



 **GROOTKEUKEN GILDE**®

HORECA

zorgeloos en efficiënt
de lekkerste gerechten bereiden



Totaaloplossing geleverd door **Grootkeuken Gilde®**

Uw behoefte onze drijfveer...

Jarenlange ervaring, uitvoerig testen en proberen en het op de voet volgen van wereldwijde ontwikkelingen binnen ons vak, zijn onze ingrediënten voor het beste mogelijke plan en advies. Daarin maken we gebruik van hoogwaardige en duurzame producten en materialen. Een keuken voor nu en de toekomst. Wanneer u vervanging zoekt voor uw huidige apparatuur of een sterk plan nodig heeft voor een compleet nieuw te bouwen keuken.

Onze ervaren specialisten weten op elke vraag en oplossing.

Koelen en vriezen



De juiste koelingen zijn onontbeerlijk in elke professioneel opererende keuken. Niet alleen het formaat en inhoud van koel- en vries meubelen is belangrijk, ook het type koeling maakt veel verschil.

Buiten het verschil in temperatuur, tussen koelkasten, dieptekoelingen en vrieskasten zijn er nog een aantal andere zaken, waarvan een verantwoorde investering afhangen. De keuze uit horizontaal- of een verticaal koelproces, is daarbij een belangrijke afweging. Ook de verschillen tussen statische en geforceerde koeling en stekkerklare of separate opstellingen, zijn het waard om even bij stil te staan, bij het bepalen van uw keuze. Verder dient de capaciteit zorgvuldig te worden afgestemd op uw specifieke werkwijze en organisatie.

Daarom heeft Het Grootkeuken Gilde een ruim en volledig assortiment voor u geselecteerd en alle knowhow in huis om u van een gedegen advies te kunnen voorzien. Wij denken graag met u mee.



Koken, bakken en braden

Zoveel chefs zoveel wensen. Grootkeuken Gilde heeft, net als u als professional, voor het professionele kookproces een speciale passie. Vanuit die passie en plezier in ons vak zijn wij een vakkundig sparringpartner voor het samenstellen van uw perfecte keuken. Onze kennis van de traditionele keuken gecombineerd met de kennis van de modernste technieken en kennis van de markt maken Grootkeuken Gilde tot dé professionele partner.

Onze adviseurs zijn op de hoogte van alle HACCP richtlijnen, wettelijke- en gemeentelijke verordeningen, efficiënte routing en eisen van de arbodienst en brandweer. Met 3 dimensionale tekeningen geven wij u op voorhand een goed beeld van uw toekomstige keuken.

Wij houden van helder communiceren, zonder poeha en superlatieven en onze concurrerende prijsstelling en uitstekende service maken het plaatje compleet.



WAMSLER™ bouwt de beste, meest bekende en meest verkochte kachel van Beieren (de Duitse bakermat van kwaliteit).

Als het op energie-efficiëntie, duurzaamheid, gebruiksgemak, innovatie en multifunctionaliteit aankomt is er geen enkele concurrent. Met uw bezoek aan de Wamsler™ website heeft u dan ook uw eerste stap gezet naar échte kwaliteit.



Afwas benodigdheden

Bij Grootkeuken Gilde vindt een keur aan machines, apparatuur & aanverwante artikelen om uw vaat zo efficiënt en soepel mogelijk te laten verlopen. Of het nu gaat om het spoelen van enkele glazen of het verwerken van grote hoeveelheden vuile vaat. Van glazenpoeler tot korventransportmachines en van bestek-poleermachine tot granulaatmachine. Samen met onze adviseurs vindt u **ALTIJD** de oplossing die bij uw specifieke situatie en budgetten past.

Ook de vakkundige installatie service & onderhoud kunt u meteen gerust hart aan ons overlaten.



Waterbehandeling

Vanaf 2° dH totale hardheid van het leidingwater wordt ontharden noodzakelijk en De waterkwaliteit is van bijzonder belang wanneer men een poleervrij resultaat wenst voor uw glaswerk en bestek.

Ongezuiverd water met zouten en mineralen, die zich als kalk op de machine afzetten en sporen op het vaatwerk achterlaten.

Ontharding - de stoffen die voor de hardheid (calcium en magnesium) zorgen, worden uit het water verwijderd - aan te bevelen voor vaatwassers voor vaatwerk en keukengerie.

Demineraliseren - omgekeerde osmose. Alle zouten en mineralen worden uit het water verwijderd - aan te bevelen voor het wassen van glazen en bestek. Niet meer poleren is daarvan het resultaat.

Onze adviseurs helpen u ook graag bij het vinden van het optimale resultaat in uw waterbehandeling.



Afzuiginstallaties en luchtbehandelingen

Luchtbehandeling is een belangrijk aspect binnen de keuken. Met name het bepalen van de juiste installatie is een vak apart. Een goede afzuiging zorgt voor enige onderdruk in uw keuken waardoor de lucht die u graag in uw keuken wilt houden ook in uw keuken blijft. Ook de verhouding van de af te voeren lucht tot de grootte van de ruimte is belangrijk voor de bepaling van de installatie. Wordt er teveel lucht afgevoerd is de onderdruk te hoog en bij te weinig afvoer ontstaat er een overdruk.

Daarnaast is de luchtsnelheid in uw kanalen van belang. Een te hoge snelheid zorgt voor te weinig buffer in uw kap en overmatig geluid en bij een te lage snelheid komen kookgassen terug uw keuken in. Het type apparatuur dat onder de kap staat en de locatie van de installatie in het gebouw spelen ook een belangrijke rol. Verder dient men uiteraard rekening te houden met gemeentelijke verordeningen, eisen van verzekeringen, brandweer, arbodienst etc.

Of het nu gaat om een eenvoudige condens afzuiging boven uw vaatwasser of een complexe installatie met meerdere kappen op een systeem, koolstoffilterinstallaties of inductie-installaties. Grootkeuken Gilde berekend de ideale oplossing voor uw specifieke situatie.

Daarom heeft Grootkeuken Gilde een zeer uitgebreid assortiment afzuig- en luchtbehandelingsinstallaties. Een bijzondere mogelijkheid hierin is ons zelfreinigend kanaalwerk. Vraag onze adviseurs vrijblijvend u te helpen met het vinden van de optimale installatie. Uiteraard tegen de concurrerende prijs welke u van ons mag verwachten.

RVS maatwerk

Grootkeuken Gilde levert een breed scala aan RVS Maatwerk voor in de keuken.

Hoogwaardig maatwerk van duurzaam materiaal. Voor de productie van ons maatwerk werken wij samen met een drietal gerenommeerde, gespecialiseerde en geautomatiseerde producenten. Waaronder de oudste en meest ervaren grootkeuken meubilair fabrikant van de Benelux.

De standaard is hoog!
Deze nauwe samenwerking met drie afzonderlijke, en door ons met zorg geselecteerde producenten, stelt ons in staat snel te schakelen en te allen tijde de meest concurrerende prijs bij u neer te leggen.

ST  **DIO**

Keukengereedschap en kleinmateriaal

Grootkeuken Gilde levert een breed scala aan keukengereedschap & kleinmateriaal voor in de keuken.

Hoogwaardige producten van duurzame fabrikanten. Doordat wij jarenlange relaties hebben opgebouwd met onze leveranciers kunnen we tegen de meest voordelige prijzen leveren. Wanneer u bestaande keukeninbouwapparatuur wilt vervangen of nieuwe grootkeukenapparatuur wilt aanschaffen kan Grootkeuken Gilde u optimaal adviseren.

Onze ervaren specialisten weten voor elke vraag wel een oplossing te vinden.

Alles voor de gedekte tafel

Ook voor een mooi gedekte tafel kunt u bij Grootkeuken Gilde terecht.

Een ruim assortiment couverts en verschillende lijnen bestek en glaswerk hebben wij voor u in voorraad. Of het nu gaat om eenvoudig porselein, trendy bestek en glaswerk of couverts in uw eigen huisstijl, bij Grootkeuken Gilde slaagt u altijd. Uiteraard voor elk budget en tegen zeer concurrerende tarieven.

Reinigingsmiddelen en hygiëneproducten

Grootkeuken Gilde levert een breed scala aan reinigingsmiddelen voor in de keuken.

Hygiëne is de drijvende kracht achter een succesvolle voedselverwerking. Voedselveiligheid is een topprioriteit voor elke voedselproducent. Hoogwaardige producten en diensten maken deel uit van ons reinigings- en ontsmettingsprogramma. Dit is de laatste en zeer belangrijke schakel in voedselveiligheid. Uw keuken niet alleen optisch schoon maar microbiologisch schoon!



De technische dienst van Grootkeuken Gilde

Wat goed is moet goed blijven!

De eigen technische dienst van Grootkeuken Gilde levert en installeert niet alleen vakkundig alle apparatuur, ze onderhouden deze ook. Snelheid kunnen we waarborgen doordat wij staan voor goed opgeleide mensen die bij een onverhoopte storing direct weten te handelen. Daardoor is het oponthoud op de werkvloer van minimale duur. Ook voert Grootkeuken Gilde indien gewenst meteen de NEN-3140 keuring uit. Met ons NEN-3140 zegel sta je sterk! Want daarmee wordt voldaan aan de eisen van verzekeringsmaatschappijen in het geval van calamiteiten en vrijwaring van ARBO-verplichtingen gegarandeerd. Ten alle tijden staat een veilige werkomgeving natuurlijk voorop!

NEN
3140

Totale ontzorging

We kunnen zo het onderhoud, de reiniging én het NEN-keuren voor uw keuken hierdoor volledig verzorgen. Door ook de NEN-keuring uit te voeren bent u ook direct gevrijwaard van uw ARBO-verplichtingen en eisen van uw verzekeraar bij calamiteiten. U heeft hiervoor één aanspreekpunt en raakt niet onverhoopt in discussies tussen chemieleverancier, servicepartij en keuringsinstanties. Wij zijn dan als uw partner volledig verantwoordelijk voor uw keuken levering, onderhoud, service, reiniging en keuring.

Zo kunnen wij jullie als volledig partner ontzorgen.





Tolhuisweg 2

6071 RG Roermond

+31 (0)77 476 27 82

www.grootkeukengilde.nl

info@grootkeukengilde.nl