

Meilleure visibilité et conservation des aliments

Les hautes prestations de notre gamme de survitrines, présentoirs et gastrobuffets garantissent la conservation du produit exposé. Grâce à leur design exclusif, avec nos équipements vous améliorerez également l'image de votre local.



Gastrobuffets réfrigérés

Vaste gamme de gastrobuffets en forme d'îlot, de chariot ou mural avec plans et bacs en acier inoxydable pour exposer et conserver tout type d'aliments. Grande ligne de gastrobuffets réfrigérés pour la gastronomie, en particulier le poisson et la pâtisserie, et de gastrobuffets chauds avec plaques vitrocéramiques ou système de bain-marie.

Les finitions couleur noyer foncé leur confèrent une grande élégance, et permettent leur intégration dans tout type d'environnement.

Nouveaux modèles avant-gardistes et designs élégants en acier inoxydable AISI 304, adaptables à n'importe quel espace. Éclairage LED de série pour une visibilité optimale des produits exposés.



Vitrines Gastronomie
Gastrobuffets

Survitrines CITY

Garantissez la conservation de vos tapas ou sushi avec les nouvelles survitrines CITY d'Eurofred.

Grâce à un compresseur tropicalisé nous garantissons le bon fonctionnement dans des conditions environnementales extrêmes.

Les portes coulissantes ou l'isolation en polyuréthane de 40 kg/m³, entre autres caractéristiques, offrent un gain d'énergie important.



Présentoir mural SPIO

Présentez vos produits avec le nouveau présentoir mural Spio, doté d'un miroir.

L'intérieur en acier inoxydable Aisi 304 assure une hygiène maximale et la bonne conservation des aliments.



DROP-IN

Cette année Horeco lance la gamme drop-in, qui offre un large éventail de gastrobuffets encastrables, parfaits pour réaliser des combinaisons sur mesure et s'adapter à tout type d'activité.

