



واشر ظروف سیف لاک

واشر ظروف سیف لاک یا مایکروویو به منظور آب بندی کامل این ظروف برای جلوگیری از خارج شدن مایعات همچنین عدم ورود و خروج هوا در این دسته از ظروف استفاده می گردد.

این واشر ها به علت ویژگی خاص آن ها که می بایست حتما تو خالی باشند (به منظور ارتجاعی بودن) ، تنها می توان از روش اکستروود برای تولید آن بهره برد. پس از اکستروود واشر ها بر اساس اندازه ظروف بریده شده و سپس آپارات می گردد. با این روش تولید دیگر نیازی به ساخت قالب های متعدد نمی باشد و در هزینه و سرعت تولید صرفه جویی می گردد. توجه داشته باشید که جنس این واشر ها با توجه به نگهداری مواد خوراکی در آن و همچنین استفاده در فضاهای با دمای متفاوت (فریزر تا مایکروویو) حتما می بایست فود گرید بوده و استفاده از موادی همچون PVC و یا ترمو و امثالهم غیر بهداشتی می باشد.



ابعاد	۱۵۰ الی ۲۰۰م
طول	طبق سفارش
رنگ بندی	طبق سفارش