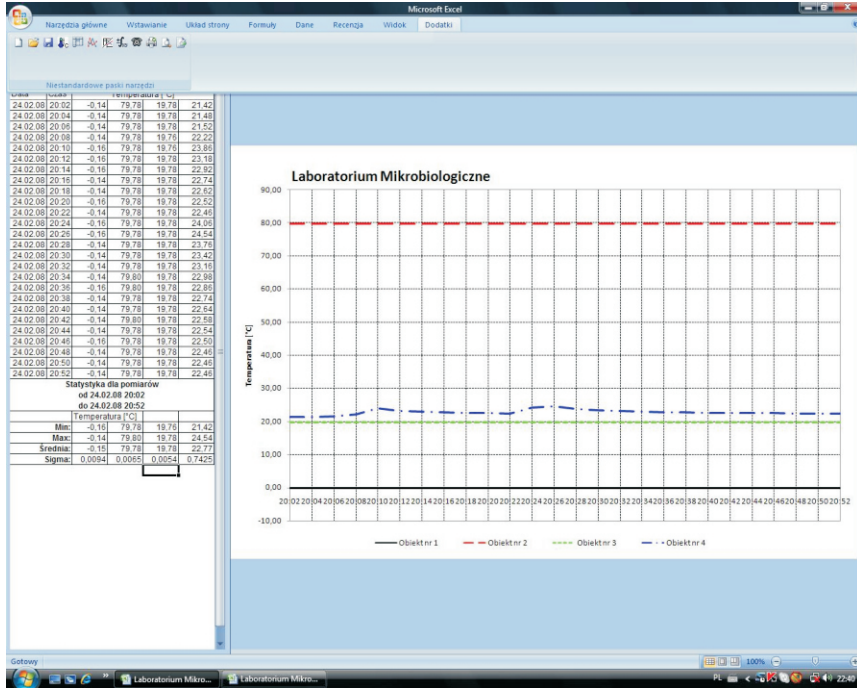


Innowacyjne rozwiązanie HACCP dla Gastronomii i Hoteli



Chłódnia



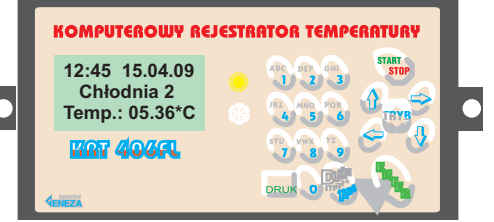
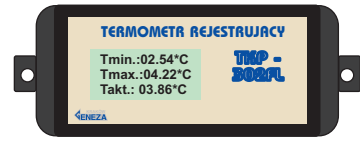
Chłódnia 1400 litrów



Zamrażarka - 40°C



Stół sałatkowy



Moduł Bluetooth bezprzewodowej transmisji danych



Modem GSM monitoringu alarmów



Opcjonalna usługa:
Sprawdzenie rozkładu temperatury na półkach zgodnie z wymaganiami HACCP

świadczenie wzorcowania rejestratora wydane przez Urząd Miar RP zgodnie z wymaganiami Sanepid

Komputerowy monitoring temperatury lub/i wilgotności zgodny z wymaganiami HACCP (Ustawa "O bezpieczeństwie Żywności")

