

2019

AM

# Mozata libanoni étterem



**Típus:**  
befejező konyha és  
bistro

**Feladat:**  
konyha- és bártechnológia tervezése,  
berendezések szállítása és telepítése

- Berendezések:**
- **Olis** Diamante 90 TouchLine főzősor
  - **MKN** Flexcombi kombipároló
  - **Polaris** és **Liebherr** hűtéstechnológia
  - **Meiko** M-iClean UM, HM tányér és pohármosogatók
  - **Vianen** Jet Stream A 90 MUAP UV-C aktív elszívó álmennyezet , UV-C szekunder zsírszűrővel, frisslevegő befúvással
  - **Pavesi** vegyes tüzelésű pizzakemence
  - egyedi tervezésű és gyártású pultrendszerbefúvással

**Type:**  
finishing kitchen and  
bistro

**Task:**  
design, delivery and commissioning  
of kitchen and bar technology, food  
distribution equipment

- Equipment:**
- **Olis** Diamante 90 TouchLine cookline
  - **MKN** Flexcombi combi steamer
  - **Polaris** and **Liebherr** refrigeration
  - **Meiko** M-iClean UM and HM dish- and glasswashers
  - **Vianen** Jet Stream A 90 MUAP UV-C active airplenum with UV-C secondary grease filters, fresh air feeding
  - **Pavesi** gas/wood fired pizza oven
  - taylor made counters system



# Mozata Lebanese Restaurant

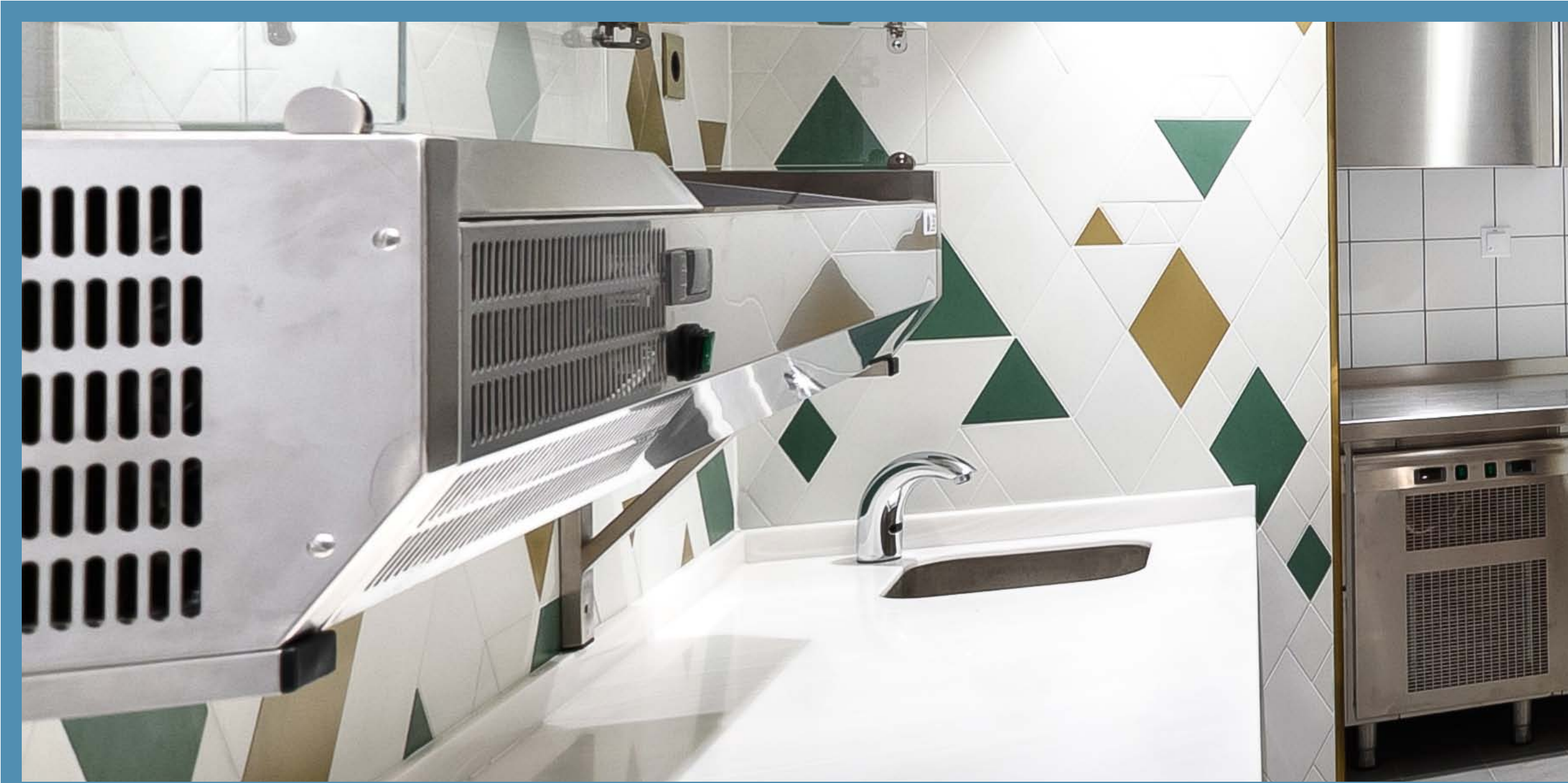
















2019 A.MeCoD Zrt.

A kiadvány tartalmára minden jog fenntartva