

LES SURGELES

Sous température dirigée

CONTROLES DES TEMPERATURES DES SURGELES !

Dans le domaine agro-alimentaire, les surgelés sont transportés et stockés à une température de -18°C avec $\pm 3^{\circ}\text{C}$ de tolérance.

Pour la première fois, des indicateurs temps / température ont été élaborés pour contrôler votre température maximale critique ($>-15^{\circ}\text{C}$)



TOUT PRODUITS SURGELES



A CHAQUE ETAPES

A la réception de livraison :



Pour le stockage :



Dans vos cuisines :



PREUVE INDENIABLE DE BONNE CONSERVATION

Giovatemp surgelé, vous permet de contrôler la bonne tenue en température tout au long de vos opérations. (Transport, expédition, stockage)

De plus, il peut se conserver comme preuve pour vos démarches qualité HACCP.



C.C.F
TECHNOLOGIES
www.ccf-technologies.com

