

PROJECTBESCHRIJVING

Bij één van s' werelds grootste automobiel toeleveranciers moest bij één van zijn Duitse vestigingen dringend de productiekeuken (6.000 maaltijden) worden gesaneerd. Tegelijkertijd moest de bestaande kantine worden uitgebreid en gemoderniseerd.

Om dit te kunnen realiseren was gedurende het jaar dat de bestaande keuken werd gesaneerd, een tijdelijke en complete Cook & Chill keuken nodig om de 6.000 maaltijden te kunnen produceren, inclusief de bijhorende infrastructuur met o.a. koelruimtes, opslag en omkleed ruimtes voor het personeel.



NXTGEN INDUSTRIAL BUILDING

- Gebruik als tijdelijk of als vast gebouw is mogelijk
- Flexibele indeling van de ruimte
- Uitstraling van een vast gebouw
- Een „groen gebouw“ wat compleet herbruikbaar is
- compleet circulaire bouwwijze (Designed for Disassembly)
- Voldoet aan de actuele regels en voorschriften



PROJECT SPECIALS & TECHNIEK

- Cook & Chill keuken 6.000 maaltijden
- Aangesloten op het vaste gebouw
- De complete keuken is van een R-12 antislip vloer voorzien
- Inclusief omkleedruimtes
- RWA koepels geïntegreerd
- Mobiele vetafscheider NEN 7
- Oplopen met overkapping inclusief

SPECIFICATIES

- 600 m² (15x50m) modulaire tijdelijke keuken, aangesloten op het bestaande vaste gebouw
- Bouwtijd: 6 weken
- Huurperiode: 12 maanden
- „Turn Key“ geleverd
- Beluchting en ontluchting door een WTW installatie, die op afstand kan bestuurd worden

CONTACT

Kessel Rental B.V.

Telefoon: 0031 77 359 0 90 0

E-Mail: info@kesselrental.com

Internet: www.kesselrental.com

www.nxtgenbuilding.com

Karreweg Noord 26, 5995 ME Kessel, Nederland

