



Mantenedores de producto terminado de VIZU

Los mantenedores de producto terminado de VIZU consiguen la rapidez necesaria para dar un buen servicio en la restauración rápida, manteniendo la calidad de la comida. Son la solución para quienes quieren obtener la satisfacción de sus clientes, entregando la comida con la mejor apariencia, temperatura y sabor, en el tiempo esperado. Es la clave para mantener la calidad de la comida ofreciendo rapidez en el servicio.

El modelo EQV13TFC es un mantenedor de producto terminado con una gran capacidad de producto. Gran capacidad gracias a las tres baldas con guías ajustables para acomodarlo a los distintos tamaños y envoltorios. Cada balda tiene un control de temperatura independiente y están iluminadas por luces de alta densidad, lo que resalta el producto mientras es envuelto con aire caliente para una perfecta conservación. Se trata de un equipo compacto, totalmente construido en acero inoxidable. Lámparas de calor controladas por interruptor regulable. Para los que no necesitan tanta capacidad, hay disponibles otros modelos de una y de dos baldas.



Proyecto 51, experto en hostelería rápida, asesora con la maquinaria necesaria para rentabilizar el negocio al máximo.

Obtenga más información a través de la web: www.proyecto51.com
Parque Európolis, Calle Copenhague, nº 7. E- 28230 Las Rozas (Madrid)
Tel.: 902 33 51 51 Fax.: 91 710 56 93
e-mail: info@proyecto51.com