



VELKOKUCHYŇĚ
OD PROJEKTU PO REALIZACI

ŠOKOVÉ ZCHLAZOVAČE A ZMRAZOVAČE SINCOLD

malé kompaktní | podstolové | samostatně stojící

Rychlým zchlazením předvařených pokrmů předcházíme nežádoucímu množení mikroorganismů. Takto zchlazený pokrm si uchovává svoji přirozenou vlhkost, barvu, chuť i aroma a je tak vždy připraven vykouzlit úsměv a dobrou pohodu u všech nedočkavých strávníků.



Jaké jsou výhody šokového zchlazování?

1. Hygiena a bezpečnost
2. Efektivnější využívání času
3. Úspora nákladů
4. Vysoká kvalita pokrmů
5. Menší hmotnostní ztráty pokrmů
6. Snížený odpad a lepší řízení porcí
7. Pestřejší menu



ACTIVA

Tlačítkový displej

Základní funkce



EVOX

Dotykový displej

Více funkcí pro náročnější uživatele

KVALITNÍ KONSTRUKCE

- > Konstrukce z nerezové oceli 18/10 | Povrchová úprava – Scotch Brite | Vnitřní úprava – zrcadlový lesk
- > Vypádané vnitřní dno s otvorem pro snadný odvod kondenzované vody | Zaoblené hrany pro snadné čištění
- > Polyurethanová izolace bez CFC | Antikoroziní provedení výparníku | Ekologické chladicí médium R 404a
- > Samozavírací dveře se silikonovým těsněním odolávajícím nízkým teplotám
- > Magnetické silikonové těsnění pro snadnou demontáž
- > Výškově stavitelné nerezové nohy
- > Jádrová sonda se silným silikonovým úchytem součástí standardní výbavy
- > Sincold System zabraňuje vytvoření bílého povlaku na zmrzlých produktech
- > Snadné a rychlé čištění chladiče díky vyjímatelnému filtru

ZÁKLADNÍ CYKLY

- > Šokové zchlazení dle teploty sondy v jádře +3°C + udržování
- > Šokové zchlazení dle času (bez jádrové sondy) +3°C + udržování
- > Šokové zmrazení dle teploty sondy v jádře -18°C + udržování
- > Šokové zmrazení dle času (bez jádrové sondy) -18°C + udržování
- > Funkce SOFT a HARD pro zchlazení i zmrazení
- > Funkce předchlazení komory

DALŠÍ FUNKCE

- > Kontrola správného umístění sondy
- > Vizualizace zbývajících času
- > Funkce sanitace čerstvých ryb
- > Manuální a automatické odmrazování

Řada ACTIVA

Šokery řady ACTIVA jsou vhodné pro méně náročné uživatele. Ovládací panel je jednocuchý a intuitivní.



Řada EVOX



5 x GN 1/1

5 x GN 1/1

7 x GN 1/1

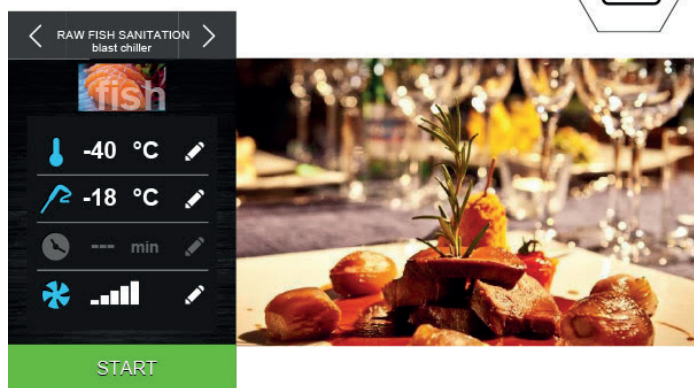
10 x GN 1/1 | 14 x GN 1/1

12 x GN 2/1 | 24 x GN 1/1

20 x GN 1/1

Ukázky programů řady EVOX, vhodné pro specifické oblasti gastronomie

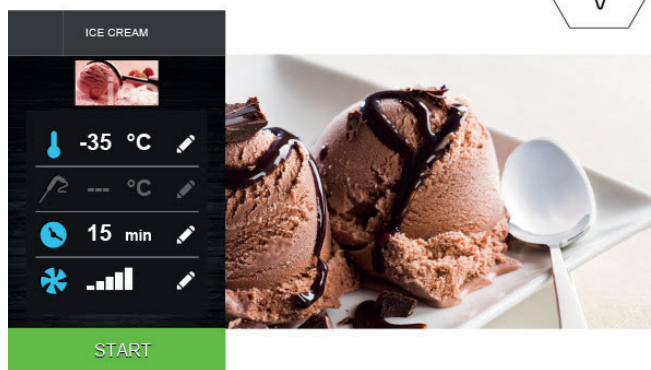
CATERING



Program pro restaurace, catering

- > Intuitivní ikonkové menu, přednastavené programy
- > MULTI-TIMER - Nový cyklus nepřetržitého zchlazování/zmrazování pro více produktů zároveň
- > Speciální program pro sanitaci čerstvých ryb
- > Nový program rozmrazování

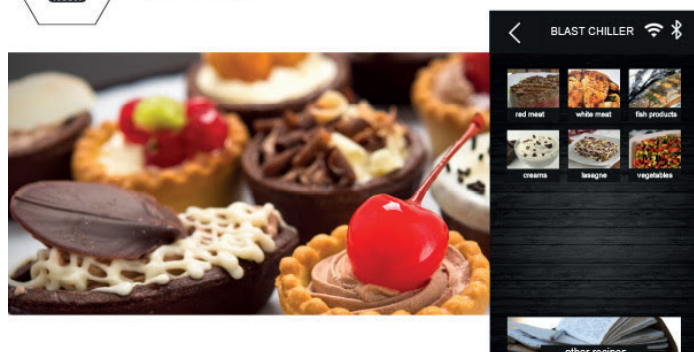
ICE-CREAM



Program na zmrzlinu

- > Speciální NON-STOP cyklus pro zmrzlinu
- > Až 8 hodin nepřetržitého cyklu
- > Vysoký výkon: zmrazení od -20°C až do -30°C za pouhých 10 minut
- > Automatický nebo manuální režim odmrazování

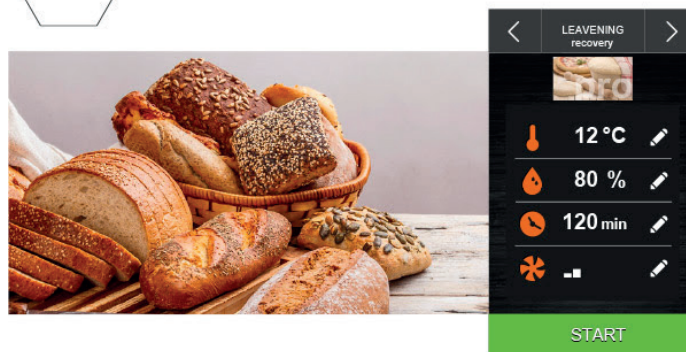
PASTRY



Program pro cukráře

- > Cykly i pro velmi křehké a delikátní produkty
- > Funkce vysoušení - odstranění vlhkosti v komoře
- > Možnost regulace rychlosti a síly ventilátoru

BAKERY



Program pro pekaře

- > Možnost regulace vlhkosti a teploty v komoře
- > Možnost regulace rychlosti a síly ventilátoru
- > Kynutí se čtyřmi fázemi, které si můžete sami navolit

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

