

PROJEKTbeschreibung

Ein Produzent von Stahlprofilen in Troisdorf musste dringend seine Kantine und Küche sanieren und war auf der Suche nach einem entsprechenden Ersatz während der Sanierungszeit von minimal 6 Monaten. Seine Wahl fiel auf eine Lösung der Kessel Rental GmbH in Zusammenarbeit mit NxtGen Designed for Disassembly.

Drei NxtGen Kitchens Einheiten, als warme Küche, Spülküche und Kühl/Tief-Kühl Kombination. Diese Anlage wurde mit den gewünschten Küchengeräten und einem frostfreien (mobilen) Fettabscheider ausgestattet. Das Ganze war sehr flexibel zu konfigurieren und kombinierbar mit dem schon bewehrten NxtGen Industrial mit Gastraum von 75m². Optisch sind beide ausgezeichnet aufeinander abgestimmt.



NXTGEN KITCHENS & INDUSTRIAL BUILDING KOMBINIERT

- Optimale Kombination beider Bausysteme
- Sehr kurze Bauzeit
- Ausstrahlung eines festen Gebäudes.
- Ein „Grünes Gebäude“ mit hoher Nachhaltigkeit.
- Komplett zirkulare Bauweise (Designed for Disassembly)
- Entsprechend den aktuellen Regeln und Vorschriften
- Hochwertige Isolierung



PROJEKT SPECIALS & TECHNIK

- Komplett Interimskantine mit Gastraum
- Die komplette Küche ist mit einem R-12 Anti-Rutsch Boden ausgestattet
- Mobilem Fettabscheider NEN 7
- Kühl- und Tiefkühlraum

ECKDATEN

- 75 m² (15 x 5 m) modulare temporäre Kantine NG Industrial mit 54 m² Küche NG Kitchens
- Bauzeit: 1,5 Wochen
- Nutzungszeitraum: 6 Monate
- „Turn Key“ geliefert
- Komplett in kompakte Form

KONTAKT

Kessel Rental GmbH

Telefon: 0049 211 240 90 09
 E-Mail: info@kesselrental.de
 Internet: www.kesselrental.de
 www.nxtgenbau.de

Königsallee 61, D-40215 Düsseldorf

