



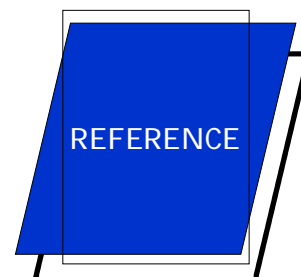
VÝSTAVBA NOVÉHO STRAVOVACÍHO PROVOZU
GASTROTECHNOLOGIE — ZAŠKOLENÍ — SERVIS

HOTEL ALEXANDRIA, LUHAČOVICE

Akciová společnost Lázně Luhačovice se rozhodla společně s rekonstrukcí Hotelu Alexandria vybudovat a přistavět další ubytovací část k hotelu včetně mnoha nezbytných vybavení pro hosty, jako jsou bazén, kavárna, noční bar, atrium a další. Celý komplex je zabudován do svahu. Naše společnost jako subdodavatel byla jedna mezi prvními v dokončovacích pracích díla. Hlavní hotelová kuchyně je umístěna ve druhém podlaží. Varna od švýcarské firmy ELRO je sestavena z multifunkční, tlakové a netlakové technologie se dvěma sporáky v provedení indukčním a infra se sklokeramickými deskami. Varný ostrov je také vybaven dvoukošovou fritézou. Součástí naší dodávky byl VZT strop GIF s nerezovými kazetami. Chladicí boxy, které jsou zapuštěny v podlaze pro bezbariérový přístup jsou od rakouské firmy HAUSER. Kapacita hotelové kuchyně je 400 jídel. Čísnická část od samotného kuchyňského provozu je oddělena policovým pultem se sklopnými deskami. Záručně a rohy jsou chráněny v prostoru kuchyně nerezovými profily. Dalšími nezbytnými zařízeními jsou konvektomat, salamandr, celoneerezový nábytek, lednice, myčky, roboty a další.



- Rok 2010
 - Kompletní technologické vybavení nového provozu
- A) Multifunkční, tlakové varné aparáty
 - B) Výdej jídel s obsluhou a s barovým pultem
 - C) Zaškolení personálu
 - D) Autorizovaný servis



VÝSTAVBA NOVÉHO STRAVOVACÍHO PROVOZU

Poděbradská 55
190 00 Praha 9

Telefon: (+420) 281 861 111
Fax: (+420) 281 863 477
E-mail: info@tip-ex.cz
www.tip-ex.cz