

SOLUCIONES A LA MEDIDA

En SEIS I+D, nos especializamos en ofrecer una amplia variedad de equipos y apoyo para el área de transformación de alimentos. Contamos con una extensa oferta comercial que incluye:

- Mesas de apoyo, preparación, lavado, atención, móviles, con y sin pozuelos, entre otras opciones.
- Repisas de almacenaje, repisas de entrega y recibo, gabinetes altos, estanterías de ollas y despensa, y armarios de almacenaje neutro para facilitar la organización y el almacenamiento de tus suministros y utensilios de cocina.
- Equipos de cocción como estufas, planchas asadoras, hornos, freidoras, gratinadores, sartenes basculantes, marmitas y más para cubrir todas tus necesidades culinarias.
- Equipos de refrigeración y congelación para mantener tus alimentos frescos y en perfectas condiciones.
- Pozuelos industriales, lava ollas, lava escobas, trampas para recolección de grasas, tanques de almacenaje de alimentos, entre otros elementos de apoyo que te ayudarán a mantener tu área de trabajo en óptimas condiciones.
- Campanas extractoras, ductos y extractores tubulares, extractores tipo Hongo y otros dispositivos de ventilación para garantizar la calidad del aire en tu cocina.
- En resumen, ofrecemos todo lo que necesitas para equipar tu área de transformación de alimentos y asegurarte de que esté completamente operativa. Contáctanos para más información sobre nuestros productos y servicios.

