

Kochcontainer Grill-Cube

Eckpunkte zu Aufbau und Ausstattung:

Imbisscontainer (bestehend aus zwei Raumcontainerhälften) L: 6,07m x B: 4,88m x H: 2,75m

Wärme gedämmt und elektrisch beheizt (2 Wandschnellheizer)

Bodentiefe Fenster auf der Gastseite mit Ablageboard

Ablufthaube mit Fettfang über der Kochstrecke, mit Aufdach-Lüftungsgerät mit Aktivkohlefilter

vorhandene Küchenausstattung:

- 1 Handwaschbecken-Ausguss-Kombination mit Durchlauferhitzer, 4 kW
- 1 Brötchen-Backofen (wandmontiert), Bartscher, 2,5 kW
- 2 Hochleistungs-fritteusen, MKN London, 10 kW
- 1 Kombidämpfer MKN 10x 1/1 GN, CPE60300003, 400V, 7,8 kW
- 1 Pommes-Wärmewanne mit Strahlungsheizkörper, MKN, 1 kW
- 1 Bainmarie, Küppersbusch, 2 kW
- 1 Kühlwanne
- 1 Auf Tisch-Kühlvitrine

Ausgabe mit Tabletrutsche und Hustenschutz, ca. 5,70 lang

2 Eintrittstufen (2-stufig), für Küche und Gästebereich, ca. 40cm hoch, aus Edelstahl (zur Nutzung bei Sockelaufstellung)

1 Auffahrrampe für Gästebereich, mit Handlauf, aus Edelstahl (zur Nutzung bei Sockelaufstellung)

Lagercontainer Grill Cube

Lagercontainer L: 6,07m x B: 2,44m x H: 2,59m, mit Trennwand für Lager- und Umkleidebereich, jeweils getrennt von außen zugänglich und wärme gedämmt

Lagerbereich mit:

- 1 Elektro-Zählerschrank mit Verteilung (für Gesamtanlage) und Wandlerzählung, Eingangssicherungen 3 x 160A, Eingangsklemmen für 240mm²

Umkleidebereich mit:

- 1 WC
- 1 Waschbecken mit Ablage und Spiegel
- 1 Dusche (80x80cm)
- 1 Warmwasserspeicher 30l, 1,8 kW
- 1 Wandheizer

Zuwegung zum Imbiss-Container





