

Glatte Vakuumbbeutel cook and chill

MIN - 40°
MAX 85° X 2H / MAX 121° X1H

Koch-und Kühlvakuumbbeutel

Die Koch-und Kühlbeutel ermöglichen es Ihnen, Lebensmittel in einem Vakuum zu lagern, das nach dem Kochen sous-vide, noch warm, einem schnellen Kühlprozess unterworfen wird.

Die Cook and Chill Technik ermöglicht:

1. Die Zubereitung von Speisen im Voraus und mit Zeit und Sorgfalt
2. Das Kochen sous-vide des zubereiteten Rezepts
3. Verpackung von Produkten im gleichen Beutel
4. Schnellkühlung
5. Produktregeneration
6. Servieren Sie die Schüssel



KANN VERPACKEN

Flüssigkeiten

Feststoffe

IDEAL ZUM

professionelle, externe und häusliche Absaugmaschinen

ZUM KONSERVIEREN IN



Vorratskammer



Kühlschrank



Tiefkühltruhe

Abmessungen und Menge

ABMESSUNGEN	STÜCK PRO KARTON
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