CONSTRUCTS

grootkeukens / industrial kitchens









Keukeninrichtingen voor: horeca - zorgsector - bedrijven - slagerijen

concepten / voedingsmachines / vaatwastechnieken

inox maatwerk & design / eigen servicedienst 7/7

WWW.CDCONSTRUCTS.BE

SERVICE

VLEKKELOOS ONDERHOUD EN HERSTELLINGEN

Vertrouw op onze technische dienst voor het regelmatige nazicht van uw grootkeukentoestellen. Defect? Dan herstellen wij uw technologie zo snel mogelijk met onze uitgebreide voorraad wisselstukken. Zodat u snel weer aan de slag gaat.









BEL ONZE HELPDESK (ook in het weekend)
Wij helpen onze klanten waar wij kunnen: in ons atelier, in uw zaak of via de telefoon. Dat is onze totaalservice.

Een defect tijdens het weekend, wij komen het probleem verhelpen.

ONZE SPECIALITEIT

Familie Castelein en team hebben een hart voor inox en grootkeukens

CD Constructs is **ontwerper, bouwer en onderhouder** van professionele inox keukens op maat, afgewerkt met de meest **innovatieve keukentoestellen** op de markt. Daarboven **ontwerpen en construeren** wij alle constructies in Inox / roestvast staal.

Dit voor zowel in design voor de **particuliere** als **industriële toepassingen**. Onze meerwaarde naar iedereen die met ons werkt, is de flexibiliteit, de snelheid en het professionalisme van de **afwerking op maat**.

WWW.CDCONSTRUCTS.BE

hib handmade in BELGIUM

CONSTRUCTS
grootkeukens / industrial kitchens

INOX MAATWERK

Wij construeren uw inox constructie op maat, ieder ontwerp is uniek.

DESIGN

STRAFFE *ONTWERPEN*, *STRAK* DESIGN

Doe voor elke degelijke inox constructie een beroep op ons uitmuntende vakmanschap.





***DUURZAME CONSTRUCTIES* DOOR ONZE TIG-LAS**



INDUSTRIEEL *INOX* MEUBILAIR

Bijvoorbeeld voor een inox tafelblad, inox karren, regaalwagens, werktafel, hangkasten, barbecue op maat, pasklare trapleuningen, stootpalen, wastafels, spoelbakken, maatwerkfornuizen, dampkappen en zoveel meer kunt u bij ons terecht.





“Wij maken echt ALLES in inox!”









MEER DAN 30 JAAR KNOWHOW EN ERVARING IN DE TOTAALINRICHTING EN CONSTRUCTIE VAN SLAGERSATELIERS!

BOUW

BOUWKUNDIGE *RVS OPLOSSINGEN*

Aannemers, interieurarchitecten en particulieren kloppen bij ons aan voor sterke en mooie bouwkundige randoplossingen in inox of roestvrij staal. Zoals stootpalen, maatwerkverlichting, reclamepanelen en andere duurzame voorwerpen.

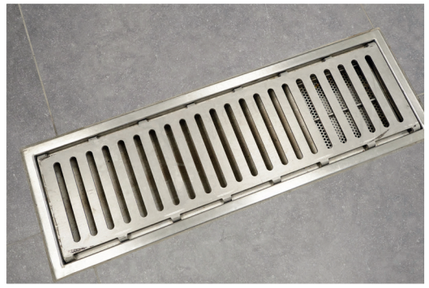


INDUSTRIELE *VLOERPUTTEN* EN *VLOERGOTEN*

Uitgevoerd in inox in alle maten of uitvoeringen. Zowel voor zware belasting als lichte. Speciale uitvoeringen ook steeds verkrijgbaar op aanvraag!







“Gemoedsrust verzekerd!”



ZORGELOOS MAATWERK

Vertrouw op CD Constructs voor elke fase van uw inox-maatwerk: van het pasklare ontwerp over de vakkundige productie in eigen atelier tot de piekfijne plaatsing. U krijgt een kwalitatief hoogstaande totaaloplossing.

DAMPKAPPEN

U KIEST DE *LENGTE* VAN UW *DAMPKAP* MET OF ZONDER TOEVOER VAN VERSE LUCHT

Muur- of eilanddampkap? Wij maken uw inox-dampkap zo lang als u wilt. Bovendien garanderen wij u een optimale zuigkracht. Wilt u ook verse lucht? Kies dan voor een dampkap met pulsie.





INGEBOUWDE VERLICHTING

Of u nu houdt van spots of LED-verlichting? Wij verwerken elk verlichtingselement vakkundig in uw dampkap of andere constructie. Zowel de uitvoering van kleur volgens lak naar eigen keuze.


Roux
Blanc


retigo
UNOX

VOEDINGSMACHINES

Ontdek ons uitgebreide aanbod aan industriële voedingsmachines en horecatoestellen

EXCLUSIEVE TOPMERKEN

MET EEN *HOOG RENDEMENT*

Het neusje van de zalm van de industriële keukentechnologie? Die vindt u bij CD Constructs samen met onze waaier aan andere internationale klassemerken. Ontdek ze allemaal gaande van glazenwassers op osmose, gasfornuizen, combisteamers, koel- en vriesoplossingen tot volautomatische braadpannen.







"Alle klassemerken onder één dak!"

KOKEN MET *GAS* OF *INDUCTIE*

Of u nu kookt met gas of inductie? CD Constructs gidst u naar de geknipte technologie voor een snelle, efficiënte en lekkere dienst. Bovendien rekent u ook op ons serviceteam voor grondige onderhoudsbeurten en de herstelling van een defect.

KWALITATIEF HOOGSTAANDE BEREIDINGEN

De kwaliteit van uw bereidingen primeert. Daarom stopt onze service niet bij de levering en plaatsing van uw toestellen. Wij ondersteuren u bij de eerste ingebruikname van uw nieuwe apparatuur.



"Samen starten we uw nieuwe keuken op."







THERMODYNE

WARMTEHOUDENDE KASTEN







BESTE NUTRITIE- EN SMAAKBEHOUD VAN UW VOEDSEL

DE BESTE WARMHOUD-TECHNOLOGIE VOOR UW BEREIDINGEN ZONDER KWALITEITSVERLIES

MAALTIJDDISTRIBUTIE À LA CARTE

LANGER WARMHOUDEN ZONDER UITDROGING !

OP EEN EFFICIËNTE MANIER UW KEUKEN GAAN ONTSTRESSEN VOOR GROTERE GROEPEN

5 MAAL LANGER* OP TEMPERATUUR, ZELFDE *KWALITEIT

In de moderne restaurant- en grootkeukens worden hoge eisen gesteld inzake betrouwbaarheid en efficiëntie van de gebruikte apparaten. Juist daarom zijn de warmtehoudende kasten van Thermodyne aan een echte opmars bezig omwille van hun gebruiksgemak en hun duidelijke voordelen inzake tijdswinst in de keuken en de hoge kwaliteitsbewaking. Uw voedsel behoudt zijn kwaliteit aan de hand van een zachte warmte intensiteit. Het product wordt van binnen naar buiten warmgehouden door de conductietechniek. Thermodyne's Fluid Shelf System stuurt constant een op de juiste temperatuur gehouden vloeistof doorheen elk bewaarcompartiment. Dit laat toe om perfect de gewenste bewaartemperatuur te bekomen per lade en kan voedsel tot 5 maal langer op temperatuur gehouden worden zonder kwaliteitsverlies of verkleuring.





DE VOORDELEN:

- Behouden van de beste voedingswaarde
- Efficiëntere keukenplanning
- Ergonomisch verantwoorde bediening
- Geen filmvorming op uw gerecht
- Gerenommeerde voedselbediening
- Grotere capaciteit
- Onderhoudsvriendelijk
- Optimaal uit te leveren maaltijden
- Het unieke Fluid Shelf System®

"Ontstress uw keuken."



"THERMO BIBLIO"
***WARMHOUDTOESTEL* EN *TRANSPORT* INÉÉN**

Het voedsel behoudt zijn natuurlijke aroma's, vochtigheid, smaak en uitzicht. Geen korstvorming noch uitdroging meer! De technologie van Thermodyne is ronduit revolutionair en multifunctioneel. CD Constructs ontwikkelde zelf "Thermo Biblio": een warmhoudtoestel en transport inéén! Zo bedeelt u uw maaltijden letterlijk op een innovatieve manier en biedt u uw klant een zeer gerichte, persoonlijke service en aandacht. Dit bewijst ook onze uitgebreide doelgroep. Deze bestaat uit rust- en verzorgingstehuizen, scholen, horeca, ziekenhuizen... Zij kozen op basis van economisch, ecologisch en ergonomisch gebruiksgemak!





ADANDE

KOEL- EN VRIESLADES





DE MEEST INNOVATIEVE KOEL/VRIESLADES

UNIEKE FLEXIBILITEIT TUSSEN KOELKAST EN DIEPVRIEZER, IN ELKE LADE.

KOELEN EN VRIEZEN ZONDER UITDROGEN

PER LADE EEN TEMPERATUUR-BEREIK VAN -22°C + 15°C



UNIEK IN *TECHNOLOGIE* EN IN *GEBRUIK*

De Adande koel/vrieslades zijn ideaal voor het stockeren van koele of diepgevroren voedingsmiddelen die tijdens het koken gebruikt worden en zo snel binnen handbereik zijn. Adande is uniek voor wat betreft technologie alsook in gebruik. De Adande lades (1 of 2 boven elkaar) kunnen individueel ingesteld worden tussen +15°C en -22°C, tot op de graad nauwkeurig. De laden beschikken bovendien over een ruime capaciteit waarbij je telkens een volledig overzicht hebt over de gestockeerde producten.









40% *MINDER VERBRUIK*, 100% *RENDEMENT*

De revolutionaire koeltechnologie heeft tot gevolg dat de koeling van bovenuit in de uitneembare volledig gesloten kunststofbak valt. Op die manier blijft de koelte volledig in de geïsoleerde bak en is er geen (negatieve) impact op de externe geleiders en scharnieren (geen aanvriezing mogelijk). Bovendien is er nauwelijks verlies van koeling/energie bij het openen van de lade en is er geen sprake van uitdroging van de producten door ventilatie of van een verminderde houdbaarheid van de voeding door een te hoge vochtigheid of condensvorming. Op deze manier gaat u tot 40% minder verbruiken en maximaal bewaren van fragiele producten met maximale smaak en kleurbehoud.

DIETA

COOK – MIX – CHILL – TILT



Dieta®

De meest complete, geautomatiseerde kookketel ter wereld.

Van aardappelpuree tot pasta bolognese, van soep tot deegwaren, van vanillesaus tot chocolademousse, ...

Zo veelzijdig en handig in gebruik!







EEN ECHTE *MULTIFUNCTIONELE* KRACHTPATSER!

- Touchpad controller
- Gekoeld + verwarmd mixen
- Vrijstaand of hangend design
- Programmeerbare recepten en kookprocessen
- Geïntegreerde weegschaal
- Automatisch koken
- Eenvoudige waterdosering met geïntegreerd licht
- Automatisch roerwerk
- Eenvoudig & efficiënt reinigingssysteem
- Geïntegreerd kantelbaar liftsysteem

“Duurzaam en onderhouds-vriendelijk.”

KNAPPE BUFFETSYSTEMEN

Weg-, bedrijfs- en fast food-restaurants, cafetaria’s en hotels. Allemaal zweren ze bij de buffetformule. CD Constructs staat in voor de vakkundige inrichting van uw buffet. Helemaal op maat van uw ruimte en noden.









TOTAALPROJECTEN

Wij ontwerpen, bouwen en onderhouden uw professionele inox keuken



ZORGELOZE KEUKEN-INSTALLATIE

CD Constructs staat garant voor een totaaloplossing zonder zorgen. Wij installeren uw horecakeuken, zorgkeuken, slagersatelier, inox keukenmeubilair, toestellen, buffet en koel- en vriescel. Indien gewenst kijken wij ook voor de vloer- en wandafwerking, sanitaire en elektriciteitswerken. U bent dus gerust. Eén centraal aanspreekpunt neemt u alle zorgen uit handen. Dit alles volgens de strengste HACCP-normen!



"Reken op ons uitzonderlijk vakmanschap."

TOTAALINRICHTING IN INOX

U installeert een industriële keuken? Dan creëert CD Constructs een pasklaar, naadloos kader in inox. Totaaloplossing of losse elementen? U kiest! Want wij ontwerpen, produceren en installeren het koel-, kook- en afwasgedeelte van uw industriële keuken van a tot z.

"Economic, Ecologic & Ergonomic!"





SNELLER EN *STRESSVRIJ* KOKEN

Koken, warmhouden, dresseren, verpakken, snelkoelen, slow cooking... alles kan! Grootste troef van onze kooktechnologie? U werkt heel wat sneller en efficiënter en hebt minder personeel én toestellen nodig. U verdient uw investering dus snel terug. Economie, ecologie en ergonomie gaan hand in hand.






MIBRASA
ADANDE

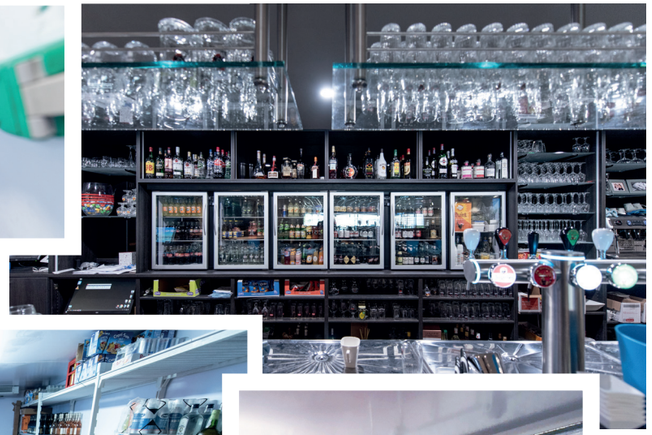


KOEL- EN VRIESCELLEN

***UW "COOL" PROJECT* OP MAAT**

Wenst u een koel- of vriescel op maat?
Wij bieden u tal van variantes aan voor uw keuken, diepvriesopslag of drankenkoeling. Al of niet met schuif- of draaideur, vleeshaken-rail, aangepaste reksystemen in RVS of met uitneembare leggers, pass-through flessenkoeling.









MOBILLUX

LUXURY KITCHEN TRAILERS

MOBILLUX LUXURY KITCHEN TRAILERS

Verhuur en verkoop van plug & play luxueuze keukentrailers **zonder uitbating**!



Mobillux is een nieuw concept die voorziet in de verhuur en verkoop van professionele cateringtrailers (BE). Bij Mobillux kan u terecht voor de huur of aankoop van een luxueuze keuken, afwas of koelwagentrailer.
Wij beschikken over de knowhow om gelijk waar uw event te voorzien van de meest flexibele cateringoplossingen.

SNELLE INSTALLATIE TER PLAATSE

Dankzij ons slimme kliksysteem is uw mobiele keuken in een handomdraai kookklaar. Dat is ons befaamde ‘plug & cook/dishwash’-systeem.

“De meest flexibele work-unit!”







MOBILLUX
LUXURY KITCHEN TRAILERS

WWW.MOBILLUX.EU

MOBILLUXTRAILERS

ONZE TOONZAAL

300 m² aan expositieruimte om u de beste inleving van de materialen voor te stellen.

Bij onze uitbreiding van het bedrijf werd naast nieuwe burelen en stockhal ook de bijna 300 m² showroom volledig vernieuwd. We hebben heel veel voorraad en onze bekendste merken worden voortaan in volle glorie geëxposeerd zodat u als eindklant de juiste keuze van de juiste materialen nog beter kan maken. Kom gerust langs!

“Kom binnen in onze 300 m² showroom en praat over uw wensen.”

Steeds een verkoper aanwezig!



VRIJE INGANG ZONDER AFSPRAAK!
Breng vrijblijvend een bezoek aan onze showroom

maandag tot donderdag:
08u00 - 12u00 / 13u00 - 17u30
vrijdag:
08u00 - 16u30

Weekend- en feestdagen:
gesloten

OUTDOOR & PRIVATE KITCHENS

Een privékeuken op maat voor de gepassioneerde hobbykok, met de functionaliteit van professionele apparaten.

ONTDEK DE NIEUWE STANDAARD IN BUITENKEUKENS

De “sky is the limit” wanneer wij met u in gesprek gaan over de keuken van uw dromen. CD Constructs ontwerpt en bouwt uw privé of outdoorkeuken in samenwerking met uw interieurarchitect of aannemer. Professionele apparaten krijgen hun plaats in een robuuste inox maatwerkkeuken die toch de esthetiek bevat van een dagelijks gebruikte, huiselijke keuken.



“Indoor of outdoor, steeds dezelfde norm: kwaliteit.”



TIJDLOOS* EN *EIGENTIJDS

Het tijdloze wordt gecombineerd met het hedendaagse, vakmanschap en details worden in ons bedrijf hoog in het vaandel gedragen, zoals ook het budget en de uitvoeringstermijn.

Met een persoonlijke aanpak en coordinatie in opvolging van de werf maakt CD Constructs een gegeerde partner voor de keuken van uw dromen!

HÅNDWERK

MAATWERK INDUCTIE FORNUIZEN



HÅNDWERK
NO ORDINARY HANDCRAFT



Håndwerk inductiefornuizen worden volledig vervaardigd in ons eigen atelier. De fornuizen worden naar uw wensen uitgewerkt. Verschillende kooktechnieken kunnen voorzien worden, zoals de functionele en duurzame Adande koel- en vrieslades, Thermodyne cook- en holdtechnologie, krachtige inductiebekkens en teppanyaki, ingebouwde frituese of warmhoudlades. Speciale accesoires zijn te verkrijgen op aanvraag.









FUNCTIONEEL
ROBUUST
ESTHETISCH...



BERKEL LOUNGE

OFFICIËLE BERKEL VERDELER

Een innovatief product, heden ook een echt statussymbool.

FILOSOFIE

De mythe ontstond in 1898, dankzij Wilhelmus Adrianus Van Berkel, die al zijn passie en ervaring gebruikte om mechanisch de beweging van de hand te reproduceren die snijdt met een mes. Zijn uitvinding verspreidde zich al snel over de wereld. Na meer dan 100 jaar betekent Berkel nog steeds perfectie, betrouwbaarheid, innovatie en duurzaamheid.





BEZOEK ONZE EIGEN BERKEL LOUNGE IN ONZE SHOWROOM



***STATE OF THE ART* INNOVATIE**

De geschiedenis heeft het imago van Berkel gevoed en getransformeerd. Berkel is altijd trouw gebleven aan de waarden die het hebben gemaakt tot wat het nu is en gebruikt het om state-of-the-art oplossingen te creëren die aan elke eis voldoen.

Berkel
Red.
Since 1898.

GESCHIEDENIS

VAN *SLAGERIJ* TOT *INDUSTRIËLE KEUKEN*

In 1993 maakte CD Constructs naam als speciaalzaak voor slagerij-inrichting. Twee jaar later verhuisde het familiebedrijf van Kortemark naar Roeselare. Sindsdien verbreedt het zijn focus met industriële grootkeukentechnologie voor een waaier van sectoren. Van supermarkten tot sterrenzaken, van buffet- en bedrijfsrestaurants tot de onderwijs- en zorgsector.

NAADLOZE *KWALITEIT*

Het handelsmerk van CD Constructs? Kwalitatief hoogstaande technologie en een ultrafijne afwerking. Dankzij de naadloze TIG-lastechniek. Uw inox-constructie blinkt dus uit in hygiëne. En u krijgt minder onderhoudswerk en meer veiligheid, want u kunt zich niet snijden aan scherpe randen.

AANBOD

TOPTECHNOLOGIE* VOOR *GROOTKEUKENS

Wij importeren een uitgelezen selectie topmerken voor grootkeukentechnologie. Ontdek ze allemaal. Bovendien zijn wij uw exclusieve Benelux-verdeler voor Thermodyne warmhoudtoestellen, Adande koel- en vrieskasten en Victorian baking ovens aardappelovens.

WWW.CDCONSTRUCTS.BE

***EIGEN ONTWERP*, PRODUCTIE EN INSTALLATIE**

Uw zaak is uniek en heeft aparte noden. Praat dus met onze deskundigen over uw wensen. Wij ontwerpen en ontwikkelen uw pasklare kader in inox. En leveren en plaatsen kwalitatief hoogstaande kooktoestellen en voedingsmachines. Inclusief een intensieve test-, demonstratie- en opleidingsfase. Het resultaat? Uw keuken is bedrijfsklaar. Kom nu praten over uw plannen.

LEVERINGEN* OVER DE *GRENZEN

U koopt onze inox-oplossingen in België en daarbuiten. Via een netwerk van nationale en internationale freelance verdelers. Dat is grenzeloos vakmanschap.

VERKOOPPROCES

ONS VERTREKPUNT?

Uw noden. Wij analyseren uw ruimte en de flow van uw voedselproductie om kruisbesmetting te vermijden: levering koeling keuken afwasruimte. Het resultaat? Een nauwkeurig uitgedokterd plan van onze keukenarchitect – compleet met 3D-visualisatie.

UW ADMINISTRATIE *UIT HANDEN*

Wij volgen nauwkeurig de richtlijnen van het federaal voedselagentschap FAVV. En garanderen u een perfecte HACCP-score – voor optimale voedselveiligheid. Bovendien kunt u op ons rekenen voor een gedetailleerd elektriciteits- en sanitair plan.

hib handmade in BELGIUM

CONSTRUCTS
grootkeukens / industrial kitchens

CONSTRUCTS

grootkeukens / industrial kitchens

MOBILLUX
LUXURY KITCHEN TRAILERS

HÅNDWERK
NO ORDINARY HANDCRAFT

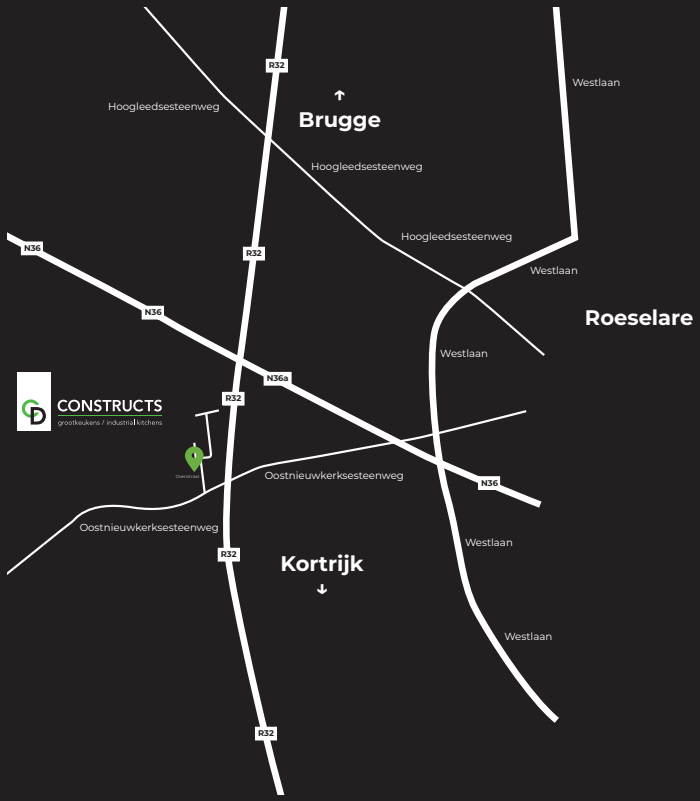
HEAD OFFICE
Ovenstraat 6
B-8800 Roeselare
+32 (0)51 22 31 31
+32 (0)51 22 71 53
info@cdconstructs.be
www.cdconstructs.be

OPENINGSUREN
Breng vrijblijvend een bezoek aan onze showroom

maandag tot donderdag:
08u00 - 12u00 / 13u00 - 17u30
vrijdag:
08u00 - 16u30
Weekend- en feestdagen:
gesloten

SERVICENUMMER WEEKENDDIENST KLANTEN
+32 (0)51 26 06 51

CDCONSTRUCTS



ONZE PARTNERS

ADANDE · Thermodyne FOODSERVICE PRODUCTS, INC. · Dieta · Berkel Red. Since 1898. · MKN · HOSHIZAKI

HOBART · MBM · Victorian Baking Ovens LIMITED · coldline · BONNET · ORIGINAL HENKELMAN VACUUM SYSTEMS

grafisch ontwerp: www.josnotteboom.be