

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

