

PROJECTBESCHRIJVING

Tijdens de renovatie van de horeca-afdeling van een groot warehouse in Erfurt was het belangrijk dat men tijdens de werkzaamheden kon blijven voorzien in de maaltijdbereiding voor de gasten. In samenwerking met **NxtGen Modular Building** werd daarom een compacte tijdelijke oplossing uitgewerkt en mochten we twee NxtGen Kitchens units plaatsen als tijdelijke keuken. De oplossing bestaat uit een spoel- en een warme keuken. De spoelkeuken is ingericht met een doorschuiver, spoelwerktafel en een handwas/uitgiet combi. De warme keuken is voorzien van alle benodigde technische faciliteiten als afzuigkappen, elektra en waterverdeling zodat de klant er zijn eigen keukenapparaten in kan plaatsen. Een vetafscheider en twee op maat gemaakte oplopen maken de tijdelijke voorziening compleet.



NXTGEN KITCHENS

- Uitwisselbare wanden, deuren en ramen
- Flexibele indeling van de ruimte
- Water en electro aansluitingen variabel
- Een „groen gebouw“ en meermaals herbruikbaar
- Flexibele plaatsing van apparaten en afzuigkappen
- Optioneel airco mogelijk
- Voldoet aan de actuele wetgeving en voorschriften inzake hygiëne en veiligheid



PROJECT SPECIALS & TECHNIEK

- Volledige “vers” keuken
- Optimale indeling op een beperkte ruimte
- De complete keuken is uitgevoerd met een R-12 antislip gietvloer
- Deels Inzet van eigen keukenapparatuur
- Mobiele vetafscheider NEN 7
- Oplopen naar spoel- en warme keuken

KERNGEGEVENS

- 36 m² modulaire tijdelijke keuken
- Afgestemd modern design
- Bouwtijd: 1 dag
- Huurperiode: 13 weken
- „Turn Key“ geleverd
- 2 High Tech eenheden van het NxtGen Kitchens Bouwstelsel

CONTACT

Kessel Rental B.V.

Telefoon: 0031 77 3590900
E-Mail: info@kesselrental.com
Internet: www.kesselrental.com
www.nxtgenbuilding.com



Karreweg Noord 26, 5995 ME Kessel, Nederland