

# HOTEL HANSTHOLM



Hotel Hansthholm har gennem årene været rammen om mange succesfulde kurser, møder, konferencer og kongresser.



Hotel Hansthholms restaurant er anerkendt i såvel ind- som udland for sit gode gourmetkøkken.



I forbindelse med modernisering af køkkenet valgte hotellet at få lavet køle- og fryserumsløsning med modulrum.



Når man indbygger modulrum i en eksisterende bygning, som det er tilfældet her, kan der være behov for, at der bliver taget højde for de eksisterende forhold. En specialløsning sikrede, at Hotel Hansthholm fik størst muligt udbytte af de nye modulrum.



Grøntkølerummet er skræddersyet med skrå hjørner, der skjuler faldstammer. Derudover er loftet forsynet med inspektionslem, hvorigennem, der er adgang til el-installationer m.v. Løsningerne er præfabrikerede fra fabrikken og lige til at montere.



For at opnå god pladsudnyttelse, ikke mindst i højden, er kølerummet udstyret med reoler.

Hylterne fås i kunststof, aluminium eller rustfrit stål.



Et hotel med gourmet-køkken har også brug for et velforsynet vin-depot. Her et kig ind i vinkølerummet, der er integreret i bygningen.



## **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 "skrædder-sys" i den ønskede størrelse.

**Yderligere informationer:**  
[www.daencker.dk](http://www.daencker.dk)