



DORA
METAL

Grupa DORA METAL



DORA[®]
METAL

Nowe logo, ten sam kierunek

35 lat Dora Metal

WWW.DORA-METAL.PL

Dora Metal zmienia zasady gry:
nagrodzone rozwiązania CO₂ w
chłodnictwie

Sprawdź, co wybierają
profesjonaliści!



"Jubileusz to naturalny punkt, w którym patrzymy w przyszłość i podejmujemy kolejne kroki."

Szanowni Państwo,

35 lat temu Dora Metal była niewielką firmą z jasnym celem: tworzyć rozwiązania, które realnie wspierają pracę w profesjonalnej gastronomii. Dziś jesteśmy marką obecną na wielu rynkach, współpracującą z wymagającymi klientami i stale rozwijającą swoje kompetencje.

Jubileusz to dla nas moment szczególny. Z jednej strony podsumowanie drogi, którą przeszliśmy, pełnej wyzwań, decyzji i konsekwentnej pracy. Z drugiej, naturalny punkt, w którym patrzymy w przyszłość i podejmujemy kolejne kroki. Jednym z nich jest odświeżenie naszego wizerunku. Nowe logo to nie tylko zmiana wizualna, lecz także symbol kierunku, w jakim zmierza Dora Metal – ku jeszcze większej otwartości na rozwój, innowacje i zmieniające się potrzeby rynku.

Potwierdzeniem tej drogi są wyróżnienia, które traktujemy jako zobowiązanie, m.in. tytuł Ambasadora Polskiej Gospodarki w kategorii Eksporter, przyznawany przez Business Centre Club firmom budującym silną pozycję Polski na rynkach międzynarodowych.

Potwierdzeniem naszej aktywności i zaangażowania w rozwój środowiska biznesowego jest także udział w pracach Rady Głównej Konfederacji Lewiatan, największej organizacji biznesowej w Polsce. To dla nas ważne miejsce dialogu i współtworzenia kierunków zmian, które mają znaczenie dla przedsiębiorców w Polsce.

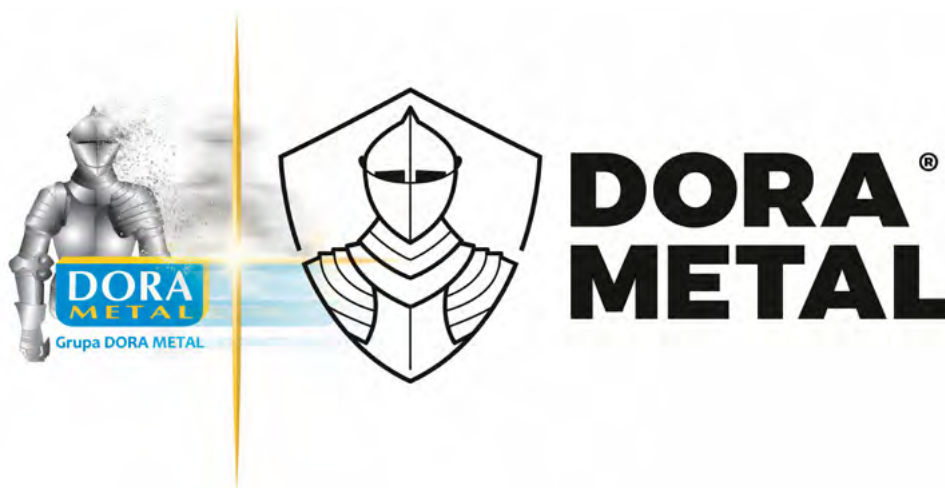
Dziękujemy za zaufanie, którym obdarzają nas Państwo od lat. To ono pozwala nam rozwijać się i podejmować nowe wyzwania. Zapraszam do zapoznania się z jubileuszowym wydaniem naszego biuletynu.

Z wyrazami szacunku,

Jan Polcyn

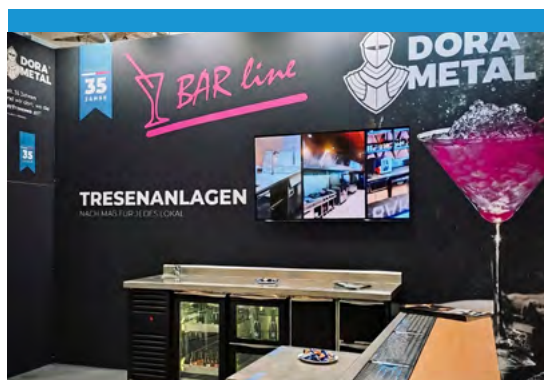
Prezes Zarządu Dora Metal Sp. z o.o.

Nowe logo, ten sam kierunek.



Od 35 lat jesteśmy tam, gdzie *gastro*

Targi to dla nas naturalne środowisko pracy. To tam spotykamy się z rynkiem, rozmawiamy z klientami i sprawdzamy, w jakim kierunku zmierza gastronomia. W ostatnich miesiącach byliśmy obecni na najważniejszych wydarzeniach branżowych w Polsce i Europie.



Internorga *Hamburg*

Pokazaliśmy pełne spektrum naszych rozwiązań: chłodnictwo CO₂, systemy wydawcze i linię barową Bar Line. Najważniejsze? Rozmowy. Z restauratorami, inwestorami i partnerami z całej Europy.

WNIOSKI Z RYNKU:

- rośnie znaczenie technologii energooszczędnych,
- klienci szukają rozwiązań „na lata”,
- liczy się elastyczność i możliwość rozbudowy.



HVAC EXPO *Warszawa*

Tu skupiliśmy się na marce Dora Vent i ofercie technologii wentylacyjnej. Rozmowy z projektantami i instalatorami pokazały jasno: dziś nie projektuje się „standardowo”, projektuje się optymalnie.

CO PRZYCIĄGAŁO UWAGĘ:

- niższe zużycie energii,
- stabilne parametry pracy,
- integracja z odzyskiem ciepła.



Eurogastro *Warszawa*

Najbardziej przekrojowe wydarzenie w branży. Na stoisku Dora Metal i Kromet pokazaliśmy: schładzarki szokowe, chłodnictwo CO₂, systemy wydawcze, linię Bar Line.

To właśnie tutaj odebraliśmy wyróżnienie za linię CO₂ Ready (więcej na str. 7). Oprócz prezentacji naszych urządzeń na stoisku:

- wsparliśmy konkurs kulinarny podczas targów Eurogastro organizowany przez Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni, dostarczając sprzęt chłodniczy oraz dedykowane wyspy robocze,
- byliśmy partnerem pokazów kulinarnych Kadry Narodowej Kucharzy Polski, które przyciągały licznych odwiedzających,
- nasz charakterystyczny złoty bar wykorzystała firma Gourmet Foods do prezentacji swojej oferty.

Kuchnia funkcjonalna i jej atuty
posłuchaj podcastu

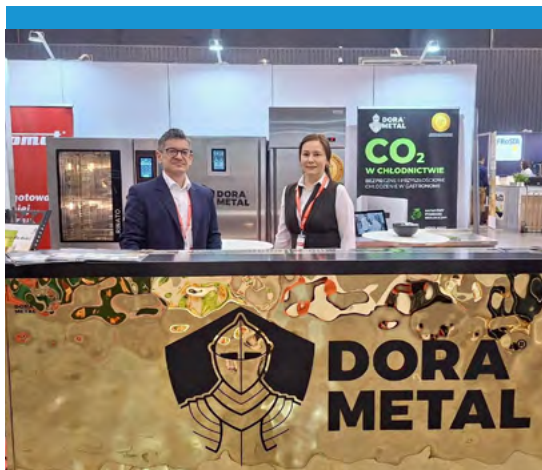




Forum rynku stacji paliw Petrotrend 2026 *Warszawa*

Gastronomia na stacjach paliw rośnie w siłę. Tu liczy się szybkość, kompaktowość, powtarzalność.

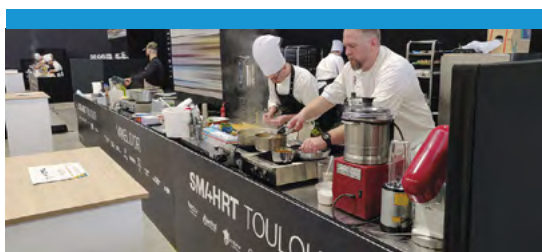
Nasze rozwiązania wpisują się dokładnie w ten model, dlatego zainteresowanie było bardzo konkretne i projektowe.



Triada i Mazurskie targi gastronomiczne *Gdańsk i Piaski*

Wiosna upłynęła nam również pod znakiem spotkań z branżą podczas wydarzeń regionalnych i partnerskich. Byliśmy obecni zarówno na targach Triada w AmberExpo w Gdańsku, jak i podczas Mazurskich Targów Gastronomicznych. Podczas wydarzeń prezentowaliśmy rozwiązania odpowiadające na aktualne potrzeby profesjonalnej gastronomii:

- nagrodzoną na EuroGastro linię urządzeń chłodniczych CO₂ Ready,
- schładzarko-zamrażarki szokowe wspierające organizację pracy kuchni,
- systemy barowe i ciągi wydawcze projektowane z myślą o intensywnej pracy gastronomii.



Francja - nasz stały kierunek

Obecność na wydarzeniach we Francji to dla nas codzienność, nie wyjątek. To rynek wymagający, ale też bardzo świadomy jakości. Polska produkcja jest tam postrzegana jako solidna i konkurencyjna.

A dla nas? To ważne źródło inspiracji i rozwoju. Rozmowy z przedstawicielami rynku francuskiego odbyły się m.in. podczas targów SMAHRT w Tuluzie



Nagrody i wyróżnienia

Rok 2026 potwierdza, że konsekwentny rozwój i inwestycje w technologię przekładają się na realne efekty, zarówno na rynkach międzynarodowych, jak i lokalnie. W pierwszym półroczu zdobyliśmy:

- Wyróżnienie targów EuroGastro za linię urządzeń chłodniczych CO₂ Ready
- Podwójne wyróżnienie podczas konferencji dostawców AmRest:
 - za innowacyjność,
 - za optymalizację kosztów produkcji (w gronie ok. 13 000 dostawców nagrodzono jedynie 12 firm)
- Tytuł Ambasadora Polskiej Gospodarki w kategorii Eksporter
- Statuetkę „Za długoletnią działalność oraz wpływ na rozwój gospodarki regionu” oraz tytuł Partnera Powiatu Czarnkowsko-Trzcianieckiego
- Medal Europejski za wanny chłodnicze na podstawach chłodniczych oraz bemar powietrzny z nadstawkami z linii Fryderyk



**Do specjalnych zamówień
należą bary dla klubów go-go
przeczytaj artykuł**



WYWIAD

Nowa generacja stołów chłodniczych

Stabilność pracy i niższe koszty. Dora Metal o nowej linii stołów chłodniczych i mroźniczych na **monobloku.**

Profesjonalna gastronomia oczekuje od urządzeń chłodniczych więcej niż utrzymania temperatury — liczą się koszty energii, ergonomia, łatwość serwisu i niezawodność. O nowej generacji stołów chłodniczych rozmawiamy z Tomaszem Pilarskim, Inżynierem ds. Rozwoju i Wdrożeń Produktu Dora Metal.

-45%

dobowe zużycie energii

>500 zł

oszczędności / rok

35%

mniej czynnika chł.

15-20 min

serwis od frontu

**Tomasz Pilarski**

Inżynier ds. Wdrożenia i Rozwoju Produktu

**DORA[®]
METAL**

Jakie potrzeby rynku były najważniejsze przy projektowaniu nowych stołów?

Chcieliśmy połączyć trzy elementy: niezawodność, oszczędność energii i wygodę pracy. W modelu trzykomorowym obniżyliśmy dobowe zużycie energii z 2,98 do 1,63 kWh — o ok. 45%, czyli ponad 500 zł oszczędności rocznie na urządzeniu. Ilość czynnika chłodniczego zmniejszyliśmy o 35%.

Co dziś oznaczają wydajność, ergonomia i niezawodność?

Wydajność to stabilna temperatura nawet przy intensywnej pracy — dzięki monoblokowemu układowi chłodniczemu, wymuszonemu obiegowi powietrza i 5 klasie klimatycznej — oraz efektywność energetyczna. Ergonomia to samodomykające drzwi, cichy domyk szuflad i konfiguracja pod lokal. Niezawodność to trwałe materiały i stal AISI 304.

Jak klasa energetyczna A i 5 klasa klimatyczna przekładają się na eksploatację?

Klasa A to niższe zużycie energii przy pełnej wydajności, a 5 klasa klimatyczna — stabilna praca nawet przy wysokiej temperaturze i wilgotności kuchni. Postawiliśmy też na serwis: **dzięki monoblokowi i dostępowi od frontu wymiana modułu zajmuje ok. 15–20 minut, bez wysuwania stołu z zabudowy.**

Dlaczego elastyczność konfiguracji jest dziś tak ważna?

Bo gastronomia jest różnorodna — inne potrzeby ma restauracja, inne hotel czy catering. Oferujemy różne długości stołów, moduły drzwiowe i szufladowe, wersje z agregatem lub bez oraz dodatkowe wyposażenie. Chodziło o urządzenie energooszczędne, niezawodne i przede wszystkim praktyczne.

Więcej o nowych stołach chłodniczych: www.dora-metal.pl

**Adam Szczecina**

Menedżer ds. Badań i Rozwoju oraz Inżynierii Sprzedaży, Dora Metal

**DORA[®]
METAL**

CO₂ to już nie trend, ale kierunek rozwoju całej branży. Przyszłość chłodnictwa w gastronomii.

Rosnące ceny energii, zmieniające się przepisy środowiskowe i coraz większe wymagania inwestorów sprawiają, że technologia chłodnicza oparta na CO₂ staje się jednym z najważniejszych kierunków rozwoju profesjonalnej gastronomii. Rozwiązania „CO₂ Ready” pojawiają się dziś nie tylko w obiektach handlowych, ale też w hotelach, restauracjach i nowoczesnych inwestycjach gastronomicznych.

Rozmowa z Adamem Szczecińską

Menedżer ds. Badań i Rozwoju oraz Inżynierii Sprzedaży, Dora Metal



Dlaczego CO₂?

R744

naturalny czynnik chłodniczy

GWP = 1

najniższy możliwy wskaźnik

F-GAZY

ograniczane przez regulacje UE

CO₂ READY

gotowość na przyszłe instalacje



01 Dlaczego dziś coraz częściej mówi się o chłodnictwie CO₂?

Zmieniły się zarówno technologie, jak i oczekiwania rynku. Inwestorzy patrzą dziś nie tylko na koszt zakupu urządzenia, ale przede wszystkim na jego perspektywiczność, koszty eksploatacji i zgodność z regulacjami środowiskowymi.

Technologia chłodnicza oparta na CO₂, czyli czynniku R744, bardzo dobrze odpowiada na te potrzeby. Łączy wysoką efektywność energetyczną, bezpieczeństwo użytkowania i zgodność z kierunkiem regulacji Unii Europejskiej dotyczącym ograniczania F-gazów.

Jeszcze kilka lat temu była to technologia stosowana głównie w dużych obiektach handlowych czy centrach logistycznych. Dziś coraz częściej trafia także do hoteli, restauracji i nowoczesnych inwestycji gastronomicznych.

02 Dlaczego właśnie CO₂ staje się tak ważnym czynnikiem chłodniczym?

Przede wszystkim ze względu na regulacje środowiskowe. Tradycyjne czynniki chłodnicze typu HFC są stopniowo ograniczane przez przepisy UE. CO₂ jest natomiast naturalnym gazem o bardzo niskim współczynniku GWP* równym 1.

W praktyce oznacza to brak ryzyka wycofania technologii z rynku i dużo większą stabilność inwestycji w perspektywie kolejnych lat.

03 Co oznacza oznaczenie „CO₂ Ready” w urządzeniach Dora Metal?

To oznaczenie mówi, że urządzenie zostało przygotowane do współpracy z instalacjami chłodniczymi opartymi na CO₂.

W praktyce oznacza to odpowiednio zaprojektowaną konstrukcję, przystosowanie do wyższych ciśnień pracy oraz możliwość integracji z centralnymi systemami chłodniczymi.

Dla inwestora oznacza to większe bezpieczeństwo technologiczne i przygotowanie obiektu na przyszłe standardy rynku.

04 Czy chłodnictwo CO₂ stanie się standardem?

Moim zdaniem już się staje. Chłodnictwo CO₂ w gastronomii nie jest dziś ciekawostką technologiczną ani rozwiązaniem premium wyłącznie dla największych obiektów.

To kierunek rozwoju całej branży HVACR i profesjonalnej gastronomii. Coraz więcej inwestorów chce budować obiekty gotowe na przyszłe wymagania rynku, a rozwiązania „CO₂ Ready” pozwalają przygotować instalację na kolejne lata bez konieczności kosztownych modernizacji.

Więcej o nagrodzonej technologii CO₂ Ready na www.dora-metal.pl

*Global Warming Potential (GWP) – współczynnik ocieplenia globalnego

WYWIAD

Nowoczesna kuchnia musi umieć zarządzać czasem.

O roli schładzarek szokowych mówi Piotr Parchimowicz, Inżynier ds. wdrożenia i rozwoju produktu w Dora Metal.



Piotr Parchimowicz

Inżynier ds. Wdrożenia i Rozwoju Produktu

+85°C

powolne gotowanie

60 kg

jednorazowy wsad

AISI 304

trwała stal nierdz.

Cook & Chill

+ Cook & Freeze

Dlaczego schładzarka szokowa staje się dziś jednym z kluczowych urządzeń w profesjonalnej kuchni?

Bo nowoczesna gastronomia potrzebuje dziś urządzeń wielofunkcyjnych, które pomagają utrzymać wysoką jakość dań i usprawniają organizację pracy całej kuchni. Schładzarko-zamrażarki Dora Metal poza standardowym chłodzeniem i mrożeniem mają również funkcję powolnego gotowania do +85°C oraz regeneracji potraw przed podaniem. Dzięki temu jedno urządzenie może realizować kilka procesów technologicznych, ograniczając liczbę urządzeń potrzebnych w kuchni.

Jak szybkie schładzanie wpływa na bezpieczeństwo żywności i organizację pracy?

Po gotowaniu lub pieczeniu produkty powinny zostać możliwie szybko schłodzone lub zamrożone. Pozwala to ograniczyć rozwój bakterii, zachować walory smakowe i wartości odżywcze potraw. Technologie Cook & Chill oraz Cook & Freeze pomagają także lepiej organizować pracę kuchni. Potrawy można przygotować wcześniej, bezpiecznie przechowywać i regenerować bezpośrednio przed podaniem. Efekty są widoczne w godzinach szczytu, kiedy utrzymanie jakości i powtarzalności dań staje się dużym wyzwaniem.

W jaki sposób schładzarki Dora Metal wspierają duże kuchnie i catering?

Wybrane modele współpracują z piecami konwekcyjno-parowymi, umożliwiając bezpośredni wjazd wózka z produktem do komory schładzarki. To rozwiązanie szczególnie ważne w dużych kuchniach, gdzie jednorazowy wsad przekracza 60 kilogramów produktu. Skraca to czas procesów technologicznych i usprawnia organizację pracy personelu.

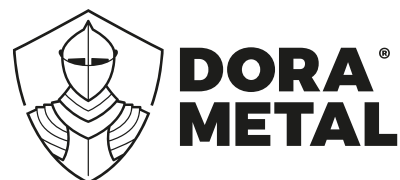
Na co warto zwrócić uwagę przy wyborze schładzarki szokowej?

Kluczowy jest odpowiedni dobór wydajności urządzenia do potrzeb kuchni. Zbyt mała schładzarka może powodować „wąskie gardło” w pracy, a zbyt duża generować niepotrzebne koszty. Coraz większe znaczenie ma także wielofunkcyjność, ergonomia i łatwość obsługi.

Nowoczesna kuchnia musi dziś działać szybko, bezpiecznie i powtarzalnie — dlatego schładzarki szokowe coraz częściej stają się jednym z podstawowych elementów profesjonalnego wyposażenia gastronomii.



Tam, gdzie pracują nasze urządzenia



Nasze urządzenia pracują tam, gdzie liczą się jakość, niezawodność i estetyka — w hotelach, resortach, obiektach handlowych i edukacyjnych w Polsce i całej Europie.



Hotel górski Realizacja z PanaGastro Sp. z o.o.
Wolbórz · Polska

HOTEL · SPA



HOTEL

Radisson Blu
Düsseldorf · Niemcy



PARK ROZRYWKI

Majaland Realizacja z
LORIEN GROUP Sp. z o.o. Sp.k.
Gdańsk · Polska

HANDEL

Kawiarnia Ambra Lubaszka

Warszawa · Polska

Realizacja z
DK Gastro



WYPOCZYNEK

Manalake Realizacja z
Ławica · Polska LORIEN GROUP Sp. z o.o. Sp.k.



EDUKACJA

Szkołaniepubliczna Realizacja z
Żory · Polska Combi Co sp. z o.o.



EDUKACJA

Liceum Berthelot
Paryż · Francja



HANDEL

Sieć sklepów REWE
Niemcy

**Tam, gdzie pracuje
Dora Metal.**

Hotele · Resorty · Sieci handlowe · Obiekty edukacyjne —
w Polsce i całej Europie.

**Zobacz realizacje na
www.dora-metal.pl**



Jedna marka. Wiele rozwiązań dla Twojej sieci.

PROFESJONALNE WYPOSAŻENIE DLA SKLEPÓW CONVENIENCE I SIECI SPOŻYWCZYCH

KONCEPT LIVE COOKING

Stanowisko, które pracuje za Ciebie

Kompaktowe koncepty pozwalają przygotować najpopularniejsze produkty convenience w jednym miejscu — szybko, czysto i ergonomicznie. Moduł chłodniczy z dwiema szufladami, nadstawka na urządzenia, witryny grzewcze i chłodnicze oraz opcja LIVE COOKING tworzą stanowisko, które zwiększa rotację i odciąża obsługę.

MIĘSO / WĘDLINY • NABIAŁ I PIECZYWO

Higiena i funkcjonalność na co dzień

W strefach świeżych produktów liczy się odpowiednie wyposażenie i bezpieczeństwo mikrobiologiczne. Meble nierdzewne oraz urządzenia chłodnicze klasy premium zapewniają idealne warunki do pracy przy mięsie, wędlinach, nabiale i pieczywie.

DLACZEGO TO DZIAŁA?

- Jedno stanowisko = dwa hity sprzedaży (kawa + hot-dogi).
- Maksymalna ergonomia i tempo obsługi.
- Łatwa obsługa i łatwa kontrola higieny.



Poznaj nasze bestsellery!

Adam Wiza

Menedżer ds. sprzedaży regionalnej,
Dora Metal

tel. +48 511 199 835



OD 35 LAT JESTEŚMY
TAM, GDZIE *gastro*nomia

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

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