

Na lokal gastronomiczny

KUCHNIA GŁÓWNA
ZAPLECZE KUCHENNE
WNĘTRZA SOCJALNE I
PORZĄDKOWE
SALA
KONSUMPCYJNA ZAPLECZE
TECHNICZNE.

Wybierając wyposażenie do gastronomii, należy koniecznie zwrócić uwagę na:

- stoly robocze
- ciągi grzewcze
- szafki i półki
- regaly do przechowywania naczyń i urządzeń, produktów spożywczych
- stoly ze zlewami
- nadstawki i wózki



MASZYNY DO MIĘSA,
KUCHNIA GAZOWA
,PIECE ,KOTLECIARKI,
URZADZENIA DO
OBRÓBKII TERMICZNEJ
MECHANICZNEJ
ZYWNOŚCI
CHŁODZIARKI I WIELE
WIECJĘ



For a dining establishment

MAIN KITCHEN
KITCHEN FACILITIES
SOCIAL AND ORDER INTERIORS
CONSUMPTION ROOM,
TECHNICAL FACILITIES.

MEAT MACHINES, GAS
KITCHEN, STOVES,
BOILERS, THERMAL
MECHANICAL FOOD
PROCESSING
MACHINES, CHILLERS
AND MUCH FOR MORE

When choosing equipment for
gastronomy, it is necessary to pay
attention to:
work tables
heating strings
cabinets and shelves
racks for storing dishes and
devices, food products
tables with sinks
extensions and carts



W co wyposażyć kuchnię gastronomiczną?

Wybierając niezbędny sprzęt i urządzenia do gastronomii warto postawić na zaufanych producentów, którzy gwarantują produkty wysokiej jakości, posiadają dobre zaplecze serwisowe i cieszą się popularnością, z powodzeniem wyposażając profesjonalne kuchnie gastronomiczne.

Popraw swoje zdrowie,
dokonujący mądrych
wyborów i stawiając na
przyjazną dla środowiska
żywność.

OBRÓBKA MECHANICZNA



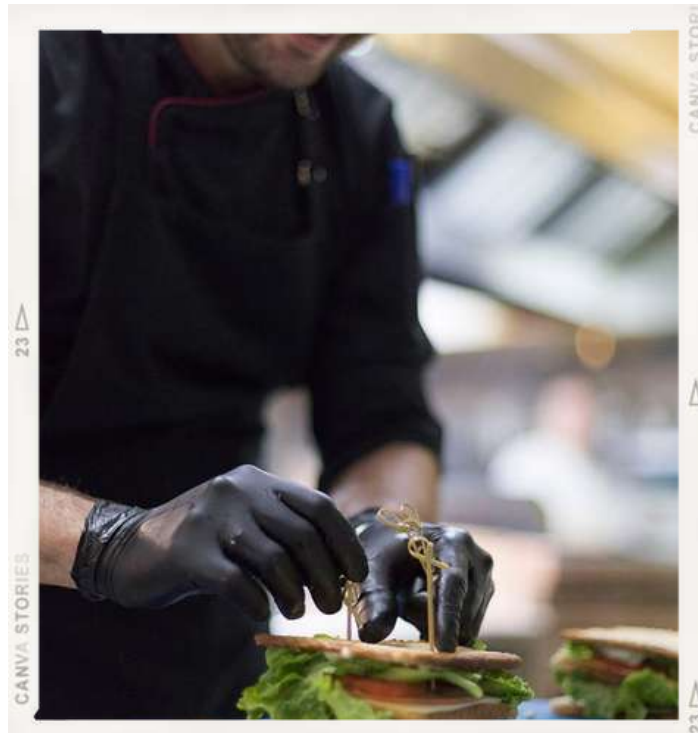
ABY WYPOSAŻENIE LOKALU GASTRONOMICZNEGO BYŁO KOMPLETNE, NIE MOŻE W NIM ZABRAKNAĆ URZĄDZEŃ DO OBRÓBKI MECHANICZNEJ. DO PODSTAWOWEGO WYPOSAŻENIA MOŻEMY ZALICZYĆ M.IN.:

- KRAJALNICE DO WĘDLIN I SERÓW,
- BLENDERY RĘCZNE I STOJĄCE,
- MIKSY RĘCZNE,
- MIESIARKI PLANETARNE,

What to equip a
gastronomic kitchen with?

.When choosing the
necessary equipment
and devices for
gastronomy, it is worth
relying on trusted
producers who
guarantee high-quality
products, have good
service facilities and are
popular, successfully
equipping professional
gastronomic kitchens

Improve your health by
making wise choices and
opting for
environmentally friendly
food



MACHINING



WYIN ORDER FOR THE
EQUIPMENT OF A
GASTRONOMIC
ESTABLISHMENT TO BE
COMPLETE, IT MUST NOT
LACK MECHANICAL
PROCESSING DEVICES. THE
BASIC EQUIPMENT
INCLUDES, AMONG OTHERS:
COLD CUTS AND CHEESE
SLICERS,
HAND AND STAND
BLENDERS,
HAND MIXERS,
PLANETARY MIXERS,