



Quel più che fa la differenza.



La certezza di un marchio leader, che da dieci anni vanta un team di tecnici altamente specializzati e firma attrezzature di rinomata qualità, ti concede più tranquillità al tuo lavoro, ma anche uno straordinario **valore aggiunto** alla tua offerta. 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** (qualitativi, organizzativi, o di natura economica) che esso apporta alla tua attività: **più informazione, più consapevolezza, migliore efficienza.**

Vantaggi Qualitativi

- Per un minimo di 5/6 giorni le caratteristiche qualitative iniziali (colore, odore, sapore, peso) rimangono inalterate.
- Migliore qualità estetica del prodotto.
- Sicurezza ed igiene totale nella preparazione dei prodotti.
- Offerta di prodotto più ampia.

Vantaggi Organizzativi

- Migliore organizzazione del lavoro distribuita su 8 ore al giorno, 5 giorni alla settimana.
- Utilizzo ottimale delle attrezzature con conseguente aumento della produttività.
- Possibilità di servire più prodotti a più locali contemporaneamente.

Vantaggi Economici

- Riduzione degli scarti.
- Maggiore produttività grazie a un orario del personale più snello e flessibile. Meno costi, più efficienza.
- Risparmi per l'acquisto delle materie prime in blocco.