

Que ce soit pour du pré-emballé, des expéditions, des plats préparés ou pour offrir à vos clients une conservation longue, la mise sous vide est un atout indispensable pour votre crèmerie-fromagerie.

Nos machines de haute qualité, durables et simples d'utilisation répondront à tous vos besoins. Pour ceux qui s'inscrivent dans une démarche durable chère à de plus en plus de consommateurs, nous proposons des sacs en bioplastique compostables.

MACHINE SOUS VIDE

L'ecovacuum pro et son rapport prix/performance exceptionnel vous offre une solution compacte et économique pour la conservation et le conditionnement de vos produits.



REF. ECOVACUM
360 x 265 x ht 126 mm
3,5kg
Sacs : gaufrés



RÉF. MACHINEVIDE
SREF1. EVOX30
SREF2. 8M3 ou 12M3
27kg - 303 x 293 x ht 110 mm
Sacs : lisses

N'hésitez pas à nous consulter, nous vous proposerons le matériel le plus adapté à vos besoins.

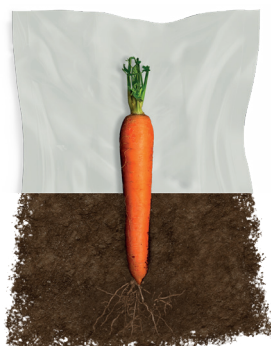


RÉF. MACHINEVIDE
SREF1. LEVAC4 - REF2. 22L/MIN
470 x 308 x ht 161 mm - 9kg
Sacs : gaufrés

RÉFÉRENCE	SREF1	DIMENSIONS
LISSE OU GAUFRE (X50)		
SACVIDE	GAUFRE	15x45
		20x30
		20x45
		25x50
		45x60
	LISSE	20x30
		20x35
		25x40
30x50		
Pour d'autres dimensions, nous consulter		

SACS BIO COMPOSTABLES

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS
LISSE OU GAUFRE (X50)	
SACVIDEBIO	15 x 30
	16 x 24
	20 x 30
	25 x 35
	30 x 40
	40 x 60



Les sacs bio compostables sont fait à partir de matière organique non OGM. Elle ne contamine pas l'environnement car c'est un produit naturel qui se dissout, se décompose dans la nature grâce à l'action combinée de l'oxygène et de l'eau en 12 semaines.

Les sacs naturels offrent tous les avantages des sacs en plastique tout en réduisant l'impact sur l'environnement.