



Inspiring  
innovation  
and creativity



# PROFESJONALNE ZABUDOWY BAROWE

JAKOŚĆ, FUNKCJONALNOŚĆ, ESTETYKA







PRZEMYŚLANE ROZWIĄZANIA W ZAKRESIE  
UKŁADU STANOWISKA PRACY



## BARY



## O NAS

Zajmujemy się projektowaniem i produkcją profesjonalnych barów dopasowanych do potrzeb klientów.

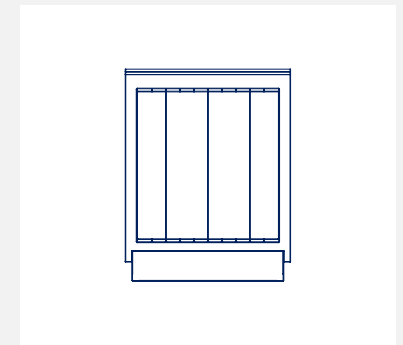
Nasze produkty charakteryzują się wysoką dbałością o detal i estetykę nie zapominając przy tym o funkcjonalności i oraz jakości wykonania.

Nasze produkty dostarczamy do restauracji, hoteli i barów na całym świecie.

## 5 | WPROWADZENIE



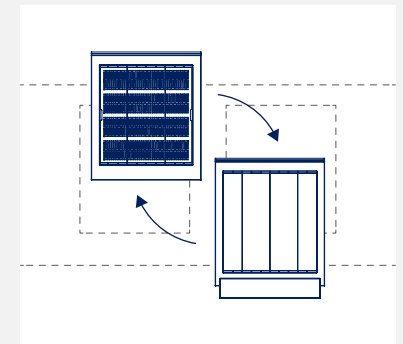
## 6 | ZABUDOWA BLATU



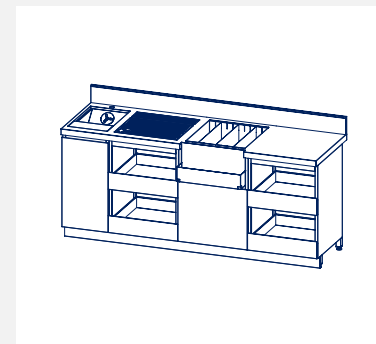
## 8 | ZABUDOWA MEBLA



## 9 | MOŻLIWOŚCI



## 10 | PRZYKŁADOWE BARY



## 12 | NAJLEPSZY BARMAN







REALIZACJA BARÓW  
POD KLUCZ



## Bary JG Gastro

Zaprojektowane z najlepszymi barmanami w Polsce łączą w sobie precyzję wykonania, przemysłane rozwiązania technologiczne oraz nowoczesny design. Są one najnowocześniejszymi dostępnymi na rynku meblami dedykowanymi do strefy barowo-kawiarnianej dla hoteli, restauracji i barów. To co je wyróżnia to jakość, dbałość o detal oraz spójność w wyglądzie.

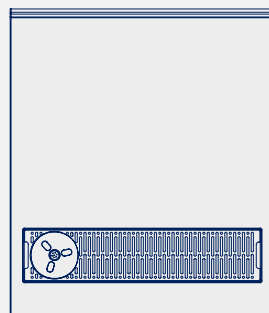


## BLATY ROBOCZE



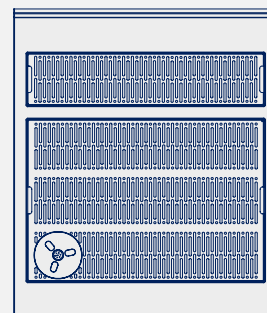
BLAT ROBOCZY 1

Gładki blat roboczy, brak przetłoczeń.



BLAT ROBOCZY 2

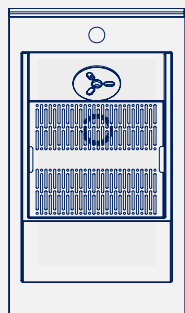
Blat roboczy z ociekaczem i wbudowanym spryskiwaczem. Przeznaczony głównie do piwa i dystrybutorów wody.



BLAT ROBOCZY 3

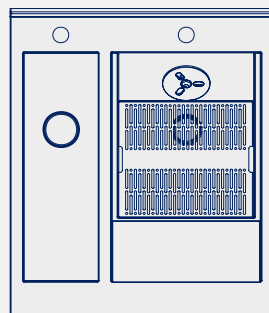
Blat roboczy z dużym ociekaczem i wbudowanym spryskiwaczem. W górnej części dodatkowy mniejszy ociekacz, który można zamienić na rynnę do włożenia pojemników z półproduktami lub dodatkowych butelek.

## ZLEWY



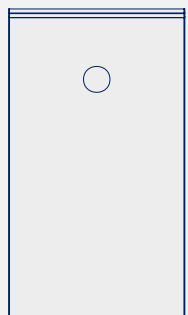
ZLEW 1

Zlew z deską przesuwaną i wrzutką do kosza. Na dnie perforowana blacha + spryskiwacz na bocznej ścianie.

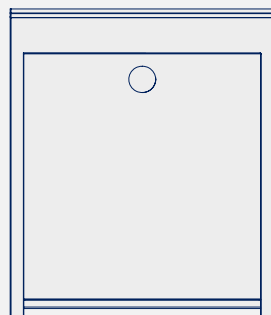


ZLEW 1

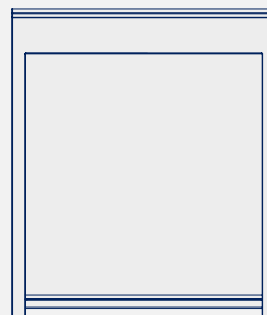
Zlew z deską przesuwaną i wrzutką do kosza. Na dnie perforowana blacha + spryskiwacz na bocznej ścianie + dodatkowy zlew, który zamiennie można używać jako rynnę do włożenia pojemników na półprodukty lub przybory barowe.

**MODUŁY KASOWE****MODUŁ KASOWY 1**

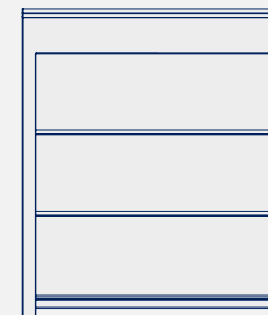
Płaska powierzchnia blatu z otworem do przeprowadzenia kabli przeznaczona do położenia urządzenia POS.

**MODUŁ KASOWY 2**

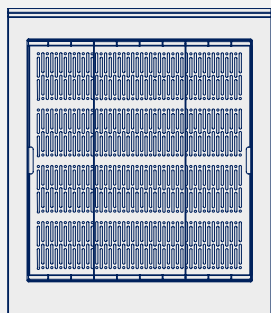
Obniżony blat z otworem do przeprowadzenia kabli przeznaczony do położenia szuflady kasowej oraz urządzenia POS.

**KOMORY NA BUTELKI****KOMORA NA BUTELKI 1**

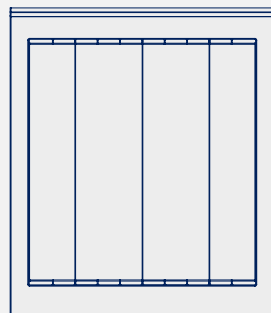
Obniżony blat na jednym poziomie do położenia butelek, które muszą być zawsze pod ręką. W przedniej części reling zabezpieczający.

**KOMORA NA BUTELKI 2**

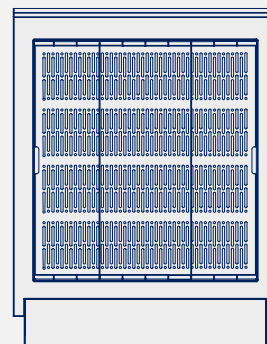
Obniżony blat na trzech poziomach do położenia butelek, które muszą być zawsze pod ręką. W przedniej części relingi zabezpieczające.

**KOMORY NA LÓD****KOMORA NA LÓD 1**

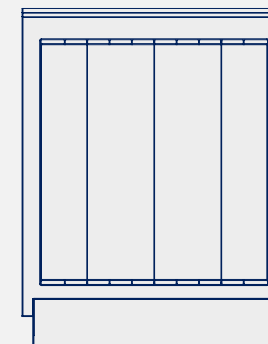
Komora na lód izolowana, wyposażona w ociekacz na dnie, oraz pionowe podziały, które można dowolnie układać. Odpływ rurka 3/4 cala.

**KOMORA NA LÓD 2**

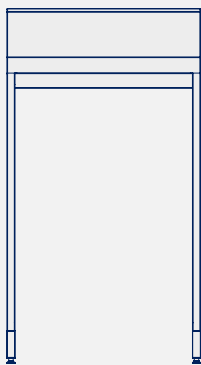
Komora na lód izolowana, wyposażona w ociekacz na dnie, oraz 6-kątne pojemniki, które można dowolnie układać. Odpływ rurka 3/4 cala.

**KOMORY NA LÓD ZE SPEED RACKAMI****KOMORA NA LÓD ZE SPEEDRACK 1**

Komora na lód izolowana, wyposażona w ociekacz na dnie, oraz pionowe podziały, które można dowolnie układać + speed rack w przedniej części. Odpływ rurka 3/4 cala.

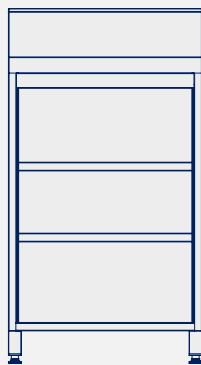
**KOMORA NA LÓD ZE SPEEDRACK 2**

Komora na lód izolowana, wyposażona w ociekacz na dnie, oraz 6-kątne pojemniki, które można dowolnie układać + speed rack w przedniej części. Odpływ rurka 3/4 cala.



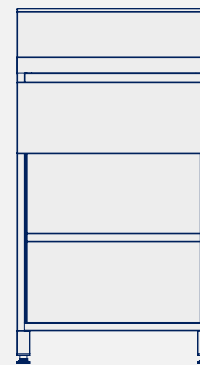
MIEJSCE NA URZĄDZENIE

Moduł z wolną przestrzenią przygotowany pod wsunięcie lodówki, kostkarki lub kega z piwem.



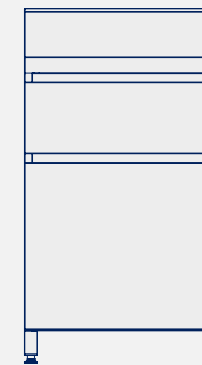
OTWARTE PÓŁKI

Moduł z półkami o otwartymi. Możliwość regulacji wysokości półek.

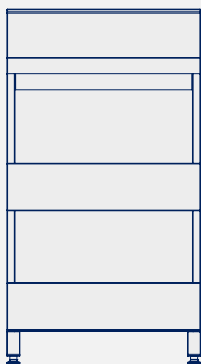


OTWARTE PÓŁKI + SZUFLADA

Moduł z półkami o otwartymi oraz szufladą w górnej części. Możliwość regulacji wysokości półek.

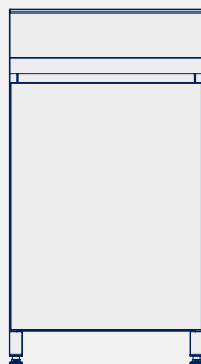
DRZWI UCHYLNE /  
SZUFLADA + SZUFLADA

Moduł z dużą szufladą w dolnej części jako magazyn lub miejsce na kosz na śmieci. W górnej części szuflada neutralna lub kawowa.

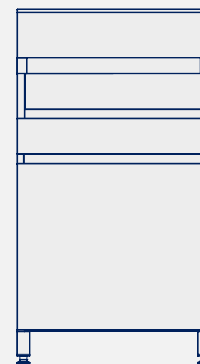


SZUFLADY OTWARTE

Moduł z szufladami otwartymi przeznaczonymi głównie na racki na szkło.

DRZWI / SZUFLADA  
NA ZAWIASACH

Moduł z pełnymi drzwiami w formie szuflady albo drzwi uchylnych przeznaczone jako magazyn lub np. kosz na śmieci.

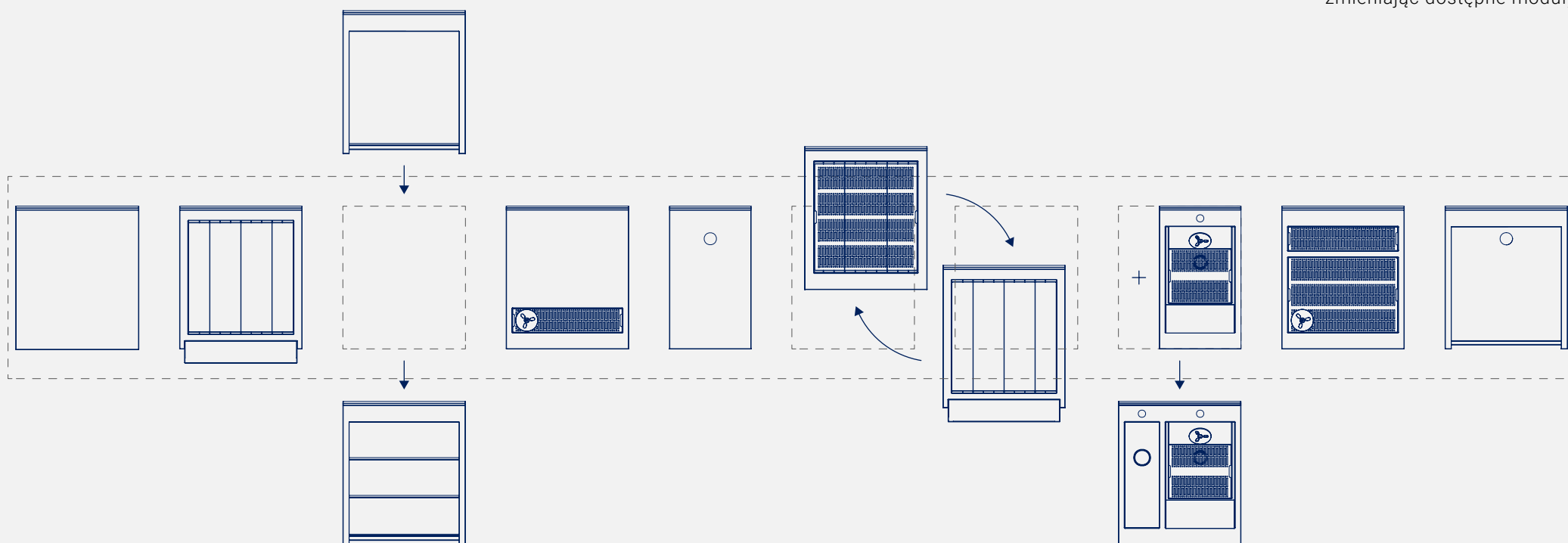
OTWARTA PÓŁKA + SZUFLADA +  
DRZWI/SZUFLADA NA ZAWIASACH

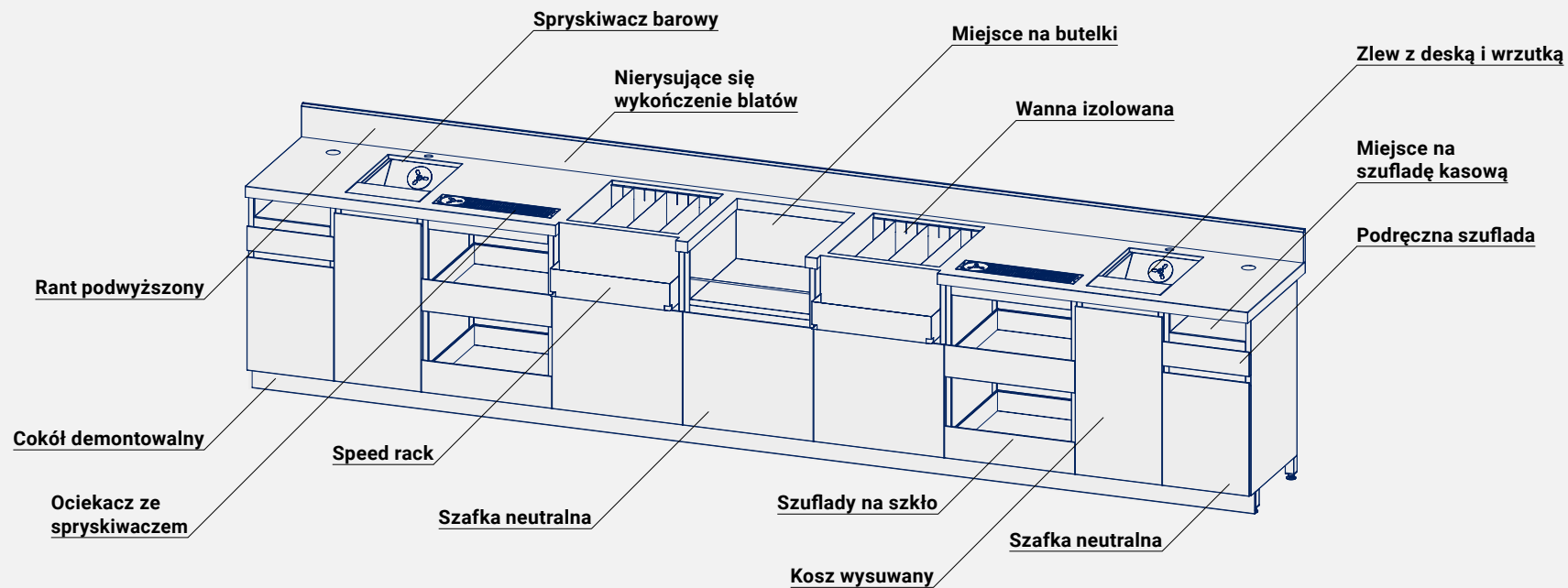
Moduł z dużą szufladą w dolnej części jako magazyn lub miejsce na kosz na śmieci. W środkowej części szuflada neutralna. W górnej części półka otwarta na szufladę kasową.



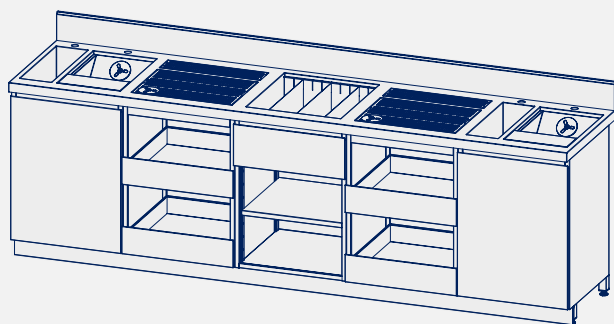
### BAR ZGODNY Z TWOIMI PREFERNCJAMI

Dowolnie konfiguruj swój bar dodając lub zmieniając dostępne moduły

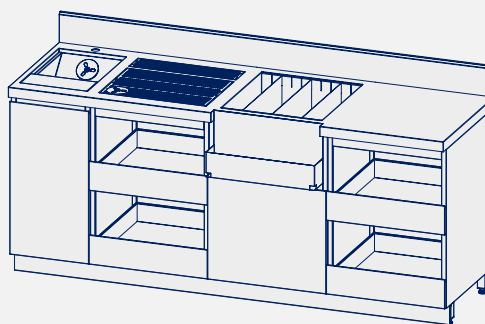




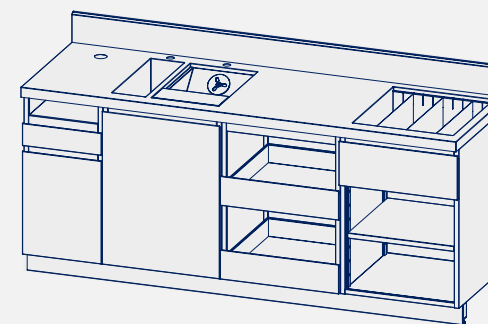
BAR 1



BAR 2

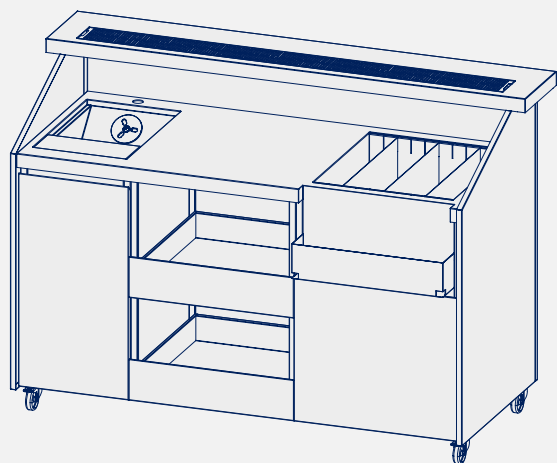


BAR 3

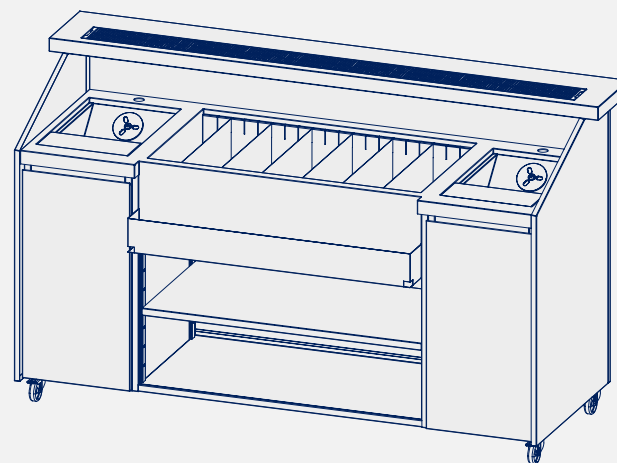


BAR 4





BAR MOBILNY 1



BAR MOBILNY 2



## GRZEGORZ PIKULSKI

Barman roku World Class Poland 2023  
Finalista World Class Sao Paulo 2023

**Pierwsze doświadczenia za barem zdobywał w trójmiejskich lokalach, a od 2018 roku rozwija się w Krakowie będąc Managerem w najlepszych hotelach i restauracjach.**

**W swojej pracy najbardziej lubi kontakt z ludźmi i brak rutyny.**

To właśnie Grzegorz stoi za dopracowaniem barów JG Gastro.

Wieloletnia praktyka, dbałość o szczegóły oraz wiedza techniczna z zakresu projektowania stanowiska pracy sprawia że jest on specjalistą w zakresie optymalizacji miejsca pracy i dopasowania go do potrzeb klienta.

Każdy bar oddany w ręce klienta jest dokładnie przemyślany i sprawdzony pod względem wygodny pracy oraz jakości wykonania.





SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI



**+48 887 448 836**



**bar@jggastro.com**



**ul. Krakowska 18,  
32-040 Świątniki Górne**



**JG GASTRO**



**facebook.com/jggastro**



**@jg\_gastro**



**www.jggastro.com**