

Inspirationsmappe *til bagere*





Forøg dit salg med et indbydende butiksmiljø

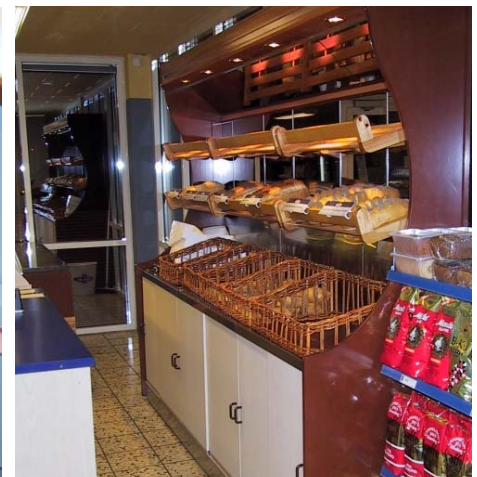
Det er ikke nogen hemmelighed, at købelysten stiger, når man træder ind i et indbydende butiksmiljø, hvor varerne præsenteres flot, og der hersker en hyggelig atmosfære.

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



Brenderup Bageri



Ved Brenderup på Nordvestfyn ud til den gamle landevej ligger Brenderup Bageri.

Det gode bagerbrød fra Brenderup er populært i miles omkreds og mange lægger dagligt vejen forbi.

Butikken har igennem de senere år gennemgået en omfattende renovering både inde og ude.

Senest er rækken af gamle glasdørskøleskabe i butikken erstattet af et kølerum med glasdørsfront.



Denne løsning er både strømlinet og meget praktisk. Fra butikken præsenteres varerne overskueligt. Samtidig sker vareopfyldningen let fra det bagvedliggende kølerum.

I kølerummet er der god plads til et ekstra reol-system til lagervarerne som står i "venteposition" (se billedet nederst til venstre).

Kølerummet er af mærket Celltherm - et tysk kvalitetsprodukt. Celltherm modulrum til køl og frost egner sig til opbevaring af alle former for levnedsmidler og drikkevarer.

Et Celltherm modulrum leveres skræddersyet i de ønskede mål og med den ønskede isolations-tykkelse, 80, 100, 120 eller 150 mm. Det er endvidere muligt at vælge mellem en række forskellige overflader.

Kølerummet er fra fabrikken leveret med nøjagtig udskæring for glasdørsfronten.

Glasdøre og nedstyrtningshylder hedder Schott Termofrost og er produceret i Sverige. Glasdørene fås i forskellige størrelser til forskellige produkter/behov.



I modulrummets loft er køleanlægget monteret.

Montage og installation af kølerum og køleudstyr er foretaget af et autoriseret kølefirma.

Yderligere informationer på www.daencker.dk

Konditoriet Gentofte



Manden bag Konditoriet i Gentofte hedder Michael Hjort. Han sætter en ære i at give sine kunder en god smags- og synsoplevelse med godt friskbagt brød og lækre smagsfulde kager hver dag.

Som det er tilfældet for mange af de forretningsdrivende i det indre København er plads hos Michael en mangelvare.

Til trods for begrænset plads blev der fundet en velfungerende løsning, da Konditoriet for nylig skulle indrette køle- og fryserum i kælderen.

Skydedøre ind til såvel køle- som fryserum mindsker behovet for plads foran rummet.

I den konkrete sag er loftet i modulrummet blevet skræddersyet, således at der tages højde for en loftsbjælke i bygningen (se skitse nedenfor).

I modulrummets loft er køleanlægget monteret.

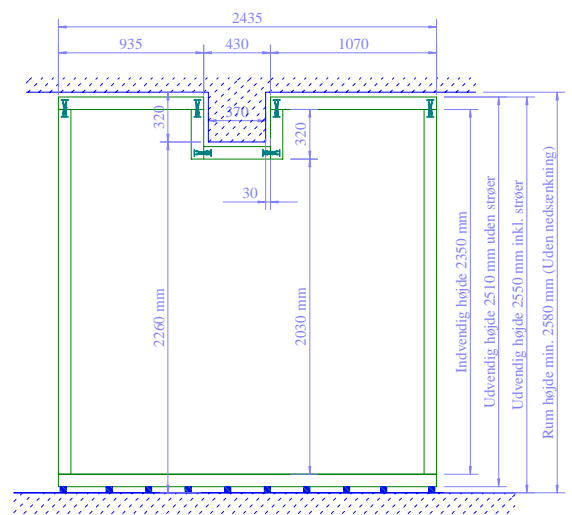
Det er det lokale autoriserede kølefirma der har vejledt Konditoriet undervejs i beslutningsprocessen og har forestået montage og installation af modulrummet.

Produktinformation:

Kølerummet er af mærket Celltherm - et tysk kvalitetsprodukt. Celltherm modulrum til køl og frost egner sig til opbevaring af alle former for levnedsmidler og drikkevarer.

Et Celltherm modulrum leveres skræddersyet i de ønskede mål og med den ønskede isolationstykkelse, 80, 100, 120 eller 150 mm. Det er endvidere muligt at vælge mellem en række forskellige overflader.

Yderligere informationer på www.daencker.dk



CARLSRO BAGERI



Carlsro Bageri i Rødovre har fået nyt køle-/fryserum til opbevaring af dej og råvarer.

Der er tale om en skræddersyet løsning, som udnytter pladsen i baglokalet til fulde. Bageren havde behov for et køle-/fryserum med plads til fem stik for bageriplader - tre til frys og to til køl. Men pladsen var trang.

For at indfri bagerens ønske måtte producenten af modulerne arbejde på en specialtilpasset løsning med døre i specialbredde, med særligt pladsbesparende beslag monteret i ekstra smalle dørrammer.

Endvidere måtte det autoriserede kølefirma, som har stået for montage og installation af fryse-/kølerum samt køleanlæg, udfærdige og montere "indbyggede stik" til pladerne.

Også køle/fryserummets overflader er udvalgt med omtanke. Valget er faldet på cirkelpoleret rustfrit stål på de synlige flader og blankvalset rustfrit stål på de øvrige flader.

En meget gedigen løsning, som bageren er blevet meget glad for!

Produktinformation:

Kølerummet er af mærket Celltherm og er produceret i Tyskland.

Celltherm modulrum til køl og frost egner sig til opbevaring af alle former for levnedsmidler og drikkevarer.

Et Celltherm modulrum leveres skræddersyet i de ønskede mål og med den ønskede isolationstykkelse, 80, 100, 120 eller 150 mm. Det er endvidere muligt at vælge mellem en række forskellige overflader.

Yderligere informationer på www.daencker.dk



VIADUKTBAGERIET, VALBY



Viaduktbageriet i Valby har fået ny ekspeditionsdisk.

Disken, som hedder Vision, består af:

- en sektion med køl
- en varmedisk
- en lav disk uden køl

Flødekagerne præsenteres flot i den kølede sektion, som har køl på alle hylder.

Varmedisken anvendes til præsentation af lune færdigretter.

Køle- og varmedisken har buet termoglas og glasskydelåger bag på disken – ligeledes i termoglas.



Den lave disk uden køl benyttes her som kassepodie. Den er forsynet med udtræksskuffe.

Disken er monteret og installeret af det lokale kølefirma, som også har været behjælpelig med rådgivning undervejs i beslutningsprocessen.

Produktinformation:

Vision kan leveres som køledisk, chokoladekøler med hygrostat, varmedisk, disk uden køl, brøddisk og bagdiske.

Diskene kan leveres med indbygget eller for separat kompressor.

Vision fås med forskellige slags dekor. Der kan vælges mellem laminat, lakering i flere farver eller rustfrit stål. Fodspark fås i rustfrit stål, granit eller marmor.

I serien kan der leveres lige moduler i forskellig længder, hjørner samt sidepodier.

Læs mere på www.daencker.dk

Marstrand Bageri



På Frederiksberg ligger Marstrand Bageri. Her har bagermesteren været tidligt oppe for at klargøre rundstykker, wienerstænger m.v., så der altid er friske forsyninger til kunderne i den travle butik.

Til opbevaring af det bagværk, som endnu ikke har været en tur i ovnen har bageren et fryserum.

Rummet har fire døre i fronten. Bag hver dør gemmer sig et stik fyldt op med plader med brød. Dørene er forsynet med "vippestangsgreb", som tager meget lidt plads op og som også er lette at betjene.

Fryserummets front er udført i rustfrit stål. Rustfrit stål er slidstærkt og rengøringsvenligt.

Rummets front er forsynet med fenderlister, så den ikke lider overlast, når der køres vogne ind og ud i den trange gang.

Det er et autoriseret kølefirma, som har stået for montage og installation af fryserum og -anlæg hos Marstrand Bageri.

Produktinformation:

Fryserummet er opbygget af modulrumspaneler, som er meget lette at samle. Der tale om tyske elementer af mærket Celltherm.

Celltherm modulrum til køl og frost egner sig til opbevaring af alle former for levnedsmidler og drikkevarer.

Et Celltherm modulrum leveres skræddersyet i de ønskede mål og med den ønskede isolationstykkelse, 80, 100, 120 eller 150 mm. Det er endvidere muligt at vælge mellem en række forskellige overflader.



Yderligere informationer på www.daencker.dk

Ø-HURUP BAGERI



75 mm skumisølering for energimaksimering



Afrundede hjørner indvendigt for let rengøring



Højdejusterbare ben i rustfrit stål



Aftagelige hylde-skiner og hyldevinkler i rustfrit stål.



Magnet tætningslister - nemme at rengøre og udskifte.



Dørlås.



Skabet er forsynet med varmesnøre i dørkarmen.



Korrosionsbestandige rilsan hylder (3 stk. pr. fag). Option: Rustfri hylder.



Topmonterede fordampere og ventilatorer udenfor skabet for større rumindhold.



I Øster Hurup nord for Hadsund ligger en flot nyrenoveret bagerbutik Ø-Hurup Bageri.

I forbindelse med ombygningen har butikken indkøbt et nyt fryseskab med glasdøre. I skabet opbevares lagkagebunde, kranssekager og andre lækkerier.

Produktinformation:

Model: K-Line K140/2BV rustfrit fryseskab med glasdøre.

Installation af fryseskabet er foretaget af et lokalt autoriseret kølefirma.

Yderligere informationer på www.daencker.dk

Bagerinventar



Aktiv Super, Sønderborg

Komplette bagerbutikker fra Jordão fås i mange varianter. Her er vist Europa serien udført i mahogni og tola træ. Kassedisk, brøddisk uden køl, rundt lavt hjørne, disk med køl samt komplet bagvæg med brødhylde, skuffer til brød og skabe til emballage.

Europa serien giver meget valuta for pengene på grund af standardiseret opbygning.

Køledisk type ERS 105 til kager. Disken er med højt buet glas, bund og 2 glashylder. Lysarmatur i toppen og under nederste hylde. Glasset kan vippes udad for pudsning.

Disken har hylde under neden til emballage. Ekspeditionspladen er i lys marmor.

Bunden er kølet og holder en temperatur på 2 - 5° C. Overhylderne af glas er for varer, der ikke skal køles.



Tørdisk type ENA 105 til kager. Disken er med højt buet glas, bund og 2 glashylder. Lysarmatur i toppen og under nederste hylde. Glasset kan vippes udad for pudsning.

Disken har hylde under neden til emballage. Ekspeditionspladen er i lys marmor.

Det indirekte lys på fronten giver en god effekt sammen det mørke mahogni og det lyse tola træ.

Bagvæggen er sammensat af 2 sektionstyper:

Type RPM 144 med lige og skråt spejl, 2 brødhylde, bordplade i lys marmor, udtræksskuffer til løst brød, rum til emballage, rustfrit fodspark.

Type RMR 144 med lige spejl, 2 brødhylde, bordplade i lys marmor, emballage skab med skydelåger, rustfrit fodspark.

Baldakin i marmor og gavle i MDF plade, medium patina.



Kassedisk sammenbygget af type ECS 50 og ECS 100 med fælles frontbeklædning bordplade i lys marmor.

Under disken er der skuffer til papir og skrivematerialer samt hylder til emballage.

Gavl i MDF plade, medium patina. Hele diskarrangementet er sammenbygget.

Lavt rundt 90° hjørne type ESCE 90 med bordplade i lys marmor og frontbeklædning i mahogni og tola træ. Det er den ideelle udstillingsplads for impulsvarer.

Det flotte træarbejde giver et eksklusivt præg og sætter prikken over i-et.



Groth SuperBest



Groth, SuperBest - butikken er beliggende i Sdr. Nærå

Til butikkens bake off afdeling har Groth, SuperBest valgt en **Fundador** køledisk fra den portugisiske producent **Jordão**.

Resultatet er flot og indbydende. Se bare disse miljøbilleder fra butikken!



Øverste hylde er uden køl (dvs. har rumtemperatur) →

Anden hylde fra oven ligger ca. 5°C under rumtemperaturen →

Tredje hylde → ligger på ca. + 6°C

Temperaturen på nederste niveau (skuffe) ligger på ca. + 3°C →



Perfekt præsentation af lækkerierne!

Fagmandens valg!

Produktinfo:

Fundador kølediske findes i forskellige længder. Diskene har buet glas og er forsynet med god varebelysning. Med indbygget eller separat kompressor. Forskellige decor muligheder. Diskene er velegnede til:

Brød og kager, viktualier, smørrebrød, ost og mejeriprodukter.

For yderligere oplysninger: www.daencker.dk



Indbydende bake off afdeling!



Bunden er opdelt i kølede skuffesektioner

Portugal

JORDAO COOLING SYSTEMS®

Majestic diske



LA BAGUETTE Charlottenlund



Indgangen til den flotte bagerbutik:
La Baguette, Charlottenlund.



At der er trængsel i bagerbutikken er ikke noget særsyn hos "La Baguette". Kunderne står gerne i kø for at få brød af højeste kvalitet. Det kan ligefrem være en fordel at få lidt betænkningstid inden man når kassen, for der er mange spændende brødvarianter at vælge imellem.



På ægte fransk manér er brødet placeret i flettede kurve, der er sat op i flere niveauer for at sikre et godt overblik over varerne.



Bagerbutikken har investeret i et modul-fryserum fra den tyske producent CELLTHERM.



Øverst til venstre ses fryserummets trykudligningsventil. På grund af denne kan man åbne døren igen straks efter, at den har været lukket.

Øverst til højre ses kompressoren til kølerummet. Kompressoren er placeret i kælderen.

Monteringen af rum og køleanlæg er udført af bagerens lokale kølefirma.

Produktinformation: Modulrum til køl og frost

CELLTHERM tilbyder et bredt udvalg af køle- og fryserum til opbevaring af alle former for levnedsmidler og drikkevarer.

Alle CELLTHERM sandwich-paneler er isoleret med CFC- og HFC-frit PUR-skum, der garanterer ualmindelige lave driftsomkostninger.

CELLTHERM modulrum er lette at montere og kan "skræddersys" med modulmål på 17,5 cm. spring i længden og bredden samt 15 eller 30 cm. spring i højden.

Yderligere informationer:
www.daencker.dk



Her ses fryserummet forfra, hvor stikvognene med bagerbrød køres direkte ind i fryserummet.



Til at kunne køre stikvognene ind i fryserummet har "La Baguette" som supplement valgt en opkørselsrampe.

Rampen har en høj styrke uden at være tung. Oversiden er udført i en skridsikker aluminiumsplade og undersiden er konstrueret i profileret polyæthylen.

Postparkvejens Bageri



Udover dejligt brød og fine kager fører Postparkvejens Bageri, Kastrup også andre fødevarer, der hører morgen og middagsmåltidet til.

Mælk, juice og smør mv. er en vigtig del af bagerens sortiment og til opbevaring af disse varer har bagerbutikken indkøbt et CELLTHERM kølerum.



Kølerummet har glasdørsfront ind mod butikken, som det ses til venstre.

Til højre ses nedstyrtningshylderne, som er opdelt med bøjler, der adskiller og holder styr på varerne.

Hylderne kan reguleres i forskellige vinkler alt efter ønske. Påfyldningen af varer sker ganske enkelt bagfra dvs. direkte fra kølerummet.

Produktinformation: Modulrum til køl og frost

CELLTHERM tilbyder et bredt udvalg af køle- og fryserum til opbevaring af alle former for levnedsmidler og drikkevarer.

Alle CELLTHERM sandwich-paneler er isoleret med CFC- og HFC-frit PUR-skum, der garanterer ualmindelige lave driftsomkostninger. Der er anvendt et vandbase-ret drivmiddel ved opskumningen.

CELLTHERM modulrum er lette at montere og kan "skræddersys" med modulmål på 17,5 cm. spring i længden og bredden samt 15 eller 30 cm. spring i højden.

Yderligere informationer:
www.daencker.dk



RØGTERS BAGERI



Røgters Bageri, Hurup i Nordvestjylland.

Herunder ses fryserummet forfra. Stikvognene med bagerbrød køres - nemt og bekvemt - direkte ind i fryserummet.



Også udenfor modulrummet bliver pladsen udnyttet effektivt. Her har man monteret hylder på modulfryserummets ydervæg.

I et travlt bageri med stor varegennemstrømning er det et nødvendigt, at råvarer og ingredienser er organiseret på en overskuelig måde, så de er lette at få fat i.

For at kunne køre stikvognene direkte ind i fryserummet har Røgters Bageri, som supplement, valgt en opkørselsrampe.

Rampen har en høj styrke uden at være tung. Oversiden er udført i en skridsikker aluminiumsplade og undersiden er konstrueret i profileret polyæthylen.



Produktinformation: Modulrum til køl og frost

CELLTHERM tilbyder et bredt udvalg af køle- og fryserum til opbevaring af alle former for levnedsmidler og drikkevarer.

Sandwichpanelerne er isoleret med CFC- og HFC-frit PUR-skum, der garanterer ualmindelige lave driftsomkostninger. Der er anvendt et vandbaseret drivmiddel ved opskumningen.

Rummene er lette at montere og kan "skræddersys" i de ønskede mål.

Yderligere informationer: www.daencker.dk

Guldbageren i Dyrup



Hos Guldbageren i Dyrup kan man foruden lækkert bagerbrød også få sig en frisklavet burgerbolle eller et pitabrød med på vejen.

Den ”Kolde jomfru”, der er fra den portugisiske producent Jordão er beregnet for kantiner og ideel til opbevaring af fyld og salater, der dagen igennem benyttes til boller og pitabrød.

Den ”Kolde jomfru” er forsynet med låg og er udført i rustfrit stål ind- og udvendig, hvorimod bagsiden er i galvaniseret stål. Den ”Kolde jomfru” leveres som standard med låger, men kan også fås med det ønskede antal sektioner med 2/2, 3/3 el. 1/3+2/3 skuffer.



På billedet til venstre ses den ”Kolde jomfru” med 2/2 skuffesektion, der fås som tilvalg.

Billedet herunder viser låget, der er udstyret med pianohængsel. Låget kan slås op når kantinerne er i brug.



”Hos Elise”, Oslo



En flot eksponering af det lækre bagværk er prikken over i ét i den hyggelige café ”Hos Elise - Bakeri og Lunsjkafé” i Oslo.

Valget er faldet på en Passion ekspeditionsdisk. Disken er sammenbygget af to lige disksektioner forbundet med et meget elegant 90° sphærisk hjørne. Disken afrundes af et sidepodie.

De lige sektioner er forsynet med kølede magasiner bagpå, således at der er godt med opbevaringsplads.

Disken har buet hærdet glas med hydraulisk løft for let rengøring. Ekspeditionsplade og frontskørt er udført i rustfri stål.



Produktinformation:

Passión ekspeditionsdisk fås i syv forskellige modeller. En af disse er beregnet til brød og kager. Derudover findes bl.a. modeller beregnet for pizza samt en varmedisk.

Foruden varianter til forskellige fødevarer fås Passión disken i moduler af forskellig længde, desuden fås forskellige hjørner. Endelig kan man vælge mellem en række træmønstre eller farver. Det er hermed muligt at kombinere sig frem til en disk som matcher personlig smag samt det øvrige sortiment i butikken.

Det er den lokale autoriserede kølemontør som forestår salg, montage og service.

Passión er produceret af den portugisiske producent Jordão.

Yderligere information på
www.daencker.dk



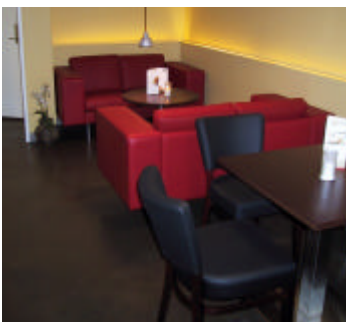
Den Gyldne Ovn, Kolding



”Den Gyldne Ovn” i Kolding har slået dørene op for en gennemrenoveret butik. Resultatet er en elegant og stemningsfuld bagerbutik med ”indbygget coffeshop”.

Hos ”Den gyldne Ovn” anvendes gammeldags opskrifter med fordej, lille gærmængde og lange liggetider. Brødet bages i stenovn, som det er tradition i Italien og Frankrig. Resultatet er velsmagende brød med en sprød skorpe og en saftig krumme.

Kage- og brødsortimentet er sammensat efter devisen ”lidt, men godt”. Det giver bageren tid til at gøre sig umage, samtidig med at han kan garantere altid friskbagt brød.



Brødet kan nydes i caféen, eller det kan bringes med hjem.

Bagværket præsenteres flot i et Europa-diskarrangement. Diskene er specialdesignet til ”Den Gyldne Ovn”. Man har valgt at få diskens front beklædt med rå granit, en virkelig lækker detalje!



Diskenes glas er højt og lige, og giver kunden et godt overblik over det lækre bagværk. Det lige glas betyder endvidere, at der er plads til to brødkurve i dybden.



Bag på disken er der opbevaringsplads til bagerposer.

I diskarrangementet indgår et 90 graders udvendigt brødhjørne. Foruden, at hjørnet er rummeligt, er her visuelt tale om en flot løsning.

Nogle af diskens moduler er med køl, mens andre er uden. I diskarrangementet indgår bl.a. en sandwich- og en kagekøler.

Europa-diskene kan sammenbygges af en række forskellige moduler. Desuden kan der vælges mellem forskellige glasløsninger og decors. Det er hermed muligt at skræddersy en individuel løsning til den enkelte kunde.



Den Gyldne Ovn, Kolding



Til brug for butikkens salatbar har man investeret i en bordkøler, med ventileret køling, for gastronomkantiner. Bordkøleren kan leveres i flere længder og i forskellige udførsler: Med eller uden låg, med glasopsats og evt. med selvbetjeningshylde.

De omtalte kølemøbler er alle produceret af den portugisiske producent Jordão og er installeret af det lokale autoriserede kølefirma.

Yderligere informationer: www.daencker.dk

Til tilberedning af sandwiches har "Den Gyldne Ovn" fået en specialtilpasset løsning. Her er sammensat to saladetter med gastronomkantiner og ekstra brede tilberedningsplader.

Saladetterne er udstyret med en specialopsats med hylde til opbevaring af sandwichbrød. I skabene under bordpladerne er der yderligere opbevaringsplads.

Drikkevarerne opbevares i en Mural Fundador Plus kølereol. Kølereolen har ventileret køling og er desuden meget dyb, så der er plads til mange varer.

Mural Fundador Plus fås i modeller, der er tilpasset mejeriprodukter, kød og fjerkræ eller frugt og grønt. Kølereolen kan leveres i forskellige længder og i skinplate eller rustfri udførsel.



Linda's



På Immervad, i hjertet af Århus, har Linda's sandwichbar til huse. Her passerer dagligt rigtig mange folk forbi.

For at udnytte sin strøgplacering optimalt har indehaveren investeret i en Prestige-køledisk, som kan køres direkte ud i udstillingsvinduet. Herved bliver de lækre sandwich præsenteret i øjenhøjde, og det kan mærkes på salget!



At de sultne blikke altid har et bugnende vareudbud at kigge på sikres i en håndvending, idet disken fyldes op bagfra.

Køledisken er udstyret med hjul, hvilket letter rengøring af såvel disk som gulv.

I butikken ekspederes der også fra en Prestige-disk. Disken er foruden at være elegant og strømlinet også meget rummelig.

På overhylden er der supplerende plads. I dette tilfælde er hylden anvendt til dressinger og kager.

Bag på disken er der endvidere opbevaringsplads i de kølede magasiner.



Diskene er forsynet med tophængslet glas med hydraulisk løft. Det gør det let at klare både rengøring og vareopfyldning.

Butikkens indehaver har valgt at få Prestige-kassepodier med taskehylder integreret i begge ender af disken. To kasser afkorter ekspeditionstiden.

Alle diske er forsynet med frontdekors i pæretræ.

Produktinformation:

Prestige-ekspeditionsdisken fra den portugisiske producent Jordão fås i forskellige længder, med indbygget eller for separat kompressor. Disken kan leveres i skinplate eller i rustfrit stål. Disken fås med bund- eller tophængslet glas.

Hos Linda's har man valgt en lige disk, men Prestige-disken kan også leveres med 45° eller 90° hjørner.

Det er den lokale autoriserede kølemontør, der står bag installationen af kølediskene.



Indstiksstativ til bageriplader



Indstiksstativ til Jordão køle og fryseskabe ét og to fags

Hyldeerne udtages af køle-/fryseskabet og indstiksstativet passer lige ind. Nemt at tage ud igen for rengøring.

Indstiksstativet har plads til 25 danske bageriplader 460 x 610 mm. Vinklerne går kun 20 mm ud, så du kan let springe hvert andet stik over, hvis du vil sætte højere ting ind, uden at kagerne skæres i stykker af vinklerne.

Indstiksstativet er udført i firkantede rustfri stålør og er helsvejst. Det betyder, at det er meget robust. Vinklerne kan ikke falde ned ved et uheld, som det er tilfældet med systemer med løse vinkler.

Yderligere oplysninger:



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