



# Quel più che fa la differenza.



## **Più informato, più consapevole, più efficiente.**

**Sacar**, dedicando particolare attenzione a un'informazione guidata sull'uso dell'abbattitore, ti consente il vantaggio di sfruttarne al massimo **tutte le possibilità applicative e gli innumerevoli plus** che esso apporta alla tua attività: qualitativi, organizzativi, o di natura economica.

La certezza di un marchio leader, che da dieci anni vanta un team di tecnici altamente specializzati e firma attrezzature di **rinomata qualità** conferisce più tranquillità al tuo lavoro, ma anche uno straordinario **valore aggiunto** alla tua offerta.

## **Vantaggi Qualitativi**

- Vendita immediata: ottimo mantenimento delle proprietà intrinseche ed estetiche del gelato durante la conservazione in vetrina.
- Vendita pianificata / stoccaggio: standard qualitativi invariati attraverso la surgelazione totale della vaschetta.
- Sicurezza ed igiene totale dei prodotti.

## **Vantaggi Organizzativi**

- Migliore organizzazione del lavoro del laboratorio distribuito in 5 giorni alla settimana.
- Utilizzo ottimale delle attrezzature con conseguente aumento della produttività.
- Possibilità di fornire più prodotti, in più gusti e a più locali contemporaneamente.

## **Vantaggi Economici**

- Risparmi per l'acquisto delle materie prime in blocco.
- Riduzione del consumo energetico: ottimizzazione del funzionamento della vetrina gelato.
- Maggiore produttività grazie a un orario del personale più snello e flessibile. Meno costi, più efficienza.