

BIG – Информационный Бюллетень Gort

Новости в оферте!

С большим удовольствием сообщаем, что ассортимент производимых Gort S.A. изделий увеличился по электрическим плитам с квадратными конфорками. Корпус и полка оборудования выполнены из нержавеющей стали типа AISI 304 и AISI 430, сохраняющей наивысшие стандарты гигиены и прочности. Оборудование предназначено к профессиональному использованию в объектах общественного питания и ресторанах персоналом после инструктажа.

Основные данные:

- ❖ технические данные: по таблице
- ❖ корпус и полка выполнены из нержавеющей стали типа AISI 304 и AISI 430,
- ❖ корпус выполнен из конструкционной карбоновой стали, предохраненной от коррозии лаковой оболочкой серого цвета
- ❖ тепловыми элементами являются чугунные конфорки ,
- ❖ оборудование производится в двух вариантах: с четырьмя или шестью конфорками
- ❖ включение соответствующих конфорок состоится при помощи четырехуровневых переключателей, размещенных на передней панели,



Номер по каталогу		НЕТ1040-060GL	НЕТ1060-093GL
Наличие конфорок		4	6
Длина (А)	[мм]	620	930
Ширина (В)	[мм]	900	900
Высота (максимальная) (Н)	[мм]	900	900
Питание	[V]	400/230	400/230
Общая мощность	[кВт]	10	15
Мощность отдельных конфорок	[кВт]	4 x 2,5	6 x 2,5
Размеры конфорок	[мм]	300x300	300x300
Масса оборудования	[кг]	96	133
Исполнение		нержавеяка 0Н18N9	нержавеяка 0Н18N9
Степень охраны		IP 21	IP 21

Практические советы:

- Ø Следует позаботится о том, чтобы плита была установлена на твердом грунте. Предлагается поставить оборудование под вытяжным зонтом,
- Ø Следует ежедневно, после законченной паботы, мыть поверхность тепловых конфорок и шуфлядку, используя тряпочку с небольшой дозой детергента и чистить пространство между конфорками не иупотребляя предметы с острыми краями,
- Ø Нельзя употреблять к мытью оборудования непосредственный струй воды а также средств и орудий, могущих царапать его поверхность,
- Ø Равная поверхность конфорок облегчает передвигание посуды с одной тепловой конфорки на другую, без необходимомти их поднимания,
- Ø Размещая посуду на плите следует обратить внимание, чтобы не ударить в тепловые конфорки - конворки могут лопнуть,
- Ø Употребление посуды с плоским дном добавочно повлияет на сокращение времени приготовления блюд.

Важные информации ...

Мы подготовили Вам специальное предложение. До конца каникул покупка транспортной тележки с двумя полками TW06-091FK по специальной цене.

Длина (мм)	Цена EUR			Высота (мм)
	Код	Ширина (мм)	Размеры полок (мм)	
910	TW06-091FK	710	500x800	900
275				

Срок предложения до исчерпания запасов на складе.



Из проектов...

В февральском бюллетене мы информировали Вас, что Gort S.A. бал избран комплексным поставщиком мебели и гастрономического оборудования в пятизвездную гостиницу Sheraton в Сопоте. Наш проект приближается к концу, поэтому предлагаем посмотреть несколько решений из кухонной базы гостиницы.



Экспозитор пищи в главной кухне, состоящий из тепловых надставок и надставки под микроволновую печь, под плитой тепловой шкафчик сквозной, место для холодильного стола и нейтральный шкафчик, в плите мармит с одной камерой



Кухня холодная с мобильным холодильным шкафом, рабочей поверхностью, а под ним мобильный холодильный стол с шифлячками, над столом висят полки и висячий шкафчик с крышкой облегчающей чистение.



Хладное помещение и место приготовления с маятниковыми дверями и висячим умывальником, замещенным на инсталляционному отвесу