11 Sprzęt gastronomiczny

Sprzęt gastronomiczny
11

sprzęt gastronomiczny

Profesjonalny sprzęt jest sercem każdego lokalu gastronomicznego. Jego sprawność, niezawodność i wygoda użycia wpływają na efekt końcowy, czyli zadowolenie Klienta. Zapraszamy Państwa do odwiedzenia naszego Salonu Sprzedaży prowadzonego we współpracy z firmą Stalgast.

Salon Partnerski Stalgast to miejsce, gdzie możecie Państwo wyposażyć oraz doposażyć lokale gastronomiczne korzystając z profesjonalnych porad naszych specjalistów. W naszym Salonie prezentujemy urządzenia takich marek jak Stalgast, Robot Coupe, Santos, Ohaus, Stalgast, Brita oraz wielu innych. Dodatkowo prezentujemy bardzo szeroki wybór sprzętu drobnego.

W Salonie cyklicznie organizujemy również pokazy, prezentacje i szkolenia gastronomiczne. Plan szkoleń dostępny jest u Państwa opiekunów handlowych.

W celu uzupełnienia ofert współpracujemy również z takimi firmami jak Tom-Gast, RM Gastro oraz z pozostałymi wiodącymi producentami. Nasza oferta sprzętu gastronomicznego obejmuje również doradztwo, projektowanie kuchni, dostawę, montaż i serwis.

W ramach stałej współpracy dostarczymy do Państwa najmniejszą rzecz z oferty partnerów. W związku z ogromem pozycji katalogowych oraz profesjonalizmem przygotowanych materiałów odsyłamy Państwa do lektury ich katalogów. Nasi handlowcy dostarczą Państwu odpowiednie materiały oraz udzielą porad na temat sprzętu gastronomicznego znajdującego się w naszej ofercie.

projektowanie

Pierwszym krokiem inwestora, który zamierza uruchomić lokal gastronomiczny i rozpocząć w nim działalność, jest wykonanie Projektu Technologii kuchni i zaplecza gastronomicznego. Dopiero na jego podstawie można planować dalsze prace związane z wyposażeniem, aranżacją wnętrz i uruchomieniem lokalu gastronomicznego.

Biuro projektów to projektanci i technolodzy z dużą wiedzą, wieloletnim doświadczeniem i praktyką. Projektują różnorodne obiekty gastronomiczne od szpitali, hoteli, domów przyjęć okolicznościowych, do barów, restauracji, kawiarni, pubów czy kuchni cateringowych. W swoim dorobku posiadają ponad 400 zaprojektowanych obiektów gastronomicznych na terenie całej Polski o różnym charakterze.

Biuro projektów to nie tylko projektowanie, to opieka nad inwestorem od pomysłu do rozpoczęcia działalności. To porady, konsultacje, prace koncepcyjne poparte wieloletnim doświadczeniem, gruntowną wiedzą dotyczącą budowy i funkcjonowania oferowanych urządzeń.

serwis

Nasz serwis zamontuje, naprawi, przeglądnie i wyreguluje urządzenie każdej marki.

Oferujemy:

- serwis gwarancyjny urządzeń zakupionych w naszej firmie,
- serwis pogwarancyjny urządzeń gastronomicznych wszystkich marek,
- montaż urządzeń gastronomicznych wszystkich marek,
- przeglądy okresowe,
- sprzedaż części zamiennych,
- atrakcyjne ceny części i usług,
- fachowe doradztwo w zakresie konserwacji sprzętu gastronomicznego.

Informacje na temat materiałów występujących w katalogu

Informacje na temat materiałów występujących w katalogu

Nazwa materiału	Temperatura	Dodatkowe uwagi	Utylizacja
drewno ECO	do +80°C max. 1h	certyfikacja FSC® (odpowiedzialne gospodarowanie zasobami leśnymi)	odpady biodegradowalne
trzcina cukrowa ECO	od 0°C do +90°C	produkt uboczny pozyskiwany podczas produkcji cukru	kompostować zgodnie z normą EN13432 (kompostowanie przemysłowe) / odpady biodegradowalne
pulpa drzewna ECO	od 0°C do +90°C	produkt uboczny pozyskiwany podczas obróbki drewna	kompostować zgodnie z normą EN13432 (kompostowanie przemysłowe) / odpady biodegradowalne
liście palmowe ECO	do +70°C max. 2h	wykorzystywane są liście naturalnie zrzucone przez palmę betelową	kompostować zgodnie z normą EN13432 (kompostowanie przemysłowe) / odpady biodegradowane
RPET ECO	od -30°C do +40°C max. 30 dni	do 80% przetworzonego PET, 20% plastiku pierwotnego	tworzywa sztuczne i metale
airlaid ECO		włóknina produkowana z celulozy i środków wiążących	kompostować zgodnie z normą EN13432
bibuła ECO		certyfikacja FSC® (odpowiedzialne gospodarowanie zasobami leśnymi)	kompostować zgodnie z normą EN13432

Nazwa materiału	Temperatura	Dodatkowe uwagi	Utylizacja
papier/karton	od -20°C do +80°C		odpady papierowe: opakowania papierowe, kartonowe, tekturowe, torby papierowe, papier pakowy; odpady zmieszane: papier zatłuszczony lub mocno zabrudzony, papier lakierowany i powleczony folią, zatłuszczone jednorazowe opakowania z papieru i naczynia jednorazowe
PET	od -30°C do +25°C max. 30 dni; pod-grzewanie do +70°C max. 2h	politereftalan etylenu	tworzywa sztuczne i metale
PS	od 0°C do +80°C	polistyren	tworzywa sztuczne i metale
PP	od -20°C do +100°C	polipropylen	tworzywa sztuczne i metale
lateks	do +40°C		odpady zmieszane
nitryl	do +40°C	kopolimer syntetycznego kauczuku	tworzywa sztuczne i metale
winyl	do +40°C	polichlorek winylu	tworzywa sztuczne i metale
aluminium	od -35°C do +220°C	surowiec wtórny nadający się w całości do odzysku	tworzywa sztuczne i metale

Ogólne warunki współpracy

Przedstawione w katalogu produkty sprzedajemy na terenie całej Polski.
Zamówienia z terenu województwa śląskiego dowozimy transportem własnym, do pozostałych odbiorców towar wysyłamy kurierem.

Minimum logistyczne dla darmowych wysyłek kurierskich to 500,00 zł netto.

Do zamówień poniżej kwoty 500,00 zł netto doliczamy następujące koszty przesyłki:

- przesyłka standardowa do 30 kg - 25,00 zł netto
- przesyłka za pobraniem do 30 kg - 30,00 zł netto

Zamówienia można składać:

- za pomocą platformy B2B: b2b.phuclean.pl
- u swoich opiekunów handlowych
- mailem na adres zamowienia@phuclean.pl
- pod nr telefonu 32 307 13 87

Zwrot towaru dostępnego w katalogu PHU CLEAN

- Zwrot towaru możliwy jest w terminie 21 dni od daty zakupu.
- Zwracany towar musi posiadać oryginalne, nienaruszone opakowanie, nie może być używany.
- Zwrotom nie podlega materiałowa galanteria stołowa, produkty personalizowane oraz wyprzedaż.
- Przed wystawieniem faktury korygującej towar jest weryfikowany przez magazyn PHU Clean.

W przypadku stwierdzenia niezgodności towaru z powyższymi wytycznymi zwroty nie będą przyjmowane.

Zwrot sprzętu gastronomicznego - towary z katalogów partnerów PHU CLEAN

- Zwrot sprzętu gastronomicznego odbywa się na warunkach określonych przez partnerów PHU Clean, czyli producentów i importerów tego sprzętu.
- W celu uzyskania szczegółowych informacji prosimy o kontakt z opiekunem handlowym.

Zapraszamy do współpracy

Dziękujemy za zapoznanie się z naszą ofertą.

Zapraszamy do współpracy.
Zespół PHU Clean

Katalog nie stanowi oferty handlowej w myśl obowiązujących przepisów.
Wszystkie ceny zawarte w katalogu są cenami netto.
Do podanych cen naliczony zostanie podatek VAT w wysokości 23%.
W przypadku stawki VAT 8% zostało to oznaczone przy produkcie.
Zdjęcia mają charakter poglądowy - mogą nieznacznie różnić się od produktów w rzeczywistości.
Zastrzegamy prawo do zmiany ceny i wycofania produktu ze sprzedaży w trakcie obowiązywania katalogu.
Kopiowanie w całości lub w części zabronione.

Wykonanie graficzne, skład DTP

CSSMEDIA

www.cssmedia.pl