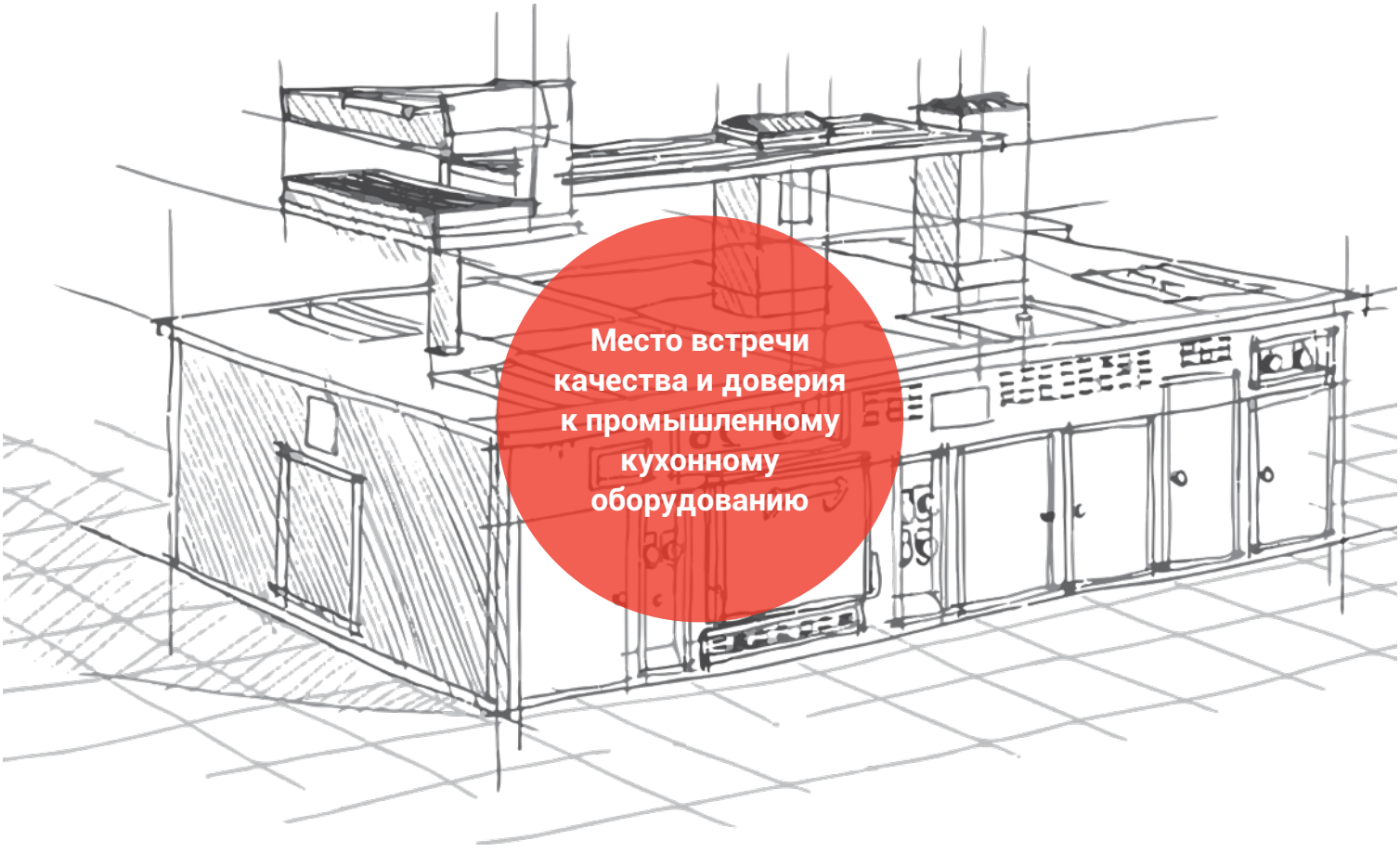


GASTROINOX®
GROUP
•INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENT•

www.gastroinox.ru

Все, что вы ищете
ОТ «А»
ДО «Я»
для кухонного пространства
GASTROINOX®

Вместе с нашей профессиональной командой мы способствуем развитию сектора **промышленного кухонного оборудования.**

СОДЕРЖАНИЕ

- НАША ИСТОРИЯ 4
- ПОЧЕМУ ГАСТРОИНОКС? 6
- НАШ ПРИОРИТЕТ КАЧЕСТВА 8
- ЧЕМ МЫ ЗАНИМАЕМСЯ? 10 12 14
- МЫ В ЦИФРАХ 16
- НИОКР 18
- КАК МЫ РАБОТАЕМ 20
- РЕАЛИЗОВАННЫЕ ПРОЕКТЫ 22
- НАС РЕКОМЕНДУЮТ 24
- КРИТЕРИИ СОВМЕСТИМОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ 26
- ГДЕ МЫ? 28

GASTROINOX® GROUP
INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENT

Вы мечтаете открыть свой ресторан…Или у Вас уже есть один! Вкуснейшие блюда и ароматные напитки, приготовленные по рецептам кухонь всех народов мира, подаются тысячам гостям каждый день ...
Там, где бизнес мечты встречает реальность появляется **Гастроинокс...**

Мы разрабатываем Вашу идеальную кухню от «А» до «Я», стремясь, к тому, чтобы Ваши шеф-повара в долгосрочной перспективе использовали наше кухонное оборудование, предоставляя Вам высококачественные блюда, приготовленные с использованием наших простых в уходе и полезных девайсов, которые производятся из высококачественной нержавеющей стали.

Благодаря нашему опыту, полученному в течение последних 10 лет работы как на территории России, так и Турции, а также пониманию сферы обслуживания, мы предлагаем профессиональные решения, основываясь на эксплуатационных возможностях и параметрах Вашей кухни.

Наши решения не ограничиваются процессом приготовления блюд. Мы можем удовлетворить все запросы Вашей кухни, включая хранение, обслуживание и презентацию, потому что мы знаем, что блюда наивысшего качества могут быть приготовлены только на правильно организованном кухонном пространстве.

НАША ИСТОРИЯ

Мы предлагаем высококачественную продукцию и **решения Гастроинокс,** а также иных мировых брендов для Вашей кухни

GASTROIN•X®
GROUP
•INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENT•

Мечты существуют, чтобы воплощать их в реальность, а реализация требует наличия профессиональной экспертизы и преданности делу.

Наша причина развития с **Гастроинокс** - самая веская для всех шеф-поваров: превратить Ваши мечты в реальность!

ПОЧЕМУ ГАСТРОИНОКС?

Если Вы собираетесь открыть ресторанный бизнес, то кухня этого заведения должна быть спроектирована от «А» до «Я» в привязке к Вашему конкретному месту.

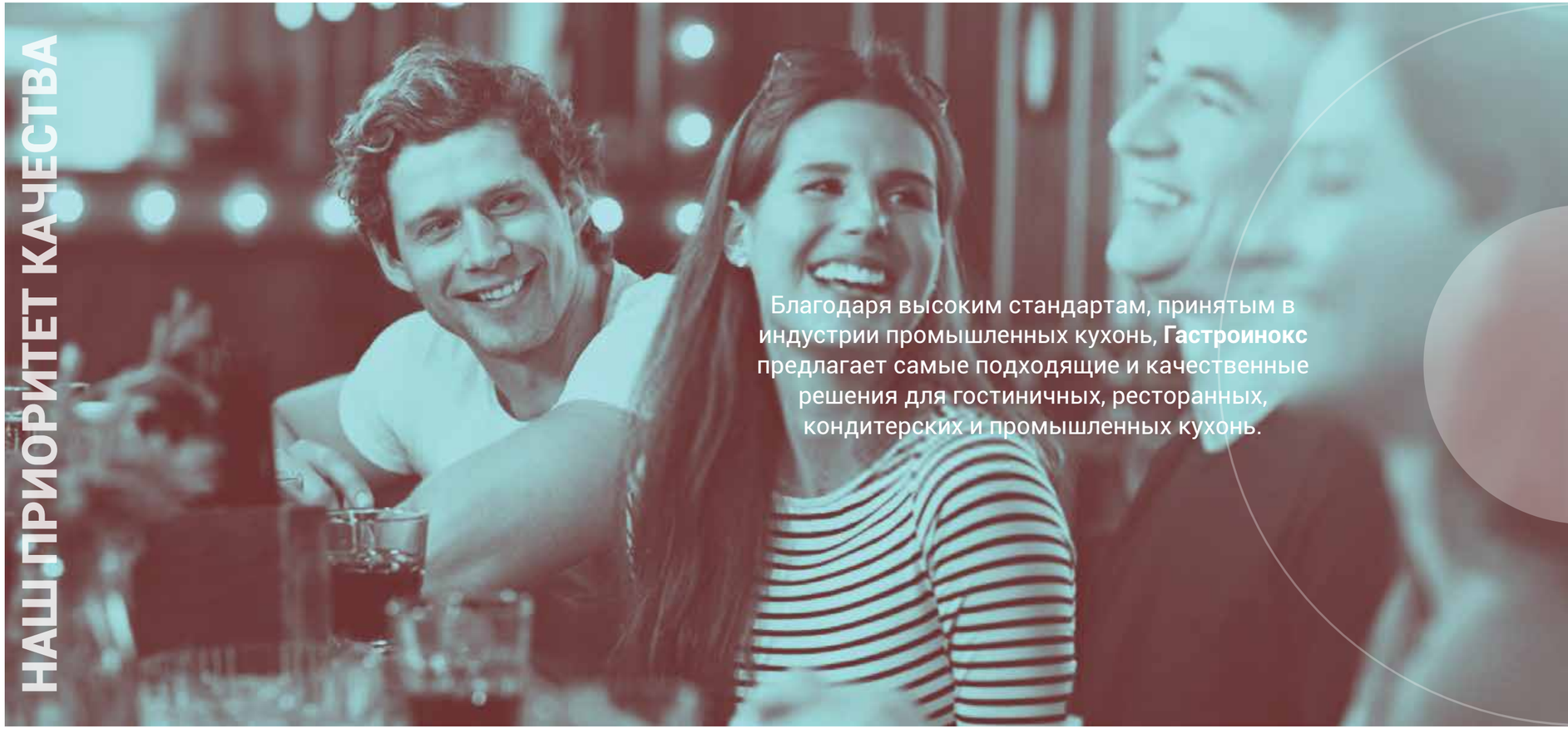
Благодаря постоянному соблюдению санитарно-гигиенических требований на кухне и низкому проценту износа оборудования, в конечном продукте повышаются вкусовые качества и увеличивается доля прибыльности Вашего бизнеса в долгосрочной перспективе. По этой причине мы проектируем профессиональные кухни специально для Вашего бизнеса, и мы гарантируем, что Вы будете работать максимально эффективно и с максимальной производительностью на всех этапах процесса приготовления блюд.

Наш приоритет - качество, которое распространяется в первую очередь на всю продукцию, используемую во время приготовления блюд, подающиеся на Вашей кухне.

Наша продукция изготовлена из нержавеющей стали, которая на протяжении 10 лет позволяет обеспечить наших клиентов от Москвы до Стамбула легким чистым и удобным оборудованием.

Потому что мы знаем, что блюда наивысшего качества могут быть приготовлены только на правильно организованном кухонном пространстве.

НАШ ПРИОРИТЕТ КАЧЕСТВА



Благодаря высоким стандартам, принятым в индустрии промышленных кухонь, **Гастроинокс** предлагает самые подходящие и качественные решения для гостиничных, ресторанных, кондитерских и промышленных кухонь.

ЧЕМ МЫ ЗАНИМАЕМСЯ?

РАБОЧИЕ СТОЛЫ

Мы подготовим для Вас долговечное, качественное и надежное кухонное оборудование, которое сэкономит место в рабочих зонах на промышленных и профессиональных кухнях.

ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ

Мы подготовим Вашу кухню в соответствии с концепцией, чтобы Вы могли приготовить профессиональные блюда в условиях, соответствующих требованиям и нормам СанПиНа.

ПОЛКИ НАСТЕННЫЕ

Мы разработаем идеальный дизайн для Вашей кухни и предложим профессиональное оборудование, отвечающее запросу.

НАВЕСНЫЕ ШКАФЫ

Мы изготавливаем навесные шкафы из нержавеющей стали, которые являются отличным практическим решением для всех форматов кухонного пространства.

СТЕЛЛАЖИ

Мы подготовим для Вас долговечное кухонное оборудование, которое сэкономит место в рабочих зонах на промышленных и профессиональных кухнях.

АППАРАТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШАУРМЫ

Приготовьте Донер на аппарате шаурмы Gastroinox и почувствуйте совершенный вкус турецкого донера!

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

Наша компания внимательно следит за развитием технологий в мире. Мы продолжаем наши разработки в инновационном направлении, с тем, чтобы сделать текущую продукцию еще более полезной и эффективной.

ЧЕМ МЫ ЗАНИМАЕМСЯ?

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
плиты электрические, пароконвектоматы, печи конвекционные, аппараты для приготовления шаурмы, грили прижимные, фритюрницы, жарочная поверхность.

ПОСУДОМОЕЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
стаканомоечные машины, посудомоечные машины, душирующие устройства.

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
столы холодильные, камеры, ледогенераторы, витрины.

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
рабочие столы, сервисные тележки, шкафы, стеллажи, полки, напольные жарочные поверхности, вытяжные зонты.

ПОДГОТОВИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
овощерезка, тестомес, мясорубки, слайсеры.

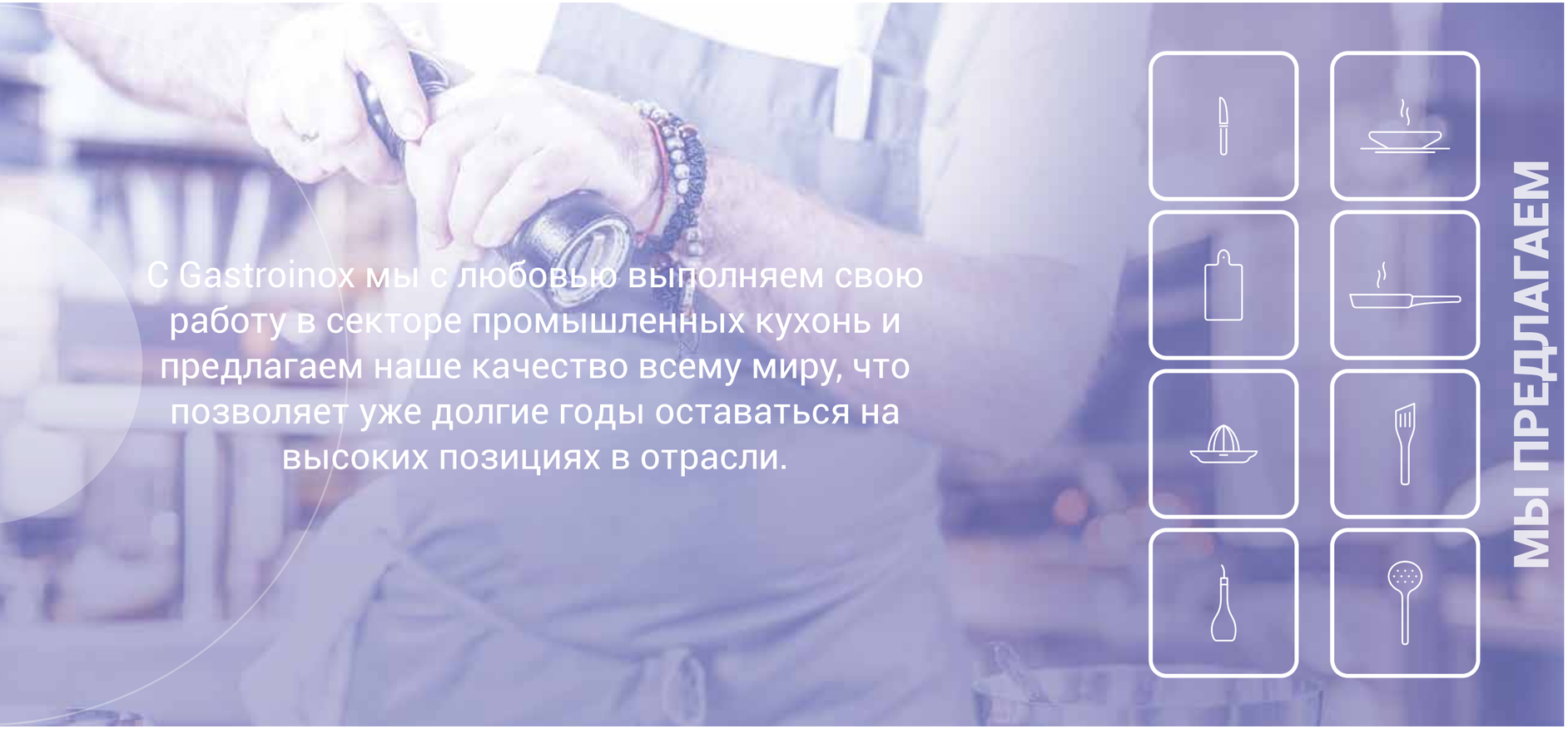
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ БАРОВ
соковыжималки, кофе - машины, сокоохладители, аппараты для горячего шоколада, аппараты для молочных коктейлей.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ
шкафы для сушки и дезинфекции, дезинфекторы для рук, очистители воздуха.

GASTROINOX® GROUP
·INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENT·

www.gastroinox.ru

ЧЕМ МЫ ЗАНИМАЕМСЯ?



ПРЕДЛАГАЕМ
Оборудование для шведского стола. Удобное и практичное оборудование Gastroinox для обслуживания шведских столов.

КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
Кондитерское оборудование Gastroinox, применяемое для приготовления вкусных десертов и выпечки.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШОКОЛАДА
Оборудование Gastroinox для простых и профессиональных решений в производстве шоколада и десертов.

СЕРВИСНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
Сервисное оборудование Gastroinox для практических решений во время обслуживания.

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ПРИБОРЫ
Профессиональные решения для подготовки и приготовления блюд.

НОЖИ
Профессиональные ножи и оборудование Gastroinox в товарных группах «Инвентарь».

ПОЛИЭТИЛЕНОВЫЕ ДОСКИ
Профессиональные разделочные доски для профессиональных кухонь.

ГАСТРОЕМКОСТЬ
Гастроемкости Gastroinox незаменимы для неповторимых блюд.

КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДКИ
Профессиональные кастрюли и сковородки Gastroinox для приготовления оригинальных блюд.

ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ЛИНИИ РАЗДАЧИ
Изделия, демонстрирующие уровень профессионализма, подходящие для любой линии раздачи и шведских столов.

ТАРЕЛКИ
Кухонное оборудование Gastroinox для профессиональной сервировки.

GASTROINOX® GROUP
INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENT

МЫ В ЦИФРАХ

4450 m²
производственной площади

3250 m²
Закрытая складская площадь

9200
видов продукции

225
реализованных проектов

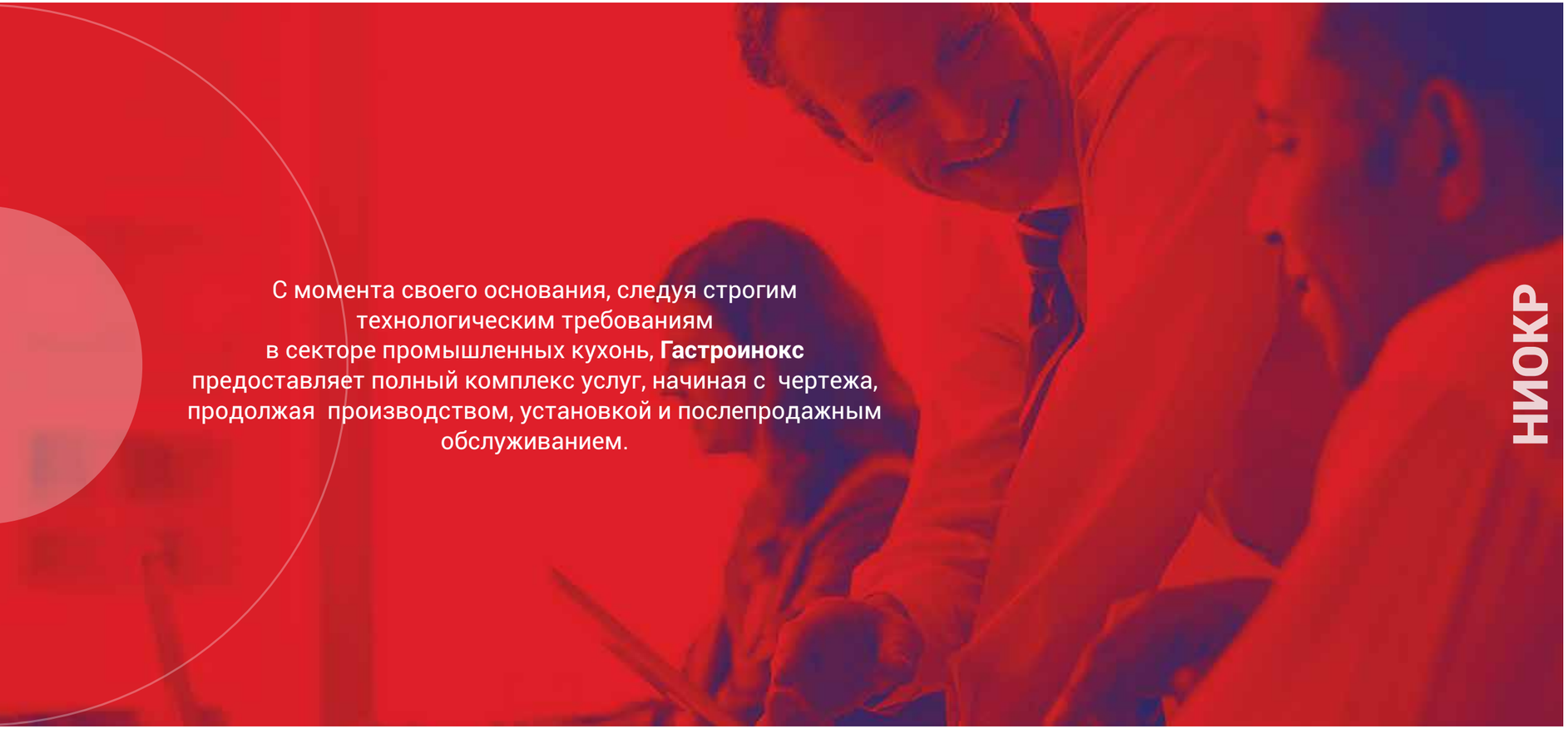
12 из
которых - крупные отели

47
сотрудников

Мы предлагаем высококачественную продукцию и **решения Гастроинокс,** а также иных мировых брендов для Вашей кухни

GASTROINOX® GROUP
·INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENT·

www.gastroinox.ru



С момента своего основания, следуя строгим технологическим требованиям в секторе промышленных кухонь, **Гастроинокс** предоставляет полный комплекс услуг, начиная с чертежа, продолжая производством, установкой и послепродажным обслуживанием.

НИОКР

Поскольку индустрия гастрономии растет день ото дня, мы не можем останавливаться на достигнутом. Мы постоянно следим за изменяющимися потребностями наших клиентов в соответствии с технологиями, которые развиваются каждый день. Мы внедряем инновации и эффективно используем результаты исследований, а также продолжаем разрабатывать новые системы и производить усовершенствованное оборудование. Мы продолжаем наши разработки в этом направлении, чтобы сделать текущую продукцию еще более полезной и эффективной.

Наша компания, которая внимательно следит за развитием событий в мире, привнесла новую концепцию в области исследований и разработок в академическую и промышленную среду, продемонстрировав научный подход.

«СОЦИАЛЬНЫЕ НИОКР»

Подчеркивая функциональность социальной структуры в международной торговле, усилия были направлены на то, чтобы вывести целевую страну и целевое общество на передний план как в производстве, так и в экспорте.

Гастроинокс стремится распространить принцип предоставления качественного и здорового обслуживания на территории всех партнерских стран.

СЕТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Наша команда обслуживания состоит из 3-х человек, каждый из которых обеспечивает связь между Москвой, крупными городами России, а также мегаполисами Турции, предоставляя постоянную поддержку нашим клиентам. В дополнение к нашей сервисной сети, мы располагаем сетью поставок, расширяющуюся с каждым днем. Все устройства и сет-топ оборудование, а также сети питания поставляются в Россию из Турции. Мы также экспортируем продукцию, производимую в России. По этой причине наша команда в России состоит из сотрудников производственного и экспортного департаментов.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ

Наше кухонное производство, в котором работают 35 человек, спроектировано в соответствии с объемом и особенностями Вашей кухни: от хранения, приготовления, обслуживания и до презентации блюда. В этом блоке проводятся регулярные инвентарные проверки наших продуктов, которые привлекают к себе пристальное внимание, а также производится постоянное пополнение запасов для их поддержания на определенном уровне.

ПРОЕКТ

В дополнение к постоянно проводимым профессиональным выставкам, наше экспортное подразделение также занимается поиском новых клиентов. Проектные исследования проводятся для целевой аудитории, такой, как рестораны, кафе, отели и т. д. Подготовка коммерческих предложений для участия в тендерах осуществляется командой экспортного департамента, которая определяет потребности в соответствии с проектами, анализирует запасы на складе и создает список оборудования, необходимого для заказа. Последующую работу по вопросам поставки ведут сотрудники нашего представительства в Стамбуле, включая обеспечение доставки продукции иных производителей. В случае необходимости, наша команда создает альтернативные списки оборудования, подходящие для реализации проектов клиентов. Наш отдел экспорта ищет новых поставщиков, когда необходимого оборудования нет в наличии, постоянно расширяя список партнерских компаний.

В России:

- Рэдиссон Отель | Челябинск
- Рэдиссон Отель | Новокузнецк
- Ибис Отель | Москва
- Ибис Отель | Красноярск
- Адлер Парк Отель | Сочи
- Полимекс Групп | Казань
- Red Brick Hotel | Москва
- Дедеман Кейтеринг
- Сеть ресторанов Сахара | Москва
- Москва Сити
- Тапас Марбелья | Москва
- Джихан Стейк | Москва
- Сеть ресторанов Chef | Москва
- Енигюн
- Монолит Строй
- Accor Group
- Резидор Групп
- Çalkan Group
- Крокус Групп
- Mercedes

И ещё 150 больших и средних ресторанов и кафе

В Турции

- Асуман | Мода
- Наля | Курткёй
- Ежеран | Ченгелкёй
- Асуман | Кувейт
- Сиез Хаус | Кошуйолу
- Зерун 1650 | Аджыбадем
- Асуман | Торговый центр Акася

GASTROINOX® GROUP
·INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENT·

www.gastroinox.ru

Gastroinox без ущерба для качества всегда отдает приоритет удовлетворенности клиентов

НАС РЕКОМЕНДУЮТ

АЖАР
АНТ ЯПИ
АСУМА
БИФШТЕКСНАЯ
ГАГАВА
КРОКУС ГРУПП
МЕРСЕДЕС
МОНОЛИТ СТРОЙ
НАККАШ КЕБАБ
ПОЛИМЕКС
РЕЗИДОР ГРУП
РЕНЕССАНС КОНСТРАКШН
ТАДЫМ ГЁЗЛЕМЕ
ТУРЕЦКИЕ АВИАЛИНИИ
ЭСТА КОНСТРАКШН
ACCOR GROUP
CAFE PUF
CALKAN ГРУП
ENKA КОНСТРАКШН
YAMATA
YENIGÜN
NACIYE
NALIA
SAHARA
SİYEZ HOUSE
ZERUN 1650

*Расположено в алфавитном порядке.

www.gastroinox.ru

GASTROINOX® GROUP
INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENT

КРИТЕРИИ СОВМЕСТИМОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Серьезный контроль Всемирной организации здравоохранения в отношении тщательного выбора продуктов, используемых в процессе приготовления блюд, показывают нам, насколько важны критерии совместимости. По этой причине мы выполняем все наши проекты в полном соответствии критериям СЭС.

В процессе реализации каждого проекта все рабочие зоны проектируются с учетом требований СЭС. В первую очередь это касается зоны доставки продуктов, склада, секции приготовления, холодного и горячих цехов, варочных блоков. Особое внимание мы уделяем расположению зон отгрузок и посудомоечного цеха, которые необходимо располагать последними. Благодаря полному соблюдению принципов работы, мы получаем одобрение СЭС по всем проектам.

GASTROINOX Россия
Россия, г. Москва, Калужское ш.,
22 км. ОРПЦ «ФУД СИТИ»,
здание 10, 2 этаж, оф. 2-12-056
Тел: +7 (495) 212 15 95

GASTROINOKS Турция
Sahrayicit Mh.
Adile Naşit Sk. No: 4 / A
Кадикой | СТАМБУЛ
Тел: 0 90 (216) 550 98 75

GASTROINOX®

GROUP

•INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENT•

www.gastroinox.ru

/gastroinoxgroup