01 / 2014 (13)

Grupa DORA METAL

Profesjonalna Kuchnia

Magazyn wyposażenia gastronomii

NOWA LINIA CIĄGÓW WYDAWCZYCH ERIK

OFERTA GODNA LIDERA! str. 8

KOLEJNY ROK WYDARZEŃ str. 4

NOWOŚCI W OFERCIE str. 10

NAJCIEKAWSZE REALIZACJE str. 15

NOWE PROPOZYCJE KROMET str. 12

www.grupadorametal.pl

STAŁY ROZWÓJ

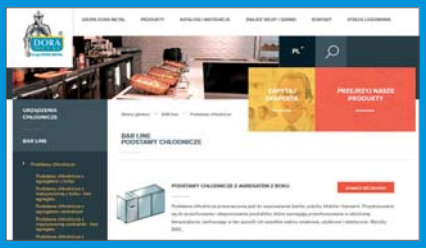
Szanowni Państwo,

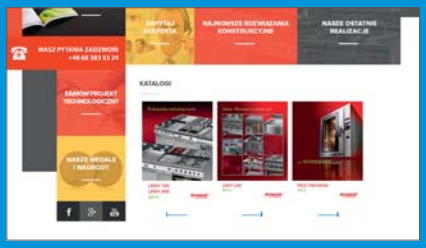
W imieniu Grupy Dora Metal z przyjemnością przekazuję Państwu lekturę w postaci **Magazynu wyposażenia gastronomii**. Mimo że za nami już pierwsza połowa roku 2014, w Magazynie zamieszczamy również materiał podsumowujący rok 2013, który – dzięki zintensyfikowaniu działań marketingowo-handlowych – zakończył się bardzo dobrze, a efekty tych działań przełożyły się na wyniki roku 2014.
Rok 2013 obfitował w istotne dla Grupy Dora Metal wydarzenia. Uczestniczyliśmy w wielu branżowych targach zagranicznych, między innymi HOST w Mediolanie oraz Internorga w Hamburgu, które przełożyły się na duży odzew ze strony zagranicznych kontrahentów. Dzięki temu zyskaliśmy możliwość współpracy podczas realizacji wielu ciekawych inwestycji w roku 2014. Rozszerzyliśmy asortyment linii Bar line oraz wprowadziliśmy innowacyjną linię ciągów wydawczych Erik.
Wzrost sprzedaży u schyłku minionego roku przełożył się na pierwszą połowę roku 2014, w której odnotowaliśmy jedne z najlepszych wyników sprzedaży w historii istnienia firmy. Kontynuujemy intensywną ekspansję na rynki zagraniczne i oczekujemy spełnienia optymistycznych prognoz na bieżący rok. Korzystając z okazji, dziękujemy naszym partnerom handlowym, bez których nie odnieślibyśmy tak znaczących sukcesów, jednocześnie licząc na ich dalsze wsparcie.

Jan Polcyn
Prezes Zarządu Dora Metal

NOWE STRONY I PLATFORMA B2B

W ostatnim czasie zmieniliśmy szatę graficzną stron internetowych www.dora-metal.pl, www.doram.pl, www.kromet.com.pl i dodaliśmy nowe funkcje. Strona została zmieniona kolorystycznie, pojawiły się nowe opcje i nowa funkcjonalność. Od dłuższego czasu eksperymentowaliśmy z wyglądem strony, pracując nad jej kompletnym przeprojektowaniem. Wprowadzana obecnie aktualizacja bazowała na wielu próbach wypracowania odpowiedniego wyglądu i funkcji. Zmieniono interfejs, aby był wygodny dla użytkownika, dodano strefę logowania, umożliwiono dostęp do wszystkich produktów, z możliwością tworzenia własnych kart produktowych. Dodaliśmy również nowości produktowe, które wyświetlają się bezpośrednio na stronie głównej. Chcieliśmy, aby każda zakładka była przejrzysta i ciekawa, ale i również solidnie dopracowana pod względem merytorycznym. Postawiliśmy zatem na minimalizm, dostępność i konkretne informacje.





NOWE BIURO W KATOWICACH

Miło nam poinformować, iż otworzyliśmy nowe Biuro Sprzedaży Regionalnej w Katowicach, ul. Chorzowska 108.
Kontakt: biurokatowice@dora-metal.pl, tel./fax (32) 245 98 81

Zapraszamy do współpracy!

MEDAL ZA EUROPEJSKĄ JAKOŚĆ!

Dora Metal po raz kolejny została nagrodzona Medalem Europejskim BCC. Medal odebrał Wiceprezes Tomasz Zajkowski podczas uroczystości wręczenia nagród, która odbyła się 4 czerwca w Teatrze Wielkim w Warszawie.

Nagrodę otrzymała najnowsza linia ciągów wydawczych Erik – najszersza oferta urządzeń chłodniczych, grzewczych i neutralnych na rynku. Linia Erik została opracowana w oparciu o innowacyjne rozwiązania konstrukcyjne i stworzona jako produkt o najwyższym standardzie. Kapituła konkursu doceniła nasz produkt, z czego jesteśmy bardzo dumni. Każda nagroda to olbrzymi sukces, wypracowany wspólnie przez całą Grupę Dora Metal.

PRZEDSIĘBIORSTWO FAIR PLAY!

KRAJOWA IZBA GOSPODARCZA

PRZEDSIĘBIORSTWO
FAIR PLAY

Kapituła Programu
uroczyście zaświadcza, że Certyfikat
„Przedsiębiorstwo Fair Play" 2013
oraz Diamentową Statuetkę
otrzymuje

DORA METAL Sp. z o.o.
Czarnków

Grupa Dora Metal w grudniu 2013 roku po raz 15. otrzymała Certyfikat Przedsiębiorstwo Fair Play, odbierając tym samym Diamentową Statuetkę Programu.

Podczas ostatniej gali rozdania nagród Jan Polcyn, Prezes Zarządu Dora Metal i jednocześnie Ambasador Fair Play w Biznesie, oprócz odebrania nagrody miał przyjemność, wraz z Przewodniczącym Komisji Ogólnopolskiej Programu – dr. Mieczysławem Bąkiem oraz Prezesem Krajowej Izby Gospodarczej Andrzejem Arendarskim, wręczać na scenie głównej statuetki dla najlepszych firm roku 2013.

WIARYGODNOŚĆ TO RZECZ NAJWAŻNIEJSZA

Firma Dora Metal otrzymała po raz kolejny Certyfikat Solidna Firma 2013, udowadniając, że jest przedsiębiorstwem rzetelnym, wiarygodnym oraz odpowiedzialnym za swoje działania. Firma otrzymała Certyfikat za solidność, transparentność i konsekwencję w dążeniu do sukcesu.

solidna firma 2013

W GRONIE PROFESJONALISTÓW

W 2013 roku Dora Metal została członkiem Foodservice Consultants Society International – jedynej na świecie organizacji skupiającej profesjonalnych doradców oraz planistów w zakresie gastronomii, hotelarstwa, cateringu i turystyki. Dora Metal jest również członkiem Verband der Fachplaner – organizacji zapewniającej doradztwo w zakresie innowacyjności i efektywności planowania kuchni.

FCSI FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

Verband der Fachplaner VdF

1. WYRAFINOWANA KUCHNIA I WINO, CZYLI WINE & FOOD NOBLE NIGHT

Kolejny raz byliśmy partnerem prestiżowego festiwalu Wine & Food Noble Night, który odbył się **21 września 2013 r.** na terenie Wyścigów Konnych Służewiec w Warszawie.

Jak co roku, i tym razem, o względy bardzo wymagającej publiczności konkurowało ze sobą 12 restauracji z całego kraju.

2. GRUPA DORA METAL W MEDIOLANIE

Po raz kolejny Grupa Dora Metal miała okazję uczestniczyć w jednych z największych targów gastronomicznych na świecie – **HOST 2013** w Mediolanie. Targi na każdym kroku zaskakiwały ogromem i rozmachem, z jakim zostały przygotowane: 100 000 m² powierzchni wystawowej, 1700 wystawców i ponad 133 000 zwiedzających z całego świata przyniosło firmie wiele interesujących kontaktów biznesowych, popartych pierwszymi zamówieniami.

Międzynarodowe targi są dla nas kluczowym elementem działań strategicznych. Po osiągnięciu statusu lidera na rynku polskim – już wiele lat temu – kontynuujemy swój rozwój i dostosowujemy wyroby oraz produkcję do światowych standardów. Innowacyjne produkty i rozwiązania technologiczne cieszyły się ogromnym uznaniem i zainteresowaniem zwiedzających z całego świata. Udział w tego typu targach to przepustka na rynki zagraniczne.

3. KULINARNY RAJD MISTRZÓW

16 ekip, 32 wyśmienite dania, 5 godzin zaciętej rywalizacji i tylko jeden zwycięzca – tak w skrócie można opisać to, co działo się **22 listopada 2013 r.** w Haston City Hotel. Kulinarny Rajd Mistrzów – konkurs, na który tłumnie ściągają profesjonaliści z całego kraju – współfinansowała firma Dora Metal.

4. ŚWIĄTECZNY KONKURS KULINARNY

6 grudnia 2013 roku w Centrum Techniki Kulinarnej odbyła się V edycja konkursu „Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego

Narodzenia 2013", organizowanego przez firmę Dora Metal oraz Zespół Szkół Gastronomicznych im. Eugeniusza Pijanowskiego w Warszawie, przy wsparciu Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni. Celem konkursu było przygotowanie gorącej zakąski z jesiotra oraz dań zasadniczych z wykorzystaniem udka perliczki – potraw o charakterze wigilijnym.

5. URODZINOWE ZASKOCZENIE!

„Sto lat, sto lat, niech żyją nam..." – tak śpiewali pracownicy Dory Metal podczas urodzinowej niespodzianki przygotowanej dla Prezesów w siedzibie firmy. Z kolei **13 grudnia 2013 r.** odbyły się uroczyste urodziny Prezesów w Restauracji „Parkowa". Jan Polcyn – Prezes Dora Metal oraz Tomasz Zajkowski – Wiceprezes, skończyli dumnie 60 lat. Jednak nie wiek świadczy o człowieku, a godne pozazdroszczenia wiedza i bogate doświadczenie, jakie posiadają.

Uroczystość urodzinowa była jednym z ważniejszych wydarzeń dla firmy Dora Metal. Wieczór dopełniły efektowne występy taneczne, a także wspólna zabawa.

6. SOLIDNA OFERTA

Firma Dora Metal oraz Kromet wzięły udział w międzynarodowych targach branży spożywczej Prodexpo 2014 w Moskwie. Trwające w dniach **9-14 lutego br.** targi są największym takim przedsięwzięciem w Rosji i jednym z największych w całej Europie.

7. POLSKIE URZĄDZENIA NA TARGACH SALIMA

W dniach **25-28 lutego 2014 r.** prezentowaliśmy urządzenia gastronomiczne podczas spożywczych targów SALIMA w Brneńskim Centrum Wystawienniczym.

8. INTERNORGA – TARGI BRANŻY HORECA W EUROPIE

W dniach **14-19 marca 2014 r.** w Hamburgu odbyła się 88. edycja najstarszych, jednych z największych w Europie oraz jednych z najbardziej prestiżowych na świecie targów branży hotelarskiej i gastronomicznej – Międzynarodowych Targów Hotelarstwa, Gastronomii, Żywienia Zbiorowego, Piekarnictwa i Cukiernictwa Internorga. Na targach zaprezentowaliśmy innowacyjne koncepcje i produkty: moduł Hot Dog, rolki oraz grill stykowy Kromet, a także piec konwekcyjny z naparowaniem Kromet. Prezentowaliśmy również nowości w ofercie: witrynę grzewczą, witrynę chłodniczą (otwartą) oraz witrynę chłodniczą (zamkniętą).

9. DORA NA NADMORSKIEJ GIEŁDZIE!

Uczestniczyliśmy w Giełdzie Klimatex, która odbyła się w dniach **21-22 marca 2014 r.** w Kołobrzegu.

10. GASTRONOMIA NA STACJACH PALIW

W dniach **14-16 maja 2014 r.** odbyły się 21. Międzynarodowe Targi „Stacja Paliw" w Warszawie, skupiające wystawców z branży paliwowej i branż pokrewnych. Tegoroczna edycja zgromadziła rzeszę zainteresowanych Klientów. Zespół Grupy Dora Metal uczestniczył w wystawie, prezentując m.in. moduł Hot Dog.

11. KUCHNIA POLSKA WCZORAJ I DZIŚ

W dniach **30.05-01.06.2014 r.** odbył się w Pułtusku IV Ogólnopolski Konkurs Kulinarny „Kuchnia Polska Wczoraj i Dziś", współfinansowany przez firmę Dora Metal. Wydarzenie było skierowane do uczniów szkół gastronomicznych i całego profesjonalnego środowiska kulinarnego w Polsce.

12. ROWEREM DOOKOŁA POLSKI Z DORĄ METAL!

Rowerowa Sekcja Turystyczna z Czarnkowa zorganizowała w **czerwcu** – z okazji 15-lecia swojej działalności – wyprawę dookoła Polski. 30 dni pedałowania i blisko 3500 kilometrów na siodełku wzdłuż granic Polski to wysiłek, który został wsparty przez firmę Dora Metal.

13. URZĄDZENIA DORA METAL NA WYJĄTKOWYM POKAZIE

Wykorzystanie technologii gastronomicznych przez najlepszych kucharzy, gotowanie molekularne, prezentacje i degustacje potraw – wszystko to podczas otwartego pokazu „Active Company & Mazury Gastro-Business" **22 lipca 2014 r.** w Yacht Club Tiffi w Olsztynie. Pokaz odbył się m.in. przy użyciu urządzeń i mebli Bar line oraz pieca konwekcyjno-parowego firmy Kromet.

14. JESTEŚMY Z LECHEM!

Dora Metal ponownie została sponsorem Lecha Poznań, zespołu ze stolicy Wielkopolski.

15. NIECODZIENNY FESTIWAL DLA BLIŹNIĄT!

101 bliźniaczych par zagościło **23 sierpnia br.** w Czarnkowie na corocznym, XVI już, „Dniu Spieczonego Bliźniaka", który jest niecodziennym festiwalem dla bliźniąt oraz ich rodzin. Atmosfera była gorąca, zabawy mnóstwo, a podczas finałowego koncertu wystąpił zespół PECTUS, z bliźniakami Markiem i Mateuszem Szczepanikami w składzie. Wszystkie te atrakcje udało się zorganizować dzięki sponsorom: m.in. firmie Dora Metal, która była Sponsorem Strategicznym tego wydarzenia.

BAR LINE

Bar line firmy Dora Metal to urządzenia produkowane według zastrzeżonych wzorów, stworzone z myślą o wnętrzach barów, pubów, klubów i kawiarni, których właściciele pragną, by ich obiekty wyróżniały się elegancją oraz stylem, jakiego nie zapewnią zwykłe urządzenia gastronomiczne.

Lada barowa ma charakter modułowy, co pozwala na dowolną konfigurację urządzeń pod jednym blatem (prostym, pod kątem lub po łuku) o zaokrąglonych brzegach i wyposażonym w listwę antybryzgową. Takie rozwiązania sprawiają, iż między poszczególne urządzenia nie dostaną się rozlane napoje, a szkło nie natrafi na ewentualne złącze, dzięki czemu może stabilnie stać na gładkiej powierzchni blatu, płaskiego bądź dodatkowo zagłębionego, eliminującego możliwość rozlania się napojów poza obrys płyty.

W ofercie Bar line znajduje się również szeroka gama podstaw neutralnych narożnych (wewnętrznych i zewnętrznych 45 oraz 90°), pozwalających na łączenie elementów baru pod wieloma różnymi kątami.

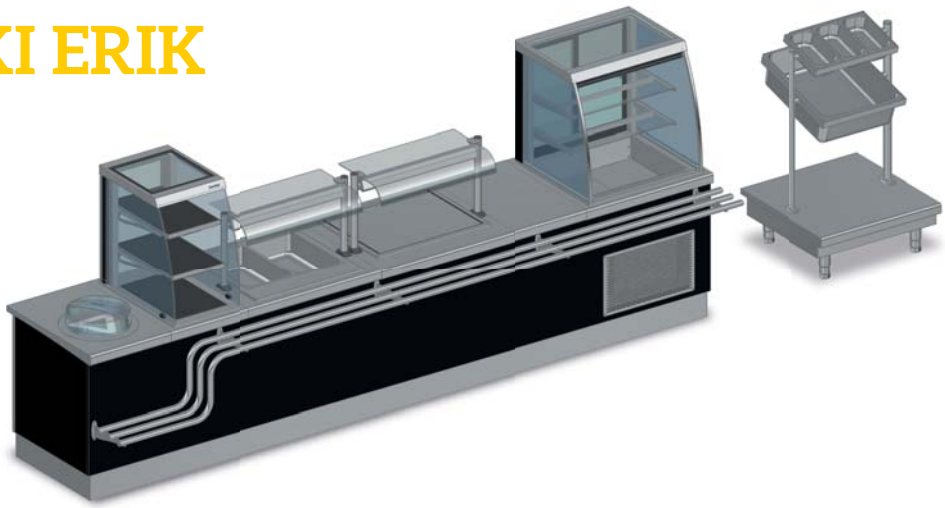
W standardzie Bar line powierzchnia wewnętrzna i zewnętrzna baru wykonana jest z wysokogatunkowej blachy nierdzewnej polerowanej, dzięki której wyroby nadają wnętrzu luksusowego charakteru, a urządzenia są łatwe w czyszczeniu i higieniczne w utrzymaniu. Cały bar jest stylowo wykończony wyprofilowanymi, opływowymi uchwytami, bardzo różniącymi się od tych prostych, wypuszczonych z poszycia, znajdujących się w zwykłych podstawach stosowanych na zapleczach restauracyjnych. Natomiast powierzchnia płyty wierzchniej wykonana jest z blachy wibrowanej, tj. o specjalnej strukturze wykończenia, dzięki której nawet po wielu latach użytkowania blat nie zostaje porysowany i wygląda bardzo estetycznie. Dodatkowo na zamówienie możliwe jest wykonanie płyty wierzchniej z granitu lub innego materiału, według życzenia Klienta.
Podstawy chłodnicze i mroźnicze mogą składać się z modułów z drzwiami i szufladami pełnymi lub przeszklonymi (podstawy chłodnicze) z oświetleniem LED, które podświetla znajdujące się w nich napoje. Moduły szafkowe wyposażone są w samodomykacze, natomiast moduły szufladowe znajdują się na stabilnych, wytrzymałych prowadnicach samodomykających z pełnym wysuwem, z półkami pełnymi bądź perforowanymi o regulowanej wysokości. Półki są zaprojektowane tak, by można było swobodnie regulować ich wysokość co 53 mm.

Podstawy chłodnicze i neutralne wyposażone zostały w blokadę samodomykania podczas otwarcia drzwi powyżej 90° oraz system „delikatnego domykania" szuflad oraz drzwi (w podstawach neutralnych), zapobiegający trzaskaniu podczas zamykania. Opatentowany system dwuwarstwowych drzwi, szuflad i ścianek gwarantuje większą wytrzymałość oraz minimalizację utraty temperatury, co pociąga za sobą oszczędność zużywanej energii. Wszystkie podstawy chłodnicze i mroźnicze dają możliwość zamontowania agregatu z boku, centralnie lub na zewnątrz, co jest istotne, gdy chcemy wykorzystać jak najwięcej dostępnego miejsca w modułach barowych, przenosząc agregat do innego pomieszczenia. Dodatkowo pozwala to na pozbycie się ewentualnego szumu, który jest słyszalny podczas pracy agregatów.

Dodatkowymi atutami urządzeń Bar line są:
- » system Easy Service – umożliwiający łatwe serwisowanie urządzeń dzięki zastosowaniu rozwiązań konstrukcyjnych pozwalających na szybkie naprawy bez konieczności odsuwania lub demontowania poszczególnych elementów Bar line,
- » sprężarka przystosowana do pracy w temp. +43°C i wilgotności powietrza do 60%,
- » dostawy w elementach – opcja ułatwiająca dostawę i montaż barów w małych pomieszczeniach, także piwnicznych,
- » monitoring – cyfrowy rejestrator temperatury (przenośny, z pamięcią wewnętrzną i przyłączem komputerowym),
- » możliwość wykonania z blach kolorowych (malowanych termicznie), dopasowanych do wnętrza i stylu obiektu.

Kilkuletnie doświadczenie, uznanie użytkowników, wielokrotne wyróżnienia i nagrody (m.in. Medal Europejski 2011, Złoty Medal MTP 2010, Nagroda Główna targów HORECA 2011) przyznane serii urządzeń barowych Bar line produkcji Dora Metal, to argumenty, które z pewnością ułatwiają podjęcie decyzji o wyborze tych właśnie produktów.

NOWATORSKI ERIK

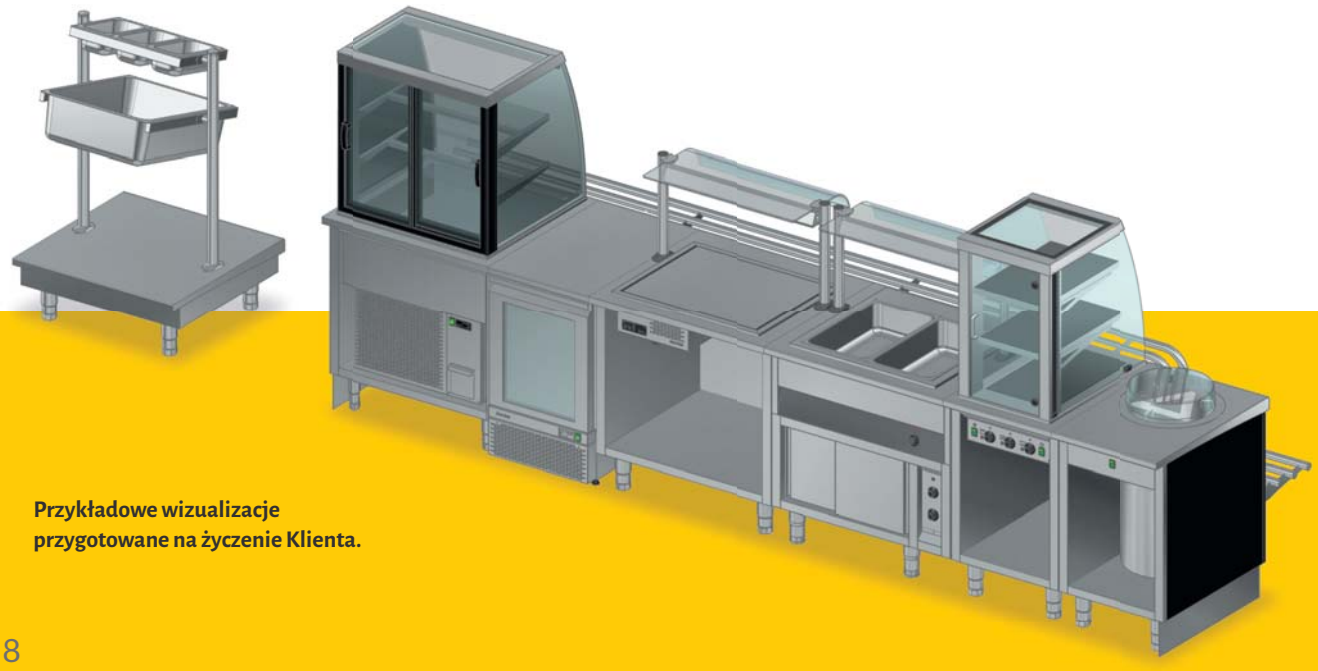


Wychodząc naprzeciw wymaganiom naszych Klientów w zakresie ciągów wydawczych, stworzyliśmy linię o najszerszej ofercie urządzeń na rynku, ale również o bardzo wysokim standardzie wykonania, dbając o każdy szczegół naszych wyrobów.

Dora Metal, producent profesjonalnego sprzętu gastronomicznego, prezentuje najnowszą linię ciągów wydawczych Erik, stworzoną w oparciu o ponad 23 lata doświadczenia w produkcji wyposażenia dla profesjonalnych kuchni.
Ciągi wydawcze serii Erik cechuje najszersza oferta urządzeń chłodniczych, grzewczych i neutralnych na rynku oraz nowa seria nadstawek, specjalnie dopasowanych do nowej linii ciągów.

Wyroby serii Erik zostały stworzone jako produkt o najwyższym standardzie wykonania i najlepszej jakości. Są to ciągi dla bardzo wymagających Klientów, którzy stawiają nie tylko na jakość, ale i estetykę wykonania. Linia Erik to wynik innowacyjnych rozwiązań konstrukcyjnych i przemyślanej technologii.

Nowe rozwiązania i produkty:
» z wnętrza szafek wyeliminowane zostały wszelkie zagięcia, w których mogą gromadzić się zanieczyszczenia i rozwijać bakterie, co pozwala na utrzymanie najwyższej higieny użytkowania,
» ciągi Erik zostały stworzone w oparciu o technologię EASY MONTAGE, pozwalającą na bardzo łatwe łączenie poszczególnych elementów,
» ciągi Erik występują w dwóch szerokościach: 705 i 800, pozwalając na jeszcze większą swobodę doboru urządzeń oraz na dopasowanie ciągu do mniejszych powierzchni,
» ujednolicenie wysokości blatów, bez względu na to czy są stalowe, czy granitowe, pozwala na zachowanie równej powierzchni bez niewygodnych uskoków,
» nowa linia nadstawek jedno- lub dwupoziomowych, jedno- lub dwufunkcyjnych: chłodniczych, grzewczych, neutralnych i z oświetleniem LED, na dwóch nogach,
» zmodernizowano stanowiska szafkowe oraz poszerzono ich asortyment,
» powstała nowa linia witryn chłodniczych z szybą giętą i prostą, wpuszczanych w blat, z możliwością zastosowania opcji otwartej, z klapkami lub zamkniętej od strony Klienta, z regulacją temperatury od 2 do 14°C,
» wprowadzona została nowa linia witryn grzewczych z szybą giętą lub prostą, otwartą lub zamkniętą od strony Klienta. Witryny wyposażone są w półki z grzewczych płyt ceramicznych, utrzymujących odpowiednią temperaturę podgrzewanych potraw, w zakresie od 30 do 110°C,
» wprowadzone zostały korytarze na media, pomagające przeprowadzić i schować przyłącza od urządzeń zewnętrznych,
» zastosowano system łatwego montażu i demontażu cokołów,
» do oferty ciągów włączono stanowisko live cooking z gniazdami zasilającymi, pozwalającymi na włączenie do ciągu urządzeń zewnętrznych potrzebnych do przygotowywania potraw takich jak naleśniki, gofry itp. na bieżąco,
» wprowadzono wiele nowych urządzeń, m.in. wanny chłodnicze z wymuszonym obiegiem powietrza, bemary powietrzne, bemary wodne z automatycznym napełnianiem wody, stanowiska z dystrybutorami do talerzy, płytę ciepło-zimną i wiele więcej.



Przykładowe wizualizacje przygotowane na życzenie Klienta.

JAK ZAPROJEKTOWAĆ BAR, ABY ZAPEWNIĆ KOMFORT PERSONELOWI?

Od funkcjonalnie zaprojektowanego baru uzależnione jest tempo i wygoda przygotowania wielu drinków. Nalanie Klientowi piwa nie stanowi dużego problemu, potrzebny jest jedynie nalewak, kratka ociekowa i zraszacz do kufli. Dopiero przy drinku, szczególnie składającym się z wielu składników, zaczynają się schody. Istotne jest to, aby barman miał wszystko w zasięgu ręki: od kieliszka przez alkohol, po owoce, syropy i lód.

Szkło najczęściej układane jest na wolnej powierzchni blatu barowego. Jednak można zaoszczędzić część miejsca i zamontować „wieszaki" na kieliszki. Umieszczając część kieliszków nad barmanem umożliwiamy mu łatwiejszy dostęp do szybko potrzebnego szkła. Kolejnym elementem jest lód. Należy zadbać o to, by pod blatem znajdowała się kostkarka lub szuflada z wanną na lód, z której barman może bezpośrednio przesypać kostki lodu do szklanki/kieliszka. Istotną częścią wyposażenia jest podręczna półka na butelki, pozwalająca barmanowi przechowywać najczęściej serwowany alkohol, jak również syropy smakowe. Jeżeli kelner nie ma możliwości krojenia owoców do drinków na bieżąco, przydatna będzie nadstawka z małymi pojemnikami GN, w których można przechowywać wcześniej pokrojone owoce i inne stosowane w danych drinkach dodatki.

Jacek Polcyn
Dyrektor Marketingu

Podczas pracowitego wieczoru może zabraknąć szkła. Dlatego warto zainwestować w zmywarkę podblatową, umieszczoną za barem, do której barman może na bieżąco przenosić brudne szklanki i również bezpośrednio z niej wykładać czyste.

PRAWIDŁOWO ZŁOŻONY CIĄG WYDAWCZY

Główne zasady, jakimi kieruje się Dora Metal przy produkcji ciągów wydawczych, to przede wszystkim funkcjonalność urządzeń, ich ergonomia, nowoczesne wzornictwo i wygoda obsługi personelu – a w konsekwencji satysfakcja naszych Klientów.

Jedną z najważniejszych kwestii podczas doboru i konfiguracji urządzeń wchodzących w skład samoobsługowych ciągów wydawczych jest zapewnienie szybkiego i sprawnego wydawania posiłków bez utraty ich walorów smakowych. Równie ważnym czynnikiem jest zapewnienie atrakcyjnej prezentacji serwowanych potraw w taki sposób, by podkreślić ich walory estetyczne, a tym samym zachęcić potencjalnego Klienta do konsumpcji i ponownego odwiedzenia lokalu.

Długość i konfiguracja ciągu wydawczego uzależniona jest od trzech głównych czynników:

1. Warunków architektonicznych lokalu,
2. Rodzaju i gamy serwowanych posiłków,
3. Potencjalnej liczby Klientów.

Dokładny wywiad z Klientem oraz rozeznanie jego potrzeb pozwalają przejść do bardziej szczegółowego etapu projektowania ciągu. Dora Metal stosuje się do poniższych wytycznych i etapów projektowania ciągu wydawczego:

1. Uzyskanie pełnej informacji o planowanej ilości obsługiwanych Klientów i ilości wydawanych posiłków na dobę,
2. Ustalenie, czy obiekt będzie funkcjonował na zasadzie systemu samoobsługowego czy za pomocą wydawania posiłków przez personel oraz czy będzie działał na zasadzie restauracji, czy może będzie to na przykład kantyna pracownicza,
3. Dobór urządzeń do menu, wytycznych i specyfiki danego lokalu,
4. Dostosowanie pojemności/wielkości urządzeń do planowanej ilości obsługiwanych Klientów,
5. Przygotowanie koncepcji ustawienia urządzeń według wytycznych oraz dopasowanie jego kształtu do danej kubatury i specyfiki pomieszczenia, gdzie ma być zamontowany,
6. Dostosowanie rodzaju zabudowy do wystroju wnętrza,

Marek Leszczyński
Dyrektor Handlowy

7. Przygotowanie projektu 2D/3D,
8. Po akceptacji projektu przez Klienta, opracowany zostaje projekt technologiczny zgodny z obecnymi wymogami i zatwierdzony przez sanepid.

W trakcie projektowania ciągu należy pamiętać o rozładowaniu natężenia ruchu, prowadzącego do tworzenia się kolejek. Polega to na ułatwieniu Klientowi dostępu do takich rzeczy, jak np. talerze i sztućce. Do tego celu służą: dystrybutory talerzy umiejscowione na początku ciągu wydawczego, jak również pomocniki kelnerskie, na których są umieszczone sztućce, szklanki oraz serwetki łatwo dostępne dla Klienta. Klient musi mieć też łatwy dostęp do napojów, deserów i potraw utrzymywanych w chłodnych temperaturach, do czego najlepiej służą witryny chłodnicze otwarte od strony Klienta (bądź zabezpieczone uchylnymi klapkami). Ważna jest też odpowiednia ekspozycja dań oraz opis zawartości bemarów. Stosując się do powyższych wytycznych zyskamy pewność, że nasz ciąg będzie w pełni funkcjonalny.

WITRYNA CHŁODNICZA Z SZYBĄ PROSTĄ LUB PO ŁUKU

Witryna służy do ekspozycji i podtrzymania niższych temperatur wcześniej przygotowanych dań i przekąsek. Idealnie nadaje się do przechowywania napojów, deserów, ciast, sałatek oraz kanapek.

W standardzie:
» trzy poziomy eksponowania dań,
» wykonanie z hartowanego szkła,
» oświetlenie LED,
» automatyczny system odszraniania parownika,
» sterowanie parametrami pracy za pomocą sterownika cyfrowego,
» 3 opcje wykonania witryny:
  » witryna zamknięta od strony Klienta, z drzwiami przesuwnymi od strony obsługi,
  » R – witryna z roletą od strony Klienta oraz drzwiami przesuwnymi od strony obsługi,
  » K – system klapek uchylnych od strony Klienta oraz drzwi przesuwne od strony obsługi,
» zakres regulacji temperatury wynosi 2-14°C.

WITRYNA GRZEWCZA PO ŁUKU Z SZYBĄ PROSTĄ LUB PO ŁUKU

Witryna służy do ekspozycji i podtrzymania wcześniej przygotowanych dań i przekąsek w wyższych temperaturach.

W standardzie:
» trzy poziomy eksponowania dań,
» temperatura każdego poziomu regulowana niezależnie,
» oświetlenie halogenowe,
» 2 opcje wykonania witryny:
  » witryna otwarta od strony Klienta, z drzwiami zawiasowymi od strony obsługi,
  » otwarta od strony obsługi,
  » witryna zamknięta od strony Klienta,
» wykonane z hartowanego szkła,
» zakres regulacji temperatury wynosi 30-110°C.

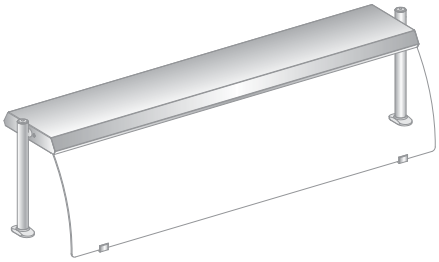
PŁYTA GRZEWCZO-CHŁODNICZA W PODSTAWIE SZAFKOWEJ DM-94947-E

Opis urządzenia:
» płyta grzewczo-chłodnicza w podstawie szafkowej przeznaczona do utrzymywania potraw ciepłych oraz zimnych w odpowiednich temperaturach,
» płyta wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
» urządzenie przystosowane do pracy z nadstawką 2-funkcyjną.

PŁYTA GRZEWCZO-CHŁODNICZA DO ZABUDOWY DM-94947

Opis urządzenia:
» płyta grzewczo-chłodnicza do zabudowy przeznaczona do utrzymywania potraw ciepłych oraz zimnych w odpowiednich temperaturach,
» płyta wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
» urządzenie przystosowane do pracy z nadstawką 2-funkcyjną.

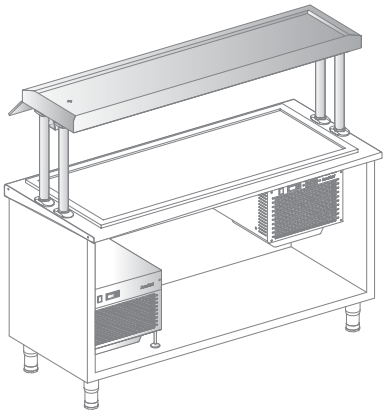
NADSTAWKA 2-FUNKCYJNA



Opis urządzenia:
» nadstawka posiada 2 funkcje (które można stosować zamiennie):
  » grzanie z oświetleniem,
  » oświetlenie neutralne, LED,
» nadstawka przeznaczona do wykorzystania z płytą grzewczo-chłodniczą,
» nadstawka 2-funkcyjna występuje również w standardzie z szybą krótką oraz jako nadstawka dwupoziomowa.

NADSTAWKA CHŁODNICZA DM-94603-E

Opis urządzenia:
» stabilna konstrukcja nadstawki nawet przy większym obciążeniu,
» cyfrowy regulator temperatury pozwala łatwo dostosować optymalną temperaturę nadstawki,
» temperatura dna półki w przedziale od -2 do +10°C jest optymalna do eksponowania napojów, jogurtów, słodyczy, ciasta, kanapek oraz innych produktów, które wymagają obniżonych temperatur,
» ekspozycja zostaje powiększona o dodatkowe chłodne miejsce,
» proste i szybkie czyszczenie dzięki ukierunkowanemu spadowi, otwór odprowadza wodę do pojemnika w podstawie,
» sprawdzony i niezawodny agregat zapewnia długi czas eksploatacji wyrobu,
» agregat znajduje się na stałej podstawie, co pozwala na stosowanie nadstawki do większości wyrobów w ciągu wydawczym,
» szyba ze szkła hartowanego,
» ekologiczny czynnik chłodniczy wolny od CFC.



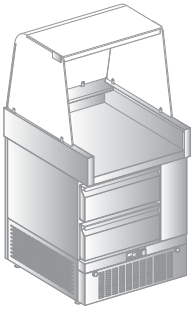
PODSTAWA SZAFKOWA CHŁODNICZA MODUŁ HOT DOG

Moduł Hot Dog to zintegrowane stanowisko do przygotowywania dań typu fast food. Urządzenia są kompatybilne z produktami fast food marki Kromet.

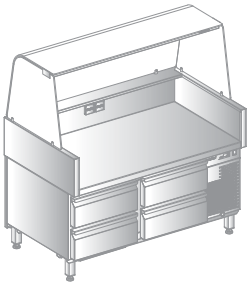
W standardzie:
» moduł płyty roboczej z dwoma gniazdami 230V/50Hz,
» układ chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza,
» sterowanie za pomocą sterownika elektronicznego z wyświetlaczem cyfrowym,
» automatyczny system odparowania skroplin,
» panel serwisowy łatwy w demontażu bez użycia narzędzi, w celu łatwego czyszczenia skraplacza,
» agregat przystosowany do pracy w temp. otoczenia +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%.

Nazwy urządzeń:

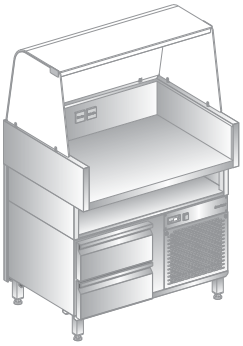
DM-MHD-4 (2 szuflady chłodnicze)



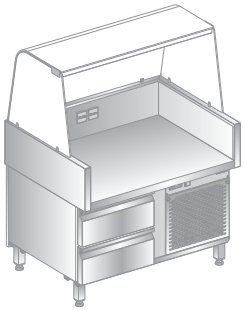
DM-MHD-3 (4 szuflady chłodnicze)



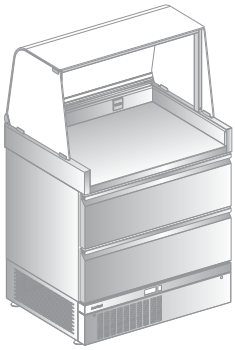
DM-MHD-0 (2 szuflady chłodnicze)



DM-MHD-1 (2 szuflady chłodnicze)



DM-MHD-2 (góra: szuflada neutralna, dół: szuflada chłodnicza)



POŁĄCZ PARĘ Z KONWEKCJĄ!

Kromet®
Grupa DORA METAL

Zwarta załoga prowadzona przez doświadczonego i świetnie wyszkolonego szefa kuchni nie zawsze jest wystarczającym czynnikiem, aby zapewnić oczekiwany sukces w naszej restauracji. Nowoczesne kuchnie są coraz bardziej podobne do laboratoriów; innowacyjne, niezawodne urządzenia są nieocenioną pomocą na różnych etapach pracy. Wśród wszystkich urządzeń na przestrzeni lat, piec stał się narzędziem wyjątkowym. Uwalnia pracowników kuchni od wielu żmudnych i monotonnych zadań, wykonując cykle i fazy gotowania całkowicie samodzielnie.

Praca pieca konwekcyjno-parowego jest prosta: wentylatory przetłaczają rozgrzane powietrze przez komorę do filtrów, które oczyszczają je z drobinek tłuszczu – cały proces jest stale powtarzany. Gwarantuje to nieprzenikanie się zapachów, ponieważ właśnie tłuszcze są ich głównymi nośnikami. Taka cyrkulacja powietrza sprawia również, że temperatura w komorze rozkłada się równomiernie.
Kolejnym atutem pieców konwekcyjno-parowych jest naparowywanie komory. Wytworzenie wewnątrz pieca pary wodnej nie tylko zapobiega utracie wilgotności potrawy i jej wysuszeniu, ale również przyspiesza obróbkę termiczną. Istotnym elementem tych pieców jest sonda termiczna, która kontroluje temperaturę wewnątrz potrawy. Dzięki sondzie mamy pewność, że serwowana potrawa nie będzie w środku ani surowa, ani przepieczona.

Co potrafi piec konwekcyjno-parowy marki Kromet?
Właściwie wszystko, czego wymaga nowoczesna, profesjonalna kuchnia:
» gotowanie w gorącej parze,
» pieczenie mięs i ciast w gorącym powietrzu,
» smażenie kotletów panierowanych, mielonych, ryb itp.,
» pieczenie przy zastosowaniu kombinacji suchego powietrza i pary w temp. 30-250°C,
» grillowanie,
» gotowanie w temp. poniżej 100°C,
» pieczenie w niskich temperaturach,
» regeneracja i rozmrażanie potraw.

Korzyści z posiadania pieca konwekcyjno-parowego odczują zarówno kucharze, jak i właściciele restauracji. Kucharz zyska wspaniałe narzędzie pracy, które z pewnością pomoże mu przygotować każdy posiłek szybko i sprawnie. Gdy korzystamy z pieca konwekcyjno-parowego, przyrządzone potrawy są nie tylko zdrowe i smaczne, ale nie tracą również estetycznego wyglądu. Dzięki możliwości przygotowywania wielu potraw jednocześnie, kuchnia jest w stanie zaoszczędzić wiele cennego czasu.

Co może zyskać inwestor przy zastosowaniu pieca konwekcyjno-parowego?
Znaczące oszczędności, m.in. na:
» energii elektrycznej,
» wodzie,
» zużyciu tłuszczu,
» ubytkach masy produktów.

Dodatkowo zakup pieca konwekcyjno-parowego pomaga zastąpić wiele tradycyjnych urządzeń gastronomicznych, takich jak: piekarniki, trzony kuchenne, patelnie, grille.

Zyskujemy również powierzchnię w kuchni. To w jaki sposób zostanie wykorzystana pozostaje w gestii właściciela/kucharza. Dobrym rozwiązaniem jest inwestycja w system Cook & Chill, co pomoże usprawnić pracę w kuchni, zwłaszcza w godzinach wzmożonego ruchu i przyjęć (więcej informacji o systemie Cook & Chill na stronie kromet.com.pl w zakładce piece konwekcyjne z naparowaniem) lub pod linkiem http://www.horecanet.pl/Ugotuj,-schlodz,-zregeneruj,wiadomosc,25,28,2014.aspx.

Na polskim rynku dostępnych jest kilka pieców konwekcyjno-parowych w różnych standardach i na różnych poziomach cenowych. Inwestycja w taki piec powinna być przemyślana pod względem funkcji, jakie są w danej kuchni potrzebne. Wiele pieców na rynku wyposażono w skomplikowane i delikatne sterowniki elektroniczne z możliwością zapamiętywania setek potraw i bajecznymi animacjami. Wszystkie te gadżety zwiększają cenę pieca i zarazem jego awaryjność. Inwestor i kucharz powinni zastanowić się, jakie funkcje powinien spełniać ich piec i czy dodatki nie są zbędne. Piec konwekcyjno-parowy to przede wszystkim funkcjonalność: dobry piec piecze, gotuje, smaży, grilluje i regeneruje.

Dodatkowo w dzisiejszej profesjonalnej kuchni, kiedy piece przejmują znaczną część zadań, istnieje ryzyko, że w pewnym momencie urządzenie ulegnie awarii. Ulegają jej najczęściej piece z bojlerem, gazowe i ze skomplikowanym układem sterowania. W takim wypadku powinno być zapewnione błyskawiczne wsparcie. Wybierając polskiego producenta pieców mamy pewność bliskości serwisu i ciągłego dostępu do części zamiennych. Sprowadzanie potrzebnych części z innego kraju często zabiera sporo czasu (mimo zapewnień sprzedawców, że jest inaczej), a zmniejszenie mocy przerobowej w restauracji może doprowadzić do jej zamknięcia na kilka dni i narazić właściciela na poważne straty.

Czy potrzebujesz więcej?

PK-4

PK-6

PK-10

LINIA SZYTA NA MIARĘ!

Kromet®
Grupa DORA METAL

Wyposażenie zaplecza kuchennego w obiekcie gastronomicznym w odpowiednie urządzenia stanowi poważne wyzwanie. Z elementów kupionych okazyjnie, ale należących do różnych systemów, nie uda się złożyć profesjonalnej linii kuchennej. Nawet jeśli poustawia się je w należytym porządku, nie będą w stanie zapewnić takiego komfortu, jaki oferują profesjonalne modułowe linie kuchenne.

Ciągi kuchenne to nie tylko przycięte do jednej wysokości i głębokości meble oraz urządzenia. Wyroby marki Kromet stanowią odpowiedź na potrzeby profesjonalnych zakładów gastronomicznych. Tworzone są w oparciu o zasady ergonomii, zaawansowane technologie i wiedzę o wszelkich aspektach pracy w nowoczesnej kuchni. Przy projektowaniu produktów dla ciągu kuchennego uwzględniana jest wygoda użytkowania i funkcjonalność sprzętu, które są decydujące przy doborze parametrów linii – wymiarach, rozlokowaniu uchwytów szafek, pokręteł, szuflad itp. Wyroby firmy Kromet zapewniają także utrzymanie wysokiego standardu higieny, ponieważ nie zawierają żadnych elementów drewnianych czy drewnopochodnych lub innych, które mogłyby stać się siedliskiem bakterii. Ponadto wszystkie urządzenia i meble wykonane są z wysokogatunkowej stali nierdzewnej.

Dobrze zaprojektowana linia kuchenna powinna stanowić serce kuchni, ponieważ decyduje o jej funkcjonalności i wydajności. Zarówno wybór odpowiednich modułów, jak i ich kompozycja zawsze muszą być poparte fachowym doradztwem. Należy pamiętać, że wyposażenie kuchni zależy nie tylko od rodzaju obiektu gastronomicznego, ale również od systemu obsługi konsumenta.

1. W restauracji, w której występuje obsługa kelnerska, a posiłki wydawane na indywidualne zamówienie są przygotowywane bezpośrednio przed podaniem, niezbędne będą urządzenia specjalnie przeznaczone do szybkiej obróbki pożywienia, takie jak: kuchnie gazowe bądź elektryczne, grille z płytą gładką i ryflowaną, frytownice oraz bemary. Dodatkowe wyposażenie: kotły warzelne, patelnie, piece oraz taborety, są idealne dla dużych restauracji hotelowych lub bankietowych.
2. Kantyna jest zakładem, w którym należy przygotować bardzo dużą ilość posiłków w ustalonym przedziale czasowym. Występuje tam najczęściej obsługa w systemie tacowym, opartym na ciągach wydawczych. W takim wypadku kuchnię najlepiej wyposażyć w wydajne urządzenia do obróbki termicznej. Niezbędne będą kuchnie gazowe lub elektryczne, patelnie bezpośredniego smażenia, kotły warzelne, piece konwekcyjno-parowe, a także frytownice. Dla zwiększenia wydajności warto zainwestować w podgrzewacze do frytek oraz makaroniarki. Wydajność jest tutaj niesamowicie ważna ze względu na bardzo dużą ilość jednocześnie przygotowywanych posiłków.
3. Restauracje i bary typu fast food wyróżniają się potrzebą bardzo szybkiego serwowania posiłków. Klient w takich miejscach nie powinien czekać dłużej niż 3-4 minuty od momentu złożenia zamówienia. Tak krótki okres oczekiwania wymaga zarówno szybkiej i sprawnej obsługi, jak i specjalistycznego sprzętu oraz wcześniej przygotowanych półproduktów. W takich punktach na pewno nie może zabraknąć grilla i frytownic, a także pieców. W ostatnich latach zauważalny jest wzrost ilości punktów gastronomicznych w sieciach stacji benzynowych. Hot dogi stały się hitem wśród polskich kierowców, przygotowywane są na grillach rolkowych (np. 000.ROE Kromet) i grillach kontaktowych (np. 000.GS-01 Kromet). Gotowy produkt serwowany jest z modułów Hot Dog (np. DM-MHD).

Rozmieszczenie sprzętu w kuchni może być liniowe (urządzenia stoją pod ścianą) oraz wyspowe (urządzenia do obróbki termicznej stanowią wyspę na środku kuchni).

Układ liniowy stosowany jest w kuchniach o mniejszej powierzchni. Na większych powierzchniach, przekraczających 30 m² stosuje się układ wyspowy. Linia 700 i 900 firmy Kromet jest idealnym rozwiązaniem dla profesjonalnej kuchni, w której przygotowuje się dziennie mnóstwo posiłków, a kuchnia traktowana jest jak mała „fabryka dań". Dzięki możliwości zestawienia linii firmy Kromet z podstawami chłodniczymi firmy Dora Metal jesteśmy w stanie stworzyć w pełni funkcjonalną wyspę kuchenną, spełniającą oczekiwania najbardziej wymagających Klientów. Dodanie do stanowisk grzewczych oraz stanowisk neutralnych podstaw chłodniczych jest alternatywą wobec umiejscowienia w odległym miejscu lodówki lub chłodni. Pozwala to na szybki dostęp do mrożonek i innych produktów potrzebnych do przygotowania dań. Obróbka termiczna stanowi jedno z najważniejszych zadań w każdej kuchni, profesjonalna oferta musi zawierać pełen wachlarz urządzeń z możliwością różnych źródeł ich zasilania. Do najbardziej popularnych należą gaz i energia elektryczna. W ostatnich latach rośnie zainteresowanie płytami indukcyjnymi, coraz częściej docenianymi przez ich użytkowników. Chodzi tu przede wszystkim o oszczędność w zużyciu energii elektrycznej i skrócony czas obróbki termicznej. Podstawowe urządzenie termiczne – trzon kuchenny – występuje w kilku typowych wersjach: dwu-, cztero-, sześciopalnikowych lub z pełną płytą. Poza różną ilością palników/płyt grzewczych, kuchnie mogą posiadać rozmaite właściwości i udogodnienia: gładkie płyty grzejne w kuchniach gazowych czy wyjmowane rynienki ociekowe przy palnikach. Elastyczność w doborze mocy palników pozwoli dobrać urządzenia do własnych potrzeb. Podstawowe urządzenia typu piekarniki i trzony kuchenne są wystarczające dla małych obiektów. Jednak duże restauracje i kantyny potrzebują bardziej wyspecjalizowanych, profesjonalnych rozwiązań, takich jak: płyty bezpośredniego smażenia, patelnie elektryczne oraz kotły warzelne. Pełną gamę wyposażenia zamykają urządzenia do gotowania makaronu, woki, frytownice, podgrzewacze frytek oraz różnego rodzaju grille. Niezbędną częścią wyposażenia ciągu kuchennego są stanowiska neutralne. Linia 700 i 900 firmy Kromet została wyposażona w podstawy szkieletowe oraz szafkowe, które dodatkowo mogą posiadać drzwi lub szuflady.

Specjalną propozycję wyspy stanowi monoblok. Jest on rozwiązaniem całkowicie indywidualnym, tworzonym na potrzeby danej kuchni, a nawet szefa kuchni. Pozwala w sposób ergonomiczny dobrać układ urządzeń przy zachowaniu pełnej higieny, gdyż górna płyta robocza stanowi jeden monolit. Firma Kromet to jedyny polski producent monobloków. Zaletami linii 700 i 900 firmy Kromet są wysoka jakość i ergonomia produktów, a także elastyczność producenta, u którego każdy Klient jest w stanie dobrać sprzęt według własnych potrzeb. Wszystkie produkty firmy Kromet są tworzone z najwyższej klasy podzespołów, jak również z wysokogatunkowej stali nierdzewnej. Linia Kromet to rozsądna cena przy zachowaniu najwyższych światowych standardów.

Więcej informacji znajdą Państwo na stronie internetowej www.kromet.com.pl

ROZMOWA Z TOMASZEM TALEŃCZUKIEM – NACZELNYM TECHNIKIEM W FIRMIE GRYCAN „LODY OD POKOLEŃ"

Dora Metal jest firmą, która uczestniczy w zmianach i rozwoju rynku gastronomicznego, dostarczając wyposażenie od ponad 20 lat. Jak sprawują się wyroby marki Dora Metal w lodziarniach Grycan?

Bez zastrzeżeń. Jakość wykonania na najwyższym poziomie. Wieloletnie użytkowanie nie stanowi problemu. Gdy zamykamy jakiś lokal, sprzęt bez problemów wstawiamy do nowego punktu. Część mebli pracuje już w trzeciej, kolejnej lokalizacji.

Jakie jest główne kryterium doboru urządzeń i mebli gastronomicznych do lodziarni Grycan? I dlaczego postawili Państwo na firmę Dora Metal?

GRYCAN®
LODY OD POKOLEŃ

Przekonała nas rozsądna cena, jakość wykonania i wieloletnia obecność firmy na rynku.

Jak ocenia Pan niezawodność urządzeń gastronomicznych? Co może Pan powiedzieć o obsłudze serwisowej urządzeń Dora Metal?

Serwis jest bardzo dobry, ale nie korzystamy z niego zbyt często. Sprzęt Dora Metal jest po prostu bezawaryjny.

ROZMOWA Z JACKIEM GROCHOWINĄ – SZEFEM KUCHNI I WŁAŚCICIELEM RESTAURACJI „NOLITA"

Co skłoniło Pana do zaprojektowania w restauracji „NOLITA" otwartej kuchni, w pełni widocznej dla Klienta? Czy uważa Pan, że estetyka wykonania urządzeń gastronomicznych jest ważna?

Zawsze chciałem, aby goście mogli śledzić proces powstawania dań. Dzięki otwartej kuchni widzą, ile osób jest zaangażowanych w ich powstanie, ile czasu to zajmuje oraz jak wiele czynników wpływa na efekt końcowy, poczynając od produktu, przez personel, kończąc na sprzęcie, jakiego się używa.
Jeśli chcemy serwować dopracowane dania, estetyka miejsca, w którym się je wykonuje jest bardzo ważna. Dlatego poświęciłem dużo czasu projektowi kuchni, tak aby była w pełni funkcjonalna oraz estetyczna. Dzięki m.in. łączonym blatom i polerowanym krawędziom bardzo dobrze się w niej pracuje i łatwo utrzymać ją w czystości.

Czy jest Pan zadowolony z pracy na wysokiej jakości urządzeniach gastronomicznych Dora Metal?
Na sprzęcie Dory Metal i Krometu pracowałem już wcześniej i wiedziałem jakiej jakości mogę się spodziewać. Dotychczas nie miałem żadnych problemów ze sprzętem, wszystkie urządzenia wykorzystujemy w pełni i eksploatujemy je po kilkanaście godzin dziennie. Należy oczywiście pamiętać o odpowiednim użytkowaniu oraz czyszczeniu. W „Nolicie" pracuję na sprzęcie już prawie 2 lata i jak dotąd jest niezawodny.

Centrum Techniki Kulinarnej DORAM w Warszawie to największe centrum w Polsce, wyposażone w najlepsze urządzenia gastronomiczne. Kilkakrotnie prowadził Pan warsztaty kulinarne dla młodych kucharzy właśnie w tym obiekcie. Jak ocenia Pan funkcjonalność Centrum Techniki Kulinarnej?
CTK jest idealnym miejscem do prowadzenia warsztatów dla większej grupy odbiorców, nawet 30-40 osób w tym samym czasie. Jest w pełni wyposażone we wszystkie niezbędne urządzenia, których aktualnie używa się w najlepszych restauracjach. Dodatkowo posiada oddzielną salę degustacyjną, co pomaga w prowadzeniu szkoleń.

Z SUKCESEM

Wyposażenie obiektu Rejonowego Zarządu Infrastruktury w Krakowie. Realizacja we współpracy z firmą RD-Professional z Brzeska.

Wyposażenie baru w Double Tree by Hilton Hotel & Conference Centre w Warszawie. Realizacja we współpracy z firmą Activus z Łodzi.

Wyposażenie kantyny pracowniczej w Poznaniu. Realizacja we współpracy z firmą PanaGastro z Poznania.

Wyposażenie Restauracji L'enfant Terrible w Warszawie. Realizacja we współpracy z firmą Wencel z Warszawy.

Wyposażenie zaplecza kuchennego Bistra Mokotów. Realizacja we współpracy z firmą Forni z Warszawy.

Wyposażenie lokalu sieci „Apetito" w galerii Mokotów w Warszawie. Realizacja we współpracy z FSP Gastro z Siemianowic Śląskich.

SCHŁADZARKI NA ODPADY

Schładzarki na odpady to urządzenia przeznaczone dla profesjonalnej kuchni, stworzone z myślą o wszystkich obiektach gastronomicznych.

SPRYTNE ROZWIĄZANIE

Według najnowszych wskazań sanepidu, zabrania się korzystania z młynków koloidalnych i wpuszczania odpadów organicznych do kanalizacji. Dodatkowo na właścicieli restauracji nakłada się obowiązek posiadania osobnego chłodzonego pomieszczenia przeznaczonego na składowanie odpadów. Schładzarki na odpady to urządzenia służące do przechowywania wszelkich odpadów organicznych, które powstają w kuchni. Do czasu ich ostatecznej utylizacji, odpady powinny zostać schłodzone w schładzarkach i utrzymywane w warunkach chłodniczych. Dzięki temu zatrzymany zostaje proces rozwoju bakterii, co zapobiega ich rozkładowi, w wyniku którego wydzielają się nieprzyjemne zapachy (zwłaszcza w okresie letnim). **Schładzarki na odpady są urządzeniami niezbędnymi dla utrzymania właściwej higieny w każdej kuchni!**

Więcej informacji o firmie oraz pełna oferta produktów dostępne są na **www.grupadorametal.pl**

W standardzie:

- korpus wykonany z blach nierdzewnych polerowanych,
- czoła drzwi wykonane z blach nierdzewnych szlifowanych,
- komora przystosowana w zależności od modelu do pojemników o poj. 120 l lub 240 l,
- drzwi i pokrywy wyposażone w uszczelki magnetyczne,
- dno z blachy nierdzewnej izolowane, z podjazdem dla pojemników lub nieizolowane,
- agregat przystosowany do pracy w temp. otoczenia do +43°C i wilgotności powietrza do 60%,
- schładzarki 1, 2, 3-komorowe,
- zakres regulacji temperatury od 2 do 15°C,
- odbojniki,
- łatwo demontowalny przedni panel maszynowni,
- konstrukcja modułowa – łatwo wymienialny agregat,
- specjalna konstrukcja wnętrza, umożliwiająca mycie przy użyciu myjek wysokociśnieniowych (np. Karcher).

Firma Dora Metal to producent urządzeń gastronomicznych z 22-letnim doświadczeniem. Firma stale poszerza swoją ofertę, aby spełniać wymagania swoich wyjątkowych Klientów na całym świecie.

Dora Metal Sp. z o.o.
ul. Chodzieska 27
64-700 Czarnków
tel. 67 255 20 42, fax 67 255 25 15
handlowy@dora-metal.pl
www.dora-metal.pl

Kromet Sp. z o.o.
ul. Pocztowa 30
66-600 Krosno Odrzańskie
tel. 68 383 53 24, fax 68 383 54 58
handlowy@kromet.com.pl
www.kromet.com.pl

Centrum Techniki Kulinarnej DORAM
ul. Racjonalizacji 5, 02-673 Warszawa
tel. 22 847 65 86
ctk@dora-metal.pl
www.doram.pl

Wypożyczalnia sprzętu gastronomicznego HASPOL RENT
ul. Racjonalizacji 5, 02-673 Warszawa
tel. 22 847 65 86
wypozyczalnia@haspolrent.pl
www.haspolrent.pl

DORA METAL FRANCE
24 Rue des Champoulains
89000 Auxerre
tel. 03 86 33 95 12
commercial@dorametal.fr
www.dorametal.fr