

BIG – Информационный Бюллетень Gort

Новости в оферте!

Мобильный gastronмический стенд питаемый газом из баллона – это оборудование позволяющее приготовить, подогреть и выдать блюда на общественных мероприятиях – также в пленэре, где обычно нет подсоединения к току. Оборудование исполнено из нержавеющей стали 0H18N9, благодаря чему обеспечивается сохранение наивысших стандартов гигиены и надежности. Благодаря легко закругленным краям оборудование очень легко чистится.

Основные данные:

- ✦ Технические данные: по таблице
- ✦ 2 конфорки мощности 3 и 7,5 кВт
- ✦ питание: пропан-бутан баллон 11 кг
- ✦ 4 поворачивающиеся колесики Ø100 с тормозами
- ✦ потребление газа:
 - конфорка 3кВт – 0,24кг/ч
 - конфорка 7,5кВт – 0,6кг/ч



Возможно сделать образец на фронтальной части стенда, нпр. лого фирмы.

Плита оборудована конфоркой контрольного пламени, а баллон обеспечен полосой и закрыт во шкафчике с вентиляционными отверстиями. Быстросоединение в подсоединительном шланге дает возможность поменять баллон. Плита оснащена так наз. **капиноском** от стороны обслуживания. Корпус оснащен открытым шкафчиком с полкой целостной поверхности – 1,2m².

Номер по каталогу		GTC2010-150EM
Длина	[мм]	1500
Ширина	[мм]	700
Высота (максимальная)	[мм]	850
Габариты кухонной плиты	[мм]	380x655
Питание	ГАЗ	3В/Р/пропан-бутан/ баллон 11кг
Общая мощность	кВт	10,5
Мощность отдельных конфорок		1 x 3 кВт 1 x 7,5 кВт
Исполнение		Нержавеющая сталь 0H18N9
Подсоединение газа		R1 ½" быстросоединение





Практические советы:

- Ø Следует позаботиться о том, чтобы плита была установлена на твердом грунте.
- Ø После закончения работы следует мыть поверхность оборудования употребляя тряпочку с небольшой дозой детергента,
- Ø Нельзя употреблять к мытью оборудования непосредственный струй воды а также средств и орудий, могущих царапать его поверхность,
- Ø Предлагается употреблять посуду добранную размерами к конфоркам, конфорка 3кВт – диапазон 20 см, конфорка 7,5 кВт – диапазон 28 см.

Мобильные гастрономические стенды нашего производства отлично проверились нпр. во время **Вареникового Пира в Бесове**.

Из проектов...



Недавно мы закончили комплексное оснащение кухонной базы в **Региональном Центре Рекреации КАКТУСИК** в Аугустове. Идеальным решением оказалось исполнение бебелы в нетипичных формах, чтобы приспособиться к условиям помещения (столы с раковинами).

Функциональное размещение холодильного оборудования (холодильные столы) и теплового (плита 6-конфорочная на открытом стенде, гриль, пароконвекционная печь, опрокидываемая сковорода) составленное с нетипичной кухонной мебелью, принесло плоды создания идеального пространства к работе.

