



PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

1.- ¿Por qué los equipos de VIZU aportan un mejor servicio al cliente?

VIZU está especializado en dar soluciones para la restauración rápida y de calidad poniendo a su disposición los equipos necesarios para entregar la comida con la mejor apariencia, temperatura y sabor, en el tiempo esperado.

2.- ¿Tiene alguna vitrina para exponer alimentos fríos y calientes?

Si. Dos modelos con el mismo perfil para combinarlas y conseguir un lineal de comida refrigerada y caliente con un diseño sencillo y funcional.

3.- ¿Cómo se consigue evitar tiempos de espera en las horas de mayor demanda?

Gracias a los mantenedores de fritos y los mantenedores de producto terminado, que permiten mantener la comida caliente sin perder la calidad, además de optimizar los tiempos muertos del personal ya que podrán ir adelantando el trabajo para tenerlo todo listo en las horas punta.

VIZU ofrece la más amplia gama de mantenedores (desde el más pequeño, al más amplio, con o sin zona de volcado, para productos terminados con las guías ajustables y de distintas alturas,...etc)

4.- ¿Por qué es tan revolucionario el sistema Fastservice?

El *Sistema Fastserve* es tan revolucionario porque permite incontables configuraciones, basado en solo dos módulos de 600mm y 300mm de ancho. Consiste en una amplia gama de módulos con diferentes usos para personalizar los mostradores o isla central según las necesidades de cada cliente y en cada momento. Cada módulo está diseñado para diferentes usos concretos (armario para almacenar, para empaquetar, con portavasos, seno para hielo, unidad para servilletas, cubo de basura, condimentos....etc).

5.- ¿Por qué es tan flexible el sistema Fastservice?

Se trata de módulos independientes que se pueden colocar de forma personalizada y en cualquier momento se pueden producir cambios ya que permite añadir o quitar cuantos módulos se necesiten sin perder la utilidad del resto de unidades.

