



CAS 100

CLEAN AIR SHOWCOOKING



CAS 100

**EEN REVOLUTIONAIR KOOKSYSTEEM
UNIEK INGEBOUWDE LUCHTAFZUIGING**

**GEEN HINDERLIJKE KOOKLUCHT EN DAMPEN IN DE RUIMTE
STEKKERKLAAR, VERRIJDBAAR EN MULTIFUNCTIONEEL**

producent
CAS-100

BIJKERK
PROFESSIONAL



CAS-100 is een revolutionair kookstelsel.

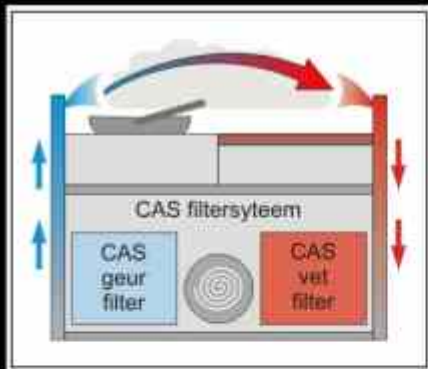
CAS-100 staat voor **C**lean **A**ir **S**howcooking. Een speciaal, volledig naar wens, ontworpen maatwerk kook-unit.

Een uniek systeem dat, door middel van een goed doordacht ingebouwde luchtafzuiging, zorgt voor veel kookplezier op iedere gewenste locatie.

Deze revolutionaire techniek van ingebouwde luchtafzuiging maakt u volledig onafhankelijk en zeker mobiel. In de onderbouw zorgt een nieuw ontworpen hoogcapaciteit filtersysteem voor schoon gereinigde lucht. Onaangename kooklucht, dampen, geurtjes en vet worden direct voor de klant en bereider ongemerkt weggezogen.



KOKEN, AFZUIGEN & FILTEREN

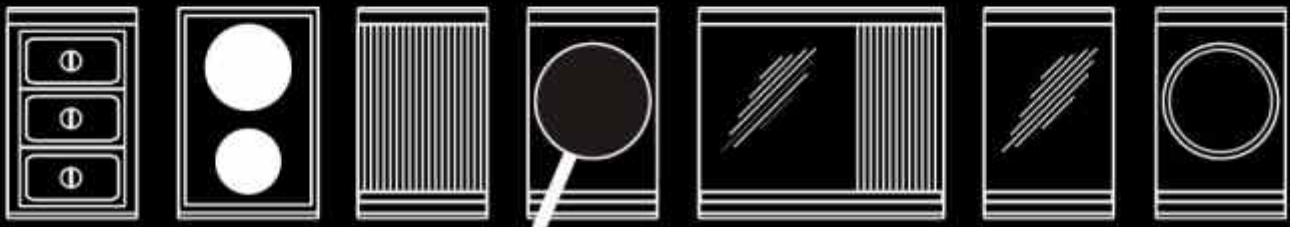


CAS-100 DE IDEALE OPLOSSING VOOR:

- Horeca & Partycentra, • Supermarkten,
- Ferry's & Cruises, • Institutionele locaties,
- Bedrijfsrestaurants, • Catering & Evenementen,

Bekijk de uitvoerige **CAS-100 presentatie** op onze internet site: www.cleanairshowcooking.nl
 Infolijn CAS-100: 053-572 68 00

Keuze uit een ruim assortiment aan inschuifbare kookmodules:



AU BAIN MARIE • KOOKPLAAT • GRILLPLAAT • INDUCTIE WOK • BAK/GRILLPLAAT • BAKPLAAT • CRÊPEPLAAT

CAS-100 voordelen



- Geen afzuiging boven kook-apparatuur,
- Geen bouwkosten voor afzuigtechniek,
- Geen warmte ontwikkeling in de ruimte,
- Geen warmte ontwikkeling voor bereider,
- Geen vieze kooklucht, dampen in de ruimte,
- Directe bereiding van product, minimaal verlies,
- Éénpersoons bediening, lage personeelskosten,
- Multifunctioneel inzetbaar, stekkerklaar,
 - mobiele unit, koken op ieder gewenste locatie.
 - inbouw unit, voor buffetten / Front Cooking.
- Verwisselbare (inschuifbaar) kook-modules o.a.:
 - bakplaat, grillplaat, kookplaat, wok, crêperie, ...
- Optimaal show resultaat/presentatie naar uw gast,
- Geheel hoogwaardig RVS, eenvoudig te reinigen,
- Geen warmte afvoer naar buiten, energie besparend.



CAS-Concepts, buffet modules met een eigentijdse uitstraling.

Complete buffetlijn geheel aangepast aan uw eigen huisstijl. Voorzien van functioneel en doelgerichte apparatuur om uw productie en presentatie te verhogen.

Directe bereiding voor uw gast met optimale presentatie en minimale kosten!

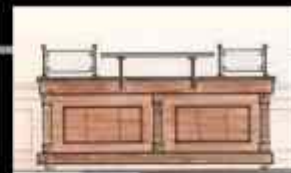


CAS-100 = extra omzet = meer winst!

CAS-100 geeft u een extra "troef" in handen om uw gasten meer te bieden dan een standaard avondje uit!

CAS-100 neemt bij uw gast de twijfel weg om opdracht te verstrekken, dus **meer partijen per jaar!**

Verkrijgbaar met ombouw in diverse (huis)stijlen:



VERRIJDBAAR, STEKKERKLAAR & MULTIFUNCTIONEEL



Productie unit 1



Gekoelde unit



Productie unit 2



Verwarmde unit

CAS productie unit 1 en 2:

CAS 100 systeem kan o.a. uitgevoerd worden met diverse extra's zoals:

Bakplaat, Grillplaat, Bak-grillplaat, Inductie wok, Kookplaat, Warmhoudplaat, Uniek voedsel warmhoudsysteem, Verwarmde bordenlowerator, Au bain marie, Warmte lampen, Wandcontactdozen, etc.

CAS gekoelde unit met diverse opties zoals:

Gekoelde GN saladiere, Onderkoeling, Bordenlowerator, Verlichting, Wandcontactdozen, etc.

CAS verwarmde unit met diverse opties zoals:

Warmhoudplaat, Au bain marie, Verwarmde bordenlowerator, Uniek voedsel warmhoudsysteem, Warmte lampen, Wandcontactdozen, etc.



CAS 100 doelgroep



CAS-100,
Clean Air Showcooking
verrijdbaar of standaard

Ferry's
& Cruises

Multifunctioneel,
gewenst apparaat
inschuiven



Catering
& Evenementen



Stekkerklaar,
direct gereed voor gebruik

Bedrijfsrestaurants
& Instellingen

**Uniek ingebouwde
luchtafzuiging,**
geen hinderlijke
geur in de ruimte



Supermarkten

Horeca
& Partycentra

CAS-100 kan ook in een
bestaand buffet worden toegepast!



Bezoek internetsite CAS100:
www.cleanairshowcooking.nl



BIJKERK[®]
PROFESSIONAL

BIJKERK PROFESSIONAL
Metaalstraat 7 - 7483 PD HAAKSBERGEN
T. 053-572 68 00 - F. 053-572 78 00
E. Info@bijkerk.nl - I. www.bijkerk.nl



CAS-100 referentie



Van der Valk
Breukelen



De Poppe
Restaurant Partycentra Recreatie



De Rustende Jager



*Klik op onze referentie logo's voor meer informatie

CAS-100 "De Troef"



Uw gast is kieskeurig en zijn wensen pakket wordt steeds uitgebreider.
Vaak wordt vergeleken wat u en uw collega/concurrent te bieden heeft, dit betekend uiteindelijk:
diegene die het meest te bieden heeft, krijgt de opdracht!

U moet uw gast voor **100% tevreden** stellen om een opdracht binnen te halen.
Met CAS-100 heeft u nu **"de troef"** in handen om uw gast over de streep te halen!

Voorbeeld: **JA**, met CAS-100 gunt hij mij die opdracht!

Zaal/restaurant capaciteit	Met CAS-100 extra partijen p/j	Aantal personen	Buffet/dinner € prijs* p/p	Extra € omzet p/j
50 personen	24 extra	1200	31,50	37.800,-
100 personen	20 extra	2000	31,50	63.000,-
200 personen	16 extra	3200	31,50	100.800,-
300 personen	12 extra	3600	31,50	113.400,-

*Gemiddelde prijs voor een compleet warm- en koud buffet

CAS-100 is al verkrijgbaar vanaf: **€ 149^{*}** per maand!

*Vraag naar onze lease voorwaarden.



Antwoord-fax formulier



Wij willen graag gebeld worden voor een: afspraak, vrijblijvende offerte,

Wij willen meer informatie over:

CAS-100 kookunits,

Horeca inrichting,

Fastfood inrichting,

CAS-Concepts,

Bedrijfsrestaurantieve inrichting,

Institutionele inrichting,

CAS-100 demonstratie,

Bijkerk professional,



Naam bedrijf:

Contact persoon:

Adres: Plaats:

Postcode: Telefax:

Telefoon: Internet:

E-mail:

Fax dit formulier naar Bijkerk Professional: 053-572 78 00

Bijkerk Professional - Metaalstraat 7 - 7483PD HAAKSBERGEN
T. 053-572 68 00 - F. 053-572 78 00 - E. info@bijkerk.nl - www.bijkerk.nl
Clean Air Showcooking: www.cleanairshowcooking.nl