

Výhody konceptu ASEPT:



Hygienický dávkovací systém potravín od firmy Asept je vyrobený tak, aby vyhovoval väčšine druhov omáčok. Nižšie vidíte, čo robí náš výtajný koncept tak jedinečným.

Vrecko je bez obsahu vzduchu

Vo veľmi účinnom procese baliaceho stroja na plnenie sa vrecko vyrobí a pripevní skôr, ako sa vrecko naplní produktom. Vak je potom utesnený pod povrchom produktu, čím sa vačok úplne zbaví vzduchu. Produkt nie je vystavený kyslíku, pokiaľ nie je v čase spotreby prečerpaný z dávkovača. Ďalšie výhody baliaceho systému ASEPT sú :

- minimálne použitie konzervačných látok
- väčšinu výrobkov je možné skladovať pri izbovej teplote
- úložný priestor flexibilných vreciek šetrí miesto
- v uzatvorenom systéme nie je privádzaný žiadny vzduch
- výťažnosť produktu je takmer 100%
- ľahká manipulácia a čistenie
- minimalizácia strát



Flexibilné puzdro bez obsahu vzduchu sa ľahko zloží a minimalizuje odpad a uhlíkovú stopu

Hygienický a bezpečný spôsob balenia produktu do flexibilných vreciek so súpravou ASEPT zaručuje, že váš produkt zostane po celý čas bez vzduchu. Udržiavanie dlhšie čerstvého produktu .Ľahká výmena vrecka bez ohrozenia bezpečnosti omáčky.

Jednoduchosť používania

Náš koncept dávkovania udržiava omáčky v čistote a zabraňuje kontaminácii pri skladovaní, manipulácii a výmene. Ľahká manipulácia šetrí hodiny čistenia . Spôsob dávkovania minimalizuje straty omáčky , ktorá vzniká pri iných spôsoboch dávkovania (zostatky , pokazenie...).

