

www.trojer-gastrodesign.com

GROSSKÜCHEN, MENSA-SYSTEME,
FREEFLOW & BUFFET, KÜHLZELLEN,
BARTHEKEN, FRONT OFFICE,
SPÜLTECHNIK, KÜHLTECHNIK
UND WÄSCHEREIANLAGEN!

INDUSTRIE 4.0



REFERENZ MAPPE



GASTRODESIGN





Hotel Oberwirt *** - Feldthurns

EINE STARKE LEISTUNG

Für die Planung und Einrichtung von Großküchen, Self-Service, Barthecken sowie Wäschereianlagen sind wir Ihr Spezialist seit über **25 Jahren!** Unser Wissen und unsere Erfahrung als Lieferanten und Betreuer machen uns zu Ihrem verlässlichen und kompetenten Partner. Kunden aus allen Sparten der Gastronomie wie Hotels, Restaurants, Spitäler, Heime und Personalrestaurants, Produktionsbetriebe schätzen unsere Gesamtlösungen, unsere Ideen für ansprechendes Design, die hochwertige Verarbeitung und überzeugende Funktionalität.



Foodparc brix o.1 - Brixen



CNS & HYGIENE

Die immer strengeren Vorgaben an eine sachgerechte Lagerung, Verarbeitung, Reinhaltung und Hygiene der Lebensmittelverarbeitung in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sind eine große Herausforderung. In unseren Verbauten wird ausschließlich Chromnickelstahl bester Qualität nach **DIN 1.4301** verwendet.

Möbel Unterbauten sowie Wandschränke werden nach Kundenwunsch in Ausführung Hygiene **H1, H2** oder **H3** nach **DIN 18865-9** geplant, realisiert und geliefert.



Hygiene Verbauten



Hygiene Möbel H2 / H3



Hygiene Verbauten H2/H3



GROSSKÜCHEN

Das Kerngeschäft der Firma **Trojer Gastrodesign GmbH** ist die Analyse & Bedarfsermittlung, Beratung, Planung und Einrichtung von Großküchen in den Bereichen wie Gemeinschaftsverpflegung, Betriebsrestaurants, Buffet, Gastronomie, Free-Flow-Anlagen, Speisenausgabe, Schulküchen sowie Speisenverteilung. Unsere Leistung umfasst Großküchentechnik, Kühltechnik und Lüftungsanlagen in allen Größen sowie die gesamte Palette des Gastronomiezubehörs, Geräte mit höchster Qualität von renommierten Herstellern.



Landesberufsschule für Handwerk und Industrie Luigi Einaudi Bozen



Forestis HIDEAWAY ***** - Palmschoß, Brixen



Forestis HIDEAWAY ***** - Palmschoß, Brixen



Forestis HIDEAWAY ***** - Palmschoß, Brixen



Forestis HIDEAWAY ***** - Palmschoß, Brixen



Lisas' Alm - Gröden



Tratterhof***** - Meransen





Foodparc brix o.1 - Brixen



Foodparc brix o.1 - Brixen



Hotel Oberwirt *** - Feldthurns



Hotel Oberwirt *** - Feldthurns



Lisas' Alm - Gröden

Weitere Referenzen, alle Neuheiten, laufende Projekte sowie Angebote finden Sie auf unserer Webseite: www.trojer-gastrodesign.com

info@trojer-gastrodesign.com



Landesberufsschule LBS - Bozen

SELF SERVICE, FREE-FLOW, BUFFET SYSTEME

Dynamisch und reibungslose Speiseausgabe für die Gemeinschaftsverpflegung. Ob Skihütte, Betriebskantine, Sportstätte oder Schülmensa. Immer da wo auch zu Stoßzeiten eine große Anzahl an Kunden gehobene Gourmet Verpflegung versorgt werden muss. Frische, warme Speisen übersichtlich angeboten und verteilt ohne lange Warteschlangen.

- Geringe Wartezeiten
- Durchdachte Abläufe
- Perfekte Präsentation der Speisen



Perfekte Präsentation der Speisen



Mensa Landesangestellte Bozen



Landesberufsschule LBS - Bozen



Waldhotel Arosa ****S - Arosa, CH

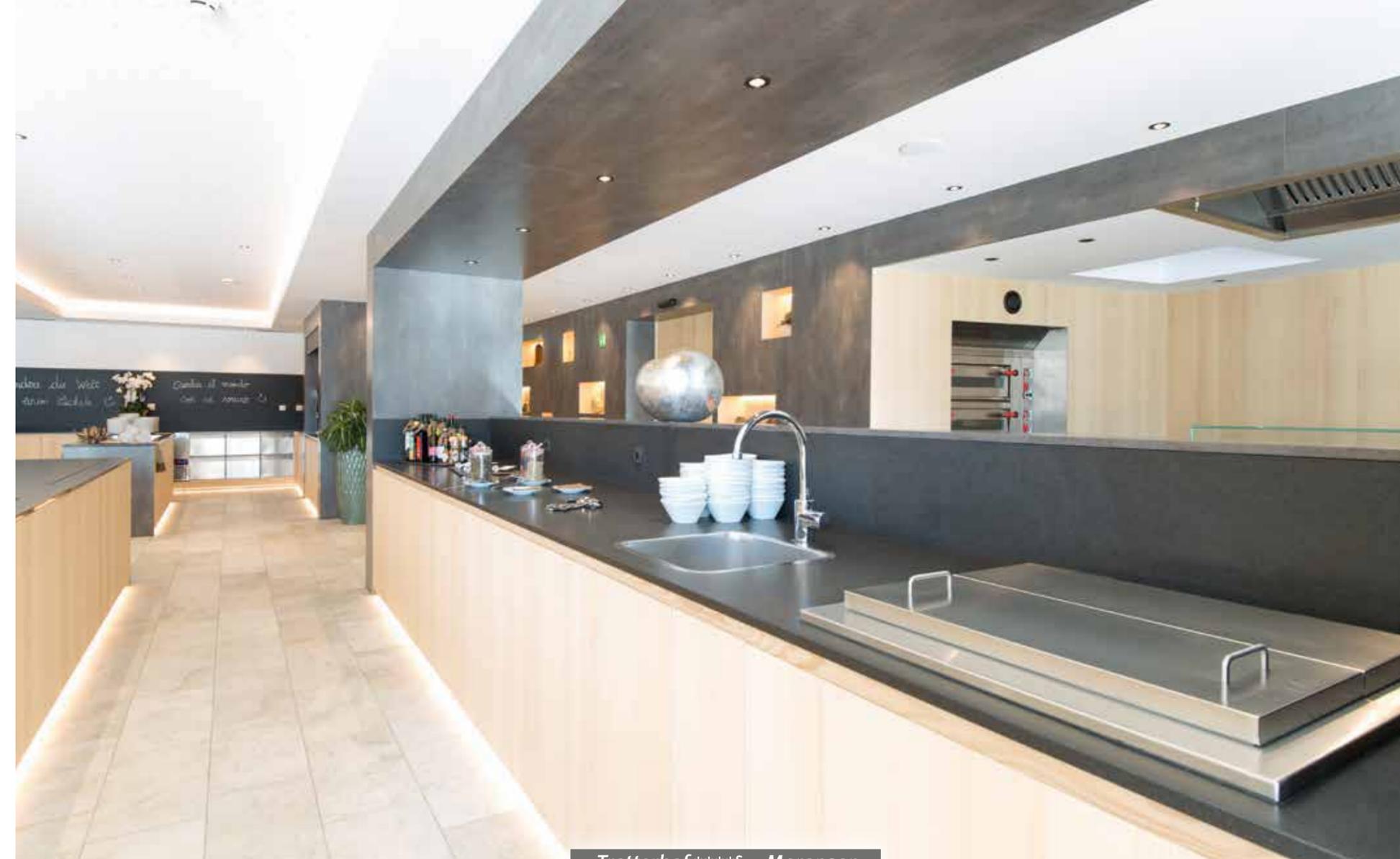


Waldhotel Arosa ****S - Arosa, CH





Tratterhof****S - Meransen



Tratterhof****S - Meransen



Lindenhof****S - Naturns



Lindenhof****S - Naturns

BARTHEKEN

Exklusivität ...Design ...einladend,
eine attraktiv gestaltete Bartheke,
der Mittelpunkt eines jeden Gastronomiebetriebes!

... wir designen Ihre Bartheke!



Foodparc brix o.1 - Brixen



Foodparc brix o.1 - Brixen



Hotel Obertwirt ****S - Feldthurns



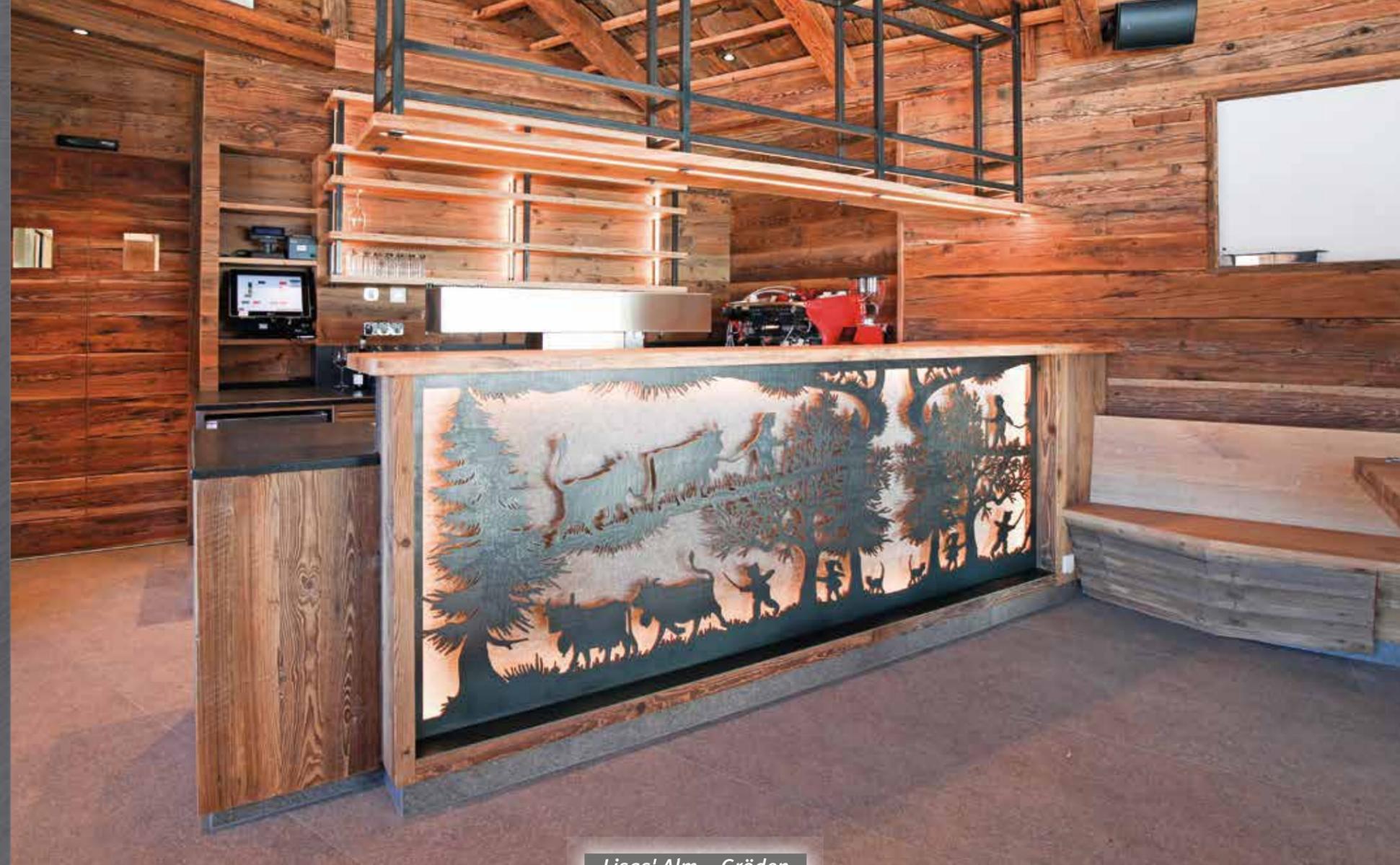
Naturcamping Lärchwiese **** - Vals



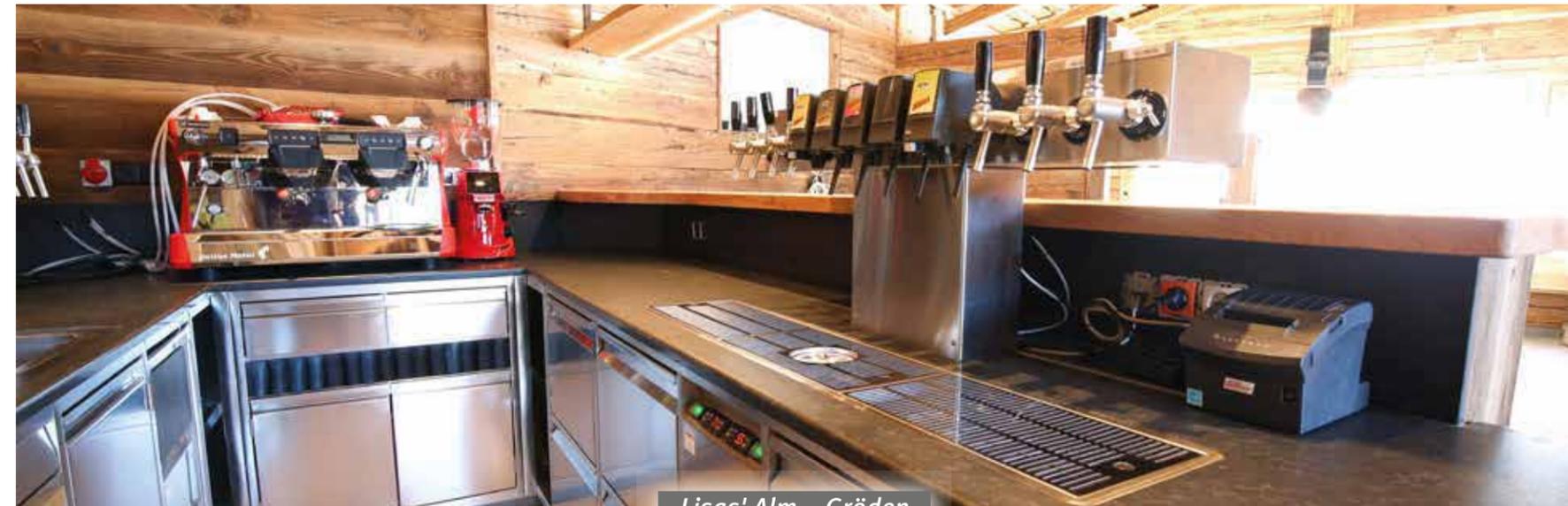
Hotel Soleil **** - La Villa



Hotel Soleil **** - La Villa



Lisas' Alm - Gröden



Lisas' Alm - Gröden



Tratterhof***** - Meransen



Tratterhof***** - Meransen





DRUCKGARTECHNIK, Druckgarbraisièren ...Kochen Unter Druck.

Multifunktionalität und Höchstleistung für gesundheitsbewusstes Kochen und Braten. Innovativ, schnell, effizient, wirtschaftlich und höchst produktiv. Überall dort wo maximale Leistung und Flexibilität auf engstem Raum gefragt ist. Ob in der Betriebskantine, Altenpflegeheim, Schülersmense oder Großküche gesund, ausgewogen und geschmacklich von bester Qualität soll das Essen sein.

- Produktionsleistung **+65%**
- Energieökonomie **+30%**
- Hygiene **+50%**



Caritas Feriendorf "J. Ferrari" - Jesolo (VE)



Landesberufsschule LBS - Bozen

Weitere Referenzen, alle Neuheiten, laufende Projekte sowie Angebote finden Sie auf unserer Webseite: www.trojer-gastrodesign.com

info@trojer-gastrodesign.com



PROFESSIONELLE SPÜLSYSTEME

Eine komplette Produktlinie gewerblicher Spülmaschinen, von kleinsten Tassen- und Gläserspülmaschine für Cafés, über Unterbau-Tellerspülmaschinen, mit Durchschubverfahren, Gerätespülmaschinen für Bäckereien oder Großküchen bis hin zu großen, vollautomatischen Systemen für Flughäfen, Krankenhäuser und Kantinen. Höchste Leistung, Wirtschaftlichkeit und Zuverlässigkeit. Qualitätskontrollen stellen sicher, dass jede Maschine den geforderten Bestimmungen entspricht, damit ein zuverlässiger Betrieb gewährleistet werden kann.





Schockfroster

KÜHLTECHNIK, KÜHLZELLEN UND VITRINEN

Gewerbliche Kühlanlagen. Kühl- und Tiefkühlmöbel mit Zentralkühlung und steckerfertige Ausführungen, Vitrinen, Külschranke, Barthecken, Kühlräume, Kühlzellen sowie Zubehör, Dienstleistungen, Montage und Wartung. Dank eines starken Partnernetzes bietet wir unseren Kunden ganzheitliche Kühllösungen.



Kühltechnik



Kühlmöbel



Kühl und Tiefkühlschränke





WÄSCHEREIANLAGEN

Gepflegte und hygienisch einwandfreie Tisch sowie Bettwäsche ist die Visitenkarte Ihres Betriebes. Saubere Wäsche ist eine überzeugendes Zeichen der Gastfreundlichkeit. Sie zeigt Ihren Gästen, dass Sie sich bemühen, ihre Zeit bei Ihnen zu etwas Besonderem zu machen. Denn, ob Ihre Gäste aus geschäftlichen Gründen oder zum Vergnügen bei Ihnen sind, Ihre Aufgabe ist es, sicherzustellen, dass sie Ihre Gastlichkeit spüren, sie genießen und sich entspannen. Wir kümmern uns nicht nur um Ihre Wäsche, sondern auch um Ihr Image.



swissmade

Qualität ohne Kompromisse





NACHHALTIG, ÖKOLOGISCH, ÖKONOMISCH

Damit auch künftige Generationen in einer intakten Umwelt leben können, achten wir besonders auf energieeffiziente Geräte. Unsere Geräte entsprechen den modernsten Energiestandards und verbrauchen ein Minimum an Strom und setzen Maßstäbe in Sachen Umweltschutz und Nachhaltigkeit.

- Unsere Partner investieren intensiv in Forschung und Entwicklung um auch in Zukunft unseren Kunden ökologische und energieeffiziente Geräte sowie umwelt-schonende Programme bereitzustellen.



Energieeffizienz & Ökonomie



DIGITALISIERUNG & AUTOMATISIERUNG

Der Begriff **Industrie 4.0** bezieht sich auf die Automatisierung, neuer Produktionstechnologien. Permanenter Datenaustausch um Funktion, Betrieb und den Arbeitsmodus der Geräte zu kontrollieren, verbessern und die Produktion zu steigern.

- Selbstständige Online Cloud Verbindung
- Permanenter digitaler Datenaustausch
- Remotes Ein- und Abschalten sowie Funktionskontrolle
- Energieverbrauch, Aufzeichnung und Optimierung
- Remote Fernwartung
- Remote Temperatur- und Zeitregelung



The Internet of Things



ERFOLGREICH DURCH KREATIVE KONZEPTE

Bei der Neugestaltung oder dem Umbau Ihres Betriebes steht Ihnen unser Team mit einer ausführlichen Beratung, Bedarfsanalyse und mit einer kreativen Planung zur Seite. Im Gaststätten- und Hotelgewerbe trägt eine funktionale und kostengünstig arbeitende Küche sehr zum Erfolg bei. Unser Fachpersonal berät Sie individuell mit fundiertem Wissen über die passende Küchentechnik, auch unter Einbeziehung des vorhandenen Inventars.

- Alle Mitarbeiter unseres Teams haben stets die beste Lösung für Ihr Unternehmen im Blick.



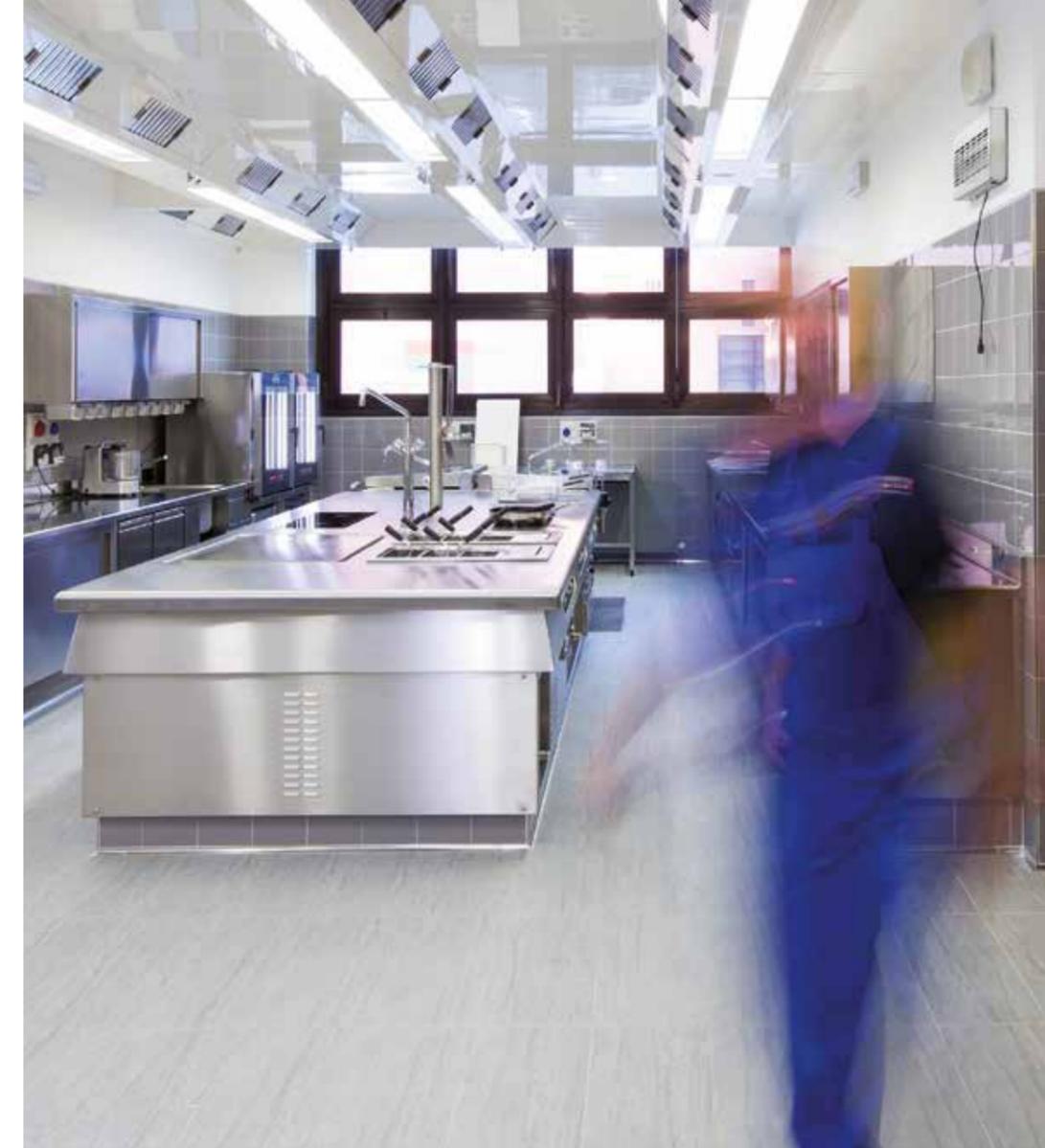
Planen Sie mit Uns



VERKAUF - BESTELLUNG - LIEFERUNG

Wir garantieren auch nach Vertragsabschluss einen reibungslosen Ablauf bei Einhaltung der Termine, bei Bestellung und Vorbereitung. Ein gutes Timing garantiert ein erfolgreiches Ergebnis bei Lieferung und Montage. Eine große Erfahrung bei Versand und Zustellung auch unter schwierigsten Umständen.

- Unsere spezialisierten Mitarbeiter leiten Sie in den reibungslosen Betriebsablauf der neuen Geräte ein, um ab sofort das gesamte Potenzial der erworbenen Lösung ausnützen zu können.





KUNDENDIENST UND WARTUNGSARBEITEN

Für Fragen, Reparaturen und Wartungsarbeiten, stehen Ihnen unsere Servicetechniker zur Verfügung. Auch im Fall der Fälle, an Sonn- und Feiertagen nach Vereinbarung. Wir wollen unseren Kunden das Gefühl geben, dass sie bei einem Problem nicht alleine gelassen werden. Das beste Rezept dafür ist unsere Zuverlässigkeit und eine gewissenhafte Kundendienstbetreuung, durch handwerklich und technisch geschultes Personal.

BETREUUNG und SERVICE nach dem alt bewährten Motto:
Ein zufriedener Kunde ist ein guter Kunde!



Firmensitz: Negrelli-Str. 8, Bozen



Tel. 0471 251819



Geschultes Servicepersonal



Hauseigenes Ersatzteillager



Foodparc brix 0.1 - Brixen

Trojer Gastrodesign GmbH-Srl
I-39100 Bozen-Bolzano (BZ)
Via Luigi-Negrelli Str. 8

www.trojer-gastrodesign.com
Tel. (+39) 0471 25 18 19
Fax (+39) 0471 25 13 60