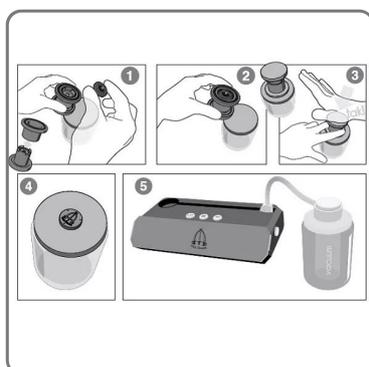


**PACKUNG mit 5 Stück. VAKUUMVENTIL TAKAJE**



# SOLUZIONI FOODSERVICE

Eine rote Scheibe aus Gummi und Karbon - nicht größer als eine Münze - vermag das Konzept der Konservierung revolutionieren. Eine Idee, die Zweckmäßigkeit, Wirtschaftlichkeit, Benutzerfreundlichkeit und Umweltfreundlichkeit miteinander verbindet und jeden Glasbehälter, ob neu oder bereits benutzt, in einen perfekten Vakuumbehälter verwandelt.

Das Takaje-Ventil kann für Glasbehälter aller Abmessungen, ob neu oder bereits benutzt, mit Metalldeckel verwendet werden. Das System ist für alle Arten von Lebensmitteln geeignet. Es verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln und vervielfacht die Lebensdauer von Glasbehältern, wodurch Abfall und Müll reduziert werden.

Mit dem Verlängerungskabel, das mit den Vakuumiergeräten des Takaje-Sortiments mitgeliefert wird, können alle Arten von Lebensmitteln, ob fest oder flüssig, schnell und einfach vakuumverpackt werden. Die Vakuumpumpe ist klein und handlich und kann auch unterwegs leicht vakuumverpacken.