

[®] **Cool-Spot**.NL



FRESH TECHNOLOGY

**Frais
reste frais**

6°C même hors du frigo

Les cinq caractéristiques uniques de **Cool-Spot**

1. **Sécurité alimentaire optimale**

Les aliments froids restent frais et d'excellente qualité plus longtemps en dehors du système de réfrigération habituel

2. **Moins de gaspillage de nourriture**

Moins de produits impropres à la consommation par réchauffement, dessèchement et décoloration

3. **Présentation attrayante**

Fraîcheur garantie par la brume humide et froide qui enveloppe le plan de travail par le dessus

4. **Logistique optimale**

Moins d'opérations nécessaires entre la mise en place et le rangement

5. **Durable**

Économiser de l'énergie grâce à un air conditionné ciblé sur le poste de travail au lieu de l'ensemble de la pièce



Maintenir des produits frais en dessous de 6°C pendant plus de deux heures avec des méthodes de réfrigération courantes telles que les plaques de réfrigération, le refroidissement instantané ou la glace pilée, reste un défi. Il en résulte que les aliments insuffisamment réfrigérés doivent être jetés après deux heures.

Frais reste frais! **Avec Cool-Spot le nec plus** **ultra solution de réfrigération**

Cool-spot réfrigère un buffet ou une surface de travail avec de l'air froid. La console d'échappement recouvre les aliments avec le climat Cool-Spot réfrigéré de haut en bas, comme une couverture. Un mélange intelligent d'humidité vaporisée empêche le produit de se déshydrater sans le mouiller. La température reste bien en dessous de 6°C ; la norme imposée par la Food and Consumer Product Safety Authority.

COOL-SPOT - Haute QUALITÉ, PRÉSENTATION magnifique et MOINS DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

COOL-SPOT B.V.

Eemnesserweg 64

1271 LW Huizen, The Netherlands

+31 (0) 35 5244137 ✉ info@coolspot.nl



www.cool-spot.nl