

DET PROFESSIONELLE TEKØKKEN

Tekøkkenet er et helle, et mødested og stedet hvor medarbejderne tanker
op med varme og kolde drikke – ofte mange gange om dagen.
Optimal udnyttelse af pladsen har stor betydning.

Friskbrygget specialkaffe

FRANKE A400 MS kaffemaskine

Intuitiv og brugervenlig fuldautomatisk espressomaskine med programmerbar 8" touchpanel til nem selvbetjening. 2 kaffebeholdere a 600 g og med 2 indbyggede kaffekværne til fremstilling af specialkaffe med frisk mælk til f.eks. ristretto, espresso, cafe cream, cafe latte, cappuccino, latte macchiato samt chokolade. Fuldautomatisk skylning og rengøringsprogram.

- Kapacitet/dag: op til 100 kopper
 - 1 beholder til chokoladepulver
 - Direkte vandtilslutning
 - Mål: B340 × D600 × H730 mm
 - El: 230 Volt, 2,8 kW
- Varenr. 60341040

Fås i flere
kapaciteter

Frisk mælk i kaffen

FRANKE SU05 køleskab, 5 ltr.

Til frisk mælk. Bruges sammen med varenr. 60341040.

- Mål: B270 × D475 × H540 mm
 - El: 230 Volt, 50/60 Hz, 0,1 kW
- Varenr. 60344913

Til det rene service

Kør rent service direkte ind i et standardskab.

GASTRO 1919-10 kurvevogn

Fremstillet i rustfri stål med glideskinner til 10 opvaskekurve (ekskl.). 2 af hjulene er med bremse:
Varenr. 85050222

Til mad og kolde drikke

COLDLINE Smart A70/1ME køleskab

Robust køleskab designet til hverdagsbrug i det travle tekøkken. Fremstillet i rustfrit stål med håndtag og fordamper-cover i føde-varegodkendt PVC. Har lavt energiforbrug, energimærke A og er testet i klimaklasse 5. Køleskabet har døråls, indvendigt LED-lys, 3 plastbelagte trådhylder i 2/1 GN samt vendbar dør som gør, at åbningen kan tilpasses din indretning.

- Bruttoindhold: 601 ltr.
 - Temperatur: -2°C til +8°C
 - Energimærke: A
 - Klimaklasse: 5
 - Kølemiddel R290
 - Mål: B740 × D815 × H2085 mm
 - El: 230, 50 Hz, 220 Watt
 - Energiforbrug/år: 335 kWh
 - 1 års garanti
- Varenr. 80200402

A

Bedste vandkvalitet

BWT filterhoved bestmax/

bestprotect inkl. installationssæt

Installationssæt indeholder:

- BWT besthead flex 1
 - Nippelmuffe m/pakning
 - Slange Flex vinkel FM 3/4" 1,5m
 - Waterblock rørbrudsventil
 - Fitting Flex X m 3/8" vinkel
 - Fitting Flex X m 3/4" vinkel
- Varenr. 81261613

KR 900

BWT BESTPROTECT XL filterpatron

Vandoptimering til kaffemaskiner.

Varenr. 81261560

KR 1.280

Til rene kopper og glas

Skab med skuffer, hvor der er plads til 50 × 50 cm kurve med rene kopper og glas.

Altid koldt vand

AIR CONSULT Niagara IN120 vandkøler, indbygningsmodel

Hygiejnisk og effektiv vandkøler med direkte kølesystem (lukket 'isbank') inkl. tappehane G 65. Fremstillet med sølvgrå stålplade.

- Kapacitet/timen: 120 ltr. ved en omgivelses-temperatur på mellem +5°C og +40°C
 - Mål: B350 × D420 × H500 mm
 - El: 230 Volt, 300 Watt
 - Vandtilslutning: DN 8
- Varenr. 80907138

Fås i flere
kapaciteter

Hurtig og effektiv opvask

HOBART Premax FP-10B Vapo Rinse opvaskemaskine

Effektiv underbordsopvaskemaskine med korte program-tider. Vapo Rinse slutskyl med damp minimerer vandforbruget til kun 1 ltr./kurv. Genius-X² filtersystem giver renere opvaskevand og færre vandskift. VAPOSTOP² trækker ved hjælp af en ventilator dampen ud af maskinen, så den ikke strømmer ud i lokalet ved åbning.

Plads til afspænding og afkalkning

I skabet placeres afkalkningsfilter og sæbe-afspænding til opvaskemaskinen.

- Vasketank indhold: 10,6 ltr.

- 3 opvaskeprogrammer til henholdsvis glas og porcelæn på 80, 150 og 170 sek. ved 55°C tilslutningstemperatur
 - Specialprogram til fjernelse af stivelse fra ris, kartofler og pasta
 - Hygiejneprogram som hjælper til at holde maskinen fri for snavs og aflejringer ved brug af hygiejne Cleaner-tabs
 - Integreret afløbs- og skyllepumpe samt doseringsanlæg til sæbe og afspændingsmiddel
 - Ekskl. afkalkningsfilter
 - Mål: B600 × D600 × H820 mm
 - El: 400 Volt, 6,8 kW, 16 A
- Varenr. 81410173

“

Tekøkkenet er ofte henvist til en niche, en mellemgang eller et hjørne i rummet, så et par underskabe og plads til kaffemaskinen udgør rammerne. En lille smule mere fokus kan gøre underværker – det er jo måske et af kontorets eller virksomhedens vigtigste samlingspunkter. Derfor er tingenes rækkefølge og pladsen til ren og brugt service afgørende for trængsel og rod eller ej. Vi er 22 erfarne medarbejdere i Projektafdelingen i Aarhus og København med stor erfaring med gæsternes vaner og adfærd omkring kantinernes varme og kolde drikke. Det er viden, vi også bruger, når det handler om indretning af professionelle tekøkkener. Tag os med på råd, så sørger vi for, at du får en løsning, der passer præcis til jeres plads og behov.”

JONAS PAAVIG Projektleder, jpa@bentbrandt.dk

