STUDIO-54
RefrigerationSystem

L'ARTE DEL CONCETTO RAZIONALE

STREET FOOD OU BIEN "NOURRITURE DE RUE" C'EST LA NOUVELLE TENDANCE À CONSOMMER DES REPAS RAPIDES PENDANT LES PAUSES DÉJEUNER AU TRAVAIL. ON PEUT CONSIDÉRER LE PETIT DÉJEUNER ET LE SNACK-MIDI AUSSI UN INTERVALLE. CETTE NOUVELLE TENDANCE PORTE SOUVENT À LA CONSOMMATION DES REPAS DEBOUT, LA PLUPART DU TEMPS DANS DES LIEUX AVEC DES SURFACES PETITES, MAIS TRÈS FONCTIONNELLES OÙ L'ART DE LA CONCEPTION RATIONNELLE INTÈGRE LE MATÉRIEL PROFESSIONNEL DIFFÉRENT POUR LE TRAITEMENT ET LA CUISSON DES ALIMENTS D'UNE MANIÈRE ADAPTÉE AUX BESOINS DE L'OPÉRATEUR. LE «STREET FOOD» EN RAISON DE SES CARACTÉRISTIQUES DE CONSOMMATION RAPIDE COMBINÉ AVEC UNE PRÉPARATION AU MOMENT, IL FAUT QUE L'ENSEMBLE DU PROCESSUS EST CLAIREMENT VISIBLE À PARTIR DE L'ÉQUIPEMENT UTILISÉ POUR LE TRAVAIL, LES ALIMENTS, JUSQU'AU LEUR TRAITEMENT ET LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS AVEC L'HABILETÉ ET L'IMAGINATION DES OPÉRATEURS. LE CONCEPT MÊME DE LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS COMME "UN SPECTACLE EN DIRECTE" PEUT ÊTRE TROUVÉ AUSSI DANS LES RESTAURANTS DE NOUVELLE CONCEPTION OÙ L'HABILETÉ ET LE TALENT DU CHEF, AUSSI CÉLÈBRE À NIVEAU MONDIAL, N'EST PLUS CACHÉ DERRIÈRE 4 MURS, MAIS PLUTÔT EXPOSÉ DANS LE THÉÂTRE DE LA SALLE À MANGER DONT LES MURS SONT TRANSFORMÉS EN VERRE ET LES CUISINES BIEN ÉQUIPÉES ET ÉLÉGAMMENT DÉCORÉES DEVIENNENT LA TOILE DE FOND IDÉAL POUR LA REPRÉSENTATION PROFESSIONNELLE CULINAIRE D'EXCELLENCE.
STUDIO 54, QUI A TOUJOURS ESSAYÉ INTERPRÉTER LES TENDANCES D'UN MARCHÉ EN PLEINE ÉVOLUTION A RAMASSÉ LE MESSAGE, ET A DONC DÉVELOPPÉ CETTE NOUVELLE GAMME D'UNITÉS MODULAIRES NOMMANT DAIQUIRI CONCEPT POUR OFFRIR UNE SOLUTION DANS LE DOMAINE DE LA RÉFRIGÉRATION, CUISSON ET MODULES NEUTRES EN ACIER INOX POUR TOUTE UTILISATION. PARALLÈLEMENT À CET EFFORT, STUDIO 54, A RENFORCÉ L'APPAREIL D'ÉTUDE TECHNIQUE ET PLANIFICATION AVEC DES HOMMES ET DES OUTILS CAPABLES DE RÉALISER LE "CONCEPT", EN LUI DONNANT FORME.

"STREET FOOD" IS THE NEW TREND TO EAT IN A SPEED WAY DURING LUNCH BREAKS AT WORK. ALSO BREAKFAST AND AFTERNOON BREAKS ARE BECOMING TO BE SEEN AS A "STREET FOOD CONCEPT". THIS NEW TREND CONSISTS ON EATING QUICK MEALS STANDING, MOST OF THE TIMES IN PLACES WITH SMALL BUT HIGHLY FUNCTIONAL SURFACES WHERE THE ART OF THE RATIONAL CONCEPT INTEGRATES THE DIFFERENT PROFESSIONAL EQUIPMENT FOR FOOD PROCESSING AND COOKING IN AN APPROPRIATE MANNER TO THE OPERATOR NEEDS. RIGHT FOR ITS SPEED CONSUMPTION CHARACTERISTICS AND ITS AT-THE-TIME PREPARATION, THE "STREET FOOD" REQUIRES ALL THE PROCESS IS CLEAR VIEW STARTING FROM THE EQUIPMENT USED, THE EATING ELEMENTS, THEIR PROCESSING AND TRANSFORMATION IN FOOD, TOGETHER WITH THE SKILL AND IMAGINATION OF THE OPERATORS.
WE FIND THE SAME WORKING-FOOD-CONCEPT AS A "LIVE SHOW" ALSO IN THE NEW-CONCEPT-RESTAURANTS WHERE SKILL AND MASTERY OF ALSO WORLD-RENOWNED CHEFS ARE NO LONGER HIDDEN BUT, ON THE CONTRARY, PERFORMED IN THE DINING ROOM WHERE WALLS ARE MADE OF GLASS AND KITCHENS ARE NEW EQUIPPED AND ELEGANTLY DECORATED. THIS IS THE IDEAL SCENERY OF PROFESSIONAL REPRESENTATION FOR CULINARY EXCELLENCE.
STUDIO 54 HAS ALWAYS SOUGHT TO INTERPRET THE TREND OF A CONTINUOUSLY EVOLVING MARKET, AND NOW HAS TAKEN THE CHALLENGE AND DEVELOPED THIS NEW LINE OF MODULAR UNITS CALLING IT "DAIQUIRI CONCEPT" IN ORDER TO OFFER ANY SOLUTION FOR REFRIGERATION AND COOKING FIELDS, AND ALSO STAINLESS STEEL NEUTRAL UNITS FOR ANY KIND OF USE. STUDIO 54 HAS ALSO STRENGTHENED ITS TECHNICAL STUDYING AND DESIGNING SYSTEM WITH MEN AND TOOLS ABLE TO MAKE THE "CONCEPT" MORE REAL, GIVING SHAPE.

STREET FOOD IST DIE NEUE TENDENZ, WÄHREND DER ARBEITSMITTAGSPAUSE SCHNELLE MAHLZEITEN ZU KONSUMIEREN. AUCH DAS FRÜHSTÜCK UND DER NACHMITTAGSSNACK SIND EINE PAUSE. DIESE NEUE TENDENZ FÜHRT OFT ZU SCHNELLEN MEIST STEHENDEN MAHLZEITEN, DIE IN LOKALEN STATTFINDEN, WELCHE ZWAR KLEIN JEDOCH HÖCHST FUNKTIONSTÜCHTIG SIND, WO DIE KUNST DES RATIONELLEN KONZEPTS MIT DEN VERSCHIEDENEN PROFESSIONELLEN GERÄTEN VEREINT WIRD UND DIE NAHRUNGSMITTEL BEDÜRFNISGERECHT VERARBEITET UND GEKOCHT WERDEN. DAS "STREET FOOD" FÜHRT GERADE WEGEN SEINER EIGENSCHAFTEN EINES SCHNELLEN VERZEHRS ZUSAMMEN MIT DER MOMENTANEN ZUBEREITUNG DAZU, DASS DER GANZE PROZESS GUT SICHTBAR IST: VON DEN FÜR DIE ARBEIT EINGESETZTEN GERÄTEN ÜBER DIE NAHRUNGSMITTEL BIS ZUR BEARBEITUNG DERSELBEN UND DEREN TRANSFORMATION IN NAHRUNG MIT DER GESCHICKLICHKEIT UND DER PHANTASIE DES OPERATORS.
DASSELBE KONZEPT DER NAHRUNGSMITTELVERARBEITUNG ALS "LIVESHOW" FINDEN WIR AUCH IN DEN KONZEPTIONSNEUEN RESTAURANTS, WO DIE GESCHICKLICHKEIT UND KREATIVITÄT DER KÜCHENCHEFS (Z.T. AUCH VON WELTWEIT BEKANNTEN) NICHT MEHR HINTER 4 MAUERN VESTECKT WIRD, SONDERN AUF DER BÜHNE DES ESS-SAALES GEZEIGT WIRD, WO DIE MAUERN IN GLASSCHEIBEN UMGEWANDELT WERDEN UND DIE GUT AUSGERÜSTETEN UND ELEGANT DEKORIERTEN KÜCHEN DIE IDEALEN KULISSEN FÜR PROFESSIONELLE VORSTELLUNGEN DER KULINARISCHEN SPITZENLEISTUNGEN WERDEN.
STUDIO 54 VERSUCHT SCHON SEIT IMMER DIE STÄNDING WANDELNDEN MARKTTENDENZEN ZU INTERPRETIEREN UND HAT DIE MITTEILUNG ENTGEGENGENOMMEN UND SOMIT DIESE NEUE LINIE VON ZUSAMMENSETZBAREN MODULEN ENTWICKELT, DIE SIE DAIQUIRI CONCEPT GENANNT HAT UND WOMIT SIE JEDE LÖSUNG IM BEREICH DER KÜHLUNG UND DES KOCHENS SOWIE DER NEUTRALEN MODULEN AUS CNS UND FÜR JEDEN GEBRAUCH BIETET. NEBST DIESER BEMÜHUNG HAT STUDIO 54 IHRE TECHNISCHE ABTEILUNG MIT NEUEM PERSONAL UND NEUER AUSRÜSTUNG GESTÄRKT, SO DASS SIE NUN IN DER LAGE IST, DIESES "KONZEPT" ZU VERWIRKLICHEN UND IHM EINE FORM ZU GEBEN.

STREET FOOD OVVERO "CIBO DI STRADA" È LA NUOVA TENDENZA DI CONSUMARE PASTI VELOCI NELLE PAUSE PRANZO DURANTE IL LAVORO. SI PUÒ ANCHE CONSIDERARE LA COLAZIONE E LO SPUNTINO POMERIDIANO COME UN INTERVALLO. QUESTA NUOVA TENDENZA VEDE IL CONSUMO DI PASTI VELOCI IN PIEDI, LA MAGGIOR PARTE DELLE VOLTE IN AMBIENTI CON SUPERFICI RIDOTTE MA ALTAMENTE FUNZIONALI DOVE L'ARTE DEL CONCETTO RAZIONALE INTEGRA LE DIVERSE ATTREZZATURE PROFESSIONALI PER LA LAVORAZIONE E LA COTTURA DEGLI ALIMENTI IN MANIERA IDONEA ALLE ESIGENZE DELL'OPERATORE. LO "STREET FOOD" PROPRIO PER LE SUE CARATTERISTICHE DI CONSUMO VELOCE ABBINATO AD UNA PREPARAZIONE AL MOMENTO, RICHIEDE CHE TUTTO IL PROCESSO SIA BENE IN VISTA A PARTIRE DALLE ATTREZZATURE IMPIEGATE PER IL LAVORO, GLI ALIMENTI, ALLA LORO LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE IN CIBO CON LA MAESTRIA E LA FANTASIA DEGLI OPERATORI.
LO STESSO CONCETTO DELLA LAVORAZIONE DEL CIBO COME "UNO SPETTACOLO IN DIRETTA" LO TROVIAMO PURE NEI RISTORANTI DI NUOVA CONCEZIONE DOVE LA MAESTRIA E LA BRAVURA DEGLI CHEF, ANCHE AFFERMATI DI FAMA MONDIALE, NON VIENE PIÙ NASCOSTA DIETRO 4 MURA MA PIUTTOSTO ESIBITA NEL PALCOSCENICO DELLA SALA DA PRANZO DOVE LE PARETI DI MATTONE SI TRASFORMANO DI VETRO E LE CUCINE BEN ATTREZZATE ED ELEGANTEMENTE DECORATE DIVENTANO LO SCENARIO IDEALE DELLA RAPPRESENTAZIONE PROFESSIONALE CULINARIA PER ECCELLENZA.
STUDIO 54, CHE DA SEMPRE CERCA DI INTERPRETARE LE TENDENZE DI UN MERCATO IN CONTINUA EVOLUZIONE HA RACCOLTO IL MESSAGGIO ED HA SVILUPPATO QUINDI QUESTA NUOVA LINEA DI MODULI COMPONIBILI INTITOLANDOLA DAIQUIRI CONCEPT PER POTER OFFRIRE OGNI SOLUZIONE NEL CAMPO DELLA REFRIGERAZIONE, COTTURA E MODULI NEUTRI IN ACCIAIO INOX PER OGNI USO. ACCANTO A QUESTO SFORZO, STUDIO 54, HA RAFFORZATO IL PROPRIO APPARATO DI STUDIO TECNICO E PROGETTAZIONE CON UOMINI E STRUMENTI CAPACI DI RENDERE IL "CONCETTO" PIÙ REALE, DANDONE FORMA.

PASTA/SALAD SANDWICH

DAIQUIRI CONCEPT PASTA - SALAD PEUT ÊTRE CONSTITUÉ PAR LA COMBINAISON D'UNITÉS FRIGORIFIQUES À 1, 2, 3 ET 4 PORTES AVEC MOTEUR INTÉGRÉ ET/OU À DISTANCE, OU ENCASTRABLE, AVEC DES MODULES NEUTRES AVEC ÉTAGÈRES RÉGLABLES, AVEC PLAN DE TRAVAIL INTÉGRALE EN ACIER INOX, GRANIT OU EN MATÉRIAU COMPOSITE AVEC DES TROUS POUR L'INSERTION DE PLAQUES CHAUFFANTES, CUISEUR DE PÂTES, FRITEUSES, FRY-TOP, BACS GASTRONORM ET STRUCTURES DE PROTECTION EN VERRE AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE À LED.

DAIQUIRI PASTA - SALAD - KONZEPT KANN MIT DER KOMBINATION VON KÜHLMODULEN MIT 1, 2, 3 UND 4 TÜREN MIT EINGEBAUTEM ODER FERNSTEHENDEM AGGREGAT, MIT EINBAUELEMENTEN, MIT NEUTRALEN MODULEN MIT EINLEGEBÖDEN, MIT INTEGRALER ARBEITSPLATTE AUS CNS, GRANIT ODER ANDEREM MATERIAL MIT LÖCHERN ZUR EINSETZUNG VON WÄRMEPLATTEN, PASTAKOCHGERÄTEN, FRITEUSEN, FRY-TOP, GASTRONORMBEHÄLTERN MIT SCHUTZGLASAUFBAU MIT ODER OHNE LED- UND/ODER INFRAROTBELEUCHTUNG ZUSAMMENGESTELLT WERDEN.

DAIQUIRI CONCEPT PASTA - SALAD CAN BE COMPOSED BY THE COMBINATION OF REFRIGERATED UNITS SINGLE DOOR, OR 2, 3, 4, DOORS WITH PLUG-IN COMPRESSOR AND/OR REMOTE, OR TO BE BUILT-IN, WITH NEUTRAL UNITS WITH INTERNAL ADJUSTABLE SHELVES, WITH INTEGRAL STAINLESS STEEL WORKTOP, GRANITE OR COMPOSITE MATERIALS WITH HOLES TO INSERT HEATING SURFACES, PASTA-COOKERS, DEEP-FRYERS, FRY-TOPS, GASTRO-NORM CONTAINERS WITH PROTECTIVE GLASS STRUCTURES WITH OR WITHOUT LED LIGHTING AND /OR INFRARED.

DAIQUIRI CONCETTO PASTA - SALAD PUÒ ESSERE COMPOSTO DALL'ABBINAMENTO DI MODULI REFRIGERATI A 1, 2, 3 E 4 PORTE CON MOTORE INCORPORATO E/O REMOTO, OPPURE DA INCASSO, CON MODULI NEUTRI CON RIPIANI INTERNI REGOLABILI, CON PIANO DI LAVORO INTEGRALE IN ACCIAIO INOX, GRANITO OPPURE MATERIALE COMPOSITI CON FORI PER L'INSERIMENTO DI PIASTRE RISCALDANTI, CUOCI-PASTA, FRIGGITRICI, FRY-TOP, CONTENITORI GASTRONORM CON STRUTTURE DI PROTEZIONE DI VETRO CON O SENZA ILLUMINAZIONE LED E/O A INFRAROSSI.

SUSHI/SNACK FOOD

DAIQUIRI CONCEPT SUSHI/SNACK FOOD PEUT ÊTRE CONSTITUÉ PAR LA COMBINAISON D'UNITÉS FRIGORIFIQUES À 1, 2, 3 ET 4 PORTES AVEC MOTEUR INTÉGRÉ ET/OU À DISTANCE, OU ENCASTRABLE, AVEC DES MODULES NEUTRES AVEC PORTES BATTANTES OU COULISSANTES ET ÉTAGÈRES RÉGLABLES, AVEC PLAN DE TRAVAIL INTÉGRALE EN ACIER INOX, GRANIT OU EN MATÉRIAU COMPOSITE AVEC DES TROUS POUR L'INSERTION BACS GASTRONORM, AVEC VITRINES À POSER RÉFRIGÉRÉES ET CHAUFFANTES ET STRUCTURES DE PROTECTION EN VERRE AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE À LED.

DAIQUIRI SUSHI/SNACK FOOD KONZEPT KANN MIT DER KOMBINATION VON KÜHLMODULEN MIT 1, 2, 3 UND 4 TÜREN MIT EINGEBAUTEM ODER FERNSTEHENDEM AGGREGAT, MIT EINBAUELEMENTEN, MIT NEUTRALEN MODULEN MIT FLÜGEL- ODER SCHIEBETÜREN MIT EINLEGEBÖDEN, MIT INTEGRALER ARBEITSPLATTE AUS CNS, GRANIT ODER ANDEREM MATERIAL MIT LÖCHERN ZUR EINSETZUNG VON GASTRONORMBEHÄLTERN MIT SCHUTZGLASAUFBAU MIT ODER OHNE LED-BELEUCHTUNG ZUSAMMENGESTELLT WERDEN

DAIQUIRI CONCETTO SUSHI/SNACK FOOD CAN BE COMPOSED BY THE COMBINATION OF REFRIGERATED UNITS SINGLE DOOR, OR 2, 3, 4, DOORS WITH PLUG-IN COMPRESSOR AND/OR REMOTE, OR TO BE BUILT-IN, WITH NEUTRAL UNITS WITH HINGED OR SLIDING DOORS AND INTERNAL ADJUSTABLE SHELVES, WITH INTEGRAL STAINLESS STEEL WORKTOP, GRANITE OR COMPOSITE MATERIALS WITH HOLES TO INSERT GASTRO-NORM CONTAINERS WITH REFRIGERATING AND HEATING DISPLAYS TO BUILT-IN AND/OR TO LEAN AND PROTECTIVE GLASS STRUCTURES WITH OR WITHOUT LED.

DAIQUIRI CONCETTO SUSHI/SNACK FOOD PUÒ ESSERE COMPOSTO DALL'ABBINAMENTO DI MODULI REFRIGERATI A 1, 2, 3 E 4 PORTE CON MOTORE INCORPORATO E/O REMOTO, OPPURE DA INCASSO, CON MODULI NEUTRI CON PORTE BATTENTI O SCORREVOLI, CON RIPIANI INTERNI REGOLABILI, CON PIANO DI LAVORO INTEGRALE IN ACCIAIO INOX, GRANITO OPPURE MATERIALE COMPOSITI CON FORI PER L'INSERIMENTO DI CONTENITORI GASTRONORM, CON VETRINE D'APPOGGIO REFRIGERATE E SCALDANTI, CON STRUTTURE DI PROTEZIONE DI VETRO CON O SENZA ILLUMINAZIONE LED.

SANDWICH SALADS

DAIQUIRI CONCEPT SANDWICH - SALADS PEUT ÊTRE CONSTITUÉ PAR LA COMBINAISON D'UNITÉS FRIGORIFIQUES À PORTE UNIQUE ET 2, 3 ET 4 PORTES AVEC MOTEUR INTÉGRÉ ET/OU À DISTANCE, OU ENCASTRABLE, AVEC DES MODULES NEUTRES AVEC PORTES BATTANTES OU COULISSANTES ET ÉTAGÈRES RÉGLABLES, AVEC PLAN DE TRAVAIL INTÉGRALE EN ACIER INOX, GRANIT OU EN MATÉRIAU COMPOSITE AVEC DES TROUS POUR L'INSERTION DE PLAQUES CHAUFFANTES, BACS GASTRONORM OU DES BACS POUR CHAUFFE À BAIN-MARIE ET STRUCTURES DE PROTECTION EN VERRE AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE À LED.

DAIQUIRI SANDWICH - SALATE - KONZEPT KANN MIT DER KOMBINATION VON KÜHLMODULEN MIT 1, 2, 3 UND 4 TÜREN, MIT EINGEBAUTEM ODER FERNSTEHENDEM AGGREGAT, MIT EINBAUELEMENTEN, MIT NEUTRALEN MODULEN MIT FLÜGEL- ODER SCHIEBETÜREN UND EINLEGEBÖDEN, MIT INTEGRALER ARBEITSPLATTE AUS CNS, GRANIT ODER ANDEREM MATERIAL MIT LÖCHERN ZUR EINSETZUNG VON WÄRMEPLATTEN, GASTRONORMBEHÄLTERN ODER WASSERBADWÄRMEWANNEN UND SCHUTZGLASAUFBAU MIT ODER OHNE LED-BELEUCHTUNG ZUSAMMENGESTELLT WERDEN.

DAIQUIRI CONCEPT SANDWICH - SALADS CAN BE COMPOSED BY THE COMBINATION OF REFRIGERATED UNITS SINGLE DOOR, OR 2, 3, 4, DOORS WITH PLUG-IN COMPRESSOR AND/OR REMOTE, OR TO BE BUILT-IN, WITH NEUTRAL UNITS WITH HINGED OR SLIDING DOORS AND INTERNAL ADJUSTABLE SHELVES, WITH INTEGRAL STAINLESS STEEL WORKTOP, GRANITE OR COMPOSITE MATERIALS WITH HOLES TO INSERT HEATING SURFACES, GASTRO-NORM CONTAINERS OR BAIN-MARIE IN HEATED TANKS AND PROTECTIVE GLASS STRUCTURES WITH OR WITHOUT LED LIGHTING.

DAIQUIRI CONCETTO SANDWICH - SALADS PUÒ ESSERE COMPOSTO DALL'ABBINAMENTO DI MODULI REFRIGERATI A PORTA SINGOLA, 2, 3 E 4 PORTE CON MOTORE INCORPORATO E/O REMOTO, OPPURE DA INCASSO, CON MODULI NEUTRI CON PORTE BATTENTI O SCORREVOLI E RIPIANI INTERNI REGOLABILI, CON PIANO DI LAVORO INTEGRALE IN ACCIAIO INOX, GRANITO OPPURE MATERIALE COMPOSITI CON FORI PER L'INSERIMENTO DI PIASTRE RISCALDANTI, CONTENITORI GASTRONORM OPPURE VASCHE RISCALDANTI A BAGNO MARIA E STRUTTURE DI PROTEZIONE DI VETRO CON O SENZA ILLUMINAZIONE LED.

SELF-SERVICE

DAIQUIRI CONCEPT SELF-SERVICE PEUT ÊTRE CONSTITUÉ PAR LA COMBINAISON D'UNITÉS FRIGORIFIQUES À PORTE 3 ET 4 PORTES AVEC MOTEUR INTÉGRÉ ET/OU À DISTANCE, OU ENCASTRABLE, AVEC DES MODULES NEUTRES AVEC ÉTAGÈRES RÉGLABLES, AVEC PLAN DE TRAVAIL INTÉGRALE EN ACIER INOX AVEC VITRINES RÉFRIGÉRÉES OU DE CHAUFFAGE D'AFFICHAGE OU ENCASTRABLE, AVEC GLISSE PLATEAU ET DÉCORATION FRONTALE LED

DAIQUIRI SELBSTBEDIENUNGSLINIE-KONZEPT KANN MIT DER KOMBINATION VON MEHREREN KÜHLMODULEN MIT 3 ODER 4 TÜREN MIT EINGEBAUTEM ODER FERNSTEHENDEM AGGREGAT, MIT EINBAUELEMENT, MIT NEUTRALEN ELEMENTEN MIT EINLEGEBÖDEN, MIT WARMEN MODULEN MIT INTEGRALER ARBEITSPLATTE AUS CNS, MIT KÜHL- ODER HEIZ-AUFSATZ- ODER EINBAUVITRINEN, MIT TABLETTRUTSCHE UND FRONTAL-LED-DEKORATION ZUSAMMENGESTELLT WERDEN.

DAIQUIRI CONCEPT SELF-SERVICE LINE CAN BE COMPOSED BY THE COMBINATION OF REFRIGERATED UNITS 3 AND 4 DOORS WITH PLUG-IN COMPRESSOR AND/OR REMOTE, OR TO BE BUILT-IN, WITH NEUTRAL UNITS WITH INTERNAL ADJUSTABLE SHELVES, WITH HOT MODULES WITH INTEGRAL STAINLESS STEEL WORKTOP, WITH REFRIGERATING AND HEATING DISPLAYS TO BUILT-IN AND/OR TO LEAN, WITH SLIDING TRAY AND LED FRONT DECORATION.

DAIQUIRI CONCETTO LINEA SELF-SERVICE PUÒ ESSERE COMPOSTO DALL'ABBINAMENTO DI PIÙ MODULI REFRIGERATI A 3 E 4 PORTE CON MOTORE INCORPORATO E/O REMOTO, OPPURE DA INCASSO, CON MODULI NEUTRI CON RIPIANI INTERNI REGOLABILI, CON MODULI CALDI CON PIANO DI LAVORO INTEGRALE IN ACCIAIO INOX, CON VETRINE REFRIGERATE O SCALDANTI D'APPOGGIO E/O DA INCASSO, CON SCORRI-VASSOIO E DECORAZIONE FRONTALE LED.

CRÊPES

DAIQUIRI CONCEPT CRÊPES PEUT ÊTRE CONSTITUÉ PAR LA COMBINAISON D'UNITÉS FRIGORIFIQUES À 2, 3 ET 4 PORTES AVEC MOTEUR INTÉGRÉ ET/OU À DISTANCE, OU ENCASTRABLE, AVEC PLAN DE TRAVAIL INTÉGRALE EN ACIER INOX, GRANIT OU EN MATÉRIAU COMPOSITE AVEC DES TROUS POUR L'INSERTION DE PLAQUES POUR CRÊPES, BACS GASTRONORM ET STRUCTURES DE PROTECTION EN VERRE AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE À LED.

DAIQUIRI CRÊPES-KONZEPT KANN MIT DER KOMBINATION VON KÜHLMODULEN MIT 2, 3 ODER 4 TÜREN MIT EINGEBAUTEM ODER FERNSTEHENDEM AGGREGAT, MIT EINBAUELEMENT, MIT INTEGRALER ARBEITSPLATTE AUS CNS, GRANIT ODER ANDEREM MATERIAL MIT LÖCHERN ZUR EINSETZUNG DER CRÊPES-PLATTE, GASTRONORMBEHÄLTERN UND SCHUTZGLASAUFBAU MIT ODER OHNE LED-BELEUCHTUNG ZUSAMMENGESTELLT WERDEN.

DAIQUIRI CONCEPT CRÊPES CAN BE COMPOSED BY THE COMBINATION OF REFRIGERATED UNITS 2, 3, 4, DOORS WITH PLUG-IN COMPRESSOR AND/OR REMOTE, OR TO BE BUILT-IN, WITH INTEGRAL STAINLESS STEEL WORKTOP, GRANITE OR COMPOSITE MATERIALS WITH HOLES TO INSERT HEATING SURFACES FOR CRÊPES, GASTRO-NORM CONTAINERS AND PROTECTIVE GLASS STRUCTURES WITH OR WITHOUT LED LIGHTING.

DAIQUIRI CONCETTO CRÊPES PUÒ ESSERE COMPOSTO DALL'ABBINAMENTO DI MODULI REFRIGERATI A 2, 3 E 4 PORTE CON MOTORE INCORPORATO E/O REMOTO, OPPURE DA INCASSO, CON PIANO DI LAVORO INTEGRALE IN ACCIAIO INOX, GRANITO OPPURE MATERIALE COMPOSITO CON FORI PER L'INSERIMENTO DI PIASTRE PER CRÊPES, CONTENITORI GASTRONORM E STRUTTURE DI PROTEZIONE DI VETRO CON O SENZA ILLUMINAZIONE LED.

STREET FOOD

DAIQUIRI CONCEPT STREET FOOD PEUT ÊTRE CONSTITUÉ PAR LA COMBINAISON D'UNITÉS FRIGORIFIQUES À 1, 2, 3 ET 4 PORTES AVEC MOTEUR INTÉGRÉ ET/OU À DISTANCE, OU ENCASTRABLE, AVEC DES MODULES NEUTRES AVEC PORTES BATTANTES OU COULISSANTES ET ÉTAGÈRES RÉGLABLES, AVEC PLAN DE TRAVAIL INTÉGRALE EN ACIER INOX, GRANIT OU EN MATÉRIAU COMPOSITE AVEC DES TROUS POUR L'INSERTION DE PLAQUES CHAUFFANTES, BACS GASTRONORM OU DES BACS RÉFRIGÉRÉS VENTILÉS OU STATIQUES ET STRUCTURES DE PROTECTION EN VERRE AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE À LED.

DAIQUIRI STREET-FOOD-KONZEPT KANN MIT DER KOMBINATION VON KÜHLMODULEN MIT 1, 2,3 UND 4 TÜREN MIT EINGEBAUTEM ODER FERNSTEHENDEM AGGREGAT, MIT EINBAUELEMENTEN, MIT NEUTRALEN MODULEN MIT FLÜGEL- ODER SCHIEBETÜREN UND EINLEGEBÖDEN, MIT INTEGRALER ARBEITSPLATTE AUS CNS, GRANIT ODER ANDEREM MATERIAL MIT LÖCHERN ZUR EINSETZUNG VON WÄRMEPLATTEN, GASTRONORMBEHÄLTERN ODER GELÜFTETE ODER STILLE KÜHLWANNEN MIT SCHUTZGLASAUFBAU MIT ODER OHNE LED-BELEUCHTUNG ZUSAMMENGESTELLT WERDEN.

DAIQUIRI CONCEPT STREET FOOD CAN BE COMPOSED BY THE COMBINATION OF REFRIGERATED UNITS SINGLE DOOR, OR 2, 3, 4, DOORS WITH PLUG-IN COMPRESSOR AND/OR REMOTE, OR TO BE BUILT-IN, WITH NEUTRAL UNITS WITH HINGED OR SLIDING DOORS AND INTERNAL ADJUSTABLE SHELVES, WITH INTEGRAL STAINLESS STEEL WORKTOP, GRANITE OR COMPOSITE MATERIALS WITH HOLES TO INSERT HEATING SURFACES, GASTRO-NORM CONTAINERS OR REFRIGERATING OR STATIC TANKS AND PROTECTIVE GLASS STRUCTURES WITH OR WITHOUT LED LIGHTING.

DAIQUIRI CONCETTO STREET FOOD PUÒ ESSERE COMPOSTO DALL'ABBINAMENTO DI MODULI REFRIGERATI A 1, 2. 3 E 4 PORTE CON MOTORE INCORPORATO E/O REMOTO, OPPURE DA INCASSO, CON MODULI NEUTRI CON PORTE BATTENTI O SCORREVOLI E RIPIANI INTERNI REGOLABILI, CON PIANO DI LAVORO INTEGRALE IN ACCIAIO INOX, GRANITO OPPURE MATERIALE COMPOSITI CON FORI PER L'INSERIMENTO DI PIASTRE RISCALDANTI, CONTENITORI GASTRONORM OPPURE VASCHE REFRIGERATE VENTILATE O STATICHE CON STRUTTURE DI PROTEZIONE DI VETRO CON O SENZA ILLUMINAZIONE LED.

FAST FOOD

DAIQUIRI CONCEPT FAST FOOD PEUT ÊTRE CONSTITUÉ PAR LA COMBINAISON D'UNITÉS FRIGORIFIQUES À 1, 2, 3 ET 4 PORTES AVEC MOTEUR INTÉGRÉ ET/OU À DISTANCE, OU ENCASTRABLE, AVEC DES MODULES NEUTRES AVEC ÉTAGÈRES RÉGLABLES, AVEC PLAN DE TRAVAIL INTÉGRALE EN ACIER INOX, GRANIT OU EN MATÉRIAU COMPOSITE AVEC DES TROUS POUR L'INSERTION DE PLAQUES CHAUFFANTES, BACS BAIN-MARIE, FRITEUSES, BACS GASTRONORM ET STRUCTURES DE PROTECTION EN VERRE AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE À LED.

DAIQUIRI FAST-FOOD-KONZEPT KANN MIT DER KOMBINATION VON KÜHLMODULEN MIT 1, 2, 3 UND 4 TÜREN MIT EINGEBAUTEM ODER FERNSTEHENDEM AGGREGAT, MIT EINBAUELEMENTEN, MIT NEUTRALEN MODULEN MIT EINLEGEBÖDEN, MIT INTEGRALER ARBEITSPLATTE AUS CNS, GRANIT ODER ANDEREM MATERIAL MIT LÖCHERN ZUR EINSETZUNG VON WÄRMEPLATTEN, WASSERBADWÄRMEWANNEN, FRITEUSEN, GASTRONORMBEHÄLTERN MIT SCHUTZGLASAUFBAU MIT ODER OHNE LED- UND/ODER INFRAROTBELEUCHTUNG ZUSAMMENGESTELLT WERDEN.

DAIQUIRI CONCEPT FAST FOOD CAN BE COMPOSED BY THE COMBINATION OF REFRIGERATED UNITS SINGLE DOOR, OR 2, 3, 4, DOORS WITH PLUG-IN COMPRESSOR AND/OR REMOTE, OR TO BE BUILT-IN, WITH NEUTRAL UNITS INTERNAL ADJUSTABLE SHELVES, WITH INTEGRAL STAINLESS STEEL WORKTOP, GRANITE OR COMPOSITE MATERIALS WITH HOLES TO INSERT HEATING SURFACES, BAIN-MARIE TANKS, DEEP-FRYERS, GASTRO-NORM CONTAINERS WITH PROTECTIVE GLASS STRUCTURES WITH OR WITHOUT LED LIGHTING AND /OR INFRARED.

DAIQUIRI CONCETTO FAST FOOD PUÒ ESSERE COMPOSTO DALL'ABBINAMENTO DI MODULI REFRIGERATI A 1, 2, 3 E 4 PORTE CON MOTORE INCORPORATO E/O REMOTO, OPPURE DA INCASSO, CON MODULI NEUTRI CON RIPIANI INTERNI REGOLABILI, CON PIANO DI LAVORO INTEGRALE IN ACCIAIO INOX, GRANITO OPPURE MATERIALE COMPOSITI CON FORI PER L'INSERIMENTO DI PIASTRE RISCALDANTI, VASCHE BAGNO MARIA, FRIGGITRICI, CONTENITORI GASTRONORM CON STRUTTURE DI PROTEZIONE DI VETRO CON O SENZA ILLUMINAZIONE LED E/O A INFRAROSSI.

PASTA AND SOUPS

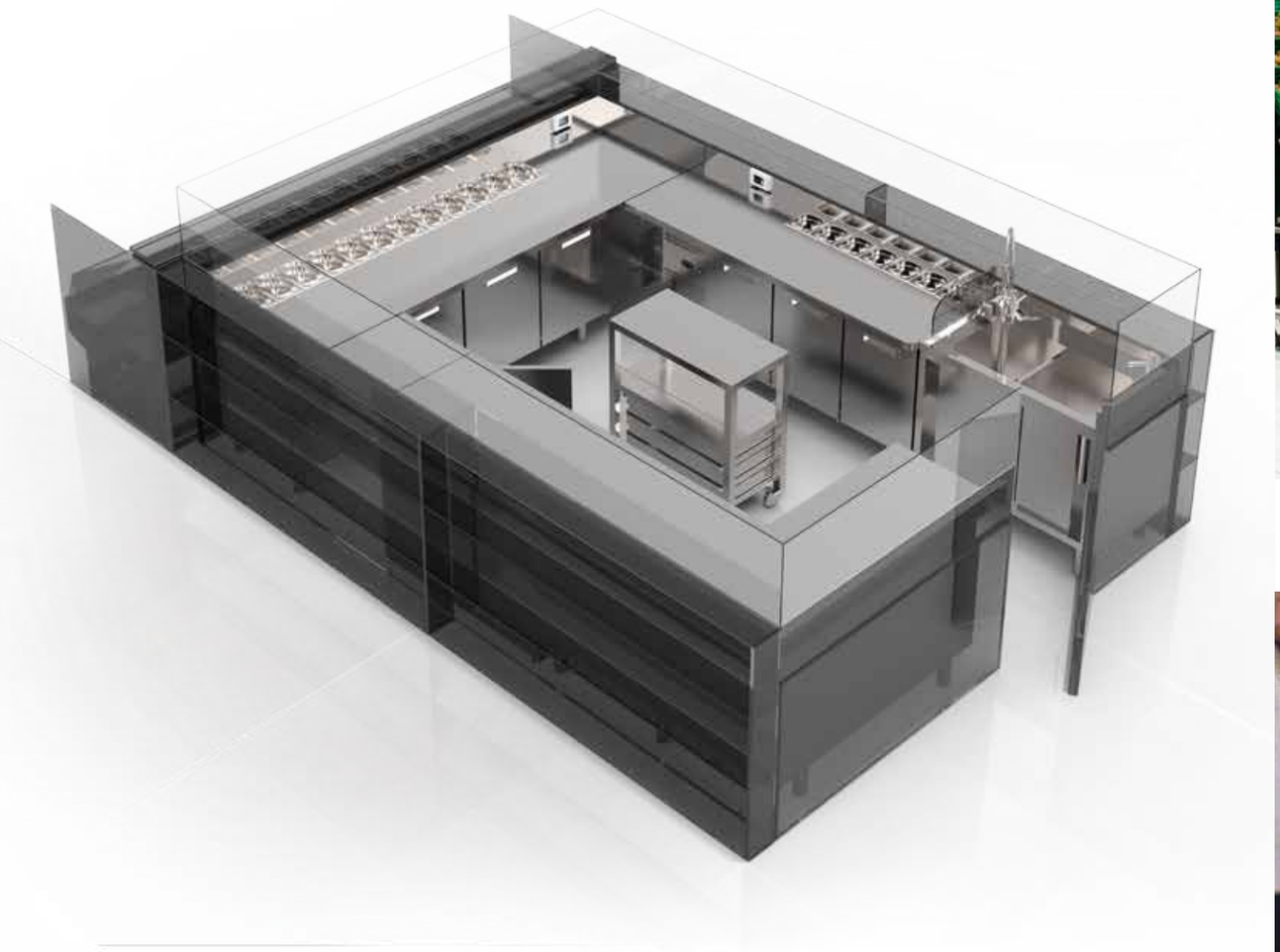
DAIQUIRI CONCEPT PASTA & SOUP PEUT ÊTRE CONSTITUÉ PAR LA COMBINAISON D'UNITÉS FRIGORIFIQUES À 1, 2, 3 ET 4 PORTES AVEC MOTEUR INTÉGRÉ ET/OU À DISTANCE, OU ENCASTRABLE, AVEC DES MODULES NEUTRES AVEC PORTES BATTANTES OU COULISSANTES ET ÉTAGÈRES RÉGLABLES, AVEC PLAN DE TRAVAIL INTÉGRALE EN ACIER INOX, GRANIT OU EN MATÉRIAU COMPOSITE AVEC DES TROUS POUR L'INSERTION DE PLAQUES CHAUFFANTES, CUISEUR DE PÂTES, SOUPIÈRES, BACS GASTRONORM ET STRUCTURES DE PROTECTION EN VERRE AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE À LED.

DAIQUIRI PASTA & SOUPS KONZEPT KANN MIT DER KOMBINATION VON KÜHLMODULEN MIT 1, 2, 3 UND 4 TÜREN MIT EINGEBAUTEM ODER FERNSTEHENDEM AGGREGAT, MIT EINBAUELEMENTEN, MIT NEUTRALEN MODULEN MIT SCHIEBETÜREN MIT EINLEGEBÖDEN, MIT INTEGRALER ARBEITSPLATTE AUS CNS, GRANIT ODER ANDEREM MATERIAL MIT LÖCHERN ZUR EINSETZUNG VON WÄRMEPLATTEN, PASTAKOCHGERÄTEN, SUPPENBEHÄLTER, GASTRONORMBEHÄLTERN MIT SCHUTZGLASAUFBAU MIT ODER OHNE LED- UND/ODER INFRAROTBELEUCHTUNG ZUSAMMENGESTELLT WERDEN.

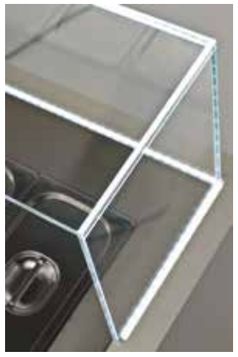
DAIQUIRI CONCEPT PASTA & SOUPS CAN BE COMPOSED BY THE COMBINATION OF REFRIGERATED UNITS SINGLE DOOR, OR 2, 3, 4, DOORS WITH PLUG-IN COMPRESSOR AND/OR REMOTE, OR TO BE BUILT-IN, WITH NEUTRAL UNITS WITH SLIDING DOORS AND INTERNAL ADJUSTABLE SHELVES, WITH INTEGRAL STAINLESS STEEL WORKTOP, GRANITE OR COMPOSITE MATERIALS WITH HOLES TO INSERT HEATING SURFACES, PASTA-COOKERS, SOUP TUREENS, GASTRO-NORM CONTAINERS AND PROTECTIVE GLASS STRUCTURES WITH OR WITHOUT LED LIGHTING AND/OR INFRARED.

DAIQUIRI CONCETTO PASTA & SOUPS PUÒ ESSERE COMPOSTO DALL'ABBINAMENTO DI MODULI REFRIGERATI A 1, 2, 3 E 4 PORTE CON MOTORE INCORPORATO E/O REMOTO, OPPURE DA INCASSO, CON MODULI NEUTRI CON PORTE SCORREVOLI , CON RIPIANI INTERNI REGOLABILI, CON PIANO DI LAVORO INTEGRALE IN ACCIAIO INOX, GRANITO OPPURE MATERIALE COMPOSITI CON FORI PER L'INSERIMENTO DI PIASTRE RISCALDANTI, CUOCI-PASTA, ZUPPIERE, CONTENITORI GASTRONORM CON STRUTTURE DI PROTEZIONE DI VETRO CON O SENZA ILLUMINAZIONE LED E/O A INFRAROSSI.

ISOLA SUSHI



STAND SUSHI GOURMET - AUCHAN VILLENEUVE - ÎLE DE FRANCE - FRANCE



STUDIO 54 SRL
VIA GIAN LORENZO BERNINI 147
35010 SAN GIORGIO IN BOSCO -PD-
TEL. +39 049 945 0466
FAX. +39 049 945 1044
WWW.STUDIO-54.IT

WWW.STUDIO-54.IT

ACAMEDY