

# LA BAGUETTE Charlottenlund



Indgangen til den flotte bagerbutik:  
La Baguette, Charlottenlund.



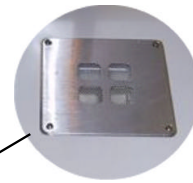
Bagerbutikken har investeret i et modul-  
fryserum fra den tyske producent  
CELLTHERM.



Her ses fryserummet forfra, hvor stikvogn-  
ene med bagerbrød køres direkte ind i  
fryserummet.

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.



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

Øverst til højre ses kompressoren til kø-  
lerummet. 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 drikke-  
varer.

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 mo-  
dulmål på 17,5 cm. spring i længden og  
bredden samt 15 eller 30 cm. spring i  
højden.

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



Til at kunne køre stikvognene ind i fryse-  
rummet har "La Baguette" som supple-  
ment valgt en opkørselsrampe.

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