

copy of Carrello di servizio Flambè con 2 piastre a 1 fuoco separate

Preis: 1.332,00 € + IVA



Referenz: CL2752CA

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Gueridon Wagen und Flambierwagen

Beschreibung

Carrello di servizio Flambè con 2 piastre a 1 fuoco separate.

I carrelli di servizio Flambè sono usati nell'ambito della ristorazione, in alberghi, hotel e servizi di catering. Queste attrezzature sono l'ideale per sorprendere i clienti con scenografiche fiamme del carrello flambè.

Questa gamma di carrelli è molto utilizzata per portare a tavola pietanze cotte al momento, con la tecnica del *flambage* che significa fiammeggiare o passare alla fiamma. I carrelli sono anche molto pratici attraverso l'utilizzo delle **ruote multidirezionali** che permettono una facile scorrevolezza anche in punti stretti. La **maniglia in acciaio ottonato** dona stabilità al carrello ed è presente anche il **portabottiglie ottonato**.

La **struttura portante** è in **legno multistrato di betulla tinto noce monocorpo** con **rivestimento in legno massello castagno**.

Il **piano di servizio** è **ribaltante** e il carrello è dotato di **2 cassetti con vano porta bombola da kg2**.

Il **piano di cottura** è realizzato in **acciaio inox**, materiale facilmente lavabile e igienizzabile. Il **piano di cottura**, inoltre, è **dotato di 2 piastre a 1 fuoco separate**.

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	carrello aperto: L 1450 mm x P 580 mm x H 910 mm; carrello chiuso: L 1070 mm x P 580 mm x H 910 mm
Nettogewicht	54 Kg
Standardausstattung	4 ruote con freno ø 100 mm
Anzahl der Brenner	2 Brenner
Anzahl Kochzonen	2 Kochzonen
Art des Wagens	Flambierwagen
Material des Wagens	struttura in legno multistrato
Tragfähigkeit des Wagens	35 Kg
Abstand zwischen der Ablagen	H 35 cm