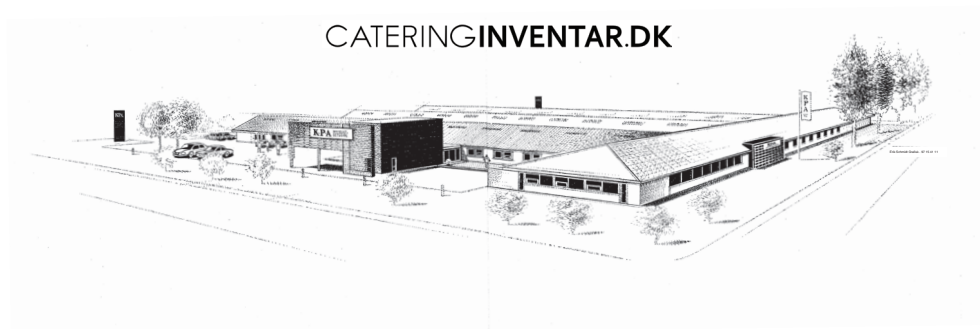




CATERINGINVENTAR.DK



GUIDE TIL KØB AF RØREMASKINER & DEJÆLTRE

INDHOLDS FORTEGNELSE

GUIDE

RØREMASKINER & DEJÆLTRE	3
HVILKET MÆRKE SKAL DU VÆLGE?	6
DEJ KAPACITET	8
GEARSKIFTE & ANTAL HASTIGHEDER	9

PRODUKTER

DE BEDSTE RØREMASKINER & DEJÆLTRE	4
TOPKVALITET MED ØJE FOR BUDGET	10
STOR KAPACITET	12
EN GOD OG ALSIDIG OVN TIL DE FLESTE	13
EKSTRA KAPACITET	14

OM OS

FINANSIERING	18
VI STÅR BAG	19

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.

RØREMASKINER & DEJÆLTRE

Mange forveksler røremaskiner og dejæltre med hinanden. De kan dog også begge røre en gærdej eller en kagedej. Dejæltren har langt større dejkapacitet i forhold til skålen end en røremaskine.

En røremaskine kan derimod både benyttes med piskeris, spade og dejkrog hvorimod dejæltren udelukkende kan benytte dejkrog.

Skal du udelukkende lave dej får du det bedste resultat og mest kapacitet for dine penge med en dejælter. Skal du bruge maskinen til blandede formål eller kun til dej af og til er det derimod smartest af vælge en røremaskine.

4

DE BEDSTE RØREMASKINER & DEJÆLTERE

CateringDELUXE

13.995 Kr.

Dejælter
GAM IKARO,
løftbar top & låsesystem

Se mere >



5

Se mere >

CateringDELUXE

20.195 Kr.

Røremaskine
Bjørn R10,
Bordmodel



38.495 Kr.

Røremaskine
Bjørn R20 Kodiak,
Gulvmodel

Se mere >



59.595 Kr.

Røremaskine
Bjørn R30, Kodiak,
gulvmodel

Se mere >



HVILKET MÆRKE SKAL DU VÆLGE?

De bedste røremaskiner på markedet er uden tvivl den danske Bjørn røremaskiner. Leder du efter maskiner med rigtig meget værdi for pengene finder du en rigtig god maskine i Sammic BE-serien.

Selv vores billigste røremaskine fra Sybo er et rigtig godt køb. Kan du leve med at maskinen skal slukkes når du skifter hastighed får du en uovertruffen fin maskine for meget få penge.

Hvilket mærke skal du vælge? (dejælttere)

Vi har budgetdejælttere fra Prisma Food, som er italienske dejælttere, der er gode til prisen. Har du et travlt pizzeria eller en cateringvirksomhed med store mængder brødbagning synes vi dog du skal kigge på en anden maskine.

Vores bedste dejælttere er maskinerne fra GAM og Zanolli. Begge mærker er italienske kvalitetsmærker der virkelig forstår at lave en dejæltter der slynger dejen korrekt rundt i skålen – så du får det bedste brødresultat overhovedet.

DEJ KAPACITET

Når du skal finde ud af hvor mange kilo dej en røremaskine kan klare tager du typisk skålens literantal divideret med 3 for at finde det antal kilo maskinen kan klare. En 10 liters røremaskine kan således normalt klare 3,33 kg. Dej pr. gang.

Ovenstående tal kan variere i forhold til hvor klæg en dej man laver ligesom der findes bordmodeller af røremaskiner som kan klare mindre end 1/3 af skålens literindhold. Desuden finder der Bjørn røremaskinerne, som oftest kan klare helt op til 50% af skålens litermål i kilo.

8

HER FÅR DU MEGET FOR DINE PENGE



19.995 Kr.

Røremaskine
Sammic Be-20,
20 Liter

9

CateringVALUE

7.495 Kr.

GAM Dejælter
med fast eller løftbar top

Se mere >



26.895 Kr.

Røremaskine
Sammic Be-30
30 Liter

TIL DIG MED ET STRAMT BUDGET



Se mere >

CateringBUDGET

9.895 Kr.

Dejælter

Prisma Food, aftagelig skål, timer og løftbar top

CateringVALUE

8.495 Kr.

Røremaskine
20 L, Sybo SM-20

Se mere >



CateringVALUE

3.495 Kr.

Røremaskine
Sybo SM-30
30 Liter

Se mere >



GEARSKIFTE & ANTAL HASTIGHEDER

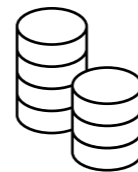
Nogle røremaskiner har elektronisk justering af hastigheden. Du kan således justere hastigheden i 10 trin indtil du finder den hastighed der passer dig.

Andre røremaskiner har et egentlig gearskifte, som du kender det fra en bil. Der findes dog ingen kobling på, så det er vigtigt at røremaskinen slukkes når du skifter gear, ellers kan du ødelægge gearkassen. Vores modeller fra Amitek er undtagelsen – disse er med manuelt gear men bygget til at du kan skifte gear mens maskinen kører.

Aftagelig skål og løftbar top.

På røremaskiner er det helt normalt at kunne tage skålen af for at vaske den eller sætte indholdet på køl.

På dejælttere er det dog ikke alle maskiner at skålen er aftagelig, lige såvel som at toppen også kan være fastnaglet. Typisk hænger mulighederne for disse egenskaber sammen med prisen – desto dyrere maskine, desto flere funktioner.



FINANSIERING

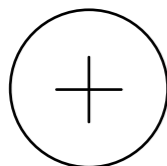
Leasing af storkøkken – eller vælg en afdragsordning.

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

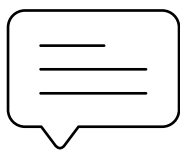
Restarantinventar.dk leverer det mest efterspurgte udvalg af møbler og inventar til restauranter, cafeer, pizzeriaer, kroer og andre professionelle brugere til markedets bedste pris. Vi tager altid udgangspunkt i kundens behov og indretningsønsker.

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.