

SERVUE™

DISPENSADOR REFRIGERADO SIN CONTACTO



El futuro de las barras de comida

Esta innovadora unidad lleva el anfiteatro al servicio de comidas y ofrece a sus clientes un asiento en primera fila para ver toda la acción de forma interactiva, segura y precisa.



VOLLRATH®

- Los sensores de proximidad sin contacto dispensan porciones predeterminadas, eliminando la necesidad de utensilios de servicio y aumentando la rapidez de la atención
- Los controles de porciones ajustables le permiten controlar el tamaño de las mismas y realizar un seguimiento sencillo del número de porciones, el inventario de productos y el uso
- El diseño refrigerado cerrado mantiene temperaturas seguras y protege los ingredientes de la contaminación, manteniendo los alimentos frescos durante más tiempo
- Los recipientes de gran capacidad mantienen los ingredientes separados, lo que ayuda a conservar la integridad de los alimentos reduciendo el riesgo de contaminación cruzada, facilitando así la adaptación a restricciones dietéticas o alergias alimentarias
- Certificación UL y NSF



Escanear para
saber más
sobre ServVue™