

Производство салатов



Фудкорты



Питание сотрудников



Прачечные/стирка спецодежды



Преимущества эксплуатации

- 1. Уменьшение производственных площадей.
- 2. Сокращение трудозатрат.
- 3. Экономия электроэнергии.
- 4. Санитарная безопасность выпускаемой продукции.
- 5. Постоянно высокое качество.

Современная технология приготовление салата

**Очистка овощей с помощью картофелечистки
позволяет до минимума сократить ручной труд**

**Нарезка сырых овощей на овощерезке также сокращает
ручной труд
и повышает качество самой нарезки**

**Отваривание на пару позволяет сократить потери
питательных веществ**

**продуктов и улучшает их внешний вид
Скоростное охлаждение во фризере с использованием**

**бактерицидной
лампы позволяет избежать развития микроорганизмов в
продукте
и увеличивает безопасный срок хранения продуктов до 120
часов**