

POSUDE ZA VINO I RAKIJU

 **FABRIKA BOJLERA**
Termorad
Termorad Group





Prohromske posude za rakiju

Termorad posuda za rakiju poseduje jedinstven zatvarač sa dihtung gumom, koji obezbeđuje odličnu zaptivnost posude, čime je tečnost u njoj potpuno izolovana od spoljnih uticaja i zaštićena na bakteriološki i zdravstveno ispravan način. Odlaganjem rakije u Termorad prohromske posude sprečava se naknadno isparavanje, dok se ujedno čuva aroma, boja i pun ukus Vaše rakije.

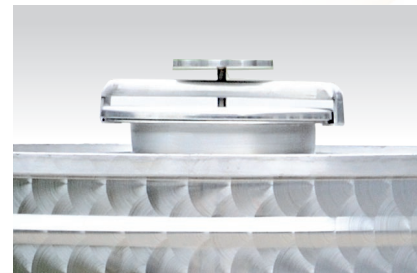
TERMORAD POSUDE PREDSTAVLJAJU KVALITETNO I DUGOROČNO REŠENJE ZA SKLADIŠTENJE I ČUVANJE VAŠEG VINA I RAKIJE. IZRAĐENE SU OD POSEBNE VRSTE NERĐAJUĆEG ČELIKA (INOX EN 1.4301) KOJI ISPUNJAVA SVE STANDARDE PREHRAMBENE INDUSTRIJE, ČIME JE MAKSIMALNO ZAGARANTOVANO OČUVANJE KVALITETA I ORIGINALNIH SVOJSTAVA VINA, RAKIJE I DRUGIH ŽESTOKIH PIĆA.

Prohromske posude za vino

Termorad posuda za vino poseduje unutrašnji plivajući poklopac koji onemogućava neposredan kontakt vina i vazduha. Zahvaljujući ovom konstrukcionom rešenju, vino zadržava sva svoja organoleptička svojstva i savršen ukus.



Posude od visoko kvalitetnog prohroma



Zatvarač sa dihtung gumom



Prohromska slavina za istakanje tečnosti



Presek vinske posude



Odvojivo prohromsko postolje

kapacitet	visina (mm)	prečnik (mm)	težina (kg)
50 litara	890	320	6,5
100 litara	1150	400	11
150 litara	1230	470	15
350 litara	1550	620	25

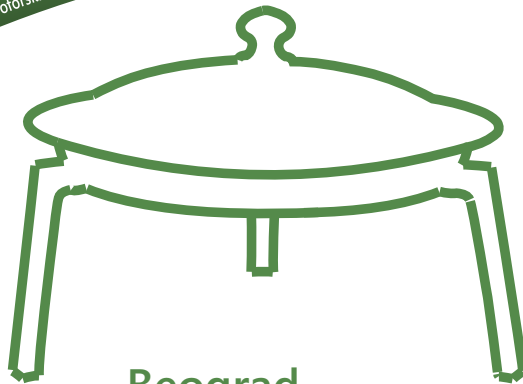


kapacitet	visina (mm)	prečnik (mm)	težina (kg)
50 litara	875	320	6
100 litara	1080	400	10
150 litara	1150	470	13,5
350 litara	1500	620	24

Poklonite svoje poverenje nama i sačuvajte bogatstvo Vaših plantaža...

Za jedinstven ukus koji se pamti,
Zlatiborski pekač morate imati!

Pored proizvoda koje sadrži ovaj flajer, proizvodimo i široki asortiman bojlera, hidroforskih i ekspanzionih posuda, prohrmskih dimnjaka, dimnih elemenata, posuda za vino i rakiju.



Požega
* sedište fabrike
Proizvodnja i prodaja

31210 Požega, Srbija
Čestobrodica bb
tel. +381 (0)31 3819 150
fax +381 (0)31 3819 210

e-mail: office@termorad.rs

Beograd
* predstavništvo
Prodajno-izložbeni salon

11000 Beograd, Srbija
Sarajevska 76-78
tel. +381 (0)11 3660 519
fax +381 (0)11 2684 340

e-mail: beograd@termorad.rs

Osetite pun ukus tradicionalne kuhinje



Zlatiborski pekač - Talandara





Bogata nacionalna kuhinja ostavila je kroz istoriju najbolje domaće recepte za pripremu hrane. Vremenom se dokazalo da je za spremanje hrane savršenog ukusa, pored svežih namirnica i dobre volje neophodno imati i specifično tradicionalno posuđe. Bez obzira da li ste poželeli da na trpezi osetite ukus: pogače, proje ili pite ispod crepulje, teletine ili jagnjetine pod sačem, gulaša iz kotlića, mesa i ribe sa roštilja, grilovanog povrća, ili nekog drugog domaćeg specijaliteta, Termorađ Group vam nudi univerzalno i jedinstveno posuđe za pripremu svih vrsta pomenutih jela – **Zlatiborski pekač – Talandaru**.

Zlatiborski pekač – Talandara izrađena je od visokokvalitetnog čelika koji je zaštićen savremenom tehnologijom emajliranja. Emajlirana prevlaka ima glatku stabilnu površinu staklano-keramičkog premaza, koja sprečava zagorevanje hrane, zadržavanje bakterija i omogućuje lakše čišćenje i održavanje posuđe. Pekač poseduje poklopac koji savršeno prijanja konstrukciji posuđe, kao i lako sklopive stope i vetrobrane.

Zlatiborski pekač – Talandara kao univerzalno posuđe je pogodna za pripremu svih vrsta namirnica, koristeći različite tehnike kulinarstva – prženje, pečenje, kuvanje, dinstanje, grilovanje... Talandara se može koristiti kao otvoreni i zatvoreni sud za pripremu hrane. Potparavanjem u zatvorenom sistemu pečenja dolazi do ubrzane kondenzacije, čime se hrana priprema u sopstvenom dunstu (sosu) te zadržava visok nivo svih važnih hranljivih materija, svežinu, a posebno je prijatnog i sočnog ukusa.

Posebna pogodnost koju Vam pruža Zlatiborski pekač je da na brz, efikasan i praktičan način pripremite **zdrav obrok sa minimalnom upotrebom ulja ili masti**.

Bilo da ste:

negde na izletu
u dvorištu ili bašti
neko ko uživa u hrani svaki dan...

