


PRZYKŁAD REALIZACJI

z zastosowaniem urządzeń  GORT
i rozwiązań na zamówienie

Zestaw BUFETÓW



Poszukaj inspiracji, popatrz na zastosowane rozwiązania.
Być może któreś z nich zechcesz powtórzyć.

Blaty z czarnego granitu.



Zabudowa frontowa w fornirze dębowym. Kontrolowany układ słoików.



1. **Nierdzewne cokoły** ułatwiają utrzymanie higieny w pomieszczeniu. Brud nie dostaje się pod urządzenia. Cokoły można łatwo zdemontować i ponownie zamontować.
2. **Wnęki na talerze** pozwalają w praktyczny sposób wykorzystać przestrzeń pod blatem. **Oświetlenie LED** dyskretnie podkreśla wnęki i ich zawartość tworząc dodatkowe punkty świetlne w pomieszczeniu w subtelny sposób dodające życia i elegancji urządzeniom i wnętrzu.
3. **Ranty z granitu 100 mm** z tyłu i po bokach, idealnie spasowane z blatami i zgrane z układem ścian.
4. **Chłodzony blat** pozwala zachować świeżość potraw serwowanych na zimno. Maszyna chłodnicza zintegrowana, szafka serwisowa łatwo dostępna, w wykończeniu harmonizującym z całym zestawem.
5. Wymiary elementów zestawu dostosowane do pomieszczenia i koncepcji klienta. Produkcja na zamówienie.

