

# HARVEST RIGHT

## SUBLIMĀTORU JEBKURAM BUDŽETAM

Saglabā savus dārza labumus, izveido perfektās pārtikas rezerves, gatavo ēdienu līdzņemšanai un izbaudi veselīgus naškus! Atšķirībā no citām pārtikas saglabāšanas metodēm sublimēti ēdieni nezaudē garšu, krāsu un vitamīnus.



**Sublimēta pārtika: līdz 25 gadiem**

UZGLABĀŠANAS LAIKS

**Dehidrēta pārtika: līdz 4 gadiem**

UZGLABĀŠANAS LAIKS

**Konservēta pārtika: līdz 3 gadiem**

UZGLABĀŠANAS LAIKS

**Saldēta pārtika: līdz 2 gadiem**

UZGLABĀŠANAS LAIKS



## UZTURS

Sublimēšana saglabā gandrīz visu svaigas pārtikas uzturvērtību. Citas konservēšanas metodes, piemēram, konservēšana un žāvēšana, izmanto augstu temperatūru, kas iznīcina lielu daļu pārtikas vērtības. Atziesēta, saldēta un konservēta pārtika vienkārši ilgi neuzglabājas.

**VISS PRIEKŠ SUBLIMĒŠANAS IR**

**IEKĻAUTS:**



Maisiņu aizīmogošanas ierīce



Vakuuma sūkņa eļļa



Vakuuma sūknis



Mylar maisiņi

# HARVEST RIGHT

## SUBLIMĒŠANA ATBILST VESELĪGAM DZĪVESVEIDAM

✓ **VIEGLI REHIDRĒT**

✓ **GARŠĪGI UN VESELĪGI**

✓ **SAGLABĀJAS LĪDZ 25 GADIEM**



## KAS IR SUBLIMĀCIJA?

Sublimācija ir labākā žāvēšanas metode, kas saglabā produktu pilnīgu garšu, struktūru un uzturvērtību. Tā ir tehnika, kuras pamatā ir sublimācijas process, nodrošinot izmaksu efektīvu uzglabāšanu un ilgstošu pārtikas svaigumu, neizmantojot konservantus.



01

Ievietojiet savu produktu sublimācijas iekārtā.



02

Sāciet pilnībā automatisko sublimācijas procesu

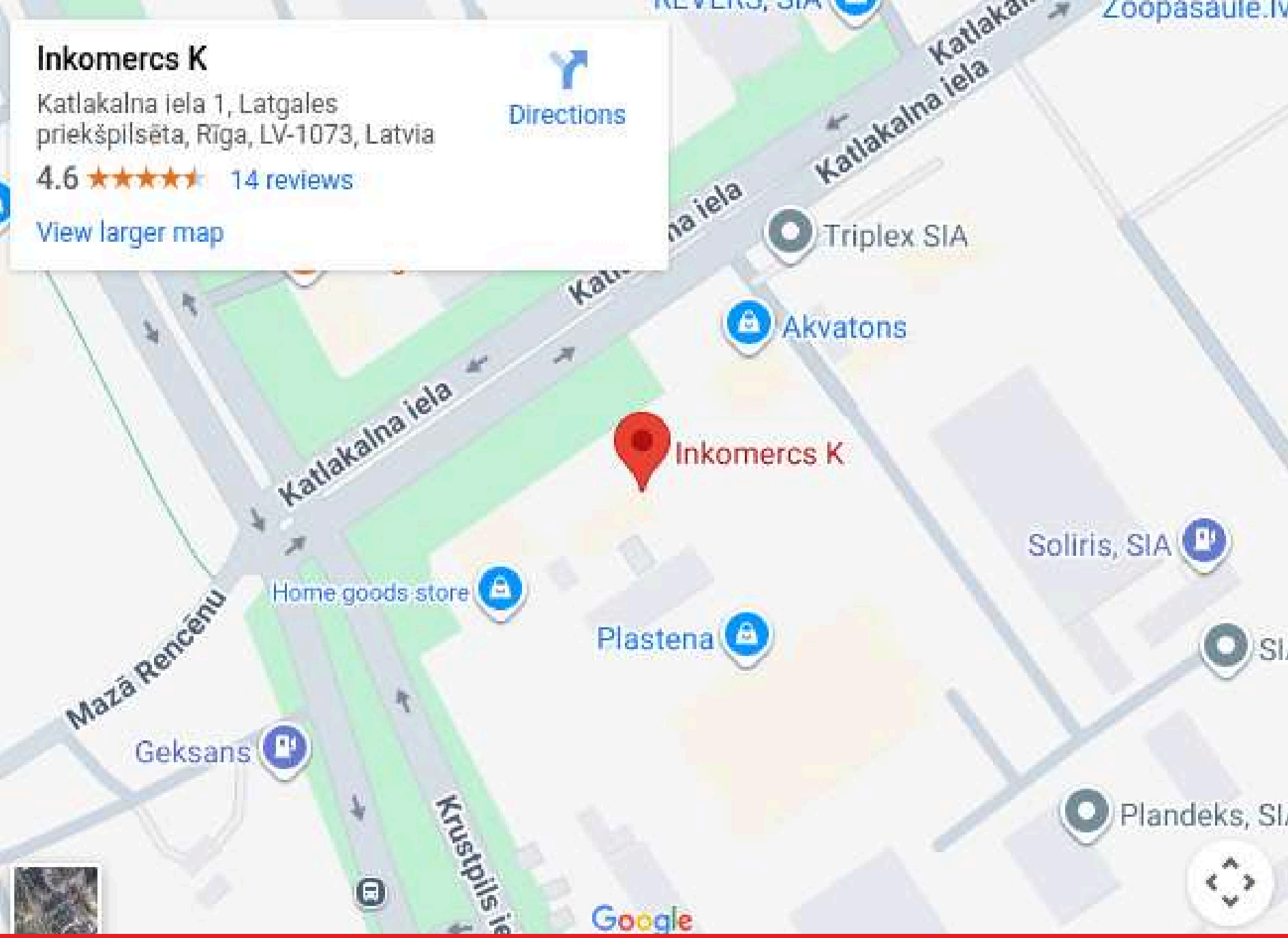


03

Iznemiet augstvērtīgo produktu, kurā tagad nav tikai ūdens

# OPERATĪVAIS LĪZINGS

Sadarbībā ar grenke



**JŪSU PROFESIONĀLAIS PARTNERIS UN UZTICAMĀIS PROFESIONĀLO VIRTUVJU UN TIRDZNICĪBAS IEKĀRTU PIEGĀDĀTĀJS**

SIA Inkomerces K piedāvājumā - aukstuma iekārtas, siltuma iekārtas, neitrālās iekārtas, letes, elektromehāniskās iekārtas un daudz cita