



Запатентованное интегрированное
охлаждающее и подогревающее
решение для столовых и кухонных
принадлежностей



Придерживайте свой стол- и кухонную посуду при правильной температуре



Tempcontrol® тщательно разработан и распространен компанией Promесо- международным экспертом розничной торговли и дистрибуции, который находится в Западной Фландрии, в Бельгии.

Эта провинция известна своим сильным предпринимательским духом и является важным источником вдохновения для классической экономики, а также катализатором дизайна и инноваций.

Имея более 20 лет опыта работы в этом секторе, компания Promесо добилась значительных успехов. Компания помогает розничным продавцам по всему миру расширять продажи и поддерживать лояльность клиентов.

Promесо была создана в 1995 году в Бельгии Каримом Реджалом (Karim Redjal). Компания росла и запустила с успехом более 3000 различных акций лояльности для розничных продавцов и дистрибьюторов в стране и за границей. Клиентская база расширялась, и, благодаря достижениям, образовывались новые верные отношения с клиентами и организациями по всему миру.

Promесо стоит за множеством инновационных проектов. Компания разработала число эксклюзивных предметов в различных сферах: текстиль, декорации, столовые и кухонные принадлежности, которые вынесены на рынок различными брендами.

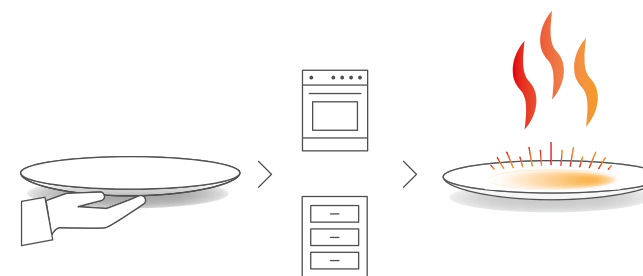
Одна из историй успеха Promесо- это запуск технологии Novaheat с ее электрически нагреваемой линией одежды 30seven. После проведения исследований и разработок совместно с учеными в термической сфере, Promесо с гордостью представляет собственную запатентованную технологию Tempcontrol®. Эта инновационная технология представляет возможность пользователям сохранять необходимую температуру блюда намного дольше, чем при использовании любой другой посуды. Это гарантированно изменит способ сервировки блюд навсегда.

Инновационная охлаждающая и подогревающая технология

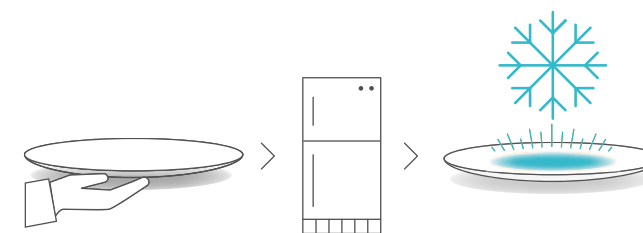


Технология охлаждения и подогрева от Tempcontrol состоит из специального стимулирующего тепло и холод материала, который может быть интегрирован в столовые и кухонные принадлежности.

Удивительно простая в использовании технология



Разогрейте посуду Tempcontrol® в духовке или тепловом шкафу. Технология собирает тепло в себя. После того, как Вы достанете посуду из духовки или теплового шкафа, Tempcontrol® задерживает тепло и Ваше блюдо остается теплым!



Поместите посуду Tempcontrol® в холодильник или морозильную камеру. Технология вбирает в себя холод. После того, как Вы достанете посуду из холодильника или морозильной камеры, Tempcontrol® задерживает холод и Ваше блюдо остается холодным!



**10 лет
гарантии**

Доступна в 3-х стандартных температурах

ХОЛОД

4°C / 39°F

Сохраняет посуду в охлаждении при 4 ° C / 39 ° F

4 ° C / 39 ° F идеальная температура для фруктов, сыра, карпаччо, тапас, суши, и десертов, которые будут оставаться свежими на тарелке.

Это также идеальная температура для хранения холодных напитков, таких как фруктовый сок, лимонад, пиво, коктейли и т.д. при правильной температуре.

ТЕПЛО

55°C / 131°F

Сохраняет посуду в тепле при 55 ° C / 131 ° F

55 ° C / 131 ° F идеальная температура, чтобы сохранить ваш стейк, рыбу или овощи теплыми на тарелке. При этой температуре пища сохранит все свои ароматы и вкус. Это также гарантирует, что температура при готовке мяса или рыбы не превысит нужную.

ГОРЯЧИЕ

75°C / 167°F

Сохраняет посуду горячей при 75 ° C / 167 ° F

Когда-нибудь приходилось пить остывший кофе или чай? Этого больше не произойдет благодаря Tempcontrol®. 75 ° C - это идеальная температура для сохранения таких жидкостей, как суп, кофе, чай, соус горячими.



Настраиваемая технология



Форма и материал

Tempcontrol® технология применима ко всем возможным формам и материалам. Начиная от фарфоровых тарелок, заканчивая керамическими кофейными чашками, от кастрюль из нержавеющей стали, до стеклянных изделий.



Температура

Кроме стандартных 3-х температур, мы можем предоставить нужную температуру по запросу. Необходима посуда при 60°C/140°F или 40°C/105°F? Мы можем это сделать.



Время

Время длительности эффекта технологии может быть тоже различным. Посуда, которая остается теплой всего 30 минут, или которая остается холодной больше часа... Мы об этом позаботимся!

// Технология,
экономящая энергию
и безопасная для
окружающей среды

Устойчивая технология



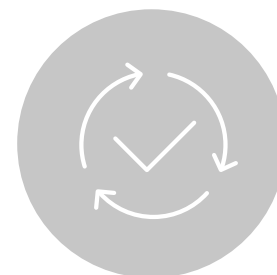
Подходит для мытья
в посудомоечных
машинах



Подходит для
использования в печах
(до 180°C / 356°F)



Безопасно для
продуктов питания



Гарантированное
использование до
100.000 раз



Экономит
электричество



Безопасно для
окружающей среды

Преимущества посуды



powered by
tempcontrol



Никакой спешки в раскладывании еды по тарелкам

Tempcontrol® дает Вам больше времени для накрытия стола. Благодаря уникальной технологии, посуда Tempcontrol® сохраняет нужную температуру намного дольше. Поэтому Вы сможете тратить одинаковое время на сервировку как первой, так и последней тарелки, не страшась подачи остывшей еды.



Больше никакой спешки во время подачи блюд

Tempcontrol® дает Вам спокойствие во время подачи блюд. Расстояние между кухней и столом может быть проблемой. С Tempcontrol® Вы можете подавать своим гостям блюда нужной температуры. Во время крупных мероприятий, таких как свадьбы или корпоративы, как первая, так и последняя тарелка будут поданы при необходимой температуре.



Никакой спешки во время еды

Иногда романтический ужин может быть испорчен тем, что приходится торопиться с доеданием блюда, потому что оно начинает остывать или нагреваться на Вашей тарелке быстрее, чем Вы бы того хотели. Tempcontrol® следит за тем, чтобы Ваше блюдо оставалось теплым или холодным, и Вы могли свободно наслаждаться Вашей компанией и едой.



Уменьшение расходов

Tempcontrol® может помочь Вашей компании уменьшить расходы. Так как тарелки Tempcontrol® дольше остаются теплыми, стресс сервировки и подачи блюд будет уменьшен.

Легкость в использовании,
настраиваемость, устойчивость

Настраиваемые

ТЕМПЕРАТУРА | ВРЕМЯ | ФОРМА И МАТЕРИАЛ



Бесконечные
ВОЗМОЖНОСТИ



ХОЛОД

стаканы
масленки
закуски
графины
ведерки ...



ТЕПЛО

тарелки для пиццы
стейка
тапас ...



ГОРЯЧИЕ

блюда для запекания
чаши для соуса
кастрюли ...



Промесо ООО
Дорниксерейксвег 12
8510 Беллегем
Бельгия

T +32 (0)56 416 777
F +32 (0)56 416 009

info@tempcontrol.com
www.tempcontrol.com