

PROJEKTbeschreibung

Bei einem automotive Lieferanten in Friedrichshafen musste dringend die Küche saniert werden. Die Kessel Rental GmbH durfte im Auftrag des Kunden die komplette Interimsküche versorgen. In enge Zusammenarbeit mit dem Planer der Küche, sowie dem Auftraggeber, wurde eine komplette, Cook & Chill Großküche inklusive Lager, Kühl, Tief-Kühl und Sozialräume zusammengestellt. Hierfür wurde unser "NG Industrial" Building System gewählt, was sich auszeichnet durch seine hohe Flexibilität bei der Raumeinteilung.



NXTGEN INDUSTRIAL BUILDING

- Nutzung entweder als temporäres oder als permanentes Gebäude
- Flexibele Raumeinteilung
- Ausstrahlung eines festen Gebäudes.
- Ein „Grünes Gebäude“ mit hoher Nachhaltigkeit.
- Komplet zirkulare Bauweise (Designed for Disassembly)
- Entsprechend den aktuellen Regeln und Vorschriften



PROJECT SPECIALS & TECHNIK

- Cook & Chill Küche 5.000 Mahlzeiten
- Anbindung am Gebäude
- Die komplette Küche ist mit einem R-12 Anti-Rutsch Boden ausgestattet
- Inklusive Personalräume
- RWA Kuppeln integriert
- Mobilen Fettabscheider NEN 7
- Rampenanlage mit Überdachung inklusive

ECKDATEN

- 600 m² (15x50m) modulare temporäre Küche, am festen Gebäude angebunden
- Bauzeit: 6 Wochen
- Nutzungszeitraum: 12 Monate
- „Turn Key“ geliefert
- Be- und Entlüftung durch eine WRG Anlage, auf Abstand steuerbar

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