



VELKOKUCHYŇ
OD PROJEKTU PO REALIZACI

NEREZOVÉ DIGESTOŘE PRO GASTRONOMII

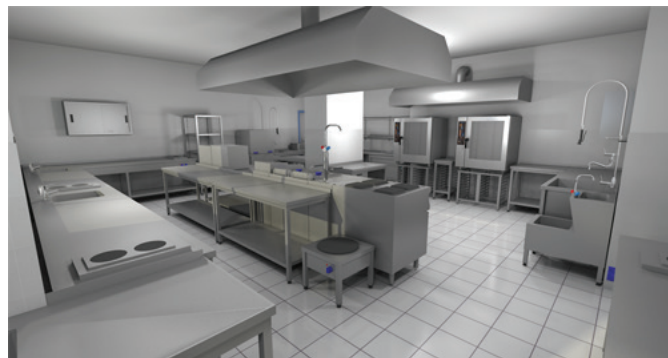
Zakázková výroba nerezových digestoří

- Precizní zpracování
- Kvalitní materiál – nerezová ocel AISI 304
- Moderní vzhled

Digestoře jsou určeny pro odtažení tepla a nežádoucích zápachů při přípravě jídel smažením, vařením či fritováním.

V naší nabídce najdete pouze digestoře precizního provedení, moderního vzhledu a vysoké kvality. Systém kontroly jakosti odpovídá normě ISO 9001:2000. Digestoře jsou vyrobeny z nerezové oceli AISI 304.

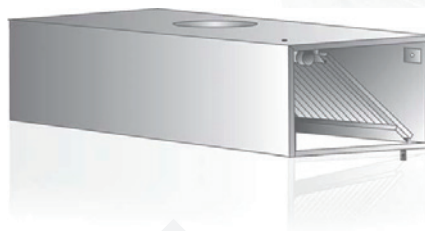
Vizualizace – školní jídelna: Střední odborná škola Fortika



Vizualizace – restaurace: Club Restaurant REMET (Brno)



Nástěnné digestoře



Délka:

> od 1 m do 3 m

Výška:

> 400 mm (bez ventilátoru)

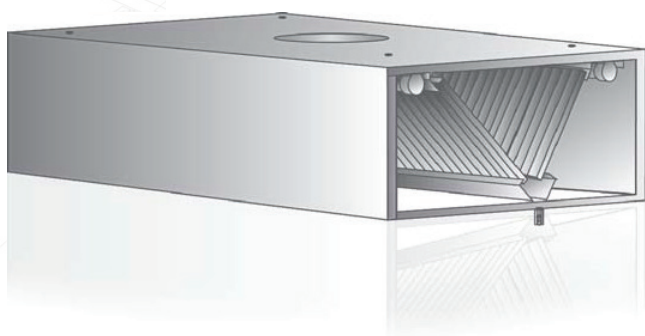
> 550 mm (s ventilátorem)

Provedení:

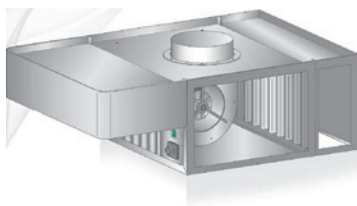
> bez ventilátoru s napojením na centrální vzduchotechnické vedení kruhového nebo hranatého průměru

> s ventilátorem

Závěsné digestoře



Digestoře nad konvektomaty



Délka:

> od 600 mm do 1500 mm

Výška:

> 400 mm

Provedení:

> s ventilátorem

Závěsné digestoře s výměnou vzduchu



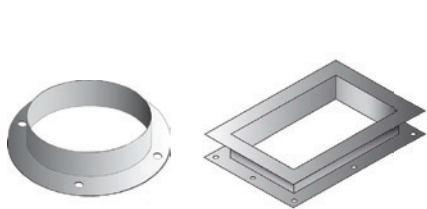
Provedení:

> indukční

> kondenzační

> indukční + kondenzační

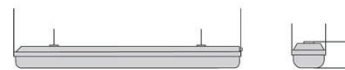
Příslušenství



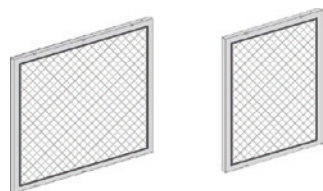
příruby



labyrintové lapače tuku



zářivkové osvětlení



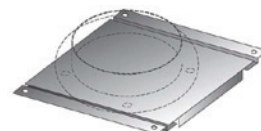
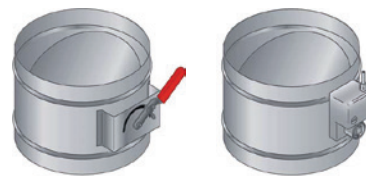
tukové filtry



slepé filtry



odtahový ventilátor



regulace od tahu

Nerezová digestoř v našem showroomu v Brně



Pro zaslání cenové nabídky nás kontaktujte na info@gastroform.cz nebo telefonicky +420 603 821 268.

Továrna na výrobu nerezového nábytku



Nerezový nábytek se vyrábí v moderní velkokapacitní továrně pomocí precizních technologických postupů. Nábytek vyrábí zkušení dělníci na moderních strojích pod odborným dohledem. Ke každému výrobku náleží podrobný technický náčrtek, tak, aby se předešlo případným chybám a nesrovnalostem v zadání.

Nerezový nábytek splňuje certifikát CE a je v souladu s certifikátem jakosti ISO 9001:2008.



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 Elvira (Praha), Španělský bar Don Pintxos (Brno), Golden Café (Zlín), Arcadia Cafe 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: Výrobna 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

