

ZEPTALI JSME SE...

1. Je důležitá součinnost mezi projektantem stavby kuchyně a projektantem jejího vybavení?
2. S jakou „kuchyňskou“ novinkou se může pochlubit vaše společnost?

Klement Horák,
obchodní ředitel,
Bratři Horákové s.r.o.



1. Hygienici stále důrazněji požadují chladicí boxy, skříně, vitríny a šokery, které splňují minimálně tyto požadavky:

- a) udržení potravin a jídel v předepsaném teplotním režimu,
- b) oddělené skladování různých druhů potravin,
- c) dodání těchto výrobků z materiálů bezpečných pro styk s potravinami, snadno čistitelné a se řízením, které je možno napojit na systém HACAP.

Výrobci těchto zařízení musí splnit požadavky projektantů kuchyní, protože oni garantují hygienické a provozní požadavky provozovatelů těchto kuchyní.

2. Firma Bratři Horákové s.r.o. už od r.1929 dodává chladicí zařízení do gastro provozů a hotelů. V současné době nabízíme chladicí a mrazicí boxy vč. nově dodávaných rohových boxů, které v návaznosti na další kuchyňský nábytek snižují požadavky na prostor kuchyně. Dále nabízíme KOMBI skříně, které zajišťují oddělené skladování potravin a jídel v prostorech se samostatnými dveřmi a samostatným výparníkem, který udržuje skladování potravin při nastavené teplotě. Ve výrobním programu jsou skříně na KEG sudy a odpadky v předepsané teplotě.

Veronika Čataiová, marketing,
KRONEN Praha, spol. s r.o.

1. Nejen důležitá, ale pro správný chod kuchyně zásadní. Stejně důležitá je ale

i konzultace s provozovatelem kuchyně, která předchází samotnému projektu. Nejde jen o dodržení stavebních, technických a hygienických norem, ale také o uspořádání kuchyňských spotřebičů a jednotlivých pracovních úseků. Kuchyňské spotřebiče jsou vázány na technické příklady, a kromě toho se jedná převážně o celky vytvářené na míru. Jakákoliv změna dispozic po předání stavby je velmi obtížně proveditelná.

2. Od doby, kdy spatřil světlo světa první konvektomat, nelze v podstatě hovořit o kuchyňských novinkách. Nicméně v sortimentu varné techniky máme nové výrobky hned dva. Rozhodli jsme se vyjít vstříc požadavkům trhu na levný konvektomat a od konce loňského roku nabízíme ekonomickou řadu Slim a Simple line. Tyto konvektomaty s přímým nástříkem páry značky Olis jsou spolehlivé, výkonné; kromě výhodné ceny nabízejí uživatelský komfort a úsporu místa – modely Slim line mají na šířku jen 53 cm ve velikosti 10x GN 1/1. Další novinkou je zařízení na šetrnou úpravu a udržování teploty AKCM, možná lépe známé jako „holdomat“. Tyto přístroje od Alby Hořovice jsou k mání ve velikostech 3x GN 1/1 nebo 5x GN 1/1 a jsou pro každého restaurátora skutečným přínosem. Kromě klasického využití, tedy udržování teplých pokrmů při výdejní teplotě, aniž by docházelo k jejich vysušení, je možné tento přístroj využít i k šetrným tepelným úpravám (rozsah teplot je 30–120 °C).



Ing. Robert Veřmiřovský, ředitel
a jednatel společnosti S&K KONTAKT,
spol. s.r.o.

1. Samozřejmě, tuto problematiku nelze řešit odděleně. Jako firma máme s takovou formou spolupráce jen ty nejlepší zkušenosti. Mnohdy se stává, že stavební projektant nemá žádnou zkušenost s provozem kuchyní. Podle našich zkušeností je také velmi dobrá spolupráce s provozovatelem – kuchařem. Nejlepší postup je převzít základní půdorys stavby a navrhnout klientovi ideální řešení provozních úseků a vlastního vybavení. Klientem odsouhlasené podklady následně předáme nejen stavbě, ale též projektantům jednotlivých profesí.

2. Jako obchodní firma nepřicházíme na trh s inovacemi na základě vlastního výzkumu a vývoje, ale ve spolupráci s portfoliem našich stálých renomovaných gastro dodavatelů vždy kopírujeme i ty nejmodernější trendy v tomto sortimentu. Konkrétně se především soustředíme na nářezové stroje, které dodáváme nejen do kuchyní, ale rovněž i do retailových provozoven s potravinářským sortimentem. Jedná se především o poloautomaty a automatické stroje s možností různého skládání krájené uzeniny a sýra pro běžné a studené kuchyně. Aktuálně je naším prodejním hitem poloautomat RPA 301CE značky OMAS za akční cenu 52 990 Kč bez DPH. ●



INZERCE

BRATŘI HORÁKOVÉ s.r.o.

CHLADICÍ A POTRAVINÁŘSKÁ ZAŘÍZENÍ



TRADIČNÍ ČESKÝ VÝROBCE A DODAVATEL CHLADICÍCH ZAŘÍZENÍ NABÍZÍ:

- Chladicí a mrazicí boxy sestavitelné z PUR panelů, řada KLASIK, MINI a MINI-R (roh)
- Chladírenské a mrazírenské dveře otočné a posuvné
- Sestavitelné chladicí skříně CHS a KOMBI, vč. skříní na odpadky a KEG
- Chladicí vitríny VK a VP
- Zchlazovače a zmrazovače
- Kontejnerové boxy
- Izolační boxy a skříně pro kynárny
- Chladicí jednotky ZANOTTI
- Regálové a závěsné systémy
- Nářezové stroje



SÍDLO FIRMY:
Mělnická 150
277 06 Lužec nad Vltavou
Tel.: +420 315 619 102, 3
Fax: +420 315 619 999
E-mail: prodej@horak-bros.com

OBCHODNĚ
TECHNICKÉODDĚLENÍ:
Plzeňská 59
150 00 Praha 5
Tel.: +420 257 314 759
Fax: +420 257 314 758
E-mail: oto@horak-bros.com

www.horak-bros.com