

KUCHNIA KONTENEROWA

Kontener z rozsuwanymi bokami i kompletnym wyposażeniem umożliwiającym przygotowywanie posiłków dla jednorazowo nawet 300 osób. W części głównej znajduje się rozdzielnica, przyłącze wodne oraz odwodnienie liniowe. Pod kontenerem umieszczono instalację kanalizacyjną.

- Na wyposażeniu kontenera o powierzchni 28 m² znajdują się:
- piece konwekcyjno-parowe,
- patelnie przechylne i elektryczne,
- kotły warzelne,
- szafy chłodnicze i mroźnicze,
- kociołki parowe,
- umywalki ze stali nierdzewnej,
- szafki ze stali nierdzewnej,
- urządzenia gastronomiczne do obróbki mięsa, ryb oraz warzyw.



KUCHNIA KONTENEROWA



SPRAWDŹ
ONLINE

