



Komat

Bufet Premium Cold

Dostosowane do potrzeb

Możliwość łatwego wyjęcia z blatu szklanej płyty chłodniczej pozwala na zastosowanie w jej miejscu pojemników GN 2/3. Zimne powietrze opływające dno pojemnika zapewni długotrwałą świeżość prezentowanym produktom.

Parownik

Aby zapewnić najwyższy standard higieniczny, wszystkie parowniki stosowane przez firmę Komat pokryte są specjalną powłoką w procesie kateforezy.

Arktyczny design

Połączenie podświetlonego od wewnątrz blatu z Corianu o białej i ciekawej strukturze oraz mlecznego szkła pozwoliło uzyskać niezwykle efekt wizualny, który od razu wskazuje na funkcje bufetu. Jest to propozycja połączenia różnych materiałów w sposób harmonijny, a jednocześnie intrygujący.

Estetyka i elegancja

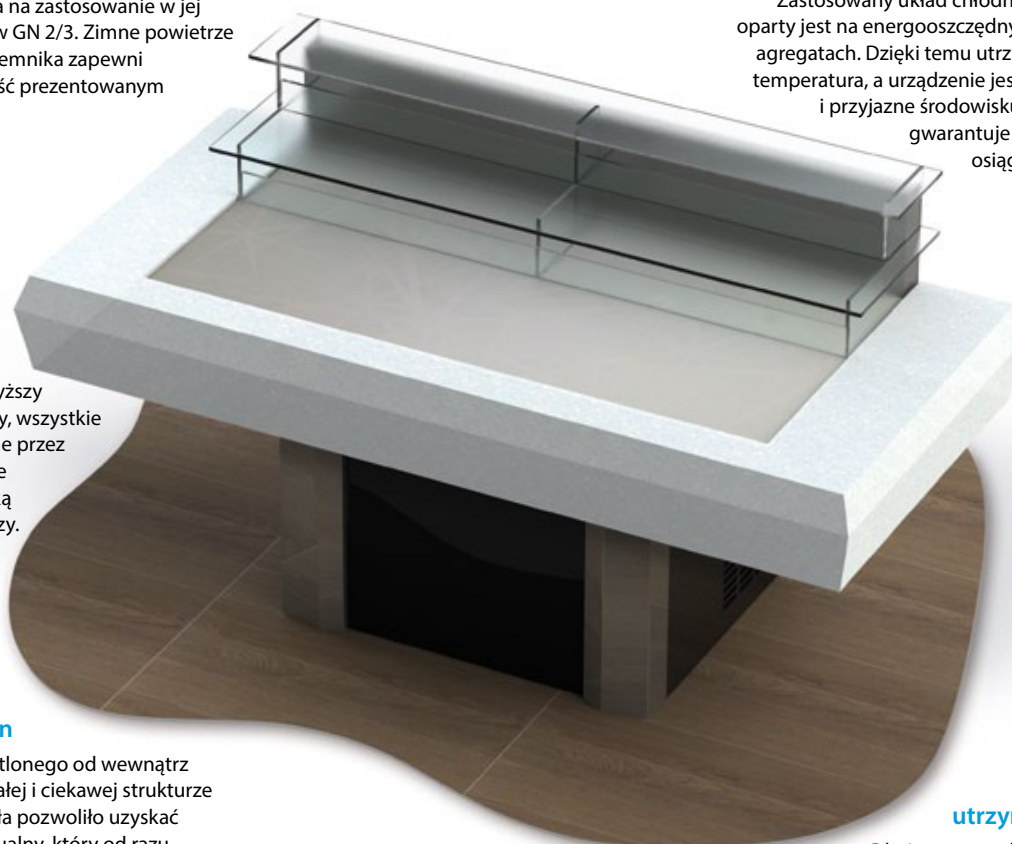
Wpuszczona w blat płyta chłodnicza oraz półki wykonane są z wysokiej jakości szkła hartowanego, które jest materiałem bardzo higienicznym, umożliwiającym łatwe czyszczenie oraz estetyczną i elegancką prezentację produktów.

Atrakcyjna prezentacja

Wielopoziomowy układ zapewnia idealną ekspozycję produktów.

Agregat

Zastosowany układ chłodniczy wysokiej klasy, oparty jest na energooszczędnych i niezawodnych agregatach. Dzięki temu utrzymana jest stabilna temperatura, a urządzenie jest energooszczędne i przyjazne środowisku. Układ chłodniczy gwarantuje niskie temperatury osiągalne: od 4 do 12°C.



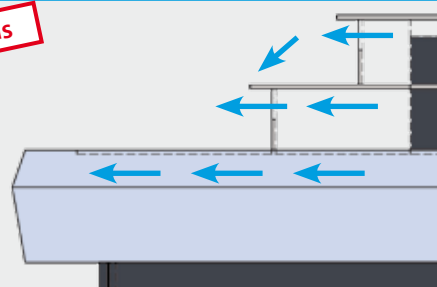
Łatwość utrzymania czystości

Dbając o wygodę naszych klientów zapewniłmy im łatwy dostęp do wszystkich elementów bufetu. Podnoszona płyta chłodnicza z hartowanego szkła, łatwe w demontażu nastawiane na blat szklane półki, wygodny dostęp do agregatu ukrytego w podstawie, a także najwyższa jakość stosowanych materiałów są gwarancją łatwego utrzymania bufetu w czystości.

SYSTEM PREMIUM COLD

Innowacyjny podział na strefy chłodzenia umożliwia utrzymanie niskich temperatur zarówno przy powierzchni blatu jak i na wszystkich półkach. System Premium Cold oparty jest na wymuszonym obiegu zimnego powietrza, które dzięki nowatorskim rozwiązaniom chłodzi nie tylko powierzchnię blatu i półek, ale również schładza bezpośrednio potrawy. Zimne powietrze otaczające potrawy z każdej strony stwarza idealny mikroklimat pozwalający na długo zachować walory smakowe i jakościowe prezentowanych produktów.

Tylko u nas



Perfekcja w dopracowaniu szczegółów w połączeniu z unikalną technologią to gwarancja funkcjonalności i jakości na najwyższym światowym poziomie.



Bufet Premium Cold

Bufet chłodniczy przeznaczony do prezentacji dań, które wymagają przechowywania w obniżonych temperaturach.



Bufet Premium Hot

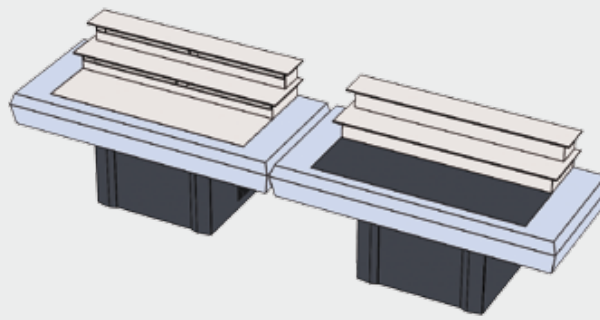
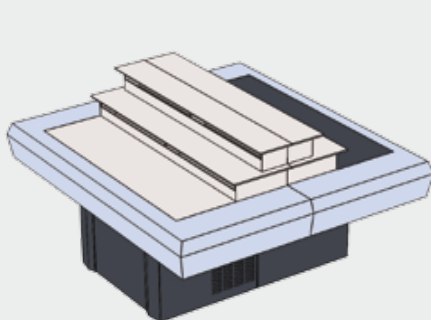
Idealny do prezentacji dań ciepłych.

Bufet Premium Neutral

Stworzony do prezentacji dań niewymagających szczególnych warunków przechowywania.

Nieograniczone możliwości

Bufety Premium to rodzina samodzielnych bufetów chłodniczych, grzewczych i neutralnych, których konstrukcja pozwala zestawiać je ze sobą stwarzając idealną dla potrzeb lokalu konfigurację. Bufety Premium w dowolnej kombinacji można ustawić pod ścianą lub zestawiać centralnie tworząc tym samym niezależny bufet w formie wyspy.



Szeroki wybór materiałów daje nieograniczone możliwości projektantom oraz pozwala na dopasowanie bufetu do pozostałych elementów wystroju wnętrza. Linia bufetów Premium to nie tylko gwarancja przechowywania potraw w odpowiedniej temperaturze, ale również doskonała forma prezentacji bogatego asortymentu dań, napojów i innych produktów.

Bufety Premium to gwarancja satysfakcji dla najbardziej wymagających klientów.