

Coninvest

konyhatechnológia | szerviz | belsőépítészet

MÁSODIK KIADÁS

HELLÓ BALATON



- ÚJ ÉTTERMEK
- CONINVEST REFERENCIÁK
- TERMÉK TIPPEK ÉS ÖTLETEK

VÁRUDVAR ÉTTEREM – SZIGLIGET

HÓFEHÉR MARRONE FŐZŐSZIGET EGY GYÖNYÖRŰ MŰEMLÉKÉPÜLETBEN

2021 nyarának egyik legizgalmasabb Coninvest projektje a szigligeti Várudvar Étterem konyhájának megépítése volt. Az étterem munkaeszközeit, köztük egy hófehér Marrone konyhaszigetet és egy Jospert is a legnagyobb körültekintéssel szállítottuk a helyszínre. Minőségi berendezések, magas szintű konyhatechnológia a Balaton északi partján a Coninvest szakértőitől.

„A Coninvest csapatával Palágyi Eszterén keresztül kerültünk kapcsolatba, az ő javaslatára kezdtünk együtt dolgozni ezen a projekten. A konyha kialakításánál, az eszközök, berendezések kiválasztásánál fontos szempont volt a funkció, a méret, a design, hogy a helyszínen jól adaptálhatóak legyenek és megfeleljenek a séf igényeinek, elvárásainak. A Várudvar Étterem egy csodaszép műemlék épületben található, így a kivitelezés során igazodni kellett a különleges helyi adottságokhoz, a Coninvest munkatársai pedig nagyon rugalmasan kezelték ezt a kihívást” - mesélte a közös munkáról Kovács Anna, a Szigliget Várudvar projektvezetője.

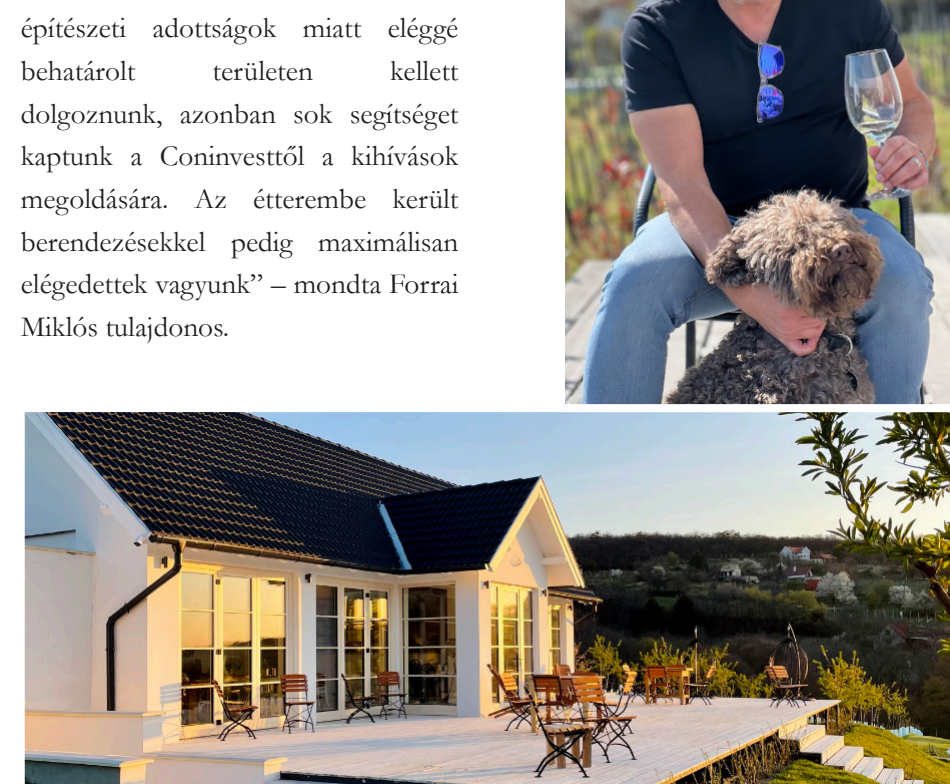


CASA CHRISTA – BALATONSZŐLŐS

KONYHA MANDULAFÁKKAL KÖRBEÖLELVE

Balatonszőlős felett, Pécsely és Vászoly szomszédságában található egy birtok, amelyen a toszkán stílusban átalakított prэшházakat mandulafák ölelik körbe, és ahol az étterem konyhájának kialakításáért a Coninvest szakértői voltak felelősek. A Casa Christa toszkán bájjal fűszerezett balatonparti feltöltődést kínál baráti társaságoknak, pároknak, családoknak, és olyanoknak is, akik egyedül szeretnének egy kicsit kikapcsolódní egy gyönyörű helyen. Éttermébe többek között Angelo Po rozsdamentes acél konyhai főzőberendezéseket, MKN SpaceCombi hőlégkavarásos kompakt sütő-gőzpárolót, Meiko UPster

mosogatógépet és Icematic jégkocka gyártó gépet is szállítottak a Coninvest szakértői. „A Casa Christa koncepciója már régóta bennünk volt, a feleséggel közösen álmotuk meg. Balatonszőlőssel is régóta szemezgettünk, többször jártunk már itt korábban és nagyon megtetszett a hely energiája. A Casa Christában is ezt szerettük volna, hogy nyugodt, befogadó energiák várják azokat, akik eljönnek ide. A névadás is ezt tükrözi, amely egyben a feleségem előtti főhajtás. Mirjamban elképesztően profi tulajdonost és cégvezetőt ismertem meg, nagyon meggyőző a szakmai tudása. A közös munka nagyon harmonikusan zajlott. Az



építészeti adottságok miatt eléggé behatárolt területen kellett dolgoznunk, azonban sok segítséget kaptunk a Coninvestől a kihívások megoldására. Az étterembe került berendezésekkel pedig maximálisan elégedettek vagyunk” – mondta Forrai Miklós tulajdonos.

KAROLINA KÁVÉHÁZ – BALATONFÜRED

ÚJ KONYHAI BERENDEZÉSEK BALATONFÜRED LEGENDÁS CUKRÁSZDÁJÁBAN

A balatonfüredi parti sétányon, a hajóállomástól csupán egy percre található Karolina Kávéházat tulajdonosai és megalkotói, a Schindele testvérek szeretett nagymamájukról nevezték el. Specialitásaik a pultban csinosan egymás mellett sorakozó hatalmas méretű házi sütemények, különleges szendvicsek, melyek között találunk például lazacos ciabattát is, de fellelhető kínálatukban a saját készítésű, kovászos házi kenyér vagy a

kelt tészta köményes kifli is. Különlegességük továbbá az általuk pörkölt, válogatott szemű, aromákban rendkívül gazdag, nemes Arabica kávé.

A Coninvest magas minőségű konyhai berendezéseket szállított a Karolina Kávéház számára: süteményeik Coldline cukrászati mélyhűtő-szekrényben pihennek, a tészták elkészítéséhez a Teddy keverő-dagasztógép áll rendelkezésükre, ami mellett a pulton Robot Coupe juicer és

rúdmixer kapott helyet. Az elkövetkezendőkben a Karolina Kávéházba kerül még az olasz Ifi gyártó Mix vitrinje alsó fiókos tárolóval, illetve egy egyedi kivitelű tűzhely Berner indukcióval és sütővel.



IPARI KONYHA MAGÁN-LAKÁSOKBA, NYARALÓKBA

A CONINVEST FŐZŐSZIGET ELSŐ LÁTÁSRA SZERELEM LETT

Profí séfek vágyait a Coninvest privát villákban, nyaralókban és lakásokban is ki tudja elégíteni. Minőség, stílus és elegancia jellemzi ezeket a konyhákat, ahol a műszaki tartalom mellett az ergonómia és az esztétika egyaránt fontos szempont. Jelenleg is zajlik egy tihanyi Villa és egy Balaton-felvidéki Kúria kivitelezése és nagyon reméljük a következő kiadványunkban azokról is be tudunk számolni. A mellékelt konyha tulajdonosa maga is vendéglátó, aki a privát szférájában is szeret vendégeket fogadni és finomakat sütni-főzni számukra. A képeken egy

egyedi igényekre kialakított ipari rozsdamentes gázos és elektromos konyhasziget és elszívó ernyő látható, melyet a tulajdonos hagyományos otthoni konyhabútorokkal ötvözött. A mosogatás, tárolás és hűtés az oldalfali bútorokban lett elhelyezve, a tényleges főzés a központi szigeten kapott helyet. A vendégek a sziget elé helyezett magas bársztrálról tudják közvetlen közélről végig nézni a folyamatot, míg vendéglátójuk a fehér szekrény sorba süllyesztett elegáns borhűtőből megkínálja őket.



CSODÁS BOROK ÉS CONINVEST KONYHÁN KÉSZÜLT FOGÁSOK A BALATON ÉSZAKI PARTJÁN

VÁLIBOR – BADACSONYÖRS

Váli Péter már gyerekkora óta a gasztronómia világában él, tízévesen egy olyan helyről álmotuk, ahol ő alkotja meg az ételleket, amikhez ő válogathatja össze a piacon a friss alapanyagokat, és az ételek mellé a saját szőlőbirtokán termelt bort kínálja. A gyerekkori álom 2000-ben vált valóra, amikor Badacsonyörsön újtára indult a Váli Birtok története, amelynek házias fogásokat kínáló konyháját a Coninvest szakértői alakították ki.



VULCANUS PINCE & BORTERASZ – SZIGLIGET

Szigliget déli lejtőjén, az Antal-hegyen 2003 óta működik a Vulcanus Pince, ahol kizárólag a saját termőterületükről származó, gondosan kezelt, válogatott és szüretelt szőlőből készítik kézműves és díjnyertes boraikat. A tételek mellé kínálnak csodálatos fogásokat az idén újra nyíló borteraszukon, melynek kivitelezési munkálataihoz a Coninvest csapat nyújtott segítő kezét. Az újonnan megépült 60 fős kóstolóterem mellett nem csak a pincében lévő 20 fős különterem újult meg, hanem a csodálatos panorámával rendelkező 60 fős terasz is új köntőst kapott. A páratlan panorama kárpótolta a kollegákat a hosszú utazásért és mindig szívesen vállalták a helyszíni szerelést.



KOLONICS PINCESZET – SOMLÓ

A Kolonics Borászat egy több generációra visszanyúló családi vállalkozás a Somló dél-keleti oldalán, az Apátság-dűlőben. 9 hektáros birtokukat olaszrizlinggel, juhfarkkal és hárslevelűvel telepítették be, ezekből készítik tradicionális eljárással: hozamkorlátozással, fahordós erjesztéssel és érleléssel boraikat, melyeket 1-2-3 év érlelés után palackoznak. Így válnak boraik tipikus somlói, gazdag mineralitásával tettekké.

2021 tavaszán indult a Kolonics



Pincészet legújabb projektje, melyben egy elbűvölő hangulatú étteremmel bővült a birtok. A Juhfark Étteremben a vendégeket a helyi ízek és borok

mellét a gyönyörű táj ragadja magával. Az étterem konyhájának kialakítása a Coninvest szakértő csapatának feladata volt.

CONINVEST KEDVENCEK

BERENDEZÉSEK, AMELYEKET SZÍVESEN AJÁNLUNK

JOSPER SÜTŐK ÉS SZENEK

1969 - az év, mikor Julia és Josep Armanqué a barcelonai Pineda de Marban elkészítette első grilljét és megszületett a Josper. Hagyományok vegyítve az innovatív megoldásokkal. A Josper ikonikussá vált kemencéi óriási sikereket értek el, a legismertebb márkává tették kategóriájában. Az elmúlt években megjelentek a nyitott égésterű grillek is a márka kínálatában, hogy még gazdagabb ízélményben lehessen része a füstös íz rajongóinak.

A Josper nemcsak csodálatos sütőkkel varázsolja el a grill szerelmeseit, azokhoz minőségi szén csomagokat is kínál. A Josper faszén termékei nem csak minőségben, de ökológiai szempontból is biztonságosak. A PEFC és REACH által certifikált termékek tiszta és legális forrásból, fenntartható gazdálkodásból származnak.



ONFIRE TŰZRAKÓ

Sokkal több, mint barbecue – stílusos együttlét a tűz körül. A letisztult megjelenés és a légköri hatásokkal szembeni ellenállás ötvözésének művészete. Az OnFire designját az elegancia és a természet inspirálta; corten vagy fekete porszórt fém, rozsdá- és korrózióálló kivitelezésben is elérhető. A tökéletes eszköz új ízek, főzési stílusok felfedezésére, kulináris kalandozásokra.



MEIKO UPSTER

A Coninvest több mint 2 évtizede forgalmazza az egyik piacvezető német ipari mosogatógépeket gyártó cég, a Meiko termékeit. A reptéri vagy kórházi mosogató rendszerektől egészen a kicsi, pultba építhető pohármosogatókig minden megtalálható a gyár termékpalettáján, magas és megbízható német minőségben. Az UPster széria a Meiko mosogatógépek legvagányabb, legfiatalosabb irányzata. Ezeket a gépeket nagyon könnyű kezelni, a gyártó szerint "nem bonyolítja túl a dolgokat": percek alatt mégis profi munkát végez, ragyogóan tiszta edényeket hagyva maga után.



ANGELO PO ICON7000

Angelo Po 100 évvel ezelőtt nyílt műhelye, amely mindig is a kiválóságra törekedett, a világból és annak sokszínű formáiból merítve ihletet az évtizedek során olyan gyárrá fejlődött, amely a modernitás és a fejlődés iránti igényeket elégíti ki. 100 év szakértelme lenyűgöző konyhákban megtestesülve. Az ICON7000 a lehető legtöbbet hozza ki a korlátozott terekből, helyet biztosít a kreativitás és a produktivitás számára. Moduljai számtalan módon variálhatók, szűkös terekben is magas szintű teljesítményt nyújtanak. A tervezéskor a részletekre fordított gondos figyelem eredményeként az ICON7000 kényelmesebbé és hatékonyabbá teszi a konyhán dolgozók munkáját.



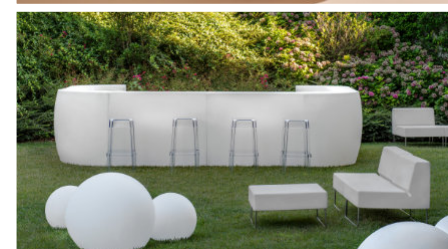
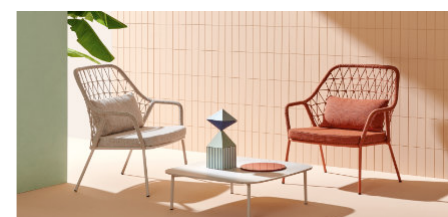
BERKEL SZELETELŐGÉPEK

Az utóbbi időben arra lettünk figyelmesek, hogy egyre jobban vágyott látványelem a Berkel sonkaszeletelő. Több mint 120 év elteltével, a Berkel név még mindig a tökéletességet, a megbízhatóságot, az innovációt és a tartósságot jelképezi. A formák eleganciája, a mozgás harmóniája, a penge élessége és az a bizonyos Berkel piros: valóban egyedi jellemzők. Külön erre a termékkörre specializálódott webshopunk (www.coninvestshop.hu) arra is szolgál, hogy - bár a legkedveltebb gépeket mindig raktáron tartjuk - készleten tartás helyett, igény szerint, azonnal elérhető legyen a kiválasztott modell.



PEDRALI KÜLTÉRI BÚTOROK

Olasz beszállítónk, a Pedrali minőségi és stílus bűtorokat kínál: a Panarea kültéri kollekciót a Földközi-tenger partvidéke inspirálta, a légies, elegáns kinézet, a nyugtató színek mind egy kellemes nyári estén a tengerre néző kilátással elköltött vacsorát idéznek. A Reva nyugágyak textil napellenzője biztos védelmet nyújt a nap sugarai elől. A Remind a 19. század végi fa székek formavilágát idézi, újrahaznosított anyagokból készül. Az Igloo Workstation pultnál pedig csodás koktélok készülnek.



Coninvest
konyhatechnológia | szerviz | belsőépítészet

H-2040 Budaörs, Budapesti út 127.
+36 23 501 310,
+36 23 500 918

info@coninvest.hu
www.coninvest.hu
www.facebook.com/coninvest