

www.trojer-gastrodesign.com

GROSSKÜCHEN, MENSA-SYSTEME, FREEFLOW & BUFFET,
KÜHLZELLEN, BARTHEKEN, FRONT OFFICE, SPÜLTECHNIK,
KÜHLTECHNIK UND WÄSCHEREIANLAGEN **FÜR DAS GASTGEWERBE**
SOWIE BETREUUNGS- UND BILDUNGSEINRICHTUNGEN

REFERENZ MAPPE



GASTRODESIGN





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

EDELSTAHL DESIGN



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

CNS-HYGIENE H2/H3

info@trojer-gastrodesign.com



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

info@trojer-gastrodesign.com



Forestis HIDEAWAY ★★★★★ - Palmschoß, Brixen

GROSSKÜCHEN



Foodparc brix o.1 - Brixen

www.trojer-gastrodesign.com



Foodparc brix o.1 - Brixen

GROSSKÜCHEN

info@trojer-gastrodesign.com



Landesberufsschule LBS - Bozen



Perfekte Presentation der Speisen

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



Mensa Landesangestellte Bozen



Landesberufsschule LBS - Bozen

FREEFLOW-BUFFET



Waldhotel Arosa ★★★★★ - Arosa, CH

www.trojer-gastrodesign.com



Waldhotel Arosa ★★★★★ - Arosa, CH



MENSA-SYSTEME

info@trojer-gastrodesign.com

BARTHEKEN

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

■ ■ ■ *wir designen Ihre Bartheke!*



Foodparc brix 0.1 - Brixen

info@trojer-gastrodesign.com



Foodparc brix o.1 - Brixen

BARTHEKEN

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

BARTHEKEN



*Hotel Obertwirt ***S - Feldthurns*

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



*Naturcamping Lärchwiese **** - Vals*

BARTHEKEN

info@trojer-gastrodesign.com



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.

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





Seniorenwohnheim Freyenthurn, Stiftung St. Elisabeth - Mühlbach



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.





SPÜLTECHNIK

www.trojer-gastrodesign.com



Schockfroster



Kühlmöbel



Kühltechnik



Kühl und Tiefkühlschränke

KÜHLTECHNIK, KÜHLZELLEN UND VITRINEN

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



WÄSCHEREIANLAGEN



info@trojer-gastrodesign.com

WÄSCHEREIANLAGEN

Gepflegte und hygienisch einwandfreie Tisch sowie Bettwäsche ist die Visitenkarte Ihres Betriebes. Saubere Wäsche ist ein 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

WÄSCHEREIANLAGEN

www.trojer-gastrodesign.com



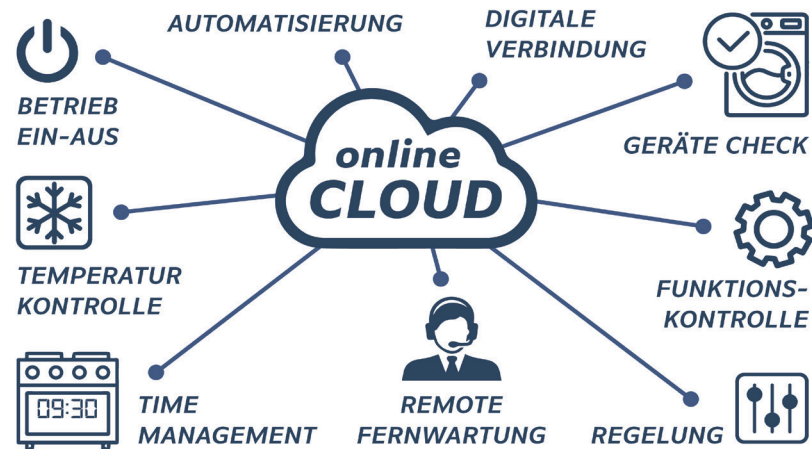
NACHHALTIG, ÖKOLOGISCH, ÖKONOMISCH

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 umweltschonende Programme bereitzustellen.



INDUSTRIE 4.0



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



www.trojer-gastrodesign.com



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.





PROFI-MONTAGE



Firmensitz: Negrelli-Str. 8, Bozen

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!

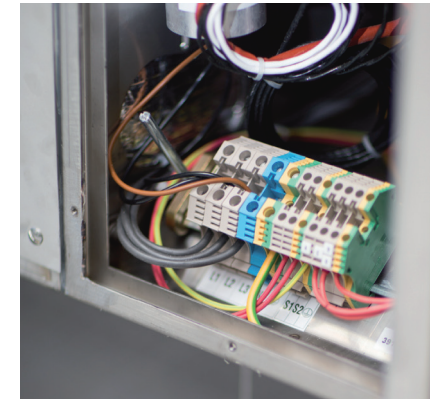


Tel. 0471 251819

www.trojer-gastrodesign.com



Geschultes Servicepersonal



Hauseigenes Ersatzteillager

UNSER TOP SERVICE

Eine Ständige Weiterbildung unseres Service-Teams an die neuesten Standards und Technologien garantiert einen **Top Service** und Kundendienst.



Foodparc brix o.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