

UNOX MAXI.LINK

ZARIADENIE, KTORÉ PRIPRAVÍ 320 PORCIÍ ZA 1 HODINU !



IBA

6,61€

**DENNE PO DOBU 4 ROKOV
A ZARIADENIE JE VAŠE !!!**

6,61€ bez DPH / 7,94€ s DPH

Zaobstarajte si UNOX Maxi.Link len za 6,61€ denne a môžete podávať 320 kompletných porcií jedál za 1 hodinu, čo je cca 600 - 800 jedál počas obedového času. Výhodou UNOX Maxi.Link je fakt, že je možné pripravovať súčasne varené aj pečené súčasti menu v jednom čase !

**Dokáže nahradiť mnoho spotrebičov.
Tým šetrí Vaše peniaze, miesto, čas a energiu.**



UNOX MAXI.LINK = SPORÁK + SMAŽIACA PANVICA + KOTOL + FRITÉZA + GRILOVACIA DOSKA

Pre denný výdaj **600-800** porcií počas obedového menu



ryby



varenie v pare



dusenie



príprava pizze



vyprážanie



parené buchty,
knedle



príprava
steakov



regenerácia
hotových jedál



UNOX Maxi.Link súčasne varí aj pečie

Príklady denného menu.

Toto všetko naraz a za 15 minút je hotovo !!!

losos s grilovanou zeleninou



vyprážaný rezeň s varenými zemiakmi



sekaná so zemiakovým pyré



grilovaná bravčová panenka s americkými zemiakmi



S pomocou **UNOX Maxi.Link** pripravým 320 porcií za 1 hodinu.

Investícia do zostavy pri financovaní 4 ročného leasingu je 6,61 Eur denne vrátane poistenia.

Cena zostavy konvektomatov 7GN1/1 + 5GN1/1 s podstavou, spojovacou jednotkou, zmäččovačom vody a softvérom (bez digestora) je **7990€ + DPH**.

Mesačná splátka: **208,15€ + DPH**

Denná splátka: **6,61€ + DPH**

Odkupná hodnota na konci leasingu: **239,70€ + DPH**

Jednorázový poplatok za spracovanie leasingovej zmluvy: **59,80€ + DPH**

Leasing sprostredkujeme prostredníctvom nášho partnera *Grenke Leasing* priamo na našich predajniach.

Zostava UNOX Maxi.Link je tvorená dvoma konvektmatmi ChefTop Mind Maps vzájomne komunikujúcich prostredníctvom špeciálnej prepojovacej sady. Každý z týchto konvektomatov nahrádza tradičné technológie ako rúry, pece, grily, fritézy, kotly, smažiacie panvice, prípadne ďalšie kuchynské spotrebiče. Tepelná úprava surovín prebieha vo varnom priestore konvektomatu, kde vďaka ventilátoru rovnomerne cirkuluje horúci vzduch a je možné v priebehu procesu regulovať stupeň vlhkosti vzduchu až do 100 % relatívnej vlhkosti, teda aj vytvoriť stopercentnú paru. Umožňuje robiť všetky druhy úprav potravín, ako je pečenie, dusenie, varenie, vyprážanie alebo grilovanie, rozmrazovanie potravín, regeneráciu, zaváranie a sušenie ovocia, údenín, varenie sous-vide, na prípravu pečiva a zákuskov. Takto je možné v konvektomate pripraviť kompletné menu od príloh cez mäsa, zeleninu až po zákusok.

POZVÁNKA NA ODBORNÝ SEMINÁR

Ak uvažujete o nákupe profesionálnej gastrotechniky, máte možnosť vyskúšať jednoduchú prípravu jedál v našom novom kuchynskom štúdiu a samozrejme aj živú prípravu jedál na akčnom sete **UNOX** Maxi.Link. Ukážeme Vám nové trendy vo varení aj klasické technologické postupy na najnovších zariadeniach od renomovaných výrobcov, predvedieme všetky výhody a možnosti konvektomatov značky **Unox** a **Rational**, metódu Sous-Vide, varenie na indukciu, výrobu čerstvých cestovín a iné technológie predávané firmou Gastrorex.

Rezervujte si miesto na našom odbornom seminári na čísle **0948 243 914** alebo mailom na **amc@gastrorex.sk**. Odborný seminár organizujeme na našich pobočkách v **Bratislave, Banskej Bystrici a Košiciach**.

GENERÁLNY IMPORTÉR ZNAČKY UNOX A PRIAMY DOVOZCA GASTRORECHNIKY RENOMOVANÝCH ZNAČIEK

GastroRex s.r.o. Bratislava

Mlynské Luhy 80
821 05 Bratislava
tel: +421 2 436 38 846
mob: +421 911 243 002
gastrorex@gastrorex.sk

GastroRex s.r.o. B. Bystrica

Zvolenská cesta 141
B. Bystrica
tel: +421 48 414 5440
mob: +421 911 243 004
b_bystrica@gastrorex.sk

GastroRex s.r.o. Košice

Dopravná 12
040 13 Košice
tel: +421 55 633 3905
mob: +421 911 243 003
kosice@gastrorex.sk


s. r. o.

www.gastrorex.sk