

Seest Smørrebrød og Diner Transportable



Der er ikke noget så dejligt som at sætte tænderne i et stykke velsmurt dansk smørrebrød. Hos Seest Smørrebrød og Diner Transportable er de eksperter i lækkert, højtbelagt smørrebrød. De stiller store krav til kvaliteten og forlanger derfor meget af hjælpemidlerne.

Seest Smørrebrød og Diner Transportable gik til den autoriserede køletekniker og stillede opgaven: God varepræsentation, effektiv køling og mindst mulig udtørring. Køleteknikeren måtte til sydligere himmelstrøg for at finde den rette løsning. Valget faldt på en Jordão Fundador køledisk.

Ekspeditionspladen er med sine 100 cm. 10 cm. højere end normale diske. Det giver plads til det ekstra store køleelement, så man kan undvære ventilation.



Bunden er opdelt i skuffesektioner, så man kan trække det hele ud. Det giver let tilgængelighed til varerne og letter også rengøringen.

Produktinformation: Fundador ekspeditionskøledisk

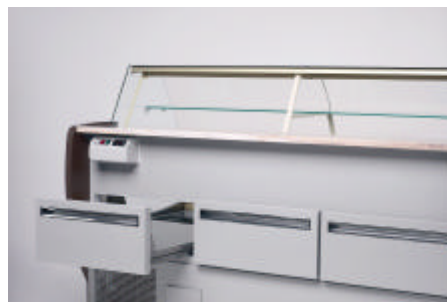
Fundador kølediskene er beregnet til konditorier, delikatesse og smørrebrødsforretninger samt café miljøer.

- Længder: 105, 147, 213 og 279 cm
- Kan sammenbygges i forskellige længder
- Indbygget eller separat kompressor
- Med udtræksbund
- Mange dekormuligheder
- Buet glas

Yderligere informationer:
www.daencker.dk



Et praktisk ekstra tilbehør er plexiglas skydedøre i ryggen. Det sparer på den dyre kulde.



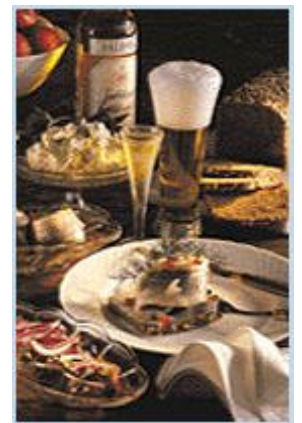
Der er køl i bunden af Fundador disken og på de to nederste hylder i montren:

Øverste hylde er uden køl (dvs. har rumtemperatur)

Anden hylde ligger ca. 5°C under rumtemperaturen .

Tredje hylde ligger på ca. + 6°C

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



Velbekomme!