

KBS Gastrotechnik

Kühl- und Tiefkühlzellen

ab 15.01.2022
Teuerungszuschlag

9%





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 Komplettanbieter für den Einzelhandel und ist ebenfalls international tätig. INCOLD kann somit auf die Finanzkraft und das Know-how eines starken Konzernes zurückgreifen.

Incold produziert jedes Jahr über 1 Million Quadratmeter Wandfläche für Kühl- und Tiefkühlzellen, sowie über 15.000 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.





STANDARDSYSTEM MIT HOHER FLEXIBILITÄT

Die KBS Kühl- und Tiefkühlzellen der CR und DCR Serie beruhen auf einem Standardsystem, das sich hervorragend an viele Anforderungen und Gegebenheiten anpassen lässt. Es liefert für fast alle kleinen und mittleren Zellen bis zu einer Größe von 2,60 m x 2,60 m eine optimale und preisgünstige Lösung. So gibt es 35 verschiedene Module, in zwei verschiedenen Höhen, die ein Raumvolumen zwischen 1,8 und 12 Kubikmetern ermöglichen. Durch die flexible Wahl weitere Parameter sind Hunderte von verschiedenen Versionen möglich. In den meisten Fällen kann mit diesem Standardsystem eine sehr gute und passende Lösung zu einem attraktiven Preis gefunden werden.

Wand- und Bodenpaneele in Sandwichbauweise

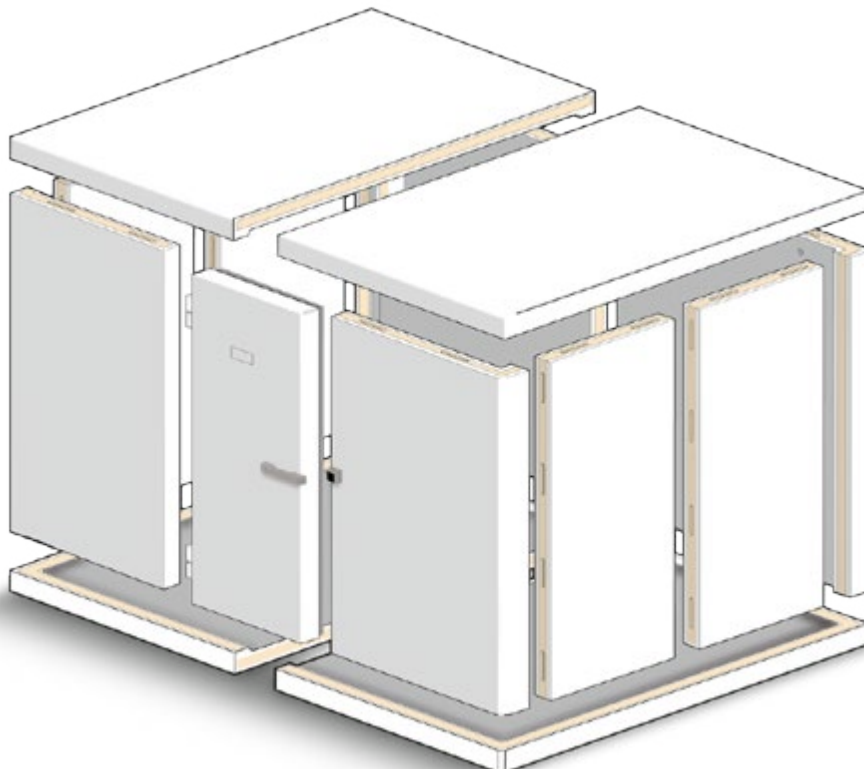
Die Wand- und Bodenelemente bestehen außen aus zwei Metallplatten, die innen mit einem Kern aus hartem Polyurethanschaum (PUR) gefüllt sind. Die Platten sind verzinkt und mit einer 30 µm starken, ungiftigen, weißen (RAL 9010) Schicht lackiert. Eine Folie schützt vor Kratzern.

Die Paneele entsprechen der Feuerreaktionsklasse B-s3, d0 gemäß der europäischen Norm EN 13501-1. Nach DIN-Norm 4102 ist dies Brandklasse B1, schwer entflammbar.

Durch das durchdachte System mit exzentrischen Doppelleffekthaken ist die Zelle einfach aufzubauen und hat besonders dichte kältebrückenfreie Verbindungen.

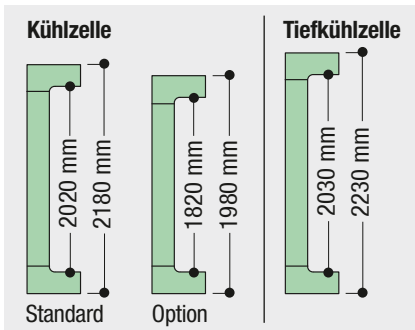
Für die optimale Funktion der Zelle muss ein passendes Aggregat ausgewählt werden. (Grundsätzliche Überlegungen zur Auswahl des Aggregates finden Sie auf den Seiten 12 bis 15) KBS hat verschiedene Huckepack-, Stopfer- oder Splitaggregate im Angebot. Wir beraten Sie gerne, um die für Sie richtige Lösung zu finden.

Die jeweils passende Regalkombination für die einzelnen Zellen ist in unserem Katalog und im Internet bereits für Sie zusammengestellt.





MERKMALE STANDARDSYSTEM


Kühlzelle: (in zwei Höhen erhältlich)

Standard:

Außenhöhe 2180 mm, Innenhöhe 2020 mm

Option:

Außenhöhe 1980 mm, Innenhöhe 1820 mm

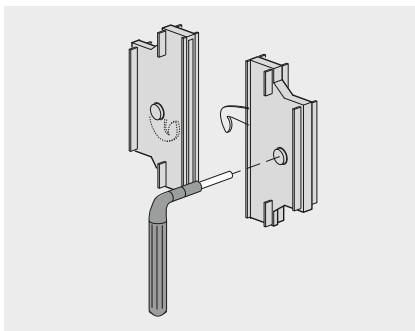
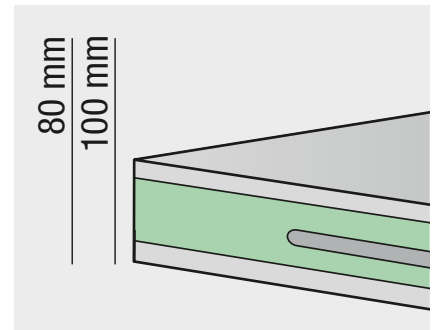
Tiefkühlzelle:

Außenhöhe 2230 mm, Innenhöhe 2030 mm

Stärke der Isolierung

80 mm bei der Kühlzelle

100 mm bei der Tiefkühlzelle

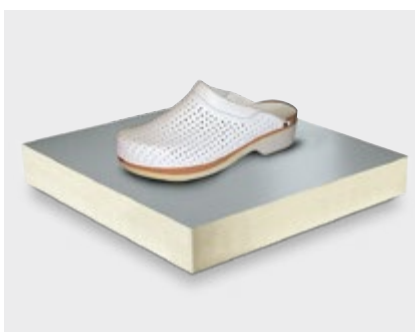
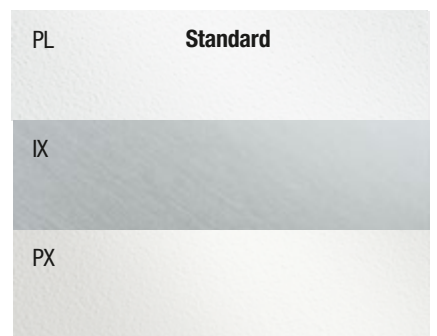

Montage

 Exzentrische Doppelleffekthaken
 für leichte Montage

Optionen zur Wandbeschichtung

 PL: 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

Standard für Kühlzelle

 Trittfläche aus verzinktem Stahlblech
 mit hartem, rutschfestem 200 µm
 starkem PVC-Film. Für maximale statische Last
 von 1500 kg/m², nicht befahrbar

Standard bei Tiefkühlzellen

 zusätzliche Innenverstärkung mit 10 mm
 Spannplatte. Für maximale statische Last von
 3000 kg/m², befahrbar mit max. 90 kg pro
 Gummirad, bei Mindestauflagefläche von 3 cm²

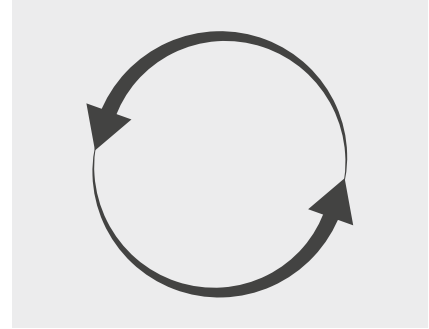



Tür halbaufliiegend bei Kühlzelle

Standard auf langer Seite; kurze Seite optional. Höhe 1800 bzw. 2000 mm je nach Höhe der Zelle; Lichte Türbreite 800 mm möglich bei Modellen mit Frontseite über 1590 mm, sonst 600 mm. Tür mit Schloss und Paniksicherung.

Türanschlag

Bei Kühlzelle wahlweise rechts oder links durch umdrehbare Frontseite. Bei Tiefkühlzelle standardmäßig Rechtsanschlag, Linksanschlag ohne Mehrkosten ab Werk.

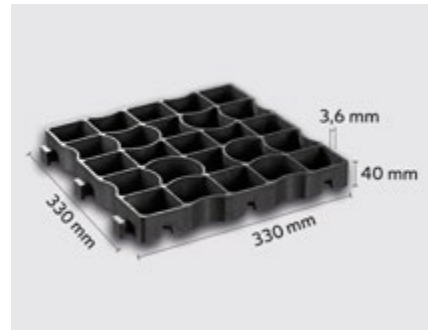


Reinigung

Leichte Reinigung durch abgerundete Innenecken

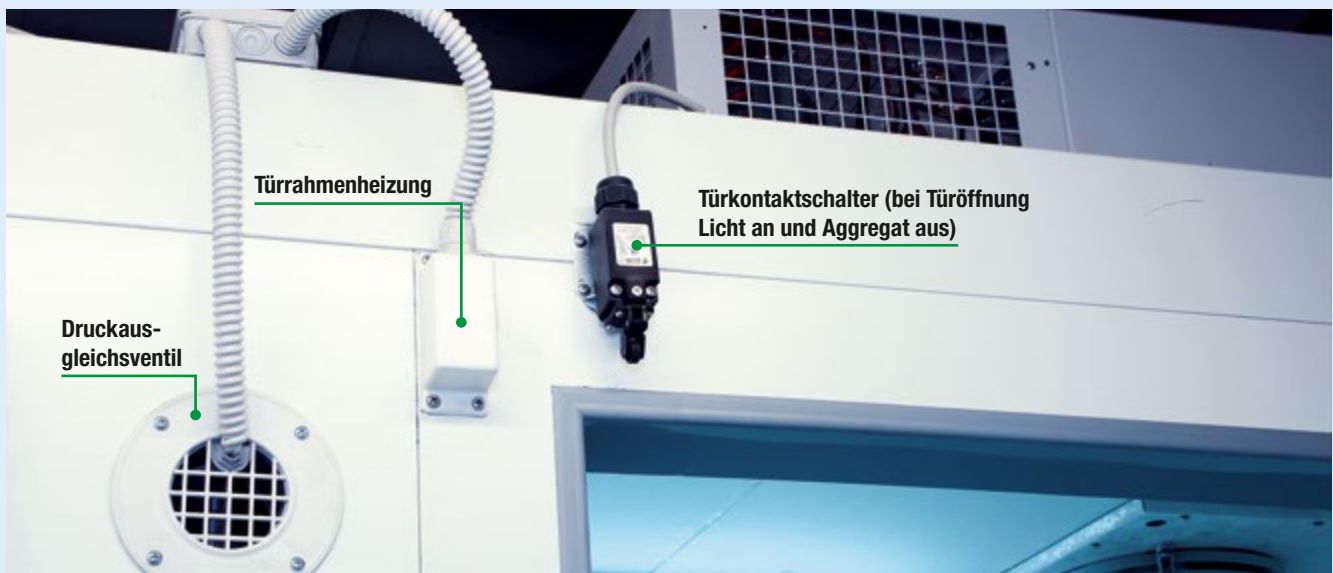
Wabenboden zur Unterlüftung

Standardmäßig Lieferung der Tiefkühlzellen mit Wabenboden (Optional und gegen Mehrpreis bei Kühlzellen möglich). Verringerung der Tragfähigkeit des Bodens um 30%.



BESONDERE EIGENSCHAFTEN DER TIEFKÜHLZELLEN

Unsere Tiefkühlzellen verfügen – abweichend von den Kühlzellen – über 100 mm Isolierung und einen befahrbaren Zellenboden. Um ein Gefrieren des Bodens unter der Zelle zu verhindern, werden sie standardmäßig mit Bodenunterlüftungsbalken 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.



Kühlzelle CR Serie

Kühlzelle, Boden mit rutschfesten PVC-Film

- ◆ Abgerundete Ecken für bessere Hygiene
- ◆ Boden für max. statische Last von 1500 kg/m² nicht befahrbar
- ◆ Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010
- ◆ Isolierung 80 mm
- ◆ k-Wert: 0,023 W/m²
- ◆ Brandklasse B1, schwer entflammbar
- ◆ Exzentrische Doppelleffekthaken für leichte Montage
- ◆ Tür mit Schloss und Paniksicherung
- ◆ Türlichtmaß (B x H) 600 x 1900 mm für CR 01, CR 02 und CR 06
- ◆ Türlichtmaß (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



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



Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Regaleinrichtung für CR und DCR Serie

Regaleinrichtung L-Form

(gerade Form für Modell CR 01 und DCR 100)

- ◆ 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



Für Modelle CR 02 bis CR 12
 Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Allgemeiner Paneelenausschnitt (Wand oder Decke)*	999.0001	75,00 pro Meter
Ausschnitt an Decke für Aggregat (Deckenstopferaggregat)*	999.0002	152,00 pro Einheit
Ausschnitt an Wand für Aggregat (Wandstopfer- oder Huckepackaggregat)*	999.0003	152,00 pro Einheit
Streifenvorhang zur Energiesparung	82.8079	225,00

* Beim Einbau eines Aggregates von KBS Gastrotechnik

Technische Daten

Kühlzelle

- ◆ Außenhöhe 2180 mm bzw. 1980 mm
- ◆ Innenhöhe 2020 mm bzw. 1820 mm
- ◆ Tür für die Modelle CR 01, 02 und 06 ist 600 mm breit, bei allen anderen Modellen 800 mm breit. Höhe der Tür ist 2000 mm bzw. 1800 mm, je nach Innenhöhe (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.

ab 15.01.2022
Teuerungszuschlag

9%

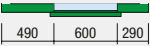
Standardsystem Kühlzelle



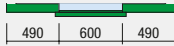
Außen-/Innenmaße

Außen-/Innenmaße

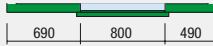
1380 / 1220 mm



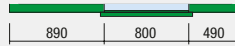
1580 / 1420 mm



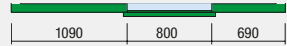
1980 / 1820 mm



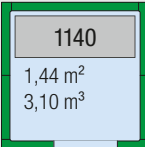
2180 / 2020 mm



2580 / 2420 mm

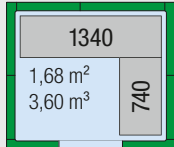


1380 / 1220 mm



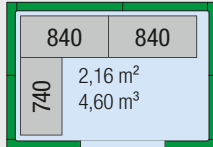
Kühlzelle CR 01
Art.-Nr. 918.0017
UVP 2.799,00 €

Regal für CR 01
Art.-Nr. 130.1117
UVP 419,00 €



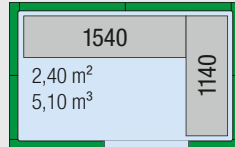
Kühlzelle CR 02
Art.-Nr. 918.0027
UVP 2.999,00 €

Regal für CR 02
Art.-Nr. 130.1217
UVP 731,00 €



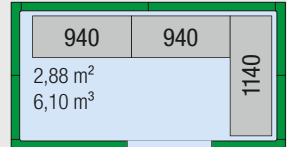
Kühlzelle CR 03
Art.-Nr. 918.0037
UVP 3.169,00 €

Regal für CR 03
Art.-Nr. 130.1317
UVP 879,00 €



Kühlzelle CR 04
Art.-Nr. 918.0047
UVP 3.279,00 €

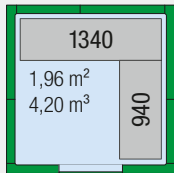
Regal für CR 04
Art.-Nr. 130.1417
UVP 799,00 €



Kühlzelle CR 05
Art.-Nr. 918.0057
UVP 3.489,00 €

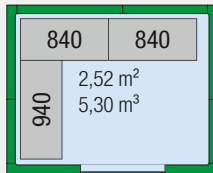
Regal für CR 05
Art.-Nr. 130.1517
UVP 969,00 €

1580 / 1420 mm



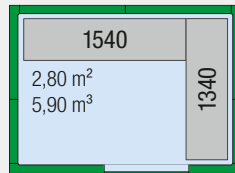
Kühlzelle CR 06
Art.-Nr. 918.0067
UVP 3.089,00 €

Regal für CR 06
Art.-Nr. 130.1617
UVP 731,00 €



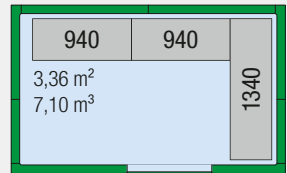
Kühlzelle CR 07
Art.-Nr. 918.0077
UVP 3.269,00 €

Regal für CR 07
Art.-Nr. 130.1717
UVP 891,00 €



Kühlzelle CR 08
Art.-Nr. 918.0087
UVP 3.379,00 €

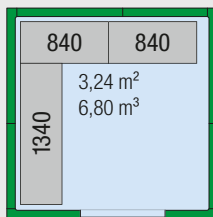
Regal für CR 08
Art.-Nr. 130.1817
UVP 839,00 €



Kühlzelle CR 09
Art.-Nr. 918.0097
UVP 3.590,00 €

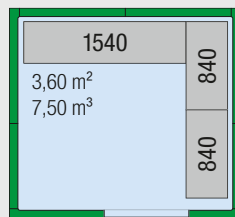
Regal für CR 09
Art.-Nr. 130.1917
UVP 989,00 €

1980 / 1820 mm



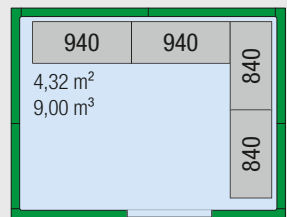
Kühlzelle CR 10
Art.-Nr. 918.0107
UVP 3.499,00 €

Regal für CR 10
Art.-Nr. 130.1017
UVP 949,00 €



Kühlzelle CR 11
Art.-Nr. 918.0117
UVP 3.609,00 €

Regal für CR 11
Art.-Nr. 130.2117
UVP 979,00 €



Kühlzelle CR 12
Art.-Nr. 918.0127
UVP 3.839,00 €

Regal für CR 12
Art.-Nr. 130.2217
UVP 1.149,00 €

Tiefkühlzelle DCR Serie

Tiefkühlzelle zur Lagerung vorgefroster Waren

- ◆ Innen- und Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 9010, Boden grau
- ◆ Isolierung 100 mm
- ◆ k-Wert: 0,023 W/m²
- ◆ Brandklasse B1, schwer entflammbar
- ◆ Exzentrische Doppelleffekthaken für leichte Montage
- ◆ Bodenbalken mit Hohlkehle zur besseren Reinigung
- ◆ Boden zum Schutz beschichtet mit 200 Mikron starkem, grauem, rutschfesten PCV-Film
- ◆ Boden für max. statische Last von 3000 kg/m²
- ◆ Bei dynamischer Last 90 kg pro Gummirad bei einer Auflagefläche von mindestens 3 cm²
- ◆ Wabenboden zur Unterlüftung
- ◆ Unterdruckventil, beheizt
- ◆ Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010
- ◆ Tür mit Schloss und Paniksicherung
- ◆ Türrahmenheizung
- ◆ Türlichtmaß (B x H) 800 x 1900 mm
- ◆ Türanschlag rechts



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



Tiefkühlzelle DCR mit Drehgriff

Technische Daten

Tiefkühlzelle

- ◆ Außenhöhe 2230 mm
- ◆ Innenhöhe 2030 mm
- ◆ Die Tür ist immer B 800 x H 1900 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

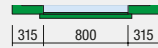
- ◆ Tiefe 400 mm
- ◆ Höhe 1600 mm
- ◆ 4 Böden pro Regal

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

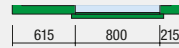
Außen-/Innenmaße

Außen-/Innenmaße

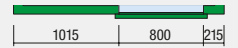
1430 / 1230 mm



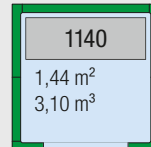
1630 / 1430 mm



2030 / 1830 mm

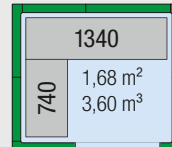


1430 / 1230 mm



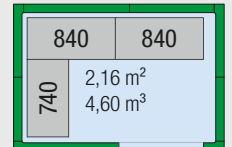
Tiefkühlzelle DCR 100
Art.-Nr. 919.0107
UVP 2.959,00 €

Regal für DCR 100
Art.-Nr. 130.1117
UVP 419,00 €



Tiefkühlzelle DCR 200
Art.-Nr. 919.0207
UVP 3.329,00 €

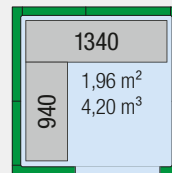
Regal für DCR 200
Art.-Nr. 130.1217
UVP 731,00 €



Tiefkühlzelle DCR 300
Art.-Nr. 919.0307
UVP 3.569,00 €

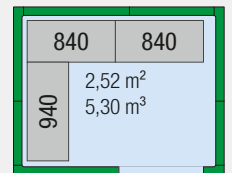
Regal für DCR 300
Art.-Nr. 130.1317
UVP 879,00 €

1630 / 1430 mm



Tiefkühlzelle DCR 600
Art.-Nr. 919.0607
UVP 3.879,00 €

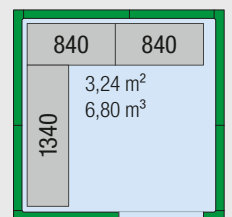
Regal für DCR 600
Art.-Nr. 130.1617
UVP 731,00 €



Tiefkühlzelle DCR 700
Art.-Nr. 919.0707
UVP 4.129,00 €

Regal für DCR 700
Art.-Nr. 130.1717
UVP 891,00 €

2030 / 1830 mm



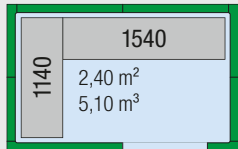
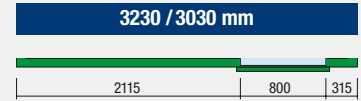
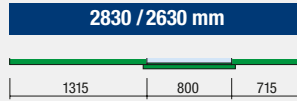
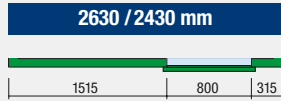
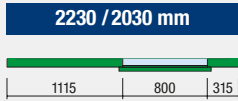
Tiefkühlzelle DCR 1000
Art.-Nr. 919.1007
UVP 4.490,00 €

Regal für DCR 1000
Art.-Nr. 130.1017
UVP 949,00 €

ab 15.01.2022
Teuerungszuschlag

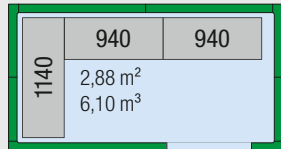
9%

Standardsystem Tiefkühlzelle



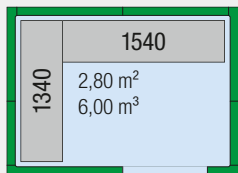
Tiefkühlzelle DCR 400
Art.-Nr. 919.0407
UVP 3.699,00 €

Regal für DCR 400
Art.-Nr. 130.1417
UVP 799,00 €



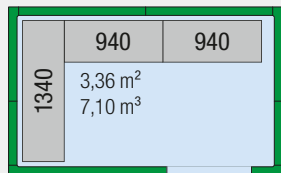
Tiefkühlzelle DCR 500
Art.-Nr. 919.0507
UVP 3.999,00 €

Regal für DCR 500
Art.-Nr. 130.1517
UVP 969,00 €



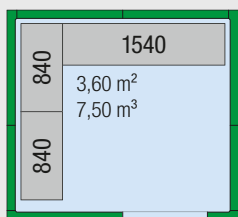
Tiefkühlzelle DCR 800
Art.-Nr. 919.0807
UVP 4.199,00 €

Regal für DCR 800
Art.-Nr. 130.1817
UVP 839,00 €



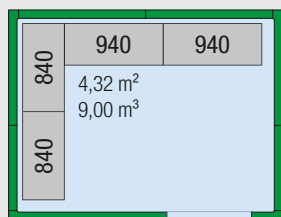
Tiefkühlzelle DCR 900
Art.-Nr. 919.0907
UVP 4.499,00 €

Regal für DCR 900
Art.-Nr. 130.1917
UVP 989,00 €



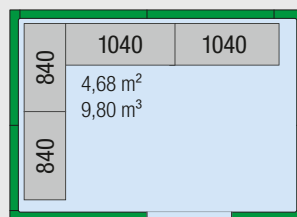
Tiefkühlzelle DCR 1100
Art.-Nr. 919.1107
UVP 4.569,00 €

Regal für DCR 1100
Art.-Nr. 130.2117
UVP 979,00 €



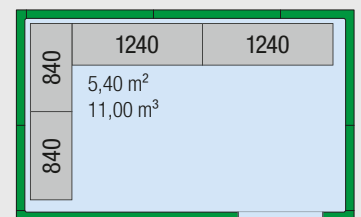
Tiefkühlzelle DCR 1200
Art.-Nr. 919.1207
UVP 4.919,00 €

Regal für DCR 1200
Art.-Nr. 130.2217
UVP 1.149,00 €



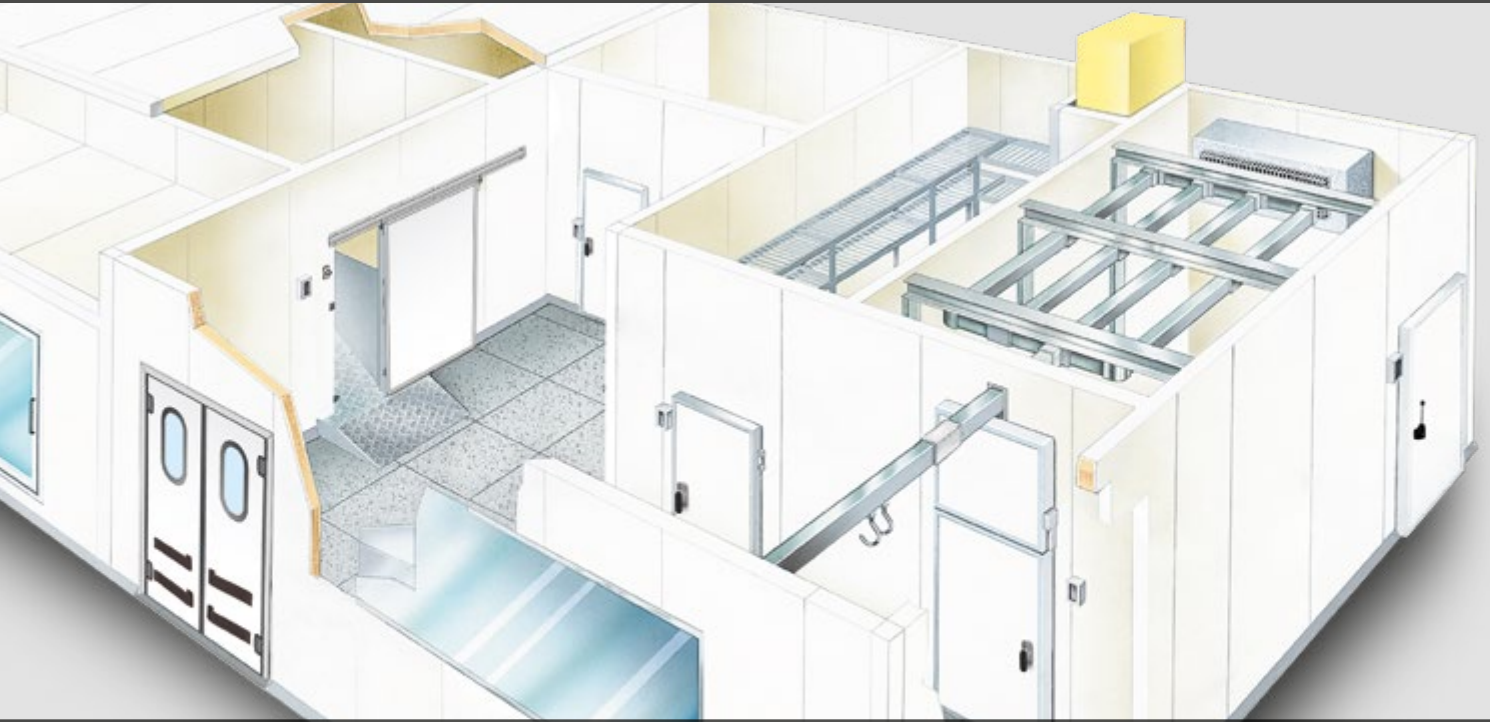
Tiefkühlzelle DCR 1300
Art.-Nr. 919.1307
UVP 5.389,00 €

Regal für DCR 1300
Art.-Nr. 130.2317
UVP 1.159,00 €



Tiefkühlzelle DCR 1400
Art.-Nr. 919.1407
UVP 5.699,00 €

Regal für DCR 1400
Art.-Nr. 130.2417
UVP 1.219,00 €



MULTISYSTEM FÜR INDIVIDUELLE LÖSUNGEN

MASSGESCHNEIDERTE KONZEPTE

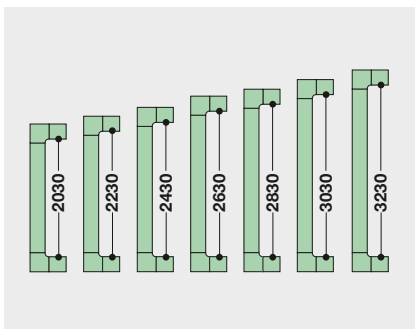
Wenn Sie größere Zellen benötigen, Kühl- und Tiefkühlzellen in verschiedenen Maßen miteinander kombinieren wollen oder sonstige besondere Anforderungen haben, können wir Ihnen mit dem Multisystem eine maßgeschneiderte Lösung anbieten. Auch dazu haben wir jeweils das optimale Aggregat.

Eckprofile

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



Keine losen Eckstücke

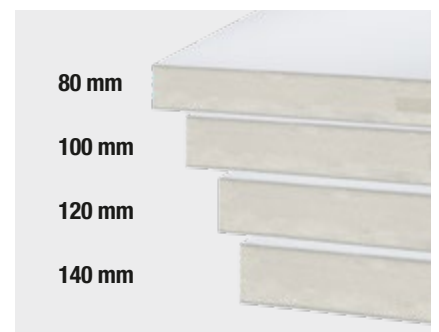


Flexible Innenhöhen

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

Stärke der Isolierung

Isolierungsstärken von 80 bis 140 mm möglich





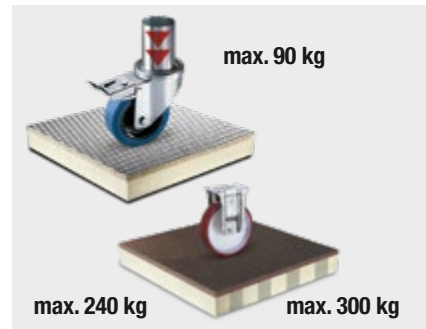
max. 90 kg

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. 90 kg pro Gummirad, bei einer Mindestauflagefläche von 3 cm².

Weitere Bodenoptionen

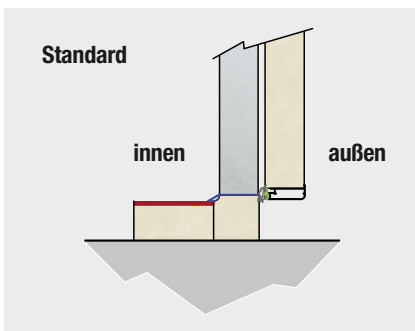
Rutschfester CNS für maximal 90 kg pro Gummirad oder gepresstes Phenollaminat mit zusätzlich Verstärkung für max. Tragfähigkeit von 240 kg bzw. 300 kg pro hartem Rad.



max. 90 kg

max. 240 kg

max. 300 kg



Standard

innen

außen

Optionen zur Schwellegestaltung

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

Dreh- oder Schiebetür

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

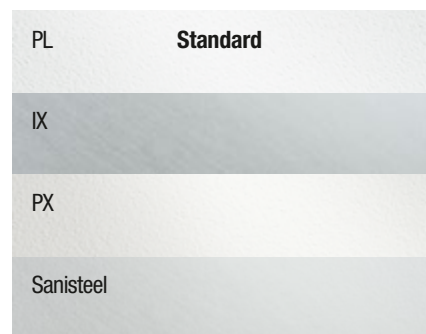


Griff

Drehgriff mit Schloss und Paniksicherung

Optionen zur Wandbeschichtung

Zusätzlich zu PL, IX und PX (Standardkühlzelle Seite 4):
Sanisteeel – verzinktes, kunststoffbeschichtetes Stahlblech mit antibakteriellem PVC-Film



PL

Standard

IX

PX

Sanisteeel

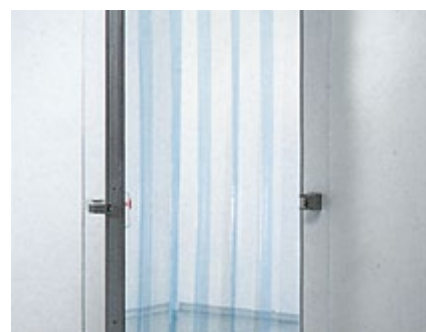


Innenbeleuchtung

Standard Schiffsleuchte oder LED Lampe je nach Aggregat

Option Streifenvorhang

Streifenvorhang zur Reduzierung des Kälteverlustes; insbesondere bei Tiefkühlzellen sinnvoll





REGALSYSTEM

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.

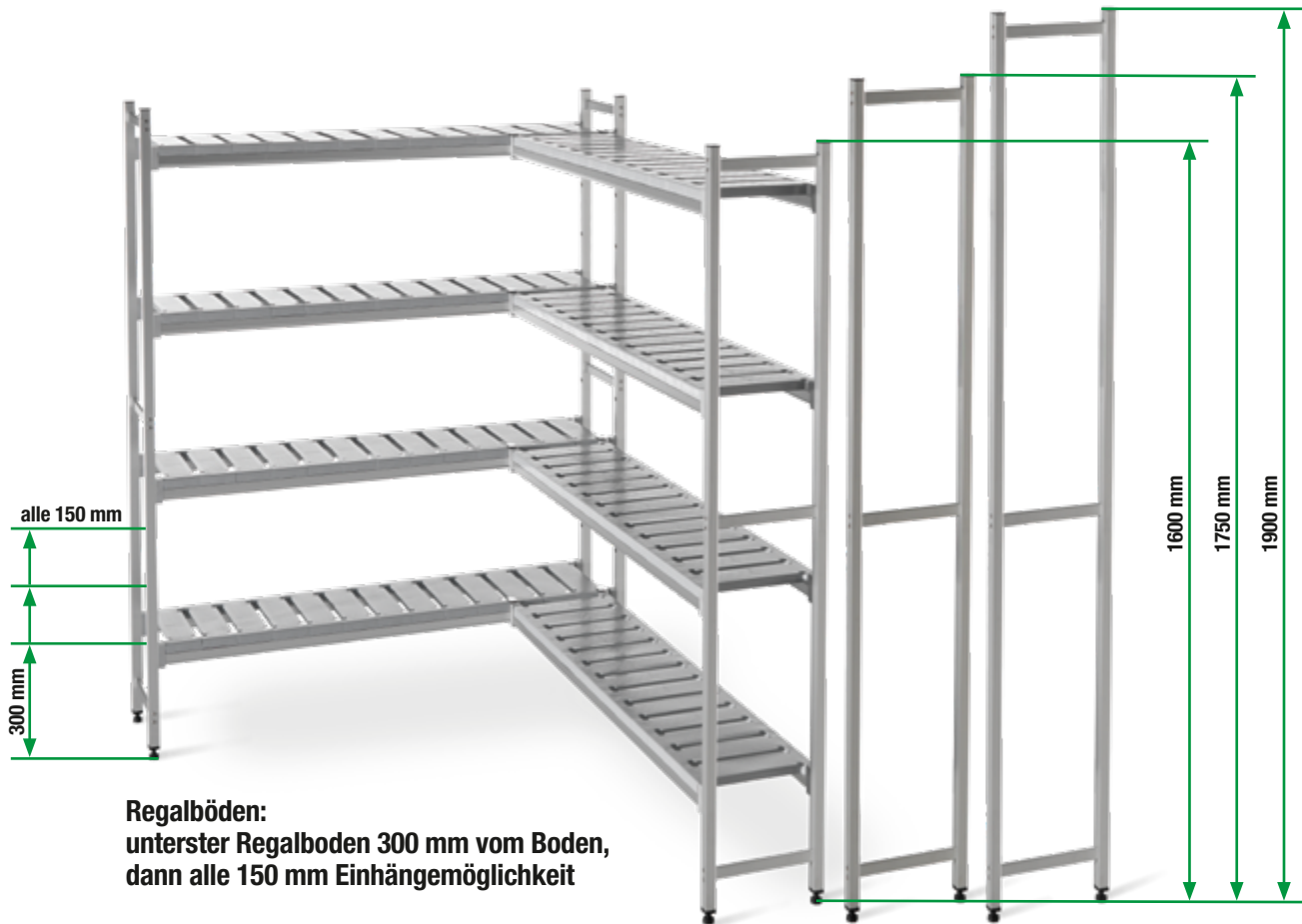
Bei linearem Aufbau kann ein Regalboden bis maximal 150 kg belastet werden. Bei Aufstellung über Eck bis 75 kg pro Boden. Die maximale Belastung zwischen zwei Ständern, verteilt über mehrere Etagen, kann bis zu 300 kg betragen. Durch eine Kreuzverstrebung zwischen den Regalständern kann sie auf 600 kg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



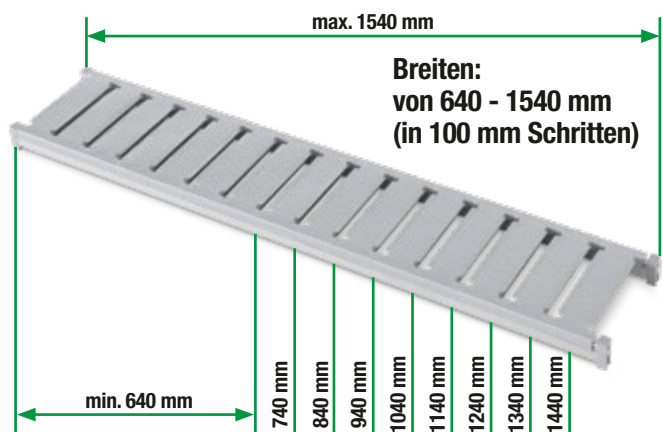
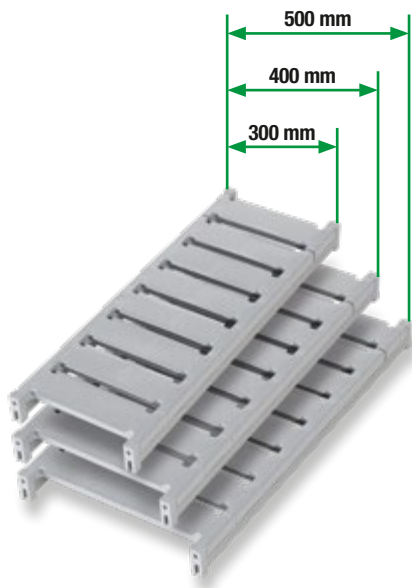
Reinigung der Querholme
in der Spülmaschine



GRÖSSEN UND VARIATIONSMÖGLICHKEITEN



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



Breiten:
von 640 - 1540 mm
(in 100 mm Schritten)



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 Ölumpfheizung 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 den Standard Kühlzellen 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.

Laufschienenführung

Bei manchen Produktionsabläufen wird die Ware über Laufschienen befördert um den Transport zu erleichtern. Deren Einbau ist natürlich möglich.



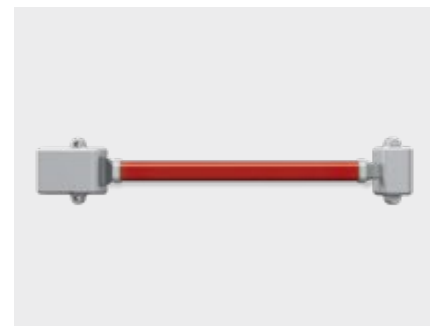
Sichtfenster

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.



Antipanikhebel

Beim Betrieb von Kühl- und Tiefkühlzellen sind Sicherheitsvorschriften zu beachten, damit niemand zu Schaden kommt. Eine Maßnahme kann dabei der Einsatz eines Panikhebels sein.



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 140 mm

Außenmaße

Breite _____ mm Tiefe _____ mm Höhe _____ mm

Anzahl der Räume

Material Wände

Standard Lackiertes Stahlblech
 PL Kunststoffbeschichtetes Stahlblech
 IX Edelstahlblech
 PX Kunststoffbeschichtetes Edelstahlblech
 Sanisteeel 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 2000 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: _____

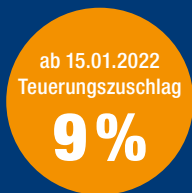
Aggregat

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
---	--	--	--	---





Angebot nur für Industrie, Handel und Gewerbe • für Druckfehler keine Haftung • alle Preise zzgl. MwSt.

Stand: Juli 2021

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

www.kbs-gastrotechnik.de