ROZWIĄZANIA CHŁODNICZE

Komory chłodnicze i mroźnicze
TECTOCELL STANDARD PLUS
TECTOCELL COMPACT

Modułowe I higieniczne rozwiązania chłodnicze

Wymagania dotyczące chłodni w gastronomii, handlu detalicznym i przemyśle spożywczym są wyjątkowe i różnorodne. Dzięki naszym modułowo rozbudowywanym rozwiązaniom do chłodni i mroźni zawsze możemy zaoferować idealne dopasowanie.

Idealnie dopasowyny do Twoich indywidualnych wymagań

Szukasz chłodni o długiej żywotności, ciągłej niezawodności działania i wysokiej efektywności energetycznej? Viessmann oferuje sprawdzone, wysokiej jakości rozwiązania, które odpowiadają Twoim potrzebom dzięki seriom TectoCell Standard Plus i TectoCell Compact.

TectoCell Standard Plus

TectoCell Standard Plus oferują podwyższony komfort i elastyczność, pomieszczenia chłodnicze i mroźnicze z serii TectoCell Standard Plus są dostępne w czterech różnych grubościach ścian, co pozwala im sprostać różnym wymaganiom dotyczącym temperatury w chłodni. Zaprojektowana z myślą o łatwej konfiguracji z doskonałymi funkcjami higienicznymi i zabezpieczającymi, komora chłodnicza jest idealnym wyborem dla każdej chłodni.

Zestaw cech konstrukcyjnych i higienicznych zapewnia bezpieczeństwo i higieniczne przechowywanie towarów. TectoCell Standard Plus oferuje najwięcej opcji światowej klasy funkcji z wieloma korzyściami.

TectoCell Compact

W przypadku najbardziej powszechnych i standardowych wymagań dotyczących chłodni, chłodnie TectoCell Compact są najbardziej ekonomicznym rozwiązaniem. W oparciu o uznaną jakość firmy Viessmann z szybkim i łatwym w montażu systemem montażowym, chłodnie będą gotowe do pracy w krótkim czasie.

Dzięki TectoCell Compact otrzymujesz dobrą podstawową wersję higieniczną i doskonały standard higieniczny dzięki TectoCell Standard Plus.

Niezależnie od wybranej wersji firma Viessmann oferuje najnowocześniejszą technologię o wysokiej efektywności energetycznej. Co więcej, zawsze będziesz czerpać korzyści z doskonałych standardów higieny i najwyższej klasy komfortu użytkownika.

WYBIERZ KOMORY VIESSMANN DLA:

+ Restauracje, kawiarnie
+ Kantyny i firmy kateringowe
+ Hotele
+ Sklepy spożywczy
+ Przemysł spożywczy I przetwórczy
+ Laboratoria

TectoCell Compact: wybierz wydajność i jakość

Efektywność energetyczna z doskonałą izolacją

TectoCell Compact komory chłodnicze i mroźnicze zapewniają efektywne i bezpieczne przechowywanie towarów.
Ściany chłodni są bezpośrednio połączone z izolowaną termicznie, pozbawioną spoin i ciągłą podłogą ze stali nierdzewnej. Chłodnie i mroźnie są energooszczędne dzięki dobrej izolacji.

Ekonomiczny asortyment

Dla dobrej elastyczności oferujemy liczne standardowe rozmiary w kratkach 300 mm. Dzięki temu komory chłodnicze nadają się do szerokiego zakresu zastosowań w gastronomii, profesjonalnych kuchniach i handlu. Nawet najmniejsze wersje oferują wystarczająco dużo miejsca do przechowywania żywności.

Pomieszczenia chłodnicze i mroźnicze TectoCell Compact są dostępne w następujących grubościach ścian: 80 mm, 100 mm.

Powierzchnie malowane proszkowo i zabezpieczone

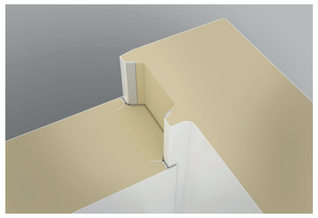
Górne warstwy Viessmann TectoCell Compact są wykonane z ocynkowanej ogniowo blachy stalowej pokrytej wysokiej jakości standardową powłoką proszkową firmy Viessmann w kolorze białym (podobnym do RAL 9016) dla ułatwienia czyszczenia.

Chłodnie i zamrażarki TectoCell Compact są idealne do przechowywania paczkowanej żywności i napojów.

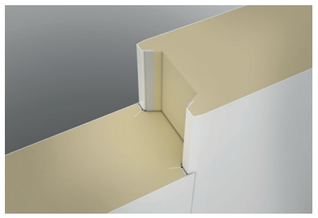
Aby uzyskać większą elastyczność, można wybrać do trzech ścianek działowych dla różnych potrzeb chłodni w jednym połączonym pomieszczeniu.

ZALETY:

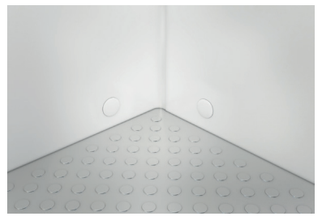
+ Standardowe rozmiary umożliwiające skrócenie czasu dostawy dla Twojego projektu
+ Dostępne ze ścianką 80 i 100 mm grubość spełniająca większość potrzeb w zakresie przechowywania w chłodni
+ Opcjonalny zestaw do konwersji kolumn gwarantuje dodatkową elastyczność
+ Opcjonalny zestaw montażowy: do chłodni i mroźni z zaworem wyrównującym ciśnienie, diodą LED, termometrem i włącznikiem światła z lampką kontrolną



Łączenia narożne TectoCell Compact zapewniające oszczędność energii



Doskonale dopasowany w celu uniknięcia mostków termicznych



Profil antypoślizgowy TectoCell Compact zapewniający bezpieczne środowisko pracy

TectoCell Standard Plus: dla indywidualności i doskonałej higieny

Komory chłodnicze i mroźnicze z serii TectoCell Standard Plus są zaprojektowane tak, aby spełniać najwyższe wymagania w profesjonalnych kuchniach i rzemiośle. Seria wyróżnia się doskonałymi właściwościami higienicznymi oraz wysokim komfortem użytkowania.

Wiele funkcji poprawiających higienę

Łączenia w TectoCell zachodzą na siebie i zapewniają płynne przejście od ściany do ściany i zapobiegają gromadzeniu się brudu i wody. Zarazkom, które rozwijają się głównie w fugach i narożnikach, skutecznie zapobiegają zaokrąglone narożne panele ścienne wewnątrz komory chłodniczej. Wysokiej jakości, wyjątkowo sprężysta powierzchnia podłogi ze stali nierdzewnej jest pozbawiona fug i zakładana - jeszcze bardziej poprawia warunki higieniczne i zapewnia dodatkowe bezpieczeństwo.

Dostępna jest opcjonalna wersja specjalna z dużym promieniem podłogi, w którym naroża izolowanej termicznie podstawy ze stali nierdzewnej są zaokrąglone. Ułatwia to higieniczne i optymalne czyszczenie.

Drzwiczki magnetyczne z miękkim uchwytem dostępne opcjonalnie. To rozwiązanie zapewnia idealnie gładką powierzchnię, dzięki temu w szczelinach nie zbierają się zaniczyszczenia. Ten rodzaj drzwi jest bardzo łatwy w czyszczeniu, co zapobiega gromadzeniu się brudu i bakterii.

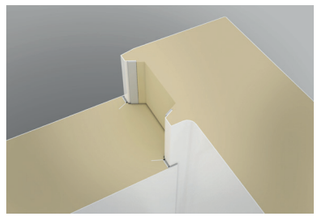
Kombinowane komory chłodnicze

TectoCell Standard Plus umożliwiają w razie potrzeby tworzenie kombinacji chłodni i zamrażalni.

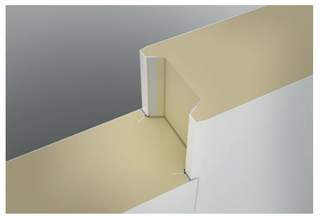
Warianty TectoCell Standard Plus są standardowo wyposażone w trwałą przeciwbakteryjną powłokę proszkową Smart-Protec®. Specjalistyczna powłoka zapobiega przenoszeniu i rozprzestrzenianiu się potencjalnie szkodliwych bakterii.

ZALETY:

+ Wyższe standardy higieny dzięki powierzchniom antybakteryjnym SmartProtec®
+ Higieniczne zachodzenie na siebie bez fug ściany, co zapobiega gromadzeniu się brudu i wody
+ W pełni higieniczne promienie ścian
+ Antypoślizgowe podłogi prasowane w różnych wersjach projektów
+ Dostępne z opcjonalnym specjalnym konstrukcja podłogi na całym obwodzie, która umożliwia łatwe i higieniczne czyszczenie
+ Dostępne w wersjach 80, 100, 120 i 150 mm grubość ścianki dla różnych poziomów temperatury, spełniająca wszelkie potrzeby przechowywania w chłodni i zamrażarce

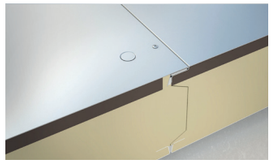


TectoCell Standard Plus z zachodzącym na siebie profilem nie ma szczelin, co ułatwia czyszczenie i poprawia higienę

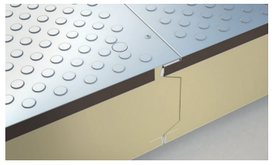


Zachodzące na siebie ściany TectoCell Standard Plus pozwalają uniknąć spoin dla kurzu i bakterii

Podłoga o higienicznym promieniu zapewniającym łatwe czyszczenie i lepszą higienę (wersja opcjonalna)



Nietłoczona podłoga ze stali nierdzewnej do użytku w wózkach piekarniczych



Tłoczona na okrągło podłoga ze stali nierdzewnej, profil antypoślizgowy zapewniający bezpieczne środowisko pracy

Bezpieczeństwo i comfort

Nasze chłodnie i mroźnie wyposażone w podłogi wykonane ze stali nierdzewnej i kwasoodpornej, stal nierdzewna (AISI 304 / 1.4301). Ze względu na ich odporność na wodę, parę, wilgoć, kwasy spożywcze jak również słabe organiczne i nieorganiczne kwasy, które doskonale się nadają zastosowanie w przemyśle spożywczym, inżynierii lub farmacji . Bezspoinowe konstrukcja zakładkowa sprawia, że podłogi ze stali nierdzewnej to produkt wysokiej jakości spełniający najwyższe wymagania higieniczne.

Antypoślizgowość dla większego bezpieczeństwa

Znacząca poprawa bezpieczeństwa: Dzięki specjalnemu tłoczeniu, podłogi ze stali nierdzewnej są antypoślizgowe. Różne konstrukcje profili umożliwiają szerokie zastosowanie.

Podłogi o dużej nośności

Firma Viessmann stosuje wyłącznie Wysokiej jakości stal nierdzewną. Dzięki temu podłogi naszych chłodni i mroźni są niezwykle wytrzymałe i można na nie wygodnie wjechać nawet małymi kołami (w zależności od dopuszczalnego obciążenia kół). Solidne podłogi ze stali nierdzewnej modeli TectoCell Compact zapewniają dobry dostęp. W zależności od obciążenia koła, niektóre z naszych podłóg pozwalają nawet na wjazd wózka paletowego lub cięższych pojazdów do chłodni.

Komory chłodnicze bez paneli podłogowych

W chłodniach i mroźniach bez podłogi ze stali nierdzewnej, panele ścienne są mocowane do podłogi w miejscu montażu za pomocą profili U z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej, aby zapewnić codzienne bezpieczeństwo.

OPCJE WYBORU PODŁOGI TECTOCELL STANDARD PLUS

Grupa**	R 10	R 11	R 12
Wersja	bez tłoczenia	z tłoczeniem	z tłoczeniem
	1600	1600***	1600
Maksymalne * obciążenie koła N / koło	3000	3000	3000
	4000	4000	4000
	5000	5000	5000
Powierzchnia	szlifowane wzdłuż	szlifowane wzdłuż	szlifowane na okrągło

* Powierzchnia ładunkowa> 4 cm2 / koło
** Grupa ds. Oceny antypoślizgowości (Niemieckie Stowarzyszenie Handlowe)
Inne typy podłóg na zamówienie. Można również spawać warianty podłóg od 3000 N dalej.
*** Podłoga standardowa w chłodniach i mroźniach firmy Viessmann.

Podłogi TectoCell Compact są zawsze dostarczane w wersji R11 i maksymalnym obciążeniu koła 1000 N.

Wersje ze stali nierdzewnej

Oprócz standardowej jakości 1.4301 (AISI 304) dostępne są również podłogi na zamówienie w innych gatunkach stali nierdzewnej. Stal nierdzewna typu 1.4404 (AISI 316L) słynie ze zwiększonej odporności na korozję i wżery i jest szczególnie odpowiednia do produkcji sprzętu chemicznego.

Antybakteryjna powłoka proszkowa zalecana przez BVLK*

BVLK (Niemieckie Stowarzyszenie Inspektorów Żywności) szczególnie poleca naszą antybakteryjną powłokę proszkową.

Wszystkie nasze powierzchnie malowane proszkowo zapewniają bezpieczeństwo żywności: kontakt między przechowywanymi towarami a naszymi chłodniami i mroźniami jest nieszkodliwy dla bezpieczeństwa produktów (rozporządzenie EG nr 1935/2004).

Opcje projektowania kolorów i powierzchni

Oprócz naszego standardowego portfolio oferujemy szeroką gamę dodatkowych opcji projektowych dla naszych chłodni i mroźni:

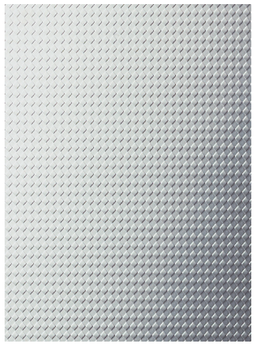
- każdy kolor z palety RAL
- powierzchnie ze stali nierdzewnej do produktów bardzo zasolonych (nieopakowane mięso, ryby) z powodu silnie korozyjnego odcieku

Wszystkie powierzchnie z naszego portfolio łączą w sobie higieniczne i bezpieczne warunki.

OPCJE STRUKTURY

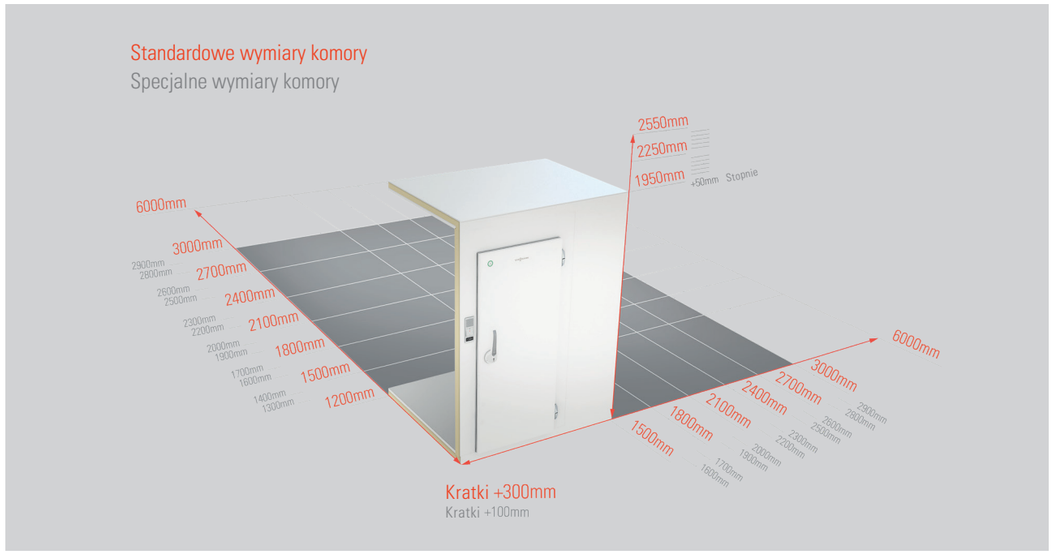
Struktura ziarnista

Skóra licowa



Struktura diamentowa

* Niemieckie Stowarzyszenie Inspektorów Żywności



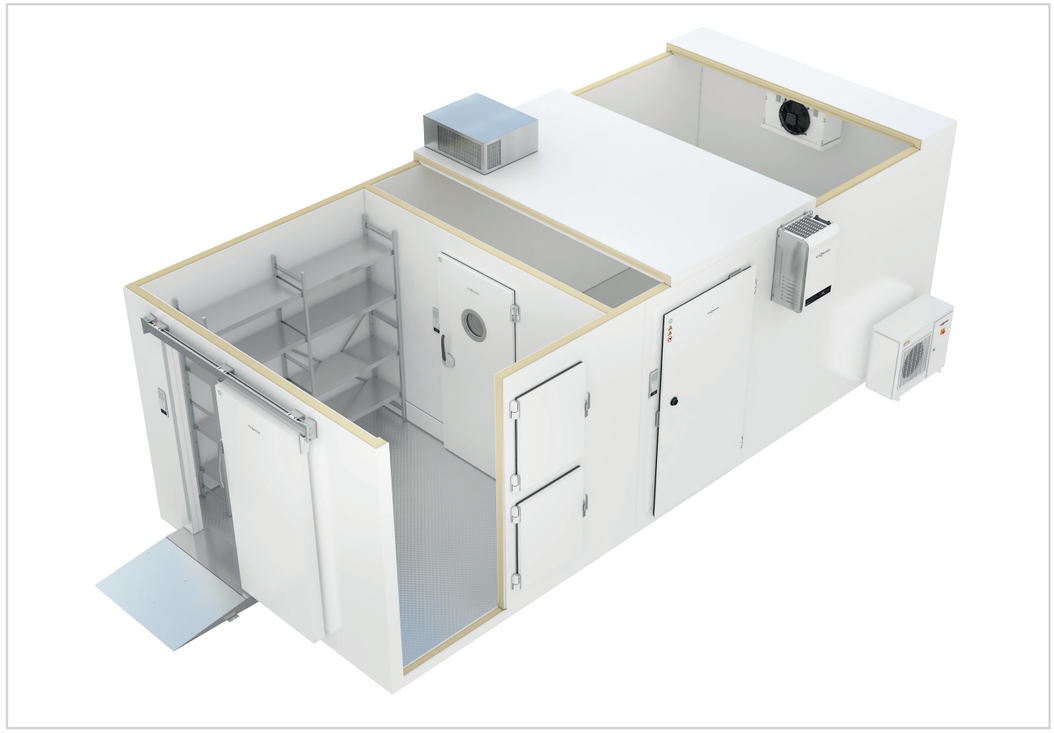
WYMIARY

Typ		TECTOCELL COMPACT 80	TECTOCELL COMPACT 100	TECTOCELL STANDARD PLUS 80	TECTOCELL STANDARD PLUS 100	TECTOCELL STANDARD PLUS 120	TECTOCELL STANDARD PLUS 150
Standartowe rozmiary*							
Szerokość	mm	1800- 3600	1800- 3600	1500- 6000	1500- 6000	1500- 6000	1500- 6000
Wysokość	mm	1200- 12000	1200- 12000	1200- 12000	1200- 12000	1200- 12000	1200- 12000
Zewn. Wysokość z podłogą wymiary drzwi							
Szerokość x wysokość							
	mm	2110	2150	2110	2150	2190	2250
	mm	900 x 1800	900 x1800	800 x 1800	800 x 1800	800 x 1800	800 x 1800
	mm	2410	2450	2410	2450	2490	2550
	mm	900 x 2000	900 x 2000	800 x 2000	800 x 2000	800 x 2000	800 x 2000
	mm	2710	2750	2710	2750	2790	2850
	mm	900 x 2200	900 x 2200	800 x 2000	800 x 2000	800 x 2000	800 x 2000

*TectoCell Standard Plus range: 300 mm and 100 mm intervals (Customisation and larger cold room sizes on request)
TectoCell Compact range: 300 mm (1800 – 3600 mm wide) and 100 mm (1200 – 12000 mm long) intervals

WYDAJNOŚĆ

Typ		TECTOCELL COMPACT 80	TECTOCELL COMPACT 100	TECTOCELL STANDARD PLUS 80	TECTOCELL STANDARD PLUS 100	TECTOCELL STANDARD PLUS 120	TECTOCELL STANDARD PLUS 150
Grubość ścian	mm	80	100	80	100	120	150
Rekomendowne różnicze temp. zgodnie z VDI 2055 (ΔT in Kelvin)	K	38	45	38	45	56	70
Temperatura	°C	+2- +60	-25- +60	-20- +60	-25- + 60	-30- +60	-50- +60
U-wartości(W/m²K) in accorddance with DIN EN 13165		0,25	0,20	0,25	0,20	0,17	0,14



Potrzebujesz chłodni o najwyższych standardach? Mamy dla Ciebie rozwiązanie.

Firma Viessmann zapewnia spokój ducha. Nasze chłodnie charakteryzują się nieprzeciętną jakością. Nasze wykonanie to najwyższej jakości chłodnie.

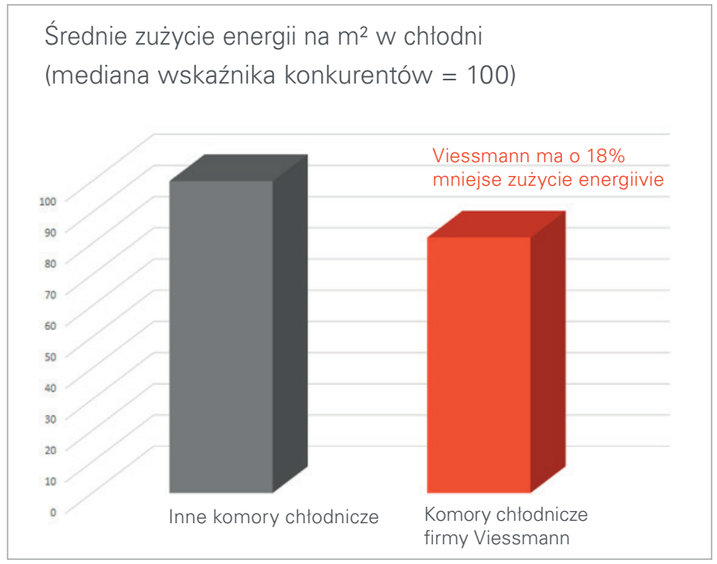
Nasze komory chłodnicze i mroźnicze TectoCell są niezwykle wytrzymałe i oferują doskonałą efektywność energetyczną oraz wysoki komfort użytkowania.

ZALETY

- Szybki i łatwy montaż na pióro i wpust z samocentrującymi mimośrodowymi śrubami
- Łatwa rozbudowa i prosty montaż bezspoinowy bez kleju i silikonu
- Podłogi Viessmann to podłogi bez fug i ciągłe, zachodzące na siebie wykonane ze stali nierdzewnej
- Podłogi prasowane antypoślizgowe
- Szeroka gama akcesoriów
- W opcji dostępne z agregatem oraz systemem regałów, dzięki idealnie dopasowanej technologii systemowej
- Wysokie standardy pakowania dla bezpieczeństwa towarów i transportu

Model	TECTO CELL COMPACT 80	TECTO CELL COMPACT 100	TECTO CELL STANDARD PLUS 80	TECTO CELL STANDARD PLUS 100	TECTO CELL STANDARD PLUS 120	TECTO CELL STANDARD PLUS 150
TectoCell zachodzące ściany			■	■	■	■
TectoCell zakładki podłogi	■	■	■	■	■	■
TectoCell promień narożny			■	■	■	■
TectoCell promień podłogi			□	□	□	□
Włącznik światła z lampką kontrolną		□	■	■	■	■
Termometr	□	□	■	■	■	■
Zawór wyrównawczy ciśnienia do mocy chłodniczej 5 kW	□	□	■	■	■	■
Grzałka drzwi z wyłącznikiem termicznym i ogrzewaniem zawór upustowy o mocy chłodniczej do 5 kW		□	□	■	■	■
Magnetyczna rama uszczelniająca	■	■	■	■	■	■
Oświetlenie LED (rama drzwi)	□	□	■	■	■	■
Oświetlenie LED komory chłodniczej i mroźniczej do montażu sufitowego	□	□	□	□	□	□
Podłoga 1000 N (KR11)	■	■	□	□	□	□
Podłoga 1600 N (R11)	□	□	■	■	■	■
Inne wersje podłóg zgodnie z asortymentem produktów			□	□	□	□
Próg zlicowany z podłogą	■	■	■	■	■	■
Antybakteryjna powierzchnia SmartProtec			■	■	■	■
Powierzchnia ze stali nierdzewnej			□	□	□	□
Klasyfikacja materiałów budowlanych B-s3,d0 (DIN EN 13501-1)			□	□	□	□
Tylny panel ze stali nierdzewnej do przycinania dolnych kratek wentylacyjnych	□	□	□	□	□	□
Drzwi skrzydłowe z ergonomicznym uchwytem	■	■	■	■	■	■
Drzwi magnetyczne	□	□	□	□	□	□
Otwór			□	□	□	□
Kurtyna paskowa PCV do montażu na suficie lub ścianie	□	□	□	□	□	□
Drzwi wahadłowe PCV			□	□	□	□
Okrągłe okienko inspekcyjne			□	□	□	□
Urządzenie do monitorowania i rejestracji temperatury	□	□	□	□	□	□
Ochrona przed przepełnieniem			□	□	□	□
Kratki wentylacyjne	□	□	□	□	□	□
Oświetlenie awaryjne	□	□	□	□	□	□
Alarm awaryjny	□	□	□	□	□	□
Obramowanie słupka / Zestaw obudowy	□	□				

■ Zawarte □ Opcjonalne Inne akcesoria na zapytanie



Średnie zużycie energii układu chłodniczego na m2 w chłodni

Wysoka efektywność energetyczna i izolacyjna - TÜV Süd Group certyfikuje komory chłodnicze firmy Viessmann

Analiza rynku dziewięciu europejskich dostawców chłodni, przeprowadzona przez TÜV Süd, przedstawia firmę Viessmann jako lidera rynku nie tylko w Niemczech, ale w całej Europie. W raporcie podkreślono, dlaczego firma Viessmann spełnia wymagania w zakresie jakości i swojej roli w dziedzinie innowacji i technologii dla przemysłu.

W porównaniu skrupulatnie zbadano różne parametry: dostawę, montaż, konstrukcję, drzwi, obciążenie podłogi, energooszczędność i koszty eksploatacji po dziesięciu latach.

Inwestycja w długowieczność i efektywność energetyczną

Specyfikacja komór do testów była jasno określona odnośnie rozmiaru, grubości ścianek i wyposażenia, aby zapewnić miarodajną i reprezentatywną porównywalność między różnymi produktami producentów. W identycznych i kontrolowanych warunkach na stanowisku testowym ATP Grupy TÜV Süd przeprowadzono dwa testy: całkowity współczynnik przenikania ciepła (wartość k) ogniw ze źródłem ciepła oraz efektywność energetyczna przy użyciu źródła zimnego.

Obrazy termiczne wykonane przez TÜV Süd Group podczas pracy potwierdzają wyniki testu. Zdjęcia wyraźnie pokazują, że temperatura zewnętrzna chłodni firmy Viessmann jest średnio wyższa niż w przypadku jej konkurentów. Dowodzi to, że izolacja Viessmanna jest wysokiej jakości. Ponadto na niektórych zdjęciach chłodni oferowanych przez konkurentów widoczne są wyraźne mostki termiczne w obszarach połączeń.

W przypadku systemów słupków narożnych okazało się, że słupki narożne stanowią szczególny termiczny słaby punkt systemu.

KLUCZOWE WYNIKI:

+ Komory chłodnicze firmy Viessmann oferują wyjątkowe właściwości izolacyjne
+ W konsekwencji wysoka efektywność energetyczna
+ Potwierdzają to wyniki test grupy TÜV Süd wskazujący zmierzone wartości izolacji piankowej (wartości U) oraz zarejestrowane obrazy termiczne
+ Komory wzmocnione pianką firmy Viessmann są wyższej jakości niż poprzednio stosowane technologie

VIESMANN

Austria
kuehlen.viessmann.at

Belgia
froid.viessmann.be

Dania
koele.viessmann.dk

Estonia
kylm.viessmann.ee

Finlandia
kylma.viessmann.fi

Francja
froid.viessmann.fr

Hiszpania
refrigeracion.viessmann.es

Holandia
koelen.viessmann.nl

Irlandia
cooling.viessmann.co.uk

Litwa
saldymas.viessmann.lt

Łotwa
dzesesana.viessmann.lv

Niemcy
kuehlen.viessmann.de

Norwegia
kjol.viessmann.no

Polska
chlodnicze.viessmann.pl

Republika Czeska
chlazeni.viessmann.cz

Rosja
holod.viessmann.ru

Szwajcaria
kuehlen.viessmann.ch

Szwecja
kyla.viessmann.se

Wielka Brytania
cooling.viessmann.co.uk

PL 06/2022

Kopiowanie oraz inne wykorzystywanie dozwolone po wcześniejszym uzyskaniu pisemnej zgody.Produkt może ulec zmianom.