

Pedido del cliente

**Carro de flambear con 1 placa y 2 quemadores L 1450 mm x
P 580 mm x A 910 mm**

Precio: 1.276,00 € + IVA



Referencia: CL2750

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Carros gueridon y flambè

Descripción

Carro de flambear con 1 placa y 2 quemadores L 1450 mm x P 580 mm x A 910 mm.

Los carros de flambear se utilizan en el sector de la hostelería, en los hoteles y en los servicios de restauración. Este equipo es ideal para sorprender a los clientes con espectaculares llamas de carros de flambear.

Esta gama de carros se utiliza ampliamente para llevar a la mesa alimentos recién cocinados mediante la técnica del flambado, que significa flamear o pasar por la llama. Los carros son también muy prácticos gracias al uso de **ruedas multidireccionales** (100 mm de diámetro) que permiten un fácil deslizamiento incluso en lugares estrechos. **La manija de acero chapada en latón** le da estabilidad al carro y también cuenta con un **portabotellas chapado en latón**.

La estructura de soporte es de madera contrachapada de abedul con un revestimiento de madera maciza de castaño.

El plan de servicio es basculante y el carro está equipado con **2 cajones con compartimento para bombona de kg2**.

La placa de cocción es de acero inoxidable, un material que se puede lavar e higienizar fácilmente. **La placa de cocción también está equipada con 1 placa y 2 quemadores.**

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

| Característica | Valor |
|---|--|
| Dimensiones externas | carro abierto: L 1450 mm x P 580 mm x A 910 mm; carro cerrado: L 1070 mm x P 580 mm x A 910 mm |
| Equipamiento de serie | 4 ruedas multidireccionales |
| Cantidad de fogones | NR 2 fogones |
| Número de placas | 1 |
| Tipo de carro | Carro de flambear |
| Material del carro | estructura de madera multicapa |
| Capacidad del carro | 35 kg |
| Cantidad de estantes para carros | 1 |
| Distancia entre los estantes del carro | 350 mm |
| Disponibilidad | En Stock |