

HĽADÁTE ÚSPORY?



Energie, čas, suroviny, voda, priestor, práca, servis ... tu všade môžete s novou technológiou ušetriť.

CHCETE ÍŠŤ S DOBOU A PRINÁŠAŤ TRENDY?



Jedine inovácia hýbe svetom a zanecháva odkaz ďalším generáciám. Vytvorme spolu niečo, čo Vaši stravníci a zamestnanci ocenia. Buďte to Vy, o kom sa bude hovoriť, že to objavil a priniesol. Nebojte sa zmien. Je to rovnako jednoduché, ako používať smartfón či elektro automobil.

CHCETE BYŤ EFEKTÍVNEJŠÍ A INÝ AKO VAŠA KONKURENCIA?



Veľa krát si lámete hlavu, ako to ten druhý robí, že to dokáže. Žiadny športovec však nedosiahol vrchol bez vnútornej zmeny a bez technologického pokroku. My Vám tento pokrok prinášame. Zmena myslenia je už na Vás. Urobme krok spolu a objavte tak nové možnosti a príležitosti.

MÁME PRE VÁS RIEŠENIE!



Moderné, úsporné a vysoko efektívne gastro zariadenia Vám v tom pomôžu. Poradíme, navrhujeme, zaškolíme.

PRESVEDČTE SA ZDARMA SAMI NA VZDELÁVACOM SEMINÁRI.

Stačí si dohodnúť termín a radi Vám novinky predstavíme a spoločne s naším kuchárom reálne navaríme menu podľa Vášho zamerania.

NEBOJTE SA ZMENY, BUĎTE INOVATÍVNY A EFEKTÍVNY!

ŠETRITE NÁKLADY A PRÁCU ĽUDÍ!

POĎTE S NAMI S DOBOU!

ŽIVÉ VARENIE

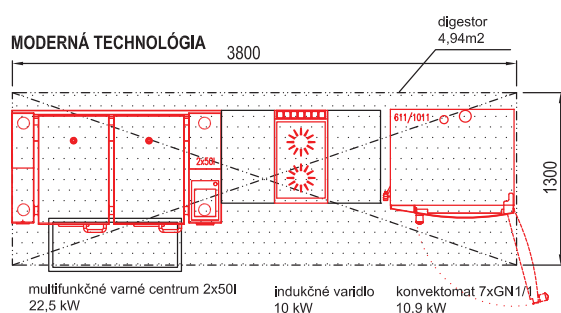
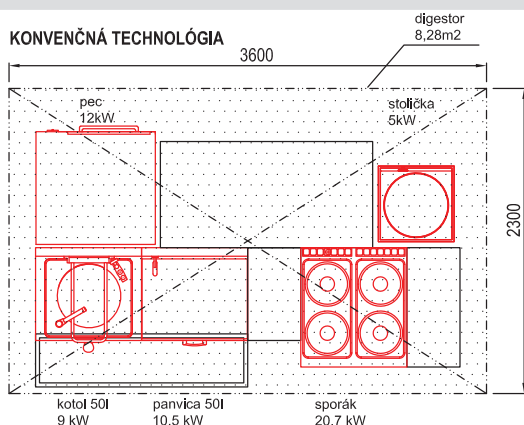
Pravidelne organizujeme **kuchárske** a **pekárenské semináre na vybrané zariadenia**. Chcete ísť s dobou?

Variť efektívne, rýchlo a pritom zdravo? Alebo si upiecť svoj voňavý kváskový chlieb? Žiaden problém.

Stačí sa nám ozvať a dohodnúť si spoločný termín. Tešíme sa na Vás.



MODELOVÝ PRÍKLAD VARNÉHO CENTRA KUCHYNE DO 150 JEDÁL / DEŇ



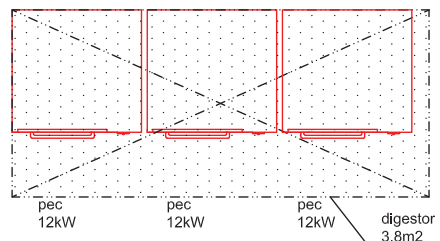
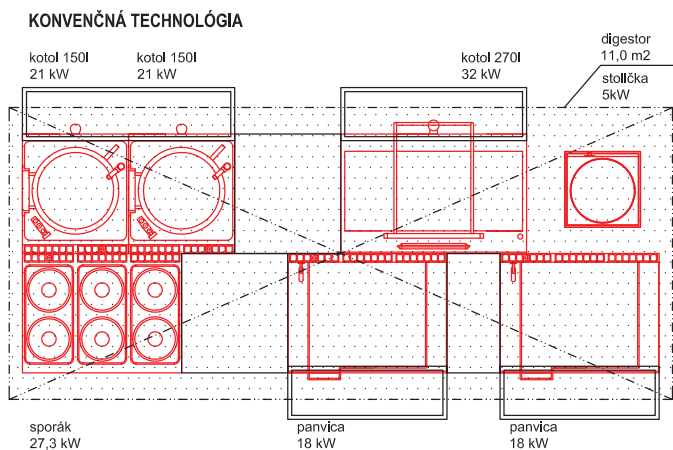
POROVNANIE POUŽITEJ TECHNOLOGIE

	konvenčná technológia	moderná technológia	ÚSPORA (%)	
celkový inštalovaný príkon (kW)	57,2	43,4	24%	(poplatky za istič, energiu)
podlahová plocha (m²)	5,44	3,40	38%	(poplatky za nájom, vykurovanie)
plocha digestora (m²)	8,28	4,94	40%	(náklady na vzduchotechniku)

ÚSPORA PRI SPRÁVNOM VYUŽITÍ AŽ (%)

prevádzková energia	40%	(efektívnosť, rýchlosť)
čas	40%	(rýchlosť)
voda	70%	(varenie, čistenie)
tuk	50%	(zdravšie varenie)
suroviny	20%	(väčšia výťažnosť)
práca	25%	(čistenie, automatická prevádzka)

MODELOVÝ PRÍKLAD VARNÉHO CENTRA KUCHYNE DO 600 JEDÁL / DEŇ

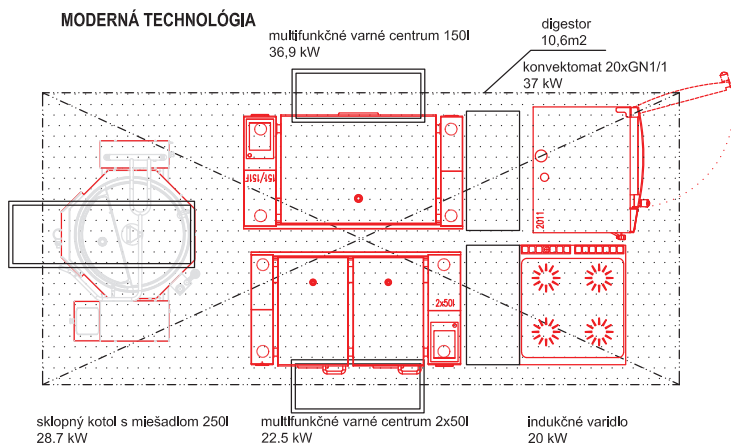


POROVNANIE POUŽITEJ TECHNOLOGIE

	konvenčná technológia	moderná technológia	ÚSPORA (%)	
celkový inštalovaný príkon (kW)	178,3	145,1	19%	(poplatky za istič, energiu)
podlahová plocha (m²)	11	8,5	23%	(poplatky za nájom, vykurovanie)
plocha digestora (m²)	14,8	10,6	28%	(náklady na vzduchotechniku)

ÚSPORA PRI SPRÁVNOM VYUŽITÍ AŽ (%)

prevádzková energia	40%	(efektívnosť, rýchlosť)
čas	40%	(rýchlosť)
voda	70%	(varenie, čistenie)
tuk	50%	(zdravšie varenie)
suroviny	20%	(väčšia výťažnosť)
práca	25%	(čistenie, automatická prevádzka)



✓ **INVESTUJTE DO VECÍ, KTORÉ VÁM UŠETRIA!**

MULTIFUNKČNÉ VARNÉ CENTRÁ

Varenie, pečenie, vyprážanie... v jednom stroji, až štyrikrát rýchlejšie a až so 40 % úsporou elektrickej energie!* (*v porovnaní s klasickými varnými spotrebičmi). Vysoká produktivita na minimálnom priestore.



www.jaz.sk/multifunkcne-panvice

SKLÁPACIE KOTLE S MIEŠADLOM

Miešacie kotle sú ako stvorené na prípravu pokrmov ako sú polievky, omáčky, kaše, pudinky, krémy a rôzne vývary. Automatické miešanie uľahčuje prácu obsluhu, zaisťuje rovnomerné varenie pokrmov a obmedzuje pripekanie. Miešadlo môže slúžiť napr. na rozšľahanie zemiakovej kaše z uvarených zemiakov, vymiešanie krémov alebo šalátov.



www.jaz.sk/miesacie-kotle

KONVEKTOMATY NOVEJ GENERÁCIE

Moderné funkcie s jednoduchým ovládaním, slovenské menu a kuchárske programy, automatický HACCP monitoring. Český výrobok svetovej kvality s dostupným servisom.

Úspora energie, tuku, vody, miesta a surovín v priemere až o 40 % v porovnaní s klasickými varnými spotrebičmi.



www.konvektomaty.sk





10+1 DÔVODOV PREČO INVESTOVAŤ DO MODERNEJ KUCHYNSKEJ TECHNOLÓGIE

- ✓ **Multifunkčné využitie** – zastúpenie niekoľkých spotrebičov v jednom (kotel, panvica, gril, vodná kúpeľ, fritéza) s vysokou produktivitou pri varení.
- ✓ **Úspora miesta v kuchyni** - väčší pracovný komfort, menšie nároky na vzduchotechniku a vykurovanie.
- ✓ **Úspora energie** – napriek tomu, že moderné stroje sú inštalačne energeticky vysoko výkonné, v konečnom súčte dochádza k výraznej úspore el. energie. Vysoký príkon potrebujú stroje pre rýchly nábeh teplôt a úsporu času. Tieto stroje sú ďaleko efektívnejšie čo sa prenosu a riadenia energie týka. Rovnako treba vziať do úvahy, že zastávajú niekoľko spotrebičov naraz. Preto je potrebný ich vyšší inštalačný príkon na jednotlivé zariadenie, no celkový inštalačný príkon je nižší.
- ✓ **Úspora vody** – pri práci a údržbe spotrebovávajú výrazne menej vody. Plnenie prebieha automaticky.
- ✓ **Úspora času** – výrazne skracujú čas na dokončenie pokrmov v porovnaní s tradičnými spotrebičmi ako sú klasické kotle, panvice, sporáky alebo etážové statické rúry.
- ✓ **Úspora surovín** – výrazne menej hmotnostných úbytkov oproti štandardným spotrebičom.
- ✓ **Zdravé varenie** – pri varení v moderných prístrojoch sa zachováva v surovinách maximum vitamínov a minerálov. Výrazná redukcia používania tukov pri varení znamená aj finančnú úsporu.
- ✓ **Úspora práce** – výrazné uľahčenie práce aj údržby stroja vďaka automatickým programom. Stroj si priebeh varenia sleduje sám a po práci sa aj sám umyje* (platí u konvektomatov).
- ✓ **Hygienická bezpečnosť** – všetky procesy sa automaticky zaznamenávajú do pamäti stroja. Hygienický report podľa normy HACCP sa dá následne ľahko stiahnuť a reportovať kontrolným orgánom.
- ✓ **Úspora na service** – servisovať jedno zariadenie je z ekonomického hľadiska úspornejšie ako servisovať niekoľko zariadení. Taktiež sa ušetrí pri pravidelných revíziach a servisných prehliadkach.
- ✓ **Investícia ktorá ušetrí** – rokmi a počtom inštalácií dokázané návratnosti a výhody investície.



NEVERÍTE?

PRÍĎTE SA PRESVEDČIŤ O VÝHODÁCH NA VLASTNÉ OČI !

POMÔŽEME S VÝBEROM, PROJEKCIOU, DODÁVKOU A MONTÁŽOU.

