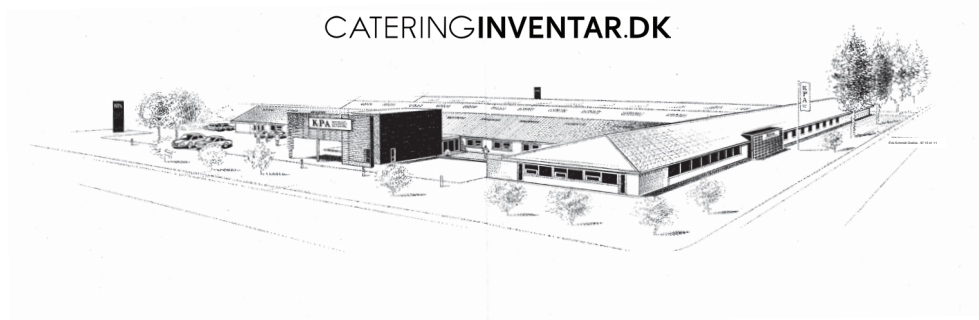




CATERINGINVENTAR.DK



# GUIDE TIL KØB AF INDUSTRIOVN

---

Industriovnen er hjertet i rigtig mange køkkener. Alligevel er behovene meget forskellige. For et forsamlingshus med mange forskellige brugere er det væsentligt at ovnen er nem at betjene, med en fornuftig anskaffelsespris og lave vedligeholdelsesomkostninger.

For Michellinkokken er en topmoderne computerovn med alle tænkelige funktioner, som kan assistere med at tilberede det mest udsøgte måltid et must.

For de fleste restaurationer findes der et rigtig godt bud på en industriovn midt imellem. **Her får du gode tilberedningsegenskaber, men samtidig en pris der er mere overkommelig.**

I denne folder vil vi prøve at kortlægge nogle af de udtryk du bør kende og ting du bør overveje når du kigger på industriovn.

# INDHOLDS FORTEGNELSE

## GUIDE

<b>DAMP</b> .....	<b>3</b>
<b>SIMPEL ANALOG STYRING ELLER COMPUTEROVN</b> .....	<b>4</b>
<b>VASKE PROGRAM</b> .....	<b>5</b>
<b>KERNETEMPERATUR OG DELTAFUNKTION</b> .....	<b>8</b>
<b>BLÆSERE ANTAL, HASTIGHED OG ROTATION</b> .....	<b>9</b>
<b>AFSTAND MELLEMLER HVER INDSTIK/"HYLDE"</b> .....	<b>16</b>

## PRODUKTER

<b>DET BEDSTE VI HAR</b> .....	<b>6</b>
<b>TOPKVALITET MED ØJE FOR BUDGET</b> .....	<b>10</b>
<b>STOR KAPACITET</b> .....	<b>12</b>
<b>EN GOD OG ALSIDIG OVN TIL DE FLESTE</b> .....	<b>13</b>
<b>EKSTRA KAPACITET</b> .....	<b>14</b>

## OM OS

<b>FINANSIERING</b> .....	<b>18</b>
<b>VI STÅR BAG</b> .....	<b>19</b>
<b>CATERINGINVENTAR.DK</b> .....	<b>20</b>

### 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.

# DAMP

## Dyssedamp eller boilerdamp (dampgenerator)

I moderne industrioivne findes 2 måder at generere damp på. Den ene er kaldet boilerdamp / damp via dampgenerator. Her dannes dampen i en beholder inde i ovnen, som hele tiden har opvarmet vand til kogepunktet klar til at skyde damp ind i ovnkammeret.

Med denne teknologi er dampen hele tiden klar. Der er ligeledes rigelige mængder damp at tage af. Denne type damp findes i den øverste klasse af ovne såsom Rational, Hounö og Fagor.

Den anden type er dyssedamp. Her dannes dampen ved at vandet skydes direkte ind på ovnkammeret varmelegeme og derved fordampes. Ulempen er at ovntemperaturen kan falde momentært, når det koldevand skydes ind på varmelegemet – ligesom temperaturen kan falde lidt mere, såfremt der skal bruges meget store mængder damp. Denne type damp er mere end tilstrækkelig for langt de fleste tilberedninger – i praksis mange ikke mærke forskellen. Ovnene der benytter dyssedamp er ikke kun forbeholdt de billigere ovne. Også ovnmærker som f.eks. Zanussi benytter dyssedamp teknologien.

Skal der vælges det bedste system må dampgeneratoren alligevel siges at være vinderen. Ulempen ved dette system er at ovnen kræver flere ampere (større strømstik) fordi ovnen skal bruge energi på at opvarme både vandtanken og ovnkammeret samtidig.

# SIMPEL ANALOG STYRING ELLER COMPUTEROVN

m/ Programmering

---

Vi oplever at mange ønsker en computerovn, men også at mange slet ikke bruger funktionerne. Vi vil her ikke forsøge at tale de store computerovne ned – man kan rent faktisk give sig selv rigtig mange geniale genveje til en lettere hverdag med en intelligent ovn.

Blot skal du på forhånd vide om du er typen der ønsker at lære din ovn at kende og benytte funktionerne eller om du oftest blot vil bruge tid-temperatur-damp funktion. I såfald bør du overveje enten en analog ovn eller en af de mindre avancerede computerovne.

# VASKE PROGRAM

---

Automatisk vaskeprogram er den egenskab vi ofte møder fortrydelse over, at have sparet på. Ikke alle ovne har mulighed for at få det eftermonteret, så det er vigtigt at have for øje under købsprocessen hvis du overvejer at lette rengøringen.

Et automatisk vaskesystem skal benyttes dagligt for at kunne holde skidt og snavs nede i ovnkammeret og det kan ikke udelukkes at der fra tid til anden bliver brug for en ekstra hjælpende hånd. En ting er sikkert – det gør en ellers kedelig tjans markant nemmere og mindre hyppig.

6

# DET BEDSTE VI HAR

m/ 18 mdr. garanti



Se mere >

CateringDELUXE

39.895 Kr.

### Industriovn

Fagor APE-061 / 6 stik  
Ovn med dampgenerator

7



Se mere >

CateringDELUXE

84.895 Kr.

### Industriovn

Fagor APE-201, 20 stik ovn,  
Dampgenerator og Trolley

Se mere >

CateringDELUXE

47.895 Kr.

### Industriovn

Fagor APE-101, 10 stik  
Ovn med damp-generator



# KERNETEM- PERATUR OG DELTA FUNKTION

---

En kernetemperaturføler kan sikre dig et perfekt tilberedt produkt – HVER GANG. Sæt spyddet i oksestegen og vælg den ønskede kernetemperatur. Industiovnene sørger for resten og alarmerer dig når produktet er klar til at blive serveret.

Deltafunktionen er endnu en smart funktion, som nogle ovne med kernetemperatur også besidder. Med deltafunktionen kan du bestemme hvor mange grader ovnkammerets temperatur må overstige produktet temperatur.

Eksempel: Du ønsker dit produkt ender med en sluttemperatur på 150 grader, men ønsker en langtidsstegning eller en langsom proces, så du vil maksimalt have at ovnkammerets temperatur er 20 grader højere end produktet. Du indsætter et produkt med temperatur på 30 grader og ovnkammeret er således maksimalt 50 grader. I takt med produktets temperatur stiger vil ovnkammerets temperatur også stige.

# BLÆSERE ANTAL, HASTIGHED OG ROTATION

---

Den vigtigste egenskab for et perfekt tilberedningsresultat er god og jævn luftgennemstrømning i ovnkammeret. Langt de fleste af vores ovne er udstyret med en blæser der automatisk vender, så den skiftevis kører med og mod uret. Det gør tilberedningen rigtig god.

Som hovedregel kan man sige at desto flere blæsere der findes i ovnkammeret desto bedre luftfordeling. Ingen regel uden undtagelser for de allerbedste ovne har faktisk ikke flest blæsere – de benytter ofte færre blæsere men med en langt større diameter og langt kraftigere motor end gennemsnittet.

Finder du to sammenlignelige ovne i samme prisniveau kan du dog ofte regne med at den med flest blæsere vil give den bedste varmfordeling.

Skal du bage, tilberede delikate produkter eller sarte tilberedninger skal du også fokusere på om blæserhastigheden kan nedsættes. Et godt eksempel er tilberedning af marengs som i ovne uden mulighed for nedsættelse af blæserhastigheden vil blive ødelagt af den høje luftcirkulation.

# TOPKVALITET MED ØJE FOR BUDGET

---



Se mere >

26.895 Kr.

**Industriovn**  
Fagor ACE-061 Concept  
m/ automatisk vaskesystem

Se mere >

CateringVALUE

35.895 Kr.

**Industriovn**  
Fagor ACE-101 Concept  
m/ automatisk vaskesystem



Se mere >

CateringVALUE

53.895 Kr.

**Industriovn**  
Fagor ACE-201 Concept, 20 stik oven  
m/ vaskesystem

# STOR KAPACITET

For få penge!

CateringVALUE

19.895 Kr.

**Industriovn**  
EKA EKF 1111UD,  
11 stik Analog

Se mere >



Se mere >

18.495 Kr.

**Industriovn**  
Primax ECE910,  
10 stik analog



# EN GOD OG ALSIDIG OVN TIL DE FLESTE

Inkl. vaskesystem

CateringVALUE

24.895 Kr.

**Industriovn**  
EKA EKF 1111EUD  
m/ vaskesystem

Se mere >



# EKSTRA KAPACITET

Back-up ovn

---



4.495 Kr.

**Industriovn**  
Tecnodom Nerone  
BAKEOFF, t/ 60×40 plader



Se mere >

CateringBUDGET

3.595 Kr.

**Industriovn**  
Tecnodom Nerone  
GASTRO

3.495 Kr.

**Industriovn**  
Tecnodom Nerone  
SPEEDY

Se mere >





# AFSTAND MELLEM HVER INDSTIK/”HYLDE”

---

Udover antal blæsere er det også vigtigt hvordan ovnen pakkes og hvor meget afstand der er mellem hvert indstik eller hylde. En ovn med 10 indstik er ikke altid det samme og det er selvfølgelig afgørende såfremt du har tænkt dig at bage f.eks. høje brød eller lave sat bagværk at luften kan cirkulere frit omkring produktet.

En del af hemmeligheden er de perforerede bageplader (bageplader med huller) eller riste, men det kan ikke alene gøre udfaldet hvis der udelukkende er 5 cm. mellem hver plade.



# FINANSIERING

---

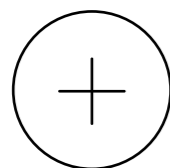
## Leasing af storkøkken – eller vælg en afdragsordning.

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](http://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](http://www.profvask.dk)

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

#### [www.Industriopvasker.dk](http://www.Industriopvasker.dk)

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

#### [www.altilbordet.dk](http://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](http://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](http://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

---

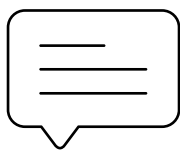
Når du skal leje udstyr til festival, events eller til et midlertidig opstået behov ved vi at driftssikkerhed er vigtigt. Hos Cateringinventar.dk får du du udstyr der har været anvendt ganske lidt. Langt størstedelen af vores udlejningsudstyr bliver udlejet mellem 5-10 gange før vi sælger udstyret i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