

Vážení architekti,

naša firma pôsobí na trhu od r. 1993. Zaoberá sa predajom gastrotechniky. Už siedmy rok sa venujeme návrhom a realizácii profesionálnych barov. Komplexne spracujeme vašu požiadavku na návrh a logistiku baru.

Na základe technických podkladov - z výkresovej dokumentácie:

1. Projekčne vyriešime v 3D vizualizácii celú logistiku baru podľa zásad hygieny, výroby nápojov, obsluhy, umývania a skladovania, s umiestnením profesionálnej barovej techniky do jednotlivých segmentov baru.
2. Určíme tvar baru tak, aby bol umiestnený čo najefektívnejšie do priestoru.
3. Naši servisní technici ho profesionálne osadia na miesto inštalácie.



Gastma

TECHNIKA PRE GASTRONÓMIU

... aby k Vám ľudia chodievali radi.

DOKONALOSŤ, FUNKČNOSŤ, DIZAJN - TO VŠETKO V SEBE UKRÝVAJÚ BARY IFI.



Koktail pre všetky chute

Tento barový segment dokáže zabezpečiť rýchlu prípravu koktailov rôznych chutí. Táto pracovná plocha umožňuje personálu mať všetko na dosah ruky: od ovocia, cez fľaše s alkoholom až po poháre.



Zmrzlinový segment

Zmrzlinový barový pult s kruhovými tubami pre uloženie zmrzliny. Tuby pre uloženie zmrzliny zabezpečujú dokonalú teplotu, akumuláciu a hygienu.



Vanička na ľad

Je zabudovaná priamo v barovom segmente, je ideálna pri príprave nápojov a je barmanovi vždy po ruke.



Zásuvky

Barový segment s variabilitou dvoch, troch a štyroch výsuvných zásuviek.



Nerezový barový segment

V tomto segmente je zabudované umývadlo s batériou a posúvnymi dverami.

Bar si zákazník môže zvoliť vo variante s opláštením, príp. bez opláštenia. Pri bare bez opláštenia si môže zákazník nechať oplástiť bar podľa svojich predstáv alebo sa nechať inšpirovať návrhom architekta.

Radi Vám vyriešime požiadavku na koncept, projekt a dodávku profesionálneho baru.

Tešíme sa na spoluprácu s Vami.

Ak máte záujem o spoluprácu s nami, kliknite sem.