



KÄLTETECHNIK



Kälte nach Maß



Als europäischer Marktführer ist die Viessmann Kältetechnik GmbH heute der bedeutendste Hersteller temperaturkontrollierter Räume für Gewerbe und Industrie. Zukunftsweisende Innovationen bieten individuelle Lösungen für eine Vielzahl von Anwendungsbereichen und untermauern damit den hohen technologischen Anspruch des Unternehmens.

Über 400 Mitarbeiter sorgen am Standort Hof (Oberfranken) dafür, dass Produkte für qualitativ anspruchsvolle Einsatzgebiete, wie beispielsweise Gastronomie, Hotellerie oder Lebensmittelproduktion und -verarbeitung, die Fertigung verlassen.

Als Komplettanbieter in der Branche hat die Viessmann Kältetechnik GmbH ihre Palette um eine Vielzahl an ergänzenden Produkten erweitert und liefert damit das ganze Kältetechnikspektrum aus einer Hand.

Nicht nur hohe Produktkompetenz, sondern auch ein hervorragend strukturiertes Vertriebsnetz zeichnen Viessmann aus und unterstreichen eine Servicephilosophie, die weit über die Auslieferung der Produkte hinausgeht.



■ Das Unternehmen	06 - 09
■ Überzeugende Technik.....	10 - 21
■ Kühl- und Tiefkühlzellen TECTO	22 - 31
■ Zusatzausstattung und Zubehör	32 - 35
■ Kühl- und Tiefkühlaggregate	36 - 45
■ Regalsysteme	46 - 53
■ Gewerbekühlschränke FLEX-COOL	54 - 57
■ Konfiskatkühler CONFI-COOL	58 - 61
■ Transportkälte ICEWHEELER ROAD	62 - 63
■ Viessmann Kontaktadressen	67



Marktführer
wird man nicht
umsonst



Fullservice – von A bis Z



Gekonnte Planung

Individuelle Ansprüche an Konstruktion und Fertigung erfordern eine Planung par Excellence. Dabei kennt die Vielfältigkeit keine Grenzen. Der Wunsch unserer Partner ist uns wichtig – deshalb entwickeln unsere Planer und Ingenieure mit ihrem Know-how Produkte, die sich perfekt an die Gegebenheiten unserer Kunden anpassen, ganz ohne Kompromisse. Für „Selfmade-Planer“ steht Ihnen zusätzlich unser Kühlzellenplanungsprogramm zum Download im Internet (www.vkag.de) zur Verfügung. Damit liefert Viessmann ein Höchstmaß an Flexibilität in der Planung und sorgt für Kältetechnik nach Maß.

Komplettes Programm

Ob Kühl- oder Tiefkühlzellen, Aggregate, Konfiskatkühler, unterschiedliche Regalsysteme zur Kühlung oder flexibel ausführbare Gewerbekühlschränke für unterschiedlichste Anwendungsgebiete – Viessmann liefert mit seinem ganzheitlichen Sortiment innovative Systemlösungen für sämtliche Anwendungsbereiche der Kältetechnik und ist damit kompetenter Partner von Gastronomie, Hotellerie und vielen weiteren Branchen.

Perfekte Fertigung

Optimierte Produktionsbedingungen mit modernster Technik ermöglichen eine kundenindividuelle Herstellung. Der Aufbau eines völlig neuen und flexibleren Fertigungssystems bietet neue, wirtschaftliche Möglichkeiten im Herstellungsprozess. Weiterhin sorgt die passgenaue Produktion der Viessmann Produkte für die optimale Integration vor Ort.



Einfache Montage

Im Rahmen der Produktentwicklung lassen wir selbstverständlich auch den Punkt der einfachen und sicheren Montage nicht außer Acht. Vor allem die modulare Bauweise der Zellelemente garantiert mittels Nut-Feder-System einen schnellen und sicheren Einbau durch die Viessmann-Montage-Teams bei unseren Partnern. Selbstverständlich eignen sich Produkte von Viessmann auch zur perfekten Eigenmontage durch unsere Kunden.

Weltweiter Service

Der renommierten Viessmann-Qualität werden wir nicht nur durch die Entwicklung modernster Kältetechnikprodukte, sondern auch durch unsere umfassenden Serviceleistungen gerecht. Die Vertriebsorganisation und ein weltweites Servicenetz kompetenter Kältefachfirmen, beraten unsere Partner direkt in Ihrer Nähe und helfen bei der Auswahl und Planung Ihrer Kühlzelle. Unser technischer Kundendienst steht Ihnen für individuelle Beratung und unbürokratische Kommunikation, weit über die Anschaffung und Inbetriebnahme hinaus, mit Rat und Tat zur Seite.

Hohe Wirtschaftlichkeit

Produkte aus dem Hause Viessmann bestehen neben ihrer ausgezeichneten Qualität vor allem auch durch beste Ökonomie. Gerade bei Volllastung müssen beispielsweise Aggregate ihre Leistungsfähigkeit immer wieder unter Beweis stellen. Viessmann setzt bei der Entwicklung seiner Kältetechnik-Produkte auf modernste Technik und achtet auf Energieeinsparungspotenzial. Aber auch hohe Betriebssicherheit, die bei allen Viessmann Produkten gewährleistet ist, sorgt zusammen mit dem niedrigen Wartungsaufwand für niedrige Kosten und damit hohe Wirtschaftlichkeit.

ÜBERZEUGENDE TECHNIK

Innovationen mit Wert und Nutzen



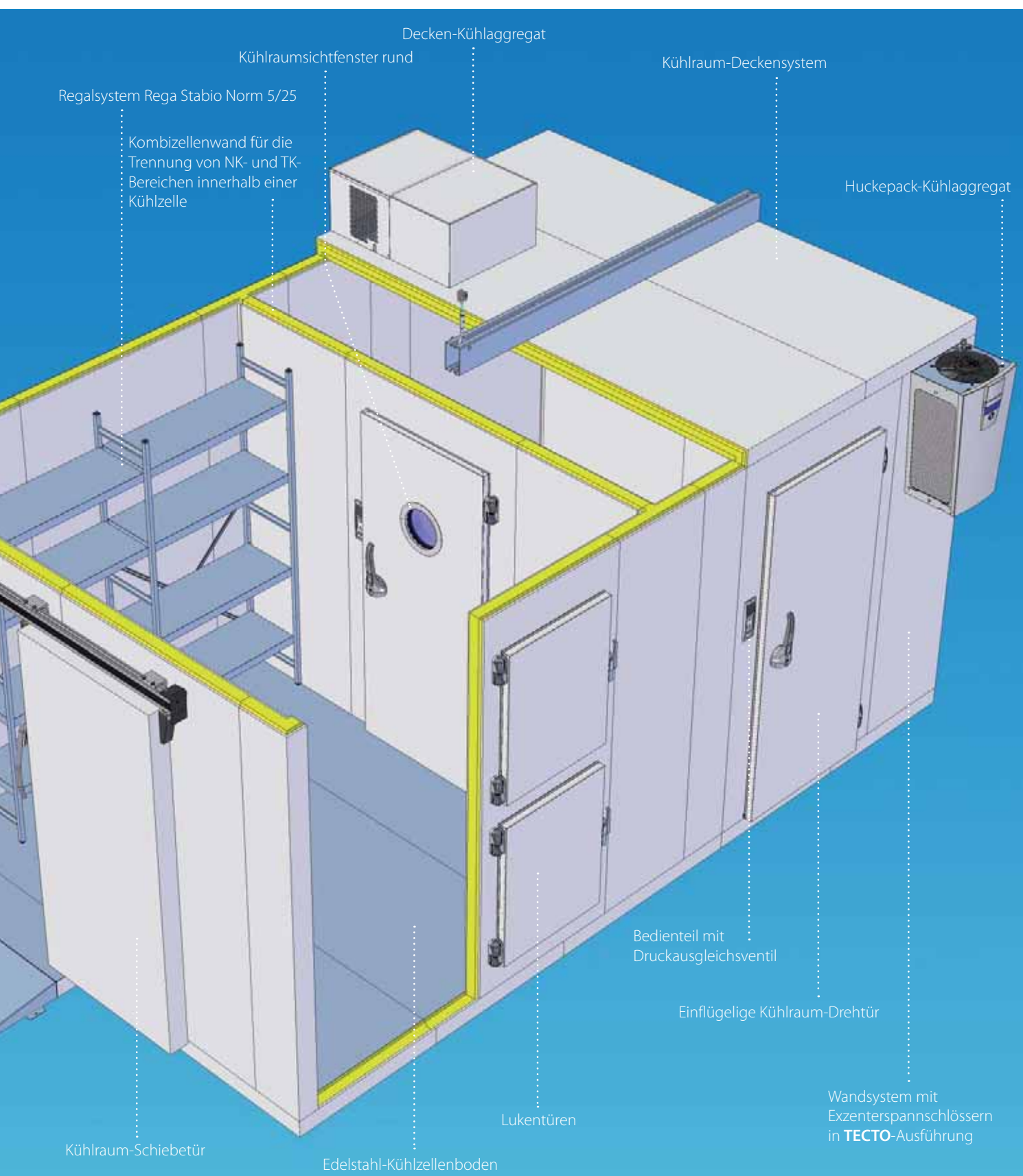
Durchdachte Funktionalität

Vorteile im Überblick

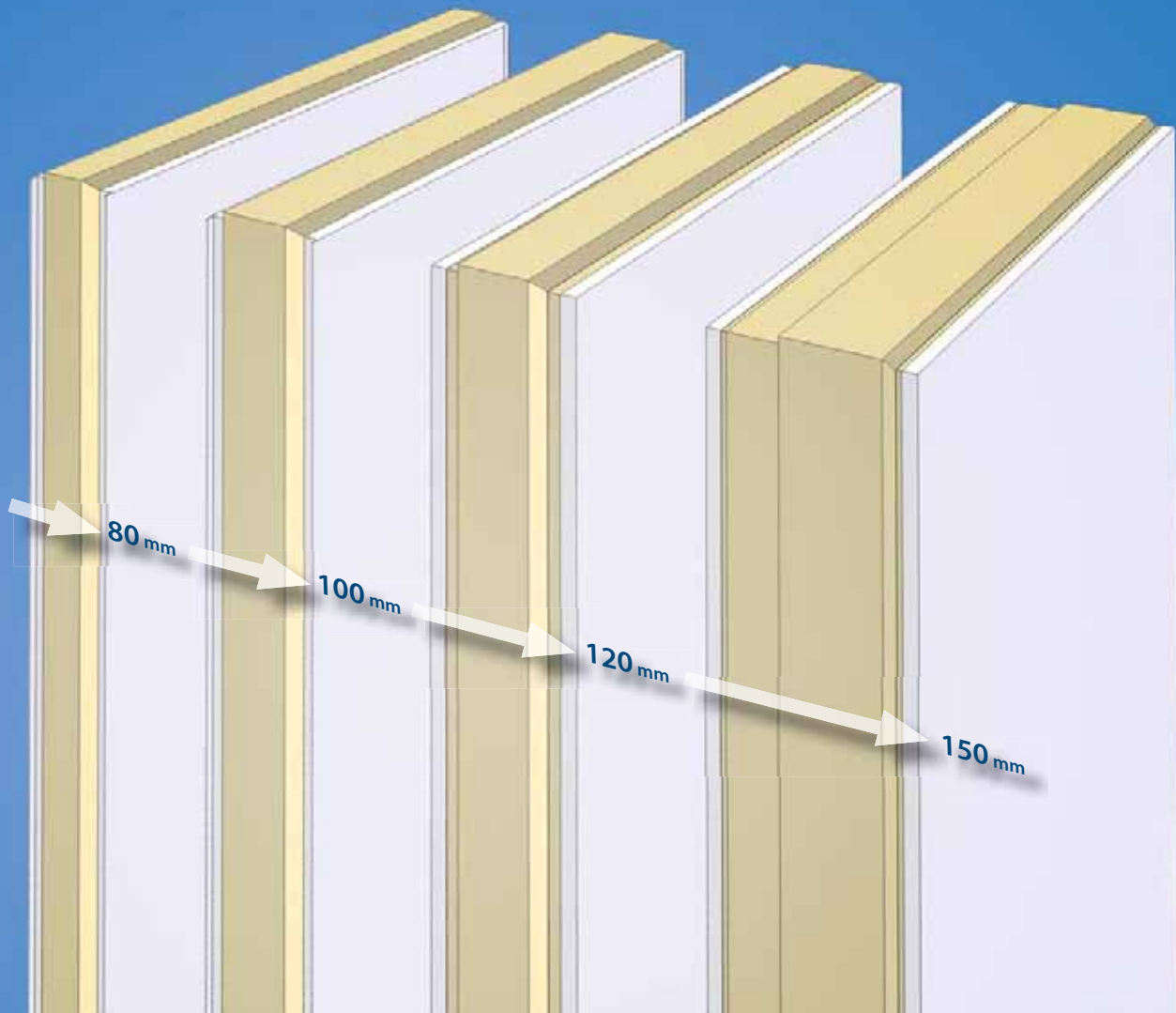
- Durch die vollhygienische Ausführung ist eine Verfüguung mit Silikon nicht erforderlich
- Hervorragende Serienausstattung, inklusive LED-Türstockleuchte, Druckausgleichsventil, Lichtschalter und Thermometer
- Effektive Wirtschaftlichkeit und ausgereifter Wirkungsgrad durch passgenaue Fertigung und perfekte Isolierung
- Hohe Langlebigkeit
- Deutsche Markenqualität mit hervorragender Verarbeitung
- Gekonnte Planung durch eigene Konstruktionsabteilung
- Durchdachtes Schnellmontagesystem für Montagefreundlichkeit und Kostenersparnis
- Perfekt abgestimmte Systemtechnik mit Viessmann Kühlaggregaten
- Umfassende Serviceleistungen, von der Beratung bis zu unserer After-Sales-Betreuung
- Kurze Lieferzeiten durch eigenen Fuhrpark
- Gute und nahezu unbegrenzte Ersatzteilverfügbarkeit
- Flexible Lösungen für individuelle Anforderungen
- Konstante Betriebssicherheit



Auffahrrampe



Kälte nach Maß

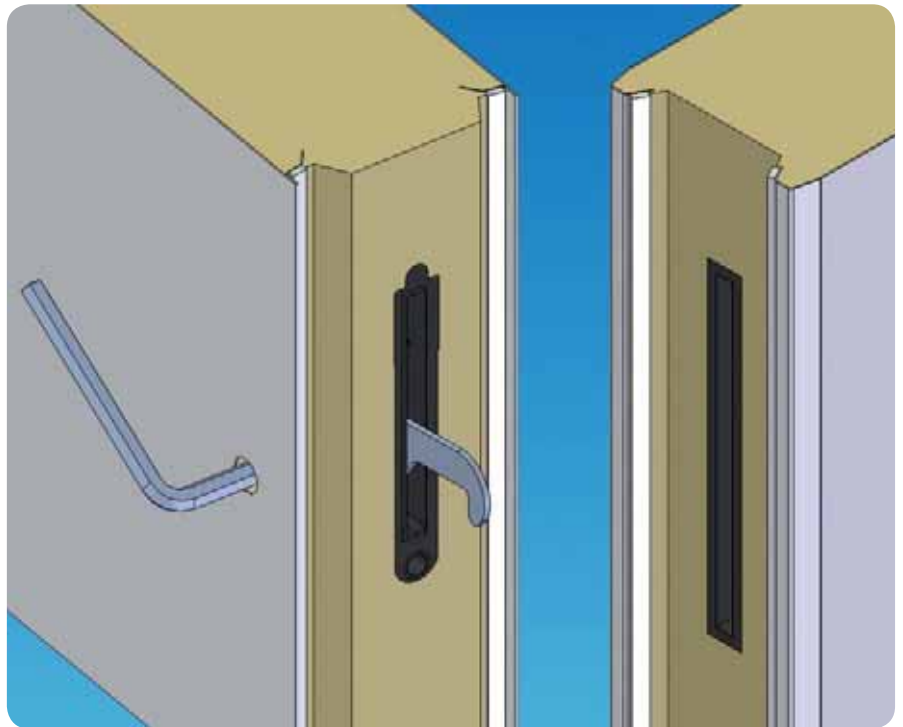


Zahllose Raumsituationen erfordern ein Höchstmaß an Individualität und Perfektion in der Planung. Die Bauweise mit den optimierten Viessmann Rastern von 300 mm und 100 mm (150 mm bei Trennwänden) ermöglichen den einfachen Einbau bei unterschiedlichsten Raumgegebenheiten.

Perfekte Systemtechnik

Um Kosten zu sparen, ist eine optimale Wärmedämmung erforderlich, die durch Polyurethan-Hartschaum (PUR) in hervorragender Weise erfüllt wird. PUR verfügt über die niedrigste Wärmeleitfähigkeit aller derzeit in der Praxis relevanten Dämmstoffe ($< 0,25 \text{ W/m}^2 \text{ K}$ bei $+10^\circ\text{C}$ Mitteltemperatur).

Zudem ist PUR-Hartschaum gegen Chemikalien, Lösemittel, Pilze und Mikroben beständig sowie geruchsneutral und frei von toxischen Ausgasungen. Bearbeitungsvorgänge mit PUR-Hartschaum können präzise und maßgenau durchgeführt werden. Deshalb bestechen Viessmann Kühlzellen durch akkurate Passgenauigkeit, enorme Stabilität, niedriges Gewicht und hervorragende Montagefreundlichkeit.



Exzentrerspannschloss

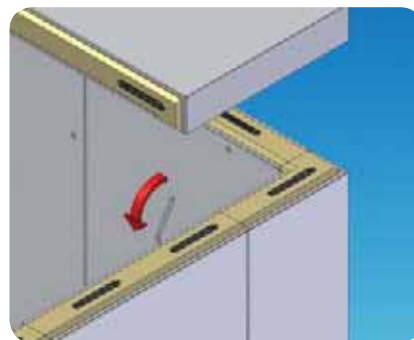
Verbindung der Zellelemente

Die Verbindung der Sandwich-Zellenelemente (Böden, Wände, Decken) erfolgt durch ein selbstzentrierendes Nut-/Federelement. In den Elementen sind Exzentrerspannschlösser mit Kunststoffgehäuse und korrosionsgeschützten Spannhaken eingeschäumt. Die Spannschlösser sind von innen einfach zu betätigen; die Zelle braucht bei der Montage nicht von außen zugänglich zu sein.

Viessmann Deckenelemente

Die Viessmann Deckenelemente ergänzen die bewährten Wandelemente des **TECTO** Standard- und **TECTO** Spezial-Produktprogrammes. Auch hier sorgt das praktische Nut-/Federsystem für schnellen und bequemen Montagekomfort. Mit der bauseits ausreichenden Versteifung, bzw. statischen Absicherung eignen sich Viessmann Deckenelemente ausgezeichnet

für Aufbauten wie Fleischgehänge, Rohrbahnen oder die Montage der Viessmann Decken-Aggregate.



Flexibel und passgenau

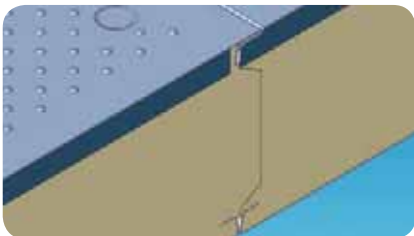
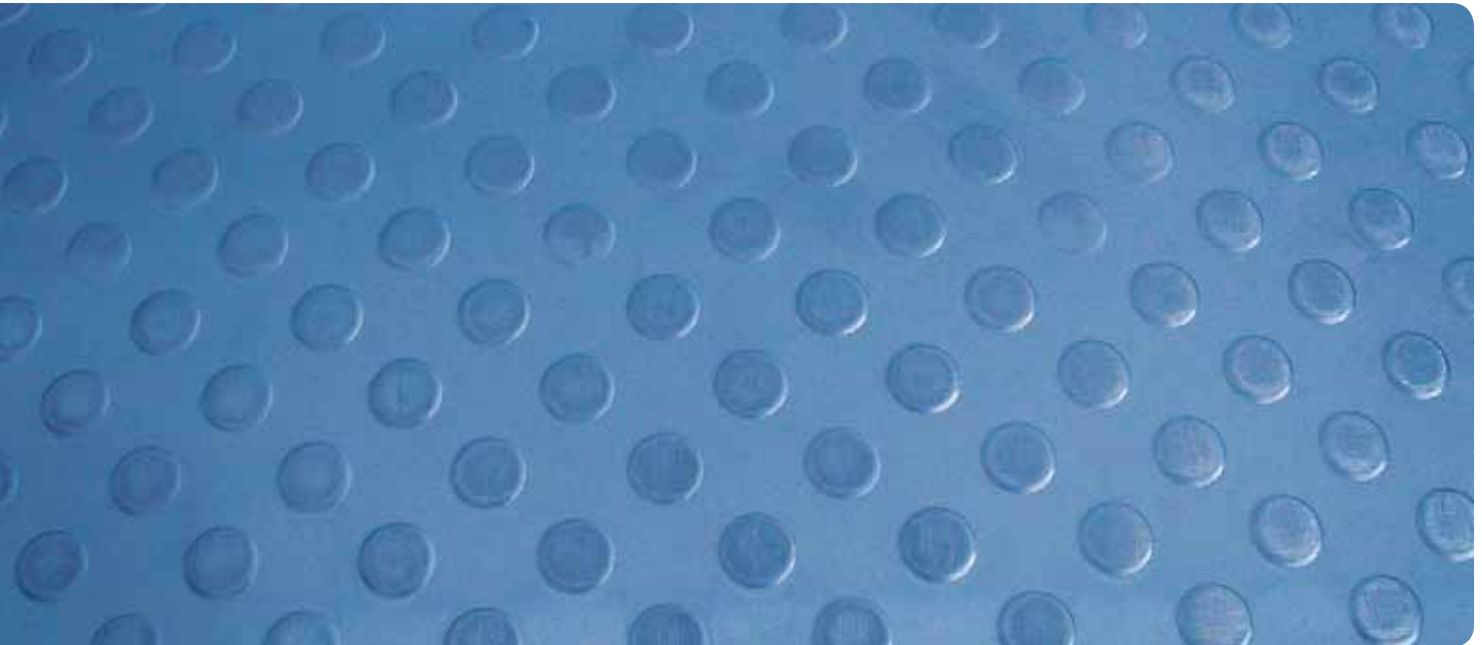
Die maximale freitragende Spannweite der Deckenelemente beträgt bei **TECTO** WL80, WL100, 120 und 150 jeweils 6m. Bei größeren Spannweiten bzw. bei geteilten Deckenelementen sind Trag- bzw. Hängkonstruktionen erforderlich, die wir gerne speziell auf Ihre Anforderungen ausgelegt konstruieren und fertigen. Besonders geeig-

net hierfür sind selbsttragende oder abgehängte Träger aus zwei Stahl C-Profilen, die beispielsweise mit einer Befestigung an der bauseitigen Raumdecke oder einer bauseitigen Stahlkonstruktion auch Spannweiten von 6 m bis nahezu unendlich ermöglichen. Erlauben die baulichen Gegebenheiten keine Befestigung der Träger am Bauwerk, besteht die Möglichkeit der Verwendung selbsttragender Gitterträger für höhere Spannweiten.

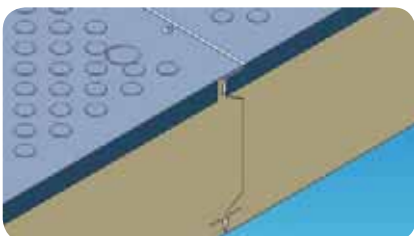
System „Boden wie Decke“

Bei hohen Ansprüchen an die Wärmedämmung und dem gleichzeitigen Erfordernis der ebenerdigen Kühlraumbefahrbarkeit (z. B. im Tiefkühlbereich), können Viessmann Deckenelemente durch die stabile Konstruktion ebenfalls als hochwertige Wärmedämmung im Bodenbereich verwendet werden. Durch bauseitige Vorbereitung wird die Einbindung unter dem jeweiligen Bodenbelag (z. B. Estrich) ermöglicht.

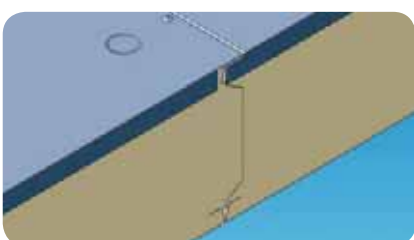
Viessmann Edelstahlböden - komfortable Sicherheit



Edelstahlboden, kegelverpresst



Edelstahlboden, kreisverpresst



Edelstahlboden, unverpresst

Durch die Konzeption der Viessmann Böden aus Edelstahl 1.4301 (optional Edelstahl 1.4571) erfüllen unsere Kühlzellen höchste Hygiene-Anforderungen. Viessmann Edelstahlböden sind fugenfrei und stufenlos unterlappt ausgeführt.

Rutschfeste Bodenverpressung

Mit multidirektionaler Rutschhemmung (mit Zertifikat) durch spezifische Viessmann-Verpressung gefertigt, garantieren Viessmann Edelstahlböden ein entscheidendes Plus an Sicherheit! Für unterschiedlichste Anwendungsbereiche bieten wir Ihnen unsere Edelstahlböden in verschiedenen kegel- und kreisverpressten sowie unverpressten Ausführungen.

Hohe Boden-Belastbarkeit

Durch die Verarbeitung von hochwertigem Edelstahl sind Viessmann Kühlzellenböden extrem belastbar und natürlich auch in Abhängigkeit der zulässigen Radlast mit kleinen Rädern komfortabel und erschütterungsfrei zu befahren.

Kühlzellen ohne Bodenelemente

Bei Kühlzellen ohne Edelstahlböden werden die Wandelemente bauseits mittels U-Profilen aus Kunststoff oder Edelstahl mit dem Boden des Aufstellungsortes verschraubt.

Typ	Ausführung	Radlast max.*	Gruppe**	Oberfläche
KR 09	kreisverpresst	100 200 400 KP/Rad	R 09	ohne Schliff
G 36	ohne Prägung	100 200 400 KP/Rad	R 10	längsbeschliffen
KR 11	kreisverpresst	100 200 400 KP/Rad	R 11	längsbeschliffen
KE 11	kegelverpresst	100 KP/Rad	R 11	mit/ohne Längsschliff
KR 12	kreisverpresst	100 200 400 KP/Rad	R 12	kreuzbeschliffen

Radlast*: Lastfläche > 4 cm²/Rad | Gruppe**: Bewertungsgruppe der Rutschhemmung (Berufsgenossenschaft Deutschland). Weitere Bodentypen auf Anfrage.

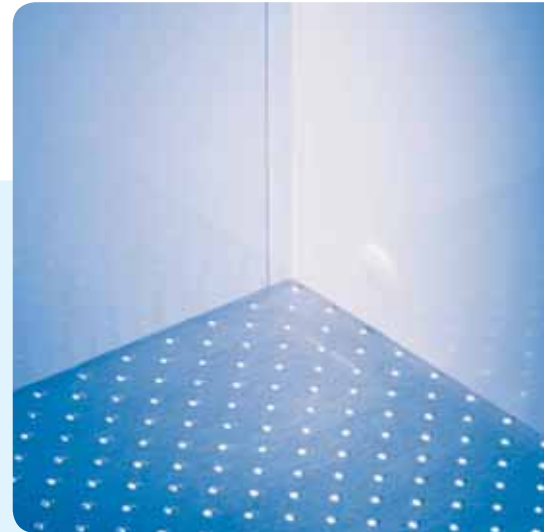
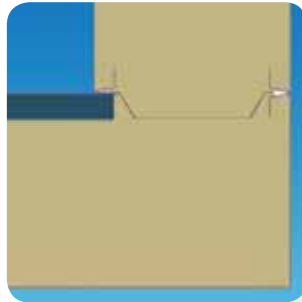
Alle Bodenvarianten können optional verschweißt werden.

TECTO – Hygiene pur

TECTO Standard-Ausführung

Wandstärken 120, 150 mm

Effizient erfüllt unsere **TECTO** Standard-Ausführung alle Gütemerkmale, die zur hygienischen und keimfreien Lagerung von Kühlgütern erforderlich sind. Bei **TECTO** Standard Kühl- und Tiefkühlzellen schließen die Zellenwände unmittelbar auf dem wärmegeprägten Edelstahl-Kühlzellenboden an.

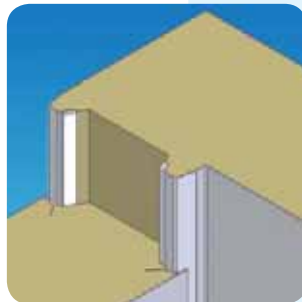


*TECTO Standard-Ausführung mit
Edelstahlboden kegelverpresst*

TECTO Standard WL-Ausführung

Wandstärken 80, 100 mm

Die Stöße der Wandelemente der **TECTO** Kühl- und Tiefkühlzellen Standard WL80, WL100 sind mit Nut und Feder und dazwischenliegender Dichtung ausgeführt. Die **TECTO**-Überlappung sorgt für einen fugenfreien Übergang von Wand zu Wand. Durch fugenfreie Überlappung der Wände wird das Festsetzen von Schmutz und Wasser vermieden.

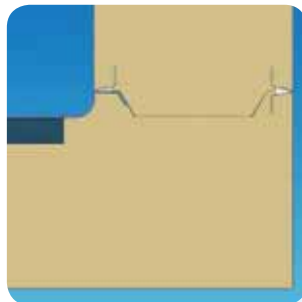


TECTO Spezial-Ausführung

Wandstärke 100 mm

In der **TECTO** Spezial-Ausführung ist der wärmegeprägten Edelstahlboden zu den Zellenwänden hin mit einem großen, hygienischen Radius ausgeführt. Zusätzlich sind die Bodenecken ausgerundet und die Bodenoberfläche fugenfrei und stufenlos unterlappt. Das Festsetzen von Schmutz wird so nachhaltig vermieden.

Die Kühlzellenwände sind spaltfrei überlappt und stehen erhöht aufgesetzt auf dem Bodenradius. Durch diese Konstruktion kann Reinigungswasser oder Kühlgutfeuchtigkeit nicht zwischen Boden- und Zellenwand eindringen. Keimbildung, die sich vornehmlich in Fugen und Ecken entwickelt, wird wirksam vermieden. Zudem unterstützt der umlaufende Radius eine einfache und hygienisch optimale Reinigung. Die Wandelemente werden mit fugenfreier **TECTO**-Überlappung geliefert. Die Ecken der Zellenwände sind auf der Kühlrauminnenseite mit einem zusätzlichen Radius ausgeführt.



*TECTO Spezial-Ausführung mit
Edelstahlboden kreisverpresst*

Sonderausführungen wie Schiffszellen in USPH-Standard ergänzen das anspruchsvolle **TECTO** Programm.

Widerstandsfähige Werkstoffe und Oberflächenvergütungen



Viessmann Pulverbeschichtungsanlage

Antimikrobiell wirksame Pulverbeschichtung **SilverProtec®**

Die Deckschichten unserer Sandwich-elemente bestehen aus feuerverzinktem Stahlblech, das zusätzlich mit der hochwertigen Viessmann Standard Pulverbeschichtung in weiß (ähnlich RAL 9016) versehen wird.

Ein Novum in der Kältetechnik: Alle Viessmann Kühl- und Tiefkühlzellen sind serienmäßig mit der innovativen, antimikrobiell wirksamen Pulverbeschichtung **SilverProtec®** ausgestattet – völlig unsichtbar und ohne Mehrpreis.

Mehr zu den einzigartigen Vorteilen unserer **SilverProtec®**-Pulverbeschichtung auf den Seiten 20 und 21.



RAL 9016

Vorteile der antimikrobiellen Pulverbeschichtung **SilverProtec®**

- Höhere Schichtstärke
- Im hohen Maße stoß- und schlagfest
- Hohe mechanische Beständigkeit
- Sehr guter Korrosionsschutz
- Pulverlack versetzt mit antimikrobiellem Wirkstoff **SilverProtec®**
- Besonders elastisch
- Guter elektrischer Isolationswert
- Hohe chemische Resistenz
- Umweltfreundlich
- Lösungsmittelfrei

Edelstahloberflächen – Hygiene und Design „Par Excellence“

Beispielhaft wie nahezu kein anderer Werkstoff, erfüllen Edelstahloberflächen höchste Ansprüche an zeitgemäßes Design, vereint mit besten Hygieneeigenschaften. Zusätzlich zu unserer Pulverbeschichtung mit **SilverProtect®** stehen Ihnen zahlreiche Edelstahlvarianten mit unterschiedlichsten Verpressungen zur Auswahl. Neben unserer Standardqualität Edelstahl 1.4301 bieten wir Ihnen ebenfalls Ausführungen der Klassen 1.4571 und 1.4509 – Sie haben die Wahl!



Edelstahloberfläche korngeschliffen

Beispiele für Edelstahloberflächen



Kornschliff



Leinenstruktur



Rautenstruktur



Lederstruktur

SilverProtec®

antimikrobielle Pulverbeschichtung



Aktiver Schutz gegen unerwünschte Gäste

Die Viessmann **SilverProtec®** Pulverbeschichtung für Kühlzellen und Kühlaggregate bietet einen aktiven und nachhaltigen Schutz vor Mikroorganismen bis hinein in die für übliche Reinigungsverfahren schwer zugänglichen Fugenbereiche. Die zielgerichtete Freisetzung von natürlichen Silberionen führt dazu, dass Bakterien und Pilze beim Kontakt mit der Oberfläche absterben. **SilverProtec®** wirkt dabei dreifach: Es blockiert den Zellstoffwechsel, verhindert die Zellatmung, stoppt die Zellteilung und führt so dazu, dass Mikroorganismen beim Kontakt mit der Oberfläche absterben.

SilverProtec® ist eine minimal konzentrierte Silberverbindung, d. h. der Anteil an Silberionen liegt im Mikrobereich. Gegenüber höher entwickelten und komplexeren Organismen, wie dem des Menschen, zeigt es daher keinerlei toxische Wirkungen, Sensibilisierungen oder Reizungen.

Die **SilverProtec®** Oberfläche der Kühl- und Tiefkühlzellen verhindert auf natürliche Art und Weise die Übertragung und Ausbreitung von potentiell gefährlichen Bakterien, erfüllt selbstverständlich die einschlägigen Normen und Verordnungen zum Einsatz im Lebensmittelbereich und bietet somit ein wertvolles Hygieneplus für die Lagerung von Lebensmitteln und anderen empfindlichen Gütern.



Ausgezeichnet mit dem VdF-Innovationspreis 2005.



Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.

Wirksam gegen Bakterien und Pilze:

Viessmann **SilverProtec®**-Tests gemäß JIS Z2801: 2000 (Kontakt 24 h bei 36°C)

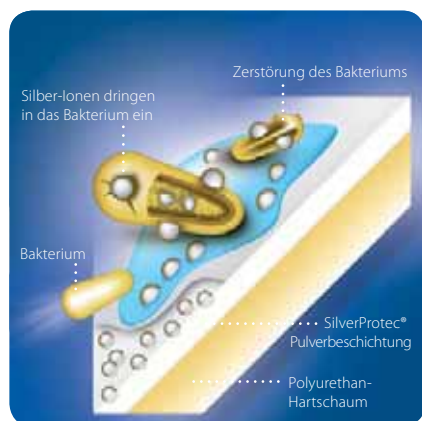
- 1 Salmonella enteritidis
Abnahme 100 % / logarithmische Reduktion > 5,43
- 2 Pseudomonas aeruginosa
100 % / > 5,76
- 3 Listeria monocytogenes
100 % / ≥ 3,67
- 4 Staphylococcus aureus
100 % / ≥ 4,95
- 5 Escherichia coli
100 % / ≥ 5,18

Bakterien und Pilze, gegen die die SilverProtec®-Wirksubstanz, auf Basis von Silberionen, erfolgreich getestet wurde (Auszug):

Aureobasidium pullulans, Bacillus cereus, Bacillus thuringiensis, Chaetomium globosum, Enterobacter aerogenes, Gliocladium virens, Klebsiella pneumoniae, Legionella pneumophila, Mycobacterium tuberculosis, Porphyromonas gingivalis, Proteus mirabilis, Proteus vulgaris, Saccharomyces cerevisiae, Salmonella gallinarum, Salmonella typhimurium, Staphylococcus epidermidis, Staphylococcus agalactiae, Staphylococcus faecalis, Staphylococcus mutans, Vibrio parahemolyticus, Stachybotrys, Aspergillus niger, Candida albicans, Penicillium funiculosum, Trycophyton mentagrophytes

Wirkungsweise der Viessmann **SilverProtec®** Pulverbeschichtung

Die zum Patent angemeldete Viessmann **SilverProtec®** Pulverbeschichtung enthält eine anorganische Silberverbindung, die durch Umgebungsfeuchtigkeit, beispielsweise der in Kühlzellen vorhandenen Luftfeuchtigkeit, Silberionen freisetzt. Selbst bei erhöhter Feuchtigkeit und dem damit verbundenen verstärkten Risiko des Wachstums von Mikroorganismen, werden dem Feuchtigkeitsgrad entsprechend Silberionen kontrolliert und bis zu einer maximalen Freigabemenge in den auf jeder Oberfläche vorhandenen Feuchtigkeitsfilm abgegeben. Dieser Prozess ist kontinuierlich und langanhaltend. Selbst nach einem Klimatest gemäß DIN 50017-KK, bei dem **SilverProtec®**-beschichtete Stahlbleche



Effektiver Schutz vor gefährlichen Bakterien-Arten

Tests des unabhängigen Prüfinstitutes ISEGA gemäß dem für den Nachweis antimikrobieller Wirksamkeit weltweit anerkannten Japanese Industrial Standard (JIS) Z 2801:2000 haben gezeigt, dass **SilverProtec®** Beschichtungen die Ausgangskonzentrationen verschiedener bekannter grampositiver und gramnegativer Bakterien wie die im Gastronomie- und Großverpflegungsbereich besonders gefürchteten Salmonella enteritidis oder Escherichia coli um 100 % (bezogen auf Ausgangskeimzahl) bzw. um 4 bis 6 log-Stufen (bezogen auf Referenzprobe) reduzieren, was einer sicheren Desinfektion entspricht. **SilverProtec®** gewährleistet einen zuverlässigen Langzeitschutz vor Mikroorganismen ohne den Einsatz umweltbelastender, gesundheitsbeeinträchtigender und in Teilen Resistenzen hervorrufender Chemikalien. **SilverProtec®** ist somit ein Beitrag zum sicheren Schutz vor stetig zunehmenden mikrobiellen Belastungen der heutigen Zeit.



Ionen-Austausch durch Einwirkung von Umgebungsfeuchtigkeit

1000 Stunden in der Klimakammer einer konstanten Lufttemperatur von 40°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 100 % (mit Betauung der Proben) ausgesetzt werden, ist keinerlei Rückgang der antimikrobiellen Wirksamkeit der Proben nachweisbar. Die Wirkung der Silberionen richtet sich dabei in dreifacher Form gegen die Vitalität schädlicher Mikroorganismen. Sie blockiert den Zellstoffwechsel, verhindert die Zellatmung, stoppt die Zellteilung und führt so zum Absterben von Mikroorganismen beim Kontakt mit der Oberfläche.

Somit ist **SilverProtec®** eine wertvolle Ergänzung zu herkömmlichen Reinigungsprozessen, die Mikroorganismen nur von Zeit zu Zeit entfernen. Ihre Oberflächen werden dauerhaft vor Bakterienwachstum und den Folgen erneuter Kontamination geschützt.

Schutz für Mensch und Lagergut

Gegenüber höher entwickelten und komplexeren Organismen, wie dem des Menschen, ist **SilverProtec®** völlig unbedenklich und zeigt keine toxischen Wirkungen, Sensibilisierungen oder Reizungen. Natürlich entspricht es den Bestimmungen des Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen (Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetz), erfüllt die Anforderungen der Bedarfsgegenständeverordnung (Umsetzung der Richtlinien 89/109/EWG, 90/128/EWG und 2002/72/EG) und kann daher unbedenklich zur Beschichtung von in Kühlzellen und Kühlräumen eingesetzten Stahlblechen verwendet werden.



*Petrischalen-Tests belegen die Zerstörung schädlicher Keime durch **SilverProtec®** (obere Petrischale ohne Befall)*

VISSMANN KÜHL- UND TIEFKÜHLZELLEN

Kühlung in eiskalter Perfektion!





TECTO Kühlzellen – hygienisch,



*TECTO Standard-Kühlzelle, serienmäßig mit **SilverProtec®***

In leistungsstarker Funktionalität sind Viessmann Kühl- und Tiefkühlzellen in Lebensmittelproduktionen, Supermärkten, Einzelhandel, Fabriken, Verkehrsmitteln sowie Gastronomie- und Hotelbetrieben unentbehrlich. Auch in der Pharmaindustrie, Krankenhäusern, Landeskriminalämtern, Pathologie, Anlagen der Erdölindustrie oder in der Fabrikation von synthetischen Rohstoffen sind die innovativen Qualitätsprodukte von Viessmann nicht mehr wegzudenken.

Auf die hohen Ansprüche in Handel und Industrie abgestimmt, faszinieren Viessmann Kühl- und Tiefkühlzellen insbesondere durch ihre Robustheit, überdurchschnittliche Hygieneeigenschaften und hohen Nutzkomfort.

Erleben Sie mit Viessmann eine zuverlässige Dimension technologischer und hygienischer Spitzenleistung!

robust und wirtschaftlich!



Selbsthebende Türen und Druckausgleichsventil erleichtern das Öffnen der Zelle



EVO-COOL® Huckepack-Aggregat



Ergonomischer Türgriff



Bedientableau – funktionell & übersichtlich

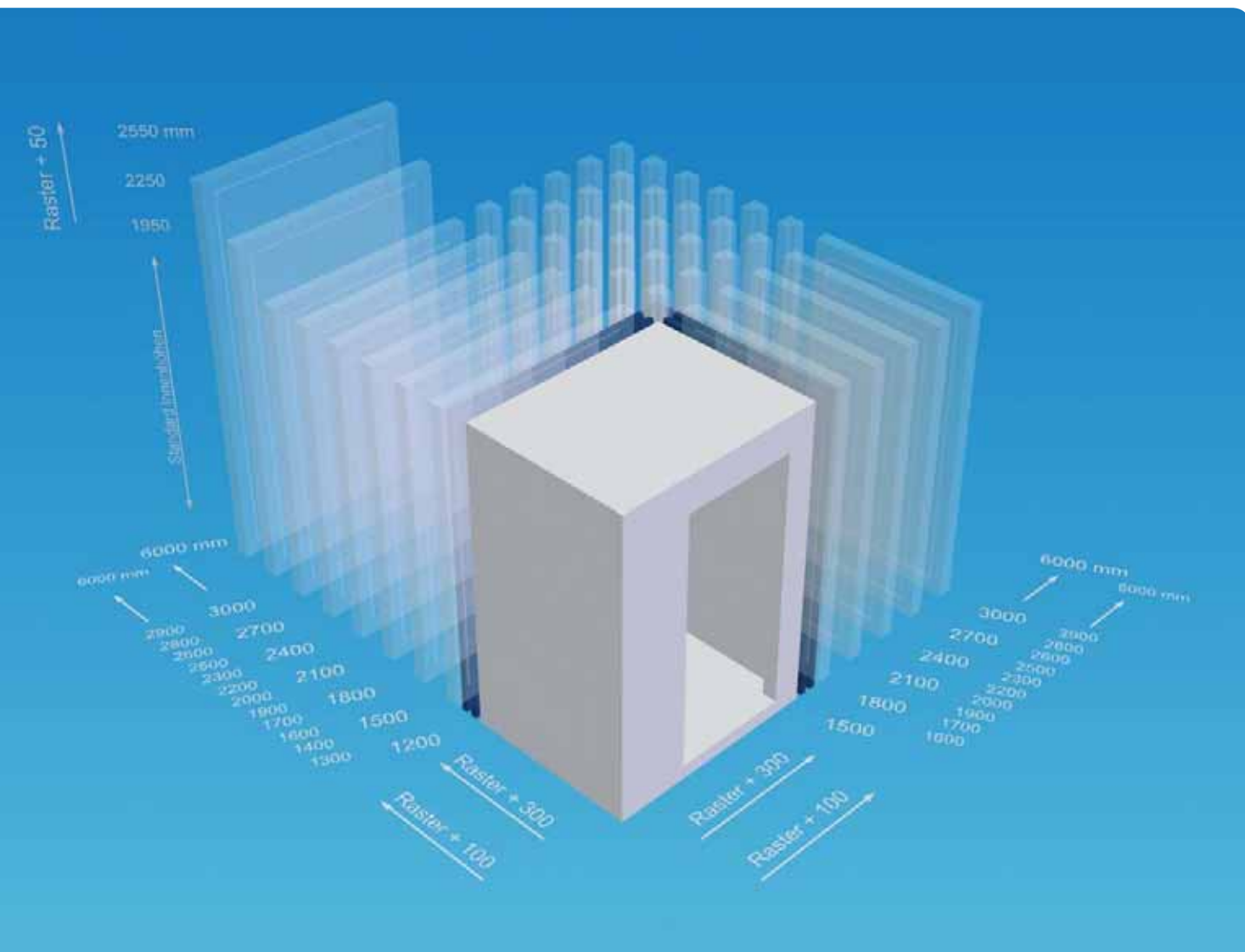


Türscharnier, selbsthebend

Auf einen Blick

- Für Temperaturbereiche von -50°C bis +60°C
- 80 - 150 mm starke Wärmedämmung aus Polyurethan-Hartschaum
- Definierte Montagequalität und leichte Erweiterbarkeit durch Nut-/Federsystem mit selbstzentrierenden Exzentrerspannchlössern
- Vollhygienische Wand- und Bodenradien im **TECTO** Spezial Programm
- 5 Jahre Gewährleistung (Gemäß unseren AGB)
- Perfekte Isolierung und niedriger Stromverbrauch durch passgenaue Fertigung
- Hohe Langlebigkeit
- Konstante Betriebssicherheit
- Deutsche Markenqualität mit hervorragender Verarbeitung
- Perfekt abgestimmte Systemtechnik mit Viessmann Kühlaggregaten
- Umfassende Serviceleistungen
- Flexible Lösungen für individuelle Anforderungen

Durchdachtes System



Größenübersicht Kühl-/Tiefkühlzellen					
Spezifikation	TECTO Standard WL80	TECTO Standard WL100	TECTO Spezial 100	TECTO Standard 120	TECTO Standard 150
Standard-Zellengrößen* (Breite (B) x Tiefe (T) in mm)	B 1200 - 6000 x T 1200 - 6000	B 1200 - 6000 x T 1200 - 6000	B 1200 - 6000 x T 1200 - 6000	B 1500 - 6000 x T 1200 - 6000	B 1500 - 6000 x T 1200 - 6000
Außenhöhe mit Boden (in mm)	2110	2150	2150	2490	2550
	800 x 1800	800 x 1800	800 x 1800	800 x 2000	800 x 2000
Abmessung Standard-Tür (Breite x Höhe in mm)	800 x 2000	800 x 2000	800 x 2000	-	-
	2710	2750	2750	-	-
	800 x 2000	800 x 2000	800 x 2000	-	-

* 300 mm- und 100 mm-Raster, Maßfertigung und größere Zellenabmessungen auf Anfrage

Starke Argumente

Von Experten empfohlen

Der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V. kümmert sich als staatliche Institution insbesondere um den Bereich der Lebensmittelüberwachung in der Gastronomie. Vor allem die Hygiene und damit die Einhaltung der von Viessmann unterstützten HACCP-Richtlinien sind ein entscheidender Faktor und werden regelmäßig strengstens überprüft.

Im Zuge der Einführung unserer antimikrobiellen Pulverbeschichtung **SilverProtec®** als neuer Hygienestandard für alle Kühl- und Tiefkühlzellen, erhielt die Viessmann Kältetechnik GmbH vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V. eine Empfehlung. Dieser serienmäßige und überzeugende Hygienestandard ist derzeit einzigartig innerhalb der Branche und unterstreicht den hohen qualitativen und innovativen Anspruch des Unternehmens.



Made in Germany

Sämtliche Produkte aus dem Hause Viessmann werden in der im Jahr 2008 modernisierten und neu strukturierten Fertigung am Standort Hof gefertigt. Die Neuausrichtung der Produktion bedeutete eine hohe Investition, für welche sich die Viessmann Kältetechnik GmbH zum Erhalt der europäischen Marktführerschaft, zum weiteren Ausbau der Marke und vor allem zum Erhalt des wertvollen Standorts Deutschland mit Überzeugung entschied.

Somit ist eine mögliche Produktionsverlagerung ins Ausland für Viessmann aufgrund des hoch konzentrierten Know-Hows, der Markenphilosophie und der langen Tradition kein Thema. Von der ersten Idee, über die Erstellung von Prototypen, bis hin zur Herstellung, fließt die langjährige Erfahrung und das umfangreiche Branchenwissen von Planern, Ingenieuren und Architekten in die Umsetzungen ein, so dass nur technologisch ausgereifte und hochwertigste Produkte den Standort Hof verlassen.

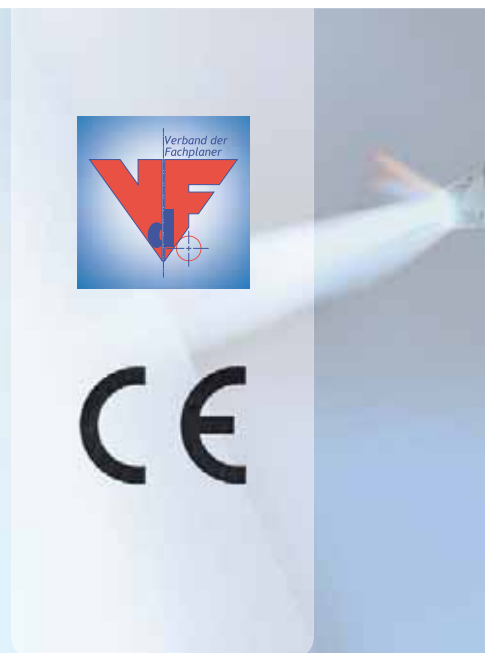


Auf Herz und Nieren geprüft

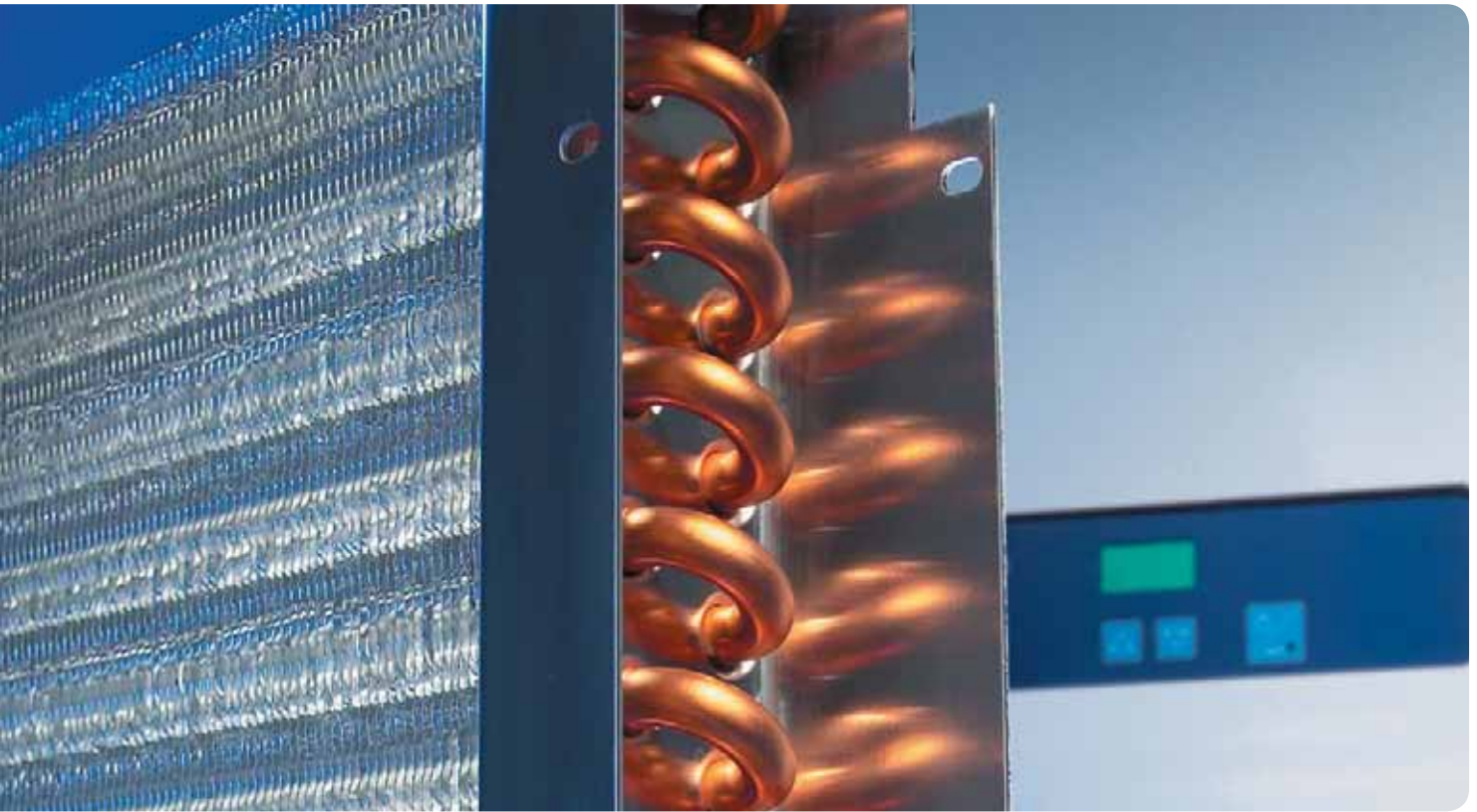
Viessmann Produkte werden stets höchsten Anforderungen gerecht. Deshalb ist Viessmann auch in puncto Brandschutz in der Lage ein umfassendes Produktportfolio zu liefern. Kühl- und Tiefkühlzellen sind optional in der Brandschutzklasse B1 (schwer entflammbar) gemäß DIN 4102, Teil 1 erhältlich, für welche umfangreiche Prüfzeugnisse vorliegen.

Darüber hinaus besitzt die Viessmann Kältetechnik GmbH allgemeine bauaufsichtliche Prüfzeugnisse (P-SAC 02/III-047), so dass beispielsweise Kühlzellen, Fußbodenelemente, etc. im Sinne der Landesbauordnungen verwendbar sind.

Durch regelmäßige und akribische Fremd- und Eigenkontrollen trägt die Viessmann Kältetechnik GmbH außerdem als einer von zwei Herstellern in Deutschland das Übereinstimmungszeichen (Ü-Zeichen) als Gütezeichen im Bereich des Bauwesens.



Überzeugende Leistung



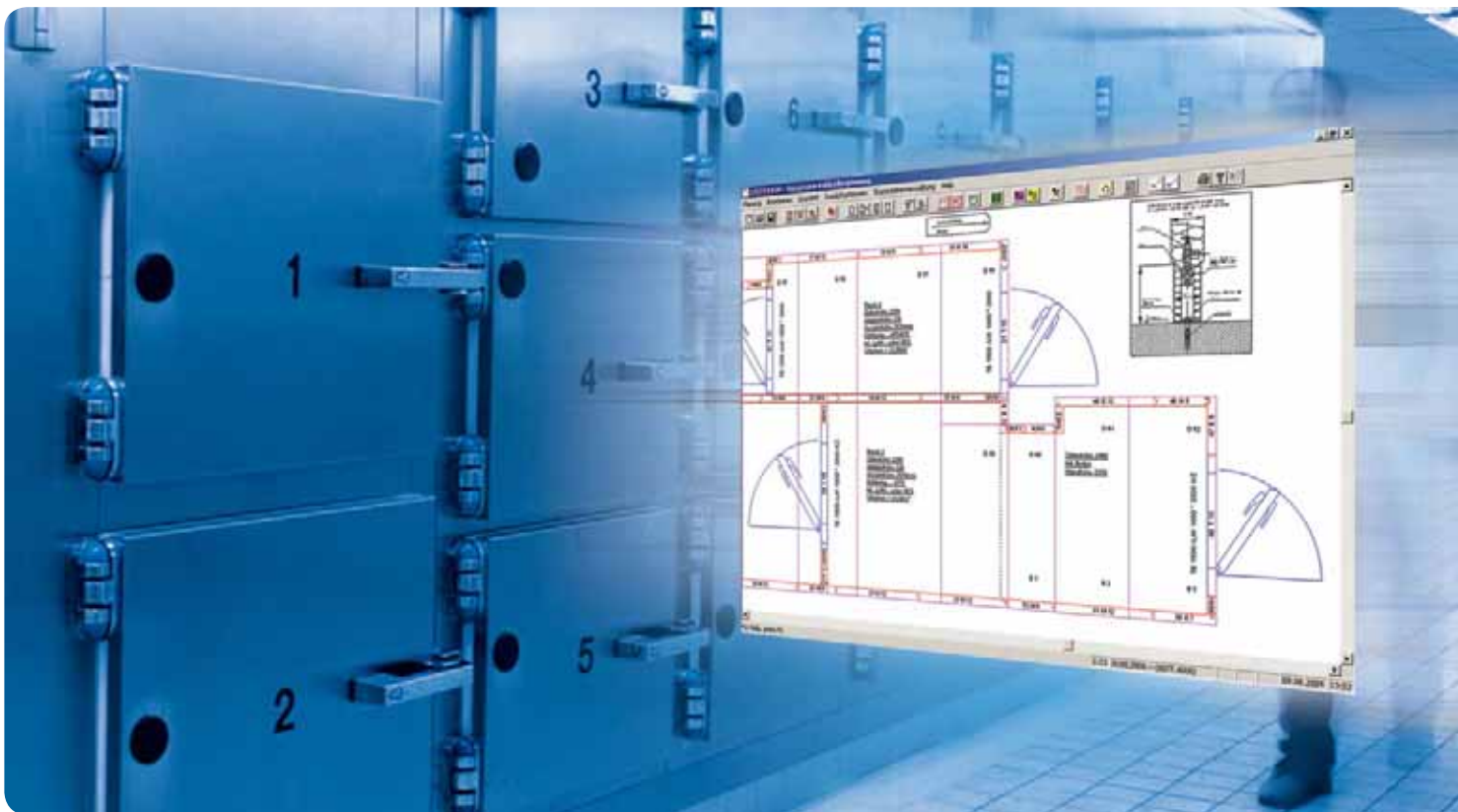
Leistungsübersicht					
Spezifikation	TECTO Standard WL80	TECTO Standard WL100	TECTO Spezial 100	TECTO Standard 120	TECTO Standard 150
Wandstärke (in mm)	80	100	100	120	150
Empfohlene Temperaturdifferenz nach VDI 2055 (ΔT in Kelvin)	38 K	45 K	45 K	56 K	70 K
Temperaturbereich	-20°C bis +60°C	-25°C bis +60°C	-25°C bis +60°C	-30°C bis +60°C	-50°C bis +60°C
U-Wert (W/m ² K) gemäß DIN EN 13165	0,25	0,20	0,20*	0,17	0,14

* gilt nicht für Bodenelemente

Ausstattungsübersicht					
Spezifikation	TECTO Standard WL80	TECTO Standard WL100	TECTO Spezial 100	TECTO Standard 120	TECTO Standard 150
TECTO-Wandüberlappung	■	■	■	-	-
TECTO-Bodenüberlappung	■	■	■	■	■
Boden-/Wandradius	-	-	■	-	-
Lichtschalter mit Kontrollleuchte	■	■	■	■	■
Thermometer	■	■	■	■	■
Druckausgleichsventil	■	■	■	■	■
Türrahmenheizung und beheiztes Druckausgleichsventil	□	■	■	■	■
Magnetdichtrahmen	■	■	■	■	■
LED-Leuchte (Türstock)	■	■	■	■	■
Boden 100 kp KE11	■	■	■	■	■
Weitere Bodenvarianten gem. Produktübersicht	□	□	□	□	□
Schwelle bodengleich	■	■	■	■	■
Baustoffklassifizierung B1 (DIN 4102/Teil 1) mit allgemeinem bauaufsichtlichem Prüfzeugnis	□	□	□	□	□

■ enthalten □ optional erhältlich - nicht erhältlich

Maximale Individualität



Perfektion von Anfang an - das Viessmann Kühlzellenplanungsprogramm für Kältetechnikanwender



Viessmann Liefer- und Montageservice

Kühlzellenplanung, Montage und Service

Die Verwendung von Cyclopentan geschäumtem Polyurethan führt zu einer maßgenauen Fertigung der Elemente und sorgt für problemlosen Zellaufbau mittels Nut-/Federsystem. Bei der Wahl des Aufstellungsortes empfiehlt es sich, Bereiche mit ausreichender Be- und Entlüftung zu finden, um die Laufzeit des Kühlaggregates zu reduzieren, Stromkosten zu sparen und das Material zu schonen. Die anfallende Wärme vom Kühlaggregat wird dadurch besser abgeführt, sodass ein Aufheizen des Aufstellungsraumes vermieden wird.

Eine Aufstellung von Viessmann Kühl- und Tiefkühlzellen ist auch im Freien möglich. Dabei muss durch örtliche, bauseitige Maßnahmen (selbsttragende Überdachung und Seitenwände) sichergestellt sein, dass die Zelle keinen Witterungseinflüssen (Schneelast, Regenwasser, Winddruck usw.) ausgesetzt ist. Diese Vorkehrungen müssen vor der Montage abgeschlossen sein.

Wer Viessmann kennt, weiß: Wir verlangen mehr von uns – und unserem Kundenservice! Durch unsere Kältetechnik-Spezialisten und ein bundesweites Netz kompetenter Kältefachfirmen beraten wir Sie in direkter Kundennähe bei Auswahl und Planung Ihrer Kühlzelle. Individuelle Beratung, unbürokratische Kommunikation sowie ein zuverlässiger Technischer Kundendienst zeichnen unseren Service aus, wobei Viessmann Transport- und Montage-Teams die Zellelemente fachgerecht anliefern und aufbauen. Zudem steht Ihnen über unsere nationalen und internationalen Repräsentanzen ein fachkompetenter Ansprechpartner für alle Fragen mit Rat und Tat zur Verfügung.

Optionale Ausstattung

Das Viessmann Türenprogramm für Kühlzellen



Kühlzellen-Drehtüren 1-flügelig

Mit über 1.000 unterschiedlichen Varianten bieten wir Ihnen ein vielfältiges Türen-Programm für Kühl- und Tiefkühlräume. Unsere Türen sind mit pulverbeschichtetem Stahlblech oder optional in verschiedenen Edelstahlvarianten mit einer vollständigen PUR-Dämmung erhältlich und ohne Holzeinlagen in Türblatt und Stockrahmen hochwertig ausgeführt.



Drehtüren



Schiebetüren



Glastüren



Lukentüren

Kühlzellen-Oberflächen

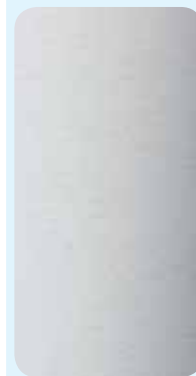
Serienmäßig antimikrobiell



RAL 9016

Die Deckschichten unserer Sandwichelemente bestehen aus feuerverzinktem Stahlblech, das mit der hochwertigen Viessmann Standard Pulverbeschichtung in weiß (ähnlich RAL 9016) versehen wird. Zusätzlich ist unsere Pulverbeschichtung serienmäßig mit der antimikrobiell wirksamen Substanz **SilverProtoc**® ausgestattet.

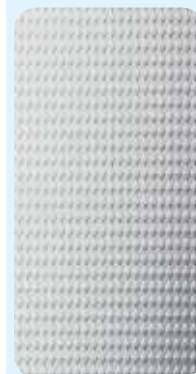
Edelstahl Oberflächen-Varianten



Korgeschliffen



Leinenstruktur



Rautenstruktur



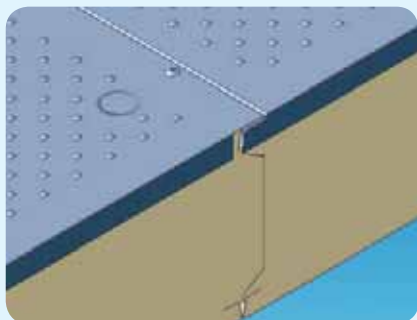
Lederstruktur

Zellenböden

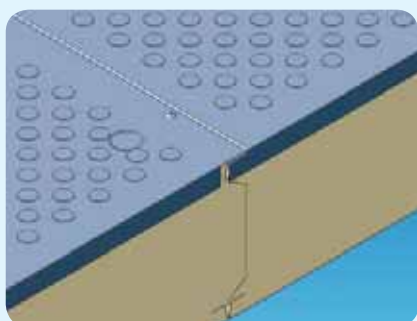
Rutschfest und hygienisch

Durch die patentierte Konzeption der Viessmann-Böden aus Edelstahl 1.4301 (optional Edelstahl 1.4571), erfüllen unsere Kühl- und Tiefkühlzellen höchste Hygiene-Anforderungen.

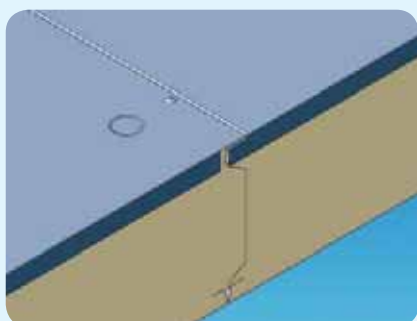
Der wärmeisolierte Viessmann KE11 Edelstahlboden bietet durch seine spezifische Kegelverpressung mit multidirektionaler Rutschhemmung (zertifiziert) und der zulässigen Radlast von 100 kp ein entscheidendes Plus an Sicherheit!



Edelstahlboden, kegelverpresst



Edelstahlboden, kreisverpresst



Edelstahlboden, unverpresst

Regalsysteme für übersichtliche Lagerung



Durchdacht bis in das kleinste Detail: Der renommierten Viessmann-Qualität werden wir nicht nur in der Entwicklung modernster Kältetechnik, sondern auch in der präzisen Konzeption funktionaler Regalsysteme gerecht.

Die besonders robusten Regalsysteme Rega Stabio, Rega Almo und Rega Ferro überzeugen durch ihre starke Belastbarkeit und Langlebigkeit, auch bei höchster Beanspruchung im hektischen Tagesgeschäft. Die glatten Oberflächen lassen sich besonders schnell und einfach reinigen.

Je nach Anforderung und Materialwunsch (Edelstahl, Aluminium oder Stahl verzinkt), sind alle drei Regaltypen auch in Form eines platzsparenden und flexiblen Schieberegalsystems erhältlich. Lagerkapazitäten erhöhen sich damit in erheblichem Maße und freie Fläche wird höchst effizient genutzt.

Nähere Informationen finden Sie hierzu in der Rubrik „Regalsysteme“ auf den Seiten 46 bis 53.



Edelstahl-Regalsystem Rega Stabio Norm 5/25



Aluminium-Regalsystem Rega Almo Norm 20/12

ZUSATZAUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR

Sinnvolle Features für reibungslose Betriebsabläufe





Perfekte Begleiter für alle An

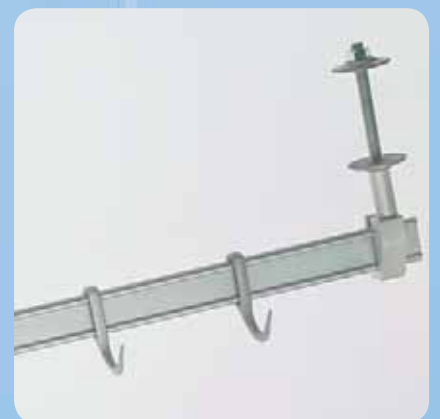


Streifenvorhang

Allgemeines Zubehör

Auffahrampen, Hängkörbe und vieles mehr sind separat erhältlich. Hier finden Sie eine Auswahl aus unserem Zubehörprogramm.

Setzen Sie sich mit unserem Außendienst in Verbindung, er berät Sie gerne umfangreich und individuell.



Fleisch- und Wurstgehänge

wendungsbereiche



Überlaufsicherung



Auffahrrampe



Kunststoffrost



Sichtfenster eckig



Rammschutz



Temperaturerfassungsgerät



Sichtfenster rund

KÜHL- UND TIEFKÜHLAGGREGATE

Volle Kälteleistung
nutzen, Strom
sparen!

 **VISSMANN**

Lüfter

Grenzwerte/Alarm

Netzwerk

Bedienfeld

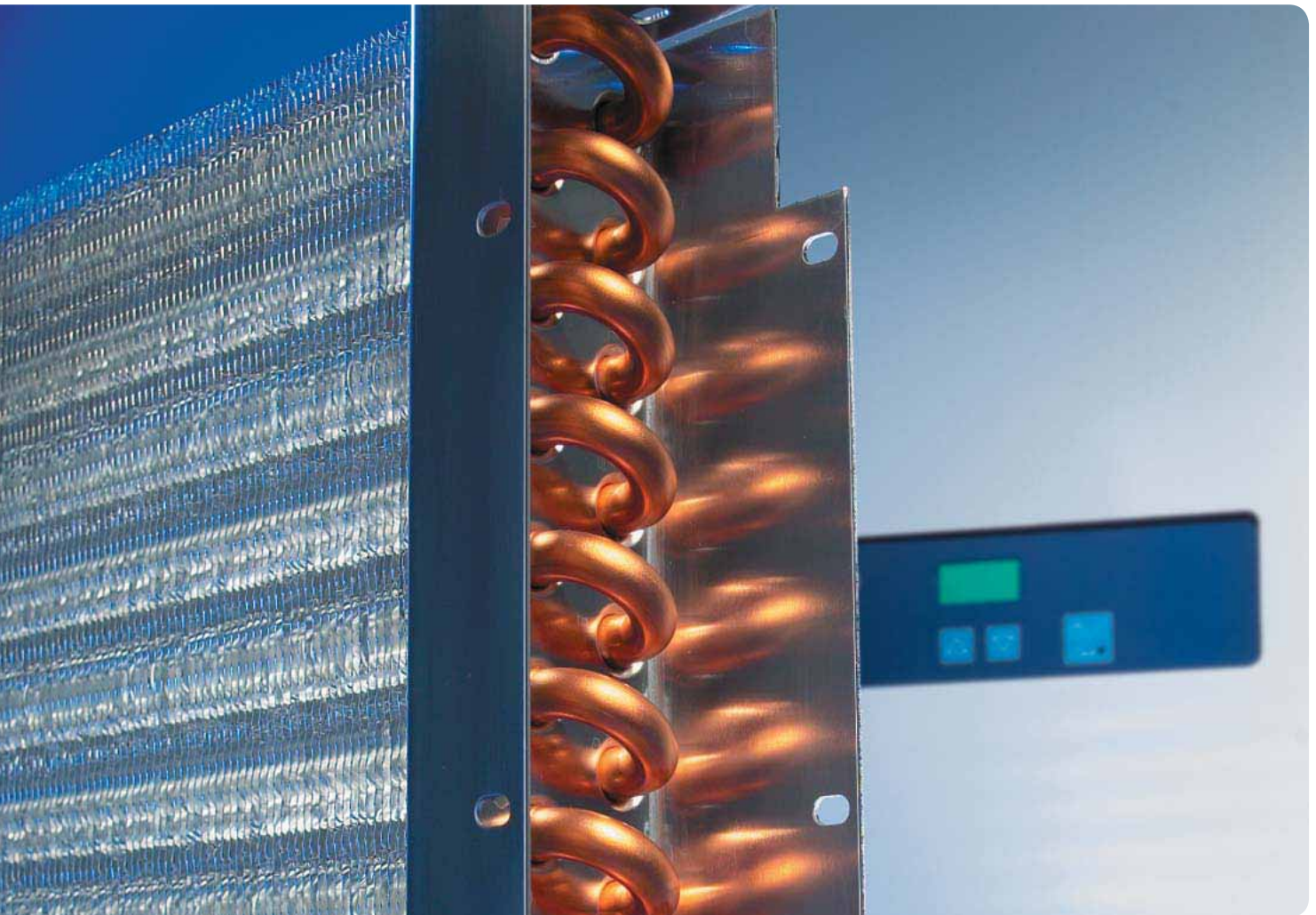
Zurück



||||| 1
-20.6°C



Huckepack-, Split- und Decken-Agg



Ob Huckepack-, Split- oder Decken-Aggregate mit elektronischer bzw. thermostatischer Regelung: Viessmann Kühlaggregate überzeugen nicht nur durch steckerfertige Inbetriebnahme, sondern auch durch überdurchschnittliche Kälteleistung aufgrund des Einsatzes hochwertiger Komponenten und eines durchdachten Kältekreislaufes.

Diese Leistungsfähigkeit bewirkt längere Lebensdauer und niedrigeren Stromverbrauch. Der Kältekreislauf der Viessmann Kühlaggregate ist komplett verlötet, um ein erhöhtes Maß an Betriebssicherheit zu garantieren. Alle Teile sind einfach zugänglich, wodurch Wartungs- und Instandhaltungskosten nachhaltig gesenkt werden. Ein ökonomisch unverzichtbarer Produktnutzen, der durch die geräuscharme Ausführung und lange Lebensdauer der Viessmann Kühlaggregate zusätzlich noch ergänzt wird.

regate für jede Raumsituation



Huckepack-Aggregat **EVO-COOL®** (Lüftereinheit)

Auf einen Blick

- Kälteleistung von 634 bis 3020 Watt
- Weite Einsatzgrenzen mit Umgebungstemperaturen von +1°C bis +43°C
- Niedriger Stromverbrauch
- Lange Lebensdauer
- Steckerfertige Lösung
- Optional mit Winterregelung
- Serienmäßig mit Tauwasser- verdunstungsschale

Viessmann Huckepack-Aggregate

Die Viessmann Huckepack-Aggregate **EVO-COOL®** sind für Normal- und Tiefkühlung (634 – 3020 W) geeignet und in 13 Leistungsklassen erhältlich. **EVO-COOL®** zeichnet sich durch einen niedrigen Geräuschpegel, geringes Gewicht sowie einfache Reinigung durch Microchannel Wärmetauscher aus. Die Abtauung erfolgt durch Heißgasbypass für mehr Energieeffizienz. Fertigung nach EN Normen, CE-konform.



Huckepack-Aggregat **EVO-COOL®**

Viessmann Split-Aggregate

Viessmann Split-Aggregate eignen sich zum Einbau in eine Kühlzelle oder einen konventionellen Kühlraum. Warm- und Kaltteil können bis zu 15 m voneinander entfernt montiert werden. Mit elektronischer Regelung. Kälteleistung für Kühl- und Tiefkühlzellen von 900 bis 2765 W. Elektroabtauung oder wahlweise Umluftabtauung bei Kühlraumtemperaturen größer +3°C. Kältemittel R 134 a (R 404 A bei Tiefkühlaggregaten). Fertigung nach EN-Normen, CE-konform.



Split-Aggregat

Viessmann Decken-Aggregate

Einfache Montage auf dem Dach der Kühlzelle, da die Unterkante des Gerätes plan ist und ein Verschieben auf dem Dach erleichtert. Kein über die Zellengrundfläche hinausgehender Platzbedarf. Mit elektronischer Regelung. In einem Kühlraum können mehrere Aggregate im Busbetrieb vernetzt werden. Kälteleistung für Kühl- und Tiefkühlzellen von 800 bis 2600 W. Mit Tauwasser verdunstung. Kältemittel R 404 A. Fertigung nach EN-Normen, CE-konform.



Decken-Aggregat

EVO-COOL® – intelligente Kältetechnik



Innenraum EVO-COOL®

Als europäischer Markt- und Technologieführer im Bereich temperaturkontrollierter Räume und leistungsstarker Kältetechnik stellt Viessmann mit der neuen Aggregateserie **EVO-COOL®** die Kältetechnik von morgen vor und vereint Leistungsfähigkeit, ökologische Energieeffizienz und intelligente Features mit außergewöhnlichem Design.

Die Huckepackaggregate von Viessmann sind seit langem bewährt und beliebt. Die Herausforderung lag deshalb darin, Anwendern ein neues Gerät zu bieten, welches Bewährtes mit den neuesten Gegebenheiten vorausschauender Technik verbindet. Viessmann hat sich intensiv mit dieser Zielsetzung befasst und bietet mit der Aggregateserie **EVO-COOL®** eine Vielzahl an Pluspunkten wie Energieeffizienz, Umweltfreundlichkeit, innovative Steuerung, Service- und Wartungsfreundlichkeit sowie niedrige Geräuschemission.

Ein cleveres Gesamtpaket für leistungsstarke Kältetechnik – vom Profi für den Profi!

für die perfekte Kühlung von morgen!

Die Aggregateserie Viessmann **EVO-COOL**® überzeugt nicht nur durch ihre futuristische Optik, die ihresgleichen sucht. Sie vereint auch eine Vielzahl an intelligenten Produktmerkmalen, die als Gesamtpaket ein wahres Allround-Talent ergeben.

Ein Ziel im Rahmen der Entwicklungsarbeit war die Verringerung der Temperaturspreizung, da dies eine erhebliche Energieeffizienzsteigerung bedeutet. Die Verflüssigungstemperatur wurde abgesenkt, während die Verdampfungstemperatur angehoben werden konnte. Die in der Neuentwicklung der **EVO-COOL**® Kühlaggregate auf Verflüssigerseite anstelle der bisherigen Lamellenwärmeübertrager eingesetzten Microchannel-Wärmeübertrager sitzen jetzt seitlich am Gerät und ermöglichen somit eine bis zu 50 % größere Anströmfläche. Weiterhin wurden Lüfter durch größere und gleichzeitig sparsamere ersetzt und sind nunmehr in EC-Technologie als Standard definiert. Zusätzlich konnte der Durchmesser um 50 mm vergrößert werden und neueste Flügelgeometrien kamen zum Einsatz. Das sorgt für einen höheren Volumenstrom bei geringerer Drehzahl und ergibt letztendlich die angestrebte Reduzierung des Geräuschpegels.

Die angewandte Microchannel-Technologie bietet eine Vielzahl an Vorteilen: Komplett aus Aluminium und damit hohe Korrosionsbeständigkeit, deutliche Gewichtseinsparung, vereinfachte Reinigung durch geringe Bautiefe, stabile Geometrie und geringe Verletzungsgefahr aufgrund fehlender Schnittkanten an den Lamellen. Anwendertests ergaben, dass die Wärmeübertrager sogar wesentlich druckbeständiger sind als herkömmliche Lamellenwärmeübertrager. Somit steht auch einer Reinigung der Wärmeübertrager mit einem Wasserstrahl nichts entgegen. Für kritische Anwendungen ist ein wechselbarer Vliesfilter erhältlich, der den Verflüssiger vor Verschmutzung schützt.

Die effizientere und energiesparendere Abtauung durch Heißgas löst die elektrische Abtauung ab und unterstreicht zusätzlich



Steuerung mit Klartextdisplay und komfortablen Features wie Selbstdiagnose, Fernwartung uvm.

den ökologischen Anspruch.

Das gut ablesbare 6 Zoll Display, ein auslesbarer Fehlerspeicher, ein Datenlogger nach HACCP sowie die intuitive Bedienung mit Dreh-Drücktaster nach dem Vorbild modernster Handytechnologie sind hilfreiche Details, die für einfachstes Handling sorgen.



Service- und Wartungsfreundlichkeit werden durch bauliche Vorkehrungen gewährleistet

Auf einen Blick

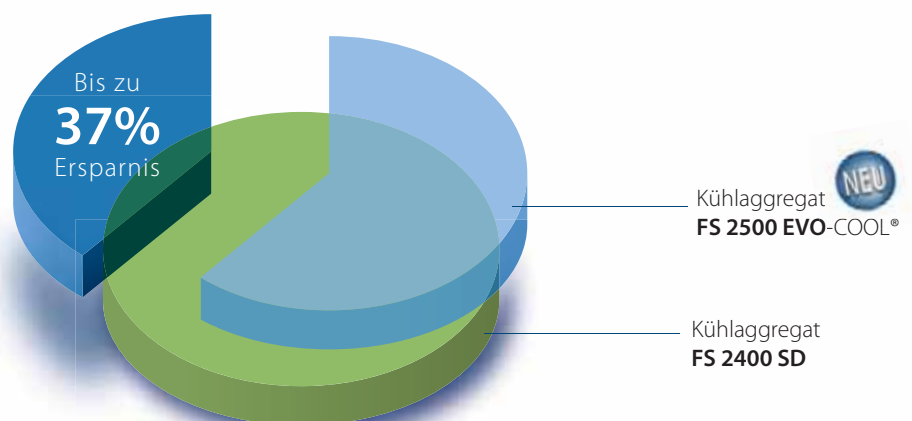
- Leistungsstarke, energieeffiziente Kälteaggregate in Huckepack-Bauform für Normal- und Tiefkühlung (13 Leistungsklassen)
- Niedrigeres Gewicht und einfache Reinigung durch Microchannel Wärmeübertrager
- Besonders service- und Wartungsfreundlich mittels baulicher Vorkehrungen und einer innovativen Regelung
- Niedriger Geräuschpegel und effizienter Betrieb durch EC-Technologie
- Steuerung mit Klartextdisplay und Features wie Selbstdiagnose, Fernwartung, Busbetrieb und USB Datenaustausch
- Ansprechendes und funktionales Design

EVO-COOL® – Energieeffizienz die sich



Vergleich der Leistungsaufnahme

Mit der Aggregateserie **EVO-COOL®** ist es unseren Entwicklern gelungen, die optimale Symbiose aus leistungsstarker Kühlung und ökologischer Energieeffizienz auf den Punkt zu bringen. Neben einer Vielzahl monetäre Vorteile, wie schnelle Amortisierungszyklen durch hohe Einsparungspotentiale im Bereich Energieverbrauch, setzen Sie mit dem Einsatz von **EVO-COOL®** Aggregaten auch auf Nachhaltigkeit und die Schonung von Ressourcen – zum Schutz unserer Umwelt.

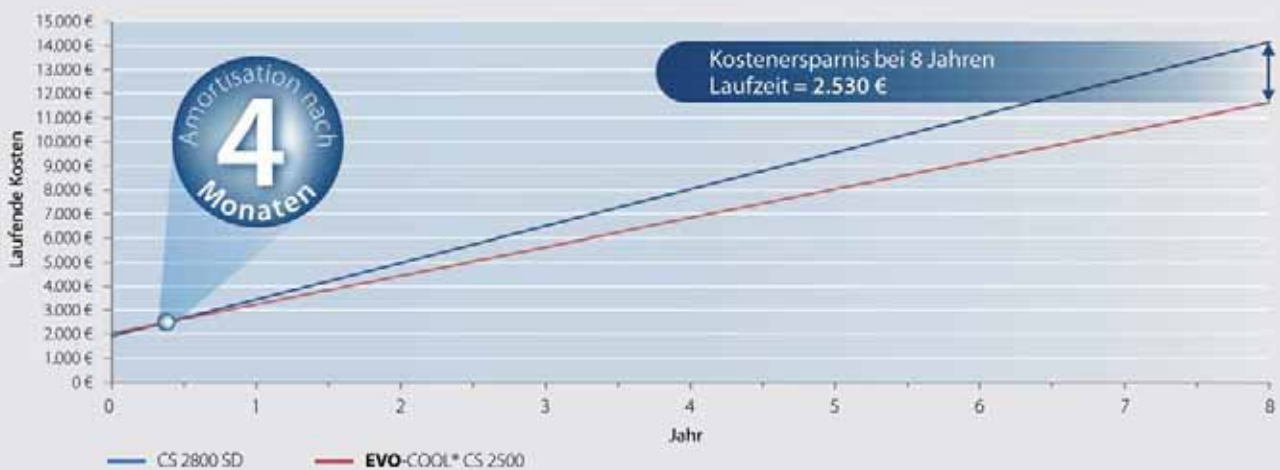


auszahlt!

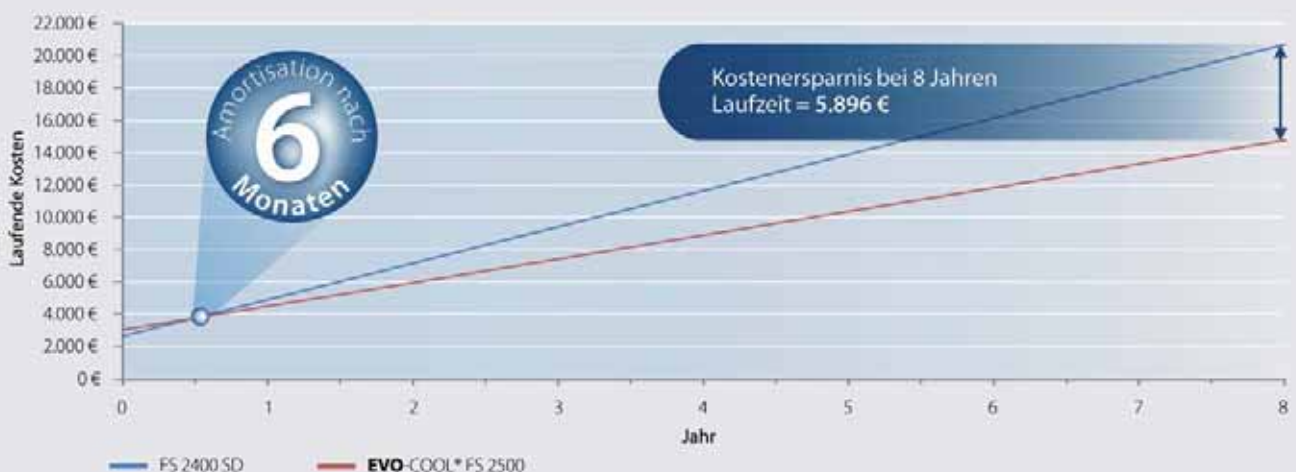
Führende Kältetechnik mit Fokus auf Effizienz und Nachhaltigkeit



Amortisierungszeitraum/Lebenszykluskosten Kühlaggregate



Amortisierungszeitraum/Lebenszykluskosten Tiefkühlaggregate



Berechnungsgrundlagen/Annahmen: Kühlraumtemperatur = Kühlaggregat 5°C / Tiefkühlaggregat -18°C • Umgebungstemperatur = 32°C • Installation = 150 €
1 x p.a. Wartung/Service = 150 € • Laufzeit = 8 Jahre • kWh = 0,15 € • 6 Abtaungen pro Tag a 25 min (alt) und 5 min (neu)

Ausstattungs- und Funktionsmerkmale, die überzeugen:



Decken-Aggregat offen



Verdampfeinheit **EVO-COOL®**

- Hochwertige deutsche Qualitätsfertigung mit zuverlässiger Ersatzteilversorgung
- Hohe Betriebssicherheit durch Komplett-Verlötung des Kältekreislaufes
- Angenehm leiser und schallschutzgeprüfter Betrieb
- Vollautomatische, bedarfsabhängige Heisgasabtauung oder wahlweise Umluftabtauung bei Kühlraumtemperaturen größer +3°C

- Volle Kälteleistung mit erhöhtem Wirkungsgrad durch Verwendung eines zusätzlichen Gegenstrom-Wärmetauschers und thermostatisch geregelten Expansionsventilen.
- Unkomplizierte Inbetriebnahme durch steckerfertig montiertes System
- Niedriger Stromverbrauch
- Montage- und wartungsfreundlicher, modularer Aufbau des Gehäuses

- Anschlussmöglichkeit für Türkontaktschalter
- Feuchtebeeinflussung für höhere oder niedrigere relative Luftfeuchte in der Kühlzelle
- Stabiles Gehäuse aus verzinktem Stahlblech mit strapazierfähiger Pulverbeschichtung (weiß, ähnlich RAL 9016). Edelstahl Ausführungen auf Anfrage möglich.
- Elektronische Regelung
- 230 V / 60 Hz-Varianten für Schiffs-Bordnetze und andere Ländernetze auf Anfrage verfügbar
- Funktionstest des Gerätes bei laufendem Betrieb durch Serviceluke möglich

Funktionen der elektronischen Regelung (u. a.)

- **Display-Anzeige und Darstellung beeinflussbarer Parameter:**
 - Solltemperatur
 - Abtauzyklus (h)
 - Abtaudauer (Min)
 - Sprache
 - Anzeige Verdampfertemperatur
 - Anzeige Verflüssigertemperatur
- **Drei einstellbare Abtaumodi:**
 - nach vorgegebenen Zykluszeiten
 - nach Zykluszeiten, laufzeitabhängig vom Verdichter
 - Start über Türkontaktschalter
- **Obere und untere Alarmtemperatur definierbar**
- **Mindestdrehzahl Verflüssigerlüfter in Prozent einstellbar**
- **Störungsanzeigen:**
 - Fühlerkurzschluss Raumfühler
 - Fühlerbruch Raumfühler
 - Pressostatstörung
 - Kühlraumtemperatur zu hoch
 - Kühlraumtemperatur zu niedrig
 - Kühlraumtür offen
 - Verdampfersensor defekt
 - Verflüssigersensor defekt
 - Notlaufschalter EIN
 - Störung EEPROM



Huckepack-Aggregat **EVO-COOL®** offen

Leistungsübersicht Kühlaggregate

Leistungsübersicht Kühlaggregate	Huckepack-Aggregate EVO-COOL®		Split-Aggregate		Decken-Aggregate	
Kühlanwendung Kühlraumtemperatur Regelbereich (°C) Umgebungstemperatur zulässig (°C) Kältemittel Regelung	Normalkühlung -5 bis +20 +1 bis +43 R134a Elektronisch	Tiefkühlung -5 bis -25 +1 bis +32 R 404 A Elektronisch	Normalkühlung -5 bis +20 +1 bis +43 R134a Elektronisch	Tiefkühlung -5 bis -25 +1 bis +32 R 404 A Elektronisch	Normalkühlung -5 bis +20 +2 bis +40 R 404 A Elektronisch	Tiefkühlung -5 bis -25 +2 bis +40 R 404 A Elektronisch
Kühlmedium	Luft	Luft	Luft	Luft	Luft	Luft
Typen	CS 0500 CS 0900 CS 1300 CS 1500 CS 2000 CS 2500 CS 3000	FS 0900 FS 1200 FS 1400 FS 2000 FS 2500 FS 3000	CS 0900 Split CS 1300 Split CS 2000 Split CS 2800 Split ¹⁾	FS 0900 Split FS 1200 Split FS 1400 Split FS 1800 Split ¹⁾ FS 2400 Split ¹⁾	CT 0900 CT 1200 CT 1500 CT 2000 CT 3000 ¹⁾	FT 1000 FT 1200 FT 1500
Kälteleistung (W) bei Kühlraumtemperatur +5°C (CS) oder -18°C (FS) und Umgebungstemperatur +32°C	634 1050 1350 1505 2035 2440 3010	940 1250 1410 1990 2490 3020	925 1300 2050 2765	900 1210 1330 1820 2450	950 1150 1450 1800 2600	800 1100 1400
Spannung (V)/Phasen/Frequenz (Hz)	230/1/50 230/1/50 230/1/50 230/1/50 230/1/50 400/3/50 400/3/50	230/1/50 230/1/50 230/1/50 400/3/50 400/3/50 400/3/50	230/1/50 230/1/50 230/1/50 230/1/50	230/1/50 230/1/50 230/1/50 400/3/50 400/3/50	230/1/50 230/1/50 230/1/50 230/1/50 230/1/50	230/1/50 230/1/50 230/1/50
Nennaufnahme (W)/Absicherung (A)	334/16 567/16 660/16 720/16 1050/16 1170/16 1300/16	820/16 1145/16 1279/16 1660/16 2043/16 2496/16	530/10 720/10 1100/10 1580/10	750/10 930/10 1440/10 1690/16 2270/16	650/16 840/16 930/16 1400/16 2000/16	1030/16 1300/16 1990/16
Gewicht (kg)	45,0 54,0 58,0 61,0 105,0 107,0 109,0	68,0 73,0 75,0 105,0 109,0 111,0	52,7 60,0 89,7 101,0	52,7 60,0 93,0 89,7 101,0	62,5 67,0 67,5 97,5 110,0	96,0 97,0 114,5
Abmessungen (mm) Höhe x Breite x Tiefe bei Split-Aggregaten: nur Verflüssigereinheit (Warmteil)	790x440x1013 790x440x1013 790x440x1013 790x440x1013 996x640x1239 996x640x1239 996x640x1239	790x440x1013 790x440x1013 790x440x1013 996x640x1239 996x640x1239 996x640x1239	700x427x320 700x427x320 850x600x420 850x600x420	700x427x320 700x427x320 850x600x420 850x600x420 850x600x420	370x650x890 370x650x890 370x650x890 470x827x980 470x827x980	470x827x980 470x827x980 470x827x980

¹⁾ Verdichter mit Ölsumpfheizung

VISSMANN REGALSYSTEME

Die vielseitigen Platzwunder



Perfekter Zugriff auf Ihr wert



Edelstahl-Regalsystem Rega Stabio Norm 5 und Norm 25

So platzsparend kann Lagerhaltung sein!

Die Regalsysteme von Viessmann sind die perfekte Wahl für alle, die flexibel und wirtschaftlich lagern möchten. Unterteilt in drei Modellvarianten (Rega Stabio, Rega Almo, Rega Ferro) sind unsere Regale jeweils in den Materialausführungen Edelstahl, Aluminium, Stahl/Kunststoff erhältlich.

Der Clou: Sie können alle Regaltypen auch als platzsparendes Schieberegalsystem nutzen!

volles Kühlgut



Aluminium-Regalsystem Rega Almo Norm 20 und Norm 12



Stahl/Kunststoff Regalsystem für Trockenlager Rega Ferro Norm 28



Schieberegalsystem

Auf einen Blick

Rega Stabio

- Edelstahl Regalsystem Norm 5 (Werkstoff 1.4301)
- Edelstahl Regalsystem Norm 25 (Werkstoff 1.4509)
- Edelstahl für höchste Hygieneansprüche
- Rostfrei, robust und leicht zu reinigen
- Einfache Montage
- Feldlast bis zu 1200 kg
Fachlast bis zu 150 kg
- 2 Jahre Gewährleistung (Gemäß unseren AGB)

Rega Almo

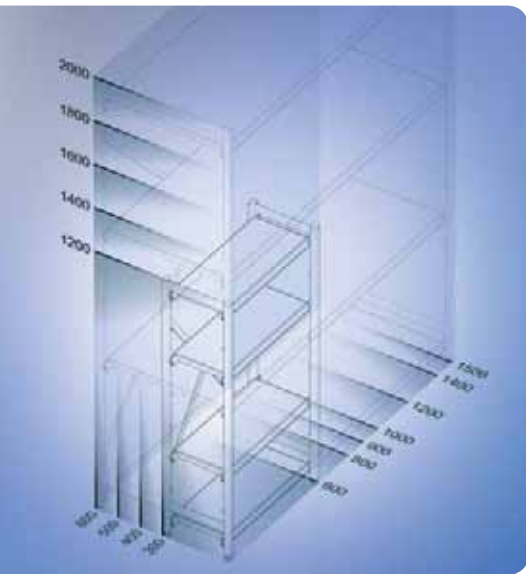
- Aluminium/Kunststoff Regalsystem Norm 12
- Aluminium Regalsystem Norm 20
- Leicht und stabil
- Einfache Reinigung der Kunststoff- und Aluminiumauflagen
- Feldlast bis zu 1200 kg
Fachlast bis zu 200 kg
- 2 Jahre Gewährleistung (Gemäß unseren AGB)

Rega Ferro

- Stahl/Kunststoff Regalsystem Norm 28 für Trockenlager
- Viele Einsatzmöglichkeiten durch große Anzahl der Auflagenvarianten
- Feldlast bis zu 600 kg
Fachlast bis zu 150 kg
- 2 Jahre Gewährleistung (Gemäß unseren AGB)

Rega Stabio Norm 5 und Norm 25

Edelstahl



- Edelstahl Regalsystem (Werkstoff 1.4301)
- Regalhöhe bis 2000 mm
- Maximale Feldlast bis 1200 kg

Größen und Tragkraft – Rega Stabio Norm 5

Regalleiter – Feldlast beträgt maximal 600 kg								
Höhe (mm)	1200	1400	1600	1800	2000			
Tiefe (mm)	300	400	500	600				
Regalleiter – Feldlast beträgt maximal 1200 kg								
Höhe (mm)	1800				2000			
Tiefe (mm)	400	500	600					
Regalauflagen – Feldlast beträgt maximal 600 bzw. 1200 kg								
Breite ohne Leiter (mm)	600	800	900	1000	1200	1300	1400	1500
Fachlast Blechrostauflagen (kg)*	150	150	150	150	100	100	100	100
Fachlast Bodenauflage (kg)*	150	150	150	150	150	125	125	125
Fachlast Drahtrostauflagen (kg)*	150	150	150	150	150	100	100	100

* Bei gleichmäßiger Lastenverteilung.
Bei Eckanordnung mit Verbindungsclammern verringert sich die Fachlast der belasteten Auflagen auf 1/3.

Größen und Tragkraft – Rega Stabio Norm 25

Regalleiter – Feldlast beträgt maximal 600 kg					
Höhe (mm)	1800			2000	
Tiefe (mm)	500			600	
Regalauflagen – Feldlast beträgt maximal 600 kg					
Breite ohne Leiter (mm)	800	900	1000	1200	1400
Fachlast Blechrostauflagen (kg)*	150	150	150	100	100
Fachlast Bodenauflage (kg)*	150	150	150	125	125

* Bei gleichmäßiger Lastenverteilung.
Bei Eckanordnung mit Verbindungsclammern verringert sich die Fachlast der belasteten Auflagen auf 1/3.

Geprüfte Qualität



Bodenauflage



Blechrostauflage

Rega Almo Norm 20 und Norm 12

Größen und Tragkraft – Rega Almo Norm 20

Regalleiter – Feldlast beträgt maximal 600 kg								
Höhe (mm)	1200	1400	1600	1800	2000			
Tiefe (mm)	300	400	500	600				
Regalleiter – Feldlast beträgt maximal 1200 kg								
Höhe (mm)	1800			2000				
Tiefe (mm)	400		500		600			
Regalauflagen – Feldlast beträgt maximal 600 bzw. 1200 kg								
Breite ohne Leiter (mm)	600	800	900	1000	1200	1300	1400	1500
Fachlast Bodenaufgabe (kg)*	150	150	150	150	100	100	100	100
Fachlast Rostaufgaben (kg)*	200	200	200	200	160	100	100	100
Fachlast Flaschenaufgabe (kg)*		100 ¹⁾		100 ¹⁾				
Fachlast Kistenaufgabe (kg)*				100 ¹⁾				

* Bei gleichmäßiger Lastenverteilung.

Bei Eckanordnung mit Verbindungsklammern verringert sich die Fachlast der belasteten Auflagen auf 1/3.

¹⁾ Nur für Regaltiefe 500

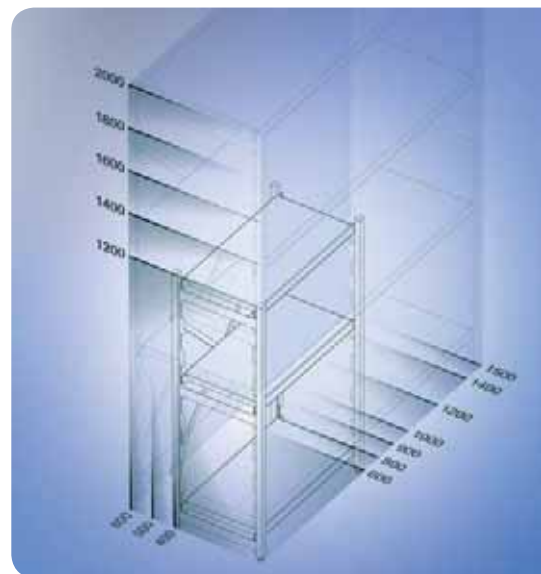
Größen und Tragkraft – Rega Almo Norm 12

Regalleiter – Feldlast beträgt maximal 600 kg							
Höhe (mm)	1600		1800			2000	
Tiefe (mm)	400		500			600	
Regalauflagen – Feldlast beträgt maximal 600 kg							
Breite ohne Leiter (mm)	600	800	900	1000	1200	1400	1500
Fachlast Rostaufgabe (kg)*	150	150	150	150	150	100	100
Fachlast Bodenaufgabe (kg)*	150	150	150	150	150	100	100

* Bei gleichmäßiger Lastenverteilung.

Bei Eckanordnung mit Verbindungsklammern verringert sich die Fachlast der belasteten Auflagen auf 1/3.

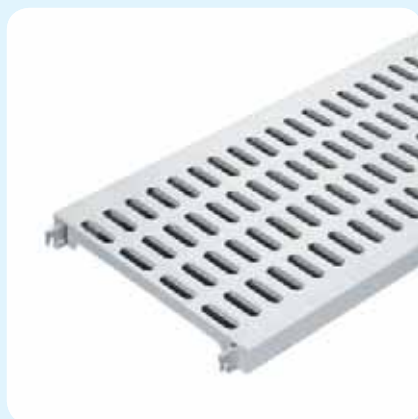
Aluminium



- Aluminium/Kunststoff Regalsystem
- Regalhöhe bis 2000 mm
- Maximale Feldlast bis 1200 kg



Bodenaufgabe



Rostaufgabe

Geprüfte Qualität

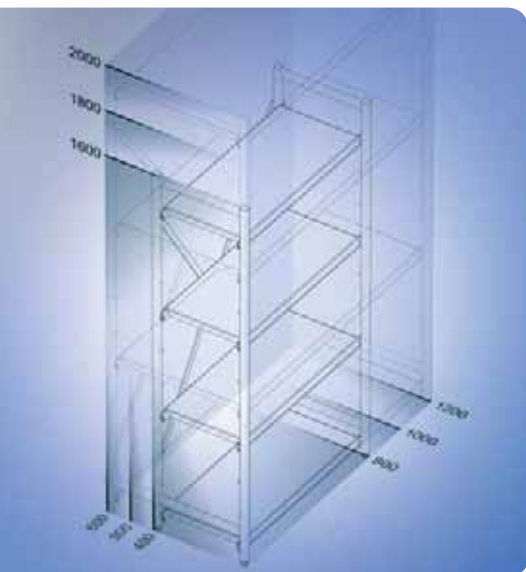


Nur Rega Almo Norm 20



Rega Ferro Norm 28

Stahl/Kunststoff



- Stahl/Kunststoff Regalsystem für Trockenlager
- Regalhöhe 2000 mm
- Maximale Feldlast 600 kg

Größen und Tragkraft – Rega Ferro Norm 28

Regalleiter – Feldlast beträgt maximal 600 kg			
Höhe (mm)	1600	1800	2000
Tiefe (mm)	400	500	600
Regalauflagen – Feldlast beträgt maximal 600 kg			
Breite ohne Leiter (mm)	800	1000	1200
Fachlast Kunststoff-Bodenauflagen (kg)*	150	150	150
Fachlast Kunststoff-Rostauflage (kg)*	150	150	150
Fachlast Stahl-Bodenauflage (kg)*	150	150	150
Fachlast Flaschenauflage (kg)*	100 ¹⁾	100 ¹⁾	
Fachlast Kistenauflage (kg)*		100 ¹⁾	

* Bei gleichmäßiger Lastenverteilung.

Bei Eckanordnung mit Verbindungsklammern verringert sich die Fachlast der belasteten Auflagen auf 1/3.

¹⁾ Nur für Regaltiefe 500

Geprüfte Qualität



Stahl-Bodenauflage



Kistenauflage

Platzsparende Schieberegallösungen

Passend für alle Viessmann Regalsysteme

Die neuen Schieberegalsysteme von Viessmann eignen sich hervorragend zur optimalen und wirtschaftlichen Nutzung innerhalb Ihrer Kühlräume, denn die normalerweise bei fest installierten Regalen entstehenden Zwischengänge entfallen beim Schieberegale. Bedienflächen werden damit zu Lagerflächen. Das bedeutet für Sie: Ihre Lagerkapazitäten erweitern sich in erheblichem Maße, weite Wege entfallen, Bestückungs- und Entnahmezeiten werden deutlich reduziert und Ihr Personal wird entlastet. Die Viessmann Schieberegalsysteme wurden speziell dafür entwickelt, Arbeitsprozesse rationeller und effizienter zu gestalten.

Das neuartige Schieberegalsystem kann wahlweise mit Viessmann Regaltypen Rega Stabio, Rega Ferro oder Rega Almo bestückt werden, die je nach Materialwunsch (Edelstahl, Aluminium oder Stahl verzinkt) auf eine Bodenschiene montiert werden. Darüber hinaus überzeugen die Regalsysteme durch ihre ausgezeichnete Verarbeitung und Langlebigkeit, selbst bei höchster Beanspruchung und Belastung im hektischen Tagesgeschäft.

Viessmann Schieberegalsysteme sind für Kühl- und Gefrierräume bis -30°C geeignet und sorgen durch die effiziente Nutzung des Kühlraumes für höchste Wirtschaftlichkeit.



Zubehör Regalsysteme und Transporthilfen

- Schlingerleisten
- Längsverbinder
- Rücken an Rücken Diagonalkreuz
- Servierwagen
- Regalwagen
- Korb- Plattformwagen
- Behälterrolli
- Besteck- Tellerwagen
- Tablettabräumwagen Alu/Edelstahl
- Stapelgeräte
- Speiseausgabe-/transportwagen
- Bankettwagen

Setzen Sie sich mit unserem Außendienst in Verbindung, er berät Sie gerne umfangreich und individuell.



VISSMANN **FLEX**-COOL

Profikühlung auf engstem Raum



So platzsparend kann ausge



Viessmann **FLEX-COOL** – zeitgemäßes Design, gepaart mit Robustheit und Flexibilität

	Kühlschränke				Kühlschränke mit Glastürfront(en)		Tiefkühlschränke			
Modell	NK-E 70	NK-E 140	NK 70	NK 140	NK-G 70	NK-G 140	TK-E 70	TK-E 140	TK 70	TK 140
Ausführung	1 Tür	2 Türen	1 Tür	2 Türen	1 Glastür	2 Glastüren	1 Tür	2 Türen	1 Tür	2 Türen
Steuerung	Elektronische Regelung	Elektronische Regelung	Elektronische Regelung (HACCP)	Elektronische Regelung (HACCP)	Elektronische Regelung (HACCP)	Elektronische Regelung (HACCP)	Elektronische Regelung	Elektronische Regelung	Elektronische Regelung (HACCP)	Elektronische Regelung (HACCP)
Abmessungen (B x T x H) mm	700 x 830 x 2080	1400 x 830 x 2080	700 x 840 x 2080	1400 x 840 x 2080	700 x 840 x 2080	1400 x 840 x 2080	700 x 830 x 2080	1400 x 830 x 2080	700 x 840 x 2080	1400 x 840 x 2080
Temperaturbereich	0°C/+10°C	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C	+2°C/+10°C	+2°C/+10°C	-22°C/-18°C	-22°C/-18°C	-25°C/-15°C	-25°C/-15°C
Kapazität/Volumen	617 L	1330 L	617 L	1330 L	617 L	1330 L	617 L	1330 L	617 L	1330 L
Ausstattung	4 x GN 2/1	8 x GN 2/1	4 x GN 2/1	8 x GN 2/1	4 x GN 2/1	8 x GN 2/1	4 x GN 2/1	8 x GN 2/1	4 x GN 2/1	8 x GN 2/1
Wandstärke (mm)	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75
Kälteleistung (W)	245	353	245	353	262	377	452	642	452	642
Netzanschluss (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50

* Optional erhältlich - nicht im Lieferumfang enthalten

zeichneter Kühlung sein!



Flexibel einteilbares Auflagenraster und hygienische Eckenradien

Auf einen Blick

- Kompakte Außenmaße
- Optimale Isolierung durch bis zu 80 mm Wanddicke
- Hochwertiges Verarbeitungsmaterial aus geschliffenem Edelstahl
- Perfekte Türdichtung durch 4-seitigen Magnetdichtrahmen
- Flexible Innenausstattung durch höhenverstellbare Roste
- Vereinfachte Reinigung
- Unempfindliche Ausführung (vollverkleidet, Eckradien, Türgriff außen)
- Durch trapezförmige Griffaussparung kein Berühren der Türdichtung beim Öffnen der Tür
- Elegante Schließenheit oben in der Griffnut

Tiefkühlschränke Glastürfront(en)		Sahne-Klima-Kühlschrank		Roll-InKühl- und Tiefkühl- schränke		Schnellkühler/Schockfroster			Fisch-Kühlschrank	
TK-G 70	TK-G 140	SK 600	SK 800	Roll-In NK	Roll-In TK	SF 51	SF 81	SF 121	FK 70	FK 140
1 Glastür	2 Glastüren	1 Tür	1 Tür	Kühlung	Tiefkühlung	mit Aggregat	mit Aggregat	mit Aggregat	1 Tür	2 Türen
Elektronische Regelung (HACCP)	Elektronische Regelung (HACCP)	Elektronische Regelung	Elektronische Regelung	Elektronische Regelung	Elektronische Regelung	Elektronische Regelung	Elektronische Regelung	Elektronische Regelung	Elektronische Regelung (HACCP)	Elektronische Regelung (HACCP)
700 x 840 x 2080	1400 x 840 x 2080	740 x 730 x 2070	740 x 1010 x 2070	900 x 1062 x 2240	900 x 1062 x 2300	790 x 700 x 850	790 x 800 x 1320	790 x 800 x 1800	700 x 840 x 2080	1400 x 840 x 2080
-20°C/-15°C	-20°C/-15°C	-3°C/+10°C	-3°C/+10°C	+2°C/+8°C	-20°C/-15°C	Schnellkühlzyk. +90°C/+3°C 18 kg	Schnellkühlzyk. +90°C/+3°C 25 kg	Schnellkühlzyk. +90°C/+3°C 36 kg	-6°C/+4°C	-6°C/+4°C
						Schockfrosterzyk. +90°C/-18°C 12 kg	Schockfrosterzyk. +90°C/-18°C 16 kg	Schockfrosterzyk. +90°C/-18°C 24 kg		
617 L	1330 L	560 L	820 L	1300 L	1300 L	≤ 18 kg	≤ 25 kg	≤ 55 kg	617 L	1330 L
4 x GN 2/1	8 x GN 2/1	20 Auflageschienen für EN-Bleche*		1 x GN 2/1*	1 x GN 2/1*	GN 1/1*	GN 1/1**	GN 1/1*	Je Tür 12 x GN 2/1 Kunststoffschalen	
75	75	60	60	80	80	60	60	60	75	75
403	601	307	506	506	572	810	1300	2850	298	484
230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	400/50	230/50	230/50

KONFISKATKÜHLER **CONF**I-COOL

Abfallentsorgung auf höchstem Niveau



 **VISSMANN**

Langlebigkeit und Zuverlässigkeit



Durchdachte Ausstattung für optimale Nutzbarkeit

Abschließbare Türen, durchgehende Griffprofile und wechselbare Magnetdichtrahmen sorgen für ideale Handhabung des Konfiskatkühlers. Zudem bieten die ohne Werkzeug leicht auszuhängenden Einwurfluken und die abschraubbaren Scharniere größten Reinigungscomfort. Führungs- und Stoßprofile im Inneren ermöglichen die exakte Behälterpositionierung unterhalb der Einwurföffnung und serienmäßig verfügbare Auffahrampen sorgen für einen einfachen Wechsel der Mülltonnen.

Perfekte Verarbeitung für höchste Hygieneansprüche

Der fugenlose und spaltfreie Übergang von Einfüllöffnung und Schacht ist ohne Überlappung ausgeführt und ermöglicht so eine hygienische Abfallkühlung und die problemlose Reinigung des Einfüllbereichs. Im

Innenraum sind keinerlei elektrische Bauteile vorhanden, um eine einfache Reinigung zu ermöglichen.

Bewährte Viessmann Technik

Im seitlich montierten Kühlaggregat ist die Elektrik leicht zugänglich untergebracht. Wartungsarbeiten können so kostengünstig und schnell durchgeführt werden. Für umweltschonende, hochwirksame Isolierung sorgt der Polyurethan Hartschaumkern mit 56 mm starker Dämmung.

Automatische Abtaugung und Verdunstung

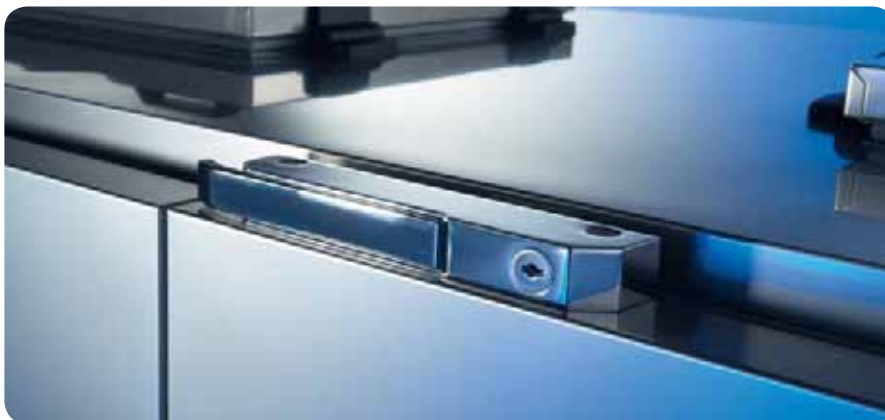
Das thermostatisch geregelte Seitenkühlgerät mit Digitalthermostat und Temperaturanzeige ist ein steckerfertiger Kältesatz, welcher über eine automatische Tauwasserverdunstung sowie über eine Abtauregelung verfügt.

it für garantierte Abfallhygiene

Modell	CONFI-COOL 1 x 120 l	CONFI-COOL 1 x 240 l	CONFI-COOL 2 x 120 l	CONFI-COOL 2 x 240 l	CONFI-COOL 3 x 120 l	CONFI-COOL 3 x 240 l
Ausführung	Komplett Edelstahl 1.4301 (außen gebürstet)	Komplett Edelstahl 1.4301 (außen gebürstet)	Komplett Edelstahl 1.4301 (außen gebürstet)	Komplett Edelstahl 1.4301 (außen gebürstet)	Komplett Edelstahl 1.4301 (außen gebürstet)	Komplett Edelstahl 1.4301 (außen gebürstet)
Abmessungen mm (B/B mit Aggregat x H x T)	620/940 x 1162 x 692	720/1040 x 1300 x 870	1190/1510 x 1162 x 692	1420/1740 x 1300 x 870	1720/2040 x 1162 x 692	2020/2340 x 1300 x 870
Wandstärke (mm)	56	56	56	56	56	56
Umgebungstemperatur	+14°C/+32°C	+14°C/+32°C	+14°C/+32°C	+14°C/+32°C	+14°C/+32°C	+14°C/+32°C
Innentemperatur	+4°C/+20°C	+4°C/+20°C	+4°C/+20°C	+4°C/+20°C	+4°C/+20°C	+4°C/+20°C
Netzanschluss (V)	230	230	230	230	230	230

Auf einen Blick

- Container zerlegbar für einfachen Transport
- Variable Größen für 1 x, 2 x oder 3 x 240l Mülltonnen
- Bodenebenheiten mit von innen höhenverstellbaren Füßen bei Selbstaufbau ausgleichbar
- 56 mm starke Isolierelemente
- Türen abschließbar
- Vollverschämter, wärmebrückenfreier Korpus
- Innenliegende Schnellspannverschlüsse
- Energiesparende Alternative zu großen Kühlräumen
- Auffahrrampe zum Wechseln der Mülltonnen
- Hohe Festigkeit und energiesparende Kühlung durch Sandwichbauweise
- Komplett Edelstahl 1.4301
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Steckerfertiger Kältesatz
- Thermostatisch geregeltes Seitenkühlgerät mit Digitalthermostat mit Abtauregelung und Temperaturanzeige
- Erhöhte Widerstandsfähigkeit des Verdampfers gegenüber Witterungseinflüssen und Müllatmosphäre durch Lackbeschichtung in Kataphorese-Verfahren
- Außeneinsatz möglich mit optionaler Winterregelung und serienmäßig 45° gebogenen Lamellen (Schutzklasse: IP 34)



Abschließbare Türen



Zerlegbare Ausführung



Einfaches Handling



ICEWHEELER ROAD – Mobile Kälte in Perfektion

Der Viessmann Kühl- und Tiefkühlanhänger **ICEWHEELER ROAD** hält Ihre Güter in der von Ihnen definierten Temperatur vor Ort zuverlässig frisch und hebt sich mit Qualität und Verarbeitung deutlich vom Markt ab. Variabel in der Konfiguration lässt sich dieser einzigartige Transportanhänger speziell auf Ihre Anforderungen auslegen. Seine Vielzahl an Zusatzausstattungen macht ihn zu einem zuverlässigen und erstklassigen Begleiter.

Ausgestattet mit einem komfortablen, wartungs- und reparaturfreundlichen Fahrwerk überzeugt der Viessmann **ICEWHEELER ROAD** auch durch seine ausgezeichnete Isolierung, die mit 80 mm Stärke überdurchschnittliche Energieeffizienz und exakte Temperaturregulierung garantiert.

Der Viessmann **ICEWHEELER ROAD** steht für Flexibilität in der Straßenlogistik, denn dank seiner Vielfältigkeit können Sie mit nur einem Transportanhänger kühlen und tiefkühlen. Ermöglicht wird dies durch unser Multifunktionsaggregat, das sich durch modernste Technik und vielseitige Extras auszeichnet.

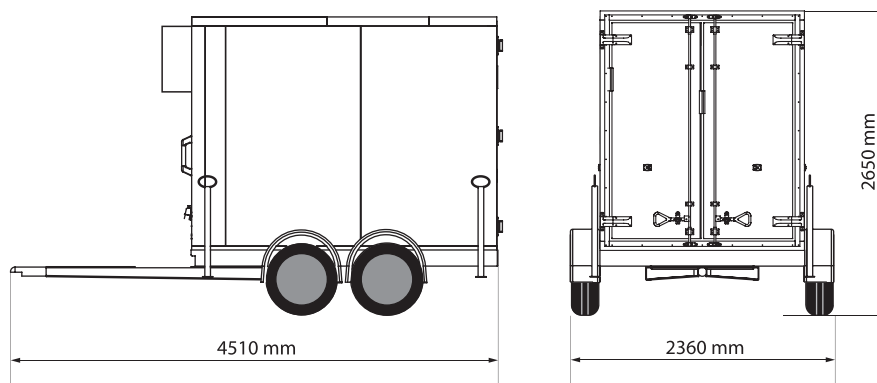
Wann immer es um die Lagerung und den Transport von temperaturkontrollierten Gütern geht, vertrauen Caterer, Lebensmittelhändler und Getränkelieferanten auf die flexible Einsatzmöglichkeiten und grenzenlose Individualität. Mit nur einem Anhänger können Sie jede Temperatur zwischen -25°C und $+19^{\circ}\text{C}$ einstellen und damit jeden Kunden bedienen. Unser **ICEWHEELER ROAD** kann auch zur Vermietung eingesetzt werden.

- **100% Made in Germany**
- **Sondermaße und -ausführungen auf Anfrage**
- **80 mm starke Wärmedämmung**
- **Temperaturbereiche von -25°C bis $+19^{\circ}\text{C}$**
- **Serienmäßig mit antimikrobiell wirksamer Pulverbeschichtung *SilverProtec*[®]**
- **Ausgezeichnete Langlebigkeit und Benutzerfreundlichkeit**

ICEWHEELER ROAD. Nie war kontrollierte Frische so flexibel!



Abschließbare Türen



Allgemeine Technische Daten

Nutzmasse	1420 kg
Zul. Gesamtmasse	2600 kg
Leermasse	ca. 1000 kg
Zul. Höchstgeschwindigkeit	(max.) 80 km/h
Wärmedämmung	80 mm
U-Wert der Wand	0,25 W/m ² K

Abmessungen gesamt

Länge	4510 mm
Breite	2360 mm
Höhe	2650 mm

Innenabmessungen

Länge	2540 mm
Breite	1640 mm
Höhe	1950 mm

Auf Anfrage bieten wir Sondermaße und -ausführungen an (z.B. 1-Achser-Modelle).

Auf einen Blick

Basismodell ICEWHEELER ROAD

- Fahrgestell verzinkt, Tandem-Achser
- 4 Schiebestützen
- Kotflügel
- Beschläge Edelstahl
- Drehstangenverschluss außenliegend
- Kühlzellenaufbau mit antimikrobieller Pulverbeschichtung Viessmann **SilverProtec**[®]

Optionen Aggregate

- Viessmann Huckepack-Aggregat für Normalkühlung
- Edelstahlboden rutschfest, kreisverpresst, KR11
- Viessmann Multifunktionsaggregat für Normal- und Tiefkühlung
- Betrieb über 230V - Netzstrom

Technische Optionen

- Transportsicherungsschienen
- Transportsicherungsstange
- Rammschutz umlaufend (inkl. Türblatt)
- Automatik-Stützrad
- Antischlingerkupplung
- Streifenvorhang (zur Vermeidung von Kälteverlusten)
- Höhenverstellbare Anhängerkupplung für den flexiblen Einsatz am PKW oder LKW (Feuerverzinkte Ausführung)
- Verstärktes Fahrwerk (3500 kg)
- Innenraumbelichtung
- Edelstahlverkleidung
- Ersatzrad
- Diebstahlsicherung
- Kurbelstützen

Design-Varianten

- Beschriftung mit Ihrem Firmenlogo



www.klimaimport.de®

Tel.: +49 (5724) 95 848-20 - Fax: +49 (5724) 95 848-29

