

*Z PASJĄ DO
GASTRONOMII*

KATALOG PRODUKTOWY



TELME®

GELATO AND PASTRY MACHINES



URZĄDZENIA

DLA CUKIERNI, LODZIARNI, PIEKARNI I GASTRONOMII

Pasteryzacja i frezowanie lodów. Produkcja kremów, past i nadzień.





Wysokodajne linie do lodów rzemieślniczych



Automaty do śmietany



Frezery dla gastronomii



Urządzenia COMBI do lodów





EKSPRESY DO KAWY

WYSOKOWYDAJNE, AUTOMATYCZNE



EKSPRESY KOLBOWE

DLA CUKIERNI, LODZIARNI, PIEKARNI I GASTRONOMII



 **RANCILIO**

coffeeing the World



URZĄDZENIA CHŁODNICZE

CHŁODNIE, MROŹNIE, MROŹNIE SZOKOWE,
STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE,
URZĄDZENIA PRZEDŁUŻONEGO GAROWANIA

SAGI





WITRYNY

*DLA CUKIERNI, LODZIARNI,
PIEKARNI I GASTRONOMII*





URZĄDZENIA DO PRODUKCJI WYROBÓW CZEKOLADOWYCH I CUKIERNICZYCH

TEMPERÓWKI DO CZEKOLADY, PASY OBLEWAJĄCE, TUNELE, OSD



URZĄDZENIA BEEN to BAR

URZĄDZENIA DO PRODUKCJI PAST Z OWOCÓW TWARDYCH

Od ziarna do tabliczki czekolady.



PACKINT



URZĄDZENIA PIEKARNICZE

MIESZARKI DWURAMIONOWE I SPIRALNE, WAŁKOWNICE,
URZĄDZENIA DO PROWADZENIA NATURALNEGO ZAKWASU

 **Domino**
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT





**ZUCHELLI
FORNI**



PIECE GAZOWE I ELEKTRYCZNE

PIECE OLEJOWE, PIECE OBROTOWE, PIECE COMBI
PIECE HERTOWE, PIECE CYKLOTERMICZNE



ZMYWARKI I SUSZARKI

DLA CUKIERNI, LODZIARNI, PIEKARNI I GASTRONOMII



 **COMENDA**
TO CLEAN. WITH CARE.



KOMORY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

DLA CUKIERNI, LODZIARNI, PIEKARNI I GASTRONOMII





URZĄDZENIA DO NAWAŻANIA

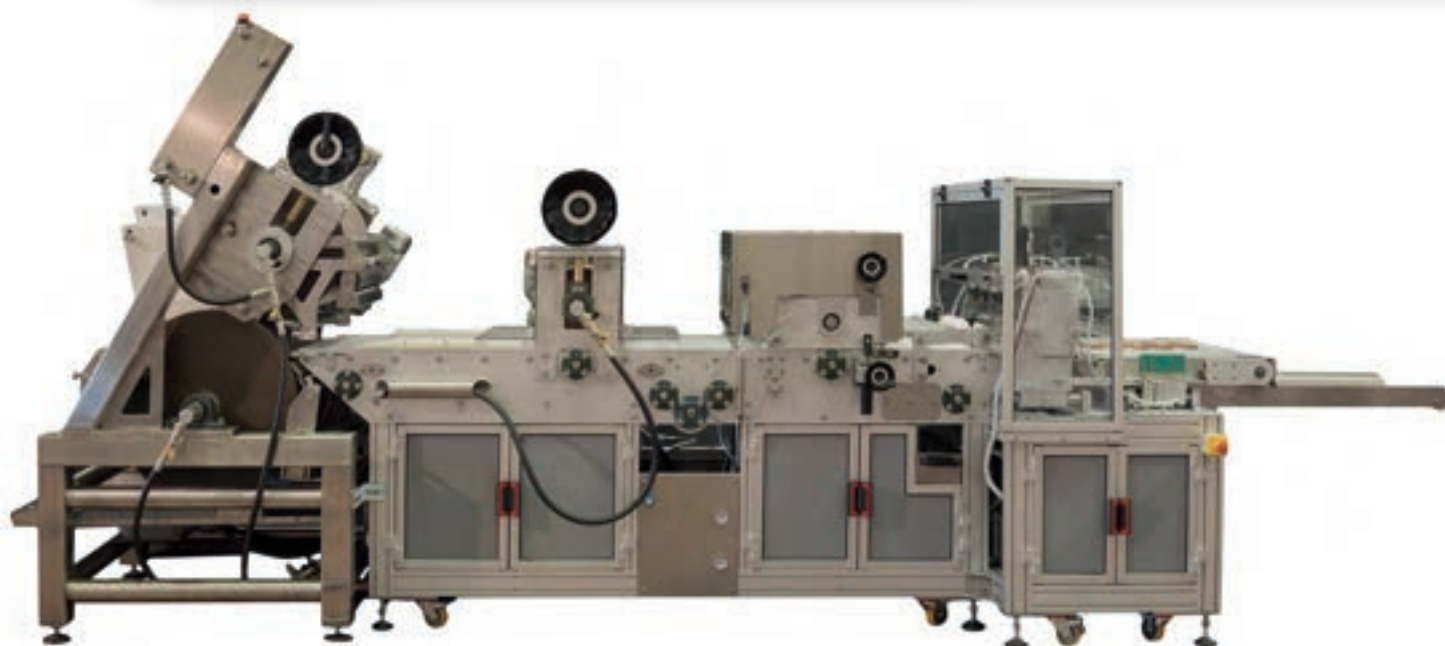
DLA CUKIERNI, LODZIARNI, PIEKARNI I GASTRONOMII





URZĄDZENIA DO DRAŻETKOWANIA

LINE DO LAMINACJI – PRODUKCJA BATONÓW I NUGATU



TENCO



URZĄDZENIA DOZUJĄCE I PAKUJĄCE

NALEWARKI, DOZOWNIKI, ZAKRĘCARKI,
ETYKIECIARKI, KORKOWNICE, BANDEROWNICE



URZĄDZENIA RZEMIEŚLNICZE I PRZEMYSŁOWE

MIESIARKI, UBIJACZKI PALNETARNE, MIESIARKI WIDELCOWE,
MIESIARKI MULTIFUNKCYJNE, LINIE PIEKARNICZE



VMI
LINXIS GROUP

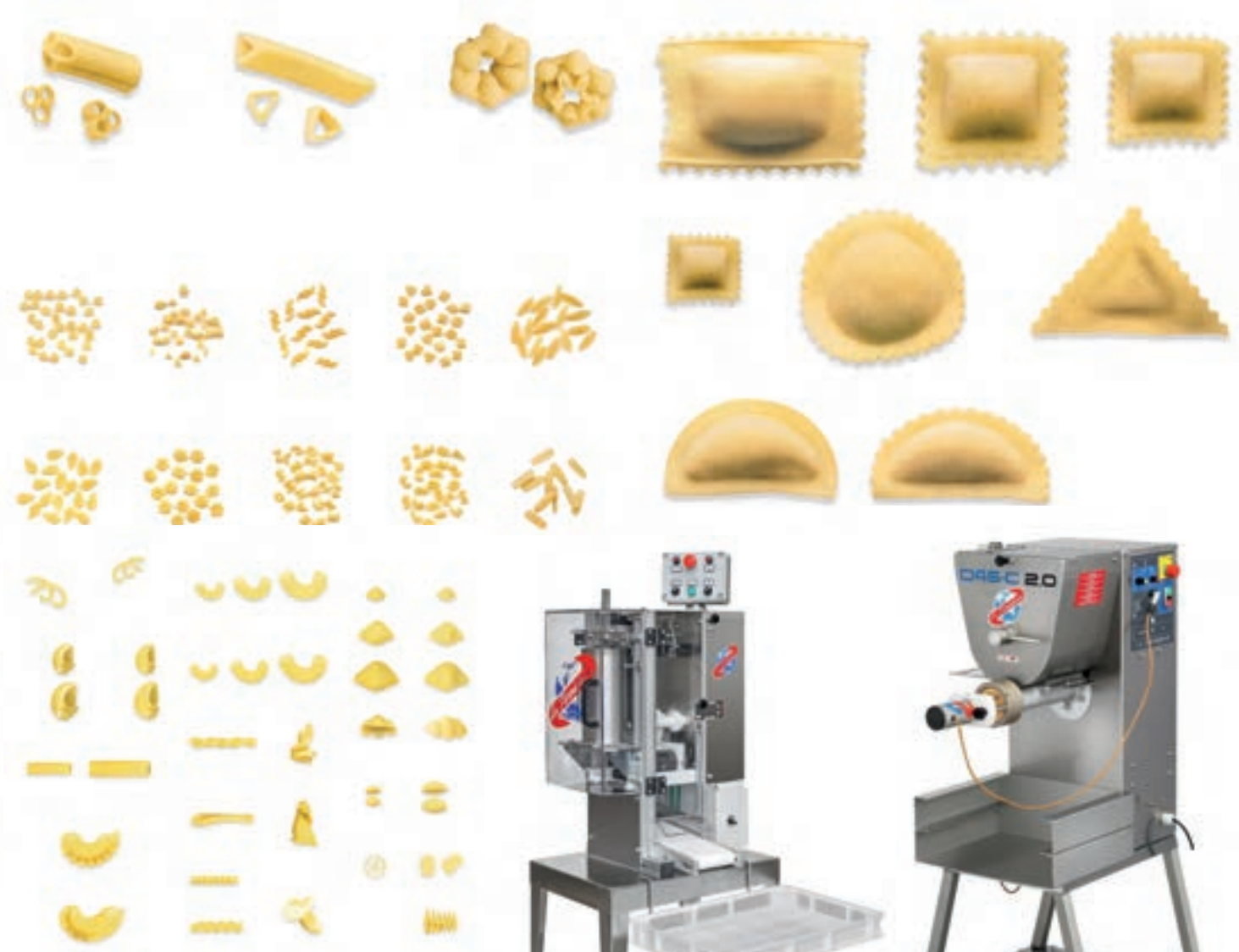
BRUNNER[®]

Formy do wyrobów czekoladowych



**FORMY DO PRODUKCJI
PRALIN, TABLICZEK, DEKORACJI
I FIGUREK CZEKOLADOWYCH**

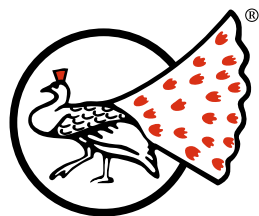




La parmigiana
PASTA PRODUCING MACHINES AND PLANTS



**URZĄDZENIA DO PRODUKCJI
I SUSZENIA MAKARONU**



pavoni[®]
ITALIA



URZĄDZENIA I AKCESORIA

DLA CUKIERNI, LODZIARNI, PIEKARNI I GASTRONOMII

DOZOWNIKI I NADZIEWARKI AUTOMATYCZNE,
URZĄDZENIA COMATIC, HARFY TNĄCE, FORMY SILIKONOWE





SUSZARNIE

DLA DOMU, RZEMIOSŁA I PRZEMYSŁU



TAUROESSICCATORI



Manitowoc®

KOSTKARKI, ŁUSKARKI WYTWORNICE LODU



PENTAIR

FILTRACJA I ZMIĘKCZANIE WODY





ROASTERY DO KAWY



URZĄDZENIA DO PIEKARNI

DZIELARKI, ZAOKRĄGLARKI I MIESIARKI



Kim jesteśmy?

Firma InPlus dostarcza, wdraża i serwisuje profesjonalne urządzenia dla branży cukierniczej, piekarskiej, lodziarskiej oraz HoReCa. W ofercie posiadamy niezawodne maszyny spożywcze renomowanych europejskich producentów.



Dostarczamy

Przy udziale technologów dokonujemy profesjonalnego doboru urządzeń. Zajmujemy się instalacją urządzenia i przeszkoleniem załogi obsługi urządzenia dzięki czemu Twoja firma może od pierwszego dnia generować zwrot z inwestycji.



Wdrażamy

Po dostawie i instalacji przeprowadzamy wdrożenie urządzenia zgodnie z ustaleniami poczynionymi na etapie doboru urządzenia. Aktywnie uczestniczymy w procesie produkcji wyrobów gotowych. Pozostajemy w stałym kontakcie technologicznym po etapie wdrożenia.



Serwisujemy

Zapewniamy serwis, wsparcie gwarancyjne i pogwarancyjne. Prowadzimy też przeglądy okresowe. Dysponujemy lokalnym magazynem części zamiennych, co znacznie przyspiesza proces naprawy w razie awarii i eliminuje problem dłuższych przestoju.

Zespół InPlus Gastro tworzą doświadczeni specjaliści z pasją najwyższej jakości produktów spożywczych z profesjonalnym podejściem do współpracy.

Wybierz InPlus Gastro – kompleksowe wsparcie w branży spożywczej i gastronomicznej rekomendowane przez praktyków.