

Сенсационная и выгодная новинка на рынке общественного питания от бренда PINTINOX!



Новинка SPEEDY PASTA: емкость для приготовления лапши и равиоли в местах общественного питания на не большое количество посадочных мест: аэропорты, места быстрого питания, ресторанные заведения с ограниченным количеством посадочных мест и другие - настоящая находка.

Емкость может использоваться на всех видах плит, включая ИНДУКЦИЮ.

Преимущества, которые получает клиент, приобретая данную емкость для использования в заведении общепита:

- * экономия места
- * экономия денег
- * экономия времени
- * экономия энергии



Пример:

Каждый из нас когда-нибудь бывал в аэропорту и искал место, где можно перекусить. И каждый сталкивался с ситуацией, когда комплексный обед стоит очень дорого, не каждый может себе его позволить, а вот фаст-фуд, например, гамбургер, стоит в среднем 250-300 рублей, но он вредный, после фаст-фуда возникает неприятная тяжесть в желудке, к тому же он не такой вкусный и питательный, как хотелось бы.

Соответственно, для клиента подобного рода заведений, комплексный и полезный обед (спагетти с соусом болоньезе, равиоли или рис) за цену в 200 рублей, станет настоящей находкой. А для владельца этого заведения с затратами на индукционную плиту на 1-2 конфорки и кастрюли с емкостями для макарон, равиоли, риса или картофеля одновременно - это решение проблем с меню, прибылью и клиентами.

Для того, чтобы приготовить еду за 35 секунд, вам нужно всего лишь доводить до готовности еду COOK and CHILL (то есть использование замороженного полуфабриката). **Наилучший результат с наименьшими затратами:** 12 различных блюд с использованием 6 видов макаронных изделий всего за 35 секунд.