

À découvrir !!! Un nouveau produit Carlisle Coldmaster® CoolCheck™



- Cette technologie brevetée vous permet de constater rapidement si le contenant n'est plus froid, passant graduellement du bleu au blanc.
- Élimine le fait de se demander si la nourriture est encore de qualité pour les clients.
- Un contenant demande entre 6 à 8h pour geler.
- Réduit les pertes car les contenants montrent aux employés lorsque la température n'est plus idéale.
- Élimine les inconvénients de la glace et les coûts de la réfrigération.
- Approuvé FDA, et vont au lave-vaisselle.
- Idéal pour les condiments, crèmes, fruits et légumes coupés, sauce, etc.

Pour plus de détails sur les Carlisle's Coldmaster® CoolCheck™, allez voir l'autre document ci-joint.

Regardez le lien ci-dessous. Un vidéo youtube explicatif du fonctionnement des contenants qui peuvent vous faire sauver temps et argent :

<https://youtu.be/FKLB2kbxeeM>

Si vous désirez plus d'informations, n'hésitez pas communiquer avec nous ou visitez notre site internet :

www.agenceinnov.com

Agence Innov inc.

418-496-1906

418-580-0306 cell Yves Duchesneau

418-953-4811