



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.

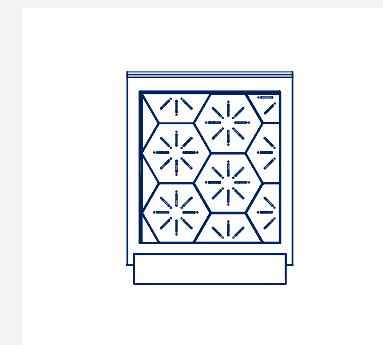
Nasze produkty charakteryzują się wysoką dbałością o detal i estetykę nie zapominając przy tym o funkcjonalności i oraz jakości wykonania.

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

6 | WPROWADZENIE



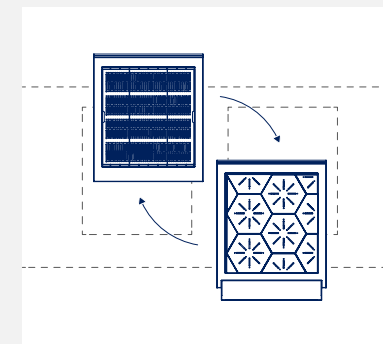
7 | ZABUDOWA BLATU



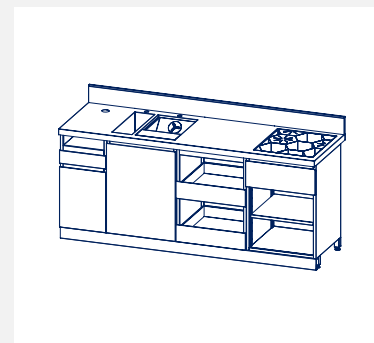
9 | ZABUDOWA FRONTU



10 | MOŻLIWOŚCI



11 | PRZYKŁADOWE BARY



13 | NAJLEPSZY BARMAN





SPRAWDZONE I DOPRACOWANE
ROZWIĄZANIA TECHNICZNE



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.

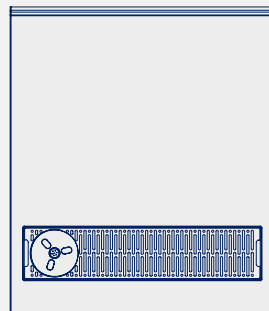


BLATY ROBOCZE



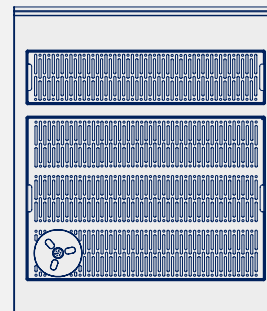
BLAT ROBOCZY 1

Gładki blat roboczy, brak przetłoczeń.



BLAT ROBOCZY 2

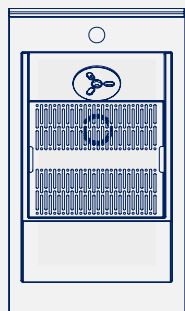
Blat roboczy z ociekaczem i wbudowanym spryskiwaczem. Przeznaczony głównie do piwa i dystrybutorów wody.



BLAT ROBOCZY 3

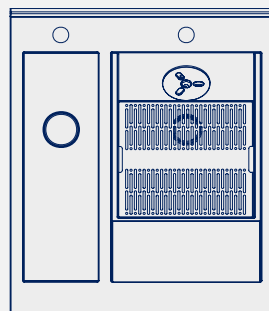
Blat roboczy z dużym ociekaczem i wbudowanym spryskiwaczem. W górnej części dodatkowy mniejszy ociekacz, który można zamienić na rynnę do włożenia pojemników z półproduktami lub dodatkowych butelek.

ZLEWY



ZLEW 1

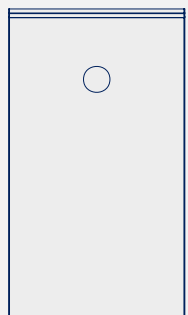
Zlew z deską przesuwaną i wrzutką do kosza. Na dnie perforowana blacha + spryskiwacz na bocznej ścianie.



ZLEW 1

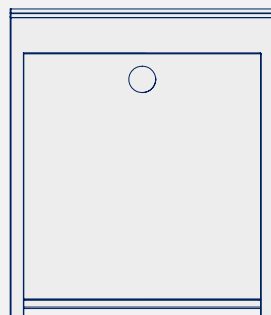
Zlew z deską przesuwaną i wrzutką do kosza. Na dnie perforowana blacha + spryskiwacz na bocznej ścianie + dodatkowy zlew, który zamiennie można używać jako rynnę do włożenia pojemników na półprodukty lub przybory barowe.

MODUŁY KASOWE



MODUŁ KASOWY 1

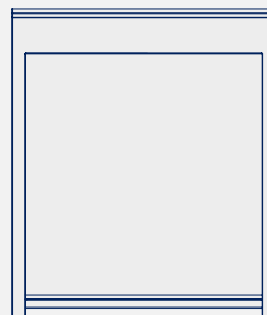
Płaska powierzchnia blatu z otworem do przeprowadzenia kabli przeznaczona do położenia urządzenia POS.



MODUŁ KASOWY 2

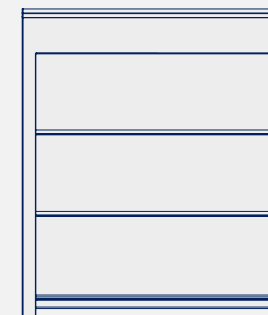
Obniżony blat z otworem do przeprowadzenia kabli przeznaczony do położenia szuflady kasowej oraz urządzenia POS.

KOMORY NA BUTELKI



KOMORA NA BUTELKI 1

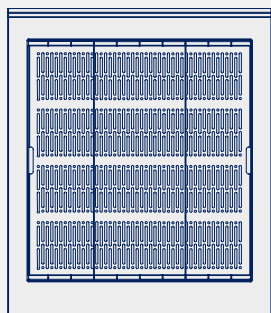
Obniżony blat na jednym poziomie do położenia butelek, które muszą być zawsze pod ręką. W przedniej części reling zabezpieczający.



KOMORA NA BUTELKI 2

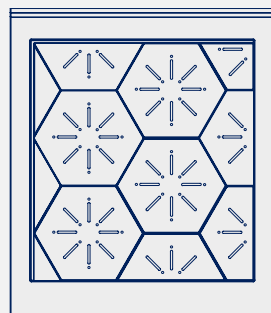
Obniżony blat na trzech poziomach do położenia butelek, które muszą być zawsze pod ręką. W przedniej części relingi zabezpieczające.

KOMORY NA LÓD



KOMORA NA LÓD 1

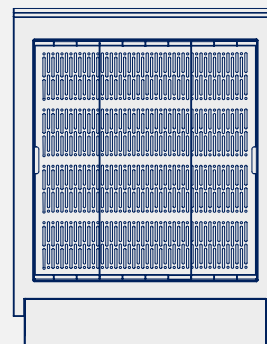
Komora na lód izolowana, wyposażona w ociekacz na dnie, oraz pionowe podziały, które można dowolnie układać. Odpływ rurka $\frac{3}{4}$ cala.



KOMORA NA LÓD 2

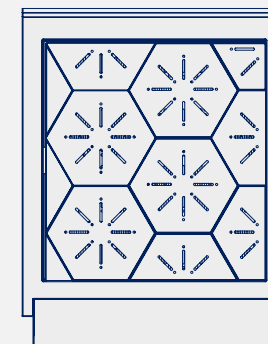
Komora na lód izolowana, wyposażona w ociekacz na dnie, oraz 6-kątne pojemniki, które można dowolnie układać. Odpływ rurka $\frac{3}{4}$ cala.

KOMORY NA LÓD ZE SPEED RACKAMI



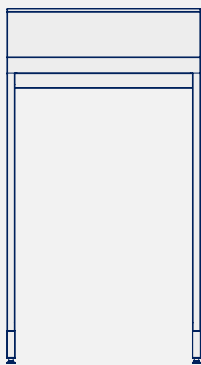
KOMORA NA LÓD ZE SPEEDRACK 1

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



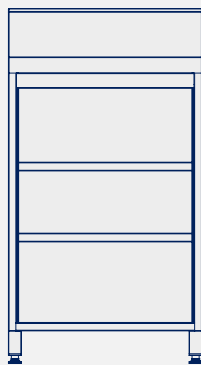
KOMORA NA LÓD ZE SPEEDRACK 2

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



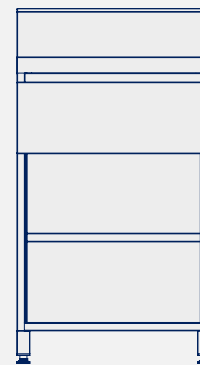
MIEJSCE NA URZĄDZENIE

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



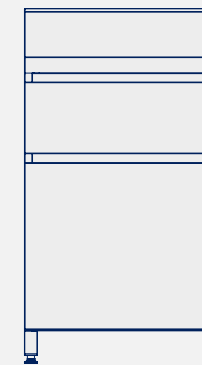
OTWARTE PÓŁKI

Moduł z półkami o otwartymi. Możliwość regulacji wysokości półek.

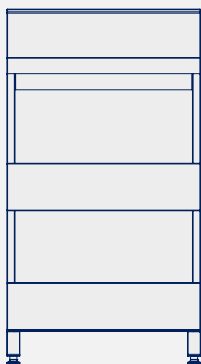


OTWARTE PÓŁKI + SZUFLADA

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

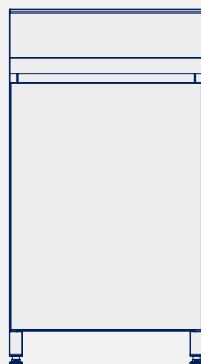
DRZWI UCHYLNE /
SZUFLADA + SZUFLADA

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

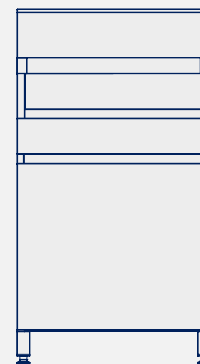


SZUFLADY OTWARTE

Moduł z szufladami otwartymi przeznaczonymi głównie na racki na szkło.

DRZWI / SZUFLADA
NA ZAWIASACH

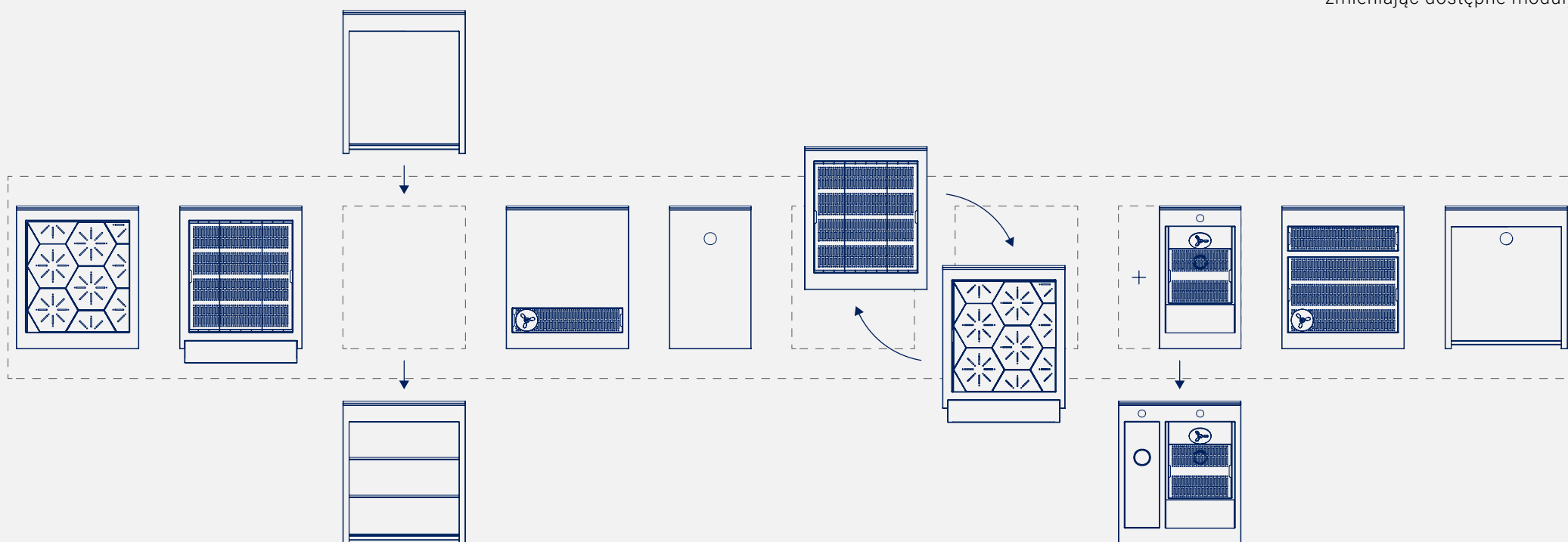
Moduł z pełnymi drzwiami w formie szuflady albo drzwi uchylnych przeznaczone jako magazyn lub np. kosz na śmieci.

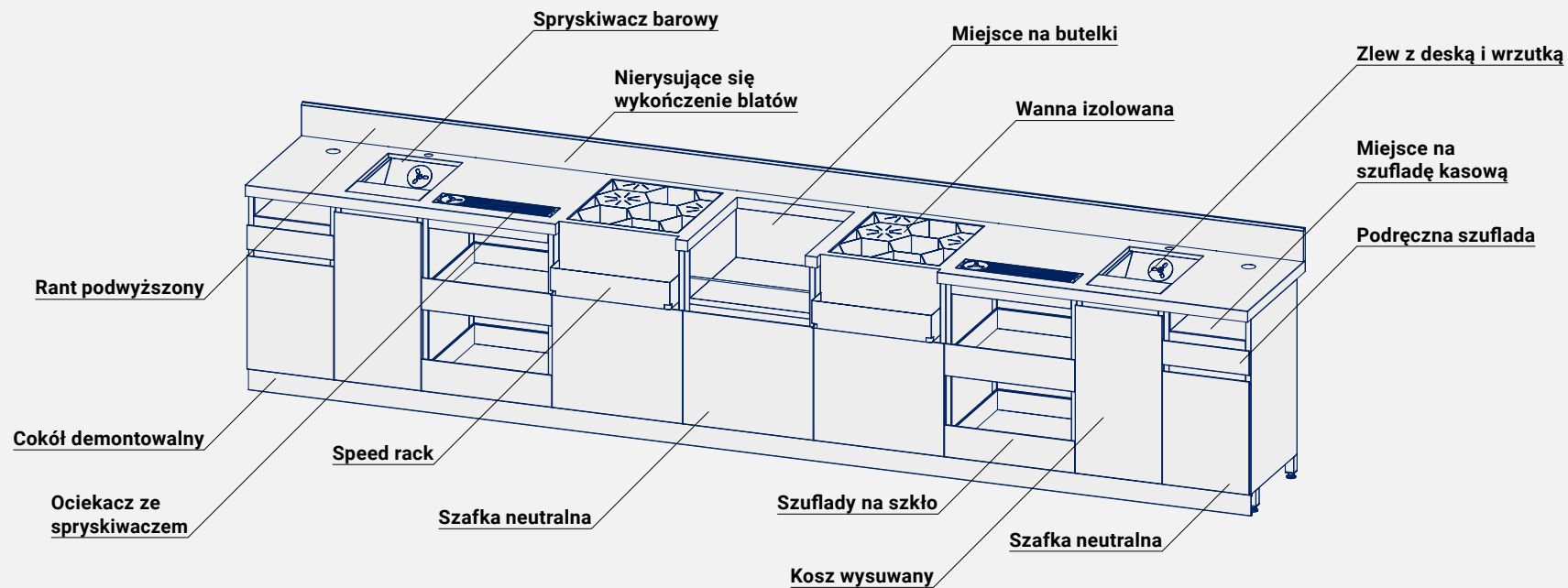
OTWARTA PÓŁKA + SZUFLADA +
DRZWI/SZUFLADA NA ZAWIASACH

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.

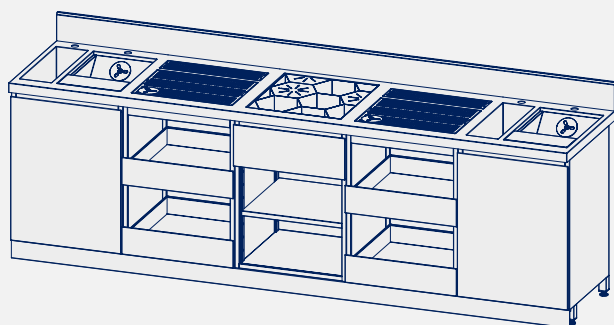
BAR ZGODNY Z TWOIMI PREFERNCJAMI

Dowolnie konfiguruj swój bar dodając lub zmieniając dostępne moduły

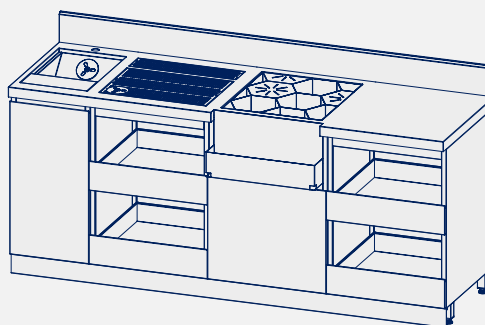




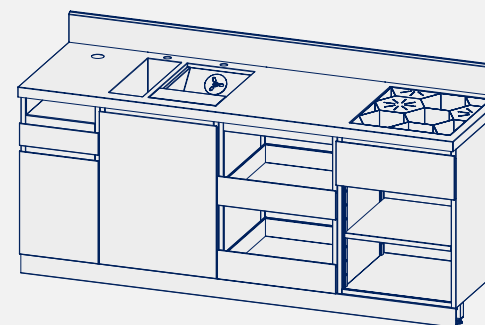
BAR 1



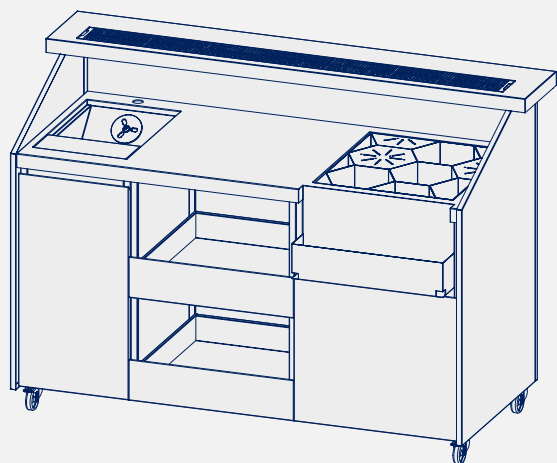
BAR 2



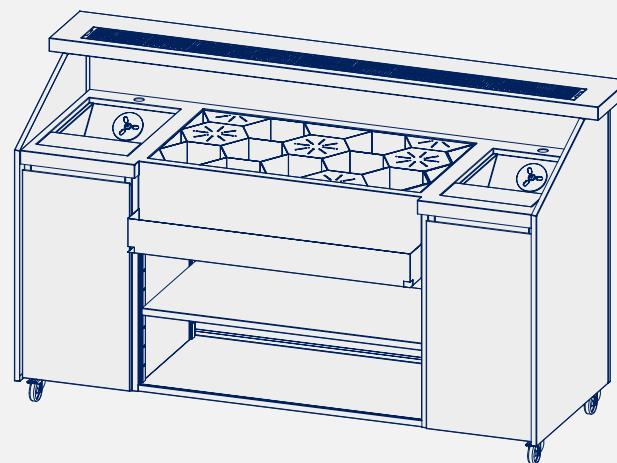
BAR 3



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