



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

ESFERAS DE POLIETILENO ANTI-EVAPORACIÓN PARA COCCIÓN AL VACÍO

SKU: PFCS02A



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Esferas de polietileno anti-evaporación para cocción al vacío

Las esferas de polietileno **anti-evaporación para cocción al vacío, impiden** la evaporación del agua durante **la fase de cocción de los alimentos.**

Incluyen una práctica **bolsa de bolas**, que permite recogerlas y lavarlas en el lavavajillas.

Son adecuados para contenedores **profesionales resistentes** al calor y ollas

Las Esferas, además, permiten **alcanzar rápidamente la temperatura de cocción** (hasta un 40% más rápido respecto a su no utilización), **limitando al máximo la dispersión de calor y el gasto energético.**

Fabricados con material **no tóxico, libre de BPA, son resistentes a altas temperaturas y reutilizables para múltiples procesos de cocción.**