

Nowości w ofercie!

Mobilne stanowisko gastronomiczne zasilane gazem z butli to urządzenie pozwalające przygotować, podgrzać i wydać potrawy na imprezach zbiorowych - także w plenerze, gdzie zazwyczaj brak energii elektrycznej i innych mediów. Urządzenie wykonane jest ze stali nierdzewnej z gatunku 0H18N9, co zapewnia zachowanie najwyższych standardów trwałości i higieny. Dzięki łagodnie zaokrąglonym krawędziom urządzenie jest bardzo łatwe do czyszczenia.

Charakterystyka:

- ❖ dane techniczne: wg tabeli
- ❖ 2 palniki o mocy 3 i 7,5 kW
- ❖ zasilanie: propan-butan butla 11kg
- ❖ 4 koła skrętne Ø100 z hamulcem
- ❖ zużycie gazu: palnik 3 kW – 0,24kg/h
palnik 7,5kW – 0,6kg/h



Istnieje możliwość wykonania wzoru na froncie stanowiska np. logo firmy.



Kuchenka wyposażona jest w palnik płomienia kontrolnego, natomiast butla zabezpieczona pasem i zamknięta w szafce z otworami wentylacyjnymi. Szybkozłącze w węży podłączeniowym umożliwia szybką wymianę butli. Błat wyposażono w kapinos od strony obsługi. Korpus posiada szafkę otwartą z półką o łącznej powierzchni odkładczej - 1,2m².

Numer katalogowy	GTC2010-150EM	
Długość	[mm]	1500
Szerokość	[mm]	700
Wysokość (maksymalna)	[mm]	850
Wymiar kuchenki	[mm]	380x655
Zasilanie	GAZ	3B/P/propan-butan/
Moc całkowita	[kW]	10,5
Moc poszczególnych palników		1 x 3 kW 1 x 7,5 kW
Wykonanie		stal nierdzewna 0H18N9
Przyłącze gazu		R1 ½" szybkozłącze





Praktyczne rady:

- Ø Należy zadbać, aby stanowisko gastronomiczne ustawione było na twardym i wypoziomowanym podłożu,
- Ø Należy po zakończonej pracy myć powierzchnię urządzenia używając wilgotnej ściereczki z niewielką ilością detergentu,
- Ø Nie należy używać do mycia urządzenia bezpośredniego strumienia wody oraz środków i narzędzi mogących zarysować jego powierzchnię,
- Ø Zaleca się stosowanie garnków dobranych wymiarami do palników, palnik 3kW – średnica 20 cm, palnik 7,5 kW – średnica 28 cm.

Nasze mobilne stanowiska gastronomiczne doskonale sprawdziły się np. podczas Uczty Pierogowej w Biesowie.

Z realizacji ...



Niedawno zakończyliśmy kompleksowe wyposażenie zaplecza kuchennego w Regionalnym Centrum Rekreacji KAKTUSIK w Augustowie. Idealnym rozwiązaniem okazało się wykonanie mebli kuchennych o nietypowych kształtach, aby dopasować się do istniejących warunków pomieszczenia (stoły ze zlewami).

Funkcjonalne rozmieszczenie urządzeń chłodniczych (stoły chłodnicze) i grzewczych (kuchnia 6-palnikowa na podstawie otwartej, grill, piec konwekcyjno-parowy, patelnia wychyłna) połączone z nietypowymi meblami kuchennymi zaowocowało stworzeniem idealnej przestrzeni do pracy.

