

KBS Gastrotechnik

Kühl- und Tiefkühlzellen





KÜHL- UND TIEFKÜHLZELLEN

INCOLD UND KBS – EINE STARKE PARTNERSCHAFT

INCOLD S.p.A. wurde im Jahr 1996 gegründet und ist einer der Marktführer für die Planung, Produktion und den Aufbau von gewerblichen und industriellen Kühlzellen. Das Unternehmen gehört zum Arneg Konzern. Arneg versteht sich als Komplettausstatter für den Einzelhandel und ist ebenfalls international tätig. INCOLD kann somit auf die Finanzkraft und das Know-how eines starken Konzerns zurückgreifen.

Incold produziert jedes Jahr über 1 Million Quadratmeter Wandfläche für Kühl- und Tiefkühlzellen, sowie über 18.000 Türen für Zellen. Neben preisgünstigen Standardmodellen sind auch hochflexible individuelle Lösungen möglich. KBS Gastrotechnik ist führender Partner von Incold in Deutschland und hilft Ihnen bei der Planung der für Sie passenden Zelle.





ZWEI STANDARDSYSTEME MIT HOHER FLEXIBILITÄT

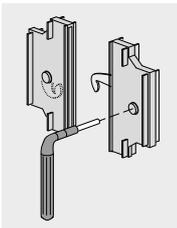
Wir unterscheiden zwischen zwei Systemen. Das Standardsystem mit den sogenannten EVO-Zellen, sowie das individuell planbare Multisystem. Diese Systeme lassen sich hervorragend an viele Anforderungen und Gegebenheiten anpassen. Sie liefern für fast alle kleinen und mittleren Zellen eine optimale und preisgünstige Lösung.

Die EVO-Serie bieten wir in drei Isolierungsstärken (80 mm, 100 mm, 160 mm) an und ermöglichen eine schnelle Montage durch die direkte Befestigung der senkrechten und waagrechten Paneele. Die Multi-Zelle (100 mm) zeichnet sich vor allem durch ihre hohe Flexibilität aus. Das Baukastenprinzip ermöglicht verschiedene Optionen im Bereich Boden, Decke, Wände und der damit verbundenen Auswahl an verschiedenen Maßen. Sie sind unendlich erweiter- und miteinander kombinierbar. Auf Seite 14 bzw. 15 haben wir für Sie einige Varianten mit 100 mm Wandstärke zusammengestellt.



Wand- und Bodenpaneele in Sandwichbauweise

Die Wand- und Bodenelemente bestehen außen aus zwei Metallplatten, die innen mit einem Kern aus hartem Polyurethanschaum (PUR) gefüllt sind. Die Platten sind verzinkt und mit einer 30 µm starken, ungiftigen, weißen (RAL 9010) Schicht lackiert. Eine abziehbare Folie schützt vor Kratzern. Die Paneele entsprechen der Feuerreaktionsklasse B-s2, d0 gemäß der europäischen Norm EN 13501-1. Nach DIN-Norm 4102 ist dies Brandklasse B1, schwer entflammbar.



Verbindung mit exzentrischen Doppelleffekthaken

Durch das durchdachte System mit exzentrischen Doppelleffekthaken ist die Zelle einfach aufzubauen und hat besonders dichte kältebrückenfreie Verbindungen. Es sind keine Silikonfugen notwendig und die Zelle kann bei Bedarf einfacher erneut aufgebaut werden.



In-Line System

Die Verbindungsstücke erleichtern das schnelle und präzise Ausrichten von Wandelementen und Eckverbindungen. Gleichzeitig erhöhen sie die Tragfähigkeit der Decke und vereinfachen die Montage.

MAßGESCHNEIDERTE KONZEPTE

Wenn Sie größere Zellen benötigen, Kühl- und Tiefkühlzellen miteinander kombinieren wollen oder sonstige besondere Anforderungen haben, können wie Ihnen mit unserem Multisystem eine maßgeschneiderte Lösung zusammenstellen (siehe Seite 12 bis 15). Sprechen Sie uns an!

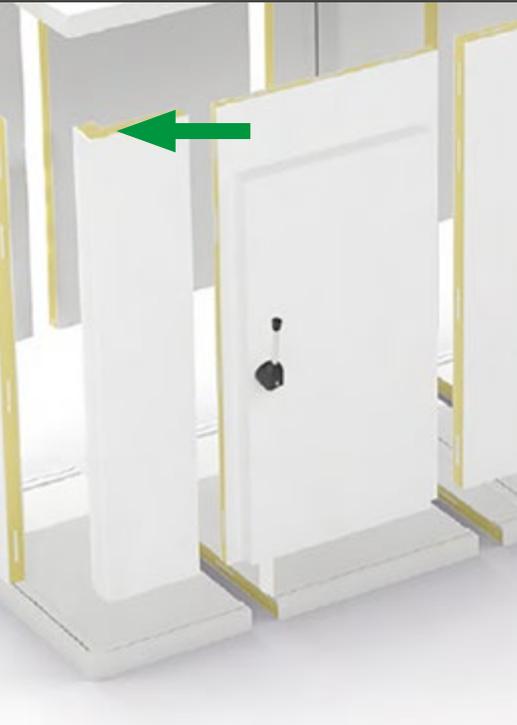
AUSWAHL DES ZUBEHÖRS

Für die optimale Funktion der Zelle muss ein passendes Aggregat ausgewählt werden. KBS hat verschiedene Huckepack- und Stopferaggregate im Angebot. Wir beraten Sie gerne, um die für Sie richtige Lösung zu finden.

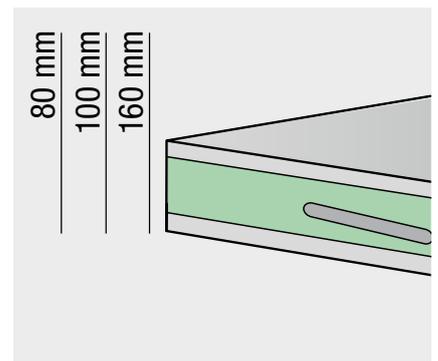
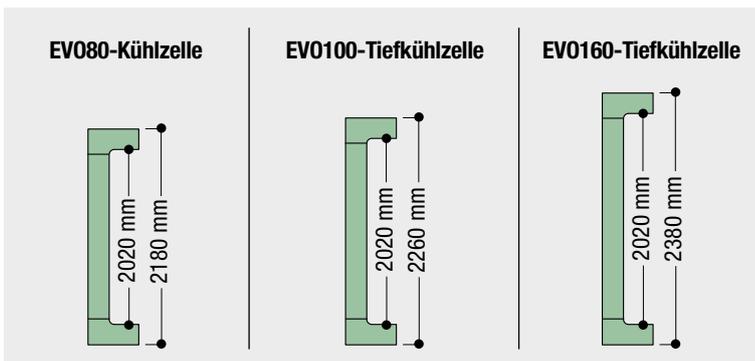
Die jeweils passende Regalkombination für die einzelnen Zellen ist für Sie bereits zusammengestellt.

Unsere Aggregate
finden Sie hier:





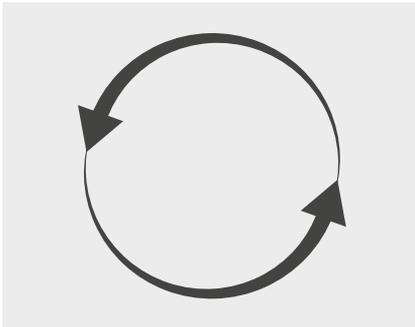
STANDARDSYSTEM EVO FÜR KÜHL- UND TIEFKÜHL-ZELLEN



Standard für EVO80-Kühlzelle
Oberfläche der Bodenelemente aus grauem, rutschfesten PVC, für maximale statische Last von 1500 kg/m², begehbar

Standard bei EVO100/160-Tiefkühlzellen
in Polyurethanschaum geschäumte Druckverteilerplatte mit 10 mm Stärke, für maximale statische Last von 3000 kg/m², befahrbar mit max. 100 kg pro Gummirad, bei Mindestauflagefläche von 4 cm²





Wechselbarer Türanschlag

Bei EVO80-Kühlzelle wahlweise rechts oder links durch umdrehbare Frontseite. Bei EVO100/160-Tiefkühlzellen standardmäßig Rechtsanschlag, Linksanschlag ohne Mehrkosten ab Werk.

Optionen zur Wandbeschichtung

PR: Ral 9010, verzinktes lackiertes ungiftiges Blech 30 Micron mit abnehmbarer Schutzfolie
 IX: Blech aus CNS 1.4301 mit Feinschliff (Mehrpreis)
 Incold Zero: Verzinktes Stahlblech mit antibakterieller PVC Folie beschichtet (Mehrpreis)

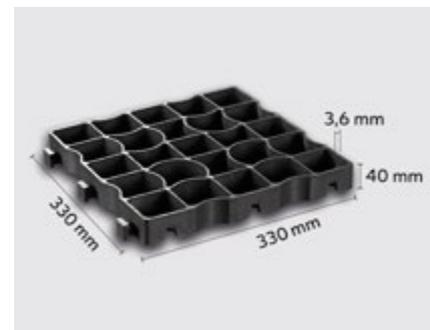


Reinigung

Leichte Reinigung durch abgerundete Innenecken

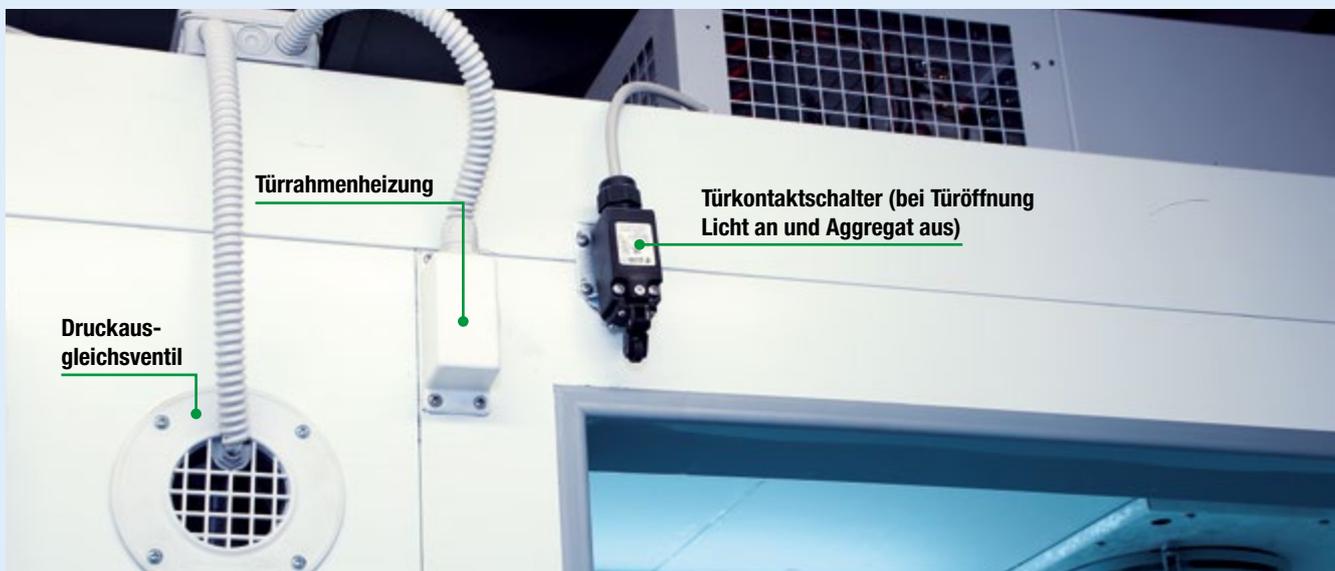
Bodenunterbelüftungsplatte

Standardmäßig bei EVO100/160-Tiefkühlzellen, Lieferung mit Verlegeplan (optional und gegen Mehrpreis bei EVO80-Kühlzellen möglich). Verringerung der Tragfähigkeit des Bodens um 30 %.



BESONDERE EIGENSCHAFTEN DER EVO- UND MULTI-TIEFKÜHLZELLEN

Unsere EVO100/160- und Multi100-Tiefkühlzellen verfügen – abweichend von den EVO80-Kühlzellen – über 100/160 mm Isolierung und einen befahrbaren Zellenboden. Um ein Gefrieren des Bodens unter der Zelle zu verhindern, werden sie standardmäßig mit Bodenunterlüftungplatten geliefert. Zum Lieferumfang gehören auch immer ein beheiztes Unterdruckventil zum Druckausgleich und eine Türrahmenheizung. Der Türanschlag ist rechts und kann werkseitig ohne Mehrpreis auf links gewechselt werden.



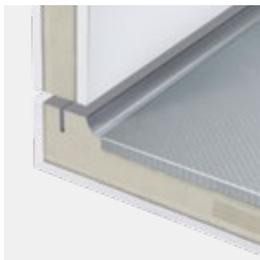
Mit 80 mm starker Isolierung



Kühlzelle EVO80-Serie

Kühlzelle, Boden mit grauer R9 kunststoffbeschichteter Antirutschfolie

- ◆ Graue abgerundete Innenecken R10 für bessere Hygiene
- ◆ Boden für max. gleichmäßig verteilte statische Last von 1500 kg/m², konzentriert 100 kg / 50 cm², nicht befahrbar
- ◆ Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010
- ◆ Isolierung 80 mm
- ◆ k-Wert: 0,29 W/m²
- ◆ Brandklasse B-s2, d0, nach EN 13501-1
- ◆ Exzentrische Doppellefthaken für leichte Montage
- ◆ Tür mit Schloss und Paniksicherung
- ◆ Türlichtenmaß (B x H) 600 x 1900 mm für EVO80-01, EVO80-02 und EVO80-06
- ◆ Türlichtenmaß (B x H) 800 x 1900 mm für alle anderen Kühlzellen
- ◆ Tür halbaufliegend
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Türgriff für Rechts- und Linksanschlag verwendbar
- ◆ Tür nur in der langen Seite gemäß Skizzen montierbar
- ◆ Unterbodenbelüftung gegen Mehrpreis lieferbar



Boden- und Deckenpaneele mit abgerundetem integriertem Radius

Boden begehbar



Für alle Modelle ist bauseitig bei Anlieferung für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

Zubehör	Artikel-Nr.
Werkseitiger Paneelenausschnitt (Wand oder Decke)*	999.0001
Werkseitiger Ausschnitt an Decke für Aggregat (Deckenstopferaggregat)*, S.11	999.0002
Werkseitiger Ausschnitt an Wand für Aggregat (Wandstopfer- oder Huckepackaggregat)*, S.11	999.0003
Streifenvorhang zur Energieeinsparung (außer für EVO80-01,-02,-06)	82.8079
Streifenvorhang zur Energieeinsparung (nur für EVO80-01,-02,-06)	82.8077
Drehgriff für EVO80-Serie-Zelle (Einbau werkseitig, dann kein Türwechsel vor Ort möglich)	82.8078
1 Bodenunterbelüftungsplatte (notwendige Anzahl anfragen)	925.0009

* Beim Einbau eines Aggregates von KBS Gastrotechnik

Technische Daten

Kühlzelle

- ◆ Außenhöhe 2.180 mm
- ◆ Innenhöhe 2.020 mm
- ◆ Tür für die Modelle EVO80-01, EVO80-02 und EVO80-06 ist 600 mm breit, bei allen anderen Modellen 800 mm breit. Höhe der Tür ist immer 2000 mm (Position der Tür – Grafik ganz oben)

Außen- und Innenbreite blaue Kästen oben
Außen- und Innentiefe blaue Kästen links
 (Maße jeweils in Millimeter)

Ausstellungsfläche obere Zahl
Zellvolumen untere Zahl

Regal

- ◆ Tiefe 400 mm
- ◆ Höhe 1600 mm
- ◆ 4 Böden pro Regal

In der Grafik zeigen die grauen Kästen die jeweilige Breite des Regals in Millimeter.

Regaleinrichtung für alle Kühl- und Tiefkühlzellen

Regaleinrichtung L-Form (gerade Form für Modell EVO80-01, EVO100-01 und Multi100-01)

- ◆ Material Aluminium eloxiert und PVC
- ◆ Einsatzbereich von -40 °C bis +40 °C
- ◆ Regalböden aus lebensmittelechtem PVC
- ◆ Pro Regaleinheit 4 Regalböden
- ◆ Maximale Bodenbelastung (je Boden) 75 kg bei gleichmäßiger Lastenverteilung
- ◆ Bei Einzelaufstellung bis max. 150 kg
- ◆ Regalständer mit herausdrehbaren Ausgleichsfüßen



Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

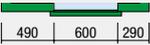


Maße EVO80-Serie

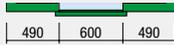
Außen-/Innenmaße

Außen-/Innenmaße

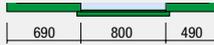
1380 / 1220 mm



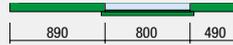
1580 / 1420 mm



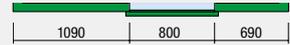
1980 / 1820 mm



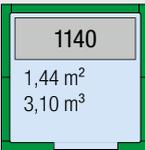
2180 / 2020 mm



2580 / 2420 mm

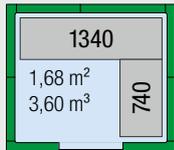


1380 / 1220 mm



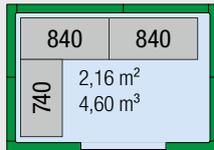
Kühlzelle EVO80-01
Art.-Nr. 918.0017

Regal für EVO80-01
Art.-Nr. 130.1117



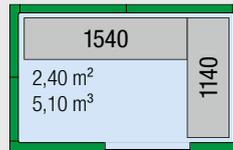
Kühlzelle EVO80-02
Art.-Nr. 918.0027

Regal für EVO80-02
Art.-Nr. 130.1217



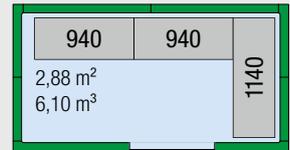
Kühlzelle EVO80-03
Art.-Nr. 918.0037

Regal für EVO80-03
Art.-Nr. 130.1317



Kühlzelle EVO80-04
Art.-Nr. 918.0047

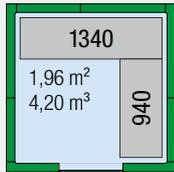
Regal für EVO80-04
Art.-Nr. 130.1417



Kühlzelle EVO80-05
Art.-Nr. 918.0057

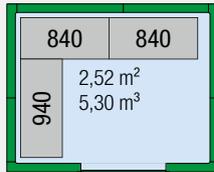
Regal für EVO80-05
Art.-Nr. 130.1517

1580 / 1420 mm



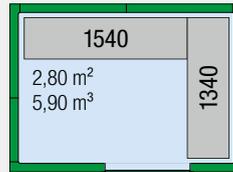
Kühlzelle EVO80-06
Art.-Nr. 918.0067

Regal für EVO80-06
Art.-Nr. 130.1617



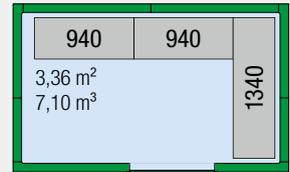
Kühlzelle EVO80-07
Art.-Nr. 918.0077

Regal für EVO80-07
Art.-Nr. 130.1717



Kühlzelle EVO80-08
Art.-Nr. 918.0087

Regal für EVO80-08
Art.-Nr. 130.1817



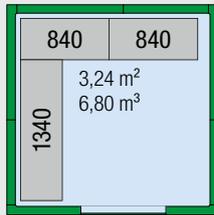
Kühlzelle EVO80-09
Art.-Nr. 918.0097

Regal für EVO80-09
Art.-Nr. 130.1917

1980 / 1820 mm

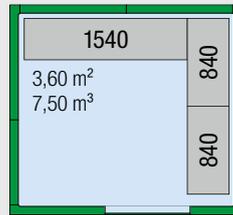


Für weitere Informationen und Preise QR-Code scannen oder hier klicken!



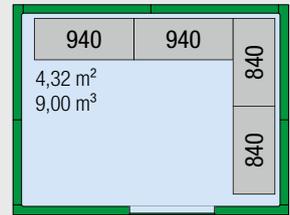
Kühlzelle EVO80-10
Art.-Nr. 918.0107

Regal für EVO80-10
Art.-Nr. 130.1017



Kühlzelle EVO80-11
Art.-Nr. 918.0117

Regal für EVO80-11
Art.-Nr. 130.2117



Kühlzelle EVO80-12
Art.-Nr. 918.0127

Regal für EVO80-12
Art.-Nr. 130.2217



Bodenunterbelüftungsplatte optional

**Mit 100 mm
starker Isolierung**



**Tiefkühlzelle EVO100
mit Drehgriff**

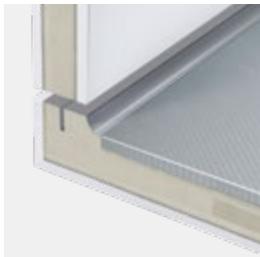
Tiefkühlzelle EVO100-Serie

100 mm isolierte Zelle zur Lagerung vorgefrosterter Waren

- ◆ Mit halbaufhängender Tür 800 x 1900 H, mit Türrahmenheizung, Drehgriff und Notöffnungstaste
- ◆ Inkl. Entlüftungsventil und Paneelenausschnitt für Aggregat
- ◆ Innen- und Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 9010, Boden grau
- ◆ Isolierung 100 mm, k-Wert: 0,23 W/m²K
- ◆ Brandklasse B-s2, d0, nach EN 13501-1
- ◆ Exzentrische Doppellefthaken für leichte Montage
- ◆ Boden mit Hohlkehle zur besseren Reinigung
- ◆ Boden mit grauer R9 200 Mikron kunststoffbeschichteter Antirutschfolie
- ◆ Boden für max. statische Last von 3000 kg/m²
- ◆ Bei dynamischer Last 90 kg pro Gummirad bei einer Auflagefläche von mindestens 4 cm²
- ◆ Verminderung der Tragfähigkeit um 30 % durch Einsatz der Bodenunterbelüftungsplatten
- ◆ Unterdruckventil, beheizt
- ◆ Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010
- ◆ Türanschlag rechts, nur werkseitig wechselbar
- ◆ Inklusive Bodenunterbelüftungsplatten, Lieferung mit Verlegeplan



Für alle Modelle ist bauseitig bei Anlieferung für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



Boden- und Deckenpaneele mit abgerundetem integrierem Radius



Boden befahrbar, max. 90 kg

Zubehör	Artikel-Nr.
Werkseitiger Paneelenausschnitt (Wand oder Decke)*	999.0001
Werkseitiger Ausschnitt an Decke für Aggregat (Deckenstopferaggregat)*, S.11	999.0002
Werkseitiger Ausschnitt an Wand für Aggregat (Wandstopfer- oder Huckepackaggregat)*, S.11	999.0003
Streifenvorhang zur Energieeinsparung	82.8079

* Beim Einbau eines Aggregates von KBS Gastrotechnik

Technische Daten

Kühlzelle

- ◆ Außenhöhe 2.260 mm inklusive Unterbelüftungsplatten
- ◆ Innenhöhe 2.020 mm
- ◆ Die Tür ist immer B 800 x H 1.900 mm

Außen- und Innenbreite blaue Kästen oben

Außen- und Innentiefe blaue Kästen links (Maße jeweils in Millimeter)

Ausstellungsfläche obere Zahl

Zellvolumen untere Zahl

Regal

- ◆ Tiefe 400 mm
- ◆ Höhe 1600 mm
- ◆ 4 Böden pro Regal

In der Grafik zeigen die grauen Kästen die jeweilige Breite des Regals in Millimeter.

Regaleinrichtung für alle Kühl- und Tiefkühlzellen

Regaleinrichtung L-Form (gerade Form für Modell EVO80-01, EVO100-01 und Multi100-01)

- ◆ Material Aluminium eloxiert und PVC
- ◆ Einsatzbereich von -40 °C bis +40 °C
- ◆ Regalböden aus lebensmittelechtem PVC
- ◆ Pro Regaleinheit 4 Regalböden
- ◆ Maximale Bodenbelastung (je Boden) 75 kg bei gleichmäßiger Lastenverteilung
- ◆ Bei Einzelaufstellung bis max. 150 kg
- ◆ Regalständer mit herausdrehbaren Ausgleichsfüßen



Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de



Maße EVO100-Serie

Außen-/Innenmaße

Außen-/Innenmaße

1420 / 1220 mm



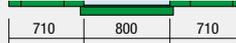
1620 / 1420 mm



2020 / 1820 mm



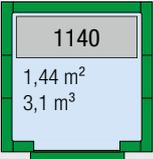
2220 / 2020 mm



2620 / 2420 mm

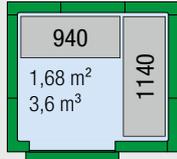


1420 / 1220 mm



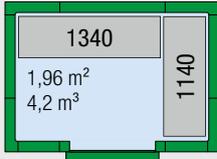
**Tiefkühlzelle
EVO100-01**
Art.-Nr. 919.1501

Regal für EVO100-01
Art.-Nr. 132.1010



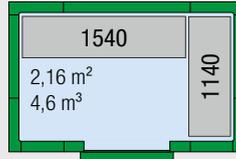
**Tiefkühlzelle
EVO100-02**
Art.-Nr. 919.1502

Regal für EVO100-02
Art.-Nr. 132.1020



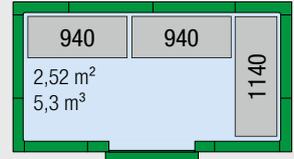
**Tiefkühlzelle
EVO100-03**
Art.-Nr. 919.1503

Regal für EVO100-03
Art.-Nr. 132.1030



**Tiefkühlzelle
EVO100-04**
Art.-Nr. 919.1504

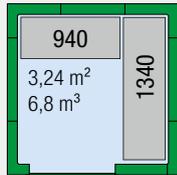
Regal für EVO100-04
Art.-Nr. 132.1040



**Tiefkühlzelle
EVO100-05**
Art.-Nr. 919.1505

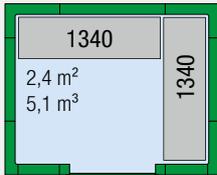
Regal für EVO100-05
Art.-Nr. 132.1050

1620 / 1420 mm



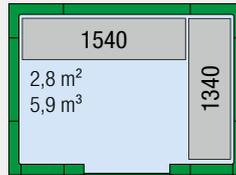
**Tiefkühlzelle
EVO100-06**
Art.-Nr. 919.1506

Regal für EVO100-06
Art.-Nr. 132.1060



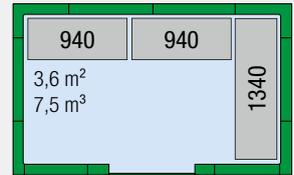
**Tiefkühlzelle
EVO100-07**
Art.-Nr. 919.1507

Regal für EVO100-07
Art.-Nr. 132.1070



**Tiefkühlzelle
EVO100-08**
Art.-Nr. 919.1508

Regal für EVO100-08
Art.-Nr. 132.1080



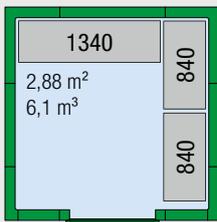
**Tiefkühlzelle
EVO100-09**
Art.-Nr. 919.1509

Regal für EVO100-09
Art.-Nr. 132.1090

2020 / 1820 mm

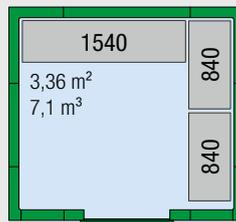


Für weitere
Informationen und
Preise QR-Code
scannen oder
hier klicken!



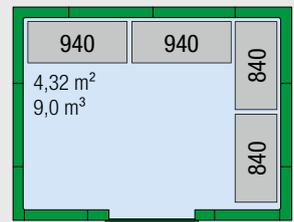
**Tiefkühlzelle
EVO100-10**
Art.-Nr. 919.1510

Regal für EVO100-10
Art.-Nr. 132.1100



**Tiefkühlzelle
EVO100-11**
Art.-Nr. 919.1511

Regal für EVO100-11
Art.-Nr. 132.1110



**Tiefkühlzelle
EVO100-12**
Art.-Nr. 919.1512

Regal für EVO100-12
Art.-Nr. 132.1120



**Bodenunterbelüftungsplatte
Tiefkühlzelle inklusive**

Mit 160 mm starker Isolierung

Tiefkühlzelle EVO160-Serie

160 mm isolierte Zelle zur Lagerung vorgefrosterter Waren

- Mit halbauffliegender Tür 800 x 1900 H, mit Türrahmenheizung, Drehgriff und Notöffnungstaste
- Inkl. Entlüftungsventil und Paneelenausschnitt für Aggregat
- Innen- und Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 9010, Boden grau
- Isolierung 160 mm, k-Wert: 0,14 W/m²K
- Brandklasse B-s2, d0, nach EN 13501-1
- Exzentrische Doppelleffekthaken für leichte Montage
- Boden mit Hohlkehle zur besseren Reinigung
- Boden mit grauer R10 200 Mikron kunststoffbeschichteter Antirutschfolie
- Boden für max. statische Last von 3000 kg/m²
- Bei dynamischer Last 90 kg pro Gummirad bei einer Auflagefläche von mindestens 3 cm²
- Verminderung der Tragfähigkeit um 30 % durch Einsatz der Bodenunterbelüftungsplatten
- Unterdruckventil, beheizt
- Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010
- Türanschlag rechts, nur werkseitig wechselbar
- Inklusive Bodenunterbelüftungsplatten, Lieferung mit Verlegeplan



Für alle Modelle ist bauseitig bei Anlieferung für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



Tiefkühlzelle EVO160 mit Drehgriff

Zubehör siehe Seite 8

Legende – technische Daten

EVO160-Zelle

- Außenhöhe 2.380 mm inklusive Bodenunterbelüftungsplatten
- Innenhöhe 2.020 mm
- Die Tür ist immer B 800 x H 1.900 mm (Position der Tür – Grafik ganz oben)

Außen- und Innenbreite blaue Kästen oben

Außen- und Innentiefe blaue Kästen links (Maße jeweils in Millimeter)

Ausstellungsfläche obere Zahl

Zellvolumen untere Zahl

Regal

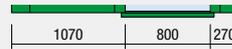
- Tiefe 400 mm
- Höhe 1600 mm
- 4 Böden pro Regal

In der Grafik zeigen die grauen Kästen die jeweilige Breite des Regals in Millimeter.

Außen-/Innenmaße

Außen-/Innenmaße

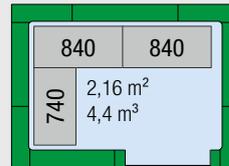
2140 / 1820 mm



2340 / 2020 mm



1540 / 1220 mm



EVO160-03

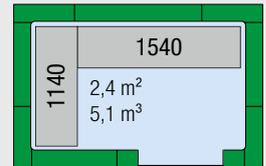
Art.-Nr. 925.0030

Regal für EVO160-03

Art.-Nr. 131.0030

Tiefkühlaggregat

Art.-Nr. 6111.2014



EVO160-04

Art.-Nr. 925.0040

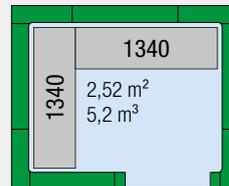
Regal für EVO160-04

Art.-Nr. 131.0040

Tiefkühlaggregat

Art.-Nr. 6111.2015

1740 / 1420 mm



EVO160-09

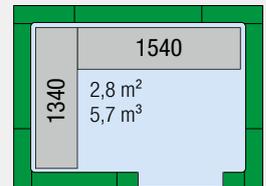
Art.-Nr. 925.0090

Regal für EVO160-09

Art.-Nr. 131.0090

Tiefkühlaggregat

Art.-Nr. 6111.2015



EVO160-10

Art.-Nr. 925.0100

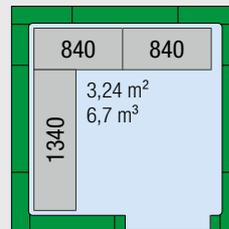
Regal für EVO160-10

Art.-Nr. 131.0100

Tiefkühlaggregat

Art.-Nr. 6111.2015

2140 / 1820 mm



EVO160-14

Art.-Nr. 925.0140

Regal für EVO160-14

Art.-Nr. 131.0140

Tiefkühlaggregat

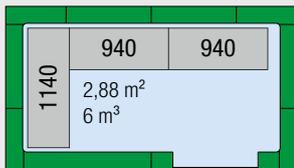
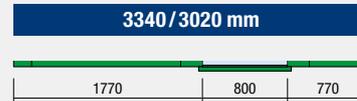
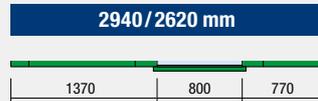
Art.-Nr. 6111.2015



Bodenunterbelüftungsplatte Tiefkühlzelle inklusive



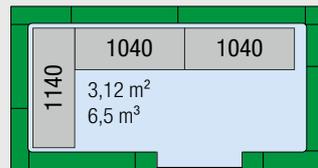
Maße EVO160-Serie



EVO160-05
Art.-Nr. 925.0050

Regal für EVO160-05
Art.-Nr. 131.0050

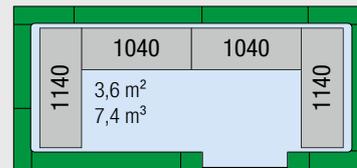
Tiefkühlaggregat
Art.-Nr. 6111.2015



EVO160-06
Art.-Nr. 925.0060

Regal für EVO160-06
Art.-Nr. 131.0060

Tiefkühlaggregat
Art.-Nr. 6111.2015



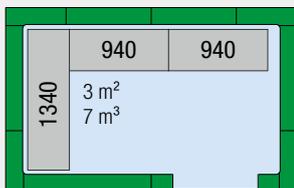
EVO160-07
Art.-Nr. 925.0070

Regal für EVO160-07
Art.-Nr. 131.0070

Tiefkühlaggregat
Art.-Nr. 6111.2016



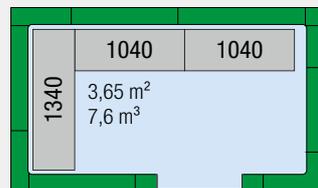
Für weitere
Informationen und
Preise QR-Code
scannen oder
hier klicken!



EVO160-11
Art.-Nr. 925.0110

Regal für EVO160-11
Art.-Nr. 131.0110

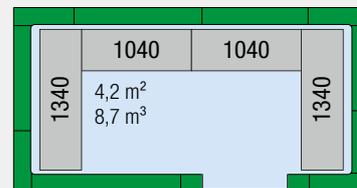
Tiefkühlaggregat
Art.-Nr. 6111.2015



EVO160-12
Art.-Nr. 925.0120

Regal für EVO160-12
Art.-Nr. 131.0120

Tiefkühlaggregat
Art.-Nr. 6111.2016



EVO160-13
Art.-Nr. 925.0130

Regal für EVO160-13
Art.-Nr. 131.0130

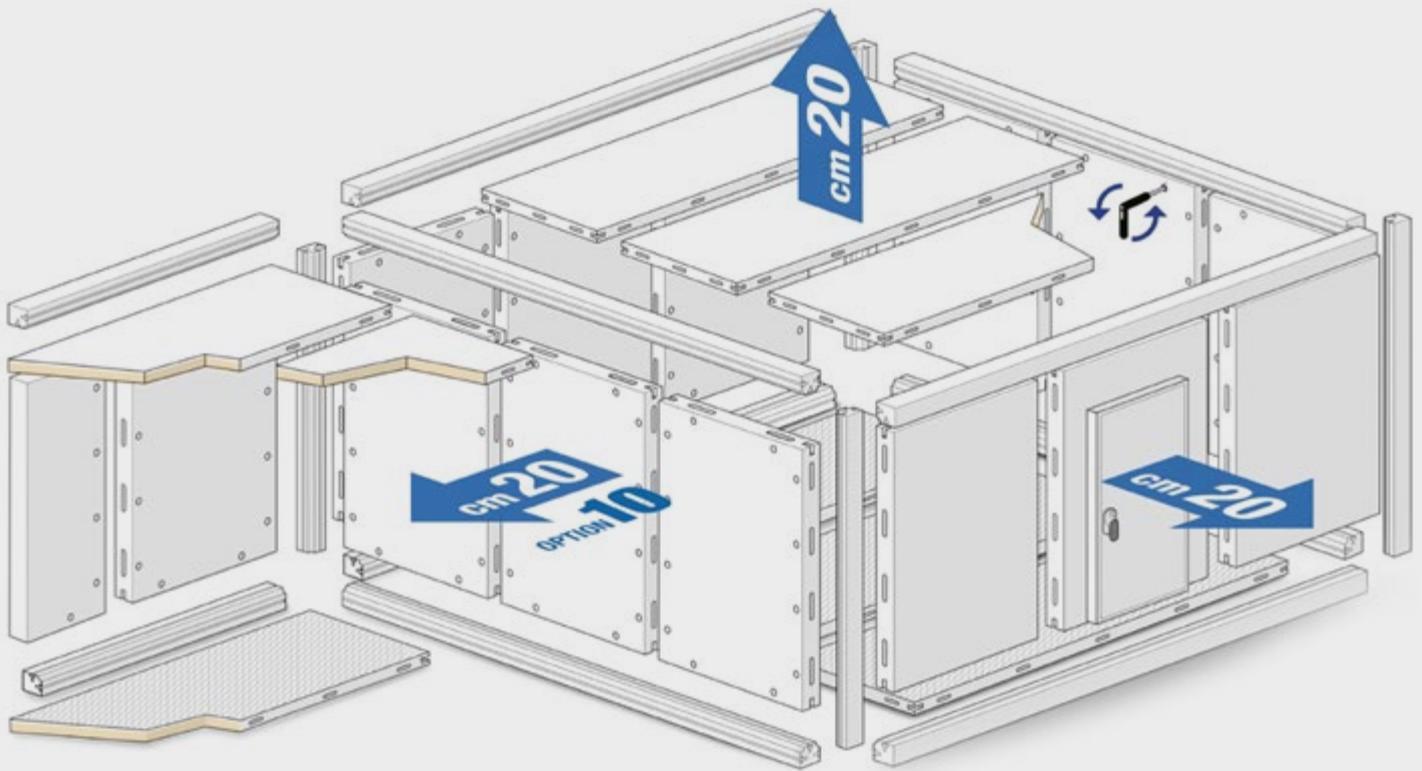
Tiefkühlaggregat
Art.-Nr. 6111.2016

Aggregate für Tiefkühlzellen

Diese Stopfer-Aggregate speziell für die EVO160-Serie verfügen über einen Spezialrahmen und haben darüber hinaus die gleichen Eigenschaften wie die HA-TK Serie auf Seite 112.

Modell	SAW-TK 4 für EVO160-03	SAW-TK 7 für EVO160-04 bis -11, -14	SAW-TK 9 für EVO160-12 und -13
Außenmaße B x T x H	421 x 876 x 728	421 x 876 x 728 mm	671 x 975 x 828 mm
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V / 690 W	230 V / 910 W	230 V / 940 W
Kühlraumgröße max.	4,6 m³	7,4 m³	9,1 m³
Bruttogewicht	57 kg	57 kg	67 kg
Artikelnummer	6111.2014	6111.2015	6111.2016

**Regaleinrichtungen –
Ausführliche Informationen
finden Sie auf Seite 16-17**



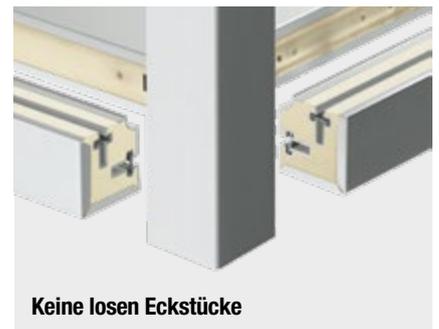
MULTISYSTEM FÜR INDIVIDUELLE LÖSUNGEN

MAßGESCHNEIDERTE KONZEPTE

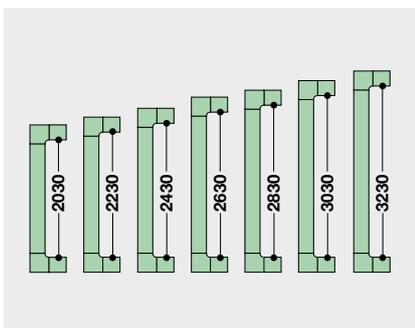
Wenn Sie größere Zellen benötigen, Kühl- und Tiefkühlzellen in verschiedenen Maßen miteinander kombinieren wollen oder sonstige besondere Anforderungen haben, können wir Ihnen mit dem Multisystem eine maßgeschneiderte Lösung anbieten. Auch dazu haben wir jeweils das optimale Aggregat.

Beispielhafte Umsetzung für Tiefkühlzellen mit einer Isolierung von 100 mm auf Seite 14.

Eckprofile
Die Eckprofile bestehen aus zwei mit Polyurethan gefüllten Blechschalen und einem universellen Befestigungssystem. So gibt es auch an den kritischen Übergängen keine Kältebrücken.



Keine losen Eckstücke



Flexible Innenhöhen
Innenhöhen von 2030 bis 3230 mm möglich (Sonderanfertigungen bis maximal 4000 mm möglich)

Stärke der Isolierung
Isolierungsstärken von 80 bis 140 mm möglich

Optionen:

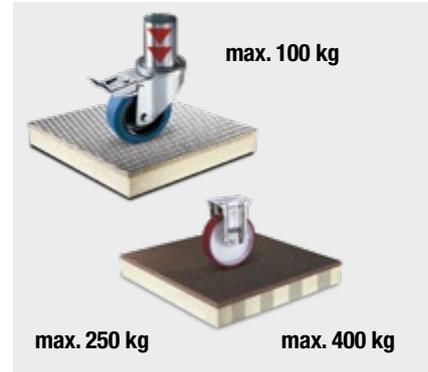
80 mm
100 mm
140 mm





Standardtrittfläche

Verzinktes Stahlblech mit hartem, rutschfestem 200 µm PVC-Film und 10 mm Spannplatte:
Für statische Last von max. 3000 kg/m²,
befahrbar mit max. 100 kg pro Gummirad,
bei einer Mindestauflagefläche von 4 cm².



Weitere Bodenoptionen

Rutschfester CNS für maximal 100 kg pro Gummirad oder gepresstes Phenollaminat mit zusätzlich Verstärkung für max. Tragfähigkeit von 250 kg bzw. 400 kg pro hartem Rad.



Griff

Drehgriff mit Schloss und Paniksicherung



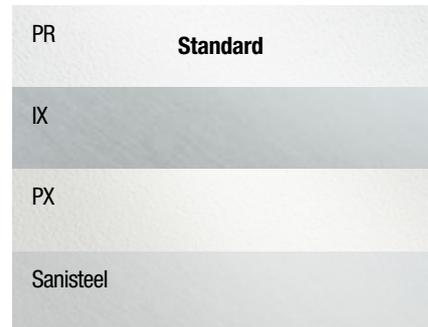
Dreh- oder Schiebetür

In vielen verschiedenen Breiten und Höhen,
Einbau mit exzentrischen Doppellefthaken.
Bei Tiefkühlzellen mit Türrahmenheizung,
Sichtfenster möglich



Bodenunterbelüftungsplatte

Tiefkühlzelle inklusive



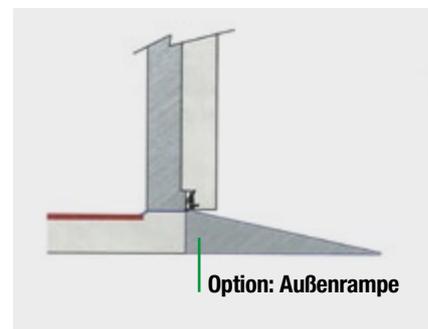
Optionen zur Wandbeschichtung

PR: Verzinktes Stahlblech mit weißem, hartem, 120 µm starkem PVC-Film
IX: Blech aus CNS 1.4301 mit Feinschliff
PX: Blech aus CNS 1.4301 mit weißem, hartem, 120 µm starkem PVC-Film.
Sanisteel: verzinktes, kunststoffbeschichtetes Stahlblech mit antibakteriellem PVC-Film



Innenbeleuchtung

Standard Schiffsleuchte oder LED Lampe
je nach Aggregat



Optionen zur Schwellegestaltung

Innen- und /oder Außenrampe
Innen bodenbündig oder
Außen in versenktem Boden

Option: Außenrampe

Legende – technische Daten

Tiefkühlzelle

- Außenhöhe 2270 mm inklusive Unterbelüftungsplatten
- Innenhöhe 2030 mm
- Die Tür ist immer B 800 x H 1900 mm

Option Streifenvorhang

Streifenvorhang zur Reduzierung des Kälteverlustes; insbesondere bei Tiefkühlzellen sinnvoll



Außen-/Innenmaße

Außen-/Innenmaße

2030/1830 mm	2230/2030 mm	2630/2430 mm	2830/2630 mm	3230/3030 mm
1015 800 215	1115 800 315	1515 800 315	1315 800 715	2115 800 315

1430 / 1230 mm

<table border="1"> <tr><td>840</td><td>840</td></tr> <tr><td>740</td><td>2,16 m² 4,40 m³</td></tr> </table>	840	840	740	2,16 m ² 4,40 m ³	<table border="1"> <tr><td>1140</td><td>1540</td></tr> <tr><td>1140</td><td>2,40 m² 5,10 m³</td></tr> </table>	1140	1540	1140	2,40 m ² 5,10 m ³	<table border="1"> <tr><td>1140</td><td>940</td><td>940</td></tr> <tr><td>1140</td><td>2,88 m² 6,00 m³</td></tr> </table>	1140	940	940	1140	2,88 m ² 6,00 m ³
840	840														
740	2,16 m ² 4,40 m ³														
1140	1540														
1140	2,40 m ² 5,10 m ³														
1140	940	940													
1140	2,88 m ² 6,00 m ³														

Tiefkühlzelle Multi100-03

Art.-Nr. 919.0307

Tiefkühlzelle Multi100-04

Art.-Nr. 919.0407

Tiefkühlzelle Multi100-05

Art.-Nr. 919.0507

Regal für Multi100-03

Art.-Nr. 130.1317

Regal für Multi100-04

Art.-Nr. 130.1417

Regal für Multi100-05

Art.-Nr. 130.1517

Tiefkühlzelle Multi100-Serie

Tiefkühlzelle zur Lagerung vorgefroster Waren, basierend auf dem Multisystem

- ◆ Innen- und Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 9010, Boden grau
- ◆ Isolierung 100 mm
- ◆ k-Wert: 0,23 W/m²
- ◆ Brandklasse B-s2, d0, nach EN 13501-1
- ◆ Exzentrische Doppelleffekthaken für leichte Montage
- ◆ Bodenbalken mit Hohlkehle zur besseren Reinigung, Türschwelle bodenbündig
- ◆ Boden mit grauer R9 200 Mikron kunststoffbeschichteter Antirutschfolie
- ◆ Boden für max. statische Last von 3000 kg/m²
- ◆ Bei dynamischer Last 90 kg pro Gummirad bei einer Auflagefläche von mindestens 3 cm²
- ◆ Inklusive Bodenunterbelüftungsplatten, Lieferung mit Verlegeplan
- ◆ Verminderung der Tragfähigkeit um 30 % durch Einsatz der Bodenunterbelüftungsplatten
- ◆ Unterdruckventil, beheizt
- ◆ Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010
- ◆ Tür mit Schloss und Paniksicherung
- ◆ Türrahmenheizung
- ◆ Türlichtenmaß (B x H) 800 x 1900 mm
- ◆ Türanschlag rechts



Für alle Modelle ist bauseitig bei Anlieferung für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

1630 / 1430 mm

<table border="1"> <tr><td>840</td><td>840</td></tr> <tr><td>940</td><td>2,52 m² 5,30 m³</td></tr> </table>	840	840	940	2,52 m ² 5,30 m ³	<table border="1"> <tr><td>1340</td><td>1540</td></tr> <tr><td>1340</td><td>2,80 m² 6,00 m³</td></tr> </table>	1340	1540	1340	2,80 m ² 6,00 m ³	<table border="1"> <tr><td>1340</td><td>940</td><td>940</td></tr> <tr><td>1340</td><td>3,36 m² 7,10 m³</td></tr> </table>	1340	940	940	1340	3,36 m ² 7,10 m ³
840	840														
940	2,52 m ² 5,30 m ³														
1340	1540														
1340	2,80 m ² 6,00 m ³														
1340	940	940													
1340	3,36 m ² 7,10 m ³														

Tiefkühlzelle Multi100-07

Art.-Nr. 919.0707

Tiefkühlzelle Multi100-08

Art.-Nr. 919.0807

Tiefkühlzelle Multi100-09

Art.-Nr. 919.0907

Regal für Multi100-07

Art.-Nr. 130.1717

Regal für Multi100-08

Art.-Nr. 130.1817

Regal für Multi100-09

Art.-Nr. 130.1917

2030 / 1830 mm

<table border="1"> <tr><td>840</td><td>840</td></tr> <tr><td>1340</td><td>3,24 m² 6,80 m³</td></tr> </table>	840	840	1340	3,24 m ² 6,80 m ³	<table border="1"> <tr><td>840</td><td>1540</td></tr> <tr><td>840</td><td>3,60 m² 7,50 m³</td></tr> </table>	840	1540	840	3,60 m ² 7,50 m ³	<table border="1"> <tr><td>840</td><td>940</td><td>940</td></tr> <tr><td>840</td><td>4,32 m² 9,00 m³</td></tr> </table>	840	940	940	840	4,32 m ² 9,00 m ³	<table border="1"> <tr><td>840</td><td>1040</td><td>1040</td></tr> <tr><td>840</td><td>4,68 m² 9,80 m³</td></tr> </table>	840	1040	1040	840	4,68 m ² 9,80 m ³	<table border="1"> <tr><td>840</td><td>1240</td><td>1240</td></tr> <tr><td>840</td><td>5,40 m² 11,00 m³</td></tr> </table>	840	1240	1240	840	5,40 m ² 11,00 m ³
840	840																										
1340	3,24 m ² 6,80 m ³																										
840	1540																										
840	3,60 m ² 7,50 m ³																										
840	940	940																									
840	4,32 m ² 9,00 m ³																										
840	1040	1040																									
840	4,68 m ² 9,80 m ³																										
840	1240	1240																									
840	5,40 m ² 11,00 m ³																										

Tiefkühlzelle Multi100-10

Art.-Nr. 919.1007

Tiefkühlzelle Multi100-11

Art.-Nr. 919.1107

Tiefkühlzelle Multi100-12

Art.-Nr. 919.1207

Tiefkühlzelle Multi100-13

Art.-Nr. 919.1307

Tiefkühlzelle Multi100-14

Art.-Nr. 919.1407

Regal für Multi100-10

Art.-Nr. 130.1017

Regal für Multi100-11

Art.-Nr. 130.2117

Regal für Multi100-12

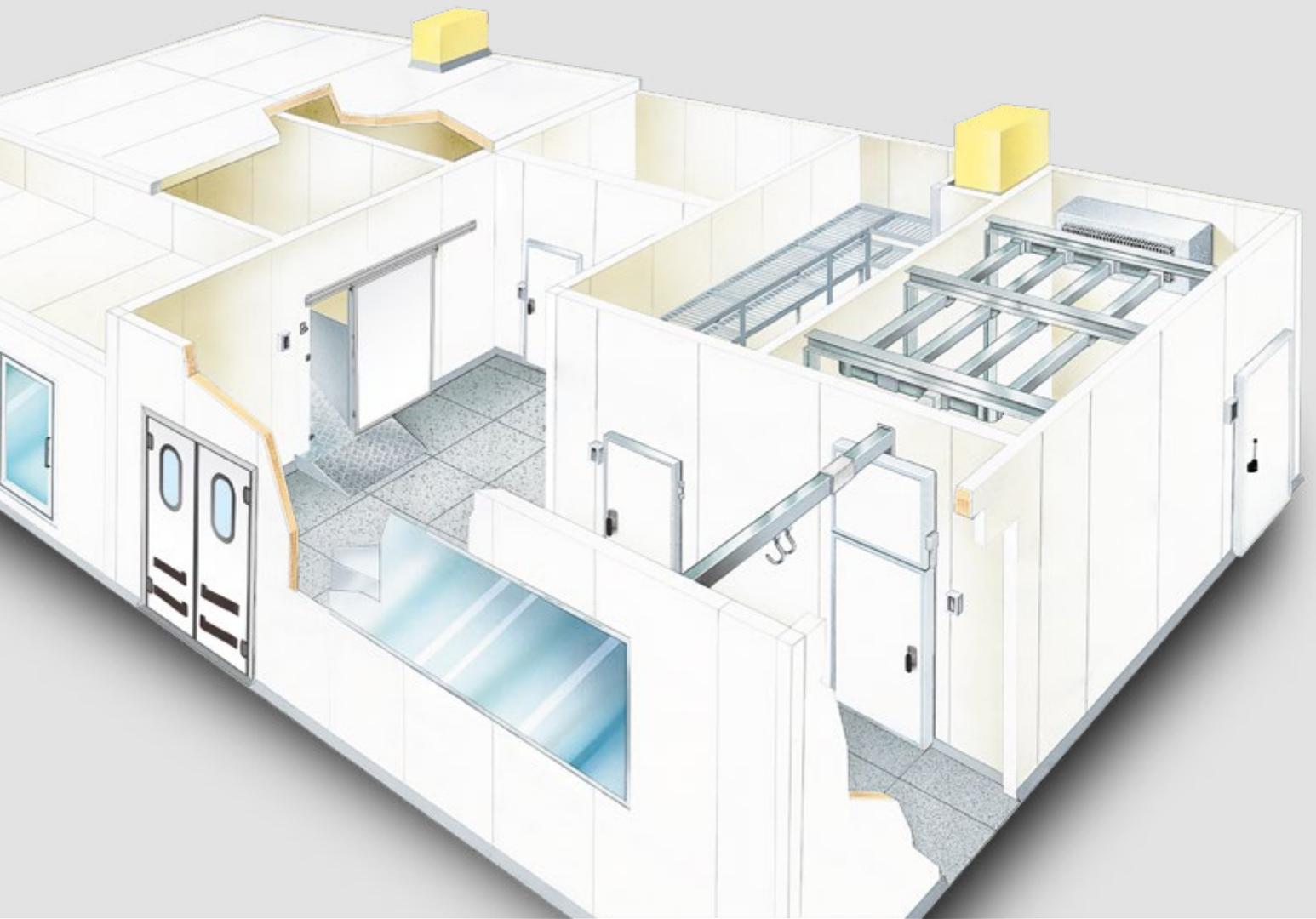
Art.-Nr. 130.2217

Regal für Multi100-13

Art.-Nr. 130.2317

Regal für Multi100-14

Art.-Nr. 130.2417



INDIVIDUELLE KOMBINATIONEN MIT DEM MULTISYSTEM

Das Multisystem ist eine Serie für modulare und erweiterbare Kühl- und Tiefkühlzellen

Durch die senkrechten und waagerechten Eckprofile sind sowohl einfache als auch komplexe Konfigurationen möglich. Es ist für zukünftige Entwicklungen modifizierbar und ermöglicht die Verwendung einiger weniger Plattentypen für unendliche Zusammenstellungen.

Bei komplexe Anforderungen stellen wir Ihnen gerne eine individuelle Lösung zusammen. Sprechen Sie uns gerne an!



Für weitere
Informationen und
Preise QR-Code
scannen oder
hier klicken!





REGALSYSTEM FÜR EVO - UND MULTIZELLEN

MAXIMALE PLATZOPTIMIERUNG

Zur optimalen Nutzung des zur Verfügung stehenden Platzes steht ein hoch flexibles modulares Regalsystem zur Verfügung.

Es ist für den Temperaturbereich von +40 °C bis -40 °C ausgelegt. Die Regalständer bestehen aus eloxiertem Aluminium. Die Regalböden sind aus lebensmittelechtem PVC. Deren Querholme können einzeln entfernt und in der Spülmaschine gereinigt werden. Durch ihre Löcher ist die Luftzirkulation zwischen den Waren sichergestellt.

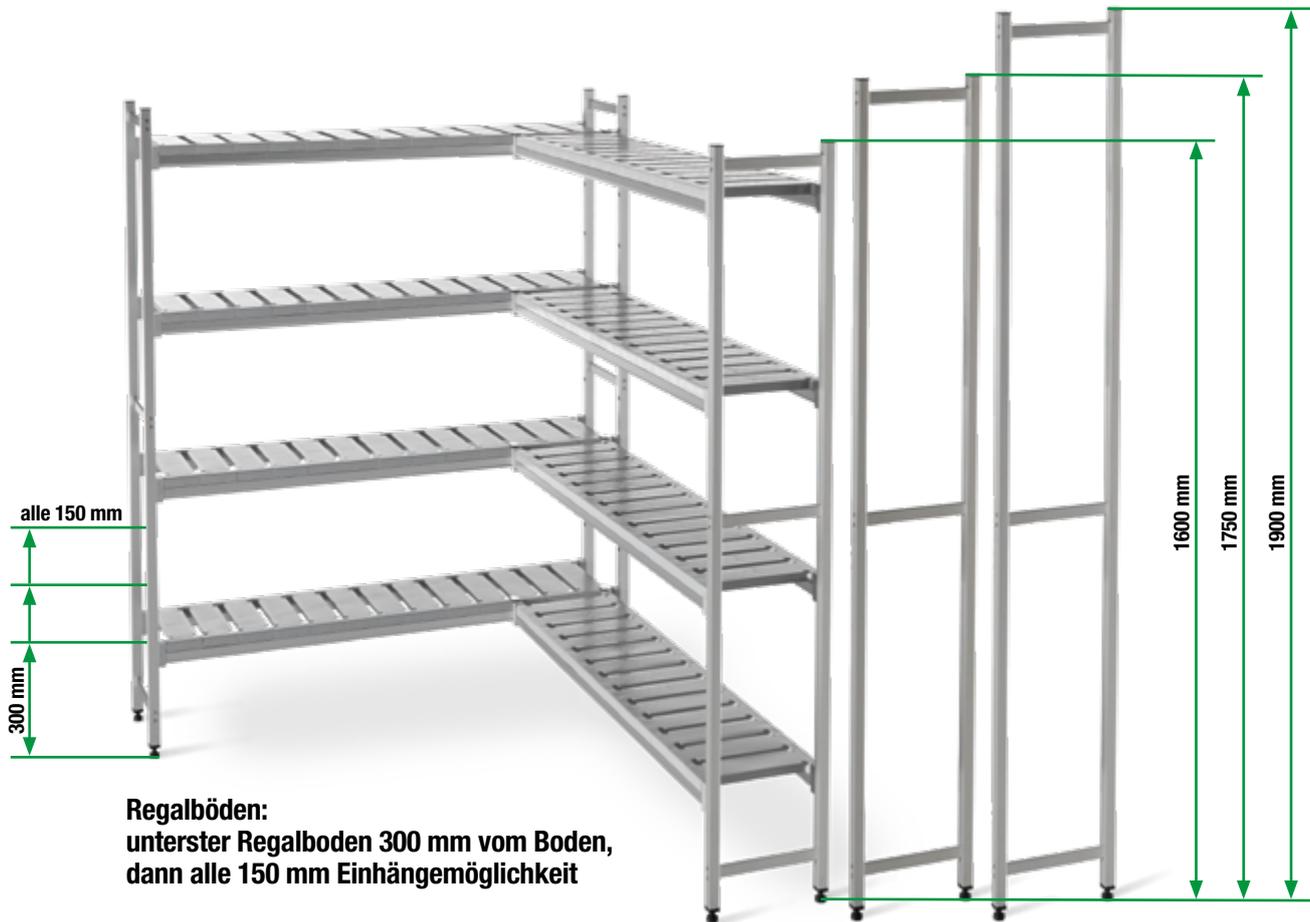
Bei linearem Aufbau kann ein Regalboden bis maximal 150 kg belastet werden. Bei Aufstellung über Eck bis 75 kg pro Boden. Die maximale Belastung zwischen zwei Ständern, verteilt über mehrere Etagen, kann bis zu 300 kg betragen. Durch eine Kreuzverstrebung zwischen den Regalständern kann sie auf 600 kg erhöht werden.



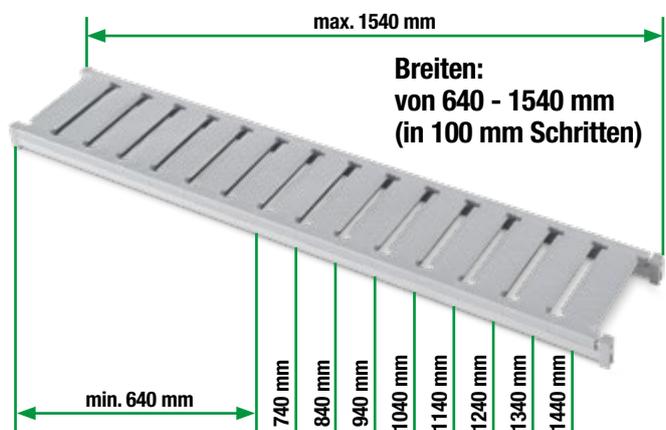
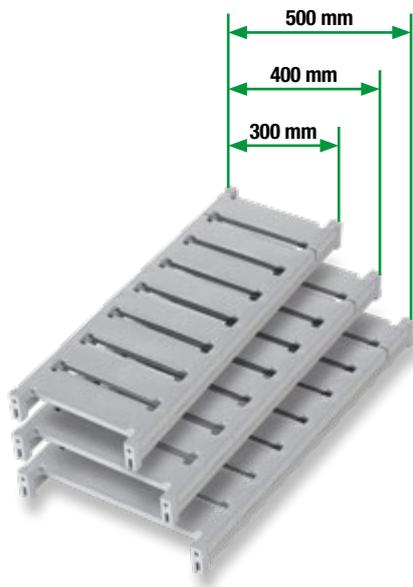
Reinigung der Querholme
in der Spülmaschine



GRÖSSEN UND VARIATIONSMÖGLICHKEITEN



Regalböden:
unterster Regalboden 300 mm vom Boden,
dann alle 150 mm Einhängemöglichkeit





Individuelle Lösungen mit dem Multisystem –
begehbare Kühlzelle mit Glastüren zur Selbstbedienung im Geschäft

AUSWAHL EINER KÜHLZELLE

GRUNDSÄTZLICHE AUSWAHLKRITERIEN

Geht es um große Mengen an Kühlgut oder Tiefkühlgut, die über das Fassungsvermögen eines normalen Kühlschranks oder Tiefkühlschrank hinausgehen, so fällt die Wahl häufig auf Kühlzellen oder Tiefkühlzellen. Auch eine Kombination aus beiden Geräten ist möglich.

Um das Volumen der Zellen zu berechnen, wird im Regelfall der durchschnittliche Verbrauch von drei Tagen zu Grunde gelegt. Kühlzellen und Aggregate sind darauf ausgelegt, dass die angelieferte Ware sich im gekühlten oder tiefgekühlten Zustand befindet. Wenn Sie regelmäßig größere Mengen an warmen oder heißen Lebensmitteln haben, so müssen Sie diese vor Einbringung in Schnellabkühlern oder Schockfroster herunterkühlt werden. Durch Streifenvorhänge kann das Eindringen von warmer Luft verringert werden.





STANDORTWAHL

Be- und Entlüftung

Neben der Nähe zur Küche sollten Sie noch rein praktische Kriterien für den Standort Ihrer Kühl- bzw. Tiefkühlzelle beachten. Da dem Innenraum der Zelle im laufenden Betrieb Wärme entzogen wird, ist es notwendig für eine ausreichende Be- und Entlüftung in Form von Zu- und Abluftmöglichkeiten am Aufstellort zu sorgen. Hier kann es ratsam sein, die Kühlzelle mit einer Unterbodenbelüftung auszustatten. Geringe Unebenheiten können so ausgeglichen werden.

Bei einer Tiefkühlzelle ist diese auf jeden Fall erforderlich. KBS bietet sie daher immer im Paket gleich mit an. Je nach Umgebungsfaktoren, könnte es sonst dazu kommen, dass das Erdreich unter Estrich und Betonboden gefriert. Schäden werden so vermieden.

Umgebungstemperatur

Ebenfalls sind die allgemeine Umgebungstemperatur und die relative Luftfeuchte in den vorgesehenen Räumen zu beachten. Diese können die Leistungsfähigkeit der Aggregate teilweise erheblich beeinflussen. Es ist deshalb sinnvoll, einen Aufstellungsort mit möglichst geringer Umgebungstemperatur und relativer Luftfeuchte zu wählen.

Geräusentwicklung

Auch die Geräusentwicklung des Aggregates kann sich auf die Standortwahl auswirken. Im Allgemeinen gehen die Geräusche eines Aggregats im täglichen Gastronomiebetrieb unter. Wenn sich in den angrenzenden Bereichen jedoch Wohn- oder Schlafräume befinden, kann sich die Lärmentwicklung insbesondere nachts als störend erweisen. Auch dieser Aspekt muss bei der Aufstellung beachtet werden.

AUFBAU DER KÜHL-, TIEFKÜHL- ODER KOMBINATIONSZELLE

Aufbau durch erfahrenen Handwerker

Der Aufbau von Kühlzellen, Tiefkühlzellen und Kombinationszellen ist für einen erfahrenen Handwerker kein Problem, sofern es sich um fertig zusammengestellte Bausätze handelt. Diese bestehen aus Paneelen, Fußboden, Decke und Türelementen. Auch die Montage von Huckepack- oder Stopferaggregaten ist relativ problemlos möglich. Im Zweifelsfall ziehen Sie bitte eine fachkundige Person hinzu.

Ebener Boden

Für eine voll funktionsfähige Kühlzelle oder Tiefkühlzelle ist ein ebener Boden Grundvoraussetzung. Jede Unebenheit wird sich später auf die Dichtigkeit und die Leistungsfähigkeit der Zelle auswirken. Da die Zellen bereits ein beträchtliches Eigengewicht haben, darf der Niveaueausgleich nicht über Unterlegkeile oder untergelegte Platten hergestellt werden. Der Boden der Zelle ist immer ein wichtiger Teil der Konstruktion und sorgt für Stabilität. Zudem ist er isoliert. Dadurch wird der Verlust an Kälte zusätzlich minimiert.

Wenn Sie jemand mit dem Aufbau Ihrer Kühlzelle oder Tiefkühlzelle beauftragt haben, sollten Sie darauf achten, dass der Monteur die Zelle sauber ausrichtet und hier exakt arbeitet.



WAHL DES AGGREGATES

Grundsätzliches

Mit dem Aggregat wird die gewünschte Temperatur im Inneren der Kühlzelle erzielt. Das Kälteaggregat muss je nach Standort und geplanter Nutzung gewählt werden. Hier gilt es zwischen Huckepack-, Stopfer- oder Splitaggregat oder dem Anschluss an eine externe Kälteanlage zu unterscheiden. Stopferaggregate sind für den Decken- oder Wandeinbau erhältlich.

Für die Wahl sind auch die Raumhöhe und der Platz um die Zelle herum von Bedeutung. Je nach Aggregat variiert dieser Bedarf. Auf jeden Fall muss das Aggregat so angebracht werden, dass es in keine Laufwege hineinragt und ausreichend Platz für die Luftzirkulation hat.

Die Leistungsfähigkeit des Aggregates richtet sich nach der Größe der Zelle, der Umgebungstemperatur und die Anzahl der Türöffnungen. Je nach Kälteaggregat wird das Tauwasser direkt verdunstet oder ist über einen bauseitig zu erstellenden Ablauf zu entsorgen.

Bei Einsatz von Zellen und Aggregaten im Außenbereich muss auf einen geeigneten Wetterschutz geachtet werden. Die Kälteaggregate müssen dann zusätzlich werkseitig mit einer Ölsumpfheizung ausgestattet werden, damit ihre volle Funktion auch bei niedrigen Temperaturen gewährleistet ist.



Huckepackaggregat

Huckepackaggregate für die Wandmontage sind anschlussfertig. Der Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine fachkundige Person vorgenommen werden. Die notwendigen Kabel werden beim Huckepackaggregat mitgeliefert. Für die Montage sind entsprechende Ausschnitte in das Wandpaneel zu schneiden, in welches das Kälteaggregat eingehängt wird. Anschließend wird die Decke der Kühlzelle montiert.

Bei der Entscheidung für ein Huckepackaggregat ist also zu beachten, dass die Raumhöhe noch für das Einhängen des Aggregats ausreichend ist. Soll das Aggregat ausgetauscht werden, so muss die Decke der Zelle erst abmontiert werden, damit das Aggregat ausgetauscht werden kann. Die Huckepackaggregate werden mit einer Feuchtraumlampe (auch Schiffsarmatur genannt) geliefert. Diese wird an das Aggregat mit angeschlossen und gewährleistet die Beleuchtung im Innenraum der Kühlzelle.



Stopferaggregat

Decken- oder Wandstopferaggregate sind anschlussfertig. Der Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine fachkundige Person vorgenommen werden. Die notwendigen Kabel werden mitgeliefert. Für die Montage ist ein Loch in die Wand oder die Decke der fertig aufgebauten Zelle zu schneiden. Das Aggregat wird dann in diesen Ausschnitt hineingestopft (daher die Bezeichnung Stopferaggregat).

Diese Aggregate haben die gleiche Leistungsfähigkeit wie Huckepackaggregate, sind aber durch die kompaktere Bauweise etwas teurer. Muss ein Stopferaggregat ausgetauscht werden, so wird dies einfach herausgezogen und durch ein Neues ersetzt. Die Stopferaggregate werden mit einer Feuchtraumlampe (oder auch Schiffsarmatur genannt) geliefert. Diese wird an das Kälteaggregat mit angeschlossen und gewährleistet die Beleuchtung im Innenraum der Kühlzelle.



Splitaggregat

Ist es räumlich nicht möglich ein Huckepack- oder Stopferaggregat einzusetzen, so kommt meist ein Splitaggregat zum Einsatz. Hier können Verdampfer- und Verflüssigereinheiten getrennt von einander betrieben werden. Die Einheiten sind durch Leitungen verbunden.

Diese sind im Lieferumfang mit enthalten oder müssen bauseits durch einen Kälteanlagenbaubetrieb berechnet oder erstellt werden. Für die Inbetriebnahme eines Splitaggregats ist immer der Einsatz eines Technikers anzuraten. Die Splitaggregate werden mit einer Feuchtraumlampe (oder auch Schiffsarmatur genannt) geliefert. Diese wird an das Aggregat mit angeschlossen und gewährleistet die Beleuchtung im Innenraum der Kühlzelle.

ZUBEHÖR

Türanschlag

Bei vielen Kühlzellen ist die Seite des Türanschlags fest vorgegeben und ist nicht wechselbar. Bei Kühlzellen von KBS können die Türen von links oder rechts angeschlagen werden. Dies kann bei der EVO80-Kühlzelle noch vor Ort entschieden werden. Die rechte oder linke Türöffnung ist entsprechend des Betriebsablaufes und der Laufwege vorzusehen. Hierbei sollten Sie beachten, dass die Tür sich ohne Behinderung weit öffnen lässt, so dass ein schneller Zugriff erfolgen kann. Denken Sie bitte daran, dass jede Türöffnung zu einem Verlust an gekühlter Luft führt.

Dieser Kälteverlust kann durch die Anbringung eines einfachen Streifenvorhanges deutlich reduziert werden. Die Tür bei Tiefkühlzellen ist vom Anschlag her nur werkseitig wechselbar, da hier eine Türrahmenheizung vorhanden ist. Diese sorgt dafür, dass die Dichtung der Tür stets trocken ist und es nicht zur Vereisung kommt.



Sichtfenster

Angenehm ist es, wenn ein Blick in die Zelle möglich ist, ohne die Tür zu öffnen und Kälteverlust zu verursachen. Dies kann durch den Einbau eines Sichtfensters geschehen.



Streifenvorhang

Streifenvorhang zur Reduzierung des Kälteverlustes; insbesondere bei Tiefkühlzellen sinnvoll

AUFSTELLSERVICE

Wir stehen Ihnen nicht nur bei Beratung und Kauf Ihrer Kühl- oder Tiefkühlzelle zur Verfügung, sondern organisieren für Sie gegen Mehrpreis die Montage Bundesweit. Bitte beachten Sie, dass auf Grund unterschiedlicher Anfahrtswege sowie Größe der Zelle und dem Schwierigkeitsgrad bei der Aufstellung dieser Mehrpreis variieren kann. Sprechen Sie uns an. Wir helfen Ihnen weiter.

Weitere Infos unter: www.kbs-gastrotechnik.de/zellenaufbau



PLANUNGSHILFE KÜHL-/TIEFKÜHLZELLE

Wir machen Ihnen gerne ein maßgeschneidertes Angebot. Bitte versuchen Sie dazu im gegenüberliegenden Formular so viele Angaben wie möglich zu machen. Natürlich können Sie auch gerne Ihren Ansprechpartner im Außen- oder Innendienst kontaktieren und die Punkte gemeinsam durchgehen.

Gerne können Sie auch noch eine Skizze Ihrer Planung beifügen und sonstige Anforderungen und Wünsche ergänzen.

Kopieren, einscannen und per Mail (kbs@kbs-gastrotechnik.de) oder Fax (0611 44787-175) an KBS Gastrotechnik.



Planungshilfe Kühl- /Tiefkühlzelle – Fax Formular



Firma _____ Name _____ Telefon _____ E-Mail _____ Datum/Ort _____

Benötigter Temperaturbereich _____
 Für welche Ware? _____
 Außenaufstellung (Wetterschutz nötig) ja nein
 Umgebungstemperatur _____ Luftfeuchte _____

Ist der Boden eben? ja nein
 Wie ist die Belüftung sichergestellt? _____
 Ebenerdige Einbringung der Waren gewünscht? ja nein
 Montage durch KBS ja nein

Ausführung

Kühlzelle Tiefkühlzelle Kombination

Isolierungsstärke

80 mm (Kühlung) 100 mm 160 mm

Außenmaße

Breite _____ mm Tiefe _____ mm Höhe _____ mm

Anzahl der Räume

Material Wände

Standard Lackiertes Stahlblech PR Kunststoffbeschichtetes Stahlblech IX Edelstahlblech PX Kunststoffbeschichtetes Edelstahlblech Incold Zero Antibakterielles kunststoffbeschichtetes Stahlblech

Material Boden

<input type="checkbox"/> Standard Max 1500 kg/m ² Nicht befahrbar	<input type="checkbox"/> Standard mit Verstärkung (Im Lieferumfang bei TK-Zelle) Max 3000 kg/m ² 90 kg pro Gummirad	<input type="checkbox"/> Edelstahl Max 3000 kg/m ² 90 kg pro Gummirad	<input type="checkbox"/> 6 mm Phenol-Laminat Max 3000 kg/m ² 90 kg pro hartem Rad	<input type="checkbox"/> 10 mm Phenol-Laminat Max 4500 kg/m ² 240 kg pro hartem Rad	<input type="checkbox"/> 10 mm Phenol-Laminat mit Verstärkung Max 5500 kg/m ² 300 kg pro hartem Rad
--	---	--	--	--	--

Tür (Türanschlag/Öffnung)

Drehtür (rechts) Drehtür (links) Schiebetür (rechts) Schiebetür (links)

Größe der Tür (Lichter Durchgang)

600 x 1800 mm 600 x 2000 mm 800 x 1800 mm 800 x 1900 mm ____ x ____ m

Platzierung der Tür

Lange Seite Kurze Seite

Türgriff (mit Schloss und Paniksicherung)

Standardgriff Drehgriff

Schwelligestaltung

Standard Innen abgerundet Außen Schwelle Mit Innenrampe Innen bodenbündig Mit Außenrampe Außen bodenbündig durch versenkten Boden

Zubehör

LED Beleuchtung (Standard ist Schiffsleuchte) Streifenvorhang Bodenunterlüftungsbalken (Im Lieferumfang bei TK-Zelle) Ölsumpfheizung (Bei Aufstellung im Außenbereich – Schutz des Öls im Aggregat vor zu niedrigen Temperaturen) Sichtfenster in der Tür Sonstige Wünsche: _____

Aggregat

Huckepack Stopfer (Decke) Stopfer (Wand) Split, Länge des Leitungsweges: ____ m

Regale (Sie erhalten einen optimierter Vorschlag von KBS oder können hier Ihre eigene Planung vornehmen)

Form <input type="checkbox"/> Eine Seite <input type="checkbox"/> L-Form <input type="checkbox"/> U-Form <input type="checkbox"/> Zwei Seiten	Höhe Ständer <input type="checkbox"/> 1600 mm <input type="checkbox"/> 1750 mm <input type="checkbox"/> 1900 mm	Tiefe Böden <input type="checkbox"/> 300 mm <input type="checkbox"/> 400 mm <input type="checkbox"/> 500 mm	Länge Böden (zwischen 640 mm und 1540 mm in 100 mm Schritten) ____ 40 mm	Anzahl der Böden ____ oder gewünschte laufende Meter Stellfläche ____ m
---	--	--	--	---

KBS Gastrotechnik GmbH
Schoßbergstraße 26
65201 Wiesbaden
Telefon: 0611 44787-150
Telefax: 0611 44787-175
E-Mail: kbs@kbs-gastrotechnik.de