

ŠTEJE KAKOVOST PROFESIONALNIH APARATOV, A TUDI NJIHOVA TAKOJŠNJA DOBAVA!

pulito-solutions.si

Gorenjsko podjetje Pulito Solutions se od ustanovitve leta 2017 ukvarja z rešitvami na področju profesionalnih pomivalnih strojev. V začetku leta 2022 je pridobilo zastopstvo za blagovno znamko Kromo iz Italije, ki sta se ji kmalu pridružili še znamka ledomatov Jolylce proizvajalca Castel Mac ter znamka hladilnih šok komor in vzhajalnikov Tecnomac. O novostih smo se pogovarjali s prokuristom Robertom Žbogarjem.

3 ELEMENTI OPTIMALNEGA POMIVANJA POSODE V GOSTINSTVU

Lani je podjetje Pulito Solutions prvič nastopilo na bližajočih se Sejmih okusov GastExpo v Ljubljani in tam bo svojo dejavnost na področju profesionalne gostinske opreme predstavilo tudi letos. »Z gostinci in živilsko industrijo sodelujemo že od prej, lani pa smo pridobili zastopstvo za pomivalne stroje italijanske znamke Kromo. Vse skupaj smo zdaj nadgradili še z lastnim servisom, ki pokriva celotno državo in nam omogoča tudi poprodajne storitve,« je povedal Robert Žbogar, nekoč eden najboljših slovenskih plavalcev, ki je po koncu športne kariere zaplaval v čisto druge, podjetniške vode. Ob tem je v smehu dodal: »No, pravzaprav se me voda še vedno nekako drži, le da gre zdaj za pomivalne stroje in ledomate.«

Znamka pomivalnih strojev Kromo zajema tako manjše podpultne modele, primerne za gostilne, restavracije, bare in kavarne, kot tudi tiste največje, ti. havbne, za večje gostinske lokale, hotele, obrate družbene prehrane. Kromo pomivalni stroji so na voljo v treh cenovnih razredih, od osnovnega modela Aqua, do srednje izvedbe Lux in najvišjega razreda Premium. Žbogar je izpostavil: »Pomivalne stroje razreda Premium med drugim odlikuje tiho delovanje in ohranjanje toplote (izolirane stene), 8 programov, črpalka za izpust vode... Drugače pa stranko vedno najprej vprašamo, kaj in koliko pomiva ter kakšen ima na voljo prostor za pomivalni stroj. Glede na to ji potem svetujemo najboljšo izbiro.« V podjetju Pulito Solutions radi poudarijo, da je recept za optimalno pomivanje posode sicer sestavljen iz treh elementov: pomivalnega stroja Kromo, pomivalnih čistil Kromo in mehčalca vode. Kako pomembno je, da je ta krog sklenjen, je Žbogar potrdil z besedami: »Z uporabo naših čistil je garancija pomivalnih strojev Kromo podaljšana z 1 na 2 leti!«

LEDOMATI PRIHODNOSTI TER NEPOGREŠLJIVE ŠOK KOMORE IN VZHAJALNIKI

Drugo področje, ki ga prav tako pokriva podjetje Pulito Solutions, so ledomati Jolylce italijanskega proizvajalca Castel Mac. Modeli se razlikujejo glede na velikost - od najmanjših podpultnih (20 kg ledu) do velikih, ki v zalogovniku lahko hranijo celo do 500 kg ledu, lahko so zračno ali vodno hlajeni. Ter seveda glede na vrsto ledu. »Polne in votle kocke so na primer primerne za hlajenje pijač in pripravo koktaj-

lov, potem je tu še drobljeni led... Ledomat za izdelavo votlih kock je med gostinci zelo popularen, ker ne potrebuje veliko vzdrževanja,« je o povpraševanjih povedal Žbogar in dodal: »V ponudbi imamo tudi poseben ledomat, ki izdeluje ledene luske z minimalno vlažnostjo. Te so zelo uporabne za ribarnice in mesno industrijo.« Največja novost in prednost ledomatov Jolylce pa je njihova Wifi in Bluetooth povezaljivost, kar uporabniku, pa naj bo to gostinec ali serviser, zagotavlja brezžično komunikacijo preko mobilnega telefona ali računalnika. Na

ta način je mogoče spremeniti parametre ledomata, jih nastaviti glede na trenutni promet v lokalu, preveriti zaloge, biti na tekočem, če se pojavi kakšna napaka. Tretji segment predstavljajo šok komore in vzhajalniki Tecnomac: »Šok komore so danes v profesionalnih kuhinjah, slaščičarnah, tudi ribarnicah in mesnicah, praktično nepogrešljive. Omogočajo, da s hitrim ohlajevanjem ohranimo svežino in kakovost živila ali jedi, pri čemer se ne tvorijo kristali, tako kot pri počasnem zamrzovanju.« Ker Tecnomac tesno sodeluje s podjetjem Carpigiani, imajo lahko tudi posebno funkcijo za zamrzovanje sladoleda.



Robert Žbogar, Pulito Solutions:
»Vabljeni, da nas med 15. in 18. februarjem obiščete na Sejmih okusov GastExpo na Gospodarskem razstavišču v hali A, razstavni prostor 3.«

Druga tehnologija, ki pa je nepogrešljiva zlasti v pekarnah in slaščičarnah ter je v Italiji veliko bolj poznana kot pri nas, so vzhajalniki z zamikom Tecnomac. Gre za komore, v katerih lahko pek ali slaščičar že zvečer nastavi, kdaj naj se ponoči ali zjutraj dvigne temperatura, da začnejo krušni izdelki, kot so rogljički ali kruh, vzhajati. Tako so ob njegovem prihodu na delovno mesto že pripravljene za peko. Ali nastavi vlago, ki testo vzdržuje pripravljeno za nadaljnjo obdelavo ali peko. »To peku ne le olajša delo in mu prihrani zelo zgodnje vstajanje, ampak tudi zagotavlja stalno kakovost izdelkov,« je poudaril Robert Žbogar in ob tem še dodal, da zagotavljajo hitro dobavo vseh omenjenih aparatov, saj jih imajo na zalogi. Obenem pa povabil, da jih obiščete v novih poslovnih prostorih. Kajti podjetje Pulito Solutions se je pred kratkim iz Radovljice preselilo v Lesce, kjer bodo kmalu uredili tudi razstavni prostor z vso ponudbo aparatov, ki jih zastopajo.

KROMO
EXCELLENCE IN DISHWASHING

Joly Ice

TECNOMAC
our technology, your taste