

D'Andrias Pizzeria  
Saratoga Springs, NY  
518-584-3632

Estimada Precisión, yo sólo quise encomendarle para la fabricación y distribuir de gran tales batidoras de la pizza. Mi batidora de la precisión es utilizada tres veces un día, no sólo para mezclar masa de pizza, pero para muele también nuestro queso así como nuestra carne para nuestras albóndigas. Trabaja gran, haciendo los tres trabajos perfectamente, y yo nunca he tenido un solo problema consigo. Las batidoras de la precisión son construidas definitivamente mejor que cualquier otra batidora allí, y los mecánicos son fuera de este mundo. Recomendaría definitivamente las batidoras de la Precisión a alguien buscando una batidora más de cualquier otra marca. —Gracias, Darren

---

East End Eatery  
Warren St.  
Glens Falls, NY 12804  
518-745-0747

¡Arriba aquí en el Este Restaurante Final en Caídas de Cañadas, NY, nuestra batidora de la Precisión da nosotros meemos seriedad sólida!! Nosotros lo hemos tenido por casi un año ahora, y hemos sido gran. La batidora es utilizada por nosotros acerca de cuatro veces un día, para hacer series grandes de masa y salsas. Aquí en Este Restaurante Final que hacemos acerca de tres series de masa un día, que pesa acerca de 80 libras cada serie. No sólo sea nuestra nueva batidora fiable, pero sea fácil de utilizar, y para incluir un construyó en el reloj. Gracias para su gran batidora, y yo espero que muchos de sus otros clientes vean cuán fiable ellos están por mi testimonial. Si hay cualquier pregunta acerca de Batidoras de Precisión se siente libre llamar en cualquier momento y para preguntar por ellos. —Da las gracias otra vez, Tom

---

Rustey's Pizzeria  
55 Main Ave.  
Wynantskill, NY 12198  
518-283-2800

Estimada Marca y Bonnie, Nosotros hemos estado utilizando uno de sus batidoras de Precisión para casi cuatro yearsnow, y ninguna otra batidora comparan. Nuestra batidora es utilizada por lo menos tres veces un día para muchos propósitos diferentes. Nosotros ya lo utilizamos para mezclar la masa para nuestra pizza, así como muele el queso arriba que colocamos en nuestra variedad de selecciones diferentes de alimento. Empezaremos utilizarlo mezclar nuestra salsa de tomate muy pronto, y saber que conseguirá el trabajo hecho. Una vez que nosotros pensamos que oíamos una venida del ruido de la máquina, y le llamó tipos arriba en seguida. Al día siguiente usted mandó alguien mirarlo hacia abajo inmediatamente, y fue gran y servicio de atención al cliente amistoso. Hago absolutamente, recomiendo una batidora de la precisión a cualquiera, dondequiera, antes de cualquier otra batidora. Habíamos comprado una batidora de Hobart, antes nosotros compramos nuestra batidora de la Precisión, pero los sellos en lo mantuvieron frenar tan nosotros tuvimos que reemplazarlo, y ha sido hasta ahora mucho más satisfecho con nuestra batidora de la Precisión. Querría a gracias tipos para la gran batidora que usted ha vendido a nosotros, y sólo querido permitirle saber que hace su trabajo muy bien. —Gracias, Summer

---

Press Box  
932 2nd Ave.  
NY, NY 10022  
212-317-1826

La tribuna de prensa querría dar gracias la Precisión norteamérica para la batidora allí gran, nosotros lo recomendaríamos a cualquiera. Nuestra batidora es utilizada acerca de para tiempos un día, y hacia abajo aquí en la Ciudad de Nueva York que lo está siempre ocupado. Es agradable tener una batidora que es fiable cuando usted vive y trabaja en un lugar donde negocio retumba. Nosotros no hemos tenido los problemas con nuestra batidora, que somos muy felices acerca de, y estoy seguro que si hicimos a las personas amables que trabajan en la Precisión no vacilarían en bajarse y nos ayuda lo fijamos. Lo único que tengo aversión a acerca de la batidora es la seguridad, pero una seguridad son siempre una cosa buena de tener en una batidora con tal poder. Da las gracias otra vez para la batidora que usted ha producido para nosotros y yo espero que ese negocio permanezca fuerte. —Mil gracias, Joe

Marino's Pizza  
Saratoga Springs, NY  
518-584-3030

¡Nadie puede golpear las Batidoras de la Precisión! Compré mi batidora de la Precisión hará dos años, y he trabajado para mí, el problema liberta, desde entonces. Es utilizado aquí en Marino, diario, las muchas veces un día, y es agradable saber que tengo una batidora fiable que consigue el trabajo hecho para mí. ¡Cuándo yo buscaba la batidora perfecta, Hobart me ofreció uno para un precio que fue atroz! Cuándo yo llamé la Precisión yo fui mucho más satisfecho con las listas del precio; podría haber comprado tres batidoras de la Precisión para el dinero que ellos pedían en Hobart. No sólo sean los precios en las Batidoras de la Precisión gran, pero la garantía que viene es consigo también. Planeo realmente a comprar una segunda máquina de la Precisión, y yo pueden garantizar que éste trabajará así como bien. —Gracias, Gary Ratte

---

Gregory House  
3016 Rt. 43  
Averill Park, NY  
518-674-3774

Mi 30 Qt. ¡La Batidora de la precisión es gran, gozo todo acerca de ello!! No sólo hágalo mezcla mi masa bien, pero pulveriza también queso, la carne, trozos de pan; bonito mucho algo que necesito mezclado o el suelo arriba. Puede ser un modelo más pequeño, pero permitir que mí digale, seguro es una gran batidora, y yo lo recomendarían a cualquiera. Cuándo yo necesité ayuda con mi batidora yo llamé la compañía para la ayuda, y ellos mandaron alguien en seguida, fue el servicio excelente. Querría dar gracias la Precisión norteamérica para hacer gran tales batidoras. —Gracias, Alfonso

---

Estimada Marca, yo escribo con respecto a la batidora que compré de su compañía hace varios años. Creo a dar la reacción buena donde lo es debido, y quiero simplemente registrar mi satisfacción con usted, su compañía-y por supuesto la batidora él mismo. Hemos estado en el negocio durante 10 años, y yo puedo decir sin duda que uno de las mejores decisiones del equipo que he hecho fue de comprar una batidora de usted. Encontré que usted ser un vendedor honesto y franco, la batidora que él mismo ha trabajado perfectamente, y nuestras llamadas rutinarias del servicio de la conservación han sido prontas y económicas. ¿Para lo que más podemos preguntamos? Escribo esta carta en parte porque estaba en ventas, y yo sé cuán agradable es de oír de clientes satisfechos. Por favor no vacile compartir esta carta- ni tener cualquiera de sus clientes futuros me llama si ellos querrían hablar conmigo en esta consideración. Da las gracias otra vez. —Sinceramente, Hace la Bolsa

---

Clint West  
Mamma Mia's Pizzeria  
802-324-7832

Compré un HD-60 Batidora de la Pizza sobre hace uno año. Quise una máquina de alta calidad. La precisión no fue mi primera elección. Yo nunca había oído de ellos. Cuándo yo vi la garantía (7-years) y los ahorros del precio que decidí comprarlo. Estoy muy contento que hice. Estoy muy ocupado aquí y mi HD-60 nunca me han fallado. Quiero también el hecho que lo no tiene electrónica digital, que he tenido muchos problemas con en mi otro equipo.

---

Amore's Pizza  
12393 Pembroke Dr.  
Pembroke Pines, FL 15632  
954-438-3001

¡Estimada Precisión, Sus batidoras son impresionantes!!! Mi V-80 trabajo de la batidora quieren una belleza, y consiguen todos y cada uno de los trabajos, que necesito hacer, hecho. Hago muchas series de masa de pizza y albóndigas consigo cada día, es muy fiable. Tenemos a clientes que entran y fuera de Amore, abajo aquí en Florida, cada día, y yo saben que puedo depender de mi batidora cuando consigue realmente ocupado. He tenido no problemas del servicio consigo lo que tan jamás y corro hermosamente. ¡No hay las quejas de mí, ni de cualquiera de mis empleados, nosotros lo adoramos! Mil gracias, el Vencedor

---

Bon Bakery  
5114e Rochester, Rd,  
Troy, MI 61004  
248-680-0011

En 2004, compré una V-60 batidora de la norteamérica de la Precisión. Es utilizado cada día en mi panadería para hacer muchas series de masa para nuestro pan. He encontrado un par de problemas secundarios del servicio, pero el servicio de atención al cliente en la Precisión fue muy bueno, y las personas fueron muy útiles. En general la batidora es gran, trabaja bien, y yo no he tenido ningún problema mayor hasta ahora. ¡Cuándo personas me preguntan acerca de una batidora yo siempre recomiendo la Precisión como las mejores batidoras disponibles!

---

Hola, me llamo Jim, y yo formo parte del personal en Señorita Vestíbulos Educa. Acerca de 2 ½ años hace compraron un 60 Qt. la batidora de la norteamérica de la Precisión. Nuestra batidora es utilizada cada día para una variedad de cosas diferentes; pan, los bizcochos, puré de patatas, los bizcochos de chocolate y nueces, y muchos más. No sólo haga nuestro trabajo de la batidora bien, pero nos da ningún problemas, es muy duradero, amigable, y bastante fácil de atender a. El servicio de atención al cliente nosotros recibimos cuando tuvimos las preguntas acerca de nuestra máquina fueron excelente, y las personas fueron muy amables. Las Batidoras de la precisión son definitivamente lo que recomendaría a un amigo o el colega. —Gracias, 413-395-7287 de Jim

---