



FUNDA NYLON COEXTRUIDO



El empaque al vacío es una técnica que prolonga hasta cinco veces la vida útil de los alimentos al eliminar el oxígeno, reduciendo así el crecimiento de bacterias y hongos. Además, facilita la preparación y limpieza.

Beneficios:

- Previene la proliferación de microorganismos.
- Minimiza la oxidación y el deterioro de los alimentos.
- Reduce el tiempo de cocción.
- Puede personalizarse con impresión y contar con cierre tipo zipper.

CODIGO	TAMAÑO	UNIDAD
1XN8020070	80 x 200 mm	100
1XN2302807	120 x 280 mm	100
1XN1302001	130 x 200 mm	100
1XN1302107	130 x 210 mm	100
1XN1500200	150 x 200 mm	100
1XN1502507	150 x 250 mm	100
1XN1503007	150 x 300 mm	100
1XN165230N	165 x 230 mm	100
1XN0160200	165 x 200 mm	100
1XN1802001	180 x 200 mm	100
1XN1802507	180 x 250 mm	100
1XN1803007	180 x 300 mm	100
1XN0180350	180 x 350 mm	100
1XN0200200	200 x 200 mm	100
1XN0200250	200 x 250 mm	100
1XN200A250	200 x 250 mm	100
1XN2302601	230 x 260 mm	100
1XN2303007	230 x 300 mm	100
1XN2304501	230 x 450 mm	100
1XN2403401	240 x 340 mm	100
1XN2404351	240 x 435 mm	100
1XN2503007	250 x 300 mm	100
1XN0250300	250 x 300 mm	100
1XN250350P	250 x 350 mm	100
1XN250400L	250 x 400 mm	100
1XN280400	280 x 400 mm	100
1XN0300420	300 x 420 mm	100
1XN0330490	330 x 490 mm	100
1XN4004007	400 x 400 mm	100
1XN5008001	500 x 800 mm	100