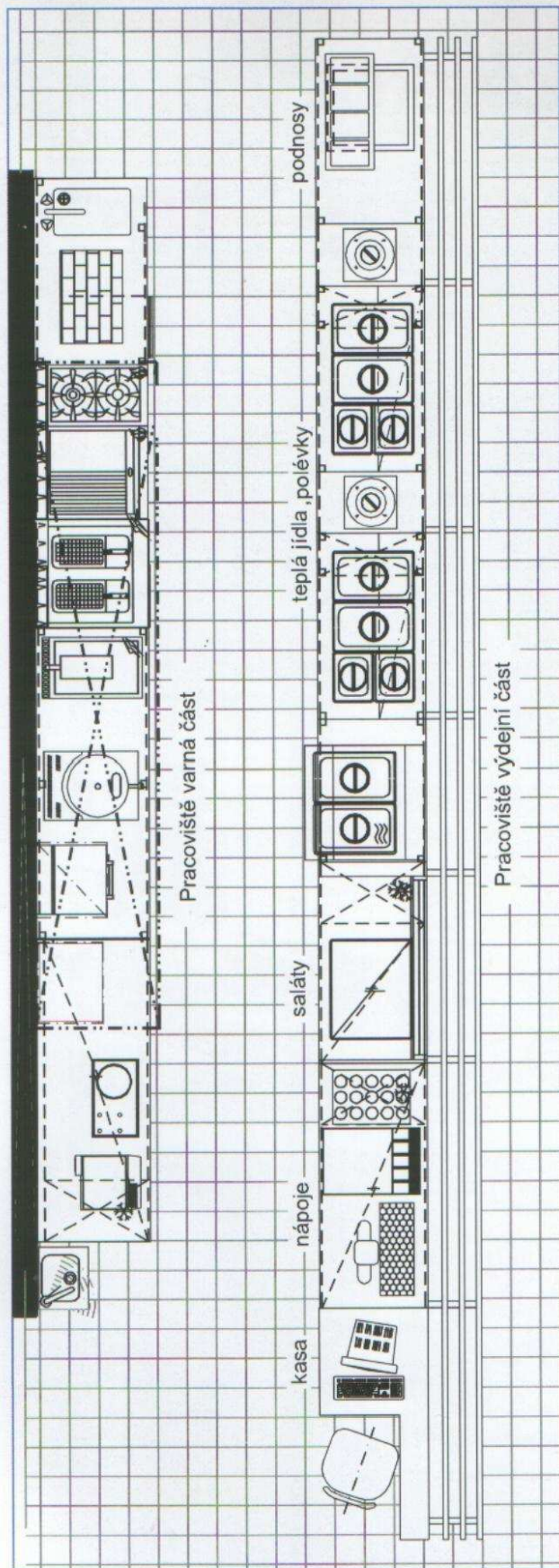


# Ukázkový projekt pro fast food



Akce celé kuchyně

FIN CASTROL



Sestava varny pro fast food

[www.promosalfa.cz](http://www.promosalfa.cz)

## Použité produkty

### Zařízení

### Typové označení

#### Pracoviště varná část

1- Pracovní stůl s dřezem, policí a zásuvkovým blokem	
2- Plynový dvouhořák	PC - 61 G
3- Grilovací deska kombi	FTHR - 60 E
4- Fritéza dvojitá	FE - 74 E
5- Udržovač hranolek	UH - 12 IL 1
6- Pracovní stůl s policí a posuvnými dvířky	
7- Gyros	DE - 1 A
8- Salamander	SE - 70 M
9- Police pod salamaner	DSE - H 7
10- Rozpékací pec na pizzu	FP - 36
11- Police pod pec	PN - 54
12- Nástěnná digestoř s osvětlením a tuk.filtry	
13- Chladicí stůl	SCH - 2 D
14- Ohříváč párků	HD - 4 N
15- Umyvadlo s bezdotykovou baterií	UM - 43

#### Pracoviště výdejní část

16- Zásobník na podnosy		
17- Vodní lázeň	BMPD - 3x 1/1	2x
18- Zásobník na talíře	OTP - 1	2x
19- Vyhřívání vitrína	VEC - 208	
20- Chlad. stůl s chlazenou vanou		
21- Chladicí vitrína		
22- Výčepní zařízení		
23- Kasa		

### Cenová rozvaha

Cenovou rozvahu pro pracoviště fast foodu, s ohledem na příliš velkou rozmanitost vybavení těchto provozů, nelze stanovit.

### Popis projektu

Tyto typy provozů začínají být velmi oblíbené. Ve srovnání s restauracemi s obsluhou se dostává zákazníkovi rychlejšího obsloužení, možnosti volby stravy „na poslední“ chvíli dle momentální chuti avšak méně komfortního a komorního prostředí ke stravování. Samotný „fast food“ může být prezentován pouze jednoduchou výdejní linkou, nebo mohutným systémem výdejních ostrůvků s nabídkou nepřeborného množství teplých a studených jídel.

Velmi často jsou navrženy v letištích, v jídelním centru obchodních domů, všude tam, kde je potřeba odbavit velký počet strávníků v minimálním čase. Vlastní „fast food“ obvykle navazuje na kuchyň, která veškerou stravu připravuje. V zázemí výdeje se pouze jídla dohotovují, nebo se připravují jídla minutková.

Navržení kuchyňské technologie je dáno „propustností“ a výkonem výdeje. Podle těchto parametrů lze použít dle potřeby všechny výkonové řady „RM LOTUS 600“, „RM LOTUS 700“ a „RM LOTUS 900“.

Ve studii nejsou zakresleny další navazující pracoviště, které jsou však nezbytně nutné pro správný chod gastronomického provozu. Jedná se především o varnu, umývárny nádobí, přípravny, skladové hospodářství, sociální zázemí pro zaměstnance apod.



# Vybrané produkty



## FTH - 30E Grilovací deska hladká elektrická

- provedení celonerezové
- pracovní plocha z teplotodné slitiny
- regulace teploty 50 – 300 °C
- kontrolka chodu a vyhřátí
- nádobka na tuk, lopatka
- rozměr pracovní plochy : 32,5 x 48 cm

**rozměr v cm: 33 x 53 x 22 v**



## FP - 36 Rozpěkáč pec na pizzu

- celonerezové provedení
- zásuvka s roštěm
- regulace teploty 50 - 320 °C
- časovač 0 – 15 min. + trvalé zapnutí
- rozměr vnitřního prostoru : 34 x 34 x 8 cm

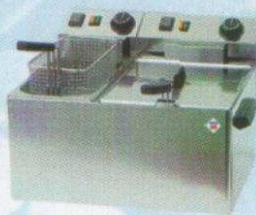
**rozměr v cm: 55 x 43 x 37,5 v**



## HD - 4N Čtyřtrnový s nádobkou

- čtyřtrnový ohřivač rohlíků a párků
- celonerezové provedení
- regulace teploty 50 - 90 °C
- vypínač a kontrolka chodu
- skleněná nádoba na ohřev párků
- samostatné vyhřívání hrotů a nádoby
- dvě úrovně výkonu pro ohřev trnů
- trny z leštěného hliníku
- průměr trnu 25 mm, délka trnu 19 cm
- děrované dno a dělicí příčka nádoby
- rozměr skleněné nádoby v cm: Ø 19,35 x 24 v

**rozměr v cm: 30 x 48 x 35 v**



## FE - 74 Fritéza elektrická

- obsah oleje 1x 7-8 l 1x 4-5 l
- celonerezové provedení
- spec. úprava nerezové topné spirály
- síťový vypínač
- studená zóna
- kontrolka chodu a vyhřátí
- regulace teploty 50-190 °C
- rozměr koše: 1x 19,5 x 24,5 x 12 cm  
a 1x 12,5 x 25 x 12 cm

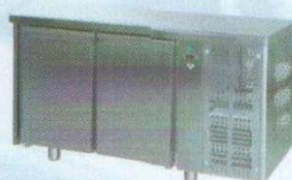
**rozměr v cm: 45 x 42 x 30 v**



## BMPD-3-1/1 Vodní lázeň pojízdná dělená

- 3x GN1/1-200
- sam. ovládání pro každou vanu
- kontrolka zapnutí a vyhřátí
- regulace teploty 30-90°C
- ovládání na delší straně
- 3x výpustný ventil
- celonerezové provedení
- 2x nebrzděná kolečka Ø 12,5 cm
- 2x brzděná kolečka Ø 12,5 cm

**rozměr v cm: 124,9 x 67,4 x 90 v**



## SCH 2D Stůl chladicí dvoudvéřový

- celonerezové provedení
- pro uložení GN 1/1
- pro uložení GN 1/1
- nucená cirkulace vzduchu
- provozní teplota - 2 °C / + 8°C
- chladicí agregát vpravo
- horní deska bez zadního lemu

**rozměr v cm: 142 x 70 x 90 v**

## Akce celé kuchyně

Uvítáme Vás v naší nové kuchyni  
společnosti RM GASTRO s.r.l. v Praze  
Pozvánka je zdarma, najdete na