

Dane aktualne na dzień: 20-01-2022 11:57

Link do produktu: <https://www.sklep-masarski.pl/oslonka-barierowa-fi-50-p-10.html>



Osłonka barierowa fi_50

Cena **5,50 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **24 godziny**

Opis produktu

SZEROKOŚĆ OSŁONKI BARIEROWEJ NA PŁASKO 78MM.

MINIMALNA ILOŚĆ ZAKUPU 1SZT = 5MB LUB WIELOKROTNOŚĆ. LEPSZA CENA PRZY ZAKUPIE 100MB.

Pięciowarstwowa osłonka termokurczliwa, produkt najwyższej jakości, stanowiący bardzo dobrą barierę dla tlenu, pary wodnej i promieni UV. Zabezpiecza wyrób przed utratą pierwotnej formy i aromatu. Stabilna termokurczliwość w granicach 10%.

Osłonka polecana jest do:

- niewędzonych kielbas i wyrobów wędliniarskich (mielonka, salceson, pasztetowa, mortadela)
- wyrobów garmażeryjnych
- wyrobów drobiowych
- mrożonek
- wyrobów o dużej zawartości wody

Zalety osłonki barierowej: łatwo zdejmowalne, szczególnie wytrzymałe podczas napełniania i klipsowania wszystkich typów, bardzo dobra barierowość, chroni wyroby przed utratą aromatu, wagi i koloru, bardzo dobrze utrzymują kaliber, odporne na pleśń i wysoką temperaturę, możliwość schładzania powietrzem lub oszczędnego schładzania wodą, doskonale do plasterkowania poprzecznego i pakowania próżniowego.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Długość: 5mb , 100m (+ 41,00 zł)