EVEREO®

HOT IS THE NEW COLD



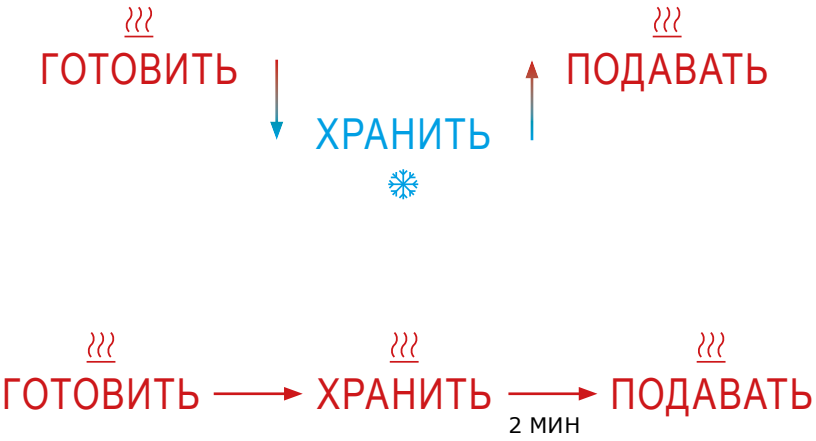
КОНСЕРВАЦИЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ ГОТОВОГО БЛЮДА

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

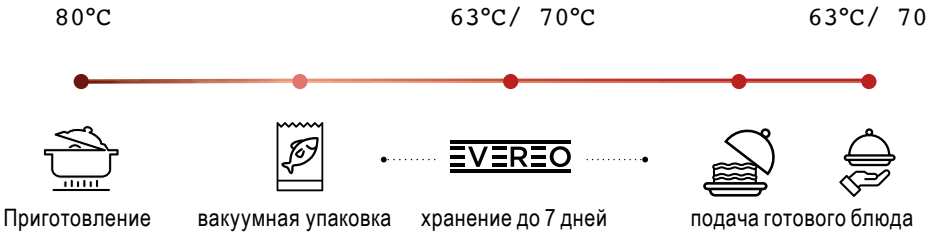


ЧТО ТАКОЕ EVEREO?

EVEREO это кухня будущего, доступная в настоящем.

EVEREO это теплый «холодильник», позволяющий хранение еды при температуре подачи готового блюда, достигаемое благодаря точному контролю температуры и влажности внутри.

preserving mode (режим сохранения)



holding mode (режим удержания)



market place (торговые пространства)



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

YouTube DirectLineVideo


EVEREO