

PROJEKTbeschreibung

Während der Renovierung der Gastronomieabteilung eines großen Warenhauses in Erfurt war es sehr wichtig, dass während dieser Zeit die Versorgung der Kunden gewährleistet blieb. Durch die Kessel Rental GmbH wurde eine kompakte temporäre Lösung ausgearbeitet und wir durften zwei NxtGen Kitchens Units liefern als zeitweilige Lösung. Diese bestand aus einer warmen Küche, sowie einer Spülküche. Ausgestattet wurde die Spülküche mit einer Haubenspülmaschine, Spültisch und Handwaschausgussbecken. Die Ausstattung der warmen Küche bestand aus allen technischen Fähigkeiten, wie Abzugshauben, Elektro- und Wasseranschlüssen, so dass der Kunde seine eigenen Küchengeräte nach Wunsch weiter nutzen konnte.



NXTGEN KITCHENS

- Auswechselbare Wände, Türen und Fenster
- Flexible Raumeinteilung
- LED Beleuchtung
- Ein „Grünes Gebäude“ mit hoher Nachhaltigkeit.
- Flexible Positionierung der Geräte und Abzugshauben
- Optionale Klimatisierung möglich
- Entsprechend den aktuellen Regeln und Vorschriften



PROJECT SPECIALS & TECHNIK

- Warme- und Spülküche
- Optimale Einteilung auf engstem Raum
- Die komplette Küche ist mit einem R-12 Anti-Rutsch Gussboden ausgestattet
- Mobiler Fettabscheider NEN 7
- Rampen inklusive
- Verfügbar nach einen Tag Montage

ECKDATEN

- 36 m² modulare temporäre Küche
- LED Beleuchtung
- Bauzeit: 1 Tag
- Nutzungszeitraum: 22 Wochen
- "Turn Key" geliefert
- 2 x High Tech "NxtGen Kitchens" Module à 18 m²

KONTAKT

Kessel Rental GmbH

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



Königsallee 61, D-40215 Düsseldorf