



1. MULTIVAC L310 TW

MULTIVAC Sepp Haggenmüller SE & Co. KG
MULTIVAC Sp. z o.o.

Etykieciarka taśmowa MULTIVAC L310 TW TopWRAP™ automatycznie zamyka tacki „w ruchu” z wydajnością do 150 opakowań na minutę. Dzięki temu delikatne produkty spożywcze są przetwarzane bardzo szybko. Etykieciarka może być szybko i łatwo dostosowana do różnych kształtów i rozmiarów tacek bez konieczności wymiany narzędzi. Dodatkowo dostępna jest wersja bez przestojów do ciągłego etykietowania, a także różne opcje automatyzacji.



2. Opakowania do żywności MetrooLine

METROOPACK Sp. z o.o.

MetrooLine to innowacyjne tacki do żywności stworzone z myślą o wygodzie i ekologii. Dzięki perforacji pozwalają oddzielać składniki, np. do osobnego podgrzewania. Lustrzana konstrukcja umożliwia ich składanie, redukując objętość odpadów. Tacki oferują 5 konfiguracji podziału, 4 wysokości (30–60 mm) i jeden uniwersalny format: 227×178 mm. Nowy standard w pakowaniu dań gotowych.



3. Produkcja energii elektrycznej z odpadów spożywczych odbieranych z handlu detalicznego, kanału HoReCa i producentów żywności

SARIA Polska Oddział REFOOD

REFOOD wspiera gastronomię, handel i przemysł spożywczy w odpowiedzialnym zagospodarowaniu odpadów. Odbieramy żywność przeterminowaną i nienadającą się do spożycia, pieczywo, zużyte oleje i PUPZ kat. 3. Zapewniamy wygodny system pojemników oraz regularne odbiory flotą specjalistycznych pojazdów. Surowiec trafia do naszych zakładów, gdzie powstaje substrat, a następnie biogaz przetwarzany w czystą energię, ciepło i naturalny nawóz. Z REFOOD nic się nie marnuje.



4. Wrapmaster 4500 Dispenser

Cofresco Frischhalteprodukte GmbH & Co. KG Melitta UK Ltd

Wrapmaster 4500 to dispenser o szerokości 45 cm i jest idealnym wyborem dla dużych kuchni, w których używa się dużych ilości folii spożywczej, folii lub pergaminu do pieczenia. • Ukryte ostrze dla bezpiecznego cięcia. Nigdy więcej skaleczeń od skrzynki tnącej lub ostrzy suwakowych • Łatwe czyszczenie i dezynfekcja podczas pracy • Uchwyty utrzymują folię gotową do następnego użycia • Łatwa dezynfekcja w zmywarce komercyjnej dzięki pokrywie i podstawie nadającej się do mycia w zmywarce. • Zmniejsza ilość odpadów i zwiększa produktywność. Oszczędność czasu i pieniędzy szefów kuchni dzięki udowodnionym oszczędnościom w zużyciu materiałów w porównaniu z kartonowymi pudełkami do cięcia.

