



KÜHLLÖSUNGEN

Kühl- und Tiefkühlzellen

# **TECTOCELL STANDARD PLUS TECTOCELL COMPACT**



**Modulare und  
hygienische  
Lösungen für die  
gekühlte Lagerung**

Die Anforderungen an die Kühlung in der Gastronomie, im Einzelhandel und in der Lebensmittelindustrie sind einzigartig und vielfältig. Mit unseren modular erweiterbaren Kühl- und Tiefkühlzellen können wir Ihnen stets die perfekte Lösung bieten.



# Ideal für Ihre individuellen Anforderungen



Suchen Sie eine Kühlzelle mit langer Lebensdauer, konstanter Betriebssicherheit und hoher Energieeffizienz? Mit den Produkten TectoCell Standard Plus und TectoCell Compact bietet Viessmann bewährte und qualitativ hochwertige Lösungen, die Ihre Anforderungen erfüllen.

## **TectoCell Standard Plus**

Die Kühl- und Tiefkühlzellen der TectoCell Standard Plus-Reihe bieten Ihnen ein höheres Maß an Komfort und Flexibilität. Sie sind in vier verschiedenen Wandstärken erhältlich, sodass sie unterschiedliche Anforderungen an die Lagertemperatur erfüllen. Der Kühlraum wurde so konzipiert, dass er leicht zu konfigurieren ist und hervorragende Hygiene- und Sicherheitsfunktionen bietet. Er ist die perfekte

Wahl für alle Kühlraumanforderungen. Eine Kombination aus Design und Hygienevorteilen gewährleistet eine sichere und hygienische Lagerung Ihrer Waren. TectoCell Standard Plus bietet umfangreiche Optionen mit erstklassigen Funktionen und einer Vielzahl von Vorteilen.

## **TectoCell Compact**

TectoCell Compact Kühlzellen sind die kostengünstigste Lösung für die gängigsten und häufigsten Kühlzellenanforderungen. Dank der bekannten Viessmann-Qualität und des schnell und einfach zu installierenden Montagesystems sind die Kühlzellen schon in kurzer Zeit einsatzbereit.

Mit TectoCell Compact erhalten Sie eine gute hygienische Grundversion

und mit TectoCell Standard Plus einen hervorragenden Hygienestandard.

Unabhängig von der von Ihnen gewählten Kühlraumvariante bietet Viessmann modernste Technik mit hoher Energieeffizienz. Darüber hinaus profitieren Sie von hervorragenden Hygienestandards und erstklassigem Benutzerkomfort.

## **WÄHLEN SIE KÜHLZELLEN VON VISSMANN FÜR:**

- + Restaurants, Cafeterien
- + Kantinen und Catering-Unternehmen
- + Hotels
- + Lebensmitteleinzelhandel
- + Lebensmittelindustrie und -verarbeitung
- + Gesundheitswesen und Biowissenschaften

# TectoCell Compact: Effizienz und Qualität

## Energieeffizienz mit großartiger Isolierung

Die TectoCell Compact Kühl- und Tiefkühlzellen bieten Ihnen Effizienz und sichere Aufbewahrung Ihrer Kühlwaren gemäß hoher Standards.

Die Kühlraumwände sind direkt mit dem wärmeisolierten, fugenlosen und durchgehend unterlappenden Edelstahlboden verbunden. Die Kühl- und Tiefkühlzellen arbeiten dank ihrer guten Isolierung energieeffizient.

## Kosteneffiziente Standardserie

Für eine gute Flexibilität bieten wir zahlreiche Standardgrößen in Rastern von 300 mm an. Dadurch eignen sich die Kühlräume für eine Vielzahl von Anwendungen in der Gastronomie, in professionellen Küchen und sowie im Handel.

Selbst die kleinsten Varianten bieten ausreichend Platz, um Lebensmittel übersichtlich und schnell einzulagern und zu entnehmen.

Die TectoCell Compact Kühl- und Tiefkühlzellen sind in folgenden Wandstärken erhältlich: 80 mm, 100 mm.

## Pulverbeschichtete und geschützte Oberflächen

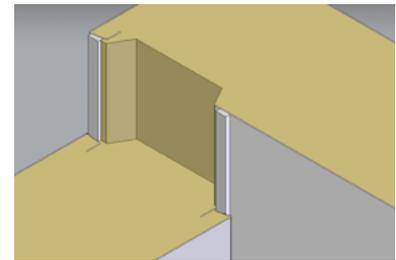
Die Deckschichten der Viessmann TectoCell Compact-Modelle bestehen aus feuerverzinktem Stahlblech, das zur leichteren Reinigung mit einer hochwertigen Viessmann Standard-Pulverbeschichtung in Weiß (ähnlich RAL 9016) behandelt wurde.

TectoCell Compact Kühl- und Tiefkühlzellen sind ideal für die Lagerung von abgepackten Lebensmitteln und Getränken.

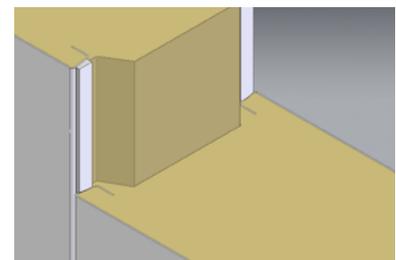
Für mehr Flexibilität können Sie bis zu drei Trennwände für unterschiedliche Kühlageranforderungen in einem kombinierten Kühlraum verwenden.

## WESENTLICHE VORTEILE:

- + Standardgrößen ermöglichen kürzere Lieferzeiten für Ihr Projekt
- + Erhältlich in Wandstärken von 80 und 100 mm, welche die meisten Kühlanforderungen erfüllen
- + Das optionale Umrüstkit für Säulen bietet zusätzliche Flexibilität
- + Optionaler Montagesatz: Ausstattung von Kühl- und Tiefkühlzellen mit einem Druckausgleichsventil, einer LED-Leuchte, einem Thermometer und einem Lichtschalter inklusive Kontrollleuchte



TectoCell Compact Eckverbindung für Energieeffizienz



Perfekt passendes Nut-Feder-System zur Vermeidung von Wärmebrücken



TectoCell Compact Anti-Rutsch-Profil für eine sichere Arbeitsumgebung

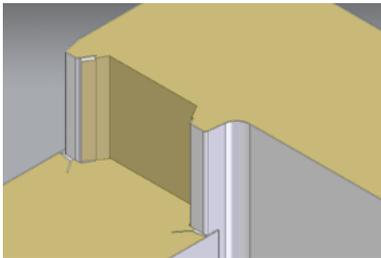


# TectoCell Standard Plus: Flexibilität und exzellente Hygiene

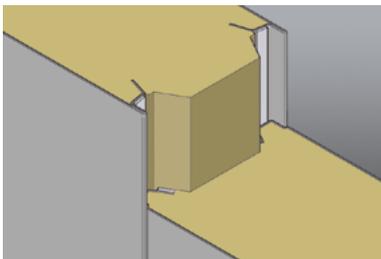
Kühl- und Tiefkühlzellen der TectoCell Standard Plus-Reihe erfüllen höchste Anforderungen in professionellen Küchen sowie im Handwerk. Die Serie zeichnet sich durch hervorragende Hygieneigenschaften und hohen Bedienkomfort aus.

## Verschiedene Funktionen für verbesserte Hygiene

Die charakteristische TectoCell-Überlappung sorgt für einen nahtlosen Übergang von Wand zu Wand und verhindert Schmutz- und Wasseransammlungen. Vor allem in Fugen und Ecken wachsende Keime werden durch abgerundete Eckwandpaneele



TectoCell Standard Plus-Modelle mit überlappendem Profil sind fugenfrei für eine einfache Reinigung und verbesserte Hygiene



TectoCell Standard Plus überlappende Wände ohne Fugen gegen Staub und Bakterien



Boden mit Hygienradius für einfache Reinigung und bessere Hygiene (optionale Ausstattung)

im Kühlraum wirkungsvoll verhindert.

Die hochwertige und äußerst belastbare Bodenoberfläche aus rostfreiem Stahl ist fugenlos und durchgehend unterlappt – dies führt zu einer weiteren Verbesserung der Hygienebedingungen und bietet ein Plus an Sicherheit.

Die optionale Sonderausführung verfügt über einen großen Bodenradius mit einem wärmeisolierten Edelstahlsockel mit abgerundeten Ecken. Dies ermöglicht eine einfache und hygienisch optimale Reinigung.

## Kombinierte Kühlzellen

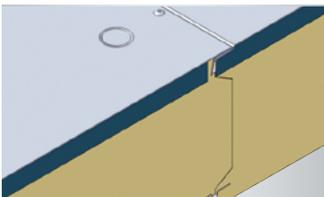
Mit TectoCell Standard Plus können Sie Kühl- und Tiefkühlzellen nach Bedarf kombinieren.

Die TectoCell Standard Plus-Varianten sind standardmäßig mit der nachhaltigen antimikrobiellen Pulverbeschichtung SmartProtec® ausgestattet. Die Spezialbeschichtung verhindert die Übertragung und Ausbreitung potenziell schädlicher Bakterien.

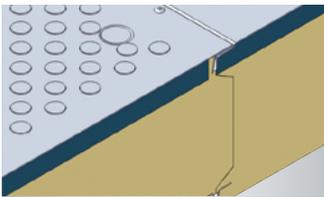
## WESENTLICHE VORTEILE:

- + Höhere Hygienestandards durch antimikrobielle SmartProtec®-Oberflächen
- + Hygienische, fugenfreie Überlappung der Wände zur Verhinderung von Schmutz- und Wasseransammlungen
- + Vollhygienische Wandradien
- + Rutschfeste Pressböden in verschiedenen Ausführungen
- + Optional mit speziellem Vollbodendesign erhältlich, das eine einfache und hygienisch optimale Reinigung ermöglicht
- + Erhältlich in Wandstärken von 80, 100, 120 und 150 mm für verschiedene Temperaturstufen, die alle Kühl- und Gefrierlagerbedürfnisse erfüllen





Ungepresster Edelstahlboden zur Verwendung mit Bäckerei-Wagen



Kreisgepresster Edelstahlboden, rutschfestes Profil für ein sicheres Arbeitsumfeld

**Rutschfestigkeit für mehr Sicherheit**

Ein deutliches Plus an Sicherheit: Edelstahlböden von Viessmann sind durch unser spezielles Pressverfahren in mehrere Richtungen rutschhemmend ausgelegt. Verschiedene Profildesigns ermöglichen den Einsatz in einer Vielzahl von Anwendungen.

**Böden mit hoher Tragfähigkeit**

Viessmann verwendet ausschließlich hochwertigen Edelstahl. Dadurch sind die Böden unserer Kühl- und Tiefkühlzellen äußerst belastbar und können auch mit kleinen Rädern

(abhängig von der zulässigen Radlast) komfortabel befahren werden. Die robusten Edelstahlböden der TectoCell Compact-Modelle bieten eine gute Zugänglichkeit. Abhängig von der Radlast können einige unserer Böden sogar mit Palettenhubwagen oder schwereren Fahrzeugen befahren werden.

**Kühlräume ohne Bodenplatten**

In Kühl- und Tiefkühlzellen ohne Edelstahlböden werden die Wandpaneele mit Kunststoff- oder Edelstahl-U-Profilen am Boden des Aufstellungsortes befestigt, um die Sicherheit im Alltag zu gewährleisten.

**Sicherheit mit Komfort**

Unsere Kühl- und Tiefkühlzellen verfügen über Böden aus rostfreiem und säurebeständigem Edelstahl (AISI 304/1.4301). Dank ihrer Beständigkeit gegen Wasser, Dampf, Feuchtigkeit, Lebensmittelsäuren sowie schwache organische und anorganische Säuren eignen sie sich hervorragend für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie, im Maschinenbau oder in der Pharmaindustrie. Das fugenlose und durchgehend überlappende Design macht Edelstahlböden von Viessmann zu einem Qualitätsprodukt, das höchsten Hygieneanforderungen gerecht wird.

**BODENOPTIONEN FÜR TECTOCELL STANDARD PLUS**

Gruppe**	R 10	R 11	R 12
Version	ohne Prägung	mit Prägung	mit Prägung
Max.*Radlast N/Rad	3000 4000 5000	1600*** 3000 4000 5000	1600 3000 4000 5000
Oberfläche	längsbeschliffen	längsbeschliffen	kreisbeschliffen

\* Lastfläche > 4 cm<sup>2</sup>/Rad  
 \*\* Bewertungsgruppe der Rutschhemmung (Berufsgenossenschaft Deutschland). Weitere Bodentypen auf Anfrage. Bodenvarianten mit 3000 N können optional verschweißt werden.  
 \*\*\* Standardboden bei Viessmann Kühl- und Tiefkühlzellen.

TectoCell Compact-Böden werden stets in R11 und einer maximalen Radlast von 1000 N geliefert.



### Edelstahlausführungen

Neben der Standardqualität 1.4301 (AISI 304) sind die Böden auf Anfrage auch in anderen Edelstahlqualitäten erhältlich. Edelstahl 1.4404 (AISI 316L) ist bekannt für seine erhöhte Korrosions- und Lochfraßbeständigkeit und eignet sich besonders für den chemischen Gerätebau.

### Antimikrobielle Pulverbeschichtung, empfohlen vom BVLK \*

Der BVLK (Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.) empfiehlt ausdrücklich unsere antimikrobielle Pulverbeschichtung.

Alle unsere pulverbeschichteten Oberflächen bieten Lebensmittelsicherheit: Der Kontakt zwischen Ihrer gelagerten Ware und unseren Kühl- und Tiefkühlzellen stellt kein Risiko für die Produktsicherheit dar (EG-Verordnung 1935/2004).

### Farb- und Oberflächenoptionen

Neben unserem Standardportfolio bieten wir eine Vielzahl weiterer Gestaltungsmöglichkeiten für unsere Kühl- und Tiefkühlzellen:

- Alle Farben des RAL-Spektrums
- Edelstahloberflächen für sehr salzhaltige Produkte (unverpacktes Fleisch, Fisch)



Alle Oberflächen aus unserem Portfolio bieten sowohl hygienische und als auch sichere Lagerbedingungen.

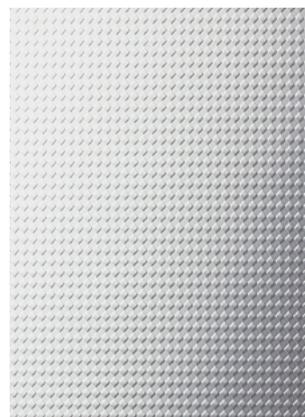
### OPTISCHE STRUKTUROPTIONEN



Lederstruktur



Kornschliff



Rautenstruktur

\* Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure

## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN



### GRÖSSENÜBERSICHT

Typ		TECTOCELL COMPACT 80	TECTOCELL COMPACT 100	TECTOCELL STANDARD PLUS 80	TECTOCELL STANDARD PLUS 100	TECTOCELL STANDARD PLUS 120	TECTOCELL STANDARD PLUS 150
<b>Standardgrößen für Kühlzellen*</b>							
Breite	mm	1800 - 3600	1800 - 3600	1500 - 6000	1500 - 6000	1500 - 6000	1500 - 6000
Tiefe	mm	1200 - 12000	1200 - 12000	1200 - 12000	1200 - 12000	1200 - 12000	1200 - 12000
<b>Außenhöhe mit Boden Standardtürmaße</b>							
Breite x Höhe	mm	2110	2150	2110	2150	2190	2250
	mm	900 x 1800	900 x 1800	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-Reihe: Intervalle von 300 mm und 100 mm (Anpassungen und größere Kühlräume auf Anfrage)

TectoCell Compact-Reihe: Intervalle von 300 mm (1800 - 3600 mm breit) und 100 mm (1200 - 12000 mm lang)

### LEISTUNGSÜBERSICHT

Typ		TECTOCELL COMPACT 80	TECTOCELL COMPACT 100	TECTOCELL STANDARD PLUS 80	TECTOCELL STANDARD PLUS 100	TECTOCELL STANDARD PLUS 120	TECTOCELL STANDARD PLUS 150
<b>Wandstärke</b>	mm	80	100	80	100	120	150
<b>Empfohlene Temperatur- differenz gemäß VDI 2055 (ΔT in Kelvin)</b>	K	38	45	38	45	56	70
<b>Temperaturbereich</b>	°C	+2 bis +60	-25 bis +60	-20 bis +60	-25 bis +60	-30 bis +60	-50 bis +60
<b>U-Werte (W/m²K) gemäß DIN EN 13165</b>		0.25	0.20	0.25	0.20	0.17	0.14



Benötigen Sie eine Kühlzelle mit höchsten Standards? Wir haben die Lösung für Sie.

Viessmann bietet Ihnen Sicherheit. Unsere Kühlzellen machen bei Qualität keine Kompromisse. Dank unserer Handwerkskunst bieten wir Kühlräume von höchster Qualität.

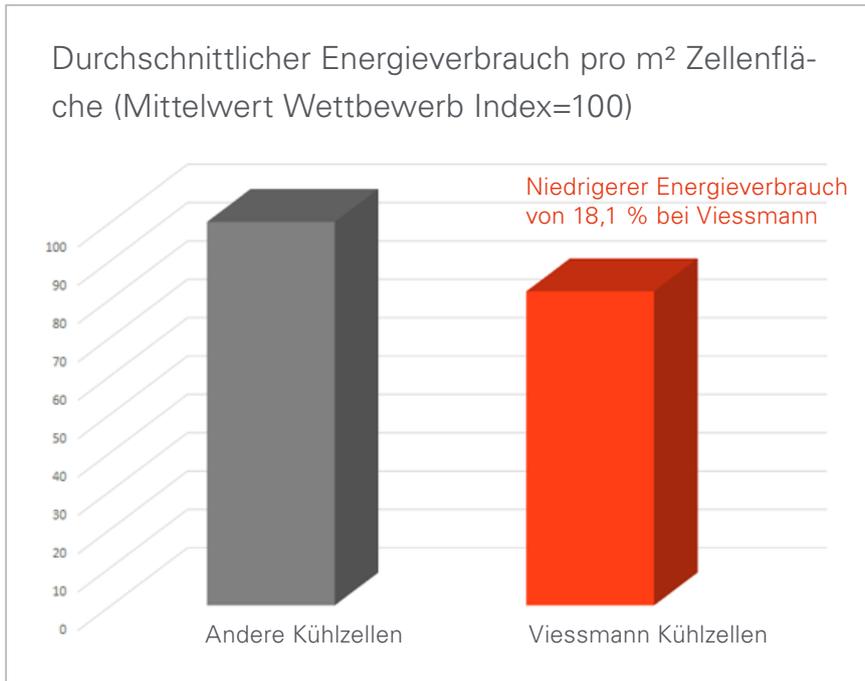
Unsere TectoCell-Kühl- und Tiefkühlzellen sind äußerst robust und bieten eine hervorragende Energieeffizienz sowie einen hohen Benutzerkomfort.

WESENTLICHE VORTEILE

- + Schnelle und einfache Montage über Nut- und Federsystem mit selbstzentrierenden Exzenter-spanschlössern
- + Einfache Erweiterung und simple Montage durch Fugen ohne Klebstoff und Silikon
- + Fugenlose und durchgehend überlappende Edelstahlböden von Viessmann
- + Rutschfeste gepresste Böden
- + Umfangreiches Zubehör
- + Erhältlich mit optionalen Kühlaggregaten und Regalsystemen dank perfekt aufeinander abgestimmter Systemtechnik
- + Hohe Verpackungsstandards für Warensicherheit und -transport

## AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR

Modell	TECTO CELL COMPACT 80	TECTO CELL COMPACT 100	TECTO CELL STANDARD PLUS80	TECTO CELL STANDARD PLUS100	TECTO CELL STANDARD PLUS120	TECTO CELL STANDARD PLUS150
TectoCell überlappende Wände			■	■	■	■
TectoCell unterlappender Boden	■	■	■	■	■	■
TectoCell Eckenradius			■	■	■	■
TectoCell Bodenradius			□	□	□	□
Lichtschalter mit Kontrollleuchte		□	■	■	■	■
Thermometer	□	□	■	■	■	■
Druckausgleichsventil bis 5 kW Kälteleistung	□	□	■	■	■	■
Türheizung mit Thermoventil und beheiztem Überdruckventil bis 5 kW Kälteleistung		□	□	■	■	■
Magnetischer Dichtungsrahmen	■	■	■	■	■	■
LED-Licht (Türrahmen)	□	□	■	■	■	■
LED-Kühl- und Gefrierbereichleuchte zur Deckenmontage	□	□	□	□	□	□
Boden 1000 N (KR11)	■	■	□	□	□	□
Boden 1600 N (R11)	□	□	■	■	■	■
Andere Bodenversionen siehe Produktübersicht			□	□	□	□
Bodenbündige Schwelle	■	■	■	■	■	■
Antimikrobielle Oberflächenbeschichtung SmartProtec			■	■	■	■
Edelstahloberfläche			□	□	□	□
Baustoffklasse B1 (DIN 4102)			□	□	□	□
Edelstahlrückwand zur Verkleidung der Unterlüftungsroste	□	□	□	□	□	□
Fleisch- und Wurstgehänge	□	□	□	□	□	□
Drehtür mit ergonomischem Griff	■	■	■	■	■	■
Luke			□	□	□	□
PVC-Streifenvorhang für Decken- oder Wandmontage	□	□	□	□	□	□
PVC-Pendeltür			□	□	□	□
Sichtfenster rund			□	□	□	□
Temperaturüberwachungs- und -aufzeichnungsgerät	□	□	□	□	□	□
Überlaufsicherung			□	□	□	□
Unterlüftungsroste	□	□	□	□	□	□
Notbeleuchtung	□	□	□	□	□	□
Personennotruf	□	□	□	□	□	□
Säulenumführung/Umbauungskit	□	□				



Durchschnittlicher Energieverbrauch der Kälteanlage pro m<sup>2</sup> in der Kühl- oder Tiefkühlzelle

**Hohe Energie- und Isolationseffizienz – Von der TÜV Süd-Gruppe zertifizierte Viessmann Kühlzellen**

Eine vom TÜV Süd durchgeführte Marktanalyse von neun europäischen Kühlzellenanbietern zeigt, dass Viessmann nicht nur in Deutschland, sondern europaweit Marktführer ist. Der Bericht zeigt auf, warum Viessmann seinem Qualitätsanspruch und seiner Rolle bei Innovation und Technologie für die Branche gerecht wird.

Im Vergleich wurden verschiedene Parameter akribisch untersucht: Lieferung, Montage, Konstruktion, Tür, Bodenlast, Energieeffizienz und Betriebskosten nach zehn Jahren.

**Investition in Langlebigkeit und Energieeffizienz**

Die Kühlräume wurden mit eindeutigen Vorgaben hinsichtlich Größe, Wandstärke und Ausstattung getestet, um eine aussagekräftige und repräsentative Vergleichbarkeit zwischen

den verschiedenen Herstellern zu gewährleisten. Auf dem ATP-Prüfstand der TÜV Süd-Gruppe wurden unter identischen und kontrollierten Bedingungen zwei Tests durchgeführt: Gesamtwärmeübergangskoeffizient (k-Wert) der Zellen mit einer Wärmequelle und Energieeffizienz mit einer Kältequelle.

Die im Betrieb aufgenommenen Wärmebilder der TÜV Süd Gruppe bestätigen die Testergebnisse. Die Bilder zeigen deutlich, dass die Außentemperatur der Viessmann-Kühlzelle im Durchschnitt höher ist als die der Wettbewerber. Dies beweist, dass durch die Isolierung der Viessmann-Zelle weniger Kälte entweichen kann. Darüber hinaus zeigen einige der Kühlraumbilder der Wettbewerber klare Wärmebrücken in den Fugenbereichen.

Bei Eckpfostensystemen stellte sich heraus, dass Eckpfosten eine besondere thermische Schwachstelle im System darstellen.

**WESENTLICHE ERGEBNISSE:**

- + Kühlzellen von Viessmann bieten hervorragende Dämmeigenschaften
- + Folglich hohe Energieeffizienz
- + Dies wird durch die Ergebnisse des TÜV Süd-Tests untermauert, welche die gemessenen Schaumisolationswerte (U-Werte) sowie aufgezeichnete Wärmebilder umfassen.
- + Viessmanns schaumverstärkte Zelle übertraf sogar die hervorragenden Ergebnisse ihrer Vorgängertechnologie



Belgien

[froid.viessmann.be](http://froid.viessmann.be)

Dänemark

[koele.viessmann.dk](http://koele.viessmann.dk)

Deutschland

[kuehlen.viessmann.de](http://kuehlen.viessmann.de)

Estland

[kylm.viessmann.ee](http://kylm.viessmann.ee)

Finnland

[kylma.viessmann.fi](http://kylma.viessmann.fi)

Frankreich

[froid.viessmann.fr](http://froid.viessmann.fr)

Irland

[cooling.viessmann.co.uk](http://cooling.viessmann.co.uk)

Lettland

[dzesesana.viessmann.lv](http://dzesesana.viessmann.lv)

Litauen

[saldymas.viessmann.lt](http://saldymas.viessmann.lt)

Niederlande

[koelen.viessmann.nl](http://koelen.viessmann.nl)

Norwegen

[kjol.viessmann.no](http://kjol.viessmann.no)

Österreich

[kuehlen.viessmann.at](http://kuehlen.viessmann.at)

Polen

[chlodnicze.viessmann.pl](http://chlodnicze.viessmann.pl)

Russland

[holod.viessmann.ru](http://holod.viessmann.ru)

Schweden

[kyla.viessmann.se](http://kyla.viessmann.se)

Schweiz

[kuehlen.viessmann.ch](http://kuehlen.viessmann.ch)

Spanien

[refrigeracion.viessmann.es](http://refrigeracion.viessmann.es)

Tschechische Republik

[chlazeni.viessmann.cz](http://chlazeni.viessmann.cz)

Vereinigtes Königreich

[cooling.viessmann.co.uk](http://cooling.viessmann.co.uk)