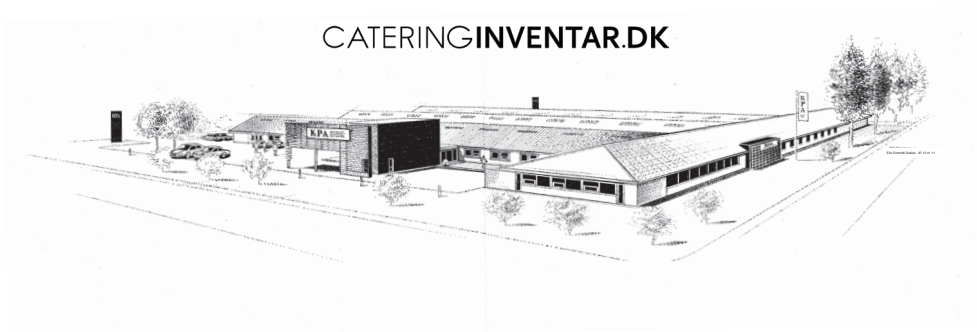




CATERINGINVENTAR.DK



GUIDE TIL INDUSTRI OPVASKERE

INDHOLDS FORTEGNELSE

GUIDE

OPVASKEMASKINER	3
STANDARD (Glas-, underbords-, hætte- og friskvandsopvasker)	4
SPECIAL (Tunnel- og grovopvasker)	8
VASKETID OG TEMPERATURE	9
AFLØB OG DRÆNPUMPE	12
OPVASKEBAKKER	13
AFKALKNINGSANLÆG	16
AUTOMATISK HÆTTELØFT	17
ÅBNINGSHØJDE/HØJDE PÅ EMNER	17
SÆBE- OG AFSPÆNDINGSPUMPE	18
STRØM BESPARELSE	21
LYDNIVEAU	21

PRODUKTER

DET BEDSTE VI HAR	6
ALL-ROUND MASKINER	10
GODE GLAS OPVASKE MASKINER	14
TIL DEN PRISBEVIDSTE	18
DEN MEST ENGERIVENLIGE	22

OM OS

FINANSIERING	23
VI STÅR BAG	24
CATERINGINVENTAR	26

CateringDELUXE

Et produkt fra øverste hylde af vores sortiment.

CateringVALUE

Når både pris og kvalitet er vigtigt.

CateringBUDGET

Et fint basisprodukt hvor prisen er i højsæde.

OPVASKE MASKINER

Der findes mange forskellige industrielle opvaskemaskiner. Det kan være svært at gennemskue hvorfor du skal vælge den ene fremfor den anden. Nogle maskiner er meget kompakte og kun tiltænkt at vaske glas mens hætteopvaskemaskinen sikrer dig en god ergonomi.

Til de helt store steder har vi også tunnelopvaskemaskinen, hvor opvasken nærmest klarer sig selv. Når bakken er sat ind på den ene side af maskinen tages den rene opvask ud af fra den anden side.

Uanset hvilken type maskine du har behov for, har vi helt sikkert den du skal bruge. Vi er nemlig en af de største leverandører af industropvaskemaskiner i Danmark.

Vi har budgetmaskiner til det lette behov. Maskiner som vi kalder VALUE maskiner, hvor vi mener du får markant mest for prisen (også i forhold til vores konkurrenter). Vi har også en deluxe serie hvor du får opvaskemaskiner som er blandt de bedste på markedet – fuldt på højde med Hobart, Zanussi/Electrolux og andre gode mærker.

Vores bedste mærke er Fagor, som vi også benytter i vores egen udlejningsafdeling hos www.cateringudlejning.dk fordi de er pålidelige, giver et rigtig godt vaskeresultat og er meget lette at betjene.

GLAS-, UNDERBORDS- & HÆTTEOPVASKER

Den mindste type maskine hedder en glasopvasker og er logisk nok tiltænkt samme formål. Disse maskiner er meget små og fylder ingenting i baren. Typisk anvender de 35x35 eller 40x40 cm. opvaskebakker. Glasopvaskemaskinerne er udstyret med en mindre vaske/spulepumpe end de større modeller netop fordi de kun skal rengøre glas. Det gør også disse maskiner mindre egnede til eksempelvis at vaske tallerkener og bestik.

Underbordsopvaskemaskinen er den mest solgte. Denne maskine anvender 50x50 opvaskebakker, som er den mest almindelige bakke-type i verden. Maskinens ydre mål er bygget så den ofte passer under en bordplade eller i et skabsmodul. Bakken indsættes via frontlågen og bakken kan stå på den åbne låge for at dryppe af.

Hætteopvaskemaskinen er også til 50x50 opvaskebakker og er typisk meget sammenlignelig med underbordsopvaskemaskinen. Den helt store forskel er dog at ved en hætteopvaskemaskine kan få en langt bedre arbejdsstilling mens du vasker op. Meningen er at der kobles et bord med vandhane og vask foran opvaskemaskinen og et tørrebord hvor opvasken kan stå til tørring efter maskinen. På den måde kan bakken skylles af > glides ind i opvaskemaskinen > sættes til tørring uden at skulle løftes.

FRISKVANDS OPVASKER

Alle førnævnte maskiner er hurtigopvaskemaskiner / tankopvaskemaskiner, som genbruger vandet efter hver vask, men udskifter mellem 2 og 4 liter vand pr. gang. Forud for første opvask fylder maskinen sig med adskillige liter vand som så opvarmes.

Alternativer til denne type er en friskvandsmaskine, som mest af alt minder om den maskine du har hjemme i husholdningen. Denne maskine fungerer lidt anderledes end hurtigopvaskemaskinen.

Her vasker maskinen en større mængde opvask pr. gang end der kan typisk være i en 50x50 cm opvaskebakke. Til gengæld tager en opvask mellem 20-40 minutter – fordelten er til gengæld at opvasken her er tør når den kommer ud og der kræves lidt mindre afskyldning af servicen fordi maskinen har længere tid til at opløse fedt og snavs og ikke genanvender vaskevand.

DET BEDSTE VI HAR

m/ 18 mdr. garanti

Se mere >

CateringDELUXE

15.795 Kr.

Industriopvasker
Fagor AD-505



Se mere >

26.895 Kr.

Industriopvasker
Fagor AD-125,
Hætteopvasker

SPECIAL

Tunnel og grovopvasker

Tunnelopvaskemaskinen er til dig med meget opvask. Inde i maskinen findes flere processer, som individuelt designes til dit behov. En typisk konstellation består af forskyllesektion, vaskesektion og tørresektion. Meningen er at bakken stilles på et transportbånd i starten af maskinen og automatisk køres igennem maskinen for at komme ud rent på den anden side. Denne type maskine benytter ligeledes 50x50 opvaskebakker.

Grovopvaskemaskinen er bygget til at klare ekstra genstridig opvask såsom gryder, pletter, pander mv. Opvaskemaskinen har en ekstra stor spulepumpe, så vandet spules hårdt ind på emnerne. Bemærk at denne derfor heller ikke egner sig til eksempelvis af vaske vinglas. Denne type maskine har plads til større bakker og emner. Eksempelvis kan man vaske slagterikasser på 60x40 cm og XL gryder. I det travle køkken giver det meget tid sparet på opvasken.

VASKETID OG TEMPERATUR

Alle vores opvaskemaskiner skyller af ved de lovpligtige > 80 grader. Dette er for at desinficere for bakterier og kræves af fødevarermyndighederne.

Vasketiden varierer fra maskine til maskine, men på alle hurtigopvaskemaskiner er opvasketiden mellem 90 sekunder og 240 sekunder. Forud for denne vasketid er krævet en opvarmning af opvaskemaskinens vand – en proces der kan tage mellem 20 minutter og 45 minutter afhængig af størrelsen på varmelegemerne i opvaskemaskinen samt temperaturen på det vand der tilsluttes.

På maskiner der tilsluttes alm. Stikkontakt (230v) er opvarmningstiden når du starter maskinen længst og der kan være behov for en kort opvarmingsperiode mellem hver vask på 1-3 minutter for at skylle-temperaturen igen når 80 grader.

ALL-ROUND MASKINER

m/ Fokus på tørreevne



Se mere >

44.895 Kr.

Industriopvasker
Fagor AD-125-HRS,
hætteopvask m/
varmegenindvinding

Se mere >

CateringVALUE

13.895 Kr.

Industriopvasker
Fagor COP-504
Underbordsopvasker
m/ god tørreevne



Se mere >

CateringVALUE

22.495 Kr.

Industriopvasker
Fagor COP-144,
Hætteopvasker m/ god tørreevne



AFLØB OG DRÆNPUMPE

Noget af det vi oftest oplever vores kunder overser er drænpumpe/ afløbspumpe. Denne pumpe SKAL benyttes såfremt dit afløb ikke sidder i gulvet. Har du tænkt dig at opvaskemaskinen skal kobles til et afløb i væggen eller oppe under en køkkenvask SKAL du således finde dig en maskine med drænpumpe i.

Det er dog ikke nogen ubetinget fordel at have drænpumpe i en maskine, hvis ikke du har brug for det. Drænpumpen er nemlig også ofte en af grundene til servicebesøg. Mange gange er vi ud og "fiske" tandstikker, skeer, olivensten mv. ud af drænpumperne fordi de er røget igennem filteret eller filtreret har været fejlmonteret. Er der ingen drænpumpe kan dette ikke ske. Og det er hurtigere at tømme u/ pumpe.

OPVASKE-BAKKER

Der findes 35x35 cm, 40x40 cm, 50x50 cm og 50x60 cm. opvaskebakker. De første 2 er forbeholdt glasopvaskemaskinerne. Sidstnævnte er til grovopvaskemaskinerne (som dog også kan klare 50x50 opvaskebakker).

Den mest populære opvaskebakke er 50x50 cm. bakken, som findes i flere varianter. Her er den neutrale opvaskebakke, som typisk bruges til glas, kopper og skåle, én variant til bestik og én til tallerkener. Desuden findes en række bakker med forskellige ruminddelinger til glas – så glassene ikke slår imod hinanden og ødelægges i maskinen.

GODE GLAS OPVASKE- MASKINER



Se mere >

CateringVALUE

11.595 Kr.

Glasopvasker
Fagor
40×40 cm bakker



Se mere >

CateringVALUE

9.895 Kr.

Glasopvasker
GAM 400E / 400PSE,
m/ digitalt display

AFKALKNINGS ANLÆG

ALLE industrielle opvaskemaskiner bør køre med afkalkningsanlæg. Vi har 3 forskellige typer af afkalkning, som prismæssigt er forskellige i opstartsomkostninger, men også i forhold til de løbende driftsomkostninger.

Vores budgetløsning hedder LOWcalc og er en løsning, som mindsker men IKKE FJERNER kalkaflejringer i maskinen. Denne løsning forlænger levetiden af maskinen ved at medvirke til at mindre kalk aflejrer sig inde i maskinen. Til gengæld vil kalken stadig sætte sig på opvasken og derfor må det forventes at servicen skal pudses godt af efter vask.

Vores mest solgte løsning er et BWT Afkarboniseringsanlæg. Denne afsalter delvis og afkalker vandet, så det indeholder minimalt af de mineraler og kalk der er i vandet – en løsning som giver et rigtig flot, men dog ikke perfekt vaskeresultat. Forvent en lille smule afpudsning. Et AK-anlæg koster mellem 8000-8500 kr. i anskaffelse og løbende skal flasken regenereres / fyldes. Et flaskeskift koster ca. 800 kr.

Det perfekte afkalkningssystem er et osmoseanlæg. Et sådant anlæg fjerner næsten alle mineraler og alt kalk fra vandet. Du behøver således ikke tørre sine glas af efter de har været i opvasken – for der er ikke noget tilbage i vandet som kan sætte sig på din opvask. Et osmoseanlæg er dyrt i anskaffelse, men er meget billig i drift - fordobler dit vand forbrug. Et sådant system ses ofte steder med meget opvask eller i vinbarer / dyrere restauranter hvor et fuldstændig pletfrit vaskeresultat på vinglassene er et must.

Vær opmærksom på at vandet ikke må drikkes.

AUTOMATISK HÆTTELØFT

Har man meget opvask kan man overveje at investere i en opvaskemaskine med automatisk hætteløft. I en sådan maskine sidder et hydraulisk stempel som løfter hættten når maskinen er færdig med at køre en opvask. Stemplet gør det også lettere at lukke hættten igen.

ÅBNINGSHØJDE/ HØJDE PÅ EMNER

Når du vælger maskine er det også væsentligt at tage maskinens åbningshøjde i betragtning. Fagor har maskiner med relativt høj åbningshøjde så du nemt kan få gastrobakker inde i maskinen. Åbningshøjden er også vigtigt for store tallerkener og høje glas – hvis den er for lav kan disse ikke komme ind i maskinen eller de støder ind i den øvre vaskearm.

TIL DEN PRIS BEVIDSTE

Se mere >

CateringBUDGET

9.795 Kr.

Industriopvasker
Catering Budget,
underbordsopvasker



Se mere >

CateringBUDGET

15.295 Kr.

Industriopvasker
Catering Budget,
Hættebordsopvasker



Se mere >

CateringBUDGET

7.495 Kr.

Industriopvasker
Catering Budget,
Glasopvasker
u/ drænpumpe



SÆBE OG AFSPÆNDINGS PUMPE

Stort set alle vores opvaskemaskiner leveres med INKLUDERET sæbe og afspændingspumpe. Det eneste du skal gøre er således at komme slangerne ned i dunken hvorefter maskinen selv forsyner sig med begge dele.

Du kan indstille på pumperne så det passer til din sæbe- og afspændingstype samt dit vaskebehov.

STRØM BESPARELSE

Har du varmt vand via fjernvarme kan du med fordel tilslutte op til 50 grader varmt vand til opvaskemaskinen. På den måde sparer du strøm til opvarmning af vandet.

En anden måde at spare strøm på er at vælge en maskine med HEAT RECOVERY SYSTEM. Dette findes udelukkende på hætteeopvaskemaskiner og genanvender den varme damp fra hver opvask til at varme det koldere friske vand op. Energien genbruges og du sparer penge. Findes også på underbordsmaskiner. Dog uden emfangsfunktion.

En anden fordel ved heat recovery er at dampudslippet er langt mindre, så du får bedre arbejdsmiljø og evt. kan undgå at have et emfang over opvaskemaskinen.

LYDNIVEAU

Vores mest lydsvage maskiner er vores modeller fra Fagor. Underbordsmodellerne er udstyret med dobbelte sider og dobbeltlag i døren, hvilket reducerer lydniveauet til under 65 db - og kun i 2 min.

Fagors hætteeopvaskemaskiner er også lydsvage. De billigste modeller ligger på under 65 db i lydniveau. Vælger du AD-125 som er topmodellen falder lydniveauet til under 63 db.

DEN MEST ENERGIVENLIGE

(Du sparer et industriemfang)

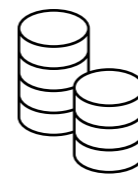


Se mere >

44.895 Kr.

Hætteopvasker

Fagor AD-125-HRS,
hætteopvask
m/ varmegenenindvinding



FINANSIERING

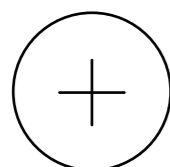
Leasing af storkøkken –
eller vælg en afdragsordning.

Leasing af storkøkken eller måske bare en afdragsordning. Vi har flere forskellige muligheder hos Cateringinventar.dk, så du nemt kan komme igang med dit storkøkken selvom budgettet er stramt.

Vi samarbejder med dygtige partnere på finansieringsfronten og tjener ikke noget på at tilbyde denne service. Det eneste vi ønsker er at hjælpe dig igang med dit nye storkøkken på den mest fordelagtige måde for dig. Ønsker du at lease dit storkøkken er Cateringinventar.dk det rigtige valg.

Hos Cateringinventar.dk har vi flere forskellige muligheder for finansiering, nemlig afdragsordning eller leasing. Vores afdragsordning baseres på et lynhurtigt kredittjek – få svar på kun 10 minutter. Afdragsordninger kan baseres på køb fra 3.000 kr. – 32.000 kr. excl. moms.

Leasing er en anden fordelagtigt mulighed for finansiering. Leasing starter ved 10.000 kr. excl. moms og der er principielt ingen øvre grænse. Leasing baseres på kreditvurdering og det er ikke nødvendigvis et krav at man ikke er registreret i RKI.



VI STÅR BAG

En lang række hjemmesider der byder på mange spændende kvalitetsprodukter og services.

www.gastrobutikken.dk

Køkkenredskaber hører sig til i et rigtig køkken, og netop at have de rette køkkenredskaber kan være afgørende, hvis man vover sig ud i gastronomiens verden.

www.profvask.dk

Hos profvask.dk finder du landets bedste industri vaskemaskiner og tørretumblere, samlet på et sted.

www.Industriopvasker.dk

På industriopvasker.dk finder du et bredt udvalg af industri opvaskemaskiner og tilbehør, til industri- og storkøkkener.

www.altilbordet.dk

Vi er leverandør af danmarks største udvalg af produkter til dit bord – både hverdags bordet og til festlige lejligheder.

www.wallshop.dk

Konceptet er helt enkelt – vi har koncentreret os om alt til væggen. Både når det drejer sig om beklædning af selve væggen i form af murstensskaller, akustikpaneler eller når det gælder pynt i form af hylder, lamper, billeder mv.

www.knivblokken.dk

Knivblokken har Danmarks største udvalg af køkkenknive til private! Vores vision er at samle alle større knivbrands, og det vigtigste tilbehør dertil, i én webshop.

CATERING EMBALLAGE.DK

Cateringemballage.dk er leverandør af danmarks bedste emballage løsninger til både private og erhverv. Vores mange produkter til catering- og transportemballage, er både emballage, der holder maden i den rette temperatur under transport og som præsenterer maden bedst muligt ude hos dine kunder.

RESTAURANT INVENTAR.DK

Restarantinventar.dk leverer det mest efterspurgte udvalg af møbler og inventar til restauranter, cafeer, pizzeriaer, kroer og andre professionelle brugere til markedets bedste pris. Vi tager altid udgangspunkt i kundens behov og indretningsønsker.

CATERING UDLEJNING.DK

Når du skal leje udstyr til festival, events eller til et midlertidig opstået behov ved vi at driftssikkerhed er vigtigt. Hos Cateringinventar.dk får du du udstyr der har været anvendt ganske lidt. Langt størstedelen af vores udlejningsudstyr bliver udlejet mellem 5-10 gange før vi sælger udstyret i vores brugtafdeling.

Le menu

Et festmåltid er mange ting; en 80 års fødselsdag, et bryllup eller måske "bare fordi". Uanset anledning finder vi alle leverandører i dit område hos lemenu.dk. Vi er Mad ud af huset på den lette måde og giver dig noget nyt på menuen. Det gode måltid er en meget vigtig del af en god aften og et vellykket arrangement. Vores fornemmeste opgave er at give dig et nemt overblik over alle de leverandører, som tilbyder mad ud af huset i dit område.



CATERING INVENTAR.DK

Omdrejningspunktet i vores mange forretninger er altid god gastronomi og hyggelige omgivelser.

Det hele startede med salg af brugt storkøkkenudstyr tilbage i 1994. I mange år var inventarsalget en sidebeskæftigelse til den daglige drift af en velrenommeret slagterforretning - Lind Slagter - som senere også blev til et moderne supermarked. En stor del af forretningen bestod desuden af mad-ud-af-huset, hvilket satte store krav til maskinernes kapaciteter og pålidelighed.

Supermarked og slagterforretning blev solgt i 2007 og inventarsalget blev herefter hovedforretningen.

I 2012 skiftede vi navn til Cateringinventar.dk og vi begyndte at importere fabriksnyt storkøkkenudstyr fra hele europa. Samme år stiftede vi vores importselskab Kpa Import ApS.

Herefter tog det hele fart. I dag er vi 29 motiverede medarbejdere og hertil en lang række eksterne samarbejdspartnere i ind- og udland.

Det er gået stærkt og i 2018 er vi for 6. gang i streg blevet kåret som Børsen Gazelle - i alt har vi nu 8 gazelle statuer, fordelt på 2 selskaber.