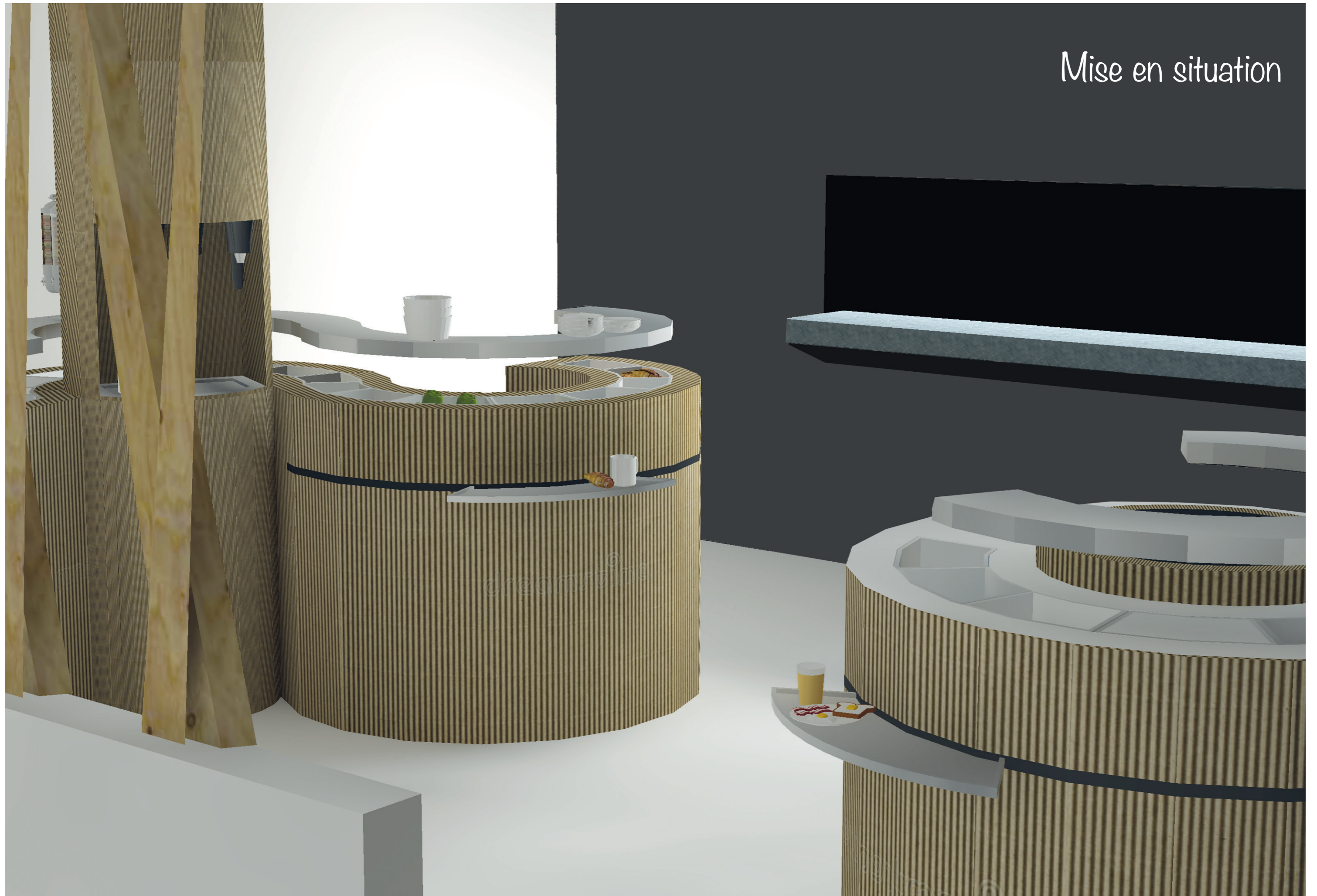
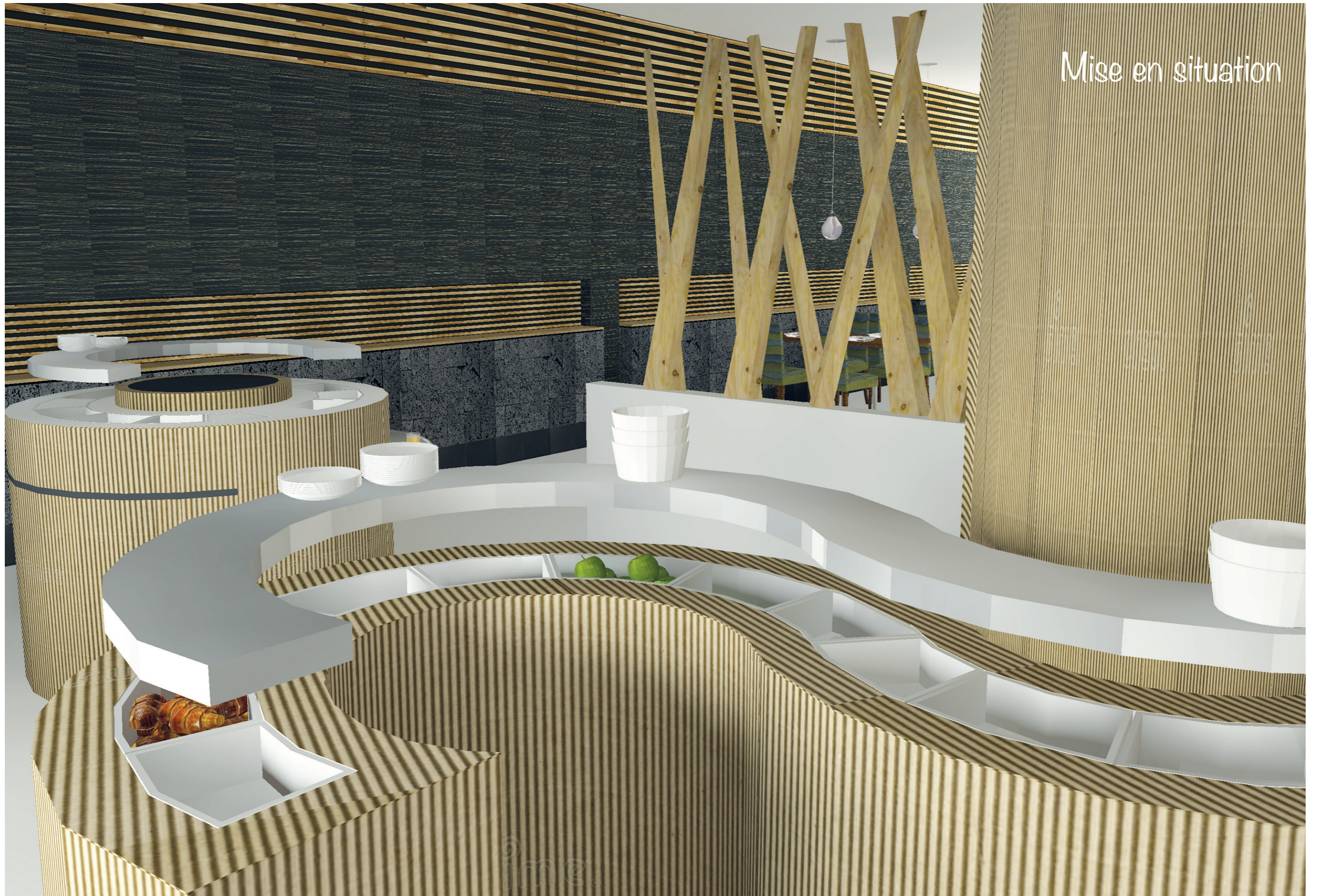


Mise en situation



Mise en situation



ime

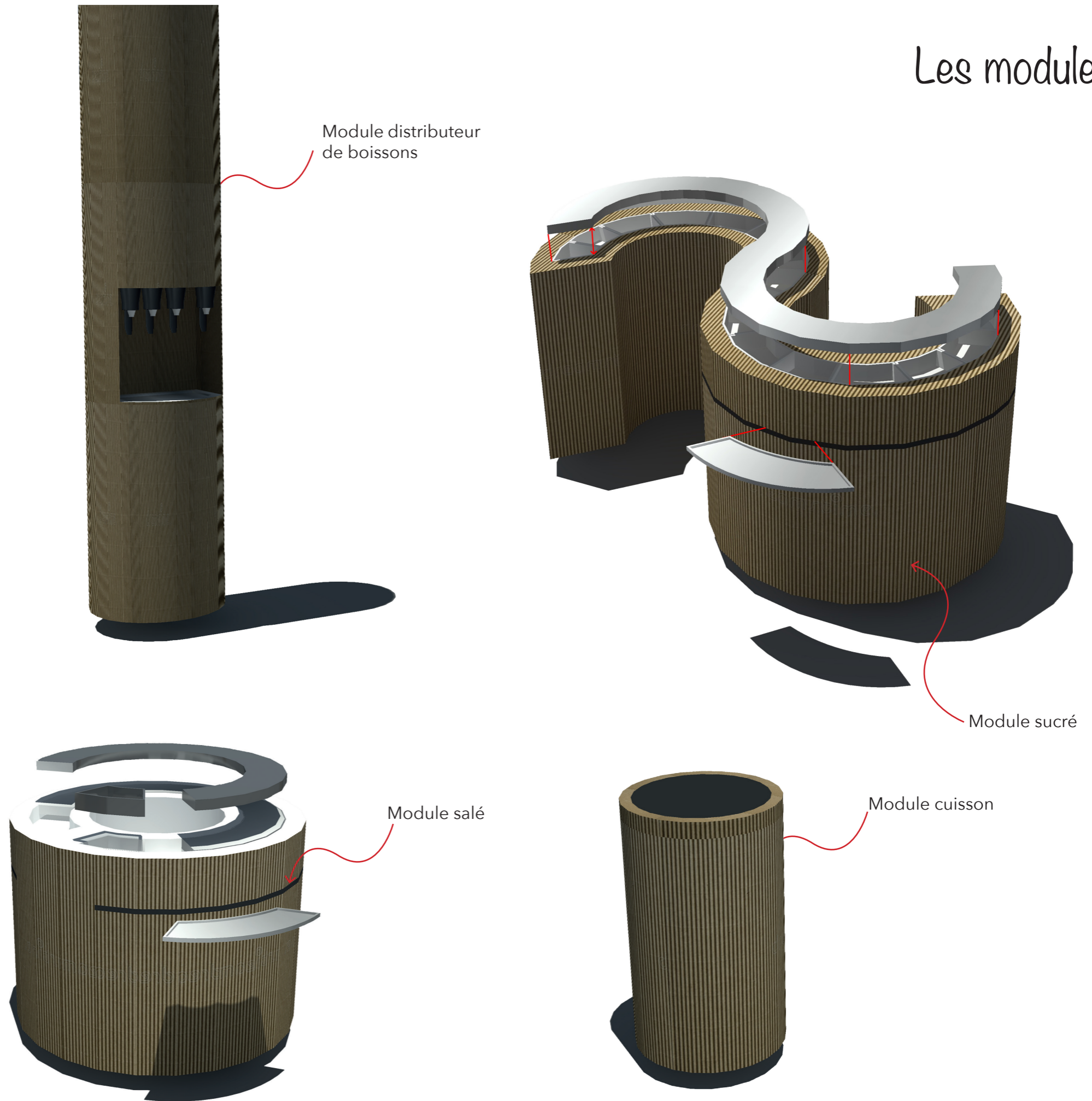


Cette gamme de modules en carton strié vous permettra de créer des buffets différents selon les espaces.

Grâce à cette structure, les modules peuvent se positionner sous différentes formes. Les modules ont également été conçus afin de s'imbriquer les uns dans les autres, par exemple le module de cuisson peut se positionner dans le module salé, de même pour le module de distribution de boisson.

Les modules, salé et sucrée, seront tous deux équipés d'une rainure dans laquelle les clients pourront y placer leurs plateaux pour se servir plus facilement. Des bacs inox serviront à présenter les produits, faciles de nettoyage, ils seront simples à changer en cas de réapprovisionnement. La desserte au-dessus des modules servira à la présentation de vaisselles.

Les modules





Ce premier module vous permettra d'agencer l'espace buffet comme bon vous semble.
Sa structure en carton strié vous permet de le positionner sous plusieurs formes (en S ou en module linéaire).
Ce module pourra servir, par exemple, à exposer des produits du type sucrés (viennoiseries, céréales...)

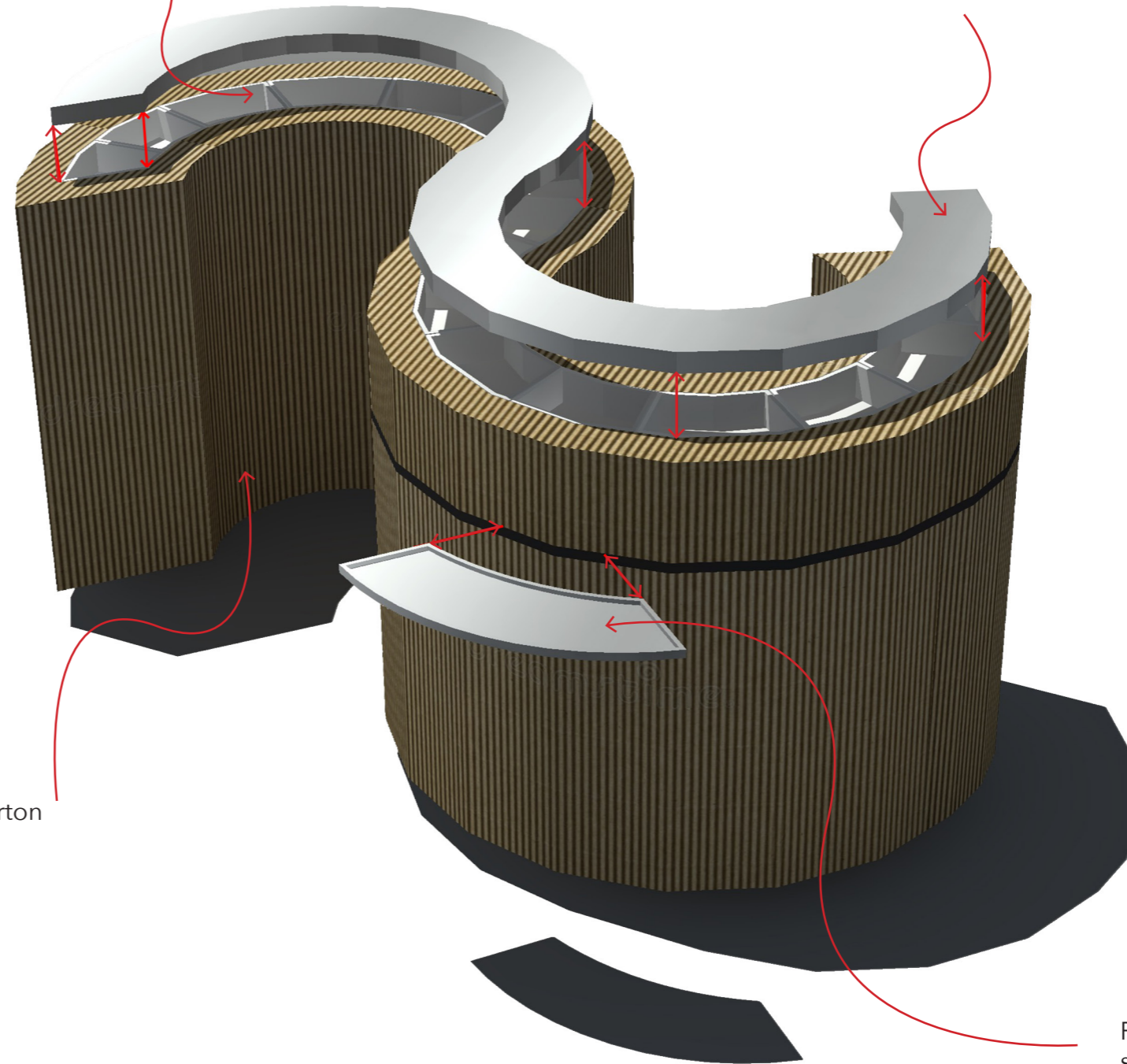
Module sucrée

Bac inox qui s'enlève facilement afin de réapprovisionner rapidement

Plan inox rabattable à l'intérieur du module

Structure en carton striée

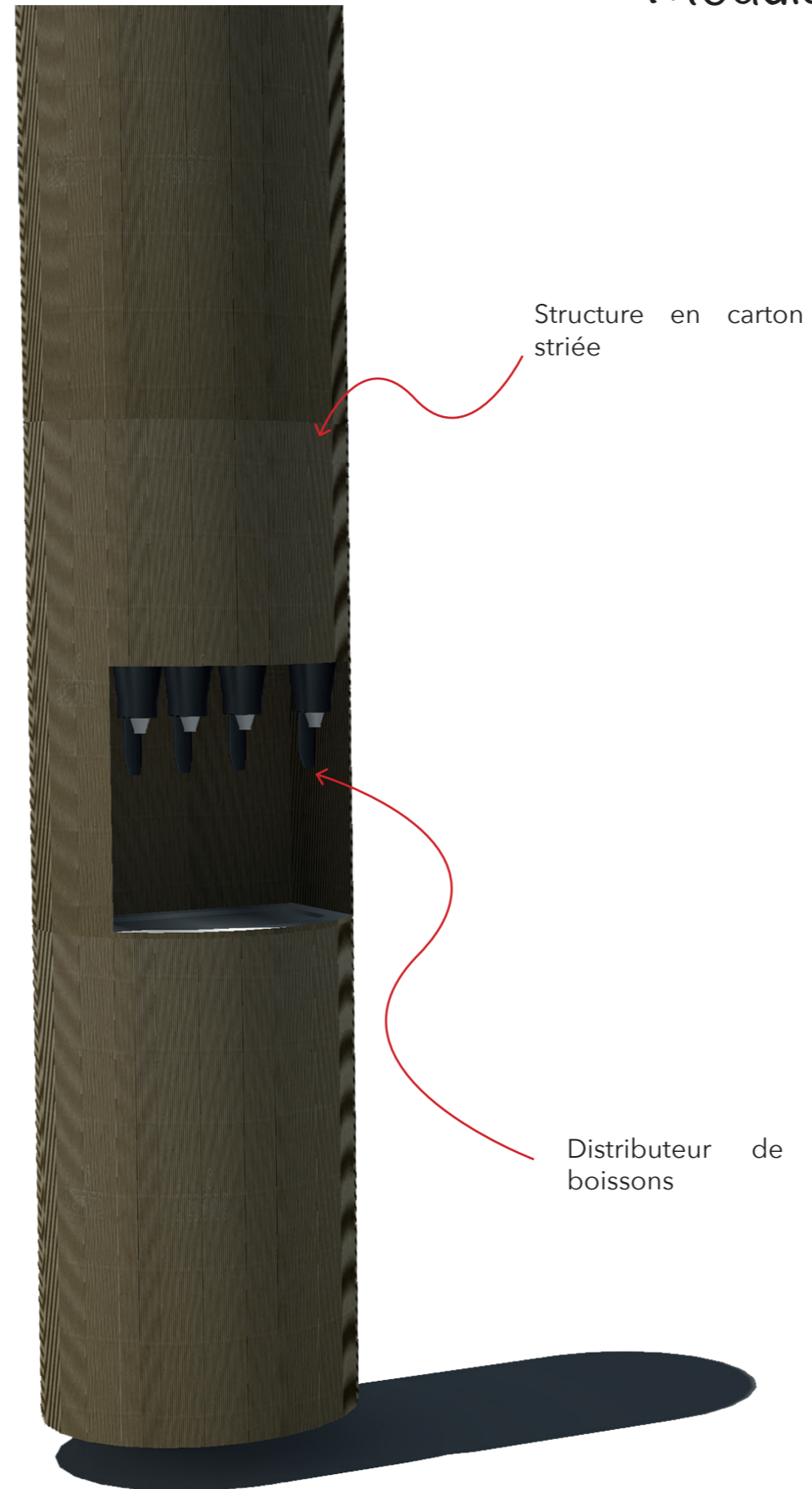
Plateau inox qui s'insère dans le module et qui glisse sur ce dernier en suivant les envies du client





Il s'agit ici du distributeur de boisson chaud ou froid.
Ce module peut facilement s'insérer avec le module sucré afin d'avoir un pôle regroupé ou il peut également être placé individuellement proche d'une desserte avec de la vaisselle.

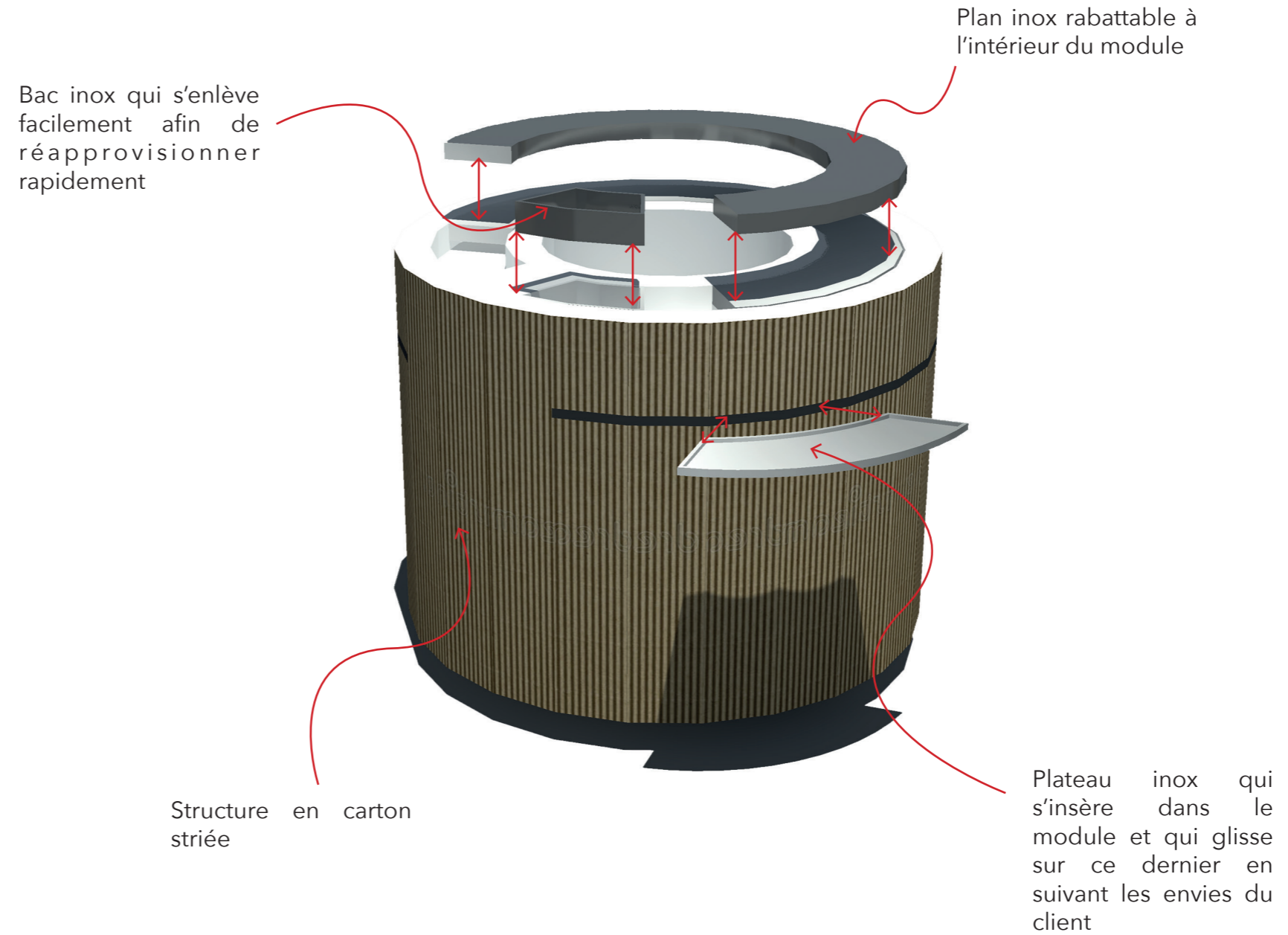
Module de distribution de boissons





Module salé

Ce module circulaire, plus petit que le précédent, permet de présenter les produits de type salé. Il peut également s'intégrer dans le module en S pour créer un seul pôle ou être placé individuellement.





Module de cuisson

Dans ce module la structure accueille une plaque de cuisson circulaire.
Ce module serait en libre-service afin de permettre aux clients de faire chauffer leurs aliments de type salé.
Bien qu'il puisse être placé seul l'idéal est qu'il soit intégré au module salé.

