

DMmagazyn

Wrzesień 2025 | #03



Centrum Techniki Kulinarnej powróciło
Jesteśmy tam,
gdzie gastronomia

WWW.DORA-METAL.PL

POLAGRA 40
food • horeca • foodtech

Poznań | Poland
24-26.09.2025



ODWIEDŹ NAS
VISIT US



8 pawilon | pavilion
14 stoisko | stand



Szanowni Państwo,

z początkiem września oddajemy w Państwa ręce biuletyn podsumowujący pierwsze miesiące 2025 roku – okres intensywnej pracy, ważnych decyzji i wielu powodów do dumy.

Jednym z najbardziej symbolicznych momentów tego półrocza był powrót Centrum Techniki Kulinarnej – miejsca wyjątkowego, które od 2010 roku wyznacza standardy prezentacji i testowania profesjonalnych rozwiązań dla branży HoReCa. To nie tylko showroom, to przestrzeń dialogu, inspiracji i wspólnego tworzenia jakości – i cieszymy się, że znów tętni życiem.

Równolegle z pracą nad nowymi produktami i realizacjami, docierały do nas sygnały uznania z rynku – Medal Europejski za linię BarLine oraz tytuł Ambasadora Polskiej Gospodarki w kategorii Marka Europejska to dla nas nie tylko powód do satysfakcji, ale przede wszystkim zobowiązanie do dalszego rozwoju.

Wszystko to nie byłoby możliwe bez zaufania i zaangażowania naszych partnerów handlowych. To dzięki Państwu możemy stale podnosić poprzeczkę, przekraczać kolejne granice i z jeszcze większym przekonaniem realizować naszą misję.

Przed nami kolejne wyzwania – ale również ogromny potencjał, który chcemy wykorzystać wspólnie z Państwem.

Jan Polcyn

Prezes Zarządu Dora Metal Sp. z o.o.

CENTRUM TECHNIKI KULINARNEJ WRÓCIŁO! NOWA PRZESTRZEŃ – NOWE MOŻLIWOŚCI

5 czerwca 2025 roku na warszawskim Mokotowie ponownie zapłonął kulinarny ogień! Po kilkuletniej przerwie z wielkim rozmachem wróciło Centrum Techniki Kulinarnej Grupy Dora Metal – nowoczesne, funkcjonalne, gotowe na wyzwania nowej gastronomii. Choć adres się nie zmienił – ul. Racjonalizacji 5 – to wszystko inne przeszło prawdziwą rewolucję. To już nie tylko showroom. To przestrzeń spotkań, testów, inspiracji i rozwoju.



Symboliczne przecięcie wstęgi przez Zarząd Dora Metal i Kromet z Prezesem Janem Polcynem na czele otworzyło nowy rozdział w historii CTK – miejsca, które już od 2010 roku wyznaczało standardy prezentacji profesjonalnych rozwiązań dla gastronomii. Dziś wraca silniejsze niż kiedykolwiek – jako pierwsze tego typu centrum w Polsce, z jeszcze większym potencjałem do budowania jakości i relacji.

W wydarzeniu wzięli udział znani szefowie kuchni, dystrybutorzy, partnerzy handlowi oraz przyjaciele Grupy Dora Metal – wszyscy, którzy przez lata współtworzyli i wspierali rozwój marki. Ich obecność nadała temu dniu wyjątkowy charakter i pokazała, że CTK to nie tylko miejsce, ale także społeczność.



NOWE CTK TO:

✓ **Showroom**

z kompleksowym wyposażeniem marek Dora Metal, Kromet, Dora Vent i Dora Metal France – od mebli i linii technologicznych ze stali nierdzewnej, przez urządzenia chłodnicze i grzewcze, aż po nowoczesne systemy wentylacyjne. Wszystko dostępne do obejrzenia, przetestowania i skonsultowania.

✓ **Kuchnia szkoleniowa**

przestrzeń do testów, pokazów i szkoleń, w której możesz sprawdzić działanie urządzeń w realnych warunkach przed inwestycją.

✓ **Strefa spotkań i konferencji**

idealna dla projektantów, inwestorów, dystrybutorów i profesjonalistów z branży HoReCa. Tu teoria łączy się z praktyką, a wiedza z doświadczeniem.



Nowoczesny monoblok marki Kromet

www.centrumtk.pl

CO OFERUJEMY?

- ✓ Testowanie urządzeń przed zakupem – w praktyce, z pełnym wsparciem technologicznym.
- ✓ Projekty technologiczne dostosowane do indywidualnych potrzeb kuchni hotelowych, restauracyjnych, stołówek i kantyn.
- ✓ Doradztwo technologiczne i organizacyjne – optymalizacja przestrzeni, ergonomii pracy i procesów kuchennych.
- ✓ Wsparcie w tworzeniu kart dań – współpracujemy z doświadczonymi szefami kuchni.
- ✓ Szkolenia dla kucharzy, kelnerów, menedżerów – praktyczne, aktualne i odpowiadające potrzebom rynku.

Centrum Techniki Kulinarnej to przestrzeń dla tych, którzy chcą tworzyć gastronomię mądrze, nowocześnie i z rozmachem. To tutaj zaczynają się dobre projekty – i smakowite historie.



JESTEŚMY TAM, GDZIE
gastrosnomia

wielki powrót

CTK

**CENTRUM
TECHNIKI
KULINARNEJ**

NOWY SHOROOM GRUPY DORA METAL

TU TEORIA SPOTYKA SIĘ Z PRAKTYKĄ,
A PASJA Z PROFESJONALIZMEM!



ODWIEDŹ NAS

ul. Racjonalizacji 5, Warszawa

tel.: 600 025 286

mail: ctk@centrumtk.pl

centrumtk.pl



NA CO ZWRÓCIĆ UWAGĘ, PROJEKTUJĄC IDEALNY BAR?

TOP 5 WSKAZÓWEK OD GRACJANA WAWRZEŃCZYKA – MANAGERA PRODUKTU DORA METAL

Bar to nie tylko punkt wydawania napojów. To serce lokalu, miejsce kontaktu z gościem, przestrzeń intensywnej pracy i... wizytówka całego lokalu. Jak zaprojektować bar, który będzie działał sprawnie, wyglądał świetnie i przetrwa lata? Oto TOP 5 wskazówek od Gracjana, naszego Managera Produktu:

1. POSTAW NA FUNKCJONALNOŚĆ, KTÓRA NIE MĘCZY

Zadbaj o ergonomiczne i intuicyjne rozplanowanie stanowiska pracy – od ułożenia sprzętu po odpowiednią wysokość blatu. Barmani spędzają za barem wiele godzin, dlatego wygodny i dobrze zaprojektowany układ to nie tylko większy komfort pracy, ale także lepsza obsługa i zadowolenie klientów.

2. ZADBAJ O DETALE, KTÓRE ROBIĄ RÓŻNICĘ

Blat z wibrowaną powierzchnią maskującą ślady użytkowania? Fronty malowane proszkowo w kolorze dopasowanym do wnętrza? Design i trwałość mogą iść w parze. Dbłość o detale widać od razu – a klienci to docenią.

3. MYŚL MODUŁOWO – PLANUJ ELASTYCZNIE

Linia Barline to rozwiązanie modułowe: pozwala na łatwy montaż, dopasowanie układu nawet w niewielkich pomieszczeniach oraz proste serwisowanie, np. dzięki wysuwającym agregatom. Dobry projekt to taki, który sprawdzi się zarówno dziś, jak i za 10 lat.



4. WYBIERAJ ROZWIĄZANIA Z DORADZTWEM

Przy projektowaniu baru warto współpracować z partnerem, który nie tylko dostarczy sprzęt, lecz także pomoże w przemyślanym planowaniu. Doradztwo technologiczne, wsparcie projektowe i doświadczenie zdobyte przy setkach realizacji to wartość dodana, która znacząco ułatwia stworzenie funkcjonalnej i trwałej przestrzeni.

5. SZUFLADY ZAMIAST DRZWI – SZCZEGÓLNIIE W STOŁACH CHŁODNICZYCH

Moduły chłodnicze z szufladami ułatwiają szybki dostęp do butelek i produktów – bez kucania i otwierania całych drzwi. Szuflady Barline mieszczą butelki o wysokości do 350 mm i są wyposażone w system cichego domyku, co zwiększa komfort i ergonomię pracy.

Dora Metal wykonała dla nas dwa bary (...). Jakość wykonania była wzorowa, co umożliwiło sprawny i bezproblemowy montaż oraz spełnienie oczekiwań końcowych użytkowników.

”

— PHU CLEAN, partner wdrożeniowy Dora Metal



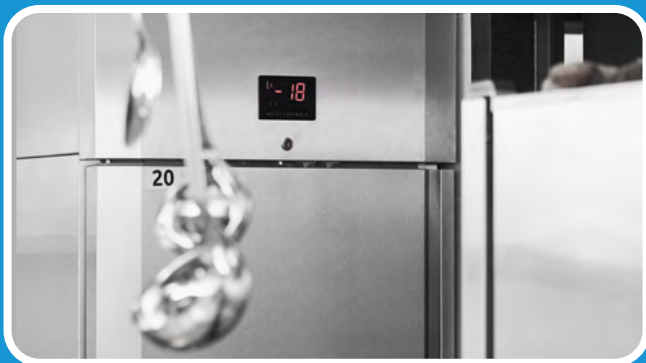
BarLine to nie tylko sprzęt – to koncepcja, która działa w praktyce od 15 lat. I nie bez powodu w 2025 roku została uhonorowana Medalem Europejskim jako przykład innowacyjnego, dopracowanego i kompleksowego rozwiązania dla nowoczesnych barów.

**MASZ PYTANIA? CHCESZ ZAPROJEKTOWAĆ SWÓJ BAR?
GRACJAN I ZESPÓŁ DORA METAL SĄ DO TWOJEJ DYSPOZYCJI:**

HANDLOWY@DORA-METAL.PL | + 48 786 866 018

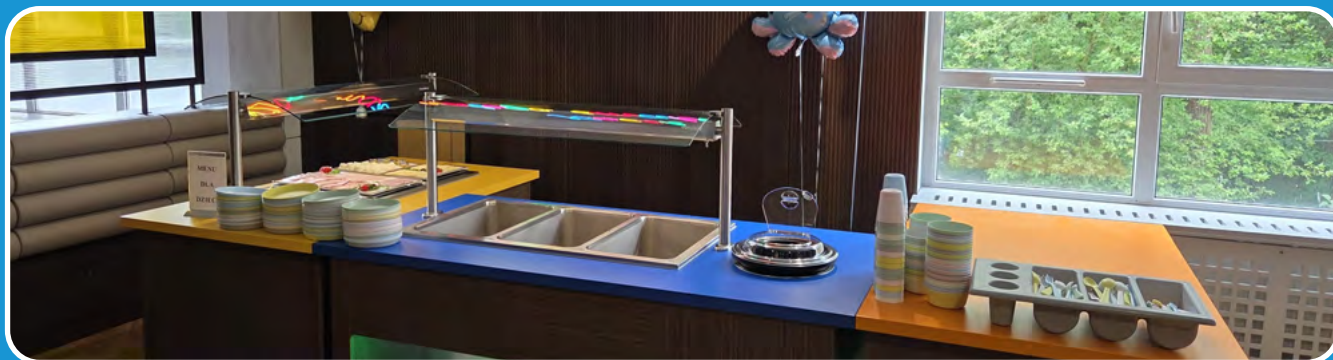
NASZE REALIZACJE

Tworzymy rozwiązania, które pracują w najbardziej wymagających miejscach – od parków rozrywki i ośrodków wypoczynkowych, przez luksusowe hotele, po prestiżowe inwestycje w europejskich metropoliach. Każdy projekt to połączenie technologii, funkcjonalności i estetyki, dopasowanej do potrzeb klienta i specyfiki miejsca. Poniżej prezentujemy nasze wybrane realizacje ostatnich miesięcy.



Hossoland – gastronomia w skali XXL

Największy park rozrywki tej części Europy, tysiące gości dziennie – a w centrum tego wszystkiego nasze rozwiązania. Wspólnie z Suma Service dostarczyliśmy: ciągi wydawcze, stoły i szafy chłodnicze, meble technologiczne oraz system wentylacji. Skala? Imponująca.



Sandra SPA Pogorzelica – bufety stworzone z myślą o najmłodszych

W Pogorzeliczy razem z partnerem Northgast zaprojektowaliśmy i zamontowaliśmy bufety dopasowane do dzieci – ergonomiczne, bezpieczne i funkcjonalne. Wakacje to czas bez troski, a my zadaliśmy, by również posiłki były wygodne i dostępne dla każdego malucha.

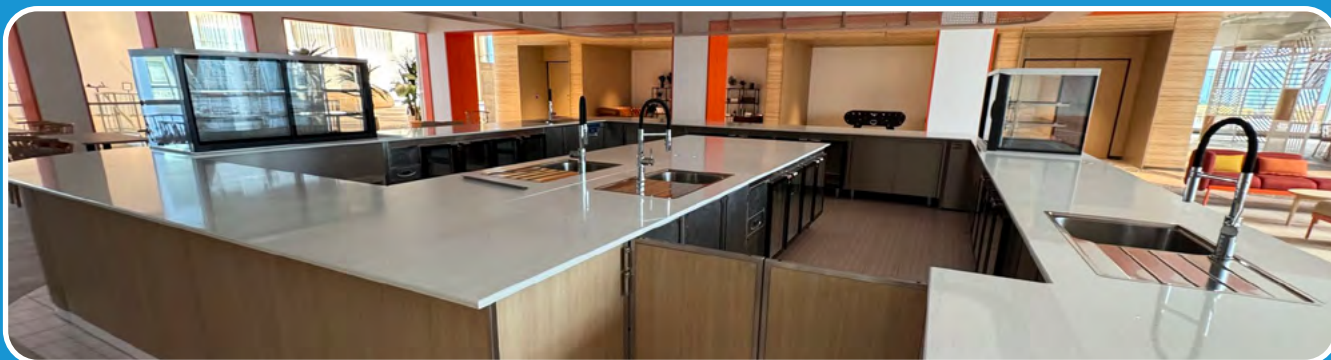


NASZE REALIZACJE



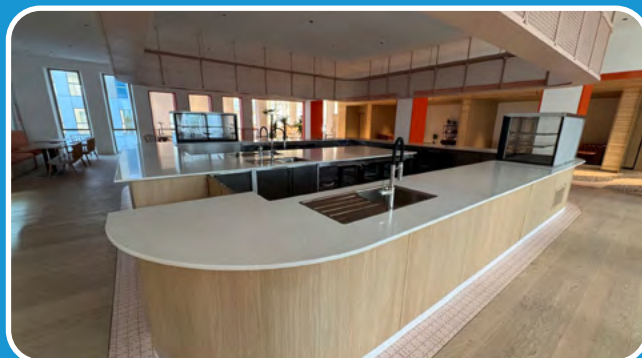
Marina Royal – bar z klasą nad Bałtykiem

W luksusowym obiekcie Marina Royal w Darłowie zrealizowaliśmy kompleksowe wyposażenie baru – nowoczesnego, stylowego i dopasowanego do charakteru miejsca. Współpraca z Lorient Group zaowocowała realizacją, która łączy estetykę z funkcjonalnością.



Rive Défense – francuska precyzja i design

W biznesowym centrum Nanterre pod Paryżem stworzyliśmy nowoczesną przestrzeń gastronomiczną: kafenię z indywidualną linią wydawczą, strefy samoobsługowe z konglomeratem kamiennym oraz kompletne zaplecze kuchenne. Projekt zrealizowany wspólnie z RIED Ingénierie.



ENERGOOSZCZĘDNE ROZWIĄZANIA W GASTRONOMII – JAK ZMNIJSZYĆ RACHUNKI?

TOMASZ PILARSKI – EKSPERT DS. TECHNOLOGII CHŁODNICZYCH, DORA METAL



Jak pogodzić rosnące koszty energii z koniecznością zachowania najwyższych standardów jakości i bezpieczeństwa żywności? Odpowiedzią jest inwestycja w nowoczesne, energooszczędne technologie. W Dora Metal projektujemy urządzenia chłodnicze z myślą o przyszłości – tej ekologicznej i tej ekonomicznej.

GRUBE ŚCIANKI, REALNE OSZCZĘDNOŚCI

Na pierwszy plan wysuwa się konstrukcja szaf chłodniczych i mroźniczych z linii Premium – z innowacyjną, aż 90-milimetrową grubością ścianek. Dzięki niej urządzenia wyjątkowo skutecznie utrzymują temperaturę wewnątrz komory. To mniej cykli pracy, mniejsze zużycie energii, a co za tym idzie – niższe rachunki. Dla porównania, standardem rynkowym są ścianki o grubości 60 mm.

NAJWYŻSZA KLASA PRACY W KAŻDYCH WARUNKACH

Nasze urządzenia przeszły testy w warunkach $+40^{\circ}\text{C}$ i 40% wilgotności, spełniając wymagania najwyższej, 5. klasy klimatycznej. To niezwykle istotne w realiach gorącej, dynamicznej kuchni, gdzie niezawodność sprzętu ma kluczowe znaczenie. Co więcej, wybrane modele – jak chłodnicza szafa DM-92131 – osiągają klasę energetyczną A, co oznacza nawet kilkadziesiąt procent mniejsze zużycie prądu w porównaniu do starszych rozwiązań.



MĄDRA TECHNOLOGIA OSZCZĘDZA ZA CIEBIE

W urządzeniach Dora Metal postawiliśmy na inteligentne sterowanie. Zaawansowany 5-calowy wyświetlacz z funkcją automatycznej blokady zapobiega nieautoryzowanym zmianom parametrów. System sam monitoruje warunki pracy, optymalizując zużycie energii, a użytkownik nie traci czasu na ręczne ustawienia. Dodatkowo, dzięki systemowi automatycznego domykania drzwi i zoptymalizowanemu obiegowi powietrza w komorze, zminimalizowane zostają straty energii przy każdorazowym otwarciu urządzenia.



MONITORING, KTÓRY NIE ŚPI

Opcjonalny moduł bezprzewodowego monitoringu pozwala na bieżące śledzenie parametrów urządzenia przez aplikację lub przeglądarkę, również w czasie nieobecności personelu.

NOWA LINIA STANDARD – KOMPROMIS? TYLKO CENOWY

Dla mniejszych lokali lub punktów, które szukają kompromisu między kosztem inwestycji a jakością, przygotowaliśmy nową linię Standard. Zastosowano tu ścianki o grubości 60 mm, klasę klimatyczną 5, automatyczne zamykanie drzwi i mniejszy (3") wyświetlacz. Szafy posiadają funkcje oszczędzania energii, a sam układ chłodniczy oparty na monobloku ułatwia serwisowanie i ogranicza przestoje. Zastosowane tłoczone prowadnice zapewniają absolutną higienę, a dzięki zredukowanej wysokości – poniżej 2 metrów – są łatwe w transporcie i ustawieniu.

PODSUMOWANIE: OSZCZĘDNOŚĆ TO INWESTYCJA, NIE KOSZT

Wybierając urządzenia Dora Metal, można zyskać nawet kilkadziesiąt procent oszczędności na rachunkach za energię w skali roku. To oznacza, że zwrot z inwestycji następuje szybciej, niż się spodziewamy – a przy okazji dbamy o środowisko, bezpieczeństwo produktów i komfort codziennej pracy.

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE STANDARD Z BOKAMI TŁOCZONYMI

NOWOŚĆ!



W STANDARDZIE:

- ✓ do 2000 mm wysokości - łatwa w transporcie
- ✓ wyrób wykonany z blach nierdzewnych
- ✓ klasa klimatyczna 5 (do temperatury 40°C i wilgotności względnej powietrza 40%)
- ✓ układ chłodniczy w postaci monobloku
- ✓ automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin
- ✓ 23 tłoczone prowadnice półek, zintegrowane z bokiem wewnętrznym
- ✓ wewnątrz przystosowane do pojemników GN 2/1 (650×530 mm)
- ✓ ruszty plastyfikowane (650×530 mm) – 3 szt
- ✓ regulacja wysokości rusztów/pojemników GN co 55 mm
- ✓ wymuszony obieg powietrza schładzającego komorę
- ✓ wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- ✓ drzwi pełne ze zintegrowanym uchwytem oraz samozamykaczem
- ✓ zamek drzwi
- ✓ optyczny i akustyczny alarm otwartych drzwi
- ✓ możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- ✓ nogi regulowane wykonane ze stali nierdzewnej
- ✓ sterownik cyfrowy z wyświetlaczem i automatyczną funkcją oszczędzania energii (tryb ECO)
- ✓ ekologiczna izolacja PUR o grubości 60 mm
- ✓ max obciążenie półki – 40 kg
- ✓ max ładowność – 150 kg

OPCJE WYKONANIA

- ✓ oświetlenie wnętrza – LED
- ✓ wersja na 4 kołach obrotowych o śr. 100 mm, w tym 2 koła z hamulcem
- ✓ monitoring temperatury



JESTEŚMY TAM, GDZIE SPOTYKA SIĘ GASTRONOMIA

Branża gastronomiczna to nie tylko produkty i technologie – to także ludzie, relacje i wymiana doświadczeń. Dora Metal aktywnie uczestniczy w kluczowych wydarzeniach sektora HoReCa, prezentując swoje rozwiązania, wspierając inicjatywy branżowe i budując przestrzeń do rozmów o przyszłości gastronomii. W ostatnich miesiącach byliśmy obecni i zaangażowani zarówno jako wystawca, jak i partner wydarzeń, które kształtują rynek.



Wielkopolski Kucharz Roku



Ogólnopolski Turniej Cukierniczy i Piekarniczy



EuroGastro



EuroGastro



Coffee Europe



Better Bar Show



Better Bar Show



DORA METAL DLA PLANETY

EKOLOGIA TO NIE DODATEK. TO FUNDAMENT.



NOWOCZESNY PARK MASZYNOWY

energooszczędne urządzenia i optymalizacja procesów



RECYKLING ODPADÓW PRODUKCYJNYCH

segregacja i ponowne wykorzystanie metali i tworzyw



REDUKCJA ZUŻYCIA WODY I ENERGII

wdrażanie technologii oszczędzających zasoby



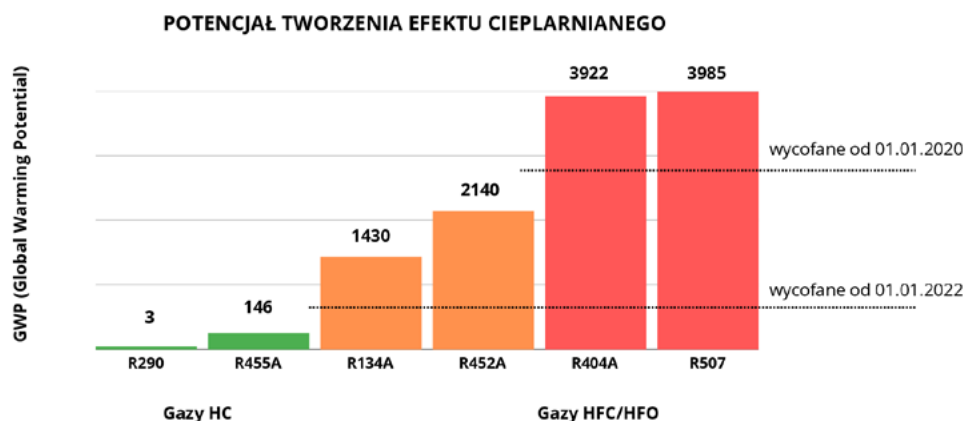
LOKALNE ŁAŃCUCHY DOSTAW

wspieramy producentów z regionu, ograniczając ślad węglowy



Z NAMI JESTEŚ BEZPIECZNY

... według ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 517/2014 z dnia 16 kwietnia 2014 r. w sprawie fluorowanych gazów cieplarnianych i uchylenia rozporządzenia (WE) nr 842/2006, **od 1 stycznia 2020 czynniki GWP powyżej 2500 są ZAKAZANE, a od 1 stycznia 2022 czynniki o GWP powyżej 150 są zakazane?** Jednocześnie WYELIMINOWANE ZOSTAŁY czynniki takie jak R449a, R452a, R134A, R448A, R404f. Czynnik R290 jest dozwolony tylko dla ładunku nieprzekraczającego 150g na układ chłodniczy.



Dora Metal - jako nr 1 innowacyjności i polityki proekologicznej - w swoim procesie projektowania i produkcji stawia na wyroby proekologiczne i **spełniające wszelkie, nawet rygorystyczne wymagania**. Dlatego w swoich wyrobach stosujemy tylko czynniki aktualnie obowiązujące jak **R290, R455a**.

CHROŃ

SIEBIE I SWOJE OTOCZENIE W SEZONIE CHOROBOWYM

NOWOCZESNE URZĄDZENIA DO DEZYNFEKCJI POMIESZCZEŃ I PRZEDMIOTÓW



LAMPY UV-C



SZAFY DO OZONOWANIA

DLA KOGO?



PLACÓWKI
MEDYCZNE



HOTELE



PRALNIE



PENSJONATY



SZKOŁY
I PRZEDSZKOLA

POTWIERDZONA JAKOŚĆ



Certyfikat PCC-CERT



Nagroda Medal Europejski



Nagroda i-Wielkopolska



Badania
Politechniki Wrocławskiej



JESTEŚMY TAM, GDZIE *gastroonomia*

DORA METAL SP. Z O.O. ul. Chodzieska 27, 64-700 Czarneków

Dział handlowy - tel. +48 67 255 20 42 | Zarząd - tel. +48 67 255 34 41 | email: handlowy@dora-metal.pl

WWW.DORA-METAL.PL

[fb.com/
grupadorametal](https://www.facebook.com/grupadorametal)

[linkedin.com/company/
dora-metal-sp-z-o-o-/](https://www.linkedin.com/company/dora-metal-sp-z-o-o/)

[youtube.com/
@grupadORAMETAL](https://www.youtube.com/@grupadORAMETAL)