



Technologie pro profesionální kuchyně


SALMON - GASTRO
Profesionální kuchyně



SALMON - GASTRO

Profesionální kuchyně

O firmě

Společnost SALMON-GASTRO byla založena v roce 2000 dvěma společníky Petrem Lososem a Pavlem Šebestou.

SALMON-GASTRO se zabývá dodávkami technologií pro stravovací provozy. Zaměřujeme se převážně na region jižních Čech. Některé významné zakázky realizoval kolektiv firmy také v Praze, Beskydech i na Slovensku. Zákazníky jsou známé restaurace, hotely, školní i závodní kuchyně, cateringové společnosti.

Poskytované služby

Služby zákazníkům poskytujeme v sídle firmy. Pomůžeme s návrhem provozu, projektovými podklady, výběrem technologie a samozřejmě zařízení instalujeme. Důležitá je koordinace našich techniků již na stavbě. Zákazníci nemusejí řešit kolize mezi profesemi a následně více práce. Servis obvykle provádíme na zařízení u zákazníků.

Významné zakázky

Madeta a.s. České Budějovice – závodní kuchyně, výdejny na jednotlivých závodech, značková prodejna v Krajinské ul.

Vojenský útvar – Strakonice – kuchyňský blok

Výroba hotových jídel – Týn nad Vltavou, Jednota České Budějovice

Relaxační a regenerační centrum Hluboká nad Vltavou

Kardiocentrum Vysočina

Restaurace Beseda – Třeboň, Město Třeboň

Hotel Duo – Praha

Rezidence Nové Hrady – MANE holding

Poslání katalogu

Prostřednictvím katalogu SALMON-GASTRO s.r.o. můžete přehledně a stručně nahlédnout do jednotlivých kategorií gastronomických provozů. Rádi bychom jeho prostřednictvím oslovili potenciální partnery, kteří plánují podnikat v gastronomii. Zkušené odborníky bychom rádi inspirovali v dalším směru rozvoje.

Novým a začínajícím partnerům může poskytnout inspiraci, pokud plánují podnikat v gastronomii. Zkušené odborníky bychom rádi inspirovali pro rozšíření nabízených služeb.



Obsah

Pro snadnější orientaci uvádíme jednotlivé kapitoly do témat. Barevně odlišenou kapitolu tvoří vždy jeden druh provozu a příslušné technologické vybavení.



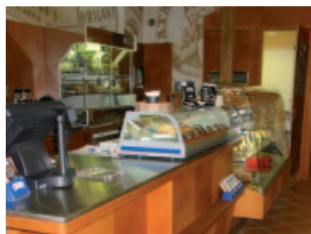
4 Rychlé občerstvení, bistro, bufet



10 Restaurace



16 Závodní kuchyně



20 Kavárna



24 Pizzerie



28 Školní kuchyně

Vážení zákazníci, připravili jsme pro Vás nabídkový katalog pro gastronomii.
Sortiment zboží a služeb najdete též na stránkách www.salmon-gastro.cz

Děkujeme Vám za Váš zájem.

Rychlé občerstvení, bistro, bufet

- **Prodejní vitríny**
- **Chladnice**
- **Prodejní váhy**
- **Zařízení pro přípravu**

V České republice stoupá obliba rychlého občerstvení. Lidé nemají čas se stravovat, jedí při chůzi, v autě, v práci. Hlavní důvody obliby rychlého občerstvení jsou rychlost odbavení, relativně velká nabídka oblíbených lahůdek a pokrmů za dostupnou cenu a možnost odnést si jídlo s sebou. Tyto důvody jsou pro nás stěžejní při navrhování řešení a technologií.





Teplá vitrína pro prodej teplých pokrmů DH580

Rozměr (š x d x v): 640 x 360 x 530 mm
 Teplota: 30 až 80°C
 Provedení: celonerezové s ukazatelem teploty
 Energie: 230 V

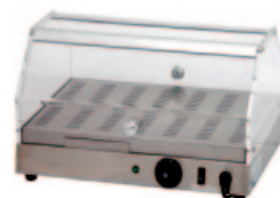
Cena: 8.990,- Kč



Teplá vitrína pro prodej teplých pokrmů DH805

Rozměr (š x d x v): 865 x 360 x 625 mm
 Teplota: 30 až 80°C
 Provedení: celonerezové s ukazatelem teploty
 Energie: 230 V

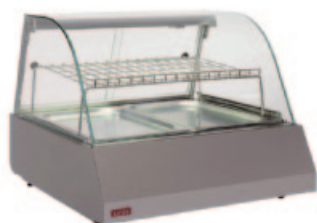
Cena: 9.990,- Kč



Vitrína s ohřevem na pečivo

Rozměry: 750x755x585 mm
 Energie: 230V/50Hz

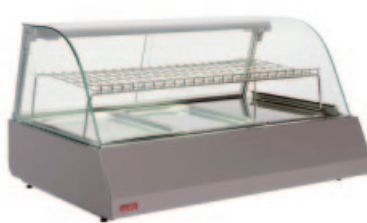
Cena od: 6.990,- Kč



Teplá vitrína Kentucky 2xGN1/1

Rozměry: 750x755x585 mm
 Teplotní rozsah: R obsah: +30/+90°C
 Energie: 230V/1,6kW

Cena od: 33.350,-Kč



Teplá vitrína Kentucky 3xGN1/1

Rozměry: 1080x755x585 mm
 Teplotní rozsah: +30/+90°C
 Energie: 230V/2,5kW

Cena od: 42.650,-Kč



Teplá vitrína Kentucky - vysoká

Provedení: 3xGN1/1
 Rozměry: 1080x775x745mm
 Energie: 2300V / 0,7kW

Cena od: 56.667,-Kč



Teplá vitrína ELBE

Rozměry: 606x420x414mm
 Teplota: +30/+90°C
 Energie: 230V/1,0kW

Cena od: 17.483,-Kč



Teplá vitrína TRENT

Rozměry: 606x420x414mm
 Teplota: +30/+90°C
 Energie: 230V/1,0kW

Cena od: 17.483,-Kč



Infra + ohřev gastronádob

Rozměr (š x d x v): 350 x 425 x 500 mm
 Termostat: 30 až 85°C
 Provedení: nerezové
 Energie: 230V/0,675kW

Cena: 11.990,-Kč

Chladicí vitríny



Vitrína chladicí pro uložení 3 gastronádob GN1/1



Chladicí vitrina - pultová



Pultová chladicí vitrina

Rozměry: 1080x755x585 mm
Energie: 230V/0,3kW

Teplota od +2/+8°C
Rozměry: 800(1000, 1200, 1500) x 630 x 660mm
Energie: 230V/0,3kW

Rozměry: délky 800 (1200, 1400, 1800) x šířka 700 x výška 500 (720, 950)mm
Energie: 230V/0,4kW

Cena od 49.770,-Kč

Ceny již od 27.500,-Kč

Ceny od: 75.490,-Kč

Chladnice a mrazáky



Prodejní chladicí vitrina s vestavěným chladicím agregátem



Chladnice pro skladování zboží



Chladicí skříň prosklená

Rozměry: 1200 (1500, 1700,2000) x 950 x 1250mm
Energie: 230V/0,4kW

Rozsah teplot: 0 až +10 °C
Ventilované nebo statické chlazení
Automatické odtávání
Bílá nebo s nerezovými dveřmi

Rozsah teplot: 0 až +10 °C
Rozměry (š x d x v): 1970 x 650x 590 mm
Energie: 230 V/0,4kW

Ceny již od: 34.900,-Kč

Cena od: 8.500,-Kč

Cena od: 11.900,-Kč



Prosklené chladnice pod pult, LIEBHERR, prosklené dveře, uzamykatelná



Chladnice pro uskladnění zboží, LIEBHERR,360, (500 litrů)



Mraznička pro uskladnění zboží, LIEBHERR, 143 litrů

Rozměry: 600x600x850 mm
Teplotní rozsah: +2/+8°C
Energie: 230V/0,2kW

Rozměry: 600x600x1590mm (750x720x1520 mm)
Teplotní rozsah: +0/+8°C
Energie: 230V/0,2kW

Rozměry: 600x620x830mm
Teplotní rozsah: -18/-22°C
Energie: 230V/0,2kW

Cena od : 21.999,-Kč

Cena od: 19.999,-Kč

Cena od: 22.999,-Kč



**Mraznička pro uskladnění zboží,
LIEBHERR, 513 litrů)**

Rozměry: 750x760x1860mm
Teplotní rozsah: -18/-22°C
Energie: 230V/0,3kW

Cena od: 29.999,-Kč



**Nerezová chladnice pro uskladnění
zboží, 600 litrů**

Rozměry: 800x830x2150mm
Teplotní rozsah: -2/+8°C
Energie: 230V/0,4kW

Cena od: 49.999,-Kč



**Proskená chladnice pro prezentaci
zboží, LIEBHERR 420 litrů**

Rozměry: 600x670x1990mm
Teplotní rozsah: 0/+8°C
Energie: 230V/0,3kW

Cena od: 19.999,-Kč

Prodejní váhy



Prodejní váha s výpočtem ceny

Rozměr váž. plošiny: 340x243
Vnější rozměry (š x d x v): 354x346x115
Provoz. teplota: 10 až +40°C
Energie: 230V/50Hz nebo akumulátor

Cena od: 9.800,-Kč



Obchodní váha

Rozměr plošiny: 340x280mm
Váživost: 6/15kg, e=2/5g
Energie: 230V/0,05kW

Cena od: 9.990,-Kč

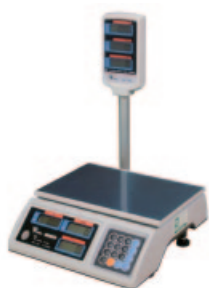


Obchodní váha

Rozměry: 354x375x450mm
Váživost, přesnost: 5kg e=2/5g
Energie: 230V/0,05; akumulátor

Cena od: 10.800,-Kč

Zařízení pro tepelnou přípravu



Obchodní váha

Rozměry plošiny: 293x200mm
Váživost: 6/15/30 kg, e=2/5/10 g
Energie: 230V/0,05kW

Cena od: 5.990,-Kč



Elektrický konvektomat ELECTROLUX

Rozměr sporáku (š x d x v): 898x915x808 mm
Vnitřní rozměr komory 6-10 vsunů GN1/1 530x325 mm
Energie: 400V/10kW

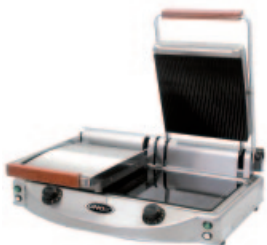
Cena od: 173.400,-Kč



**Klešový gril – oboustranný,
sklokeramický povrch**

Rozměry: 330x458x176 mm
Teplotní rozsah: +400°C
Energie: 230V/1,6kW

Cena od: 14.990,-Kč



Klešťový gril dvojitý – oboustranný, sklokeramický povrch

Rozměry: 619x458x176 mm
Teplotní rozsah: +400 °C
Energie: 230V/3,2kW

Cena od: 24.990,-Kč



Výdejní vana s ohřevem – stolní provedení

Rozměry: 354x615x255 mm
Teplotní rozsah: +30/+90 °C
Energie: 230V/1,2kW

Cena od: 2.490,-Kč



Výdejní vana s ohřevem – stolní provedení

Rozměry: 610x305x275 mm
Energie: 230V/2kW

Cena od: 6.490,-Kč



Vodní lázeň

Vnější rozměry (š x d x v): 330x540x220mm; 660x540x220mm
Regulace teploty: 30-90 °C
Energie: 230V/1,5kW

Cena od: 5.490,-Kč



HOT DOG

Regulace teploty: 50 - 90 °C
Rozměr nádoby v mm: 0 193 x 240 v
Energie: 230V/1,1kW

Cena od: 6.990,-Kč



Gril na gyros

Rozměry (š x d x v): 415 / 450* x 500 x 790 mm
Regulace: 3 reg. stupně
Max.kapacita: 15 kg
Energie: 400V/4,9kW

Cena od: 24.990,-Kč



Opékač párků s rolkami

Celonerezové provedení
Rozměr v mm (š x d x v): 460 x 270 x 200mm
Energie: 230V/1,35kW

Cena od: 14.990,-Kč



Klešťový gril, spodní a horní ohřev, litinová deska

Regulace: 0 – 250 °C
Velikost (š, v h.): 330 x 430 x 240
Rozměr desky: 260 x 245 mm
Energie: 230V/3kW

Cena od: 7.990,-Kč



Toaster gril

Rozměry (š x d x v): 525 x 305 x 305 mm
Kleště na 1 toast
Energie: 140,- Kč
230V/2kW

Cena od: 4.590,-Kč



Salamandr pro zapékání, gratinování

Rozměr (š x d x v): 600 x 450 x 500 mm
Rozměr roštu: 600x350 mm
Nastavení teploty: 50 až 300°C
Energie: 400V/4kW

Cena od: 33.990,-Kč



Model Salamandr

Rozměry (š x d x v): 600 x 400 x 455 mm
Rozměr komory: 450x350x215 mm
Energie: 230V (400 V) / 3kW

Cena od: 8.290,-Kč



Plynový gril na gyros

Rozměry (š x d x v): 280 / 320* x 330 x 615 mm
Provedení: Nerezové
Energie: 230V/0,65kW

Cena od: 14.990,-Kč

Profesionální mikrovlnné trouby



SAMSUNG

Rozměry: 464x557x368 mm
Výkon: 1000W
Energie: 230V/1,7kW

Cena od: 12.990,-Kč



PANASONIC

Rozměry: 422x508x337 mm
Výkon: 2100W
Energie: 230V/3,2kW

Cena od: 49.500,-Kč



SHARP - profesionální

Rozměry vnitř. prostoru (š x d x v): 351 x 211 x 372 mm
Vnější rozměry (š x d x v): 520 x 309 x 406 mm
Energie: 230V/1,5kW

Cena od: 9.831,-Kč

Péče o nádobí



Myčky nádobí s mycím cyklem od 2 min. a spotřebou vody 2,5l

Rozměry (š x d x v): 600x 610 x 845 mm
Rozměr koše (š x d x v): 500 x 500 x 120 mm
Energie: 230V/3,5kW

Cena od: 34.900,-Kč



Myčka nádobí Electrolux

Rozměry: 600x600x850 mm
Výkony: 3 mycí programy od 90 sec.
Energie: 400V/5,3kW

Cena od: 75.490,-Kč



Myčka nádobí s vyšší kapacitou umytého nádobí

Rozměry (š x h x v): 748x833x1515 mm
Max.výška nádobí: 409 mm
Rozměr koše: 500x500x120 mm
Energie: 400V/10kW

Cena od: 84.900,-Kč

Restaurace s kuchyní pro přípravu hotových jídel a minutek

- **Stroje do přípravny, nerezový nábytek**
- **Varná technologie – sporáky, fritézy, grilovací desky..**
- **Konvektomaty**
- **Výdej jídel**
- **Mytí nádobí a skla**
- **Chladicí a skladovací zařízení**

Tento segment gastronomie je stále zajímavá podnikatelská příležitost. Zaměříme se zde pouze na kuchyňský provoz restaurace. Naším úkolem je vytvořit optimální koncept provozu, který bude založen na požadavcích investora a zároveň splní požadavky příslušných předpisů. Souhrnné informace, se kterými pracujeme, shrnují požadavky na typ restaurace, množství jídel a dispoziční možnosti budovy a finanční očekávání investora.

Návrh restaurační kuchyně v programu A-CAD.

Přípojně body pro napojení instalací předáváme přesně okótované se zadáním parametrů.



Stroje do přípravy

Před samotnou tepelnou úpravou odborný personál denně upotřebí nezbytné vybavení připraven surovin.

- roboty (univerzální stroje pro hnětení, šlehání, míchání....)
- nářezové stroje (kráječe plátků uzenin, sýrů)
- krouhače, kutry (stolní přístroje pro přípravu rozmanitých obloh, masových a jiných směsí, kaší....)
- řezačky masa (nejlepší způsob namletí syrového masa, vnitřností...)
- vakuové baličky (nezbytný pomocník pro delší uchování polotovarů,
- pokrmů, při dodržení dalších podmínek....)
- škrabky brambor a zeleniny (stroje pro opracování kořenové zeleniny a brambor..)
- pračky a odstředivky zeleniny (čerstvé, křehké a umyté saláty – snadno a důkladně ...)
- sterilizátory nožů
- ponorné mixéry

Roboty



Univerzální kuchyňský stroj s příslušenstvím

Objemy kotlíků: 10 -80 litrů
 Rozměry: od 470x360x660 mm do 1250x900x1800 mm
 Energie: 230 nebo 400 V / 1 kW

Cena od: 15.390,-Kč

Nářezové stroje



Nářezové stroje pro krájení základních uzenin a masa

Rozměry: 480x365x340mm
 Průměr nože: od 250mm
 Energie: 230V/0.14kW

Ceny od: 7.990,-Kč



Nářezový stroj s ozubeným převodem - pro gastronomické provozy

Rozměry: 420x565x390mm
 Průměr nože: 275 a 300mm
 Energie: 230V 0.25kW

Cena od: 12.990,-Kč

Krouhače, kutry



Krouhač zeleniny

Strouhá, plátkuje, nudličkuje.
 Rozměry: 360x300x550mm
 Energie: 230V/0,4kW

Cena od: 19.780,-Kč
 Sada 4 disků: od 3.580,-



KUTR

Objem kutry: 2,9litru
 Rozměry: 200x280x350mm
 Energie: 230V/0,55kW

Cena od: 16.380,-Kč

Vakuové baličky



Vakuové baličky

Rozměr komory(šxd): 280x310 mm
 Max. šířka sáčku: 280 mm
 Rozměry (š x d x v): 330x450x295mm
 Energie: 230 V

Cena od: 34.990,-Kč

Řezačky masa



Řezačka masa pro gastronomii

Rozměry: 350x500x505mm
Průměr složení: 82mm
Energie: 230V/1,2kW

Cena od: 47.900,-Kč



Řezačka masa eco

Rozměry: 250x410x410mm
Průměr složení: 70mm
Energie: 230V/0,6kW

Cena od: 11.990,-Kč

Ponorné mixéry



Ponorný mixer s metlou

Délky: 350, 450, 550, 650mm
Energie: 230V/0,4kW

Cena od: 12.000,-Kč

Škrabky brambor a zeleniny



Škrabka brambor a zeleniny, nerezový nebo komaxit

Náplně: 6, 12, 20, 40kg
Energie: 400V/0,6kW

Cena od: 17.480,-Kč

Sterilizátory nožů



Sterilizátor nožů

Rozměry (š x d x v): 380x140x400 mm
Energie: 230V/0,03kW (2kW)

Cena od: 9.990,-Kč

Myčky a odstředivky zeleniny



Myčka a odstředivka zeleniny

Rozměry (š x d x v): 700x700x1000 mm
Hmotnost: 117kg
Energie: 230V/0,9kW

Cena od: 154.880,-Kč

Nerezový nábytek



Výroba na míru

Výroba dle Vašich požadavků na zakázku

Cena od: 5.042,-Kč



Výroba na míru

Výroba dle Vašich požadavků na zakázku

Cena od: 11.450,-Kč



Nábytek zhotovíme na míru

Nerezový materiál AISI304
Jákl 40x40, vyztužené police

Cena od: 6.300,-Kč

Sporáky



Kombinovaný sporák 4 nebo 6 hořáků/ el.trouba

Rozměry (šxdxv): 800 nebo 1200x700x900 mm
Vnitřní rozměr trouby: GN2/1 650x530 mm
Hmotnost: 104 / 135kg
Energie: 400V/5kW

Cena od: 41.990,-Kč



Elektrický sporák s troubou

Rozměry (š x d x v): 800x700x900 mm
Vnitřní rozměr trouby: GN2/1 650x530 mm
Hmotnost: 95kg
Energie: 400V/17kW

Cena od: 34.990,-Kč



Indukční sporák 2 nebo 4 zóny

Rozměry (š x d x v): 400x700x250 mm
Hmotnost: 65kg
Energie: 400V/7kW

Cena od: 125.440,-Kč

Fritézy



Fritéza

Rozměry: 800x700x900 mm
Pracovní teplota: 185°C
Energie: 400V/18kW

**Cena od: 18.890,-Kč (jedna vana)
34.990,-Kč (dvě vany)**

Grilovací desky



Grilovací deska – rychlá příprava masa, vajec, omelet a jiných produktů

Topné médium: plyn nebo elektřina
Rozměr (š x d x v): 400 / 800x700x250
Teplota: 130-300°C
Energie (elektrický model): 400V/5kW

Cena od: 9.990,-Kč

Konvektomaty



Elektrický konvektomat - UNOX

Rozměry (š x d x v): 750 x 728 x 625 mm
Vnitřní rozměr komory 3-5-7 vsunů GN1/1 530x325mm
Energie: 400V/3,5kW

Cena od: 56.990,-Kč



Plynový konvektomat - UNOX

Rozměry (š x d x v): 750 x 728 x 625 mm
Vnitřní rozměr komory 3-5-7 vsunů GN1/1 530x325mm
Energie: Plyn 11 kW
230V/0,4kW

Cena od: 119.990,-Kč



Elektrický konvektomat ELECTROLUX

Rozměr sporáku (š x d x v): 898x915x808 mm
Vnitřní rozměr komory 6-10 vsunů GN1/1 530x325 mm
Energie: 400V/10kW

Cena od: 173.400,-Kč



Plynový konvektomat ELECTROLUX

Rozměr sporáku (š x d x v): 898x915x808 mm
Vnitřní rozměr komory 6-10 vsunů GN1/1 530x325 mm
Energie: Plyn 10 kW
230V/0,5kW

Cena od: 231.300,-Kč



Výdej stravy

Při výdeji hotových jídel musí být dodrženy podmínky, které ukládá příslušná vyhláška. Naším cílem je technologicky zajistit, aby zákazník vždy dostal včas prvotřídní kvalitu pokrmu při správné teplotě.

Vyhřívané výdejní vany



Vyhřívané pojízdné vany



Stabilní výdejní vana



Stůl s ohřevem

Vana vyhřívána s ohřevem, kapacita 2/1 GN
Gastronádoby jsou extra příslušenství
Rozměry: 900/1200/1500x650x900mm
Energie: 230V/0,9kW

Cena od: 16.500,-Kč

Výdejní vany s ohřevem pro 2, 3 a 4 GN1/1
Gastronádoby jsou extra příslušenství
Rozměry: 900/1200/1500x700x900mm
Energie: 230V/0,9kW

Cena od: 15.500,-Kč

Vyhřívavý spodní prostor
Teplotní rozsah: 30-90°C
Rozměry: od 1000x700x900mm
Energie: 230V/2 kW

Cena od: 23.490,-Kč

Infraohřev - ohřev talířů



Výdejní vana na stůl

Rozměry: 330x540x220 mm
Energie: 230V/1,2kW

Cena od: 5.490,- Kč



Infraohřev

Rozměry: Délky 900/1200/1500
Šířky 300/400
Výška 350 mm
Energie: 230V/1kW

Cena od: 6.860,- Kč

Stolní spotřebiče pro přípravu pokrmů



Klešový gril

Rozměr (š x h x v): 330x430x240 mm
Rozměr desky: 260x245 mm
Nastavení teploty: 50 až 300°C
Energie: 230V/1,8kW

Cena od: 7.990,- Kč

Myčky nádobí a skla



Salamandr pro zapékání, gratinování

Rozměr (š x h x v): 600x450x500 mm
Rozměr roštu: 600x350 mm
Nastavení teploty: 50 až 300°C
Energie: 400V/3kW

Cena od: 19.990,- Kč



Mikrovlákná trouba SHARP - profesionální

Rozměry vnitřního prostoru (š x d x v): 351 x 211 x 372 mm
Vnější rozměry (š x d x v): 520 x 309 x 406 mm
Energie: 230V/1,1kW

Cena od: 9.831,- Kč



Profesionální myčka nádobí s mycím cyklem od 2 min. a spotřebou vody od 2,5l

Rozměry (š x h x v): 600x610x845 mm
Max.výška nádobí: 340 mm
Rozměr koše: 500x500x120 mm
Energie: 400V/5,3kW

Cena od: 34.900,- Kč

Chladnice



Myčka nádobí s vyšší kapacitou umytého nádobí

Rozměry (š x h x v): 748x833x1515 mm
Max.výška nádobí: 409 mm
Rozměr koše: 500x500x120 mm
Energie: 400V/10kW

Cena od: 84.900,- Kč



Chladnice pro uskladnění zboží, objem 160, 360, 500, 650 litrů

Cena od: 8.500,- Kč



Chladicí skříň prosklená

Rozměry (š x h x v): 650x590x1970 mm
Rozsah teplot: 0 až +10 °C
Energie: 230 V/0,4kW

Cena od: 11.900,- Kč

Závodní kuchyně

Moderní způsob závodního stravování

Závodní stravování je důležité pro produktivitu práce zaměstnanců. Je známo, že sytý zaměstnanec podává větší výkony a má menší prostoje než zaměstnanec, který si nosí pouze svačinu nebo nakupuje v kantýně. Bohatá nabídka hotových jídel i minutek, dezertů, čerstvých salátů, nabídka teplých nápojů v moderní závodní restauraci uspokojí i náročného strávnicka. Strava je obvykle částečně hrazena zaměstnavatelem.

- **Transport stravy**
- **Příprava jídel a regenerace stravy**
- **Výdej jídel - samoobslužný**
- **Mytí nádobí**

Návrh závodní restaurace v programu A-CAD.

Přípojné body pro napojení instalací předáváme přesně okótované se zadáním parametrů.





Transport stravy

Popis systému:

Transport stravy začíná v expedici výroby- v kuchyni cateringové firmy. Hotové pokrmy jsou po uvaření uloženy do uzavřených nerezových gastronádob. Pro uchování teploty jídel je celá gastronádoba ukládána do termoizolačních nádob – termoportů., nápoje a polévku je možné transportovat ve várnících. Pro dopravu termonádob se stravou musí být vyčleněno zvláštní vozidlo s omyvatelným vnitřním povrchem.

Transport stravy



Izolační termonádoba s bočním nakládáním



Detail ovládání vyhřívaného termoportu se zobrazením teploty uvnitř



Transportní nádoba pro nakládání shora

Rozměry: 430x630x490mm

Cena již od 11.270,-Kč (nevyhřívané)
23.200,-Kč (s vnitřním ohřevem)

Rozměry: 630x430x340mm
(ceny neobsahují vnitřní gastronádoby)

Cena již od 5.190,-Kč (nevyhřívané)
Cena již od 19.850,-Kč (s vnitřním ohřevem)

Regenerace stravy

Po závozu stravy do příjmu jídelny personál provede překládku vnitřních nerezových nádob do výdejních van. Některé složky pokrmů vyžadují regeneraci ze zchlazeného stavu do teploty pro výdej. Použité termoizolační obaly jsou umyty ve vyčleněné umývárně a uloženy do roštových nerezových regálů.



Regenerace stravy



Vyhřívaná skříň s možností přivlhčení



Parní konvektomat



Parní konvektomat

Rozměry: 735x750x1870mm
Energie: 400V/6kW

Cena od: 91.000,-Kč

Rozměry: 898x915x808mm
Kapacita: od 5 kusů GN 1/1
Energie: 400V/6kW

Cena od: 79.900,-Kč

Rozměry: 993x957x1795
Kapacita: 20 GN 1/1
Energie: 400V/35kW

Cena od: 79.900,-Kč

Tepelná příprava



Indukční vařič



Fritéza v kompaktním provedení – dvě nezávislé smažící vany



Grilovací deska s tvrdochromovaným povrchem

Rozměry: 600x300x180mm
Hmotnost: 18 kg
Energie: 230V/3,5kW

Cena od: 39.980,-Kč
Indukční WOK s cenou již od 72.000,-Kč

Rozměry: 540x420x300 mm
Energie: 400V/12kW

Cena od: 13.990,-Kč

Rozměry: 600x325x180mm
Hmotnost: 20kg
Energie: 230V/2,8kW

Cena od: 31.980,-Kč

Výdej jídel – samoobslužný

Návrh řešení vychází ze zadané kapacity vydaných jídel a prostorových možností. Nedílnou součástí výdejní sestavy je zásobník na podnosy a příbory, výdejní vany pro ohřev pokrmů v gastronádobách, chladicí samoobslužné vitríny pro uchování salátů, dezertů a nápojů. Výdejní linka je zakončená pokladním terminálem pro hotovostní a bezhotovostní platby za odebranou stravu.



Mytí nádobí

Mytí použitého nádobí je důležité řešit komplexně v projektové dokumentaci. Základní parametry pro fungující systém je množství strážníků v časovém úseku a z toho plynoucí množství nádobí, které je nutné roztřídit a umýt.



Kavárna

Moderní kavárna je vyhledávaným cílem zákazníků pro příjemné posezení u kávy či jiného nápoje a ukojení mlsné chuti na něco sladkého. Příjemný interiér, pohodlné posezení v klidném prostředí, výhled z prosklených ploch, vůně kávy a kávových specialit, nápojový lístek, příznivé ceny a příjemná obsluha – to jsou důvody, které přitahují zákazníky do Vašeho podniku. Investorům pomůžeme vyřešit koncept provozu, rozsah nabídky, potřebné zázemí a technologie pro uskutečnění záměru i požadavky na personální obsazení.

- Kávovary
- Vitríny na prezentaci a prodej
- Horkovzdušné pece
- Barové zařízení
- Mytí skla a šálků



Kávovary a jejich příslušenství

Dominantou každé kavárny je kávovar. Správná volba přístroje vyžaduje odpověď na několik základních otázek:

1. Jaké množství hostů potřebujeme denně obsloužit
2. Jakou nabídku kávových specialit budeme nabízet
3. Zabezpečení a evidence vyprodukovaných nápojů
4. Cena

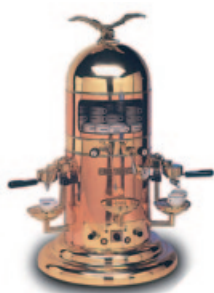
Design – důležitý pro image kavárny. Kavárna musí být originální a oslovit své zákazníky osobitým prostředím. Již při návrhu kavárny, volbě nábytku, osvětlení, celkového stylu řešení bychom již měli mít jasnou představu, jaký kávovar bude nevhodnější.

Kávovary BRASILIA – moderní design, technické zpracování, robustní provedení, výkon.



Kvalita pod elegantním designem.

Kávovary



Kávovar Brasilia



Pákový kávovar



Automatický kávovar, chl.box na mléko

Počítadlo
Mlýnek kávy: okamžitě semleté porce
Rozměry: 470x680x940mm
Energie: 230V / 0,38kW

Ceny od: 152.000,- Kč

1- 4 páky pro přípravu kávy
Tryska na páru a horkou vodu
Energie: 230V/3,5kW (2 páky)

Cena: 37.000,- Kč

Produkce kávy: 180šálků/hod
Rozměry: 400x420x440mm
Energie: 230V/2,9kW

Cena: 59.980,- Kč

Vitríny pro prezentaci a prodej



Teplé vitríny pro prezentaci pečiva

Rozměr (š x d x v): 500 x 360 x 260 mm
 Termostat: 30 až 60°C
 Provedení: Celonerezové, opláštění polykarbonátem
 Energie: 230 V

Cena od: 5.990,- Kč



Teplá vitrína ELBE

Rozměry: 606x420x414mm
 Teplota: +30/+90°C
 Energie: 230V/1,0kW

Cena od: 17.483,- Kč



Teplá vitrína pro prezentaci pečiva

Rozměry: 606x446x452mm
 Teplota: +30/+90°C
 Energie: 230V/1,0kW

Cena od: 16.676,- Kč



Teplá vitrína pro prezentaci pečiva

Dvojitě nemlžící se zasklení
 Rozměry: 606x420x414mm
 Energie: 230V/0,5kW

Cena od: 16.860,- Kč



Panoramatická chladicí vitrína

Dvojitě nemlžící se zasklení
 Rozměry: 725x700x1995mm
 Energie: 230V/0,5kW

Cena od: 33.590,- Kč

Horkovzdušné pece



Kompaktní horkovzdušná pec

Rozměry (š x h x v): 600 x 693 x 509mm
 Teplotní rozsah: 70-260°C
 Rozměr plechu: 460x330
 Energie: 230V/3kW

Cena do: 19.990,- Kč



Toaster

Rozměry (š x h x v): 395 x 250 x 285 mm
 Počet toustů: 2
 Hmotnost: 8 kg
 Energie: 230 V/1,6kW

Cena od: 4.490,- Kč



Toaster

Energie: 230 V
 Rozměry (š x d x v): 525 x 305 x 305 mm
 Kleště na 1 toast
 Energie: 140,- Kč
 Energie: 230 V

Cena od: 4.590,- Kč

Výrobky ledu



Výrobek nápojového ledu

Rozměry (š x h x v): 390 x 460 x 610 mm
Denní produkce již od: 24kg
Kapacita zásobníku: 6 kg
Energie: 230V/0,35kW

Cena od: 18.900,- Kč

Drtiče nápojového ledu



Drtič nápojového ledu

Rozměry (š x h x v): 236x 453 x 474 mm
Denní produkce: 1,2kg za 30 vteřin
Hmotnost: 10kg
Energie: 230V/0,15kW

Cena od: 14.380,- Kč

Výrobek mléčné pěny



Výrobek mléčné pěny FOAMINO

Rozměry (š x h x v): 150x 450 x 485 mm
Objem mléka: 2,5l
Energie: 230 V/1,1kW

Cena od: 29.990,- Kč

Výrobek šlehačky



Výrobek šlehačky THERMOPLAN

Rozměry (š x h x v): 200x 290 x 440 mm
Kapacita: 50l/hod
Objem: 1 litr
Energie: 230V/0,35kW

Cena od: 39.990,- Kč

Barové mixéry



Mixer SANTOS

Rozměry (š x h x v): 180x 180 x 200 mm
Objem: 1,25 litru
Energie: 230V/0,6kW

Cena od: 6.680,- Kč
Chromovaná báze 7.780,- Kč

Výroba fresh džusů



SANTOS

Rozměry (š x h x v): 260x 470 x 450 mm
Hmotnost: 16kg
Kapacita: 40l / hodinu
Energie: 230V/0,8kW

Cena od: 26.980,- Kč
Chrom 27.980,-

Kavárna

Vířič a chladič nápojů



Lopátkový vířič nápojů

Rozměry (š x h x v): 180x 430 x 670 mm
Kapacita: 1x/2x/3x/4x 12l
Energie: 230V/0,2kW

Cena od: 14.880,- Kč

Mytí skla a šálků



Podpultová barová myčka economy

Rozměry (š x h x v): 465x 515 x 700mm
Max.výška nádoby: 265 mm
Rozměr koše: 400x400x120 mm
Energie: 230V/3,4kW

Cena od: 28.990,-Kč



Podpultová barová myčka top

Rozměry (š x h x v): 465x 565 x 635mm
600 x 620 x 820mm
Energie: 230V/3,4kW

Cena již od: 52.460,-Kč

Pizzerie

Moderní technicky nenáročné provozovny, které se těší přízni mladých i starších hostů s možností prodeje těstovin, salátů.

- Stroje pro přípravu
- Pizza stoly
- Pece na pizzu a doplňky
- Vitríny a prezentace
- Myčka talířů



Krouhače zeleniny



Krouhač zeleniny

Rozměr (š x d x v): 340 x 304 x 590 mm
Hmotnost: 11 kg
Energie: 230V/0,5kW

Cena od: 19.980,-Kč

Nářezové stroje



Nářezový stroj

Rozměry: 480x365x340mm
Průměr nože: od 250mm
Energie: 230V/0,14kW

Ceny od: 9.900,-Kč



Nářezový stroj s ozubeným převodem

Průměr nože 275mm a větší
Nerezový /teflonový nůž
Nastavitelná tloušťka řezu 0-15mm
Rozměr (š x d x v): 450 x 504 x 780 mm
Energie: 230V/0,25kW

Ceny od: 25.990,-Kč

Příprava těsta



Spirálový hnětač těsta

Rozměr (š x d x v): 280 x 540 x 550 mm
Hmotnost: 42 kg
Energie: 230V/0,5kW

Ceny od: 19.990,-Kč



Vyvalovačka těsta na pizzu

Rozměry: 420x500x630mm
Energie: 230V/0,25kW

Cena od: 25.990,-Kč



Vykulovačka na těsto

Rozměry: 570x610x500mm
Energie: 400V/0,37kW

Cena od: 62.900,-Kč

Pizza stoly



Lis na pizza těsto - mechanický

Rozměr (š x d x v): 580 x 520 x 780 mm
Hmotnost: 155 kg
Energie: 230V/3,5kW

Cena od: 69.990,-Kč



Chladicí stůl pro výrobu pizzy

Rozměr (š x d x v): 1800 x 600 x 1420 mm
Hmotnost: 165 kg
Energie: 230V/0,5kW

Ceny od: 69.900,-Kč



Chladicí stůl pro výrobu pizzy

Rozměr (š x d x v): 900 x 700 x 1200 mm
Hmotnost: 70 kg
Energie: 230V/0,3kW

Ceny od: 14.990,-Kč

Pece na pizzu



Pec na pizzu



Dvojitá pec na pizzu



Profesionální řada pecí na pizzu

Rozměr (š x d x v): 980 x 930 x 420 mm
Hmotnost: 88kg
Energie: 400V/4,5kW

Rozměry: 980x930x850mm
Hmotnost: 170kg
Energie: 400V/9kW

Rozměr (š x d x v): 1050 x 900 x 400 mm
Hmotnost: 155 kg
Energie: 400V/5,3kW

Cena od: 21.990,-Kč

Cena od: 37.990,-Kč

Cena od: 39.990,-Kč



Dvojitá pec na pizzu



Pec na pizzu – průchozí – mobilní provedení

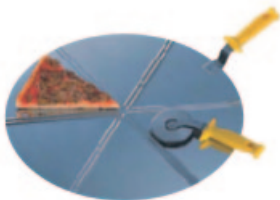
Rozměry: 1050x900x720mm
Hmotnost: 212kg
Energie: 400V/9kW

Rozměr (š x d x v): 940 x 2190 x 420 mm
(bez podstavce)
Hmotnost: 218 kg
Energie: 400V/11,5kW

Cena od: 67.990,-Kč

Ceny od: 246.900,-Kč (cena nezahrnuje podstavec)

Doplňky pro práci v pizzerii



Doplňky pro práci v pizzerii. Nože na pizzu, lopatky, podnosy, kartáče

Nepostradatelné nástroje pro sázení do pece, porcování a čištění pece. Naše nabídka uspokojí každého.

Myčky pizza talířů a nádobí



Myčka pizza talířů a nádobí

3 mycí programy: 55/90/300 vteřin
Rozměr (š x d x v): 600 x 600 x 1470 mm
Hmotnost: 97 kg
Energie: 400V/9kW

Ceny od: 107.000,-Kč

Prodejní vitríny



Vitrína s topnou deskou a infra lampou pro udržení teploty čerstvé pizzy

Rozměr (š x d x v): 400 (750) x 600 x 690 mm
Hmotnost: 15 kg
Energie: 400V/0,67kW(1,35kW)

Ceny od: 15.400,-Kč



Vitrína s ohřevem pro prezentaci pizzy

Rozměr (š x d x v): 350 x 425 x 500 mm
Hmotnost: 18 kg
Provozní teplota: 30-85°C
Energie: 400V/0,85kW

Ceny od: 11.990,-Kč



Moderní školní stravování – zdravá mládež

Školní stravování je dosud předností českého školství. Dbá na správné stravování našich dětí a mládeže. Zmodernizujeme stávající provoz změnou technologie nebo kompletně navrhne nový koncept kuchyně. Při řešení návrhy konzultujeme s vedením kuchyně, hygienou a jsme limitováni finančními i prostorovými možnostmi.

Návrhy kuchyní provádíme v programu A-CAD.

- **Sklady a přípravny**
- **Moderní varna**
- **Transport stravy**
- **Výdej jídel - samoobslužný**
- **Mytí nádobí**



Sklady a přípravný

Větší školní kuchyně ocení skladování a manipulaci se zbožím v moderních chladících a mrazících boxech. Hygienické provedení všech rohů, snadná omyvatelnost a stálost izolačních panelů je základní předpoklad pro hygienicky bezpečné skladování a stravování. Teploty řídí automatika s možností varování při výpadku chladícího zařízení.



Regály



Regál nerezový

Regály pro uložení surovin v chladících boxech jsou vyrobeny z nerezové oceli. Regály vyrábíme na míru dle vnitřní dispozice

Cena od: 5.980,-Kč



Regálový systém AL

Regály pro uložení surovin v chladících boxech a skladech sestaven z komponentů dle požadavků.

Cena od: 5.980,-Kč



Rozmrazovací skříň

Rozmrazovací skříň – hygienicky bezpečné rozmrazování zmražených polotovarů a surovin

Výhody rozmrazovací skříně:
bezpečné rozmrazení za 2 až 12 hodin
snížení váhových úbytků. Zachování vlhkosti, barvy a chuti rozmraženého produktu. Přesné hlídání vnitřní teploty suroviny, automatické přepnutí na chladicí režim

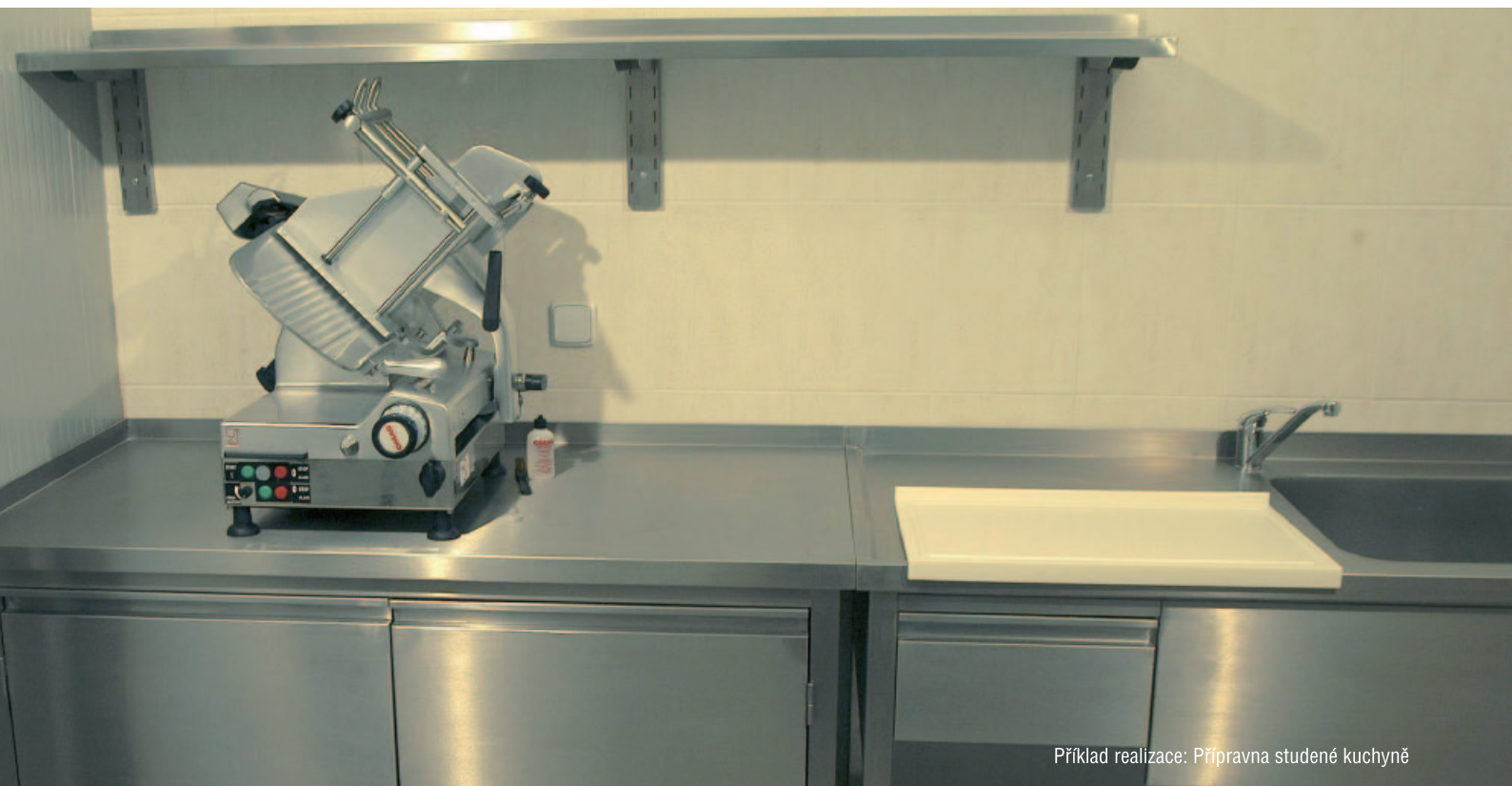
Ceny od: 350.000,- Kč

Prvotní zpracování surovin

- Prvotní zpracování surovin probíhá ve vyčleněných přípravnách. Jednotlivé přípravný jsou odděleny stavebně nebo navrženy jako samostatné provozní úseky.
- Hrubá přípravná zeleniny
- Přípravná masa
- Výtlupek vajec
- Čistá přípravná zeleniny



Příklad realizace: Přípravná těsta – nerezový nábytek s univerzálním hnětačem



Příklad realizace: Přípravná studené kuchyně

Stroje do přípravy

Před samotnou tepelnou úpravou personál kuchyně denně upotřebí nezbytné vybavení připraven surovin.

- Roboty (univerzální stroje pro hnětení, šlehání, míchání....)
- Nářezové stroje (kráječe plátků uzenin, sýrů)
- Krouhače, kutry (stolní přístroje pro přípravu rozmanitých obloh, masových a jiných směsí, kaší....)
- Řezačky masa (nejlepší způsob namletí syrového masa, vnitřností...)
- Vakuové baličky (nezbytný pomocník pro delší uchování polotovarů, pokrmů, při dodržení dalších podmínek....)
- Škrabky brambor a zeleniny (stroje pro opracování kořenové zeleniny a brambor..)
- Pračky a odstředivky zeleniny (čerstvé, křehké a umyté saláty – snadno a důkladně ...)
- Sterilizátory nožů
- Ponorné mixéry

Kuchyňský robot



Stroj pro hnětení, šlehání, míchání, strouhání

Rozměry: od 470x360x660mm
do 1250x900x1800 mm
Energie: 230 nebo 400V/2kW

Cena od: 15.390,-Kč

Nářezové stroje



Nářezový stroj pro krájení základních uzenin a masa.

Rozměry: 480x365x340mm
Průměr nože: od 250mm
Energie: 230V / 0.14kW

Cena od: 7.990,-Kč



Nářezový stroj s ozubeným převodem - pro gastronomické provozy

Rozměry: 420x565x390mm
Průměr nože: 275 a 300mm
Hmotnost: 23kg
Energie: 230V / 0.4kW

Cena od: 14.990,-Kč

Krouhače a kutry



KUTR s dvojitým nožem

Objem kutru: 2,9litru - 60 litru
Rozměry: 200x280x350mm
Energie: 230V/0,55kW

Cena od: 16.380,-Kč



Krouhač zeleniny

Strouhá, plátkuje, nudličkuje.
Rozměry: 360x300x550mm
Energie: 230V/0,4kW

Cena od: 19.780,-Kč
Sada 4 disků: od 3.580,-

Řezačky masa



Řezačka masa pro gastronomii

Rozměry: 350x500x505mm
Průměr složení: 82mm
Energie: 230V/1,2kW

Cena od: 47.900,-Kč

Vakuové baličky



Řezačka masa eco

Rozměry: 250x410x410mm
Průměr složení: 70mm
Energie: 230V/0,6kW

Cena od: 11.990,-Kč



Vakuová balička

Rozměr komory(šxd): 280x310 mm
Max. šířka sáčku: 280 mm
Rozměry (š x d x v): 330x450x295mm
Energie: 230V/0,4kW

Cena od: 34.990,-Kč

Myčky a odstředivky zeleniny



Myčka a odstředivka zeleniny

Rozměry (š x d x v): 700x700x1000 mm
Energie: 230V/0,9kW

Cena od: 149.900,-Kč

Škrabky brambor a zeleniny



Škrabka brambor a zeleniny

Nerezový, komaxitový plášť. Korundový pracovní povrch.
Kapacita: 6, 12, 20, 40 kg
Energie: 400V/0,6kW

Cena od: 17.486,-Kč



Škrabka brambor výklopná s nerezovým kotoučem

Časovač: 30, 90, 120 vteřin
Rozměry (š x d x v): 590x375x1010 mm
Energie: 400V/0,37kW

Cena od: 69.990,-Kč

Sterilizátory nožů



Sterilizátory nožů

Rozměry (š x d x v): 380x140x400 mm
Energie: 230V/0,03 nebo 2kW

Cena od: 9.990,-Kč

Ponorné mixéry



Ponorný mixér

Plynulá regulace otáček
Délka tyče: 350 - 650 mm
Energie: 230V/0,35kW

Ceny od: 7.150,-Kč

Nerezový nábytek



Nerezový stůl - výroba na míru

Výroba dle vašich požadavků na zakázku

Ceny od: 5.042,-Kč



Uzavřený nerezový stůl s posuvnými dveřmi, mezipolicí - výroba na míru

Výroba dle vašich požadavků na zakázku

Ceny od: 11.450,-Kč

Moderní varna

Moderní multifunkční technologie zjednoduší práci při kombinaci technologických postupů na odlišných zařízeních. Soustřeďuje práci kuchaře na jedno místo, šetří energii, prostor a čas při přípravě pokrmů.



Varné kotle



Varný kotel



Varný kotel



Kotel s míchadlem a přesnou regulací teplot, sklopný

Rozměry: 800x900x900mm
Energie: 400V/12-36kW

Cena od: 89.900,- Kč

Varný kotel: 100, 150, 200, 300l
Rozměry: 900(1400)x900x900mm
Energie: 12-36kW

Cena od: 89.900,- Kč

Rozměry (š x d x v): 900x900x900 mm
Energie: 400V/12-50kW

Cena od: 189.000,- Kč

Multifunkční technologie



Tlaková sklopná pánev



Sklopná tlaková pánev s míchadlem FIREX



FRIMA VarioCooking Center

Objem: 60, 90, 150l
Rozměry: 1200x900x900mm
Energie: 400V/15kW

Cena od: 790.000,- Kč

Objemy: 90 - 310 litrů
Rozměry od: 1455x1290x950mm
Energie: 400V/22-49kW

Cena od: 1,15 mil. Kč

Rozměry: 1150x914x1100mm
Energie: 400V/30kW

Cena od: 399.300,-Kč

Transport stravy

Popis systému:

Hotové pokrmy jsou po uvaření uloženy do uzavřených nerezových gastronádob. Pro uchování teploty jídel je celá gastronádoba ukládána do termoizolačních nádob – termoportů., nápoje a polévku je možné transportovat ve várnících. Pro dopravu termónádob se stravou musí být vyčleněno zvláštní vozidlo s omyvatelným vnitřním povrchem.

Termoizolační nádoby pro uložení gastronádob - termoporty

Základní rozdělení - plnění shora
- plnění z boku

i Optimální sestava termoportů - navrhne pro konkrétní případ



Poznámka k přepravě:
Přeprava stravy v termoizolačních obalech na místo určení musí být prováděna vyčleněným vozidlem s možností sanitace.

Transport stravy



Izolační termónádoba s bočním nakládáním



Detail ovládání vyhřívaného termoportu se zobrazením teploty uvnitř



Transportní nádoba pro nakládání shora

Rozměry: 430x630x490mm

Cena od: 11.270,-Kč (nevyhřívané)
23.200,-Kč (s vnitřním ohřevem)

Rozměry: 630x430x340mm
(ceny neobsahují vnitřní gastronádoby)

Cena od: 5.190,-Kč (nevyhřívané)
Cena od: 19.850,-Kč (s vnitřním ohřevem)

Výdej jídel – samoobslužný

Návrh řešení vychází ze zadané kapacity vydaných jídel a prostorových možností. Nedílnou součástí výdejní sestavy je zásobník na podnosy a příbory, výdejní vany pro ohřev pokrmů v gastronádobách, chladicí samoobslužné vitríny pro uchování salátů, dezertů a nápojů.



Mytí nádobí

Mytí použitého nádobí je důležité řešit komplexně v projektové dokumentaci. Základní parametry pro fungující systém je množství strážníků v časovém úseku a z toho plynoucí množství nádobí, které je nutné roztřídit a umýt. Důležitou součástí jsou mycí stoly. Mycí stoly slouží pro vytřídění a předmytí nádobí, výstupní stoly pro doschnutí umytého nádobí. Stoly navrhujeme a vyrobíme namíru. Obvykle koncept doplníme o sprchu, schoz na odpad, drtič odpadu, zásobník mycích košů.

Mytí nádobí



Myčka s manuální obsluhou

3 mycí programy od 55vt.
Rozměry: 735x815x1507mm
Energie: 400V/10kW

Cena od: 89.000,-Kč



Automatická myčka nádobí

Automatický posun košů
Rozměry od: 1124x884x1770mm
Energie: 400V/24kW

Cena od: 330.000,-Kč



Automatická myčka, přímé nakládání na unášecí pás

Mycí automaty pro ukládání nádobí na pás
Rekuperace odpadního tepla
Kondenzace páry
Dělená na jednotlivé zóny
Zakázková výroba

Cena od: 1.150.000,-Kč

Reference



Kuchyňský blok VÚ Strakonice



Schwan-Stabilo Č. Krumlov



Schwan-Stabilo Č. Krumlov



Kuchyňský blok VÚ Strakonice



Výroba hotových jídel Jednota Č. Budějovice



Jihostroj Velešín



DM Písek



Dobrá jídelna Č. Budějovice



RRC Hluboká nad Vltavou



Mytí nádobí Centrum Třeboň

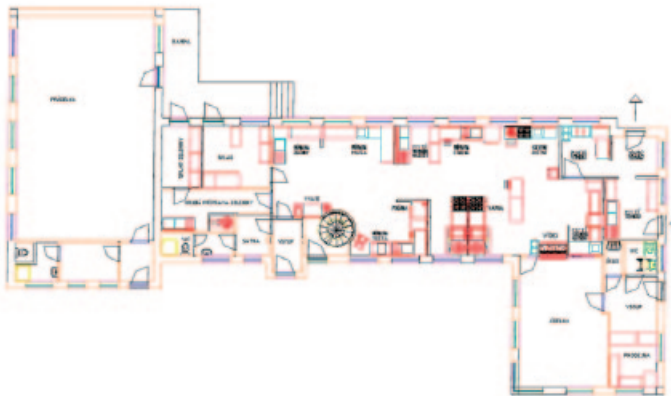
Návrhy gastronomického provozu

Máte volné prostory, stavíte nový objekt, nemáte čas nebo zkušenosti s návrhy gastronomického provozu? Vyřešíme to za vás.

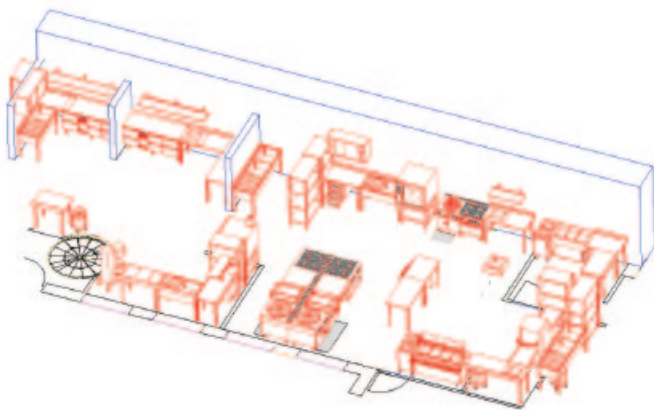
Odborně školení pracovníci navrhnu a vyprojektují stravovací provoz.

Poradíme s volbou vhodné technologie, sestavíme výkaz výměr s rozpočtem.

Naše řešení sledují technologické trendy světové gastronomie. Řešení kuchyňského provozu splňuje požadavky nejnovějších právních předpisů.



Půdorys vyčleněných prostor pro provoz se zakreslenou technologií.



Projděte se Vaší virtuální kuchyní.

3D průměty, animace, řezy pro reálnou představu zákazníka. Ten se sám může aktivně zapojit do předprojektové přípravy.

Nejrychlejší průběh projektových prací zajistí dobrá komunikace se zákazníkem.

Zadávací dokumentaci zpracujeme v paprové nebo elektronické podobě. Adresa pro zaslání podkladů e-mailem: obchod@salmon-gastro.cz

Vaše dotazy zodpovíme na tel. číslech 777 272 110, 387 220 369, 387 221 377, 387 221 378 nebo v sídle firmy.





Objednání zboží

Objednávky zasílejte faxem na tel.: +420 387 221 380,
e-mailem: obchod@salmon-gastro.cz

Úhradu za dodávku zboží a služeb mohou zákazníci uhradit několika způsoby: Standardně vybíráme zálohu ve výši 30% při podpisu smlouvy. Dopltek hradí zákazník při předání a převzetí hotového díla.

Další možností financování: **úvěr** nebo **leasing**



Odborné školení kuchařem

Proškolíme Vaše zaměstnance v práci s novým konvektomatem a multifunkčními stroji. Školící kuchař je velmi rychle naučí využívat výhody nové technologie.



Servis

Servis provádíme vlastními vyškolenými pracovníky.

Celoroční **NONSTOP** linka Salmon-Gastro: +420 **777 308 959**
Servisní technik: +420 **777 272 180**





SALMON - GASTRO

Profesionální kuchyně

Salmon - Gastro s.r.o.
Opatovická 2, 370 10 České Budějovice
IČO: 260 30 357

Telefonní spojení

Telefon: +420 387 220 369
Fax: +420 387 221 380
Jednatel: +420 777 308 979
Obchod: +420 777 272 110
Servis: +420 777 308 959
+420 777 272 180

Obchodní kancelář Praha

Zelený pruh 1560/99, Praha 4, 140 02
Telefon: +420 777 308 979
Telefon: +420 296 374 789

E-mail: obchod@salmon-gastro.cz
www.salmon-gastro.cz

Provozní doba

Přivítáme Vás na trvalé adrese v Č. Budějovicích, na rohu Pražské a Opatovické ulice každý pracovní den od 7:00 do 15:30 nebo dle dohody. Servisní služby řešíme celoročně.

