



11



Sprzęt gastronomiczny

Naszym celem jest spełnianie Państwa najwyższych oczekiwań, tworząc doskonale warunki do rozwijania Państwa pasji i działalności gastronomicznej. Dzięki współpracy z wieloma czołowymi producentami sprzętu gastronomicznego, jesteśmy w stanie sprostać każdemu potrzebom i wymaganiom. Dodatkowo posiadamy prężnie działający serwis, a także proponujemy usługę projektowania zaplecza kuchennego.



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 wyposażać oraz doposażać lokale gastronomiczne korzystając z profesjonalnych porad 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.

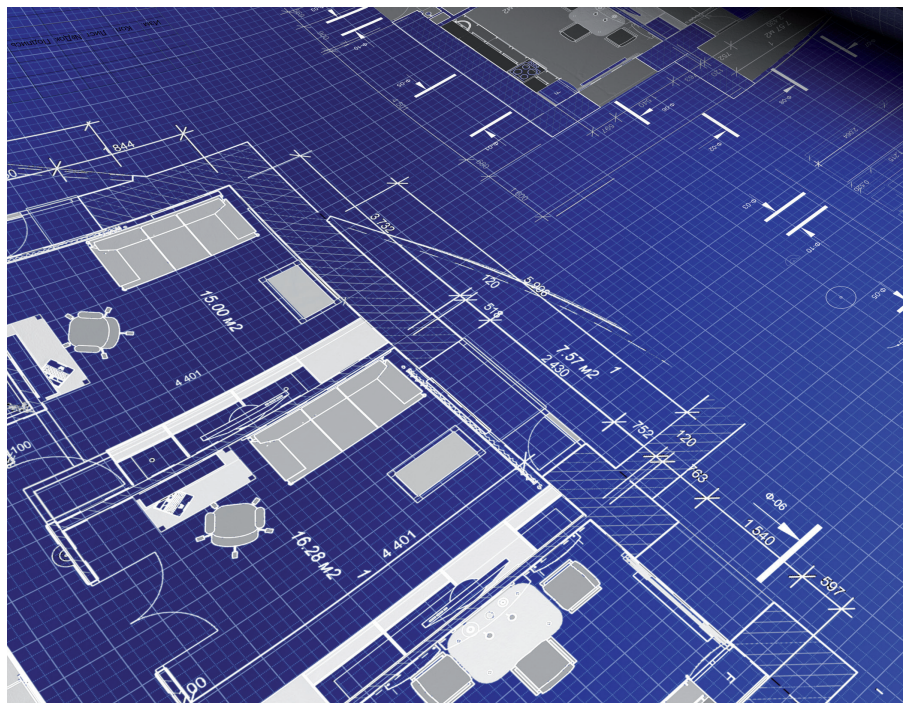
W ramach stałej współpracy dostarczymy do Państwa najmniejszą rzecz z oferty partnerów. W związku z ogromem pozycji katalogowych oraz profesjonalizmem przygotowanych materiałów odsyłamy Państwa do lektury ich katalogów. Nasi handlowcy dostarczą Państwu odpowiednie materiały oraz udzielą porad na temat 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 wnętrza 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 przyjąć 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, przegłędnie 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.

