

Live Cooking

Niekończące się możliwości



DLACZEGO WARTO NAS WYBRAĆ?

Gotowanie to sztuka, wpływa na nasze wszystkie zmysły i potrafi dostarczyć wspaniałych przeżyć...

To podczas oglądania całego procesu jesteśmy zaintrygowani produktem, osobą przygotowującą posiłek, jej pracą i efektem końcowym...

Zmiany w sposobie planowania przestrzeni oraz przyjęć sprawiają, że niezbędne stają się nowe narzędzia do pracy – dlatego przygotowaliśmy moduły do Live Cooking.

Są to stacje, w które możemy wbudować urządzenia grzewcze, i z pomyslnością obsłużyć gości na bankiecie, w ciekawym plenerze, na targach lub w hotelu podczas śniadania.

Dwa wymiary odpowiednie do dostosowania się do potrzeb klienta, możliwe o rozbudowę poprzez akcesoria oraz personalizację kolorystyczną.



Moduł pod 3 urządzenia



Wizualizacja jest poglądowa.

Opis

- 1 Moduł przygotowany pod zabudowę maksymalnie 3 urządzeń grzewczych
- 2 Wykonany ze stali nierdzewnej
- 3 4 kółka skrętne, 2x hamowane
- 4 Cokół demontowany
- 5 1x półka przestawna
- 6 1x szafka z drzwiami uchylnymi i półką w środku (w przypadku montażu zlewu brak półki)
- 7 Możliwość rozbudowy o akcesoria takie jak szyba ochronna, boczne blaty lub zlew

Wymiary (mm)

- 1 1900x750x900 h
- 2 Szerokość półki 1200 mm

Moduł pod 4 urządzenia



Wizualizacja jest poglądowa.

Opis

- 1 Moduł przygotowany pod zabudowę maksymalnie 4 urządzeń grzewczych
- 2 Wykonany ze stali nierdzewnej
- 3 4 kółka skrętne, 2x hamowane
- 4 Cokół demontowany
- 5 1x półka przestawna
- 6 1x szafka z drzwiami uchylnymi i półką w środku (w przypadku montażu zlewu brak półki)
- 7 Możliwość rozbudowy o akcesoria takie jak szyba ochronna, boczne blaty lub zlew

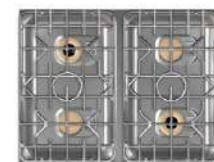
Wymiary (mm)

- 1 2500x750x900 h
- 2 Szerokość półki 1800 mm

Akcesoria do modułów



Przykładowe urządzenia do zabudowy



Kuchnie gazowe



Płyty ceramiczne



Płyty indukcyjne



Grille rustykalne



Patelnie



Płyty grillowe



Frytownice



Bemary wodny



Warniki do makaronu



Szuflady grzewcze



Piekarniki



Płyty grillowe teppanyaki



Podgrzewacze frytek

Przykładowe wykończenia modułów



Stal nierdzewna



RAL 9010



RAL 9011



RAL 5010



RAL 3000



RAL 6020

*dostępne wszystkie kolory z palety RAL



JG Gastro
Al. Dygasińskiego 42/3
30-820 Kraków

+ 12 658 21 09
887 448 836
mobile@jggastro.com

Pełna oferta przyczep, wózków
i rowerów gastronomicznych na
www.jggastro.com