

HOFFMAN

WERKSVERTRETUNG

Berkel

TNK

One group. One style. One kitchen.

coldline

modular

NEVO

**TU
LS**

**Linear
-Bi**

merryday

2023



WERKSVERTRETUNGEN | Berkel & The Nice Kitchen Gruppe

Wir sind eine klassische Agentur (Handelsvertretung) für hochwertige Gastronomie- und Großküchentechnik. Unser Sortiment umfasst die aktuellen Maschinen und Geräteserien der HERSTELLER „Van Berkel Professional“ und der „The Nice Kitchen“ Gruppe mit Coldline Kühltechnik und Modular Kochtechnik. Wir sind regional begrenzt tätig, als deren WERKSVERTRETUNG, für die PLZ | 0 | 1 | 38 | 39 | 8 | 9 |. Der Verkauf erfolgt bundesweit ausschließlich über unsere gelisteten Fachhändler, die direkt bei unseren Herstellern einkaufen. Wir weisen auf unserer Website die AKTUELLEN UVP-Preise der Hersteller im Download Bereich aus. Bei unseren Fachhandelspartnern in Ihrer Region erhalten Sie Ihren persönlichen Preis sowie umfangreiche Beratungs- und Serviceleistungen. Sollten Sie keinen Fachhändler Ihres Vertrauens haben, empfehlen wir Ihnen gerne professionelle Fachhändler in Ihrer Nähe. Optional bieten wir Ihnen GERÄTEEINWEISUNGEN (Schockfroster | Schwungrad-Aufschnittmaschine) vor Ort sowie für alle Produkte technische WARTUNGSVERTRÄGE & ERSATZTEILE mit umfangreichen GARANTIELEISTUNGEN an. Wir freuen uns auf Ihre Anfragen per Telefon oder per E-Mail. Wir beraten Sie gerne kostenlos und unverbindlich.

Kooperationen

CHEFS' CULINAR

dagema

FCSI

Wie weit der Gastliche
GTEG

Specifi

Vorband der
Fachplaner
VF





Berkel. Red. Since 1898

Berkel, das Referenzunternehmen für einzigartige Aufschnittmaschinen mit Top-Qualität, sowohl für den privaten als auch für den professionellen Einsatz. Heute bietet Ihnen Berkel ein breites Produktsortiment für Ihre jeglichen Küchenbedürfnisse an. Entdecken Sie die Schwungradmaschine mit einem Vintage-Touch für Ihre Küche oder unsere kompakten elektrischen Geräte, die für diejenigen gedacht sind, die sich Qualität und Genauigkeit auch zu Hause wünschen. Kombinieren Sie die Präzision der Schneidemaschinen mit der Eleganz der Berkel Messer. Entdecken Sie die geeignetste Linie für den Schnitt von Fleisch, Käse und Brot.



Schwungrad-aufschmitt-maschinen



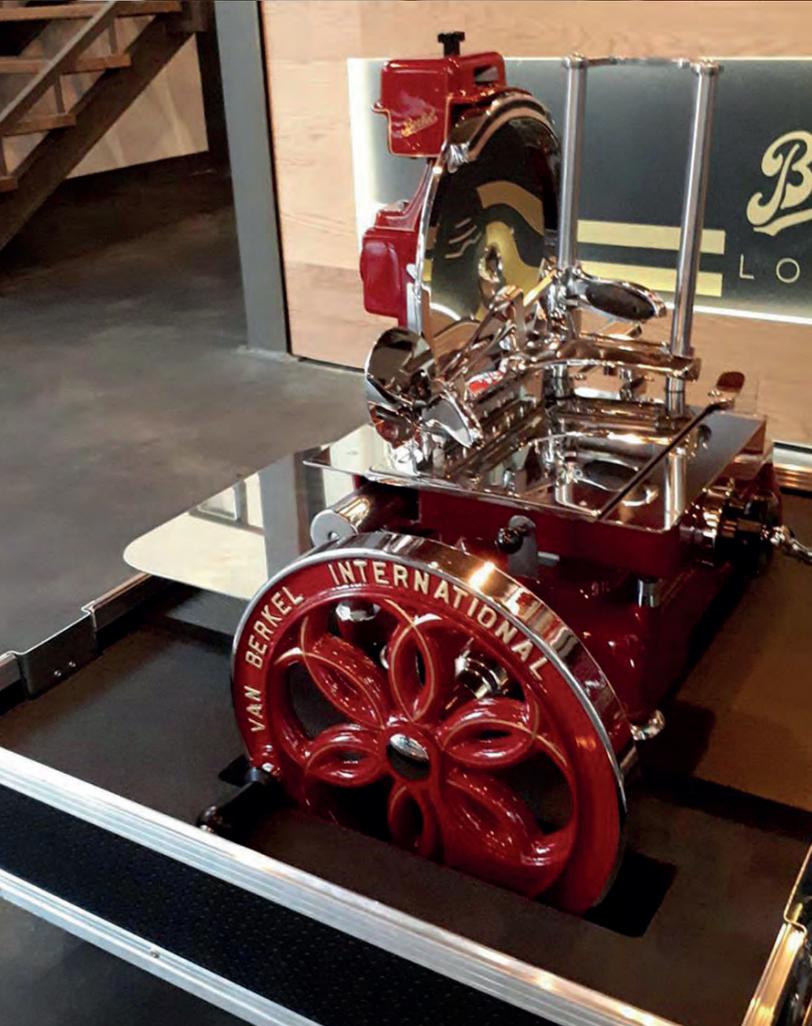
Semiprofessionelle Aufschnitt-maschinen



Professionelle Aufschnitt-maschinen



Maschinen zur Fleischverarbeitung





coldline



We take care of your food

Seit 1995 entwickeln wir Technologien, die die tägliche Arbeit von Köchen, Konditoren, Bäcker, Pizzabäckern und Speiseeisherstellern vereinfachen. Unser Ziel ist es, die Bedürfnisse des Marktes vorwegzunehmen und innovative Lösungen für die Konservierung aller Lebensmittel anzubieten. Vom Eigentümer eines kleinen Bistros bis hin zum Chef Executive einer großen Küche kann bei uns jeder zwischen den Technologien wählen, die seinen Produktionsanforderungen angemessen sind. Von Profis entworfen, für Profis in der Gastronomie.



Kühl- und Tiefkühlschränke

Gärunterbrecher

Kühltische

Pizzakühltische

Schockfroster



Profi Kochtechnik mit Leidenschaft

Modular ist auf die Entwicklung und Herstellung von Kochsystemen für die professionelle Küche spezialisiert. Modulare, solide und zuverlässige Elemente, die Höchstleistung bieten. Die Idee des Chefkochs wird durch die richtige Mischung aus Wissen, Können und Technologie nun Wirklichkeit. All das, was jeder Koch sich nur wünschen kann, gibt es jetzt in der Produktpalette Roc. Modulare, solide und zuverlässige Elemente, die Höchstleistung bieten und zeitlose Küchen schaffen.

Ein breites Angebot an Geräten wie Herde, Fritteusen, Grills und Kocher, die nahtlos mit den Kühlgeräten von Coldline und den Edelstahlmöbeln von Tuls kompatibel sind. Mit den unendlich vielen Kombinationsmöglichkeiten lassen sich alle Größen von Küchen realisieren.



Herde



Fritteusen



Grills



Bain-Marie



Neutralelemente

NEVO



Professionelle Öfen für Cook & Chill Prozesse

Nevo entwickelt Lösungen zum Kochen und Regenerieren von Lebensmitteln mit absoluter Präzision. Öfen, die Tag und Nacht ununterbrochen arbeiten, vielseitig in der Produktion. Sie sind im Service unverzichtbar und machen die Arbeit in der Küche effizienter.



Serie Qubi



Serie Pratika



Serie Function



Edelstahlmöbel in einheitlichem Design

In Einklang der Philosophie von Kohärenz und Design zeichnet sich The Nice Kitchen aus. Tuls bietet eine breite Palette an Elementen aus Edelstahl, Geräte für die Zubereitung und Aufbewahrung, welche aus der Küche einen harmonischen und komfortablen Arbeitsraum für Köche und Konditoren machen. 6 Höhen und 3 Tiefen, Modelle mit Türen oder mit offenem Fach, perfekte Einheitlichkeit von Stil und Größe, mit den Coldline-Kühltischen.

Spülbecken, Tische zum Spülen von Geschirr und Lebensmitteln, Spülmaschinen für Töpfe und Pfannen. Tuls fertigt eine breite Palette von Lösungen für integrierte Vorbereitungs- und Waschbereiche in der Küche.



Arbeitstische



Spültische



Hängeschränke

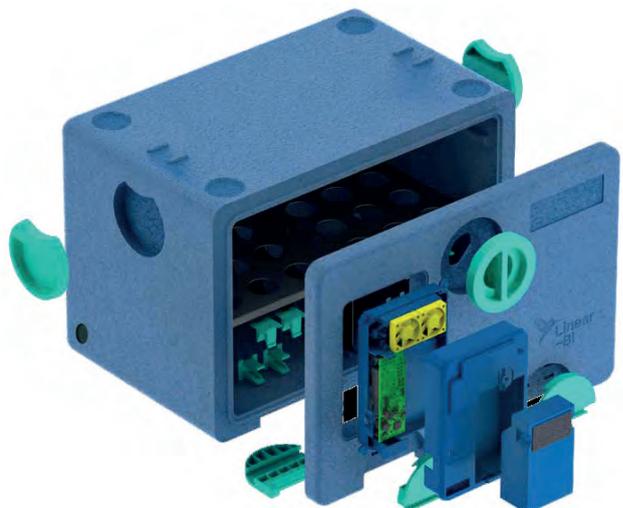


Dunstabzugshauben



Systeme für hochqualitative Lebensmittellieferung

Die Lebensmittellieferung ist ein wachsendes Geschäftsfeld, welches zum traditionellen Lebensmittelgeschäft hinzugekommen ist. LinearBi Technologie ist integriert in The Nice Kitchen und ermöglicht es Ihnen, die Beziehung zu Ihren Kunden völlig autonom zu verwalten, und um Gerichte mit dem gleichen Geschmack auszuliefern, wie sie auch am Tisch serviert werden.



merryday



Premium Ghostkitchen

Merryday ist die moderne Ghostkitchen, das qualitative Catering und Lieferungen nach Hause vereint. Sie ist ebenfalls ein Forschungslabor, in dem wir täglich die Auswirkungen, die The Nice Kitchen Produkte auf Lebensmittel haben, studieren und neue Lösungen für Kochprozesse entwickeln. Eine Erfahrung, die wir mit unseren The Nice Kitchen Partnern teilen.

2.500 Rezepte | 280 Cook&Chill Prozesse





Abfallkühler von Hoffman

Sind aufgrund der Konstruktion und des Verdampfers aus Edelstahl robust und zuverlässig. Wir verwenden nur hochwertige Materialien, die sich auch energiesparend auswirken. Sie können wählen zwischen 120L und 240L Mülltonnen, die wir in den Größen 1-3 kombiniert anbieten oder steckerfertig, hierzu alternativ mit Zentralkühlung und I-Fach oder auch ohne I-Fach, wenn dies enge Platzverhältnisse erfordern. Alle Hoffman Produkte bestehen komplett aus Edelstahl DIN 1.4301, womit auch die Reinigung deutlich vereinfacht wird.





Getränkepulte

Unsere Getränkepulte sind vollständig aus Edelstahl gefertigt und bieten durch ihre besonders robuste Bauweise ein Maximalgewicht von 100 kg. Der Sockel ist 35 mm hoch und kann auf Wunsch nach Maß gefertigt werden. Die Isolierung besteht aus 40 mm modernster Isolierung. Die Getränkepulte haben eine optimierte Luftverteilung für eine konstante und gleichmäßige Temperatur. Lamellenverdampfer in Chromstahl und Gehäuse mit Querstromlüfter sorgen für gute und stabile Temperaturen.





Unsere Leistungen für Sie als Fachhändler

Installationen und Inbetriebnahmen

Gemeinsam mit unseren werksseitigen Kollegen, sind wir Fachhändlern bei fachmännischen Installationen mit unserem Know-how und bundesweitem Netzwerk an geschulten Servicepartnern wie freien Kältetechnikfirmen gerne behilflich. Wir bieten Fachhändlern optional das Aufstellen, Inbetriebnehmen mit einem Funktions-Check gegen Berechnung an, falls aus Kapazitäts- oder sonstigen Gründen gewünscht. Bei besonderen Kundenwünschen oder Sonderbauten Ihrer Betreiber wird der Installationsumfang mit einer gemeinsam „Vor-Ort-Begehung“ individuell festgelegt. Anhand von produktspezifischen Checklisten zur Installation werden alle vereinbarten Arbeiten durchgeführt und protokolliert. Diese Leistungen gelten zum Beispiel für steckerfertige Kühlmöbel aller Segmente sowie für deren wo möglichen Anschluss an eine Zentralkühlung mit externen Kälteaggregaten. Seit 2020 können wir Ihnen maßgeschneiderte Kälteanlagen mit dem Kältemittel auf CO2 Basis anbieten. Ebenso bieten wir diese Leistungen auch bei unseren Kochtechnikgeräten an. Sprechen Sie uns bezüglich Ihres Projektes bitte an. In enger Abstimmung und Führung mit unseren Herstellern Coldline und Modular erhalten Sie maßgeschneiderte Angebote direkt von unseren vertretenen Herstellern.

Garantien & Gewährleistungen

Allgemein und grundsätzlich gewährt Hoffman dem Fachhandel die Garantie- und Gewährleistungen des jeweiligen Herstellers. In der Regel beinhaltet die Herstellergarantie aller unserer vertretenen Premiumhersteller sämtliche Arbeiten und Ersatzteile für 24 Monate nach Auslieferung.

Die Garantie von 24 Monaten muss von den jeweiligen Herstellern zwingend schriftlich per Rahmenvereinbarung mit dem Fachhändler oder im Angebot, einer Auftragsbestätigung oder in der Rechnung ausgewiesen werden. Für Kunden im Ausland gelten die Herstellergarantien von 12 Monaten auf Ersatzteile. Für ins Ausland gelieferte Ware durch inländische Fachhändler übernehmen unsere Hersteller eine Garantie von 12 Monaten auf Ersatzteile. Wir verweisen ausdrücklich auf unsere AGB (Allgemeine Geschäftsbedingungen).

Support Online & Offline

Ausfallzeiten bei Problembehebungen bei Kühlmöbeln zu reduzieren – das ist das oberste Ziel unseres Telefon-Supports über unsere werksseitigen Kollegen bei den Herstellern. Nutzen Sie kostenlose Software-Updates unserer Hersteller Coldline und Modular mit Datensicherungen gemäß den HACCP Richtlinien. Als erfahrener Ansprechpartner, der sich nicht nur im Lebensmittelbereich durch hervorragendes fachliches Know-how auszeichnet, sind wir mit unserem Hersteller Netzwerk in der Lage, Ihnen ein umfassendes Leistungsspektrum anbieten zu können. Zugeschritten auf Ihre individuellen Bedürfnisse und dies auf Wunsch auch rund um die Uhr an 365 Tagen im Jahr, an geschulten Anwenderberatern (Küchenmeister) auf Freelancer Basis.



Wissensvermittlung persönlich und digital online: Dabei werden Grundlagen sowie Spezialkenntnisse, wie zu Cook & Chill Konzepten zum Beispiel, anhand der Hard- und Software unserer Hersteller interaktiv vermittelt. Die GHOST Küche MERRYDAY (www.merryday.it) teilt mit Ihnen über 2500 x Rezepturen und 280 Cook & Chill Prozesse. Ein ständiger und intensiver Wissensaustausch wird immer wichtiger und sichert den Vorsprung vor dem Wettbewerb. Wir unterstützen Sie dabei und bieten Ihnen auf Ihre persönlichen Bedürfnisse abgestimmte Schulungen, Trainings, Tutorials und Webinare an. Dabei unterscheiden wir zwischen Schulungen für Fachhändler und für Betreiber. Während wir bei Bedienschulungen auf individuelle Fragen zur Anwendung der Geräte und Prozesse eingehen, liegt bei den Fachhändlerschulungen der Fokus auf Beratung, Wartung und Pflege. Wir verfügen über ein bundesweites Netzwerk an geschulten Anwenderberatern (Küchenmeister) auf Freelancer Basis.

Unsere Service Links für Sie



Reklamationen beantragen:
<https://hoffman-gkt.de/service/reklamation-beantragen>



Ersatzteile anfragen:
<https://hoffman-gkt.de/service/ersatzteile-anfragen>

Hoffman Großküchentechnik GmbH
Hohenstaufenring 55
50674 Köln

Telefon: +49 221 25911083
<https://www.hoffman-gkt.de> | info@hoffman-gkt.de