



Resort & Spa
ul. Droga do Białego 3
34- 500 Zakopane

W roku 2002 zakończyliśmy budowę i oddaliśmy do użytkowania jeden z bardziej prestiżowych obiektów hotelowych w Zakopanem - HOTEL BELVEDERE. Jednym z elementów wyposażenia kuchni i zaplecza kuchennego do naszego Hotelu były meble do pracy oraz urządzenia chłodnicze, w tym schładzarko-zmrażarka szokowa, produkcji DORA METAL

Przy wyborze dostawców, kierowaliśmy się nie tylko korzystną ceną i dobrą opinią o w/w producentach, ale również tym, iż wykonanie i parametry techniczne urządzeń niczym nie odbiegały od urządzeń tego typu renomowanych firm zachodnich.

Po ponad dwóch latach użytkowania, możemy potwierdzić, iż wszystkie funkcjonujące urządzenia firmy DORA METAL, są najnowszymi osiągnięciami zaawansowanej technologii przygotowywania potraw w profesjonalnym obiekcie. Zamontowane urządzenia w pełni spełniają swoją rolę i dotychczas nie stwierdzono przypadków wadliwego funkcjonowania. Szczególną uwagę chcielibyśmy zwrócić na schładzarko-zmrażarkę szokową, która w znacznym stopniu ułatwiła pracę w kuchni, podniosła jakość produktu finalnego oraz usprawniła wprowadzanie procedur związanych z systemem HACCP.

Firmę DORA METAL możemy polecić jako solidnego i rzetelnego dostawcę profesjonalnego wyposażenia dla profesjonalnej gastronomii.

Zakopane, 01.02.2005

Paweł Kordzik

Dyrektor Gastronomii