



Vi presenterar den nya generationen kylbord.

Ett helt nytt tänkande har fått utforma och designa detta bord.

Hygieniskt, praktisk, gastronomanpassat och mobilt.

Med detta bord har man utsökta exponerings möjligheter av sina upplagda rätter.

Kylplattan som täcker hel exponerings ytan med avrinning är helt i rostfritt.

En praktisk avtagbar överhylla för bröd, kryddor, blomsteruppsättningar etc.

Termostatstyrning av kylan till kylplattan vilket ger en jämn temperatur.

Kylbordet är mycket lätt att flytta undan, man lyfter av överhyllan, viker upp stativet med

bordet, och rullar iväg allt på de fast monterade hjulen, som är både svängbara och låsbara. Bordet rullas då igenom en dörr av standardmått.

Standardträslag för bordet är bok men kan levereras med olika träslag och lackeras i valfri färg på sarg och hylla. Detta gör att bordet passar in i alla miljöer, pryder sin plats och ger era upplagningar full rättvisa.

Det finns även möjlighet att få bordet med värme för varma rätter.

Vårt kylbord uppfyller de höga kraven som Miljö och hälsa kräver av ett modernt buffébord.

Den totala ytan på kylplattan är gastronomanpassad och rymmer 10 st. 1/1 gastronombleck eller fat.

Om man vill dölja underredet går det lätt att fästa ett kardborreband på träsargen runt bordet och i kardborrebandet hänga ett skynke eller draperi, på detta skynke kan man förslagsvis placera restaurangens logotype eller namn.

Standard bord 2150x1170mm

Lilla bordet 1400x1170mm (finns även i värme)

Halva bordet 585x1170mm

Mahogny, ek eller lackering kostar 3500:- extra.

Bordets mått kan även specialbeställas efter önskemål, begär offert.

Kylbordet är utrustat med en egen kompressor som drivs med 220 volt.