

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

