

BIG – Biuletyn Informacyjny Gort

Nowości w ofercie!

Z wielką przyjemnością zawiadamiamy Państwa, iż asortyment produkowanych przez Gort S.A. wyrobów poszerza się o kuchnie elektryczne z kwadratowymi płytami grzewczymi. Obudowa i półka urządzenia wykonane są ze stali nierdzewnej z gatunku AISI 304 i AISI 430, która daje pewność zachowania najwyższych standardów higieny i trwałości. Urządzenie przeznaczone jest do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia i restauracjach przez osoby przeszkolone.

Charakterystyka:

- ❖ dane techniczne: wg tabeli
- ❖ obudowa i półka wykonane ze stali nierdzewnej w gatunku AISI 304 i AISI 430,
- ❖ szkielec wykonany ze stali węglowej konstrukcyjnej zabezpieczonej antykorozyjnie powłoką lakierniczą w kolorze szarym,
- ❖ elementami grzewczymi są płyty grzewcze wykonane z żeliwa,
- ❖ urządzenie wykonane w dwóch odmianach: czteropłytkowe i sześciopłytkowe,
- ❖ Włączanie poszczególnych płyt odbywa się za pomocą czterostopniowych przełączników umieszczonych na panelu przednim,



Numer katalogowy	HET1040-060GL	HET1060-093GL
Ilość płyt	4	6
Długość (A) [mm]	620	930
Szerokość (B) [mm]	900	900
Wysokość (maksymalna) (H) [mm]	900	900
Zasilanie [V]	400/230	400/230
Moc całkowita [kW]	10	15
Moc poszczególnych palników [kW]	4 x 2,5	6 x 2,5
Wymiary płyt [mm]	300x300	300x300
Masa urządzenia [kg]	96	133
Wykonanie	stal nierdzewna 0H18N9	stal nierdzewna 0H18N9
Stopień ochrony	IP 21	IP 21

Praktyczne rady:

- Ø Należy zadbać, aby kuchnia ustawiona była na twardym i wypoziomowanym podłożu, zaleca się także ustawienie urządzenia pod okapem,
- Ø Należy codziennie po zakończonej pracy myć powierzchnię płyt grzewczych i szufladę używając wilgotnej ściereczki z niewielką ilością detergentu oraz oczyszczać przestrzeń między płytami nie używając przedmiotów z ostrymi krawędziami,
- Ø Nie należy używać do mycia urządzenia bezpośredniego strumienia wody oraz środków i narzędzi mogących zarysować jego powierzchnię,
- Ø Równa powierzchnia płyt ułatwia przesuwanie naczyń z jednej płyty grzewczej na drugą, bez konieczności ich podnoszenia,
- Ø Umieszczając naczynia na kuchni należy zwrócić uwagę, aby nie uderzać nimi o płyty grzewcze, gdyż może to doprowadzić do ich pęknięcia,
- Ø Stosowanie garnków z płaskim dnem wpłynie korzystnie na skrócenie czasu przygotowania potraw.

Ważne informacje ...

Przygotowaliśmy dla Państwa ofertę specjalną. Do końca wakacji proponujemy zakup wózka transportowego dwupółkowego TW06-091FK w specjalnej cenie.

Długość (mm)	Cena w PLN			Wysokość (mm)
	Kod	Szerokość (mm)	Wymiary półek (mm)	
910	TW06-091FK	710	500x800	900
880				



Oferta jest ważna do wyczerpania zapasów magazynowych.

Z realizacji ...

W lutowym biuletynie informowaliśmy Państwa, że Gort S.A. został wybrany na kompleksowego dostawcę mebli i urządzeń gastronomicznych do pięciogwiazdkowego hotelu Sheraton w Sopocie. Nasza realizacja dobiega już końca, dlatego chcemy pokazać kilka rozwiązań z zaplecza kuchennego hotelu.



ekspozytor posiłków w kuchni głównej, składający się z nadstawek grzewczych oraz nadstawki pod mikrofalę, pod blatem szafka grzewcza przelotowa, miejsce na stół chłodniczy i szafka neutralna, w blacie bemaar jednokomorowy



kuchnia zimna z szafką chłodniczą mobilną, blatem roboczym, a pod nim mobilny stół chłodniczy z szufladami, nad stołem półki wiszące oraz szafka wisząca z daszkiem ułatwiającym czyszczenie



pomieszczenie chłodne/przygotownia z drzwiami wahadłowymi oraz umywalką wiszącą zamontowaną na szachcie instalacyjnym