

Banco Bistrot
www.eurocryor.it



Tipologia di formaggi a cui è destinata la macchina

Il banco Bistrot, nella versione Mozzarella, munito di una speciale vasca, in acciaio Aisi 316, è dedicato all'esposizione di prodotti caseari e mozzarelle.

Punti di forza del prodotto

Il banco Bistrot della Linea Flexible è caratterizzato da linee essenziali, che ricordano il rigore ed il gusto retrò delle botteghe di una volta. I suoi vetri dritti, completamente sprovvisti di montanti e l'apertura ammortizzata con ribaltamento del frontale, garantiscono la massima visibilità sul prodotto senza rinunciare ad un'elevata praticità anche per l'operatore. Presente in un'ampia gamma di configurazioni, dimensioni e rivestimenti, è la risposta alle esigenze dei punti vendita più raffinati. Bistrot, inoltre, si connota per l'elevato grado di personalizzazione anche nelle finiture: sono, infatti, disponibili una vasta gamma di rivestimenti colorati, essenze di legno e allestimenti con luci a Led, all'interno e sul frontale, per enfatizzare i prodotti, contenendo i consumi energetici.

Specifiche tecniche delle vasche per le mozzarelle

Il banco è dotato di un doppio dispositivo per mantenere il liquido della merce all'interno ad una temperatura costante, tra i 15 e i 18 gradi, evitando così il rischio di deterioramento. E' possibile, inoltre, avere tre vasche separate con differenti temperature di controllo, oppure dei semplici separatori per i prodotti.