**Bossuyt Kitchen lanceert innovatieve ergonomische doorgeefpas voor professionele keukens**

**Kuurne, 10 september 2024** - Bossuyt Kitchen, al meer dan 95 jaar dé specialist in op maat gemaakte keukens voor professionele chefs, lanceert met trots hun nieuwste innovatie: de Ergo-Passe, een in hoogte verstelbare doorgeefpas. Deze innovatie is ontworpen om het werk van professionele chefs aanzienlijk te vergemakkelijken en de ergonomie in professionele keukens te verbeteren.

**Multifunctioneel en gebruiksvriendelijk**

Bossuyt is dagelijks aanwezig in het hart van de professionele keuken en de leefwereld van de chefs. Daardoor weet de keukenbouwer welke innovaties er nodig zijn om in te spelen op hun behoeften. “In professionele keukens kan het vaak belastend zijn voor de rug om met de traditionele, lage doorgeefpassen te werken. Onze Ergo-Passe biedt hier een oplossing voor. Dankzij het elektrisch en traploos regelbare mechanisme kan de hoogte van de doorgeefpas flexibel worden aangepast. Met een simpele drukknop zorgt elke chef voor een persoonlijke optimale ergonomische werkhouding”, aldus Karl Bossuyt, zaakvoerder van Bossuyt Kitchen.

Chefs bepalen zelf de optimale hoogte van de doorgeefpas zodat ze steeds comfortabel kunnen werken. Met één druk op de knop kan de hoogte van de doorgeefpas eenvoudig worden aangepast, variërend van een minimum van 92 à 95 cm tot een maximum van 102 à 105 cm. De Ergo-Passe kan hierdoor multifunctioneel gebruikt worden, op een aangepaste ergonomische hoogte voor zowel de mise-en-place als voor de doorgeeffase.

**Tegelijkertijd een warme en koude zone**

Daarnaast biedt de Ergo-Passe de mogelijkheid om een infrarood warmtebrug te integreren, zowel hangend als staand. De infraroodstralen zorgen voor een uniforme warmteverspreiding, waarbij de warmte regelbaar is in sterkte en op te splitsen is in meerdere warmtezones. Dit maakt het mogelijk om ook een koude zone te creëren waardoor je bijvoorbeeld zowel desserts als warme gerechten tegelijkertijd kan doorgeven. Ingewerkte en onafhankelijke ledverlichting over de ganse lengte zorgt ervoor dat het volledige werkoppervlak van de doorgeefpas altijd goed verlicht is.

**Maatwerk en een persoonlijke aanpak**

Naast de verstelbare hoogte van de doorgeefpas, kan ook de verdere uitrusting volledig gepersonaliseerd worden. De onderkant kan voorzien worden van neutrale kasten, warmtekasten en/of warmteladen waarvan de breedte en lengte ook zelf te bepalen is. Zo kunnen chefs een doorgeefpas samenstellen die perfect aansluit bij hun specifieke wensen en behoeften.

---- einde bericht -----

**Interview of bezoek**

Wens je een interview of wil je de Ergo-Passe aan het werk te zien? Laat dit weten aan delphine@loud-and-clear.be en we plannen met plezier een interview of bezoek voor je in.

**Contact voor de pers**

Loud and Clear

Delphine Van Hoecke

delphine@loud-and-clear.be

+32 498 20 40 49

**Over Bossuyt Kitchen**

Bossuyt Kitchen is een toonaangevende producent van op maat gemaakte inox keukens voor professionele chefs. Met meer dan 95 jaar ervaring en een toegewijd team van 62 gespecialiseerde medewerkers, bieden zij hoogwaardige en innovatieve keukenoplossingen aan die voldoen aan de hoogste eisen van de professionele keukenwereld. Bossuyt Kitchen levert professionele keukens aan restaurants, hotels, feestzalen, collectiviteiten en kan ook heel wat sterrenchefs tot hun tevreden klanten rekenen. Meer informatie [www.bossuyt.kitchen](http://www.bossuyt.kitchen)