

# Buste lisce cook and chill

MIN - 40°  
MAX 85° X 2H / MAX 121° X1H

Buste Cook and Chill

Le buste Cook and Chill consentono di conservare sottovuoto cibi che, dopo la cottura sous-vide, ancora caldi, verranno sottoposti ad un procedimento rapido di refrigerazione.

La tecnica Cook and Chill permette:

1. La preparazione degli alimenti in anticipo e con tempo e cura
2. La cottura sous-vide della ricetta che si sta preparando
3. Confezionamento dei prodotti nella stessa busta
4. La refrigerazione rapida
5. La rigenerazione dei prodotti
6. Servi il piatto



PUÒ CONFEZIONARE:

Liquidi

Solidi

IDEALE PER

macchine professionali, estrazione esterna: solo VM98 VM14/90,  
domestiche: solo macchine a cassetto

PER CONSERVAZIONE IN



Dispensa



Frigorifero



Freezer

## Dimensioni e quantità

DIMENSIONI	PEZZI PER CARTONE
150x200 mm	1000
150x300 mm	1000
200x240 mm	1000
200x300 mm	1000
200x400 mm	500
250x300 mm	500
250x350 mm	500
300x400 mm	500
400x600 mm	500