



BIOWIN Sp. z o.o.
93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141
tel.: +48 (42) 682 92 55, fax: +48 (42) 682 92 50
www.biowin.pl biowin@biowin.pl

Siatka wędliniarska do pieczenia, wędzenia peklowania



SYMBOL

310103

KOD EAN

5904816916966

CHARAKTERYSTYKA

Siatka wędliniarska do pieczenia, wędzenia peklowania

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 ciepłą mięsa (do temp. 300°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
- 310002 - Receptura Babci Leokadii - mieszanka przypraw
- 310102 - Siatka wędliniarska do pieczenia 5mb, średnica 16cm, wsad 1,5kg mięsa
- 310201 - Nici wędliniarskie bawełniane białe 100g (300°C)
- 310301 - Osłonka białkowa wędliniarska do parzenia, wędzenia - również na zimno
- 310401 - Osłonka wędliniarska tekstylna do parzenia
- 780104 - Zrębki do wędzenia i grillowania, 100% buk
- 780204 - Zrębki do wędzenia i grillowania, 70% olcha, 30% buk
- Sal - saletra potasowa do peklowania 20kg mięsa

DANE LOGISTYCZNE

	szer/gł/wys [cm]	Ilość sztuk	waga [kg]
Sztuka	5x5x9	1	0,080
Opakowanie jednostkowe	13x5x18	1	0,080
Opakowanie zbiorcze	30x30x10	10	0,900

PRZEZNACZENIE

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

INFORMACJE DODATKOWE

Wytrzymałość termiczna: 300C; Posiada Atest PZH;
Długość: 4mb±5%; średnica 22m, ilość nitek na obwodzie 32szt

PKWiU

13.94.12.0

VAT

23%