

BIG – Информационный Бюллетень Gort

Новости в оферте!

Выходя напротив постоянно растущим ожиданиям наших клиентов мы создали **небывалый продукт** – **шкаф для хранения рыбы и фруктов моря**, заранее охлажденных до температуры хранения, гарантирующий сохранение их вкусовых и эстетических достоинств. Исполнение из нержавеющей стали 0H18N9 (AISI304) обеспечивает сохранение наивысших стандартов гигиены и прочности.

Основные данные:

- ❖ технические данные: по таблице
- ❖ цифровое управление с показателем температуры
- ❖ адаптирован к работе в темп. окружающей среды +43°C
- ❖ полиуретановая изоляция 60 мм
- ❖ гравитационное охлаждение с обменниками расположенными в боковых стенах
- ❖ уплотнитель дверец с магнитной прокладкой, демонтирующийся
- ❖ возможность демонтажа держателей направляющих с целью прочной очистки внутренней части оборудования
- ❖ экологический охлаждающий радиатор R404a
- ❖ рабочая поверхность рассчитана на емкости 600x400x160мм
- ❖ дверцы оснащены петлями с функцией самозакрытия дверец (при открытии дверец <90°)
- ❖ ручка дверец исполнена из того же материала что и внешняя обшивка дверец
- ❖ ножки с регулицией, нержавеющей
- ❖ в дну шкафа находится спускная пробка
- ❖ питание 230V/50 Hz
- ❖ внутренняя температура: -1+ +1°C
- ❖ максимальная погрузка: 200 кг
- ❖ оснащена 7 шт. емкостей для рыб с перфорированным вкладом из нержавеющей стали



Существует возможность оборудовать шкаф для рыб вращающимися колесиками (в том два с тормозами), звуковой сигнализацией открытых дверец и регистратором температуры.

Код	Вариант	Дверцы	Вместимость [Л]	Мощн. [В]	Внутр. разм. [мм]	Внешн. разм. [мм]
CMR1103-070GG	нержавейка ASI304	1 (сплошные); правые	700	650	576x690x1524	700x895x2040

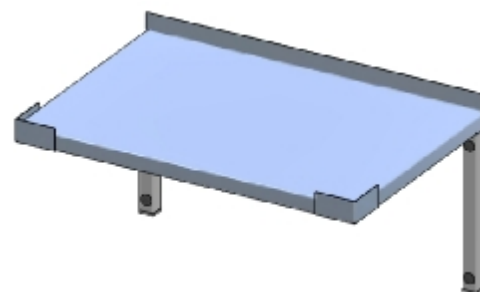
Практические советы:

- Ø Следует позаботиться о том, чтобы продукты сохраняемые в емкостях были уложены на крошеном дьду.
- Ø Примененная система охлаждения гарантирует сохранение устойчивой температуры и предотвращает продукты от высушивания, при условии ограничения к минимум частоту открывания дверец и очистка внутренней части будут происходить регулярно.
- Ø Нельзя употреблять к мытью оборудования непосредственный струй воды а также средств и орудий, могущих царапать его поверхность.
- Ø Удалить нечистоту после мытия можно отливным отверстием в дну шкафа.
- Ø Следует запомнить закрыть отверстие пробкой после окончания очистки.

Важные информации ...

В каждой кухонной базе монтируются полки под микроволновые печи, саламандры и другое тепловое оборудование. При этом важно подумать над соответствующим для них местом и размерами. Предлагаемая нами укрепленная полка выдерживает нагрузку до 22 кг и выполняется из нержавеющей стали 0Н18N9, благодаря чему можем гарантировать наивысшие стандарты гигиены и прочности. Указанная полка с кодом AM711 может производиться в следующих размерах: 500÷800 x 400÷600 x 330 мм. При выборе полки и определении размеров следует учесть рекомендации производителя на счет отстранения оборудования от стен, примерно:

- для микроволновой печи – средне 10 см сзади и 5 см справа и слева,
- для саламандра – средне 10 см от каждой стены.



AM711

Из проектов...



Gort закончил реализацию небольшой кухонной базы в Заеде в Сокулке. Эргономические проекты мебели: каркасный стол, стол с раковиной, корпусной стол с шкафчиками, дали возможность эффективно использовать пространство. Кухонную базу мы снабдили также оборудованием: вытяжным пристенным зонтом, конвекционной печкой, 4-конфорочной газовой плитой и электрической фритюрницей на открытых стендах. Проект полностью выглядит очень функционально и эстетически.

