



BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141, 93-373 Łódź
tel.: +48 42 2323200, fax: +48 42 2323295
www.biowin.pl

Siatka wędliniarska do pieczenia, wędzenia peklowania (220° C) szer. 12,5 cm - 5m



SYMBOL

310104

KOD EAN

5908277703325

CHARAKTERYSTYKA

Siatka wędliniarska do pieczenia, wędzenia peklowania (220° C) szer. 12,5 cm - 5m

Siatka wędliniarska służy do przygotowania szynek, baleronów oraz innych mięs według upodobań. Dzięki niej twoje wyroby będą miały tradycyjny wygląd i kształt. Specjalnie dobrane materiały, pozwalają na obróbkę cieplną mięsa (do temp. 220°C), bez zmiany jego aromatu i smaku. Oferowany przez nas produkt jest elastyczny oraz wytrzymały co umożliwia łatwe nałożenie na przygotowywane mięso. Siatka nadaje się do ręcznego nadziewania mięsa o przekroju do 22cm i wadze do 2,5kg.

Inne produkty z tej kategorii:

- 310001 - Sekret Dziadka Feliksa – mieszanka ziół i przypraw
- 310301 - Osłonka białkowa wędliniarska do parzenia, wędzenia -
- 310401 - Osłonka wędliniarska tekstylna do parzenia
- 780104 - Zrębki do wędzenia i grillowania, 100% buk
- 410010 - Saletra potasowa do peklowania 20kg mięsa

DANE LOGISTYCZNE

	szer/gł/wys [cm]	Ilość sztuk	waga [kg]
Sztuka	12,5x500x0, 1	1	0,032
Opakowanie jednostkowe	7x7x5	1	0,034
Opakowanie zbiorcze	16,5x16,5x2 0	12	0,512

PRZEZNACZENIE

Siatka wędliniarska służy do przygotowania szynki, baleronów oraz innych mięs.

INFORMACJE DODATKOWE

Wytrzymałość termiczna: +220°C; Posiada Atest PZH;
Długość: 5mb±5%;

PKWiU

13.94.12.0

VAT

23%