

Twój CZAS - Twój KOMFORT - Twój ZYSK

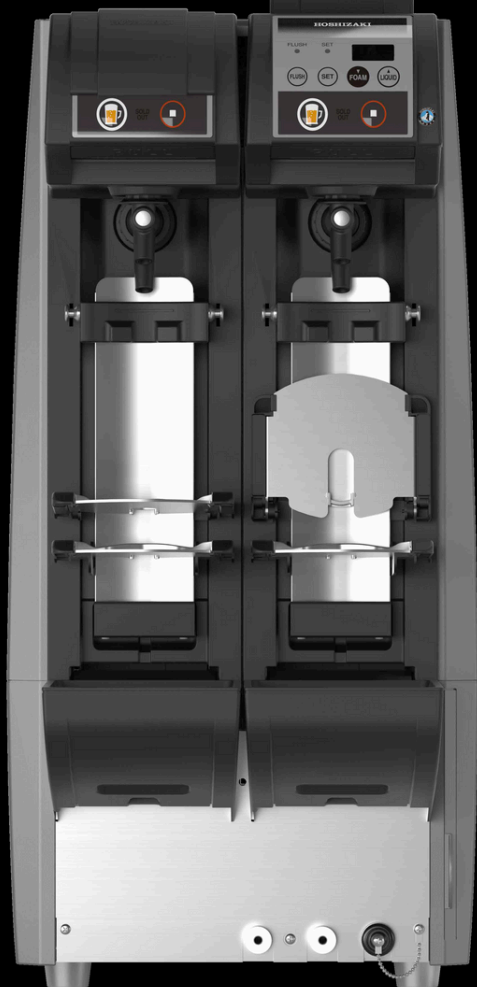
BARIKUCHNIA zaprasza do zapoznania się z najnowszymi propozycjami i innowacjami naszych producentów. Prezentowane produkty są przeznaczone dla profesjonalistów z sektora gastronomicznego, którzy chcą usprawnić swoją pracę, zwiększyć dochody oraz podnieść standard świadczonych usług.



W najnowszym numerze
numerze
Nowości
Gastronomicznych
polecamy tekst:
Jak uniknąć
tabaki za barem?

CZYTAJ

BEERMATIC PERFEKCYJNE PIWO ZA NACIŚNIĘCIEM GUZIKA



Automatyczny nalewak do piwa, który spełni wszystkie Twoje oczekiwania!

Niezastąpiony, idealny dystrybutor piwa lub wina z beczki na stanowisku samoobsługi lub podczas eventów.

Beermatic może być również doskonałym wsparciem dla barmana, jako dodatkowa para rąk.

Dzięki Beermaticowi możesz serwować klientom idealne, powtarzalne piwo, nawet jeśli nie dysponujesz personelem z odpowiednimi kwalifikacjami.

Możesz przyspieszyć obsługę klientów i zwiększyć swoje zyski, korzystając z tego innowacyjnego urządzenia.

Beermatic to nie tylko praktyczne narzędzie do pracy, ale również gwarancja satysfakcji Twoich klientów.

Zainwestuj w Beermatic i ciesz się doskonałym piwem i efektywną obsługą!

WIĘCEJ
INFORMACJI

WIĘCEJ
INFORMACJI

ZOBACZ
FILM

KAŻDY MOŻE BYĆ BARMANEM Z VISO



Viso - innowacyjny system dozowania, zaprojektowany specjalnie dla Ciebie, jeśli poszukujesz kompleksowego rozwiązania dostosowanego do potrzeb Twojej restauracji. Dzięki Viso będziesz mógł oferować swoim klientom doskonałe napoje premiksowe (takie jak piwo, wino) oraz postmiksowe (soki, napoje z syropów) bez konieczności posiadania wyszkolonego personelu. Korzystając z Viso, zyskasz kontrolę nad procesem serwowania napojów i zwiększysz swoje zyski. Dzięki temu innowacyjnemu systemowi dozującemu, zapewnisz nie tylko wygodę i szybkość obsługi, ale także pewność, że każdy napój będzie doskonały. Wybierz Viso i podkreśl profesjonalizm swojej restauracji!

WIĘCEJ INFORMACJI

ZOBACZ FILM

GENERATOR OCZYSZCZANIA LODU

Budne kostkarki są częstym problemem. Większość użytkowników prawdopodobnie nie zdaje sobie sprawy, że są one siedliskiem szkodliwych bakterii, wirusów i mikroorganizmów. Często do ich dezynfekcji stosuje się chemiczne środki, które mogą pozostawić szkodliwe osady, zalegające w instalacjach wodnych a następnie spożywane przez klientów. Wodny ozon natomiast może być wprowadzany do instalacji wodnych, zasilających kostkarki, zapobiegając gromadzeniu się wewnątrz maszyny szkodliwych patogenów. Woda ozonowa zabija bakterie i jest najlepszym rozwiązaniem w zwalczaniu bakterii w kostkarkach i wytwornicach lodu.

O PRODUKCIE

O HIGIENIE W
RESTAURACJI

