

Frischhaltezone Gewerbe,
optional mit SilverProtec®



Die clevere Art der Vorratshaltung – kostengünstig und übersichtlich

Bei der zeitgemäßen Kühlung in Gewerbe und Haushalt ist ein optimal gekühlter Vorratsraum unverzichtbar. Doch Kellerräume von zentralbeheizten Häusern sind heute aufgrund ihrer bautechnischen Gegebenheiten nicht mehr für die Lagerung von Lebensmitteln geeignet. Empfindliche Lebensmittel, wie z. B. Obst und Gemüse, benötigen milde Kühlung und hohe Luftfeuchtigkeit, um knackig frisch und vitaminreich zu bleiben. Weine dagegen lieben wohltemperierte, dunkle Lagerung mit niedriger Luftfeuchtigkeit, um Geschmack und Bukett ohne Schimmelbildung des Korkens zu entfalten. Anforderungen, die durch die komfortabel begehbaren Viessmann Frischhaltezellen erfolgreich erfüllt werden! Viessmann Kühlaggregate als ideale Ergänzung der Viessmann Frischhaltezellen sind mit einem Schalter zur Wahl höherer bzw. niedrigerer relativer

Luftfeuchte ausgestattet - ein großer Vorteil gegenüber herkömmlichen Kühlschränken! So halten sich z. B. Salat und Gemüse in der Frischhaltezone bis zu einer Woche frisch und aromatisch, Käse trocknet nicht aus und Obst bleibt saftig und schmackhaft. 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.

- 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 Garantie (Gemäß unseren AGB's)

Perfekte Frischhaltezellen für nahezu alle Raumsituationen



Frischhaltezelle Standard
 mit optional erhältlichem Zubehör Hängkörbe und Rega Stabio

Optimale Eignung für den privaten und gewerblichen Einsatzbereich

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

Durchdacht bis ins Detail!

Viessmann Zellelemente sind passgenau durch ein Nut-/Federsystem mit geschützten Exzenterspannschlössern konzipiert. Diese durchdachte, modulare Bauweise verleiht den Zellen eine perfekte Dämmung, wodurch Wärmebrücken und die Bildung von Schwitzwasser vermieden werden. Die Deck-



Boden/Wand-Verbindung

schichten 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 Viessmann Standard Pulverbeschichtung in weiß (ähnlich RAL 9016) sind Ausführungen in austenitischem Edelstahl 1.4301 mit verschiedenen Oberflächenschliffen auf Anfrage erhältlich.

SilverProtec® Oberflächen mit antimikrobiellem Hygieneschutz

Die neuartige **SilverProtec®** Pulverbeschichtung bietet einen aktiven und nachhaltigen Schutz vor Mikroorganismen. **SilverProtec®** wirkt durch die zielgerichtete Freisetzung von Silberionen dreifach: es blockiert den Zellstoffwechsel, verhindert die Zellatmung, stoppt die Zellteilung und führt so dazu, dass Mikroorganismen beim Kontakt mit der Oberfläche absterben. Die Ausgangskonzentrationen bekannter Testorganismen, wie die im Gastronomiebereich besonders gefürchteten Salmonella enteritidis oder Escherichia coli, werden durch **SilverProtec®** um 100 % bzw. 5 log-Stufen reduziert, was einer sicheren Desinfektion entspricht. Viessmann

Vorteile auf einen Blick:

- Deutsche Markenqualität mit hervorragender Verarbeitung
- Effektive Wirtschaftlichkeit
- Kurze Lieferzeiten durch umfangreiches Lagerprogramm
- Konstante Betriebssicherheit
- Definierte Montagequalität und leichte Erweiterbarkeit durch Nut-/Federsystem mit selbstzentrierenden Exzenterspannschlössern
- Perfekt abgestimmte Systemtechnik mit Viessmann Kühlaggregaten
- Flexible Lösungen für individuelle Anforderungen

Frischhaltezellen mit der optional erhältlichen **SilverProtec®** Oberfläche verhindern auf natürliche Art und Weise die Übertragung und Ausbreitung von potentiell gefährlichen Bakterien, erfüllen selbstverständlich die einschlägigen Normen und Verordnungen zum Einsatz im Lebensmittelbereich und bieten somit ein absolut sicheres Umfeld für die Lagerung von Lebensmittel und anderen empfindlichen Gütern.

Polyurethan-Hartschaum

Viessmann Frischhaltezellen sind durch ihren 60 mm starken Dämmkern aus Cyclopentan-geschäumtem Polyurethan wirksam isoliert. Durch diesen FCKW-freien Herstellungsprozess und den konsequenten Verzicht auf jegliche umweltschädliche Lösungsmittel werden wir unserem Anspruch zur nachhaltigen Schonung der Umwelt gerecht.

Vielfältige Größen

Zahlreiche Größen mit einer Höhe von 195 cm, Breiten von 120 bis 240 cm und Tiefen von 90 bis 240 cm bei unseren Frischhaltezellen Standard sowie Breiten von 150 bis 300 cm und Tiefen von 120 bis 600 cm bei den Gewerbeausführungen - jeweils im optimierten Viessmann Raster von 30 cm - ermöglichen den flexiblen Einbau entsprechend Ihrer jeweiligen Raumgegebenheiten.

Leistungsstarke Funktionalität mit überzeugenden Vorteilen

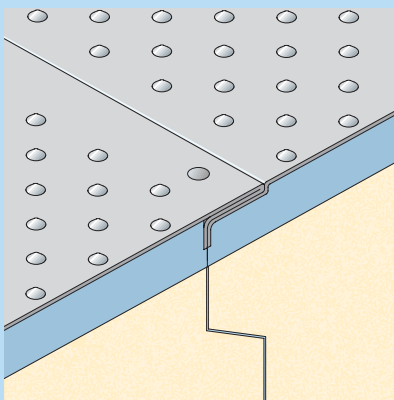
Leistungsübersicht	
Spezifikation	Frischhaltezelle Standard/Gewerbe
Wandstärke in mm	60
Temperaturbereiche (Umgebungstemperatur +25°C)	+3°C bis +19°C
K-Wert = W/m ² K (Kelvin)	0,34
Baustoffklassifizierung	B3 nach DIN 4102
Lichte Türmaße (Breite x Höhe in mm)	600 x 1830 750 x 1830* (*nur Gewerbe)

Zellenböden aus Edelstahl

Durch die patentierte Konzeption der Viessmann Böden aus Edelstahl 1.4301 erfüllen unsere Frischhaltezellen höchste Hygiene-Anforderungen.

Viessmann Edelstahlböden sind fugenfrei, stufenlos und formschlüssig unterlappt, sowie mit bodengleicher Schwelle ausgeführt.

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!



Edelstahlboden, kegelverpresst

Ausstattungsübersicht		
Spezifikation	FHZ Standard	FHZ Gewerbe
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)	■	-
Hängekörbe	□	-
Auffahrrampe	-	□
SilverProtect® Oberfläche	□	□

■ enthalten □ optional - nicht erhältlich

Drehtüren

Viessmann Frischhaltezellen sind mit nach außen zu öffnenden, aufliegenden, einflügeligen Drehtüren mit steigenden Türscharnieren zum einfachen Öffnen/Schließen ausgestattet. Die Viessmann typischen Magnetrahmendichtungen bieten auch bei jahrelangem Betrieb nicht mehr perfekt justierten Türen sicheren Verschluss zum Schutz vor Energieverlust. Der hochelastische Magnetdichtrahmen ist ohne Werkzeug austauschbar und leicht zu reinigen. Eine Schließeinrichtung mit Zylinderschloss, sowie Notöffner zum Öffnen der abgeschlossenen Tür von innen, sorgen für maximale Sicherheit und Funktionalität.



Magnetdichtrahmen



Nut-/Federsystem



FHZ Standard mit optionalem Zubehör Hängekörbe und Rega Stabio (eingehängt)

Einfache und schnelle Montage

Viessmann Frischhaltezellen verbinden beste Funktionalität mit höchstem Montage-Komfort! Die maßgenaue Schäumung der Zellelemente und die raffinierte Verbindung durch das Nut-/Federsystem mit selbstzentrierenden Exzenteranschlossern ermöglichen einen einfachen Selbstaufbau am Aufstellungsort. Auf Wunsch unterstützen Sie unsere Kältetechnik-Experten mit Rat und Tat bei Planung, Ausführung und Wartung Ihrer Viessmann Frischhaltezelle.



Einfache Montage der Zellelemente

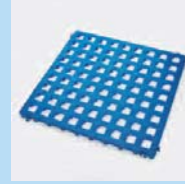
Viessmann Produktprogramm für Frischhaltezellen



Huckepack-Aggregat mit T-Regelung



Regalsystem Rega Almo



Kunststoff-Bodenrost



Auffahrrampe



Fleisch- und Wurstgehänge für Deckenmontage

Viessmann Kühlaggregate

Durch die firmeneigene Fertigung von Kühlaggregaten gelingt es uns, eine ideale Systemergänzung zu unseren Frischhaltezellen anzubieten.

Viessmann Kühlaggregate sind in ihrer Funktionsweise speziell auf die Zellen abgestimmt und ohne großen Zeit- und Arbeitsaufwand zu montieren. Ob Huckepack-, Split- oder Decken-Aggregate mit elektronischer bzw. thermostatischer Regelung: Viessmann Kühlaggregate überzeugen nicht nur durch steckerfertige Inbetriebnahme, sondern auch durch überdurchschnittliche Kälteleistung. Auf Anfrage lassen sich diese Geräte mit E-Heizung und/oder Befeuchtung ideal kombinieren, um eine kontrollierte Atmosphäre in der Zelle einstellen zu können.

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unserem Produktdatenblatt: „Aggregate“.

Viessmann Regalsysteme

Der renommierten Viessmann-Qualität werden wir nicht nur in der Entwicklung modernster Kältetechnik, sondern auch in der präzisen Konzeption funktionaler Regalsysteme gerecht. Das robuste Stabio-Regalsystem bietet dank seiner hohen Materialgüte aus rostfreiem Edelstahl höchste Belastbarkeit und ist durch die glatten Oberflächen angenehm leicht zu reinigen. Das eigenstabile Almo-Regalsystem bewährt sich durch seine leichtgewichtige Aluminium-Qualität insbesondere für Kühlgüter mittlerer Gewichte.

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unserem Produktdatenblatt: „Regalsysteme“.

Viessmann Zubehörprogramm

Ein reichhaltiges Angebot an nützlichem Zubehör ergänzt das Viessmann Frischhaltezellen-Programm, wodurch sich die Ausstattung Ihrer Zelle flexibel nach individuellen Bedürfnissen anpassen lässt.

Vielleitige Ausstattungsoptionen wie Auffahrampen (nur bei Gewerbe-Ausführung), Hängkörbe, Rammschutz, Bierlagerungsausstattungen uvm. sorgen für optimale Nutzbarkeit.

Nähere Informationen zu unserem Zubehörprogramm entnehmen Sie bitte der aktuellen Viessmann Preisliste.