

Categoría: Save Food

Open Vac

Auxiliar Conservera América



Línea OpenVac

OpenVac, el sonido de la evolución.

Una nueva Forma de envasar y conservar los alimentos que rompe los esquemas de la conserva tradicional.

Utiliza alto vacío para conseguir un cierre absolutamente hermético, pero con una apertura muy fácil, sin aristas ni elementos cortantes

- Nuevo sistema de envasado.

El envasado por alto vacío de OpenVac conlleva menos tiempo de pasteurización/esterilización.

- Mejora los productos de nuestros clientes.

Openvac evita el uso de líquido de gobierno.

Sin filos cortantes y con fácil apertura.

- Permite ahorrar.

Los tratamientos térmicos más cortos implican ahorro en el consumo de energía.

Reduce el coste de transporte: Sin líquido de gobierno aumenta el neto escurrido.

