



VELKOKUCHYŇĚ
OD PROJEKTU PO REALIZACI

NÁPOJOVÁ TECHNIKA BRAVILOR BONAMAT

kávovary | výrobnyky horké vody | ohřivače mléka | příslušenství



Nápojová technika BRAVILOR BONAMAT je vyhledávána zákazníky, kteří preferují **spolehlivé a kvalitní přístroje s vysokou užitnou hodnotou**. Skvělé vlastnosti a funkce ocení i ti **nejnáročnější uživatelé**.

Díky široké škále produktů a variantám provedení lze vyhovět všem komerčním provozům, od malých kanceláří a bister až po nemocnice a velkokapacitní provozy.

**BRAVILOR
BONAMAT**
Made in Holland, since 1948

Proč překapávaná káva?

Dobrá „snídaňová“ káva – Pokud budete kávu připravovat z kvalitní suroviny, bude i skvěle chutnat. **TIP! Investujte také do mlýnku. Na trhu je mnoho pražičen, u nichž pořídíte kvalitní zrnkovou kávu za dobrou cenu.**

Velmi snadná obsluha – na rozdíl od pákového kávovaru zvládně obsluhu každý, i nezaškolená obsluha.

Velmi snadná údržba – propařovací jednotka se odvápní speciálním čisticím prostředkem RENEGITE, násypník lze vyjmout a umýt samostatně.

Nízké pořizovací náklady – malý překapávač (18 l/hod) pořídíte již od 7.560 Kč bez DPH. Velkokapacitní překapávače se pohybují od 60.000 Kč bez DPH.

Velké množství kávy v krátkém čase – velkokapacitní překapávače jsou vhodné pro výdej kávy na konferencích, hotelových snídaních, v nemocnicích apod. Vyrobí od 60 do 145 litrů kávy za hodinu.

Srovnání překapávačů, automatů a pákových kávovarů



Překapávače kávy

- + snadná obsluha i údržba
- + velkokapacitní výdej kávy
- + káva vhodná pro iced coffee
- + nízké pořizovací náklady



Automatické kávovary

- + široké množství nápojů
- + snadná obsluha
- velmi náročná údržba
- pořizovací cena



Pákové kávovary

- + kvalitní espresso
- + nenáročná údržba
- proškolená obsluha, barista
- pořizovací cena

Dobrou překapávanou kávu vytvoří z kvalitní kávy i neproškolený barista.

01. Překapávače RYCHLE FILTROVACÍ

Malé kávovary na kvalitní americkou překapávanou kávu.

8 modelů rychle filtrovacích překapávačů

- > Nejmenší model MATIC s výkonem 15 l/hod
- > Největší MONDO Twin s výkonem 36 l/hod
- > S připojením na vodu nebo bez připojení
- > Překapává do konviceky nebo termosky
- > Opláštění z kvalitní nerezové oceli
- > Snadná obsluha a údržba



>> bistra, kavárny, restaurace, pensiony, hotely, kanceláře



Překapávače AURORA

Překapávače s nastavitelnými parametry jako je teplota vody nebo poměr kávy a vody. Káva se překapává do speciální termosky o objemu 5,7 litrů s LCD displejem fungujícím na bázi solárních panelů.



>> kavárny, restaurace, hotely, kanceláře

02. Překapávače KOMPAKTNÍ BUFETOVÉ

Překapávače kávy a výrobky horké vody na čaj, polévku či jiné nápoje. Vybrané modely jsou navíc vybaveny **tryskou na páru**.

Nejširší použití je pro jídelny, bufety, hotelové kuchyně, recepce, školicí střediska apod.

Tato série nabízí mnoho kombinací, díky kterým si můžete přizpůsobit zařízení přesně podle Vašich představ a potřeb.

03. Překapávače VELKOKAPACITNÍ

Přístroje pro **velké množství vydané kávy** v krátkém čase, kterou přístroj překapává do samostatných termosů. Až 145 litrů kávy za hodinu.

Některé modely jsou vybavené zabudovaným **výrobníkem horké vody**.

>> nemocnice, hotely, konference



PŘÍSLUŠENSTVÍ skladem

Veškeré příslušenství potřebné ke každodennímu fungování Vašeho přístroje máme neustále skladem.

- >> Konvice a termosky
- >> Papírové filtry
- >> Chemie na čištění a odvápnění



04. Automatické espresso kávovary ESPRESSO a SEGO



>> kanceláře, benzinky

05. Výrobníky HORKÉ VODY



>> čajovny, kanceláře, továrny, hotely

GASTROFORM: Autorizovaný obchodní a servisní partner

Naše firma GASTROFORM je **přímým dovozcem, servisním a obchodním partnerem** holandského výrobce nápojové techniky BRAVILOR BONAMAT. Na nápojovou techniku dodanou naší firmou poskytujeme záruční i pozáruční servis.



KÁVĚ ROZUMÍME...



V našem školicím centru v Brně pořádáme **baristické kurzy pro začátečníky, nadšence do kávy i pokročilejší baristy**. Na školeních, kterými vás provede zkušený barista, se seznámíte s teoretickými základy, vyzkoušíte si degustaci kávy, dozvíte se o alternativních způsobech přípravy kávy a vyzkoušíte si přípravu espressa, cappuccina atd.



Více informací najdete na: www.gastroform.cz/baristicke-skoleni

... PŘIJĎTE NA NAŠE BARISTICKÉ ŠKOLENÍ

BRAVILOR BONAMAT

www.profkuchyne.cz/bravilor-bonamat/

Rodinná firma, více než 20 let na trhu

Na trhu profesionálních gastronomických technologií **podnikáme od roku 1997**. Od té doby jsme realizovali stovky malých i velkých zakázek. **Velké množství zkušeností** poskytujeme klientům z řad restaurací, kaváren, cukráren, barů, školních kuchyní, řeznictví, pekařství a dalších gastronomických provozů. Soustředíme se na **kvalitu, precizní služby a spolehlivé výrobky**. K dodaným technologiím zajišťujeme odborný záruční i pozáruční servis.

GASTRO FORM

VELKOKUCHYNĚ
OD PROJEKTU PO REALIZACI



Projekce a vizualizace

Podrobná technická a projektová dokumentace na míru danému provozu. Projekty navrhujeme s důrazem na precizní zpracování a efektivní využití pracovního prostoru.



Odborný servis

Na námi dodanou technologii poskytujeme odborný záruční a pozáruční servis. Naši servisní technici jsou pravidelně proškolení a mají příslušné certifikační testy.



Prezentace a školení

V naší živé kuchyni v Brně pořádáme pravidelné prezentace a školení moderních technologií pro kuchaře, kuchařky i majitele restaurací.

Vybrané reference

Restaurace: Sluneční dvůr (Brno), Arcadia Ristorante Grill & Bar (Břeclav), Bistro Selská (motorest Havlíčkův Brod), Simplé restaurant (Brno), Lanáček Otrokovice, Siam Thai (Brno), Golf Hotel AUSTERLITZ (Slavkov u Brna), Hotel Old Town (Brno), U Bláhovky (Brno), Adventure golf Horní Bezděkov, Tuřanská beseda (Brno), Zdravý Restaurant (Brno)

Kavárny a bary: Monogram Espresso bar (Brno), Rudolf Jelinek (Vizovice), Café & Bistro Bílá Vrána (Brno), BM Vinařství (Tvrdonice), Hotelový bar v Alicante (Španělsko), Little something (Brno), Kavárna a cukrárna Elvíra (Praha), Španělský bar Don Pintxos (Brno), Golden Café (Zlín), Arcadia Café Bar (Břeclav)

Podnikové restaurace a jídelny: Lorenc Logistic (Klatovy), BIOVENDOR (Brno), BMT Medical Technology (Brno), Nera (Brno), Club restaurant Remet (Brno), Café restaurant Bibus (Brno), Lohmann & Rauscher, REUS

Školní kuchyně: Panda Learning Center (Praha), MŠ Kamechy (Brno), SOŠ a SOU Blansko, Odborné učiliště a praktická škola Mohelnice

Domovy pro seniory: Domov pro seniory Zastávka, Domov pro seniory Skalice

Výrobní: Výrobní hranolek Fresh Fries (Brno), Rozárka's Cake - bezlepková pekárna (Praha)

GASTROFORM, s.r.o.

VELKOKUCHYŇSKÁ ZAŘÍZENÍ



Centrála, servis, a školicí středisko:

Ondrova 9, Brno 635 00

Pobočka: Žižkova 566, Havl. Brod



603 821 268 / 546 223 099



INFO@GASTROFORM.CZ



WWW.GASTROFORM.CZ



WWW.PROFIKUCHYNE.CZ



GASTRO FORM

Jsme tu pro Vás
od roku 1997

