

Элементы для формирования линии раздачи на основе встраиваемых элементов (drop-in)

Для формирования линии Вам необходимы две составные части технологическая (мармиты, охлаждаемые ванны, элеваторы тарелок) и мебельная (собственно то, куда встраиваются технологические элементы).

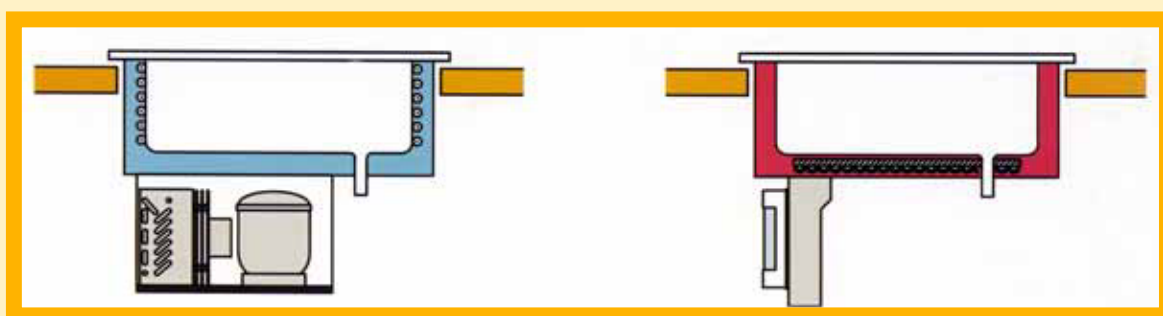


Схема установки элементов drop-in.



Пример готовой линии раздачи, изготовленной с использованием встраиваемых элементов КОСАТЕQ.

Изготовление мебельной части, полок, их дизайн выполняется строительной фирмой. У Вас есть уникальная возможность изготовления линии, дизайн которой будет полностью соответствовать интерьеру Вашего заведения.

Технологическая часть представлена тремя типами функциональных элементов:

- мармиты с конвективным нагревом под стандартные габариты глубиной до 150 мм GN1/1 в количестве 2, 3, 4 штуки;
- холодильные ванны под стандартные габариты глубиной до 150 мм GN1/1 в количестве 2, 3, 4 штуки;
- встраиваемый элеватор тарелок.

Элементы для формирования линии раздачи на основе встраиваемых элементов (drop-in)

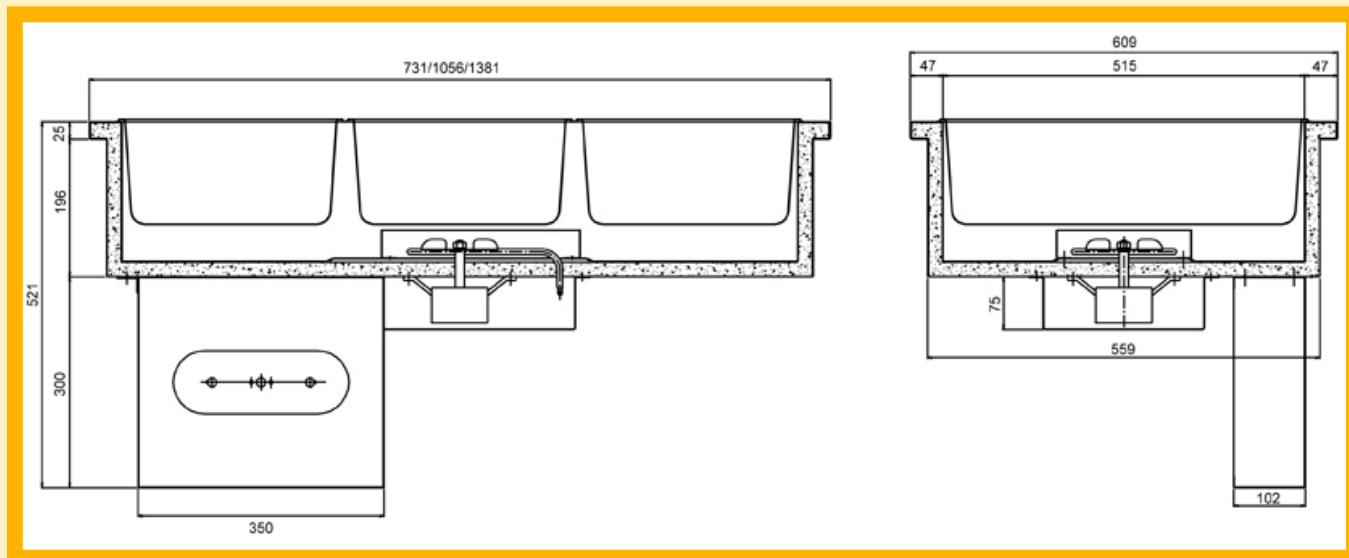
Встраиваемые мармиты.

Особенностью предлагаемой конструкции является использование т.н. «сухого» нагрева, что позволяет Вам обойтись при установке без подключения к водопроводу и канализации. Для исключения проблемы медленного нагрева в конструкции использован тепловентилятор, позволяющий производить нагрев воздуха под gastronormами в которых находится подогреваемый продукт на считанные минуты. Тепловентилятор обеспечивает также высокую степень равномерности нагрева. Тепловентилятор снабжен специальной защитой исключающей его повреждение в случае проливания жидких продуктов внутрь. Для регулировки температуры используется цифровой термостат, работа которого дублирована защитным термостатом, отключающим нагрев в случае аварии. Наличие конвективного нагрева позволяет производить нагрев до рабочей температуры за 2-3 минуты. Мощная теплоизоляция сокращает расход электроэнергии и нежелательный нагрев окружающего пространства. Все части контактирующие с пищей изготовлены из нержавеющей стали AISI304, облицовка мармитов изготовлена из пищевого сплава алюминия. Мармиты поставляются с встроенными направляющими для gastronormов форматом GN1/1 глубиной до 150 мм. Gastronormы не входят в комплект поставки и заказываются дополнительно. Дополнительная гарантия качества – электрические компоненты, произведенные в Австрии и ФРГ.

Технические данные предлагаемых мармитов:

Модель	BM-2	BM-3	BM-4
Вместимость, GN1/1 глубина до 150 мм	2	3	4
Габаритные размеры, мм	731x609x516	1056x609x516	1381x609x516
Мощность, Вт	1000	2000	2000

Размеры предлагаемых моделей показаны на схеме:





КОСАТЕК

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

Элементы для формирования линии раздачи на основе встраиваемых элементов (drop-in)

Встраиваемые холодильные ванны.

Классический принцип охлаждения за счет встроенного в стенку контура испарителя. Холодильный агрегат встроен в агрегатный отсек изделия и размещен снизу.

Мощный агрегат с воздушным охлаждением конденсатора гарантирует поддержание температуры продуктов на уровне + 5 + 10 Градусов Цельсия.

Мощная теплоизоляция сокращает расход электроэнергии и потери холода в окружающую среду.

Для регулировки температуры используется цифровой термостат.

Все части контактирующие с пищей изготовлены из нержавеющей стали AISI304, облицовка мармитов изготовлена из пищевого сплава алюминия.

Холодильный агрегат производства Южная Корея.

Мармиты поставляются с встроенными направляющими для gastronorm-форматов GN1/1 глубиной до 150 мм.

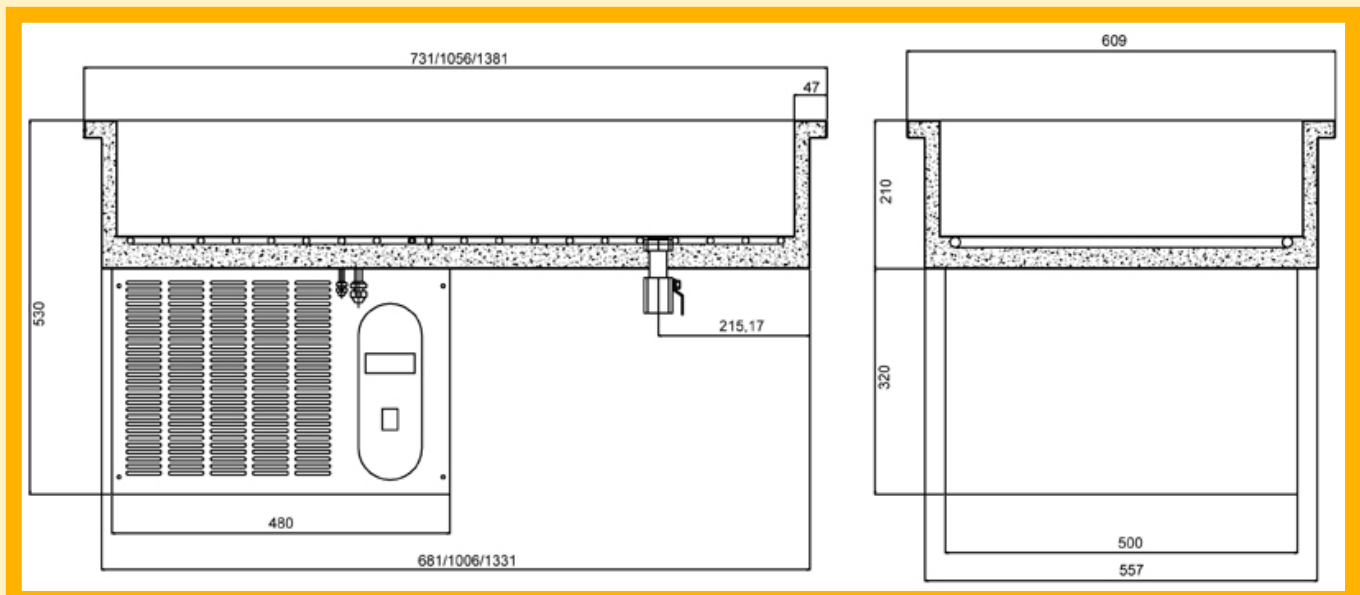
Гастрономки не входят в комплект поставки и заказываются дополнительно.

Дополнительная гарантия качества – электрические компоненты, произведенные в Австрии и ФРГ.

Технические данные предлагаемых ванн:

Модель	RF-2	RF-3	RF-4
Вместимость, GN1/1 глубина до 150 мм	2	3	4
Габаритные размеры, мм	731x609x530	1056x609x530	1381x609x530
Мощность, Вт	510	510	510

Размеры предлагаемых моделей показаны на схеме:



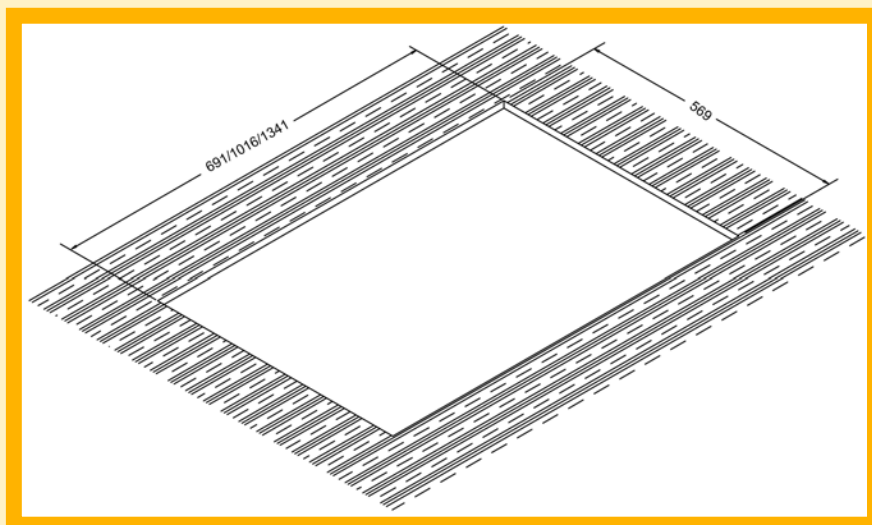


КОСАТЕО

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

Элементы для формирования линии раздачи
на основе встраиваемых элементов (drop-in)

Размеры выреза в столешнице для установки:



ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



Запросите информацию о других сериях профессионального пекарского и кухонного оборудования KOCATEQ и профессиональном холодильном оборудовании KORECO.



с 1990 года

Представительство на территории РФ:



Для корреспонденции: п/я 7, 117485, Москва, Россия
Адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Маклая, 23

т/факс: 007-495-921-39-86
e-mail: gabel@dol.ru www.luko.ru