

W ofercie NOMA-SYSTEM pakowarki próżniowe z możliwością wykorzystania pakowania w osłonie gazowej

Idealne do pakowania próżniowego dań gotowych, mięsa wędlin, warzyw i owoców.

Zastosowanie w każdym sklepie i zakładzie produkcyjnym.

Technika pakowania polega na wytworzeniu próżni wewnątrz woreczka stanowiącego opakowanie towaru i wykonaniu zgrzewu zamykającego. Procesy te zachodzą wewnątrz zamkniętej komory pakowarki próżniowej. Aby zapewnić możliwość łatwego dostosowania parametrów pakowarki do wymogów użytkownika, w ramach serii CVPPRO oferujemy aż sześć modeli urządzeń o zróżnicowanej wielkości komory pakującej.



<https://www.youtube.com/watch?v=xDUfJz-EXCU>

Ręczne i półautomatyczne zgrzewarki tacek.

Idealne do pakowani gotowych dań na wynos.



Kilka rodzajów tacek z jedną, dwoma i trzema komorami na produkty

Tacka w formie miseczki na zupeł



Zgrzewarki tacek, czyli urządzenia do pakowania - traysealer. **Dania na wynos. To optymalizacja kosztów w każdej kuchni.** Umożliwiają serwowanie na specjalnie zafoliowanych tackach dań na wynos. W połączeniu z systemem zamówień on-line lub telefonicznym to dla każdego biznesu gastronomicznego optymalizacja kosztów oraz zwiększenie sprzedaży.

Mają bardzo szerokie zastosowanie. Za ich pomocą można pakować produkty różnego typu. Są to np. **wyroby mięsne, drób, kiełbasy, ryby i owoce morza, ser, warzywa oraz wiele innych.** Pakowanie na tackach produktów przeznaczenia spożywczego i nie tylko jest dzięki nim szybkie i wygodne. Pakowane wyroby nie uszkodzają się, ani nie zgniatają. Co więcej, zgrzewarki tacek, jakie oferujemy, dają możliwość pakowania produktów o różnej konsystencji i stanie skupienia – **od stałych i sypkich, nawet po płynne.**

Cała konstrukcja zgrzewarek wykonana jest ze stali nierdzewnej.

<https://www.youtube.com/watch?v=kaJnnEwhl9E>

Kasy fiskalne online – Kielce - świętokrzyskie Kasy fiskalne online – Kielce - świętokrzyskie

PPHU NOMA-SYSTEM Planty 4 ; 25-508 Kielce

Tel. 41 343 13 04

biuro@noma-system.pl