Kuchnia dopasowana do pracy koła

Warsztaty, piknik i lokalne święto wymagają różnego zaplecza. Dobór zacznij od tego, co chcecie przygotować, jak często pracujecie i kto przewiezie oraz obsłuży urządzenie.



Od lewej: WH30, FC30, WH80 i FC75. Przykładowe konfiguracje; różne skale zdjęć.

Cztery modele, różne zadania

Model	Pojemność	Zastosowanie
WH30	30 l	Osobne podgrzewanie wody; naczynie jednościenne.
WH80	80 l	Większa partia wody; naczynie jednościenne.
FC30	30 l	Gotowanie w kotle dwuściennym; kompaktowy moduł.
FC75	75 l	Gotowanie w większym kotle dwuściennym, przechylanym do opróżniania i mycia.

Posiłek i gorąca woda

FC30 lub FC75 służy do gotowania. Osobny WH30 albo WH80 pozwala podgrzewać wodę równolegle, bez zajmowania głównego kotła. Podgrzewacz nie zastępuje uzdatniania wody — do napojów i żywności potrzebna jest woda zdatna do spożycia.

Pojemność to punkt wyjścia

Liczba porcji zależy od potrawy, wielkości porcji i czasu pracy. Pojemność kotła nie oznacza stałej wydajności godzinowej. Przy grzaniu minimalny wsad FC30 wynosi 10 l, a FC75 — 20 l, zgodnie z instrukcjami tych modeli. Te ograniczenia pomagają dobrać urządzenie do zwykłej pracy koła.

Aktualne informacje i dobór konfiguracji

teuvan.pl/zastosowania/kgw

kontakt@teuvan.pl | +48 513 512 664

Przygotujcie całe stanowisko

O wygodzie pracy decyduje również transport, miejsce ustawienia, dostęp do wody i podział obowiązków. Zaplanujcie je razem z wyborem urządzenia.

Przed wyborem konfiguracji

- Ustalcie paliwo: drewno albo konfigurację LPG z dedykowanym palnikiem. WH30 i FC30 korzystają z GB30, WH80 i FC75 — z GB75.
- Sprawdźcie miejsce przewozu, załadunek i zabezpieczenie urządzenia jako ładunku. Koła lub płozy FC75 służą do przemieszczania na miejscu; nie tworzą przyczepy drogowej.
- Wskażcie miejsce przechowywania po umyciu i osuszeniu sprzętu, zgodnie z instrukcją.
- W ofercie rozdzielcie urządzenie, palnik, osprzęt gazowy, wyposażenie transportowe i pozostałe akcesoria.

Przed wydarzeniem

- Wyznaczcie stabilne stanowisko zgodnie z instrukcją, z miejscem dla obsługi i bezpieczną drogą wydawania posiłków.
- Zapewnijcie wodę do żywności i higieny, mycie rąk, odbiór odpadów oraz potrzebne wyposażenie przeciwpożarowe.
- Rozdzielcie przygotowanie produktów, gotowanie, wydawanie i sprzątanie. Wyznaczcie osoby odpowiedzialne i zastępstwo.
- Sprawdźcie kompletność sprzętu, instrukcję, paliwo oraz sposób postępowania po zakończeniu pracy.

Akcesoria mają konkretne zadanie

Opcjonalna patelnia FC30 zastępuje kocioł w tym samym stanowisku. Jednoczesne gotowanie i smażenie wymaga osobnego modułu. Skrzynia transportowa, blat i półka mogą ułatwić organizację, ale ich obecność musi wynikać z oferty. Zdjęcie wyposażonego zestawu nie określa zakresu dostawy.

Aktualne informacje i dobór konfiguracji

teuvan.pl/zastosowania/kgw

kontakt@teuvan.pl | +48 513 512 664

Od potrzeb do kompletnej oferty

Przygotujcie krótki opis zastosowania. Na tej podstawie łatwiej porównać modele i zaplanować zakup obejmujący wszystko, czego potrzebuje zespół.

Co przekazać do wyceny

- Nazwa koła i miejscowość; osoba do kontaktu.
- Rodzaje przygotowywanych potraw, częstotliwość wydarzeń, liczba uczestników i sposób wydawania.
- Dostępne paliwo, transport, miejsce magazynowania i liczba osób obsługi.
- Budżet, planowany termin oraz ewentualny program finansowania.

Co powinien obejmować budżet

Urządzenie i wybrane wyposażenie, dostawę, przygotowanie obsługi oraz zaplecze potrzebne na miejscu. Aktualną cenę i dostępność potwierdzamy w indywidualnej ofercie dla konkretnego zestawu.

Jeżeli korzystacie z dofinansowania

Przed zamówieniem sprawdźcie aktualny regulamin właściwego programu: termin naboru i zakupu, uprawnionego wnioskodawcę, dopuszczalne wydatki, zasady dotyczące VAT i dostawy oraz wymagane dokumenty. Ofertę można przygotować do opisu planowanego działania. Decyzję o kwalifikowalności kosztu podejmuje instytucja prowadząca program; ten informator nie potwierdza przyznania ani możliwości rozliczenia dotacji.

Dalszy krok

Zeskanuj kod QR, aby przejść do strony dla KGW i aktualnego kontaktu. Osobne karty modeli zawierają parametry, a formularze organizacyjne pomagają sprawdzić gotowość stanowiska i podzielić zadania. Targa pomaga dobrać konfigurację i przygotować ofertę oraz uzgodnić dokumentację, dostawę i szkolenie.

Aktualne informacje i dobór konfiguracji

teuvan.pl/zastosowania/kgw

kontakt@teuvan.pl | +48 513 512 664