



# Biuletyn informacyjny Gort



## W przeddzień letnich wakacji...

Fabryka Maszyn Gastronomicznych Gort S.A. życzy wszystkim współpracownikom upalnego lata i udanych wakacji!

Jednocześnie informujemy, iż Biuro Obsługi Klienta będzie do Państwa dyspozycji przez cały okres wakacyjny.

Mamy nadzieję, iż po mile, aktywnie i zdrowo spędzonych urloпах wrócić Państwo do nas z nowymi projektami, podejrzanymi gdzieś na świecie pomysłami, które z wielką przyjemnością będziemy mieli okazję dla Was zrealizować.

## Maszyna od A do Z... urządzenia wielofunkcyjne

(A jak aktywność, Z jak Zdrowie)... oferowane przez nas urządzenia łączące w sobie cechy szatkownicy i cuttera marki Halldé pomogą Wam przygotować zdrowe i smaczne sałatki, które w okresie wakacji mogą z powodzeniem zastąpić tradycyjne podwieczorki.

CC32 (kod zakupowy UH32-24535) charakteryzuje się następującymi cechami:

### ✦ Wydajność:

Urządzenie zdolne jest do przetwarzania 2 kg warzyw i owoców na minutę. Umożliwia więc przygotowanie od 10 do 80 porcji sałatek/surówek dziennie. Pojemność podajnika 0,9 l. Pojemność całkowita miski 3 l.

### ✦ Rodzaj obróbki:

Przygotowywanie żywności w postaci mokrej, suchej i płynnej: siekanie, krojenie, szatkowanie, ucieranie i krojenie w paski warzyw, owoców, suchego pieczywa, sera, orzechów itp., siekanie, mielenie, mieszanie i miksowanie mięsa, ryb, owoców, warzyw, cebuli, pietruszki, orzechów, migdałów, parmezanu, grzybów, czekolady, suchego pieczywa. CC32 może być używany do przygotowywania dressingów, olejów ziołowych, masła smakowego, zagęszczaczy, ciasta na naleśniki, majonezu, sosów, deserów, mięsa mielonego, pasztetu, bułki tartej itp.

Więcej informacji można znaleźć na stronie <http://www.gort.pl/pl/254/flash/art521.html>.

Produkt dostępny z magazynu Gort S.A.



## W letnim klimacie — migdały, czy wiesz że...

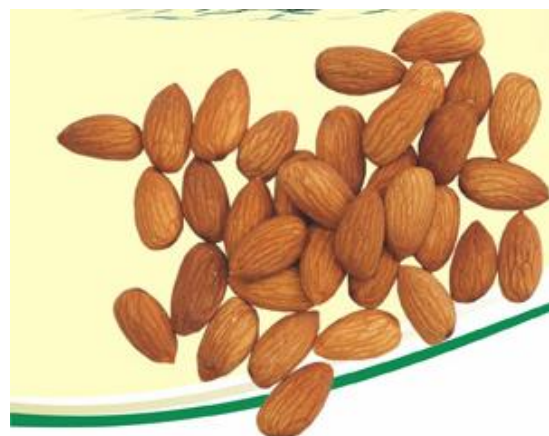
Migdał zwyczajny (inne nazwy: Migdałowiec, ang. almond)

*Prunus dulcis*, *Prunus amygdalus*, *Amygdalus communis*

Jądro orzecha, czyli migdał, zawiera 40 - 60% tłuszczu (nienasycone kwasy tłuszczowe), 20% białka, 16% cukrów, dużo składników mineralnych: potas, wapń, żelazo, fosfor, magnez, witaminy E, PP oraz z grupy B. Wykorzystuje się go do wyrobu masła migdałowego, ciast, słodczy, makaroników, zdrowej żywności oraz lodów.

Migdały ochronią nas przed miażdżycą, zawałem serca, nowotworami, udarem mózgu, obniżeniem odporności i przedwczesnym starzeniem się. Zawierają znaczną ilość witamin B1 i PP oraz potas, które to składniki usprawniają funkcje mózgu - zapewniając lepszą pamięć i koncentrację. Z tego względu migdały poleca się uczniom oraz wszystkim tym, którzy chcą jak najlepiej przyswajać wiedzę.

W niektórych krajach europejskich zwyczajem jest wręczanie kandyzowanych lub cukrzonych migdałów w prezencie dla gości weselnych. Z migdałów wyciska się również sok noszący nazwę orszady. Znane jest także dobroczynne działanie migdałów spożywanych przez kobiety w ciąży — wpływają na obniżenie ryzyka deformacji płodu (z uwagi na to, że zawierają kwas foliowy) i zmniejszają one zgagę.



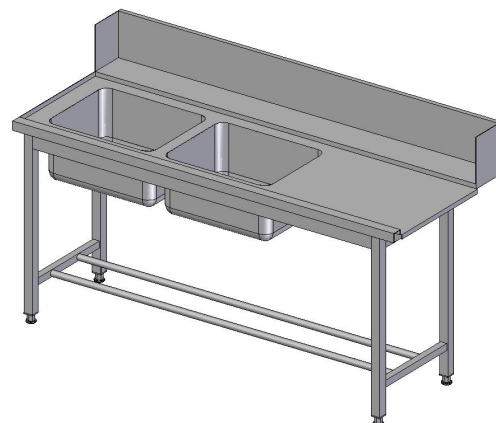
## Nowości w ofercie!

### Stoły załadownicze z dwiema komorami — model Z95

W odpowiedzi na sygnały z rynku Fabryka Maszyn Gastronomicznych Gort S.A. wprowadza do standardowej oferty stoły załadownicze z dwiema komorami i wspornikami na kosze. Wyrób ten pojawił się już na naszej stronie internetowej [www.gort.pl](http://www.gort.pl) — <http://www.gort.pl/pl/63/flash/art569.html>.

Dane podstawowe:

Wymiary [mm]:	1500 - 2000 mm
zakres długości:	730 mm
szerokość:	850 mm (standard K)
wysokość:	Lokalizacja względem zmywarki (wersja (lewa, prawa), oraz otwory pod baterię/baterie lub młynek (w odpowiedniej komorze).
opcje:	



Wykonanie:

- ✦ Materiał użyty do konstrukcji to blacha nierdzewna, rury, kształtowniki i profile nierdzewne szlifowane.
- ✦ Konstrukcja wyrobów spawano – zgrzewana.
- ✦ Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5 mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej.
- ✦ Kształt usztywnień uniemożliwia zaleganie zanieczyszczeń, a ich umiejscowienie zapewnia łatwe czyszczenie.
- ✦ Stosowane komory są wykonane technologią tłoczenia (wymiary: 500x400x250 mm).
- ✦ Komory o innych wymiarach wynikających z założeń użytkownika są wykonane technologią spawania z blachy min. 1,5 mm. Wszystkie połączenia ścian i dna są wykonane po łuku R 14.
- ✦ Opcjonalnie możliwość wykonania otworów pod baterię jedno i dwukolumnową (na półce górnej) oraz pod młynek (w komorze) koloidalny (opcje).
- ✦ Szkielet: nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,25 mm), łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceownika, (aby ułatwić czyszczenie) z blachy o grubości min. 1,5 mm i wysokości 100 mm zapewniającym podwyższenie sztywności konstrukcji.
- ✦ Szkielet wyposażony jest w nogi z możliwością regulacji wysokości w zakresie  $\pm 15$  mm od wymiaru bazowego 850 mm (wymiar liczony do płaszczyzny przesuwu kosza).
- ✦ Szkielety wyposażony w półkę/wspornik na puste kosze (umieszczane narożnikiem ku dołowi!).
- ✦ Przestrzeń pomiędzy posadzką, a półką stołu lub korpusem szafki wynosi 150 mm (dla wysokości wyrobu 850 mm) lub 200 mm (dla wysokości wyrobu 900 mm).

Wymagania techniczne:

- ✦ Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150 kg/m<sup>2</sup>
- ✦ Wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250 kg/m<sup>2</sup>
- ✦ Kołnierz płyty tylny wygięty w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty na wysokość 200 mm ponad krawędź płyty.
- ✦ Wszystkie wyroby wyposażone w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów.
- ✦ W płytach zabrania się stosowania na wypełnienia materiałów chłonących wilgoć, nawet jeśli są przed tym zabezpieczone.
- ✦ Komory zlewozmywakowe wyposażone w standardzie w syfony z sitkiem nierdzewnym.