

TERMovÁRNICE

Přeprava a výdej teplých jídel a nápojů

Celonerezové termovárnice s výpustí nebo bez výpustí – tradiční český výrobek, který vyniká **vysokou kvalitou, dlouhou životností a výborným poměrem ceny a užitné hodnoty**. Termovárnice jsou určeny pro transport a výdej stravy nebo studených a teplých nápojů. Díky své masivní konstrukci jsou várnice oblíbené v **mateřských školách, školních jídelnách a pečovatelských službách**.



Termovárnice – bez výpustí

Model	Parametry
-------	-----------

5 l	průměr várnice: 24 cm, výška várnice: 25 cm
10 l	průměr várnice: 24 cm, výška várnice: 44 cm
20 l	průměr várnice: 32 cm, výška várnice: 46 cm

Termovárnice – s výpustným kohoutem

Model	Parametry
-------	-----------

5 l	průměr várnice: 24 cm, výška várnice: 42 cm
10 l	průměr várnice: 24 cm, výška várnice: 58 cm
20 l	průměr várnice: 32 cm, výška várnice: 58 cm

Těsnění k termovárnici 5 a 10 litrů

Těsnění k termovárnici 20 litrů

Součástí termovárnice

- > nerezový obal
- > nerezová vložka
- > nerezové víko
- > gumové těsnění

Využití

- > mateřské školy
- > pečovatelské služby
- > školní jídelny
- > a další...

Dostupnost

- > skladem v Brně

Doprava

- > kurýrem
- > osobní odběr v Brně

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

