



**DESMON**  
Food Service Equipment



**Professional  
Refrigeration**



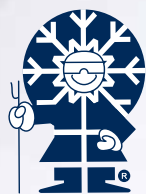
**LEVENS MIDDLEBY**

Vanaf 1 januari 2016 is Levens Cooking & Baking Systems exclusief importeur van Desmon. Desmon is in 1994 opgericht door de familie De Santis als handelsonderneming in apparatuur voor de opslag van levensmiddelen.

In 1998 heeft Desmon een productie bedrijf overgenomen en is gestart met het ontwikkelen en produceren van koel- en vrieskasten. Na een aantal jaren werd het bedrijf één van de marktleiders binnen Europa op het gebied van professionele koel- en vriesoplossingen. Vanaf 2015 maakt Desmon onderdeel uit van Middleby.

De productie van alle apparatuur vindt volledig plaats in Italië. Alle expertise is in huis, het proces wordt van het begin af aan bewaakt, waardoor de hoge kwalitatieve eisen die er aan de producten worden gesteld ook behaald worden.

Wij gaan o.a. koel- en vrieskasten, koel- en vrieswerkbanken, preptables, blast chillers, shock freezers, pan coolers en inloop koel- en vriescellen importeren.



**DESMON**  
Food Service Equipment



# Waarom Desmon

Wie kiest voor Desmon, kiest voor één van de beste spelers op het gebied van koel- en vriestechniek. Desmon's voornaamste doel is om vanuit de hoogste standaard 100% klanttevredenheid na te streven. Wie kiest voor Desmon weet dat hij kiest voor een grote selectie aan producten, die door uiterst bekwame en gedreven mensen met oog voor detail worden geproduceerd en geassembleerd. Vanaf de behuizing tot de kleinste details krijgen de producten de volledige aandacht. Dit alles in combinatie met Italiaans design en vooruitstrevende technieken zorgt ervoor dat de apparaten van Desmon bieden wat de 'food professional' in de hedendaagse tijd vraagt. Van retail tot horeca, van foodservice tot bedrijfscatering, wij adviseren u graag om samen tot de ideale oplossing te komen voor al uw koel- en vriesopslag.

De producten zijn ontwikkeld om lang mee te gaan. Er worden dan ook enkel kwalitatief hoogstaande materialen gebruikt waaronder RVS van superieure kwaliteit, voor de constructies aan zowel binnen- als buitenzijde.

Verder zijn alle modellen uitgerust met een tropen-compressor. Een andere karaktertrek van de producten is dat ze gemaakt zijn van sterke en betrouwbare materialen. Hierdoor zijn ze geschikt voor intensief gebruik, ook in een 'onvriendelijke omgeving'.

Voor de waarborging van deze hoogwaardige kwaliteit is Desmon in het bezit van een aantal certificeringen. Waaronder een ISO 9002 – 9001: 2000 certificaat (kwaliteitsmanagement) en een ISO 14001 (milieu-management). Jaarlijks worden alle certificaten door een onafhankelijk partij getoetst.



# Assortiment

Het assortiment is opgebouwd uit verschillende lijnen. De keuze voor een grote diversiteit op productniveau maar ook in maat, type, temperatuurbereik en design is bewust gemaakt om voor de vele verschillende markten binnen de foodsector een koel- en vriesoplossing te kunnen bieden.

Betrouwbaarheid en efficiency in het koelen en invriezen van voedingsmiddelen loopt als een rode draad door het assortiment dat bestaat uit de Internet Serie, Silver Line, Gold Line en Iridium Line. Tevens bieden wij een assortiment aan blast chillers, shock freezers en inloop koel- en vriescellen die naar ieders wens op maat samen zijn te stellen.

## Internet Serie

De Internet Serie is een kwaliteitsproduct met een isolatie dikte van 60 millimeter voor wat betreft de koel- en vrieskasten. De koelwerkbanken hebben een isolatie dikte van 50 millimeter. Deze serie heeft een strak design en is voorzien van gestanste handgrepen. Voor zowel interieur als exterieur wordt er RVS Aisi 441 gebruikt. De koel- en vrieskasten worden standaard geleverd met drie rekken per deur en de werkbanken met één rek per deur.

Het bedieningspaneel is digitaal, de apparaten hebben een automatische ontdooistand en automatische verdamping, met uitzondering van de koel- en vrieskasten, die zijn in deze lijn niet voorzien van automatische verdamping.

Er zijn naast de kasten en werkbanken tevens een tweetal (pizza)preptables beschikbaar binnen de Internet Serie. Deze zijn voorzien van 50 millimeter isolatie, RVS Aisi 441 zowel interieur als exterieur, kunststof stelpoten en een granieten werkblad.





## Silver Line

De Silver Line is een kwaliteitsproduct met een breder assortiment en heeft meerdere opties ten opzichte van de Internet Serie. De koel- en vrieskasten hebben een isolatie dikte van 75 millimeter, bij de werkbanken is de isolatie dikte 50 millimeter. Voor zowel interieur als exterieur wordt er voornamelijk RVS Aisi 441 gebruikt. Er zijn echter ook een aantal modellen waarvoor de binnenzijde gedeeltelijk RVS 304 wordt gebruikt. Deze serie heeft eveneens een strak design en is voorzien van gestante handgrepen. De binnenzijde van de koel- en vrieskasten is voorzien van gestante geleiders. De kasten in de Silver Line zijn standaard verkrijgbaar met rechtsdraaiende deur, op verzoek kan de ophanging verplaatst worden naar de linkerkant. De deuren sluiten automatisch tot een hoek van 90 graden. De kasten worden standaard geleverd met drie rekken per deur en de werkbanken met één rek per deur. Het bedieningspaneel is digitaal, de apparaten hebben een automatische ontdooistand en automatische verdamping op zowel kasten alsmede de werkbanken. Naast de eerder genoemde zaken zijn een HACCP systeem, deurslot en RVS roosters als optie verkrijgbaar.

## Preptables

Binnen de Silver Line zijn er naast koel- en vrieskasten en werkbanken ook (pizza) preptables verkrijgbaar, waarbij de opslag voor gastronom bakken is ingebouwd in het werkblad.

De preptables in de Silver Line zijn standaard voorzien van granieten of RVS werkblad. De TSM modellen zijn tevens standaard uitgerust met RVS stelpoten. Optioneel verkrijgbaar met: wielen met rem (TSM modellen), RVS rekken, glazen deur (TSM Model) en HACCP systeem.



## Gold Line

De Gold Line heeft op haar beurt weer een aantal kenmerkende verschillen met de Silver Line en kan geplaatst worden in het kwalitatief hoogste segment. De koel- en vriessystemen zijn bij de koel- en vrieskasten voorzien van 75 millimeter isolatie, bij de werkbanken is dat 60 millimeter isolatie. Een wezenlijk verschil met de voorgaande series is de keuze om voor in- en exterieur gebruik te maken van de RVS soort Aisi 304. De kasten in de Gold Line zijn standaard verkrijgbaar met rechtsdraaiende deur, op verzoek kan de ophanging verplaatst worden naar de linkerszijde. De deuren sluiten altijd automatisch.

De kasten worden standaard geleverd met drie rekken per deur en de werkbanken met één rek per deur.

De binnenzijde van de koel- en vrieskasten is voorzien van gestanste geleiders. Ook de Gold Line is voorzien van een digitale display, maar is in tegenstelling tot de Silver Line standaard voorzien van een HACCP systeem en RVS poten. Zowel de verdamping als ontdooiing is automatisch geregeld. Verder zijn de apparaten uit de Gold Line in tegenstelling tot de Silver Line standaard voorzien van verlichting.



### ‘Knocking Down’

Dit is een wijze van aanleveren waarbij de producten te assembleren zijn op locatie.

De modulaire units kunnen één voor één verplaats worden, waarna de koelunit op de uiteindelijke bestemming afgemonteerd wordt en direct klaar is voor gebruik.

Deze manier van aanleveren is mogelijk voor een aantal koelkasten en koelwerkbanken binnen de Gold Line. De producten zijn eenvoudig te assembleren en hebben als grote voordeel dat lastig bereikbare plaatsen toegankelijk worden. Daarnaast is het een voordeel dat transport- en opslagkosten tot 50% teruggebracht kunnen worden. Meer units per rit betekent tevens minder ritten, indirect heeft deze wijze van verpakken dus ook een positieve invloed op het milieu.

## Preptables

Ook in de Gold Line zijn er naast koel- en vrieskasten en werkbanken (pizza)preptables te verkrijgen voorzien van granieten of RVS werkblad, waarbij de opslag voor gastronom bakken is ingebouwd in het werkblad of als vaste opbouw is geplaatst. In tegenstelling tot de Silver

Line preptables zijn in de Gold Line alle modellen standaard voorzien van RVS stelpoten en HACCP systeem en de euronorm als maatstelling voor de binnenkant. Optioneel verkrijgbaar met: RVS roosters, wielen met rem en schuiflade.



## Iridium Line

Feitelijk is er maar één verschil tussen de Iridium Line en de Gold Line en dat is het gebruik van het natuurlijke koudemiddel R290 (Propan).

Door het aanbrengen van dit verschil praten we hier over een lijn die milieuvriendelijker is in gebruik. De Iridium Line is verder gelijkwaardig aan de Gold Line. De koel- en vriesystemen zijn bij de koel- en vrieskasten voorzien van 75 millimeter isolatie, bij de werkbanken is dat 60 millimeter isolatie. In- en exterieur is voorzien van de RVS soort Aisi 304. De koel- en vrieskasten zijn ook binnen deze serie verkrijgbaar met rechtsdraaiende deur, op verzoek kan de ophanging verplaatst worden naar de linkerszijde. De deuren sluiten altijd automatisch. Standaard geleverd met het HACCP systeem, RVS stelpoten en digitaal display.

Zowel de verdamping als ontdooiing is ook bij de Iridium Line automatisch geregeld. Iridium wordt standaard geleverd met drie rekken per deur bij de kasten en één rek per deur bij werkbanken.

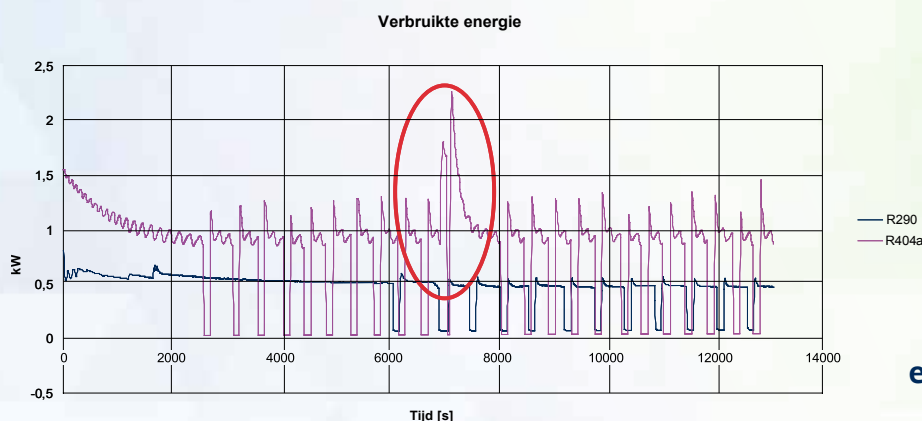




# Milieu

Het verbeteren van het milieu is aan de orde van de dag en dagelijks in het nieuws. Ook hieraan draagt Desmon haar steentje bij. Desmon heeft er dan ook voor gekozen om HCFC and CFC vrije cyclopentaan te gebruiken als isolatiemiddel. Dit isolatiemateriaal brengt geen schade toe aan de ozonlaag en heeft geen negatieve bijdrage aan het broeikas effect. Het middel wordt gebruikt als vervanger voor polyurethaan wat een middel is dat wel degelijk schadelijk is voor het milieu. Een ander voordeel van cyclopentaan is dat het niet vervliegt, waar polyurethaan

na vijf jaar vervliegt en daarna geen isolatie meer biedt. Desmon heeft met de Iridium Line een productlijn die volledig voldoet aan de milieuwensen die in deze tijd van belang zijn. Duurzaamheid staat voorop, wat vertaald wordt in het gebruik van R290 (propana) als koudemiddel, LED verlichting (kasten) en 75 of 60 mm isolatie CFC & HCFC vrij. Dit alles resulteert in een gemiddelde energie besparing van € 600,- per jaar gebaseerd op de kosten per kWh van € 0,22 (NL 2015).



Energie verbruik traditionele unit: 18,40 kWh/24 uur

Energie verbruik R290 unit: 10,80 kWh/24 uur.

**18,40 – 10,80**

**18,40**

**\*100 = 41%**



**Jaarlijkse besparing op energieverbruik is gemiddeld € 600,-**

## Test condities:

- Omgevingstemperatuur: 25 °C
- Vochtigheidsgraad: 80%
- Aantal x deur geopend (07.00 en 23.00 uur): 250
- Simulatie verbruik op jaarbasis: 2.744 kWh/355 dagen
- Gemiddelde kosten kWh in Nederland (2015): € 0,22

## Inloopcellen

De inloopcellen van Desmon zijn verkrijgbaar in meer dan 200 maten, vanaf 4 m<sup>3</sup> tot en met 80 m<sup>3</sup>, met een isolatie dikte van 100 millimeter, opgebouwd met kunststof panelen aan elkaar bevestigd met metalen 'camlock' bevestigingshaken. De panelen worden op de vloerpanelen bevestigd die voorzien zijn van roestvrijstalen plinten. Het gebruik van de 'camlock' bevestigingshaken zorgt voor een efficiënte en snelle opbouw van de inloopcellen.

Ook voor de inloopcellen wordt cyclopenthaan gebruikt als isolatie. De isolatiedichtheid wordt versterkt door de standaard geronde hoekpanelen bestaande uit één stuk. Eventueel kunnen inloopcellen rechtstreeks op de vloer geplaatst worden, hiervoor worden kunststof geleiders geleverd om het plaatsen te vergemakkelijken. Optioneel kan men o.a. kiezen voor een RVS binnen- en/of buitenzijde, bredere deur, strokengordijn en anti-bacterieel staal.

Voor de koel- en vriesmotoren zijn er meerdere oplossingen mogelijk. Zo werkt Desmon met de meer traditionele dak- en inhangunits. Daarnaast worden paneelunits gebruikt die als voordeel hebben dat de koelmotor dicht bij de deur geplaatst kan worden. Hierdoor wordt ruimte gespaard wat ideaal is bij het plaatsen van inloopcellen met een lage inhoud kubieke meter in een kleine omgeving. Welk type motor in uw keukensituatie het beste past, is afhankelijk van de grootte van de inloopcel en de omliggende ruimte. Wij adviseren u graag over de verdere mogelijkheden.





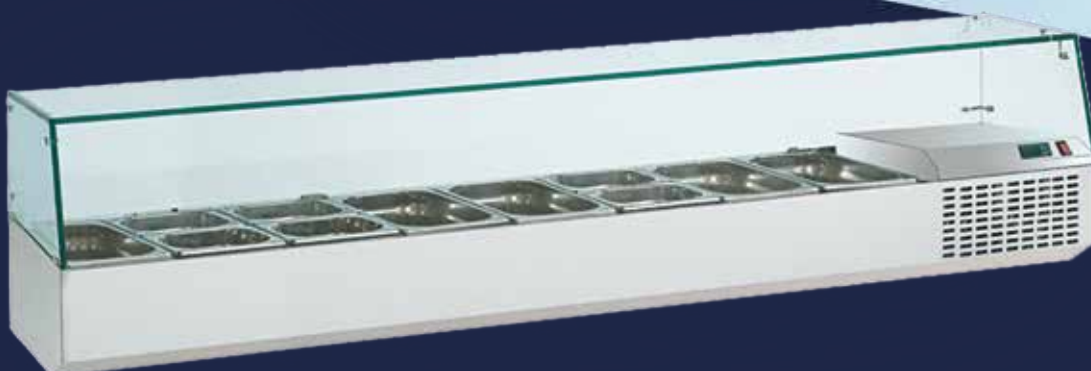
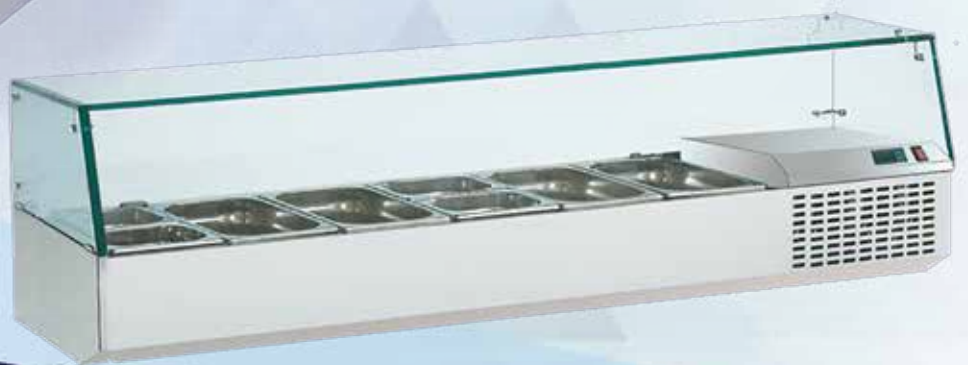
## Pan coolers

Pan coolers zijn gekoelde opzetvitrines voor het bewaren van ingrediënten. De pan coolers zijn beschikbaar in twee segmenten, zowel binnen de Silver Line als de Gold Line is deze productgroep vertegenwoordigd. Binnen de Silver Line zijn er vier maatstellingen die standaard voorzien zijn van een rechtopstaande glaswand. De Gold Line biedt daarentegen 2 pan coolers met standaard de rechtopstaande glaswand en een tweetal pan coolers (4x1/6GN & 8x1/6GN) zonder glaswand. In beide lijnen is er sprake van een elektronisch bedieningspaneel, statische koeling en automatische verdamping van het condenswater.

De grootste verschillen tussen beide lijnen zijn de maatvoering en daarmee de verhouding gastronormpannen.

Daarnaast verschilt het gebruikte RVS, voor de Silver Line is gekozen voor Aisi 441 aan de buitenzijde en aan de binnenzijde voor Aisi 304, in de Gold Line is er gekozen voor Aisi 304 aan zowel binnen- als buitenzijde.

Het voordeel van het gebruik van een pan cooler in combinatie met een koelwerkbank is dat 'waste' zoveel mogelijk wordt tegengegaan. Doordat de ingrediënten tijdens de verwerking minder bloot worden gesteld aan temperatuur schommelingen blijven de ingrediënten langer houdbaar. Daarnaast wordt de efficiëntie verhoogd doordat men niet constant door de knieën hoeft om de lades of deuren van de koelwerkbank te openen, en doordat men in één oogopslag een goed overzicht krijgt van de voorhanden zijnde ingrediënten.



## Blast chilling & shock freezing

Desmon biedt een brede range aan blast chillers en shock freezers. De lijn begint met het kleinste model dat ruimte biedt voor drie rekken GN, tot de grotere modellen die ruimte bieden voor 20 of zelfs 40 rekken GN. Tevens zijn er apparaten die geschikt zijn voor de maatstelling euro-norm. Daardoor is er altijd een passende keuze te maken voor iedere situatie.

Blast chilling en shock freezing zijn technieken om producten vanaf een hoge temperatuur snel terug te koelen. Deze techniek houdt in dat er zeer koude lucht met een hoge snelheid over het product wordt geblazen. Dit levert in een professionele keukenomgeving een aantal voordelen op. Het belangrijkste voordeel zit hem in het tegengaan van de ontwikkeling van bacteriën. Tussen de 8 en 65 graden boven nul getijden bacteriën het beste en zullen ze zich snel vermenigvuldigen. Het snel terugkoelen van de producten heeft tot gevolg dat het product snel buiten deze gevarenszone komt. Dat heeft dan weer tot gevolg dat de houdbaarheid verlengd wordt doordat het product vrijwel geen bacteriën meer bevat.

Verdere voordelen zijn daarnaast kwaliteitsbehoud en efficiency. Het kwaliteitsbehoud ziet men terug in de textuur en het volume, daarnaast behoudt het product haar aroma's en blijft de natuurlijke smaak behouden.



De efficiëntie slag ziet men terug in de service snelheid die vergroot zal worden doordat men beter vooruit kan plannen.

De blast chillers & shock freezers zijn te verkrijgen met verschillende isolatiediktes afhankelijk van de inhoud van het apparaat. Er zijn modellen beschikbaar voorzien van een compressor met een grotere capaciteit.

Dat heeft als voordeel dat men een grotere hoeveelheid in één keer kan terugkoelen in een apparaat met dezelfde inhoud. De blast chillers en shock freezers zijn optioneel verkrijgbaar met o.a. RVS rekken, wielen voorzien van rem, kerntemperatuurmeter, DVC isolatie, sterilisator, touch screen, wifi router en HACCP printer.

De mogelijkheden zijn legio en wij gaan dan ook graag het gesprek aan voor een advies op maat.



# USP's

- Productie volledig in eigen beheer.
- Apparaten zijn eenvoudig te onderhouden door de rondingen in de hoeken, de volledig uitneembaar dragers, rekken en/of de gestante geleiders.
- Gemakkelijk onderhoud bij storing door afneembare kap, hierdoor kan de monteur makkelijk bij het bedieningspaneel komen. Monoblock kan in zijn geheel van de koeling/vriezer getild worden en gerepareerd of vervangen worden.
- HACCP systeem voor controle op de temperatuur.
- Inloopcellen zijn op maat naar wens samen te stellen en snel te monteren.
- Inloopcellen zijn voorzien van hoekprofiel uit één stuk wat zorgt voor een betere isolatiedichtheid.
- Gold Line 'Knocking Down': onbereikbare plaatsen worden bereikbaar.
- Gebruik van cyclopenthaan als isolatiemateriaal over de gehele range.
- TSM werkbanken in de Silver Line met gedraaide koelmotor.
- 2100 liter koel- en vrieskasten.
- Breedte maten zijn 110/156/203, een winst van  $\pm 20$  cm ten opzichte van een traditionele koelunit, wat een technische oplossing biedt bij ruimtegebrek.





**NL** Broekakkerweg 27 | 5126 BD Gilze | Tel.: +31 (0)161 45 91 00  
**BE** Wiekenweg 25 | 2387 Baarle-Hertog | Tel.: +32 (0)14 40 33 00  
E-mail: [info@levensmiddleby.com](mailto:info@levensmiddleby.com)

[www.levensmiddleby.com](http://www.levensmiddleby.com)