


porcelana • szkło • sztućce



ABC
RESTAURACJI

MAGAZYN DEDYKOWANY
BRANŻY **HORECA**

Kompleksowe rozwiązania, produkty
i usługi dla obiektów hotelowych
oraz gastronomicznych.


E-WYDANIE

11
2022

Jesteśmy
EKSPERTAMI
w naszej branży!

Firma **AP-POL Porcelana24** jest częścią rodzinnej działalności, która z powodzeniem od wielu lat zajmuje czołowe miejsca w rankingach branżowych.

Rodzinna atmosfera i przyjazne nastawienie do codziennych obowiązków jest gwarancją fachowej i uczciwej obsługi przez cały nasz zespół.

Oferta dostępna na www.porcelana24.pl



509 993 742 | biuro@porcelana24.pl

PTAK
WARSAW
EXPO

ufi
Member

WARSAW SWEET TECH



MIĘDZYNARODOWE TARGI ROZWIĄZAŃ
DLA BRANŻY CUKIERNICZEJ, LODZIARSKIEJ,
KAWIARNIANEJ I PIEKARNICZEJ

30 listopada – 2 grudnia 2022

wystawcy 2022:

BETTER
FOOD
Organics. Locals. Ethical.

DOMOWE
SANATORIUM.pl

IRONIC

smeg

FOOD
BIKE®

GROUP X-mart

Shoppo.pl

coffed

Kuvings
WHOLE SLOW JUICER

Nestlé

Viands®

www.warsawsweettech.com

📍 Aleja Katowicka 62, 05-830 Nadarzyn | ✉ info@warsawexpo.eu | 🌐 www.warsawexpo.eu | 📱 / warsawexpo



MAGAZYN DEDYKOWANY BRANŻY **HORECA**

Kompleksowe rozwiązania, produkty i usługi dla
obietów hotelowych oraz gastronomicznych.

Wydanie
11/2022



■ ZAOPATRZENIE	 s.4
■ WYPOSAŻENIE	 s.25
■ TECHNIKA	 s.39
■ USŁUGI	 s.43

W 2022 roku nadal pragniemy współpracować ze wszystkimi naszymi dotychczasowymi partnerami handlowymi. Tych z Państwa, którzy nie mieli jeszcze okazji zapraszam na nasz portal

www.abc-restauracji.pl

Znajdziecie tam wiele ciekawych artykułów związanych z branżą HoReCa, przepisy kulinarne, liczne porady oraz wskazówki. Portal nasz stanowi również największą bazę firm HoReCa w Polsce.

Szanowni Państwo...

Listopad - miesiąc gdy następuje opad liści, gdy szybko zapada zmierzch, często pada deszcz a nastroje są... różne.

To idealny czas by usiąść w ciepłym domu z kubkiem gorącej herbaty, przeczytać dobrą książkę czy ciekawą gazetę, przejrzeć katalogi w tym także nasze najnowsze wydanie **ABC-RESTAURACJI**.

To także czas wspólnego świętowania, rozmów przy stole... Stole bogato zastawionym i pięknie nakrytym. Jeśli zaś o nakryciach mowa zachęcamy do zapoznania się nowościami naszego stałego Reklamodawcy Firmy **Ap-Pol**. Świąteczne motywy, szlachetny błysk, ciekawe kolory i formy - wszystko to Państwo znajdą na stronie

www.porcelana24.pl

Dzięki bogactwu propozycji można przygotować wspaniałe przyjęcie, które długo pozostanie w pamięci Państwa Gości

Redakcja


Higiena Serwis

CZYŚCIWA NA KUCHNIĘ



Higiena Serwis ogólnopolski dostawca urządzeń i środków czystości dla restauracji

WYGODNE ZAKUPY ON-LINE
SZEROKA OFERTA PRODUKTÓW CERTYFIKOWANYCH DLA GASTRONOMII
NAJLEPSZE ROZWIĄZANIA EKOLOGICZNE I EKONOMICZNE
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR MARKI TORK



www.higienaserwis.pl

ul. Księcia Ziemowita 53, 03-885 Warszawa
+48 22 518 56 56 | biuro@higienaserwis.pl



IDEALNE NA DROGĘ!

Świeże marchewki oraz ćwiartki jabłek to znakomita i lekka przekąska dla każdego. Idealna do chrupania na surowo gdziekolwiek jesteś.

*mini
marchewki*



Dla gastronomii
produkty dostępne
w opakowaniach 1kg.

*ćwiartki
Jabłek*



minimarchewki.pl

Fresh Food Factory Sp. z o.o.
ul. Wita Stwosza 16
50-148 Wrocław

DZIAŁ SPRZEDAŻY
sprzedaz@minimarchewki.pl



LIOFILIZATY

kolor

**intensywny
aromat**

**delikatność
struktury**

chrupkość

lekkość

**Ponad 100 dodatków liofilizowanych
do żywności w różnych frakcjach**

**tel. 62 760 22 22
handel@elena.pl**

elena.pl





E-HB.PL

NA KAŻDĄ DOTYCHCZASOWĄ FAKTURĘ GWARANCJA OBNIŻENIA CENY!

Od Wyobraźni Do Rzeczywistości
Oferujemy kompleksową obsługę,
dostosowaną do Twoich potrzeb

Świadczymy usługi nie tylko jako
zaopatrzenie Restauracji, Hoteli
czy Firm sprzątających ale również
pomagamy optymalizować koszty
zakupów chemii i zaopatrzenia
(HORECA).

Nie patrzymy na maksymalizację
zysków firmy E-HB lecz na minimalizację
kosztów w Państwa firmie.

Niższe Koszty Zakupów? Wiemy Jak To ZROBIĆ !

**WYŚLIJ NAM SWÓJ SPIS PRODUKTÓW WRAZ
Z CENAMI A MY ODEŚLEMY CI 2 PROPOZYCJE:**

OPCJA 1 - Listę produktów z obniżoną kwotą na
tych samych produktach

OPCJA 2 - Listę produktów z obniżoną kwotą wraz
z optymalizacją produktów na bardziej korzystne
od aktualnie przez Państwa używanych.

**PROFESJONALIZM, SZYBKOŚĆ,
NIEZAWODNOŚĆ**
- TO NASZA DOMENA

**GWARANTUJEMY NAJNIŻSZE
CENY NA RYNKU**

- Kierujemy się zasadą małych kroków
i długoterminowej współpracy partnerskiej.

Masz Pytania ? Chcesz Uzyskać Ofertę ?
Napisz, ZADZWOŃ



winterhalter®



KÄRCHER

TORK®



+48 660 220 144 / zamowienia@e-hb.pl

www.e-hb.pl

Bell Gusto

Gotujemy jak DLA SIEBIE!

Swoją ofertę kierujemy do odbiorców
szukających wysokiej jakości oraz
ułatwienia w przygotowaniu
posiłków.

Firma **ABEL** z siedzibą w Brąszewicach
w województwie łódzkim to przedsię-
biorstwo rodzinne prowadzone od 1991r.
Od tego czasu niezmiennie nacisk kładzie-
my na najwyższą jakość produktów.

Wyroby mrożone **ABEL** mimo prostoty
zastosowanych składników, a może
właśnie dzięki niej od lat spełniają
oczekiwania najbardziej wymagających
klientów. Dowodem tego są liczne
nagrody im przyznawane, ostatnio
certyfikat.



ABEL®

www.abel.net.pl



Firma **ABEL Sp. j. Wysota**
ul. Górna 8, 98-277 Brąszewice
tel. +48 43 821 17 94
fax +48 43 821 15 53
e-mail: biuro@abel.net.pl

MARINA

spices

PRODUCENT PRZYPRAW

szczypta smaku,
nuta aromatu...



Przyprawy dla gastronomii



Marina Spices - polski i węgierski producent przypraw.
Oferujemy: przyprawy uniwersalne, jednorodne i mieszanki.

Stawiamy tylko na wysoką jakość oferowanych produktów,
oraz zadowolenie Klientów.

Zobacz więcej na...

www.marina.sklep.pl

 /marinaspices/

+48 18 333 00 33 | zamowienia@marina.eu.com

Wytwarzane przez nas produkty powstają na bazie francuskich receptur z Les Monts de Joux.

W połączeniu z polskim mlekiem i opracowaną technologią produkcji dostarczamy na Państwa stoły wyjątkowy, regionalny smak.

Dla każdego sera opracowana została inna kompozycja wybranych kultur bakterii oraz enzymów.

Mleko, z którego wytwarzane są nasze sery, pochodzi od wyselekcjonowanych lokalnych dostawców mleka z Małopolski.



SERY z MARSZOWIC

*Dojrzewając wiele miesięcy
nabierają wyjątkowego smaku,
aby Cię zachwycić.*

SPRÓBUJ KONIECZNIE!

Bon appétit!

OFERUJEMY nasze sery jako:

PORCJE stało-wagowe



• 150 g



• 300 g



BLOKI zmienno-wagowe do plastrowania

- ok. 500 g
- ok. 1000 g
- ok. 2000 - 3000 g



TARTE stało-wagowe

- 100 g
- 500 g
- 1000 - 3000 g

Ser
MARSZOWICKI
DOJRZEWA MIN.
~ 12 MIESIĘCY ~

CENA SERÓW

69 zł/kg

Ser MARSZOWICKI to ser typu gruyère, wytwarzany z mleka krowiego pasteryzowanego. Posiada zwartą jednorodną strukturę, oraz wyjątkowy, lekko słodki, owocowo-orzechowy smak. Można też w nim wyczuć pikantne nuty. Zaliczany jest do serów twardych podpuszczkowych.

Przykładowe zastosowanie sera Marszowickiego:

- ✓ rewelacyjny do zapiekaneek oraz do klasycznych tostów
- ✓ wyśmienity z konfiturami, orzechami oraz świeżymi i suszonymi owocami
- ✓ w postaci tartej nadaje się do salatek i makaronów
- ✓ fantastyczny do zup oraz sosów
- ✓ wymagany dodatek do kurczaka i cielęciny w daniach kuchni francuskiej
- ✓ pięknie komponuje się z winem czerwonym, pasuje także do win musujących
- ✓ konieczny element deski serów!



Ser
SZLACHETNY
DOJRZEWA MIN.
~ 12 MIESIĘCY ~

Ser SZLACHETNY to ser typu parmezan, wytwarzany z mleka krowiego pasteryzowanego. Cechuje się charakterystycznym, wyrazistym, lekko pikantnym smakiem, z nutą słodkiego ananasa. Zaliczany jest do serów twardych podpuszczkowych. Jest serem o jednorodnej strukturze.

Przykładowe zastosowanie sera Szlachetnego:

- ✓ do podawania ze świeżymi i suszonymi owocami, konfiturami oraz orzechami
- ✓ aromatyczny dodatek do makaronów i pizzy
- ✓ wyśmienity do zapiekaneek
- ✓ jako przyprawa do zup oraz sosów
- ✓ doskonały dodatek do win i wędlin
- ✓ do tarcia bezpośrednio na salaty typu cesar lub z pomidorami
- ✓ idealny jako element deski serów!





Hurtownia **Warzyw i Owoców**

polmar
warzywa i owoce



JEDZ
zdrowo



Zapraszamy do kontaktu i współpracy.

www.polmar.net

Jakubowice 77
32-100 **Proszowice**
(+48) 604 412 889
(+48) 692 314 434
32 314 01 38
jakubowice@polmar.net

ul. Jozefa Pukowca 23
40-847 **Katowice**
(+48) 882 128 245
(+48) 660 412 154
32 314 01 38
katowice@polmar.net



DAMAK

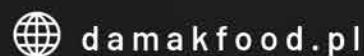
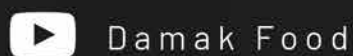
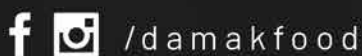


Kreci PODNIEBIENIE



Smaczne i zdrowe

Wspaniałe i proste
w przygotowaniu
smaki marki Damak.



Akademia Cukiernicza
Warsaw Academy of Pastry Arts
**Profesjonalne
Cukiernictwo**
w zasięgu
Twojej ręki

ZAREZERWUJ MIEJSCE
NA WWW.WAPAS.PL



DZIEŃ OTWARTY
BABBI DAY
SPOTKAJMY SIĘ 8 WRZEŚNIA

Cukieteria.pl ®
Sklep Internetowy: www.cukieteria.pl

Szeroki asortyment dla lodziarni i cukierni na wszystkie sezony

**ZŁOTO/SREBRO JADALNE W PŁATKACH
LUB LISTKACH
SWEETDECOR**

Złoto lub srebro jadalne w postaci drobnych płatków. Płatki charakteryzują się nieregularnym kształtem. Płatki można używać w całości lub odrywać po kawałku tworząc błyszczące i eleganckie wykończenie

SKŁADNIKI: ZŁOTO/SREBRO JADALNE
OPAKOWANIE: 300 MG
LUB 9 G (25 LISTKÓW)



**FORMY DO DEKORACJI
TOP**

Formy silikonowe służące do stworzenia dekoracji na powierzchni ciast i deserów. Zagłębienia formy wypełniane są najczęściej kremami, musami lub żelkami i mrożone. Można w nich również wypiekać wyroby. Łatwe w użyciu, bardzo giętkie, pozwalają na wyjęcie wzoru i potożenie na powierzchni ciasta.



**CZEKOLADA 70% PURETE OCOA CIEMNA
CACAO BARRY**

czekolada deserowa o statusie kuwertyry produkowana za pomocą nowoczesnej metody fermentacji. Charakteryzuje się intensywnym, czystym i naturalnym smakiem z nutą kwasowości.

OPAKOWANIE: 5KG
PEŁNNOŚĆ: 4/5



I WIELE INNYCH PRODUKTÓW JAK: KOMPONENTY I MIESZANKI DO LODÓW, DECORGELE, OWOCE W ŻELU, FONDY DO ŚMIETAN, CZEKOLADY, PRAWDZIWI MARCEPAN I NUGATY, DEKORACJE CZEKOLADOWE, MASY I DEKORACJE CUKROWE, BARWNIKI, AROMATY, DODATKI SPOŻYWCZE, FRANCUSKIE SYROPY, PULPY OWOCOWE, FORMY SILIKONOWE, AKCESORIA DO PIECZENIA, SPRZĘT, PODŁADY I OPAKOWANIA DO TORTÓW, FORMY DO PRALIN, FOLIE TRANSFEROWE, PODGRZEWACZE, FONTANNY CZEKOLADOWE, CZEKOLADZIARKI, MIXERY, BLENDERY, ROBOTY...



Sempre Group to Sklep Stacjonarny: www.sempreinfo.pl |

Sklep Internetowy: www.cukieteria.pl | Akademia Cukiernicza: www.wapas.pl

+48 532 403 425 | +48 733 314 543 | Wiejska 13A Pruszków

Sempre®
SKLEP CUKIERNICZY



AQUA
MARIA
MARIENBAD



Zaječická gorzka (Zaječická hořká)

Zaječická gorzka jest używana do kuracji uzdrowiskowych i domowych kuracji pitnych europejskich uzdrowisk. Ta legenda światowej medycyny znana jest od 1725 roku jako naturalny detoksykant, źródło naturalnego magnezu i niezawodny środek przeczyszczający – rozpuszcza zawartość jelit. Po jej odkryciu (F. Hoffmann 1726) gorzka sól Zaječicka była lepiej oceniana przez balneologów niż sól Epsom. Ze względu na swój skład jest jedynym przedstawicielem balneologicznej kategorii „prawdziwa gorzka woda”.

Zapraszamy do współpracy!

+48 782 464 618
sklep@czech-waters.pl



Bilinská kyselka

Czech-waters.pl jest dystrybutorem wód leczniczych pochodzących z Mariańskich Łaźni oraz wód dla sportowców i napojów marki Head.



LOS
VINOS
&
CAFÉ

Oryginalne oliwy, kawy i wina prosto z rynku hiszpańskiego!

Wyśmienite oliwy
extra virgin,
z upraw ekologicznych.



Kawa palona
już od trzech pokoleń
w rodzinnej firmie
pod Barceloną.



Jesteśmy przedstawicielem
wysokiej jakości
śródziemnomorskiego
aperitif LOLEA.



Wina
z wyselekcjonowanych
winnic polecane przez
hiszpańskich sommelierów.

LOS VINOS & CAFE
Dom Towarowy
Chylonia
ul. Gniewska 21, BOX 8
81-047 Gdynia

**REZERWACJE
I ZAMÓWIENIA**
518 752 350
sklep@losvinos.pl
www.LosVinosAndCafe.pl

**OFERTA HURTOWA
DLA HOTELI, RESTAURACJI
I DELIKATESÓW**

GOTOWE

Sous-Vide

MIĘSA WOLNOGOTOWANE

- STAŁA WYSOKA JAKOŚĆ
- WYSTARCZY PODGRZAĆ
- BOGATE MENU
- MIĘSA W SOSACH I SAUTÉ
- NAGRODZONE PRZEZ SZEFOW KUCHNI



ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY
HURTOWNIE GASTRO



MOGUNTIA FOOD POLSKA

62-002 Suchy Las, Jelonek, ul. Nektarowa 20
Tel.: +48 61 8125 241 www.moguntia.pl

ZAPYTAJ O OFERTĘ
e-mail: moguntia@mogunta.pl
tel. 601 263 837



KochamOliwki.pl

Jesteśmy zaufanym dystrybutorem i importerem oliwek oraz produktów z oliwkami.
Od lat dbamy o zadowolenie nawet najbardziej wymagających klientów sektora biznesowego i prywatnego.
Współpracujemy m.in. z przedstawicielami branży gastronomicznej, sklepami, cateringiem, czy też z klientami indywidualnymi.



W naszej ofercie znajdziecie m.in.: oliwki zielone, oliwki Kalamata, wysokiej jakości oliwę z oliwek, pasty z oliwek i tapenady, oliwki marynowane, oliwki z migdałami, oliwki z anchois, oliwki z czosnkiem, oliwki z pestkami, kiszzone oliwki, czy też oliwki dla dzieci.

Ponadto posiadamy wiele innych hiszpańskich produktów spożywczych, w tym m.in. migdały blanszowane, migdały prażone, tapasy, zdrowe przekąski hiszpańskie, czy karczochy. Każdy z nich cechuje się wysoką jakością i unikalnym smakiem, dlatego warto odwiedzić nasze hiszpańskie delikatesy.

+48 510 406 500 | kontakt@kochamoliwki.pl

www.kochamoliwki.pl





Sery Online

60 lat tradycji

SERY NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI

Seryonline.pl

Sklep oferujący sery
najwyższej jakości.

Od wielu lat jesteśmy wielkimi
koneserami serów. Nasz podróże
kulinarne i ciągle próbowanie
nowych smaków przekonało nas
do tego aby swoją miłością
podzielić się z innymi.

W naszej ofercie znajdziesz
bogaty wybór serów krowich,
kozich, owczych oraz mieszanych
z różnych zakątków świata. Pro-
dukty te to gwarancja niepowtar-
zalnych doznań smakowych.

Odwiedź nasz sklep i rozsmakuj
się w serowym świecie.

www.seryonline.pl

+48 790 335 442

sklep@seryonline.pl

 /seryonline/





Producent sprzętu
i urządzeń dla branży
**PIWOWARSKIEJ
i WINIARSKIEJ**



**OFERUJEMY SPRZĘT DO NALEWANIA
I CHŁODZENIA NAPOJÓW Z BECZEK
I DUŻYCH ZBIORNIKÓW.**

**WYTWARZAMY URZĄDZENIA
DO CHŁODZENIA TANKÓW
DLA MINIBROWARÓW I WINIARNI.**



Zobacz więcej na...

www.bolid.pl





65 lat tradycji
ze smakiem!



Ser - jedno z najlepszych dzieł człowieka. Produkt niby prosty, a jednak wymagający: umiejętności, czasu i... serca, włożonego w każdy etap jego produkcji.

Ser, lampka wina, zapalone świece - tak często wyglądają romantyczne kolacje. Ser na kawałku chleba czy bułce to śniadanie naszego dzieciństwa; bez sera nie byłoby pizzy i ruskich pierogów. I wielu innych pysznych dań.

Poznajmy więc bliżej jedną z najlepszych Okręgowych Spółdzielni Mleczarskich - "Michowiankę" z Michowa.

● **Państwa działalność rozpoczęła się 65 lat temu. Czy zechce Pan trochę przybliżyć historię "Michowianki"?**

Pasję do nabiału o prawdziwie wiejskim charakterze pielęgnujemy już od 1957 roku. To tutaj, w niewielkim Michowie położonym na zielonej Lubelszczyźnie nad wieprzańskimi łąkami, powstają śnieżnobiałe twarogi o kremowej konsystencji, dojrzewają sery o wyrazistym smaku i zmaślają się wykwasne maśła. Od wielu lat dzięki wysokiej jakości zyskaliśmy wielu klientów w całej Polsce.

Co do samej historii, to od samego początku spółdzielnia konsekwentnie powiększała swoją produkcję. W latach 70. „Michowianka” dostarczała na rynek ser Edamski, kazeiną kwasową, twarogi, masło, maślanek, kefir. Dynamiczny rozwój spółdzielni przyniósł lata 90. Wtedy to została uruchomiona produkcja jednego z naszych flagowych produktów. Mam tu na myśli „Twarożek Babuni”. Warto podkreślić, że do jego powstania zastosowano pierwszą w Polsce aseptyczną linię ciągłą, która umożliwia uzyskanie wyrobów o trwałej, wysokiej jakości oraz doskonałym smaku zbliżonym do twarogów wiejskich.

Ostatnie lata to dynamiczny rozwój spółdzielni i szereg inwestycji mających na celu przystosowanie zakładu do wymogów Unii Europejskiej. „Michowianka” wzbogaciła się m.in. o stację odbioru mleka i mycia samochodów do odbioru mleka. Oddano do użytku magazyn nabiałowy i laboratorium, a także dział produkcyjny zajmujący się zagęszczaniem serwatki. Powstał także magazyn wyrobów i mrożnia. W ub. roku zakupiliśmy linię rolującą do pakowania twarogów krajanki, a w tym roku – pakowaczkę do maśła.

● **Co dziś, po tylu latach działalności, uważacie Państwo za swoje największe osiągnięcie?**

Po 65 latach działalności uważamy, że największym osiągnięciem jest utrzymanie się na rynku jako średni zakład i nie doprowadzenie do konsolidacji z większym przedsiębiorstwem, co oznaczałoby dla nas utratę samodzielności. Zakład tworzą ludzie, a pracuje tu ok. 150 osób, którzy od wielu lat są związani z „Michowianką”. Ich doświadczenie, wiedza i praca to największy kapitał i serce firmy.

Mimo bardzo dużej konkurencji na rynku rozwijamy się cały czas. Cieszymy się, że dynamika w skupie mleka wynosi 107%. W czasie gdy brakuje mleka, gdy małe gospodarstwa nie mają

następców, my notujemy wzrost zakupu mleka, co przyczynia się do dalszego rozwoju naszej spółdzielni i wdrażania nowego asortymentu.

Chciałbym również pokreślić, że przez te lata działalności „Michowianki” doszły nam nowe pokolenia klientów, którzy nabywają nasze wyroby właśnie ze względu na wysoką jakość naszych wyrobów i zaufanie do marki, którą przez lata stworzyliśmy. Ale nie spoczywamy na laurach, tylko konsekwentnie wprowadzamy nowe wyroby, które cieszą się dużym powodzeniem na rynku. Tak stało się m.in. z marką Hipokryta, czyli serów dojrzewających. Zaczęliśmy niedawno od jednego gatunku, a dzisiaj mamy już łącznie trzy.

● **W sklepach mamy wiele wyrobów serowych i seropodobnych. Jak je rozróżnić by kupić naprawdę dobry, prawdziwy ser?**

Pierwszym wyznacznikiem jest cena, gdyż „prawdziwy” ser jest zawsze droższy. Dla bardziej wtajemniczonych ser możemy rozpoznać po smaku. Produkty seropodobne charakteryzują się bardziej miękką konsystencją.

● **Macie Państwo w swoim portfolio sery - skądinąd doskonałe - o nazwie Hipokryta. Skąd się ona wzięła?**

Chcieliśmy stworzyć markę serów, obok których nie przejdzie nikt obojętnie. I to chwyciło na rynku. Konsument nie znający jeszcze smaku, kupuje ten ser z ciekawości, dla samej nazwy. I zapewniam, z naszych obserwacji wynika, że jeżeli kupi go raz, zawsze do niego wróci. Chcieliśmy pokazać różne oblicza sera, dodając różne składniki. Obecnie na rynku mamy, jak wspominałem, trzy rodzaje tego sera, a więc: z orzechami włoskimi, z kurkami i z orzechami laskowymi. Wszystkie świetnie się sprzedają. Więc dodam tylko, że to nie koniec tej historii. Intensywnie pracujemy nad kolejnymi produktami.

● **Jakie produkty szczególnie byście Polecili naszym restauratorom?**

W swojej ofercie posiadamy produkty przeznaczone dla restauracji, cateringu, piekarni oraz cukierni. Naszą ofertę przygotowujemy indywidualnie dla każdego klienta. Jednocześnie dokładamy wszelkich starań, aby jakość naszych produktów była zawsze na najwyższym poziomie.

Jeśli chodzi o konkrety, to polecamy szczególnie na deski serów: sery Hipokryta, nasz kolejny flagowy produkt, czyli Serek Figaro i nowość, czyli Figaro z żurawiną oraz Ser z przyprawami. Do tego Ser Edam Michowski - najlepszy na zapiekanki, pizzę, do sałatek, oraz oczywiście na deskę serów. Nie mogę też nie wspomnieć o Twarożku Babuni, najlepszym na sernik, naleśniki i pierogi. Polecam także Masło Paryskie, które cieszy się dużym powodzeniem na rynku. A dlaczego? Proszę spróbować...

Dziękuję za rozmowę i życzę dalszych sukcesów i kolejnych dobrych lat!

Z Panem Sławomirem Ligenzą rozmawiała Katarzyna Oderska

www.michowianka.pl

Spółdzielnia Mleczarska "Michowianka"
ul. Tysiąclecia 19, 21-140 Michów
+48 695 111 664, 81 856 61 62
slawek.ligenza@michowianka.pl

*Mąka
to nasza
pasja*



Zapraszamy do współpracy!

+48 29 645 75 60

mlyn.jelonki@zmjelonki.pl

www.zmjelonki.pl



ZAOPATRZENIE

FIRMA NAPĘDZANA PASJĄ



SĄDECKI
BARTNIK®



Sądecki Bartnik to firma rodzinna założona w **1973 roku** w malowniczej miejscowości Stróże. Dla nas pszczelarstwo jest czymś więcej niż zawodem i pracą, jest autentyczną pasją, wynikającą z fascynacji pszczołami. Obecnie „Sądecki Bartnik” należy do grona największych w Polsce firm oferujących miód naturalny oraz produkty pszczele. Nasze miody pochodzą z własnych pasiek, jak również pozyskiwane są od sprawdzonych polskich, światowych i europejskich pszczelarzy. Od kilku lat intensywnie promujemy nasze produkty na rynkach zagranicznych, oferując doskonały smak i wysoką jakość. Wysoce wykwalifikowana kadra, nowoczesny zakład i własne laboratorium, dają pewność, że oferowane miody pozostają zdrowe i smaczne.

Dziś Sądecki Bartnik to nie tylko pasieka, miody i produkty pszczele, to również Muzeum i Skansen Pszczelarstwa, Przestrzeń edukacyjna, Restauracja, Domy Gościnne oraz własne wydawnictwo.

A zaczęło się od jednego ula...

Byłem jeszcze uczniem szkoły podstawowej kiedy moja mama Maria, kupiła ul zasiedlony pszczołami, by miód był w domu do jedzenia i na wypadek grypy. Przyroda pasjonowała mnie zawsze, więc wiele czasu spędzałem na obserwacji pszczół i trzmieci oblatujących okoliczne łąki.

Do dziś mam w pamięci pierwsze miodobranie - bez pszczelarskich narzędzi, z gęsim skrzydłem, złamanym nożem zamiast dłuta i sitem do mąki na twarzy. I smak pierwszego miodu z mojej „pasieki”! Nawet nie przypuszczałem, że ta prozaiczna czynność tak wpłynie na całe moje dorosłe życie. Pszczoły stały się moją największą pasją.

Zacząłem prenumerować „Pszczelarstwo” i czytać wszystko o pszczołach. To wtedy podjąłem świadomą, jak na tak młodego człowieka, decyzję - zostanę pszczelarzem, nie tylko z zamiłowania, ale i z zawodu.

Będąc uczniem I klasy Liceum Ogólnokształcącego w Grybowie, w wielkiej tajemnicy przed rodzicami, napisałem do Państwowego Technikum Pszczelarskiego w Pszczeliej Woli z prośbą o informację o obowiązujących zasadach rekrutacji. Ku mojemu wielkiemu zaskoczeniu i radości otrzymałem odpowiedź wraz z zaproszeniem na... egzamin z wiedzy pszczelarskiej. W technikum zawiązały się pierwsze, trwające do dziś przyjaźnie z rówieśnikami, którzy również związali się zawodowo z pszczelarstwem. Kolejne lata nauki to Poznań i tamtejsza Akademia Rolnicza. Moja pasja pszczelarska rozwijała się pod wielkim wpływem doktora Józefa Kalinowskiego.

Po powrocie w rodzinne strony, podjąłem pracę jako inspektor do spraw pszczelarstwa w Spółdzielni Ogrodniczo-Pszczelarskiej „Ziemi Sądeckiej” w Nowym Sączu. Jednocześnie zaangażowałem się w tworzenie struktur Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Nowym Sączu (obecny Karpacki Związek Pszczelarzy), w którym przez 26 lat - z woli pszczelarzy - pełniłem funkcję prezesa zarządu.

Od tamtych lat wiele się zmieniło. Przybyło współpracowników, zamówień, samochodów dostawczych. Powstała rolnia miodu na miarę XXI wieku z nowoczesnym laboratorium. Nasi synowie dorośli i ku naszej radości poszli w ślady rodziców...

Przybyło nam też przyjaciół, z których wielu choć nie zna się na pszczołach i pszczelarstwie, wolne chwile lubi spędzać na terenie naszego gospodarstwa. To także z myślą o nich stworzyliśmy muzeum pszczelarskie, otworzyliśmy gościnne podwoje restauracji „Bartna Chata”, firmowego sklepu „Miodowej Spiżarni” oraz domów gościnnych gdzie każdy wędrowiec znajdzie ciszę i wypoczynek.

Nie zmieniły się tylko pszczoły...
Nadal poświęcamy im niemal każdą wolną chwilę, z dżutem i podkurzaczem w rękach...

www.bartnik.pl

+48 18 414 05 50 | sklep@bartnik.pl

[f /sadecki.bartnik/](https://www.facebook.com/sadecki.bartnik/) [@ /miodysadeckibartnik/](https://www.instagram.com/miodysadeckibartnik/)



KOMPLEKSOWA I PROFESJONALNA

obsługa w zakresie odbioru
zużytych tłuszczów spożywczych

- ODBIÓR FRYTURY,
- TŁUSZCZE POSMAŻALNICZE,
- ODBIÓR TŁUSZCZU,
- ZUŻYTY OLEJ,
- ZUŻYTA FRYTURA,
- UTYLIZACJA



Firma OIL ECO gwarantuje właścicielom restauracji, barów, hoteli oraz pozostałych punktów gastronomicznych w pełni profesjonalną pomoc w pozbyciu się odpadu w postaci olei posmażalniczych, frytury oraz zużytych olei gastronomicznych.

Bezpłatnie dostarczamy Państwu czyste i odpowiednio dostosowane pojemniki o pojemności od 20-120l. Jesteśmy zainteresowani zarówno jednorazowym odbiorem jak i stałą współpracą. Wystawiamy także niezbędny dokument - kartę przekazania odpadu.

tel. 797-350-780 | 888-250-780 | e-mail: oileco@oileco.pl

www.oileco.pl



PASIEKA Filipków



Malutka Pasieka działająca w obszarze Natura 2000.

Dzięki naszym miodom zbudujecie odporność na całą zimę.

W ofercie jest między innymi **miód z rakiemnikiem, aronią, czarną porzeczką, pigwą, cytryną.**

Duża oferta miodów z dodatkami która spowoduje że każde dziecko pokocha smak miodu i znajdzie coś dla siebie.

Na stronie sklepu można znaleźć również **miodki tradycyjne i pyłek pszczele.**

**KOD
abc10**

RABATOWY



Zamówienia można składać online lub telefonicznie.

tel: 690-080-336

www.pasiekafilipkow.pl



Formy ze stali kwasoodpornej to połączenie tradycji z bezpiecznym, zdrowym i ekonomicznym wypiekiem. Tradycyjny, smaczny chleb na naturalnym zakwasie to nie tylko dobry skład, ale również odpowiednia forma przeznaczona do kontaktu z żywnością o charakterze kwaśnym, niezagrożająca zdrowiu konsumenta.



Staranne wykonanie, nieszkodliwy materiał, wytrzymałość - to cechy, które składają się na jakość formy. Jej wytworzenie wymaga czasu i wiedzy, dlatego koszt dobrego produktu może być nieco wyższy niż tego przeciętnego. Ale to produkt warty tej ceny

FORMY ZE STALI KWASOODPORNEJ

to wybór najlepszych piekarzy szanujących tradycję, wysoką jakość oraz zdrowe nowoczesne rozwiązania.

TERAZ DOSTĘPNE RÓWNIEŻ DLA UŻYTKOWNIKÓW HORECA



e-mail: sklep@korzeniewscy24.pl; biuro@korzeniewscy.eu

FB.COM/KORZENIEWSKY24PL | FB.COM/KORZENIEWSKYEU



Produkty,
które wprowadzą
piękno do każdego wnętrza



HOWHOMELY

Marka HowHomely to projekt, który łączy ze sobą wysoką jakość i oryginalny design. Pasja oraz zaangażowanie skłaniają nasz zespół do nieustannego eksperymentowania w zakresie nowych rozwiązań aranżacyjnych. Aby sprostać oczekiwaniom stawiamy na dynamiczny rozwój i ponadprzeciętne wzornictwo oferowanych mebli.

- STOŁY DREWNIANE
- STOLIKI KAWOWE, KONSOLE, ŁAWY
- BIURKA, SZAFKI NOCNE, TOALETKI
- KRZESŁA, FOTELE, HOKERY
- PUFY I SIEDZISKA
- KWIETNIKI
- LATARENKI I LAMPIONY
- OŚWIETLENIE WEWNĘTRZNE
- MISY I PATERY

howhomely.pl

42-202 Częstochowa, ul. Legionów 190/200
+48 519 149 804 | hurt@howhomely.pl



ZUWO®

STYLOWE WNĘTRZE NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI

Meble dla gastronomii, hoteli, biur i sal konferencyjnych

W swojej ofercie mamy między innymi stoły, krzesła, fotele, sofy, wieszaki w wielu wzorach i kolorach.

Wykonujemy blaty i stoły w różnych okleinach i wymiarach.

Oferujemy blaty do stołów o dużej odporności na czynniki atmosferyczne, przypalenia papierosami i zaplamienia.

Nasze produkty charakteryzują się też różnorodnością barw i kształtów. Cały czas staramy się uzupełniać naszą ofertę o nowe ciekawe meble zgodnie z panującą modą i trendami.



■ **NOWOCZESNY
DESIGN**

■ **WYSOKA
JAKOŚĆ**

■ **UCZCIWE
CENY**

■ **DOŚWIADCZENIE
W BRANŻY**

www.zuwo.com.pl

P.W. „Zuwo”, ul. Długa 3, 62-030 Luboń k. Poznania
+ 48 601 720 764 | + 48 603 720 255 | + 48 61 813 01 09
firma@zuwo.com.pl



PRZEDSIĘBIORSTWO
FAIR PLAY

AJ **Apostolscy**
M E B L E

Producent mebli na zamówienie

STUDIO MEBLI KUCHENNYCH i innych

ul. Krowoderskich Zuchów 4, 31-272 Kraków

tel. 12 415 89 45, 792 218 258, 602 111 390

e-mail: studio@apostolscymeble.pl

www.apostolscymeble.pl



**NOWY SALON
HAŁA PRODUKCYJNA**

ul. Rzemieślnicza 12,
32-080 Zabierzów
tel. 602 111 390



Porcelana 24.pl

porcelana • szkło • sztucce

Karolina - "Marmurek"

Działalność firmy **AP-POL** opiera się na sprzedaży detalicznej i hurtowej akcesoriów kuchennych takich jak porcelana stołowa, szkło, sztucce i inne wyroby ceramiczne. Naszą specjalność stanowi markowa porcelana. **LUBIANA, CHODZIEŻ, ĆMIELÓW** czy **KAROLINA** to tylko niektórzy producenci, z którymi współpracujemy.

W ofercie oprócz polskiej porcelany i szkła, posiadamy produkty wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, takie jak noże kuchenne, komplety garnków czy akcesoria kuchenne dedykowane tak do codziennego użytku jak i gastronomii.

Wybieramy produkty wysokiej jakości, które wyróżniają się trwałością, funkcjonalnością i atrakcyjnym designem.

Jesteśmy **EKSPERTAMI** w naszej branży!

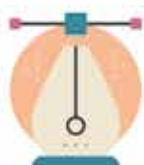
Zapraszamy do współpracy

Zadzwoń: **509 993 742**

Napisz: **biuro@porcelana24.pl**



Tysiące projektów, **Lata** doświadczeń...



GRAFIKA WEKTOROWA



NA POTRZEBY DRUKU



KREATYWNE PODEJŚCIE
DO PROJEKTU



NA POTRZEBY WWW



GRAFIKA RASTROWA

PRAGNIEMY ZAPEWNIĆ PAŃSTWU NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI OBSŁUGĘ GRAFICZNĄ OD A DO Z.

Współpracując z nami zyskujesz czas, oraz spokój. Dajemy gwarancję, że projekty zostaną przygotowane według najlepszych trendów. Unikniesz problemów związanych z przygotowaniem grafiki pod druk. Zaprojektujemy wszystko co tylko sobie wymarzysz. Nasza współpraca dotyczyć może przygotowania samego projektu, ale również możemy zaproponować realizację wraz z dostarczeniem gotowego, finalnego produktu we wskazanym terminie pod ustalony adres.

www.reklama-kreatywna.com

30 LAT DOŚWIADCZENIA

ZAOPATRZENIE BIZNESU

PONAD **4000** PRODUKTÓW

dla
HoReCa

- **OPAKOWANIA
GASTRONOMICZNE**
- **NACZYNIA
JEDNORAZOWE**

B MAGA

A BECK brand

ORYGINALNA KOTLECIARKA

MAGA® – KOT

**TO NIEZASTĄPIONE URZĄDZENIE
W PRZEMYSŁE MIĘSNYM,
GASTRONOMII I CATERINGU.**

Kotlecniarka MAGA – KOT to nie tylko prasa do mięsa. Dostarczamy maszyny o szerokich zastosowaniach, które w rewelacyjny sposób przyspieszą i ułatwią uciążliwy proces rozbijania innych produktów – za ich pomocą rozbijają Państwo między innymi hamburgery i spody do pizzy, oszczędzając czas i redukując koszty przygotowania. Nasza prasa do kotletów sprawdzi się więc idealnie również w przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją artykułów spożywczych, firmach cateringowych, barach i restauracjach czy salach weselnych.

● ● PRZED ● PO



B CLIP SYSTEMS

A BECK brand

Zapraszamy do nowej lokalizacji
ul.Przewozowa 13; 62-064 Plewiska



Klipsownice & Automaty Klipsujące

Klipsownice Ręczne
Klipsownice Półautomatyczne
Klipsownice Automatyczne



WYJĄTKOWA JAKOŚĆ W NOWEJ ODŚLONIE

**ODŚWIEŻONA STRONA INTERNETOWA
BECK CLIP SYSTEMS**

BECK CLIP SYSTEMS od prawie 30 lat jest niezawodnym partnerem dostarczającym rozwiązania wspomagające procesy pakowania w przemyśle spożywczym. Firma należy do międzynarodowej, rodzinnej grupy BECK z siedzibą w Mauerkirchen w Austrii. Od wielu lat produkuje, w swojej głównej siedzibie aluminiowe klipsy CLIP SYSTEMS. Wraz z przejściem w 2018 roku dawnej firmy MAGA zlokalizowanej pod Poznaniem, BECK poszerzył asortyment produktów marki i obecnie, oprócz prasy do mięsa MAGA®, oferuje pełen zakres klipsownic – od ręcznych jednorzędowych i dwurzędowych, poprzez półautomatyczne na automatach klipsujących kończąc.



Zobacz więcej szczegółów na stronie:

www.beck-clipsystems.com/pl

tel. główny: +48 61 833 50 65 | sprzedaż: +48 690 001 721 | maga@beck-maga.pl

BECK CLIP SYSTEMS

PRODUKT **100%** POLSKI
WYSOKA JAKOŚĆ WYKONANIA

PARASOLE OGRODOWE

*Niech Twoje miejsce
stanie się tym,
do którego
warto wracać.*



Classic



Atlantic



Easy Up

*Zadbaj o komfort swoich klientów i zorganizuj dla nich przestrzeń na świeżym powietrzu
by mogli cieszyć się ciepłymi chwilami jak najdłużej.*

Działamy po to, by zadowolić Ciebie oraz Twoich klientów.

Parasole ogrodowe oraz reklamowe to nasza specjalność

Zapraszamy do współpracy!

BIG FLAG ☎ +48 725 550 295 ✉ biuro@bigflag.pl

www.parasole-ogrodowe.pl

**PRODUCENT SAUN
PROJEKTOWANIE
BUDOWA I MONTAŻ**



Zapraszamy do współpracy!

www.saunypremium.pl

Sauny Premium

Aleja Jana Pawła II, nr 20a, 87-800 Włocławek
+48 505 501 730 / saunypremium@gmail.com

MINIO

GO FOR IT

URZĄDŹ TWOJE WNETRZE Z MINIO



Internetowy sklep meblowy

W ofercie sklepu znajdziecie Państwo szeroką gamę nowoczesnych mebli modułowych, meblościanek oraz regałów, półek, a także mebli łazienkowych i szafek RTV.

Zobacz pełną ofertę na...

www.minio.com.pl

[f /minioskplemeblowy/](https://www.facebook.com/minioskplemeblowy/) +48 881 966 331 biuro@minio.com.pl

Światowy lider produkcji

- Projektujemy
- Produkujemy
- Dostarczamy



Brökelmann

Jesteśmy wiodącym w Europie producentem oraz ogóln światowym dostawcą wyposażenia i urządzeń ze stali nierdzewnej.

Dostarczamy **najwyższej jakości** produkty i rozwiązania technologiczne – przemysłane i dopracowane w każdym szczególe, a dzięki temu skutecznie optymalizujące procesy produkcji.



Zobacz więcej na

www.brokelmann.eu

Brokelmann sp. z o.o.
ul. Stawna 6, 56-300 Milicz, woj. dolnośląskie, Polska
brokelmann@brokelmann.pl | +48 71 38 42 584

EKSKLUZYWNE MEBLE I STOLARKA Z DREWNA WĘDZONEGO



PRODUKUJEMY EKSKLUZYWNE ELEMENTY
WYPOSAŻENIA WNĘTRZ Z DREWNA, KTÓRE
SPRAWDZĄ SIĘ ZARÓWNO W DOMACH PRYWATNYCH,
JAK RÓWNIEŻ PRZESTRZENI PUBLICZNEJ.



- MEBLE - STOŁY, ŁÓŻKA I INNE
- DESKI PODŁOGOWE LITE I WARSTWOWE
- ELEGANCKIE BLATY KUCHENNE
- SCHODY DREWNIANE
- PÓŁWYROBY Z DREWNA

Nasza autorska technologia wędzenia (modyfikacji) drewna amoniakiem to jeden z powodów, dlaczego produkty Drymar wyglądają tak doskonale. Taki zabieg pozwala uzyskać wyjątkową barwę, która przypomina kolory egzotycznych gatunków.



Zapraszamy do współpracy.

Zobacz więcej na...

ul. Wojska Polskiego 58, 37-200 Przeworsk
+48 16 648 70 53 | drymar@drymar.pl

www.drymar.pl



PROFESJONALNY SPRZĘT I ŚRODKI CZYSTOŚCI

Nasza firma **MADO S.C.** dostarcza wysokiej jakości środki i sprzęt przeznaczone do utrzymania czystości. Naszym głównym celem jest zaopatrywanie klientów w artykuły renomowanych producentów – **Dreumex, Buzil, Tork, Filmop, Bol, Polchem i wielu innych.**



Profesjonalne
rozwiązania dla
Twojej firmy
i **Twojego domu.**

ZOBACZ PEŁNĄ OFERTĘ
NA NASZEJ STRONIE
- ZAPRASZAMY

www.mado-tarnow.com

tel. 14 627 30 76 | fax 14 621 91 34
poczta@mado.tarnow.pl



Rozwiązania chłodnicze dla Twojej gastronomii w restauracjach, hotelach i cateringu

Energooszczędne i
higieniczne



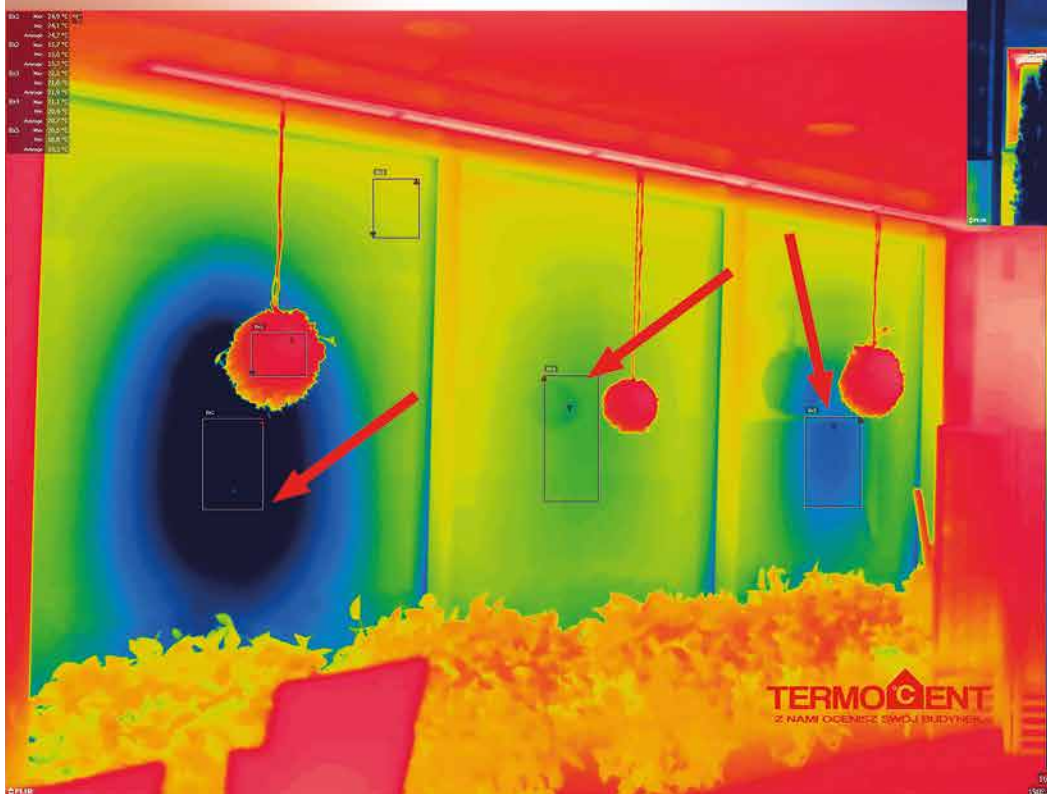
Komory chłodnicze i mroźnicze Tect Cell wykonane są z najwyższej jakości materiałów i wyposażone w doskonały system izolacji. Ponadto chłodnie i mroźnie firmy Viessmann spełniają wysokie wymagania higieniczne, posiadając certyfikat TÜV.

- + Mniej mostków termicznych dzięki idealnie dopasowanym elementom chłodni
- + Niskie koszty eksploatacji dzięki trwałej pianie cyklopentanowej o wysokiej skuteczności izolacyjnej
- + Zachodzenie na siebie ścian i podłóg zapobiega gromadzeniu się wilgoci i brudu
- + Łączenia ścian i podłóg zapewniają odpowiednią higienę urządzenia dzięki łatwemu procesowi czyszczenia, co zapobiega tworzeniu się zarazków
- + Antybakteryjna powłoka proszkowa SmartProtec®

chlodnicze.viessmann.pl
+48 882 080 848



TERMO[°]CENT



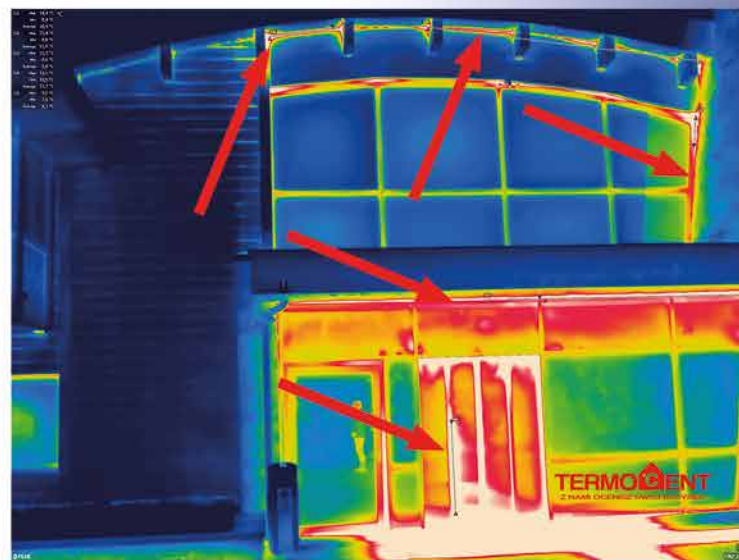
Termogram przedstawia fragment elewacji budynku widoczny w podczerwieni. Czerwone strzałki wskazują linie którymi zaznaczono przecieki ciepłego powietrza z wnętrza budynku.

Termogram przedstawia widoczne w podczerwieni wady pakietu szybowego. Ubytek argonu powoduje zbliżenie się tafli szkła do siebie i obniżenie izolacyjności cieplnej okna. Czerwone strzałki wskazują obszary, którymi zostały zaznaczone wady.

Nasza firma od wielu lat zajmuje się kompleksowym wykonywaniem profesjonalnych badań termowizyjnych na terenie całej Polski.

Oferta **TERMOCENT** obejmuje badania termowizyjne dla każdego rodzaju obiektów: od lokali mieszkalnych przez budynki biurowe, usługowe po obiekty przemysłowe i hale produkcyjne. Ponadto, dla tych bardziej wymagających oferujemy dodatkowe usługi jak audyty efektywności energetycznej, badania szczelności budynków, kontrolę jakości prac ociepleniowych, pomiary akustyczne, badania jakości powietrza, termowizyjną kontrolę instalacji elektrycznych i wiele innych.

Najlepszą gwarancją wysokiego standardu świadczonych przez nas usług są specjalistyczna wiedza, doświadczenie naszych termografistów oraz wysokiej jakości sprzęt. Nasi specjaliści posiadają odpowiednie wykształcenie kierunkowe oraz wszelkie niezbędne uprawnienia, dzięki czemu są w stanie wykonywać swoje zadania z należytą starannością.



Termogram przedstawia fragment elewacji budynku widoczny w podczerwieni. Czerwone strzałki wskazują linie którymi zaznaczono przecieki ciepłego powietrza z wnętrza budynku.

Sprawdź już dziś, ile możesz zaoszczędzić!

Nie czekaj – zadzwoń do naszych doradców, którzy z chęcią udzielą niezbędnych informacji oraz pomogą w doborze odpowiednich rozwiązań.

www.termocent.com

+48 530 105 398 | biuro@termocent.com

Precyzyjny dozownik substancji ciekłych umożliwia dozowanie praktycznie każdego płynu.

Wśród zrealizowanych naszych projektów można wymienić: dozowanie wody, dozowanie olejów, dozowanie alkoholi, dozowanie likierów, dozowanie mydła w płynie, dozowanie środków czystości, dozowanie detergentów czy nawet dozowanie agresywnych chemikaliów.

Dozownik umożliwia precyzyjne dozowanie dowolnej substancji ciekłej. W zależności od potrzeb możliwe jest dozowanie w litrach lub kilogramach lub innych jednostkach w zależności od zapotrzebowania.

Dozowniki wykonane są w obudowie ze stali nierdzewnej.

Wydajność i dokładność zależy od średnicy wężyków dozujących oraz długości wejściowych węży zasysających. Dlatego przed zamówieniem urządzenia zaleca się ustalenie tych parametrów i dobranie optymalnego rozmiaru wężyka.

Standardowa dokładność dozowania wynosi około 3%. Dozowniki posiadają jednak funkcję samokalibracji, która przy stałym ułożeniu wężyków wejściowych, umożliwia zwiększenie dokładności nawet do 0.5%.

Dozowniki działają w oparciu o pompę perystaltyczną. Jest to pompa samozasysająca, gdzie dozowana ciecz ma kontakt tylko z wężykami, którymi jest dozowana. Inne elementy dozowników nie mają styczności z cieczą dzięki czemu są to urządzenia bardzo sterylne.

Wężyki do pompy wykonane są z Marprene, mają dużą odporność chemiczną i są bardzo wysokiej jakości.

Wewnątrz dozowników, do połączeń wężyków, najczęściej używane są wężyki silikonowe. W razie konieczności mogą zostać zmienione na inny rodzaj.

Maksymalne ciśnienie na wyjściu wynosi 1.5 bara. Dozownik posiada zabezpieczenie przed zatkanie wyjścia podczas dozowania.

Podciśnienie na wejściu wynosi maksymalnie 0.6 bara dla modeli 520R2 i 0.4 bara dla pozostałych.

Wersje oznaczone 520R2 wyposażone są w pompę o większej wydajności. Dla wody i wężyka dozującego o śr. 8mm wynosi ona około 4.5 l/min dla wody.

Dozowniki mogą być wyposażone w zewnętrzne wejście START umożliwiające załączenie dozowania zewnętrznym zestykiem np. z fotokomórki.

AUTOMATYKA PRZEMYSŁOWA TWORZONA Z PASJĄ

DOZOWNIKI CIECZY



Wydajność wersji bez oznaczenia 520R2 wynosi dla wody i wężyka 4.8 mm około 0.9 l/min.

Dozowniki oznaczone DSC1 są jednotorowe, a oznaczone DSC2 dwutorowe (dwa niezależne torry dozujące).

Produkujemy również dozowniki substancji ciekłych przeznaczone do cyklicznego nalewania cieczy np. dozowanie do butelek. **Urządzenia tego typu idealnie rozwiązują problem ręcznego konfekcjonowania cieczy.** Raz wprowadzona ilość cieczy jest cyklicznie dozowana z ustawionym odstępem czasowym pomiędzy kolejnymi dozowaniami. Osoba nalewająca musi jedynie podstawiać puste butelki do wypełnienia.

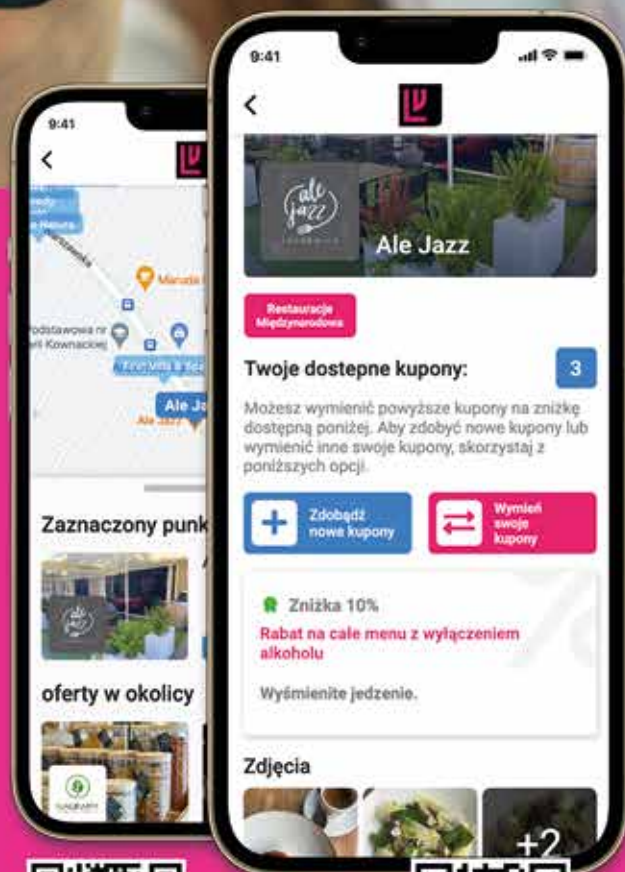
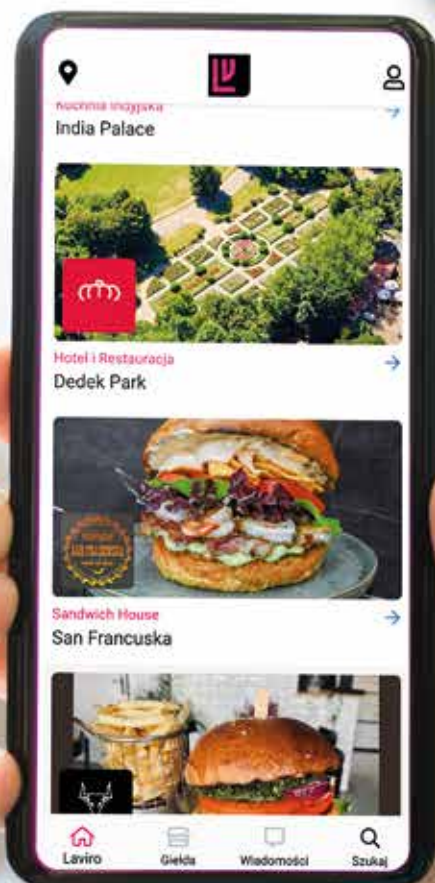
W ofercie posiadamy również akcesoria ze stali nierdzewnej do dozownika takie jak lanca wejściowa, wylewka wyjściowa, kubek do zawieszania wylewki wyjściowej oraz węże przyłączeniowe.

Jesteśmy w stanie wykonać dowolną konfigurację dozownika substancji ciekłej.

Produkujemy także dozowniki wody, dołączane bezpośrednio do sieci wodociągowej o przyłączach od 1/2" do 2". Posiadamy też w ofercie dozowniki z wydzieloną hydrauliczną przyłączą od 1/2" do 2".



Wszystkie KUPONY w jednym miejscu



Laviro to aplikacja rabatowa skierowana do szerokiego grona odbiorców, w tym sporej grupy klientów zainteresowanych usługami z sektora HoReCa. Dołączenie do aplikacji dla Partnerów jest całkowicie bezpłatne.

Założenie Laviro jest proste - Użytkownik aplikacji w ramach opłaty członkowskiej otrzymuje dostęp do unikalnych kodów rabatowych na usługi Partnerów z wielu branż, w tym z sektora HoReCa. Firmy przystępujące do Laviro mogą liczyć na same korzyści - bez ponoszenia kosztów współpracy.

Czemu warto dołączyć do Laviro i co zyskują nasi Partnerzy?

- bezpłatna reklama usług w postaci: prezentacji na naszych kanałach firmowych w SM - FB, Instagram, Tik Tok, strona www.laviro.pl oraz aplikacja Laviro
- nowe kanały reklamy
- brak opłat za przystąpienie do aplikacji
- brak opłat w trakcie trwania umowy
- swoboda i pełna elastyczność w oferowanych rabatach i promocjach
- nowi klienci korzystający z aplikacji Laviro
- bezpłatny branding - zwiększenie świadomości marki - Partner jest widoczny ze swoim logo, danymi teleadresowymi, informacjami na temat prowadzonej działalności
- przejrzysta i transparentna współpraca
- prosta umowa

Laviro to rewolucja wśród aplikacji rabatowych. Razem dbamy o społeczność Laviro - naszego wspólnego Klienta.

www.laviro.pl

f / laviropl @ / laviro.pl



GET IT ON
Google Play



Download on the
App Store



TABAKA KULINARNA

MAGDALENA WIŚNIEWSKA - BARAN

- **Chcesz otworzyć hotel/restaurację,** a nie wiesz od czego zacząć?
- **Masz restaurację,** ale wciąż czegoś brakuje, zyski nie są takie jakie być powinny?
- **Twój bilans** zysków i strat wciąż wykazuje drugi wariant?
- **Chciałbyś** zwiększyć sprzedaż w restauracji?

Jesteśmy firmą szkoleniowo-doradczą z branży Horeca. Jesteśmy wsparciem dla przedsiębiorców chcących otworzyć lokal gastronomiczny.

Szkolimy personel od podstaw, jak i personel który jest już na zaawansowanej drodze gastronomicznej, doradzamy na każdym etapie współpracy, konsultacje przeprowadzamy indywidualnie lub zbiorowo, prowadzimy szkolenia zarówno dla indywidualnych osób jak i dla pracodawców. Przeprowadzamy audyty operacyjne i wizerunkowe.

*Jesteśmy Twoim
managerem sukcesu*

Nasi Klienci to hotele, restauracje, kawiarnie, dwory, szkoły, indywidualni klienci, urzędy.

Mieliśmy przyjemność przygotowywać biznes plany, analizy rynku, projekty technologiczne, strategie marketingowe.

Charakteryzuje nas profesjonalizm usług, zindywidualizowane podejście do każdego projektu, doświadczenie zdobyte podczas wielu lat praktyki oraz kompleksowość obsługi możliwa dzięki współpracy z najwyższej klasy ekspertami oraz renomowanymi firmami reprezentującymi wszelkie sfery działalności.

Tabaka Kulinarna

kontakt@tabakakulinarna.pl
+48 514 474 623



www.tabakakulinarna.pl



- **Karmy**
- **akcesoria**
- **zabawki**

Carmen to dobrze zaopatrzony internetowy sklep zoologiczny, w którym znajdziesz wszystko co niezbędne, aby uszczęśliwić swojego pupila bez wychodzenia z domu! Proponujemy starannie wyselekcjonowany asortyment odpowiedni dla zwierząt domowych. Nie ograniczamy się wyłącznie do psów i kotów. Z naszej oferty mogą skorzystać również opiekunowie ptaków oraz mniejszych milusińskich, takich jak fretki, gryzonie, ryby, płazy czy gady.

Zapraszamy do kontaktu i współpracy!

Z dużą starannością podchodzimy do kompletowania asortymentu. Karmy dla pupili powinny spełniać wysokie wymagania dotyczące składu oraz sposobu produkcji. Dlatego w ofercie naszego internetowego sklepu zoologicznego znajdziesz wyłącznie dobrej jakości żywność pełną cennych wartości odżywczych.

Nie samym jedzeniem pupili żyje. Ogromne znaczenie w jego prawidłowym rozwoju ma również odpoczynek oraz... zabawa! Przygotowaliśmy więc szereg akcesoriów, które pozwolą urozmaicić wolny czas spędzany wspólnie zarówno w domu, jak i podczas spacerów.

NACZYNIA NA CIEKŁY AZOT

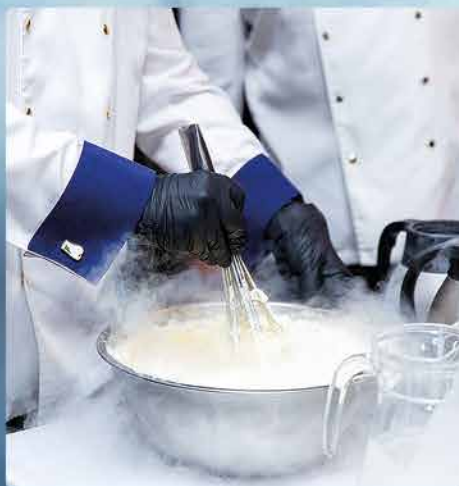
1989



- Wysoka jakość izolacji!
- Przystępne ceny!



IDEALNE DLA GASTRONOMII



www.cryogen.pl

www.cryogenshop.pl

ul. Modrzewiowa 4, 43-424 Drogomyśl, kom. 603 063 682, e-mail: cryogen@cryogen.pl



Opakowania przemysłu dla SPOŻYWCZEGO i GASTRONOMII

BEZPOŚREDNI PRODUCENT

Jesteśmy drukarnią
specjalizującą się
w DRUKU OFFSETOWYM.

Prowadzimy kompleksową
obsługę, począwszy
od fachowego doradztwa,
poprzez przygotowanie
projektu graficznego,
aż po końcowe jego
uszlachetnienie.

- ROŻKI • BOXY • KUBEŁKI
- OPAKOWANIA
NA HAMBURGERY,
NALEŚNIKI I DO POPCORNU
- TACKI NA ZAPIEKANKI
I PRZESTRZENNE
- TACKI FORMOWANE Z PAPIERU
/ JEDNO, DWU I TRZYKOMOROWE
- INNE OPAKOWANIA WG
INDYWIDUALNYCH POTRZEB



**NOWOŚĆ
W OFERCIE**

PRZESTRZENNE

**Opakowania
kartonowe
do zgrzewu**



**PRAKTYCZNE
OPAKOWANIA NA ŻYWNOSĆ
I REKLAMA W JEDNYM**



INNE OPAKOWANIA



DRUKI REKLAMOWE



KATALOGI-FOLDERY



DLA BIURA



KALENDARZE



+48 68 372 28 28
demdruk@demdruk.com.pl
demdruk.com.pl

demdruk
drukarnia