

BIG – Biuletyn Informacyjny Gort (Gort Newsletter)

Neu im Angebot!

Um Ihren Anforderungen entgegenzukommen, haben wir ein hervorragendes Produkt entwickelt – den Fischkühlschrank, wo man Fische und Meeresfrüchte, die zuvor zur Aufbewahrungstemperatur gekühlt wurden, aufbewahren kann. Das Gerät gewährleistet die Erhaltung aller Geschmacks- und Ästhetikvorteile, die so wichtig bei den sog. schnellrotierenden Produkten sind. Die Ausführung aus Chromnickelstahl 0H18N9 (AISI304) ermöglicht, die höchsten Hygienestandards und die Beständigkeit einzuhalten.

Grundmerkmale:

- ✿ Technische Daten: laut Tabelle
- ✿ Digitale Steuerung mit Temperaturanzeige
- ✿ Zugelassene Raumtemperatur bis +43°C
- ✿ Isolierung aus Polyurethan 60 mm
- ✿ Statische Kühlung mit Hilfe von den an der Seitenwänden befestigten Kältetauschern
- ✿ Tür mit Magnetdichtung, demontierbar
- ✿ Vertikale Trägerleisten für Führungsschienen demontierbar, um genau den Innenraum reinigen zu können
- ✿ Ökologisches Kühlmittel R404a
- ✿ Innenraum für Behälter 600x400x160mm geeignet
- ✿ Tür mit Scharnieren selbstschließend (bei Türöffnung <math><90^\circ</math>)
- ✿ Griffleiste aus Außentürverkleidung gefertigt
- ✿ Höhenverstellbare Füße aus Chromnickelstahl
- ✿ Im Innenraum Abfallstopfen auf dem Kühlschrankboden
- ✿ Spannung 230V/50 Hz
- ✿ Temperaturbereich: $-1^\circ\text{C} \div +1^\circ\text{C}$
- ✿ Max. Belastung: 200 kg
- ✿ Mit 7 Fischbehältern mit CNS-Lochblech ausgestattet



Es besteht eine Möglichkeit, den Fischkühlschrank im Lenkrollen (unter denen zwei mit Bremsen), akustischer Warnanlage der offenen Tür und Temperaturschreiber auszustatten.

Modell	Version	Tür	Inhalt [L]	Leistung [W]	Innenmaße [mm]	Außenmaße [mm]
CMR1103-070GG	CNS ASI304	1 (voll); rechts	700	650	576x690x1524	700x895x2040

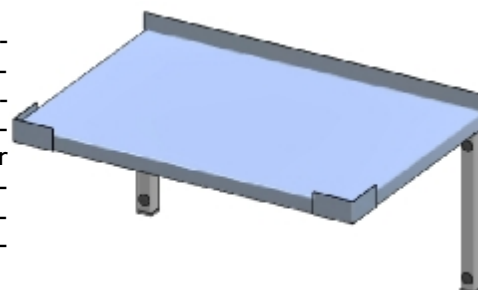
Praktische Hinweise:

- Ø Man soll darauf achten, Produkte im Behälter auf der Crash-Eis-Schicht aufzubewahren.
- Ø Das angewendete Kühlungssystem sichert die Einhaltung einer stabilen Temperatur und verhindert das Austrocknen der Produkte, unter der Bedingung, dass die Häufigkeit des Türöffnens auf ein Minimum reduziert wird und die Innenreinigung regelmäßig erfolgt.
- Ø Man soll auf Reinigung mit direktem Wasserstrom und auf Reinigungsmittel und –geräte, die die Fläche zerkratzen können, verzichten.
- Ø Kondensat und Abfälle kann man durch das Ablaufloch im Fischschrankboden entfernen.
- Ø Man soll beachten, den Ablaufventil nach der Innenraumreinigung mit einem Abfallstopfen zu verschließen.

Wichtige Infos ...

Weil in jedem Küchenhintergrund Wandborde unter den Mikrowellen, Salamander und anderen Heizgeräten montiert werden, soll man erst ihre richtige Stellung und geeignete Maße überlegen. Der von uns angebotene Wandbord mit Belastbarkeit bis 22 kg wird aus Chromnickelstahl 0H18N9 gefertigt, wodurch die höchsten Hygienestandards und eine lange Lebensdauer garantiert werden. Das Modell AM711 kann in den folgenden Maßen ausgeführt werden: 500÷800 x 400÷600 x 330 mm. Bei der Auswahl des Wandbordes und bei der Bestimmung seiner Maße soll man Herstellerempfehlungen, die beispielweise den Wandabstand bestimmen, in Betracht ziehen:

- für Mikrowelle – im Durchschnitt 10 cm Wandabstand hinten und 5 cm seitlich
- für Salamander – im Durchschnitt 10 cm Abstand von jeder Wand.



AM711

Realisationen ...



Wir haben die Realisation von ziemlich kleinem Küchenhinterland im Gasthof in Sokółka fertiggestellt. Ergonomisch entworfene Möbel: Arbeitstisch, Spültisch, Arbeitsschrank mit Schubladen ermöglichen den Raum völlig effektiv auszunutzen. Den Küchenhintergrund haben wir auch mit solchen Geräten wie: Wand-Saug-Dunstabzugshauben, Rational-Combidämpfer, 4-Flammen-Gas-Herd und Elektro-Friteuse auf dem allseitig offenen Untergestell ausgestattet. Das Ganze zeichnet sich durch hohe Funktionalität und Ästhetik aus.

