



LIST REFERENCYJNY

Chcielibyśmy poinformować, że firma Tanake była dostawcą urządzeń gastronomicznych i pralniczych dla Sheraton Poznan Hotel.

Firmy Tanake i Gort, w ramach projektu technicznego, zastosowały system higienicznego wykonania mebli, blaty ze stali nierdzewnej bez szczelin, połączeń w przygotowalniach i Display Kitchen oraz okrągły kształt barów.

W obiekcie zastosowano również koncepcje takie jak:

- system centralnego chłodzenia Power Pack dla chłodni, mroźni, przygotowalni oraz urządzeń chłodniczych w barach i restauracjach elektroniczny system rejestracji temperatury Thermomax w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych
- elektroniczny system rejestracji temperatury Thermomax w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych zabezpieczający warunki higieniczne w kuchni.

Dostarczone urządzenia są wysokiej jakości i dostosowane do potrzeb obiektu i zgodne ze standardami HACCP.

Polecamy firmę Tanake firmom, które chcą posiadać profesjonalne urządzenia gastronomiczne oraz pralnicze w swoim obiekcie.

Z poważaniem,


Iva Trifonov

Dyrektor Generalny