



- Nákup aj na **splátky**
- **Zaškolenie** obslužného personálu
- **Bezplatná obhliadka** s konzultáciou priamo **na mieru** vašej kuchyne

NAJJEDNODUCHŠIE & NAJEFEKTÍVNEJŠIE RIEŠENIE NAVÝŠENIA KAPACITY VAŠICH ŠKOLSKÝCH KUCHÝŇ



Poradenská činnosť v rámci **HACCP**



Gastrotechnológia za rozumné ceny



Poradenská činnosť v rámci **verejného obstarávania**

VŠETKO NA MIERU!

Konvektomaty



ZDRAVÉ VARENIE
BEZ
POUŽITIA TUKOV



PEČIEM

PARÍM

DUSÍM

VYPRÁŽAM

FAGOR

rôzne veľkosti varnej komory

s vývinom pary v bojleri

s nástrekom pary



Rýchly recept na knedle
varené v konvektomate

Suroviny na prípravu 100 porcií:

- 7 kg polohrubej múky
- 18 vajec
- cca. 600 g žemle
- 4,2 l polotučného mlieka
- 300 g čerstvého droždia
- 80 g krupicového cukru
- soľ

POSTUP:

- suroviny zmiešame a necháme vykysnúť
- vložíme do gastronádob
- pri teplote 95°C varíme cca. 15-20 min.



Zaškolenie personálu spojené so „živým varením“
priamo v priestoroch vašej kuchyne

V CENE



Kuchárska kniha s receptúrami a presnými
technologickými postupmi

V CENE

Panvice



- **elektrické** alebo **plynové**
- s objemom podľa výberu
- aj s **nerezovou vaňou**
- dvíhanie **ručné** alebo s **motorom**

VAŇA CELOLIATINOVÁ
MONOBLOK
OBJEM 90 L



VARÍM

VYPRÁŽAM

FAGOR

Sporáky



- **kombinované, elektrické** alebo **plynové**
- s rozmermi podľa výberu
- v ponuke **aj tálové**



Kotle



- **elektrické** alebo **plynové**
- s objemom podľa výberu
- **hranatý** alebo **okrúhly** duplikátor

OKRÚHLÝ

HRANATÝ



Umývacie a oplachové prostriedky rôznych druhov

Pece



- s **nerezovým** alebo **smaltovaným** vnútrom
- **jedno, dvoj** alebo **trojrúrové**
- **statické** alebo **teplovzdušné**



NEREZOVÉ VNÚTRO RÚRY

Umývačky riadu



- **podstolové** alebo **zdvihové**
- koše od **350 do 500 mm**
- s **čelným zakladaním**
- **dvojplášťové**

FAGOR



V PONUKE NEREZOVÝ NÁBYTOK NA MIERU



FAGOR 

V AKCIOVOM LETÁKU NIE SÚ UVEDENÉ VŠETKY PRODUKTY!

Naším klientom ponúkame najvyššiu možnú kvalitu v oblasti gastronómického vybavenia a ďalšieho kuchynského príslušenstva. Profesionálne gastrotechnológie určené pre reštaurácie, školské alebo závodné kuchyne. EVOTECH zabezpečuje distribúciu, servis, montáž a projektovanie prevádzky na mieru. Poskytujeme tiež školenia pre obslužný personál. Prinášame tie najjednoduchšie a zároveň najefektívnejšie riešenia, ktoré urobia z vašej kuchyne ideálne pracovné prostredie.

EVO TECH

Kontaktujte nás

0940 888 700

OBCHOD

0940 740 044

INFO

0917 311 038

OBCHOD

0940 220 030

SERVIS

 info@evotechgastro.sk

 www.evotechgastro.sk