

DEVRO TEPELNĚ
OPRACOVANÉ

NAVŠTIVTE
DEVRO.COM
EMAIL
BRAND@DEVRO.COM



FINE-AFF

Ideální na výrobky tepelně opracované
vařením a sušením s následným grilováním.
Velmi vhodné na fritování.



DEVRO TEPELNĚ
OPRACOVANÉ

/ Kolagen
/ Jedlá střívka

FINE-AFF

HLAVNÍ VÝHODY:

Ideální pro výrobky tepelně opracované nebo sušené, následně grilované nebo fritované

Vynikající zpracovatelnost a vysoká produktivita

Před vařením se doporučuje zasušení

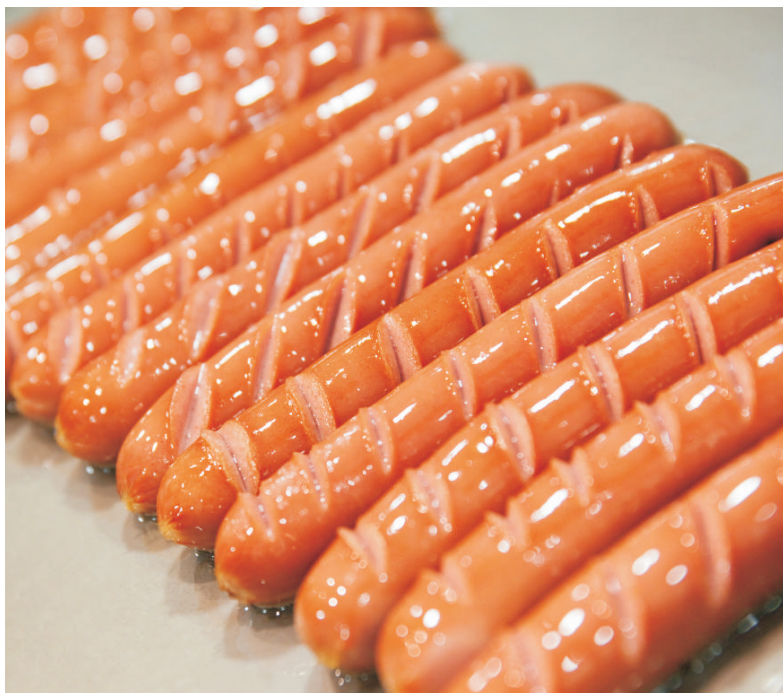
Konzistentní kalibr a tvar předurčuje výrobek k automatizovanému balení na vysoce produktivním strojním zařízení

Široká nabídka kalibrů od 20 do 28 mm v mnoha variantách roubíků pro různé typy narážek

DOPORUČENÉ ZPRACOVÁNÍ:

Roubíky jsou připraveny k okamžitému použití po vyjmutí z krabice bez předchozího namáčení. Plní se na všech běžných poloautomatických či automatických plnicích strojích a přetáčečkách. Narážejte maximálně 0,5 mm nad doporučený kalibr.

Detailní informace si vyžádejte u svého prodejního manažera DEVRO.



VAŠE
GRILOVACÍ SEZÓNA
ZAČÍNÁ S NÁMI
VHODNÉ PRO
FRITOVÁNÍ

CENOVÁ KALKULAČKA:

Chcete-li si spočítat výhodnost používání střívek Devro, požádejte svého prodejního zástupce, který vám poskytne cenovou kalkulačku Devro.

TECHNICKÁ PODPORA:

Celosvětový servis je dostupný díky vysoce kvalifikovaným technikům a technologům masa, vývojovým zázemím, zkušebně masné výroby a rozsáhlé distribuční síti.

STANDARDSY KVALITY:

Neustále usilujeme o poskytování vysoké úrovně kvality výrobků a výroby podle standardů kvality ISO 9001, standardů bezpečnosti potravin FS 22000 a, kde je to vhodné, standardů BRC. Zpětná sledovatelnost surovin pro naše výrobky poskytuje vysokou úroveň zajištění bezpečnosti vašich finálních výrobků.

SKLADOVACÍ PODMÍNKY:

Skladujte neotevřené krabice v chladných a suchých podmínkách (5°C až 25°C). Znovu uzavírejte otevřená balení do neprodyšné nádoby nebo pytlů, aby nedošlo ke ztrátě vlhkosti.