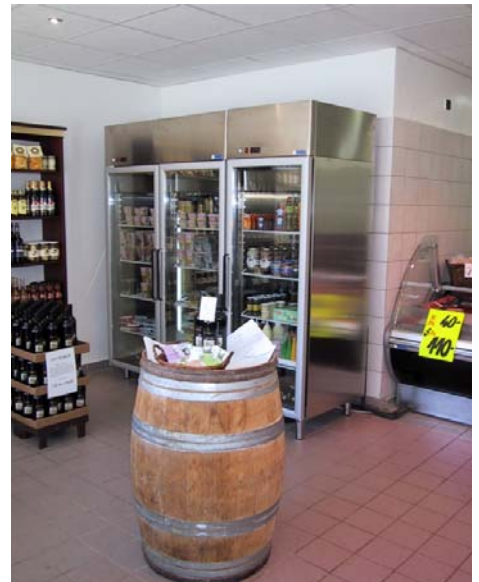


Inspirationsmappe

til slagterforretninger





Forøg dit salg med et indbydende butiksmiljø

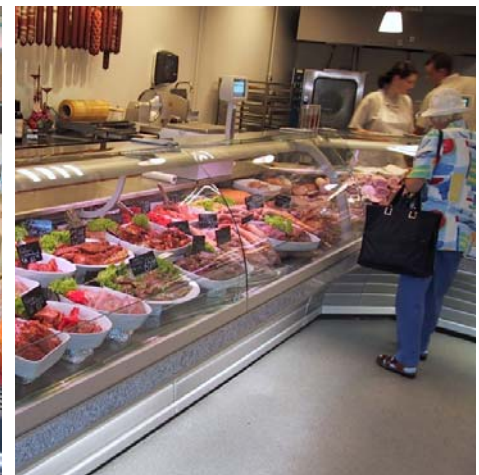
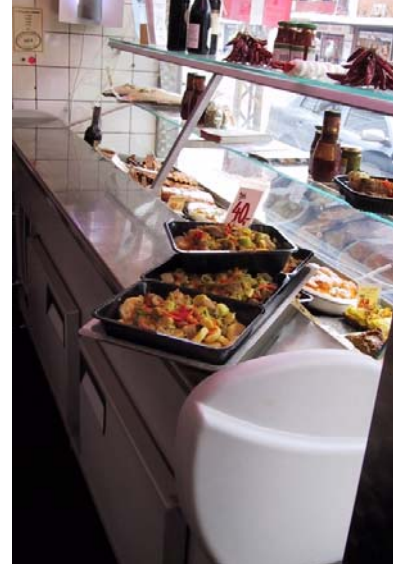
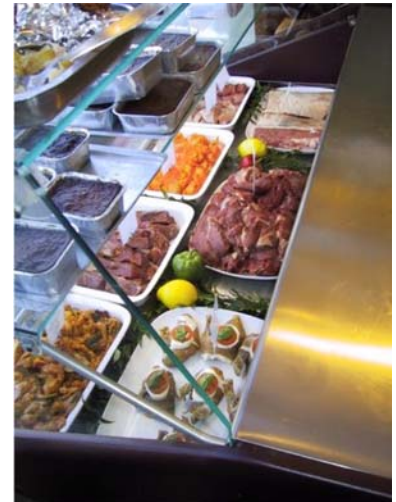
Det er ikke nogen hemmelighed, at købelysten stiger, når man træder ind i et indbydende butiksmiljø, hvor varerne præsenteres flot, og der hersker en hyggelig atmosfære.

Præsenterer din forretning sig optimalt i mødet med kunden?

Dæncker Køleinventar ApS har specialiseret sig i import af kølemøbler; dvs. ekspeditionskølediske, kølereoler, modulrum til køl eller frys og meget andet - til priser, der er til at betale. Vi sælger gennem lokale autoriserede kølefirmaer, som yder den tekniske support før, under og efter købet. Kontakt os, hvis du har brug for inspiration til valg af kølemøbler til din forretning. Vi udarbejder gerne en plantegning af diskarrangementet, fremsender brochurer og billedmateriale, samt henviser til din nærmeste forhandler.



Dæncker Køleinventar ApS
Vestre Havnevej 3
5400 Bogense
Tlf.: 64 81 31 11
Fax: 64 81 31 24
www.daencker.dk
info@daencker.dk



SLAGTER THOMSEN, SLAGELSE



I en smuk bygning på hjørnet af Bredgade og Slots-gade i Slagelse ligger den hæderskronede ”Slagter Thomsen”. Her gås ikke på kompromis med kvaliteten. Friske danske råvarer, fra dyr som har fået en ordentlig behandling er et mantra for Carsten Thomsen. Efter over 20 år som ansat er Carsten Thomsen nu indehaver af butikken som han driver sammen med sit faguddannede og engagerede personale.

Da butikken i efteråret 2009 skulle moderniseres skete det under nænsom hensyntagen til den helt unikke stemning, der hersker i den gamle slagterbutik. De nye rustfri diske blev beklædt med en stribe træ foran, nøje afstemt til butikkens øvrige inventar. Bag den samlede inventarløsning står et erfarent indretningsfirma. I samarbejde med en lokal autoriseret køleman, som har stået for montage og installation af køleudstyr, har firmaet tegnet butikken og været tovholder på projektet.

Diskene er af typen Super Lider II fra den portugisiske producent Jordão. I forlængelse af vinkelkøledisken er opstillet en varmedisk i samme serie (se billedet ovenfor).

På bagsiden af køledisken findes kølede magasiner. Det er dejligt at have ekstra forsyninger lige ved hånden, når der er travlt i butikken.

Disken ud mod vinduet lokker med frisksmurt smørrebrød og der er god afsætning...

I baglokalet dækkes behovet for fryseplads af et 2-fløjet rustfrit fryseskab af mærket XP-Line.

Se yderligere produktinformation på www.daencker.dk.

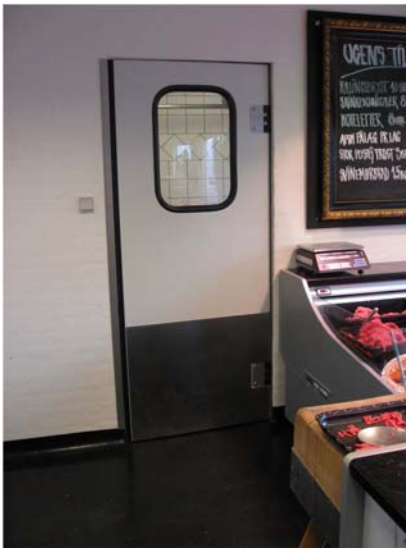


Den Gamle Slagter, Thisted



Nye ejere har overtaget "Den Gamle Slagter" i Thisted og de har givet butikken et kraftigt "facelift".

Butikken fremstår nu med en flot ny facade med kig direkte ind i kølerummet, hvor kødet hænger og modner.



Delikatesserne i kølerummet nås nemt fra butikken via en svingdør.

I kølerummet, der som nævnt har udstillingsvindue ud mod hovedgaden, findes en "halvmur", som gør det muligt at opbevare kasser med kølevarer bagerst i lokalet uden at de udstilles for kundernes gunst.

Foruden det omtalte kølerum findes i slagterens baglokaler et kombineret køle-/fryserum til opbevaring af butikens øvrige varer.

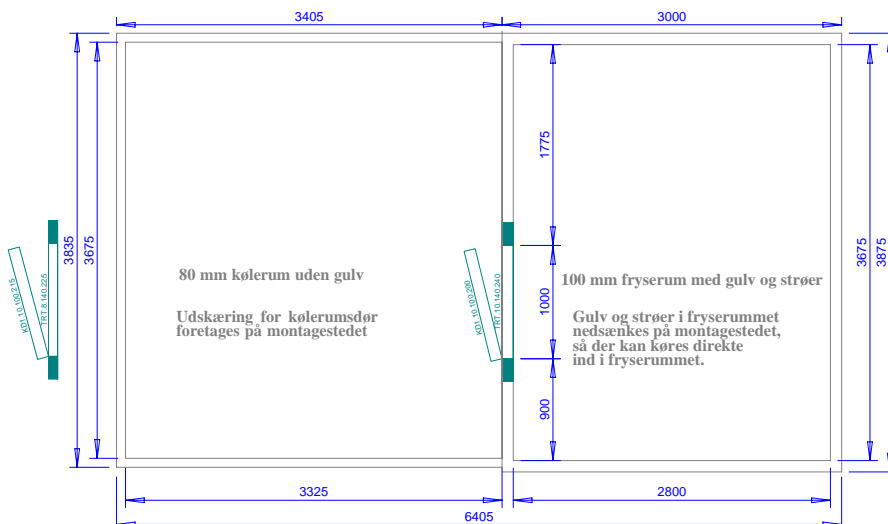
Produktinformation:

Køle-/fryserummene er nøje dimensionerede til butikslokalerne og den lokale autoriserede kølemontør har forestået opstilling og har lavet køleanlæg.

Køle- og fryserum er opbygget af kvalitetsmoduler fra den tyske fabrik "Celltherm".

Det lokale kølefirma har bistået kunden i hele forløbet - fra idé til opstilling - og undervejs er der udarbejdet tegninger, som visualiserer projektet.

Yderligere information på www.daencker.dk



KK Kød Varde



KK Kød Varde



Selvbetjeningsdisk



Prestige selvbetjeningsdisk til venstre og Prestige ekspeditionsdisk til højre



Selvbetjeningsdisk - set bagfra, med kølede magasiner



Prestige ekspeditionsdisk - Let at overskue det store udvalg



Smuk og stilren indretning



Højskabe med hhv. køl og frys. Rustfrit stål ind- og udvendig.



Prestige ekspeditionsdisk



Prestige ekspeditionsdisk



Tophængt glas for let rengøring og opfyldning af varer



Produktinfo:

Prestige

Ekspeditionsdiske til brød og kager, ost, charcuteri, kød med mere afhængig af udførelse. Diskene fås i flere længder, som kan sammenbygges i det uendelige. Udvendige eller indvendige 45 eller 90° hjørnesektioner kan leveres.

Yderligere informationer: www.daencker.dk



Prestige ekspeditionsdisk



Prestige ekspeditionsdiskene har kølede magasiner med døre på bagsiden af disken. Den viste model har indbygget kompressor.



Slagter Kjærgaard



Slagter Kjærgaard i Sæby byder på lækre hjemmelavede retter.

Takket være **Lider** selvbetjeningsdisk fra **Jordão** præsenteres varenne på den helt rigtige måde.



Lider selvbetjeningsdisk anvendt som kølevindue



Indbydende og lækkert!

Produktinfo: Lider selvbetjeningsdisk

- Mange længder, der kan sammenbygges
- Udvendige og indvendige hjørner
- Lige eller buet glas
- Lakerede eller rustfri udførelser
- Kølemagasiner under disk
- Mange dekorationsmuligheder
- Specielle fiskemodeller, hvor bunden er udformet som en rustfri bakke med afløb, så man kan hælde brudis i disken.
- Sidepodier til vægt, kasseapparat m.v.
- Indbygget eller separat kompressor

Yderligere informationer: www.daencker.dk



Vi skræddersyr din specielle Lider disk!

Den gamle Slagter



Hos Den Gamle Slagter på Østerbro, Kbh. er udvalget og atmosfæren i top. Udover de traditionelle slagtervarer rummer sortimentet blandt andet friskmalet kaffe, vin og delikatesser.

Da butikken skulle have ny køledisk skete udvælgelsen i samarbejde med det lokale kølefirma. Valget faldt på **Lider** køledisk fra den portugisiske producent **Jordão**.

Produktinformation: **Lider ekspeditionskøledisk**

Lider køledisk fås med indbygget eller for separat kompressor i mange forskellige udførelser og længder. Leveres med lige eller buet glas.

Disken er udstyret med rummelige, kølede magasiner samt ekspeditionsplade. **Lider** kan i øvrigt leveres med en trappeindsats (1+bund). Herved opnås en niveauopdelt vareopstilling, der øger overblikket over varerne i disken.



Lider er særdeles velegnet til fiske-, oste-, kød- og charcuteriforretninger. Det er blandt andet muligt at supplere med et podie til kasseapparatet, vægte og lignende.

Yderligere informationer: www.daencker.dk

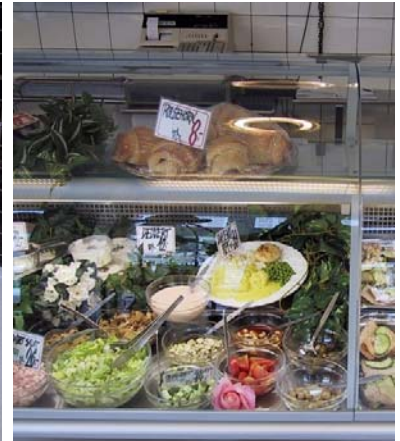
Delikatessen



Centralt beliggende i Aabenraa finder du Delikatessen. Da den nuværende ejer Anja Ulka overtog forretningen, meldte behovet sig for en ny køledisk.



Her ses det flotte resultatet med den nye køledisk. Modellen hedder **Lider** og er fra den portugisiske producent Jordão. Anja Ulka forstår at arrangere varerne på en indbydende måde. Disken bugner af delikatesser, og festlige dekorationseffekter sætter prikken over i'et.



Med den nye køledisk får kunderne let et overblik over varerne. Det kan derimod være svært at vælge...



En hjørneløsning er ikke alene en fryd for øjet, den er også praktisk. Den udnytter pladsen og hermed udvides kølearealet.



Her kan man se, hvor rummelig køledisken er. Ekspeditionspladerne giver god plads til udskæring og pakning af varer.



Hvad, der overraskede indehaver Anja Ulka, var, hvor rummelige magasinerne på kølediskens bagside viste sig at være. Det resulterede i en del ledig plads i butikkens køleskabe. Magasinerne bliver brugt flittigt, for det er en stor hjælp at have ekstra forsyninger af varer lige ved hånden.

Produktinformation: **Lider ekspeditionsdisk**

Lider køledisk fås i mange forskellige udførelser og længder med lige eller buet glas.

Disken er udstyret med kølede magasiner og ekspeditionsplade. Derudover leveres **Lider** med en trappeindsats (1 + bund). Herved opnås en niveauopdelte vareopstilling, der øger overblikket over varerne i disken.

Lider er særdeles velegnet til fiske-, oste-, kød- og charcuteriforretninger. Det er bl.a. muligt at supplere med et podie til kasseapparatet, vægte o.l.

Yderligere informationer:
www.daencker.dk

Slagteren i Snøde



Slagterbutikken i Snøde på Nordlangeland

Landslagteren i Snøde har mange gøremål, herunder: Fremstilling af lækkerier i eget pølsemageri, handel med kreaturer samt slagtninger ude hos kunderne eller i butikkens slagtehus.



Slagtermester Torben Jacobsen klarer det meste på egen hånd og er afhængig af pålideligt udstyr.



Slagtermester
Torben Jacobsen, Snøde

For nylig stod Torben Jacobsen overfor købet af en ny køledisk. Disken skulle opfylde disse krav:

- *Holde en korrekt lav temperatur*
- *Gå hurtigt ned i temperatur*
- *Være driftsikker*
- *Være rengøringsvenlig*
- *Have ekstern kompressor placeret i hans kompressorrum 30 m. væk*

Torben Jacobsen gav opgaven til sin autoriserede køleforhandler og valget faldt på en køledisk fra den portugisiske producent **Jordão**, der importeres af et fynsk firma.

Jordão Lider ekspeditionsdisk rummer en række øvrige positive egenskaber:



Jordão Lider ekspeditionsdisk med vinkel i farven hvid

Den valgte model er i rustfrit stål.

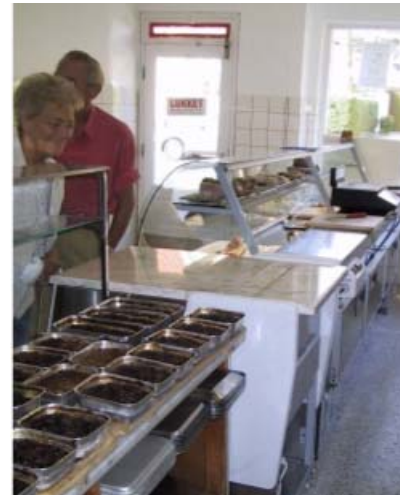
Disken er udført i et æstetisk *flot design med buet glas*.

I kølemontren er der en *glas-overhylde* uden køl *til udstilling af varer*, der ikke kræver køl.

Hylden er på undersiden forsynet med lysarmatur.

Trappeindsatse i rustfrit stål sikrer en niveauopdelte og optimal eksponering af varerne.

Under diskene er der *kølede underskabe*.



Jordão Lider ekspeditionsdisk, fra betjeningssiden

Læg mærke til de kølede underskabe samt glasoverhylden til udstilling af varer.

Der er mulighed for at supplere disken med en *separat kassedisk / udstillings-podie*:



Separat kassedisk / udstillingspodie udført i marmor

Yderligere informationer:
www.daencker

Stoholm Slagter



Stoholm Slagter Indgang



Kølebord kombineret med Hiper Lider køledisk



Indretning med Hiper Lider

Perfekt overblik både for kunderne og personalet



Hjørnemodul til selvbetjening



Hiper Lider diske



Travlhed i butikken



Vinafdeling for atmosfære og mersalg



Indbydende og lækkert!



Smart dankortsstander



Hiper Lider diskene er udstyret med Micro processor styring



Interiør i topklasse

Produkt info: Hiper Lider

Hiper Lider serien er flagskibet for slagterdiske. Oplukkelige glas med gas-støddæmpere for let rengøring.

Micro processor styret med mulighed for styring af temperatur, afrimning og lufthastighed.

Fås i lige længder og hjørnesektioner.

Fås både som køl og frys.

Yderligere informationer:
www.daencker.dk

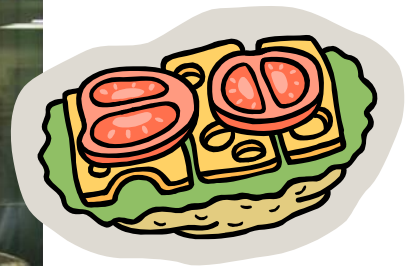
Portugal

JORDAO COOLING SYSTEMS®



Centerslagteren Ishøj





Skibhus Slagteren



Skibhus Slagteren er beliggende i det hyggelige Skibhuskvarter i Odense. Kvarteret er rigt på specialforretninger, hvilket er til stor glæde for beboerne i området. Den nuværende ejer af Skibhus Slagteren overtog en af byens mest velrenommerede slagterforretninger og gav den ikke blot nyt navn, men fornyede også butikken så den til fulde lever op til de strenge krav, som der stilles til en specialbutik i dag.



Selv hos byens berømte slagter mærkes den hårde konkurrence på dagligvareområdet. Derfor er det vigtigt hele tiden at fremhæve butikkens lækre delikatesser. Skibhus Slagteren gør brug af en flot og indbydende vinduesudstilling for at lokke kunderne til. Det var et lokalt kølefirma, der bistod, da udvælgelsen af en ny køledisk, som skulle benyttes som kølevindue, fandt sted. **Real Plus**, hedder den nye køledisk, og er fra den portugisiske producent Jordão.



Produktinformation: **Real Plus ekspeditionsdisk**

Real Plus køledisk fås i forskellige længder med lige eller buet glas. Disken er udstyret med kølede underskabe og rustfri ekspeditionsplade og er bl.a. velegnet til charcuteri-, oste- og delikatesseforretninger. Kan som i ovenstående tilfælde anvendes som kølevindue, men er også ideel som ekspeditionsdisk. Supplér eventuelt med et podie til kasseapparatet, vægte o.l.

Yderligere informationer: www.daencker.dk

Slagter Holt



Her hos Slagter Holt i Vanløse har man til vinduesplaceringen valgt en Universal køledisk. Denne disk er særdeles velegnet, hvis man ønsker en niveauopdelt og overskuelig udstilling af sine varer.



Universal disken er utrolig rummelig

Produktinformationer:

Universal diske er små lette kølediske på hjul:

- Fås i forskellige længder
- Har indbygget kompressor
- Automatisk afrimning.
- Fås med lige, buet eller selvbetjeningsglas.
- Modeller til ost, pålæg, delikatesser snacks, drikkevarer m.m.
- Modeller med ekstra kølespiral under udstillingsarealet, der er udformet som en rustfri bakke med afløb, så man kan fylde brudis i disken. Ideel til fisk.
- Fås med eller uden understel.
- Universal kan tillige anvendes til kølevindue.



Universal med buet glas



Universal med lige glas



Universal med selvbetjeningsglas

Yderligere informationer: www.daencker.dk

COHRS DETAILSLAGTER



COHRS er en detailslagter beliggende i kødbyen, København. Der sælges dagligt store mængder kød fra butikken, derfor var et af de helt afgørende kriterier "rummelighed" da COHRS skulle have nye kølediske.

I samarbejde med sit lokale autoriserede kølefirma fandt COHRS frem til kølediskene af modellen **Hiper Lider** fra den portugisiske producent **Jordão**. **Hiper Lider** fås i mange forskellige modeller. I dette tilfælde er den udstyret med rummelige kølede magasiner på diskens bagside.

Produktinformation:

Hiper Lider ekspeditionsdisk

Hiper Lider serien er flagskibet for slagterdiske. Oplukkelige glas med gas-støddæmpere for let rengøring.

Micro processor styret med mulighed for styring af temperatur, afrimning og lufthastighed. Fås i lige længder og hjørnesektioner. Fås både som køl og frys.

Yderligere informationer: www.daencker.dk

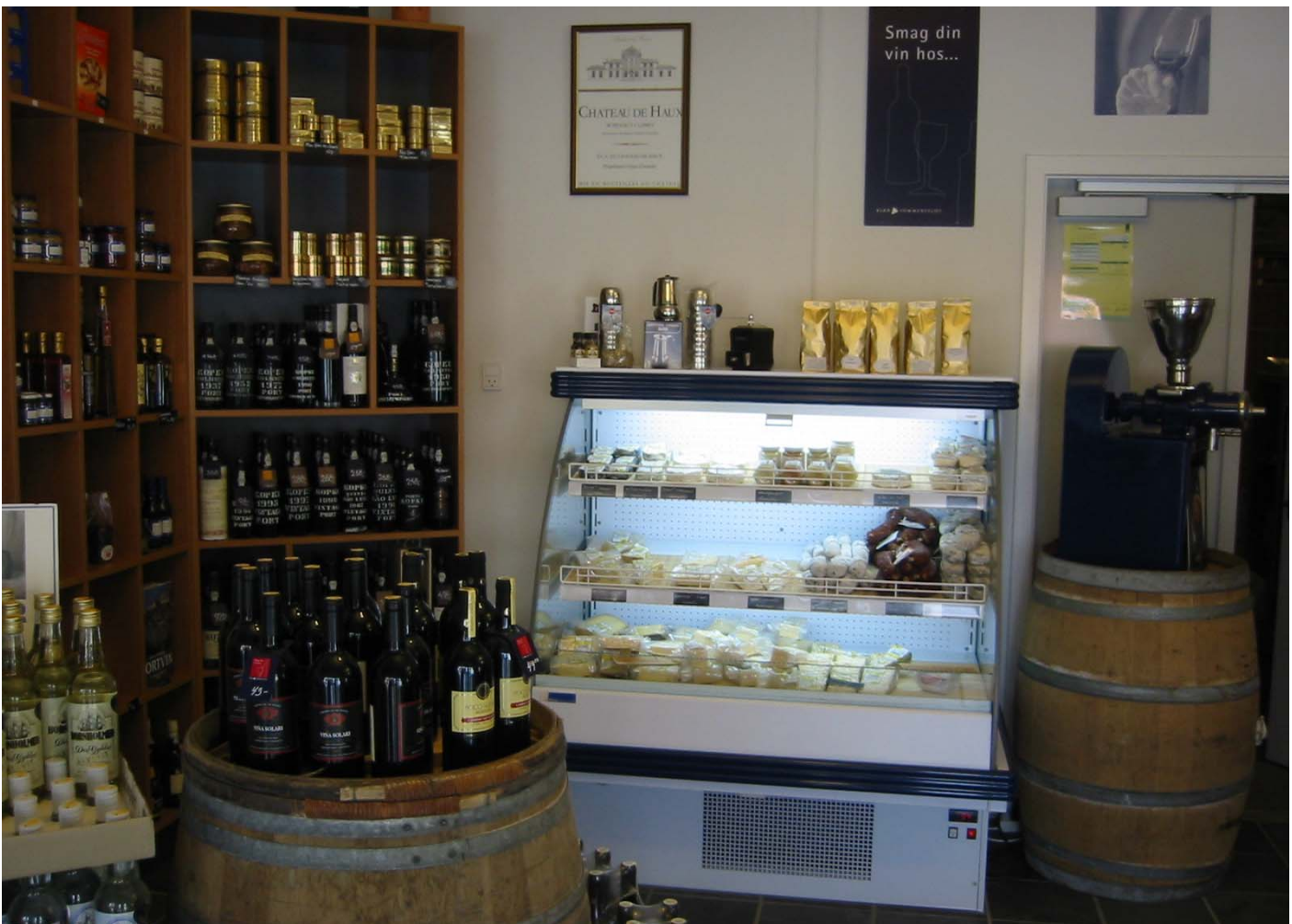


KJÆR & SOMMERFELDT, RØNNE



Kjær & Sommerfeldt er en eksklusiv vinforretning i Rønne. Udover et bredt udvalg indenfor kvalitetsvine rummer forretningen en afdeling med forskellige specialiteter, herunder luksus oste og pølser, der er oplagte at nyde sammen med et godt glas vin.

Da specialiteterne blev en del af sortimentet måtte Kjær & Sommerfeldt på udkig efter den rette køleløsning og det blev Mural Mini Castelo kølereol fra den portugisiske producent Jordao, der løb af med sejren.



Produktinformation:

Mural Mini Castelo kølereol er beregnet til centralkøleanlæg eller med indbygget kompressor. Fås i længderne: 900 eller 1300 mm. Skinplate eller rustfri udførelse.

Ekstra udstyr: Belysning under hylder, kit for genfordampning af tøvand, frontgitre for hylder, delegitre for hylder og bund, natrullegardin samt hjulsæt
Hylder (lakerede eller rustfrit stål) kan skråtstilles.

Kølereolen fås til henholdsvis:

Kød og fjerkræ (0-3°C.), Mejeriprodukter (3-6°C.) eller Frugt og grønt med skråspejl (6-9°C.)

Yderligere informationer: www.daencker.dk