

EVEREO®

HOT IS THE NEW COLD



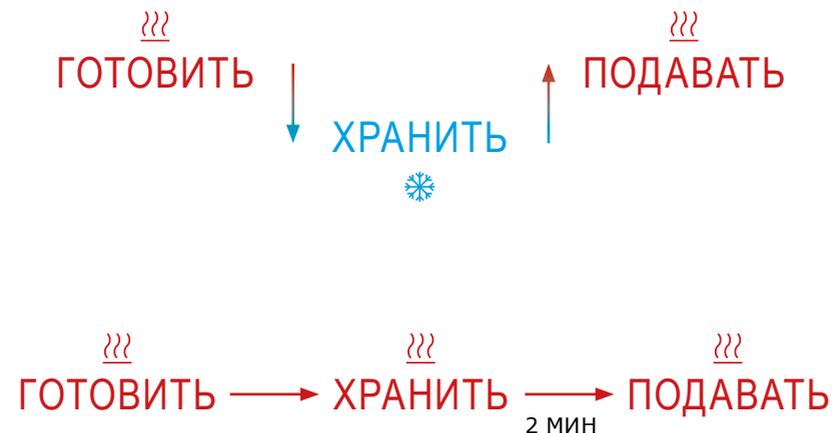
КОНСЕРВАЦИЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ ГОТОВОГО БЛЮДА

Бактерии размножаются в еде в диапазоне температур 4°C - 58°C. Чтобы еда не испортилась, люди хранят её в холодильнике, температура внутри которого ниже 4°C.



А ЧТО БУДЕТ С ЕДОЙ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ВЫШЕ 58°C?

Многолетние исследования нашли ответ на этот вопрос.



1. Выросла скорость обслуживания ✓
2. Уменьшилось энергопотребление ✓
3. Качество и вкус еды достигли нового уровня ✓
4. Уменьшились стрессовые условия работы персонала ✓
5. Еда стала более безопасной ✓
6. Значительно уменьшились пищевые отходы ✓
7. Достигнуто еды ресторанного уровня при сохранении эффективности быстрого питания ✓

Узнайте больше и присоединяйтесь к революции



ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО EVEREO в СНГ:

1. 127015, г. Москва, ул. Большая
Новодмитровская 36 стр.1, дизайн-
завод «Флакон». Тел. +7(499)702-00-14

2. 191036, г. Санкт-Петербург, ул.
Кременчугская 17 корп.3, офис 6-Н

В НАШИХ ОФИСАХ ВЫ МОЖЕТЕ
ПОЛУЧИТЬ ВСЮ ПОДРОБНУЮ
ИНФОРМАЦИЮ И ПОДДЕРЖКУ

 DirectLineVideo

EVEREO®