

## PROJEKTBESCHREIBUNG

Während der Küchenrenovierung eines Caterers in Chemnitz musste die Versorgung der Kunden selbstverständlich gewährleistet bleiben. Durch die Kessel Rental GmbH wurde eine kompakte temporäre Lösung ausgearbeitet und wir durften als zeitweilige Lösung 7 NxtGen Kitchens Units liefern. Die gesamte Anlage besteht aus einer großen warmen Küche, Verpackungsraum sowie einer Spülküche. Die Ausstattung der Spülküche besteht aus einer doppelten Hauben Spülmaschine, Spültisch und Handwaschbecken. Die warme Küche ist ausgestattet mit allen technischen Fähigkeiten, wie Abzugshauben, Elektro- und Wasseranschlüssen. Außerdem wurden auf Wunsch des Kunden die Einrichtung durch zusätzliche Geräte von Kessel Rental GmbH erweitert. Ein isolierter Fettabscheider und zwei maßgeschneiderte Rampen komplettieren diese temporäre Anlage.



## NXTGEN KITCHENS

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



## PROJECT SPECIALS & TECHNIK

- Warme Küche, Verpackungsraum und Spülküche
- Optimale Einteilung auf engstem Raum
- Produktionsküche für 1.500 Mahlzeiten
- Die komplette Küche ist mit einem R-12 Anti-Rutsch Boden ausgestattet
- Mobiler Fettabscheider NEN 7
- Verfügbar nach nur zwei Tagen Aufbau

## ECKDATEN

- 126 m<sup>2</sup> modulare temporäre Küche
- LED Beleuchtung
- Bauzeit: 2 Tage
- Nutzungszeitraum: 13 Wochen
- "Turn Key" geliefert
- 7 x High Tech "NxtGen Kitchens" Module à 18 m<sup>2</sup>

## 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