

BILDÜBERSICHT

Vakuum-Technologie erhält Frische und Qualität

Effizient arbeiten mit dem PALUX GreenVAC-System – längere Lagerung möglich

Bildübersicht

Fotovermerk bei Veröffentlichung: PALUX AG

Weitere Informationen:
PALUX Aktiengesellschaft
Marketing
Wilhelm-Frank-Straße 36
97980 Bad Mergentheim
Tel.: +49 7931 550
info@palux.de
www.palux.de

Pressekontakt:
WEIGANG Pro GmbH
Nicole Stadtmüller
Beethovenstraße 1a
D-97080 Würzburg
Telefon +49 931 3551541
nst@weingang-pro.de
www.weingang-pro.de

PALUX_GreenVac_1



PALUX_GreenVac_2



Mit dem Behälter-System PALUX GreenVAC bleiben vakuumierte Lebensmittel lange frisch, ohne Qualitätsverluste.

Das Behälter-System PALUX GreenVAC ist vielfach wieder verwendbar für Lagerung, Produktion und Transport.

PALUX_GreenVac_3



Der PALUX GreenVAC ist das einzige Verfahren, bei dem direkt in robusten und langlebigen GN-Behältern vakuumiert wird.

PALUX_GreenVac_4



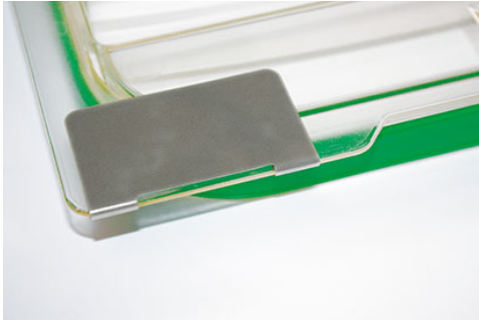
Der PALUX GreenVAC ist Ordnung mit System: Zubehör wie ein perforierter Einlegeboden mit Distanzbolzen oder vereinfachen das Handling.

BILDÜBERSICHT

PALUX

Die große Freiheit

PALUX_GreenVac_5



Transparente Deckel und Benennungsschilder: Der PALUX GreenVAC macht die Lagerhaltung vakuumierter Lebensmittel direkt in GN-Behältern übersichtlich.

PALUX_GreenVac_6



Lebensmittel mit dem PALUX GreenVAC direkt in GN-Behältern zu vakuumieren und zu lagern, benötigt deutlich weniger Verpackung.

Weitere Informationen:
PALUX Aktiengesellschaft
Marketing
Wilhelm-Frank-Straße 36
97980 Bad Mergentheim
Tel.: +49 7931 550
info@palux.de
www.palux.de

Pressekontakt:
WEIGANG Pro GmbH
Nicole Stadtmüller
Beethovenstraße 1a
D-97080 Würzburg
Telefon +49 931 3551541
nst@weingang-pro.de
www.weingang-pro.de

PALUX_GreenVac_7



Mit dem praxisnahen PALUX GreenVAC arbeiten Koch-Profis effizient und kostensparend: Vakuumierte Lebensmittel lassen sich ohne Qualitätsverluste lange lagern.

PALUX_GreenVac_8



Weil PALUX GreenVAC ohne Druck arbeitet, eignet sich das Verfahren auch für druckempfindliche Produkte wie Beeren, Pilze oder Salate: Sie behalten ihre Form und ihr Aussehen.