

van gestel

EEN KIIKJE IN DE KEUKEN

VAN GESTEL IN DE ZORG

VAN KLEINSCHALIG
WONEN TOT
AFDELINGSKEUKENS

THE BEAST

EEN MONSTER
VAN EEN
APPARAAT

BRASS BOER THUIS

OMDAT ZWOLLE
ONS THUIS IS

DE MODERNE CIRKEL

ALLES WAT JE MOET
WETEN OVER DE
ZEVEN TECHNIEKEN



GROOTKEUKENTECHNIEK

www.vangestelhoreca.nl



VOOR WOORD

Het allereerste magazine 'Van Gestel - een kijkje in de keuken', ligt voor u. Met dit magazine inspireren, adviseren en helpen wij u bij het realiseren van uw professionele keuken. Wij vertellen wie wij zijn, wat wij doen en vooral wat wij leuk vinden om te doen.

Al meer dan 25 jaar zijn wij een gevestigde naam in Nederland. Op basis van specifieke klantwensen en -eisen kan Van Gestel een grootkeuken met alle benodigde voorzieningen op maat leveren, installeren en uiteindelijk service bieden. Hiermee zijn wij een totaalleverancier die kwaliteitsapparatuur aanbiedt. Wij plaatsen niet alleen professionele keukens, wij geven ze vooral een eigen gezicht en functionaliteit. Iedere chef werkt anders, iedere keuken is anders. Onze adviseurs geven advies op maat, onze designers weten uw wensen op papier te brengen en onze projectleiders laten uw behoeftes tot leven komen. Alles om uw keuken als een geoliede machine te laten draaien.

In dit magazine ziet u tal van projecten terugkomen die wij de afgelopen jaren hebben gerealiseerd. Van een horecarestaurant tot een keuken in een kleinschalig wonen concept en een bedrijfsrestaurant tot een keuken in het onderwijs. Van grote keukens met vele opties en mogelijkheden, tot kleine keukens met een praktische oplossing. Maar altijd compleet naar de wensen van u als professional.

In 'Van Gestel - een kijkje in de keuken' geven wij u graag een kijkje in de keukens van Van Gestel en het daarbij behorende assortiment met de diverse mogelijkheden en toepassingen. Heeft u al kennis gemaakt met 'The Beast'? Een echte alleskunner. Hij combineert een robata, rotisserie, een slowcooker én een smoker met opstookkamer in één apparaat! Naast de diversiteit aan apparatuur laten wij ook de bereidingsmogelijkheden zien, de diverse toepassingen en tal van opties in de diverse concepten. Kortom, wij delen graag onze kennis en zoeken altijd naar de beste oplossing. Wacht daarom niet langer met het omslaan naar de volgende pagina en neem een kijkje in onze eigen keukens!

Veel inspiratie en ontdekking gewenst!

Gerard Bijsterbosch

Algemeen directeur Van Gestel Grootkeukentechniek

IN DIT MAGA ZINE



14

Brass Boer Bonaire
horeca



36

Amstelring
zorg



12

Intratuin Pijnacker
bedrijfsrestaurant



66

The Lemon Tree
horeca



76

Thermen
horeca

6 Uw project bij Van Gestel
van ontwerp tot service

16 Van Gestel in de zorg
alles om de wens van de zorgvragen te vervullen

21 De moderne cirkel
kies voor snelheid, controle, hygiëne, duurzaamheid en rust

30 De Smoezer | horeca
de perfecte verbinding tussen mise-en-place en service

32 Acquavite | horeca
een open keuken in het pand van Jan des Bouvrie

34 Borgerhof | zorg
het creëren van een thuisgevoel

38 Italiaanse kwaliteit
Naboo by Lainox & Regen by Moduline

40 Professioneel grillen
met o.a. The Beast, de Robata en de Parilla

44 Brass Boer Thuis | horeca
de nieuwe thuishaven van Jonnie en Thérèse Boer

48 Fifth | horeca
open keuken met maatwerk



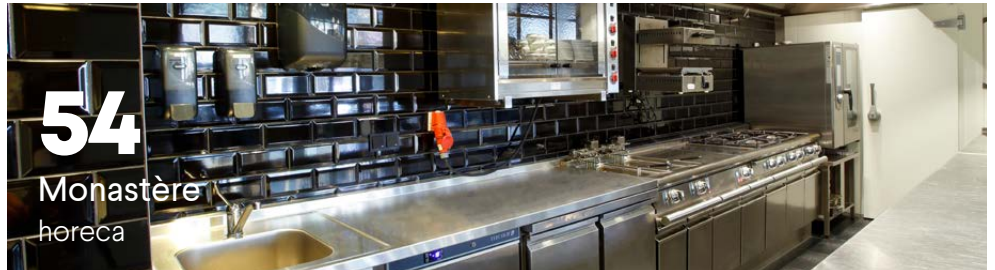
51

MKN FlexiChef
koken onder hoge druk



68

Moretti
world's most powerful



54

Monastère
horeca



46

Dry-aging
steel de show



62

De Basiliek
horeca

50

Snelheid in de keuken

Lainox Oracle & MKN FlexiChef

70

Rhenus | bedrijfsrestaurant

met de alleskunner van MKN

52

Het Nieuwe Feithenhof | zorg

voldoen aan de vraag in de zorgmarkt

72

PLAN | horeca

multifunctionele keuken in een multifunctionele gelegenheid

56

Heer Hugo & Gewoon Lekker | horeca

drie concepten in één project

74

Koken op inductie

de voordelen van inductie met de juiste pan

60

So Delicious | horeca

deze open keuken is een ware culinaire beleving

80

De perfecte kooklijn

Baron Queen & MKN Masterline

64

Stedelijk Lyceum | onderwijs

de onderwijs keuken in Antwerpen

82

Professionele koeltechniek

Gram & AKE Ideal

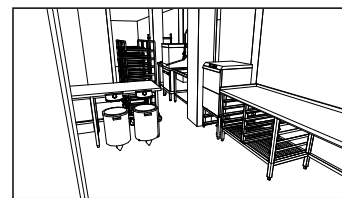
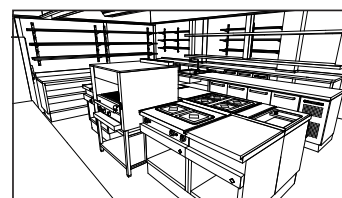
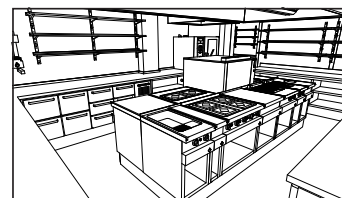
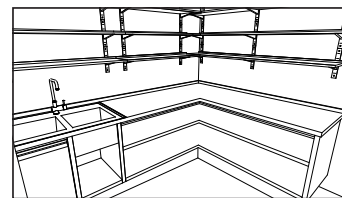
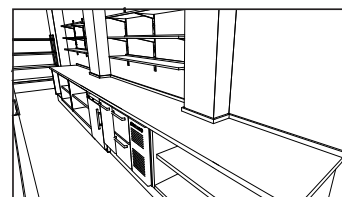
UW PROJECT BIJ VAN GESTEL

De tekenkamer

+ GOEDE ROUTING EN EFFICIËNTIE ZIJN ESSENTIEEL

Van Gestel Grootkeukentechniek beschikt over een eigen tekenkamer. De plek waar de tekenaars samenkomen om uw professionele keukens te ontwerpen volgens uw wensen en behoeften. Met behulp van een (eventueel door de architect gestuurde) tekeningen, ontwerpen onze adviseurs een professionele keuken. Met uiterste precisie wordt het project ontworpen. Met de meest praktische routing in de keukens, zodat de chef met zijn team de beste werkomgeving heeft waar zij in kunnen werken.





Het Pompstation
Zeeburgerdijk 52
Amsterdam
www.pompstation.nu

DE ROL VAN ONZE TEKENAARS

Naast het ontwerpen van professionele keukens hebben onze tekenaars ook een ondersteunende rol. Zo voorzien zij de projectleiders van alle praktische informatie, zodat de projectleiders alles goed kunnen uitvoeren en afwerken. De technische informatie geeft de projectleiders inzicht in de gas- en aansluitpunten voor de apparatuur, afzuigkappen en koelingen.





HOE WERKEN WIJ

Wij luisteren graag naar u

Door te luisteren naar de wensen van u als professional, geven wij professionele keukens een eigen gezicht en functionaliteit. Dankzij onze vakmensen en de opgedane kennis en ervaring binnen diverse branches geven wij advies op maat. Met een uitgebreide kwaliteitscollectie keukenapparatuur en rvs-maatwerkmeubelen.

Van Gestel is gespecialiseerd in horecakeukens, cafetaria's, bedrijfsrestaurants, keukens in de zorg en keukens in het onderwijs. Van het leveren van een enkel apparaat tot een compleet ingerichte maatwerkkeuken.

Voor u als professional bieden wij een veelzijdig assortiment voor uw complete keukeninrichting. Van onder andere professionele ovens, kooklijnen, koelingen, vriezers, shockfreezers, houtskoolovens en drukgaar apparatuur. Alles om uw keuken als een geoliede machine te laten draaien.

Van Gestel staat voor kwaliteitsproducten, verschillende merken, aantrekkelijke prijzen, diverse stijlen en een snelle levering. Functioneel, praktisch, innovatief, meer rendement en beleving. Dat zijn onze ingrediënten.



ONZE AANPAK IS SIMPEL EN EFFECTIEF

Uw wensen laten wij tot leven komen. Onze aanpak is simpel en effectief: qua ontwerp, functionaliteit en uitstraling. En dat binnen vrijwel elk budget. Stap voor stap. Van idee tot oplevering.

- Wij luisteren naar uw wensen
- Wij inspireren u met creatieve ontwerpen en slimme keukenoplossingen
- Wij adviseren u bij het maken van de juiste keuzes
- Wij realiseren een perfect werkende professionele keuken
- Wij leveren op binnen de afgesproken deadline en het budget

Horeca

INSPIRATIE OPDOEN?

Loop eens binnen
bij Studio Senses.
Meer op pagina 59.

**STUDIO
SENSES**

PROFESSIONALS IN ELK VAKGEBIED

VAN GESTEL HEEFT ERVAREN PROFESSIONALS IN HUIS OP ELK VAKGEBIED. VAN ADVISEURS TOT TEKENAARS, VAN MONTEURS TOT PROJECTLEIDERS. ONZE MEDEWERKERS HEBBEN DE KENNIS VAN EFFICIËNTE ROUTINGS, ERGONOMIE, HYGIËNE, VEILIGHEID EN MATERIALEN. ZIJ WETEN DAARDOOR PRECIES WAT VOOR U GESCHIKT IS.

UITERAARD IS ONS TEAM BEKEND MET DE HACCP- EN ARBO-RICHTLIJNEN, EN VERWERKEN ZIJ DEZE ZORGVULDIG IN HET ONTWERP VAN UW KEUKEN.



GROOTKEUKENTECHNIEK



6000M²
HORECA
APPARATUUR
STAAT VOOR
U KLAAR

VEELZIJDIG ASSORTIMENT

Wegens ruimtegebrek hebben wij ons magazijn verhuisd naar een grotere locatie. Het magazijn heeft een oppervlakte van maar liefst 6000 m². Voor Van Gestel, maar zeker ook voor u als klant heeft dit grote voordelen. Zo hebben wij onder andere onze voorraad kunnen verdubbelen! Mede hierdoor kunnen wij ons veelzijdige assortiment snel leveren.



MEER ZIEN VAN ONS ASSORTIMENT EN GEMAKKELIJK EN SNEL ONLINE EEN OFFERTE AANVRAGEN?

Ga naar www.vangestelhoreca.nl en bekijk ons complete assortiment.

WIJ ZIJN ER VOOR U, 24/7, 365 DAGEN PER JAAR

Van Gestel heeft een eigen service- en onderhoudsdienst die onderhoud verricht aan alle grootkeukenapparatuur. De monteurs van Van Gestel staan 365 dagen per jaar, 24/7 voor u klaar. Bij ons is elk proces gebaseerd op klanttevredenheid. Dit betekent dat wij u in alle behoeften op het gebied van service- en onderhoud kunnen voorzien. De basis van onze serviceverlening bestaat uit drie pijlers: snelheid, continuïteit en professionaliteit.

Wanneer u een defect apparaat heeft is het essentieel voor de continuïteit van uw bedrijfsvoering dat wij snel ter plaatse zijn. Onze monteurs wonen verspreid door het gehele land. Hiermee zijn wij flexibel en kunnen wij gemakkelijk inspelen op uw wensen. Dankzij een breed netwerk aan leveranciers kan Van Gestel, indien noodzakelijk, uw keuken voorzien van de benodigde onderdelen. Daarnaast beschikken onze monteurs over een speciaal uitgeruste servicebus met de meest gangbare onderdelen.

Goed en regelmatig onderhoud aan uw grootkeukenapparatuur bevordert de levensduur van uw apparatuur aanzienlijk en verlaagt zo de jaarlijkse afschrijvingskosten. Onze monteurs zijn allemaal VCA en NEN3140 gecertificeerd. Van Gestel kan ook een meerjarenplan uitbrengen. Hierin wordt rekening gehouden met de afschrijving van uw apparatuur, zodat u niet voor onvoorziene kosten komt te staan.



DOOR EIGEN TRANSPORT, SNELLE LEVERING

Wij beschikken over eigen transport. Hierdoor kunnen wij, in combinatie met ons magazijn, snel bij u leveren. Zo heeft u snel de nieuwe apparatuur in uw keuken staan!



Intratuin Pijnacker

DE OPEN KEUKEN

Dat een bezoek aan een tuincentrum tegenwoordig meer is dan het uitzoeken van een paar planten is alom bekend. Bij de Intratuin in Pijnacker weten ze maar al te goed dat de bezoekers er steeds vaker een dagje uit van maken. En daar spelen de eigenaren van de Intratuin in Pijnacker goed op in door een restaurant neer te zetten waar de bezoeker prima een paar uurtjes kan doorbrengen.

Van Gestel Grootkeukentechniek heeft deelgenomen aan de aanbesteding voor het leveren en plaatsen van een nieuwe keuken waarbij een strakke planning centraal stond. Na een persoonlijke kennismaking en een bezoek aan de toeleveranciers kreeg Van Gestel de gunning voor het realiseren van de nieuwe keuken. De locatie van de Intratuin is uitgebreid met een aanbouw voor het restauratieve gedeelte. Hier wordt gebruik gemaakt van het nieuwe cateringconcept "vers en in het zicht bereiden". De pizzaoven is een opvallend item in de keuken. De oven is voorzien van twee bakkamers, per bakkamer kunnen er vier pizza's bereid worden. De inbouw friteuses hebben een computergestuurde temperatuurregeling. Dit zorgt

voor een hogere, constantere kwaliteit van de producten. Een ander uniek item zijn de saladière uitsparingen die in het blad verzonken zijn met een dubbelwandig geïsoleerde klapdeksel. Bij deze saladières kan de deksel na gebruik worden gesloten terwijl de GN-bakken in de saladières kunnen blijven.

IN DIT PROJECT

- 1 Moretti pizzaoven - lees meer op pagina 68
- 2 Inbouw friteuses met computergestuurde temperatuurregeling
- 3 Saladière uitsparingen met een dubbelwandig geïsoleerde rvs-klapdeksel



Intratuin Pijnacker
Rijkskade 1A
Pijnacker
www.intratuin.nl



Brass Boer Bonaire

WIJ STEKEN GRENZEN OVER

Wij willen ook in het buitenland de service en garantie kunnen bieden die de klant van ons gewend is.

Wouter Lammers
projectadviseur

Veel Nederlandse horecaondernemers hebben een buitenlandse droom. De grens oversteken en het avontuur aangaan. Bij het starten van een onderneming in het buitenland is niets fijner dan je 'vaste' leverancier mee te nemen de grens over te steken. Van Gestel Grootkeukentechniek leverde een complete keuken bij Brass Boer van Jonnie en Thérèse Boer, gevestigd in Delfins Beach Resort op Bonaire. Lees hier hoe wij deze buitenlandse droom hebben verwezenlijkt.

Via de contacten van HANOS en Studio Senses werd gekozen voor een samenwerking met Van Gestel Grootkeukentechniek. Wij leverden de keuken van Brass Boer, een enorme operatie die maanden in beslag nam. Onze projectadviseur Wouter Lammers begeleidde het project van begin tot eind en vertelt hier alles over.

VOORBEREIDING

Wouter: "Het voortraject van een project in het buitenland is niet heel veel anders dan bij een project in Nederland. Er wordt gestart met de ontwerpfase, die nauw wordt gevolgd door het offertetraject. Na goedkeuring en gunning van het ontwerp en de offerte, volgen de installatietekeningen en de werkvoorbereidingen. Voor de juiste afmetingen wordt een opname gemaakt en ingemeten. Op dit moment wordt alles ook nauwkeurig besproken met de projectleider van de bouw. Ook dit gaat op dezelfde manier zoals wij normaal werken, alleen moeten er hiervoor letterlijk grenzen worden overgestoken. Tot slot worden er in het voortraject ook bouwvergaderingen gehouden. Deze vinden veelal telefonisch en via de mail plaats, ondersteund met foto's en video's."

VERVOER

Wanneer de productie van het maatwerk en de apparatuur is afgerond, wordt het materiaal klaar gemaakt voor levering. Om alles naar Bonaire te vervoeren hebben we gebruik gemaakt van containers op een containerschip. Al het materiaal is

Van Gestel verzorgde
het gehele project van
plan tot oplevering



Brass Boer Bonaire is ingericht
door onze partner

Kaja Interieurs • www.kaja.nl

Delfins Beach Resort
Brass Boer
44 Punt Vierkant
Kralendijk, Bonaire
www.brassboer.com
www.delfinsbeachresort.com

zeewaardig verpakt door een gespecialiseerd bedrijf.
Zij verpakten de containers, zodat alles economisch en
veilig vervoerd kon worden.

Dangerous Goods op Schiphol verpakt en labelt de gevaarlijke
stoffen, zoals gasflessen voor het lassen en het toe te passen
koudemiddel. Alle in te laden goederen krijgen een aparte
pakbon die aan de container wordt gekoppeld. Dit alles is
verplichte documentatie bestemd voor de douane.

MONTAGE

De montage voeren we meestal uit met onze eigen monteurs
én samen met lokale partijen. In dit geval was er geen lokale
partij beschikbaar en zijn wij met zeven monteurs (twee voor
de installatietechniek, twee voor de koeltechniek en drie voor
de keukenmontage, inclusief loodgieter) afgereisd naar Bonaire.
De voorbereidingen en gemaakte afspraken op locatie zijn
cruciaal voor het perfect uitvoeren van de montage en afwerking.

“Wij willen ook in het buitenland de service en garantie kunnen
bieden die u van ons gewend bent.” Aldus Wouter Lammers
van Van Gestel.

SERVICE & GARANTIE

Wanneer de laatste montagedagen zijn aangebroken, reizen
onze projectleiders naar de locatie om het project op te
leveren. Ook geven zij indien nodig uitleg aan de keukenbrigade
over het optimale gebruik van de nieuwe apparatuur.
Wij proberen altijd samen te werken met een (lokale) service
partij, zodat zij onze service en garantie kunnen overnemen.
Op deze manier kunnen wij de service en garantie blijven
bieden die u van ons gewend bent!

Heeft u een culinaire buitenlandse droom en kunt u niet
wachten om dit realiseren? Neem dan contact met ons op!

**KLEINSCHALIG WONEN
KEUKEN IN STUDIO SENSES**

**STUDIO
SENSES**

Bezoek ons in Zwolle • Schokkerweg 5
www.studiosenses.nl

ALLES OM DE WENS VAN DE ZORGVRAGER TE VERVULLEN

TIP

BEKIJK OOK EENS DE ZORGPROJECTEN OP PAGINA 18, 34, 36 EN 52.

VAN GESTEL IN DE ZORG

De consument heeft steeds hogere verwachtingen van de zorg. De mensen zijn kritischer en mondiger dan ooit. Er worden dan ook steeds hogere eisen gesteld aan de kwaliteit van zorginstellingen en zorgverleners. De zorgvrager van de toekomst wenst niet langer een one-size-fits-all benadering. Hij wil zelfstandig keuzes maken, over waar hij eet en wat hij eet. Van Gestel heeft alles in huis om op de cliënt centraal te stellen. Van regenerereovens tot koelingen en van Kleinschalig wonen keukens tot complete afdelingskeukens. Alles om de wens van de zorgvrager te vervullen.

VOORBEREIDING

Sinds oktober 2017 spelen wij een serieuze rol in de zorgsector. In ons inspiratiecentrum Studio Senses hebben wij een Kleinschalig wonen keuken gerealiseerd. Hiermee laten wij zien dat wij minder gefocust zijn op het product, maar meer gefocust op de ondersteuning bij het bereiden en serveren. Deze ondersteuning kunnen wij bieden door een uitgebreide demonstratie van onze culinair adviseur. Hij vertelt alles over bijvoorbeeld een regenerereoven en de daarbij behorende maaltijden. Ook kunnen wij de ondersteuning bieden door op afstand de oven in te stellen en recepten over meerdere locaties te verspreiden. Het bereiden van maaltijden was nog nooit zo makkelijk.

Naast keukens in de kleinschalig wonen vorm, creëren wij ook afdelingskeukens. Open keukens met aandacht voor de wereldkeuken en lokale en seizoensgebonden ingrediënten. Koken in het zicht vraagt om meer versbeleving en dat betekent ook in convenience de vraag naar ingrediënten van hoge kwaliteit. Zo leveren wij ook afgedekte inductieplaten, waardoor de cliënt wel kan zien wat er in de keuken gebeurt, maar het niet gevaarlijk is.



WIJ ZIJN ISO

Met onze ISO 14001 certificering laten wij zien dat duurzaamheid een belangrijk onderdeel is binnen onze bedrijfsvoering. Zo hebben wij afspraken gemaakt met onze toeleveranciers over het verwijderen van keukens. Wij plaatsen niet alleen nieuwe keukens, wij verwijderen ook de oude keukens. De oude keukens worden bij onze fabrikant volledig gerecycled. Lees hier alles over op pagina 37.

BUNDELEN VAN KRACHTEN

Treant Zorggroep bundelt de krachten van drie ziekenhuislocaties en zeventien centra voor wonen en zorg. De inwoners van de regio Hoogeveen-Emmen-Stadskanaal kunnen bij Treant terecht voor de best mogelijke zorg. Zorg die past bij hun zorgbehoefte. Ouderen met een zorgvraag kunnen hier terecht voor wonen, welzijn, zorg, revalidatie en behandeling.

TREANT ELLERTSVELD

Een locatie van de Treant Zorggroep is Ellertsveld. Deze locatie is een gezellig woonwijkcentrum in Schoonoord. In Ellertsveld kunnen mensen terecht voor wonen met en zonder zorg, wonen met belevingsgerichte zorg, zelfstandig wonen in een aanleunwoning, kortdurend verblijf en dagbesteding. In de locatie hangt een gemoedelijke sfeer. Dit is terug te zien in de keuken voor kleinschalig wonen. De keuken bevindt zich in één van de huiskamers van Ellertsveld. Huiselijk en functioneel zijn de woorden die bij deze keuken passen. De keuken beschikt over een inductiekookplaat, een regenereeroven van Moduline, een SMEG-vaatwasser en magnetron, eveneens van SMEG.

De afzuiginstallatie zit ingebouwd en schuift uit wanneer de afzuiger wordt aangezet.





SAPIENS BY LAINOX

Alles wat een professional nodig heeft

Sapiens biedt u alles wat u als professional nodig heeft.

Sapiens is een volledig uitgeruste oven met de mogelijkheid om de oven te gebruiken als convectionoven, stoomoven en combioven.

Sapiens kenmerkt zich door zijn eenvoud en de handmatige bedieningselementen. Daarnaast is de oven voorzien van 95 voorgeprogrammeerde automatische kookprogramma's.

Sapiens is een oven die luistert naar de ingegeven opdrachten, geschikt is voor iedere gebruiker, maar ook efficiënt in werking is en welke traditioneel werkt maar enorm rijk is aan inhoud.

Sapiens is tot slot uitgerust met automatische reiniging, niet onbelangrijk want er kan gewassen worden in de ECO stand wat betekent dat de oven in staat is de tijden en het verbruik van reinigingsmiddel nog verder kan beperken ten gunste van de kostenvermindering en dit in de helft van de oorspronkelijke tijd.

Bekijk alle modellen op www.vangestelhoreca.nl



TREANT OOSTERMARKE

Oostermarke is een zorglocatie van de Treant Zorggroep. De locatie is een gastvrij woonwijkcentrum in het oude deel van het centrum van Emmen. Bij Oostermarke kunnen bewoners terecht om te wonen (in een aanleunwoning), zorg en begeleiding, dagbesteding, voorzieningen en activiteiten.

Voor deze locatie hebben wij de dagbesteding mogen voorzien van een nieuwe keuken. De open keuken beschikt over een Lainox Compact Sapiens. Een handige oven die perfect geschikt is voor een open keuken. De oven kan gemakkelijk gestart worden, waardoor de vooraf ingestelde kookprogramma's snel beschikbaar zijn. **Daarnaast beschikt de keuken over een inductiekookplaat, vaatwasser en diverse koel- en vriesapparaten.** De keuken is zo ingedeeld dat de bewoners zelf kunnen meewerken door bijvoorbeeld aardappels te schillen aan het verlaagde gedeelte van de keuken.

Onze partner Distrivers is de huisleverancier van de ingrediënten voor de maaltijden en het passende maaltijdconcept • www.distrivers.nl

distrivers



SOUS-VIDE GEGAARDE
WANGEN VAN WILD ZWIJN



BUIKSPEK MET HAZELNOOT
EN AARDPEER



SOUS-VIDE ROULEAU
VAN MAISKIP

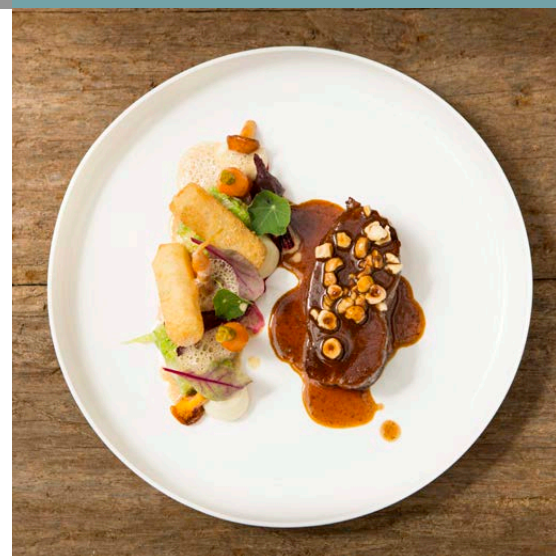


4 X STOOFPEREN

kijk op FoodXperience voor onze sous-vide recepten

FOOD X PERIENCE

powered by HANOS



ZACHT GEGAARD
WILD ZWIJN



TARBOT MET MOUSSE
VAN BLOEMKOOL



POUSSIN MET POMPOEN
EN KRUIM VAN ROGGEBROOD



IERSE ENTRECOTE MET JUS
VAN GEBLAKERDE UIGERECHT



DE **7 STAPPEN** NAAR PERFECTE CULINAIRE DUURZAAMHEID

**KIES VOOR SNELHEID, CONTROLE,
HYGIËNE, DUURZAAMHEID EN RUST**

De moderne cirkel bestaat voor ons uit zeven verschillende technieken. Deze technieken hebben ieder hun eigen apparaat. Door stapsgewijs de techniek van de moderne cirkel te volgen, werkt u hygiënisch, duurzaam en gecontroleerd. Het grootste voordeel is dat de moderne cirkel zorgt voor een uitstekende mise-en-place, waardoor u rust creëert tijdens de service.

TIP

UW VACUÛMMACHINE HANDIG
OPBERGEN? KIJK OP PAGINA 32.

1. VACUMEREN

DE PERFECTE VERPAKKINGSPARTNER

Om producten sous-vide te kunnen garen, moeten ze eerste vacuümverpakt worden. Het vacuüm verpakken van producten is niet alleen handig voor het sous-vide garen, maar het is ook zeer hygiënisch. Dankzij de compleet afgesloten verpakking, blijft het product vrij van bacteriën. Hiermee kunnen de producten ook nog eens tien keer langer vers blijven dan niet-vacuümverpakt voedsel. Zo creëert u minder derving en blijven de producten langer houdbaar.

Tijdens de mise-en-place kunnen grote hoeveelheden op voorhand vacuümverpakt worden. Dit scheelt tijdens de spits en maakt het proces in de keuken efficiënter. Producten die vacuümverpakt zijn, kunnen ook nog eens makkelijker opgeslagen en geordend worden.

Dankzij het vacuüm verpakken van producten blijft de smaak behouden, ook na het invriezen. Daarbij ontstaat er geen vriesbrand op producten die ingevroren zijn.

FULL OPTION VACUÛMMACHINE NEO VAN HENKELMAN

Deze handige machine is standaard voorzien van sensorbesturing en bluetooth verbinding om draadloos labels te printen. Maar dat zijn niet de enige redenen om voor deze machine te kiezen. Het vacumeren gaat zo makkelijk en veilig; het is de investering dubbel en dwars waard!

Busch vacuümpomp sealbalk (L): 420 mm pompcapaciteit: 21 m³/h

soft air om het product en de vacuümzak te beschermen

inlegplaten voor een snellere cyclus en goede positionering van het product

geschikt voor labelprinter voor relevante verpakkingsdetails

conform HACCP standaarden

gratis VacAssist app met meer programmeermogelijkheden en om op afstand te besturen

liquid control (optioneel) om nauwkeurig en tijdig de damp die vrijkomt te detecteren en te beheersen

machinecyclus:
15 - 35 seconden

touch control met sensorbesturing en een geheugen voor 20 programma's waaronder de speciale marineer- en verpakkingsfuncties.

bluetooth verbinding





2. SOUS-VIDE GAREN DE ULTIEME CONTROLE

De moderne gastronomie omarmt het koken in vacuüm. Het biedt de garantie voor een perfecte basisbereiding. Dat geeft rust en scheelt tijd. En dat biedt mogelijkheden om een onderscheidende signatuur aan te brengen. Minder handelingen in de pan, meer aandacht voor de smaken eromheen.

Sous-vide is niets anders dan koken in vacuüm. Vis, vlees of groenten gaan in een doorzichtige vacuümzak en die verwarmt u onder gelijke druk in een waterbad. De moderne keukens sturen op kennis en kwaliteit. Ze beseffen dat sous-vide garen daar al snel bij om de hoek komt kijken. Het geeft rust op piekmomenten.



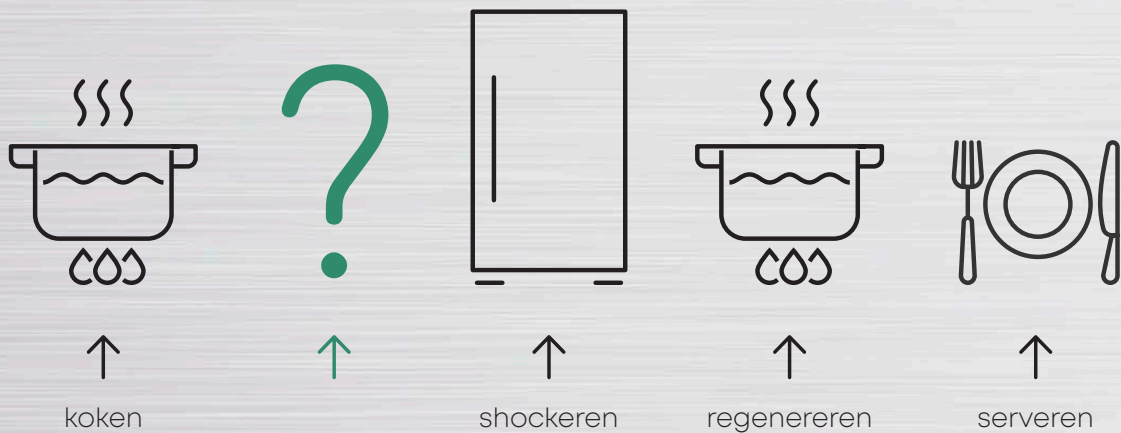
Chef's tip!

- Bij grote charges kun je perfect sousvide garen in onze ovens
- Bij kleine charges gebruiken wij vaak een sousvidestick
- Een softcooker werkt perfect mede doordat deze bak gesloten is
- In de MKN flexichef kun je zeer grote hoeveelheden sousvide garen - lees meer op pagina 51
- Het ultieme apparaat voor ons is de HiChef hierin kunnen we sousvide garen maar ook gelijk terugkoelen of zelfs invriezen zonder hierbij aanwezig te zijn in de keuken - kijk voor meer informatie op de volgende pagina
- Maak gebruik van speciale sous-vide vacuümzakken
- Werk altijd met schone handen en materialen en creëer een efficiënte werkmethode
- Wie slim gebruik maakt van sous-vide heeft meer rust tijdens de service, maar ook minder behoefte aan convenience

3. TERUGKOELEN

DE MISSENDE SCHAKEL

We koken, we stockeren, we regenereren en we serveren. Maar hoe zit het met de schakel 'terugkoelen'. Terugkoelen is essentieel voor het gecontroleerd omgaan met geproduceerd eten. Bacteriologisch gezien, maar ook met het oog op het productie- en bewaarproces zijn de technieken blastchilling en shockfreezing onmisbaar in de keuken.



BLASTCHILLEN



SOFTCHILLING

de temperatuur van de koelcyclus komt niet onder de 0°C.

HARDCHILLING

de temperatuur van de koelcyclus komt wel onder de 0°C.

Bij blastchilling wordt de kern van producten op de snelste manier teruggebracht naar een stockeertemperatuur van 3°C.

Blastchilling zorgt ervoor dat de warme stoom in het gegaarde product uit de kern wordt gezogen door middel van een gecontroleerde koudecyclus. Hierdoor worden bacteriologische risico's vermeden. Bacteriegroei start onder de 65°C en de meest kritieke temperatuur ligt tussen de 40°C en 10°C. De boosdoener is de warmte in een product: deze verdampt en blijft lang in de risicovolle temperatuur hangen waardoor bacteriën toenemen. De luchtcirculatie in een blastchiller koelt niet alleen de kerntemperatuur af, maar behoudt ook de karaktereigenschappen van het product.



gewoon afgekoeld



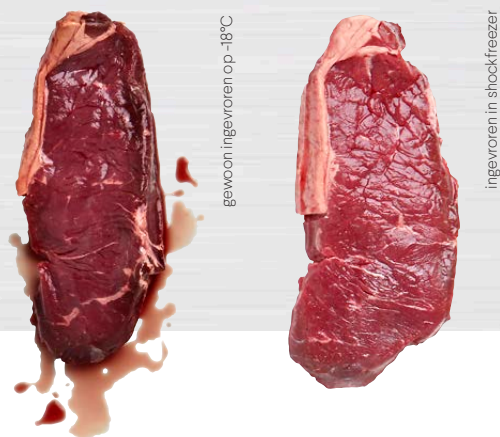
afgekoeld in de blastchiller



Bij shockfreezing wordt de temperatuur van een ingrediënt zo snel mogelijk teruggebracht naar -18°C (bewaartemperatuur in vriezer). Dit gebeurt in een omgeving van -40°C . Het resultaat is een ingevroren ingrediënt of bereid product van topkwaliteit.

Producten die u gewoon in de vriezer plaatst, krijgen te maken met macrokristalvorming: het aanwezige vocht krijgt de tijd om uit te zetten. Omdat het lang duurt voordat de kern bevroren is, kunnen de waterkristallen uitzetten totdat ze -18°C zijn en een vaste vorm aannemen. Dit gevolg ziet u pas, wanneer u het product laat ontdooien: de kristallen laten het water weer los en het product loopt leeg. Met shockfreezing worden juist microkristallen opgebouwd. Het apparaat vriest tot -40°C , totdat de kern van het product -18°C meet.

Hierdoor kunnen de waterkristallen niet meer uitzetten; ze zitten gevangen in de kou. Als u het product laat ontdooien, loopt er geen vocht uit. Zo heeft u een optimaal vers product uit de vriezer.



SHOCK FREEZING



SOFTFREEZING

gebruiken bij al het warme voedsel

HARDFREEZING

gebruiken bij rauwe of koude ingrediënten

Chef's tip!

- Net zoals een oven voorverwarmd moet worden, moet een blastchiller & shockfreezer ook voorgekoeld worden.
- Verschillende producten kunnen tegelijk en onder elkaar teruggekoeld worden.



TOPINNOVATIE VAN FRIULINOX

De HiChef heeft het allemaal in zich

's nachts koken, terugkoelen of shockfreezen, met temperatuurbeheersing tot het openen van het apparaat

voorzien van standaardprogramma's, een mogelijkheid om eigen programma's simpel te uploaden en een duidelijk foto-display bedieningspaneel.

ontdooifunctie voor gecontroleerd en snel ontdooien

inzetbaar als droogoven

slowcooker (met vochttoevoer) voor bijvoorbeeld sous-vide garen en terugkoelen in een gecontroleerde omgeving

holding: tijdens de service instelbaar als warmtekabinet voor het warm houden van gegaarde producten



starten op de timer van het rijspres (bijvoorbeeld croissants voor het ontbijtteam)

blastchiller/shockfreezer

voorzien van hygiënisch schoonmaakprogramma, door middel van actieve ionen 100% sterilisatie, 0% risico

KIJK VOOR ALLE BLASTCHILLERS
EN SHOCKFREEZERS OP
WWW.VANGESTELHORECA.NL

4. OPSLAG KOEL- EN VRIESLADES



FLEXIBELE OPSLAG

De 'coole' efficiëntie van koel- en vrieslades



Met de koel- en vrieslades is het zeer efficiënt werken. De lade kan gebruikt worden als koellade en als vrieslade. Hij kan zelfs geplaatst worden in een kooklijn of ingebouwd worden in een kookeiland.

De ombouw is hittebestendig. U kunt op de lades werken en er zelfs een warmtebron, zoals inductie- of grillplaat, op plaatsen zonder dat het van invloed is op de temperatuur in de lades.



5. REGENEREREN

WIJ DOEN HET GRAAG OP DE HOUTSKOOLGRILL

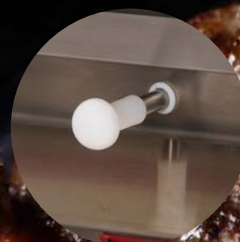
Na het vacumeren, sous-vide garen en terugkoelen is het de beurt aan het regenereren van uw gerecht. Het regenereren van uw product kunt u op veel verschillende manieren uitvoeren. Een voorbeeld hierbij is het grillen van uw producten. Het product is al gegaard, maar voordat de service begint grilt u het stuk vlees nog even op een houtskoolgrill.



KOPA

De perfecte combinatie van houtskoolgrill en oven

KOPA is de perfecte combinatie van grill en oven. Het gecontroleerde smeulen van houtskool voorkomt vlamvorming, waardoor het voedsel niet aanbrandt. Het hoogstaande isolatiesysteem maakt een snelle bereiding van sappige gerechten met de unieke smaak van barbecue mogelijk. Wij zijn erin geslaagd om een hoogwaardig product te produceren met een beperkt energieverbruik en een elegant design voor een aantrekkelijke prijs. Er zijn verschillende elementen beschikbaar om de KOPA-oven uit te breiden, zo past hij perfect in uw huidige keukeninterieur.





6. **HOLDING • WARMHOUDEN** DRUKKE SERVICE? GEEN PROBLEEM

Drukke service? Plateaus door de keuken, garnituren, sauzen op elkaar gestapeld op verschillende plekken? Een dagelijks probleem, want als professional wilt u ruimte hebben in de keuken en geen verzameling plateaus gegaarde producten overall en nergens verzameld door de keuken tijdens uw service. Wij werken daarom graag met de holdings van zowel Moduline als Alto-Shaam.

- Geen stress tijdens piekdrukke
- Een buffer bouwen
- Behoud van smaak, kleur en kwaliteit
- Constante, gelijkmatige, veilige temperatuur
- Vleesgerechten worden mals en sappig
- Voorkomt gewichtsverlies
- Vergroot de mogelijkheden met beperkt personeel
- Volledige controle over de uitgifte, ook bij drukke
- Geen ventilator, wat ervoor zorgt dat het product niet uitdroogt



MODULINE

Deze statische warmhoudapparatuur met lades en kabinets houden uw ingrediënten warm voor doorgifte. Moduline verwarmt door middel van draadweerstand om de buitenkant van de verwarmingsruimte heen. Deze 'zachte' (statische) warmte zonder ventilatie zorgt ervoor dat de producten niet uitdrogen, zodat vocht en smaak lange tijd behouden blijven. Het apparaat is energiezuinig.



WARMHOUDLADES VAN ALTO-SHAAM

Dé creator van warmhouden in de professionele keuken. Alto-Shaam kenmerkt zich door hoge kwaliteit en grote diversiteit in warmhoudapparatuur. Voor een warmhoudprobleem is er een Alto-Shaam oplossing. De Halo Heat techniek houdt voedsel van boven naar beneden geconditioneerd op temperatuur zonder schommelingen, zonder kwaliteitsverlies en dat uren lang.

De 500-2DI met dubbele lades past in elke keuken voor een compact ontwerp. De individuele bediening in de lades zorgt ervoor dat diverse gerechten op twee verschillende temperaturen in twee afzonderlijke ruimtes voor een gewenste tijd warm gehouden kan worden.

DIVERSE GERECHTEN OP TWEE
VERSCHILLENDE TEMPERATUREN
WARMHOUDEN





WARMHOUDLAMPEN

Warmhoudlampen in een open keuken mogen er mooi uitzien.
De lampenkappen zijn verkrijgbaar in verschillende kleuren en uitvoeringen.
Alle kappen zijn voorzien van een veersysteem om zelf de hoogte te bepalen.

7. RUST DE KUNST VAN HET WARMHOUDEN

Nadat u alle stappen hebt gevolgd in de moderne cirkel zal u nog meer rust creëren tijdens service als u gebruik maakt van onze warmtebruggen of de warmtelampen. Hieronder blijft uw product warm en kunt u tijdens het dresseren meer aandacht geven aan uw gerecht.



WARMTEBRUGGEN

Bij een concept met een open keuken horen warmtebruggen. Onze warmtebruggen sluiten naadloos aan op de sfeer en inrichting van uw zaak. Ze worden op maat gemaakt en in de kleur die u maar wilt! Voor elke wens is er een oplossing.



De Smoezer

DE PERFECTE VERBINDING

Restaurant De Smoezer is al ruim 25 jaar een begrip in Apeldoorn. Het markante witte gebouw langs de weg oogt als een warme binnenkomst. Kwaliteit en gezelligheid voor alle leeftijden staat voorop bij De Smoezer.

Zodra je binnenkomt voel je dat warme gevoel ook daadwerkelijk. De keuken geeft niet alleen letterlijk, maar ook figuurlijk die warmte. De diversiteit aan gerechten en de geursensatie die vrijkomt zorgen voor een ultieme beleving. De keuken is voorzien van een aantal steamers, veel rvs-maatwerk, een aparte mise-en-place keuken en een grote rode KOPA.

De voorbereidingskeuken biedt de keukenbrigade de kans om alles in rust en met veel licht (grote raampartijen) voor te bereiden zodat 's avonds de lekkerste gerechten klaar staan. Kortom, een goede keuze wanneer goed eten in een stijlvolle omgeving belangrijk is.

De Smoezer
Arnhemseweg 341
Apeldoorn
www.desmoezer.nl





DE PERFECTE SATELIETVERBINDING TUSSEN MISE-EN-PLACE EN SERVICE

“Een mooi project waarbij iedere chef zijn eigen partje heeft”. Tijdens de service de rust bewaren door de holding apparatuur en goede voorbereiding in de mise-en-place keuken.

Maarten van Laarhoven
projectadviseur



RATIONAL COMBISTEAMER

WIL JE MEER WETEN OVER DEZE
INTELLIGENTE APPARATUUR VOOR DE
PROFESSIONELE KEUKEN? KIJK DAN OP
WWW.VANGESTELHORECA.NL

IN DIT PROJECT

- 1 Maatwerk in rvs
- 2 Mise-en-place keuken
- 3 Infrico blastchiller
- 4 Gram vrieskast
- 5 Rational combisteamer



Restaurant Acquavite

SFEERVOLLE OPEN KEUKEN

Restaurant Acquavite is een uniek restaurant in het pittoreske Naarden-Vesting. Het restaurant is gevestigd in de 19e-eeuwse Promerskazerne, een bijzonder pand van Jan des Bouvrie. Acquavite staat bekend als dé plek voor een romantisch etentje. Maar ook voor grote diners en partijen.

Bij lekker weer kunnen de gasten genieten van hun diner op het prachtige terras in de binnentuin. De topkoks en hun team bereiden traditionele Italiaanse gerechten met een moderne twist. De Italiaanse gerechten worden bereid in de open keuken van Acquavite. De keuken beschikt over meerdere inductieplaten, koel- en vrieslades, een Rational combisteamer, een shockfreezer en veel rvs-maatwerk.

IN DIT PROJECT

- 1 Vacumeermachine van Henkelman, handig opgeborgen
- 2 MKN inductie kooktafel
- 3 Functionele koel- en vrieslades
Kijk ook op pagina 26 voor meer informatie



ROLL-IN-ROLL-OUT

KOMT U RUIMTE TE KORT OP UW WERKBLAD? MAAK GEBRUIK VAN HET ROLL-IN-ROLL-OUT SYSTEEM. ZO STAAT DE VACUMEERMACHINE NOOIT MEER IN DE WEG. OP PAGINA 22 LEEST U MEER OVER VACUMEREN.



MKN INDUCTIE KOOKTAFEL

DE TREND IN DE PROFESSIONELE KEUKEN. GA NAAR PAGINA 74 EN ONTDEK ALLES OVER KOKEN OP INDUCTIE.

Restaurant Acquavite
Adriaan Dortsmanplein 3
Naarden-Vesting
www.restaurantacquavite.nl

Borgerhof

HET CREËREN VAN EEN THUISGEVOEL

Borgerhof is een van de nieuwe locaties die vallen onder de Zorggroep Tangenborgh. De nieuwe locatie valt meteen op wanneer u de plaats Borger binnen rijdt. Een groot pand, met een rustige uitstraling.

De locatie straalt niet alleen aan de buitenkant rust uit, maar ook aan de binnenkant. Wanneer u binnenkomt ervaart u meteen een gevoel van rust en warmte. De open keuken bestaat uit een groot kookeiland, twee grote combisteamers van Lainox, een koelcel en een spoelkeuken. In de keuken staan twee kleuren centraal: blauw en oranje. Dankzij deze kleuren is er een rustige en warme uitstraling gecreëerd. Naast het restaurant zit een winkeltje waar de bewoners en bezoekers heen kunnen voor de kleine boodschappen. Met behulp van de koelingen, eveneens geleverd door Van Gestel, kunnen de bewoners, wanneer zij dit willen, een verse maaltijd halen die zij uiteindelijk zelf op kunnen warmen.

Zorggroep Tangenborgh
Woonzorgcentrum Borgerhof
Grote Brink 2
Borger
www.tanghenborgh.nl



MEIKO VAATWASSER

OP ONZE WEBSITE WWW.VANGESTELHORECA.NL
VERTELLEN WIJ U GRAAG MEER OVER DE
VAATWASTECHNIEK VAN MEIKO



EEN KEUKEN WAAR RUST EEN GROTE ROL SPEELT

“Zorglocatie Borgerhof van Zorggroep Tangenborgh bevindt zich in een prachtig rustig pand. In dit pand is rekening gehouden met rust, maar is ook een huiselijke sfeer gecreëerd. Zo bestaat de eetkamer uit donkere meubels wat de bewoners een huiselijk gevoel moet geven. De keuken daarentegen bestaat uit een kleurrijk geheel. De functionele combisteamers en het kookeiland zijn in deze keuken echt het middelpunt.

Kortom, een prachtige keuken waarin rust een grote rol speelt. De koelcel is op een praktisch punt geplaatst waardoor de chef gemakkelijk zijn spullen kan opruimen of pakken.”

Job Veltman
projectadviseur



NABOO SERIE VAN LAINOX

LEES ER ALLES OVER OP PAGINA 38

COMPACT, VEILIG EN MODERN

Amstelring is een toonaangevende organisatie in de ouderenzorg. Van thuiszorg en dagbesteding tot verpleeghuizen; bij Amstelring krijgen de ouderen de aandacht die zij verdienen. Van Gestel heeft locatie Rozenholm opgeleverd en mag bij alle locaties van Amstelring, die een Lainox Compact Naboo krijgen, nieuwe afdelingskeukens leveren en plaatsen.

Stichting Amstelring Groep
Locatie Rozenholm
Molenpad 4
Aalsmeer
www.amstelring.nl



1

SMEG VAATWASSER

De verswatervaatwasser heeft zeven automatische wasprogramma's en twee desinfectie programma's. Dit maakt de machine geschikt voor gebruik in een zorglocatie. Daarnaast beschikt de vaatwasser over een ingebouwde, automatische waterontharder en een ingebouwd zeep- en naspoelmiddel.



2

SLIMME AFSLUITBARE OPLOSSING

In veel keukens in de zorg zitten op elk kastje, laadje en apparaat een slot. Om dit in één keer te ondervangen hebben wij gekozen voor afsluitbaar schuifpaneel welke, als de keuken wordt gebruikt, onzichtbaar in het keukenblok kan worden geschoven.

3

LAINOX COMPACT NABOO

De meest compacte oplossing om groots te koken. De Lainox Compact Naboo is op afstand instelbaar, werkt in de Cloud, kan automatisch koken, stomen en garen en beschikt over een automatisch reinigingssysteem. Kijk voor alle mogelijkheden van de Lainox Compact Naboo op pagina 38.



Inductie mét veiligheidsglas.
Extra veiligheid voor de bewoners.



4

APPARATUURDEMO OP LOCATIE

Na plaatsing van de apparatuur, komt onze culinair adviseur bij u op locatie. Hij licht de apparatuur toe en demonstreert aan de eindgebruiker de mogelijkheden en opties in de geplaatste keuken.



5

ROLL-IN-ROLL-OUT SYSTEEM BIJ ONDERHOUD

Wij hebben samen met onze leverancier Lainox Lainox@home ontwikkeld. Een makkelijk roll-in-roll-out systeem voor service en onderhoud aan de combisteamer, speciaal voor in de kleinschalig wonen concepten. Het stalen frame beschikt over een rails en rotatie systeem. Hiermee is het mogelijk om de oven 90° te draaien, beide kanten op.

TURN KEY OPLOSSING

Stichting Amstelring Groep gaat gefaseerd de oude keukens op de afdelingen vervangen voor compleet nieuwe 'Kleinschalig Wonen' keukens.

Van Gestel Grootkeukentechniek verzorgt dit 'turn key'.

Dat wil zeggen dat wij:

- de oude keukens verwijderen
- de voorzieningen aanbrengen of aanpassen
- de nieuwe keukens en apparatuur leveren
- het personeel een training/opleiding geven in een door ons gerealiseerd trainingscentrum op één van de locaties

Onze partner Distrivers is de huisleverancier van de ingrediënten voor de maaltijden en het passende maaltijdconcept.
www.distrivers.nl

distrivers

Naboo

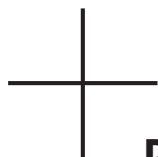
DE MEEST COMPACTE INNOVERENDE
OPLOSSING OM GROOTS TE KOKEN



Het absolute kenmerk dat Naboo onderscheidt van andere professionele ovens is de gepatenteerde cloud oplossing.

Ga naar www.vangestelhoreca.nl/naboo voor meer informatie

LAINOX®



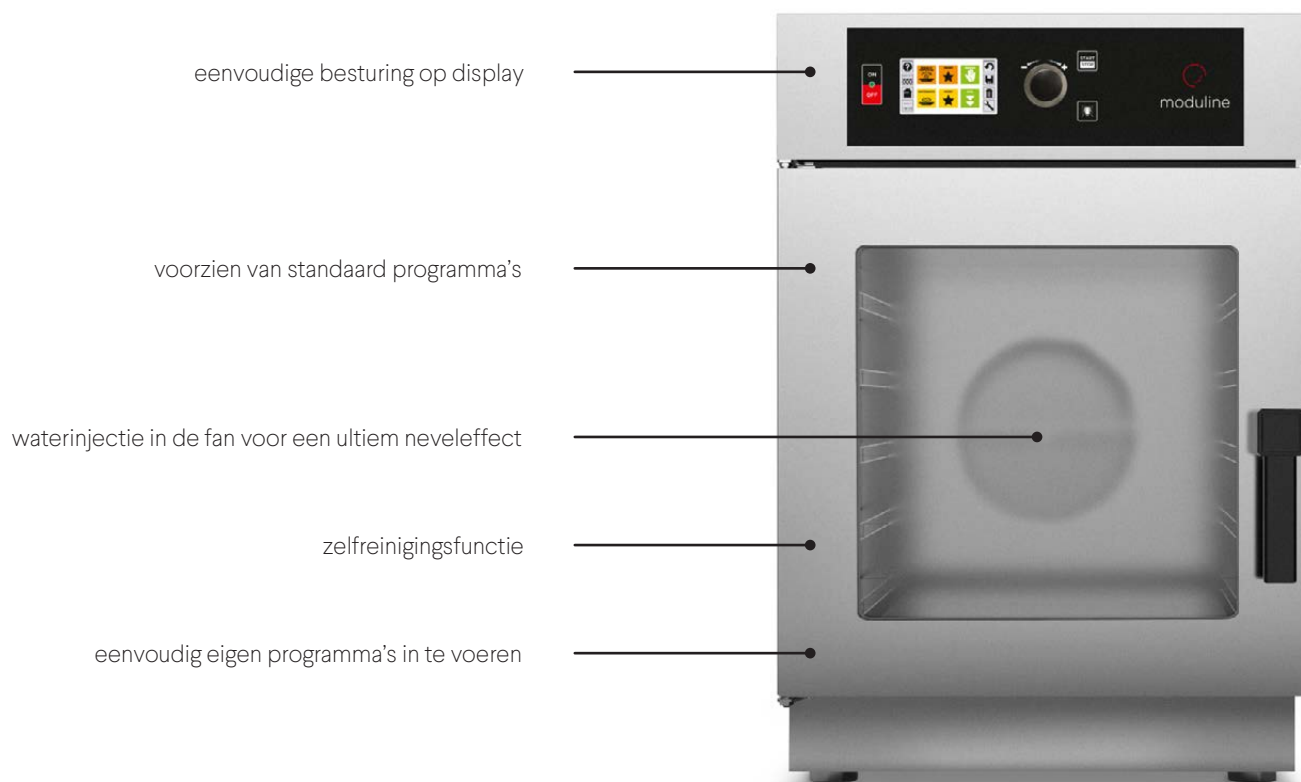
DOORGEVEN EN REGENEREREN

Regen by Moduline

De regenereroovens van Moduline beschikken over geavanceerde technieken.

Ieder gerecht komt eruit alsof het pas bereid is. Door het unieke waterinjectiesysteem ontstaat er een warme nevel waarin het regeneratieproces plaatsvindt. Hierdoor komt er geen vocht op het bord, of op het gegaarde product, zoals met traditionele steamers.

Door de hitte neveling, een soort sauna-effect, is er ook geen sprake van uitdroging of vervorming en komt er zelfs geen vorming van randen of kringen op het bord.



UW GAST ERVAART HET
GEREGENEREERDE GERECHT
OF PRODUCT ALS NET BEREID


moduline

THE BEAST

Een echte alleskunner. Hij combineert een robata, slow cooker, rotisserie en smoker met opstookkamer in één apparaat. Deze alleskunner in solide roestvrijstalen uitvoering geeft u als chef echt alle mogelijkheden op het gebied van garen met houtschool en hout.



The Beast live in actie zien?
Scan de code en ontdek The Beast



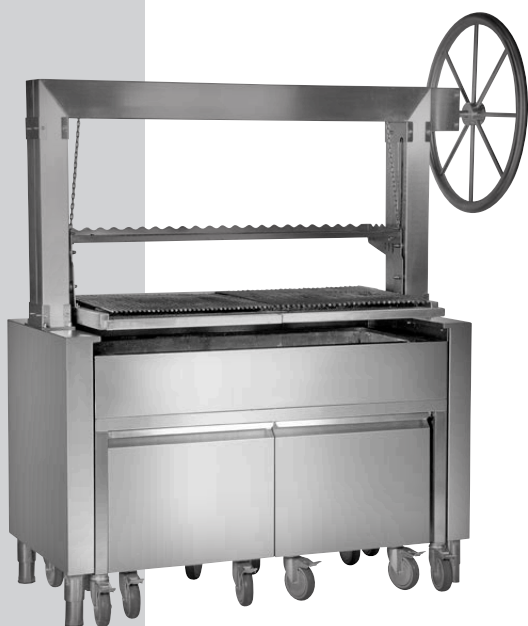
- 
- 1 DRAAIEND OPHANGPUNT AAN DE BOVENKANT VOOR SLOWCOOKING
 - 2 HOUTSKOOLBAK BEKLEED MET HITTEBESTENDIGE STENEN
 - 3 ROOK-EN OPSTOOKKABINET, MET ELEKTRISCHE VENTILATOR (4 STANDEN) VOOR HET SNEL OPSTOKEN VAN HOUTSKOOL OF HET CREËREN VAN EEN ROOKKAMER
 - 4 DRIE ASLADES EN DRIE OPBERGLADES
 - 5 TWEE DRAAIENDE ELEKTRISCH BEDIENBARE ROTISSERIE SPITTEN
 - 6 KORF VOOR HOUTBLOKKEN MET EEN ROESTVRIJSTALEN 'HITTE WAND'
 - 7 KABINET VOORZIEN VAN VUUR-/ ROOKKAP MET KLEP VOOR HET CONTROLEREN VAN ROOK EN TEMPERATUUR
 - 8 TWEE GRILLROOSTERS, ONAFHANKELIJK VAN ELKAAR OMHOOG TE DRAAIEN DOOR MIDDEL VAN DRAAIWIELEN

grilled to perfection

professioneel grillen in de keuken

HOUTSKOOLGRILL **ROBATA**

Houtskoolgrill voorzien van dubbele warmhoudroosters en roestvrijstalen werkblad. De stenen bak is vuurvast. Hij heeft vier grillroosters uitgevoerd in ronde en vierkante spijlen, speciaal voor vis en vlees. Inclusief twee verrijdbare onderkasten voor de opslag van houtskool en twee lades voor gereedschap.



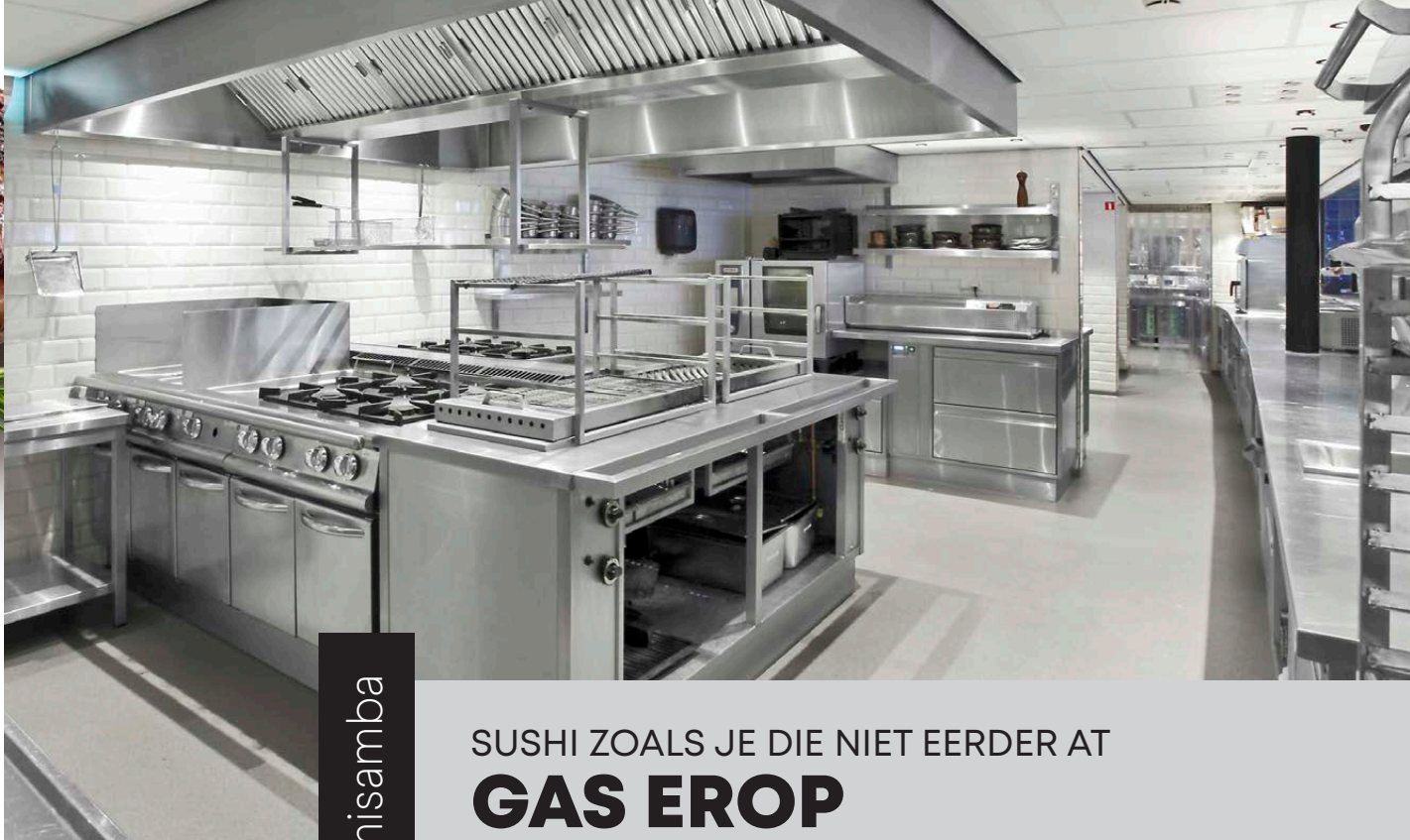
**MET PRECIES
LIFTSYSTEEM**

HOUTSKOOLGRILL **PARILLA**

Robuuste houtskoolgrill met liftsysteem en een groot draaiwiel met een ketting. Het grillrooster is uitgevoerd met ronde en vierkant grill-spijlen voor vis en vlees. Voorzien van vuurvaste stenen in de houtskoolbak, die tevens verrijdbaar is. Inclusief twee losse onderkasten voor de opslag van houtskool en overig materiaal.

Scan de QR code voor meer
over professioneel grillen





Sushisamba
Max Euweplein 64
Amsterdam
www.sushisamba.com

Sushisamba

SUSHI ZOALS JE DIE NIET EERDER AT **GAS EROP**

Geheel uit rvs opgebouwde robatagril met lekladen, lavasteenrooster en gasbranders. De grill is voorzien van twee staafbranders met ieder een vermogen van 22kW op aardgas. De branders zijn voorzien van radiant shields. Dit zijn stralingsplaten die de warmte verdelen en ervoor zorgen dat de branders niet vervuilen door vallende marinade. Door deze radiant shields zijn lavastenen niet meer noodzakelijk. Dit voorkomt vervuiling van de grill. De tafel wordt geleverd met rvs-onderstel met terugliggende poten. Deze zijn ten behoeve van een plintframe. Het onderstel is aan drie zijden gesloten tot het plintframe. De grill wordt geleverd met een zwaar rooster van lavasteen, twee grillroosters en twee nagaarroosters. Tevens worden er acht spiesen uit vierkant rvs meegeleverd. De spiesen vallen in een verstelbare rail met inkepingen van vierkant rvs, zodat het draaien en vastleggen eenvoudig is.



QUEBRACHO

Houtskool uit Argentinië, gemaakt van de Quebracho blanco (steeneik). Het heeft een zeer harde structuur met een grove sortering. Dit levert een lange brandduur en hoge temperatuur op en geeft aangename geur- en smaakaroma's af, uitermate geschikt voor houtskoolovens.



MARABU

Deze houtskool komt van de marabu (grove struik) welke groeit op Cuba. Om deze reden ziet de houtskool er ook anders uit, heeft meer een stokvorm dan 'gewone' houtskool. Marabu ontbrandt met weinig rook en spettert minder. Hierdoor is deze houtskool erg geschikt voor open grills.

Brass Boer Thuis

OMDAT ZWOLLE ONS THUIS IS

Een pareltje aan de Nieuwe Markt in Zwolle is sinds kort Brass Boer Thuis, het nieuwe restaurant van Jonnie en Thérèse Boer van De Librije *** en Brass Boer op Bonaire. Brass Boer Thuis beschikt over 80 zitplaatsen. In de bistro-brasserie nieuwe stijl, zoals Brass Boer Thuis wordt omschreven, kunnen gasten genieten van een zelf samengesteld menu van twee, drie of vier gerechtjes. Ook bieden ze het 'alles zullen we eerlijk delen'-menu, een family style menu.

Opvallende elementen in de keuken zijn de immense grill en de rotisserie. De grill wordt op hout gestookt en beschikt over verstelbare rooster waarmee de snelheid van garen geregeld kan worden. In het midden van de keuken staat een maatwerk eiland. Het eiland wordt omringd door verschillende koelingen, waardoor alles binnen handbereik is.

Onze partner Kaja Interieurs heeft van Brass Boer Thuis ook echt een thuis gemaakt. De zaak is modern, rustiek en warm ingericht met veel natuurlijke materialen: kurk, drijfhout en bossen gedroogde kruiden.

Genieten in de nieuwe
thuishaven van
Jonnie en Thérèse Boer

IN DIT PROJECT

- 1 MKN Magic Pilot Compact 6x1/1
- 2 Unieke rotisserie
- 3 Inductie met de koelmotor aan de andere kant van de werkbank





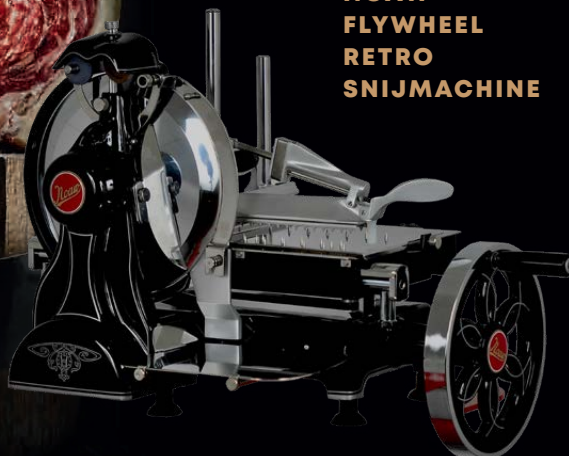
Brass Boer Thuis is ingericht
door onze partner
Kaja Interieurs • www.kaja.nl

Brass Boer Thuis
Nieuwe Markt 21
Zwolle
www.brassboerthuis.nl

THE SCIENCE OF **DRY- AGING**

Het rijpen van vlees (dry-aging) is al een geruime tijd een begrip. De meest traditionele methode is droogrijpen. Stukken vlees (bij voorkeur aan het been) worden opgeslagen in een speciale rijpingskast, waar de luchtcirculatie gecontroleerd is. De temperatuur blijft constant in de rijpingskast en de luchtvochtigheid wordt nauwkeurig in de gaten gehouden. Wij hebben in ons assortiment een aantal verschillende rijpingskasten.

Kijk op www.vangestelhoreca.nl voor alle modellen rijpingskasten



+

**NOAW
FLYWHEEL
RETRO
SNIJMACHINE**

HOE WERKT EEN RIJPINGSKAST



De lucht in de kast wordt elke minuut gedesinfecteerd. Hierdoor hebben ziektekiemen en bacteriën geen kans. De kast beschikt over een nauwkeurige regeling van de vochtigheid. De temperatuur in de rijpingskast wordt dankzij de precieze elektronica continu gehandhaafd. Met behulp van de rijpingskast heeft het vlees weinig gewichtsverlies. De kast kan ook gebruikt worden bij de productie van vleeswaren, luchtdroging van ham en het opslaan van verschillende kazen. De kast is beschermd tegen schadelijk UV-licht, dankzij de isolerende deuren en het getinte glas. Wij adviseren de kast op een luchtvochtigheid van 82% te zetten met een temperatuur van $+1,7^{\circ}\text{C}$. Voor het beste resultaat plaatst u zoutblokken in de bak van de bodem. Het kan zijn dat het vlees de eerste twee dagen bloed verliest. Bescherm daarom de zoutblokken met een stuk folie (de eerste twee dagen), zodat deze langer meegaan. Als u vlees gaat rijpen, raden wij u aan om alleen vers vlees op het bot te gebruiken. Om zo min mogelijk gewicht en smaak te verliezen moet het vlees naast een bot, ook een goede vetlaag hebben.

Zorg dat u beschermhandschoenen draagt zodra u het vlees aanraakt. Om het beste resultaat te behouden, moet de koelkast zoveel mogelijk dicht blijven. Op deze manier kan het klimaat de eerste twee dagen standaardiseren. Wel kan er hierdoor wat schommeling in de temperatuur plaatsvinden. Om de machine te starten moet het UVC-systeem ingeschakeld worden. Voor een optimaal rijpingsproces moet u minimaal 25 tot 28 dagen de tijd nemen. Na twee weken eindigt de malsheid en verandert alleen de smaak nog.

Chef's tip!

Vers vlees

- RUND & LAM
 - 82% luchtvochtigheid en temperatuur $+1,7^{\circ}\text{C}$
 - Minimaal drie weken, maximaal 15 weken
 - Perfect gerijpt in 4 weken
- VARKENSVLEES & WILD
 - 82% luchtvochtigheid en temperatuur $+1,7^{\circ}\text{C}$
 - Minimaal 1,5 week, maximaal 4 weken
 - Perfect gerijpt in 2,5 – 3 weken



Fifth NRE

VOEDSEL IS MUZIEK VOOR HET LIJF

1

2

Op één van de oudste plekjes van Eindhoven staat de allereerste gasfabriek van Eindhoven. 100 jaar lang is dit de basis geweest voor het leveren van verschillende energiestromen.

Maar nu is het anders. Het is een plek waar u kunt genieten van een heerlijke maaltijd, een lekker drankje en de meest uiteenlopende livemuziek. Een plek waar altijd een ontbijt klaar staat, waar u gezellig kunt lunchen, kunt genieten van een uitgebreid diner of een drankje met een hapje en een gezellig stukje livemuziek. Vanuit de open keuken kijkt u uit over de grote ruimte van Fifth. In het midden van de keuken straalt een groot maatwerk kookeiland van MKN het eiland bevat meerdere inductieplaten, een bakplaat, een lavasteengrill en drie friteuses. In dit project is er gekozen voor een combisteamer van MKN en een dubbele lade van Moduline die rust moeten creëren in de keuken. Ook de FlexiChef en HiChef zorgen voor rust en snelheid in de keuken. Met de doorschuifvaatwasmachine van Meiko kan er in de speelkeuken snel geschakeld worden.





IN DIT PROJECT

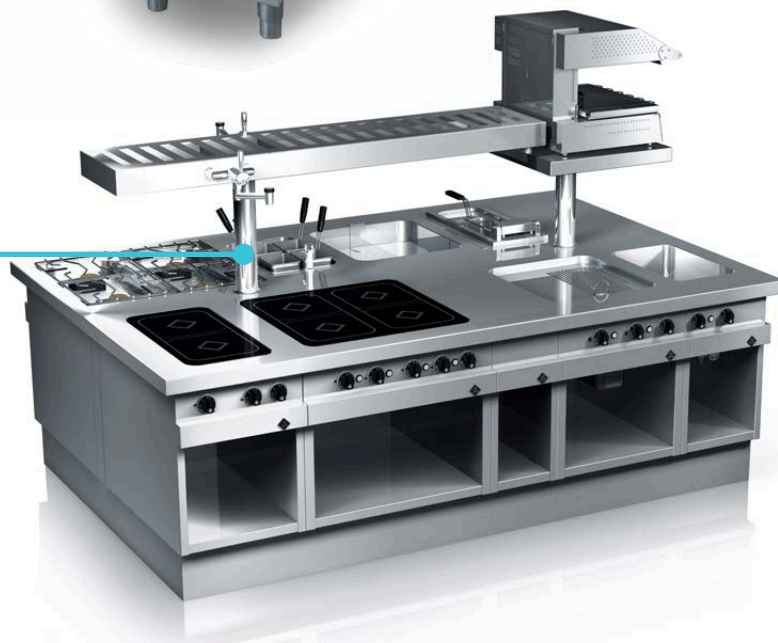
- 1 Moduline warmhoudlades - lees meer op pagina 28
- 2 MKN Masterline
- 3 MKN FlexiChef
- 4 Friulinox HiChef

Fifth NRE
Gasfabriek 5
Eindhoven
www.fifthnre.com



MKN FLEXICHEF

HET MULTITALENT IN DE PROFESSIONELE KEUKEN. PROFESSIONEEL KOKEN ONDER HOGE DRUK MET ONGEKENDE PRESTATIES. MEER INFORMATIE OP DE VOLGENDE PAGINA.



ONTDEK OOK DE PERFECTE KOOKLIJN
GA NAAR VANGESTELHORECA.NL VOOR MEER
INFORMATIE OVER DE MKN KOOKLIJNEN OF
KIJK OP PAGINA 80 EN 81

SNELHEID IN DE KEUKEN

LAINOX ORACLE

LAINOX

De ORACLE combineert geforceerde hete lucht, convectie en magnetron. Kracht, vermogen en temperatuur in één apparaat zorgen voor ongekennde snelheid in de bereiding.

**FLAMMKUCHEN RAUW BELEGD** 55 seconden**HAMBURGERS BEVROREN** 90 seconden**PANINI** 55 seconden**WAFELS BEVROREN** 30 seconden**PIDE PULLED PORC** 55 seconden**QUICHE** 140 seconden**PIZZA** 105 seconden

KRACHT, VERMOGEN EN TEMPERATUUR IN ÉÉN APPARAAT

Bekijk de video van
de Lainox Oracle





HET MULTITALENT IN DE PROFESSIONELE KEUKEN: FLEXICHEF

Koken onder hoge druk met ongekennde prestaties

Techniek kan ambacht ondersteunen, personeelstekorten opvangen en werkdruk verlichten. Nieuwe ontwikkelingen in het koken onder hoge druk maken het werk in de keuken makkelijker en bijzondere bereidingen toegankelijker.

Frank Honings is culinary director bij MKN, leverancier van grootkeukenapparatuur. Hij heeft zijn hart verpand aan de techniek. Juist omdat het hem als chef verleidt en uitdaagt. Honings legt uit: "Als je een hogere temperatuur hebt, is de reactietijd van je producten korter. Dat klinkt ingewikkeld, maar het enige dat we voor het koken moeten onthouden is: als je de temperatuur tien graden kunt verhogen, kun je de reactiesnelheid verdubbelen. Als ik bijvoorbeeld aardappelen twintig minuten moet koken bij honderd graden, dan duurt het bij honderdtien graden nog maar tien minuten. En door de kortere kooktijd, blijft er ook nog eens meer smaak behouden."

LIVE COOKING

"Om bij honderdtien graden te kunnen koken, heb ik druk nodig. In de FlexiChef zit een kantelbare braadslee met een vergrendelbare deksel. Door de stoom van het gerecht bouwt de druk op. Daarmee kan ik kooktemperaturen bereiken tot 118 graden. En daarmee werken we drie keer zo snel. Dat maakt het interessant om een klassieke stoofpot als boeuf bourguignon te maken. Dat is juist een gerecht wat je niet zo snel maakt, omdat het veel tijd kost. Ik kan ook een risotto maken, zonder te roeren, in slechts vier minuten. Veel keukens maken liever geen risotto omdat je dan een half uur een kok kwijt bent die alleen maar staat te roeren. Terwijl het een fantastisch gerecht is waarmee je gegarandeerd je gasten blij maakt."



RISOTTO
4 minuten

ERWTENSOEP
12 minuten

BOEUF BOURGUIGNON
22 minuten

JUS DE VEAU
2,5 uur

Bekijk de video van
de MKN FlexiChef



NABIJ IN WELBEVINDEN

Direct buiten de oude historische stadsmuur van Elburg staat het compleet vernieuwde woonzorgcentrum Het Nieuwe Feithenhof. Het complex bestaat uit 40 appartementen waar mensen met somatische problemen wonen.

Voor deze mensen is er een restaurant in het complex waar zij kunnen lunchen en dineren. Gedurende de dag worden in de open keuken de warme maaltijden en gerechten van onze partner Distrivers bereidt. De keuken is in een licht en kleurrijk jasje gestoken. De ovens en steamers geven de gastvrouwen de mogelijkheid om de maaltijden vers te bereiden. Daarnaast is er een compacte spoelkeuken met een Rhima doorschuiver om de gastvrouwen op dit gebied te ontzorgen.

Tevens heeft Van Gestel twee keukens voor de kleinschalig wonen concepten geleverd en geplaatst. In deze twee 'huiskamers' wordt gewerkt volgens het hybride model. Het is mogelijk om volledig zelf te koken, te regenereren of een combinatie te maken van beide mogelijkheden.

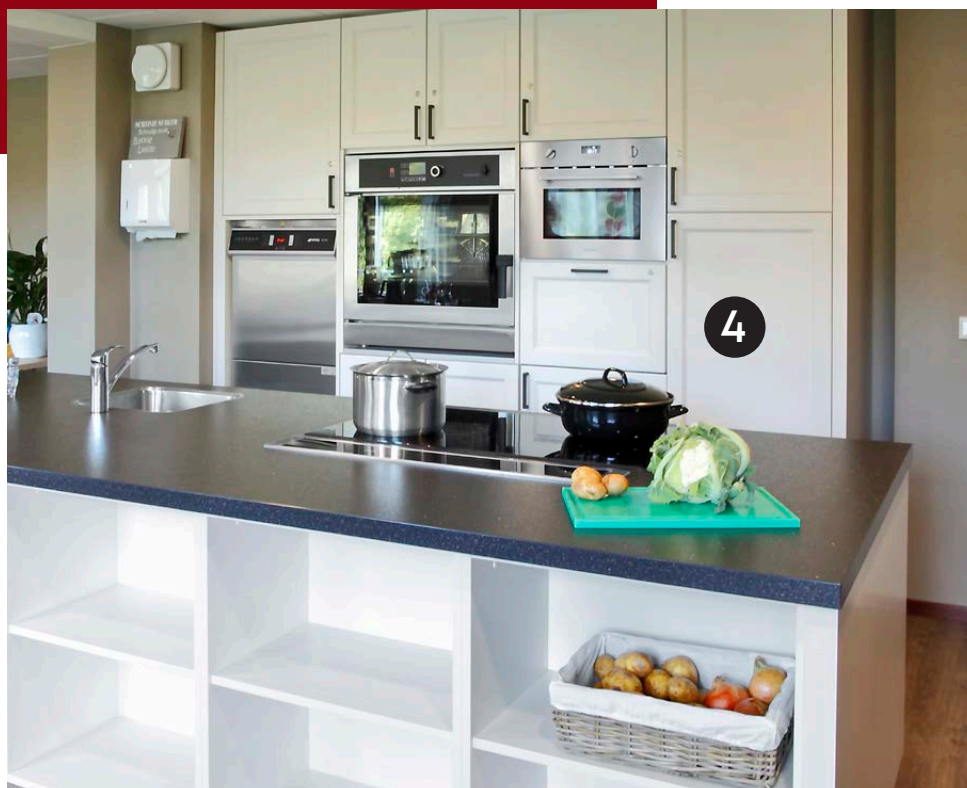
VOLDOEN AAN DE VRAAG IN DE ZORGMARKT

"Een mooi gerealiseerd project waar duidelijk te zien is dat wij door de vele mogelijkheden kunnen voldoen aan de vraag in de zorgmarkt. Door de intensieve samenwerking met WZU, Distrivers en Van Gestel, zijn wij in staat geweest om voor de nieuwbouwlocaties een Gastvrijheidsconcept op het gebied van eten en drinken te implementeren."

Job Veltman
projectadviseur

IN DIT PROJECT

- 1 Geïntegreerde afzuigkap van MKN
- 2 Moduline - lees meer op pagina 39
- 3 Afsluitbare koellades
- 4 Kleinschalig wonen keuken



Het is mogelijk om zelf volledig te koken, te regenereren of een combinatie te maken van beide mogelijkheden.

Onze partner Distrivers is de huisleverancier van de ingrediënten voor de maaltijden en het passende maaltijdconcept • www.distrivers.nl

distrivers

WZU Veluwe
Woonzorgcentrum Het Nieuwe Feithenhof
Nunspeterweg 7
Elburg
www.wzuveluwe.nl

DE LUCHTBALANS IS UNIEK

“Uniek in dit project is de luchtbalans. Er is gekozen voor een afzuigsysteem met geconditioneerde luchttoevoer, waar de lucht via “airsocks” de zaak weer ingebracht wordt.”

Kees van Doorn
projectadviseur

Café Brasserie Monastère

KLASSIEK FRANS GEORIËNTEERD



In hartje Delft vindt u op de hoek van de Beestenmarkt Café Brasserie Monastère. De brasserie dankt haar naam aan het Minderbroederklooster dat tot 1595 op het plein heeft gestaan. Aan de ene kant van het pand kunt u in het café genieten van een drankje aan de authentieke bar. Aan de andere kant bevindt zich de Frans georiënteerde keuken in de gezellige brasserie.

De open keuken creëert de verbinding tussen het café en de brasserie. De elegante kooklijn van Baron, de etagères die een doorkijk geven de keuken in en de snijmachine op het grote marmeren element laten het Franse gevoel eveneens terugkomen. De designers van onze partner Kaja Interieurs hebben in combinatie met de oude elementen van het pand een klassieke, laagdrempelige en elegante sfeer weten te creëren. Met de metrotegels, het witte marmer en de welbekende bistro stoelen is het alsof u zich waant in Frankrijk.



ONTDEK OOK DE PERFECTE KOOKLIJN

GA NAAR VANGESTELHORECA.NL VOOR MEER INFORMATIE OVER DE BARON KOOKLIJNEN OF KIJK OP PAGINA 80 EN 81

IN DIT PROJECT

- 1 Rijpingskast voor dry-aging - lees meer op pagina 46
- 2 Kippengrill
- 3 Kooklijn van Baron



Café Brasserie Monastère is ingericht door onze partner Kaja Interieurs • www.kaja.nl

Café Brasserie Monastère
Beestenmarkt 33
Delft
www.brasseriemonastere.nl



Heer Hugo & Gewoon Lekker

GEWOON LEKKER ETEN & SLAPEN

Aan de rand van Heerhugowaard bevindt zich in het verouderde pand Brasserie Heer Hugo en Restaurant Gewoon Lekker. Brasserie Heer Hugo beschikt over 60 zitplaatsen en Restaurant Gewoon Lekker over 260 zitplaatsen.

Gewoon Lekker is een all-in concept waarbij de gasten onbeperkt kunnen genieten van verschillende à la carte gerechtjes, voor een vast bedrag en aan tafel geserveerd. In Brasserie Heer Hugo kunnen de gasten genieten van à la carte gerechten voor het ontbijt, de lunch en het diner.



IN DIT PROJECT

- | | |
|---|---|
| <p>1 MKN Optima 850 modulaire kooklijn met:</p> <ul style="list-style-type: none"> • doorkookplaat • friteuse • bakplaat powerblock • gaskooktafel | <p>3 Houtskoolgrill/-oven KOPA</p> <p>4 Friulinox HiChef</p> <p>5 MKN Optima 850</p> |
| <p>2 MKN Magic Pilot combisteamer 20x 1/1 GN</p> | |



Bekijk de modellen op www.vangestelhoreca.nl



DRIE VERSCHILLENDE KEUKENS MAKEN HET PROJECT EXTRA UNIEK

“Het leveren van drie verschillende keukens maakt het project extra uniek. De eerste keuken is gevuld met een groot MKN kookeiland. Aan beide zijden van deze keuken bevindt zich de pass waar dubbele Halotherm etagères van ruim drie meter boven hangen. De tweede keuken bestaat uit een compacte MKN kooklijn een KOPA houtskoolgrill. De laatste keuken, de dessertkeuken beschikt over een inrij combiteamer van MKN en een HiChef, met maar liefst vijf verschillende functies (terugkoelen/vriezen – lage temperatuur garen – rijzen – gecontroleerde ontdooien – bewaren).”

Wouter Lammers
projectadviseur

Heer Hugo & Gewoon Lekker
Gildestraat 2
Heerhugowaard
www.restaurantgewoonlekker.nl



Meer over de KOPA lees je op pagina 27



Meer over de
HiChef lees u
op pagina 25



ONZE PARTNERS

Sfeervol met Kaja, van idee tot opening

Interieurwensen tot leven laten komen, dat is hun passie. Kaja Interieurs geeft het interieur een eigen karakter en sfeervolle uitstraling. Kies voor een stijl met gebruik van hout en lichte tinten of ga voor stoer industrieel met duidelijke contrasten. Een unieke tafel als eyecatcher of juist basic stoelen. Kaja zorgt voor het ontwerp, realisatie, begeleiding of verzorging van een compleet interieurproject. Laat u inspireren door Kaja Interieurs.



Een geweldig smaakvol vers & food assortiment

HANOS biedt een geweldig smaakvol vers & food assortiment. Ruim 85.000 kwaliteitsproducten speciaal over de hele wereld geselecteerd voor het inspireren en bedienen van haar professionele klanten. Selectief te verkrijgen in één van de 19 zelfbedieningsgroothandels verspreid over Nederland en België of via de HANOS bezorgservice.



Elke dag lekker eten en drinken, ook als het niet meer vanzelf gaat

Distrivers is dé voedingsmiddelenleverancier en maaltijdspecialist voor zorginstellingen in Nederland. Als partner biedt Distrivers begeleiding en ondersteuning op verschillende manieren. Zo hebben zij een uitgebreid assortiment aan verse, koelverse en diepvriesproducten, convenience maaltijden uit eigen keukens en droge kruidenierswaren. Van grootkeuken tot kleinschalige woongroep en bij individuele cliënten thuis.

distrivers



STUDIO SENSES

Een uniek experience center voor de gastronomie

Studio Senses is een uniek experience center, waar specialisten uit verschillende disciplines de handen ineengeslagen hebben. U kunt hier als gast ontdekken wat de mogelijkheden zijn voor het interieur, de inrichting en de identiteit van uw horecaonderneming. Onze Studio Senses inspiratiecentra zijn een must-see voor iedere horecaonderneming die een professionele sfeer- en smaakbeleving wil creëren. Het is een ware beleving voor de bedrijven in de horeca, zorg, onderwijs, sport, recreatie, retail en bedrijfsruimtes. U kunt bij Studio Senses niet alleen inspiratie opdoen voor de inrichting van uw keuken, maar ook voor uw bedrijfskantine, restaurant, café of zorgkeuken.



PLAN SAMEN MET ÉÉN VAN ONZE PROJECTADVISEURS EEN INSPIRATIEDEMO IN STUDIO SENSES DELFT OF ZWOLLE



BEZOEK ONZE EXPERIENCE CENTRA IN

BREDA

DEN HAAG

ZWOLLE

Kalshoven 29
4825 AL Breda
T 076 572 67 80

Kleveringweg 57
2616LZ Delft
T +31 15 800 0430

Schokkerweg 5
8042 PC Zwolle
T 038 421 39 85

Neem ook eens een kijkje op www.studiosenses.nl



In de vroege ochtend, als de stad ontwaakt, de geur van versgebakken brood, een ontbijtje van de plank, het eerste delicious moment van de dag. Koffie met gebak, een uitgebreide lunch of een sandwich tussen de bedrijven door, een borrel met bites om de dag te vieren, lekkers uit de bakkerij, een complete maaltijd mee naar huis of een gezellig diner in het restaurant.

Bij SoDelicious kan het állemaal. De compleet open keuken bestaat uit een aantal inductiekookplaten, twee warmhoudlades van Alto-Shaam, een combi-steamer van MKN en meerdere koelingen. Zo kan er op ieder moment van de dag vers gekookt en gegeten worden.

SoDelicious
Stationsstraat 21-23
Maastricht
www.sodelicious.nl



SoDelicious

DELICIOUS ALL DAY, DAT IS ONS IDEE



MKN SPACE COMBI MAGIC PILOT

De MKN SpaceCombi Junior Magic Pilot is intelligent. Dat betekent dat het apparaat automatisch dezelfde top resultaten behaalt bij verschillende hoeveelheden. De oven is eenvoudig, precies en intuïtief te bedienen met touch and slide bedieningsconcept. Een eenvoudig automatisch reinigingssysteem met een two-in-one capsule en een zelf-diagnose programma.

ALTO-SHAAM

Dé creator van warmhouden in de professionele keuken. Alto-Shaam kenmerkt zich door hoge kwaliteit en grote diversiteit in warmhoudapparatuur. Voor een warmhoudprobleem is er een Alto-Shaam oplossing. Lees meer over holding (warmhouden) op pagina 28.




RESTAURANT DE BASILIEK


EEN FIJNE ROUTING MET PRACHTIGE APPARATUUR

aan de praat met

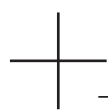
WILLEM BOS

chef-kok restaurant De Basiliek in Appingedam

Koken in een eigen ontworpen keuken in samenwerking met Van Gestel, is een droom die is uitgekomen.

“Een fijne routing met prachtige apparatuur van MKN waar ik productie kan draaien. Met behulp van mijn Hi5, welke ik later heb laten plaatsen, maar waar al wel rekening mee was gehouden in de keuken, laat ik sous-vide bereidingen plaatsvinden. Deze kan ik daarna terugkoelen terwijl ik niet eens op de zaak ben. Hier had ik vroeger alleen maar van kunnen dromen,” lacht Willem.

“Daarnaast ben ik erg blij met mijn ruime verwarmde pas waaronder de bordenkast is geplaatst. Ik kan mijn borden perfect uitzetten. Ook werk ik vanuit mijn KOPA waar ik mijn producten kort af grill. Vervolgens laat ik de producten rusten in de holding voor service. De Moduline lade is geplaatst onder de KOPA. Kortom, ik ben erg blij met het advies en de werkwijze waar wij, gezamenlijk met Van Gestel, over na hebben gedacht. De aandacht en begeleiding tijdens ons project is altijd aanwezig geweest. Na oplevering is de culinair adviseur zelfs langs geweest om samen met mij de apparatuur te testen en tot op de dag van vandaag delen wij nog kennis en ideeën met elkaar”.



Tot op de dag van vandaag delen
de culinair adviseur van Van Gestel
en ik nog kennis en ideeën.



Voor chef-kok Willem Bos is samen met Hans Beukema
en Adolf Beukema, gezamenlijk eigenaren van restaurant
De Basiliek in Appingedam, een droom in vervulling
gegaan. Een prachtige locatie in het centrum van
Appingedam.



Restaurant De Basiliek
Solwerderstraat 45-47
Appingedam
www.restaurantdebasiliek.nl

Restaurant De Basiliek is ingericht
door onze partner Kaja Interieurs
www.kaja.nl



DAT VERDIEN JE

1

In de keuken van het Stedelijk Lyceum in Antwerpen leren de studenten gerechten bereiden en serveren op een hygiënische en veilige manier. Als ze de studie hebben afgerond kunnen zij koken (bakken, frituren, braden, roosteren en gratineren) en kennen zij de basisbereidingen (fonds, soepen en sauzen), snijtechnieken en opdienen.

Om dit allemaal te kunnen leren is een goede keuken van groot belang. Daarom staan er verschillende lesunits in de keuken en werken de leerlingen onder andere met de Lainox Naboo en diverse salamanders. De lesunits zijn voorzien van gasstellen, inductieplaten en een friteuse. De Lainox Naboo combisteamers geven de studenten de gelegenheid om te werken met professioneel apparatuur.



ALLE RECEPTEN IN ÉÉN KLIK

MET DE SMART DISPLAY VAN DE LAINOX NABOO KAN HET. MEER INFORMATIE VIND JE OP PAGINA 38.



IN DIT PROJECT

- 1 Lesunits
- 2 Lainox Naboo
- 3 Giorik salamander
- 4 Brandblusinstallatie

BEZOEK AAN STUDIO SENSES DOORSLAGGEVEND

"Een bezoek aan Studio Senses gaf de doorslag om te kiezen voor een samenwerking met Van Gestel. Dankzij de inspiratie die zij hebben opgedaan in Studio Senses werd het project nog verder uitgebreid dan op voorhand was bedacht."

Judith Wichard
projectadviseur



Bezoek ons in Breda, Den Haag - Delft of Zwolle • www.studiosenses.nl



Stedelijk Lyceum Antwerpen
Lange Gasthuisstraat 15
Antwerpen
www.stedelijkonderwijs.nl

The Lemon Tree

EXPERIENCE THE TASTE OF LIFE

In hartje Deventer, op de hoek, in een prachtig pand zit The Lemon Tree gevestigd. Een eigen karakter, een eigen identiteit en pure smaken in een natuurlijke ambiance. Het fine dining & chef's table restaurant heeft ruim 55 couverts, waarvan 15 couverts aan de Chef's Table.

Het logo, een citroenboom, zie je overal terugkomen in het pand. Zo siert er in het midden van het restaurant een citroenboom, evenals een afdruk op de servetten. De citroenboom staat voor frisheid, aardsheid & eenvoud. Deze drie elementen stonden centraal bij de keuze voor het interieur en de professionele keuken. In de keuken staat een Baron kooklijn. Kenmerkend aan de kooklijn van Baron is de ronde, robuuste vormen die knoppen en handgrepen hebben. Ondanks de ronde en robuuste vormen van de kooklijn, heeft de kooklijn ook een luxueuze uitstraling.

Kaja Interieurs heeft de kenmerken van de citroenboom ook duidelijk terug laten komen bij de inrichting van het interieur en het terras. De uit walnoot gesneden meubelen stralen rust uit en tegelijk ook een warme sfeer.

Dineren aan de Chef's Table is een unieke ervaring en een culinaire beleving.



The Lemon Tree is ingericht door onze partner Kaja Interieurs • www.kaja.nl



The Lemon Tree
Grote Poot 1
Deventer
www.thelemontree.nl



- ✓ GÉÉN AFZUIGKAP NODIG
- ✓ DE PERFECTE PIZZA BINNEN 1 MINUUT ZONDER TE HOEVEN DRAAIEN
- ✓ 510 GRADEN IN SLECHTS 90 MINUTEN
- ✓ TOT WEL 30 % ENERGIE BESPARING



NEAPOLIS BY MORETTI

De eerste elektrische pizzaoven
die de temperaturen van een
houtoven behaald

WORLD'S MOST POWERFUL

Met de serie Neapolis is het Moretti Forni gelukt de eerste elektrische pizzaoven te ontwikkelen. Wat vanwege de extreem hoge temperaturen tot nu toe alleen mogelijk was in een houtoven, lukt nu ook perfect in een elektrische oven met temperaturen van +510°C!



- Elektrische pizzaoven met rijskast
- Gecoat plaatstaal met hittebestendige epoxypoederlak
- Digitaal bedieningspaneel
- Automatisch reinigingsprogramma
- Automatisch opstartprogramma

Rhenus Logistics

DUURZAAM STAAT VOOROP

Rhenus is het meest duurzame distributiecentrum van Europa. Een 'NewLogic III' distributiecentrum waar Rhenus Logistics de healthcare logistiek in onderbrengt. Het project mocht geen blokkendoos worden. Het pand moest zowel van de binnenkant als van de buitenkant een unieke uitstraling hebben.

Bij deze opdracht werd het meest unieke plan uitgekozen. Er werden hoge eisen gesteld aan het ontwerp. Zo moest de kleur zwart overal in terugkomen. Er is daarom gekozen voor een zwarte spoelbak, een zwarte kraan, zwarte keramisch hardstenen werkbladen en buffetmeubelen in het eikenhout look.

Duurzaamheid staat centraal

Een andere eis, maar zeker niet onbelangrijk, was dat duurzaamheid centraal moest staan. Het ontwerp zorgt ervoor dat de gasten niet in één lijn lopen, maar door de gehele ruimte waar de cateraar werkt. Op deze manier is het toegankelijker voor iedereen en is er rekening gehouden met het voedselveiligheidssysteem HACCP.

IN DIT PROJECT

- 1 Ingebouwde koelingen in wandmeubel
- 2 Losse buffetmeubels
- 3 MKN Magic Flexi Combi 6 1/1 GN
- 4 Rhima vaatwasser WD7 Green Plus



MKN MAGIC PILOT FLEXI COMBI 6 1/1 GN

MEER WETEN OVER DEZE ALLESKUNNER?

GA NAAR WWW.VANGESTELHORECA.NL



Rhenus Logistics
Dr. Paul Janssenweg 150
Tilburg
www.rhenus.nl

Boutique club Plan

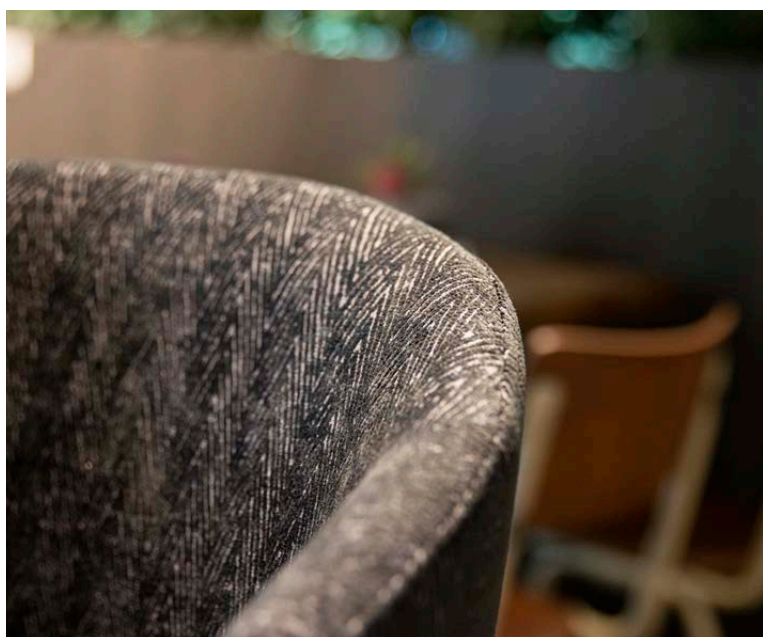
IT ALL STARTS WITH A PLAN

Plan is een bevrogen boutique club voor inspanning & ontspanning. Verrassend veelzijdig, grensverleggend, gepassioneerd, gemak en gastvrij. Het is een plek om te genieten, om te sporten, om te ontspannen, om te eten en drinken, om te ontmoeten en om te (net)werken. Plan ligt aan de rand van Nationaal Park “De Sallandse Heuvelrug”.

Club Lounge heet de plaats waar kleinschalig en met een gezellige sfeer gegeten en gedronken kan worden. Verse, lokale en eerlijke producten met een eigen verhaal. Dit alles wordt bereid in een keuken met een Baron Queen, met een inductiekookplaat, een bakplaat en twee losse friteuses. In de keuken zit ook een Lainox Compact Sapiens waar alle gerechten geregenereerd kunnen worden. Een multifunctionele keuken in een multifunctionele gelegenheid.

Boutique club Plan
Holterweg 105
Nijverdal
www.plannijverdal.nl





Een boutique club voor ontspanning en inspanning. Onze partner Kaja Interieurs heeft het meubilair verzorgd! Hiermee heeft zij een unieke sfeer weten te creëren met een stoere uitstraling. Perfect voor ontspanning, een vergadering in de vergaderzaal of een gezellige plek om te lunchen. Een unieke sfeer met een stoere uitstraling. Perfect voor ontspanning, een vergadering in de vergaderzaal of zelfs een lunch! Boutique club Plan is 'een alles overkoepelende naam, die past bij alle mogelijke activiteiten aan de Holterweg. Tenslotte begint alles met een plan.'

Het meubilair, ontwerp en de realisatie is verzorgd door onze partner Kaja Interieurs.
www.kaja.nl



Interieurwensen tot leven laten komen, dat is de passie van onze partner in Studio Senses, Kaja Interieurs. Met ruim 50 jaar kennis, ervaring en passie op zak heeft zij alle ingrediënten in huis om interieurconcepten tot leven te laten komen. Kaja Interieurs geeft het interieur een eigen karakter en sfeervolle uitstraling. Kies voor een stijl met gebruik van hout en lichte tinten of ga voor stoer industrieel met duidelijke contrasten. Alle stijlen, kleuren en materialen behoren tot de mogelijkheden.

Kaja biedt daarbij een breed assortiment aan zowel indoor- als outdoor meubilair. Een unieke tafel als eyecatcher of juist basic stoelen, Kaja zorgt voor het ontwerp, de realisatie, begeleiding of verzorging van een compleet interieurproject.

Neem eens een kijkje op www.kaja.nl en laat u inspireren.



KOKEN OP INDUCTIE

Dé trend in de professionele keuken

Koken op inductie is dé trend in de professionele keuken. Het is een technologische vernieuwing die heel wat voordelen biedt ten opzichte van de traditionele kooksystemen. Nog meer dan bij andere systemen is de kwaliteit van het kookgerei hier van essentieel belang aangezien de gebruikte technologieën van de potten/pannen het rendement van het fornuis gaan bepalen.

DE VOORDELEN VAN INDUCTIE

SNEL

Koken op inductie gaat sneller dan op welk ander fornuis dan ook. Inductie is sneller, omdat de energie direct wordt doorgegeven aan de bodem van de pan. In vergelijking met andere warmtebronnen wordt de bodem van de pan warm en niet het fornuis, wat het opwarmingsproces aanzienlijk versnelt.

GOED REGELBAAR

De temperatuur van een inductie kan bijna tot op de graad nauwkeurig afgesteld worden. Bovendien is de reactiesnelheid van inductie optimaal. Als u de stand verlaagt, vertraagt of stopt ook onmiddellijk het kookproces.

ZUINIG

Koken op inductie verbruikt in vergelijking met andere warmtebronnen minder energie omdat bijna alle energie rechtstreeks naar de pan gaat. Inductie neemt maar liefst 90% van de vrijgegeven energie nuttig op in tegenstelling tot bijvoorbeeld 55% bij gas en 75% bij een traditioneel elektrisch vuur. Inductie vertoont slechts een minimaal verlies van warmte omdat er geen voorverwarmingsfase is, er geen restwarmte verloren gaat en de kookzones niet actief zijn zonder pan erop.

VEILIG EN HYGIËNISCH

Koken op inductie is een veilig systeem. Zo wordt de kookplaat niet warm zonder dat u het magnetische materiaal – in dit geval de pan – erop plaatst. Bovendien is de temperatuur van het kookvlak veel lager dan bij alternatieven, waardoor na gebruik het oppervlak veel sneller afkoelt tot een veilige temperatuur. Omdat het kookoppervlak niet extreem warm wordt, vermijdt je daarenboven dat gemorste ingrediënten kunnen inbranden.

Niets dan voordelen voor de professionele gebruiker dus... koken op inductie past perfect in de heersende culinaire trends waarbij controle over de temperatuur en het bereidingsproces essentieel zijn.



baron

**BARON QUEEN 9
INDUCTIE KOOKUNIT**



**MKN OPTIMA 850
INDUCTIE KOOKUNIT**



**MKN OPTIMA 850
INDUCTIE WOKUNIT**

KIJK VOOR MEER INDUCTIE OPLOSSINGEN OP WWW.VANGESTELHORECA.NL



DEMEYERE APOLLO

PANNEN DIE DE KRACHT VAN PROFESSIONELE
INDUCTIE **WÉL** AAN KUNNEN!

De spoelen die door de inductieplaat lopen zorgen voor energie. Bij gebruik van de verkeerde pannen kunnen deze spoelen de energie niet kwijt. Hierdoor ontstaat er een overschot aan energie en zal de generator het begeven. Daarom adviseren wij altijd pannen van Demeyere; de pannen die de kracht van inductie wél aankunnen!



Waarom wij Demeyere Apollo pannen adviseren? De pannen beschikken over:

- **Inductobase** - bodem bestaande uit 7 lagen, garandeert een uniforme warmteoverdracht door de bodem, zelfs op lage verwarmingsposities.
- **Silvinox** - elektrochemische oppervlaktebehandeling waardoor de pannen eenvoudig te reinigen zijn.
- **Triplinduc** - combinatie van drie legeringen, waardoor de bodem vlak blijft bij het overschakelen van de ene naar de andere warmtebron.
- **Ergonomische grepen** - extra stevig bevestigd en optimale hygiëne verzekerd aangezien vuil, vet of bacteriën geen kans krijgen.
- **Perfecte schenkrand** - giet zowel vloeistoffen met een lage viscositeit (bijvoorbeeld water) als dikke sauzen uit zonder te morsen.
- **7-Plymaterial** - 7 materiaallegingen in de gehele pan. Zorgt voor een optimale warmteverdeling tot aan de rand.
- De Apollo pannen zetten de intense energie van de inductie om in warmte.

Chef's tip!

- Maak gebruik van Demeyere pannen om te voorkomen dat de inductie kapotgaat
- Plaats de pannen in de combisteamer en start het schoonmaakprogramma
- Bouw de temperatuur van de inductie op - start nooit inductie op de maximale stand
- De pan kan direct geplaatst worden op inductie inclusief vloeistof zonder voor te verwarmen
- Gebruik rvs pannen in plaats van pannen met anti-aanbaklaag - rvs slijt niet
- Bij inductie wordt de pan de warmtebron, geen contact met de pan betekent geen warmte - dit scheelt in de temperatuur in de keuken

Thermen

ALLE ZINTUIGEN OP GENIETEN



Het buffet buiten de koeling ook vers met de Coolspot.

THERMEN BUSSLOO

Van Gestel heeft bij Thermen Bussloo de rust weten terug te brengen door verschillende plekken te creëren voor de mise-en-place, à la carte en opslagcapaciteit. In de mise-en-place keuken bevinden zich twee grote kookketels van 150 liter, Rational combisteamers, diverse koellades van AKE Ideal en een warme pas.





IN DEZE PROJECTEN

- 1 Rational combisteamer
- 2 Alto-Shaam
- 3 Koellades van AKE Ideal
- 4 Coolspotsysteem



THERMEN SOESTERBERG

Bij Thermen Soesterberg staat het prikkelen van alle zintuigen centraal. Voelen, ruiken, horen en beleven. Een saunabezoek moet een ontspannend moment zijn, vol met belevingen. Zo wordt er bij Thermen Soesterberg voor het oog van de gast gerechten bereidt. De Coolspot zorgt ervoor dat het buffet ook buiten de koelingen vers blijven. Door de verneveling drogen de gerechten niet uit en blijven ze hun mooie kleur behouden.

Thermen Bussloo & Soesterberg
Kijk voor informatie en adressen
op www.thermenbussloo.nl of
www.thermensoesterberg.nl



ANY TYME

SNACK & DINE

DE FASTFOOD FRANCHISEFORMULE VOOR LUNCHROOMS EN CAFETARIA'S

AnyTyme is een fast casual franchiseformule voor lunchrooms en cafetaria's, waarin de gast, service, hygiëne en de beste kwaliteit centraal staan. Bij AnyTyme ben je ieder moment van de dag welkom om te genieten van de beste kwaliteit en de lekkerste verse producten. Een uitgebreid assortiment aan frites, snacks, specials (frites schotels), burgers, broden, menu's, ijs & shakes.

Met de AnyTyme formule ervaar je het voordeel van gezamenlijke inspanning en ervaring, maar boet je niet in op initiatief en durf. De vestigingen van AnyTyme zijn ruim opgezet met voldoende zitplaatsen. Met behulp van de diverse product platformen die AnyTyme heeft, wordt er geserveerd wat de klant wenst.

De formuleleden leveren veel inspanning aan AnyTyme. Een lid kan toetreden tot een betrokken club ervaren fast casual-ondernemers met kennis van zaken. Met hen wordt er overlegd en samengewerkt. Initiatieven van de ondernemersgroep worden gewogen en indien relevant toegepast binnen de formule. Er zijn diverse commissies waaraan de ondernemer een bijdrage aan kan leveren.

Kijk op www.anytyme.nl voor meer informatie



DE ANYTYME-FORMULE BIEDT DE ONDERNEMER ONDER ANDERE

- ✓ Promotiemateriaal
- ✓ Productpresentatie
- ✓ Narrowcasting/inline tv
- ✓ Bedrijfskleding
- ✓ Verpakkingslijn
- ✓ Hygiënekeuring
- ✓ Expertise bij bouw en verbouw
- ✓ Website
- ✓ Social media



OPTIMAAL FRITUREN VOOR EEN PERFECT EINDPRODUCT

Florigo Frying Equipment is een ervaren specialist op het gebied van de ontwikkeling en fabricage van frituurinstallaties. Daarbij wordt rekening gehouden met alle laatste ontwikkelingen in de techniek van frituurinstallaties.

Florigo is leverancier van fastfood-, snack- en cafetaria-branches, alsmede van (vis)restaurants en andere horecagelegenheden. Er zijn verschillende combinaties van (snack)ketels mogelijk, zoals enkele, dubbele of driedubbele manden, au bain-marie, spiegelbakplaten en nog veel meer.

FLORIGO

FRYING EQUIPMENT



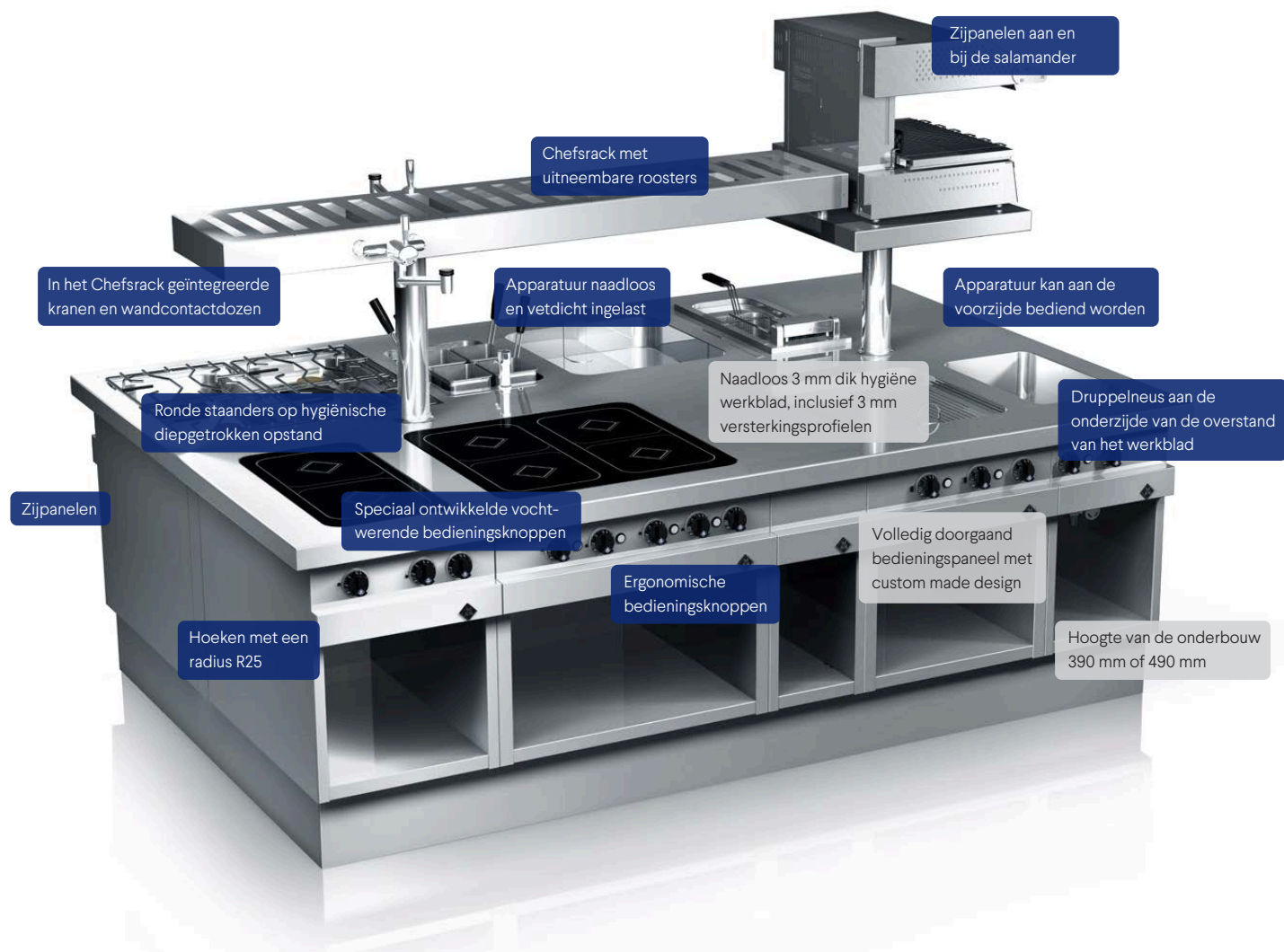


BARON QUEEN 7

De meest compacte en veelzijdige oplossing voor de professionele keuken

Met de enorme keuze aan accessoires kan de apparatuur van Baron Queen-lijn worden aangepast om te voldoen aan alle eisen. Baron is zich bewust van het belang van een keuken op maat en biedt daarom op maat gemaakte oplossingen die zijn ontworpen om aan de specifieke behoeften van elke klant te voldoen. Naast de standaarduitrusting, biedt Baron speciale ontwerpen die op maat gemaakte keukens maken met elk een andere hygiënische bovenkant om te voldoen aan verschillende eisen met betrekking tot beschikbare ruimte en functies.





MKN MASTERLINE

Topkwaliteit voor topgastronomie

COMPACT, KRACHTIG EN CUSTOM MADE DESIGN

MKN Masterline is meesterlijk afgestemd op de eisen – en wensen van de topgastronomie – en hotelserie. Deze exceptionele kwaliteit staat garant voor optimale hygiëne, topdesign en weet exact waar het dagelijks op aankomt: en dat is snel en efficiënt topkwaliteit bereiden.

EXACT ZOALS U HET WILT!

360 MKN elektrische – en gas apparaten kunnen geheel naar wens onder één doorlopend bovenblad worden gepositioneerd. Enkelvoudig of dubbelzijdig gecombineerd. Opgesteld op een bouwkundige sokkel, op poten of op een rvs sokkel.



ONTDEK OOK DE PERFECTE KOOKLIJN

GA NAAR VANGESTELHORECA.NL VOOR MEER
INFORMATIE OVER DE BARON & MKN KOOKLIJNEN



GRAM SHOCKFREEZERS



Gevangen in de kou

Producten die u gewoon in de vriezer plaatst, krijgen te maken met macrokristalvorming: het aanwezige vocht (dat water bevat) krijgt de tijd om uit te zetten. Omdat het lang duurt voordat de kern bevroren is, kunnen de waterkristallen uitzetten zodat ze -18°C zijn en vaste vormen aannemen. Dit gevolg ziet u pas, wanneer u het product laat ontdooien: de kristallen laten het water weer los en het product loopt leeg.

Met shock freezing worden juist microkristallen opgebouwd. Het apparaat vriest -40°C , totdat de kern van het product -18°C meet. Hierdoor kunnen de waterkristallen niet meer uitzetten; ze zitten gevangen in de kou. Hierdoor kunnen de waterkristallen niet meer uitzetten; ze zitten gevangen in de kou. Als u het product laat ontdooien, loopt er geen vocht uit. Zo heeft u een optimaal vers product uit de vriezer.

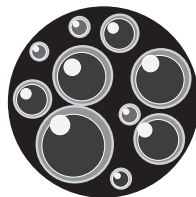


Kijk ook eens op www.vangestelhoreca.nl/gram

MACROKRISTALLEN BIJ GEWOON INVRIEZEN = KWALITEITSVERMINDERING



macrokristalvorming in uw product in de vriezer

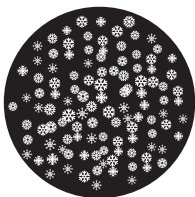


gevolg: veel vocht komt los bij het ontdooien

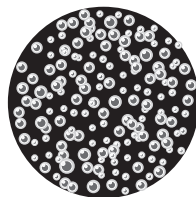


deze appel is keihard door bevroren water

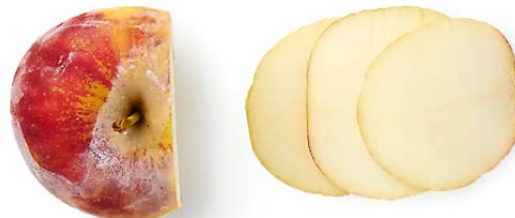
MACROKRISTALLEN BIJ SHOCK FREEZEN = VERSKWALITEIT BEWAARD



microkristalvorming in uw product in de shock freezer



gevolg: weinig tot geen vocht komt los bij het ontdooien



van deze bevroren appel kunt u makkelijk plakjes snijden



WE CARE FOR FOOD

De producten van AKE en Ideal zijn premiummerken op het gebied van koel-, en warmtetechniek. Daarnaast bevat NordCap een compleet assortiment voor de gastronomie, catering-, horeca en winkelinrichting.

STEEDS VERDER. STEEDS BETER.

Het eeuwige streven om dingen te willen verbeteren, zorgt voor een frisse wind in onze onderneming. IDEAL-AKE is een onderneming met een grote traditie. Sinds meer dan 70 jaar staan we al voor klantgericht denken, frisse ideeën en een toekomstgerichte technologie. Onze producten en innovaties zijn wereldwijd een succes en hebben een beslissende stempel op onze branche gedrukt.

Over ons enthousiasme voor het vormgeven van de toekomst. Ieder mens heeft ideeën. Hetzij mondiaal gezien of in de microkosmos, deze ideeën vormen de basis voor iedere verandering, ontwikkeling en innovatie. Ook in onze onderneming zijn het de ideeën, die ons er constant voor inspireren, producten, apparaten en technologieën verder te ontwikkelen, in hun gebruik te verbeteren of in hun energie-efficiëntie te optimaliseren.



**AKE IDEAL
NORDCAP**



INNOVATIEVE PRODUCTEN - DOOR ONS BEDACHT, VOOR U GEMAAKT

Moderne koel- en warmhoudmeubels voldoen aan veel meer dan alleen aan hun puur functionele taken. Ze overtuigen als decoratieve inventaris, kunnen eenvoudig gevuld en efficiënt bediend worden, beschikken over een fail-safe techniek voor een storingsvrije werking en bieden veelzijdige vormgevingsmogelijkheden tot en met heel individuele concepten.

Meer informatie vindt u op www.vangestelhoreca.nl

EEN KIJKJE IN DE KEUKEN

HEEFT U DE SMAAK TE PAKKEN?

Wij geven u graag een kijkje in onze keuken om zelf te ervaren wat wij voor u kunnen betekenen. Laat u inspireren en verrassen. Van Gestel beschikt over eigen inspiratiecentra en is één van de experience professionals in Studio Senses.

Bezoek spontaan één van onze vestigingen, meld u aan voor een masterclass of maak een afspraak met één van onze adviseurs of specialisten!

volg ons
online



Kijk ook eens op www.vangestelhoreca.nl



GROOTKEUKENTECHNIEK

GROOTS IN PROFESSIONELE KEUKENS

PARTNER VAN

HANOS