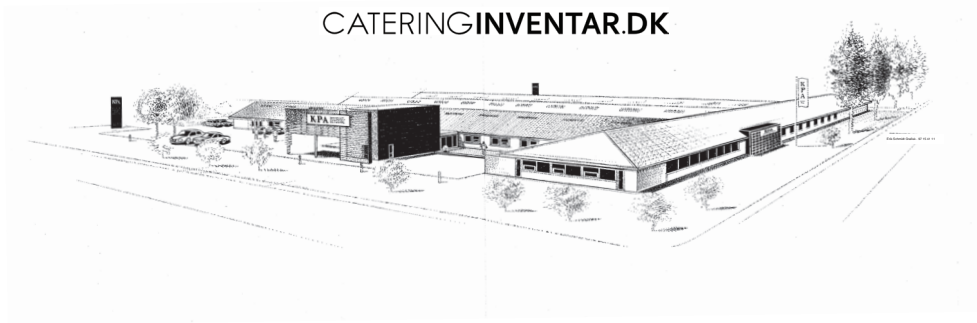




CATERINGINVENTAR.DK



# GUIDE TIL KØB AF KØL & FRYS

---

Udadtil kan det virke som om mange af de skabe der bliver solgt er ens og prisen er den eneste forskel der reelt er. Her prøver vi dog at synliggøre nogle af de forskelle vi mener du bør tage i betragtning, når du køber dit næste industrikøleskab eller industrifryseskab.

# INDHOLDS FORTEGNELSE

---

## GUIDE

<b>ENERGIFORBRUG</b> .....	<b>3</b>
<b>LAGER- &amp; INDUSTRIKØLESKABE</b> .....	<b>4</b>
<b>KØLEMIDDEL &amp; STYRING AF SKABET</b> .....	<b>5</b>
<b>ENERGI BESPARELSE</b> .....	<b>8</b>
<b>KLIMAKLASSE</b> .....	<b>9</b>
<b>INTEGREREDE VANGER</b> .....	<b>16</b>

## PRODUKTER

<b>DET BEDSTE KVALITET OG ENERGIKLASSE VI HAR</b> .....	<b>6</b>
<b>EKSTRA MEGET FOR PENGENE</b> .....	<b>10</b>
<b>DEN GODE GAMLE</b> .....	<b>12</b>
<b>TIL DIG HVOR PRISEN ER AFGØRENDE</b> .....	<b>14</b>

## OM OS

<b>FINANSIERING</b> .....	<b>17</b>
<b>VI STÅR BAG</b> .....	<b>18</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.

# ENERGI FORBRUG

---

For ganske nyligt er der kommet en energimærkning af industrielle køleskabe og fryseskabe svarende til den du kender fra det private marked. Der er en række undtagelser som f.eks. skabe med glasdør, skabe uden indre blæser mv. De helt almindelige industrielle rustfri stålskabe kan du dog nu sammenligne i forhold til energiforbrug.

Lavenergikøleskabe ligger typisk i Energiklasse B eller energiklasse A, mens lavenergi fryseskabe typisk ligger i energiklasse C eller D.

Se vores udregning på side 8. Der er mange penge at spare.

# LAGER- & INDUSTRI-KØLESKAB

( Samt Flaskekøleskabe )

---

På vores hjemmeside vil du støde på termen lagerkøleskab og industrikøleskab. Begge skabe kan bruges til at opbevare fødevarer, men industrikøleskabe er bygget med en væsentlig større "motor". Det betyder at denne type skabe kan klare større mængde varer til nedkøling, flere åbninger i timen mv.

I en travlt Café kunne man evt. have et industrikøleskab i køkkenet til hyppig åbning og brug samt et lagerkøleskab til opbevaring af fødevarer i depotet / på lageret – som knap så ofte åbnes. Lagerkøleskabe er nemlig billigere end industrikøleskabe og har ofte også et lavere strømforbrug.

Flaskekøleskabe er ikke egnede til fødevarer fordi de er født med en endnu mindre "motor" og med et større temperaturudsving end begge ovennævnte.

# KØLE MIDDEL

---

Står du og skal erhverve et køleskab nu skal du være opmærksom på at kølemiddeltypen R404 udfases. Kølemidlet af denne type stiger i disse år kraftigt i pris og det betyder at prisen på reparation af sådanne skabe vil være kostbare.

De nye kølemidler er R600 og R290 ligesom R134 også kan skaffes fortsat. Disse gasser er bedre for miljøet end R404 og er langt mere fremtidssikre.

# STYRING AF SKABET

---

De mest anerkendte styringer af køleskabe hedder Dixell, Eliwell og Carel. Disse 3 er kendt for at levere yderst pålidelig styring og gode egenskaber.

6

# DEN BEDSTE KVALITET & ENERGIKLASSE VI HAR



CateringVALUE

11.395 Kr.

**Industrifryseskab**  
Coolhead Europe CN7,  
700 L, Energiklasse B

Se mere >

7



Se mere >

CateringVALUE

10.895 Kr.

**Industrikøleskab**  
Coolhead Europe CR7,  
Energiklasse A

10.895 Kr.

**Industrikøleskab**  
Fagor EAAFP-801  
Lavenergi energiklasse A

Se mere >



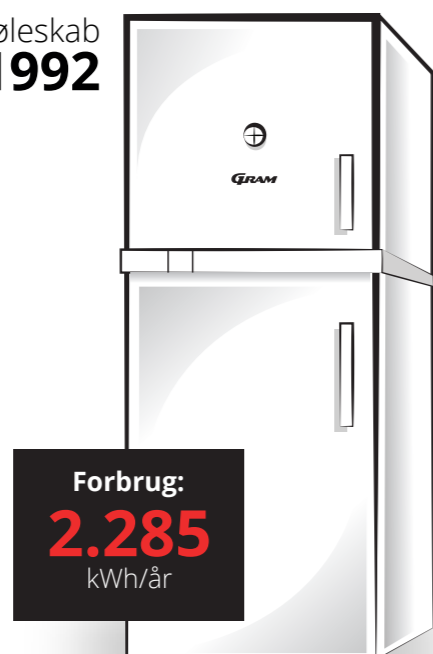
# ENERGI BESPARELSE

**87%**  
BESPARELSE  
OVER EN PERIODE  
PÅ 8 ÅR

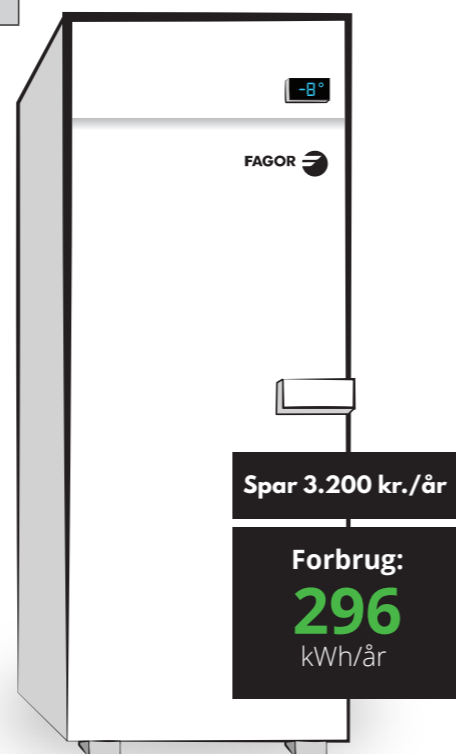
Forbrug Gram køleskab årgang 1992: **2.285,00 kWh/år**  
kW pris benyttet til udregning: **1,65 kr. eksl. moms**

Model / Producent	Forbrug pr. år	Besparelse pr. år
<b>Fagor</b> EMAFP 801	<b>423,00</b>	<b>3.072,30</b>
<b>Fagor</b> EAAFP 801	<b>296,00</b>	<b>3.281,85</b>
<b>Coolhead</b> CR7	<b>299,00</b>	<b>3.276,90</b>
<b>Tecnodom</b> AF07EKOMTN	<b>963,12</b>	<b>2.181,10</b>

Industrikøleskab  
**1992**



Industrikøleskab  
**2018**



# KLIMAKLASSE

Klimaklassen indikerer hvor høj en temperatur skabet er bygget til at fungere under. Dette er en faktor som vi oftest ser overset i Danmark. Med kun ganske få sommermåneder har mange restauranter ikke aircondition – det betyder meget høje temperaturer i køkkenet. Nogle skabe er ikke bygget til højere temperaturer end 25, mens andre er bygget til temperaturer på 43 grader omkring kompressoren. Det betyder altså ikke rumtemperatur, men temperaturen oppe under loftet hvor varmen samler sig og køleskabet udånder sin varme luft.

Klimaklasse	Omgivelsestemp.	Fugtighed
<b>Klimaklasse 3</b>	<b>25°C</b>	<b>60% RH</b>
<b>Klimaklasse 4</b>	<b>30°C</b>	<b>55% RH</b>
<b>Klimaklasse 5</b>	<b>40°C</b>	<b>40% RH</b>
<b>Klimaklasse 6</b>	<b>27°C</b>	<b>70% RH</b>
<b>Klimaklasse 7</b>	<b>35°C</b>	<b>70% RH</b>

10

# EKSTRA MEGET FOR PENGENE

CateringVALUE

9.195 Kr.

**Industrikøleskab**  
Fagor EMAFP-801  
Lavenergi / energiklasse B

Se mere >



11

CateringVALUE

11.895 Kr.

**Industrikøleskab**  
Fryseskab 572 L  
Fagor EMAFN-801

Se mere >



6.695 Kr.

**Industrifryseskab**  
Coolhead CNX6,  
Lavenergi 2017 model

Se mere >



12

# DEN GODE GAMLE

Kampvognen!

---

9.899 Kr.

**Fryseskab**  
Tecnodom  
AF07EKOMBT  
700L

Se mere >



13

8.598 Kr.

**Industrikøleskab**  
Tecnodom  
AF07EKOMTN

Se mere >



# TIL DIG HVOR PRISEN ER AFGØRENDE

---



CateringBUDGET

8.395 Kr.

**Industrifryseskab**  
GN650BT

Se mere >



CateringBUDGET

7.495 Kr.

**Industrikøleskab**  
GN650TN

Se mere >



# INTEGREREDE VANGER

---

Flere og flere producenter vælger at levere deres skabe med de integrerede vangesystemer. Du skal således ikke ud og købe dyre hyldeknægte for at få ekstra hylder i skabet – du kan nøjes med at købe en ekstra hyld.

De integrerede vanger er også langt nemmere at rengøre med runde flader lige til at tørre over med en klud.

# GODE TILVALG

---

## Døralarm og selvluk

Dør alarm er en fordel, hvis noget skulle sidde i klemme i køleskabsdøren. Du hører således en lyd, som minder dig om at lågen ikke er lukket. Også selvluk er en fordel, som giver dig ekstra sikkerhed for at et lille puf til døren alligevel sikrer dig en helt lukket køleskabsdør.

## Intern belysning

Den interne belysning hjælper dig med at finde varen inde i skabet. Vælg skabe med LED lys for mindre vedligeholdelse.

## Lås

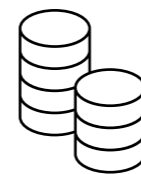
Såfremt andre har adgang til køkkenet kan det være en idé et kunne låse skabet af. Bemærk der kan ikke eftermonteres lås.

## Dørpedal

En meget smart funktion, som gør det muligt at åbne køleskabsdøren med foden – så du har begge hænder fri til at holde på det du skal have derind.

## Isoleringstykkelse

Vi ser isoleringstykkelser startende normalt omkring 60 mm og helt op til 85 mm på topmodellerne.



# FINANSIERING

---

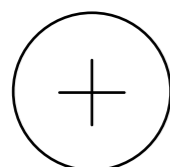
## Leasing af storkøkken – eller vælg en afdragsordning.

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

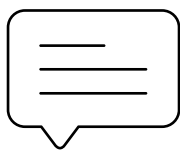
---

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.