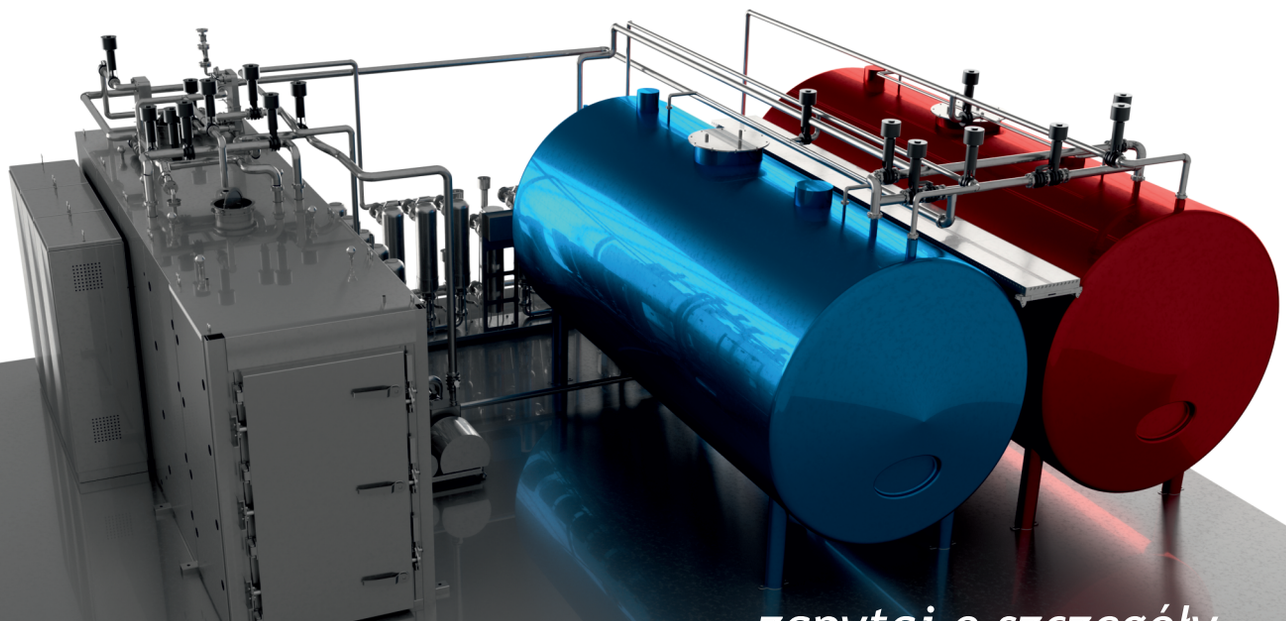
REX POL®

seria urządzeń aquavariT

dedykowana m.in. dla technologii SOUS VIDE

Innowacyjne rozwiązanie gwarantuje:

- *równomierny rozkład temperatury produktu dzięki wykorzystaniu wody jako nośnika energii,*
- ***wielokrotne wykorzystanie wody procesowej dzięki filtracji i uzdatnianiu,***
- *proces intensywnego odbierania ciepła bezpośrednio po parzeniu zapobiegający rozwojowi bakterii i gwałtownemu odparowaniu wody,*
- *oszczędność czasu poprzez skrócenie czasu parzenia wyrobu nawet o 20%,*
- *oszczędność czasu poprzez znaczne skrócenie czasu chłodzenia wyrobu nawet o 50%,*
- *redukcja miejsca magazynowego wskutek znacznego skrócenia czasu obróbki termicznej,*
- *mniejsze ubytki masowe w porównaniu do metod konwencjonalnych,*
- *przedłużenie okresu trwałości wyrobów,*
- *możliwość schładzania do temperatury batonu 5-8°C.*



zapytaj o szczegóły...

POLAGRA·TECH

REX-POL Sp. z o.o.
ul. Wiejska 18, 41-508 Chorzów
tel.: 32 245-90-34
rexpol@rexpol.pl | www.rexpol.pl