

Technologie Armoires / Dessertes / Cellules de refroidissement

Une conservation parfaite, uniforme et constante pour tous vos produits

Notre gamme offre un large éventail de possibilités où l'entretien parfait est un impératif pour obtenir une qualité maximale de dégustation de vos produits.



Armoires de service et armoires pour bouteilles

Spécialement conçus pour la conservation optimale de vos produits, Eurofred vous offre une gamme pour chaque besoin, domestique ou professionnel, avec une capacité de stockage allant de 170 litres jusqu'à plus de 1 300 litres.



Volume 170 litres pour espaces réduits.



Modèle compact avec grande capacité de stockage.



Armoire professionnelle de 1 350 litres.

Cellules de refroidissement

Destinés au traitement des produits alimentaires, ils garantissent les propriétés des aliments cuits ou frais, en évitant d'altérer leurs textures et leurs saveurs.



Dessertes

Vaste gamme type snack, gastronomique spéciale pour pizzerias, salades, pâtisserie et boulangerie. Notre gamme représente la solution idéale pour la conservation des produits, apportant la fraîcheur et la température parfaites.

Finitions de haute qualité, en acier inoxydable avec ou sans dossier pour les différentes utilisations, avec portes vitrées, et différentes dimensions. Cela permet à notre gamme de dessertes de s'adapter à tout type d'activité: la qualité de ses finitions et composants leur offre une durée de vie conséquente.



Modèle avec dossier Snack 2100 TN idéal pour les murs.

Présentation parfaite des produits stockés.



Mini-bars

Silencieux, aux designs minimalististes et élégants.

