

# Technisches Datenblatt

Technical data sheet / Fiche technique

**allfo**

Vakuumverpackungen

## Schlauchkochbeutel PA/PE 90

temperaturbeständig bis 115°C

## Tubular pouches boilable PA/PE 90

boilable up to 115°C

## Sac sous vide tubulaire cuisson PA/PE 90

résistance de la température jusqu'à 115°C

Sportplatzstraße  
D-87448 Waltenhofen  
T +49 (0)8 31 54 05 63-0  
F +49 (0)8 31 54 05 63-50  
info@allfo.de - www.allfo.de

	Einheit	Wert	Methode
	Unit Unité	Values Valeur	Test method Méthode
<b>Stärke:</b> Thickness: Épaisseur:	MY	90	DIN 53370

Durchlässigkeit bei / Gas Permeability / Perméabilités à:

<b>Wasserdampf</b> Water Vapour la Vapeur d'eau	g/m <sup>2</sup> d	2,6	DIN 53122 23 °C/85% RH
<b>Sauerstoff (O<sup>2</sup>)</b> Oxygen (O <sup>2</sup> ) l'oxygène (O <sup>2</sup> )	cm <sup>3</sup> /m <sup>2</sup> d bar	40 - 50	DIN 53380 23 °C/75% RH
<b>Kohlendioxid (CO<sup>2</sup>)</b> Carbon Dioxide (CO <sup>2</sup> ) au gaz carbonique (CO <sup>2</sup> )	cm <sup>3</sup> /m <sup>2</sup> d bar	146	DIN 53380 23 °C/75% RH
<b>Stickstoff (N<sup>2</sup>)</b> Nitrogen (N <sup>2</sup> ) l'azote (N <sup>2</sup> )	cm <sup>3</sup> /m <sup>2</sup> d bar	8	DIN 53380 23 °C/75% RH

Mechanische Eigenschaften / Mechanical Strength / Propriétés mécaniques:

<b>Reißkraft Längsrichtung</b> Tensile Strength - MD Force d'arrachement longitudinal	N/15 mm	50 - 70	DIN 53455 23 °C/50% RH
<b>Reißkraft Querrichtung</b> Tensile Strength - TD Force d'arrachement transversale	N/15 mm	30 - 45	DIN 53455 23 °C/50% RH
<b>Siegelbereich</b> Sealing Temperature Température de soudure	° C	100 - 180	
<b>Temperaturbeständigkeit</b> Temperature Consistency Résistance à la température	° C	-40/+115	

Die vorstehend gemachten Angaben sind ca. Werte für unverformte Folien und Beutel und basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Eine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften oder Eignung für einen konkreten Einzelfall kann aus unseren Angaben nicht abgeleitet werden. Nach dem Gesetz obliegt die technische und sensorische Eignung für den vorgesehenen Verwendungszweck dem Verwender.

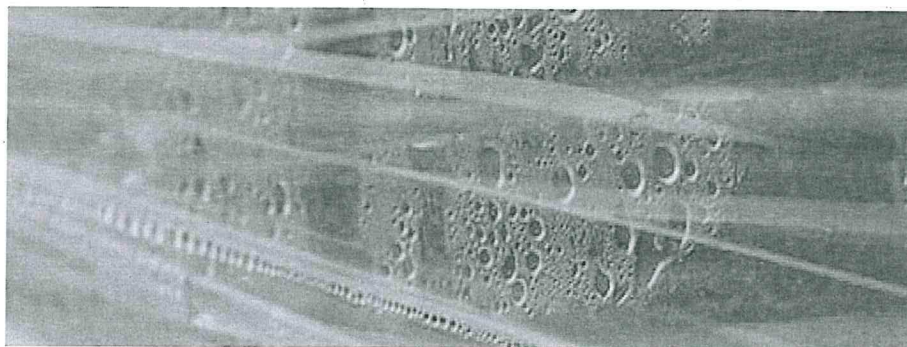
All information given on this datasheet is approximated values, correct to the best of our knowledge and relates to unformed film only. A legally binding assurance of certain qualities or suitability for a concrete individual case cannot be derived from our statements. According to the law, the technical suitability and organoleptic test for the intended use is incumbent on the user.

Les déclarations précédemment faites sont des valeurs approx. pour films et sacs non déformés et basées sur notre connaissance présente et expériences. Une assurance définitive de certaines qualités ou convenance pour un cas individuel concret ne peut pas être dérivée de nos déclarations. D'après la loi, la convenance technique et sensorielle pour l'usage projeté est en fonction sur l'utilisateur.

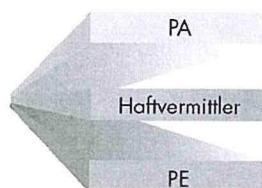
# allfo

## Vakuumverpackungen

Der europäische Marktführer  
für Vakuumbbeutel

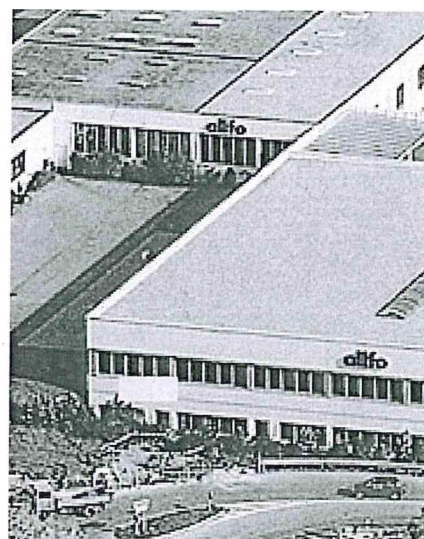


## Allfo-Kochbeutel (Sous-Vide Beutel)



### Kochbeutel

Heiß und kalt – das ist für unsere Kochbeutel der Normalzustand. Sie halten jede Temperatur aus, ohne Delamination, Dichtigkeitsverlust, Knickbruch oder Streifenbildung. 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 Gastronomie und Industrie entwickelt, die im Extremfall eine Temperaturbeständigkeit von -40°C bis +115°C aufweisen.



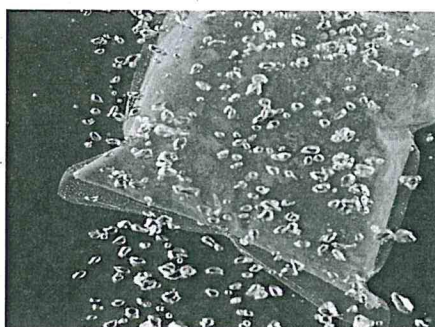
## Lagerformate

Breite (mm)	Länge (mm)	Menge je Karton
Width largeur	Length longueur	Qty per box Qté par carton
150	X 200	1.000
150	X 250	1.000
180	X 220	1.000
180	X 250	1.000
180	X 280	1.000
200	X 300	1.000
250	X 300	1.000
250	X 350	1.000
250	X 400	1.000
300	X 400	600
350	X 450	600
400	X 500	600
400	X 600	600

## Sous-Vide Verfahren

Es ist ein sehr technischer Vorgang – die neue Küche borgt sich Methoden aus der industriellen Nahrungsverarbeitung und wendet sie auf die Haute Cuisine an. "Sous Vide" (Französisch für "unter einem Vakuum") ist dabei die bekannteste und sicher auch erstaunlichste Innovation. Dabei werden die Zutaten in kleine Kochbeutel gegeben und schließlich vakuumverpackt. Anschließend wird der Beutel in warmem Wasser sehr lange bei niedriger Temperatur gekocht. [...] Hohe Temperaturen beschädigen Nahrungsmittel. Die Zellwände von Fleisch, Fisch und Gemüse platzen auf und das so verdorbene Essen kann die Flüssigkeit, die es beim Kochen ausschwitzt, nicht wieder aufnehmen. Im Gegensatz dazu wird das Kochgut dank der niedrigen Temperatur beim "Sous Vide"-Verfahren geradezu verwöhnt: Flüssigkeit tritt kaum aus. Wenn das doch passiert, hilft die Vakuumverpackung dabei, dass das Kochgut die Flüssigkeit schnell wieder absorbieren kann.

Allfo Kochbeutel wurden speziell für das Sous-Vide Verfahren entwickelt und können als Schrumpfbeutel oder PA/PE Beutel geliefert werden.



Allfo Vakuumverpackungen - Sportplatzstr. - D-87448 Waltenhofen - Tel.: +49-831-540563-0 - Fax: +49-831-540563-50

Internet: [www.allfo.de](http://www.allfo.de) - E-mail: [info@allfo.de](mailto:info@allfo.de)