

## KBS Kühlzellen: Effizienz durch perfekte Planung

Eine sorgfältig geplante und korrekt installierte Kühlzelle trägt nicht nur zur Produkt-Qualitätssicherung bei, sondern auch zur Wirtschaftlichkeit und Effizienz eines Betriebes. Dabei stellt die verstärkte Nachfrage nach fertigen To-go-Artikeln zahlreiche Metzgereien vor neue Herausforderungen – denn frisches Fleisch und abgepackte Ware müssen unterschiedlich gelagert werden.

Mit den jeweils anforderungsgerechten Kühlzellen lassen sich Geld und Wege sparen: Wenn etwa Metzgerei-Filialisten an ihrem Hauptsitz produzieren und an die Filialen nur noch abgepackte Ware liefern, müssen die Kühlzellen dort nicht ganz so stark kühlen wie die für die Frischfleischlagerung – der Energieverbrauch kann gesenkt werden.

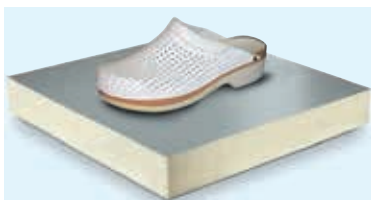
### Warum muss Frischfleisch anders gelagert werden als abgepackte Ware?

Frisches Fleisch muss bei minus zwei bis plus zwei Grad Celsius gelagert werden. Durch Salze und Rauch werden die Materialien von Kühlzellen und Kältetechnik zusätzlich gefordert. Und: Die Hygiene-Anforderungen sind höher. Die Aggregate müssen entsprechend ausgelegt sein: für Nassreinigungen geeignet, scheuerbeständig und komplett wasserdicht. Sie benötigen entsprechend geschützte Verdampfer, die diesen schwierigen Bedingungen standhalten. Maßgeschneiderte Lösungen sind unerlässlich. Verpackte Ware kann in preisgünstigeren Standardzellen bei plus vier bis plus acht Grad



„Evokit 80“ heißt eine Auswahl an Minikühlzellen, die 35 verschiedene Modelle umfasst. Sie sind in zwei Höhen und mit einem Volumen von 1,8 bis 12 Kubikmetern zu haben.

gelagert werden. Die effizienteste Lösung ist es also, zweigleisig vorzugehen, sowohl eine spezielle Zelle mit wasserdichten Nähten für Frischfleisch als auch eine preiswertere angepasste Standardzelle für abgepackte Ware zu verwenden.



Rutschfeste Tritt- und Laufflächen sind aus verzinktem Stahlblech, zum Schutz beschichtet mit 200 Mikron starkem grauem rutschfestem PVC-Belag. Optional und gegen Mehrpreis sind sie auch in rutschfestem Edelstahl AISI 304 mit R11-Zertifikat lieferbar.



Intelligente Regallösungen sorgen für Ordnung und Übersichtlichkeit.



Die Wand- und Deckenpaneelen sind aus verzinktem und weiß lackiertem Stahlblech in Sandwich-Bauweise mit Nut- und Federsystem hergestellt. Die Isolierung besteht aus 80 Millimeter starkem hartem Polyurethan-Schaum (PUR-Schaum) mit einem K-Wert von 0,29W je Quadratmeter. Gegen Mehrpreis stehen auch Paneelen mit schwer entflammbarem PIR-Schaum zur Verfügung.

## Was ist bei der Planung eines Kältekonzeptes grundsätzlich zu beachten?

Die erste Frage ist natürlich: Welche Lagerkapazität wird benötigt? Hiernach berechnet sich die Größe der Zelle. Zu viel Raum verursacht unnötige Kosten. Die zweite Frage ist: Welcher Standort ist der richtige? Kurze Wege sind wichtig – einerseits. Andererseits muss für eine ausreichende Be- und Entlüftung in Form von Zu- und Ablaufmöglichkeiten gesorgt werden, damit die der Zelle entzogene Wärme abtransportiert werden kann. Für die Leistungsfähigkeit der Aggregate ist ein Standort mit einer Umgebungstemperatur zwischen plus zehn und plus 25 Grad Celsius sowie einer möglichst geringen Luftfeuchtigkeit ideal. Grundvoraussetzung für eine voll funktionsfähige Zelle ist ein ebener Boden. Jede Unebenheit wird sich später auf die Dichtigkeit und Leistungsfähigkeit der Zelle auswirken. Der Boden der Zelle ist immer ein wichtiger Teil der Konstruktion und sorgt für Stabilität. Er ist isoliert, um den Verlust an Kälte weiter zu minimieren. Die Zelle sollte also stets perfekt ausgerichtet sein, damit sie optimal kühlen kann.

## Wie KBS Sie unterstützt

Die Kühl- und Tiefkühlzellen von KBS werden als fertig zusammengestellte Bausätze geliefert, die aus Paneelen, Fußboden, Decke und Tür-Elementen bestehen. Die Zellen können von einem erfahrenen Kältetechniker problemlos aufgebaut werden, KBS liefert eine ausführliche Aufbauanleitung dazu. Auch die Montage der Aggregate ist mit KBS problemlos möglich. Sie sollte durch einen Fachmann erfolgen – wenden Sie sich an Ihren Dagema-Fachgroßhändler. Für verpackte Waren bietet KBS viele verschiedene Lösungen an, die an fast alle Situationen vor Ort angepasst werden können. Isolierungen von 80 bis 160 Millimetern sorgen dabei für einen optimierten Energieverbrauch. Der Zellenboden kann optional mit Edelstahl ausgestattet werden. Durch Rampen und Verstärkung des Bodens wird die Zelle mit Wagen befahrbar. Alle Aggregate arbeiten mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R 290.

Alle Artikel zu erhalten bei Ihrem **Dagema-Fachgroßhändler**.

# GÜNSTIGE ZELLEN FÜR ABGEPACKTE WARE

## Kühlzelle EVO80-Serie

Zelle mit Wänden und Deckenelementen aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010

- ◆ Isolierung 80 mm, k-Wert: 0,29 W/m<sup>2</sup>
- ◆ Boden mit kunststoffbeschichteter Antirutschfolie
- ◆ Abgerundete Innenecken für bessere Hygiene
- ◆ Boden für max. 1500 kg/m<sup>2</sup> statische Last
- ◆ Doppelleffekthaken für leichte Montage
- ◆ Tür mit Schloss und Paniksicherung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Unterbodenbelüftung gegen Mehrpreis lieferbar

Boden befahrbar, gegen Mehrpreis



Boden- und Deckenpaneele mit abgerundetem integriertem Radius



In vielen verschiedenen Maßen und Wandstärken

Weitere Zellen auch mit 100 mm und 160 mm Isolierung:



Ausführliche Informationen zu allen Zellen:



KBS Gastrotechnik GmbH  
Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden  
Tel. 0611 44787-150  
[www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)