

КОНТЕЙНЕРЫ

Производители предлагают широкий ассортимент контейнеров для удобного, качественного и безопасного хранения различных продуктов.



Самое главное при их выборе – определиться, для каких целей будут использованы те или иные пищевые контейнеры.

На основании этого вы сможете делать выбор по размерам и форме, типу крышки и материалу самой ёмкости.



Современный пищевой пластик полностью безопасен. Он хорошо переносит мойку в посудомоечной машине.

В нем можно разогреть еду в микроволновке, если производитель не предупреждает об обратном на упаковке. Обращайте внимание на рекомендации по использованию.

Если говорить о бытовом использовании, то люди хранят в контейнерах замороженные фрукты, ягоды и приготовленные блюда.

При этом последние возможно складировать только на непродолжительное время.

Также емкости позволяют удобно фасовать крупы, макаронные изделия, орехи и сухофрукты.



В пищевой промышленности контейнеры используются для фасовки: салатов, мяса и других готовых блюд в супермаркетах; сухофруктов и орехов; печенья, мармелада, пирогов; других сыпучих продуктов; замороженной продукции.

Для фасовки замороженной продукции используют контейнеры, защищающие от посторонних запахов.



Также емкости повсеместно заменяют ланч-боксы; с их помощью люди берут запас продуктов на работу, в школу или в дорогу.

Службы доставки широко применяют подобные изделия для доставки продуктов питания.

В ресторанах, заведениях фастфуда, пиццериях всегда имеется множество емкостей различных форм и размеров, подходящих для выноса конкретного заказа.

В них еда сохраняет вкус и аромат, не обветривается и не остывает, пока выполняется доставка заказа.