

SNACKY

dans la pratique pour des expériences gustatives chaudes et froides!



Proftech & De Bruyn NV

Driehoekstraat 270, 2180 Ekeren

Tel. +32 (0)3 605 78 80, Fax +32 (0)3 664 70 09

info@ptdb.be

www.ptdb.be



Pour de plus amples informations au sujet de
des vitrines combinées SNACKY, veuillez svp faire un
tour sur www.ideal-ake.at/snacky





SNACKY

*La vitrine combinée, qui nous
donne l'eau à la bouche*

SNACKY

Sucré ou aigre – chaud ou froid

Éclairage continu à LED avec rendu naturel des couleurs

Maintien en température par IR à forte longueur d'onde

Transparence parfaite pour une vue idéale sur les produits alimentaires présentés



Easy Change: vitre avant escamotable, pour vitrine de libre-service ou de vente

Plaque de chauffage primaire pour une chaleur stable



Etagère chauffée: convient tout particulièrement aux produits frits

Acier inox poli brillant pour un effet miroir afin d'obtenir une extension émotionnelle de l'espace de vente

Stockage des plats chauds et des ingrédients



Etagère neutre pour les produits non réfrigérés

Stockage des plats froids et ingrédients pour la finition en présence du client

Planche de coupe et de préparation rétractable et amovible en matériau Polyhygien

«Look parfait» – Plaisir plein

Fraîchement préparé et servi sur le champ! Ce slogan tient la route en raison de la haute transparence des SNACKY avec leurs miroirs et l'éclairage à LED naturel. Relèvement des vitres du devant par simple poignée de sorte que le client «baigne» dans un plaisir total.



Préparation fraîche – Finition vers le client

La fraîcheur et la saveur des produits à emporter sont très tendance actuellement! Le client souhaite pouvoir faire un choix rapide parmi une palette de produits venant tout juste d'être préparés. La vitrine combinée SNACKY met à votre disposition tout ce dont vous avez besoin pour préparer des spécialités appétissantes sous les yeux du client.

Concept Journée complète – simple, rapide, flexible

Que tout ait été parfaitement préparé et soit toujours à portée de main, est une condition préalable incontournable pour un travail efficace sous le regard du client. Surtout si la SNACKY se voit achalandée différemment, du petit déjeuner au dîner. Vous pouvez le réussir sans le moindre problème, grâce à votre système d'approvisionnement!

