

**GEPRÄGTE ROLLE FÜR VAKUUMIERUNG Gewicht 90 30x600
cm. 2 Stk**



vedi prodotto online

SOLUZIONI FOODSERVICE

Durch diese Art der Behandlung können Lebensmittel länger aufbewahrt werden, da sich die meisten Mikroorganismen und Bakterien unter Luftabschluss nicht entwickeln können. Diese Technik bewahrt den Geschmack, den Geruch, die Farbe und die ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Lebensmittel und wird sowohl bei rohen als auch bei gekochten Produkten angewandt, oft verbunden mit Kühlung. Die Haltbarkeit von vakuumverpackten Produkten kann je nach Art des Lebensmittels zwischen 6 und 21 Tagen liegen.

Die wichtigsten Vorteile sind:

Stoppt die Entwicklung von aeroben Mikroorganismen;

Chemische Veränderungen durch Sauerstoff (Oxidation);

Erhaltung der Frische und Schutz vor von außen eindringenden Gerüchen.

EIGENSCHAFTEN:

Verwendung bei Temperaturen -40°C $+40^{\circ}\text{C}$

100% recycelbar