

BOLSAS VACIO

Las bolsas de vacío son unos de los consumibles requeridos para el proceso de envasado al vacío con envasadoras, sean de campana o doméstica. El envasado al vacío es un método de conservación para evitar que los productos pierdan propiedades o se estropeen tras su exposición. Además de como método de conservación, también se puede usar para la cocción de la comida. Para este caso, se recomienda solo usar bolsas específicas para cocinar al vacío, si gozan de esa calificación, no es recomendable regenerarlas a una temperatura superior a los 60-70 °C ni meterlas en el microondas.

La gran calidad y resistencia de esas bolsas permite **conservar los alimentos** de la degradación exterior.

Se tratan de bolsas de vacío con un **grosor de 90 micras**.

Para las envasadoras a las vacías domésticas se recomienda generalmente usar las bolsas gofradas.

Al ser **transparentes y lisas**, permiten visualizar lo envasado.

Están disponibles en diferentes dimensiones. La **primera medida es el ancho**, la parte de la entrada o la boca, por donde se encuentra la **abertura**.

Suelen venir en cajas de 100 bolsas de vacío por caja.

MEDIDAS:

350x400

250x300

250x400

300x700

300x400

400x500

350x450

200x200

150x300

300x500

350x500

150x200

250x350

