QSR & CVS



BENT BRANDT

Godt Grej til gastronomi

Quick Service Restaurant & Convenience stores med BENT BRANDT

I QSR- og convenience-segmentet er der ikke plads til tilfældigheder. Drift, tempo og ensartet kvalitet skal gå op i en højere enhed – hver dag. Hos Bent Brandt arbejder vi med løsninger, der understøtter netop dette: effektive arbejdsgange, stabil produktion og udstyr, der kan holde til et højt tempo.

Vi samarbejder i dag med QSR-kæder som Sunset Boulevard og Bone's samt convenience stores som Shell og OK. Det giver os et solidt indblik i de krav, der stilles til både moderne restaurantkoncepter og convenience stores – fra køkkenproduktion og serveringsflow til grab'n'go, food-to-go og løsninger, der skal fungere effektivt i en travl butiksdrift.

På tværs af segmenterne er behovet det samme: driftssikre løsninger, høj kapacitet og en ensartet kundeoplevelse på tværs af lokationer. Hvor QSR ofte kræver optimerede arbejdsgange, hurtig eksekvering og skalerbare køkkenløsninger, stiller convenience-segmentet særlige krav til fleksible setups, kompakte produktionsområder og udstyr, der understøtter et bredt sortiment med begrænset plads og høj gennemstrømning.

Uanset om der er tale om etablering af nyt køkken, optimering af eksisterende setup, udvikling af food-to-go-koncept eller udskiftning af enkeltudstyr, tager vi udgangspunkt i jeres drift og behov. Vi rådgiver med fokus på funktionalitet, kapacitet og sammenhæng i løsningen – altid med målet om at skabe en stabil, effektiv og kommercielt stærk hverdag.

Dette katalog er sammensat som et værktøj til dialog og inspiration. Et overblik over udstyr og løsninger, der kan bidrage til en mere strømlinet drift, bedre flow og en ensartet oplevelse – uanset om kunden møder jer i en restaurant, på farten eller i en convenience store.

Få et overblik

Highspeedovne

Friture

Lukket friturestem

Pommes frites dispenser / varmholding

Fryseskuffer

Varmholdning

Varmholdning takeaway

Toaster

Ensartet dosering

Båndovne

Pølseudstyr

Pizzaudstyr

Milkshake / Softice

Kontakt os



MERRYCHEF conneX highspeedovn

Merrychef conneX highspeedovn **kræver ingen udsugning eller afløb.** Ovnen er en kompakt, strømlinet og elegant højhastighedsovn m/tri-pleX-teknologi, som kombinerer varmluft, mikrobølger og impingement.

MERRYCHEF

Merrychef conneX 12 SP highspeedovn Standard power

El ovn: 2200W
El mikroovn: 1000W
16 A
Mål: B356 x D648 x H629 mm

Varenr. 73020200



Findes også i:

conneX 12 High power
El ovn: 2200W / Mikroovn 2000W, 32 A
Varenr. 73020201

conneX 16 High power
(stor model)
El ovn: 3200W / Mikroovn 2000W, 32 A
Varenr. 73020207

MERRYCHEF

MERRYCHEF paninipresser til conneX 12

Nem installation og fleksible indstillinger gør den ideel til alt fra panini og bagels til fladbrød og sandwiches.
Mål: B303 x H135-702 mm

Varenr. 73021700





MERRYCHEF ovnrens, 750 ml
Varenr. 73011901



MERRYCHEF ovnbeskyttelse, 750 ml
Varenr. 73011902



MERRYCHEF rengøringssæt
Varenr. 73025001



MERRYCHEF rengøringstablet, 20 stk. inkl. sprayflaske
Varenr. 73025002



MERRYCHEF rensebørste
Varenr. 73021721



MERRYCHEF hård børste
Varenr. 73021705



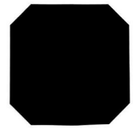
MERRYCHEF skraber
Varenr. 73021703



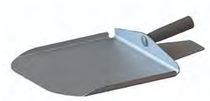
MERRYCHEF ovnrumsforing conneX 12
Varenr. 73021720



Teflonbakke til MERRYCHEF
B28 x D28 x H1,3 cm
Varenr. 73939315



8-kantet teflonfolie til MERRYCHEF
Varenr. 73939316



MERRYCHEF spade
B29,8 x D30 cm
Varenr. 73021707



PUJADAS køkkentang, muslingformet, sort, L24 cm
Fås også i rød, gul, grøn og blå
Varenr. 50915634

Merrychef

Merrychef er kendt for deres innovative highspeedovne, der kombinerer kvalitet, hastighed og konsistens – præcis det, der er afgørende i en travl CVS-verden. Med disse løsninger kan du levere varme, velsmagende produkter på rekordtid uden at gå på kompromis med kvaliteten.

For os handler det om at give vores kunder de bedste værktøjer til at optimere deres drift, skabe gode kundeoplevelser og øge deres effektivitet – og her er Merrychef et oplagt match.

Friture

FRIFRI Precision 311 xFri friture, gulvmodel, 1 kar

Med semiautomatisk oliefiltreringssystem.
Mål: B298 x D650 x H900/1080 mm
Kapacitet: 12,5-14,5 ltr.

Varenr. 70303213 frifri



FRIFRI Precision 622 xFri friture, gulvmodel, 2 kar

Med semiautomatisk oliefiltreringssystem.
Mål: B592 x D650 x H900/1080 mm
Kapacitet: 2 x 12,5-14,5 ltr.

Varenr. 70303216 frifri



FRYMASTER FilterQuick friture

Med fuldautomatisk oliefiltreringssystem.
Inklusiv oliekvalitetsmåler (OQS) der anbefaler, hvornår olien skal skiftes.

Touchskærm-styret friture med høj kapacitet.
Inkl. olieslangekit til let aftapning af olie fra front.
Leveres med 2 kurve og låg til hvert kar.

Frymaster

FRYMASTER FilterQuick friture, 3 x 15 ltr.

Mål: B1197 x D786 x H1152 mm
Kapacitet: 3 x 15 ltr., 3x14 kW, 3x32 A

Varenr. 70033203

Findes også i:

2 kar (2x15 ltr.)
Varenr. 70033202

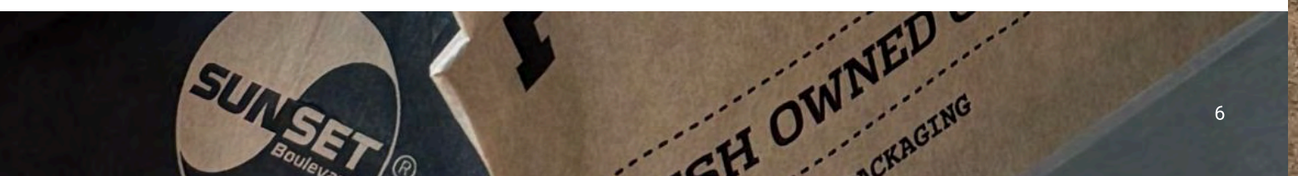
4 kar (4x15 ltr.)
Varenr. 70033204



Oliefiltrering
MAGNESOL filterpad til fjernelse af urenheder fra olien. Udskiftes hver dag.
27,94 x 48,26 cm
Varenr. 70114901
MAGNESOL

Olieslange til let bortskaffelse af brugt olie

Oliepåfyldning



Frymaster®
Bruges af Sunset Boulevard



Redskabsholder til friture
500 x 750 mm
Varenr. 70244900

FRANKE finmasket fritureskimmeske, 127 x 152 mm
Varenr. 70554904

FRYMASTER friturekurv (grønt håndtag)
Varenr. 70564900

FRANKE rengøringsbørstesæt til friture
Varenr. 70564902

MAGNESOL

MAGNESOL filterpad, (30 stk.)
279 x 482 mm
Varenr. 70114901

testo

TESTO fritureolie tester, komplet sæt
Varenr. 70854900

Kleen Purgatis Granit Tab F rengøringstabletter
Varenr. 70909301

FRANKE rengøringshandske, (1 par)
Varenr. 70564904

Lukket Frituresystem

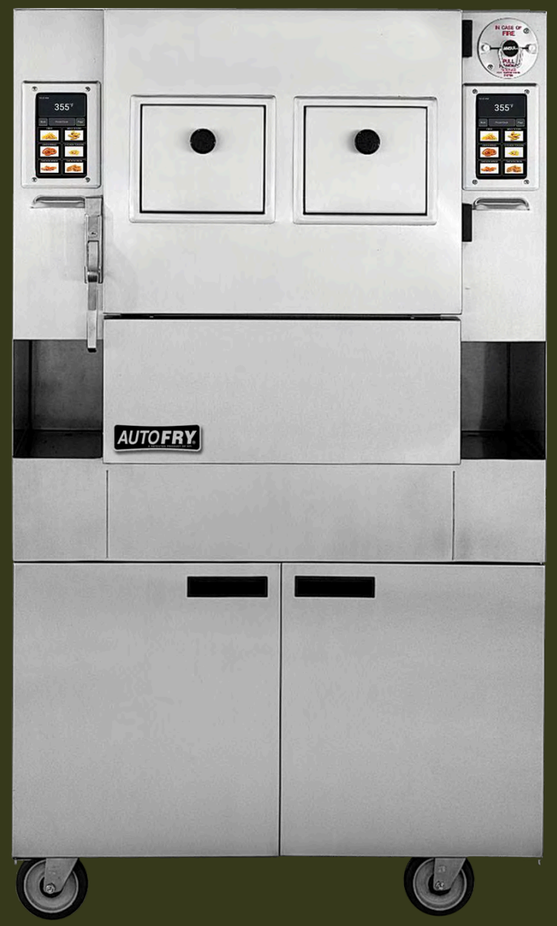
Ingen krav om udsugning og inkl. automatisk brandslukningsudstyr.

AUTOFRY

AUTOFRY MTI-40E friture
2 kar - Gulvmodel

Dette store frituresystem er en gulvmodel med dobbeltkurve, designet til miljøer med meget stor produktion. Det giver fleksibilitet til at betjene hver side uafhængigt, så mere komplekse tilberedningsbehov kan håndteres.
Mål: B920 x D820 x H1625 mm
Kapacitet: 54,4 kg/h

Varenr. 70503202



AUTOFRY MTI-5 friture
1 kar - Bordmodel

Fremragende entry-level model med et kompakt design, der kan rumme op til 0,91 kg produkt pr. frituracyklus.
Teknologien tilbyder flere programmerbare indstillinger, standby-tilstand samt intelligent varme- og tidskompensation.
Mål: B534 x D572 x H673 mm
Kapacitet: op til 18 kg/h

Varenr. 70503002



Lav de bedste fritter

Pommes frites dispenser / varmholding

FOLLET pommes frites varmer, 900 mm



Top- og bundvarme. Varmholdning til det større behov. Udstyret med skillevæg. Flytbar afskærmningsvæg.
Mål: B900 x D850 x H900/1615 mm

Varenr. 70353501 FOLLETT

FOLLET pommes frites varmer, 600 mm



Top- og bundvarme. Varmholdning til det større behov. Flytbar afskærmningsvæg.
Mål: B600 x D950 x H900/1792 mm

Varenr. 70353502 FOLLETT

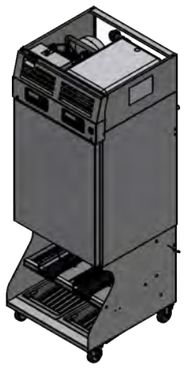
VIZU VIMIF600CT pommes frites varmer



Top- og bundvarme. Velegnet til både højre og venstre arbejdsflow. Flytbar afskærmningsvæg.
Mål: B605 x D554 x H831 mm

Varenr. 72390901 VIZU

FRANKE FDP F3D NG DUAL pommes frites dispenser



Semi-automatisk frysedispenser til dosering af frosne pommes frites.
Mål: B724 x D756 x H1983 mm

Varenr. 70564922 FRANKE

BARTSCHER 1HR100 pommes frites varmer



Bordmodel med top infrarød varme og belysning. Til det mindre behov.

Mål: B335 x D570 x H505 mm

Varenr. 72810802 Bartscher

MARENO SP64E pommes frites varmer



Bordmodel med top og bundvarme. Til det mindre behov.

Mål: B400 x D600 x H750 mm

Varenr. 72170081 MARENO

Vælg det rigtige tilbehør!

CAMBRO



CAMBRO låg til strødåse, salt/peber, beige
Varenr. 35584912



FRANKE pommes frites portionsske, 2 håndtag, plast
Varenr. 70304961



FRANKE AccuTaste saltdispenser, 4 gr., grå
Varenr. 35779701

CAMBRO



CAMBRO strødåse til ost og krydderier med gult låg, 30 cl
Varenr. 35584910



APS strødåse, i rustfrit stål, ø8 x H17 cm
Varenr. 40916908



FRANKE AccuSalt saltdispenser, 4 gr
Varenr. 35779702

Fryseskuffer

TEFCOLD UD2, køle-/fryseskuffe

Oplev maksimal fleksibilitet med to skuffer, der individuelt kan indstilles til køl eller frys. Den smarte løsning giver dig optimal udnyttelse af lagerpladsen. Ventileret køling sikrer en hurtig, stabil og ensartet temperatur.
Udstyret med automatisk afrimning.

Fås også med:
1 skuffe lav model H600 mm

80813003 (B905 mm)
80813004 (B1230 mm)

TEFCOLD UD2-2 uni-drawer, køle-/fryseskuffe 905 mm

Mål: B905 x D700 x H865 mm
Kapacitet: 2 skuffer til 2 x 1/1 GN i hver.

TEFCOLD **Varenr. 80813005**





TEFCOLD UD2-3 uni-drawer, køle-/fryseskuffe 1230 mm

Mål: B1230 x D700 x H865 mm
Kapacitet: 2 skuffer til 3 x 1/1 GN i hver.

Varenr. 80813006 TEFCOLD

FOLLETT kummefryser

Bred kummefryser til stort behov - ideel til nærlager. Fryseren er udviklet til QSR-segmentet med fokus på effektiv fryseopbevaring og høj mobilitet. Den er fremstillet i rustfrit stål for optimal hygiejne, er nem at rengøre og sikrer pålidelig drift samt lang levetid i krævende køkkenmiljøer.

FOLLET bred kummefryser

Mål: B830 x D650 x H826 mm
Kapacitet: 105 ltr.

Varenr. 80350502

FOLLETT
Innovative solutions, inspired by ice



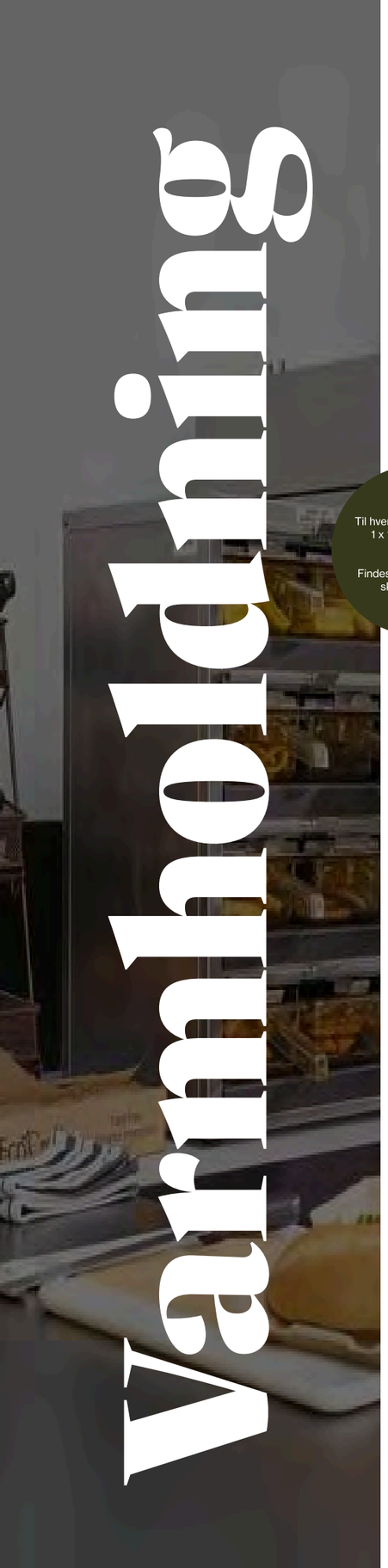


FOLLET smal kummefryser

Mål: B650 x D830 x H826 mm
Kapacitet: 105 ltr.

Varenr. 80350503

FOLLETT
Innovative solutions, inspired by ice



VIZU varmeskab



Varmeskab med to vinklede hylder, der giver nem betjening fra begge sider.
Mål: B611 x D415 x H700 mm

Varenr. 72392003

HATCO varmeskab



Varmeskab velegnet til kortvarig varmholdning og præsentation af indpakkede produkter.
Mål: B610 x D495 x H303 mm + 25 mm ben.

Varenr. 72412001 Hatco

HATCO varmeskuffe

Til hver skuffe medfølger 1 x 1/1-150 mm GN kantine.

Findes også med 1 og 2 skuffe udtræk.



Hatco hjulsæt til varmeskuffe
Varenr. 72411701

Bred varmeskuffe 3 skuffeudtræk.
Fritstående på ben.
Mål: B749 x D576 x H854 mm inkl. ben.

Varenr. 72412113 Hatco

Bartscher bain marie, vandbad



Bordmodel

Holder retter og saucer varme ved hjælp af skånsom vandbadsteknologi.
Mål: B355 x D550 x H295 mm

Varenr. 72814000 Bartscher

DUKE varmeskab

Duke Your Solutions Partner

Konstruktion i rustfrit stål sikrer holdbarhed og nem rengøring, kombineret med fleksibel multipan-løsning til 1/3, 1/2 og fuld 1/1 GN. Uafhængig top- og bundvarme samt hurtig opvarmning giver optimal fleksibilitet i brug.

Varmholdning til både saftige og sprøde produkter

DUKE RFHU-34 ReadyFlex 3x4, 1/3 GN, 65 mm



Mål: B838 x D358 x H422 mm
Varenr. 72742012

DUKE RFHU-41F ReadyFlex 4x1, 1/1 GN, 100 mm



Mål: B470 x D572 x H678 mm
Varenr. 72742007

DUKE RFHU-42 ReadyFlex 4x2, 1/3 GN, 100 mm



Mål: B483 x D358 x H681 mm
Varenr. 72742013

Varmholdning Takeaway

BARTSCHER WP450 varmeplade, 900x450 mm

Server maden ved den helt rette temperatur med varmepladen WP450 – en elegant og effektiv løsning. Den rustfri overflade overfører varmen direkte til servicet, så retterne holdes perfekt tempererede. Det stilrene og kompakte design sikrer samtidig, at den fylder minimalt og passer ind i ethvert miljø.
Temperatur: 35°C - 95°C
Mål: B900 x D450 x H64 mm

Varenr. 72810804 Bartscher

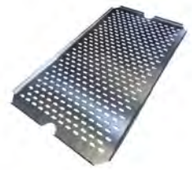




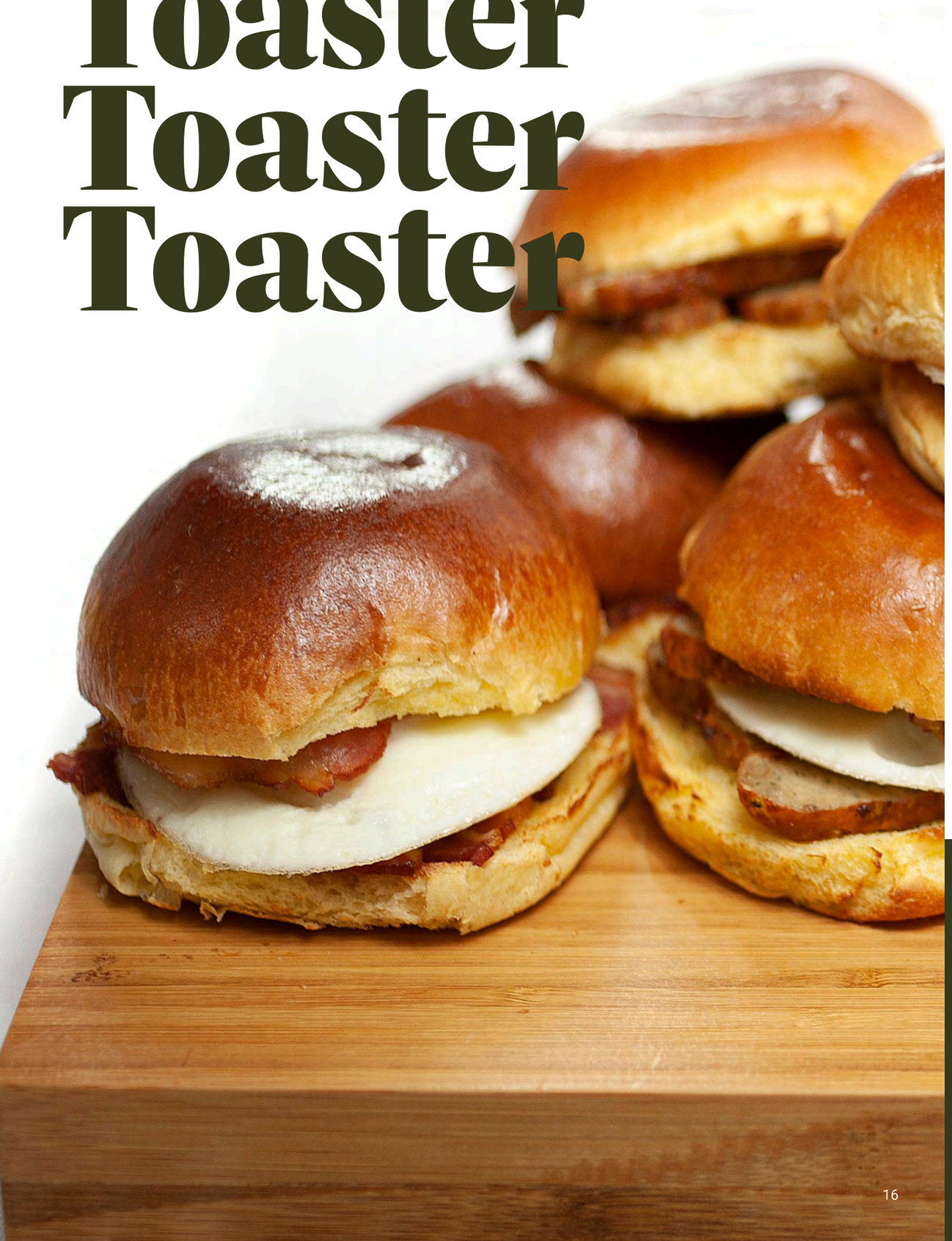
BARTSCHER IWL250D SW,varmelampe

Højdejusterbar varmelampe i stilrent design med infrarød pære med hvidt lys.
Mål: Ø230 x H250 mm

Bartscher **Varenr. 72813001**

CAMBRO	CAMBRO	CAMBRO	CAMBRO
			
CAMBRO kantine, med et håndtag, 1/3 GN-H10 cm Varenr. 42331341	CAMBRO kantine, med to håndtag, 1/3 GN-H10 cm Varenr. 42331343	CAMBRO kantine, med to håndtag, 1/3 GN-H6,5 cm Varenr. 42331332	CAMBRO kantine med et håndtag, 1/3 GN-H6,5 cm Varenr. 42331330
CAMBRO	CAMBRO	Duke	Duke
			
CAMBRO kantine, 3,9 ltr., 1/1GN, H6,5 cm Varenr. 42331203	CAMBRO kantine, 10 ltr., 1/1GN, H10 cm Varenr. 42331204	DUKE rist til 1/1 GN kantine Varenr. 72745208	DUKE rist til 1/3 GN kantine Varenr. 72745200

Toaster
Toaster
Toaster



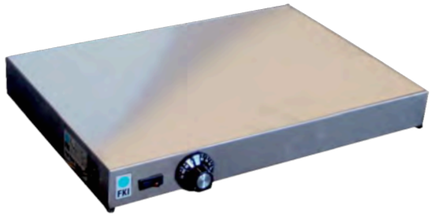
PRINCE CASTLE CTS-WCE digital vertikaltoaster



Automatisk toaster i rustfrit stål med kapacitet op til 2200 enheder i timen. Digital styring, der sikrer effektiv og ensartet ristning og nem rengøring.
Variabel toasttid: 9-40 sekunder.
Temperatur: 177°C – 288°C
Mål: B514 x D184 x H559 mm

Varenr. 70070601 PRINCECASTLE

FKI TL3550 varmeplade



Varmeplade i rustfrit stål med termostatstyring, der sikrer jævn og præcis temperatur til varmholdning.
Mål: B500 x D350 x H55 mm

Varenr. 70010310 FKI

PRINCE CASTLE smørhjul

Til CTS-WCE vertikaltoaster



PRINCE CASTLE smørhjul er en effektiv tidsbesparende løsning til smøring af burgerboller. Nem at rengøre.

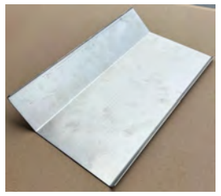
Varenr. 70070602 PRINCECASTLE

PALBO forhøjeropsats og ramme til toaster



Mål på opsats: B563 x D200 x H100 mm
Mål på ramme: B494 x D170 x H57/124 mm

Varenr. 86403001 PALBO STÅL A/S



Sliske til CTS-WCE toaster
Varenr. 70905001



Teflonfolie til CTS-WCE toaster, 43,2 x 34,3 cm
Varenr. 73939314

Ensartet dosering



FRANKE pistoldispenser
til portionsstr. 9,44 g, rød
Varenr. 35776620



FRANKE pistoldispenser
til portionsstr. 14,77 g, hvid
Varenr. 35776622



FRANKE 20 pistoldispenser
til portionsstr. 18,88 g, sort
Varenr. 35776624



FRANKE 30 pistoldispenser
til portionsstr. 23,34 g, grøn
Varenr. 35776626



FRANKE holder til 4
pistoldispensere
Varenr. 35776629



FRANKE bakke
til 10 stk. dispensere
Varenr. 35776654



FRANKE 630 ml dispenser
inkl. gult låg og bund, 6 stk.
Trippel dyse
Varenr. 35776600



FRANKE 630 ml dispenser
inkl. orange låg og bund, 6 stk.
Enkelt dyse
Varenr. 35776603

PRINCECASTLE



PRINCE CASTLE
sennepsdispenser 5,9 ml
Varenr. 35776630

PRINCECASTLE



PRINCE CASTLE
ketchupdispenser 9,76 ml
Varenr. 35776640

PRINCECASTLE



PRINCE CASTLE
holder til dispenser
Varenr. 35776651



Få den rigtige tykkelse på tomaterne

Spar tid ved at bruge Nemco tomatskærer, og opnå altid den rigtige tykkelse på dine tomater.

Nemco tomatskærer, 4,8 mm
Varenr. 63053002

nemco FOOD EQUIPMENT

Båndovne

MIDDLEBY Marshall PS520E båndovn



Kompakt, driftssikker båndovn med impingement-system hvor højhastigheds varmluft rammer emnet direkte fra top og bund. Det giver en hurtigere tilberedning end traditionelle ovne, og emnerne opnår en ensartet ristning og optimal sprødhed. Kompakt design gør båndovnen ideel til steder med begrænset plads. Der er desuden mulighed for at stable flere ovne ovenpå hinanden.
El: 400 Volt, 8,3 kW, 32 A
Mål: L1067 x D951 x H536 mm

Varenr. 73042301 Middleby Marshall

LINCOLN DCTI 2500 båndovn, bordmodel



med langt bånd

Kompakt, effektiv digital båndovn, der leverer høj kapacitet på minimal plads. Med langt transportbånd, stor bagekammerkapacitet og mulighed for stabling er den udviklet til hurtig og ensartet tilberedning.
El: 400 volt, 6,1 KW, 16 A
Mål: L1270 x D797 x H457 mm

Varenr. 73032301 Lincoln

Båndovn PS638E

Bruges af BONE'S



Kraftfuld og driftsikker båndovn med impingement-system hvor højhastigheds varmluft rammer emnet direkte fra top og bund. Det giver en jævn varmefordeling og ensartede resultater på kort tid – uanset om det er pizza, sandwich, burgerbøffer, eller spareribs. En gennemtestet løsning til køkkener med højt tempo, og hvor stabil drift er afgørende. Modulopbygget design gør det muligt at stable to ovne oven på hinanden.
El: 400 Volt, 20,25 kW, min. 32 A
Mål: L1656 x D1270 x H1064 mm inkl. ben/hjul

Varenr. 73042302 Middleby Marshall



Stabl dine PS638E båndovne og opnå storproduktion af blandt andet, pizza, spareribs og steaks.



Grillpande, alu/non-stick,
Mål: 26 x 26 x H3 cm
Varenr. 40686526

Tang til varme plader
Varenr. 50915910

PALBO mobilt bord til PS520 båndovn
Mål: B500 x D800 x H700 mm
Varenr. 73352401

Tilbehør
Tilbehør
Tilbehør

Pølseudstyr

FKI



FKI CT280 båndrister



Oplev hurtig og ensartet ristning i en robust toaster i rustfrit stål. Effektiv gennemløbstid på ca. 90 sek. og fleksible varmeindstillinger sikrer perfekte resultater – hver gang.
Kompakt, kraftfuld og klar til travle QSR-miljøer.
Båndbredde 280 mm.
Mål: B 412 x D 545 x H 430 mm.
Fås også med variabel hastighed varenr. 700105628.
Fås også med 400 mm båndbredde varenr. 70010627.

Varenr. 70010621

FKI CT400 std P båndrister



Performance-model i robust rustfrit stål med 400 mm bånd og ekstra kraft til høj kapacitet. Seks effektive varmerør sikrer ensartet ristning, mens variabel hastighed og programmerbare indstillinger giver maksimal fleksibilitet. ECO-funktion reducerer energiforbruget uden at gå på kompromis med ydeevnen – ideel til travle QSR-miljøer.

Varenr. 70010630

FKI TL5270-24 combitoaster



Findes også til fransk hotdog brød
Varenr. 70010619

Kompakt og alsidig toaster med termostatregulering fra 50–250°C samt varme i både over- og underplade, der sikrer hurtig tilberedning og ensartede, sprøde grillstriber.
Mål: B280 x D385 x H210 mm

Varenr. 70010613

FKI GL9560 pølserister



Pølserister i rustfrit stål. Udstyret med to varmezoner med termostatregulering fra 50–250°C samt fedtskuffe til opsamling af overskydende stegefedt.
Kapacitet: 50 pølser
Mål: B605 x D625 x H150 mm

Varenr. 70010624

FKI GL9530 pølserister



Pølserister i rustfrit stål. Udstyret med to varmezoner med termostatregulering fra 50–250°C samt fedtskuffe til opsamling af overskydende stegefedt.
Kapacitet: 35 pølser
Mål: B460 x D475 x H125 mm

Varenr. 70010618

FKI GL9660 stegeplade



Stegeplade i rustfrit stål. Beregnet til mange forskellige slags råvarer. Udstyret med to varmezoner med termostatregulering fra 50–300°C samt fedtskuffe til opsamling af overskydende stegefedt.
Mål: B605 x D525 x H140 mm

Varenr. 70010620



Teflonpølsemåtte, (sort),
59 x 59 cm
Varenr. 73939301



Teflonpølsemåtte, (sort),
54 x 68 cm
Varenr. 73939302



FKI pølsetang
Varenr. 70012935

Høj temperaturbestandighed. -40°C - +260°C.



Teflonpølsemåtte, (sort),
74 x 68 cm
Varenr. 73939303



Teflonpølsemåtte, (sort),
79 x 59 cm
Varenr. 73939304



PUJADAS køkkentang, muslingformet, sort, L24 cm
Fås også i rød, gul, grøn og blå.
Varenr. 50915634



Pizzaudstyr

SVEBA DAHLEN

Pizzaovn i rustfrit stål med to ovnrum og bund af pizzasten, der sikrer optimal varmefordeling. Udstyret med dobbeltglaslåger, halogenbelysning, tidsur og programmerbart panel. Leveres med hjul, udtrækkelig hylde og forskellige kapaciteter.

STORT BEHOV



SVEBA DAHLEN P802
pizzaovn 2x8 pizzaer

Kapacitet til 2x8 pizzaer (35 cm).
Temperatur op til 350°C.
Mål: B1830 x D1010 x H1825 mm
Indvendigt mål: B1425 x D725 mm x H169 mm

Varenr. 73407580

MELLEM BEHOV



SVEBA DAHLEN P602
pizzaovn 2x6 pizzaer

Kapacitet til 2x6 pizzaer (35 cm).
Temperatur op til 350°C.
Mål: B1475 x D1010 x H1825 mm
Indvendigt mål: B1070 x D725 x H169 mm

Varenr. 73407560

LILLE BEHOV



SVEBA DAHLEN P402
pizzaovn 2x4 pizzaer

Kapacitet til 2x4 pizzaer (35 cm).
Temperatur op til 350°C.
Mål: B1120 x D1010 x H1825 mm
Indvendige mål: B715 x D725 mm x H169 mm

Varenr. 73407540



RAK Banquet pizzatallerken, ø33 cm
Varenr. 11501933



TOGNANA Cinzia pizzatallerken, ø32 cm
Varenr. 11071931





PIAZZA børste til pizzaovn, L133 cm
Varenr. 50911998



PIAZZA pizzaspade, aluminium, 36 x 36 x L180 cm
Varenr. 50911995



PIAZZA pizzaspade, aluminium, 33 x 33 x L97 cm
Varenr. 50911997



Regina pizzaspade, perforeret, 40,7 x 32,4 cm, L120 cm, aluminium
Varenr. 50581901



Regina pizzaspade, 40x23 cm, L120 cm, aluminium
Varenr. 50581902



Regina spartel, plast, B15,8 cm
Varenr. 50581920



Regina pizzaskære, ø10 cm
Varenr. 50581910



TRIANGLE SOLINGEN pizzaskære, ø12 cm
Varenr. 50363920



Regina træstativ til skæreplanke, 75 x 30 cm
Varenr. 51585004



Regina skæreplanke med top i rustfri stål, 75 x 30 cm
Varenr. 51585003



Regina skæreplanke med top i rustfri stål, 38,5 x 22,5 cm
Varenr. 51585005



Regina skæreplanke med top i rustfri stål, 38 x 33 cm
Varenr. 51585001





Milkshake Softice Milkshake Softice

HAMILTON BEACH RIO HBB255-CE blender

Kraftfuld driftsikker blender med to hastigheder og pulsfunktion der sikrer hurtige og ensartede resultater.
Mål: B190 x D216 x H410 mm

Hamilton Beach **Varenr. 63040221**



Tilhørende kande
Varenr. 63040211



SUNSET Boulevard
Bruges af Sunset Boulevard

CARPIGIANI K3/E milkshake-/ softicemaskine, gulvmodel

Selvpastereuserende is- og milkshakemaksine med 1 tappehane til softice og 1 tappehane til milkshake. Maskinen har 2 x 20 ltr. kølende kar og en kapacitet 380 stk. 100 g. isvafler pr. time og 160 stk. 400 ml milkshake pr. time (5 smagsvarianer).
Luftkølet.
Fås også vandkølet
Mål: B710 x D1040 x H1500 mm

Varenr. 80807522 CARPIGIANI

BLENDTEC Stealth 885 2FS SL blender

Støjsvag blender med 42 programmer, herunder milkshake. Med forbedret motorteknologi leverer den høj ydeevne og hurtig resultater ved lav energiforbrug.
Mål: B218 x D229 x H439 mm

Blendtec Commercial **Varenr. 63850202**

Støjsvag



Tilhørende kande
Varenr. 63850204



CARPIGIANI 191 K G SP milkeshakemaskine, bordmodel

Kompakt milkshakemaskine der fremstiller alle former for kvalitetsshakes. Er udstyret med brugervenligt LCD-betjeningspanel. Har en kapacitet på 125 stk. 400 ml milkshake pr. time. Selvpasteuriserende maskine som kun skal rengøres hver 14. dag. Maskinen er luftkølet og kræver derfor ingen vandtilslutning eller afløb. Inkl. blender.
Løftkølet.
Mål: B520 x D770 x H830 mm

Varenr. 80807528 CARPIGIANI



CARPIGIANI underskab til softice-/milkshakemaskine
Varenr. 80806310

HAMILTON BEACH HMD400 drinkmixer med stålbæger

Effektv og kraftfuld drinkmixer med præcistionsmotorer velegnet til fremstilling af friske milkshakes. Maskinen gør det muligt at blende op til tre drikke samtidigt. Kan indstilles med tre forskellige hastigheder, hvilket giver optimal kontrol.
Mål: B318 x D229 x H521 mm

Hamilton Beach **Varenr. 63040252**



Tilhørende bæger
Varenr. 63040202

Et samarbejde med os

Vi tilbyder skræddersyede løsninger
med høj kvalitet af service.



Teknisk service

Når køkkenet er i drift, er service en vigtig del af samarbejdet. Hos BENT BRANDT ved vi, at et professionelt køkken er et produktionsapparat, der skal fungere i hverdagen. Derfor står vores interne serviceafdeling klar med personlig rådgivning, teknisk support og kontakt til vores landsdækkende netværk af serviceteknikere.

Med fokus på driftssikkerhed, fleksibilitet og hurtig hjælp arbejder vi for at minimere driftsstop og sikre, at løsningen fungerer optimalt – også efter levering.

Projekt

I vores projektafdeling er kundens behov i centrum. Her arbejder mere end 20 tværfaglige medarbejdere med at udvikle løsninger til både nybygning, udvidelse og ombygning. I tæt samarbejde med brugere, bygherrer og arkitekter tager vi afsæt i den enkelte opgave og skaber løsninger med fokus på, funktionalitet, arbejdsmiljø, kvalitet og konkurrencedygtige priser.

Kontakt os på tlf 8930 0000 og hør, hvad vi kan gøre for dit projekt.

Kontakt

Besøg os i vores showrooms i Aarhus og København, hvor du kan finde inspiration til effektive løsninger til QSR, convenience stores og andre køkkener med højt tempo.

Her er fokus på udstyr og maskiner, der kan understøtte en stabil drift, optimere arbejdsgange og skabe mere ensartede resultater i hverdagen. Du kan opleve løsninger inden for blandt andet tilberedning, varmholdning, køl, frys, opvask, bakeoff og highspeedovne – og se, hvordan de kan passe ind i netop dit setup.

Som køkkenprofessionel er du altid velkommen i vores showrooms, hvor du og dine kolleger kan gå rundt på egen hånd eller med hjælp fra os, og få et indblik i de muligheder, der findes. Vi har et bredt udvalg af maskiner og udstyr fra nogle af verdens førende producenter – med fokus på driftssikkerhed, kapacitet og funktionalitet.

Du kan bare kigge ind. Du er også velkommen til at reservere tid på forhånd. Så sørger vi for, at en af vores erfarne maskin- eller projektkonsulenter er klar til at tage udgangspunkt i jeres behov og finde relevante løsninger.

Du er altid velkommen til at kontakte os.
Vi sidder klar ved telefonerne og i vores showrooms mellem 8-16 (fredag 8-15.30).

Aarhus
Langdyssen 7
8200 Aarhus N

København
Bådehavnsgade 2C
2450 København SV

+45 8930 0000
bb@bentbrandt.dk



Per Løvkvist
Markedschef, QSR & CVS
+45 2160 9165
pel@bentbrandt.dk



Tilmeld dig vores nyhedsbrev

og vær blandt de første til at modtage nyheder, tilbud og inspiration.

Tilmeld dig her

BENT BRANDT

Godt Grej til gastronomi