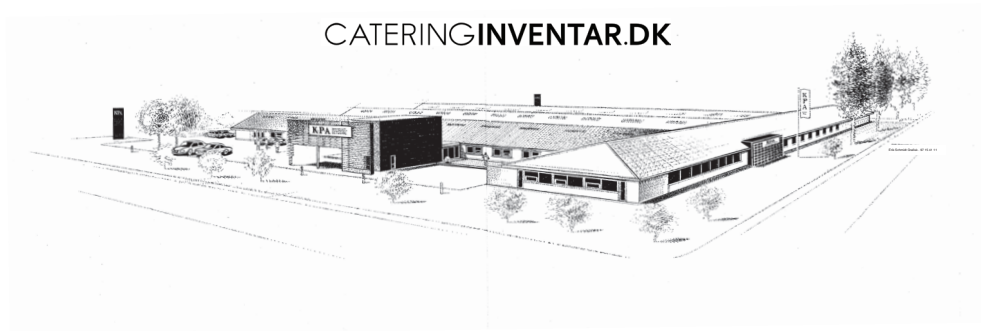




CATERINGINVENTAR.DK



GUIDE TIL KOGE, VARME OG STEGE SERIER

INDHOLDS FORTEGNELSE

GUIDE

GENERELT OM KOGESERIER	3
EL ELLER GAS	4
GASTYPER, MONTERING OG GODKENDELSE	5
DEN GODE GRILL (EL & GAS)	8
STEGEPLADER (EL & GAS)	9
TURBOSTEGERE	14
FRITURE	15
KOGEBOARD	23

PRODUKTER

DET BEDSTE VI HAR	6
VORES STEGEPLADER	10
EL GRILL & ANDRE ALTERNATIVE TIL GAS	12
VORES TURBOSTEGE	16
VORES FRITURE	18
INDUKTIONS KOGEBOARD	24
GAS KOGEBOARD	25

OM OS

FINANSIERING	18
VI STÅR BAG	19

CateringDELUXE

Et produkt fra øverste hylde af vores sortiment.

CateringVALUE

Når både pris og kvalitet er vigtigt.

CateringBUDGET

Et fint basisprodukt hvor prisen er i højsæde.

GENERELT OM KOGESERIER

Når man snakker 600-700-900 serie er det i virkeligheden dybden man kigger på. En 600 serie er altid 60 cm i dybden, en 700 serie er altid 70 cm i dybden og en 900 serie er altid 90 cm i dybden.

Når dybden er fundet snakker man herefter som single, dobbelt eller trippel enheder af 30-40 cm bredde. Det er nemmest at forstå hvis vi eks. snakker en stegeplade, som vil have henholdsvis 1, 2 eller 3 zoner og være tilsvarende brede (f.eks. 40-80-120 cm. bred).

Desuden findes en række "ukurante" enheder, som ikke er en del af en egentlig serie. Det kunne være en pølsesteger, en bordmodel af en stegeplade eller lign.

Få et kølebord under din kogeserie
– den nye trend

En ny trend der vinder mere og mere indpas er at benytte et lavt kølebord eller frostbord under kogeserien. På den måde har du råvarerne lige ved hånden når de skal tilberedes. Det kunne eksempelvis være en skuffe med frosne pommes frites under frituren eller en låge med køl fyldt med friske bøffer til burgeren.



EL ELLER GAS

Vi bliver ofte spurgt om hvad der skal vælges. De fleste hælder til EL fordi det er nemt og driftssikkert – dog med undtagelse af kgebordet og grillen, som vi langt oftest sælger til gas.

Vores erfaringer siger at der er mere vedligeholdelse på gas fordi dysser, vågeblus og brændere skal rengøres i langt højere grad en ved el-udstyr hvor varmelegemerne er mere indkapslede.

Omvendt er en KW varme billigere at lave via GAS end den er via EL, hvorfor det selvfølgelig trækker i den anden retning.

Særligt ved gasudstyr skal vi dog bemærke at det i højere grad betaler sig at betale lidt mere for varen fordi det betyder en masse for kvaliteten, pålideligheden og holdbarheden af udstyret. Desuden også for rengøringsvenligheden.

Kvalitet og pris hænder også sammen på el-udstyr, men her er forskellen lidt mindre og man kan også få et ret anstændigt stykke udstyr for en relativt lav pris.

GASTYPER, MONTERING OG GODKENDELSER

Alt vores udstyr er godkendt til både naturgas og flaskegas. En lang række af Fagors produkter er desuden godkendt til bygas.

Det er meget vigtigt såfremt du køber gasudstyr fra tyskland, sverige eller andre onlineforhandlere at du har styr på gastyperne i Danmark. I Tyskland og mange andre EU lande benytter man nemlig ikke samme gastryk på gasflasker som vi benytter i Danmark. Har man ikke styr på dette er udstyret faktisk ulovligt at benytte – og brand ifbm. f.eks. forsikringssag vil give en stor udfordring i forhold til erstatning.

Husk for øvrigt at gasudstyr skal godkendes, testes og indreguleres af en autoriseret gasmontør før det lovligt kan tages i brug.

DE BEDSTE GRILL TIL GAS



Se mere >

16.495 Kr.

Gasgrill,
Fagor, B-G9101
Dobbelt

Se mere >

CateringVALUE

12.695 Kr.

Lavastengrill
Fagor, BG7-10, Double,
Støbejern el. jernriste



12.495 Kr.

Grill dobbelt (vapor)
North Catering T-702
m/ vand til GAS 22 kw

Se mere >



DEN GODE GRILL

(EL & GAS)

Trenden indenfor grill er at lavastenene forsvinder eller udgår. De fleste producenter laver nu vand-grill eller grill produceret uden lavastenene. Mange er dog stadig vilde med den gode grillsmag som er forbundet med den røg og ild der opstår når fedtstof lander på lavastenene.

Vi ser også flere og flere grill til EL på markedet. Disse er meget rengøringsvenlige og pålidelige og er derfor værd at tage i betragtning også.

STEGEPLADER

(EL & GAS)

En god stegeplade har en kraftig støbejerns stegeflade og kraftige varmelegmer. De bedste stegeplader vi har i stortiment kommer fra Fagor og danske FKI (grillbarernes foretrukne). Skal det være ekstra godt og rengøringsvenligt skal du gå efter en stegeplade med Chrome belægning. Det giver en slip-let-overflade som giver et rigtig flot stege-resultat og let rengøring.

Vores stegeplader fra Sybo og Asber er vores mest populære stegeplader – her får du rigtig meget for dine penge.

Skal du stege pølser på stegepladen er det vigtigt den ikke har for mange kw – så sprækker pølerne. Skal du omvendt stege mange frosne bøffer er det meget vigtigt at du vælger en med mange kw, så bøffen bliver stegt og ikke kogt i sit eget vand.

Se mere på side 14.

10

VORES STEGEPLADER



CateringVALUE

3.495 Kr.

Stegeplade

Sybo GH-820,
400v m/ 2 Zoner

Se mere >



CateringVALUE

8.395 Kr.

Stegeplade dobbelt,

ASBER EFTE-800 til EL
Fåes også til Gas

Se mere >

11

CateringDELUXE

12.895 Kr.

Dobbelt Stegetop

FAGOR, EL
Flere varianter



11.300 Kr.

Stegeplade

FKI FL 9660

Se mere >



CateringDELUXE

7.495 Kr.

El stegeplade

Fagor FTE7
Single eller dobbelt,
flere størrelser

Se mere >



12

EL GRILL & ANDRE ALTER- NATVER TIL GAS



21.750 Kr.

Elektisk Grill
Fagor B-E9101
Dobbelt

Se mere >

13

CateringVALUE

6.895 Kr.

Lavastensgrill m/ Gas
Amitek,
Single el. dobbelt

Se mere >



8.895 Kr.

Lavastengrill
GL-60 GLS,
RM Gastro



4.989 Kr.

Grill dobbelt (vapor)
North Catering T-702
m/ vand til GAS 22 kw

Se mere >



FRITUREN

Der findes rigtig mange forskellige friturer. Skal du have en friture til gas er vores ubestridte favorit fra Fagor. Vi benytter denne model i vores egen udlejningsafdeling fordi den efter vores mening er den eneste der virkelig kan holde til et massivt pres.

Er vi i stedet ovre i EL-friturer er mulighederne mange – her er rigtig gode bud til mere budgetvenlig pris.

Nogle tror fejlagtigt at det udelukkende er mængden af olie der afgør hvor hurtig frituren er. I virkeligheden er det væsentligt at kigge på hvor mange kw der er pr. liter fritureolie – det fortæller nemlig noget om den faktiske effekt i forhold til indhold.

Vælger du en friture med for lav effekt i forhold til dit behov vil du opleve at olien nedkøles når der gang på gang kommes frosne pommes frites ned i karret. Det betyder at din pommes frites suger olien og bliver slatne i stedet for sprøde og skarpe. Dertil selvfølgelig også det faktum at tilberedningstiden bliver meget længere.

TURBOSTEGEREN

(Alternativ til stegepladen)

Til den travle burgerbar eller take-away sted anbefaler vi Turbostegeren. Denne steger fra top og bund og giver et ensartet resultat – og på den halve tid.

Kogningen af turbostegere er uden tvivl danske FKI, men vi har fundet et rigtig prisstærkt alternativ fra vores gode leverandør RM Gastro.

Se mere på næste side.

VORES TURBOSTEGER



CateringDELUXE

32.125 Kr.

Turbosteger / TOPMODEL

Turbomatic Kontaktgrill,
FKI topkvalitet, fåes i
flere varianter

Se mere [➤](#)

10.895 Kr.

Turbosteger
RM Gastro
Single m/aut. løft

Se mere [➤](#)



13.795 Kr.

Turbosteger
RM Gastro
Double – m/manual. løft

Se mere [➤](#)



18

VORES FRITURE

Det bedste!



CateringDELUXE

17.895 Kr.

Gasfriture
Fagor FG7-10
2x15L

Fåes også i en
elektrisk udgave

Se mere >

19

20.895 Kr.

Friture elektrisk
Fagor m/ 2 kar

Fåes i flere
varianter.

Se mere >



CateringDELUXE

29.895 Kr.

Friture / TOPMODEL
FKI FKE serie
2 Kar

Se mere >

20

VORES FRITURE

Bordmodeller af rigtig god kvalitet



7.895 Kr.

Friture
Amitex FC120
Kraftig 9+9 kW model
2x 12 L

Se mere >



CateringVALUE

3.595 Kr.

Elektrisk Friture
FE-77V, 6 kw
RM Gastro

Se mere >

21

4.970 Kr.

Frituregryde
Hendi Mastercook Digital
m/ tappehane
2x 8 L

Se mere >



2.395 Kr.

Elektrisk friture
FE-07T , RM Gastro
Kraftig 6 kw effekt

Se mere >



5.895 Kr.

Elektrisk Friture
FE-1010T RM Gastro
2x 11 liter



VORES FRITURE

De skarpeste til prisen

13.895 Kr.

Friture
RM Gastro
2x 17 L, 27 kw

Se mere >



CateringVALUE

12.995 Kr.

Friture
RM Gastro FE 61/13ELT
2x 9,9 kw, høj effekt pr.
liter fritureolie

Se mere >

KOGEBOARD

EL & GAS

Et kogeboard er næsten uundværligt i ethvert køkken. Nogle bruger det mere end andre. De fleste ønsker sig et industrielt induktionskogeboard, men et sådant kogeboard koster i omegnen af 50.000 kr. såfremt der skal være en kraftig effekt og 4 blus.

Det bedste alternativ hertil er et gaskogeboard – her får du samme øjeblikkelige regulering af effekten. Fra nul til fuldt blus på et splitsekundt.

24

INDUKTIONS KOGEBORDE

Til dem der vil have det bedste



49.895 Kr.

Induktions kogeplader
FAGOR C-1945
4 blus

Se mere >



28.495 Kr.

Induktionskogeplader
FAGOR C-1925
2 Blus

Se mere >

25

GAS KOGEBORD

Det bedste fra vores sortiment



9.395 Kr.

Gaskogebord
700 Serie
Fagor CG7-40
4 Blus

Se mere >



11.795 Kr.

Gaskogetop
900 Serie
FAGOR C-G940
4 Blus

Se mere >

GODE EL KOGEBORDE

Til rigtig gode priser



12.495 Kr.

Kogebord til EL
RM Gastro
SPL 90/80 E

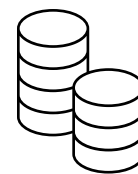


10.695 Kr.

Elektrisk kogebord
ASBER ASE-40
m/ 4 store blus

Fåes også i varianter
med flere blus

Se mere >



FINANSIERING

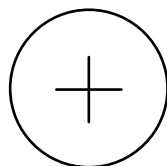
Leasing af storkøkken –
eller vælg en afdragsordning.

Leasing af storkøkken eller måske bare en afdragsordning. Vi har flere forskellige muligheder hos Cateringinventar.dk, så du nemt kan komme igang med dit storkøkken selvom budgettet er stramt.

Vi samarbejder med dygtige partnere på finansieringsfronten og tjener ikke noget på at tilbyde denne service. Det eneste vi ønsker er at hjælpe dig igang med dit nye storkøkken på den mest fordelagtige måde for dig. Ønsker du at lease dit storkøkken er Cateringinventar.dk det rigtige valg.

Hos Cateringinventar.dk har vi flere forskellige muligheder for finansiering, nemlig afdragsordning eller leasing. Vores afdragsordning baseres på et lynhurtigt kredittjek – få svar på kun 10 minutter. Afdragsordninger kan baseres på køb fra 3.000 kr. – 32.000 kr. excl. moms.

Leasing er en anden fordelagtigt mulighed for finansiering. Leasing starter ved 10.000 kr. excl. moms og der er principielt ingen øvre grænse. Leasing baseres på kreditvurdering og det er ikke nødvendigvis et krav at man ikke er registreret i RKI.



VI STÅR BAG

En lang række hjemmesider der byder på mange spændende kvalitetsprodukter og services.

www.gastrobutikken.dk

Køkkenredskaber hører sig til i et rigtig køkken, og netop at have de rette køkkenredskaber kan være afgørende, hvis man vover sig ud i gastronomiens verden.

www.profvask.dk

Hos profvask.dk finder du landets bedste industri vaskemaskiner og tørretumblere, samlet på et sted.

www.Industriopvasker.dk

På industriopvasker.dk finder du et bredt udvalg af industri opvaskemaskiner og tilbehør, til industri- og storkøkkener.

www.altilbordet.dk

Vi er leverandør af danmarks største udvalg af produkter til dit bord – både hverdags bordet og til festlige lejligheder.

www.wallshop.dk

Konceptet er helt enkelt – vi har koncentreret os om alt til væggen. Både når det drejer sig om beklædning af selve væggen i form af murstensskaller, akustikpaneler eller når det gælder pynt i form af hylder, lamper, billeder mv.

www.knivblokken.dk

Knivblokken har Danmarks største udvalg af køkkenknive til private! Vores vision er at samle alle større knivbrands, og det vigtigste tilbehør dertil, i én webshop.

CATERING EMBALLAGE.DK

Cateringemballage.dk er leverandør af danmarks bedste emballage løsninger til både private og erhverv. Vores mange produkter til catering- og transportemballage, er både emballage, der holder maden i den rette temperatur under transport og som præsenterer maden bedst muligt ude hos dine kunder.

RESTAURANT INVENTAR.DK

Restarantinventar.dk leverer det mest efterspurgte udvalg af møbler og inventar til restauranter, cafeer, pizzeriaer, kroer og andre professionelle brugere til markedets bedste pris. Vi tager altid udgangspunkt i kundens behov og indretningsønsker.

CATERING UDLEJNING.DK

Når du skal leje udstyr til festival, events eller til et midlertidig opstået behov ved vi at driftssikkerhed er vigtigt. Hos Cateringinventar.dk får du du udstyr der har været anvendt ganske lidt. Langt størstedelen af vores udljningsudstyr bliver udlejet mellem 5-10 gange før vi sælger udstyret i vores brugtafdeling.

Le menu

Et festmåltid er mange ting; en 80 års fødselsdag, et bryllup eller måske "bare fordi". Uanset anledning finder vi alle leverandører i dit område hos lemenu.dk. Vi er Mad ud af huset på den lette måde og giver dig noget nyt på menuen. Det gode måltid er en meget vigtig del af en god aften og et vellykket arrangement. Vores fornemmeste opgave er at give dig et nemt overblik over alle de leverandører, som tilbyder mad ud af huset i dit område.



CATERING INVENTAR.DK

Omdrejningspunktet i vores mange forretninger er altid god gastronomi og hyggelige omgivelser.

Det hele startede med salg af brugt storkøkkenudstyr tilbage i 1994. I mange år var inventarsalget en sidebeskæftigelse til den daglige drift af en velrenommeret slagterforretning - Lind Slagter - som senere også blev til et moderne supermarked. En stor del af forretningen bestod desuden af mad-ud-af-huset, hvilket satte store krav til maskinernes kapaciteter og pålidelighed.

Supermarked og slagterforretning blev solgt i 2007 og inventarsalget blev herefter hovedforretningen.

I 2012 skiftede vi navn til Cateringinventar.dk og vi begyndte at importere fabriksnyt storkøkkenudstyr fra hele europa. Samme år stiftede vi vores importselskab Kpa Import ApS.

Herefter tog det hele fart. I dag er vi 29 motiverede medarbejdere og hertil en lang række eksterne samarbejdspartnere i ind- og udland.

Det er gået stærkt og i 2018 er vi for 6. gang i streg blevet kåret som Børsen Gazelle - i alt har vi nu 8 gazelle statuer, fordelt på 2 selskaber.