



Vitrinas Refrigeradas

Las vitrinas refrigeradas Vizu tienen el mismo perfil que las vitrinas calientes así combinan perfectamente entre ellas con su atractivo diseño. Combínelas como quiera para conseguir un lineal de comida refrigerada y caliente.

Vitrinas Calientes

Las vitrinas calientes mantendrán una variedad de productos a la temperatura y humedad adecuada. Deje que sus clientes coman por los ojos.

VITRINAS REFRIGERADAS Y CALIENTES



modelo: EQVICOLD2SD

750 x 775 x 585 mm (a x f x h)
> 2 bandejas gastronorm
0.3kw / 230 v.

modelo: EQVICOLD3SD

1080 x 775 x 585mm (a x f x h)
> 3 bandejas gastronorm
0.4kw / 230 v.

Características Comunes

- > El Cristal de una pieza se levanta para una fácil limpieza
- > Construcción en acero inoxidable
- > Display de temperatura digital
- > Puertas correderas en la parte trasera
- > Estantería interior
- > Panel frontal iluminado. Cartel no incluido
- > 0.3kw / 230 v.



modelo: EQVIHOT2SD

750 x 775 x 585 mm (a x p x h)
> 2 bandejas gastronorm
de 20 mm de profundo
> 2.3 kw / 230 v.

modelo: EQVIHOT3SD

1080 x 775 x 585 mm (a x f x h)
> 3 bandejas gastronorm de 20 mm de profundo
> 2.4kw / 230v.



amplia la información en www.proyecto51.com/vizu



MANTENEDORES DE PATATAS



modelo: FRIES EQVI003G

840 x 700 x 630 mm (a x p x h)
> 1kw./ 230v

- > Dotado con bandeja de escurrido curvada
- > Zona para petacas muy visible y de fácil acceso.
- > Diseño combina con el mantenedor Vizu FC5
- > El calor es repartido uniformemente por todo el equipo
- > Las zonas de volcado y de petacas son intercambiables



modelo: SUPER FRIES EQVI001G

840 x 700 x 630 mm (a x p x h)
> 1kw/ 230v

- > Dotado con bandeja de escurrido curvada
- > Diseño combina con el mantenedor Vizu FC5
- > El calor es repartido uniformemente por todo el equipo

amplia la información en www.proyecto51.com/vizu



Vizu Fries

Este modelo está diseñado para evitar tiempos de espera en volúmenes altos y poder mantener todos los fritos. Tiene una zona de volcado y otra para almacenar las petacas ya listas.

Vizu Superfries

La misma funcionalidad y diseño que el modelo anterior pero con una zona doble de volcado.

Bases

Los dos modelos pueden ser situados sobre mostrador o bien en bases, disponibles en abierto o con armarios. Las dos vienen con ruedas, dos de ellas con freno. Construido enteramente en acero inoxidable.



Vizu MegaFries

El modelo Megafries es válido para cualquiera de las grandes cadenas de restaurantes. Sus dos zonas de volcado y petacas son intercambiables dependiendo de en que lado esté la freidora.

Vizu Server

Bien sea situado en una isla central o en una abertura en la pared, es un gran paso de comida frita desde la cocina a la zona de clientes.

Warmer

Puede ser usado con una gran variedad de productos: patatas, gajos, nachos...

MANTENEDORES DE PATATAS



modelo: MEGA FRIES EQVIMF

800 x 785 x 1560 mm (a x p x h)
> Zona de petacas y de volcado fácilmente removibles para limpieza
> Calor superior e inferior con termostato independiente
> Armario inferior con gran capacidad de almacenamiento
2.6kw / 230v

amplia la información en www.proyecto51.com/vizu



modelo: WARMER EQVI016

360 x 570 x 490 mm (a x p x h)
> Perfecto para mostrar comida frita
> Disponible con o sin bandeja
> Gran variedad de uso
1kw / 230v



modelo: SERVER EQVI003S

700 x 775 x 800 mm (a x p x h)
> Dotado con bandeja de escurrido curvada
> Calor superior e inferior con termostato independiente
> Diseño combina con el mantenedor Vizu FC8
> Diseño atractivo de los productos preempaqueados
> La zona frontal permite el autoservicio o servicio asistido
> Las guías permiten cambiar el tamaño para diferentes envases
1kw/ 230v



VITRINAS EXPOSITORAS DE MOSTRADOR



modelo: EQVII100PTIF

- 1100 x 775 x 790 mm (a x p x h)
- 2.2kw / 230v / 50hz
- > Display digital de temperatura
- > Control termostático variable
- > Interior iluminado
- > Válido para aplicaciones secas o húmedas
- > 6 Bandejas y rejillas incluidas.



modelo: EQVI700PTIF

- 775 x 775 x 790 mm (a x p x h)
- 2.2kw / 230v / 50hz
- > Display digital de temperatura
- > Control termostático variable
 - > Interior iluminado
- > Válido para aplicaciones secas o húmedas
- > 4 Bandejas y rejillas incluidas.



modelo: EQVIII100PTIFW

- 1140 x 785 x 890 mm (a x p x h)
- 2.9kw / 230v / 50hz
- > Reserva de relleno automático
- > Desagüe automático al apagar el equipo
- > Almacén inferior de envoltorios incluido
- > Inclinación de las bandejas para una mejor visibilidad
- > Controlado termostáticamente
- > Iluminación interior



Diseñadas para trabajar en una isla central. Estas vitrinas de doble puerta ofrecen una perfecta visión del producto a la vez que lo mantienen a la temperatura y humedad adecuadas. Carnes, pollo, panes, bollería se mantienen perfectamente en las vitrinas. Tienen una capacidad de cuatro o seis bandejas GN I/I. Se puede acceder a cada una de estas bandejas individualmente con una tapa que se levanta.

El modelo **Autofill** añade a las anteriores vitrinas el llenado y vaciado automático del agua para mantener en todo momento la humedad necesaria.

amplia la información en www.proyecto51.com/vizu



Soportes para envoltorios

Diseñados para ser acoplados bajo las vitrinas expositoras de mostrador, el mantenedor de patatas server y los mantenedores FC8 y FC14. Así se añade espacio para almacenar los envoltorios cajas y bolsas en una isla central de servicio.

Especificaciones

- > Construido enteramente en acero inoxidable
- > Diseñado para encajar bajo equipo
- > Líneas de división intercambiables

SOPORTES PARA ENVOLTORIOS



modelo: ECONOMY FC8 / FC14 WRAPSTAND
EQV1017WS
705 x 775 x 120 mm (a x p x h)

EQVIBC14WS
1200 x 775 x 120 mm (a x p x h)

modelo: 700 / 1100 WRAPSTAND
EQV700PTWS
775 x 775 x 120 mm (a x p x h)



EQV1100PTWS
1110 x 775 x 120 mm (a x p x h)



modelo: SERVER WRAPSTAND
EQV1003WS
700 x 775 x 120 mm (a x p x h)

amplia la información en www.proyecto51.com/vizu



MANTENEDORES DE PRODUCTO TERMINADO



modelo:
Mantenedor de dos pisos económico
EQVI017S

660 x 655 x 725 mm (a x p x h)
1.4kw / 230v

- > Completamente construido en acero inoxidable
- > Un simple interruptor de ON/OFF controla los calentadores
- > Diseñado para carga y descarga trasera y frontal



modelo:
FC5
EQVI000G

845 x 615 x 635 mm (a x p x h)
1.6kw / 230v

- > Completamente construido en acero inoxidable
- > Calentadores superiores e inferiores diferenciados
- > Diseñado para carga y descarga trasera y frontal
- > Compacto, duradero y robusto a la vez que ligero



Mantenedor de dos pisos económico pero efectivo para mantener y mostrar hamburguesas perritos, etc. De construcción sencilla y fácil de operar.

Mantenedor FC5
De una sola balda y con ángulo para una mejor visión, está diseñado para situarse en la isla central. Las guías son ajustables para acomodar diferentes tamaños de cajas y productos envueltos.

amplia la información en www.proyecto51.com/vizu



Estas compactas unidades pueden mantener una gran cantidad de productos.

Sus canales con guías ajustables están iluminados por luces de alta densidad, lo que resalta el producto mientras es envuelto con aire caliente para una perfecta conservación.

Especificaciones

- > Totalmente construido en acero inoxidable
- > Lámparas de calor controladas por interruptor regulable
- > Ambas alturas son independientes una de otra

MANTENEDORES DE PRODUCTO TERMINADO



modelo:
Mantenedor de tres pisos
EQV13TFC

800 x 805 x 1030 mm (a x p x h)
1.2kw / 230v
> Líneas de división ajustables



modelo:
Mantenedor de dos pisos FC8
EQV1017

700 x 790 x 785 mm (a x p x h)
2.2kw / 230v
> Líneas de división ajustables



modelo:
Mantenedor de dos
pisos FC14
EQVIBC14

1200 x 790 x 785 mm
(a x p x h)
4.8kw / 230

> Hasta 14 líneas de
producto

amplia la información en www.proyecto51.com/vizu



ESTACIÓN DE PARED



modelos para montar en pared

EQVIWR2 420 x 300 x 700 mm (a x p x h) > 2 contenedores	EQVIWR4 750 x 300 x 700 mm (a x p x h) > 4 contenedores
EQVIWR3 590 x 300 x 700 mm (a x p x h) > 3 contenedores	EQVIWR5 910 x 300 x 700 mm (a x p x h) > 5 contenedores

- > Accesorio versátil
- > Libera superficie de trabajo
- > Vendida con contenedores gastronorm de 1/6 y 150mm de profundidad

ESTACIÓN DE ENVOLVER Y CONDIMENTOS



modelos de sobremesa

EQVTR2 429 x 255 x 345 mm (a x p x h) > 2 contenedores	EQVTR4 753 x 255 x 345 mm (a x p x h) > 4 contenedores
EQVTR3 591 x 255 x 345 mm (a x p x h) > 3 contenedores	EQVTR5 915 x 255 x 345 mm (a x p x h) > 5 contenedores

- > Modelo de sobremesa
- > Accesorio versátil
- > Libera superficie de trabajo
- > Vendida con contenedores gastronorm de 1/6 y 150 mm de profundidad



Ya sea de montaje en pared o sobremesa, por sí mismo o como parte de un sistema (mesa de condimentos para hamburguesa o mesa de pizzas) la **estación de condimentos** es un accesorio versátil que ayuda a la preparación libera una valiosa superficie de trabajo. Téngalo todo a mano y cerca cuando se trata de servir rápidamente a sus clientes.

amplia la información en www.proyecto51.com/vizu



MESA DE VOLCADO MÓVIL Y FRYART

Mesa de volcado móvil

Es un útil elemento para ahorrar espacio. Transporte fácil y cómodamente los productos salidos de la freidora al armario mantenedor o al display.

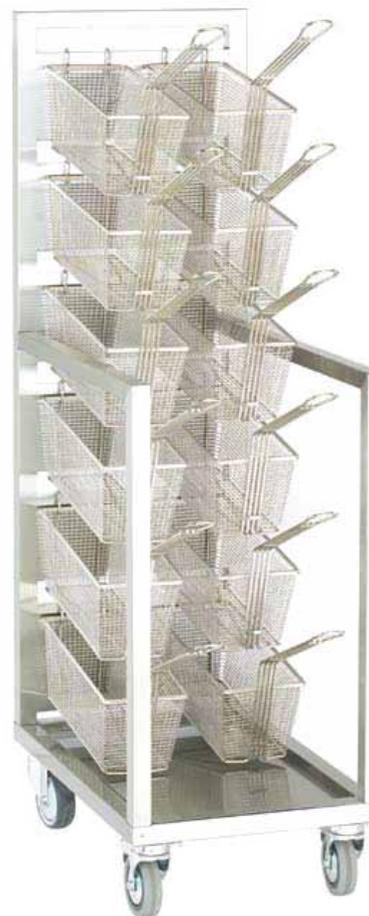
Fryart

Es un elemento esencial para aquellos que tiene un gran volumen de patatas u otros productos fritos. Tenga las cestas listas para freír y alimentar las freidoras de alta producción.



modelo:
Mesa de volcado móvil
EQVI020

- 420 x 610 x 920 mm (a x p x h)
- > Construido enteramente en acero inoxidable
 - > Capacidad para 6 bandejas de 65mm de profundo
 - > Dotado con ruedas, dos con freno
 - > No incluyen bandejas ni rejillas



modelo:
FRYKART
EQVI006A

- 410 x 605 x 1405 mm (a x p x h)
- > Capacidad para 12 cestas
 - > Construida enteramente en acero inoxidable
 - > Dotado con ruedas, dos con freno
 - > Bandeja de goteo inferior removible
 - > No incluye cestas

amplia la información en www.proyecto51.com/vizu



ESTACIÓN DE REBOZADO



modelo: EQVI005AB

1430 x 600 x 990 mm
(a x p x h abierta)
700 x 600 x 990 mm
(a x p x h cerrada)
0.1kw / 230v

- > Dos compartimentos para marinado y rebozado
- > Mecanismo para tamizar removible para fácil limpieza
- > Dotado con ruedas, dos de ellas con freno
- > Las tapas superiores se abren como bandejas
- > Contenedor no incluido



Marine y empane fácil y cómodamente retire después la tapa inferior, coloque un contenedor y el cepillo automático tamizará todos los grumos, dejando el empanado fino y limpio.

Contenedores de empanado SSMAXIBIN

Contenedor móvil de harina y empanados.

Capacidad máxima 50 kg.

amplia la información en www.proyecto51.com/vizu



Tradicionalmente los mostradores traseros se hacían a medida, de manera inalterables. Sistema **Fastserve** es revolucionario ya que permite incontables configuraciones, basado en solo dos módulos de 600 mm y 300 mm de ancho.

Si se necesitan cambios se pueden añadir o quitar cuantos módulos se necesiten. Los módulos están diseñados para diferentes usos según donde estén situados.

MOSTRADORES E ISLA CENTRAL FAST SERVE



modelo:
Armario doble
VS600CUPB

600 x 550 x 890 mm (a x p x h)



modelo:
Doble empaquetado
VS300CON

600 x 550 x 890 mm (a x p x h)



modelo:
Armario y Portavasos
VS600CUP3

600 x 550 x 890 mm (a x p x h)

amplia la información en www.proyecto51.com/vizu



MOSTRADORES E ISLA CENTRAL



modelo:
Seno para hielo
VS600ICE

600 x 550 x 890 mm (a x p x h)



modelo:
Unidad para servilletas
VS600NAP

600 x 550 x 890 mm (a x p x h)



modelo:
Cajón único
VS600DR

600 x 550 x 890 mm (a x p x h)



Las tapas superiores están realizadas con una profundidad de 600 mm o 1200 mm según sean contra mostradores o isla central.

Estas tapas están disponibles en una gran variedad dependiendo del número de módulos que se usen.

Existe un vano interior por el que se pueden pasar las conducciones eléctricas, agua, líneas de bebidas, etc.

amplia la información en www.proyecto51.com/vizu



MOSTRADORES E ISLA CENTRAL



modelo:
Cubo de basura
VS600LITTER

600 x 550 x 890 mm (a x p x h)



modelo:
Empaquetado simple
VS600WRAPI/4

600 x 550 x 890 mm (a x p x h)

amplia la información en www.proyecto51.com/vizu



MOSTRADORES E ISLA CENTRAL



modelo:
300 / 600 Estantería
VS300
300 x 550 x 890 mm (a x p x h)

VS600
600 x 550 x 890 mm (a x p x h)



modelo:
Condimentos
VS300CON
300 x 550 x 890 mm (a x p x h)



modelo:
Doble cajón
VS600DR2
600 x 550 x 890 mm (a x p x h)



Cerramiento inferior

También se pueden pedir las placas que cierran completamente los bajos de la composición.

amplia la información en www.proyecto51.com/vizu

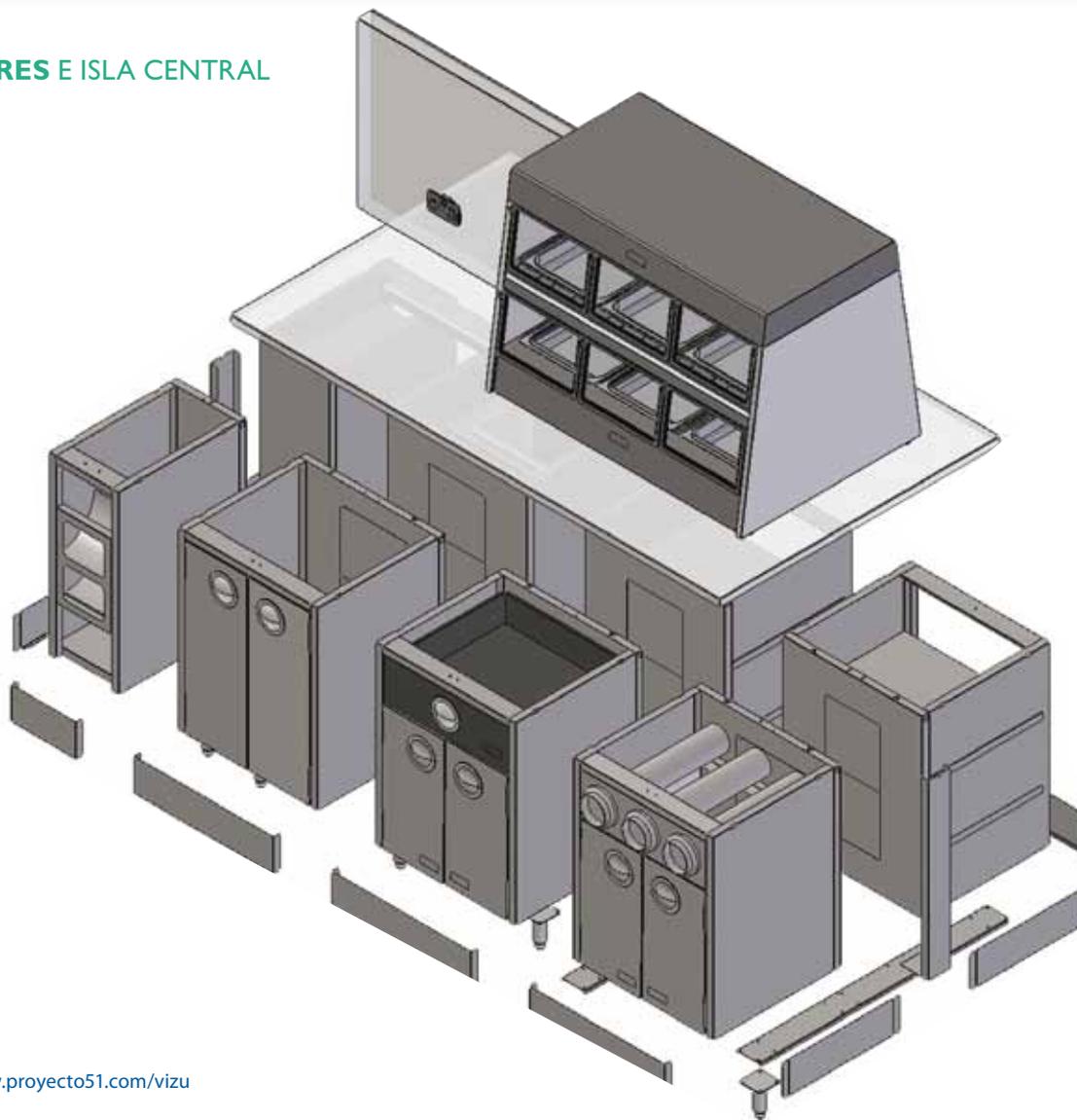


Diagrama de Montaje

El siguiente diagrama muestra como se monta esta composición hipotética.

- 1 x 300 (VS300CON)
- 1 x 600 (VS600CUPB)
- 1 x 600 (VS600DR)
- 1 x 600 (VS600CUP3)
- 3 x 600 (VS600)
- 1 x 300 (VS300)
- 2100xl tapa superior (VSTPI2D21)
- 2 x 600 (VS6UPSTAND)
- 2 x (VSENDINFILLI2)
- 11 x 600 (VSKICK600)

MOSTRADORES E ISLA CENTRAL



amplia la información en www.proyecto51.com/vizu



MOSTRADORES E ISLA CENTRAL



amplia la información en www.proyecto51.com/vizu