



katalog profesionalne opreme



BIJELISVIJET

www.bijelisvijet.hr





Proizvodi za kuhanje

Kuhinjski proizvodi vrhunske kvalitete u potpunosti zadovoljavaju sve potrebe ugostiteljstva.

Linije kuhinjskih proizvoda serije 600, 700 i 900 kvalitetom i veličinom su prilagođene, širem spektru upotrebe, a mogu se kombinirati sukladno zahtjevima kuhinje po Vašoj mjeri.

Sve serije navedenih proizvoda su izrađene od AISI 304 nehrđajućeg čelika.

Jednostavan prednji pristup olakšava servisne intervencije.

Navedeni proizvodi su CE odobreni i usklađeni sa najstrožim europskim standardima i odredbama za profesionalne kuhinje.



Plinski štednjaci



Električni štednjaci



Indukcijska kuhala



Kotlovi



Nagibne tave



Friteze



Kuhala za tjesteninu



Tople kupke



Roštilji



Roštilji na vulkansko kamenje



Hlađena postolja



Neutralne jedinice





Basic linija

Linije kuhinjskih proizvoda serije 600 i 700, kombiniraju vrhunsku tehnologiju i kvalitetu sa malom potrošnjom i optimalnom investicijom.

Asortiman proizvoda uključuje plinske i električne štednjake, friteze, kuhala za tjesteninu, tople kupke, roštilje i neutralne jedinice.

Za maksimalnu fleksibilnost i modularnost dostupne su u širini 40-60-80-100 cm.



Royal

Royal predstavlja dinamičnu i ekskluzivnu liniju proizvoda iza koje se krije profinjen dizajn i elegancija. Savršen je alat za pripremanje ukusnih jela u raskošnim vilama, kuhinjama luksuznih hotela, a bez obzira na to što je konstruirana za profesionalce, jednostavna upotreba i održavanje daje mogućnost kućanske uporabe. Royal omogućuje odlične performanse te fleksibilnost profesionalne opreme u samo jednoj jedinici za kuhanje koja dolazi u različitim bojama – od crne i bijele pa do crvene, plave i zelene. Svi elementi ove linije vrhunski su proizvodi visoke kvalitete i izrade.





Rashladni uređaji

Hladnjaci

Linija hladnjaka je savršen odabir za bilo koju profesionalnu kuhinju, bilo da se radi o profesionalnim ili pomoćnim hladnjacima. Svi modeli uspravnih profesionalnih hladnjaka obostrano su obloženi AISI 304 nehrđajućim čelikom.



Ledomati

Linija ledomata uključuje širok odabir proizvoda sa sistemima hlađenja na zrak ili vodu, korištenjem ekološkog rashladnog plina R404a.

Rashladni stolovi

Profesionalni rashladni stolovi pružaju mogućnost spremanja veće količine hrane i čvrste radne površine. Modeli dolaze sa 1,2,3 ili 4 vrata i svi su obostrano obloženi AISI 304 nehrđajućim čelikom.

Fontane i dispenzeri za vodu

Dispenzeri za vodu predstavljaju sigurnu i ekonomičnu opskrbu hladnom vodom u velikim količinama. Fontane su posebno dizajnirane za upotrebu na javnim mjestima



Šok hladnjaci

Zahvaljujući naprednoj tehnologiji i elektronici, koja se nalazi u većini modela, šok hladnjaci mogu prepoznati koji se prehrambeni proizvodi u njega spremaju te prilagoditi i kontrolirati odgovarajući ciklus.





Rashladne komore

Linija mini rashladnih komora uključuje dvije osnovne linije: komore od 80 mm i 100 mm debljine i temperaturnog raspona 0° do +8° C i 10° do -25° C. Unutar tih razmjera moguće je odabrati proizvod koji najbolje odgovara zahtjevima i potrebama Vaše kuhinje. Linija obuhvaća rashladne komore kapaciteta od 1,84 m³ do 14 m³.





Perilice posuđa

Uređaji za pranje posuđa visoke su kvalitete izrade i sigurnosnih standarda. Asortiman uređaja za pranje posuđa uključuje perilice čaša, perilice posuđa, vertikalne perilice posuđa, perilice tava, tračne perilice i sušilice. Svi profesionalni proizvodi za pranje posuđa nude optimalnu izvedbu, a neki od modela podržavaju HACCP programe.

Proizvodi dolaze u različitim dimenzijama, različitim kapacitetima košara i funkcijama koje podržavaju. Uređaji su pojedinačno testirani. Opremljeni su dvostrukom obloženom vanjskom pločom za redukciju buke i površinske temperature.

Tračne perilice posuđa

Asortiman tračnih perilica posuđa je širok i uključuje modele koji imaju lijevi i desni ručni pristup kako bi što bolje odgovarali potrebama korisnika. Tračne perilice posuđa mogu se prilagoditi Vašim potrebama, u smislu kapaciteta i dimenzija.



Pećnice

Serija profesionalnih pećnica sadrži tradicionalne pećnice, kombinirane pećnice, električne i plinske salamandere najviše kvalitete. Cijela serija je stvorena da se zadovolje specifične potrebe profesionalnih ugostitelja, s posebnim naglaskom na sigurnost i pouzdanost. Pećnice se elegantno kombiniraju s drugim proizvodima, dajući Vašoj kuhinji visok stupanj i vrhunsku kvalitetu izvedbe.

Konvektomati

Asortiman uključuje nekoliko konfiguracija koje mogu zadovoljiti najzahtjevниje profesionalne uvjete: električni i plinski kombinirani modeli, s GN1/1 i GN2/1 raznih kapaciteta (6, 10 i 20 pladnjeva).



SmartCook

Pećnica zauzima malo prostora te je idealna kako za pekare i kantine, tako i za manje restorane i hotele. Omogućava pripremu svježe mirisne pizze, hruskavog tjesteta za samo minutu i pol, gotovo bez čekanja.



Salamanderi

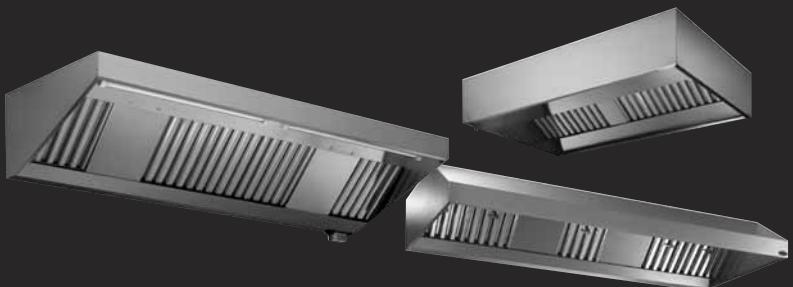
Salamanderi su danas neophodni za profesionalnog kuhara. Pomoći će u dobivanju one savršeno zlatno-smeđe boje i hrskave korice Vaših jela i jednostavno je izuzetan u pripremanju brzih obroka.





Nape

Profesionalna linija napa sastoji se od idealne kombinacije specifičnih proizvoda od zidnih i stropnih napa za kuhinjske uređaje (60 – 70 – 90 cm) do proizvoda specijalno dizajniranih za usisavanje velikih količina masnoće i pare. Linija napa je dostupna od AISI 304 i AISI 430 nehrđajućeg čelika i nudi razne jačine ventilacije. Svi proizvodi uključuju labirint izvedbu filtera koji osigurava veću sigurnost i lako čišćenje.



Neutralna oprema

Serija profesionalnih proizvoda za pripremu jela sadrži proizvode od radnih stolova do jedinica za spremanje koji osiguravaju da Vaš radni prostor bude uvijek savršeno organiziran. Linija proizvoda za pripremu jela izrađena je od AISI 304 nehrđajućeg čelika sa Scotch-Brite vanjskim završetkom. Sve radne površine imaju zaobljene kutove i postolja od cijevi profila 40x40 mm.

Raspoloživa je i dodatna oprema kao nadopuna proizvodima u seriji kako bi se zadovoljile i individualne potrebe.





BIJELISVIJET

Samoposlužne linije



Ponuda se sastoji od jedinica izrađenih od nehrđajućeg čelika topnih, hladnih, neutralnih te vitrina za održavanje, izlaganje i raspodjelu hrane na najbolji mogući način.

Linije sadrže široku paletu modularnih proizvoda, koje je jednostavno složiti, spojiti i održavati. Konkretna rješenja za svaku pojedinu potrebu, pouzdana i praktična.

Idealno riješene za one koji trebaju elegantnu i prilagodljivu distribuciju hrane.





Profesionalne perilice

Perilice rublja su opremljene sa senzorima za optimalnu temperaturu, potrošnju vode, brzinu okretaja čime postižu maksimalan rezultat u ekonomičnosti i kvaliteti pranja rublja.

Profesionalne perilice imaju dvije vrste kontrolnih ploča: elektroničku ploču s mjeračem vremena i kontrolnu ploču s mikroprocesorom. Perilice s elektroničkom pločom imaju 6 standardnih programa dok perilice s mikroprocesorom imaju 30 programa.



Profesionalne sušilice

Profesionalne sušilice dolaze sa 3 opcije grijanja: struja, plin ili para.

Mikroprocesorski programator sušilice sa 10 programa za različite vrste rublja, omogućuje podešavanja temperature, sprječavanje gužvanja, servisni program sa ispisom greške, reverziranje (okretanje lijevo –desno) Sušilice imaju senzore za temperaturu i vlagu, sigurnosne senzore na vratima i ciklus hlađenja na kraju programa sušenja.

Pouzdane su i jednostavne za korištenje, te imaju visoke standarde sigurnosti i kvalitete (UNI EN ISO 9001)



Valjci za glačanje

Profesionalna linija valjaka za glačanje i valjaka za glačanje s opcijom sušenja je dizajnirana kako bi uštedila prostor, vrijeme i energiju.

Modeli valjaka s opcijom sušenja (električni ili plinski) mogu se odlično kombinirati s perilicama s visokim brojem okretaja radi maksimalne uštede vremena i energije.

Zaštitni uređaji (kao što su prekidači u slučaju opasnosti koji se nalaze s obje strane uređaja) i zaštićeni valjci (kod standardnih valjaka) i onih s opcijom sušenja jamče potpunu sigurnost za korisnika.





BIJELI SVIJET

Šankovi

Svi modeli su opremljeni elementima visoke funkcionalnosti, s nizom dodataka koji omogućuju bolju iskoristivost prostora te lakšu i jednostavniju uporabu. Posebna pažnja pri izradi posvećena je kvaliteti korištenih materijala i inovativnom dizajnu koji će zadovoljiti sve higijenske, ergonomiske i estetske zahtjeve.



Kitchenaid

KitchenAid linija sadrži miksere, blendere, tostere i aparate za kavu. Proizvode odlikuje kombinacija efikasnosti, dizajna i snage. Uređaji su raspoloživi u različitim bojama kako bi se uklopili u različite kuhinjske ambijente.





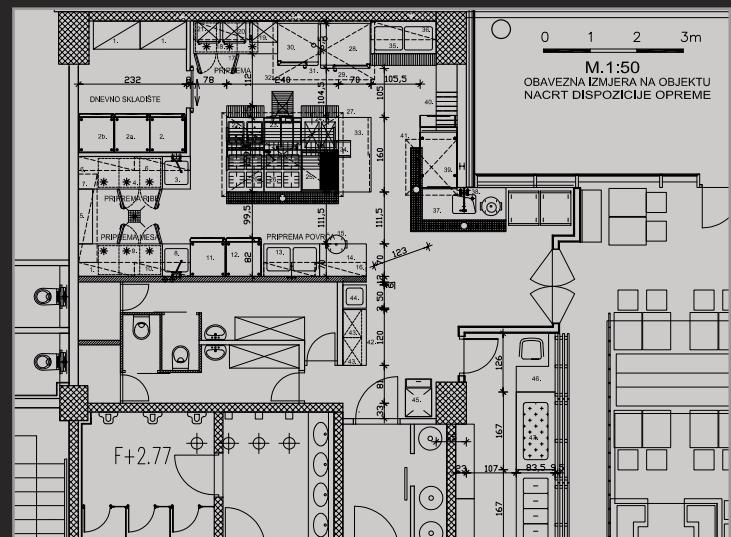
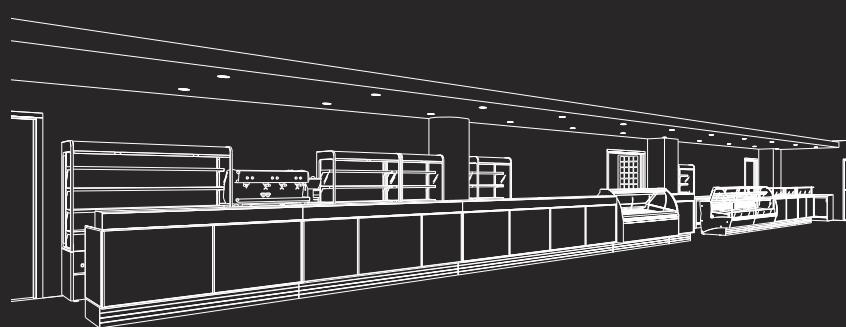
Projektiranje

Oprema može ostvariti svoj puni potencijal tek kada se uklopi u dobar ergonomski dizajn kuhinje i pravonice.

Nakon što razmotrimo elemente kao što su tijek rada, potrebe skladištenja, ukupnu proizvodnju kao i važeće zakonske regulative

nudimo vam usluge projektiranja koje za rezultat imaju optimalnu upotrebu prostora.

Projektiranje uključuje izradu glavnog i izvedbenog tehnološkog projekta sukladno postojećim higijensko sanitarnim i minimalnim tehničkim uvjetima (uključujući HACCP sustav kontrole kritičnih točaka u procesu obrade namirnica) a sve prema važećim propisima.



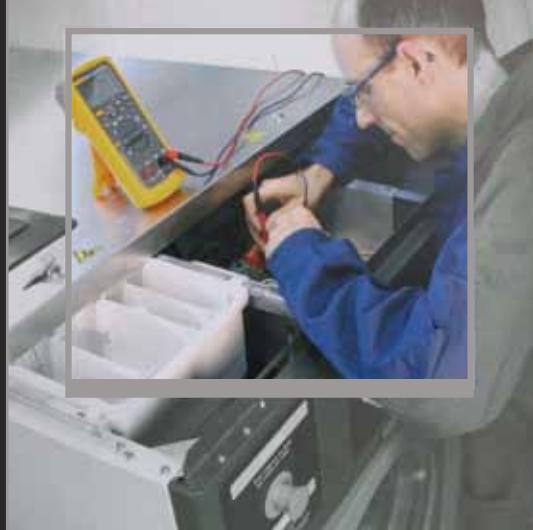
Edukacija

Nudimo usluge stručnog savjetovanja za izbor kuhinjske opreme, izgleda kuhinje i obuke zaposlenika. Vjerujemo da je ključ uspješnog rezultata naše razumijevanje vaših potreba što rezultira ponudom opreme koja zadovoljava vaše potrebe i ima smanjenu potrošnju energije.

Obuka zaposlenika

Iako naša oprema dolazi s priručnikom i uputama za korištenje, također vam možemo pružiti dodatne informacije o radu i korištenju uređaja.

Možemo dogovoriti dolazak jednog od naših trenera tako da svi oni kojima je to potrebno prime odgovarajuću obuku za odabrani uređaj.



Servis i montaža

Od ugradnje do održavanja, možete se osloniti na mrežu servisera koji će u što kraćem vremenu odgovoriti na Vaš poziv.

U mogućnosti smo Vam ponuditi ugovor o preventivnom održavanju koji se može prilagoditi Vašim potrebama tako smanjujući mogućnost budućeg kvarenja opreme.

O nama

Bijeli Svijet d.o.o nudi kompletan assortiman opreme koja je prilagođena potrebama profesionalnih korisnika.

Proizvodi su inovativnog dizajna, izdržljivi i prilagodljivi, sposobni pojednostaviti rad profesionalcima pretvarajući ga u zadovoljstvo.

Tvrtku čini dobro formiran tim, fleksibilan i visoko motiviran, uz dugogodišnje iskustvo u industriji profesionalne opreme za restorane i hotele, koji je u stanju rješavati sve zahtjeve klijenata u potpunosti, od prodaje do tehničke podrške.

Okoliš

Bijeli Svijet se brine o prirodi i Vašoj radnoj sredini.

Proizvodi iz našeg assortimana imaju nisku potrošnju energije, a velik se dio opreme i ambalaže može reciklirati.

Whirlpool

Whirlpool je najveći svjetski proizvođač uređaja za kuhanje, rashladnih uređaja, perilica i sušilica rublja.



BIJELI SVIJET d.o.o., Andrije Žage 43 , 10000 Zagreb

INFO: 091 8 091 091

tel: 01 309 18 70, fax: 01 309 18 71

e-mail: info@bijelisvijet.hr



Mogućnost financiranja

www.bijelisvijet.hr
www.whiteworld.eu

Instalacije





BIJELISVIJET

mob: 091 8 091 091, tel: 01 309 18 70, fax: 01 309 18 71
www.bijelisvijet.hr

Sve informacije u ovom katalogu mogu se izmijeniti bez prethodne najave