



PRODUKTKATALOG
2018

Hvis du sidder med dette katalog i hånden, er du sikkert forbundet med fødevarebranchen på en eller anden måde. Det kan være, at du er indkøber i en større organisation, ansvarlig for en kantine eller ejeren af et mindre spisested. Uanset, hvad dit arbejde består af, har vi haft dig med i tankerne i udarbejdelsen af dette katalog.

De næste mange sider er vores bud på, hvordan du kan skabe succes i din forretning. Udvalget er baseret på mange års erfaring og den løbende feedback, vi har fået fra vores kunder i årenes løb. For når det kommer til stykket, er der ikke nogen der kender produkterne bedre, end de personer der bruger dem til dagligt. Det er såre simpelt. For os har det også været vigtigt at følge med tiden. Der er jo en konstant udvikling i måden at gøre tingene på og nye regler fra myndighederne. Det har vi også tænkt på, således at du trygt kan handle hos os.

I bund og grund elsker vi det, vi laver. Vi får et kick ud af, at det går vores kunder godt. Vi tager på messer hvert år og rejser ud i den store verden for at få inspiration – for det er herude, vi får de bedste ideer. Det er de ideer, vi deler med vores kunder. For når det går godt for dem, går det godt for os.

Indhold

Crêpe & vafler	6
Sandwichbar	8
Foodexpo	12
Bageri	14
Café & kaffebar	18
Buffet	22
Pasta	26
Tilberedningsudstyr	28
Restaurant + ting til bordet	32
Engangsservice	34
Køl & frys	42
Røremaskiner	48
Køb og bestilling	51

Crêpe

GODE RÅD TIL OPSTART AF CRÊPEBOD

Den franske specialitet er et oplagt valg for dig, der vil starte en madbod eller foodtruck. Der er en høj avance, minimalt spild, efterspørgslen er konstant året rundt, og muligheden for produktvariation er stor. Det bedste ved det hele er dog, at investeringen i opstartsfasen er relativ lav. Du kan komme i gang for under 10.000 kroner, hvis du har en vogn klar.

Nu er du sikkert interesseret men stadig lidt nysgerrig efter at vide, hvordan man kommer i gang. Vi har heldigvis stor erfaring på området, og kan hjælpe dig godt på vej.

Vigtigst af alt skal du anskaffe dig to enkelte eller én dobbelt crêpemaskine. Det tager cirka 45 sekunder at lave en crêpe, og derfor er det nødvendigt med to bageplader for at følge med. Du bager først den ene side af crêpen på den ene plade og lægger den over på den anden plade for at gratinere den. Det kunne fx være med Nutella og banan. Imens lægger du ny dej på den første plade og fordeler det.

Det giver et godt flow og sikrer, at du kan følge med.

Hvis du samtidig vil lave madpandekager, anbefaler vi, du køber en ekstra plade eller to, da madpandekager ofte skal have en højere temperatur.

Du skal selvfølgelig beslutte dig for, om du vil have en model til gas eller el. Hvis du skal stå udenfor uden adgang til strøm, skal du vælge gas. Den kan tilsluttes både naturgas og flaskegas. Modellen som vi sælger har termostatkfunktion, så maskinen selv regulerer flammen, hvis pladen bliver for varm. Den afgiver meget varme og arbejdstemperaturen er høj. Hvis du derimod har adgang til strøm, vil vi altid anbefale el-modellen til almindelig stikkontakt eller med kraftstik. Gas er normalt billigere end el, men når crepemaskinen først er varm, bruger den ikke så meget strøm.

Crepemaskinerne kan bruges til at lave søde crêpes, madpandekager, varme tortilla og fladbrød m.m.

HVORFOR HAR VI VALGT AT FØRE KRAMPOUZ-MASKINERNE?

Valget faldt på Krampouz, ene og alene fordi vi vil tilbyde verdens bedste kvalitet inden for crêpemaskiner. De modeller (LUXURY), vi sælger, er testet, og kan bruges intensivt i 8-12 timer hver dag uden problemer. Maskinerne har en rigtig god varmefordeling, fastholder en stabil temperatur, og bagepladen er lavet i støbejern. Den er slidstærk, og holder meget bedre end, modeller belagt med porcelæn. Bagepladen er ru, hvilket giver mulighed for at suge olien ind i pladen, hvilket gør crêpen nemmere at vende.

Vi har bl.a. leveret til: Kødbyen Mad og Market, Sønderborghus, Aarhus Street Food, Styrbæks, Vaca, Scandic Hotel Norge og Skigeilo Norge.

På vores søsterside vapa.dk finder du opskrifter, guides, videoer og meget mere!

En forårsdag i 2017 kom kokken Jean-Marc Girard forbi vores kontor, for at høre om udvalget af crêpemaskiner fra Krampouz.

Jean-Marc havde selv sørget for at skaffe en madvogn og en varebil, men manglede stort set alt andet. Crêpemaskiner, klemgrill, chokoladevarmer og tilbehør, samt marketingmateriale i form af logo, visitkort, skilte, hjemmeside og en Facebook-side.

Vi hjalp ham godt i gang med det hele, så han selv kunne koncentrere sig om forretningen og udfordringen med at finde de rigtige pladser til sin crêpebod.

Kun få måneder senere mødte vi igen Jean-Marc på Trøjborg i Aarhus. Her var han fuldt optaget af at lave lækre franske galettes og søde crêpe, til de mange kunder, der konstant stødte til køen, cirka halvanden time efter, han skulle have været lukket.

Jean-Marc er altså et super eksempel på, at en god idé, hårdt arbejde og noget godt udstyr kan blive en stor gastronomisk succes.

JEAN-MARCS VIGTIGSTE TIP TIL DIG, DER VIL I GANG MED EN FOODTRUCK/MADBOD

Du skal selvfølgelig have en god idé og tro på den, men det er vigtigt at f.eks. tage et iværksætterkursus, hvor du finder ud af, hvad du skal huske, når din virksomhed skal starte op.

Man skal være autentisk og holde fast i den gode kvalitet og brænde for kontakten med kunderne!

"Jeg har aldrig været i tvivl om, at jeg ville vælge Krampouz-maskiner!"

- Jean-Marc Girard, Ejer af crêpeboden, Blé Noir



Crêpe & vaffer

DANMARKS STØRSTE UDVALG AF PROFESSIONELLE
CRÊPEMASKINER OG VAFFELMASKINER I HØJESTE KVALITET.



KØLEMONTRE M. 2 HYLDER

Varenr.: UPD 60 Sort / UPD 60 Grå

- Til drikkevarer, dej og andre ingredienser
- Elektronisk styring
- Ventileret køl
- Mål (BxDxH): 42,8 x 38,6 x 85,5 cm.
- Temperatur: +2 °C til +12 °C
- Vandret LED-varebelysning
- 2 stk. justerbare hylder
- Tilslutning: 230 V
- Effekt: 164 W

Kr. 3.650,-



KRAMPOUZ CRÊPEMASKINE TIL EL LUXURY Ø40

Varenr.: CEBIA4A0

- Støbejernsplade
- Temperatur 50 °C til 300 °C
- Tilslutning: 230 V
- Effekt: 3.600 W
- Kan også bruges til at varme tortillaer

Kr. 4.300,-



KRAMPOUZ CRÊPEMASKINE TIL GAS LUXURY Ø40

Varenr.: CGBIC4A

- Støbejernsplade
- Termostatik (regulerer selv flammen)
- Til flaske eller naturgas
- Effekt: 7.000 W
- Gas-maskiner skal monteres af fagmand

Kr. 4.000,-



KRAMPOUZ CRÊPEMASKINE TIL EL - LUXURY Ø40 MED KRAFTSTIK

Varenr.: CEBIA4AQ

- Støbejernsplade
- Temperatur 50 °C til 300 °C
- Tilslutning: 380 Volt (kraftstik)
- Effekt: 3.600 W

Kr. 4.700,-



TORK SERVIETDISPENSER

Varenr.: 122110

- Tag ét ark ad gangen
- Til servietter 16,5 x 21,6 cm.
(Kr. 825/8.000 stk.)

Kr. 329,-



KRÆMMERHUSE TIL SERVERING 1.000 STK.

Varenr.: 131411

- Kræmmerhus i kraftigt pap
- Til crêpe og fish n' chips
- Mål: 16 x 15 cm.

Kr. 1.200,-



EASY CRÊPE SYSTEM

Varenr.: AKE84

- Dejudlægger Easy Crepes til Ø40 cm.
- Inkl.:
 - Øseske, flad dejudlægger i træ,
 - paletkniv i træ, børste til at gøre
 - dejudlægger Easy crepes ren med,
 - og bakke til vand

Kr. 295,-



KRAMPOUZ BELGISK VAFFELJERN

Varenr.: WECABA

- Belgiske vaffer: 4 x 6
- Aftagelige plader
- 180 gr. svingning (god dejfordeling)
- Temperatur 50 °C til 300 °C
- Tilslutning: 230 V
- Effekt: 1.800 W

Kr. 5.400,-



REGULATORSÆT TIL GAS

Varenr.: 30049 + 2 x 35585 + 37002 + 35567

- 1 stk. Lavtryksregulator
til click-on med slangestuds
- 1 stk. Lavtryksslang 1 meter
- 1 stk. Slangespids med muf. 3/8"
- 2 stk. Spændebånd 13-20 mm
- Gasmaskiner skal monteres af fagmand

Kr. 279,-



TILBEHØRSPAKKE TIL CRÊPES

Varenr.: CREPEPAKKE

- 1 stk. Dejudlægger rund
- 1 stk. Dejudlægger flad
- 1 stk. Paletkniv, 35 cm.
- 1 stk. Slibesten
- 1 stk. Fedtudlægger
- 1 stk. Opøser 125 ml

Kr. 699,-



BJØRN TEDDY 5 L

Varenr.: M005-8005Z

- Stærk, testvindende røremaskine
- Dejkrog, spartel og piskeris medfølger
- Tilslutning: 230 V
- Effekt: 500 W

Kr. 5.900,-



KRAMPOUZ CHOKOLADEVARMER

Varenr.: BECIC1AO / BECIC2AO

- Enkelt eller dobbelt
- Til karamel/chokolade/
karrysauce/chilisauce
- Termostat (0-90 °C)
- Tilslutning: 230 V
- Effekt: 185 W / 270 W

Kr. 1.900,- / 3.350,-



NYSESKÆRM 50 CM.

Varenr.: 90587

- Plexiglas
- Mål (LxDxH): 50 x 20 x 27 cm.

Kr. 349,-



Sandwichbar

NÅR DU INDRETTER DIN SANDWICHBAR, ER DET EN FORUDSÆTNING, AT DER ER TÆNKT OVER INDRETNINGEN AF STORKØKKENINVENTARET.

Ofte er pladsen trang, og der vil være en løbende kundetilgang.

Udnyt pladsen under bordet med en backbar eller en underbordsopvasker. Og husk at have plads til vandbehandlingsanlæg, afspændingsmiddel og sæbe ved siden af opvaskeren. Det er vigtigt, at du vælger de rigtige produkter, så du hurtigt og nemt kan betjene kunderne – Herunder kølemøbler med en ventilator, så du kan holde salaten kold og frisk hele dagen.

En af de største udfordringer for sandwichbarer er at kunne holde omkostningerne nede. Problemet er, at der er et stort råvarespild, hvis man ikke har en stor salgsvolumen. De første 6 til 12 måneder er derfor svære at komme igennem.

Vores vigtigste tip er derfor, at man holder sine største udgifter nede. F.eks. at man vælger at investere i kølemaskiner (fx display køleskabe, lagerkøleskabe, kølebrønd og sandwichbord), der både er driftsikre og energivenlige.

Ofte kan man spare flere tusinde kroner om året på at købe energivenlige maskiner. I denne forbindelse anbefaler vi altid GRAM-produkter, når det er muligt.

Ring til os på telefon 42613995 og få hjælp til at vælge maskiner og udstyr til sandwichbarer.



KANTINEKØLER
TEFCOLD - 180 CM.

Varenr.: VVK 38-180

- 8 x GN 1/3
- Mål (LxDxH): 180 x 39,5 x 45 cm.
- Glasopsats
- Elektronisk styring
- Temperaturområde: +2°C til +10°C

Kr. 6.150,-



GRAM SANDWICHBORD
GASTRO K 1407 - 128,9 CM.

Varenr.: 861400951

- Mål (LxDxH): 128,9 x 80 x 113,1 cm.
- 2 stk. GN 1/1 hylder i hver dør
- Ventileret køl
- Temperaturområde: +2°C til +12°C
- Effekt: 279 W

Kr. 37.900,-



KØLEBORD
TEFCOLD - 179,5 CM.

Varenr.: VCK 7310 M BAGKANT

- 3 døre
- Mål: L: 179,5 x D: 700 x H: 92,5
- Bagkant
- GN 1/1
- Elektronisk styring
- Temperaturområde: +2°C til +10°C
- Tilslutning: 230 V
- Effekt: 280 W

Kr. 14.950,-

CILIO CITRUSPRESSER
- MANUEL

Varenr.: 309232

- Dimensioner (BxHxD): 18 x 22 x 43 cm.
- Skålstørrelse: 11 cm
- Kapacitet: I gennemsnit 50 kg frugt per time
- Materiale: Rustfrit Stål

Kr. 950,-



"Førstehåndsindtrykket er, at det er en super god kvalitet, så jeg så meget frem til at prøve den. Købte en kasse appelsiner og så var det i gang. Det var ganske enkelt den bedst og lækreste juice, vi nogensinde har smagt. Lækkert frugtkød og en vild god smag i juicen. Faktisk er den allerede efter et par dage brugt mere end nogen af de andre elektriske maskiner, som vi har stående og fylde. Da der kun er 2 ting der skal vaskes af, er det lynhurtigt at pakke den sammen igen. Så er du også til frisk appelsinjuice, så er det ganske enkelt maskinen, som du skal investere i. Det kan ikke købes eller laves bedre end nu.

Tak for handlen."
- Kenn Olsen, Hvidovre



BACKBAR MED
HÆNGSLET DØR, TEFCOLD

Varenr.: BA10H

- Mål (BxDxH): 60 x 52 x 90 cm.
- Effekt: 210 W
- Temperaturområde: +2°C til +12°C
- Indbygget lys
- To flytbare hylder per sektion
- Lås
- Ventileret køl

Fra kr. 4.700,-



BACKBAR MED
HÆNGSLET DØR, TEFCOLD

Varenr.: BA20H

- Mål (BxDxH): 90 x 52 x 90 cm.
- Effekt: 230 W
- Temperaturområde: +2°C til +12°C
- Indbygget lys
- To flytbare hylder per sektion
- Lås
- Ventileret køl

Fra kr. 6.400,-



BACKBAR MED
HÆNGSLET DØR, TEFCOLD

Varenr.: BA30H

- Mål (BxDxH): 135,5 x 52 x 90 cm.
- Effekt: 230 W
- Temperaturområde: +2°C til +12°C
- Indbygget lys
- To flytbare hylder per sektion
- Lås
- Ventileret køl

Fra kr. 9.200,-



BACKBAR MED
SKYDEDØRE, TEFCOLD

Varenr.: BA20S

- Mål (BxDxH): 90 x 51,5 x 90 cm.
- Effekt: 230 W
- Ventileret køl
- Temperaturområde: +2°C til +12°C
- To flytbare hylder per sektion
- Lås og indbygget lys

Fra kr. 6.400,-



BACKBAR MED
SKYDEDØRE, TEFCOLD

Varenr.: BA30S

- Mål (BxDxH): 135,5 x 51,5 x 90 cm.
- Effekt: 230 W
- Ventileret køl
- Temperaturområde: +2°C til +12°C
- To flytbare hylder per sektion
- Lås og indbygget lys

Fra kr. 9.200,-



KØLEBRØND TEFCOLD,
65,5 CM. DYBE

Varenr.: Se nederst på siden

- Til indbygning/beklædning/nedsækning

Fra kr. 8.350,-*



UNDERBORDSOPVASKER
JEROS 950

Varenr.: Jeros 950

- Mål (BxDxH): 60 x 60 x 82 cm.
- Automatisk sæbedosering
- Indbygget blødgøringsystem
- 4 programmer (1 min 30 sek/ 2 min 30 sek/ 3 min / valgfri)
- Selvrengøringsprogram
- Effekt: 6.800 W

Kr. 21.500,-



FIMAR BRØDVARMER

Varenr.: TOP6D

- Mål (BxDxH): 49 x 25 x 35 cm.
- Kapacitet: 6 toasts
- Timer fra 0 til 15 min.
- Effekt: 3.300 W

Kr. 2.500,-



FIMAR KLEMGRILL

Varenr.: FI-PE35RN

- Mål (BxDxH): 45 x 36 x 20 cm.
- Temperaturområde: 0°C til 300°C
- Effekt: 2.500 W

Kr. 2.900,-



MELAMINBAKKER, SORTE

Fra kr. 34,-**



GASTROBAKKER

Fra kr. 29,-***



SKÆREBRÆT 50 X 30 CM.

Varenr.: Hvid: 1830500 Rød: 1830501 Blå: 1830502 Gul: 1830503 Brun: 1830504 Grøn: 1830505

- Prisen er for 1 stk.
- Farver: Hvid, rød, blå, gul, brun og grøn

Kr. 190,-



BRØDSKÆREBRÆT
MED KNIVHOLDER

Varenr.: 1851470

- Mål (BxDxH): 47 x 25,5 x 3,5 cm.

Kr. 250,-



DYNAMIC SALATSLYNGE E10

Varenr.: E10

- 42 cm. (H) x Ø33 cm.
- 10 liter
- To til tre salathoveder ad gangen

Kr. 899,-



SANTOS 68 MIRACLE

Varenr.: Santos 68

- Verdenskendt juicemaskine
- Mål (BxDxH): 33 x 56,2 x 60,6 cm.
- Tragt: Ø7,95 cm.
- Kapacitet: 140 liter /time
- Effekt: 1.300 W

Kr. 16.800,-

** GN 1/1- 20 mm 89,- GN 1/1-65 mm 189,- GN 1/1-100 mm 239,- GN 1/2-20 mm 49,- GN 1/2-65 mm 99,- GN 1/2-100 mm 129,- GN 1/3-20 mm 59,- GN 1/3-65 mm 89,- GN 1/3-100 mm 99,- GN 1/4-20 mm 34,- GN 1/4-65 mm 69,- GN 1/4-100 mm 93,- GN 1/6-65 mm 59,- GN 1/6-100 mm 69,- GN 2/4-20 mm 99,- GN 2/4-65 mm 109,- GN 2/4-100 mm 139,-

*** GN 2/1-20 mm 135,- GN 2/1-40 mm 149,- GN 2/1-65 mm 175,- GN 2/1-100 mm 199,- GN 2/1-150 mm 299,- GN 2/1-200 mm 383,- GN 2/1- Låg, 89,- GN 1/1-20 mm 86,- GN 1/1-40 mm 89,- GN 1/1-65 mm 98,- GN 1/1-100 mm 136,- GN 1/1-150 mm 174,- GN 1/1-200 mm 198,- GN 1/1-låg, 89,- GN 1/2-20 mm 45,- GN 1/2-40 mm 57,- GN 1/2-65 mm 65,- GN 1/2-100 mm 78,- GN 1/2-150 mm 119,- GN 1/2-200 mm 139,- GN 1/2-låg, 49,- GN 1/3-20 mm 39,- GN 1/3-40 mm 46,- GN 1/3-65 mm 48,- GN 1/3-100 mm 68,- GN 1/3-150 mm 91,- GN 1/3-200 mm 119,- GN 1/3- låg, 46,- GN 1/4-20 mm 29,- GN 1/4-40 mm 44,- GN 1/4-65 mm 45,- GN 1/4-100 mm 61,- GN 1/4-150 mm 90,- GN 1/4-200 mm 101,- GN 1/4- låg, 46,- GN 1/6-65 mm 33,- GN 1/6-100 mm 45,- GN 1/6-150 mm 72,- GN 1/6-200 mm 89,- GN 1/6- låg, 29,- GN 1/9, 65 mm 25,- GN 1/9-100 mm 37,- GN 1/9-låg, 27,-

Vi ses på Foodexpo

18. - 20. MARTS 2018

Foodexpo er Nordens største messe og branchens mødested inden for foodservice, catering, hotel, restaurant og detail.

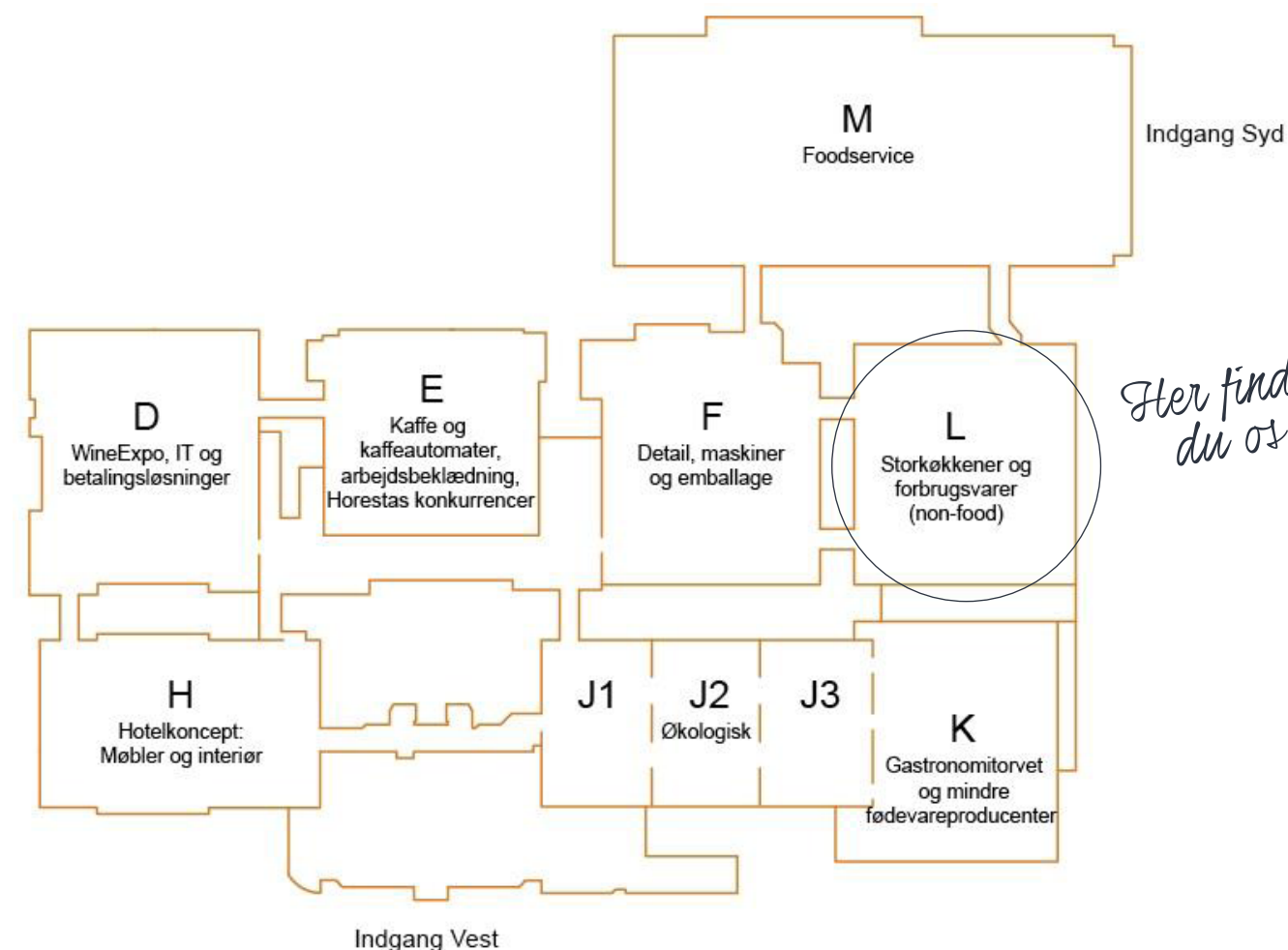
Vi deltager i Hal L med stand nummer 9180.

Her udstiller vi professionelle crêpemaskiner i samarbejde med den franske producent Krampouz. Og for at skabe lidt liv i Hal L har vi valgt at flyve en franskmand til Herning som vil lave lækre smagsprøver og demonstrere, hvad, vi mener, der er verdens bedste crepemaskine.

OM FOODEXPO

På Foodexpo messen i MCH Messecenter Herning kan du opleve 10 store haller fyldt med det bedste fra den danske madverden.

De tre messedage er spækket med oplevelser lige fra fagkonkurrencer og foredrag til trendzoner skabt af Danmarks førende trendeksperter.



ÅBNINGSTIDER

Søndag 18. marts kl. 10.00 - 18.00

Mandag 19. marts kl. 9.00 - 18.00

Tirsdag 20. marts kl. 9.00 - 18.00

Nordens største fødevaremesse





Bageri

DUFTEN I BAGERIET ER MEGET BEDRE,
NÅR MASKINERNE ER DE RIGTIGE.

Vi fører et stort produktsortiment med alt til opstart af bageri. Sortimentet består udelukkende af mærkevarer, der er driftsikre og holder i mange år. Vi kan tilbyde herdovne, afvejere, æltekar, rulleborde, raskeskabe, dele-virkemaskiner, vandblander og meget mere. Vi råder over erfarne bagerikonsulenter, der har mere end 30 års erfaring med bagerimaskiner, og de hjælper dig gerne med at finde den rigtige maskine til dit bageri.

EUROFOURS BAGERIOVNE

Til bagerier og storkøkkener der bager meget, kan vi tilbyde noget unikt i Danmark. Ovne fra den franske ovnproducent Eurofours, der leverer til næsten 150 lande. Du kan se maskinerne i nogle af Paris' mest populære caféer og bagerier.

Det, der gør Eurofours-ovne til noget særligt, er ikke mindst den innovative teknologi og det gode resultat i bagningen. Ovnene er energivenlige, i modsætning til de fleste andre industriovne, og så kan de betjenes vha. et digitalt display, hvor du kan programmere op til 99 unikke opskrifter. Det betyder, at du nemt kan lade dine ansatte betjene maskinen, mens du er væk.

Du kan bruge Eurofours' ovne til alt fra store brød med skorpe til små skrøbelige macarons.

BJØRN RØREMASKINER

Den gode gamle Bjørn røremaskine, der nu går under navnet Varimixer, er det foretrukne mærke blandt de fleste bagere. Det skyldes bl.a. det solide håndværk der stort set ikke kan gå i stykker, og de ergonomiske egenskaber i de nye modeller fra Kodak-serien. Du kan se flere røremaskiner senere i kataloget.

Du kan bruge
Eurofours' ovne til alt
fra store brød med
skorpe til små
skrøbelige macarons.

EUROFOURS STIKOVN CF80, MONTERET

Varenr.: CF80

- Mål (BxDxH): 78,2 x 126,7 x 213,6 cm.
- Touch screen-betjeningspanel
- Regulérbar blæser
- Tilslutning: 400 V
- Effekt: 34 kW, 400 V

Kr. 156.800,-



Se flere
på side
48-50

BJØRN AR40/20 LITER VL 1-S

Varenr.: Ar40/20 VL 1-S

- Mål (BxDxH): 57 x 91,2 x 121 cm.
- Med automatisk hastighedsregulering og kedelsænkning
- Timer med autostop
- Ris, krog og spartel medfølger
- Sikkerhedsskærm i plast med påfyldningshul
- Tilslutning: 400 V

Kr. 92.432,-



JEROS PLADERENSER 9015

Varenr.: Jeros 9015

- Rustfrit stål
- Kan rengøres med vand
- Dobbelt forskræbersystem
- Direkte drevet oliesystem

Kr. 99.000,-



V & WE GELESPRØJTE

Varenr.: Jellyboy

- Mål (BxDxH): 36 x 23 x 30 cm.
- Kapacitet: op til 1 liter
- Vægt: 7 kg.

Kr. 17.500,-



JEROS GROVOPVASKER 9115

Varenr.: Jeros 9115

- Mål (BxDxH): 96 x 59 x 163,1 cm.
- 3 vaskeprogrammer
- Automatisk sæbedosering
- Slutskyllprogram
- Isoleret låg, vaske - og rensetank
- Tilslutning: 400 V
- Effekt: 6.500 W

Kr. 81.750,-



EUROFOURS KONVEKTIONSOVN 5 PL.

Varenr.: Eurofours 5

- Mål (BxDxH): 78 x 103 x 153 cm.
- 40 x 60 cm plader
- 5 stik
- Touchscreen panel og regulerbar blæser
- Tilslutning: 400 V
- Effekt: 10.200 W

Kr. 79.000,-



EUROFOURS KONVEKTIONSOVN 10 PL.

Varenr.: Eurofours 10

- Mål (BxDxH): 78 x 103 x 186 cm.
- 40 x 60 cm plader
- 10 stik
- Touchscreen panel og regulerbar blæser
- Tilslutning: 400 V
- Effekt: 19.700 W

Kr. 89.000,-



BAGEPLADE TIL BAKE OFF MED KANT

Varenr.: Bag-kant

- Bageplade til bake-off
- Mål: 60 x 40 cm.

Kr. 159,-



BAGEPLADE TIL BAKE OFF MED SILIKONEBELÆGNING

Varenr.: Mago-1-1-p-n

- Bageplade til bake-off
- Mål: 60 x 40 cm.

Kr. 249,-



SILIKONEMÅTTE TIL BAGNING

Varenr.: Silpat

- Non-stick-måtte
- Mål: 58,5 x 38,5 cm.

Kr. 189,-



Café & kaffebar

NÅR KERNEN AF DIN FORRETNING ER KAFFE,
SKAL DU IKKE GÅ PÅ KOMPROMIS MED DIT KAFFEUDSTYR.

Caféer og kaffebarer har generelt store krav til kvaliteten af udstyret. En enkelt dag med en nedbrudt espressomaskine kan være katastrofalt. Derfor har vi gennem de seneste par år haft fokus på at udvikle et stærkt varesortiment inden for kaffemaskiner og ikke mindst et stærkt serviceniveau, hvis uheldet skulle være ude med din maskine.

De varer, du finder på de følgende sider, er derfor kun et udpluk af de mange løsninger, vi kan tilbyde. I mange tilfælde findes der tilvalgsmuligheder, og maskinerne kommer tit i forskellige størrelser.

Vi er stolte af at kunne tilbyde udstyr til caféer fra bl.a. Carimali, Thermoplan, Animo, Bunn, Anfim, GRAM og Eurofours.



ANIMO DOBBELT
FILTER KAFFEMASKINE

Varenr.: M102 Animo

- Fire glaskolber 1,8 liter
- Bryggetid: 8 min. per kolbe
- Fire selvregulerende varmeplader
- Mål (BxDxH): 42 x 38 x 62,5 cm.
- Tilslutning: 230 V
- Effekt: 3.500 W

Kr. 6.600,-



ANIMO STORBRYGNINGSANLÆG
2 X 10 LITER

Varenr.: 50010640

- 2 x 10 liter beholdere
- 1 stk. Bryggesøjle
- Bryggetid per beholder: 15 min.
- Mål (BxDxH): 90,7 x 46,5 x 78,5 cm.
- Tilslutning: 400 V
- Effekt: 6.200 W

Kr. 20.800,-

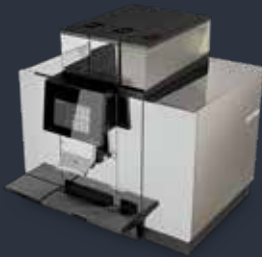


EKA KOMPAKT OVN
MED DAMP

Varenr.: EKF 423 UP

- Mål (BxDxH): 59 x 69,5 x 59,5 cm.
- 50°C til 300°C
- Effekt: 2.800 W

Kr. 5.495,-



THERMOPLAN
BLACK&WHITE4 CTM P RS

Varenr.: BE-41202004

- Fulldautomatisk **"high-end"-kaffemaskine til café
- Op til 180 kopper espresso i timen
- Inkl. Køleskab og kakaofunktion
- Mål (BxDxH): 49 x 60 x 64,6 cm.

Kr. 102.150,-



CARIMALI CENTO 2 GR. LOW
ESPRESSOMASKINE

Varenr.: BE-4120003B

- Italiensk espressomaskine til café
- 2 gruppehoveder
- Boilerkapacitet: 11 liter
- 2 steamere
- 1 varmvandshane
- Programmerbar vandmængde vha. fem valgknapper
- Programmerbar "pre-infusion" på hver af de fem valgknapper
- Trykmåler for boiler og vandpumpe
- Temperaturmåler

Kr. 25.000,-

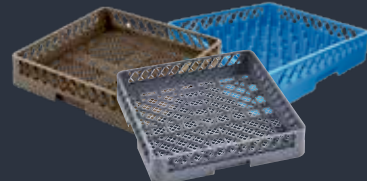


UNDERBORDSOPVASKER,
GAM, MED DRÆNPUMPE,
50 X 50

Varenr.: IGAM 560PSE

- Meget opvasker for pengene
- Mål (BxDxH): 58,5 x 68 x 80 cm.
- 50 x 50 bakker
- Inkl. automatisk sæbe-,dræn-, & afspændingspumpe
- Tilslutning: 400 V
- Effekt: 5.020 W

Kr. 14.989,-



OPVASKEBAKKER 50 X 50

Varenr.: TB-50* CKB-50** DBB-50***

- Vælg mellem:
 - 50 x 50 til tallerken*
 - 50 x 50 til bestik**
 - 50 x 50 neutral***
- Se flere online

Pr. stk. kr. 198,-



BWT AK1030
AFKALKNINGSFLASKE

Varenr.: BWT AK 1032

- Blødgøringsflaske med vandmåler, monteringssæt og SMS-boks.
- Til bl.a. opvaskemaskiner.

Kr. 10.730,-



BACKBAR SBB
MED SKYDELÅGER

Varenr.: SBB 2S

- Dobbelt
- Mål (BxDxH): 86,5 x 49,5 x 87 cm.
- Skydedøre
- Elektronisk styring
- Lås
- Indvendigt lys
- To hylder per sektion
- Temperaturområde: + 0°C til + 10°C

Kr. 4.450,-



BACKBAR SBB
MED SKYDELÅGER

Varenr.: SBB 3S

- Tripple
- Mål (BxDxH): 132 x 49,5 x 87 cm.
- Skydedøre
- Elektronisk styring
- Lås
- Indvendigt lys
- To hylder per sektion
- Temperaturområde: + 0°C til + 10°C

Kr. 6.700,-



KAGEMONTRE
MED TRÆBUND, 50 CM

Varenr.: VL4748

- Populær til opsalg ved disken
- Mål (BxDxH): 50 x 35 x 21 cm.

Kr. 1.300,-

A-SKILT MED KRIDTTAVLE,
50 X 104

Varenr.: 4311104

- Tavlestørrelse: 40 x 54 cm.
- Skiltestørrelse: 50 x 104 cm.

Kr. 379,-



Fang kunderne med gode tilbud

CILIO CITRUSPRESSER
- MANUEL

Varenr.: 309232

- Dimensioner (BxHxD): 18 x 22 x 43 cm.
- Skålstørrelse: 11 cm
- Kapacitet: I gennemsnit 50 kg frugt per time
- Materiale: Rustfrit Stål

Kr. 950,-



ISTERNINGMASKINE E-ICE 21

Varenr.: E-ice 21

- Laver isterninger med hul i midten
- 21 kg./døgn
- Beholder: 7 kg
- Mål (BxDxH): 34 x 54,5 x 69 cm.
- Effekt: 260 W

Kr. 10.450,-



RUND SERVERINGSBAKKE

Varenr.: 9215320

- Mål: Ø: 32 cm
- Non-slip

Kr. 69,-



BARHOLDER TIL
SERVIETTER OG SUGERØR

Varenr.: 9997006

- Passer til servietter 12,5 x 12,5 cm.
- Mål (BxDxH): 24 x 15 x 11 cm.

Kr. 59,-



Buffet

FOR AT DU KAN GIVE DINE KUNDER DEN BEDSTE BUFFETOPLEVELSE, KRÆVER DET, AT DU HAR DET RETTE BUFFETUDSTYR.

Det rette udstyr kan holde varme og kolde retter på den temperatur der forlanges, og konsekvent gøre det i den tid maden står fremme. Det skal kunne leve op til de hygienjeregler, der gør sig gældende, og det skal være nemt for dine gæster at gå til.

Vi har i år sat fokus på at udvikle et større produktsortiment til hoteller. Dette gør sig særligt gældende indenfor kategorien morgenmadsbuffet. Her kan vi nu tilbyde et udvalg af f.eks. varmholdningsudstyr, serveringsplader, morgenmadsdispenser og tænger, som vi hurtigt kan sende fra vores lager. Derudover kan vi også tilbyde et stort udvalg af fuldautomatiske kaffemaskiner og storbrygningsanlæg som er lavet til intensivt brug i fx. hoteller og conferencecentre. Her tilbydes også serviceaftale med hurtig udrykning, hvis noget skulle gå galt med maskinen.

Vi har mange flere buffetvarer på cosina.dk.



HOTPOT 2 X 8 L
Varenr.: FI-BMP 7720
– Mål (BxDxH): 57 x 37 x 28 cm.
– Perfekt til sauce, suppe eller chokolade
– 0-95°C
– Effekt: 1.200 W

Kr. 1.499,-



BAIN MARIE GN 1/1 MED AFTAPNING
Varenr.: CI-BMVM-0
– Mål (BxDxH): 33,5 x 53,5 x 22,8 cm.
– Bakker må være op til 15 cm dyb
– Effekt: 1.200 W

Kr. 1.195,-



CHAFING DISH MED VIPPELÅG
Varenr.: 1460029
– Mål (BxDxH): 67 x 37 x 41 cm.
– Opvarmes ved hjælp af brændepasta

Kr. 1.299,-



SALATBAR ISOLA
Varenr.: Isola
– Mål (BxDxH): 128 x 128 x 168 cm.
– 10 plast kantiner
– Hjul
– LED-belysning
– Ventilert køl

Kr. 33.150,-



VARMEPLADE BARTSCHER GN 1/1
Varenr.: BA-VP1
– Mål (BxDxH): 57 x 30,5 x 4 cm.
– Temperatur: op til 90°C
– Effekt: 150 W

Kr. 1.049,-



SUPPEVARMER 10 L
Varenr.: ST-100
– Mål: Ø: 34,5 cm. H: 36 cm.
– Effekt: 400 W

Kr. 800,-



FRUGTSTATIV I KROM-NIKKEL
Varenr.: 1322480
– Tallerken: Ø21 cm.
– Højde: 48 cm

Kr. 389,-



MORGENMADSDISPENSER I POLYCARBONAT X2
Varenr.: 2480153
– Mål (BxDxH): 26 x 15,5 x 4 cm.

Kr. 795,-



MORGENMADSDISPENSER, 2 X 4,5 LITER
Varenr.: 9936075
– Mål (BxDxH): 35 x 22 x 52 cm.
– 2 x 4,5 liter

Kr. 1.595,-



SERVERINGSPLADE
I SKIFFER GN 1/1
Varenr.: 3310011

– Med skridsikre fødder

Kr. 129,-



SERVERINGSPLADE
I MELAMIN GN 1/2
Varenr.: 9590012

– Vendbar plade

Kr. 148,-



SERVERINGSPLADE
I MELAMIN GN 1/1
Varenr.: 9590011

– Vendbar plade

Kr. 239,-



SERVERINGSBRÆT
I MELAMIN
TRÆ-LOOK, GN 1/1
Varenr.: 9725011

Kr. 289,-



SKE MED HANK,
TIL CHAFING DISH,
10 X 7 CM.
Varenr.: 2190350

Kr. 39,-



PØLSETANG
– 40 CM.
Varenr.: 1666400

Kr. 39,-



DRESSINGSKE,
Ø6 CM., 33 CM.
Varenr.: 2161060

Kr. 49,-



SUPPESKE, 0,2 LITER,
Ø9 CM., 33 CM.
Varenr.: 2085090

Kr. 69,-



BRØDKURV
Varenr.: 3140615

– Mål (BxDxH): 60 x 40 x 15 cm.

Kr. 189,-



KORTHOLDER
I PLASTIC
Varenr.: 1413090

– Mål (BxDxH): 9 x 5 x 6 cm.

Kr. 14,-



BRANDPASTAHOLDER,
6,3 CM. X Ø6,3 CM.
Varenr.: 1460100

Kr. 29,-



KAGEMONTRE /
BUFFETVITRINE
Varenr.: 1326440

– Mål (BxDxH): 44 x 32 x 20,5 cm.
– Bakken måler: 39 x 28 cm

Kr. 395,-



GRIPTANG
– 24 CM.
Varenr.: 1793240

Kr. 29,-



FISKETANG
– 24 CM.
Varenr.: 1795240

Kr. 49,-



ASPARGESTANG
– 24 CM.
Varenr.: 1796240

Kr. 39,-



PINCETTANG
– 31 CM.
Varenr.: 7069310

Kr. 29,-



RUNDT SERVERINGS-
BRÆT I TRÆ, Ø 25 CM
Varenr.: 1850250

– Højde: 1,5 cm.

Kr. 79,-



UNIVERSALTANG
– 40 CM.
Varenr.: 1599400

Kr. 30,-



UNIVERSALTANG
– 30 CM.
Varenr.: 1599300

Kr. 25,-

*Alle lagervarer
leveres næste hverdag
ved bestilling
før kl. 14.*

Pasta

VORES PROFESSIONELLE PASTAMASKINER
FRA ITALIEN GØR DET NEMT AT LAVE FRISK PASTA HVER DAG.

Vi oplever, at forbrugerne i stigende grad efterspørger frisk pasta. Det ses tydeligt i køledisken, hvor flere varianter løbende lanceres. Derfor har vi sat spotlight på en god og populær pastamaskine fra Italien. Det er med pasta, som det er med så meget andet: Billigere at lave det selv. Derudover får du mulighed for at lave pastaen præcis, som du vil have den, og du kan skille dig ud fra konkurrenterne med original frisk pasta.

DET BEHØVER IKKE VÆRE SÅ SVÆRT

Du forestiller dig sikkert et kæmpe arbejde med at lave pastaen og efterfølgende en stor rengøring. Sådan vil du opleve det med den klassiske husholdningsmaskine med håndsving. Det forholder sig dog helt anderledes med en fuldautomatisk pastamaskine.

Pastamaskinerne fra Fimar ælter selv dejen og udtrækker pastaen i den form, du ønsker.

Kort og godt er den lille og kompakt, og findes i tre forskellige størrelser:

- MPF 2.5 (Beholder kapacitet: 2,5 kg/ 8 kg i timen)
- MPF 4.0 (Beholder kapacitet 4 kg / 13 kg i timen)
- MPF 8 (Beholder kapacitet 8 kg / 25 kg i timen)

For langt de fleste restauranter vil MPF 2.5 være en passende i størrelse. Vælger man en af de større modeller, er det fordi, man skal lave meget pasta – enten til videresalg eller til flere salgssteder.

ELEKTRISK KNIV

Man kan vælge at skære pastaen med en kniv, men vi anbefaler at bruge den elektriske kniv, der følger med de to store modeller (MPF 4.0 og 8), og som kan tilkøbes til den mindre model, MPF 2.5. Kniven sikrer, at man får en ensartet længde på pastaen, så det er et must, hvis du vil lave korte pastatyper såsom fusilli. Den fungerer ved, at man sætter den i stikket på siden af maskinen og monterer den let på fronten. Du kan justere knivens hastighed med knappen. Så jo hurtigere kniven roterer, jo kortere bliver pastaen.

HULSKIVER TIL 24 TYPER PASTA

Når du ved hvilken pasta, du skal lave, skal du vælge hvilke hulskiver du vil have med til den. Der findes 24 forskellige skiver, som kan lave alt lige fra nudler til tynde plader til lasagne. De mest efterspurgte hulskiver er fettuccine, fusilli og spaghetti.

LAV PASTA PÅ UNDER 10 MINUTTER

Det er en god ide, at du afvejer mel og har æggene klar, inden du går i gang. Æltningen varer som regel 6-8 minutter. Æltningen er fuldstændt når dejen er grynet. Hvis dejen ikke er det, kan du tilføje lidt vand/mel undervejs.

Når æltningen er som den skal være, trykker du på knappen for udtrækning og der kommer frisk æltet pasta ud af den.

Når du skal skifte skive, kan du lægge den brugte skive i blød i en skål med varmt vand. Det gør det nemmere at rengøre den bagefter.

Citat fra en af vores italienske kunder i Midtjylland, som har haft maskinen i 2 år:

“It's a good machine. Easy to clean. Easy to use. It's as simple as that.”



FIMAR PASTAMASKINE
MPF 2.5

Varenr.: FI-MPF 2.5

- Kan ælte og forme pasta
- Elektrisk kniv kan tilkøbes
- Beholder: 2,5 kg (8 kg. / time)
- Mål (BxDxH): 26 x 60 x 38 cm.
- Tilslutning: 230 V
- Effekt: 370 W

Kr. 13.000,-



FIMAR PASTAMASKINE MPF 4

Varenr.: FI-MPF 4

- Kan ælte og forme pasta
- Elektrisk kniv følger med
- Kapacitet: 4 kg. (13 kg. / time)
- Mål (BxDxH): 35 x 76 x 45 cm.
- Tilslutning: 400 V
- Effekt: 750 W

Kr. 26.000,-



FIMAR PASTAMASKINE MPF 8

Varenr.: FI-MPF 8

- Kan ælte og forme pasta
- Elektrisk kniv følger med
- Kapacitet: 8kg. (25 kg. / time)
- Mål (BxDxH): 45 x 72 x 75 cm.
- Tilslutning: 400 V
- Effekt: 1.000 W

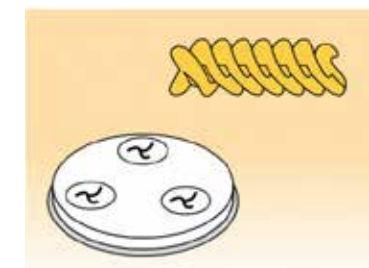
Fra kr. 39.750,-

SKIVER TIL
FIMAR PASTAMASKINE

Varenr.: Skiver

- Bl.a. fettuchine, spaghetti, fusilli, pappardelle
- Skiver til MPF 2,5 og 4: Fra kr. 600/ stk.
- Skiver til MPF 8: Fra kr. 875/ stk.

Fra kr. 600,-



Tilberedningsudstyr

DET VIGTIGSTE UDSTYR I KØKKENET
SKAL VÆRE EFFEKTIVT OG HOLDBART.

*Suppe er en af de
mest profitable retter.
Derfor er
stavblenderen
uundværlig i
køkkenet.*



BJØRN RØREMASKINE KODIAK 20 - GULVMODEL

Varenr.: M020-0076

- 20 liter
- Mål (BxDxH): 62,4 x 79,2 x 136,7 cm.
- Med automatisk hastighedsregulering og manuel kedelsækning
- Timer med autostop
- Ris, krog og spartel medfølger
- Trolley med 5 hjul
- Aftagelig sikkerhedsskærm i plast
- Tilslutning: 230 V
- Effekt: 1.200 W

Kr. 38.511,-



FIMAR STAVBLENDER 30 CM

Varenr.: MX25

- 1300 omdrejninger i minuttet
- Mål (BxDxH): 60 x 13,5 x 10 cm.
- Vægt: 2,2 kg.
- Effekt: 250 W

Kr. 1.495,-



DYNAMIC TRÅDLØS STAVBLENDER 16 CM

Varenr.: MX130

- Brugstid: op til 30 min. ad gangen
- Total længde: 45 cm.
- Stavlængde: 16 cm.
- Diameter: 5,5 cm
- Effekt: 270 W
- Vægt: 1,1 kg.

Kr. 2.390,-



DYNAMIC STAVBLENDER 22,5 CM

Varenr.: MX020

- Total længde: 50,5 cm
- Stavlængde: 22,5 cm
- Diameter: 9,4 cm
- Effekt: 270 W
- Vægt: 1,7 kg.

Kr. 3.350,-



FIMAR BØFSTEGEGRILL
Varenr.: FI-FRY1L

- Mål (BxDxH): 33,5 x 57 x 30 cm.
- Tilslutning: 230 V
- Effekt: Maks. 3.000 W
- Vægt: 22 kg

Kr. 2.900,-



FIMAR BØFFORMER Ø13 CM
Varenr.: FI-HF-130

- Mål (BxDxH): 33 x 25 x 30 cm.

Kr. 1.195,-



FIMAR BÅNDRISTER
TIL HOTDOG BRØD
Varenr.: UT400

- Mål (BxDxH): 53 x 51 x 42 cm.
- Tilslutning: 230 V
- Effekt: 2.005 W

Kr. 9.500,-



PISKERIS 35 CM
Varenr.: 15906

Kr. 69,-



KØDSPYD 20 CM
Varenr.: 1654200

Kr. 45,-



GRYDESKE 30 CM
Varenr.: 1871300

Kr. 11,-



GRYDESKE 35 CM
Varenr.: 1871350

Kr. 14,-



MÅLEBÆGER 1 LITER
Varenr.: 1006100

- Måler i dl.

Kr. 59,-



FINGERBESKYTTER
Varenr.: 6100000

- Rustfrit stål
- 7,5 x 5,5 cm.

Kr. 19,-



VUGGEKNIV
Varenr.: 7050002

- Mål: 18 x 3,5 cm.
- To blade

Kr. 69,-



HVIDLØGSPRESSER
Varenr.: 1587150

- 15 cm.

Kr. 49,-



GRØNTSAGS-
SKRÆLLER
Varenr.: 1599000

- Krom
- 15 cm.

Kr. 24,-



MORTER
MED STØDER
Varenr.: 1407130

- Materiale: Krom-nikkel
- Ø: 13 cm.

Kr. 149,-



VENDER TIL
STEGEPLADE 26 CM
Varenr.: 2095001

- Krom-nikkel
- Perfekt til bøffer

Kr. 49,-



SI MED HANK
Varenr.: 2061160

- Finmasket
- Ø: 16 cm.

Kr. 39,-



FAGOR ELEKTRISK
DOBBELT FRITURE
2 X 15 LITER (700 SERIEN)
Varenr.: CI-FE7-10

- Mål (BxDxH): 70 x 75 x 85 cm.
- Én kurv per kar
- To kar
- 60°C til 195°C

Kr. 18.400,-



SALAMANDER FIMAR
Varenr.: FI-RS40

- Mål (BxDxH): 60 x 37 x 40 cm.
- Flytbar rist
- Tilslutning: 230 V
- Effekt: 2.200 W

Kr. 1.998,-



FAGOR ELEKTRISK
GULVFRITURE 20 LITER
(900 SERIEN)
Varenr.: CI-FE-05 2C

- Mål: 425 x 900 x 850 mm.
- To kurve
- 60°C til 195°C
- Effekt: 18 kW

Kr. 17.295,-



DÅSEÅBNER
TIL BORD
Varenr.: 1583000

- Passer til dåser op til 50 cm høj
- Materiale: Krom-nikkel
- Højde: 61 cm.

Kr. 699,-



SKÆREBRÆT
PROFBOARD PRO
MED AFTAGELIG
SKÆREPLADE
Varenr.: 10003

- Mål: 30 x 50 cm.
- 6 skæreplader i forskellige farver
- Patenteret click on system

Kr. 549,-



DEKORATIONSSÆT
I 7 DELE
Varenr.: 1720007

- Taske med:
- 1 stk. skræller
- 2 stk. pariesiennejern
- 1 stk. kernehusudstikker
- 1 stk. citrusskræller
- 1 stk. smørruller
- 1 stk. canneceur

Kr. 195,-



INFRARØD
TERMOMETER
Varenr.: 1030009

- Temperatur: -20 °C til 320 °C
- Slukker automatisk efter 6 sekunder
- Præcision: +/- 2 °C
- Vægt: 0,17 kg.
- Mål (BxDxH): 15 x 13 x 4,5 cm.
- Inkl. 9 V batteri

Kr. 649,-



Restaurant + ting til bordet

ALLE DE BASALE TING TIL RESTAURANTER
- TIL FAVORABLE PRISER.

Bordet, som dine kunder spiser ved, danner rammen omkring restaurantoplevelsen, og her skal der selvfølgelig være styr på de små ting, som kunden forventer at have ved hånden. Derudover finder du praktiske redskaber til dine tjenere, der skal bruges til at håndtere de ønsker, der må komme fra kunden før, under og efter besøget.

Du kan finde et større udvalg på cosina.dk.



RECEPTIONSKLOKKE,
PREMIUM
Varenr.: 1449000

Kr. 89,-



PROPTRÆKKER
Varenr.: 1581003
- Med træhåndtag

Kr. 19,-



FLASKEÅBNER
Varenr.: 1580170
- 14 cm.

Kr. 15,-



TJENERPUNG
Varenr.: 4400181

- Læder
- Fem lommer
- 1 lynlås
- Mål: 18 x 10 cm.

Kr. 195,-



SERVERINGSBAKKE GN 1/1
Varenr.: 9208530
- GN 1/1 (53 x 32,5 cm)
- Non-slip

Kr. 99,-



BORDKLEMMER TIL DUG
Varenr.: 1474004
- Velegnet til bordplader
op til 2,7 cm tykke
- 4 stk. medfølger

Pr. stk. kr. 15,-



BAKKER GRÅ

Fra kr. 29,-*



BAKKE TIL REGNING
Varenr.: 402180
- Kromnikkel med klips
- 18 x 14 cm.

Kr. 49,-



MENUKORT MED TO LOMMER
Varenr.: 1411002
- Fire sider
- A4 format

Kr. 49,-

* 35 x 27 cm. 29,- (Varenr.: 9220350) 41,5 x 31 cm. 39,- (Varenr.: 9220415) 45,5 x 35,5 cm. 49,- (Varenr.: 9220455) 53 x 32,5 cm. (GN 1/1) 59,- (Varenr.: 9283530)



*Hampi tallerkner
miljørigtigt koncept
der er lavet
af palmeblade*

Engangsservice

EKSKLUSIV OG PRAKTISK
ENGANGSSERVICE TIL
TAKEAWAY OG MADBODER.

Engangstallerkener af mærket Hampi er en miljøvenlig løsning til food trucks, madboder og takeaway-restauranter, der ønsker at servere sine retter på en eksklusiv og naturlig tallerken. Med et rå design kan du give dine kunder en exceptionel oplevelse, der matcher den mad du serverer - med en engangstallerken der er 100% fri for kemikalier og andre tilsætningsstoffer.

ET MUST TIL ØKOLOGISKE KONCEPTER

Sælger du økologisk mad under et koncept, der stiller krav til dine processer og produkter, kan du med fordel vælge Hampi-tallerkener, der er lavet af palmeblade. Skab et 100% miljørigtigt koncept fra dag 1!

Priserne er inkl. miljøafgifter.



HAMPI MILJØFAD,
FIRKANTET, 16 X 13 CM,
100 STK.

Varenr.: 132372-100

Kr. 380,-



HAMPI MILJØFAD, RUND,
Ø25 X 3 CM, 100 STK.

Varenr.: 132377-100

Kr. 495,-



HAMPI MILJØFAD, RUND,
Ø18 X 3 CM, 100 STK.

Varenr.: 132371-100

Kr. 385,-



HAMPI MILJØFAD, RUND,
Ø13 X 3 CM, 100 STK.

Varenr.: 132384-100

Kr. 395,-



HAMPI MILJØSKÅL,
RAAGA BOWL,
11 X 16 X 6 CM, 100 STK.

Varenr.: 132378-100

Kr. 495,-



HAMPI MILJØTALLERKEN,
FIRKANTET L, 25 X 16 CM,
100 STK.

Varenr.: 132375-100

Kr. 445,-



HAMPI MILJØTALLERKEN,
OVAL S, 17 X 11,5 CM,
100 STK.

Varenr.: 132386-100

Kr. 375,-



HAMPI MILJØTALLERKEN,
OVAL L, 26 X 16,5 CM,
100 STK.

Varenr.: 132380-100

Kr. 495,-



HAMPI MILJØTALLERKEN,
OVAL XL, 31 X 18 CM,
100 STK.

Varenr.: 132383-100

Kr. 585,-



HAMPI MILJØTALLERKEN,
RUND DOUBLE,
26 X 16,5 CM, 100 STK.

Varenr.: 132381-100

Kr. 495,-



HAMPI MILJØTALLERKEN,
DYB, 6 X 6 CM, 200 STK.

Varenr.: 13238502-200

Kr. 700,-



TRÆBÅD, BIOLOGISK
NEDBRYDELIG OG
KOMPOSTERBAR, 2.000 STK.

Fra kr. 980,-*

* Lille (5,5 x 7 cm.): 980,- (Varenr.: 133243-2000) Mellem (7 x 11,5 cm.): 1.040,- (Varenr.: 133244-2000) Stor (8,7 x 14,5 cm.): 1.240,- (Varenr.: 133245-2000)

			
KNIV, TRÆ, GASTRO-LINE, 2.000 STK. Varenr.: 5395-2000	GAFFEL, TRÆ, GASTRO-LINE, 2.000 STK. Varenr.: 5396-2000	SKE, TRÆ, GASTRO-LINE, 2.000 STK. Varenr.: 5397-2000	BESTIKTSÆT, GASTRO-LINE, M. BESTIK, SERVIET, SALT OG PEBER, 500 STK. Varenr.: 8390-500
Kr. 626,-	Kr. 720,-	Kr. 900,-	Kr. 600,-

			
BURGERBOKS, BRUN, COATED KRAFT, 12 X 12 X 8,2 CM, 300 STK. Varenr.: 131730-600	BURGERBOKS, HVID, 15 X 15,5 CM, 500 STK. Varenr.: 5763-500	BURGERLOMME, BRUN, 15 X 16 CM, 1.000 STK. Varenr.: 132556-1000	PORTIONSBÆGER, KLAR, 30 ML, 2.000 STK. Varenr.: 5502-2000
Kr. 690,-	Kr. 220,-	Kr. 190,-	Kr. 180,-

			
POMMES FRITES-BAKKE, 15,2 X 8,2 X 4,3 CM, 1.080 STK. Varenr.: 131941-1080	HOTDOG-POSE MED FALS, BRUN, 19 X 7 CM, 1.000 STK. Varenr.: 133049-1000	BURGERPAPIR, RUL-LET, GREASEPROOF, 60 X 45 CM, 1.000 STK. Varenr.: 11148-1000	SANDWICH-PAPIR, BRUN KRAFT, 60 X 45 CM, 1.000 STK. Varenr.: 132557-1000
Kr. 540,-	Kr. 110,-	Kr. 370,-	Kr. 520,-

			
PAPIRPOSE, HVID MED HANK, 5 KG, 18 X 10,5 X 23 CM, 500 STK. Varenr.: 16330-500	ALUMINIUMSBAKKE, FIRKANTET, 435 ML, 1.000 STK. Varenr.: 5747-1000	ALUMINIUMSBAKKE, FIRKANTET, 685 ML, 1.000 STK. Varenr.: 5678-1000	ALUMINIUMSBAKKE, FIRKANTET, 850 ML, 1.000 STK. Varenr.: 5735-1000
Kr. 550,-	Kr. 490,-	Kr. 680,-	Kr. 760,-



		
SALATBÆGER, KLAR MED HÆNGSLET LÅG, OVAL, 250 ML, 600 STK. Varenr.: 5960-600	SALATBÆGER, KLAR MED HÆNGSLET LÅG, OVAL, 375 ML, 600 STK. Varenr.: 5961-600	SALATBÆGER, KLAR MED HÆNGSLET LÅG, OVAL, 500 ML, 600 STK. Varenr.: 5962-600
Kr. 570,-	Kr. 630,-	Kr. 720,-
		
SALATBÆGER, KLAR MED HÆNGSLET LÅG, OVAL, 760 ML, 600 STK. Varenr.: 5963-600	SALATBÆGER, OCAVIEW, MED HÆNGSLET LÅG, 443 ML, 405 STK. Varenr.: 5815-405	SALATSKÅL, KLAR, RPET, 500 ML, 400 STK. Varenr.: 7816-400
Kr. 1.140,-	Kr. 1.008,40	Kr. 500,-
		
SALATSKÅL, KLAR, RPET, 750 ML, 360 STK. Varenr.: 7817-360	SALATSKÅL, KLAR, RPET, 1.000 ML, 170 STK. Varenr.: 7818-170	DESSERTBÆGER, KLAR, LUKSUS, A-PET, 300 ML, 800 STK. Varenr.: 133085-800 – Tilhørende 800 stk. låg (132980-800) til kr. 264,-
Kr. 576,-	Kr. 289,-	Kr. 496,-



Engangsservice

KLASSISKE SUSHIBAKKER OG TILBEHØR TIL TAKE AWAY.

Vi fører et stort udvalg af sushibakker til take away, og her kan du se et lille udvalg af bakker med låg samt tilbehør. Bakkerne er i et klassisk sort design med låg i gennemsigtigt plast, så sushien fremstår elegant med det samme man åbner papirposen.

Se flere varer til sushi-restauranter på cosina.dk.



SUSHIBAKKE, CATER-LINE,
SORT MED LÅG,
16 X 9,1 X 2 CM, 400 STK.

Varenr.: 132860-400

Kr. 920,-



SUSHIBAKKE, CATER-LINE,
SORT MED LÅG,
22 X 9 X 2 CM, 400 STK.

Varenr.: 132861-400

Kr. 1.000,-



SUSHIBAKKE, CATER-LINE,
SORT MED LÅG,
16,5 X 11,5 X 2 CM, 400 STK.

Varenr.: 132862-400

Kr. 960,-



SUSHIBAKKE, CATER-LINE,
SORT MED LÅG,
18,5 X 12,9 X 2 CM, 400 STK.

Varenr.: 132863-400

Kr. 1.160,-



SUSHIBAKKE, CATER-LINE,
SORT MED LÅG,
22,1 X 13,8 X 2 CM, 400 STK.

Varenr.: 132864-400

Kr. 1.380,-



SUSHIBAKKE, CATER-LINE,
SORT MED LÅG,
25,6 X 18,5 X 2 CM, 400 STK.

Varenr.: 132865-400

Kr. 1.900,-



ABSORBER TIL SUSHIBAKKE,
11,5 X 7,5 CM, 3.000 STK.

Varenr.: 5228-3000

Kr. 750,-



SPISEPINDE TIL BØRN, TRÆ,
100 STK.

Varenr.: 132270-100

Kr. 134,-



SPISEPINDE TIL SUSHI,
BAMBUS, 1.500 PAR

Varenr.: 131785-1500

Kr. 390,-



Engangsservice

EKSKLUSIV OG PRAKTISK ENGANGSSERVICE
TIL TAKEAWAY OG MADBODER.

En god mokka fortjener en god kaffekop, men når gæsten har travlt, skal mokkaen med ud af huset. Vi tilbyder derfor en række kvalitetsbægre til kaffe og andre varme drikke. Her i kataloget finder du nogle prisvenlige krus, og hvis du er interesseret i et premium kaffekrus, kan du besøge cosina.dk. Her finder du for eksempel komposterbare krus og Ripple Wrap-krus, der holder bægeret koldt, men kaffen varm.



RØREPIND, GASTRO-LINE,
FSC100%, 19 CM.,
5.000 STK.
Varenr.: 5176-5000

Kr. 300,-



RØREPIND, GASTRO-LINE,
FSC100%, 14 CM.,
1.000 STK.
Varenr.: 5598-1000

Kr. 50,-



RØREPIND, GASTRO-LINE,
HVID POLYSTEREN, 13 CM.,
12.000 STK.
Varenr.: 5177-12000

Kr. 840,-



KAFFEBÆGER, EN-SIDET,
GASTRO-LINE, 10 CL.,
1.000 STK.
Varenr.: 131671-1000

Kr. 490,-



KAFFEBÆGER, EN-SIDET,
GASTRO-LINE, 24 CL.,
1.000 STK.
Varenr.: 131623-1000

Kr. 530,-



KAFFEBÆGER, EN-SIDET,
GASTRO-LINE, 33 CL.,
1.000 STK.
Varenr.: 131993-1000

Kr. 750,-



KAFFEBÆGER, EN-SIDET,
GASTRO-LINE, 36 CL.,
1.000 STK.
Varenr.: 131624-1000

Kr. 810,-



KAFFEBÆGER, EN-SIDET,
GASTRO-LINE, 48 CL.,
1.000 STK.
Varenr.: 131625-1000

Kr. 950,-



DRIKKELÅG, GASTRO-LINE,
TIL 24 CL. KAFFEBÆGER,
1.000 STK.
Varenr.: 5511-1000

Kr. 178,-



DRIKKELÅG, GASTRO-LINE,
TIL 36 OG 48 CL.
KAFFEBÆGER, 1.000 STK.
Varenr.: 5514-1000

Kr. 200,-



KOP-SLEEVE, BRUN,
TIL 24 OG 33 CL, 2.000 STK.
Varenr.: 131716-2000

Kr. 500,-



KOP-SLEEVE, BRUN,
TIL 36 OG 48 CL, 2.000 STK.
Varenr.: 132338-2000

Kr. 540,-



Køl & frys

STORT UDVALG AF KØLE-OG FRYSESKABE
FRA DE BEDSTE MÆRKER.

5 VIGTIGTE TING, NÅR DU KØBER INDUSTRIKØLESKABE

Volumen / kapacitet: Vurder hvor meget plads du skal bruge. I lagerkøle- og fryseskabe skal du tage højde for, at du ikke må stable varer oven på hinanden for at udnytte pladsen. Dette er både uhygiejnisk, da de nedkøles langsommere, og er dyrere i strøm, fordi det kræver mere power at nedkøle varer, der ikke har luft omkring sig.

Mål: Husk at måle op der, hvor køleskabet skal stå, inden du bestiller. Vi skriver bredde, dybde og højde på alle varer, men skulle du være i tvivl, kan du altid kontakte os på telefon 42613995 eller mail info@cosina.dk. Dertil skal du selvfølgelig sikre dig, at du kan få skabet ind gennem døren eller alternativt gennem et vindue.

Energiforbrug: Der kan være stor forskel på to skabes energiforbrug. Husk derfor at tjekke hvor mange kW/24 timer skabet bruger, inden du bestiller.

Placering af skabet: Inden du får leveret dit nye køle/fryseskab, skal du have fundet en god placering. Det er nemlig vigtigt, at skabet står så blæseren kan komme af med luften. Ellers sætter det den på overarbejde, hvilket forkorter skabets levetid og øger energiforbruget.

Temperaturområde: Det er vigtigt at dit kommende køleskab har et temperaturområde, der sikrer korrekt nedkøling af de fødevarer, du vil have i skabet. Nogle fødevarer kræver lavere temperaturer end andre. Fisk bevares bedst mellem 0 og +2 grader, mens fersk kød opbevares ved maks. +5 grader. Drikkevarer skal typisk opbevares ved lidt højere temperaturer.



DISPLAY KØLESKAB CEV 425 CP

Varenr.: CEV 425 CP

- Ventileret køl
- Nettovolumen: 347 liter
- Temperaturområde: +2°C til +10°C
- Udv. mål (BxDxH): 59,5 x 60 x 198 cm.
- Indv. mål (BxDxH): 47 x 44 x 155,5 cm.
- Støj: 45 dB(A)
- Effekt: 295 W
- Energiforbrug: 2,2 (Kwh/24 timer)

Kr. 6.000,-



FLASKEKØLESKAB MED HJUL - SD416

Varenr.: SD 416

- Ventileret køl
- Nettovolumen: 338 liter
- Temperaturområde: +4°C til +10°C
- Udv. mål (BxDxH): 60,5 x 57,7 x 198,1 cm.
- Indv. mål (BxDxH): 48,4 x 48 x 133,4 cm.
- Støj: 55 dB(A)
- Effekt: 280 W
- Energiforbrug: 2,2 (Kwh/24 timer)

Kr. 4.300,-



LIEBHERR DISPLAY KØLESKABE - BCDV 4313

Varenr.: BCDV 4313

- Ventileret køl
- Nettovolumen: 364 liter
- Temperaturområde: +2°C til +12°C
- Udv. mål (BxDxH): 60 x 64,4 x 199 cm.
- Indv. mål (BxDxH): 50 x 50,7 x 162,2 cm.
- Støj: 55 dB(A)
- Effekt: 250 W
- Energiforbrug: 2,0 (Kwh/24 timer)

Kr. 6.600,-



LIEBHERR DISPLAY KØLESKAB - FKVSL 4113

Varenr.: FKVsl 4113

- Ventileret køl
- Nettovolumen: 359 liter
- Temperaturområde: +1°C til +15°C
- Udv. mål (BxDxH): 60 x 61 x 180 cm.
- Indv. mål (B x D x H): 47 x 44 x 161,2 cm.
- Støj: 48 dB(A)
- Effekt: 180 W
- Energiforbrug: 1,27 (Kwh/24 timer)

Kr. 8.350,-



DISPLAY KØLESKAB
- FBC 601

Varenr.: FBC 601

- Ventileret køl
- Nettovolumen: 518 liter
- Temperaturområde: +2°C til +10°C
- Udv. mål (BxDxH): 88 x 68 x 190 cm.
- Indv. mål (BxDxH): 78 x 50 x 148 cm.
- Effekt: 520 W
- Energiforbrug: 5,8 (Kwh/24 timer)
- Maximum rumtemperatur: 32°C

Kr. 12.800,-



DOBBELT DISPLAY KØLESKAB
MED SELVLUKKENDE DØRE
- FS 1202 S

Varenr.: FS 1202 S

- Ventileret køl
- Nettovolumen: 882 liter
- Temperaturområde: +2°C til +10°C
- Udv. mål (BxDxH): 120 x 73,5 x 199 cm.
- Indv. mål (BxDxH): 109 x 57,3 x 153,3 cm.
- Støj: 48 dB(A)
- Effekt: 740 W
- Energiforbrug: 6,84 (Kwh/24 timer)

Kr. 14.500,-



LIEBHERR MINI KØLESKAB
- FKUV1663

Varenr.: fkuv1663

- Ventileret køl
- Nettovolumen: 130 liter
- Temperaturområde: +1°C til +15°C
- Udv. mål (BxDxH): 60 x 61,5 x 83 cm.
- Indv. mål (BxDxH): 44 x 43,5 x 67 cm.
- Støj: 45 dB(A)
- Effekt: 120 W
- Energiforbrug: 0,9 (Kwh/24 timer)

Kr. 7.500,-



TEFCOLD MINIBAR - TM52G

Varenr.: TM52G

- Volumen: 52/50 liter
- Temperaturområde: +2°C til +12°C
- Udv. mål: (BxDxH) 40,2 x 45,0 x 67 cm.
- Indv. mål: (BxDxH) 31,6 x 24,5 x 55,9 cm.
- Effekt: 60 W
- Energiforbrug: 0,91 Kwh/24 timer

Kr. 3.150,-

GRAM - hvis du vil have det bedste

GRAM har vundet priser for at skabe bæredygtige og energieffektive køle- og fryseprodukter, der efterspørges verden over. De holder alle en ensartet og korrekt temperatur fra top til bund. De er utrolig driftsikre og kan klare spidsbelastninger, hvor døren eller lågen åbnes mere end 100 gange i løbet af en arbejdsdag.

Produktsortimentet spænder bredt, og de mange løsningsmuligheder imødeser kravene fra selv de mest krævende storkøkkener. Fabrikken ligger i Vojens, har landsdækkende serviceafdeling og kan tilbyde en relativ kort leveringstid på det produkt, du søger.

Når bestillingen går ind, bliver skabet produceret og leveret inden for 2-3 uger.



GRAM ENERGIVENLIG
DISPLAY KØLESKAB ECO
PLUS KG 70 CCG L2 4N

Varenr.: 960730311

- 2 års garanti
- Ventileret køl
- Mål (BxDxH): 70 x 90,5 x 212,5 cm.
- Plads til 2 GN 1/1 per hylde
- Pedalåbner
- Temperaturvisning i front
- Nettovolume: 458 liter
- Temperaturområde: +2°C til + 12°C
- Effekt: 248 W

Kr. 26.500,-



GRAM ENERGIVENLIG
DISPLAY KØLESKAB ECO
EURO KG 60 CAG L2 4N

Varenr.: 960630321

- 2 års garanti
- Ventileret køl
- Mål (BxDxH): 60 x 85,5 x 212,5 cm.
- Pedalåbner
- Temperaturvisning i front
- Nettovolume: 319 liter
- Temperaturområde: +2°C til + 12°C
- Effekt: 248 W

Kr. 24.900,-



GRAM DISPLAY KØLESKAB
COMPACT KG 610 RG
L2 4N

Varenr.: 866140041

- 2 års garanti
- Ventileret køl
- Mål (BxDxH): 69,5 x 86,8 x 201 cm.
- Temperaturvisning i front
- Nettovolume: 418 liter
- Temperaturområde: +2°C til + 12°C
- Effekt: 300 W

Kr. 21.900,-



GRAM DISPLAY KØLESKAB
COMPACT KG 410 LG
L1 6W

Varenr.: 864110461

- 2 års garanti
- Ventileret køl
- Mål (BxDxH): 59,5 x 64 x 187,5 cm.
- Temperaturvisning i front
- Nettovolume: 265 liter
- Temperaturområde: +2°C til + 12°C
- Effekt: 177 Watt
- Lydniveau: 36,3 dB(A)

Kr. 12.495,-



GRAM LAGERFRYSESKAB
SUPERIOR PLUS F 72 CCG
L2 4S

Varenr.: 960720211

- 2 års garanti
- Ventileret fry
- Mål (BxDxH): 72 x 90,5 x 212,5 cm.
- Pedalåbner
- Temperaturvisning i front
- Nettovolume: 451 liter
- Temperaturområde: -5°C til - 25°C
- Energiforbrug (Kwh/året): 1.515 kWh
- Effekt: 379 W
- Lydniveau: 45,1 dB(A)

Kr. 29.400,-



GRAM LAGERKØLESKAB
SUPERIOR PLUS K 72 CCG
L2 4S

Varenr.: 960720011

- 2 års garanti
- Ventileret køl
- Mål (BxDxH): 72 x 90,5 x 212,5 cm.
- Pedalåbner
- Temperaturvisning i front
- Nettovolume: 462 liter
- Temperaturområde: +2°C til + 12°C
- Energiforbrug (Kwh/året): 285 kWh
- Effekt: 181 W
- Lydniveau: 46,1 dB(A)

Kr. 27.100,-



GRAM LAGERKØLESKAB
COMPACT K 210 RG 3N

Varenr.: 862100441

- 2 års garanti
- Ventileret køl
- Mål (BxDxH): 59,5 x 64 x 83 cm.
- Nettovolume: 76 liter
- Temperaturområde: +2°C til + 12°C
- Effekt: 99 W
- Lydniveau: 36,5 dB(A)

Kr. 9.200,-



GRAM LAGERKØLESKAB
COMPACT F 210 RG 3N

Varenr.: 862120441

- 2 års garanti
- Ventileret fry
- Mål (BxDxH): 59,5 x 64 x 83 cm.
- Nettovolume: 76 liter
- Temperaturområde: -5°C til -22°C
- Energiforbrug (kwh/året): 905 kwh
- Effekt: 120 W
- Lydniveau: 39,7 dB(A)

Kr. 9.800,-

Hyppige spørgsmål om industrikøleskabe

HVOR MEGET LARMER ET KØLESKAB?

Svar: Da industrikøleskabe typisk har ventileret køl, er der altid en blæser som afgiver en vis støj. Typisk ligger støjniveauet på ca. 40-55 decibel. Til kontormiljøer kan vi anbefale modellen FKvsl 4113, som står i mange mødelokaler.

KAN MAN FÅ EKSTRA HYLDER?

Svar: Normalvis kan vi sagtens tilbyde ekstra hylder. Spørg os om det specifikke produkt over telefon 42613995 eller på email info@cosina.dk.

KAN MAN FÅ VAREN BÅRET IND OG MONTERET?

Svar: Du kan få varen båret ind og monteret af en professionel. Kontakt os og hør mere om en pris herfor. Prisen afhænger af lokationen og køleskabets størrelse.

HVORDAN ER BELYSNINGEN I DISPLAYKØLESKABENE?

Svar: Vi fører så vidt som muligt køleskabe med LED-belysning, hvilket giver et godt lys og samtidig med at man sparer på energien.

HVAD ER FORSKELLEN PÅ VENTILERET OG STATISK KØL?

Svar: I et skab med ventileret køl, vil der altid være en ventilator, der blæser koldt luft rundt i skabet. Dette giver en mere ensartet temperatur og køler varerne hurtigere ned til idealttemperaturen. Det er dog nødvendigt, at man ikke propper skabet med varer, så luften kan cirkulere rundt om hver enkelt vare. Statisk køl har ingen blæser, og dermed vil temperaturen ikke altid være den samme forskellige steder i skabet.

HVORDAN SKAL SKABET VEDLIGEHODES?

Svar: Vi anbefaler at du rengør kondensatoren en gang i kvartalet eller en gang om måneden, hvis køleren er placeret i et udsat område. Dette holder energiforbruget nede og forlænger skabets levetid.



BJØRN RN10 VL2 - GULVMODEL

Varenr.: M010-A009

- 10 liter
- Mål (BxDxH): 55,8 x 62,2 x 120 cm.
- Med automatisk hastighedsregulering og manuel kedelsænkning
- Timer med autostop
- Remix
- Ris, krog, spartel og skraber medfølger
- Aftagelig magnetisk sikkerhedsskærm i plast
- Tilslutning: 230 V
- Effekt: 700 W

Kr. 30.474,-



Røremaskiner

BJØRN - VERDENS BEDSTE RØREMASKINER FRA LILLE DANMARK.

De kendte Bjørn-røremaskiner har godt nok skiftet navn til Varimixer, men den gode danske kvalitet har de beholdt. Produkterne håndbygges på fabrikken i Brøndby, og derfor kan de holde til intensivt brug med minimal vedligeholdelse.

Det er den perfekte maskine til dig, der har behov for at klare flere opgaver i det professionelle køkken. Den kan bl.a. ælte dej, røre mayonaise og blande sæbe.

Maskinerne har variabel hastighedsregulering, og du kan fylde ingredienser i skålen under arbejdet. Den fås i mange størrelser mellem 5 og 200 liter. Til nogle maskiner kan du endda tilkøbe en mindre skål, så den i stedet for at køre med f.eks. 40 liter kan køre med 20 liter i de perioder, hvor du ikke skal lave så meget.

Nye ergonomiske modeller og tilvalgsmuligheder giver mulighed for meget sundere arbejdsprocesser i køkkenet.

Vi kan fremhæve Kodiak, som fjerner tunge løft, er nem at betjene og ikke mindst er den mest hygiejniske maskine på markedet. Derfor har den vundet Kitchen Innovations Award 2015.

Vi tør godt love, at vi kan finde den model, der passer til dig.



BJØRN RN10 VL2 - GULVMODEL

Varenr.: M010-A008

- 10 liter
- Mål (BxDxH): 55,8 x 62,2 x 120 cm.
- Med automatisk hastighedsregulering og manuel kedelsænkning
- Timer med autostop
- Remix
- Ris, krog, spartel og skraber medfølger
- Aftagelig magnetisk sikkerhedsskærm i plast
- Tilslutning: 230 V
- Effekt: 700 W

Kr. 28.274,-

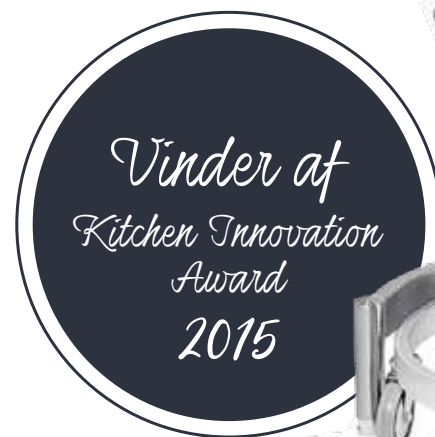
Kodiak modellen er utrolig ergonomisk takket være den høje trolley. Den kræver ingen tunge løft. Skålen er bredere og giver en større synlighed. Skålen flyttes nemt rundt i køkkenet på trolleyen. Knapperne i betjeningspanelet er store og brugervenlige. Den er udviklet i samarbejde med slutbrugeren og har vundet Kitchen Innovation Award i 2015.

KODIAK 30 - GULVMODEL

Varenr.: M030-0031

- 30 liter
- Mål (BxDxH): 62,4 x 79,2 x 136,7 cm.
- Med automatisk hastighedsregulering og manuel kedelsænkning
- Timer med autostop
- Remix
- Ris, krog, spartel og trolley medfølger
- Aftagelig magnetisk sikkerhedsskærm i plast
- Tilslutning: 230 V
- Effekt: 1200 W

Kr. 59.602,-



KODIAK 20 - BORDMODEL

Varenr.: M020-0075

- 30 liter
- Mål (BxDxH): 58,2 x 72,2 x 78,6 cm.
- Med automatisk hastighedsregulering og manuel kedelsænkning
- Timer med autostop
- Remix
- Ris, krog og spartel medfølger
- Aftagelig magnetisk sikkerhedsskærm i plast
- Tilslutning: 230 V
- Effekt: 1200 W

Kr. 34.480,-

Køb og bestilling

BESTILLING - NEMT OG HURTIGT

Vi stræber efter, at gøre det så nemt som muligt for dig at handle hos Cosina. Derfor vælger du selv, om du vil bestille via telefon eller e-mail, eller om du vil klare det hele selv online på cosina.dk. Du kan endda bestille med EAN-nummer på vores online shop. Vi tager både VISA og Mastercard.

LEVERING - ALLE VARER PÅ EGET LAGER SENDES SAMME DAG VED BESTILLING FØR KL. 14

Bestillinger på egne lagervarer, der er modtaget inden kl. 14.00, er fremme hos kunden den næste hverdag (brofaste adresser). Vores lager har en 98 % succesrate på dette parameter.

- Vi bruger track-and-trace på egne lagervarer, så du kan følge dit køb hele vejen igennem.
- Vi har fragtfri levering ved køb af over kr. 3.000,- ex. moms.
- Vi har ingen ekspeditionsgebyr.
- Pakker sendes med GLS eller UPS - paller sendes med Danske Fragtmænd.
- Varer sendt med fragtmænd leveres til fortovs-kanten.

OM KATALOGET

Der tages forbehold for trykfejl, samt udgåede og/eller udsolgte varer. Alle priser er ekskl. moms og gælder resten af 2018. Hvor intet andet er nævnt, er prisen per styk.

HVAD ANDRE Siger OM OS

“ Da jeg talte med Cosina første gang, så fornemmede jeg straks, at her var tale om personer, der er professionelle, passionerede og meget imødekommende og yderst hjælpsomme. Deres udvalg af maskiner er af høj kvalitet, og herved er man sikker på at købe noget, der er i orden.

- Jean Marc Girard, Blé Noir

“ Havde en rigtig god købsoplevelse ved Cosina. Fleksibel levering og god service hele vejen igennem købet.

- Bo Brandt Stisen, Zitcom

“ Helt fantastisk og personlig service! Gode varer.

- Loise Löhr, Crêpe Hornbæk

www.cosina.dk



Cosina ApS - Hermodsvej 18 - 8230 Åbyhøj

Tlf.: +45 42 61 39 95 - CVR: 36077875

Intet showroom på adressen

info@cosina.dk