Šířka sáčku (mm) 150 výška sáčku (mm) 250

Hladké vakuové sáčky - pro komorové vakuové baličky (100 ks) Šířka sáčku (mm) 150 výška sáčku (mm) 250



Naše cena bez DPH : 99 Kč
Naše cena s DPH : 120 Kč
Dostupnost: Skladem v Brně
Šířka sáčku (mm): 150
Výška sáčku (mm): 250

Nově nabízíme hladké vakuové sáčky v balení po 100 kusech.

Nejběžnější rozměry hladkých vakuových sáčků trvale skladem:

- 100x150 mm
- 150x150 mm
- 150x200 mm
- 150x250 mm
- 200x200 mm
- 200x250 mm
- 200x300 mm
- 250x300 mm
- 250x350 mm
- 250x400 mm
- 300x350 mm
- 300x400 mm

Výše zmíněné rozměry hladkých vakuových sáčků jsou nejprodávanějšími a máme je trvale skladem. Ostatní rozměry sáčků dodáme do týdne.

Informace o sáčcích na vakuování:

Vakuové sáčky z naší nabídky jsou vhodné pro balení potravin v komorových vakuových baličkách, vyrobené v ČR z kvalitního PA/PE materiálu o tloušťce 0,09 milimetrů (90 micronů). Díky kvalitnímu materiálu jsou vhodné i pro vaření ve vakuu a pro zamražení vakuovaných potravin pomocí šokového zchlazovače/zmrazovače. Dle certifikačních testů jsou vakuové sáčky vhodné i pro vaření pokrmů ve vroucí vodě 100°C po dobu 30 minut, při vaření ve vakuu při nižší teplotě se použitelná doba vaření úměrně prodlužuje. Dole na stránce najdete teplotní hodnoty a časy vaření jednotlivých surovin ve vakuu.

Zvolte si variantu hladkého sáčku na vakuování potravin:

Popis variant:

Skladem v Brně



Toto zařízení je skladem na naší pobočce v Brně. Pro domluvu nachystání k expedici, popřípadě prohlédnutí v Showroomu nás kontaktujte na telefonním čísle 546 223 099. Děkujeme.

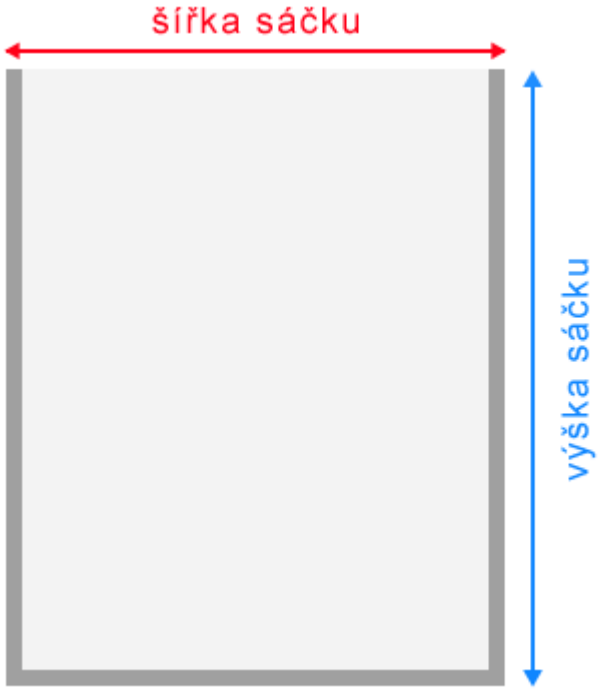
GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

1. VYBERTE POŽADOVANOU ŠÍŘKU SÁČKU
2. Z NABÍDKY VYBERTE POŽADOVANOU VÝŠKU SÁČKU
3. KLIKNĚTE NA TLAČÍTKO VLOŽIT DO KOŠÍKU
4. V PŘÍPADĚ, ŽE POTŘEBUJETE OBJEDNAT JINÝ POČET SÁČKŮ, NAPIŠTE NÁM POŽADAVEK NA E-MAIL INFO@GASTROFORM.CZ A NEBO VOLEJTE 546 223 099

Tímto jednoduchým způsobem si můžete vybrat požadovanou velikost sáčku na vakuové balení.



Fotografie hladkého sáčku na černém pozadí:

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz



Nabízené sáčky na vakuování jsou o tloušťce 0,09 milimetrů. Jsou vhodné na vakuové balení potravin a dalších předmětů bez velmi ostrých hran v komorových vakuových baličkách. Vakuové sáčky dodáváme v balíku po 100 kusech. V případě, že máte vakuovou balič ku s externím sáním, budete potřebovat vroubkované sáčky pro vakuové balení potravin.

Atypické rozměry sáčků na vakuování:

V případě zájmu o vakuové sáčky atypických rozměrů nás kontaktujte. Při objednávce hladkých vakuových sáčků atypických rozměrů vyžadujeme platbu bankovním převodem oproti zálohové faktuře.

Suroviny, teplotní hodnoty a časy pro vaření jednotlivých surovin ve vakuu (suroviny zavakuované v vakuových sáčcích):

- Jehněčí bok/ledvina 60.5°C, čas: 35 minut
- Vepřová hlava 82.2°C, čas: 12 h
- Sele hlava 82.2°C, čas: 12 h
- Sele ramínko/kýta 80°C, čas: 8 h

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

- Sele koleno/ledvina60.5°C, čas:20 minut
- Pulard 62°C, čas: 90 minut
- Křepelka 64°C, čas: 60 minut
- Králík bok 74°C, čas: 12 h
- Králík ledvina 64°C, čas: 12 minut
- Uzeniny/česnek 70°C, čas: 2 h

- Holoubě prsa 59.5°C, čas: 30 minut
- Holoubě prsa 60.7°C, čas: 20 minut
- Holoubě stehna 68°C, čas: 2 h
- Telecí hlava 60.5°C, čas: 15 minut
- Telecí svíčková 61°C, čas: 30 minut

- Hovězí lůj 85°C, čas: 90 minut
- Hovězí jazyk 70°C, čas: 24 h
- Telecí srdce 79.4°C, čas: 24 h
- Telecí játra 63°C, čas: 60 minut
- Kachní sádlo 85°C, čas: 90 minut
- Kachní žaludky 82.2°C, čas: 8 h

- Jablečná omáčka 85°C, čas: 25 minut
- Jablka 85°C, čas: 30 minut
- Jablečné pyré 85°C, čas: 30 ? 40 minut
- Jablečné kuličky kandované 75°C, čas: 3 h
- Banány 85°C, čas: 10 minut
- Banány na sorbet 85°C, čas: 45 minut
- Jahody na konsomé 65°C, čas: 45 minut
- Nakládané třešně 65°C, čas: 25 minut
- Třešňová zavařenina 90°C, čas: 45 ? 60 minut
- Broskvové pyré 83°C, čas: 45 ? 60 minut
- Ananas 75°C, čas: 60 minut
- Švestky 75°C, čas: 15 ? 20 minut
- Švestková zavařenina 90°C, čas: 45 ? 60 minut

- Artyčoky s omáčkou barigoule 85°C, čas: 45 ? 75 minut
- Artyčoky s omáčkou barigoule 85°C, čas: 45 ? 75 minut
- Artyčoky srdíčka °C, čas:
- Artyčoky pyré 85°C, čas: 90 minut
- Artyčoky fialové 85°C, čas: 40 minut
- Bílý chřest 85°C, čas: 30 minut
- Karotka 85°C, čas: 35 ? 40 minut
- Karotka glazovaná 85°C, čas: 35 ? 40 minut
- Karotka sladká 95°C, čas: 3 h

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

- Květák 85°C, čas: 15 minut
- Celer 85°C, čas: 90 minut
- Kukuřice 85°C, čas: 30 minut
- Kukuřice na pudink 85°C, čas: 60 minut
- Čistec hlíznatý 85°C, čas: 30 minut
- Fenykl 85°C, čas: 40 minut
- Fenykl baby 85°C, čas: 40 minut
- Fenykl na pyré 85°C, čas: 45 ? 75 minut
- Fenykl řezaný 85°C, čas: 40 minut

- Cibule glazovaná 85°C, čas: 35 ? 40 minut
- Cibule sladká 85°C, čas: 25 minut
- Cibule na omáčku 85°C, čas: 6 h
- Brambory 85°C, čas: 20 ? 25 minut
- Brambory konfitované 85°C, čas: 60 minut
- Tykev 85°C, čas: 5 ? 6 minut
- Dýně 85°C, čas: 20 minut
- Ředkvičky celé 85°C, čas: 6 minut
- Ředkvičky nakládané 85°C, čas: 25 minut
- Rebarbora 61°C, čas: 15 minut
- Tuřín 85°C, čas: 2 h
- Vodnice 85°C, čas: 30 minut
- Černý kořen 85°C, čas: 60 minut
- Topinambury 85°C, čas: 40 ? 60 minut
- Mangold 85°C, čas: 75 minut

- Kanic skalní 62°C, čas: 11 minut
- Sépie 64°C, čas: 10 h
- Úhoř 59°C, čas: 10 minut
- Langusta 59.5°C, čas: 15 minut
- Makrela 61°C, čas: 12 minut
- Mořský ďas játra 64°C, čas: 3.5 h
- Chobotnice/chapadla 77°C, čas: 5 h
- Pilobřich trnitý 60°C, čas: 10 minut
- Jeseter 61°C, čas: 16 minut
- Tuňák 59.5°C, čas: 13 minut

- Roštěnky 59.5°C, čas: 45 minut
- Kuřecí stehna 64°C, čas: 60 minut
- Kachní prsa 60.5°C, čas: 25 minut
- Kachní stehna 82.2°C, čas: 8 h
- Vejce na měkko 62.5°C, čas: 45 ? 75 minut

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz