

Pedido del cliente

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

Precio: 1.230,00 € + 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 flambeado, 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