



KÄLTETECHNIK



Kälte nach Maß



Sehr geehrte Kunden und Geschäftspartner,

als europäischer Marktführer im Bereich temperaturkontrollierter Räume forcieren wir unsere Innovationskraft heute mehr denn je, um unsere Position langfristig und nachhaltig zu festigen und um Ihnen als treuer und fairer Partner hochwertigste Lösungen für Kältetechnikanwendungen zu liefern.

Unsere starke Stellung am Markt verdanken wir letztendlich Ihnen und Ihrem Vertrauen in die Produkte aus dem Hause Viessmann. Das außerordentliche Wachstum ist eine Bestätigung unserer Geschäftspolitik und macht uns auch in bewegten Zeiten zu einem führenden Anbieter in der Kältetechnikbranche.

Wir sind überzeugt, dass wir mit unserem kontinuierlichen Innovationsgeist, verbunden mit höchstem technologischen Anspruch und ausgezeichnetem Know How unserer Mitarbeiter, auch in Zukunft hochwertigste Produkte für Kältetechnikanwendungen fertigen und unser Sortiment darüber hinaus mit weiteren Neuheiten ausdehnen werden.

Als Komplettanbieter in unserer Branche haben wir unsere Palette um eine Vielzahl an ergänzenden Produkten erweitert und liefern Ihnen damit das ganze Kältetechnikspektrum aus einer Hand.

Zu einem vollwertigen Partner gehört für uns jedoch noch viel mehr. Durch unsere Servicephilosophie endet unsere Arbeit nicht bei Auslieferung der Produkte. Viessmann begleitet Sie langfristig und individuell durch ein hervorragend strukturiertes Vertriebsnetz.

Ihnen, unseren Kunden und Geschäftspartnern danken wir für Ihre Treue, für die gute und angenehme Zusammenarbeit sowie für das uns entgegengebrachte Vertrauen.

Als starke Partner freuen wir uns auf die gemeinsame Zukunft mit Ihnen!

Ihr

Armin Luczkowski
Vorstand
Viessmann Kältetechnik AG



■ Das Unternehmen	06 - 09
■ Überzeugende Technik.....	10 - 21
■ Frischhaltezellen	22 - 27
■ Kühl-/Tiefkühlzellen TECTO	23 - 37
■ Frischhalte-, Kühl- und Tiefkühlzellen „Classic Edition“	38 - 41
■ Zusatzausstattung und Zubehör	42 - 47
■ Kühl- und Tiefkühlaggregate	48 - 53
■ Regalsysteme	54 - 61
■ Gewerbekühlschränke FLEX-COOL	62 - 65
■ Konfiskatkühler CONFI-COOL	66 - 69
■ Viessmann Kontaktadressen	70 - 71

Marktführer wird man nicht umsonst

Als europäischer Marktführer ist die Viessmann Kältetechnik AG heute der bedeutendste Hersteller temperaturkontrollierter Räume für Gewerbe und Industrie. Clevere Innovationen revolutionieren nicht nur den Markt der Kältetechnik, sondern bieten auch zukunftsweisende Lösungen für individuellste Anwendungsbereiche und untermauern damit den hohen technologischen Anspruch des Unternehmens.

Über 400 Mitarbeiter sorgen derzeit am Standort Hof (Oberfranken) dafür, dass Produkte für qualitativ anspruchsvollste Einsatzgebiete, wie beispielsweise Gastronomie, Hotellerie oder Lebensmittelproduktion und -verarbeitung, die Produktionsstätte in Hof verlassen. Vor allem die Hygiene spielt dabei eine essentielle Rolle. Als eines der fünf größten Unternehmen seiner Branche ging Viessmann neue Wege in punkto Hygiene und entwickelte eine in dieser Art einzigartige antimikrobielle Pulverbeschichtung

(**SilverProtec**®), die erstmals in Form einer Standardausrüstung bei sämtlichen Viessmann Frischhalte-, Kühl- und Tiefkühlzellen zum Einsatz kommt und nachhaltigen Schutz vor gefährlichen Mikroorganismen bietet.

1974





Auch heute steht Viessmann für ausgereifte Technologien und clevere Produktstrategien mit nachhaltiger Leistungsfähigkeit und maximaler Wirtschaftlichkeit. Mit dem Ergebnis, dass heute am Standort Hof täglich mit Begeisterung am technologischen Fortschritt in der Kältetechnik gearbeitet wird.

HEUTE

Bereits vor über drei Jahrzehnten konzipierte Dr. Dr. Hans Vießmann mit bahnbrechendem Innovationsgeist zukunftsweisende Lösungen in der Kältetechnik. Unzählige Patente setzten neue qualitative Maßstäbe und machten den Namen Viessmann zu einem der bedeutendsten seiner Branche.

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



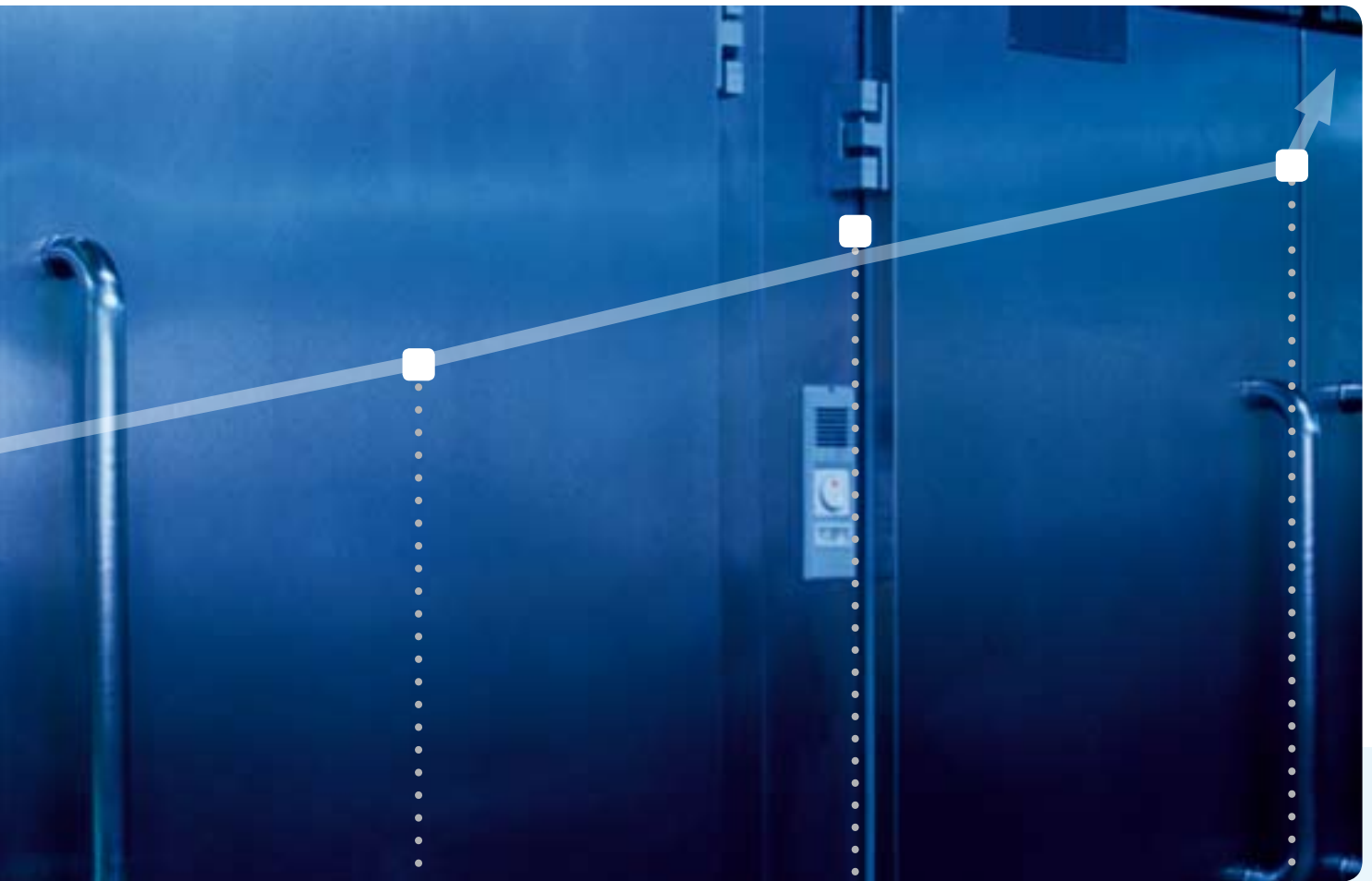
Gewerbekühlschränke für unterschiedlichste Anwendungsgebiete – Viessmann liefert mit seinem ganzheitlichen Sortiment innovative Systemlösungen für sämtliche Anwendungsbereiche der Kältetechnik und ist damit kompetenter Partner von Gastronomie, Hotellerie und vielen weiteren Branchen.

Ob Frischhalte-, Kühl- oder Tiefkühlzellen, Aggregate, Konfiskatkühler, unterschiedliche Regalsysteme zur Kühlagerung oder flexibel ausführbare

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.

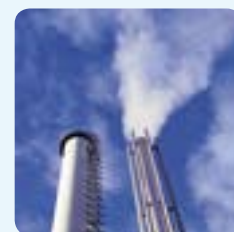
Weltweiter Service



Der renommierten Viessmann-Qualität werden wir nicht nur durch die Entwicklung modernster Kälte-technikprodukte, 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.

Der renommierten Viessmann-Qualität werden wir nicht nur durch die Entwicklung modernster Kälte-technikprodukte, sondern auch

Hohe Wirtschaftlichkeit



Produkte aus dem Hause Viessmann bestechen neben ihrer ausgezeichneten Qualität vor allem auch durch beste Ökonomie. Gerade bei Voll-

auslastung 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

Mit dem Viessmann Kältetechnik Produktsortiment stehen nahezu jedem Anwendungs- und Industriebereich, von der Lebensmittelproduktion, Gastronomie und Hotellerie über die Schifffahrtsindustrie bis hin zur Medizin- und Pharmaindustrie, innovative und qualitativ hochwertige Lösungen zur Verfügung.

Ob Kühl-, Tiefkühl- oder Frischhaltezellen in Tecto Standard, Tecto Spezial oder in individueller Sonderanfertigung – Viessmann nutzt für sein breites Produktsortiment mit allen dazugehörigen Systemkomponenten ausschließlich hochwertigste Materialien und arbeitet mit neuartigen Veredelungssystemen, wie beispielsweise der einzigartigen und antimikrobiellen Pulverbeschichtung **SilverProtec®**, die den Hygienestandard in der Kältetechnikbranche neu definiert.

Die im Jahr 2008 neu strukturierte und modernisierte Fertigung am Standort Hof sorgt darüber hinaus für eine prozessoptimierte Produktion und unterstreicht die Viessmann-Philosophie des obersten Qualitätsanspruches.

Der Name Viessmann garantiert Produkte mit ausgereifter Technologie, nachhaltiger Leistungsfähigkeit und effektiver Wirtschaftlichkeit. Die Qualität unserer Produkte festigen wir nachhaltig mit einem nach Qualitätsnorm DIN EN ISO 9001 : 2000 integrierten und zertifizierten Managementsystem.



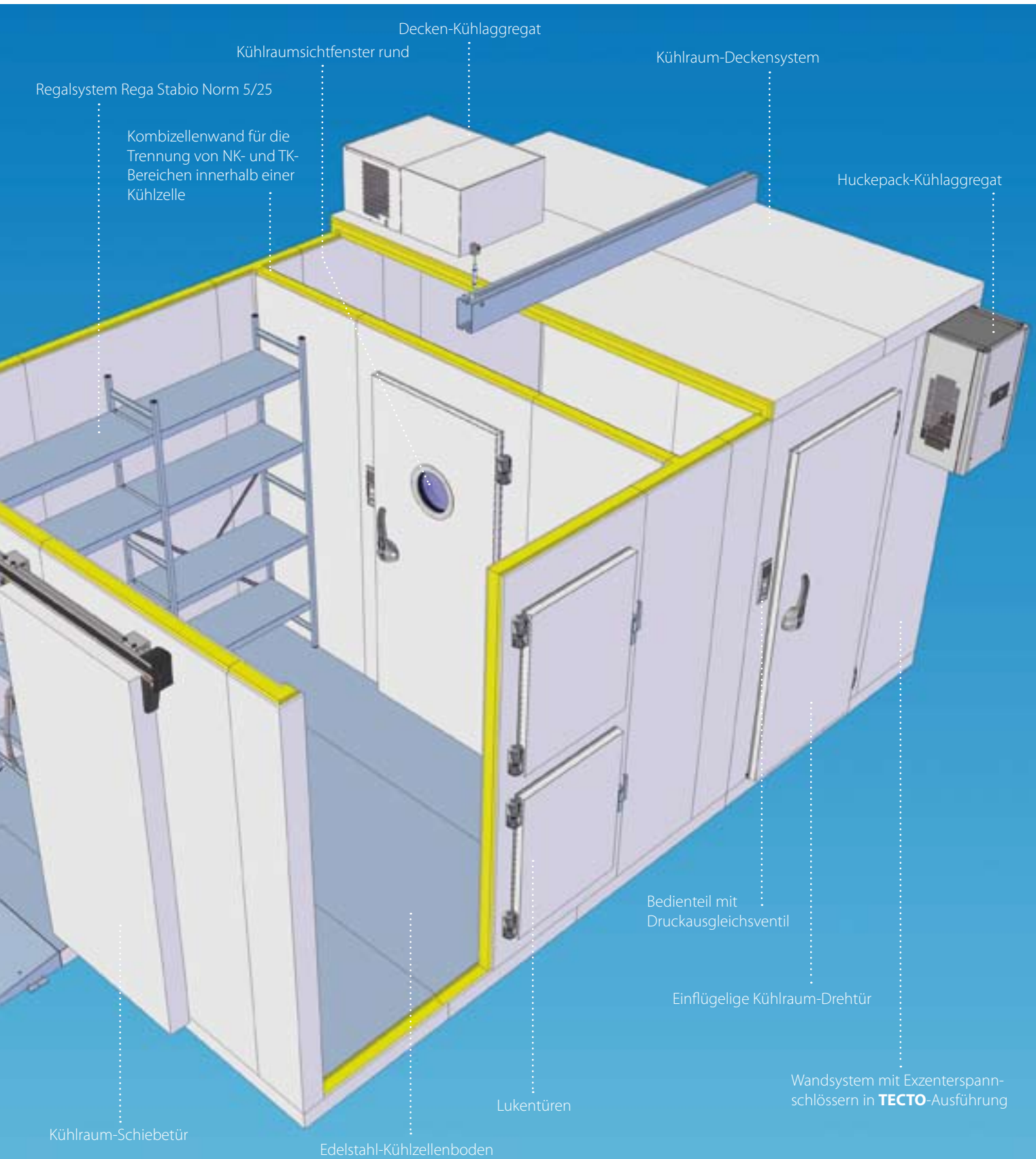
Durchdachte Funktionalität

Vorteile im Überblick

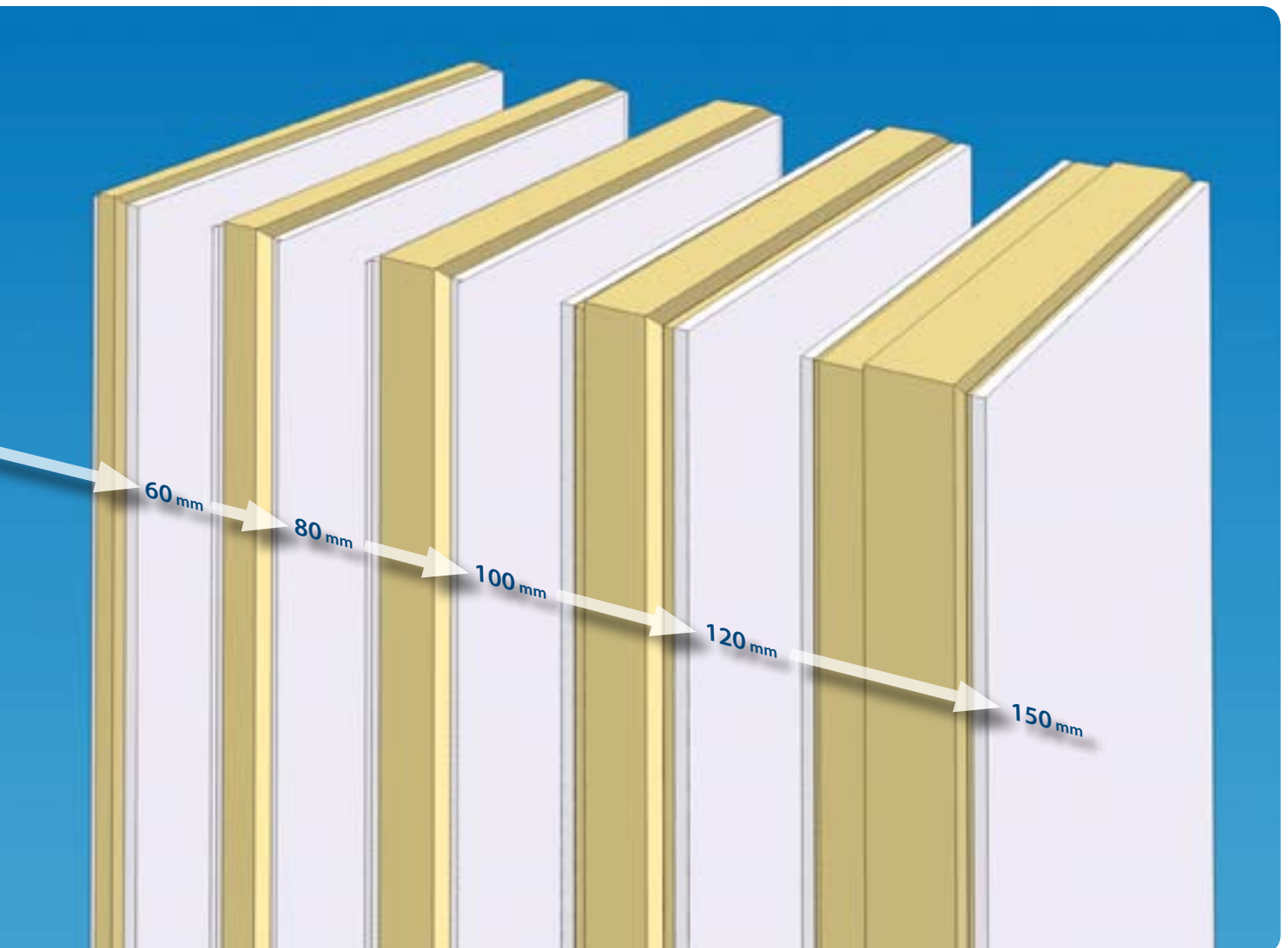
- Durch die vollhygienische Ausführung ist eine Verfugung mit Silikon nicht erforderlich
- Hervorragende Serienausstattung, inklusive Kühlraumleuchte, Druckausgleichsventil, Lichtschalter und Thermometer
- Effektive Wirtschaftlichkeit und ausgereifter Wirkungsgrad durch passgenaue Fertigung und perfekte Isolierung
- Hohe Langlebigkeit
- Konstante Betriebssicherheit
- Deutsche Markenqualität mit hervorragender Verarbeitung
- Gekonnte Planung durch eigene Konstruktionsabteilung
- Durchdachtes Schnellmontagesystem für Montagefreundlichkeit und Kostenersparnis
- Perfekt abgestimmte Systemtechnik mit Viessmann Kühlaggregaten
- Ökologisch optimiert durch FCKW-freie Herstellung und Wiederverwertbarkeit
- 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



Auffahrrampe



Kälte nach Maß



Abgestimmt auf die unterschiedlichen Nutzungsansprüche von Handel und Industrie, zeichnen sich Viessmann Kühl- und Tiefkühlzellen insbesondere durch ihre hohe Flexibilität und Verarbeitungsqualität aus.

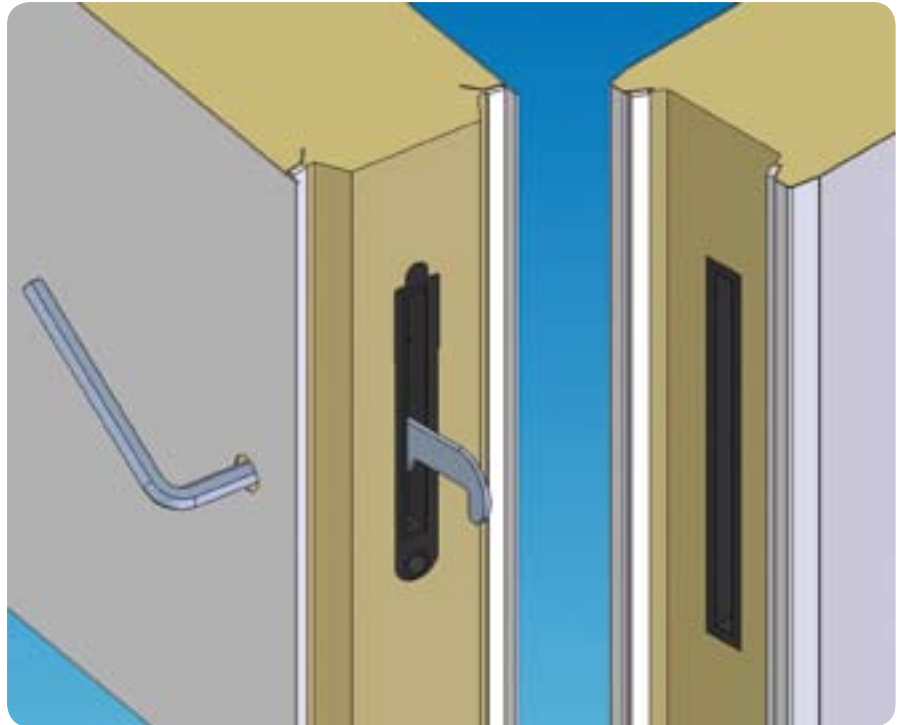
Zahllose Raumsituationen erfordern ein Höchstmaß an Individualität und Perfektion in der Planung. Die Bauweise mit den optimierten Viessmann Rastern von 300 mm und 100 mm (150 mm bei Trennwänden) ermöglichen den einfachen Einbau bei unterschiedlichsten Raumgegebenheiten.

Ob Frischhalte-, Kühl- oder Tiefkühlzellen – Viessmann konstruiert entsprechend Ihrer räumlichen Anforderungen und sorgt durch passgenaue Fertigung mit modularer Bauweise für höchste Perfektion. Das ist Kälte nach Maß, ganz ohne Kompromisse.

Perfekte Systemtechnik

Optimale Dämmung besitzt in der Kälte-technik elementare Priorität, da Kälteenergie je nach Betrieb bis zu zehn mal teurer als Wärmeenergie ist. 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. Die PUR-Wärmedämmung der Viessmann Kühlzellen wird mit Cyclopentan FCKW-frei geschäumt. Bearbeitungsvorgänge mit PUR-Hartschaum können präzise und maßgenau durchgeführt werden. Deshalb bestechen Viessmann Kühlzellen durch akkurate Passgenauigkeit, enorme Stabilität, niedriges Gewicht und hervorragende Montagefreundlichkeit.



Exzenter-Spannschloss

Verbindung der Zellelemente

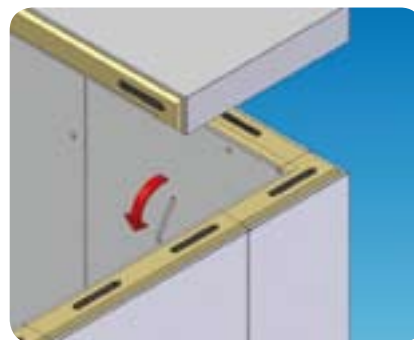
Die Verbindung der Sandwich-Zellelemente (Böden, Wände, Decken) erfolgt durch ein selbstzentrierendes Nut-/Federelement. In den Elementen sind Exzenter-Spannschlösser mit Kunststoffgehäuse und korrosionsgeschützten Spannhaken eingeschäumt. Die Spannschlösser sind von innen einfach zu betätigen; die Zelle 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 und bei Tecto 60 3m. Bei größeren Spannweiten bzw. bei geteilten Deckenelementen sind Trag- bzw. Hängekonstruktionen erforderlich, die wir gerne speziell auf Ihre Anforderungen ausgelegt konstruieren und

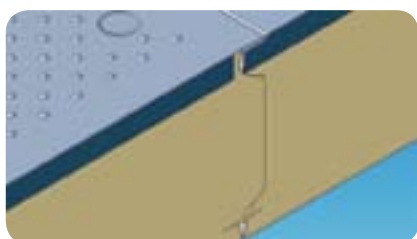
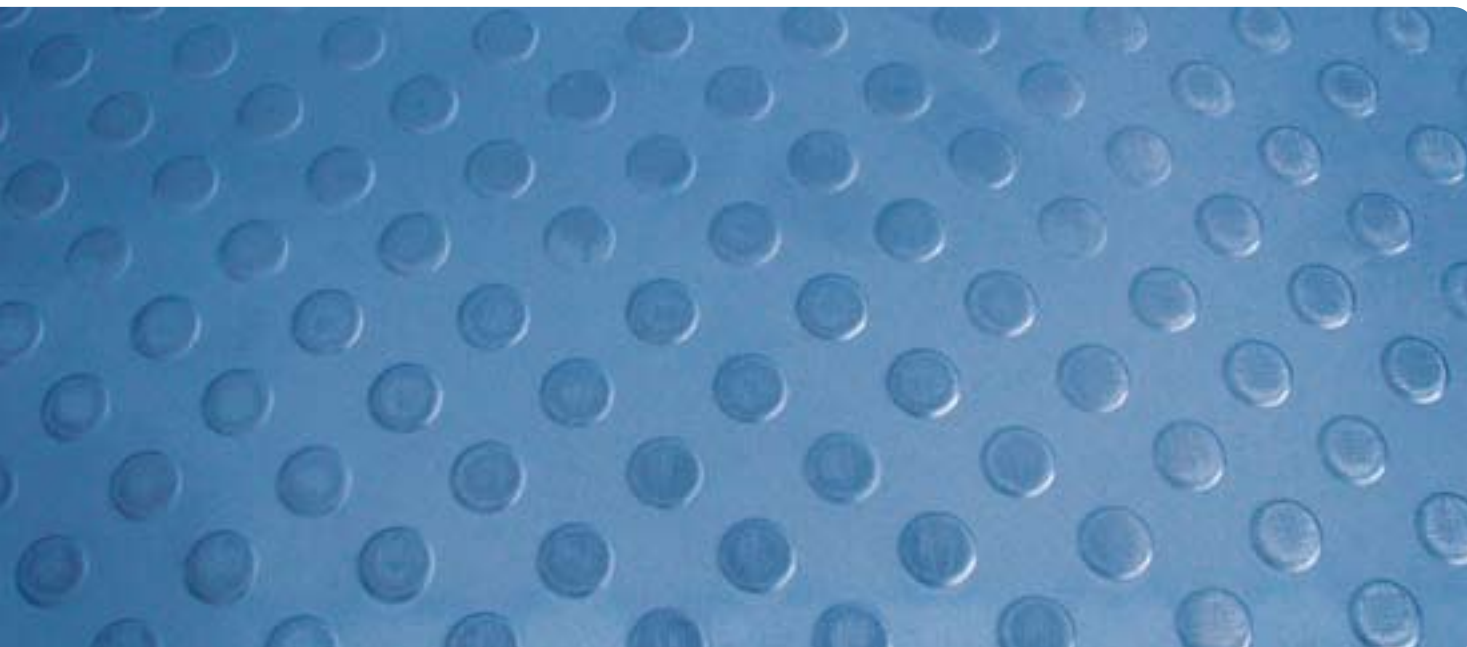
fertigen. Besonders geeignet hierfür sind selbsttragende oder abgehängte Träger aus zwei Stahl C-Profilen, die beispielsweise mit einer Befestigung an der bauseitigen Raumdecke oder einer bauseitigen Stahlkonstruktion auch Spannweiten von 6 m bis nahezu unendlich ermöglichen.

Erlauben die baulichen Gegebenheiten keine Befestigung der Träger am Bauwerk, besteht die Möglichkeit der Verwendung selbsttragender Gitterträger für höhere Spannweiten.

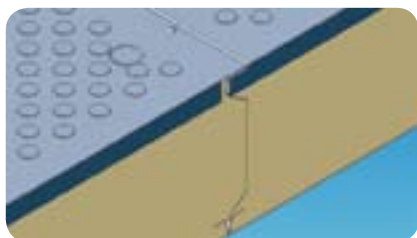
System „Boden wie Decke“

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.

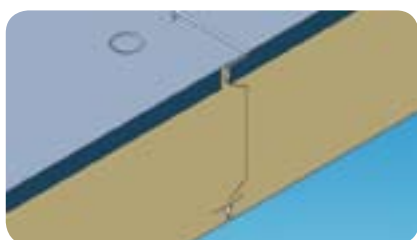
Viessmann Edelstahlböden - komfortable Sicherheit



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

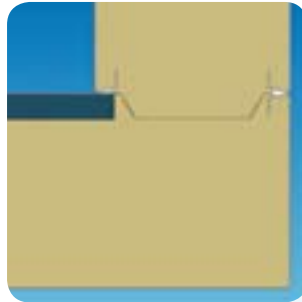
Radlast*: Lastfläche > 4 cm²/Rad | Gruppe**: Bewertungsgruppe der Rutschhemmung (Berufsgenossenschaft Deutschland). Weitere Bodentypen auf Anfrage.
Alle Bodenvarianten können optional verschweißt werden.

Tecto – Hygiene pur

Tecto Standard-Ausführung

Wandstärken 60, 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 wärmeisolierten Edelstahl-Kühlzellenboden an.



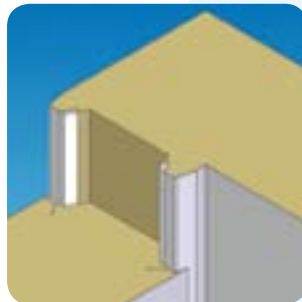
*Tecto Standard-Ausführung mit
Edelstahlboden kegelverpresst*

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.

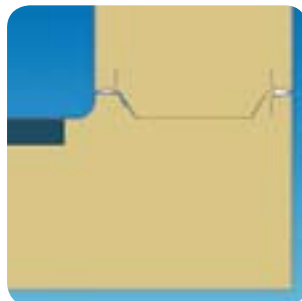


Tecto Spezial-Ausführung

Wandstärke 100 mm

In der Tecto Spezial-Ausführung ist der wärmeisolierte 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 die NSF-zertifizierte Tecto Special Cert oder 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. Diese gewährleistet hygienisch glatte und widerstandsfähige Oberflächen mit versiegelten und dadurch korrosionsanfällige Schnittkanten.

Ein Novum in der Kältetechnik: Alle Viessmann Frischhalte-, 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 **SilverProtec®**, 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



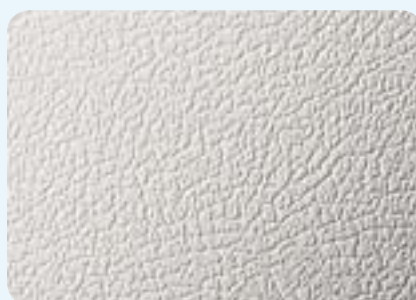
Leinenstruktur



Wellenstruktur



Rautenstruktur



Lederstruktur



Kreismattiert

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)

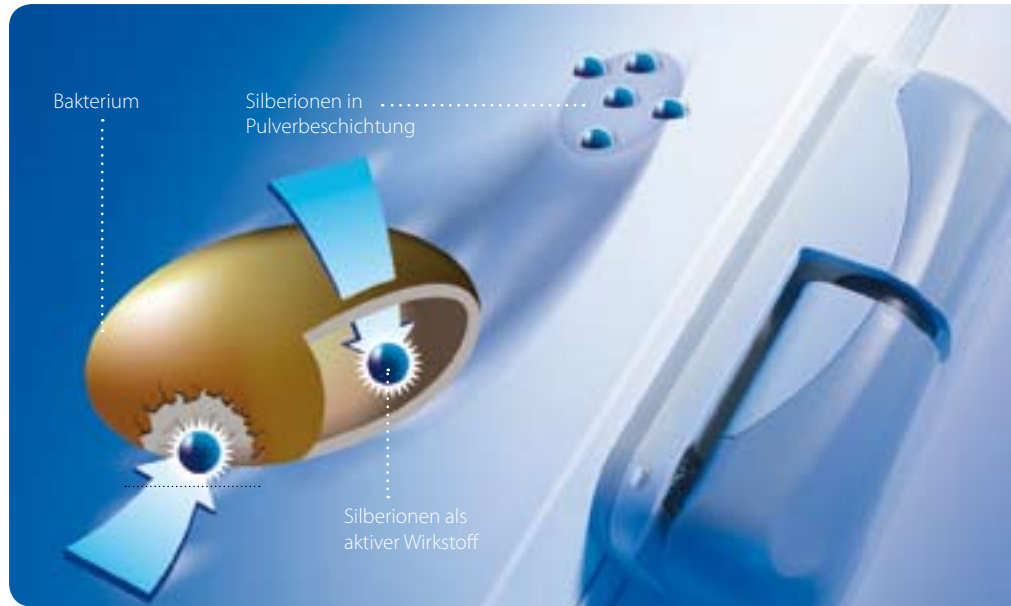
- 1 *Salmonella enteritidis*
Abnahme 100 % / logarithmische Reduktion > 5,43
- 2 *Pseudomonas aeruginosa*
100 % / > 5,76
- 3 *Listeria monocytogenes*
100 % / ≥ 3,67
- 4 *Staphylococcus aureus*
100 % / ≥ 4,95
- 5 *Escherichia coli*
100 % / ≥ 5,18

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

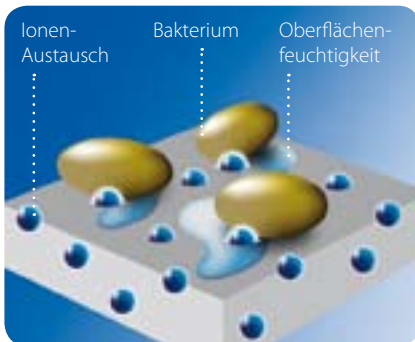
Aureobasidium pullulans, Bacillus cereus, Bacillus thuringiensis, Chaetomium globosum, Enterobacter aerogenes, Gliocladium virens, Klebsiella pneumoniae, Legionella pneumophila, Mycobacterium tuberculosis, Porphyromonas gingivalis, Proteus mirabilis, Proteus vulgaris, Saccharomyces cerevisiae, Salmonella gallinarum, Salmonella typhimurium, Staphylococcus epidermidis, Staphylococcus agalactiae, Staphylococcus faecalis, Staphylococcus mutans, Vibrio parahaemolyticus, 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



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 Zellat-

mung, 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.

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.

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)*

VIESSMANN FRISCHHALTEZELLEN

Die clevere Art der Vorratshaltung

Bei der zeitgemäßen Kühlagerung in Gewerbe und Haushalt ist ein optimal gekühlter Vorratsraum unverzichtbar. Ob Lagerung von Lebensmitteln, Keggy-Fässern, Weinvorräten oder pharmazeutischen Produkten: Viessmann Frischhaltezellen bieten Ihnen durch ideale Temperaturbedingungen und leistungsstarke Lagervolumen die optimale Lösung!

Zahlreiche Standardgrößen mit variablen Breiten und Tiefen sorgen dafür, dass alle Einsatzwünsche erfüllt werden. Bereits die kleinste Ausführung mit nur 1,08 m² Grundfläche bietet bei einer Höhe von 1,95 m mit ca. 1540 l Inhalt ausreichend Platz, um Ihre Lebensmittel übersichtlich und schnell auffindbar zu lagern.





Frishhaltezellen für nahezu



Frishhaltezeile Gewerbe

Was immer Sie bei definierter Kühle frisch halten möchten: Viessmann Frishhaltezellen setzen neue Maßstäbe für die Vorratshaltung in Privathaushalten, Gastronomie, Lebensmittelgewerbe, Blumenhandel, Drogerien oder Apotheken.

Durchdacht bis ins Detail

Viessmann Zellelemente sind passgenau durch ein Nut-/Federsystem mit geschützten Exzentrerspannslössern konzipiert. Diese durchdachte, modulare Bauweise verleiht den Zellen eine perfekte Dämmung, wodurch Wärmebrücken und die Bildung von Schweißwasser vermieden werden. Die Deckschichten unserer Sandwichelemente bestehen aus feuerverzinktem Stahlblech, das bei uns im Haus in einem umweltfreundlichen Pulverbeschichtungsverfahren bei 180°C so einbrennlackiert wird, dass auch die Schnittkanten mit einer durchschnittlichen Schichtdicke von 70 µm versiegelt werden. Neben der jetzt als neuen Hygienestandard eingeführten Pulverbeschichtung **SilverProtec®** in weiß (ähnlich RAL 9016) sind Ausführungen in austenitischem Edelstahl 1.4301 (optional Edelstahl 1.4571 und 1.4509) mit verschiedenen Oberflächenschliffen auf Anfrage erhältlich.

alle Raumsituationen



Frischhaltezeile Standard

Auf einen Blick

- Für Temperaturbereiche von +3°C bis +19°C
- 60 mm starke, FCKW-freie Dämmung
- Vollhygienischer Edelstahlboden
- Definierte Montagequalität und leichte Erweiterbarkeit durch Nut-/Federsystem mit selbstzentrierenden Exzentrerspannschlössern
- Zahlreiche Standardgrößen direkt ab Lager lieferbar
- 5 Jahre Gewährleistung (Gemäß unseren AGB)
- Deutsche Markenqualität mit hervorragender Verarbeitung
- Effektive Wirtschaftlichkeit
- Kurze Lieferzeiten durch umfangreiches Lagerprogramm
- Konstante Betriebssicherheit
- Perfekt abgestimmte Systemtechnik mit Viessmann Kühlaggregaten
- Flexible Lösungen für individuelle Anforderungen



Viessmann elektronische Regelung



Türgriff, Standard-Ausführung

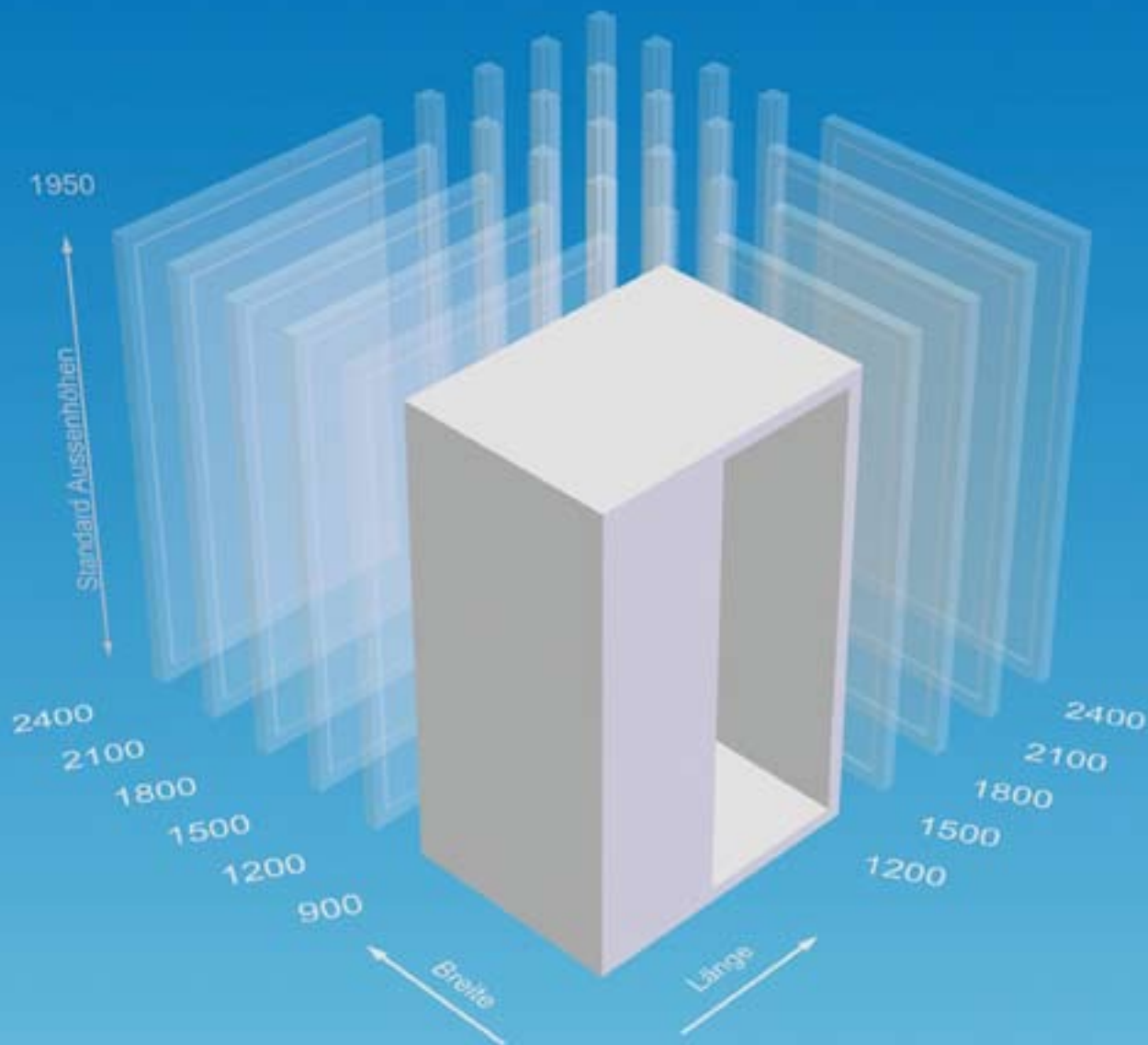


Bedien-Tableau – funktionell & übersichtlich



Tür-Scharnier, Gewerbe-Ausführung, selbsthebend

Funktionelle Frische



Größenübersicht Frischhaltezellen Standard

Breiten	Tiefen	Höhe
1200 mm bis 2400 mm	900 mm bis 2400 mm	1950 mm

Das optimierte Viessmann Raster von 300 mm ermöglicht den flexiblen Einbau entsprechend Ihren jeweiligen Raumgegebenheiten.

Größenübersicht Frischhaltezellen Gewerbe

Breiten	Tiefen	Höhe
1500 mm bis 3000 mm	1200 mm bis 6000 mm	1950 mm (mit Boden) 1905 mm (ohne Boden)

Das optimierte Viessmann Raster von 300 mm ermöglicht den flexiblen Einbau entsprechend Ihren jeweiligen Raumgegebenheiten.

Maximale Funktionalität

Leistungsübersicht	
Spezifikation	Frischhaltezone Standard/Gewerbe
Wandstärke	60
Temperaturbereiche (Umgebungstemperatur +25°C)	+2°C bis +19°C
U-Wert = W/m² K (Kelvin)	0,34
Lichte Türmaße (Breite x Höhe in mm)	600 x 1830 750 x 1830 (nur FHZ Gewerbe)

Leistungsübersicht	FHZ Standard	FHZ Gewerbe
Spezifikation		
Lichtschalter mit Kontrollleuchte	■	■
Thermometer	■	■
Feuchtraumleuchte 60 W	■	■
Druckausgleichsventil	-	■
Magnetdichtrahmen	■	■
Wendetürblatt (DIN rechts/links) mit leichtem Beschlag	■	-
Türblatt mit schwerem Beschlag	-	■
Als Kombizelle möglich	-	■
Ohne Boden lieferbar	-	■
Einhängeschlitze für Regale (nur 900 x 1200 mm-Variante)	■	-
Hängекörbe	□	-
Auffahrrampe	-	□
Tecto-Bodenüberlappung	■	■

■ enthalten □ optional - nicht enthalten

Kühlaggregate-Empfehlung für Frischhalteanwendungen

Breite x Länge (mm)	mit Viessmann Huckepack-Aggregat CS 500 T	mit Viessmann Huckepack-Aggregat CS 900 T	mit Viessmann Huckepack-Aggregat CS 1300 T
1200 x 900	■		
1200 x 1200	■		
1200 x 1500	■		
1200 x 1800	■	■	
1200 x 2100	■	■	
1200 x 2400		■	
1500 x 900	■		
1500 x 1200	■		
1500 x 1500	■	■	
1500 x 1800	■	■	
1500 x 2100		■	
1500 x 2400		■	
1800 x 900	■		
1800 x 1200	■	■	
1800 x 1500	■	■	
1800 x 1800		■	
1800 x 2100		■	
1800 x 2400		■	■
2100 x 1200	■	■	
2100 x 1500		■	
2100 x 1800		■	
2100 x 2100		■	■
2100 x 2400		■	■
2400 x 1200		■	
2400 x 1500		■	
2400 x 1800		■	■
2400 x 2100		■	■
2400 x 2400			■



VISSMANN KÜHL- UND TIEFKÜHLZELLEN

Kühlung in eiskalter Perfektion!

Innovatives und sicheres Kühlen ist ein unverzichtbarer Bestandteil unseres modernen Alltags und in Gastronomie, Gewerbe und Industrie der Schlüssel zum Erfolg. Ob Fleisch- und Wurstwaren, Molkereiprodukte, Fisch, Backwaren, Getränke oder Pharmazeutika: Viessmann Kühl- und Tiefkühlzellen bewähren sich durch multifunktionelle Kühlung und hervorragende Qualitätsmerkmale seit Jahrzehnten weltweit.



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



Huckepack-Aggregate mit elektr. Regelung



Ergonomischer Türgriff



Bedien-Tableau – funktionell & übersichtlich

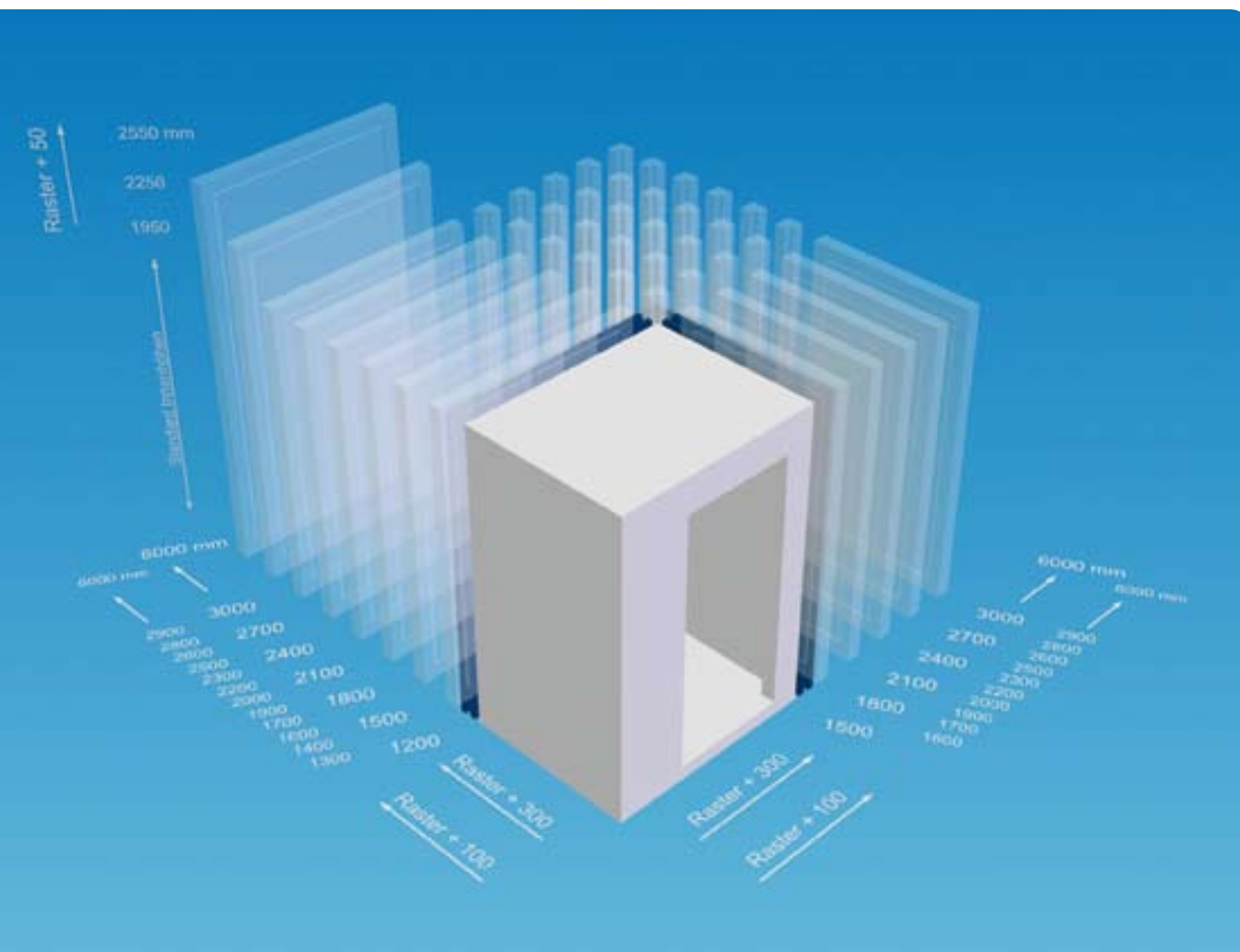


Tür-Scharnier, selbsthebend

Auf einen Blick

- Für Temperaturbereiche von -50°C bis +60°C
- 60 - 150 mm starke, FCKW-freie Dämmung
- Definierte Montagequalität und leichte Erweiterbarkeit durch Nut-/Federsystem mit selbstzentrierenden Exzentrerspannschlössern
- 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
- Ökologisch optimiert durch FCKW-freie Herstellung und Wiederverwertbarkeit
- 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 Kleinkühlzelle	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 - 3000 x T 1200 - 6000	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)	2150	2110	2150	2150	2490	2550
	900 x 1900	800 x 1800	800 x 1800	800 x 1800	800 x 2000	800 x 2000
	2450	2410	2450	2450	-	-
	900 x 1900	800 x 2000	800 x 2000	800 x 2000	-	-
	-	2710	2750	2750	-	-
Abmessung Standard-Tür (Breite x Höhe in mm)	-	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 Frischhalte-, Kühl- und Tiefkühlzellen, erhielt die Viessmann Kältetechnik AG 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 AG 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 KnowHows, 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

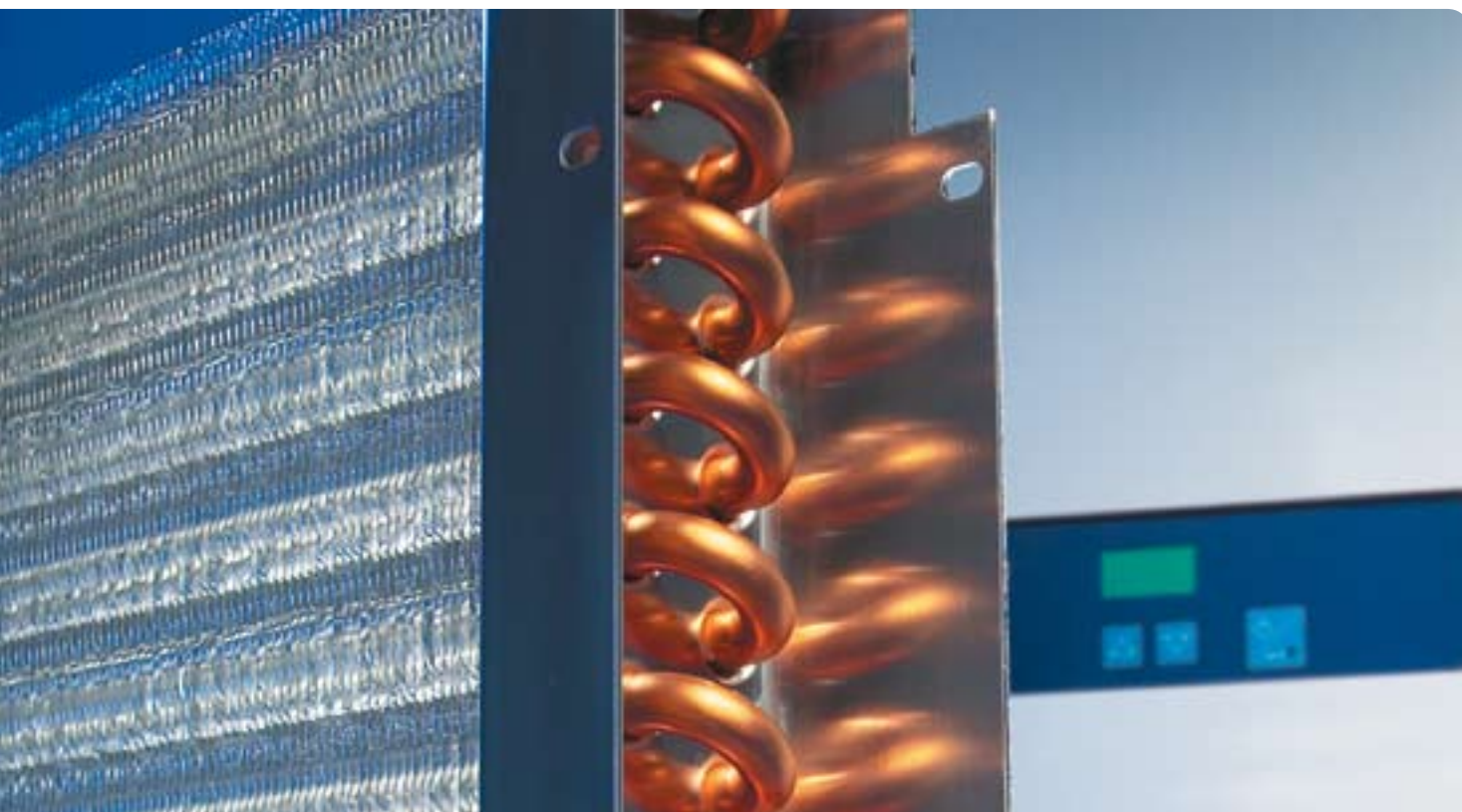
Viessmann Produkte werden stets höchsten Anforderungen gerecht. Deshalb ist Viessmann auch in puncto Brandschutz in der Lage ein umfassendes Produktportfolio zu liefern. Kühl- und Tiefkühlzellen sind optional in der Brandschutzklasse B1 (schwer entflammbar) gemäß DIN 4102, Teil 1 erhältlich, für welche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

Darüber hinaus besitzt die Viessmann Kältetechnik AG 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 AG außerdem als einer von zwei Herstellern in Deutschland das Übereinstimmungszeichen (Ü-Zeichen) als Gütezeichen im Bereich des Bauwesens.



Überzeugende Leistung



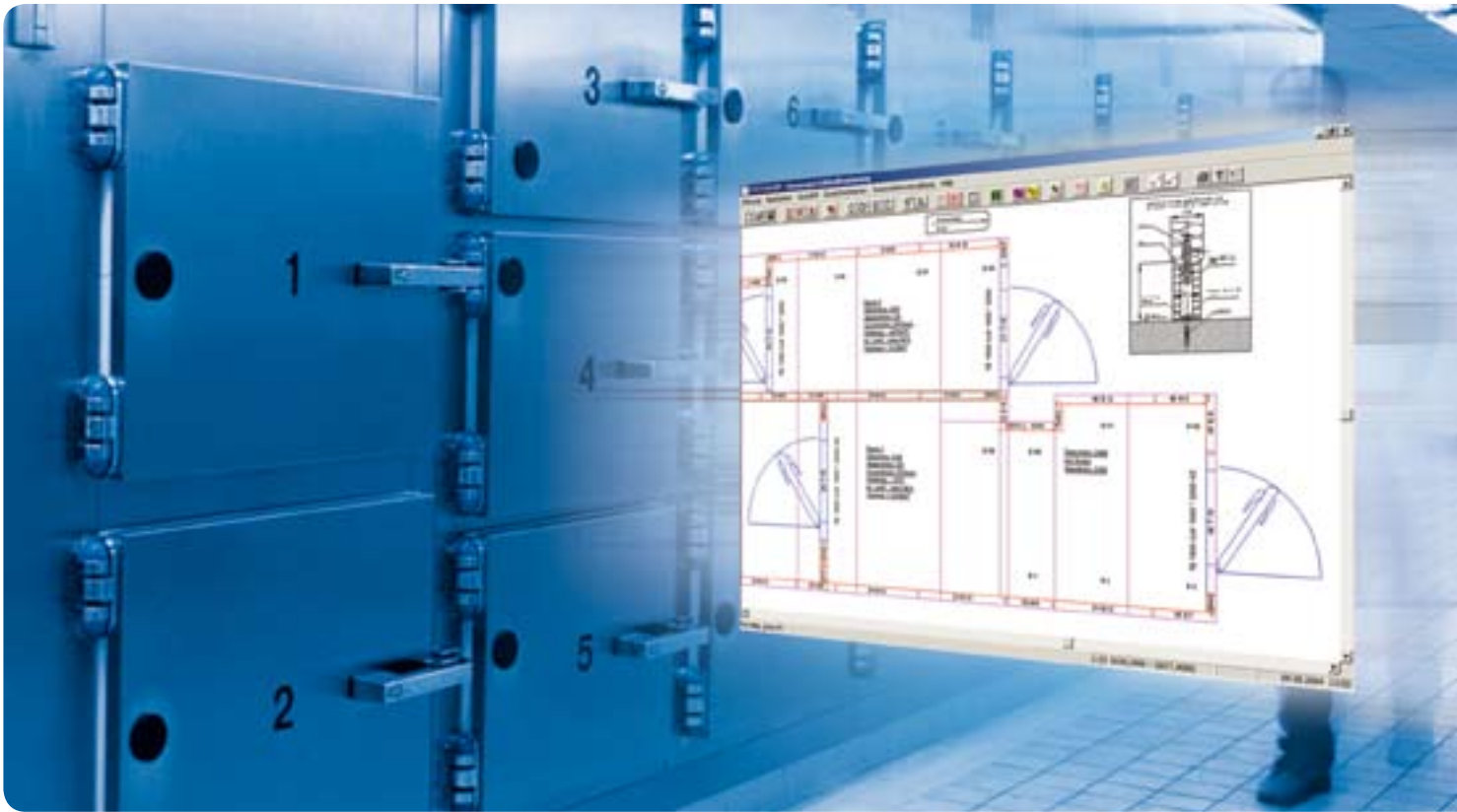
Leistungsübersicht						
Spezifikation	Tecto Standard Kleinkühlzelle	Tecto Standard WL80	Tecto Standard WL100	Tecto Spezial 100	Tecto Standard 120	Tecto Standard 150
Wandstärke (in mm)	60	80	100	100	120	150
Empfohlene Temperaturdifferenz nach VDI 2055 (ΔT in Kelvin)	30 K	38 K	45 K	45 K	56 K	70 K
Temperaturbereich	+3°C bis +19°C	-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/m² K) gemäß DIN 52612	0,34	0,25	0,20	0,20*	0,17	0,14

Ausstattungsübersicht						
Spezifikation	Tecto Standard Kleinkühlzelle	Tecto Standard WL80	Tecto Standard WL100	Tecto Spezial 100	Tecto Standard 120	Tecto Standard 150
Tecto-Wandüberlappung	-	■	■	■	-	-
Tecto-Bodenüberlappung	■	■	■	■	■	■
Boden-/Wandradius	-	-	-	■	-	-
Lichtschalter mit Kontrollleuchte gemäß	□	■	■	■	■	■
Thermometer	□	■	■	■	■	■
Druckausgleichsventil	□	■	■	■	■	■
Türrahmenheizung und beheiztes Druckausgleichsventil	-	□	■	■	■	■
Magnetdichtrahmen	■	■	■	■	■	■
Feuchtraumovalleuchte 60 Watt	□	-	-	-	-	-
Feuchtraumovalleuchte 100 Watt	-	■	■	■	■	■
Boden 100 kp KE11	■	■	■	■	■	■
Weitere Bodenvarianten gem. Produktübersicht	-	□	□	□	□	□
Schwelle bodengleich	■	■	■	■	■	■
Baustoffklassifizierung B1 (DIN 4102/Teil 1) mit allgemeinem bauaufsichtlichem Prüfzeugnis	-	□	□	□	□	□

* gilt nicht für Bodenelemente

■ 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 erhältlich in verschiedenen Edelstahlvarianten mit einer vollständigen PUR-Dämmung und ohne Holzeinlagen in Türblatt und Stockrahmen hochwertig ausgeführt.



Drehtüren



Schiebetüren



Glastüren



Lukentüren

Kühlzellen-Oberflächen

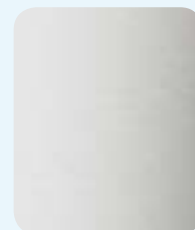
Serienmäßig antimikrobiell



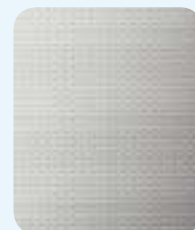
RAL 9016

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

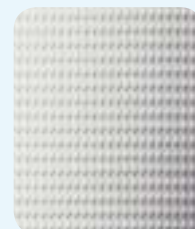
Edelstahl Oberflächen-Varianten



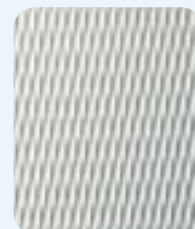
Korngeschliffen



Leinenstruktur



Rautenstruktur



Wellenstruktur



Lederstruktur



Kreismattiert

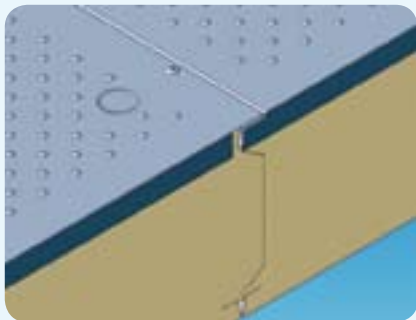
Zellenböden

Rutschfest und hygienisch

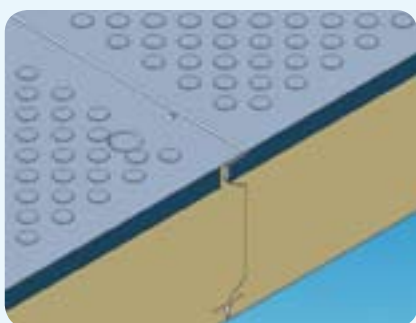
Durch die patentierte Konzeption der Viessmann-Böden aus Edelstahl 1.4301 (optional Edelstahl 1.4571), erfüllen unsere Kühl- und Tiefkühlzellen höchste Hygiene-Anforderungen.

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

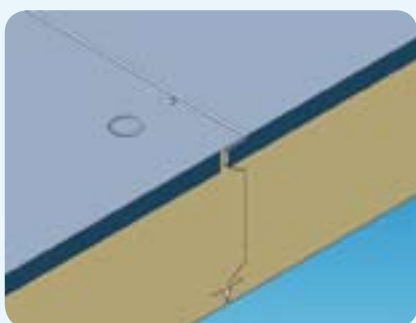
Edelstahl Boden-Varianten



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 54 bis 61.



Edelstahl-Regalsystem Rega Stabio Norm 5/25



Aluminium-Regalsystem Rega Almo Norm 20/12

VISSMANN CLASSIC EDITION

Die Klassiker zum einmaligen Paketpreis

Auf die hohen Ansprüche in Handel und Industrie abgestimmt, faszinieren Viessmann Kühl- und Tiefkühlzellen insbesondere durch ihre Robustheit, überdurchschnittliche Hygieneigenschaften und hohen Nutzkomfort. In leistungsstarker Funktionalität erleben Sie mit der Viessmann ClassicEdition eine zuverlässige Dimension technologischer Spitzenleistung!

In verschiedenen Standardgrößen von S bis XXL erhalten Sie unser bewährtes Frischhalte-, Kühl- und Tiefkühlzellenprogramm in den Wandstärken 60 bis 100 mm, bereits ausgestattet mit Viessmann Kühlaggregat und Regalsystem, zum einmaligen Paketpreis.

Serienmäßige Ausstattung:

Lichtschalter mit Kontrollleuchte, Thermometer, Feuchtraumovalleuchte, Magnetdichtrahmen, Druckausgleichsventil (nur bei Tecto ClassicEdition 80), Türrahmenheizung und beheiztes Druckausgleichsventil (nur bei Tecto ClassicEdition 100).

Classic Edition

VISSMANN

GERMANY



Frischhaltezellen „ClassicEdition“



- Temperaturbereich von +3°C bis +19°C
- 60 mm Wandstärke
- 0,34 U-Wert = W/m² (Kelvin)
- 5 Jahre Gewährleistung Frischhaltezeile
2 Jahre Gewährleistung Regalsystem
(Gemäß unseren AGB)
- **Ausstattungsumfang:**
Lichtschalter mit Kontrollleuchte,
Thermometer, Feuchtraumleuchte
60W, Magnetdichtrahmen,
Wendetürblatt (DIN rechts/links)
mit leichtem Beschlag

Paket	Ausstattung	Zellenmaße in mm (B x L x H)
S	Kühlaggregat CS 500 T, Edelstahlregal Rega Stabio	1200 x 900 x 1950
	Kühlaggregat CS 500 T, Aluminiumregal Rega Almo Norm 20	1200 x 1200 x 1950
		1200 x 1500 x 1950
		1200 x 1800 x 1950
		1200 x 2100 x 1950
		1200 x 2400 x 1950
M	Kühlaggregat CS 500 T, Edelstahlregal Rega Stabio	1500 x 900 x 1950
	Kühlaggregat CS 500 T, Aluminiumregal Rega Almo Norm 20	1500 x 1200 x 1950
		1500 x 1500 x 1950
		1500 x 1800 x 1950
		1500 x 2100 x 1950
		1500 x 2400 x 1950
L	Kühlaggregat CS 500 T, Edelstahlregal Rega Stabio	1800 x 900 x 1950
	Kühlaggregat CS 500 T, Aluminiumregal Rega Almo Norm 20	1800 x 1200 x 1950
		1800 x 1500 x 1950
		1800 x 1800 x 1950
		1800 x 2100 x 1950
	Kühlaggregat CS 900 T, Aluminiumregal Rega Almo Norm 20	1800 x 2400 x 1950
		1800 x 1500 x 1950
		1800 x 1800 x 1950
XL	Kühlaggregat CS 1300 T, Aluminiumregal Rega Almo Norm 20	2100 x 1200 x 1950
	Kühlaggregat CS 900 T, Aluminiumregal Rega Almo Norm 20	2100 x 1500 x 1950
		2100 x 1800 x 1950
		2100 x 2100 x 1950
		2100 x 2400 x 1950
	Kühlaggregat CS 1300 T, Aluminiumregal Rega Almo Norm 20	2100 x 2100 x 1950
		2100 x 2400 x 1950
		2100 x 2400 x 1950
XXL	Kühlaggregat CS 900 T, Aluminiumregal Rega Almo Norm 20	2400 x 1200 x 1950
		2400 x 1500 x 1950
		2400 x 1800 x 1950
	Kühlaggregat CS 1300 T, Aluminiumregal Rega Almo Norm 20	2400 x 1800 x 1950
		2400 x 2100 x 1950
		2400 x 2400 x 1950

Lichte Türmaße 600 x 1830 mm. Türseite ist immer Breitseite und das Aggregat immer links neben der Tür.

Ausstattungsvarianten zu den Frischhalte-, Kühl- und Tiefkühlzellen der „ClassicEdition“-Serie



Huckepack-Aggregat mit T-Regelung



Bedien-Tableau – funktionell & übersichtlich

Kühl- und Tiefkühlzellen „ClassicEdition“

Paket	Ausstattung Tecto Kühlzelle Classic Edition (80 mm)	Zellenmaße in mm (B x L x H)
S	Kühlaggregat CS 900 T, Aluminiumregal Rega Almo Norm 20	1800 x 1500 x 2410
		1800 x 1500 x 2110
M	Kühlaggregat CS 900 T, Aluminiumregal Rega Almo Norm 20	2100 x 1800 x 2410
		2100 x 1800 x 2110
L	Kühlaggregat CS 1300 T, Aluminiumregal Rega Almo Norm 20	2400 x 2100 x 2410
		2400 x 2100 x 2110
XL	Kühlaggregat CS 1300 T, Aluminiumregal Rega Almo Norm 20	2700 x 2400 x 2410
		2700 x 2400 x 2110
XXL	Kühlaggregat CS 2000 T, Aluminiumregal Rega Almo Norm 20	3000 x 2700 x 2410
		3000 x 2700 x 2110

Paket	Ausstattung Tecto Tiefkühlzelle Classic Edition (100 mm)	Zellenmaße in mm (B x L x H)
S	Kühlaggregat FS 1200 T, Aluminiumregal Rega Almo Norm 20	1800 x 1500 x 2450
		1800 x 1500 x 2150
M	Kühlaggregat FS 1200 T, Aluminiumregal Rega Almo Norm 20	2100 x 1800 x 2450
		2100 x 1800 x 2150
L	Kühlaggregat FS 1800 T, Aluminiumregal Rega Almo Norm 20	2400 x 2100 x 2450
		2400 x 2100 x 2150
XL	Kühlaggregat FS 1800 T, Aluminiumregal Rega Almo Norm 20	2700 x 2400 x 2450
		2700 x 2400 x 2150
XXL	Kühlaggregat FS 1800 T, Aluminiumregal Rega Almo Norm 20	3000 x 2700 x 2450
		3000 x 2700 x 2150

Zellenhöhe 2410 mm und 2450 mm: Lichte Türmaße 800 x 2000 mm (Paket S: 600 x 2000 mm).
 Zellenhöhe 2110 mm und 2150 mm: Lichte Türmaße 800 x 1800 mm (Paket S: 600 x 1800 mm).
 Türseite ist immer Breitseite und das Aggregat immer links neben der Tür.



Anwendungsbeispiel

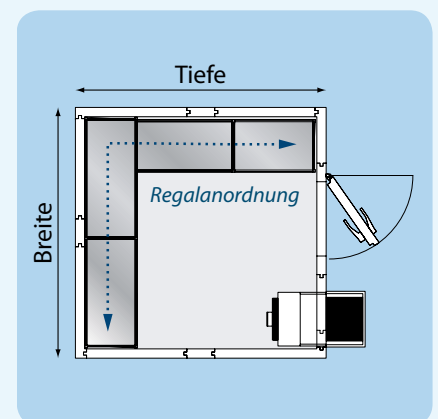
- Temperaturbereich von +3°C bis +19°C (NK) und von -1°C bis -25°C (TK)
- 80 mm Wandstärke
0,25 U-Wert = W/m² (Kelvin)
- 100 mm Wandstärke
0,20 U-Wert = W/m² (Kelvin)
- 5 Jahre Gewährleistung Kühl- und Tiefkühlzellen
2 Jahre Gewährleistung Regalsystem (Gemäß unseren AGB's)
- **Ausstattungsumfang:**
Lichtschalter mit Kontrollleuchte, Thermometer, Feuchtraumleuchte, Magnetdichtrahmen, Druckausgleichsventil (bei Tecto ClassicEdition 100 Türinnenheizung und beheiztes Druckausgleichsventil).



Anwendungsbeispiel Rega Almo Norm 20



Türgriff Tecto ClassicEdition



Beispiel Regalausstattung

ZUSATZAUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR

Sinnvolle Features für reibungslose Betriebsabläufe...

Das ganzheitliche und qualitativ hochwertige Produktsortiment der Viessmann Kältetechnik AG wird durch das vielfältige Programm an Ausstattungs- und Zubehörelementen ergänzt. Damit werden wir kundenindividuellen Anforderungen gerecht und liefern für jede Problemstellung die passende Lösung.





Luftschleieranlagen – als Alterna



Viessmann Luftschleieranlage, Typ K

Energieersparnis und konstantes Klima in Kühl- und Tiefkühlräumen

Kühl- und Tiefkühlräume sind durch hohen Warenfluss stark frequentierte Orte mit häufig öffnenden Türen. Umso entscheidender sind deshalb Technologien wie Viessmann Luftschleieranlagen. Durch die Vermeidung von starkem Austausch der warmen Außen- zur kalten Innenluft und unerwünschtem Kondensniederschlag bei geöffneter Tür, tragen sie maßgeblich zum Qualitätserhalt Ihrer Produkte bei und sparen zusätzlich wertvolle Energie.

Die optimal auf die jeweiligen Viessmann Kühlraumtüren-Maße ausgelegten Luftschleieranlagen verfügen über eine stabile Gehäusekonstruktion aus pulverbeschichtetem Stahlblech (weiß ähnlich RAL 9016) und sind auf Wunsch auch in Edelstahlausführung erhältlich. Für perfekte Abschleierung sorgen stufenlos einstellbare Ausblaslamellen und Doppelradialventilatoren, die mit dem optionalen Drehzahlregler in fünf Stufen regulierbar sind. Wartungs- und störungsfreien Betrieb gewährleisten hochwertige Radial-Ventilatormotoren mit Kugellagern und Langzeitschmierung, Feuchtigkeits- und Schmutzunempfindlichkeit durch die Schutzart IP44 und die gewohnt gute Viessmann Qualität „Made in Germany“.

tive zu oftmals störenden Streifenvorhängen



Montagekonsole entsprechend den Türabmessungen



Schnelle Montage der Luftschleieranlage



Türkontaktschalter zur automatischen Steuerung



Steuerungsmodul

Auf einen Blick

- Stabile Gehäusekonstruktion aus pulverbeschichtetem Stahlblech oder austenitischem Edelstahl
- 5-stufige Leistungsregelung
- Optimiert für alle gängigen Viessmann Türenmaße
- Perfekte Regulierung des Wirkungsgrades durch stufenlos einstellbare Ausblaslamellen
- Einfache und schnelle Montage

Wirkungsvolle Technik – einfache Montage

Viessmann Luftschleieranlagen sind in den Leistungsstufen mit einer Ausblashöhe bis 2,5 m (Typ K), bzw. bis 3,0 m (Typ M) lieferbar. Die Maße sowie die zur einfachen und schnellen Befestigung im Lieferumfang enthaltenen Montagekonsolen sind optimal auf alle gängigen Viessmann Kühlraumtüren abgestimmt.

Elektroseitig werden die Geräte komplett anschlussfertig mit Zubehör geliefert. Bei Betrieb mit dem optionalen Drehzahlregler ist die Steuersicherung im Reglergehäuse untergebracht.

Typ K – Ausblashöhe bis 2,5 m

Typ	Türbreite in mm	Luftleistung m³/h	Elektroanschluss d. Motoren 230 V/50 Hz		Maße in mm Breite/Tiefe/Höhe	Gewicht in kg
80 K	800	1500	0,64 kW	2,8 A	800 x 340 x 280	25
100 K	1000	1500	0,64 kW	2,8 A	1000 x 340 x 280	25
120 K	1200	2250	0,96 kW	4,2 A	1200 x 340 x 280	35
140 K	1400	2250	0,96 kW	4,2 A	1400 x 340 x 280	35
160 K	1600	3000	1,28 kW	5,6 A	1600 x 340 x 280	45
180 K	1800	3000	1,28 kW	5,6 A	1800 x 340 x 280	45
200 K	2000	3000	1,28 kW	5,6 A	2000 x 340 x 280	45

Typ M – Ausblashöhe bis 3,0 m

Typ	Türbreite in mm	Luftleistung m³/h	Elektroanschluss d. Motoren 230 V/50 Hz		Maße in mm Breite/Tiefe/Höhe	Gewicht in kg
80 M	800	2500	0,50 kW	2,4 A	800 x 340 x 365	35
100 M	1000	2500	0,50 kW	2,4 A	1000 x 340 x 365	35
120 M	1200	4200	1,00 kW	4,8 A	1200 x 340 x 365	50
140 M	1400	4200	1,00 kW	4,8 A	1400 x 340 x 365	50
160 M	1600	5500	1,26 kW	6,3 A	1600 x 340 x 365	65
180 M	1800	5500	1,26 kW	6,3 A	1800 x 340 x 365	65
200 M	2000	5500	1,26 kW	6,3 A	2000 x 340 x 365	65

Perfekte Begleiter für alle An



Allgemeines Zubehör

Auffahrrampen, 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.

Streifenvorhang



Fleisch- und Wurstgehänge

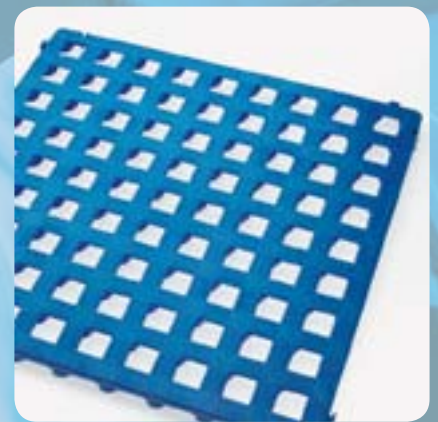
wendungsbereiche



Überlaufsicherung



Auffahrrampe



Kunststoffrost



Sichtfenster eckig



Rammschutz



Temperaturerfassungsgerät



Sichtfenster rund



KÜHL- UND TIEFKÜHLAGGREGATE

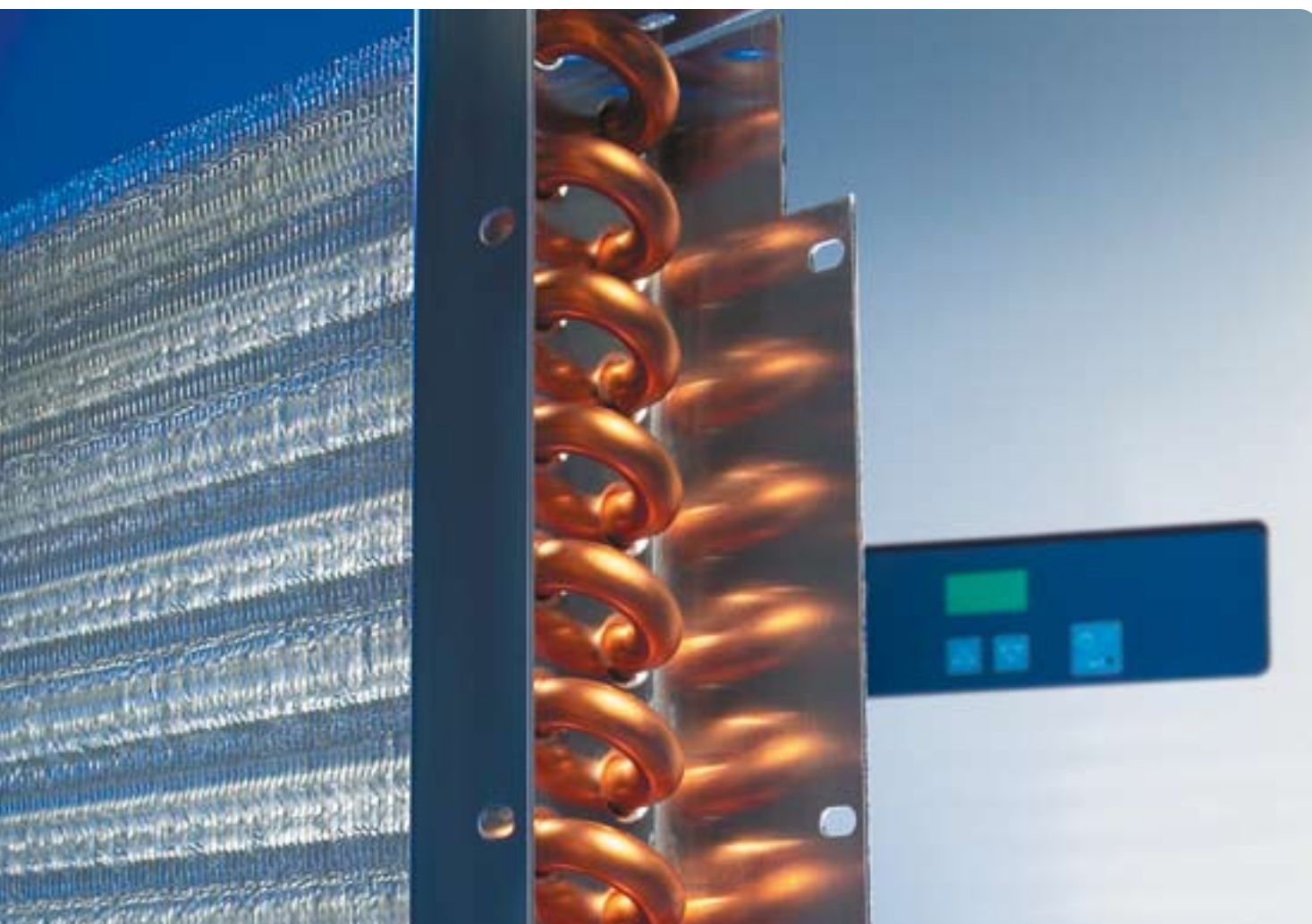
Volle Kälte- leistung nutzen, Strom sparen!

Durch die firmeneigene Fertigung von Kühlaggregaten gelingt es uns, eine ideale Systemergänzung zu Kühlzellen nahezu aller Hersteller anzubieten.

Viessmann Kühlaggregate sind in ihrer Funktionsweise speziell auf die jeweiligen Anforderungen abgestimmt und ohne großen Zeit- und Arbeitsaufwand zu montieren.



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



Einbausituation Huckepack-Aggregat (Verdampfer)

Auf einen Blick

- Kälteleistung von 500 bis 2765 Watt
- Elektronische oder thermostatische Regelung
- 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

Steckerfertige Viessmann Huckepack-Aggregate werden in die Kühlzelle oder eine Wand von 60 bis 150 mm Wandstärke eingehängt. Wahlweise elektronische oder thermostatische Regelung. Kälteleistung für Kühl- und Tiefkühlzellen von 500 bis 2765 W. Luft- oder wassergekühlte Ausführung. Elektroabtauung oder wahlweise Umluftabtauung bei Kühlraumtemperaturen größer +3°C. Kältemittel R 134 a (R 404 A bei Tiefkühlaggregaten). Fertigung nach EN Normen, CE-konform.



Huckepack-Aggregat mit elektronischer Regelung (wassergekühlt)

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. Luft- oder wassergekühlte Ausführung. 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 mit elektronischer Regelung

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. Luft- oder wassergekühlte Ausführung. Mit Tauwasser- verdunstung. Kältemittel R 404 A. Fertigung nach EN-Normen, CE-konform.



Decken-Aggregat

Ausstattungs- und Funktionsmerkmale, die überzeugen:



Decken-Aggregat offen



Huckepack-Aggregat offen

- 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). Edelstahlausführungen auf Anfrage möglich.
- Elektronische oder thermostatische Regelung
- 230 V / 60 Hz-Varianten für Schiffs-Bordnetze und andere Ländernetze auf Anfrage verfügbar
- Funktionstest des Gerätes auch bei laufendem Betrieb und geöffnetem Gehäuse möglich

- Hochwertige deutsche Qualitätsfertigung mit zuverlässiger Ersatzteilversorgung
- Volle Kälteleistung mit erhöhtem Wirkungsgrad durch Verwendung eines zusätzlichen Gegenstrom-Wärmetauschers und thermostatisch geregelten Expansionsventilen
- Alle Modelle auch als wassergekühlte Varianten erhältlich. Weitere Informationen auf Anfrage.
- Vollautomatische, bedarfsabhängige Elektroabtauung oder wahlweise Umluftabtauung bei Kühlraumtemperaturen größer +3°C
- Sonderlösungen für kontrollierte Atmosphäre durch Verbindung der Geräte mit E-Heizung und/oder Befeuchtung
- Angenehm leiser und Schallschutz geprüfter Betrieb
- Niedriger Stromverbrauch
- Hohe Betriebssicherheit durch Komplett-Verlötung des Kältekreislaufes
- Unkomplizierte Inbetriebnahme durch steckerfertig montiertes System

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**
- **Minstdrehzahl 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 (wassergekühlt) offen

Leistungsübersicht Kühlaggregate

Leistungsübersicht Kühlaggregate		Huckepack-Aggregate				Split-Aggregate				Decken-Aggregate			
Kühlanwendung Kühlraumtemperatur Regelbereich (°C) Umgebungstemperatur zulässig (°C) Kältemittel Regelung		Normalkühlung -5 bis +20 +1 bis +43 R134a Thermostatisch oder elektronisch		Tiefkühlung -5 bis -25 +1 bis +32 R 404 A Thermostatisch oder 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 R134a Elektronisch		Tiefkühlung -5 bis -25 +2 bis +40 R 404 A Elektronisch	
Kühlmedium		Luft	Wasser ¹	Luft	Wasser ¹	Luft	Wasser ¹	Luft	Wasser ¹	Luft	Wasser ¹	Luft	Wasser ¹
Typen		CS 0500 CS 0900 CS 1300 CS 2000 CS 2800 ²		FS 0900 FS 1200 FS 1400 FS 1800 ² FS 2400 ²		CS 0900 Split CS 1300 Split CS 2000 Split CS 2800 Split ²		FS 0900 Split FS 1200 Split FS 1400 Split FS 1800 Split ² FS 2400 Split ²		CT 0900 CT 1200 CT 1500 CT 2000 CT 3000 ²		FT 1000 FT 1200 FT 1500	
Kälteleistung (W) bei Kühlraumtemperatur +5°C (CS und CT) oder -18°C (FS und FT) und Umgebungstemperatur +32°C		500 925 1300 2050 2765		900 1210 1330 1820 2450		925 1300 2050 2765		900 1210 1330 1820 2450		950 1150 1450 1800 2600		800 1100 1400	
Abluftmenge minimal (m³/h) bei Umgebungstemperatur +32°C und einer Erwärmung um +5°C		550		1050		800		1050		950		1050	
		800	-	1350	-	1300	-	1350	-	1150	-	1400	-
		1300		1650		1700		1650		1650		1950	
		1700		1950		3250		1950		2050			
		3250		2550				2550		3350			
Kühlwasserverbrauch ca. (l/h)		-	30 50 72 92 130	-	50 70 105 105 135	-	50 72 92 130	-	50 70 105 105 135	-	50 72 82 92 130	-	70 105 135
Max. Wassermenge (l/h)		-	80 90 310 310 480	-	160 350 510 510 620	-	90 310 310 480	-	160 350 510 510 620	-	90 310 310 480	-	350 510 620
Kühlwasseranschluss i. = innen a. = außen		-	1/2"i. 1/2"i. 1/2"i. 1/2"i. 1/2"i.	-	1/2"i. 1/2"i. 1/2"i. 1/2"i. 1/2"i.	-	1/2"i. 1/2"i. 1/2"i. 1/2"i.	-	1/2"i. 1/2"i. 1/2"i. 1/2"i.	-	1/2" a. 1/2" a. 1/2" a. 3/4" a.	-	3/4" a. 3/4" a. 3/4" a.
Spannung (V)/Phasen/Frequenz (Hz)		230/1/50 230/1/50 230/1/50 230/1/50 230/1/50		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		230/1/50 230/1/50 230/1/50 400/3/50 400/3/50		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)		240/10 530/10 720/10 1100/10 1580/10	200/10 490/10 680/10 1035/10 1515/10	750/10 930/10 1440/10 1690/16 2270/16	710/10 890/10 1375/10 1625/10 2205/10	530/10 720/10 1100/10 1580/10	490/10 680/10 1035/10 1515/10	750/10 930/10 1440/10 1690/16 2270/16	710/10 890/10 1375/10 1625/10 2205/10	650/16 840/16 930/16 1400/16 2000/16	610/16 800/16 890/16 1260/16 1860/16	1030/16 1300/16 1990/16	890/16 1260/16 1860/16
Gewicht (kg)		49,5 52,7 60,0 89,7 101,0	47,5 50,7 58,0 87,7 99,0	62,0 68,0 98,0 101,0 104,0	60,0 66,0 96,0 99,0 102,0	52,7 60,0 89,7 101,0	50,7 58,0 87,7 99,0	52,7 60,0 93,0 89,7 101,0	50,7 58,0 91,0 87,7 99,0	62,5 67,0 67,5 97,5 110,0	60,5 65,0 65,5 95,5 108,0	96,0 97,0 114,5	94,0 95,0 112,5
Abmessungen (mm) Höhe x Breite x Tiefe bei Split-Aggregaten: nur Verflüssigereinheit (Warmteil)		700x427x880 700x427x880 700x427x880 850x600x1059 850x600x1059		700x427x880 700x427x880 850x600x1059 850x600x1059 850x600x1059		700x427x320 700x427x320 850x600x420 850x600x420		700x427x320 700x427x320 850x600x420 850x600x420 850x600x420		370x650x890 370x650x890 370x650x890 470x827x980 470x827x980		470x827x980 470x827x980 470x827x980	

¹⁾ Kühlwassertemperatur 6°C bis 26°C, Differenzdruck Kühlwasser mind. 0,8 bar

²⁾ Verdichter mit Ölsumpfbeheizung

VISSMANN REGALSYSTEME

Die vielseitigen Platzwunder...

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.

Das robuste Rega Stabio-Regalsystem bietet dank seiner hohen Materialgüte aus rostfreiem Edelstahl höchste Belastbarkeit und ist durch die glatten Oberflächen angenehm leicht zu reinigen.

Das Rega Almo-Regalsystem bewährt sich durch seine leichtgewichtige Aluminium-Qualität insbesondere für trockenes Kühlgut, das von allen Seiten gut erreichbar sein soll. Als Stecksystem konzipiert, gewährleisten kraftschlüssige Verbindungen zwischen Regalrahmen und Tragbalken präzise Betriebssicherheit. Hochwertige Oberflächen-Eloxierung garantiert beste Korrosionsbeständigkeit.

Regale aus feuerverzinktem Stahl sowie verschiedenste Einlegeböden für nahezu jede Anwendung runden unser Produktspektrum ab.

Selbstverständlich unterstützen die Viessmann Regalsysteme Ihre HACCP Reinigungsprogramme.



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: Ab sofort können Sie 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 Eckenordnung mit Verbindungsklammern 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 Eckenordnung mit Verbindungsklammern verringert sich die Fachlast der belasteten Auflagen auf 1/3.

Geprüfte Qualität



Nur Rega Stabio Norm 5



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 Bodenauflage (kg)*	150	150	150	150	100	100	100	100
Fachlast Rostauflagen (kg)*	200	200	200	200	160	100	100	100
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

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 Rostauflage (kg)*	150	150	150	150	150	100	100
Fachlast Bodenauflage (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.

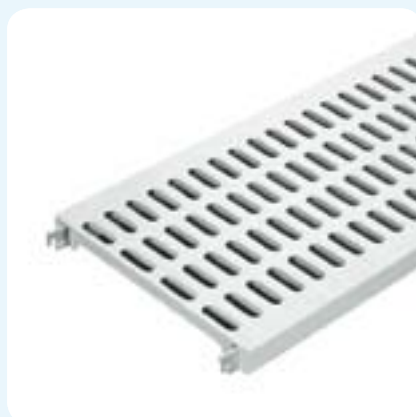
Aluminium



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



Bodenauflage



Rostauflage

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 Schieberegal. 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...

Viessmann Gewerbekühlschränke bestechen vor allem durch ihre Profi-Qualität und die ausgezeichnete Leistungsfähigkeit. Die hochwertigen Kältekomponenten sorgen für eine ausgeglichene Temperaturverteilung im Innenraum des Kühlschranks. Die geräumigen Innenmaße sowie die hohe Flexibilität der Innenraumaufteilung machen die Viessmann **FLEX**-COOL Gewerbekühlschränke zum Frischegarant für Experten.

Höchste Ansprüche an Design und Ästhetik sorgen dafür, dass sich Viessmann Gewerbekühlschränke perfekt in ihr Umfeld integrieren. Außen und innen von ausgezeichneter Qualität, überzeugen die Modelle außerdem im Innenbereich durch clevere Komfort-Merkmale (zum Beispiel einfache Möglichkeit der Reinigung) und ein Maximum an nutzbarer Fläche.

Viessmann Gewerbekühlschränke sind die ideale Ergänzung für die Profi-Ausstattung und überzeugen vor allem durch ihre hohe Vielseitigkeit, vom Schockfroster bis hin zum Sahne-Klima-Schrank.



So platzsparend kann ausse



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	740 x 800 x 2080	1480 x 800 x 2080	740 x 800 x 2080	1480 x 800 x 2080	700 x 830 x 2080	1400 x 830 x 2080	740 x 800 x 2080	1480 x 800 x 2080
Temperaturbereich	0°C/+10°C	0°C/+10°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
Passend für Gastronorm*	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	70	70	70	70	75	75	70	70
Kälteleistung (W)	205	353	298	484	298	484	450	642	452	617
Netzanschluss (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50

zeichnete 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 Schließeinheit 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)
740 x 800 x 2080	1480 x 800 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	740 x 800 x 2080	1480 x 800 x 2080
-20°C/-15°C	-20°C/-15°C	-3°C/+10°C	-3°C/+10°C	+2°C/+10°C	-15°C/-20°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	700 L	700 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	
70	70	60	60	80	80	60	60	60	70	70
542	768	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...

Die hygienische Lagerung von Abfällen ist insbesondere im Lebensmittelbereich von großer Bedeutung und gesetzlich u. a. durch das Bundesimmissionsschutzgesetz und die Reststoffbestimmungsverordnung geregelt. Danach ist die Lagerung vieler organischer und anorganischer Abfälle bei Temperaturen unter 5°C vorgeschrieben.

Um den hohen Anforderungen von gewerblichen Küchen, Metzgereien, Lebensmittelbetrieben und der Gastronomie gerecht zu werden, bietet Viessmann mit dem Konfiskatkühler **CONF**I-COOL die perfekte Lösung zur wirtschaftlichen und zuverlässigen Kühlung Ihrer Abfälle.



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 Reinigungskomfort. Führungs- und Stoßprofile im Inneren ermöglichen die exakte Behälterpositionierung unterhalb der Einwuröffnung und serienmäßig verfügbare Auffahrrampen 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, welcher FCKW-frei hergestellt wird.

Automatische Abtauung und Verdunstung

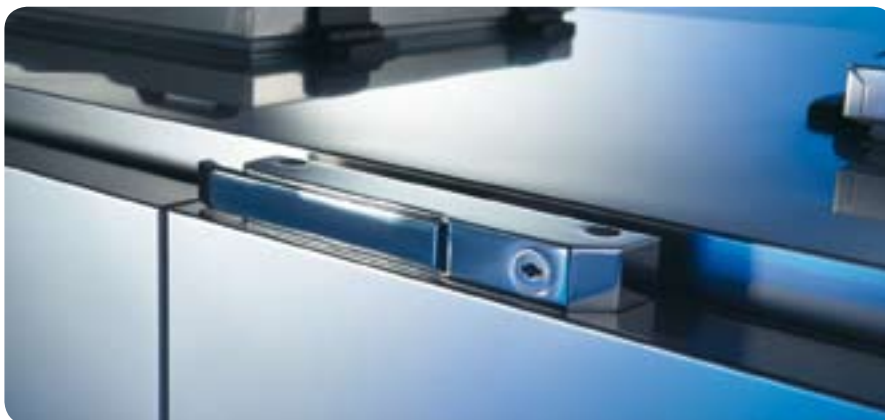
Das thermostatisch geregelte Seitenkühlgerät mit Digitalthermostat und Temperaturanzeige ist ein steckerfertiger Kältesatz, welcher über eine automatische Tauwasserverdunstung sowie über eine Abtauregelung verfügt.

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 1.4031 (außen gebürstet)	Komplett Edelstahl 1.4031 (außen gebürstet)	Komplett Edelstahl 1.4031 (außen gebürstet)	Komplett Edelstahl 1.4031 (außen gebürstet)	Komplett Edelstahl 1.4031 (außen gebürstet)	Komplett Edelstahl 1.4031 (außen gebürstet)
Abmessungen mm (B/B mit Aggregat x H x T)	620/940 x 1162 x 692	720/1020 x 1300 x 870	1190/1510 x 1162 x 692	1420/1720 x 1300 x 870	1720/2040 x 1162 x 692	2020/2320 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
- Fertigung 100% FCKW frei
- Türen abschließbar
- Vollverschäumter, wärmebrückenfreier Korpus
- Innenliegende Schnellspannverschlüsse
- Energiesparende Alternative zu großen Kühlräumen
- Auffahrrampe zum Wechseln der Mülltonnen
- Hohe Festigkeit und energiesparende Kühlung durch Sandwichbauweise
- Komplett Edelstahl 1.4031
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Steckerfertiger Kältesatz
- Thermostatisch geregeltes Seitenkühlgerät mit Digitalthermostat mit Abtau-regelung 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



Viessmann Kältetechnik AG

Schleizer Straße 100
95030 Hof/Saale

Telefon +49 (0) 92 81/81 4-0
Telefax +49 (0) 92 81/81 4-2 69
info@vkag.de
www.vkag.de

Niederlassung Nord

Warte 9
32130 Enger

Telefon +49 (0) 52 24/9 77-1 50
Telefax +49 (0) 52 24/9 77-1 51
nl-nord@vkag.de

Niederlassung Süd-West

Juraweg 19
89081 Ulm-Ermingen

Telefon +49 (0) 73 04/4 34-4 01
Telefax +49 (0) 73 04/4 30-6 92
nl-suedwest@vkag.de

Viessmann Technique du froid SAS

Technopôle Forbach Sud - rue Avogadro
57600 Forbach

Telefon +33.3/87 13 08 13
Telefax +33.3/87 87 93 57
france@vkag.com
www.vkag.com

Weltweit

In zahlreichen Ländern erhalten Sie
unsere Produkte über eigene
Niederlassungen oder ausgewählte
Partnerunternehmen. Nähere
Informationen finden Sie im Internet:
www.vkag.de

www.vkag.de