

### Professioneel ingerichte en ruime keuken



### Dranken - Stopselrecht

Alle dranken dienen van het centrum afgenomen te worden, ook koffie en thee.

Eventueel mogen schuimwijnen, wijnen, aperitieven en/of eigenbereide dranken meegebracht en/of bereidt worden. Dit dient voorafgaand te worden meegedeeld en hierop wordt een stopselrecht aangerekend, berekend per volume-eenheid van 750ml.

Bij misbruiken zal een extra forfaitaire vergoeding worden aangerekend.

### Algemene richtlijnen – gebruik

- Het gebruik van friteuses en/of combi-oven dienen vooraf aangevraagd te worden.
- Bij het gebruik van vuren, ovens en/of friteuses dient steeds de dampkap **vooraf** te worden aangezet.
- Na gebruik van de combi-oven dient deze grondig gereinigd te worden, alsook het reinigingsprogramma van de combi-oven opgestart te worden.
- Alle gebruikte tafelgerei dient afgewassen te worden, afgedroogd en opgeborgen in de opbergbakken, rekeninghouden met de aantallen vermeld op de opbergbak (gele stickers).
- De gebruiker dient zelf te zorgen voor handdoeken voor de vaat.
- Apparaten, vuren, aanrechten, frigo's, spoelbakken, etc. dienen grondig gereinigd te worden. De vloer dient grondig gedweild te worden.
- Producten, dweilen en aftrekkers zullen ter beschikking zijn.

### Gebruik friteuses

Bij het gebruik van een friteuses dient het metalen deksel van deze friteuse zich in de onmiddellijke nabijheid te bevinden.

---

### Logboeken

Na gebruik van combi-oven, friteuses (15L) en/of vaatwasser dient steeds het logboek te worden ingevuld.

### Gasrecipiënten

De aanwezigheid van gasrecipiënten met vloeibaar gemaakte petroleumgassen zijn verboden in het gebouw en op publiek toegankelijke plaatsen.

Deze gasflessen moeten staande, in openlucht worden gestockeerd en er moeten voldoende voorzorgsmaatregelen tegen omkantelen worden genomen. Alle gasrecipiënten worden fysisch en visueel afgesloten van het publiek.

De voedingsleidingen naar de verbruikstoestellen zijn vast. Enkel de laatste 2 meter naar het verbruikstoestel kunnen bestaan uit soepele leidingen die moeten voldoen aan NBN EN 559.

### Eigen toestellen

Alle toestellen welke gebruikt worden in het centrum, hetzij in de gebouwen, hetzij op de terreinen, dienen te voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften.

Voor gastoestellen en -installatie dient de gebruiker zich eveneens te schikken naar het politiereglement van de Stad Dendermonde.

### Vuurwerk

Het is niet toegestaan om in of rond het centrum open vuur of vuurwerk te gebruiken. Sterreschijters vallen onder de noemer van vuurwerk. Hou hiermee rekening bij decoratie van taarten of wat dan ook.

### Afval

Alle afval dient door de gebruiker verwijderd te worden van het terrein. Het afvoeren van achtergelaten afval zal aangerekend worden.

### Keukenuitrusting - koken

#### Combisteamer Air-o-convect oven

- 6 x GN1/1
- directe injectie
- 1-punt sonde
- tijdgestuurde stoomontwikkeling 11 stappen
- Hold stand met pulserende ventilatie
- Waterinjectie
- 2 herhaalbare automatische opeenvolgende cycli
- **Roosters, bakplaten en/of bakken zelf te voorzien**



---

## Catering & keuken



### Gasfornuis 6 branders

- brandervermogen: van 1 tot 5,5 kW

### Gasoven

- GN2/1 statische oven met 3 niveaus
- thermostatische regeling 110° - 270°C
- met chroom ovenrooster

### Gasfornuis 2 branders

(niet afgebeeld)

### Friteuse - gas - 2x 15L

- uitwendige branders
- "V" vormige kuip en grote koude zone voor lange levensduur olie
- ideaal voor diepvriesproducten
- hoge productiviteit met ca 1 kW/liter

### Friteuse – elektrisch – 2 x 8L

(niet afgebeeld)



## Keukenuitrusting - koeling



2 vergelijkbare frigo's

### CAPACITEIT

- Netto inhoud: 491 liter
- GN 2/1
- Aantal draagroosters: 6

### Flessenkoelkast

Koelcel met extra gekoelde drankvoorraad  
(voorbehouden voor het centrum - uitsluitend voor drank)

## Keukenuitrusting – andere

- Vaatwasser
  - Bordenwarmkast
  - Ruime werkvlakken
-