



Velvet Tavola Calda









Velvet Tavola Calda



INTRODUCCIÓN

La gama Velvet ofrece una amplia selección de modelos para presentar todo tipo de alimentos frescos, haciendo hincapié en su presentación. El estilo de vida actual exige cada vez más la búsqueda de productos delicatessen ya preparados.

Velvet en la versión Tavola Calda es la respuesta a esta creciente exigencia, ofreciendo grandes prestaciones de conservación de los productos y versatilidad de exposición para satisfacer las demandas de un consumidor cada vez más exigente y único.







Velvet Tavola Calda



Gama de productos

Velvet N Tavola Calda está disponible con:

Venta asistida

1 Profundidad:

Narrow (N)

3 Longitudes:

1250 - 1875 - 2500

Variantes estéticas

Design, Design
Evolution, Style (base y patas), Studio

Equipamientos:

cubetas Gastronorm, bandejas, encimera inox

Frontales: vidrios rectos

RDA (elevables), RDB (abatibles hacia abajo), WO (apertura tipolibro) y vidrios curvos RCA (abatibles hacia arriba).

Huminación:

en cristal superior y zócalo





Velvet Tavola Calda

PRESENTACION DEL PRODUCTO



Controladores:

Eliwell IC901

Características principales

Versatilidad de exposición

La transformación expositora de una configuración a otra la realiza fácilmente el operador del sector gastronomía sin tener que utilizar herramientas.



Cubetas Gastronorm de acero inox: alturas 100mm y 150mm

Bandejas de acero inox: altura 20mm



Superficie de exposición de acero inox





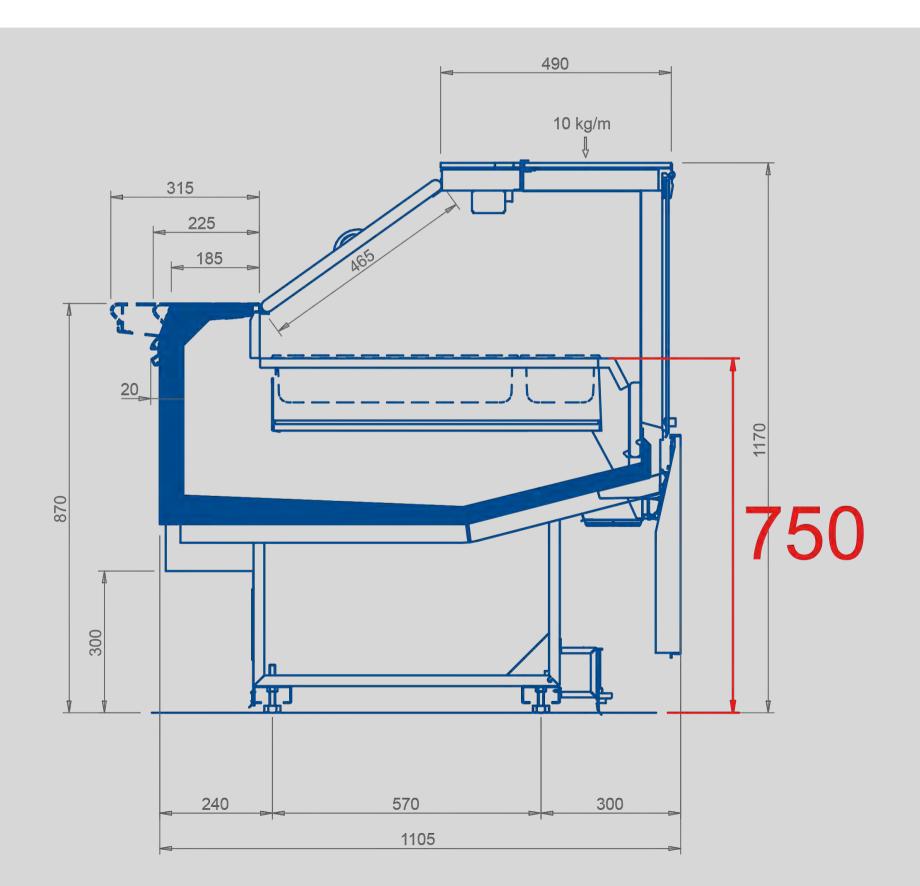
Velvet Tavola Calda



Características principales

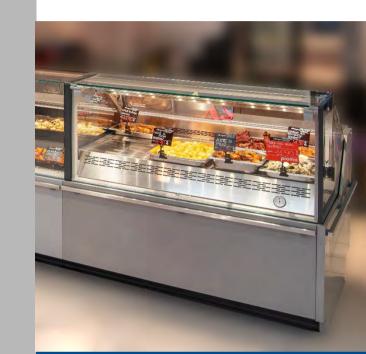
COSTAN®

Merchandising



Equipamientos de exposición altos

Para una mejor presentación del producto expuesto, las cubetas Gastro-norm, bandejas y plano de exposición quedan a 750 mm del suelo



Velvet Tavola Calda





www.costan.com

© Epta





Epta S.p.A. participates in the ECC programme for: Refrigerated display cabinets (RDC). Check ongoing validity of certificate online: www.eurovent-certification.com or using www. certiflash.com