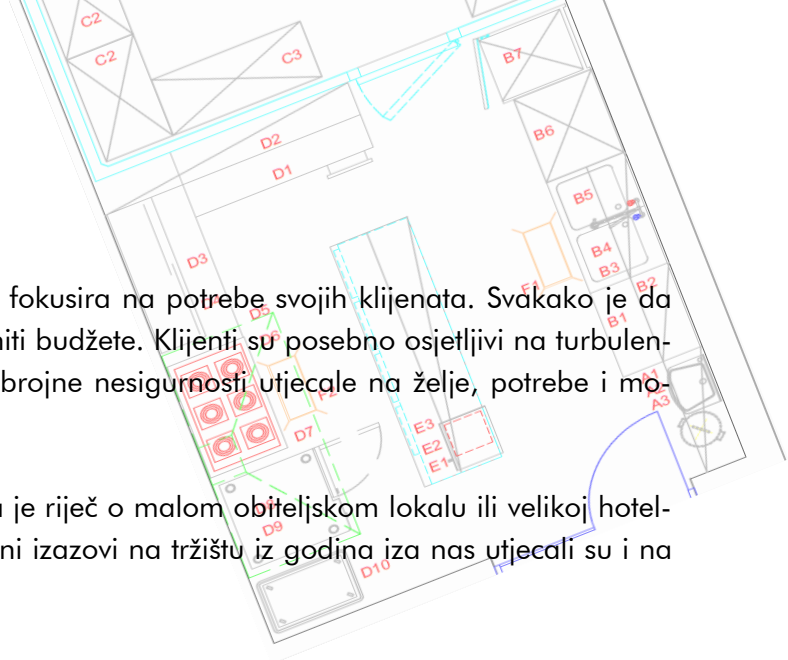
ETEN

Inovativno.

Sva oprema za Vaše poslovanje na jednom mjestu

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 lokalu 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
- BUFFET I SHOW COOKING
- PRANJE RUBLJA

Sitni inventar

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

Ostalo

- HIGIJENA I TEKSTIL
- PROJEKTIRANJE I EDUKACIJE OSOBLJA

Vaš GRENKE partner

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 gostiju, odnosno kupaca treba pokriti, ali i samu ponudu prema kojoj se formira potrebna oprema.

Naši istaknuti brendovi za modularne kuhinje su:
Salvis AG—Švicarska
Silko—Italija
Bartscher—Njemačka

Parnokonvekcijski aparati:
Salvis AG—Švicarska
Mychef—Španjolska
Sogeco / Gierre—Italija

SALVIS - 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, opcijske 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.

TERMIČKA OPREMA

SILKO—talijanski proizvođač profesionalnih kuhinja s preko 40 godina iskustva u vrhunskim uređajima pokriva od linija 650, 700, 900, 1100 i drop-in.

Od svog početka Silko odgovara na zahtjeve najzahtjevnijih korisnika u cjelokupnom procesu pripreme hrane kako bi se kuhari maksimalno mogli posvetiti svome poslu i kreativnosti.

Silko u brojevima:

- 2500 projekata u posljednjih 15 godina
- 100% Made in Italy
- 9000 uređaja prodanih godišnje

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

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

TERMIČKA OPREMA

MYCHEF— u grupaciji Distform, vodećem španjolskom proizvođaču namještaja i opreme za profesionalne kuhinje Mychef predstavlja brend parnokonvekcijskih aparata. 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 Joanom Rocom, tvrtka je počela dizajnirati i razvijati parnokonvekcijske aparate posebno kako bi zadovoljila najviše zahtjeve kuhanja na niskim temperaturama.

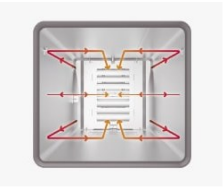
Linije proizvoda Mychef su:

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 veliči-nama sa sučeljima CONCEPT i EVOLUTION.

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

BAKE modeli dostupni su u 600x400 formatu i otvaranjem vrata krilno ili prema dolje s linija-iBAKE, BAKEMASTER, BAKE PRO i BAKERSHOP.



Gotovo svi modeli iz ponude dostupni su sa au-tomatskim 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 brend 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.

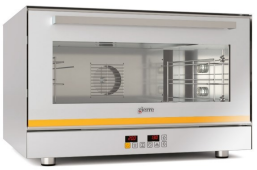
Linija b.Tek je sofisticirana linija dostupna u kapacitetima 7, 11 i 20 GN 1/1, kao i 10 i 20 GN 2/1. Brojne opcije omogućavaju da si korisnik izabere najbolje rješenje za sebe, poput tipa i broja sondi, sustava pranja, direktne vlage ili bojlera i otvaranja vrata.

GIERRE— ono što je Sogeco u IK Interklimat grupi za gastronomiju, to je Gierre za slastičarstvo i pekarstvo. Kao prepoznatljiv brend 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 tijesta i slično dostupne su u ovome programu.



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.

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.

INOVACIJA NA TRŽIŠTU

TERMIČKA OPREMA

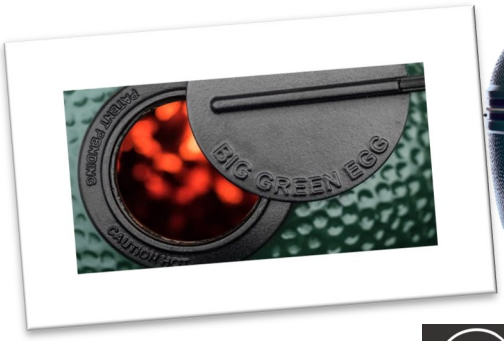
Kopa—sinonim za peć na ugljen. Osim poznatih peći na drveni ugljen, slovenska Kopa u svome asortimanu raspolaže još i sa smokeri-ma, Hibachi i Yakitori roštilji-ma, kao i Robata i Parilla roštiljima.

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

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 pi-še 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 grijaće ploče OnFire jedin-stvenog 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 će-te uživati u ugodnom zatvorenom okruženju.

TERMIČKA OPREMA

Arris Catering Equipment—talijanski brend specijaliziran za roštilje. S linijama proizvoda poput Grillvapor, Fry Top Green Energy i Overgrill nadmašuju očekivanja i najzahtjevnijih korisnika. S obzirom na specijalizaciju na jedan proizvod, Arris kod svojih roštilja ima fantastične rezultate distribucije topline, brzine rada i održavanja temperature, što roštilje iz ove tvornice svrstava među sam vrh po energetskoj učinkovitosti i performansama.

Sousvide tools—britanski brend sousvide tools.com® koji u svome asortimanu pokriva proizvode za sve ljubitelje vakuuma i kuhanja sous-vide metodom.

Asortiman pokriva od poluprofesionalnih do profesionalnih uređaja, pri čemu ulaz u svijet sous-vide tehnike nije nikada bio jednostavniji.

Julabo Fusionchef—vrhunski njemački sous-vide cirkulatori za najzahtjevnije korisnike. Odabirom između linija Pearl ili Diamond, korisnici biraju sučelje i funkcije, a potom odabirom varijante uređaja biraju rješenje koje je upravo za njih.

Bez kompromisa.

Verde Limone Sonic Ager—slobodno možemo reći da je riječ o revolucionarnom uređaju. S ultrazvučnim valovima, ovaj uređaj omekšava, produljuje rokove trajnosti i čini posao lakšim i jednostavnijim. Radi na bilo kojim temperaturama jer proces ultrazvuka prodire duboko u namirnicu. Omekšavanje komada mesa u sat vremena na razinu mekoće suhog zrenja od mjesec dana čini ovaj uređaj fascinantnim. Naravno, primjenu je našao i u slastičarstvu i miksologiji.

Kreiran od inovatora, napravljen za budućnost.

Firex — brend koji je godinama bio sinonim za velike kuhinje i industrijsku proizvodnju, svojim je novim linijama Figaro i Cucimix doveo revoluciju. Cucimix predstavlja najnoviju generaciju kotlova za kuhanje koja sa zapreminom već od 30 litara, pa sve do 320L omogućava kuhanje čak i pod tlakom pri čemu se vrijeme kuhanja smanjuje za čak 70%, funkcija miješanja omogućava bezbrižni rad.

Figaro, s druge strane predstavlja revolucionarnu nagibnu tavu koja u radu postiže bolje rezultate od klasičnih uređaja za čak četiri puta, produktivnost je veća 3 puta, a utrošak energije manji za 40% uz kraće vrijeme termičke obrade od 50 do 70%

TERMIČKA OPREMA

SUZUMO— ovaj japanski brend donio je revoluciju u svijet sushija!

Sushi je zdrav, ukusan i primamljiv, ali izrada sushija nije lak zadatak.

SUZUMO OLAKŠAVA VAŠE POSLOVANJE

- Nije potreban intenzivan trening niti specijalizirano osoblje
- Konzistentni rezultati svaki put
- Čisto poslovanje i visoka razina sanitarne ispravnosti
- Brza i učinkovita proizvodnja
- Jednostavnost korištenja

Brojevi koji govore sve:

4.800 komada Nigiri sushija na sat

400 komada Maki sushija na sat

Suzumo je specijaliziran za rižu—dakle ne samo da proizvodi uređaje za izradu sushija, već u suradnji s agentima diljem svijeta razvija uređaje za izradu kutija za hranu, rižine okruglice i ostale japanske specijalitete koji oduševljavaju korisnike.

Suzumo je razvijao uređaje za miješanje i kuhanje riže, kao i uređaje za izradu Uramaki, Nigiri i Maki sushija, rezače, uređaje za pakiranje koji pojednostavljuju poslovanje i omogućuju praćenje troškova i normativa, pri čemu je kvaliteta od prvog do zadnjeg sushija uvijek ista—visoka!

ČUVANJE HRANE I TRANSPORT

ScanBox
Bringing your food with care

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 sanitarne ispravnosti, ScanBox je razvio sustave koje imaju kompresorsko i peltier (mirno) hlađenje, konvekcijsko ili statičko grijanje i neutralne varijante.

HIT NA TRŽIŠTU!

ČUVANJE HRANE I TRANSPORT

Kängabox—njemački brend iza kojeg stoji proizvođač Feurer. Otporni, ali lagani, 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.

REGENERACIJA HRANE

Moduline—talijanski proizvođač preko 30 godina razvija inovativne sustave u pripremi hrane, a specijalizirani su, osim za paromate i parnokonvekcijske aparate i za opremu za niskotemperaturno kuhanje, regeneraciju i održavanje temperature jela. Tehnologija koja se sve više primjenjuje—Cook-Chill i Cook-Freeze s naglaskom na centraliziranu proizvodnju i satelitske kuhinje sve je češća i kroz uštedu na opremi i energentima, kroz bolju organizaciju radnih procesa postižu se performanse nezamislive u konvencionalnoj gastronomiji. Kvaliteta jela ostaje na visokoj razini, kontrola normativa i smanjenje otpada od hrane daju naglasak ovoj opremi i na taj način omogućavaju da budete u trendu i štedite.

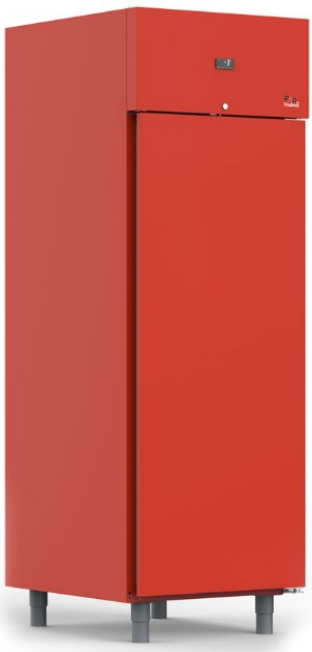
RASHLADNI UREĐAJI

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.

Friulinox—konstruirao i proizveo najširi asortiman visokokvalitetnih profesionalnih rashladnih uređaja za ugostiteljstvo od 1972. Svi korišteni materijali i komponente, principi rada, pouzdanost rashladnih sustava i precizna završna obrada ključni su elementi marke. Statistički gledano, u poslu s hranom, najmanje 40 do 60 posto potrošnje energije pripisuje se opremi za hlađenje., stoga je od iznimne važnosti izabrati odgovarajuću opremu.



RASHLADNI UREĐAJI

Infrico—gotovo 40 godina ovaj španjolski proizvođač kreira najbolja rješenja u svijetu rashlada za sve klijente i sektore.

Od inovativnih ohlađivača boca, pultnih rashlada, brzorashladnih uređaja, komora za suho zrenje, vitrina za supermarkete, pekare, slastičarne sve do specifičnih proizvoda koji se razvijaju za kupce, proizvodna paleta dovoljno je široka da može zadovoljiti svakog klijenta.

RASHLADNI UREĐAJI

Tecfrigo—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.

Mogućnost personalizacije, RAL boja, kao i brojne opcije koje svaki od proizvoda Tecfriga ima pružaju vrhunsko prilagođavanje svakom klijentu i projektu, čime se dobiva jedinstvena mogućnost za personalizaciju, uz pri tome, vrhunsku kvalitetu proizvoda.

Prateći najnovije trendove, Tecfrigo svoju ekspertizu na području rashladne tehnike dopunjuje novim modelima čime proizvodi ovog proizvođača predstavljaju sam vrhunac ponude u ovom sektoru.

RASHLADNI UREĐAJI

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

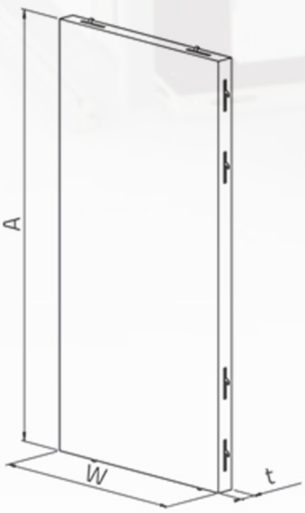
S linijama Entry, Nortech, Nortech Plus pokrivaju širok raspon tržišta.

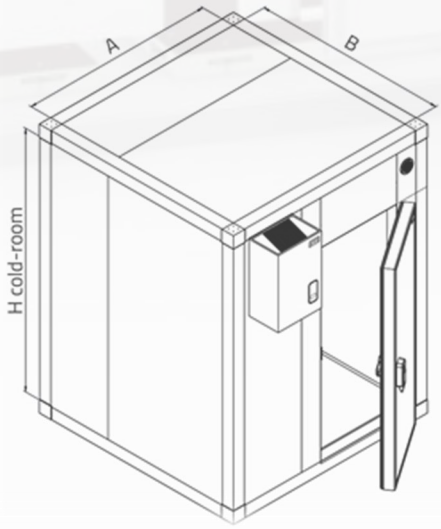
NORMANN
EXTRAORDINARYCHILLING

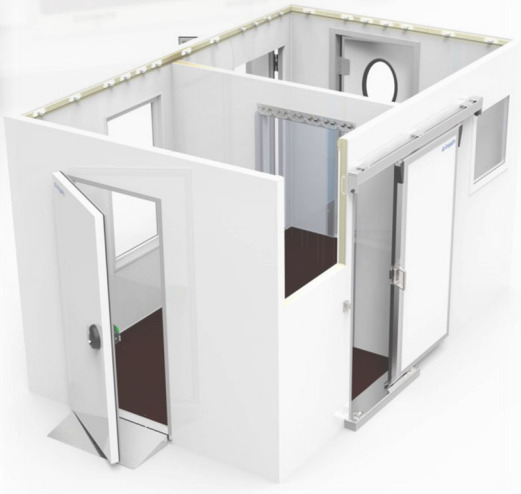
Pristupačne cijene, izuzetne performanse i izdržljivost omogućavaju da svi korisnici uređaja ovog brenda uživaju dugi niz godina u kvaliteti.

RASHLADNI UREĐAJI

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







PERILICE ČAŠA I POSUĐA

Silver—kao dio Ali Grupe jedan je od brendova koji ima pristup najnovijoj tehnologiji i najmodernijim proizvodnim procesima, pri čemu se sve komponente proizvode „In-house“.

Iskustvo dugo 32 godine, 150 zaposlenih i konstantni rast i proizvodnja od 35 tisuća uređaja godišnje brend Silver čini izuzetno pouzdanim partnerom svakog poslovanja.

U potpultnim perilicama Silver je prisutan s linijama Mono, Double, Top i Excel.

Protočne perilice s haubom dostupne su u linijama 1300, 1400 i 1500.

Silver osim navedenih uređaja ima u asortimanu tračne i tunelske perilice, perilice crnog suđa.

PERILICE ČAŠA I POSUĐA

Kromo—talijanski proizvođač perilica, a kao dio Ali Grupe prisutni su u cijelome svijetu sa svojim asortimanom. Sa linijama Aqua, Dupla, Lux^2, Premium^2 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.

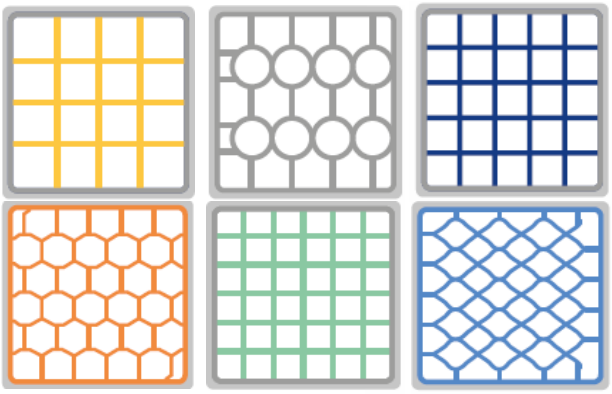
Brojne opcije omogućavaju svim korisnicima da pronađu idealno rješenje za sebe.

Jemi—španjolski proizvođač čiji je spiritus movens i slogan *Simply built to last*.

Zasnovane na provjerenoj 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.

PERILICE ČAŠA I POSUĐA

FRIES Rack System—austrijski proizvođač plastičnih komponenti FRIES Kunstofftechnik već preko 40 godina proizvodi vrhunske rackove i košare za perilice. Visoka izdržljivost i kvaliteta dokazani su u brojnim slučajevima, a odabir Friesa kao OEM proizvođača brojnih vrhunskih proizvođača perilica to i dokazuje.



PRIPREMA I OMEKŠAVANJE VODE

Kinetico® water systems

AQUA

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.

OPREMA ZA PIZZERIE

OEM—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 asortiman posuda, lopata, četki i slično, a osim navedenog za kupce je moguće organizirati i treninge.

Esposito forni—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.

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

LEDOMATI

Jolyice—brend talijanske kompanije Castel MAC, koje postoji od 1963., a koja je dio Ali Grupe. U svom asortimanu raspolažu s ledomatima s punom kockom, šupljom kockom i pahuljastim ledom.

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

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

HOSHIZAKI—uređaji ove kompanije 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.

NEUTRALNA OPREMA

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

POMOĆNI 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.

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

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.

POMOĆNI UREĐAJI

Mychef—šoanjolski proizvođač u sektoru opreme već dugi niz godina razvija liniju uređaja za vakuumiranje. Dostupne linije su iSensor i goSensor koje se razlikuju po sučelju i performansama.

goSensor modeli su dostupni sa vakuum pumpama Value i Becker i dostupni u raznim veličinama. Njihovo sučelje je jednostavno, a izrada je robusna.

iSensor linija izvedena je na bazi goSensor linije uz programe rada, dostupne pumpe Becker i Busch. Inovacije, brojni patenti i opcije obilježavaju ovu liniju uređaja.

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

www.friulmed.it

POMOĆNI UREĐAJI

Bottene—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.

Robot Coupe—specijalist u području rezača povrća, štapnih miksera i ostlaih uređaja visoke produktivnosti i kvalitete. Preko 60 godina Robot Coupe iz Francuske ide po svijetu i nalazi se u kuhinjama najboljih restorana.

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 samim kapacitetom proizvodnje izuzetno moćni i brzi.

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.

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.

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.

Minerva Omega—od svojih početaka 1945. do danas Minerva Omega grupa razvila se u proizvođača kvalitetne opreme za mesnice i obradu mesa i prerađevina. U međuvremenu ekipirala se i snažnim brendovima poput GAM-a.

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

POMOĆNI UREĐAJI

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

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.

U svijetu salamoreznica **Mistro** je još jedan veliki brend. Od 1965. specijalizirani za proizvodnju salamoreznica, a širokim asortimanom 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.

OMS— talijanski proizvođač s iskustvom od 60 godina u svijetu salamoreznica. Dostupni uređaji su vertikalne i gravitacijske salamoreznice, s prijenosima remenom ili zupčanicima, a dostupne su i manualne salamoreznice.

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

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

POMOĆNI UREĐAJI

Roller Grill—od 1947. postoji kao vodeći francuski proizvođač profesionalne opreme za ugostiteljstvo. Najpoznatiji uređaji su ploče za palačinke, waffle makeri, uređaji za gyrose i kebabe, hot dog, kao i brojni drugi uređaji.

Hendi— brend u čijem asortimanu 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.

Idral— talijanski proizvođač slavina i sanitarne opreme preko 50 godina.

Sa linijom Idral Chef pokrivaju sve potrebe u profesionalnom ugostiteljstvu.

Robusnost i visoka kvaliteta obilježavaju ovog proizvođača.

POMOĆNI UREĐAJI

Kuhinjski roboti za kuhanje, miješanje, i ostale zadatke postali su nezamjenjivi uređaji u svakoj profesionalnoj kuhinji.

Sukladno budžetu i željenim potrebama možemo ponuditi:
-Hotmix Pro
-Hendichef
-Taurus Mycook

Profesionalni procesori smrznute hrane svojom popularnošću koja iz godine u godinu ne jenjava imaju sve širi asortiman na tržištu.

Sukladno budžetu i željenim potrebama možemo ponuditi:
-Hotmix Pro Giaz / Easy Giaz
-Pacojet
-Taurus Rowzer Plus

APARATI ZA KAVU

Kava, jedan od najčešćih proizvoda u ugostiteljstvu i jedini napitak koji se kuha, za kog trebamo biti odgovorni od početka do kraja.

U sektoru aparata za kavu i popratne opreme surađujemo s renomiranim brendovima kako bi klijentima pružili idealnu kvalitetu za njihove potrebe.

Proizvođači s kojima surađujemo su:

- FAEMA
- IBERITAL
- OTTO FLORENCE.

FAEMA još od 1945. je fokusirana na aparate za kavu i slobodno se može reći da je to jedan od vodećih talijanskih brendova. Od revolucionarnog modela E61 iz 1960-ih do sofisticiranih E71 modela i automatskih aparata, Faema ne prepušta stvari slučaju već nudi kvalitetu bez kompromisa.

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, Vision i Vista čine perjanicu ponude.

Otto Florence je brend Conti Valerio S.r.l. i koristi tehnologiju i iskustvo matičnog brenda sa preko 100 godina iskustva.

Svi mlinci za kavu su izrađeni ručno i zadovoljavaju i najzahtjevnije korisnike.

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 grijaćih 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.

PRANJE RUBLJA

Grandimpianti—talijanski proizvođač profesionalne praonič-ke opreme koji kapacitetom pokrivaju sve profile korisnika.

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

grandimpianti
intelligent laundry equipment

PRIBOR ZA JELO

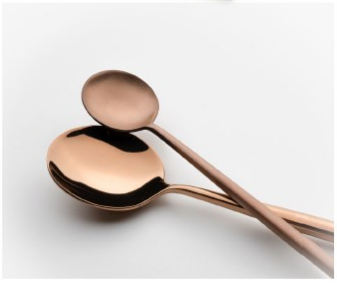
Portugalski **Cutipol** sinonim je za ekstravaganciju. Pribor za jelo je toliko upečatljiv da pojedini ugostitelji za pojedina jela biraju Cutipol kao pribor koji može pratiti njihova jela.

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.

PVD PRETO | PVD BLACK

PVD CHAMPAGNE | PVD CHAMPAGNE



BRILHANTE | MIRROR POLISHED

MATTE | MATTE BRUSHED

DOURADO | GOLD

ROSA DOURADO | ROSE GOLD

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.

CRISTEL
FRANCE

Agnelli
SINCE 1907

DÉGLON
COUTELIER DEPUIS 1921

50 YEARS
WAS
GERMANY

RISOLI
IL PRESSOFUSO IN CUCINA

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!

Chef&Sommelier

LA ROCHÈRE 1475 FRANCE

Zalto GLASPERFEKTION

The Bars - since 1999 -

The Bars—Vrhunska oprema za barove i barmene.

Širok asortiman, pristupačne cijene i izuzetna kvaliteta!

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 cjelokupnoj slici.

HIGIJENA 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.

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 Clement Design, Gary's Workwear, 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 planiranom 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 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: indukcijske 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 Gastronorm (EN 631—DIN 66075), obaveznom 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. BRENDOVI—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 Mandrać, 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 Copacabana, 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)

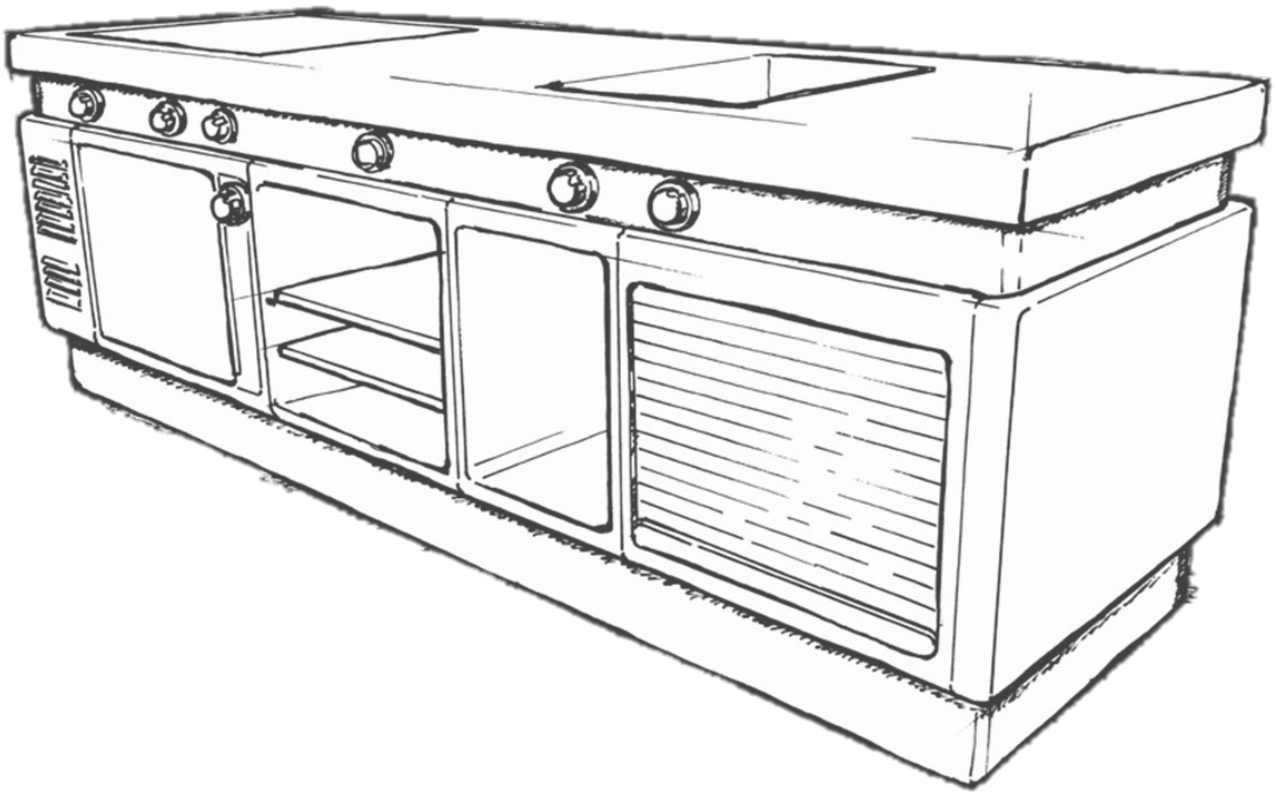
Slastičarnice
Gradska kavana, Lovran
Slastičarnica Mirže, Karlovac
Brasserie On 7, Split
AMI, Ogulin
Loki, Jurdani, Matulji

Hoteli
Hilton Rijeka Costabella Resort and Spa, Rijeka
Hotel Zonar, Zagreb
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 Arbiana, Rab
Hotel Cvita, Split
San Canzian Village & Hotel, Buje
Hotel Ikador, Opatija (Ika)
Blue Waves Resort, Malinska
Kobilarna Lipica, Lipica
Prenoćište 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 Osmine, Slano
Hotel Navis, Opatija
Alp Penzion, Bled
Hostel Panorama, Portorož
Liburnia Riviera Hoteli d.d., Opatija
Jadranka Turizam d.o.o., Mali Lošinj

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

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
Lorenco, Pag
Tik-Tak, Opatija
Vintage Bar, Rijeka
Vivat Fina Vina Wine Bar, Zagreb

Ostalo
Buretić Bregi, Bregi (Matulji)
Zigante 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 Ivanić
Radnički restoran – menza Cimos Buzet-Roč
Mesnica Kuzma, Kastav
Mesnica Boškarin, Rijeka
Mesnica Jedretić, Mošćenička Draga
Mesoprerada, Slatina
Mac-Sport, Opatija
Gradsko društvo Crvenog križa Opatija
Omnes., Matulji
Pekarna Pečjak, Zagreb
Plodine d.d., Rijeka
Proper d.o.o., Rijeka
Rational Distribution, Bolzano
Zadarska županija, Zadar
Unilever Food Solutions, Zagreb
Bowling City Split, Split



ETEN d.o.o.

Jurdani 98

HR-51211 Matulji

www.eten.hr

Telefon +385 51 510 373

E-mail info@eten.hr

ETEN