

NÁŘEZOVÉ STROJE

gravitační | vertikální | manuální

Autorizovaný servis nářezových strojů

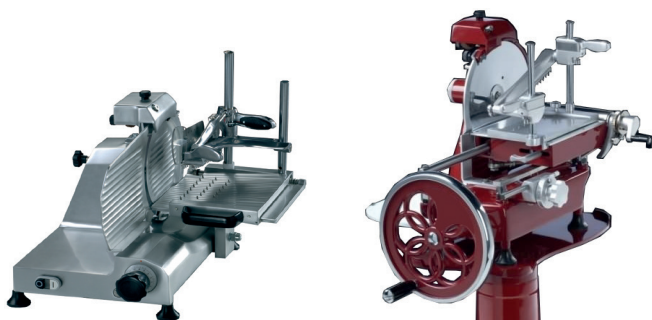
1. Vlastní sklad náhradních dílů
2. Zkušenosti
3. Dodávka a broušení řezných kotoučů

Nepřetržitý provoz

Veškeré profesionální nářezové stroje v naší nabídce mají ventilační chlazení, díky kterému lze nářezový stroj používat non-stop.

Přesný řez

Díky kvalitní konstrukci nářezových strojů je řez vždy přesný. Krájejte uzeniny na kolečka, ne půlměsíčky!



Soustřed'te se na kvalitní služby zákazníkům

V profesionální gastronomii platí, že stroje musí vydržet nárazové namáhání. Spolehlivé nářezové stroje ocení hotely, restaurace a vůbec všechny potravinářské provozy, kde chtějí svůj čas soustředit na služby zákazníkům a ne na řešení problémů se špatně fungujícími stroji.

Krájejte kolečka, ne půlměsíčky!

Kvalitní konstrukce nářezových strojů zaručuje rovnoměrný řez potravin. Levnější nářezové stroje těchto výsledků zpravidla nedosahují díky jednodušší konstrukci a levnějším komponentům. Přitom kvalitní prezentace potravin se přímou úměrou promítá na spokojenosti Vaší i Vašich zákazníků.

01. Nářezové stroje GRAVITAČNÍ

Surovina (uzenina či sýr) je přitlačována na řezný kotouč pomocí vlastní váhy, což umožňuje obsluhu jednodušší práci.

Použití:

Gravitační nářezové stroje jsou vhodné na krájení uzenin, salámů nebo sýrů.



Model	Řezný nůž	Rozměry	Produkt max	Regulace	Non-stop	Použití
P 220 AF	220 mm	405x580x340 mm	190x160 mm	0 - 15 mm	ano	uzeniny
P 250 E	250 mm	425x620x370 mm	220x190 mm	0 - 16 mm	ano	uzeniny
P 275 E	275 mm	440x620x390 mm	220x210 mm	0 - 16 mm	ano	uzeniny
P 300 E	300 mm	495x650x440 mm	220x220 mm	0 - 16 mm	ano	uzeniny + sýry
P 330 i	330 mm	550x770x465 mm	260x235 mm	0 - 16 mm	ano	uzeniny + sýry
P 350 i	350 mm	585x890x480 mm	310x260 mm	0 - 16 mm	ano	uzeniny + sýry

> > > **Nářezové stroje s řeznými kotouči 275 mm a 300 mm jsou SKLADEM - nejprodávanější modely** < < <

Veškeré profesionální nářezové stroje v naší nabídce jsou **vybavené ventilačním chlazením, díky kterému lze nářezový stroj používat non-stop**. Nářezové stroje bez ventilačního chlazení neprodáváme, protože neumožňují dlouhodobější provoz a proto jsou pro profesionální gastronomické provozy nevhodné.



02. Nářezové stroje VERTIKÁLNÍ

Na uzeninu je třeba vyvinout tlak směrem na řezný kotouč. Díky této konstrukci jsou však plátky přesnější.

Použití:

Vertikální nářezové stroje doporučujeme na krájení například španělského jamónu, italského prošuta či chorvatského pršutu.



03. Nářezové stroje MANUÁLNÍ

Manuální nářezové stroje vynikají svým designem a přesnými plátky, hodí se tak zejména pro stylovou prezentaci v obchodech.

Manuální nářezové stroje Volano lze vyrobit na přání zákazníka v nejrůznějších barvách a provedeních. Nejoblíbenější je tradiční červená barva.

04. ŘEZNÉ KOTOUČE

Nářezové stroje dodáváme standardně s hladkými řeznými kotouči. Na přání lze ale stroj vybavit i teflonovým nebo zubatým kotoučem. Řezné kotouče jsou vhodné pouze pro stroje z naší nabídky.

Řezný kotouč hladký	vhodný pro krájení uzenin a masa
Řezný kotouč zubatý	vhodný pro krájení chleba, pečiva a zeleniny
Řezný kotouč teflonový	vhodný pro krájení uzenin a sýrů – teflonový povrch zamezí přilnavosti sýru na kotouč

Řezné kotouče jsou dostupné v následujících velikostech (dle průměru kotouče):

220 mm	330 mm
250 mm	350 mm
275 mm	370 mm
300 mm	

Servis + vlastní sklad náhradních dílů

Pro naše zákazníky zajišťujeme záruční a pozáruční servis nářezových strojů. Opravy a údržbu řešíme v našem servisním středisku v Brně.

Kvalitní a ověřené stroje

Dodáváme pouze prověřené a spolehlivé stroje, které jsou vhodné pro použití v profesionální gastronomii.

Dodávka a broušení řezných kotoučů

Pro naše nářezové stroje též dodáváme náhradní teflonové, zubaté a hladké řezné kotouče.

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

Jsmě tu pro Vás
od roku 1997

