



Gekoeld portioneermeubel

Assemblage is de trend. Veel organisaties willen graag overstappen op deze vorm van ontkoppeld koken. Echter, zij worden dan vaak geconfronteerd met forse investeringen in klimaatbeheersing en de hierbij behorende bouwkundige werkzaamheden. Daarnaast vormen de arbeidsomstandigheden van het werken in een geconditioneerde portioneer ruimte een mogelijk obstakel. Dit is nu verleden tijd!

Bert Muller ontwikkelde samen met Silver King een gekoeld portioneermeubel dat een relatief lage investering vergt en tegemoet komt aan een prettige werkomgeving.

Gegarandeerd gekoeld

Door het unieke koude luchtgordijn over de gastronormbakken, blijven de koelvers of diepgevroren producten beneden de eis van 5 graden. Daarnaast biedt het meubel plaats voor gekoelde opslag van uw producten. Wanneer er niet geportioneerd wordt, kan met behulp van één beweging alle Gn-inzetbakken eenvoudig en hygiënisch worden afgesloten. Door zijn beperkte omvang, zijn de meubels ook geschikt voor kleine ruimtes. Bovendien zijn de portioneermeubels mobiel en hierdoor kan de ruimte eenvoudig schoongemaakt worden. Zo bouwt u eenvoudig en snel uw portioneer ruimte om tot een moderne assemblageruimte!

Wij laten u graag kennis maken met de organisaties die u reeds zijn voor gegaan. Het portioneermeubel is leverbaar in drie uitvoeringen:

2x 1/1Gn (één-deurs)

3x 1/1Gn (twee-deurs)

4x 1/1Gn (twee-deurs)

Alle uitvoeringen zijn verrijdbaar en stekkerklaar 230V.





Gekoeld portioneermeubel



Kunststof afzetrand voor het plaatsen van mis en place en het laten rusten van de armen (ARBO).

Koude luchtgordijn over de volledige breedte, die koeling geeft aan uw koelvers- of diepvriesproduct volgens de geldende temperatuurnormen.



Afsluitbaar in één handbeweging. Voorkomt onnodig koude verlies en is bovendien hygiënisch. Levert minder afwas op doordat u geen Gn-deksels nodig heeft.



RVS achterwand met kunststof stootrand en spiraalroer. Verzwaarde constructie van 4 zwenkwielen, waarvan 2 geremd.

Direct binnen handbereik de aanvulling voor de uitschepbakken. Tijdsbesparend en continuïteit tijdens het uitschepproces.



BERT MULLER



Bezoekadres: Dijnselburgerlaan 3, 3705 LP Zeist

Postadres: Postbus 216, 3700 AE Zeist

T 030 695 08 14, F 030 695 72 44,

E info@bertmuller.nl, W www.bertmuller.nl