

## PROFITEZ DES NOMBREUX AVANTAGES DU SYSTÈME TORUS PAK®

- Une technologie flexible pour tous les types de restauration
- Une compatibilité avec tous les modes de conservation
- Une souplesse maximale dans la gestion de recettes multiples
- Un élément de différenciation et de valorisation de votre offre produit
- Une mise en scène visuelle optimale des plats sur assiette : un dressage comme au restaurant !
- Une régénération plus simple, plus rapide et plus douce - même dans des espaces restreints
- Une prise en charge optimale de tous les processus de production
- Une compatibilité avec toutes les lignes d'emballage usuelles
- Une maîtrise parfaite des portions
- Une forte contribution à la maîtrise des coûts de production et de service



Torus Pak Headquarter

1, Z.I. Bombicht  
L-6947 Niederanven  
Luxembourg  
Tel. +352 28 67 61  
Fax +352 28 67 61 59  
info@toruspak.com

www.toruspak.com

26 juillet 2016. Sous la direction de Peter Scharff et de son équipe, les professionnels de l'industrie ont créé, portionné et régénéré eux-mêmes le High-Convenience de niveau étoilé et se sont fait une idée de la façon dont la solution Torus-Pak® peut être intégrée dans les procédés complexes de la cuisine et des avantages commerciaux qu'elle offre la technologie straight-to-plate.

Crédit photo : Torus Pak®.

Merci à Peter Scharff et à tous les participants.

### LA BARQUETTE QUI S'OUVRE PAR LE FOND

Jetez un œil sur une solution d'emballage innovante et flexible.





## UNE SOLUTION D'EMBALLAGE UNIQUE POUR METTRE EN VALEUR VOS PLATS CUISINES.

Torus Pak® développe et commercialise depuis 2004 le système Torus Pak® breveté et primé à plusieurs reprises. Notre barquette mono-portion qui s'ouvre par le fond est innovante, flexible et polyvalente.

**Le film de fond détachable crée le concept original « simply-serve »,**

qui garantit une manipulation facile, une hygiène parfaite de la cuisine à l'assiette et, pour finir, une présentation facile et parfaite du repas sur l'assiette. La barquette Torus Pak intéresse aussi bien l'industrie du plat cuisiné, que les professionnels de la restauration collective et hospitalière, et les traiteurs organisateurs de réceptions

