

Merkblatt

Backstage Küche

Stand 02.11.2023

Grundsätzliches:

Kochen und Zubereiten bitte nur in der Küche Raum 0075.

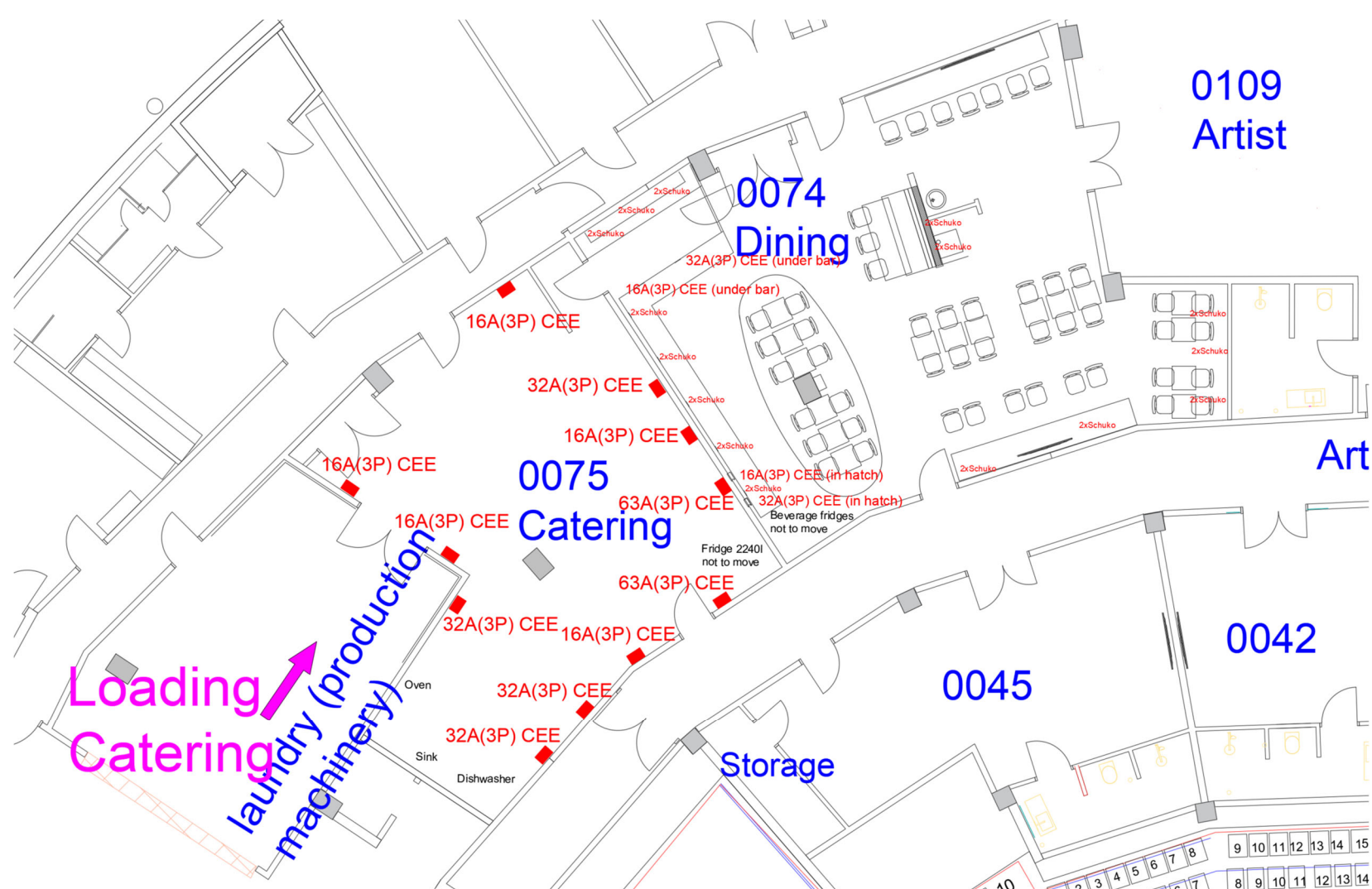
Eine warme Essenzubereitung (Kochen, Backen o.ä.) darf nur in der dafür vorgesehenen Küche (Raum 0075) stattfinden. Nur in diesem Raum sind die Voraussetzungen gegeben, fetthaltige Luft adäquat abzuleiten. (Wenn woanders als in der Küche gekocht wird, müssen danach sämtliche Lüftungskanäle im betroffenen Bereich gereinigt werden, was zu erheblichen Mehrkosten führen würde.) Sämtliche Ausstattung (Geräte und Edelstahlmöbel) müssen in der Küche verbleiben.

Es darf nicht mit Gas gekocht werden.

Ausstattung Küche:

- 1 x Elektroherd OP 70 4-Flammen
- 2 x Gastro Doppelkühlschrank (jeweils 1190 Liter)
- 1 x Gastro Tiefkühlschrank (590 Liter)
- 1 x Heißluftofen AT120 mit Grill und Beschwagung
- 1 x Elektrogrillplatte
- 7 x Edelstahlregal
- 1 x Spülbecken
- 6 x Edelstahltisch
- 1 x Haubenspülmaschine
- 2 x Rational CP Kombi Dämpfer
- 1 x Handwaschbecken

Feste Stromanschlüsse:





Dining: Alle Möbel verbleiben im Dining Room! Ausstattung: 4x Getränk Kühlschrank (fest eingebaut/2x Groß; 1xKlein).

Blick aus Küche:

Blick auf Durchgang Küche (hinter Buffet):



Getränk Kühlschränke:

Raumoptik:

