



11 SPRZĘT GASTRONOMICZNY



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 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 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 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, przełądnie 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.

