

Menüschalen

Artikel vom **3. Dezember 2020**
Einrichtung und Gestaltung



Mit versiegelten Verpackungen bleiben heiße, kalte oder gefrorene Gerichte länger

frisch und hygienisch sicher (Bild: Papstar).

Mit versiegelten Verpackungen bleiben heiße, kalte oder gefrorene Gerichte länger frisch und können hygienisch, leicht sowie auslaufsicher transportiert werden. Papstar stellt für das Außer-Haus-Geschäft als neue Komplettlösung die Siegelmaschine »IP 245 Premium« vor, die mit Menüschalen aus Zuckerrohr verwendet wird. Die Lösung eignet sich laut Hersteller besonders für Restaurants, Cateringfirmen, Feinkostgeschäfte, Fleischereien, Kantinen, Imbissstände sowie alle, die ihren Kunden auch im Take-Away-Geschäft eine nachhaltige und umweltverträgliche Verpackungslösung anbieten wollen. Maschine, Menüschalen und Siegelfolien aus Aluminium oder PE (Polyethylen) sind aufeinander abgestimmt. Die Gerichte lassen sich mit der Siegelmaschine innerhalb von nur wenigen Sekunden auslaufsicher und aromadicht versiegeln. Zudem sorgt der Verschluss dafür, dass die Gerichte vor äußeren Einflüssen geschützt und hygienisch sicher beim Kunden ankommen. Die Maschine wird manuell bedient, dank passgenauer Wendesiegelrahmen lassen sich verschiedene Schalen nutzen, von ein- bis hin zu mehrteiligen Menüschalen. Die zur Siegelmaschine passenden, unbeschichteten Menüschalen der Sortimentslinie »pure« sind eine nachhaltige Alternative zu Produkten aus geschäumtem Polystyrol (EPS). Sie werden aus Bagasse hergestellt, die bei der Verarbeitung von Zuckerrohr anfällt, und in verschiedenen Größen und Aufteilungen angeboten. Die Menüschalen sind mikrowellentauglich und vollständig biologisch abbaubar.

Hersteller aus dieser Kategorie

Messerle GmbH

Neue Landstr. 91

A-6841 MÄDER

0043 5523 5991 0

info@messerle.com

www.messerle.at

[Firmenprofil ansehen](#)
