

KBS Gastrotechnik

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 Konzerns 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.





ZWEI STANDARDSYSTEME MIT HOHER FLEXIBILITÄT

KBS Gastrotechnik bietet drei standardisierte Zellentypen an, die auf zwei verschiedenen Standardsystemen beruhen.

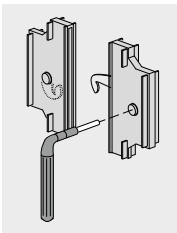
Diese Systeme lassen sich hervorragend an viele Anforderungen und Gegebenheiten anpassen. Sie liefern für fast alle kleinen und mittleren Zellen bis zu einer Größe von 3,20 m x 2,00 m eine optimale und preisgünstige Lösung. So gibt es insgesamt 37 verschiedene Module, die ein Raumvolumen zwischen 3,1 und 11 Kubikmetern ermöglichen. Durch die flexible Wahl weiterer Parameter sind Hunderte von verschiedenen Versionen möglich. In den meisten Fällen kann mit diesen Standardsystemen eine sehr gute und passende Lösung zu einem attraktiven Preis gefunden werden.

Beide Systeme zeichnen sich durch die folgenden Eigenschaften aus:



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



Verbindung mit exzentrischen Doppeleffekthaken

Durch das durchdachte System mit exzentrischen Doppeleffekthaken 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 wir Ihnen mit unserem Multisystem eine maßgeschneiderte Lösung zusammenstellen. 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.

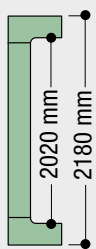
**Unsere Aggregate
finden Sie hier:**





STANDARDSYSTEM CR-KÜHLZELLE UND EVO-TK ZELLE

CR-Kühlzelle



EVO-Tiefkühlzelle



CR-Kühlzelle:

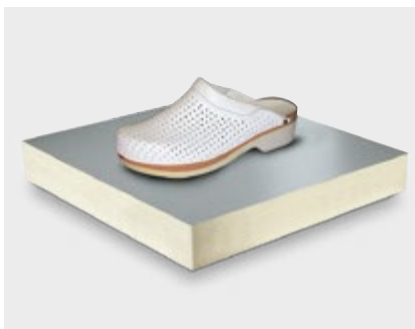
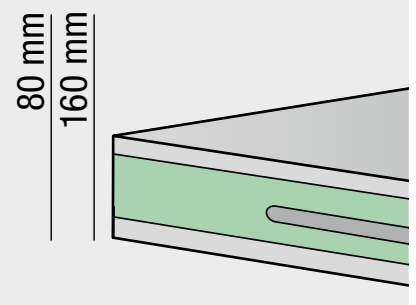
Außenhöhe 2180 mm, Innenhöhe 2020 mm

EVO-Tiefkühlzelle:

Außenhöhe 2340 mm, Innenhöhe 2020 mm

Stärke der Isolierung

80 mm bei der CR-Kühlzelle
160 mm bei der EVO-Tiefkühlzelle

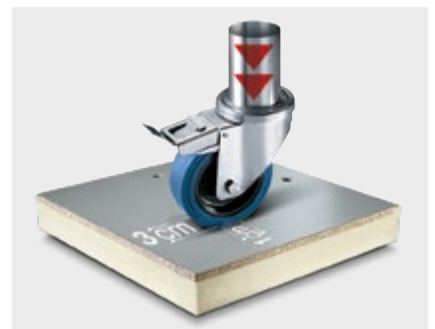


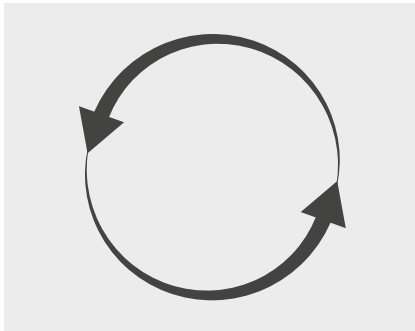
Standard für CR-Kühlzelle

Oberfläche der Bodenelemente aus grauem, rutschfesten PVC, für maximale statische Last von 1500 kg/m², nicht befahrbar

Standard bei EVO-Tiefkühlzellen

in Polyurethanschaum geschäumte Druckverteilerplatte mit 10 mm Stärke, für maximale statische Last von 3000 kg/m², befahrbar mit max. 90 kg pro Gummirad, bei Mindestauflagefläche von 3 cm²





Wechselbarer Türanschlag

Bei CR-Kühlzelle wahlweise rechts oder links durch umdrehbare Frontseite. Bei EVO-Tiefkühlzelle 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)

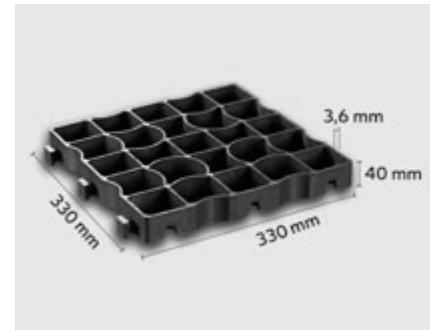


Reinigung

Leichte Reinigung durch abgerundete Innenecken

Bodenunterbelüftungsplatte

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



BESONDERE EIGENSCHAFTEN DER EVO-TIEFKÜHLZELLEN

Unsere EVO-Tiefkühlzellen verfügen – abweichend von den Kühlzellen – über 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.





Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

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 B-s3, d0, nach EN 13501-1
- ◆ Schnelle und einfache Montage durch Eckpaneele und exzentrische Doppellefthaken
- ◆ 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 halbaufhängend
- ◆ 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

Zubehör	Artikel-Nr.
Allgemeiner Paneelenausschnitt (Wand oder Decke)*	999.0001
Ausschnitt an Decke für Aggregat (Deckenstopferaggregat)*	999.0002
Ausschnitt an Wand für Aggregat (Wandstopfer- oder Huckepackaggregat)*	999.0003
Streifenvorhang zur Energiesparung	82.8079

* Beim Einbau eines Aggregates von KBS Gastrotechnik

Technische Daten

Kühlzelle

- ◆ Außenhöhe 2180 mm
- ◆ Innenhöhe 2020 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 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.



Für Modelle CR 02 bis CR 12

Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

Regaleinrichtung für alle Serien

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

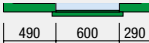


Maße CR Serie

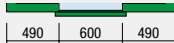
Außen-/Innenmaße

Außen-/Innenmaße

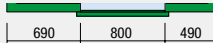
1380 / 1220 mm



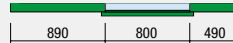
1580 / 1420 mm



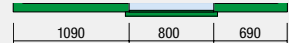
1980 / 1820 mm



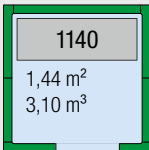
2180 / 2020 mm



2580 / 2420 mm

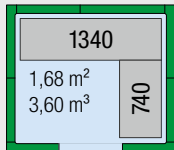


1380 / 1220 mm



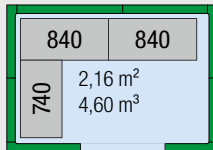
Kühlzelle CR 01
Art.-Nr. 918.0017

Regal für CR 01
Art.-Nr. 130.1117



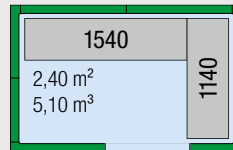
Kühlzelle CR 02
Art.-Nr. 918.0027

Regal für CR 02
Art.-Nr. 130.1217



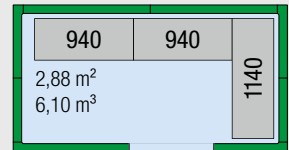
Kühlzelle CR 03
Art.-Nr. 918.0037

Regal für CR 03
Art.-Nr. 130.1317



Kühlzelle CR 04
Art.-Nr. 918.0047

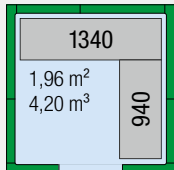
Regal für CR 04
Art.-Nr. 130.1417



Kühlzelle CR 05
Art.-Nr. 918.0057

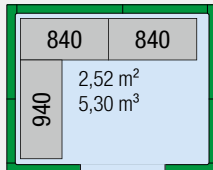
Regal für CR 05
Art.-Nr. 130.1517

1580 / 1420 mm



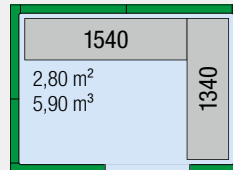
Kühlzelle CR 06
Art.-Nr. 918.0067

Regal für CR 06
Art.-Nr. 130.1617



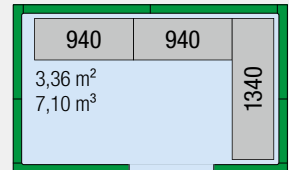
Kühlzelle CR 07
Art.-Nr. 918.0077

Regal für CR 07
Art.-Nr. 130.1717



Kühlzelle CR 08
Art.-Nr. 918.0087

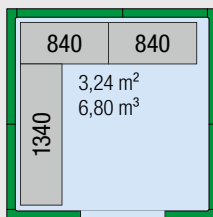
Regal für CR 08
Art.-Nr. 130.1817



Kühlzelle CR 09
Art.-Nr. 918.0097

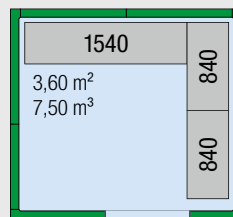
Regal für CR 09
Art.-Nr. 130.1917

1980 / 1820 mm



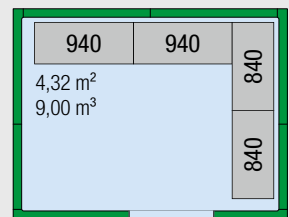
Kühlzelle CR 10
Art.-Nr. 918.0107

Regal für CR 10
Art.-Nr. 130.1017



Kühlzelle CR 11
Art.-Nr. 918.0117

Regal für CR 11
Art.-Nr. 130.2117



Kühlzelle CR 12
Art.-Nr. 918.0127

Regal für CR 12
Art.-Nr. 130.2217



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



**Regaleinrichtungen –
Ausführliche Informationen
auf den Seiten 14 und 15**

**Mit 160 mm
starker Isolierung**

Tiefkühlzelle EVO Serie

160 mm isolierte Zelle zur Lagerung vorgefroster Waren

- Mit halbaufhängender Tür 800 x 1900 H, mit Türinnenheizung, 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-s3, d0, nach EN 13501-1
- Schnelle und einfache Montage durch Eckpaneele und exzentrische Doppelleffekthaken
- Boden mit Hohlkehle zur besseren Reinigung
- Oberfläche der Bodenelemente aus grauen rutschfesten PVC, Anti-Slip Klassifikation R9;
- Boden für max. statische Last von 3000 kg/m²
- Bei dynamischer Last 90 kg pro Gummirad bei einer Auflagefläche von mindestens 3 cm²
- Bei Verwendung als Tiefkühlzelle empfehlen wir die Bodenunterbelüftungsplatten, Lieferung mit Verlegeplan (optional)
- Verminderung der Tragfähigkeit um 30 % durch Einsatz der Bodenunterbelüftungsplatten
- Unterdruckventil, beheizt
- Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010
- Türanschlag rechts



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



Tiefkühlzelle EVO
mit Drehgriff

Legende – technische Daten

EVO Zelle

- Außenhöhe 2.340 mm ohne Unterbelüftungsplatten, inklusive optionaler Unterbelüftungsplatten 2380 mm
- 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

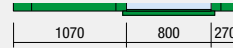
- Tiefe 400 mm
- Höhe 1600 mm
- 4 Böden pro Regal

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

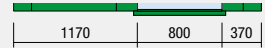
Außen-/Innenmaße

Außen-/Innenmaße

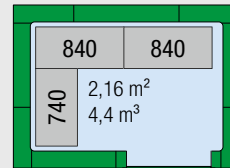
2140 / 1820 mm



2340 / 2020 mm



1540 / 1220 mm



EVO 300

Art.-Nr. 925.0030

Regalsystem

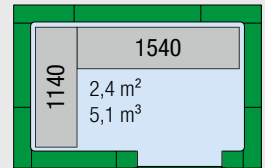
Art.-Nr. 131.0030

Unterbelüftungsplatten

Art.-Nr. 925.0031

Tiefkühlaggregat

Art.-Nr. 6111.2014



EVO 400

Art.-Nr. 925.0040

Regalsystem

Art.-Nr. 131.0040

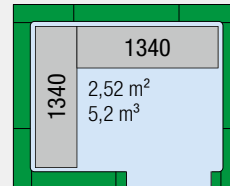
Unterbelüftungsplatten

Art.-Nr. 925.0041

Tiefkühlaggregat

Art.-Nr. 6111.2015

1740 / 1420 mm



EVO 900

Art.-Nr. 925.0090

Regalsystem

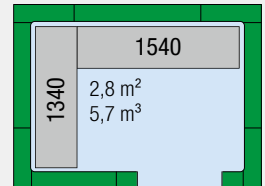
Art.-Nr. 131.0090

Unterbelüftungsplatten

Art.-Nr. 925.0091

Tiefkühlaggregat

Art.-Nr. 6111.2015



EVO 1000

Art.-Nr. 925.0100

Regalsystem

Art.-Nr. 131.0100

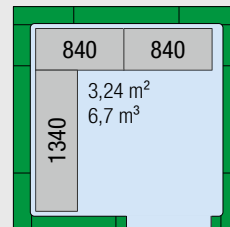
Unterbelüftungsplatten

Art.-Nr. 925.0101

Tiefkühlaggregat

Art.-Nr. 6111.2015

2140 / 1820 mm



EVO 1400

Art.-Nr. 925.0140

Regalsystem

Art.-Nr. 131.0140

Unterbelüftungsplatten

Art.-Nr. 925.0141

Tiefkühlaggregat

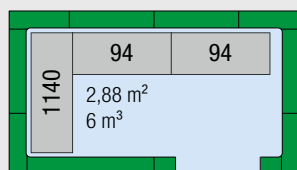
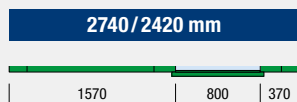
Art.-Nr. 6111.2015



Bodenunterbelüftungsplatte



Maße EVO Serie



EVO 500

Art.-Nr. 925.0050

Regalsystem

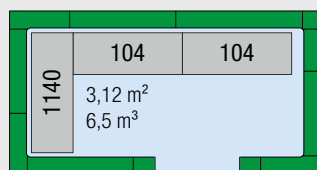
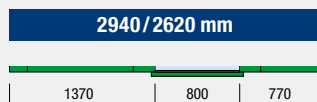
Art.-Nr. 131.0050

Unterbelüftungsplatten

Art.-Nr. 925.0051

Tiefkühlaggregat

Art.-Nr. 6111.2015



EVO 600

Art.-Nr. 925.0060

Regalsystem

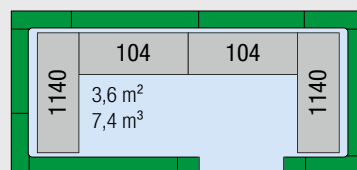
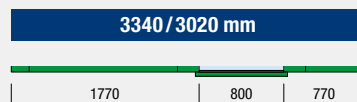
Art.-Nr. 131.0060

Unterbelüftungsplatten

Art.-Nr. 925.0061

Tiefkühlaggregat

Art.-Nr. 6111.2015



EVO 700

Art.-Nr. 925.0070

Regalsystem

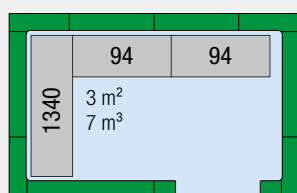
Art.-Nr. 131.0070

Unterbelüftungsplatten

Art.-Nr. 925.0071

Tiefkühlaggregat

Art.-Nr. 6111.2016



EVO 1100

Art.-Nr. 925.0110

Regalsystem

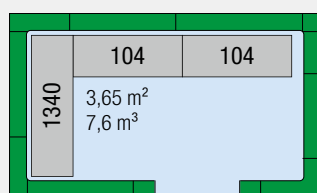
Art.-Nr. 131.0110

Unterbelüftungsplatten

Art.-Nr. 925.0111

Tiefkühlaggregat

Art.-Nr. 6111.2015



EVO 1200

Art.-Nr. 925.0120

Regalsystem

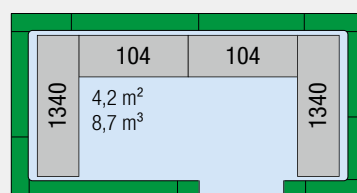
Art.-Nr. 131.0120

Unterbelüftungsplatten

Art.-Nr. 925.0121

Tiefkühlaggregat

Art.-Nr. 6111.2016



EVO 1300

Art.-Nr. 925.0130

Regalsystem

Art.-Nr. 131.0130

Unterbelüftungsplatten

Art.-Nr. 925.0131

Tiefkühlaggregat

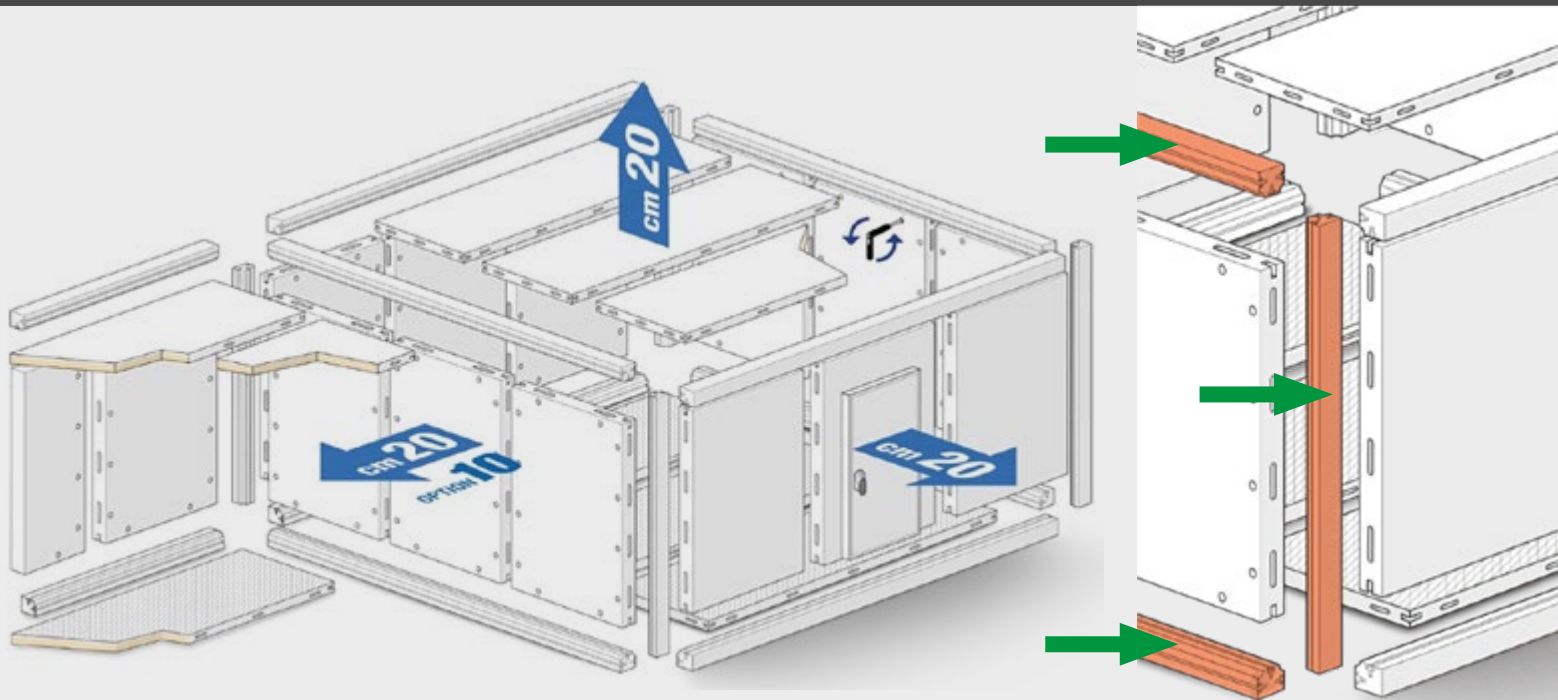
Art.-Nr. 6111.2016

Aggregate für Tiefkühlzellen

Diese Stopfer-Aggregate speziell für die EVO Serie verfügen über einen Spezialrahmen.

Modell	SAW-TK 4 für EVO 300	SAW-TK 7 für EVO 400-1100, 1400	SAW-TK 9 für EVO 1200 und 1300
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
auf den Seiten 14 und 15**



STANDARDSYSTEM FÜR TIEFKÜHLZELLE DCR

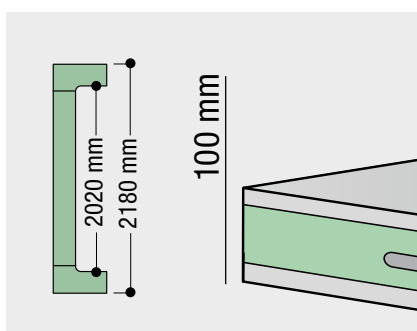
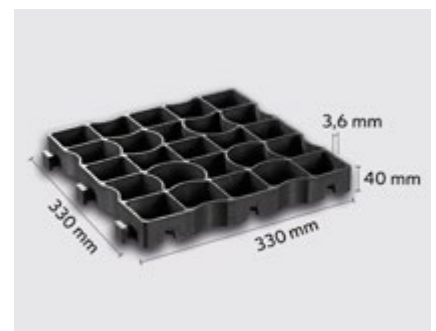


Eckprofile

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

Bodenunterbelüftungsplatte

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



Stärke der Isolierung

100 mm

Innenhöhe

Innenhöhen 2030 mm

Außenhöhe

2270 mm inkl. Unterbelüftungsplatten

Reinigung

Leichte Reinigung durch abgerundete Innenecken



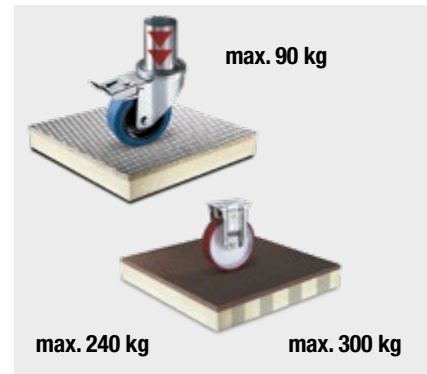


Standardtrittfläche

Oberfläche der Bodenelemente aus grauem, rutschfesten PVC, Anti-Slip Klassifikation R9; im Polyurethanschaum geschäumte Druckverteilerplatte 10 mm Stärke. 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.



Griff

Drehgriff mit Schloss und Paniksicherung

Optionen zur Wandbeschichtung

PR: Ral 9010, verzinktes lackiertes ungiftiges

Blech 30 Micron mit abnehmbarer Schutzfolie

IX: Blech aus CNS 1.4301 mit Feinschliff (gegen Mehrpreis)

Incold Zero: Verzinktes Stahlblech mit antibakterieller PVC Folie beschichtet (gegen Mehrpreis)

PX: Blech aus CNS 1.4301 mit weißem, hartem, 120 µm starkem PVC-Film

PR

Standard

IX

Incold Zero

PX

BESONDERE EIGENSCHAFTEN DER DCR-TIEFKÜHLZELLEN

Unsere DCR-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 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.



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 B-s3, d0, nach EN 13501-1
- Exzentrische Doppel-effekthaken für leichte Montage
- Bodenbalken mit Hohlkehle zur besseren Reinigung
- Oberfläche der Bodenelemente aus grauem, rutschfesten PVC, Anti-Slip Klassifikation R9;
- Boden für max. statische Last von 3000 kg/m²
- Bei dynamischer Last 90 kg pro Gummirad bei einer Auflagefläche von mindestens 4 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
- 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

Legende – technische Daten

Tiefkühlzelle

- Außenhöhe 2270 mm inklusive Unterbelüftungsplatten
- 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

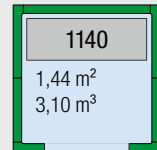
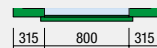
- Tiefe 400 mm
- Höhe 1600 mm
- 4 Böden pro Regal

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

Außen-/Innenmaße

Außen-/Innenmaße

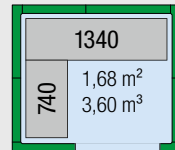
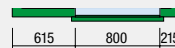
1430 / 1230 mm



Tiefkühlzelle DCR 100
Art.-Nr. 919.0107

Regal für DCR 100
Art.-Nr. 130.1117

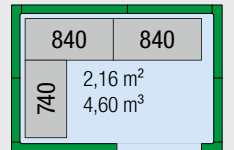
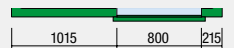
1630 / 1430 mm



Tiefkühlzelle DCR 200
Art.-Nr. 919.0207

Regal für DCR 200
Art.-Nr. 130.1217

2030 / 1830 mm



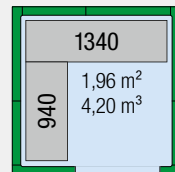
Tiefkühlzelle DCR 300
Art.-Nr. 919.0307

Regal für DCR 300
Art.-Nr. 130.1317

1430 / 1230 mm

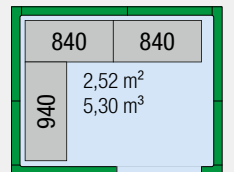
1630 / 1430 mm

2030 / 1830 mm



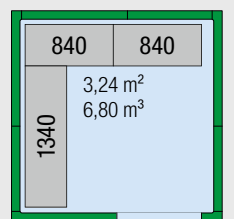
Tiefkühlzelle DCR 600
Art.-Nr. 919.0607

Regal für DCR 600
Art.-Nr. 130.1617



Tiefkühlzelle DCR 700
Art.-Nr. 919.0707

Regal für DCR 700
Art.-Nr. 130.1717



Tiefkühlzelle DCR 1000
Art.-Nr. 919.1007

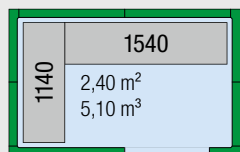
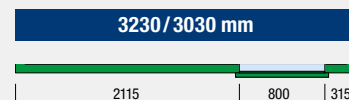
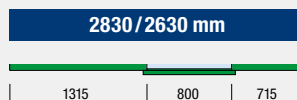
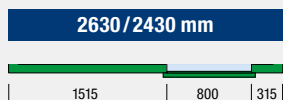
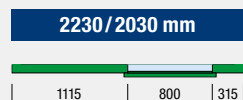
Regal für DCR 1000
Art.-Nr. 130.1017



Bodenunterbelüftungsplatte
Tiefkühlzelle

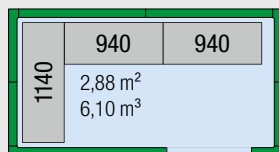


Maße DCR Serie



Tiefkühlzelle DCR 400
Art.-Nr. 919.0407

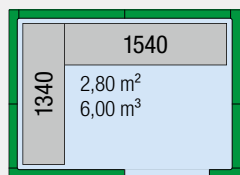
Regal für DCR 400
Art.-Nr. 130.1417



Tiefkühlzelle DCR 500
Art.-Nr. 919.0507

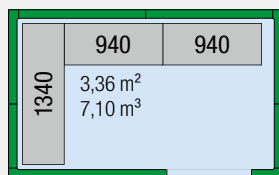
Regal für DCR 500
Art.-Nr. 130.1517

**Regaleinrichtungen –
Ausführliche Informationen
auf den Seiten 14 und 15**



Tiefkühlzelle DCR 800
Art.-Nr. 919.0807

Regal für DCR 800
Art.-Nr. 130.1817

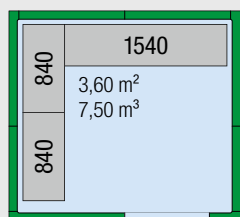


Tiefkühlzelle DCR 900
Art.-Nr. 919.0907

Regal für DCR 900
Art.-Nr. 130.1917

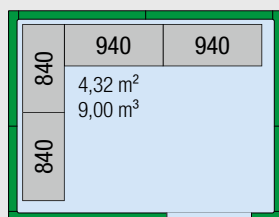


**Für weitere
Informationen und
Preise QR-Code
scannen oder
hier klicken!**



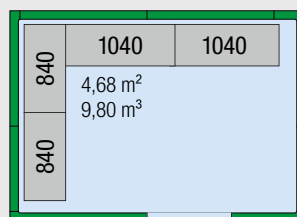
Tiefkühlzelle DCR 1100
Art.-Nr. 919.1107

Regal für DCR 1100
Art.-Nr. 130.2117



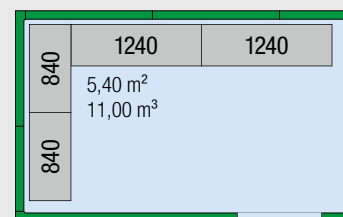
Tiefkühlzelle DCR 1200
Art.-Nr. 919.1207

Regal für DCR 1200
Art.-Nr. 130.2217



Tiefkühlzelle DCR 1300
Art.-Nr. 919.1307

Regal für DCR 1300
Art.-Nr. 130.2317



Tiefkühlzelle DCR 1400
Art.-Nr. 919.1407

Regal für DCR 1400
Art.-Nr. 130.2417



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.

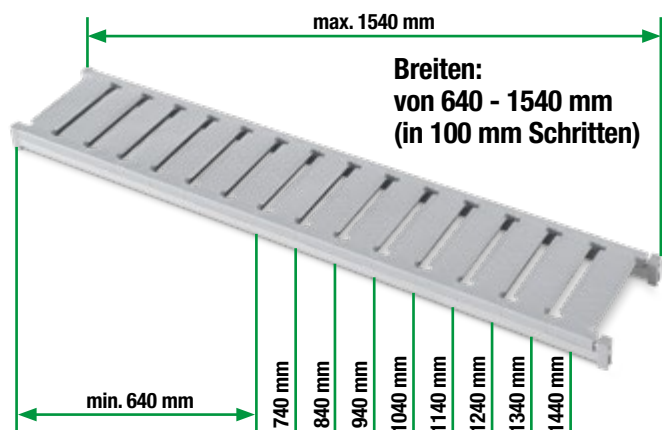
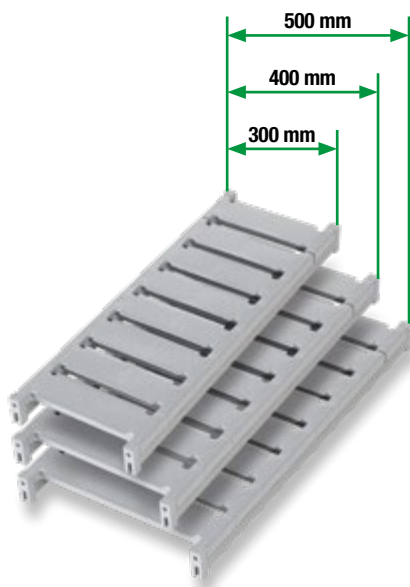
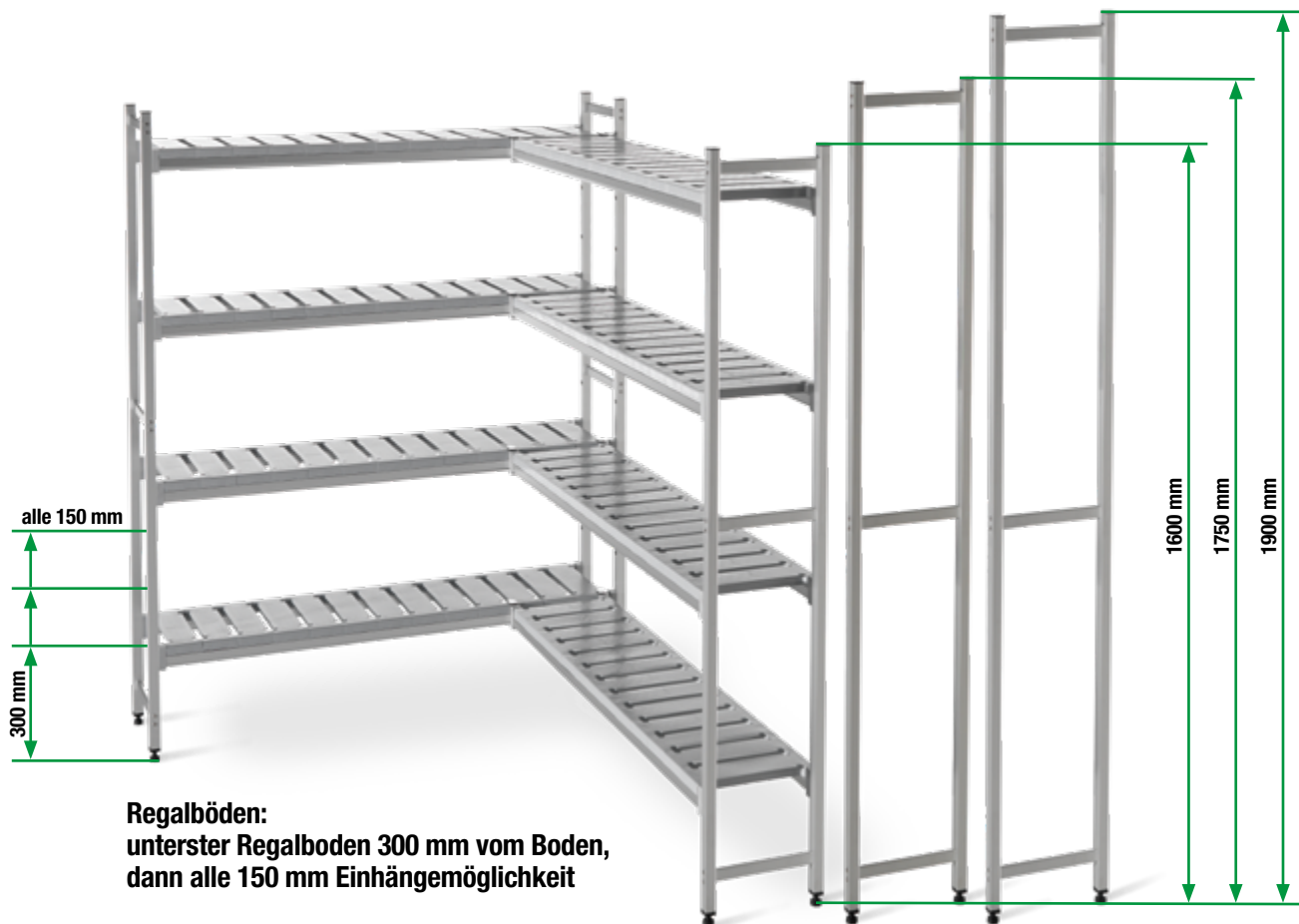
Bei linearem Aufbau kann ein Regalboden bis maximal 150 kg belastet werden. Bei Aufstellung über Eck bis 75 kg pro Boden. Die maximale Belastung zwischen zwei Ständern, verteilt über mehrere Etagen, kann bis zu 300 kg betragen. Durch eine Kreuzverstrebung zwischen den Regalständern kann sie auf 600 kg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



Reinigung der Querholme
in der Spülmaschine



GRÖSSEN UND VARIATIONSMÖGLICHKEITEN





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 Tiefkühlschranks 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 tiefgeköhlten Zustand befindet. Wenn Sie regelmäßig größere Mengen an warmen oder heißen Lebensmitteln haben, so müssen Sie diese vor Einbringung in Schnellabkühlern oder Schockfroster herunterköhlt 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.

Geräuscentwicklung

Auch die Geräuscentwicklung 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 Niveausgleich 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.



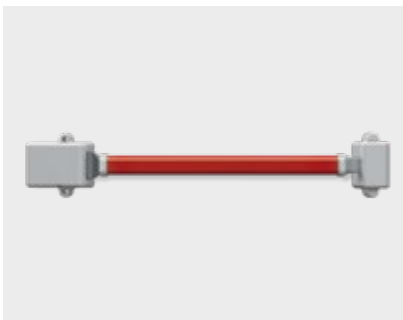
Laufschienerführung

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



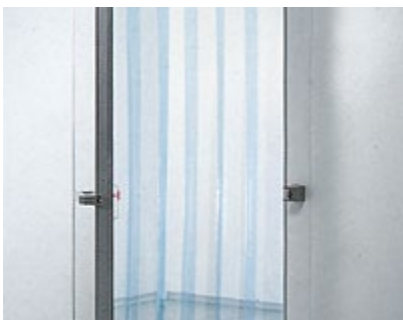
Sichtfenster

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.



Option 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? _____

Ebenereidige 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 kunststoff-
beschichtetes Stahlblech

Material Boden

☐ Standard

Max 1500 kg/m²
Nicht befahrbar

☐ Standard
mit Verstärkung

(Im Lieferumfang bei TK-Zelle)

Max 3000 kg/m²
90 kg pro Gummirad

☐ Edelstahl

Max 3000 kg/m²
90 kg pro Gummirad

☐ 6 mm

Phenol-Laminat

Max 3000 kg/m²
90 kg pro hartem Rad

☐ 10 mm

Phenol-Laminat

Max 4500 kg/m²
240 kg pro hartem Rad

☐ 10 mm

Phenol-Laminat
mit Verstärkung

Max 5500 kg/m²
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

Schwelligengestaltung

☐ Standard

Innen abgerundet
Außen Schwelle

☐ Mit Innenrampe

☐ Innen

bodenbündig

☐ Mit Außenrampe

☐ Außen

bodenbündig durch
versenkten Boden

Zubehör

☐ LED Beleuchtung
(Standard ist Schiffsleuchte)

☐ Streifenvorhang

☐ Bodenunter-
lüftungsbalken
(Im Lieferumfang bei TK-Zelle)

☐ Ölsumpfheizung
(Bei Aufstellung im Außen-
bereich – 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

☐ Eine Seite

☐ L-Form

☐ U-Form

☐ Zwei Seiten

Höhe Ständer

☐ 1600 mm

☐ 1750 mm

☐ 1900 mm

Tiefe Böden

☐ 300 mm

☐ 400 mm

☐ 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