

Hedar Business es una empresa especialista en comercialización y distribución de productos de todo tipo. Integrada por un grupo de profesionales con amplia experiencia en la distribución, hace llegar al mercado los productos Arce, maquinas industriales de envasado al vacío, de alta calidad.

Arce es una marca propiedad de un grupo rumano que introduce sus productos en Europa convencidos de aportar una nueva cultura y visión de la conservación de los alimentos. Arce ofrece productos diseñados con tecnología punta, al mejor precio y con los mejores y más reconocidos componentes del mercado, garantizando de esta forma un producto final de excelente calidad y total eficiencia.

Orgullosos de ofrecer a sus clientes la única maquina de envasado al vacío de diseño termoplastificado del mundo, fabricada en Europa, dispone además de gran diversidad de modelos, adaptados especialmente a la necesidad de cada uno de sus clientes.

La confianza, el compromiso y la orientación al cliente, son los valores más importantes que distinguen a esta compañía, que además, se diferencia del resto de oferta del mercado por su capacidad de venta directa, su financiación exclusiva y su servicio postventa.

Es por eso, que los productos Arce, son el medio adecuado para cumplir las mejores expectativas de envasado al vacío para su empresa. Si usted mantiene alguna duda respecto a que modelo le resolvería de la mejor manera sus necesidades, solo tiene que contactar con nosotros.

Envasado al Vacío

Existe un sinfín de productos que tienen una vida perecedera.

El vacío es un sistema que permite **conservar** los alimentos que hayan sido cocinados o que se encuentren en su estado natural.

El sistema de envasado al vacío consiste en extraer el oxígeno del recipiente que contiene al producto, de esta manera se **evita la oxidación y putrefacción del alimento a conservar, prolongando su fecha de caducidad en más de 30 días.**

Higiene y calidad, son los dos atributos principales de utilizar este sistema.

Pero además como ventajas específicas podemos destacar:

- Evita la oxidación provocada por el oxígeno, y por tanto la putrefacción de los alimentos es nula.
- Incrementa los tiempos de conservación de los alimentos.
- Anula el desarrollo de los microorganismos ante la ausencia de oxígeno.
- Permite que los alimentos conserven su dureza y textura.
- Evita la quemadura del hielo, ya que no hay contacto directo del frío con el producto.
- Estabiliza el sabor y frescura de los alimentos, ya que no hay mermas por pérdidas de líquidos o grasas.
- Permite realizar compras de volumen y racionalizar en porciones.
- Crea un sistema de resguardo ante cortes en la cadena de frío.

Las empresas que utilizan sistemas de envasado al vacío incrementan sustancialmente la rentabilidad del negocio.