



Komat

Ciągi wydawcze

- systemy szybkiej obsługi

PRODUCENT MEBLI I URZĄDZEŃ DLA GASTRONOMII

CIĄGI WYDAWCZE

Systemy szybkiej obsługi



Ciągi wydawcze Komat to odpowiednio dobrana kombinacja stanowisk neutralnych i urządzeń zapewniająca szybkie i sprawne wydawanie dużej ilości posiłków, gwarantując tym samym przechowywanie potraw we właściwej temperaturze i atrakcyjną prezentację dań.



Firma Komat w swojej ofercie posiada 4 linie ciągów wydawczych:

- **Linia SILVER** – KL1 – linię tworzą stanowiska szkieletowe, otwarte z półką dolną, a urządzenia zamontowane są w ciągu w postaci elementów do zabudowy wpuszczanych w blat;
- **Linia GOLD** – KL2 – podstawą linii są stanowiska szafkowe w całości wykonane ze stali nierdzewnej, oraz podobnie jak w linii KL1 urządzenia w postaci elementów do zabudowy wpuszczane są w blat;
- **Linia PLATINUM** – KL3 – zabudowane na bazie szafek w całości wykonanych ze stali nierdzewnej. Wszystkie wanny wspawane są w blat, tworząc gładką powierzchnię;
- **Linia MOBIL** – KL4 – to układ stanowisk jezdnych; linię tworzą elementy szafkowe, a urządzenia zamontowane są w ciągu w postaci elementów do zabudowy wpuszczanych w blat; linia mobilna przeznaczona do cateringu lub do miejsc, gdzie często zmieniany jest układ sali restauracyjnej lub bankietowej.

Nieograniczone możliwości

Realizujemy indywidualne i nietypowe zamówienia. Wspólnie z naszymi klientami tworzymy ciągi dopasowane do ich potrzeb. Nieograniczony wybór materiałów wykończeniowych oraz dowolność kształtu ciągu pozwalają dopasować go do charakteru lokalu.

Najwyższa jakość

Stosowanie materiałów o wysokim standardzie oraz długoletnie doświadczenie firmy Komat są gwarancją najwyższej jakości.

Funkcjonalność

Dzięki wieloletniemu doświadczeniu projektujemy ciągi o najwyższej funkcjonalności, a stosowane przez firmę Komat rozwiązania konstrukcyjne gwarantują nie tylko ergonomię pracy, ale i łatwe utrzymanie czystości.



WITRYNY CHŁODNICZE I GRZEWcze

Witryny chłodnicze firmy Komat to gwarancja utrzymania odpowiednich warunków dla produktów wymagających przechowywania w obniżonych temperaturach. Witryny grzewcze natomiast gwarantują, że przygotowane wcześniej dania nawet podczas długotrwałej ekspozycji pozostaną ciepłe i smaczne.



Mnogość wariantów i konfiguracji

Produkujemy witryny w wielu wariantach i konfiguracjach. Proponujemy witryny o różnych długościach, z szybą prostą lub giętą oraz o różnym sposobie ekspozycji i dostępu (witryny samoobsługowe otwarte, samoobsługowe z klapkami uchylnymi, witryny zamknięte).

Dowolna aranżacja

Witryny firmy Komat przeznaczone są do zabudowy, co gwarantuje wygodny i prosty montaż oraz pozwala na dowolną aranżację zabudowy dekoracyjnej i elementów wykończeniowych. Proponujemy witryny wsuwane w blat, wpuszczane oraz montowane w obniżeniu blatu.

Automatyczny system napełniania i kontroli poziomu wody

System samoczynnego napełniania wodą, system kontroli poziomu napełniania i kontroli poziomu wody w trakcie pracy zapewniają bezobsługowe i bezpieczne korzystanie z urządzenia.

Podnoszony parownik

Zamocowanie parownika na specjalnych siłownikach pozwala na łatwe czyszczenie samego parownika jak i dna wanny. Parowniki stosowane przez Komat pokryte są specjalną powłoką w procesie kateforezy aby zapewnić najwyższe standardy higieniczne.

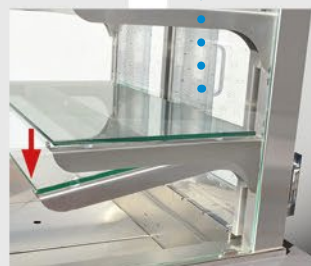


Łatwość utrzymania czystości

Zastosowane rozwiązania ułatwiające utrzymanie czystości, pozwalają na przechowywanie produktów w higienicznych warunkach.

Atrakcyjna ekspozycja

Brak słupków metalowych, dobre 4-stronne przeszklenie, schodkowo ułożone szklane półki z możliwością pochylenia oraz oświetlenie LED każdej półki gwarantują atrakcyjną ekspozycję prezentowanych produktów.



Nowy wymiar gastronomii



BUFETY

Bufety firmy Komat to eleganckie dopełnienie linii wydawczych, często stosowane jako samoobsługowe mobilne stanowiska do serwowania sałatek i przekąsek.

Design na miarę

Proponujemy 3 linie bufetów, pośród których każdy znajdzie bufet idealnie pasujący do swoich potrzeb:

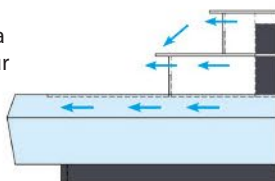
PREMIUM – linia najwyższej klasy o intrygującym designie, stworzonym dzięki połączeniu różnych materiałów i ciekawego kształtu. Ponadto wykonujemy bufety o dowolnej zabudowie jaką życzy sobie klient.



premiumCold BUFET

System Premium Cold - NOWOŚĆ

Innowacyjny podział na strefy chłodzenia umożliwia utrzymanie niskich temperatur zarówno przy powierzchni blatu jak i na wszystkich półkach.



Kompleksowość

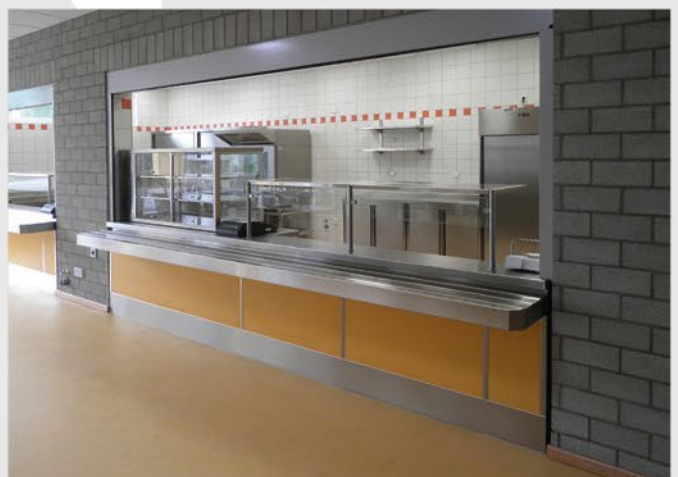
Wszystkie linie bufetów firmy Komat występują zarówno w wersji grzewczej, chłodniczej jak i neutralnej, tworząc kompleksową ofertę. Bufety MODERN i RETRO w dowolnej konfiguracji można ustawić pod ścianą lub centralnie. Natomiast konstrukcja bufetów PREMIUM oprócz ustawienia przyściennego pozwala na zestawienie dowolnych dwóch bufetów plecami tworząc w ten sposób niezależny bufet w formie wyspy.

RETRO – polecana tradycyjnistom, linia bufetów, gdzie zabudowa dekoracyjna połączona jest z elementami wykończeniowymi z drewna.



MODERN – wykończone elementami ze stali nierdzewnej do lokali o nowoczesnym charakterze.







solidna
firma 2015



 **Komat**

64-704 Romanowo Dolne 105, POLAND
tel. +48 67 255 98 20 ÷ 25, fax +48 67 255 98 22
e-mail: komat@komat.com.pl
www.komat.com.pl