



**GASTRO  
EXPERT**  
PROFIS

**POPCAKE**  
- COMMERCIAL -

# CATALOG PREZENTARE SYSTEM AUTOMAT **POPCAKE**

- UNIC ÎN LUME -



MASTER EXCLUSIV DISTRIBUTOR  
AL SOLUȚIILOR **POPCAKE**  
ÎN ROMÂNIA ȘI REPUBLICA MOLDOVA



SOLUȚII  
PROFESIONALE



EFICIENȚĂ  
ȘI ECONOMIE



INOVAȚIE  
CONTINUĂ



SUPPORT  
DEDICAT



*Micul dejun. Simplu. Rapid. Perfect.*

# CUPRINS

♦ Pagini 2-22 ♦

<b>2</b>	BUSINESS MODEL PENTRU COLABORATORI	<b>12</b>	POPCAKE® MACHINE – MAȘINĂ COMPLET AUTOMATĂ PENTRU CLĂTITE
<b>3</b>	BUSINESS MODEL POPCAKE® AUTOMAT	<b>13</b>	POPCAKE® MACHINE – MAȘINĂ COMPLET AUTOMATĂ PENTRU CLĂTITE
<b>4</b>	POPCAKE® REVOLUȚIA MICULUI DEJUN ÎNCEPE AICI	<b>14</b>	POPCAKE® MACHINE – VARIANTA SĂRATĂ, CONDIMENTATĂ, COLORATĂ
<b>5</b>	DE CE POPCAKE® – ALEGEREA PERFECTĂ PENTRU HOTELUL TĂU	<b>15</b>	POPCAKE® MACHINE – AVANTAJE
<b>6</b>	POPCAKE® MAȘINA AUTOMATĂ DE CLĂTITE	<b>16</b>	PROFIL NUTRIȚIONAL MIX POPCAKE
<b>7</b>	HOF GÖKEN GERMANIA – DOZATOARE PENTRU DULCE PREMIUM	<b>17</b>	MIX DULCE PENTRU CLĂTITE
<b>8</b>	HOF GÖKEN GERMANIA – DOZATOARE PENTRU DULCE PREMIUM / MIERE	<b>18</b>	GEMURI PREMIUM HOF GÖKEN – SORTIMENTE BIO PREMIUM EXTRA
<b>9</b>	HOF GÖKEN GERMANIA – FAGURE DE MIERE	<b>19</b>	GEMURI PREMIUM HOF GÖKEN – SORTIMENTE PREMIUM EXTRA
<b>10</b>	HOF GÖKEN GERMANIA – DOZATOARE PENTRU CUPE & WAFFE PĂTRATE ȘI ROTUNDE	<b>20</b>	MIERE PREMIUM HOF GÖKEN
<b>11</b>	THOMAS DÖRR EASY BUTTER – DOZATOR PROFESIONAL DE UNT	<b>21</b>	TOPPINGURI & SIROPURI PREMIUM HOF GÖKEN
		<b>22</b>	AVANTAJE ȘI DEZAVANTAJE – SOLUȚIILE DULCI HOF GÖKEN ÎN DOZATOARE 2.0

# CUPRINS

♦ Pagini 23–43 ♦

- |           |  |           |   |
|-----------|--|-----------|---|
| <b>23</b> | TRAININGUL PERSONALULUI DE MIC DEJUN – O SCURTĂ RECAPITULARE                       | <b>34</b> | ÎNLOCUIREA BENZILOR   |
| <b>24</b> | OFERIȚI DOAR INFORMAȚIILE ESENȚIALE  | <b>35</b> | KITUL DE BENZI TEFLON   |
| <b>25</b> | TEMPERATURA GREȘITĂ A APEI   | <b>36</b> | CONCLUZII   |
| <b>26</b> | OFERIȚI DOAR INFORMAȚIILE ESENȚIALE – CU CÂT ȘTIU MAI PUȚIN, CU ATÂT ESTE MAI BINE | <b>37</b> | PREGĂTIREA CORECTĂ A MIXULUI = ZERO PROBLEME  |
| <b>27</b> | TIMP DE REPAUS...  | <b>38</b> | MODELUL NOSTRU COMERCIAL  |
| <b>28</b> | SECVENȚA CORECTĂ PENTRU ALUATUL PERFECT  | <b>39</b> | INDUSTRIA HOTELIERĂ   |
| <b>29</b> | REGLAREA DIMENSIUNII CLĂTITELOR  | <b>40</b> | FREE-ON-LOAN  |
| <b>30</b> | CUM SE SCHIMBĂ DIMENSIUNEA (MOD HARDWARE)  | <b>41</b> | MODELUL NOSTRU PENTRU COLABORATORI  |
| <b>31</b> | CÂND ALUATUL ESTE GATA   | <b>42</b> | MODEL DE VÂNZARE – DISTRIBUTOR DULCE HOF GÖKEN ȘI DULCE PREMIUM HOF GÖKEN             |
| <b>32</b> | ÎN CÂTEVA CUVINTE, MAȘINA POPCAKE® ESTE SOLUȚIA B.E.L.T.S.                         | <b>43</b> | MODEL DE VÂNZARE – POPCAKE APARAT, POPCAKE MIX ȘI PLATOU ROTATIV DE MENȚINERE LA CALD |
| <b>33</b> | SISTEMUL POPCAKE® PENTRU UN BUSINESS PROFITABIL – KITUL DE BENZI TEFLON            |           |   |



**GASTRO  
EXPERT**  
P R O F I S



# BUSINESS MODEL PENTRU COLABORATORI

SOLUȚII PROFESIONALE PENTRU  
MIC DEJUN PERFECT.



MASTER EXCLUSIV DISTRIBUTOR  
AL SOLUȚIILOR **POPCAKE**  
ÎN ROMÂNIA ȘI REPUBLICA MOLDOVA



SOLUȚII  
PROFESIONALE



EFICIENȚĂ  
ȘI ECONOMIE



INOVAȚIE  
CONTINUĂ



SUPPORT  
DEDICAT

02



*Micul dejun. Simplu. Rapid. Perfect.*

# BUSINESS MODEL POPCAKE® AUTOMAT

Soluție de colaborare HoReCa, fără investiție inițială

## PROPUNERE DE VALOARE pentru partenerii HoReCa

Un model operațional conceput pentru  
reducerea costurilor, eficientizarea  
fluxului de lucru și creșterea valorii

Fără investiție • Fără producție internă  
Fără complexitate operațională

**UN SISTEM. MAI MULTE OPORTUNITĂȚI.**  
Mic dejun automatizat, deserturi, gustări,



01

### Costuri reduse

Fără producție și depozitare complicată.

02

### Operare eficientă

Mai puțin personal, timp și risipă.

03

### Igienă controlată

Proces curat, simplu și standardizat.

04

### Produs versatil

Aluat neutru pentru dulce și sărat.



**GASTRO  
EXPERT  
PROFIS**



# POPCAKE®

## REVOLUȚIA MICULUI DEJUN ÎNCEPE AICI

**POPCAKE®** este prima mașină complet automată de clătite din lume, creată pentru a oferi clătite calde, proaspete și perfecte în doar câteva secunde.



### DIN 2012 PE PIAȚA MONDIALĂ

De la lansarea sa în **2012**, POPCAKE® a devenit standardul global în industria ospitalității, fiind prezent în mii de hoteluri, restaurante și lanțuri internaționale din **peste 50 de țări**.



### ÎNCREDEREA PROFESIONIȘTILOR

POPCAKE® este apreciat pentru **fiabilitate, ușurință de utilizare și lipsa întreținerii zilnice**, oferind operatorilor o soluție sigură, rapidă și eficientă pentru micul dejun tip bufet.



### DIN 2026, ÎN EXCLUSIVITATE ÎN ROMÂNIA ȘI REPUBLICA MOLDOVA

Începând cu anul **2026**, **GASTRO EXPERT PROFIS SRL** devine **MASTER EXCLUSIV DISTRIBUTOR** al soluțiilor POPCAKE® în **România și Republica Moldova**, aducând pe piață tehnologia care transformă orice mic dejun într-o experiență memorabilă.



### SIGURĂ

Sistem contactless și suprafețe răcoase



### UȘOR DE UTILIZAT

Interfață intuitivă, pornești și servești în câteva secunde



### FĂRĂ ÎNȚREȚINERE

Nu necesită curățare zilnică sau întreținere complexă



### RAPIDĂ

Servește clătite perfect coapte în doar câteva secunde



### EFICIENTĂ

Aprox. 240 de clătite pe oră (în funcție de mărime) Reduce timpul de lucru, crește productivitatea și satisfacția clienților

PREZENTĂ ÎN  
PESTE **50** DE ȚĂRI  
PE **5** CONTINENTE



### DE ÎNCREDERE LA NIVEL GLOBAL

Mii de hoteluri și restaurante au ales POPCAKE® pentru performanță constantă și rezultate excelente.





**GASTRO  
EXPERT  
PROFIS**



# DE CE POPCAKE®

## ALEGEREA PERFECTĂ PENTRU HOTELUL TĂU

POPCAKE® este soluția modernă care transformă micul dejun tip bufet într-o experiență memorabilă pentru oaspeți și într-un avantaj competitiv pentru hotelul tău.



### DIN 2012 PE PIAȚA MONDIALĂ

POPCAKE® a fost lansată în 2012 și a devenit rapid standardul global în industria ospitalității, fiind prezentă astăzi în mii de hoteluri, restaurante și lanțuri internaționale din **peste 50 de țări**.



### DIN 2026, ÎN EXCLUSIVITATE ÎN RO & MD

Începând cu anul **2026**, GASTRO EXPERT PROFIS SRL devine **MASTER EXCLUSIV DISTRIBUTOR** al soluției POPCAKE® în **România și Republica Moldova**.



#### RAPID ȘI EFICIENT

Clătite calde, gata în câteva secunde.



#### FOARTE UȘOR DE UTILIZAT

Oricine poate folosi mașina fără instruire complexă.



#### SIGUR ȘI IGIENIC

Sistem contactless, suprafețe răcoroase, fără risc de arsuri.



#### FĂRĂ ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE ZILNICĂ

Design inteligent pentru operare curată și fără efort.



#### PRODUCTIVITATE MAI MARE

Reduci timpul de lucru și crești satisfacția oaspeților.

### PERFORMANȚĂ ȘI CALITATE ÎN FIECARE CLĂTITĂ

- ✓ Clătite pufoase, aurii și consistente de fiecare dată
- ✓ Preparare automată, continuă și uniformă
- ✓ Capacitate mare – până la 240 de clătite pe oră
- ✓ Ingrediente simple, rețetă echilibrată
- ✓ Mix uscat cu termen lung de valabilitate
- ✓ Fără risipă, dozare precisă

### IDEAL PENTRU:



HOTELURI



RESTAURANTE



SĂLI DE CONFERINȚĂ



RESORTURI



EVENIMENTE & CATERING

05

POPCAKE® – MAI MULT DECĂT CLĂTITE.  
O EXPERIENȚĂ CARE ADUCE OASPEȚII ÎNAPOI.



### GASTRO EXPERT PROFIS SRL

Partenerul tău de încredere pentru soluții profesionale de mic dejun.

MASTER EXCLUSIV DISTRIBUTOR  
AL SOLUȚIILOR POPCAKE  
ÎN ROMÂNIA ȘI REPUBLICA MOLDOVA



**GASTRO  
EXPERT  
PROFIS**

# POPCAKE®

## MAȘINA AUTOMATĂ DE CLĂTITE

*Micul dejun reinventat.  
Clătite calde, perfecte, în doar câteva secunde!*

POPCAKE® este prima și cea mai avansată mașină de clătite complet automată, creată pentru hoteluri, restaurante și zone de mic dejun tip bufet din întreaga lume.



**CLĂTITE CALDE**  
în doar  
câteva secunde



**UTILIZARE  
INTUITIVĂ**  
un singur buton



**CALITATE  
CONSTANTĂ**  
de fiecare dată



**OASPETI  
ÎNCĂNTAȚI**  
experiență memorabilă

### 3 PAȘI SIMPLI



1  
Se toarnă aluatul  
în cuvă



2  
Se apasă  
butonul OK



3  
Clătita iese perfect  
coaptă și caldă!

### DE CE POPCAKE?

- ✓ Clătite pufoase, aurii și consistente
- ✓ Coacere uniformă pe ambele părți
- ✓ Capacitate mare – aprox. 240 de clătite pe oră (în funcție de mărime)
- ✓ Aluat pregătit din timp – gata de utilizare
- ✓ Se potrivește perfect în orice bufet
- ✓ Design compact și elegant



**POPCAKE®**  
- COMMERCIAL -



**TEHNOLOGIE  
BREVETATĂ**  
rezultate perfecte,  
fără efort



**FĂRĂ MIZERIE,  
FĂRĂ STRES**  
curat, sigur și  
ușor de întreținut



**PRODUCTIVITATE  
MAI MARE**  
aprox. 240 de clătite  
pe oră  
(în funcție de mărime)



**EFICIENȚĂ  
ȘI ECONOMIE**  
reduce timpul de lucru  
și costurile operaționale



**DIN 2012 PE PIAȚA MONDIALĂ**  
Prezentă în peste 50 de țări  
în hoteluri și restaurante.



**DIN 2026, MASTER EXCLUSIV DISTRIBUTOR**  
în România și Republica Moldova  
prin GASTRO EXPERT PROFIS SRL

*Clătite perfecte.  
Zâmbete garantate.*



**GASTRO  
EXPERT**  
PROFIS

**HOF GÖKEN**  
GERMANY



SOLUȚII PROFESIONALE  
PENTRU MIC DEJUN MODERN

# HOF GÖKEN GERMANIA

DOZATOARE PENTRU DULCE PREMIUM  
TOPPINGURI, CREME, MIERE

Dozatoarele **HOF GÖKEN** sunt concepute pentru servirea produselor dulci premium într-un mod igienic, rapid și elegant. Designul compact și modern se integrează perfect în orice zonă de mic dejun tip bufet.

COMPATIBILE CU FLACOANE DE:



**1030 g**  
ideal pentru  
toppinguri

Flacoanele nu sunt incluse.



**1050 g**  
ideal pentru  
creme



**1200 g**  
ideal pentru  
miere

## BENEFICIILE CHEIE



**IGIENĂ MAXIMĂ**  
Produsul nu intră în contact direct cu aerul sau cu mâinile.



**DOZARE PRECISĂ**  
Control optim al porției, fără risipă.



**DESIGN PREMIUM**  
Aspect elegant, potrivit pentru orice tip de bufet profesional.



**OPERARE SIMPLĂ**  
Ușor de utilizat și de întreținut.



**EFICIENȚĂ ȘI ECONOMIE**  
Reduce timpul de lucru și costurile operaționale.



## VARIANTE DISPONIBILE



**HOF GÖKEN SINGLE**

**1 dozator**

Ideal pentru spații reduse și prezentări individuale.



**HOF GÖKEN DOUBLE**

**2 dozatoare**

Capacitate mai mare, perfect pentru flux mediu.



**HOF GÖKEN TRIPLE**

**3 dozatoare**

Capacitate maximă, ideal pentru bufete cu volum ridicat.

## IDEAL PENTRU:



**TOPPINGURI**



**CREME DULCI**



**MIERE**



**SOSURI DULCI**



**DULCEȚURI & MARMELADE**

07



**CONSTRUCȚIE ROBUSTĂ**  
Materiale premium rezistente.



**UȘOR DE CURĂȚAT ȘI ÎNȚEȚINUT**  
Componente detașabile pentru igienă optimă.



**COMPATIBILITATE UNIVERSALĂ**  
Potrivit pentru flacoane HOF GÖKEN 1030 g, 1050 g, 1200 g.



**PERFECT PENTRU HOTELURI ȘI RESTAURANTE**  
Experiență premium pentru oaspeți în fiecare zi.



**GASTRO EXPERT PROFIS SRL**  
MASTER EXCLUSIV DISTRIBUTOR  
AL SOLUȚIILOR HOF GÖKEN ÎN  
ROMÂNIA ȘI REPUBLICA MOLDOVA



**GASTRO  
EXPERT  
PROFIS**

**HOF GÖKEN**  
GERMANY

# HOF GÖKEN GERMANIA

**DOZATOARE PENTRU DULCE PREMIUM  
TOPPINGURI, CREME, MIERE**

Dozatoarele **HOF GÖKEN** sunt concepute pentru servirea produselor dulci premium într-un mod igienic, rapid și elegant. Designul compact și modern se integrează perfect în orice zonă de mic dejun tip bufet.

COMPATIBILE CU FLACOANE DE:



**1030 g**  
ideal pentru  
toppinguri



**1050 g**  
ideal pentru  
creme



**1200 g**  
ideal pentru  
miere

Flacoanele nu sunt incluse.



SOLUȚII PROFESIONALE  
PENTRU MIC DEJUN MODERN

VARIANTE DISPONIBILE



**HOF GÖKEN  
SINGLE**

1 dozator

Ideal pentru spații  
redușe și prezentări  
individuale.



**HOF GÖKEN  
DOUBLE**

2 dozatoare

Capacitate mai mare,  
perfect pentru  
flux mediu.



**HOF GÖKEN  
TRIPLE**

3 dozatoare

Capacitate maximă,  
ideal pentru bufete  
cu volum ridicat.

BENEFICIILE CHEIE



**IGIENĂ MAXIMĂ**

Produsul nu intră în  
contact direct cu aerul  
sau cu mâinile.



**DOZARE PRECISĂ**

Control optim al porției,  
fără risipă.



**DESIGN PREMIUM**

Aspect elegant, potrivit  
pentru orice tip de bufet  
profesional.



**OPERARE SIMPLĂ**

Ușor de utilizat  
și de întreținut.



**EFICIENȚĂ ȘI ECONOMIE**

Reduce timpul de lucru  
și costurile  
operaționale.

IDEAL PENTRU:



TOPPINGURI



CREME DULCI



MIERE



SOSURI DULCI



DULCETURI &  
MARMELADE

08



**CONSTRUCȚIE  
ROBUSTĂ**

Materiale premium  
rezistente.



**UȘOR DE CURĂȚAT  
ȘI ÎNTREȚINUT**

Componente detașabile  
pentru igienă optimă.



**COMPATIBILITATE  
UNIVERSALĂ**

Potrivit pentru flacoane  
HOF GÖKEN 1030 g, 1050 g, 1200 g.



**PERFECT PENTRU  
HOTELURI ȘI RESTAURANTE**

Experiență premium pentru  
oaspeți în fiecare zi.



**GASTRO EXPERT PROFIS SRL**  
MASTER EXCLUSIV DISTRIBUTOR  
AL SOLUȚIILOR HOF GÖKEN ÎN  
ROMÂNIA ȘI REPUBLICA MOLDOVA



**GASTRO  
EXPERT  
PROFIS**

**HOF GÖKEN**  
GERMANY



# HOF GÖKEN GERMANIA

*Fagure de miere*

## PREZENTARE NATURALĂ, SERVIRE ELEGANTĂ

Supporturile HOF GÖKEN pentru fagure de miere sunt concepute pentru a pune în valoare mierea în forma sa naturală, direct din fagure. Soluții ideale pentru bufetele de mic dejun premium din hoteluri și restaurante.



### PREZENTARE PREMIUM

Evidențiază fagurele de miere în mod elegant.



### SCURGERE NATURALĂ

Mierea curge lent, fără risipă.



### IGIENIC & PRACTIC

Materiale de înaltă calitate, ușor de curățat.



### STABIL & REZISTENT

Construcție robustă pentru utilizare intensivă.



### EXPERIENȚĂ AUTENTICĂ

Oferă oaspeților o experiență naturală și rafinată.



## CUM SE UTILIZEAZĂ



1  
Poziționează cadrul cu fagurele de miere pe suport.



2  
Mierea curge natural în bolul de colectare.



3  
Se servește ușor, fără deșeuri și fără murdărie.

## APLICAȚII IDEALE



BUFFETURI DE  
MIC DEJUN



HOTELURI &  
RESORTURI



RESTAURANTE  
PREMIUM



EVENIMENTE &  
CATERING



MAGAZINE  
& DELICATESE



100%  
NATURAL



ASPECT  
PREMIUM



IGIENĂ  
MAXIMĂ



UȘOR  
DE UTILIZAT



EXPERIENȚĂ  
DEOSEBITĂ

09



CONSTRUCȚIE  
ROBUSTĂ  
Materiale premium  
rezistente.



UȘOR DE CURĂȚAT  
ȘI ÎNTREȚINUT  
Suprafețe netede, igienice  
și ușor de întreținut.



DESIGN ELEGANT  
Se integrează perfect  
în orice concept de  
bufet modern.



PERFECT PENTRU  
HOTELURI ȘI RESTAURANTE  
Experiență premium pentru  
oaspeți în fiecare zi.



SOLUȚII PROFESIONALE  
PENTRU MIC DEJUN MODERN

## VARIANTE DISPONIBILE

### FAGURE DE MIERE CU CADRU DIN LEMN

- ✓ Cadru din lemn natural
- ✓ Suport din inox
- ✓ Poziție înclinată pentru scurgere optimă
- ✓ Bol ceramic inclus și linguriță din lemn



### FAGURE DE MIERE CADRU INOX

- ✓ Cadru și suport din inox
- ✓ Design elegant și modern
- ✓ Scurgere eficientă a mierii
- ✓ Bol din sticlă inclus și ușor de curățat



**GASTRO EXPERT PROFIS SRL**  
MASTER EXCLUSIV DISTRIBUTOR  
AL SOLUȚIILOR HOF GÖKEN ÎN  
ROMÂNIA ȘI REPUBLICA MOLDOVA



**GASTRO  
EXPERT  
PROFIS**

**HOF GÖKEN**  
GERMANY



# HOF GÖKEN GERMANIA

## DOZATOARE PENTRU CUPE ȘI WAFFE PĂTRATE ȘI ROTUNDE

Soluțiile **HOF GÖKEN** sunt concepute pentru servirea rapidă, igienică și elegantă a cupelor și wafflelor.

Dozatoarele asigură protecția produselor, reduc risipa și oferă un acces facil pentru o experiență premium în orice locație HoReCa.

### COMPATIBILE CU:



**CUPE PĂTRATE**  
IDEAL PENTRU  
CUPE WAFFE PĂTRATE  
Dimensiuni standard



**CUPE ROTUNDE**  
IDEAL PENTRU  
CUPE WAFFE ROTUNDE  
Dimensiuni standard

**PROTECȚIE  
IGIENĂ  
ACCES RAPID  
PREZENTARE  
ELEGANTĂ**



**SOLUȚII PROFESIONALE  
PENTRU MIC DEJUN MODERN**

### VARIANTE DISPONIBILE

#### DOZATOR CUPE ROTUNDE WAFFE



- ✓ Capacitate mare
- ✓ Design compact și elegant
- ✓ Protejează de praf și umiditate
- ✓ Acces rapid și igienic
- ✓ Potrivit pentru diverse dimensiuni de cupe rotunde

#### DOZATOR CUPE PĂTRATE WAFFE



- ✓ Capacitate mare
- ✓ Design compact și elegant
- ✓ Protejează de praf și umiditate
- ✓ Acces rapid și igienic
- ✓ Potrivit pentru diverse dimensiuni de cupe pătrate

### IDEAL PENTRU:



HOTELURI



RESTAURANTE



CAFENELE



BUFETE



GELATERII

### BENEFICIILE CHEIE



**IGIENĂ MAXIMĂ**  
Protejează cupele de praf, atingeri directă și contaminare.



**ACCES RAPID**  
Permite servirea rapidă și eficientă, fără întreruperi.



**CAPACITATE MARE**  
Stocare optimă pentru volum mare de cupe, fără reincărcare frecventă.



**DESIGN PREMIUM**  
Aspect elegant, potrivit pentru orice concept de mic dejun.



**REDUCE RISIPA**  
Dozare controlată, menține cupele curate și intacte.

### CUPE DISPONIBILE (EXEMPLU)



**CUPE WAFFE PĂTRATE**  
Diverse dimensiuni



**CUPE WAFFE ROTUNDE**  
Diverse dimensiuni

**10**



**MATERIALE PREMIUM**  
Lemn natural și componente inox de înaltă calitate.



**UȘOR DE CURĂȚAT ȘI ÎNTREȚINUT**  
Componente detașabile pentru o igienă optimă.



**CONSTRUCȚIE ROBUSTĂ**  
Stabilitate și rezistență în utilizare zilnică.



**COMPATIBILITATE UNIVERSALĂ**  
Potrivit pentru majoritatea modelelor de cupe waffle.



**GASTRO EXPERT PROFIS SRL**  
MASTER EXCLUSIV DISTRIBUTOR  
AL SOLUȚIILOR HOF GÖKEN ÎN  
ROMÂNIA ȘI REPUBLICA MOLDOVA

# THOMAS DÖRR EASY BUTTER

DOZATOR PROFESIONAL DE UNT

SIMPLU. IGIENIC. PERFECT.

Easy Butter de la THOMAS DÖRR Germania este soluția profesională pentru servirea untului în porții individuale, rapid, igienic și eficient. Aparatul permite dozarea controlată a untului proaspăt, direct pe farfurie, fără atingere directă și la temperatura optimă.

**IGIENĂ MAXIMĂ**  
Dozare fără atingere directă.  
Fără contaminare încrucișată.

**DOZARE PRECISĂ**  
Porții perfecte de fiecare dată.  
Fără risipă.

**TEMPERATURĂ OPTIMĂ**  
Păstrează untul la consistența  
ideală pentru dozare.

**DESIGN PREMIUM**  
Aspect elegant, materiale de  
înaltă calitate, ușor de integrat  
în orice bufet.

**USOR DE UTILIZAT**  
Reumplere facilă și curățare  
rapidă.

DEOARECE  
NU COMERCIALIZĂM  
UNTUL,

APARATUL ESTE  
DISPONIBIL DOAR  
PENTRU VÂNZARE.

COMPATIBIL CU



Unt în porții  
**THOMAS DÖRR**  
250 g

Dimensiuni portabil:  
115 x 75 x 40 mm  
(L x l x î)



DETALII PRODUS

Carcasă din oțel inoxidabil  
de înaltă calitate

Sistem igienic de presare  
pentru dozare precisă

Fereastră de vizualizare  
pentru verificarea nivelului  
untului

Mecanism de acționare  
ergonomic

Tavă de scurgere detașabilă  
din inox – ușor de curățat

Bază stabilă, design modern  
și compact



IDEAL PENTRU



MOD DE UTILIZARE



**1** Deschideți aparatul și  
introduceți untul  
Thomas Dörr 250 g  
în compartiment.



**2** Închideți capacul și  
asigurați-vă fixarea  
corectă.



**3** Apăsați ușor maneta  
pentru a doza porția  
de unt.



**4** Serviți porții perfecte,  
igienic și fără risipă.



# POPCAKE® MACHINE

MAȘINA COMPLET AUTOMATĂ  
PENTRU CLĂTITE



# POPCAKE<sup>®</sup> MACHINE

MAȘINA COMPLET AUTOMATĂ  
PENTRU CLĂTITE


-  APROX. 4 CLĂTITE  
ÎN 60 DE SECADE
-  SIGUR ȘI FĂRĂ CONTACT  
(SISTEM COOL TOUCH)
-  OPERARE SIMPLĂ  
ȘI INTUITIVĂ
-  PRODUS SĂNĂTOS  
(97% FĂRĂ GRĂSIMI ADĂUGATE)
-  RANDAMENT RIDICAT  
ȘI EFICIENȚĂ MAXIMĂ
-  FREE ON LOAN  
FĂRĂ INVESTIȚIE INIȚIALĂ



URMĂRIȚI CUM SE GĂTESC CLĂTITELE

POPCAKE<sup>®</sup>

CLĂTITE SELF-SERVE

APĂSAȚI 

APĂSAȚI OK O DATĂ PENTRU O PORȚIE



APROX. 4 CLĂTITE  
ÎN 60 DE SECADE



SIGUR ȘI  
FĂRĂ CONTACT



OPERARE SIMPLĂ  
ȘI INTUITIVĂ



PRODUS SĂNĂTOS  
(97% FĂRĂ GRĂSIMI  
ADĂUGATE)



RANDAMENT RIDICAT  
ȘI EFICIENȚĂ  
MAXIMĂ



FREE ON LOAN  
FĂRĂ INVESTIȚIE  
INIȚIALĂ

# POPCAKE® MACHINE

MAȘINA COMPLET AUTOMATĂ  
PENTRU CLĂTITE

Varianta **sărată**, **condimentată**,  
**colorată** – pentru antreuri, gustări etc.

-  APROX. 4 CLĂTITE  
ÎN 60 DE SECADE
-  SIGUR ȘI FĂRĂ CONTACT  
(SISTEM COOL TOUCH)
-  OPERARE SIMPLĂ  
ȘI INTUITIVĂ
-  PRODUS SĂNĂTOS  
(97% FĂRĂ GRĂSIMI ADĂUGATE)
-  RANDAMENT RIDICAT  
ȘI EFICIENȚĂ MAXIMĂ
-  FREE ON LOAN  
FĂRĂ INVESTIȚIE INIȚIALĂ



Aprox. 4 clătite  
în 60 de secunde!

Ușoare  
Pufoase  
Delicioase!



URMĂRIȚI CUM SE GĂTESC CLĂTITELE

POPCAKE®

CLĂTITE SELF-SERVE APĂSAȚI OK

APĂSAȚI OK O DATĂ PENTRU O PORȚIE



APROX. 4 CLĂTITE  
ÎN 60 DE SECADE



SIGUR ȘI  
FĂRĂ CONTACT



OPERARE SIMPLĂ  
ȘI INTUITIVĂ



PRODUS SĂNĂTOS  
(97% FĂRĂ GRĂSIMI  
ADĂUGATE)



RANDAMENT RIDICAT  
ȘI EFICIENȚĂ  
MAXIMĂ



FREE ON LOAN  
FĂRĂ INVESTIȚIE  
INIȚIALĂ



IDEAL PENTRU:

hoteluri, bufete, restaurante,  
catering, evenimente, gustări rapide.



Self Serve  
Hot Pancakes

Light  
Tasty  
Fat Free

WATCH YOUR PANCAKES COOK

POPCAKE®

SELF-SERVE PANCAKES PRESS 

PRESS OK ONCE FOR ONE SERVING



APROX. 4  
CLĂTITE ÎN  
60 DE SECUNDE



SIGUR ȘI  
FĂRĂ CONTACT  
(COOL TOUCH)



OPERARE  
SIMPLE ȘI  
INTUITIVĂ



PRODUS  
SĂNĂTOS  
(97% FĂRĂ GRĂSIMI)  
ADĂUGATE)



EFICIENȚĂ  
ȘI RANDAMENT  
RIDICAT



FREE ON LOAN  
FĂRĂ INVESTIȚIE  
INIȚIALĂ

## AVANTAJE



**APROX. 4 CLĂTITE ÎN 60 DE SECUNDE**

Clătite calde, pufoase și delicioase, la cerere.



**SISTEM COOL TOUCH – SIGUR ȘI FĂRĂ CONTACT**

Ideal pentru self-service și pentru reluarea riscului de contaminare în siguranță a bufetului.



**PANOU TACTIL INTUITIV**

Foarte ușor de utilizat, pentru oricine.



**FĂRĂ ÎNTREȚINERE ȘI FĂRĂ CURĂȚARE ZILNICĂ**

Nu necesită demontare zilnică.  
Curățare simplă, doar filtrele de aer – 1 dată/săptămână.



**PRODUS SĂNĂTOS**

Rețetă fără grăsimi adăugate (97% fat free),  
gust excelent, ingrediente premium.



**RANDAMENT RIDICAT – EFICIENȚĂ MAXIMĂ**

Consum redus de mix.  
Cost per clătită foarte mic.



**FREE ON LOAN – FĂRĂ INVESTIȚIE**

Aparatul se oferă gratuit în sistem Free on Loan,  
fără cost inițial pentru hotel.

## DEZAVANTAJE



**NICIUNUL!**

Sistemul Popcake® nu are dezavantaje  
atunci când este utilizat conform instrucțiunilor.

## PROFIL NUTRIȚIONAL MIX POPCAKE



### DESCRIEREA PRODUSULUI

Mixul pentru clătite Popcake este un produs de panificație deshidratat (premix comercial). Formula este optimizată pentru a genera rapid un aluat omogen prin adăugarea de apă, coacerea realizându-se automatizat, prin aer cald, fără adaos de grăsimi pe suprafața de gătire.



### INGREDIENTE

Făină de grâu, zahăr, lapte praf degresat, ou întreg pudră, agenți de creștere, amidon de porumb, amidon de grâu, amidon de porumb modificat, sare.



### ALERGENI: GLUTEN, LACTOZĂ, OUA

### INFORMAȚII NUTRIȚIONALE

PARAMETRU NUTRIȚIONAL	100 g PREMIX (USCAT)	100 g ALUAT (PREPARAT CU APĂ)	O CLĂTITĂ MEDIE (= 35 g)
Valoare energetică	357 kcal / 1492 kJ	191 kcal / 797 kJ	67 kcal / 280 kJ
Carbhidrați totali	66,4 g	35,1 g	12,3 g
din care zaharuri	24,1 g	12,7 g	4,4 g
Proteine	9,7 g	5,1 g	1,8 g
Grăsimi totale	6,1 g	3,2 g	1,1 g
din care acizi grași saturați	4,3 g	2,2 g	0,8 g
Fibre alimentare	1,6 g	1,7 g	0,6 g

**POPCAKE®**  
MAȘINA ORIGINALĂ PENTRU CLĂTITE



## SIGURANȚĂ ȘI NUTRIȚIE INCLUSIV PENTRU COPII



Datorită compoziției sale extrem de curate, sistemul Popcake este pe deplin recomandat și sigur pentru alimentația copiilor (în școli, grădinițe, locuri de joacă sau meniuri de tip „Kids Menu” în restaurante).



### TEHNOLOGIE CLEAN-COOKING (97% FAT-FREE)

Aparatul coace cu aer cald, fără a folosi ulei sau unt pe plită. Copiii primesc o clătită ușoară, fără grăsimi arse sau acizi grași trans periculoși pentru digestie.



### ENERGIE CONTROLATĂ (FĂRĂ VÂRFURI DE GLICEMIE)

Conținutul moderat de zahăr (12,7g la 100g de aluat) și carbohidrații complecși din făină oferă energie stabilă, evitând stările de agitație metabolică sau somnolență.



### APORT PROTEIC ESENȚIAL

Proteinele calitative (5,1g per 100g aluat) provin din lapte și ou susțin dezvoltarea musculară și sistemul imunitar în perioada de creștere.



### SODIU REDUS

Formula protejează funcția renală a copiilor, având un conținut de sare mult mai mic decât produsele de patiserie clasice de pe piață.



### RISC ZERO DE CONTAMINARE BIOLOGICĂ

Utilizarea exclusivă a patubișii de ou pasterizată industrial ambalat etanș elimină riscul de Salmonella asociat cu manipularea ouălor crude în bucătăriile colective sau comerciale.



O CLĂTITĂ DELICIOASĂ, SIGURĂ ȘI ECHILIBRATĂ  
PENTRU COPIII NOȘTRI!



**97%**  
FĂRĂ GRĂSIMI



GUST  
COMPLET



CALITATE ȘI  
SIGURANȚĂ GARANTATĂ

# MIX DULCE PENTRU CLĂTITE

Amestec special conceput pentru  
prepararea clătitelor dulci perfecte  
în **Popcake® Machine**.



**DINTR-O PUNGĂ DE 730 g**  
se pot obține aprox. 50 clătite

în funcție de mărime: mai multe sau mai puține



## INGREDIENTE

Făină de **grâu**, zahăr, pudră de **lapte** degresat, zer praf (din **lapte**), praf de **ouă** întregi, ulei vegetal (palmier), agent de creștere: difosfat disodic, bicarbonat de sodiu; sare, arome, emulgator: mono și digliceride ale acizilor grași.



FĂRĂ  
CONSERVANȚI



REZULTATE  
CONSTANTE



UȘOR  
DE FOLOSIT



CLĂTITE PERFECTE  
DE FIECARE DATĂ

## INFORMAȚII NUTRIȚIONALE

VALORI MEDII  
per 100 g

Valoare energetică	1611 kJ / 380 kcal
Grăsimi	5,8 g
din care acizi grași saturați	2,6 g
Glucide	68 g
din care zaharuri	18 g
Proteine	11 g
Sare	0,80 g



**ALERGENI: GLUTEN, LACTOZĂ, OUĂ**

Poate conține urme de soia și fructe cu coajă lemnoasă.



PREGĂTIRE RAPIDĂ  
DOAR ADAUGAȚI APĂ



REZULTATE  
CONSTANTE



TEXTURĂ FINĂ ȘI  
GUST DELICIOS



IDEAL PENTRU  
UTILIZARE PROFESIONALĂ



AMBALAJ PRACTIC  
730 g e



**GASTRO  
EXPERT**  
PROFIS



# GEMURI PREMIUM HOF GÖKEN

## Sortimente Bio Premium Extra

Compatibile cu dozatoarele HOF GÖKEN 2.0



### BENEFICIILE PREMIUM



Flacon  
1050 g



Selecție  
Bio Premium



Dozare  
igienică și rapidă



Ideal pentru  
hoteluri, restaurante  
și bufete



Calitate constantă  
și prezentare  
eleganță

18



**INGREDIENTE  
BIO SELECTATE**

Fructe atent selecționate  
și cultivate responsabil.



**REȚETĂ PREMIUM  
EXTRA**

Gust autentic și textură  
catifelată.



**SIGURANȚĂ  
ALIMENTARĂ**

Respectăm cele mai înalte  
standarde de igienă.



**PERFECT PENTRU  
PROFESIONIȘTI**

Soluția ideală pentru servicii  
de mic dejun de top.



**GASTRO EXPERT PROFIS SRL**  
MASTER EXCLUSIV DISTRIBUTOR  
AL SOLUȚIILOR HOF GÖKEN ÎN  
ROMÂNIA ȘI REPUBLICA MOLDOVA

Dulceață Premium Extra preparată cu 50 g de fructe la 100 g produs.

# GEMURI PREMIUM HOF GÖKEN

## Sortimente Premium Extra

Compatibile cu dozatoarele HOF GÖKEN 2.0 • Flacon 1050 g



# MIERE PREMIUM HOF GÖKEN

Sortimente compatibile cu dozatoarele HOF GÖKEN 2.0

- Flacoane premium pentru mic dejun, clătite, vafe, deserturi și bufete •



✓ Compatibile cu dozatoarele  
HOF GÖKEN 2.0



Miere Polifloră – 1200 g



Miere de Pădure – 1200 g



Miere de Salcâm – 1200 g



Miere Polifloră Bio – 1200 g



Miere de Pădure Bio – 1200 g



Miere de Salcâm Bio – 1200 g



Flacoane  
compatibile



Dozare  
igienică



Ideal pentru  
HoReCa



100%  
naturală



Calitate  
constantă



Prezentare  
premium

# TOPPINGURI & SIROPURI PREMIUM HOF GÖKEN

Sortimente compatibile cu dozatoarele HOF GÖKEN 2.0

Pentru clătite, vafe, deserturi și bufete



**Topping de arțar**  
(30% arțar, fără aromă/colorant)  
— 700 g —

**Topping de arțar**  
(30% arțar, fără aromă/colorant)  
— 1100 g —

**Topping de arțar**  
(10% arțar)  
— 1100 g —

**Sirop de agave organic**  
(VEGAN)  
— 700 g —



# AVANTAJE ȘI DEZAVANTAJE

## Soluțiile dulci HOF GÖKEN în dozatoare 2.0

Sistem profesional pentru păstrare, depozitare și  
servire igienică la bufet.



✓ Dozator HOF GÖKEN 2.0  
Compatibil cu flacoanele pentru  
gemuri, miere, toppinguri și creme.



## AVANTAJE



**1** Păstrare și depozitare direct în dozatoare  
Produsele rămân protejate în flacoanele compatibile HOF GÖKEN,  
fără transfer în alte recipiente.



**2** Igienă ridicată  
Produsul nu este expus direct la aer, mâini sau ustensile  
comune de bufet.



**3** Dozare curată și controlată  
Servire precisă, fără scurgeri, murdărie sau risipă inutilă.



**4** Prospețime mai bine păstrată  
Flaconul rămâne închis în dozator, ajutând la menținerea  
calității produsului.



**5** Operare simplă  
Înlocuirea flacoanelor este rapidă, iar utilizarea este intuitivă  
pentru personal și clienți.



**6** Prezentare premium  
Aspect elegant și organizat pentru zona de mic dejun,  
deserturi și bufet.



**7** Compatibilitate perfectă  
Ideal pentru gemuri, miere, toppinguri și creme HOF GÖKEN.



## DEZAVANTAJE



## NICIUNUL

Atunci când produsele sunt utilizate  
în flacoanele compatibile și montate  
corect în dozatoarele HOF GÖKEN 2.0.



Flacoane  
compatibile



Dozare  
igienică



Reducerea  
risipei



Ideal pentru  
HoReCa



Prezentare  
elegantă



Calitate  
constantă

# TRAININGUL PERSONALULUI DE MIC DEJUN

## O SCURTĂ RECAPITULARE

*Ghid rapid pentru personal*

# OFERIȚI DOAR INFORMAȚIILE ESENTIALE



**1. OPERAȚIUNEA DE CURĂȚARE:** începeți sesiunea de training prezentând curățarea filtrelor ventilatorului. Recomandați efectuarea acestei operațiuni săptămânal și subliniați că este singura operațiune de curățare de care aparatul are nevoie.



**2.** Asigurați-vă că benzile de teflon sunt curate (fără reziduuri sau aluat uscat pe suprafața lor).

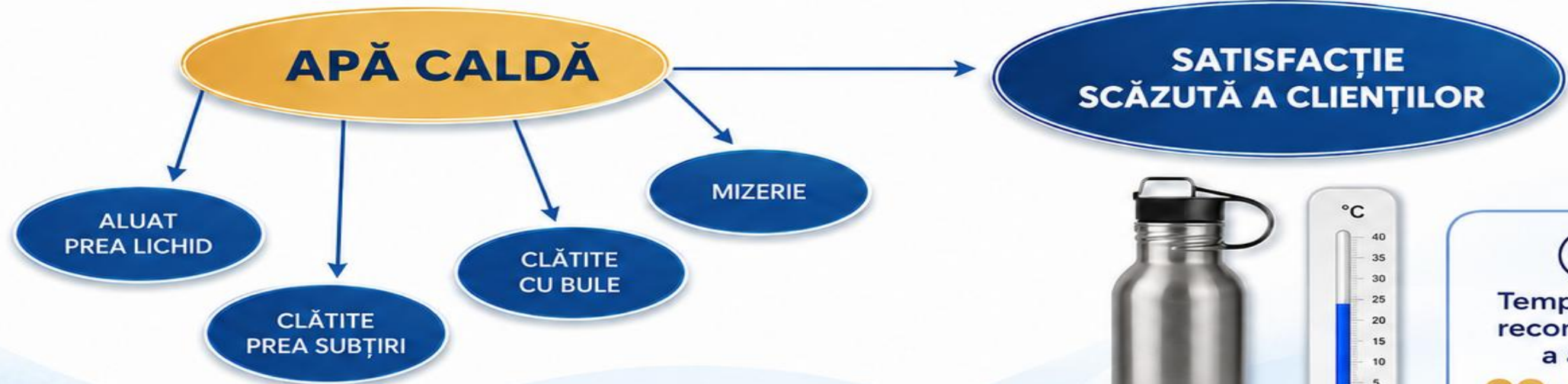


**3.** Folosiți **ÎNTOTDEAUNA** sticla inox pentru prepararea aluatului. Aceasta oferă cantitatea corectă de apă pentru prepararea unui plic de mix (sticla trebuie umplută până sus cu apă de la robinet).



**4.** Folosiți **DOAR** apă la 22–24°C. Apa rece duce la clătite insuficient coapte, iar apa caldă duce la aluat prea lichid și la murdărirea aparatului.





Temperatura recomandată a apei:  
**22-24°C**

# SECVENȚA CORECTĂ PENTRU ALUATUL PERFECT

Pașii corecți pentru pregătirea mixului Popcake



1

## PASUL 1

Deșurubați capacul, afânați mixul uscat și scuturați ușor punga pentru a deplasa mixul spre baza pungii.

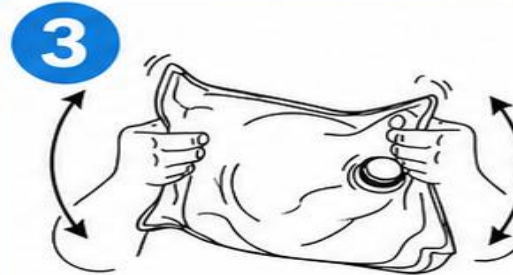


2

## PASUL 2

Turnați întregul conținut al sticlei de apă în punga cu mix.

.....  
Înșurubați capacul la loc.



3

## PASUL 3

Agitați energic punga timp de 20–30 de secunde pe fiecare parte, până când mixul crește și se omogenizează complet.



Punga are dublă protecție, este foarte rezistentă și nu se sparge.



4

## PASUL 4

Deșurubați capacul și eliberați aerul din punga.

.....  
Înșurubați din nou capacul și lăsați punga să se odihnească minimum 5 minute.



**Rezultatul:** aluat omogen, gata pentru utilizare în aparatul Popcake.





# TIMP DE REPAUS...

Folosiți cele 5 minute de așteptare pentru a transmite câteva detalii importante

1



După adăugarea apei, aluatul trebuie utilizat în **maximum 8 ore**.

La finalul programului, personalul nu trebuie să lase punga în aparat și nici să o păstreze la frigider pentru a doua zi. Tot aluatul trebuie folosit înainte de oprirea aparatului. Clătitele preparate pot fi păstrate la frigider până la 5 zile. De asemenea, se pot prepara clătite în dimensiuni diferite, în funcție de utilizare.

2



## SIGURANȚĂ:

Arătați-le că aparatul rămâne rece în timpul utilizării și nu există risc de arsuri. Aparatul preia aer proaspăt din partea stângă și îl evacuează în partea din spate. Filtrele ventilatorului trebuie curățate o dată pe săptămână.

3



Mixul **nu este potrivit** pentru persoanele cu intoleranță la gluten / lactoză.

4



**97% FĂRĂ GRĂSIMI:** Aparatul utilizează un sistem patentat de coacere cu benzi din Teflon®. Clătitele sunt ușoare deoarece în procesul de preparare nu se folosesc grăsimi.

5



**Câte clătite se obțin dintr-un plic?** Aceasta este una dintre cele mai frecvente întrebări. Dimensiunea clătitei influențează cantitatea obținută și costul per porție.

• **Mini clătite (3,8 cm)**

– aproximativ

150 bucăți / plic



• **Clătite medii (7 cm)**

– aproximativ

70 bucăți / plic



• **Clătite mari (13 cm)**

– aproximativ

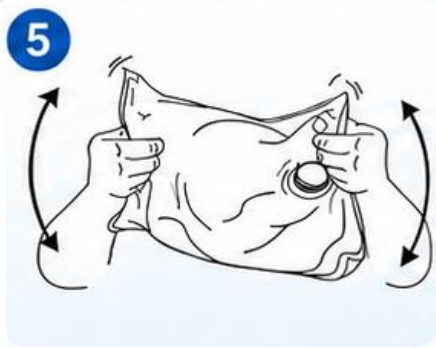
35 bucăți / plic



# SECVENȚA CORECTĂ PENTRU ALUATUL PERFECT



Pașii 5–9 pentru pregătirea și încărcarea pungii cu mix Popcake.



## PASUL 5

După timpul de repaus, agitați din nou energic punga timp de 20–30 de secunde pe fiecare parte, până când mixul crește și se omogenizează complet.



Punga are dublă protecție, este foarte rezistentă și nu se sparge.



## PASUL 6

- Deșurubați capacul și eliminați complet aerul din pungă.
- Înșurubați capacul la loc, bine strâns.



## PASUL 7

- Rupeți sigiliul capacului și aruncați-l.
- Înainte de încărcare, verificați ca dopul să fie bine strâns.
- Punga este acum gata de utilizare.



## PASUL 8

- Așezați duza pungii în deschiderea protecției anti-stropire din interiorul camerei aparatului.
- Împingeți ușor aluatul dinspre capătul pungii către duză.



## PASUL 9

- Introduceți capătul pungii printre cele două tije și trageți-l complet.
- Închideți capacul.
- Apăsăți OK pentru a porni prepararea clătitorilor.



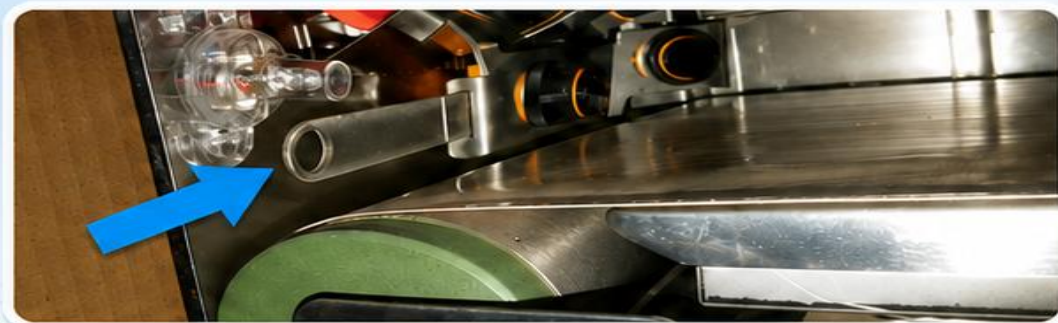
**REZULTAT:** punga este pregătită corect, introdusă în aparat și gata pentru prepararea clătitorilor.

# REGLAREA DIMENSIUNII CLĂTITELOR

*Pași simpli pentru ajustarea mărimii*



- 1** Deschideți ușa frontală apăsând ambele blocatoare de siguranță de sub mânerul ușii.



- 2** Clătita poate fi făcută mai mare împingând maneta de dimensiune spre interior.



- 3** Clătita poate fi făcută mai mică împingând maneta de dimensiune spre exterior.



# CUM SE SCHIMBĂ DIMENSIUNEA (mod hardware)



**DOAR PENTRU OPERATORI**

Ghid rapid pentru reglarea dimensiunii clătitelor la aparatul Popcake.



# CÂND ALUATUL ESTE GATA

## DUPĂ INTRODUCEREA PUNGII ÎN APARAT



- Mutați senzorul de dimensiune înainte de preparare și setați-l în poziția corectă. După câteva utilizări, această operațiune devine foarte ușoară.



- Cereți clientului să confirme că dimensiunea clătitei este corectă. Dacă este necesar, ajustați dimensiunea până când confirmă că este potrivită. Aceasta este dimensiunea recomandată pentru micul dejun.



- După confirmarea dimensiunii, deschideți meniul și arătați funcția «Schimbare dimensiune», explicând că:

- 1** pentru clătite mici (blini) se apasă **1**;
- 3** pentru clătite puțin mai mari decât dimensiunea pentru micul dejun se apasă **3**.



- Acest lucru vă ajută să prezentați diferitele posibilități de utilizare ale aparatului Popcake. Clătitele pot fi servite pe tot parcursul zilei!



- Informați clientul despre înlocuirea benzilor, precizând că această operațiune va fi gestionată de echipa noastră.



- Arătați cum se oprește aparatul și instruirea este completă.



**CLĂTITE PE  
TOT PARCURSUL ZILEI!**



CLĂTITE CALDE  
ÎN CÂTEVA SEUNDE



UȘOR DE UTILIZAT  
ȘI INTUITIV



PERFORMANȚĂ  
ȘI FIABILITATE



EXPERIENȚĂ DELICIOASĂ  
PENTRU CLIEȚI

# ÎN CÂTEVA CUVINTE, MAȘINA POPCAKE® ESTE SOLUȚIA B.E.L.T.S.

## **B** BUNĂ

calitate constantă, porție după porție

## **E** EXCLUSIVĂ

concept automatizat pentru mic dejun

## **L** ECONOMISEȘTE MUNCĂ

mai puțin timp alocat pregătirii

## **T** ANTI-EROARE

utilizare simplă, controlată și sigură

## **S** SOLUȚIA

pentru clătite calde, rapide și atractive



**Clătite proaspete, automatizate,  
cu efort minim pentru personal.**



# SISTEMUL POPCAKE®

## PENTRU UN BUSINESS PROFITABIL

### KITUL DE BENZI TEFLON

- 1 SIGURANȚĂ ÎN EXPLOATARE**  
Kit dedicat pentru funcționarea corectă a aparatului Popcake.
- 2 ÎNLOCUIRE CONTROLATĂ**  
Schimbarea benzilor se face doar când aparatul indică acest lucru.
- 3 SUPTOR OPERAȚIONAL**  
Partenerul primește instrucțiuni clare și suport pentru utilizare.
- 4 CONTINUITATE LA MICUL DEJUN**  
Sistemul ajută la menținerea fluxului de servire fără întreruperi inutile.

### CONSUMABIL ESENȚIAL



**Benzi Teflon pentru aparatul Popcake®**

### FĂRĂ RISC PENTRU PARTENER

Un sistem gândit pentru exploatare simplă, sigură și profitabilă.

# ÎNLOCUIREA BENZILOR

Procedură controlată pentru aparatul Popcake®

1

**98%**

La 98% utilizare, display-ul afișează mesajul: „Please Change Belts, OK or Cancel”.

2

**CANCEL**

Dacă apăsați CANCEL, aparatul se încălzește și funcționează normal, dar avertizarea reapare la fiecare pungă goliță.

3

**15 pungi**

Benzile noi trebuie instalate în maximum 15 pungi de la primul mesaj de avertizare.

4

**NU SCHIMBAȚI PREA DEVREME**

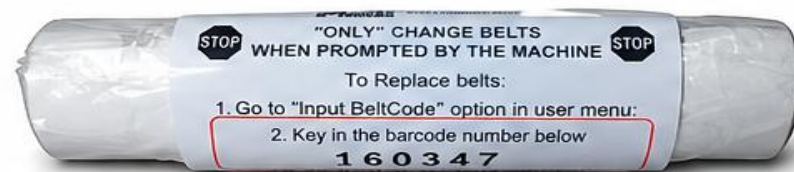
Așteptați mesajul „CHANGE BELTS NOW” înainte de înlocuire.

5

**COD 12 CIFRE**

Introduceți codul de pe eticheta albă a pungii cu benzi.  
Fiecare cod este unic și aparține propriului kit.

## KIT NOU DE DOUĂ BENZI



## REGULĂ COMERCIALĂ

Pentru un kit nou se comandă 3 cutii de Mix Popcake® = 60 de pungi.



**Important:** fără Mix nu se poate primi kitul de benzi, iar aparatul nu poate fi utilizat corect.

Gestionarea corectă a înlocuirii pentru partenerii Popcake®



## 1. La livrarea aparatului

La livrarea aparatului către hotel, se oferă 3 cutii de mix, dar nu și un kit nou de benzi Teflon, deoarece un aparat nou este deja echipat cu benzi noi. Dacă hotelul utilizează aproximativ 1 pungă pe zi, înlocuirea benzilor apare după circa **60** de zile.



## 2. De ce este important

Personalul hotelului poate pierde benzile și poate solicita un alt kit, ceea ce generează costuri suplimentare. Când stocul de mix se apropie de final, aparatul va solicita înlocuirea benzilor și oferă timp suficient pentru comandarea altor 3 cutii de mix și a unui nou kit de benzi.



## 3A. Opțiunea 1

La prima înlocuire se trimite un tehnician care instruește personalul hotelului. Operațiunea este simplă, iar la următoarele înlocuiri personalul o poate face singur.



## 3B. Opțiunea 2

La solicitarea clientului, un reprezentant Gastro Expert Profis poate merge în locație pentru înlocuire, verificarea stării de curățare a aparatului și oferirea de suport.



CALITATE ORIGINALĂ



REZISTENȚĂ LA TEMPERATURĂ



DURATĂ DE VIAȚĂ OPTIMIZATĂ



FUNCȚIONARE SIGURĂ

## 4. Beneficii pentru partener



SUPPORT OPERAȚIONAL



COSTURI CONTROLATE



TRAINING PENTRU PERSONAL



EXPLOATARE CORECTĂ A APARATULUI



**NU SCHIMBAȚI BENZILE PREA DEVREME. AȘTEPTAȚI MESAJUL «SCHIMBAȚI ACUM BENZILE».**

# CONCLUZII








## SĂ FACEM TOTUL MAI SIMPLU DECÂT PARE

Soluții clare pentru o exploatare  
eficientă, sigură și profitabilă.



# PREGĂTIREA CORECTĂ A MIXULUI = ZERO PROBLEME

ACEST LUCRU ESTE ÎNTOTDEAUNA ADEVĂRAT:

-  1. Când aparatul are o problemă, se oprește și afișează un **mesaj pe display**.
-  2. Dacă aparatul nu funcționează, atunci **chiar nu funcționează**. Aparatul nu este proiectat să funcționeze bine doar când un anumit angajat pregătește mixul și prost când acesta lipsește.
-  3. Senzorul de dimensiune nu se mișcă singur. Dacă clătitele au dimensiuni diferite, înseamnă că **mixul nu a fost pregătit corect**.
-  4. Fiind un produs preparat proaspăt, **mici diferențe** de dimensiune între clătite **sunt normale**.
-  5. Cercul alb de pe clătite **este normal**. Clătitele nu sunt crude decât dacă se folosește apă rece sau dacă mixul este păstrat la frigider.
-  6. Dacă punga stă în aparat mai mult de două ore, este normal ca clătitele să devină mai subțiri. Ele rămân gustoase și sigure **până la 8 ore** de la preparare.
-  7. Nu schimbați benzile prea devreme. Așteptați mesajul «**SCHIMBAȚI ACUM BENZILE**».



**Mix corect pregătit = funcționare corectă a aparatului.**

# MODELUL NOSTRU COMERCIAL

Cum obținem succes  
în sistemul Free on Loan



Strategie clară, control al costurilor și  
parteneriate profitabile pentru  
hoteluri și HoReCa.



Soluții Popcake pentru creștere  
sustenabilă și diferențiere în  
zona de mic dejun.



# INDUSTRIA HOTELIERĂ

## Unde performează cel mai bine soluțiile Popcake

Conceptul Popcake este ideal pentru hotelurile care doresc un mic dejun memorabil, un flux eficient și costuri controlate.



Copiii sunt printre cei mai buni fani ai soluțiilor noastre de bufet.



Succes excelent în hotelurile de familie premium.



Potrivit în special pentru hoteluri între 80 și 500 de camere.



Consum bun, fără facturi exagerate la final de lună.



Conceptul de servire pe tot parcursul zilei funcționează cel mai bine în hotelurile premium, un în cele low-cost.



Ajută hotelul să obțină recenzii mai bune pe platformele importante de rezervări și căutări hoteliere.



O experiență asemănătoare unui all-inclusive, dar fără problemele ronsumului necontrolat.



O soluție foarte bună atunci când oferta de mic dejun este limitată și timpul petrecut în sala de mic dejun este scurt.



**Popcake transformă micul dejun într-o experiență premium.**

# FREE-ON-LOAN

## Strategie comercială pentru HoReCa

Soluții Popcake® fără investiție inițială în echipament

### Cum funcționează programul?

Pentru clienții din industria HoReCa, echipamentele Popcake® pot fi puse la dispoziție prin programul Free-on-Loan, fără investiție inițială în aparat. Partenerul utilizează echipamentul în locație și respectă un volum minim anual de consum, stabilit pentru fiecare soluție.

**0€** Fără investiție inițială

✓ Volum minim anual

🔄 Model flexibil HoReCa



### ECONOMISEȘTI CAPITAL

Investiția rămâne în businessul tău, nu în echipament.

## pentru colaboratori

### Gastro

- ✓ Oferă echipamente în sistem *free on loan*.
- ✓ Solicită un consum minim anual pentru fiecare echipament pus la dispoziție.
- ✓ Instruiește departamentele comerciale și tehnice.
- ✓ Oferă gratuit piese de schimb.
- ✓ Sprijină negocierile cu grupuri și lanțuri hoteliere internaționale.
- ✓ Actualizează lunar partenerul privind evoluția consumului.
- ✓ Susține participarea partenerului la expoziții internaționale în țară.
- ✓ Investește anual în noi soluții pentru micul dejun.

### Partenerul

- ✓ Beneficiază de echipamente fără investiție inițială.
- ✓ Achiziționează produsele Gastro respectând consumul minim anual solicitat.
- ✓ Dedică departamente comerciale și tehnice proiectului.
- ✓ Se ocupă de instalare și mentenanță.
- ✓ Respectă termenele de plată.
- ✓ Informează Gastro despre noile instalări sau retrageri.
- ✓ Acceptă să ofere întreaga gamă de soluții Gastro pentru micul dejun disponibile pe piața sa.

# MODEL DE VÂNZARE

Distribuitor dulce HOF GÖKEN și dulce premium HOF GÖKEN



**DULCE HOF GÖKEN**  
Dozator dublu

CONSUM MINIM ANUAL

**96 FLACOANE**



**34**

porții pe zi  
timp de 120 zile



**13**

porții pe zi  
timp de 300 zile



Ideal pentru gemuri, miere,  
toppinguri și creme.

**SISTEM  
HOF GÖKEN**



Calitate premium  
și dozare constantă



Igienă și ușurință  
în utilizare



Sistem robust,  
durabil și fiabil



**DULCE PREMIUM HOF GÖKEN**  
Dozator triplu

CONSUM MINIM ANUAL

**112 FLACOANE**



**39**

porții pe zi  
timp de 120 zile



**15**

porții pe zi  
timp de 300 zile



Recomandat pentru locații cu  
flux mai mare și prezentare premium.



Un model de vânzare clar, ușor de înțeles și adaptat pentru HoReCa.

Popcake Aparat, Popcake Mix și platou rotativ de menținere la cald

## POPCAKE APARAT



CONSUM MINIM ANUAL  
**240 PUNGI MIX**



**120** clătite / zi  
timp de  
**120 zile**



**48** clătite / zi  
timp de  
**300 zile**



Aparatul produce clătitele rapid, constant și spectaculos pentru zona de mic dejun.

## SISTEM POPCAKE

1 pungă mix =  
aprox. 60 clătite

## PLATOU ROTATIV DE MENȚINERE LA CALD



CONSUM MINIM ANUAL  
**60 PUNGI MIX**



**30** clătite / zi  
timp de  
**120 zile**



**12** clătite / zi  
timp de  
**300 zile**



Platoul rotativ menține clătitele calde, vizibile și gata de servire.

Model clar, relevant și ușor de aplicat  
pentru partenerii HoReCa.



Consum  
predictibil



Sistem  
ușor de înțeles



Flux eficient  
la bufet



**GASTRO EXPERT**  
PROFIS

# VĂ MULȚUMIM

Transformăm micul dejun  
într-o experiență memorabilă.

Prin soluțiile profesionale Gastro Expert Profis,  
partenerii noștri beneficiază de inovație, eficiență  
și o prezentare premium la bufet.



INOVAȚIE



EFICIENȚĂ



PREZENTARE  
PREMIUM

**POPCAKE • HOF GÖKEN • THOMAS DÖRR**

*Împreună construim experiențe care impresionează.*



GASTRO EXPERT PROFIS SRL – Master Exclusiv Distribuitor  
POPCAKE în România și Republica Moldova

**POPCAKE**  
• COMMERCIAL •



# O SOLUȚIE PENTRU ORICE CONCEPT HoReCa

Popcake® poate fi integrat rapid în locații diferite: mic dejun hotelier, concepte mobile, evenimente, spații educaționale sau zone de relaxare.

**UN SISTEM AUTOMAT.**  
**MULTIPLE OPORTUNITĂȚI.**  
Simplu de operat. Adaptabil. Profitabil.

Soluție completă Popcake® + HOF GÖKEN:  
aparat automat + mix + warmer + dozatoare dulci.



## SE POATE INTEGRA ÎN:

- Hoteluri & HoReCa
- Fast Food & Food Truck
- Cafenele & Lounge Café
- Conferințe & evenimente
- Grădinițe & școli
- Spa-uri & parcuri distracție



# DATE DE CONTACT

## GASTRO EXPERT PROFIS SRL

Soluții profesionale pentru HoReCa și Ind. Alimentară



EXCLUSIV MASTER DISTRIBUTOR AL SISTEMULUI  
POPCAKE ÎN ROMÂNIA ȘI REPUBLICA MOLDOVA



Website  
[www.gastroprofis.ro](http://www.gastroprofis.ro)



Website  
[www.pancake-corner.ro](http://www.pancake-corner.ro)



E-mail  
[office@gastroprofis.ro](mailto:office@gastroprofis.ro)



E-mail  
[contact@pancake-corner.ro](mailto:contact@pancake-corner.ro)



Telefon  
**+40 722 327 972**



Scanează pentru  
[www.gastroprofis.ro](http://www.gastroprofis.ro)



Scanează pentru  
[www.pancake-corner.ro](http://www.pancake-corner.ro)



PARTENER DE ÎNCREDERE  
PENTRU SOLUȚII PROFESIONALE DE MIC DEJUN

