



KOCHBEUTEL

Heiß und kalt - das ist für unsere Kochbeutel der Normalzustand. Sie halten hohe Temperaturschwankungen aus, ohne Delamination, Dichtigkeitsverlust oder Knickbruch. Das ist das A und O hochwertig gefertigter Kochbeutel, damit Ihre Produkte nach dem Kochen mit hohen Temperaturen auch gekühlt oder gar schockgefrostet werden können. Entsprechend Ihren Anforderungen haben wir eine breite Palette an Kochbeuteln für den Einsatz in der Gastronomie (Sous-Vide Verfahren) und der Industrie entwickelt.

Wir bieten zwei verschiedene Qualitäten an:

- OPA/PP – Temperaturbeständigkeit: von -40°C bis +121°C.
- PA/PE – Temperaturbeständigkeit: von -40°C bis +115°C.