

Gennaio 2012



Pag. 98

SOTTOVUOTO TAKAJE



Sottovuoto Takaje

L'azienda Tre Spade ha lanciato a Host il nuovo sistema per il sottovuoto denominato Takaje che assicura la perfetta conservazione dei cibi crudi e cucinati inclusi i liquidi. Takaje T-43 PRO, dotata di una capacità di aspirazione di 32 l/m e di una depressione massima di 900 mbar, offre ai professionisti del settore la possibilità di utilizzare dei sacchetti goffrati che garantiscono una conservazione superiore rispetto a quelli tradizionali e in più, il sistema a valvola brevettato, permette di trasformare i barattoli di vetro con coperchio in metallo, in contenitori adatti per il sottovuoto.

OGGETTI

TRE SPADE

TAKAJE