

# Inoflex, specialist in geconditioneerde ruimten

**BARNEVELD** – De voedingsindustrie kan niet zonder geconditioneerde ruimten. Inoflex is al jaren gespecialiseerd in het ontwerpen en monteren van koel- en vriescellen. De kennis en ervaring maken Inoflex tot een betrouwbare partner, waarbij u verzekerd bent van een hoogwaardig eindresultaat.



Wil je  
ons team  
versterken?  
Bel gerust!

'Geconditioneerde ruimte' is een breed begrip. Daarbij moet u denken aan koel- en vriesruimten, vriescellen, verwerkingsruimten, droogruimten en cleanrooms. Het gaat dan vooral om bakkerijen, vlees- en visverwerkende bedrijven, de zuivelindustrie, produceren en bewaren van medicijnen en opslagcentra voor bloemen, bollen, aardappels, groenten en fruit.

Inoflex is van begin tot einde van het project uw partner, van het idee tot de uiteindelijke oplevering. Inoflex adviseert u graag over het gebruik van materialen, maar ook over de normen en wettelijke bepalingen. Elk project is namelijk anders en dat geldt ook voor de eisen die aan uw bouwplan worden gesteld.

Inoflex gaat creatief en efficiënt te werk en levert tegen scherpe condities, zonder concessies te doen aan kwaliteit. Dat kan men alleen bereiken door te werken met A-merken en door de details en efficiency goed in de gaten te houden. Op die manier komt men altijd tot een duurzame en doordachte oplossing!

Oriënteert u zich op de aanschaf van een geconditioneerde ruimte, rijskast, koel- en/of vriescel, spiraalvriezer, verwerkingsruimte, cleanroom of iets anders van die strekking? Inoflex denkt graag met u mee! ●

**Inoflex BV**

Zwolleweg 7, 3771 NR Barneveld - T: 0342 76 03 00

E: [info@inoflex.nl](mailto:info@inoflex.nl) - I: [www.inoflex.nl](http://www.inoflex.nl)