

Care sunt principalele calitati ale unor echipamente frigorifice performante?

BUCURESTI - 29 mai 2020 ora 11:08

Comunicat tip General in HoReCa

Un furnizor de solutii HoReCa pentru bucatariile profesionale si nu numai trebuie sa includa in oferta lui si echipamente frigorifice.



www.Fresco.ro

Acestea sunt esentiale pentru mentinerea prospetimii, fragezimii si temperaturii constante a alimentelor si bauturilor, caracteristici obligatorii intr-o unitate HoReCa sau Retail care se respecta. Prin urmare, indiferent ca detineti sau administrati un restaurant, o cantina, o autoservire, un fast food sau orice alt tip de local, trebuie sa il dotati cu astfel de dispozitive performante, care sa satisfaca pana si exigentele celor mai pretentiosi dintre clientii dumneavostra.

Spre exemplu, Fresco Expert, care sustine inca din anul 1992 geniul in bucatariile profesionale din Romania, include in oferta sa nu mai putin de 11 tipuri de echipamente frigorifice plus accesori. Este vorba despre: dulapuri frigorifice verticale, dulapuri frigorifice de patiserie, mese de lucru refrigerate, abatitoare, masini de cuburi de gheata, lazi frigorifice, saladete, frigidere de bauturi, vitrine pentru vinuri, vitrine pentru tapas si sushi, respectiv camere de frig. Dupa cum vedeti, acestea au ca scop fie depozitarea, fie procesarea si expunerea alimentelor si bauturilor. In mod logic, achizitionarea si detinerea unor echipamente frigorifice nu sunt

suficiente pentru buna lor functionare si nu reprezinta garantii ca rezultatele furnizate de acestea vor fi de cea mai inalta calitate. Prin urmare, este nevoie ca acestea sa respecte anumite standarde, pe care numai un brand recunoscut precum Fresco Expert vi le poate oferi.

Iata, in continuare, care sunt principalele calitati pe care astfel de dispozitive trebuie sa le intruneasca pentru a va permite sa obtineti intotdeauna rezultatele dorite:

1. Fiabilitatea si durata indelungata de viata. Pentru ca echipamentele frigorifice sa indeplineasca aceste doua caracteristici esentiale, ele trebuie sa provina de la un producator renumit la nivel international. In cazul Fresco Expert, produsele provin, printre altii, Electrolux Professional, Virtus Group GmbH, True Refrigeration, Simag, preluand din caracteristicile tarilor in care s-au "nascut": profesionalism, eficienta si fiabilitate.

2. Capacitatea mare de depozitare. Echipamentele frigorifice de la Fresco Expert sunt caracterizate de o capacitate mare de depozitare, dupa cum urmeaza: dulapurile frigorifice - pana la 2.100 de litri, abatitoarele (blats chiller) - pana la 20 de tavi, lazile frigorifice - pana la 1.200 de litri si camerele de frig - pana la 20 de metri cubi.

3. Usurinta in utilizare. Aceste utilaje sunt foarte intuitiv de folosit, chiar si de catre personalul mai putin specializat, intrucat au comenzi si afisaje foarte clare, care permit un control si o personalizare desavarsite din partea utilizatorilor. Astfel, va sunt garantate eficienta si productivitatea, dar si un consum redus de energie.

4. Servicii ante si post livrare. Pe langa furnizarea celor mai bune solutii pentru bucatariile profesionale, Fresco Expert va poate sprijini si prin servicii integrate de consultanta, proiectare, livrare, montaj, training si servicii post-livrare de mentenanta preventiva si corecta la nivelul intregii tari, pentru linistea si bunul mers al afacerii dumneavoastră.

IAGENCY