

# AVICOOK

## Bolsas cocción para envasar al vacío



Bolsas de cocción para envasar y cocinar al vacío. El uso de AVICOOK mantiene la calidad organoléptica del producto gracias a su termoresistencia sin alterar el producto envasado.

### Características

**Material:** PA / PP 90 my 11 capas

**Temperatura y tiempo máximo:** 121°C hasta 4h

**Nuevas temperaturas:**

Baja temperatura 65°C

Pasteurización 85°C hasta 46h

Larga cocción 100°C hasta 16h

Esterilización 121°C hasta 4h

Microondas 900 W hasta 8 min

Congelación hasta -40°C



*new!*



900W - 8 min

AVICOOK es la mejor combinación entre  
resistencia, temperatura, tiempo y coste.

Las bolsas AVICOOK pueden fabricarse impresas en flexografía hasta 8 colores, con fuelle lateral, apertura fácil, etc. Amplia variedad de medidas disponibles.

## Cocción en baja temperatura

La bolsa está compuesta por un material coextrusionado en cast. Este aporta mayor resistencia a la punción gracias a sus 11 capas y al estar coextrusionado, evitamos el peligro de deslaminación.

### Propiedades

- Óptima soldabilidad.
- Barrera al oxígeno y al vapor de agua.
- Buena transparencia.
- Excelente termoresistencia.
- Esterilización hasta 121°C / 4h.
- Excelente resistencia al perforado.



## Medidas estándar

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	UND. CAJA
<b>Cocción</b>			
330771	B. AVICOOK BX/PP 85	150 x 200	1.000
330773	B. AVICOOK BX/PP 85	150 x 300	1.000
330775	B. AVICOOK BX/PP 85	170 x 200	1.000
330777	B. AVICOOK BX/PP 85	170 x 250	1.000
330779	B. AVICOOK BX/PP 85	170 x 300	1.000
330783	B. AVICOOK BX/PP 85	200 x 250	1.000
330785	B. AVICOOK BX/PP 85	200 x 300	1.000
330787	B. AVICOOK BX/PP 85	250 x 400	1.000
330788	B. AVICOOK BX/PP 85	300 x 450	1.000
330789	B. AVICOOK BX/PP 85	300 x 450	500
330791	B. AVICOOK BX/PP 85	350 x 350	500
330793	B. AVICOOK BX/PP 85	350 x 500	500
330795	B. AVICOOK BX/PP 85	400 x 500	500
330797	B. AVICOOK BX/PP 85	400 x 600	500

AVICOOK cumple la legislación vigente de la CE para el contacto con los alimentos.