



INOVATIVNO.

Oprema za Vaše poslovanje na jednom mjestu

www.eten.hr

ETEN

Fokus na potrebe klijenata.

ETEN se s godinama profilirao kao poduzeće koje se fokusira na potrebe svojih klijenata. Svakako je da svi klijenti nisu jednaki, nemaju iste potrebe, pa tako niti budžete. Klijenti su posebno osjetljivi na turbulencije na tržištu, a kroz posljednjih nekoliko godina su brojne nesigurnosti utjecale na želje, potrebe i mogućnosti svakog pojedinog klijenta.

Upravo iz navedenog razloga svakom klijentu, bilo da je riječ o malom obiteljskom lokalnu ili velikoj hotelskoj grupaciji, pristupamo sa najvećom pažnjom. Brojni izazovi na tržištu iz godina iza nas utjecali su i na izazove da za klijente pronađemo idealna rješenja.

U samom početku našeg rada krenuli smo s vrhunskim brendovima koji nas prate i danas, a ponudu smo nadogradili i brendovima iz drugih cjenovnih razreda kako bismo mogli ponuditi maksimalnu kvalitetu, čak i klijentima s limitiranim budžetom.

Naša ponuda nije samo ponuda opreme, već za klijente možemo omogućiti projektiranje, izrade poslovnih planova, studije isplativosti, ali svakako i edukaciju zaposlenika. Oprema koju isporučujemo ima osiguranu i podršku u svakom smislu, od montaže i puštanja u rad, sve do edukacije zaposlenih na rad na pojedinim uređajima.

Prepoznali smo da su ljudi ono što svako poduzeće čini uspješnim, zbog čega polažemo povjerenje u naše suradnike koji s profesionalnim, osobnim pristupom rješavaju i ispunjavaju brojne želje i potrebe klijenata, a zbog čega smo prisutni u Hrvatskoj i šire.

Asortiman naše robe pokriva od krupne opreme, preko malih uređaja i sitnog inventara sve do tekstila i personaliziranih rješenja.

Do sada smo na tržištu uspješno plasirali brojne brendove iz Europe i svijeta, a naše reference dovoljno govore.

Stojimo Vam na raspolaganju za Vaše investicije i spremni smo se prilagoditi Vašim potrebama.

dr.sc.Luka Perman
Direktor
ETEN d.o.o.



linkedin.com/lukaperman



Ugostiteljska oprema

TERMIČKA OPREMA
RASHLADNA OPREMA
PRANJE ČAŠA I POSUĐA
OPREMA ZA PIZZERIE
LEDOMATI
NEUTRALNA OPREMA
POMOĆNI UREĐAJI
UREĐAJI ZA BUFFET
PRANJE RUBLJA



Setni inventar

PRIBOR ZA JELO
KUHINJSKI INVENTAR
ČAŠE I BARSKI PROGRAM
PORCULAN I STOLNI INVENTAR



Ostalo

HIGIJENSKE POTREPŠTINE I TEKSTIL
PROJEKTIRANJE I EDUKACIJE OSOBLJA



ISTAKNUTI BRENDovi I UREĐAJI

Zumex— španjolski specijalisti za vrhunske uređaje za cijeđenje agruma i voća. Od manjih kapaciteta koji zadovoljavaju barove, preko kapaciteta koji pokrivaju potrebe hotela, sve do industrijskih rješenja, za koje nude i know-how.

www.zumex.com



Suzumo—japanski specijalisti za uređaje za pripremu sushija. Od prvog do posljednjeg koraka, sve je po-kriveno uređajima ovog proizvođača, a ono što je najbolje za sve koji se ozbiljnije upuštaju u proizvodnju sushija—brzina, veliki kapacitet i standardizacija. Normativ koji planirate biti će isti, kvaliteta će biti ista. Uz uštedu na sushi majstorima, realizirajte vrhunske rezultate i proizvodite vrhunski sushi.

www.suzumo.co.jp

Thrill—uređaj za hlađenje čaša sa komprimiranim CO₂. Uređaj se postavlja na šank i u kratkom roku rashlađuje čašu. Sam postupak povećava atraktivnost, hlađi ali i dezinficira čaše, zbog čega je njegova primjena više nego preporučljiva.

www.thrillinternational.com

Verde Limone—ovaj talijanski inovator u svojoj ponudi ima kadice za ultrazvučnu obradu hrane—SONIC AGER. Iako na prvi pogled slično sous-videu, u suštini potpuno različita tehnika kojom se osim omekšavanja namirnice od nekoliko minuta do nekoliko sati odrađuje i pasterizacija sa 40.000 valova u sekundi, a tre-tiranje, primjerice, mesa u ovom uređaju daje efekt dry aginga od nekoliko desetaka dana. Osim navedenog tu su još i vakuum blender, wireless sonda, kao i brojne druge inovacije.

www.verdelimone.com

Vito—njemački filteri za ulje. Samo prženje je popularan proces termičke obrade, no zagrijavanjem na visokim temperaturama, korištenje brašna i mrvica skraćuju vijek trajanja masnoća za prženje, zbog čega se pokazuje potreba za filtriranjem ulja koje produžuje vijek trajanja ulja čak do 100% (ovisno o namirnicama koje se prže), a sama ušteda do 50% na masnoćama, u današnje vrijeme kada cijene ulja i masti rastu iz dana u dan, nije zanemariva.

www.vito.ag

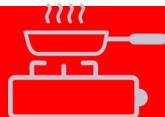


THRILL®





TERMIČKA OPREMA



Termička oprema spada u najvažniju opremu svakog proizvodnog dijela bilo da je riječ o kuhinjama, slastičarnicama, pekarama. Ovisno o samoj veličini i kapacitetu važno je odmjeriti koji kapacitet goštiju, odnosno kupaca treba pokriti, ali i samu ponudu prema kojoj se formira potrebna oprema.

Naši istaknuti brendovi za modularne kuhinje su:

Salvis AG—Švicarska

Olis—Italija

Proxy—Italija

Bartscher—Njemačka

Želite probati nešto novo?

QualityFry—automatske friteze s ugrađenom ventilacijom iz Španjolske!

SALVIS je švicarski proizvođač koji je lider u profesionalnim kuhinjama već gotovo 110 godina. Sa sjedištem u švicarskom Oftringenu godinama je prepoznat po svom asortimanu velikih kuhinja s linijama VisionPRO i Master, ali i modularnim jedinicama poput Profiline i Smartline serije.



U svijetu parnokonvekcijskih aparata CucinaEVO, ali i paromata VitalityEVO olakšavaju poslovanje brojnih kuhinja. Linije friteza Fryline čine izuzetno sofisticiran pristup prženju kroz brojne programe, opciske pumpe i liftove uz visoko poštivanje zadanih temperatura i minimalna odstupanja.

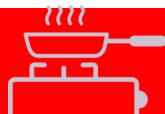
Salvisov salamander nalazi se u brojnim kuhinjama diljem svijeta, a ugrađenim senzorima za prepoznavanje tanjura, uz visoke performanse, omogućava i velike uštede energije.

www.salvis.ch

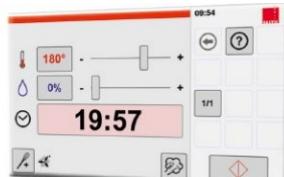
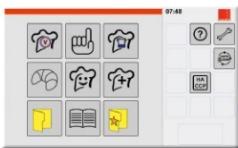




TERMIČKA OPREMA



Salvis CucinaEVO parnokonvekcijski aparati dostupni u QT i T verzijama sa 6, 10 i 20 GN posuda. T-serija je kompaktna širine 55 cm, dok je QT serija pravi majstor velikog kapaciteta—sa širinom od 98 cm i veličinom komore GN 2/1 ovi uređaji su najizdašniji na tržištu.



Salvis VitalityEVO paromat koji kuhanjem pod pritiskom skraćuje vrijeme termičke obrade do 70% suvremenim sučeljem sa upravljanjem na dodir, ugrađenim omekšivačem vode, tušem i opcionskom sondom čini velikog pomagača u kuhinji i jedan od najvažnijih alata. Od nježnih poširanja, kuhanja na pari, blanširanja i slično, ovaj uređaj radi bez ikakvih problema u najkraćem roku i predstavlja oslonac poslovanja modernog ugostiteljstva.



Salvis Salamander Classic / Vitesse uređaj je koji se susreće u klasičnoj kuhinji, ali sve više i u modernim kuhinjama, posebice zbog visokih performansi, kompaktnih dimenzija, ali i uštede energije, koju zahvaljujući najmodernijim senzorima štodi do 70%, a time se isplaćuje u razlici troškova energenata u roku 18 mjeseci.



Salvis Hold-o-mat kompaktan je i primjeniv uređaj za: niskotemperaturno kuhanje, kuhanje ribe, temperiranje čokolade, sušenje voća i povrća, kao i u brojnim drugim operacijama.

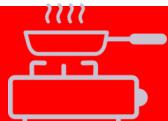
Brojni kuhari se slažu da je Hold-o-mat jedan od najbolji uređaj u profesionalnim kuhinjama.

Prednosti su kompaktne dimenzije, mogućnost transporta, niska potrošnja energije, temperaturna preciznost (+/-1°C), autostart nakon nestanka napajanja, magnetna sonda.





TERMIČKA OPREMA



OLIS, talijanski brend iz Dolomita, već punih 50 godina razvija sustave termičke obrade za profesionalne kuhinje. Kao dio multinacionalne korporacije Ali Grupe prisutni su u cijelom svijetu i prateći razvoj novih tehnologija razvijaju i unaprjeđuju svoj assortiman proizvoda. Dostupne su linije 700 (Diamante 70), 900 (Diamante 90), ali i Dropin70, Serie1100, Serie650.



olis.alibelluno.it



PROXY je povoljniji brend Olisa, stiže sa istih proizvodnih linija, no dizajnom i konstrukcijom jednostavniji, dostupan samo u liniji 700 mm dubine, predstavlja brend kojim talijanska tehnologija postaje pristupačna svima.



proxy.alibelluno.it



BARTSCHER, njemački brend koji postoji od 1876. predstavlja value-for-money brend. U assortimanu ima od stolnih uređaja (friteza, roštilja, štednjaka, indukcija) do onih u linijama 600, 650, 700 i 900.



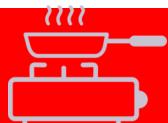
Sa širokim assortimanom, pristupačnim cijenama i vrlo često proizvodima spremnima na lageru, omogućava brojnim profesionalcima kvalitetna i povoljna rješenja dostupna u kratkom roku.

www.bartscher.com





TERMIČKA OPREMA



Kopa—sinonim za peć na ugljen. Osim poznatih peći na drveni ugljen, slovenska Kopa u svome assortimanu raspolaže još i sa smokerima, Hibachi i Yakitori roštiljima, kao i Robata i Parilla roštiljima.

Svi Kopini proizvodi dostupni su u različitim veličinama i izvedbama, a personalizacija je moguća i kroz boju samog roštilja/peći.

www.kopaoven.com

KOPA
GRILLING SOLUTIONS



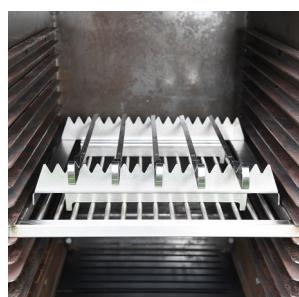
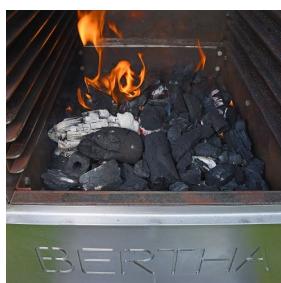
Bertha je britanska peć na drveni ugljen. U odnosu na usporedive proizvode Bertha ima Fire Break i Fire Break Hat nastavke na vrhu peći koji sprječavaju izlazak iskri iz peći i potencijalni požar. Moguće su dvije zone topline, a sa 15 razina roštiljanja ima maksimalni kapacitet od 120 gostiju.

U samom startu Bertha, s izuzetno atraktivnom cijenom, raspolaže i sa zatvorenim postoljem na kotačima u kompletu! Na Vama je samo da izaberete želite li srebrnu, crnu ili crvenu.

www.berthaoven.com

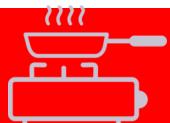
BERTHA

 **MADE IN
BRITAIN**





TERMIČKA OPREMA



Big Green Egg—izvorni kamado roštilj od 1974. jest originalni kamado je Big Green Egg.

Originalni kamado- Big Green Egg prepoznati ćete po ručki i kupoli. Samo ako na ručki piše Big Green Egg i na kupoli se nalazi Big Green Egg logo radi se o originalnom kamadu.



Također, Big Green Egg ima samo jednu boju i to tamno- zelenu.



OnFire BBQ—Temperatura grijajuće ploče OnFire jedinstvenog oblika varira ovisno o blizini vatre, smanjujući se od središta prema rubovima.

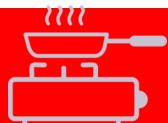


Pruža mogućnost istovremenog kuhanja različitih vrsta hrane. savršeni pratilac za proljetno i ljetno druženje na otvorenom, također se može koristiti u jesen i zimu kao stanica za kuhanje na otvorenom za pripremu izvrsne hrane u kojoj ćete uživati u ugodnom zatvorenom okruženju.





TERMIČKA OPREMA



QUALITYFRY, španjolski brend koji je napravio revoluciju u termičkoj obradi prženja. Omogućuje prženje dva proizvoda u isto vrijeme, pripremu 4 dodatna proizvoda koji automatski kreću u termičku obradu čim jedan od dva proizvoda koji se paralelno prže bude gotov.



QUALITYFRY

Ugrađen karbonski filter, sustav sakupljanja kondenzata i u potpunosti automatiziran rad omogućava postojane rezultate, sigurnost na radu i što je najbolje zbog ugrađene ventilacije—nije potrebna napa.

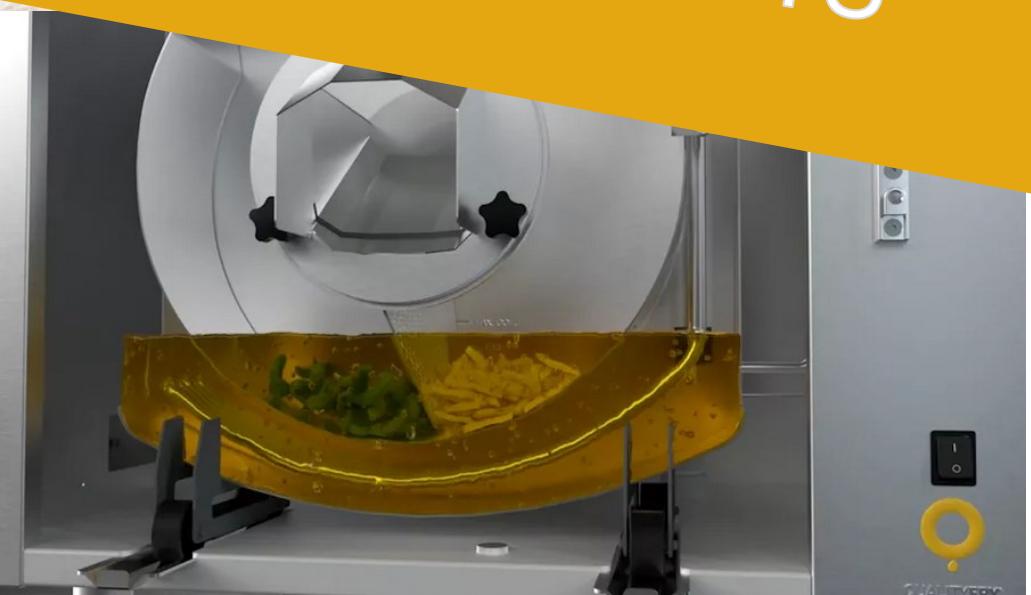
Modeli iz serije IQ600 (IQ600-IQ640) su monofazni i moguće ih je spojiti na u svakom objektu!

Model IQ1000 je trofazni model s nešto većim gabaritima, ali i jačeg kapaciteta.

www.qualityfry.com

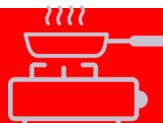


INOVACIJA NA TRŽIŠTU





TERMIČKA OPREMA



MYCHEF— kao brend pripada Distformu, vodećem španjolskom proizvođaču namještaja i opreme za profesionalne kuhinje.

mychef.

Distform je osnovan 1991. godine, a u početku se bavio je projektiranjem, proizvodnjom i distribucijom namještaja posebno dizajniranog za potrebe najzahtjevnijih profesionalnih kuhinja koje su bile u potrazi za lijepo dizajniranim, kvalitetnim funkcionalnim rješenjima.

Prilika da se razvije rješenje prilagođeno potrebama kuhanja na niskim temperaturama, tehnika koju u velikoj mjeri koristi El Celler de Can Roca, navela je Distform da istraži novu liniju poslovanja. U suradnji s nagrađivanim kuharom Joandom Rocom, tvrtka je počela dizajnirati i razvijati parnokonvekcijske aparate posebno kako bi zadovoljila najviše zahtjeve kuhanja na niskim temperaturama.

mychef.distform.com



Linije proizvoda Mychef su:

QUICK brze pećnice s modelima/sučeljima **QUICK 1T** i **QUICK 1**.

COMPACT pećnice kompaktnih dimenzija dostupne u kapacitetima 6–GN 2/3, 6—GN 1/1 i 9-GN 1/1 veličina sa sučeljima **CONCEPT** i **EVOLUTION**.



COOK pećnice dostupne u veličinama sa 4, 6, 10 i 20 posuda u formatu GN 1/1 i GN 2/1, kao električni ili plinski uređaji sa sučeljima **iCOOK**, **COOK MASTER**, **COOK PRO** i **COOK UP**.



SNACK modeli dostupni su sa 4 GN 2/3 ili GN 1/1 kapacitetima i otvaranjem vrata krilno ili prema dolje s linijama **SNACK AIR** i **SNACK AIR-S**.

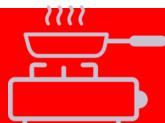


Gotovo svi modeli iz ponude dostupni su sa automatskim sustavom čišćenja s tabletama, kao i bežičnim povezivanjem i upravljanjem preko aplikacije.





TERMIČKA OPREMA



SOGECO— Povijest brenda počinje 1957. kada je osnovan IK Interklimat, a 1970ih je kreirana prva konvekcijska pećnica „Cokito”, a 1991. nastaje brand pod kojim je i danas prepoznat. Rast poslovanja i širenje asortimana doveli su do pozicioniranja poduzeća kao modernog u koji pokriva od početnih potreba, sve do sofisticiranih uređaja prilagodljivih poslovanju uz vrhunske performanse.

Distribucija pećnica zastupljena je u cijelome svijetu.

Linija b.Chef zastupljena je kao električni ili plinski uređaj u GN 2/3, 1/1 ili 2/1 veličinama sa kapacitetom 4, 5, 6, 10 i 20 posuda.

Linija b.Tek je sofisticirana linija dostupna u kapacitetima 7, 11 i 20 GN 1/1, kao i 10 i 20 GN 2/1.

Brojne opcije omogućavaju da si korisnik izabere najbolje rješenje za sebe, poput tipa i broja sondi, sustava pranja, direktnе vlage ili bojlera i otvaranja vrata



SOGECO
THE COOKING INTELLIGENCE



www.sogeconet.it



GIERRE— ono što je Sogeco u IK Interklimat grupi za gastronomiju, to je Gierre za slastičarstvo i pekarstvo. Kao prepoznatljiv brand postoji od 1982.

Dostupne su linije peći Baketek, Mega i Brio sa 3,4, 5, 6, 10 i 16 EN 600x400 ili 4x 432x343mm.

Veći modeli dostupni su i plinski.

Brojne opcije, komore za dizanje tjesteta i slično dostupne su u ovome programu.

gierre
THE VALUE OF LIFETIME



www.gierreprofessionalovens.com





ČUVANJE HRANE I TRANSPORT



ScanBox, švedski proizvođač termičkih spremnika za održavanje temperature hrane.

Dostupni su u verzijama Ergo Line (GN 1/1), Banquet Line (GN 2/1), Under counter, Banquet Master, Food 2 Go, Bakery Line, prijenosni spremnici, a navedene varijante dostupne su kao jednostruka, dvostruka (Duo) i kombinirana (Combo) verzija.

S obzirom da je održavanje temperature izuzetno bitno zbog kvalitete hrane i njene sanitarnе ispravnosti, ScanBox je razvio sustave koje imaju kompresorsko i peltier (mirno) hlađenje, konvekcijsko ili statičko grijanje i neutralne varijante.

www.scanbox.se



ScanBox
Bringing your food with care



HIT NA TRŽIŠTU!





ČUVANJE HRANE I TRANSPORT



Kängabox, njemački brend iz kojeg stoji proizvođač Feurer. Otporni, ali lagan, perivi u perilici posuđa, sa izvanrednim svojstvima održavanja temperature, ovi spremnici od ekspandiranog polipropilena pokazali su se kao izvanredno rješenje. Kvaliteta i performanse nadmašuju usporedive proizvode.

Proizvedeni u Njemačkoj, prisutni po cijelome svijetu. U osnovnoj verziji dostupni u crnoj boji, no dostupni u raznim bojama, zbog čega je njihova distinkcija kod korisnika osigurana.

www.kangabox.de





RASHLADNI UREĐAJI



Coldline—talijanski proizvođač vrhunskih rashladnih uređaja iz Torreglie (PD). U svome asortimanu pokrivaju program za kuhinje, pekare, slastičarnice, pekare, ali i industrijski program.

Sa svojom linijom Vision predstavljaju vrh ponude rashladnih uređaja.

Hladnjaci, zamrzivači, saladete, hlađene nadgradnje, hlađene baze za termiku—sve to ima Coldline u brojnim dimenzijama i s raznim mogućnostima personalizacije.

www.coldline.it

coldline





RASHLADNI UREĐAJI



Tecfrigo je preko 40 godina lider u opremi za čuvanje i izlaganje hrane i pića u hladnim, toplim i neutralnim varijantama.

Uz osnovni brend kreirali su i brendove Cold Master i Frostemily.

Vitrine za kolače, sladoled, vino, meso, ribu, kao brojne varijante moguće su uz Tecfrigo.

www.tecfrigo.com





RASHLADNI UREĐAJI



Normann je proizvođač fokusiran na brzorashladne uređaje—šokere s primjenom u gastronomiji, slastičarstvu, pekarstvu, pa i šire.

S linijama Entry, Nortech, Nortech Plus pokrivaju širok raspon tržišta.

www.normann.it



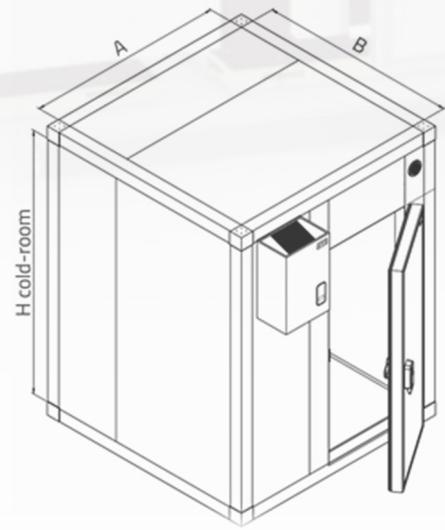
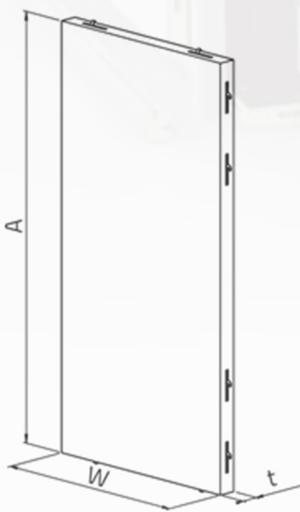


RASHLADNE KOMORE



Rashladne komore su izvanredna rješenja za brojne korisnike čiji kapaciteti nadmašuju hladnjake.

Praktičnost komora u pozitivnom i negativnom režimu nadmašuju veći broj hladnjaka, a sama modularnost omogućava da se iskoriste dijelovi prostora koji se inače ne bi razmotrili za skladišta ili smještaj rashladnih uređaja.





PERILICE ČAŠA I POSUĐA



Silver je talijanski proizvođač perilica, a kao dio Ali Grupe i proizvodnjom u Castelfranco Venetu, prisutni su u cijelome svijetu sa svojim assortimanom. Sa linijama Mono, Double, Top², Excel² i Hood pokriva potrebe većine korisnika u svim cjenovnim razredima i perilicama za čaše, posuđe i haubama.

SILVER

Perilice poput tunelskih, tračnih, perilica crnog suđa s pritiskom vode, granulama i brojnim drugim rješenjima.

www.silver-ali.com

MADE IN ITALY



MONO

DOUBLE

TOP²

EXCEL²





PERILICE ČAŠA I POSUĐA



Kromo je talijanski proizvođač perilica, a kao dio Ali Grupe prisutni su u cijelome svijetu sa svojim assortimanom. Sa linijama Aqua, Dupla, Lux², Premium² i Hood pokriva potrebe većine korisnika u svim cjenovnim razredima i perilicama za čaše, posuđe i haubama.

Osim navedenih Kromo pokriva i perilice crnog suđa u klasičnoj formi, u verzijama za pranje s granulama, kao i tračne i tunelske perilice posuđa.

Brojne opcije omogućavaju svim korisnicima da pronađu idealno rješenje za sebe.

www.kromo-ali.com



Jemi je španjolski proizvođač čiji je spiritus movens i slogan Simply built to last. Zasnovane na provjerenoj njemačkoj tehnologiji, ove perilice su jednostavne, robusne i izdržljive. Dostupne u verzijama s košarama 350x350, 400x400, 500x500 i 500x600, te kroz linije Simply line, Efficient line i Premium line, prihvatljive su za sve budžete i zahtjeve korisnika.

www.jemi.es

Jemi Simply built to last





PRIPREMA I OMEKŠAVANJE VODE



Za ispravno i dugotrajno korištenje uređaja spojenih na vodu poput perilica, ledomata, parnokonvekcijskih aparata, perilica za pranje rublja u profesionalnom ugostiteljstvu je potrebno pripremiti vodu, na način da se onemogući **stvaranje kamenca** zbog čega će voda biti meka, a uređaji i vodne instalacije imati duži vijek trajanja.

www.aqua.hr





OPREMA ZA PIZZERIE



OEM, odnosno Officine Elettromeccaniche Mantovane, iz Bozzola kraj Mantove je proizvođač opreme za pizzerie od 1973. godine, a od tada su razvili Pizza System, pri čemu OEM daje podršku u smislu opreme, od mješalica, uređaja za porcioniranje, valjanje, prešanje, peći za pizzu različitih kapaciteta i tipova, uz navedeno i sitni assortiman posuda, lopata, četki i slično, a osim navedenog za kupce je moguće organizirati i treninge.

www.oemali.com



Esposito forni je proizvođač peći za pizze i kruhove tradicionalnog stila. Dostupne kao statičke i rotacione peći, omogućavaju klijentima izbor energenta od struje, drva, plina, pa čak i kombinacije energenata.

Moguće je izabrati između ugradbene pećnice, one s kućištem u metalu, u bakru ili mozaiku.

www.espositoforni.com



Esposito Forni
Made in Italy



Lilly Codroipo je poznati talijanski proizvođač opreme za pizzerie. Od lopata, četki, rezanja, sve to visoke kvalitete i širokog assortimenta veličina dostupno je kod ovog brenda.

www.lillycodroipo.com





LEDOMATI



Joly Ice je brend talijanskog poduzeća Castel MAC, koje postoji od 1963., a koje je dio Ali Grupe. U svom asortimanu raspolažu s ledomatima s punom kockom, šupljom kockom i pahuljastim ledom.

Tradicionalno su ledomići Castel MAC-a izuzetno popularni na našem području, posebice u varijantama sa šupljom kockom.

www.jolyice.it



Joly Ice®



ITV je španjolski proizvođač ledomata sa dugogodišnjim iskustvom. Specifičnost ledomata ovog proizvođača je široki spektar dostupnih vrsta leda, velika pouzdanost i robusnost.

www.itv.es



HOSHIZAKI ledomići su sinonim za vrhunske ledomate. Sa brojnim izvedbama i verzijama kocki, pa čak i do posebnih oblika leda, Hoshizaki ostaje odabir onih koji točno znaju što žele.

www.hoshizaki-europe.com



HOSHIZAKI

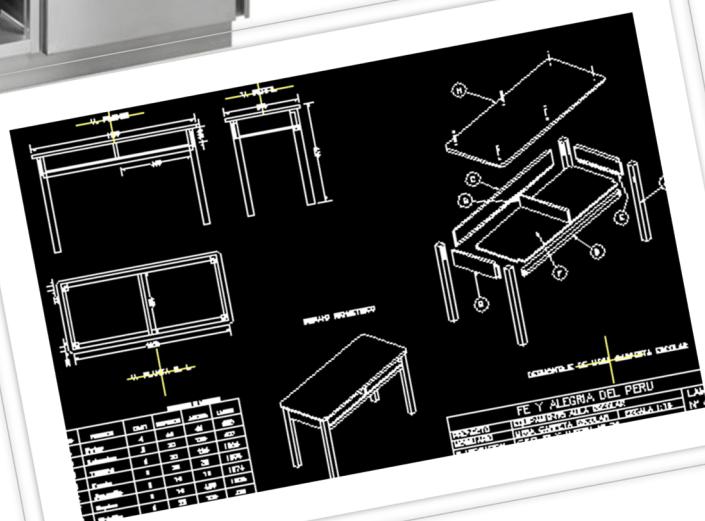




NEUTRALNA OPREMA



S proizvodnjom u Hrvatskoj i Sloveniji u mogućnosti smo se prilagoditi i najzahtjevnijim izazovima od specifičnih dimenzija, posebnih zahtjeva.





POMOĆNI UREĐAJI



U ponudi imamo pomoćne uređaje za sve proizvodno-uslužne odjele poput vakuumirki, tostera, waffle makera, blendera, ocjeđivača voća, termomiksera, mješalica tijesta i planetarnih mješalica, strojeva za mljevenje mesa, salamoreznica, vaga, strojeva za izradu tjestenine i brojnih drugih.

Friulmed—talijanski specijalisti za vakuumiranje i termopakiranje. S proizvodnjom u mjestu Musile di Piave blizu Venecije, ovaj brend raspolaže sa širokim assortimentom uređaja i potrošnog materijala visoke kvalitete prepozнат u brojnim ugostiteljskim poduzećima, ali i proizvođačima suhomesnatih proizvoda i sireva, mesnica i slično.

www.friulmed.it



Bottene već preko 140 godina razvija uređaje za proizvodnju tjestenine. Sve je počelo 1875. sa malim ručnim strojem za izradu Bigolara, lokalne tjestenine u Venetu.

S modelima Lillo Due, PM35, PM50 pokrivaju kapacitete restorana i hotela, dok veći modeli PM80, PM96 i PM120 kapacitetom pokrivaju i proizvođače tjestenina.

Sa širokim izborom matrica od mesinga svatko može imati neki svoj specifičan oblik tjestenine.

www.bottene.net



Tamai—uređaji za poliranje pribora za jelo, ne samo da to rade izvrsno, nego izlaganjem na visokoj temperaturi i sanitiraju, tj. prema provedenom ispitivanju mikrobiološki je pribor za jelo siguran za goste.

Koristeći tehnologiju granulata od kukuruznog klipa, ovi uređaji su ekološki, a sašim kapacitetom proizvodnje izuzetno moćni i brzi.

www.cutlerydryer.com



HotmixPRO—profesionalni termomikseri i blenderi smrznutih namirnica.

Sa širokim rasponom modela svaki korisnik može pronaći nešto za sebe. Izrađeni od metala sa konstrukcijom posebno osmišljenom da zadovolji zaštitu na radu i ugodno korištenje u većem obimu poslovanja kroz konstantni rad.

www.hotmixpro.com





POMOĆNI UREĐAJI



Milantoast od 1948. godine proizvodi male kuhinjske uređaje—tostere. Do današnjeg dana svi uređaji se proizvode ručno u tvornici blizu Milana.

Asortiman proizvoda sastoji se od klasičnih tostera sa hvataljkama, skočnih tostera, preklopnih tostera, tračnih tostera, peći za bruschette, waffle makera i manjih peći za pizze.

www.milantoast.it



Conti od 1963. postoji kao specijalizirani proizvođač opreme za pekarstvo i slastičarstvo. Vrhunske mješalice tijesta, planetarne mješalice, porcionirke za tijesto, laminatori kao i brojna ostala prateća oprema.

conti
PASTRY AND BAKERY EQUIPMENT

www.conti-italy.com

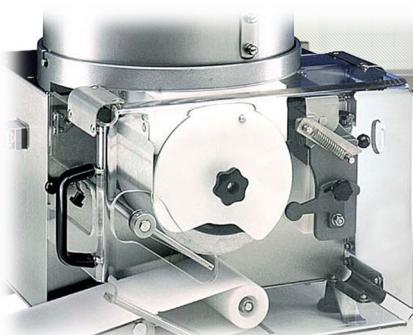


Minerva Omega se od osnivanja 1945. razvila u proizvođača kvalitetne opreme za mesnice i obradu mesa i prerađevina.

MINERVA OMEGA GROUP

Od strojeva za mljevenje mesa, pila za kosti, mješalica za meso, punilica kobasicu, automatskih uređaja za porcioniranje i izradu hamburgera, ručnih preša za hamburgere i ostalih uređaja, Minerva Omega je sinonim za uređaj na koji se može osloniti.

www.minervaomegagroup.com





POMOĆNI UREĐAJI



Manconi je specijalizirani proizvođač salamoreznica od 1958. godine i od samog osnivanja do danas teže prema vrhunskoj kvaliteti i zadovoljstvu kljenata.



Sa tri linije: Kolossal, Kolossal Dual i Smarty pokrivaju tržište u HoReCa sektoru i mesnicama, a postoji i valjan razlog zašto netko tko jednom proba Manconi ne želi više niti jednu drugu salamoreznicu.

www.manconi.com



U svijetu salamoreznica Mistro je još jedan veliki brend. Od 1965. specijalizirani za proizvodnju salamoreznica, a širokim assortimanom proizvoda pokrili su jedan dobar dio tržišta.

Kvalitetom na visokoj razini uz razumnu cijenu, ove salamoreznice su dugoročno rješenje za brojne korisnike.

Od manualnih preko automatskih modela, ove salamoreznice će godinama vjerno služiti.

www.mistro.it



Baxtran—pristupačne, izdržljive i kvalitetne vase za ugostiteljstvo i industriju.

Asortiman mjernih vase dostupan je od laboratorijskih preciznosti 0,0001 g, sve do mjernih kuka na kranovima do 15.000 kg.

www.baxtran.com





POMOĆNI UREĐAJI



SousVide Tools je britanski brend koji je u početku krenuo sa sous-vide uređajima i vakuumirkama, da bi do današnjeg dana u assortimanu raspolažali s dehydratorima, konro roštiljima, Bertha pećima, smokerima, Tojiro japanskim noževima.

sousvide tools.com®

www.sousvidetools.com



Hendi je brend u čijem assortimanu ima svega—od sitnog inventara, preko malih pomoćnih uređaja, sve do krupnije opreme. Ovaj brend karakterizira vrijednost za novac, odnosno proizvodi su odmjereni da budu cjenovno izuzetno prihvatljivi uz kvalitetu.

HENDI

Tools for Chefs

www.hendi.hr



Idral je talijanski proizvođač slavina i sanitarnе opreme preko 50 godina.

Sa linijom Idral Chef pokrivaju sve potrebe u profesionalnom ugostiteljstvu.

Robusnost i visoka kvaliteta obilježavaju ovog proizvođača.

idral

www.idral.it





KAVA I APARATI ZA KAVU



Iberital je španjolski proizvođač aparata za espresso kavu koji svoju povijest počinje 1975 u Barceloni, a gotovo 40 godina kasnije na tržištu je prisutan s izuzetno zanimljivom i širokom paletom proizvoda.

S modelima poput IB7 čini izvrstan ulaz na tržište, dok od Intenza, New Iberital i Tandema pokazuje ozbiljnost, a modeli poput Expression Pro i Vision čine perjanicu ponude.

www.iberital.com



CIME je talijanski proizvođač espresso aparata za kavu u kompaktnim i punim verzijama.

Mogućnost konverzije aparata na kapsule, odnosno cialde omogućava i početnim korisnicima, uredima i domaćinstvima pripremu ukusnih napitaka bez ikakvih problema.

www.cimeitalia.com



Espré je inspirirana je strašću prema kavi vlasnika koji su tu strast odlučili prenijeti na finalni proizvod odabriom najboljih zrna kave i fokusiranjem na cijeli proces kave. Želja za dijeljenjem talijanskih okusa i užitaka ima za cilj posluživanje najbolje kave i uspostavljanje dugoročnih poslovnih odnosa s našim poslovnim partnerima. Naša stručnost i dugogodišnje iskustvo učinili su svoje.

Pažnja prema zrcima kave počinje na izvoru, na plantažama u Kolumbiji , Peruu , Gvatemala , Brazilu i Indiji.

U pržionici sve žitarice prolaze pažljivo odabranim putem uz pomoć tehnološki razvijenih objekata od skladištenja do prženja. Dugogodišnje iskustvo i tajne raznih mješavina imaju važnu ulogu u tom procesu koji se prenosi s koljena na koljeno.

Kava se prži svaki dan metodom "slow heat" . Riječ je o ručno kreiranom grijanju koje pomaže u potpunom prženju zrna kako bi se izvukle sve arome koje će se naći u šalici.

www.espre.com



UREĐAJI ZA BUFFET I SHOW COOKING

Scholl Gastro, njemački proizvođač opreme za buffet i show cooking specijaliziran je za rješenja koja mogu biti stolna, ali i ugradbena.



Od grijajućih lampi za hranu, roštilja, wokova, indukcijskih ploča, sve do ploča za održavanje hrane toplom ili hladnom. Uz brojne opcije, veličine i karakteristike, ovaj brend zaista omogućava vrhunsko opremanje svakog buffet dijela.

www.scholl-gastro.de





PRANJE RUBLJA



Grandimpianti, talijanski proizvođač profesionalne pravničke opreme koji kapacitetom pokrivaju sve profile korisnika.



Robusnost, kvaliteta i širina ponude glavne su karakteristike ovog proizvođača iz talijanskih Dolomita.

www.grandimpianti.com





PRIBOR ZA JELO



Portugalski **Cutipol** sinonim je za ekstravaganciju. Pribor za jelo je toliko upečatljiv da pojedini ugostitelji za pojedina jela biraju Cutipol kao pribor koji može pratiti njihova jela.

Dostupan u raznim linijama, s kombinacijama boja metalnog dijela od srebrnog, crnog, preko zlatnog i ružičasto zlatnog sve do bakrenih nijansi uz odabir boje drške (kod linija s drškama u boji) u raznim rasponima boja.

Izuzetna kvaliteta koja će trajati godinama uz izgled koji nikoga neće ostaviti ravnodušnim.

www.cutipol.pt

Cutipol



PVD PRETO | PVD BLACK



PVD CHAMPAGNE | PVD CHAMPAGNE



PVD COPPER | PVD COPPER



BRILHANTE | MIRROR POLISHED



MATTE | MATTE BRUSHED



DOURADO | GOLD



ROSA DOURADO | ROSE GOLD



GREY



BLUE



BROWN



RED



PINK



IVORY



WHITE



TURQUOISE



CELADON



KUHINJSKI INVENTAR



Odabir posuđa za kuhinju ponekad je vrlo težak zadatak. Sa svojim iskustvom u mogućnosti smo Vam sugerirati najbolje proizvode za Vaše potrebe tako da zadovoljimo Vaše potrebe i mogućnosti.



Agnelli
SINCE 1907



50 YEARS
W A S
GERMANY



ČAŠE I BARSKI PROGRAM



Čaše su neizostavne, ali ipak odabir prave čaše pokazuje koliko je ugostiteljskom objektu stalo do iskustva gostiju.

Vrhunske čaše nikoga neće ostaviti ravnodušnim!



Zalto
GLASPERFEKTION



The Bars—Vrhunsko oprema za barove i barcene.

Širok assortiman, pristupačne cijene i izuzetna kvaliteta!

www.thebars.it

NEW





PORCULAN I STOLNI INVENTAR



Što govori više o stilu pojedinog ugostiteljskog objekta od izabranog porculana, odnosno tanjura, pribora za jelo i dodataka, koji iako su samo detalji, čine razliku u cijelokupnoj slici.

French
Philosophy®



MEDRI

CASOLARO
L'ITALIANA HOTELLERIE

bisetti®
Italy 1945



DÉGLON
COUTELIER DEPUIS 1921



ROGER ORFEVRE
FABRICANT FRANÇAIS depuis 1924
FRENCH MANUFACTURER since 1924



HIGIJENSKE POTREPŠTINE I TEKSTIL



Odabir kvalitetnih deterdženata i kemije izuzetno je bitan zbog higijene prostora ali i površina i predmeta koji se tretiraju.

Odabir ECOLAB-a kao partnera za nas je izuzetno važan.

ECOLAB®



Stolno rublje, ručnici, plahte i ostali artikli za restorane i hotele trebaju biti kvalitetni kako bi izdržali što više, a pri tome izgledali dobro kao i prvog dana.

Naši partneri su Garnier-Thiebaut i Zollner.



Odjeća ne čini čovjeka, ali u radu je potrebno uzeti u obzir nekoliko važnih stvari:

- udobnost koja treba pratiti ljude kroz cijeli proces rada i dati dovoljno slobode u pokretima, pri tome dozvoliti da je dovoljno prozračna i od kvalitetnih materijala.
- sigurnost na radu je faktor koji se često zaboravlja, ali radna odjeća treba čuvati djelatnike i od brojnih nezgoda na radu, opeklina i slično.
- kvaliteta i robusnost znače da je moguće oprati pojedine komade odjeće mnogo puta, a da ta ista radna odjeća bude u istoj formi.
- uniformnost—mnoga poduzeća žele da njihovi djelatnici budu uniformirani i da njihova odjeća bude jednaka. To je bitno zbog nabave, ali i održavanja.



Naši partneri u ovom segmentu su Siggi i Chaud Devant.





PROJEKTIRANJE I EDUKACIJE OSOBLJA



Vaš projekt u 11 koraka.

1. SAVJETOVANJE—Osluškujemo Vašu ideju i nudimo najučinkovitija tehnološka i funkcionalna rješenja. Projekt prilagođavamo dimenzijama prostora, stilu rada (tipu kuhinje, bara i slično), planiranom kapacitetu, važećim zakonima i propisima, kao i planiranim budžetu.



2. OBLIKOVANJE—Svaki projekt je jedinstven, od mjera, rasporeda opreme, tipu opreme i dostupnim energentima. Naši projekti obuhvaćaju instalacije vode, struje, plina i ventilacije. Proučavamo idealnu snagu i potrošnju za svaki pojedini komad opreme. Možemo izraditi i realne poglede kako bismo provjerili izvedivost i estetiku projekta.



3. IZDRŽLJIVOST—U našim projektima koristimo čelične profile visoke kvalitete kako bismo povećali čvrstoću i izdržljivost. Oprema koju isporučujemo za kuhanje, hlađenje, pranje i ventilaciju najbolje je kvalitete i riječ je o proizvodima vodećih proizvođača u sektoru.

4. SIGURNOST—Projektiramo i dimenzioniramo prostore kako bi se poboljšala ergonomija i spriječili rizici od nezgoda na radu.

5. HIGIJENA— Jamčimo higijenu i sigurnost hrane ugradnjom visokokvalitetnih materijala i opreme čime se olakšava čišćenje i sanitacija uređaja, opreme, dijelova radnog prostora. Ventilacijski sustavi osiguravaju optimalno izvlačenje zraka kako bi se izbjeglo širenje neugodnih mirisa.

6. ODRŽIVOST—Oprema koju isporučujemo ima minimalnu potrošnju vode i energije: induksijske ploče, senzora za isključivanje opreme, odvajanje rashladne opreme od one termičke, LED rasvjeta i slično.

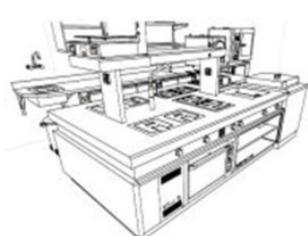
7. SUKLADNOST—U svim našim projektima primjenjuje se usklađenost s regulativom Gastronom (EN 631—DIN 66075), obveznom u velikim kuhinjama. Oprema raspolaže CE certifikatima i zadovoljava svim aktualnim propisima vezanim za izdržljivost, otpornost, HACCP, kao i nove zahtjeve vezane za COVID-19.

8. TEHNIČKA PODRŠKA—Za svu ponuđenu opremu osiguravamo servis i dostupne rezervne dijelove na području cijele Hrvatske, Slovenije i šire.

9. JAMSTVO—Brinemo se da je za projektiranje, montažu i osiguravanje ispravnog funkcioniranja profesionalnih uređaja. Naše iskustvo pokriva opreme kuhinja i barova u hotelima i restoranima, institucijama, ali i praonicama.



10. BREDOVI—Naši brendovi su respektabilni brendovi s dugogodišnjim iskustvom i vrhunskom postprodajnom uslugom.



11. EDUKACIJA OSOBLJA—Kupnja opreme ili opremanje cjelokupnog objekta za sobom nose i edukaciju osoblja za rad na uređajima. Osim navedenog možemo ponuditi i optimizaciju rada osoblja uz oslanjanje na tehničko-tehnološka rješenja.



Lista referenci

Restorani

Konoba Pelegrini, Šibenik
 Restoran Boškinac, Novalja
 Restoran Tattva – klub Kalypso, Zrće, Novalja
 Restoran Zijavica, Mošćenička Draga
 Restoran Bevanda, Opatija
 Restoran Lešić Dimitri, Korčula
 Zlatna školjka, Rijeka
 Trattoria Mandrač, Volosko
 Osteria Veranda, Volosko
 Restoran Carmen, Dubrovnik
 Konoba Kali, Medveja
 Restoran Ružmarin, Opatija
 Restoran Bianco&Nero, Opatija
 Restoran Roko, Opatija
 Restoran Lumber, Opatija
 Luciano Restoran - San Canzian - Village & Hotel, Buje
 Restoran Laguna, Kamp Stupice, Pula
 Restoran Gonar, Supetarska Draga, Rab
 Restoran More, Supetarska Draga, Rab
 Restoran Biser Kandarola, Frkanj, Rab
 Bora Bar, Rovenska, Veli Lošinj
 Restoran Mol, Rovenska, Veli Lošinj
 Konoba Adio Mare, Korčula
 Restoran Kinkela, Bregi
 Velo kafe, Labin
 Restoran Due Fratelli, Labin
 Pizzeria Pineta, Labin
 La Vita Bistro & Street Food, Mošćenička Draga
 Oštarija Fortica, Kastav
 Restoran Tvrđava Knin, Knin
 Bistro Fran, Novi Vinodolski
 Bistro Vrtić, Novi Vinodolski
 Restoran Riva, Novalja
 Restoran Carmen, Tisno
 Restoran Roko, Bjelovar
 Restoran kamp Slamni, Klimno
 Hadria d.o.o., Kamp Omišalj
 Restoran Copaccana, Dubrovnik
 Valamar Restaurant hotel Zagreb, Poreč
 Restoran Volta, Rijeka
 Grill Zona, Kantrida, Rijeka
 Restoran Stara Pošta, Permani
 Iskra, obrt za ugostiteljstvo, Lokve
 Restoran Zeleni kut, Donji Zvečaj (Duga Resa)
 Seoski Turizam Đurina Hiža, Varaždinske Toplice
 Konoba Pod Prevolt, Milohnići (Malinska)

Hoteli

Hilton Rijeka Costabella Resort and Spa, Rijeka
 Maistra Collection Grand Park Hotel, Rovinj
 Maistra Monte Mulini, Rovinj
 Maistra Hotel Lone, Rovinj
 Hotel Westin, Zagreb
 Hotel Parentium, Poreč
 Hotel Plavi, Poreč
 Hotel Istra, Poreč
 Hotel Molindrio, Poreč
 Hotel Park, Poreč
 Hotel Garden Istra, Umag
 TN Stella Maris, Umag
 Hotel Sol Aurora, Umag
 Hotel Melia Coral, Umag
 Valamar Collection Imperial Hotel, Rab
 Le Meridien Lav, Podstrana, Split
 Resort Crvena Luka, Biograd na Moru
 Hotel Continental, Rijeka
 Hotel Jadran, Rijeka
 Hotel Neboder, Rijeka
 Hotel Joel, Novalja
 Hotel Roxanich, Motovun
 Hotel La Loggia, Labin
 Hotel Fontana, Buzet
 Hotel Arbiane, Rab
 Hotel Cvita, Split
 San Canzian Village & Hotel, Buje
 Hotel Ikador, Opatija (Ika)
 Blue Waves Resort, Malinska
 Kobilarna Lipica, Lipica
 Prenočište Lucija, Kostrena
 Uvala Scott, Kraljevica
 Hotel Vinotel Gospoja, Vrbnik
 Pizzeria Gospoja, Vrbnik
 Toplice Sveti Martin, Sveti Martin na Muri
 Hotel Lero, Dubrovnik
 Villa Orabelle, Dubrovnik
 Villa Bošković, Dubrovnik
 Hotel Osmino, Slano
 Hotel Navis, Opatija
 Alp Penzion, Bled
 Hostel Panorama, Portorož
 Liburnia Riviera Hoteli d.d., Opatija
 Jadranka Turizam d.o.o., Mali Lošinj

Barovi

Dark Volvo Bar, Divača
 Gin & Juice, Ljubljana
 Valamar Beach Bar Luna, Poreč
 Wine Bar Gospoja, Rijeka
 Kaiser Bar, Opatija
 Forest Pub, Jurdani
 Pinch, Pakoštane
 Caffe Bar Utopia, Mali Lošinj
 Plasica, Novalja
 Lorenzo, Pag
 Tik-Tak, Opatija
 Vintage Bar, Rijeka
 Vivat Fina Vina Wine Bar, Zagreb

Ostalo

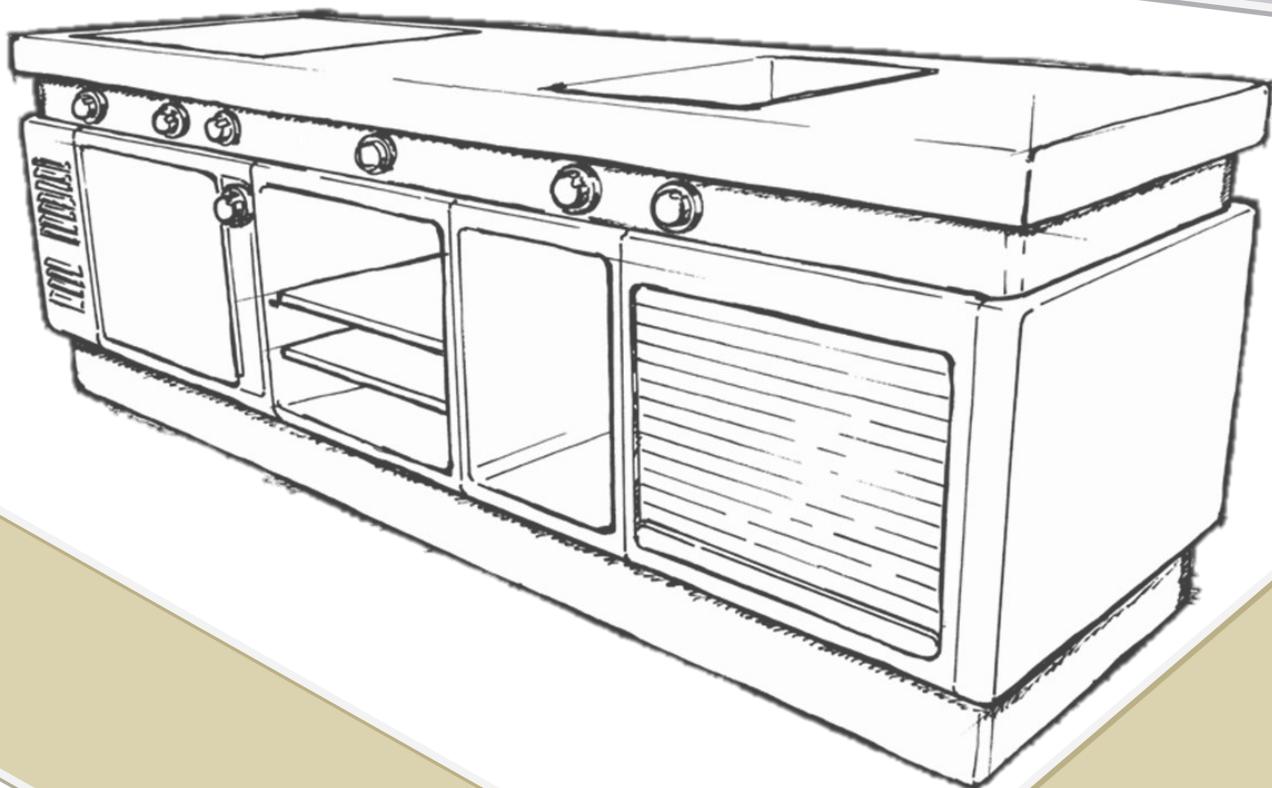
Buretić Bregi, Bregi (Matulji)
 Ziganje tartufi d.o.o., Plovanija
 OPG Antolović Milan, Tinjan
 OPG Elizabeta Glotz, Nova Gradiška
 Pepefiš, Riba Dražin d.o.o., Kaštel Kambelovac
 Hug&Punch Coffee Barista Campus
 Chef d.o.o., Koprivnica
 Led d.o.o., Umag
 Lumbertrans d.o.o., Matulji
 DL Tehnologije, Kloštar Ivančić
 Radnički restoran – menza Cimos Buzet-Roč
 Mesnica Kuzma, Kastav
 Mesnica Boškarin, Rijeka
 Mesnica Jedretić, Mošćenička Draga
 Mesoperada, Slatina
 Mac-Sport, Opatija
 Gradska društvo Crvenog križa Opatija
 Omnes., Matulji
 Pekarna Pečjak, Zagreb
 Plodina d.d., Rijeka
 Proper d.o.o., Rijeka
 Rational Distribution, Bolzano
 Zadarska županija, Zadar
 Unilever Food Solutions, Zagreb
 Bowling City Split, Split

Predškolske i školske ustanove i obrazovne institucije

Obrtničko učilište Zagreb
 Ugostiteljska škola, Opatija
 Ugostiteljsko-turističko učilište Zagreb
 Medicinski fakultet, Rijeka
 Katolička osnovna škola Josip Pavlišić, Rijeka
 Dječji vrtić Tići, Vrsar-Orsera
 Dječji vrtić Hlojkica, Delnice
 Dječji vrtić Opatija, Opatija
 Dječji vrtić Planet Mašte, Rijeka
 Visoka škola Aspira, Split/Zagreb
 Visoka škola PAR, Rijeka
 Studentski centar Rijeka
 Studentski centar Pula

Slastičarnice

Gradska kavarna, Lovran
 Slastičarnica Mirže, Karlovac
 Brasserie On 7, Split
 AMI, Ogulin
 Loki, Jurdani, Matulji



instagram.com/eten.hr



facebook.com/eten.hr



linkedin.com/etendoo

ETEN d.o.o.

Jurdani 98

HR-51211 Matulji

www.eten.hr

Telefon +385 51 510 373

E-mail info@eten.hr



ETEN