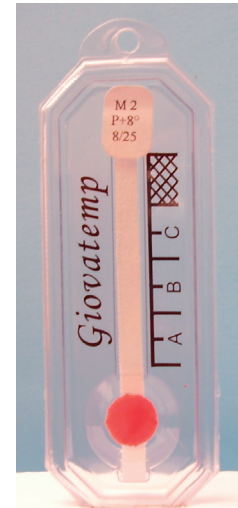


# AGRO-ALIMENTAIRE RESTAURATION - COLLECTIVITES

Sous température dirigée

## Contrôle des températures démarche HACCP !

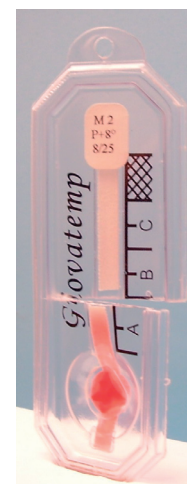
Dans vos cuisines et chambres froides : Pour le stockage :



De plus en plus, le besoin de contrôler la bonne démarche HACCP dans le domaine de l'agro-alimentaire est devenu impératif. C'est la raison pour laquelle « GIOVATEMP » a été mis au point, pour assurer le contrôle de la température.

## Contrôle des températures restaurations & collectivités !

A la réception de livraison :



Le système de contrôle le plus répandu aujourd'hui, c'est une prise de température ponctuelle à la livraison. Cette méthode présente l'inconvénient de ne pas laisser une preuve tangible et archivable aux clients. Ce système ne vous garantit pas qu'en amont vos produits ont été conservés à la bonne température.

« GIOVATEMP » a été conçu pour cela, car il contrôle la température tout au long du transport.

A l'arrivée, un simple coup de ciseaux, il vous laisse une preuve indiscutable et archivable.

