



# UNITS

UNITS

# Units

Units

## Units

Boels verfügt über ein umfangreiches Sortiment an Units. Vor allem die Vermietung mobiler Küchen ist ein Spezialgebiet von Boels. Dabei sind die Möglichkeiten sehr vielfältig. In diesem Kapitel sind alle Units aus unserem Sortiment übersichtlich aufgeführt und darüber hinaus sind einige Unit- und Einrichtungskonzepte ausgearbeitet worden.

EN

## Units

Boels has a wide range of units and is an expert in renting mobile kitchens. We offer an extensive range of options in this area. This chapter contains a summary of all units of our range, in which at the same time a number of units and configuration concepts have been elaborated.

Produktion	Production	14 - 17
Vorbereitung	Preparation	18 - 19
Geschirrspüler	Dishwashers	20 - 21
Kühlung	Cold storage	22 - 29
Sanitär	Sanitary	30 - 31
Support-Units	Support units	32 - 35
Unit-Konzepte	Unit concepts	36 - 41
Einrichtungskonzepte	Configuration concepts	42 - 45

K1003 / 15039



**K1003 / 15039**  
Warmküche

1.000 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

10.000 kg\* Gewicht

höchstens 10 Kochgeräte

**Anschlüsse**

3/4" 2,5 - 6 bar Kaltwasser

110 mm PE-Rohr Abwasserkanal

400 V / 165 kW\* Strom

230 V / 3,6 kW Frostschutz

\* je nach gewählter Ausstattung

**K1003 / 15039**  
Warm kitchen

1,000 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

10,000 kg\* weight

maximum 10 pieces of kitchen equipment

**Connections**

3/4" 2.5 - 6 bar cold water

110 mm PE drain pipe

400 V / 165 kW\* electric

230 V / 3.6 kW frost protection

\* depending on chosen equipment

EN

D



K1002 / 15038



**K1002 / 15038**

Warmküche mit Kühlung

1,000 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

10,000 kg\* Gewicht

Kühlraum 197 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

höchstens 7 Kochgeräte

**Anschlüsse**

3/4" 2,5 - 6 bar Kaltwasser

110 mm PE-Rohr Abwasserkanal

400 V / 165 kW\* Strom

230 V / 3,6 kW Frostschutz

\* je nach gewählter Ausstattung

**K1002 / 15038**

Warm kitchen with cold room

1,000 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

10,000 kg\* weight

Cold room 197 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

maximum 7 pieces of kitchen equipment

**Connections**

3/4" 2.5 - 6 bar cold water

110 mm PE drain pipe

400 V / 165 kW\* electric

230 V / 3.6 kW frost protection

\* depending on chosen equipment

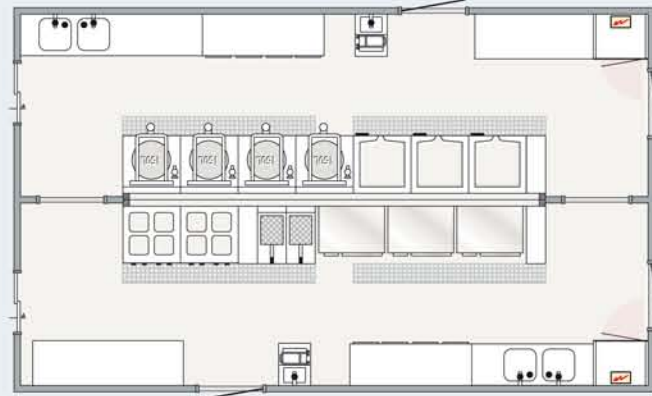
EN

D





K1004 / 15040



K602 / 15037



**K602 / 15037**  
Warmküche

600 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

7.500 kg\* Gewicht

höchstens 6 Kochgeräte

**Anschlüsse**

3/4" 2,5 - 6 bar Kaltwasser

110 mm PE-Rohr Abwasserkanal

400 V / 165 kW\* Strom

230 V / 3,6 kW Frostschutz

\* je nach gewählter Ausstattung



**K1004 / 15040**  
Warmküche (Satz aus 2 Units)

1.000 x 600 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

18.000 kg\* Gewicht

höchstens 14 Kochgeräte (7 pro Unit)

**Anschlüsse**

2 x 3/4" 2,5 - 6 bar Kaltwasser

2 x 110 mm PE-Rohr Abwasserkanal

2 x (400 V / 165 kW)\* Strom

2 x (230 V / 3 kW) Frostschutz

\* je nach gewählter Ausstattung

**K1004 / 15040**  
Warm kitchen (set of 2 units)

1,000 x 600 x 300 cm (outside)  
length x width x height

18,000 kg\* weight

maximum 14 pieces of kitchen equipment (7 per unit)

**Connections**

2 x 3/4" 2.5 - 6 bar cold water

2 x 110 mm PE drain pipe

2 x (400 V / 165 kW)\* electric

2 x (230 V / 3 kW) frost protection

\* depending on chosen equipment



**K602 / 15037**  
Warm kitchen

600 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

7,500 kg\* weight

maximum 6 pieces of kitchen equipment

**Connections**

3/4" 2.5 - 6 bar cold water

110 mm PE drain pipe

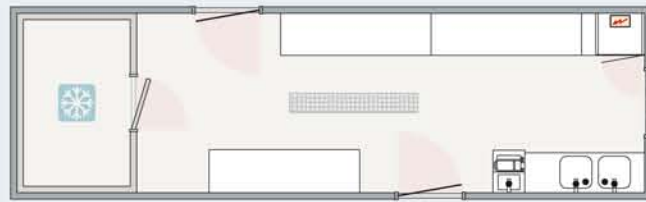
400 V / 165 kW\* electric

230 V / 3.6 kW frost protection

\* depending on chosen equipment



P1002 / 15042



**P1002 / 15042**  
Kaltküche mit Kühlung  
Mit (Kühl-) Arbeitstischen und Spültischen

1.000 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

7.500 kg\* Gewicht

Kühlraum 197 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

**Anschlüsse**

3/4" 2,5 - 6 bar Kaltwasser

110 mm PE-Rohr Abwasserkanal

400 V / 165 kW\* Strom

230 V / 3,6 kW Frostschutz

\* je nach gewählter Ausstattung

D



EN

**P1002 / 15042**  
Cold kitchen with cold room  
With (refrigerated) counters and sinks

1,000 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

7,500 kg\* weight

Cold room 197 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

**Connections**

3/4" 2.5 - 6 bar cold water

110 mm PE drain pipe

400 V / 165 kW\* electric

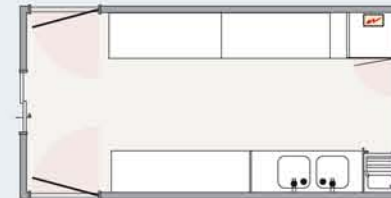
230 V / 3.6 kW frost protection

\* depending on chosen equipment



EN

P602 / 15041



D

**P602 / 15041**  
Cold kitchen  
With (refrigerated) counters and sinks

600 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

6,000 kg\* weight

**Connections**

3/4" 2.5 - 6 bar cold water

110 mm PE drain pipe

400 V / 105 kW\* electric

230 V / 3.6 kW frost protection

\* depending on chosen equipment

**P602 / 15041**  
Kaltküche  
Mit (Kühl-) Arbeitstischen und Spültischen

600 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

6.000 kg\* Gewicht

**Anschlüsse**

3/4" 2,5 - 6 bar Kaltwasser

110 mm PE-Rohr Abwasserkanal

400 V / 105 kW\* Strom

230 V / 3,6 kW Frostschutz

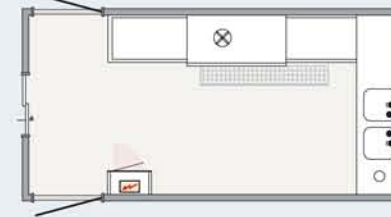
\* je nach gewählter Ausstattung



D Mindestpreis auf Anfrage EN Rental prices on request



D604 / 15043



**D604 / 15043**

Spül-Unit  
Mit Korbtransportmaschine, 80 Körbe pro Stunde.

600 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

6.000 kg Gewicht

**Anschlüsse**

3/4" 2,5 - 6 bar Kaltwasser

110 mm PE-Rohr Abwasserkanal

400 V / 45 kW Strom

230 V / 3,6 kW Frostschutz



**D604 / 15043**

Dishwasher unit

With rack conveyor dishwasher, 80 racks per hour.

600 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

6,000 kg weight

**Connections**

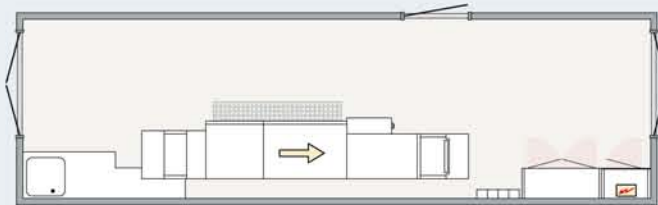
3/4" 2.5 - 6 bar cold water

110 mm PE drain pipe

400 V / 45 kW electric

230 V / 3.6 kW frost protection

D1002 / 15044



**D1002 / 15044**

Dishwasher unit

With flight type dishwasher, 2.600 to 2.800 plates per hour.

1,000 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

10,000 kg weight

**Connections**

3/4" 2.5 - 6 bar cold water

110 mm PE drain pipe

400 V / 75 kW electric

230 V / 3.6 kW frost protection

**D1002 / 15044**

Spül-Unit

Mit Bandmaschine, 2.600 bis 2.800 Teller pro Stunde.

1.000 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

10.000 kg Gewicht

**Anschlüsse**

3/4" 2,5 - 6 bar Kaltwasser

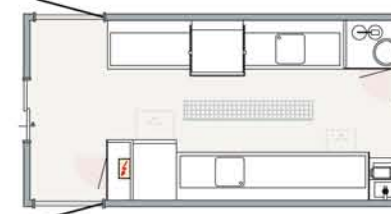
110 mm PE-Rohr Abwasserkanal

400 V / 75 kW Strom

230 V / 3,6 kW Frostschutz



D605 / 15052



**D605 / 15052**

Spül-Unit

Mit Frontlader, Gerätewaschmaschine und Durchlaufmaschine.

600 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

6.000 kg Gewicht

**Anschlüsse**

3/4" 2,5 - 6 bar Kaltwasser

110 mm PE-Rohr Abwasserkanal

400 V / 45 kW Strom

230 V / 3,6 kW Frostschutz



**D605 / 15052**

Dishwasher unit

With front loading machine, front loading utensil machine and pass through hood type dishwasher.

600 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

6,000 kg weight

**Connections**

3/4" 2.5 - 6 bar cold water

110 mm PE drain pipe

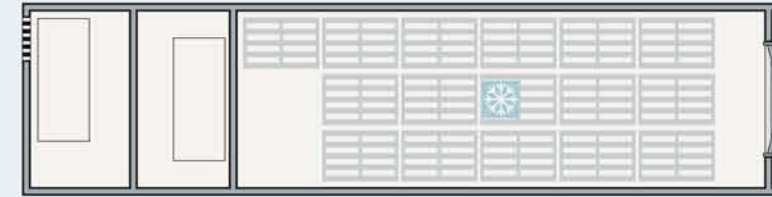
400 V / 45 kW electric

230 V / 3.6 kW frost protection





S1202 / 15024



**S1202 / 15024**

Shock freeze unit

Additionally equipped with data logger and alarm system with lock-in alarm, siren and flashing light. Meets all HACCP requirements.

1,200 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

8,000 kg weight

0°C / -40°C freezing range

34,90 m<sup>3</sup> capacity

16 euro pallets loading capacity

400 V / 63 A, CEE type, 5-pole electric

CF1202 / 15025



**CF1202 / 15025**

Cooler / freezer

Additionally equipped with data logger and alarm system with lock-in alarm, siren and flashing light. Meets all HACCP requirements.

1,200 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

7,500 kg weight

0°C / +12°C cooling range

0°C / -25°C freezing range

69,20 m<sup>3</sup> capacity

22 euro pallets loading capacity

400 V / 32 A, CEE type, 5-pole electric

**CF1202 / 15025**

Kühl- / Tiefkühl-Unit

Zusätzlich mit Datenlogger und Alarmanlage mit Einschussalarm, Sirene und Blaulicht; erfüllt sämtliche HACCP-Normen.

1.200 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

7.500 kg Gewicht

0°C / +12°C Kühlbereich

0°C / -25°C Tiefkühlbereich

69,20 m<sup>3</sup> Nutzvolumen

22 Euro-Paletten Nutzfläche

400 V / 32 Amp, C.E.E.-Typ 5 polig Strom



CF1002 / 15036



**CF1002 / 15036**

Cooler / freezer

Additionally equipped with data logger and alarm system with lock-in alarm, siren and flashing light. Meets all HACCP requirements.

1,000 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

6,500 kg weight

0°C / +10°C cooling range

0°C / -25°C freezing range

50,66 m<sup>3</sup> capacity

16 euro pallets loading capacity

400 V / 32 A, CEE type, 5-pole electric

**CF1002 / 15036**

Kühl- / Tiefkühl-Unit

Zusätzlich mit Datenlogger und Alarmanlage mit Einschussalarm, Sirene und Blaulicht; erfüllt sämtliche HACCP-Normen.

1.000 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

6.500 kg Gewicht

0°C / +10°C Kühlbereich

0°C / -25°C Tiefkühlbereich

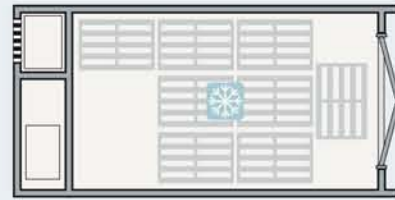
50,66 m<sup>3</sup> Nutzvolumen

16 Euro-Paletten Nutzfläche

400 V / 32 Amp, C.E.E.-Typ 5 polig Strom



CF602 / 15032



**CF602 / 15032**

Kühl- / Tiefkühl-Unit

Zusätzlich mit Datenlogger und Alarmanlage mit Einschussalarm, Sirene und Blaulicht; erfüllt sämtliche HACCP-Normen.

635 x 300 x 282 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

4.000 kg Gewicht

0°C / +10°C Kühlbereich

0°C / -25°C Tiefkühlbereich

30,34 m<sup>3</sup> Nutzvolumen

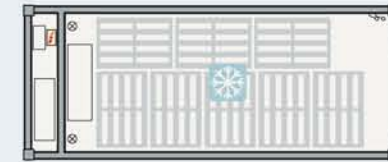
8 Euro-Paletten Nutzfläche

400 V / 32 Amp, C.E.E.-Typ 5 polig Strom



D

C603 / 15033



**C603 / 15033**

Kühl-Unit

Zusätzlich mit Datenlogger und Alarmanlage mit Einschussalarm, Sirene und Blaulicht; erfüllt sämtliche HACCP-Normen.

606 x 244 x 272 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

3.500 kg Gewicht

0°C / +12°C Kühlbereich

28,70 m<sup>3</sup> Nutzvolumen

8 Euro-Paletten Nutzfläche

400 V / 32 Amp, C.E.E.-Typ 5 polig Strom



D

CF603 / 15045



**CF603 / 15045**

Kühl- / Tiefkühl-Unit

606 x 244 x 272 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

3.500 kg Gewicht

0°C / +12°C Kühlbereich

0°C / -25°C Tiefkühlbereich

28,7 m<sup>3</sup> Nutzvolumen

8 Euro-Paletten Nutzfläche

400 V / 32 Amp, C.E.E.-Typ 5 polig Strom

D



**C603 / 15033**

Cooler

Additionally equipped with data logger and alarm system with lock-in alarm, siren and flashing light. Meets all HACCP requirements.

606 x 244 x 272 cm (outside)  
length x width x height

3,500 kg weight

0°C / +12°C cooling range

28.70 m<sup>3</sup> capacity

8 euro pallets loading capacity

400 V / 32 A, CEE type, 5-pole electric

EN

**CF603 / 15045**

Cooler / freezer

606 x 244 x 272 cm (outside)  
length x width x height

3,500 kg weight

0°C / +12°C cooling range

0°C / -25°C freezing range

28.70 m<sup>3</sup> capacity

8 euro pallets loading capacity

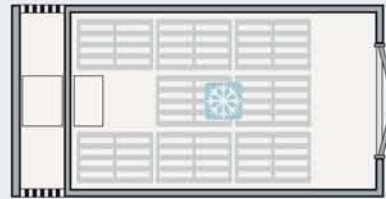
400 V / 32 A, CEE type, 5-pole electric

EN

D Mindestpreis auf Anfrage EN Rental prices on request



C601 / 15034



**C601 / 15034**

Kühl-Unit  
Nur verpackte Lebensmittel und Getränke!

600 x 245 x 275 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

4.000 kg Gewicht

0°C / +10°C Kühlbereich

23,28 m<sup>3</sup> Nutzvolumen

8 Euro-Paletten Nutzfläche

400 V / 32 Amp, C.E.E.-Typ 5 polig Strom

D

**C601 / 15034**

Cooler  
Wrapped food and beverages only!

600 x 245 x 275 cm (outside)  
length x width x height

4,000 kg weight

0°C / +10°C cooling range

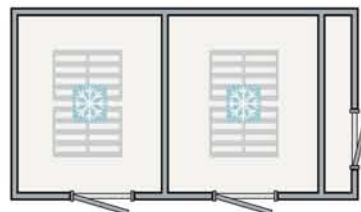
23.28 m<sup>3</sup> capacity

8 euro pallets loading capacity

400 V / 32 A, CEE type, 5-pole electric

EN

CF604 / 15012



**CF604 / 15012**

Kühl- / Tiefkühl-Unit

600 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

4.000 kg Gewicht

0°C / +10°C Kühlbereich

0°C / -25°C Tiefkühlbereich

D

**CF604 / 15012**

Cooler / freezer

600 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

4,000 kg weight

0°C / +10°C cooling range

0°C / -25°C freezing range

2 x 14,4 m<sup>3</sup> capacity

2 x 2 euro pallets loading capacity

400 V / 32 A, CEE type, 5-pole electric

EN

2 x 14,4 m<sup>3</sup> Nutzvolumen

2 x 2 Euro-Paletten Nutzfläche

400 V / 32 Amp, C.E.E.-Typ 5 polig Strom



C202 / 15035



**C202 / 15035**

Cooler

244 x 244 x 255 cm (outside)  
length x width x height

1,000 kg weight

0°C / +10°C cooling range

11,49 m<sup>3</sup> capacity

2 euro pallets loading capacity

230 V / 16 A electric

EN

D

**C202 / 15035**

Kühlraum

244 x 244 x 255 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

1.000 kg Gewicht

0°C / +10°C Kühlbereich

11,49 m<sup>3</sup> Nutzvolumen

2 Euro-Paletten Nutzfläche

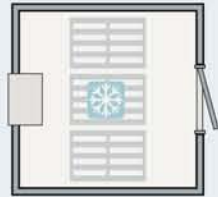
230 V / 16 Amp Strom



D Mindestpreis auf Anfrage EN Rental prices on request



C301 / 15053



**C301 / 15053**  
Kühl-Unit

300 x 300 x 287 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

1.500 kg Gewicht

0°C / +12°C Kühlbereich

16,8 m<sup>3</sup> Nutzvolumen

3 Euro-Paletten Nutzfläche

230 V / 16 Amp Strom

D

EN

**C301 / 15053**  
Cooler

300 x 300 x 287 cm (outside)  
length x width x height

1.500 kg weight

0°C / +12°C cooling range

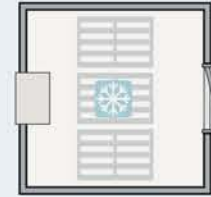
16.8 m<sup>3</sup> capacity

3 euro pallets loading capacity

230 V / 16 A electric



CF301 / 15054



**CF301 / 15054**  
Kühl- / Tiefkühl-Unit

300 x 300 x 287 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

1.500 kg Gewicht

0°C / +12°C Kühlbereich

0°C / -25°C Tiefkühlbereich

16,8 m<sup>3</sup> Nutzvolumen

3 Euro-Paletten Nutzfläche

230 V / 16 Amp Strom

D



EN

**CF301 / 15054**  
Cooler / freezer

300 x 300 x 287 cm (outside)  
length x width x height

1.500 kg weight

0°C / +12°C cooling range

0°C / -25°C freezing range

16.8 m<sup>3</sup> capacity

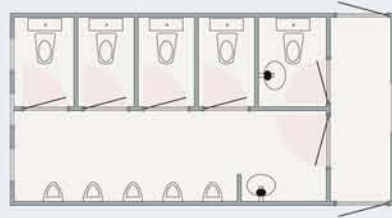
3 euro pallets loading capacity

230 V / 16 A electric



D Mindestpreis auf Anfrage EN Rental prices on request

19640



**19640**  
Toiletten-Unit

600 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

3.700 kg Gewicht

**Anschlüsse**  
3/4" 2,5 - 6 bar Kaltwasser

110 mm PE-Rohr Abwasserkanal

400 V / 10,2 kW Strom



D

EN

**19640**  
Toilet unit

600 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

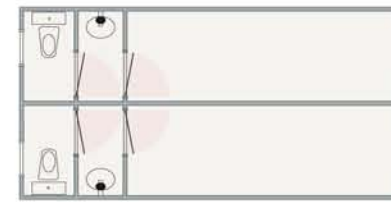
3,700 kg weight

**Connections**  
3/4" 2.5 - 6 bar cold water

110 mm PE drain pipe

400 V / 10.2 kW electric

14202



**14202**  
Umkleide-Unit mit Toilette

600 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

3.500 kg Gewicht

**Anschlüsse**  
3/4" 2,5 - 6 bar Kaltwasser

110 mm PE-Rohr Abwasserkanal

400 V / 5 kW Strom



D

EN

**14202**  
Staff (changing) unit with toilet

600 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

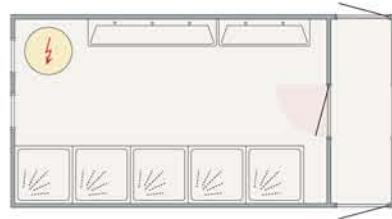
3,500 kg weight

**Connections**  
3/4" 2.5 - 6 bar cold water

110 mm PE drain pipe

400 V / 5 kW electric

19650



**19650**  
Dusch-Unit

600 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

3.500 kg Gewicht

**Anschlüsse**  
3/4" 2,5 - 6 bar Kaltwasser

110 mm PE-Rohr Abwasserkanal

400 V / 8,8 kW Strom



D

EN

**19650**  
Shower unit

600 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

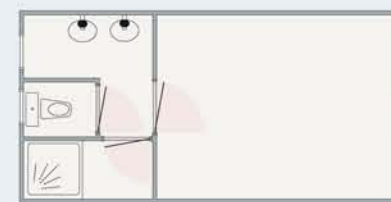
3,500 kg weight

**Connections**  
3/4" 2.5 - 6 bar cold water

110 mm PE drain pipe

400 V / 8.8 kW electric

15029



**15029**  
Umkleide-Unit mit Toilette und Dusche

600 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

3.500 kg Gewicht

**Anschlüsse**  
3/4" 2,5 - 6 bar Kaltwasser

110 mm PE-Rohr Abwasserkanal

400 V / 20 kW Strom



D

EN

**15029**  
Staff (changing) unit with toilet and shower

600 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

3,500 kg weight

**Connections**  
3/4" 2.5 - 6 bar cold water

110 mm PE drain pipe

400 V / 20 kW electric







14203



D

**14203**  
Support-Unit 9 x 3

900 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

3.000 kg\* Gewicht

Auf Anfrage Strom

Auf Anfrage Wandeinteilung

\* je nach Ausführung



EN

**14203**  
Support unit 9 x 3

900 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

3,000 kg\* weight

On request electric

On request wall mounting

\* depending on chosen construction

14204



D

**14204**  
Support-Unit 6 x 3

600 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

2.500 kg\* Gewicht

Auf Anfrage Strom

Auf Anfrage Wandeinteilung

\* je nach Ausführung

EN

**14204**  
Support unit 6 x 3

600 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

2,500 kg\* weight

On request electric

On request wall mounting

\* depending on chosen construction



D Mindestpreis auf Anfrage EN Rental prices on request

14205



**14205**  
Support-Unit 10 x 3

1.000 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

3.000 kg\* Gewicht

Auf Anfrage Strom

Auf Anfrage Wanderteilung

\* je nach Ausführung

D



14206



**14206**  
Support unit 12 x 3

1.200 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

3,500 kg\* weight

On request electric

On request wall mounting

\* depending on chosen construction

EN



EN

**14205**  
Support unit 10 x 3

1.000 x 300 x 300 cm (outside)  
length x width x height

3,000 kg\* weight

On request electric

On request wall mounting

\* depending on chosen construction

D



**14206**  
Support-Unit 12 x 3

1.200 x 300 x 300 cm (außen)  
Länge x Breite x Höhe

3.500 kg\* Gewicht

Auf Anfrage Strom

Auf Anfrage Wanderteilung

\* je nach Ausführung



D Mietpreise auf Anfrage EN Rental prices on request





D

## Units: Mobil und flexibel

Ihre Küche an anderer Stelle unterbringen? Mit den Mobilien Küchen von Boels haben Sie den idealen Ersatz.

Unsere Units sind die Lösung bei:

- » einem Umbau;
- » Unglücksfällen wie Brand- oder Wasserschäden;
- » Standorten ohne Kücheneinrichtungen;
- » Kapazitätsproblemen.

Auf Seite 7 finden Sie umfangreiche Informationen zu unserer umfassenden Unterstützung, wenn Sie Units bei uns mieten. In diesem Kapitel finden sich Beispiele für diverse Konzepte, die ihre Effektivität längst bewiesen haben.

## Unit-Konzepte

Wir zeigen Ihnen eine Reihe von Beispielen der am meisten gemieteten Unit-Konzepte. In diesen Konzepten sind verschiedene Kombinationsmöglichkeiten aus Produktionsküchen und Units, wie Kühl-, Lager-, Geschirrspül- und Sanitär-Units enthalten. Aus diesen Konzepten ergibt sich ganz klar die Flexibilität der Units, sowohl was die Einteilung angeht als auch in Bezug auf die Platzierung.

Um Ihr ideales Konzept für die Unit zusammenzustellen, müssen Sie zunächst festlegen:

- » wie viele Mahlzeiten pro Tag (Frühstück, Mittagessen, Abendessen) produziert werden;
- » wie lange Sie die Einrichtung brauchen;
- » wie viel Personal die Einrichtung benutzt;
- » um welchen Typ der Nahrungsmittelproduktion es sich handelt;
- » wie viel Lagerraum für frische und gekühlte Nahrungsmittel benötigt wird;
- » wie häufig und in welcher Menge Nahrungsmittel geliefert werden;
- » ob außer der Küche noch andere Einrichtungen wie Sanitäräume oder eine Kantine benötigt werden.



EN

## Units: Mobile and flexible

Accommodate your kitchen facilities elsewhere? With the mobile kitchens from Boels you have the ideal replacement.

Our units are the solution in case of:

- » alteration or refurbishing;
- » emergencies such as fire or water damage;
- » locations without kitchen facilities;
- » capacity problems.

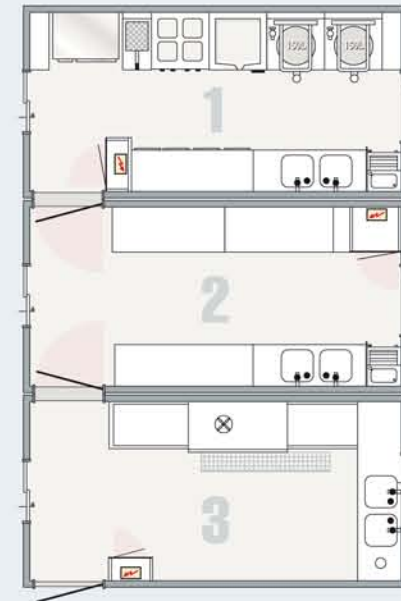
On page 7, you will find extensive information on our thorough assistance programme whenever you rent units from us. In this chapter, examples are given of various concepts that have long since proven their effectiveness.

## Unit concepts

We show you a number of examples of the unit concepts rented most often. In these concepts, various possible combinations are compiled of production kitchens and units, such as refrigeration, storage, dishwashing and sanitary units. These concepts clearly demonstrate the flexibility of the units, in terms of both the division of functions and ease of placement.

To compile your own ideal concept for the unit, you must first determine:

- » how many meals per day (breakfast, lunch, dinner) will be prepared;
- » how long you will need the facility;
- » the number of staff using the facility;
- » the type of food production;
- » how much storage capacity is required for fresh and refrigerated food;
- » the frequency and quantity of food deliveries;
- » if in addition to the kitchen other facilities, such as sanitary rooms or a canteen, will be needed.



D

## Konzept A (6 m-Kombination)

- » Anzahl der Mahlzeiten:
  - » bis zu 400 Personen
- » Einsatzmöglichkeiten für dieses Konzept:
  - » Hotels
  - » Restaurants
  - » Firmen
  - » Veranstaltungen
  - » kleinere Pflegeeinrichtungen

**Unit 1** Warmküche  
höchstens 6 Kochgeräte

**Unit 2** Kalkküche

**Unit 3** Spül-Unit  
mit Korbtransportmaschine

EN

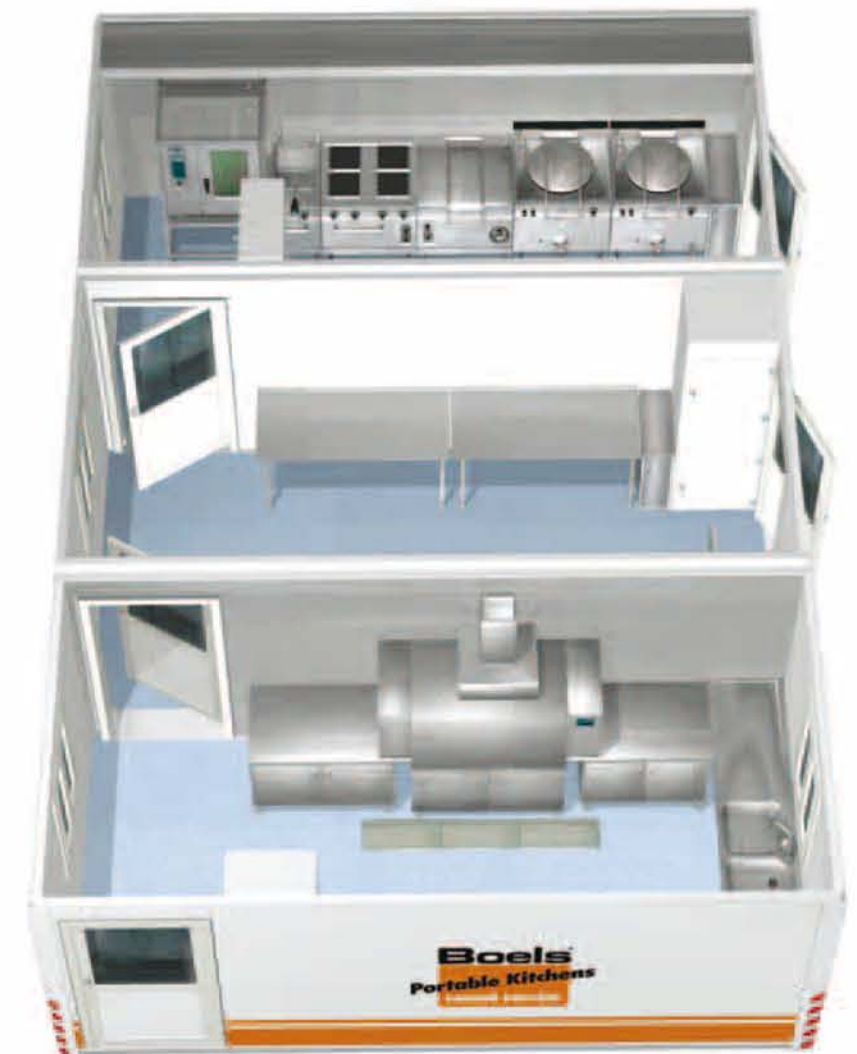
## Concept A (6 m combination)

- » number of meals:
  - » up to 400 persons
- » possible applications for this concept:
  - » hotels
  - » restaurants
  - » companies
  - » events
  - » smaller health care institutions

**Unit 1** Warm kitchen  
maximum 6 pieces of kitchen equipment

**Unit 2** Cold kitchen

**Unit 3** Dishwasher unit  
with rack conveyor dishwasher





EN

**Concept B** (10 m combination)

- » number of meals:
  - » up to 1,000 persons
- » possible applications for this concept:
  - » hotels
  - » companies
  - » health care institutions
  - » military
  - » (long-term) events
  - » schools and universities
  - » prisons

**Unit 1** Warm kitchen (set of 2 units)

maximum 14 pieces of kitchen equipment

**Unit 2** Cold kitchen

**Unit 3** Dishwasher unit with conveyor dishwasher



**Konzept B** (10 m-Kombination)

- » Anzahl der Mahlzeiten:
  - » bis zu 1.000 Personen
- » Einsatzmöglichkeiten für dieses Konzept:
  - » Hotels
  - » Firmen
  - » Pflegeeinrichtungen
  - » Bundeswehr
  - » (langfristige) Veranstaltungen
  - » Schulen und Universitäten
  - » Haftanstalten

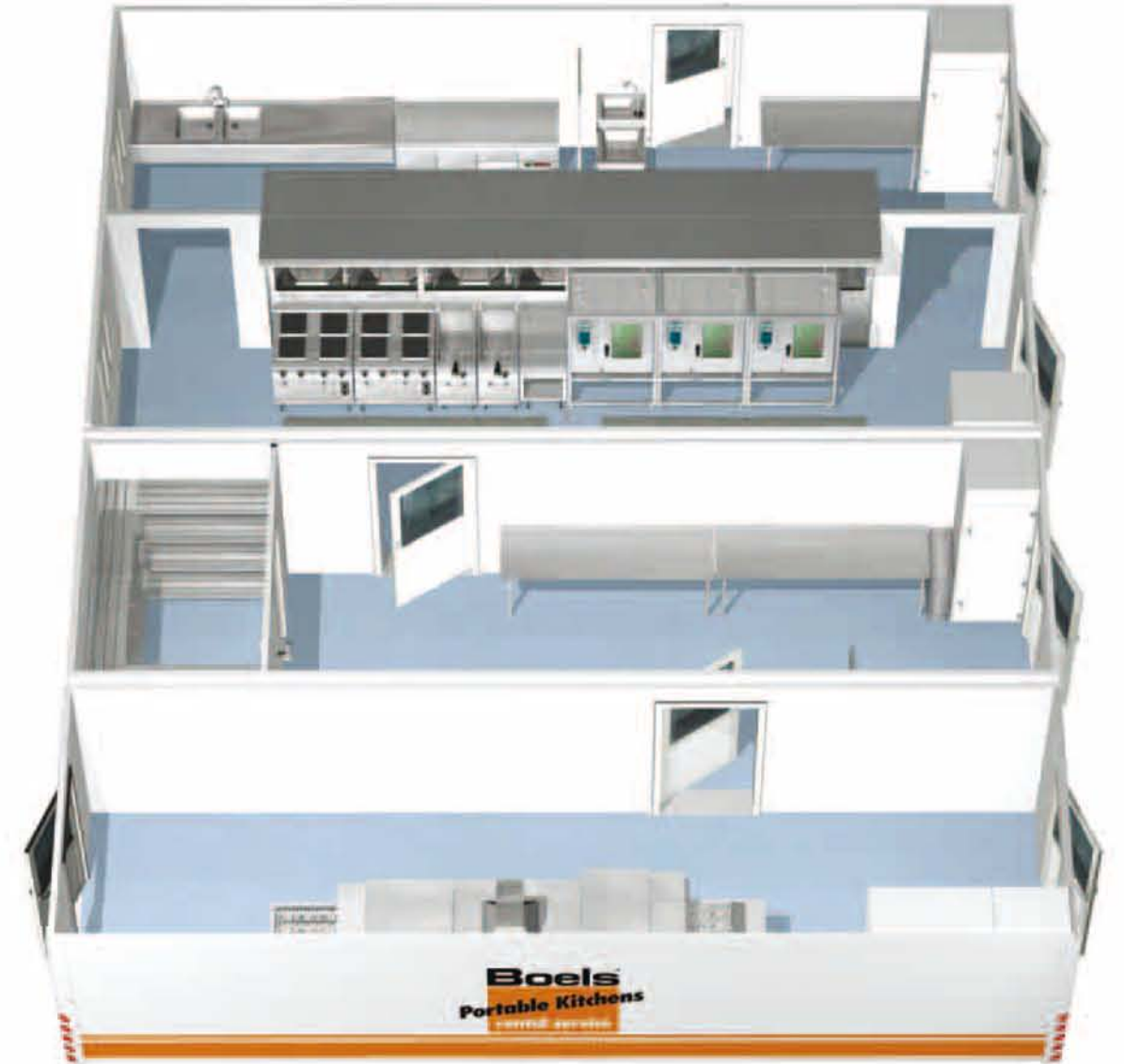
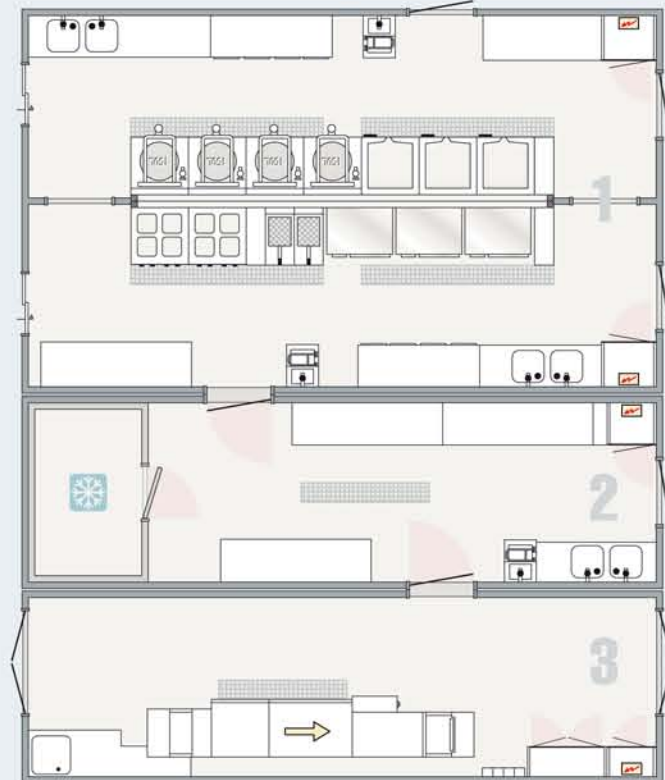
**Unit 1** Warmküche (Satz aus 2 Units)

höchstens 14 Kochgeräte

**Unit 2** Kaltküche

**Unit 3** Spül-Unit

mit Bandmaschine



Abfrage: EN Rental price on request



## Konzept C (Komplettpaket)

- » Anzahl der Mahlzeiten:
  - » bis zu 750 Personen  
(im Zusammenhang mit der Sitzplatzanzahl)
- » Einsatzmöglichkeiten für dieses Konzept:
  - » Hotels
  - » Firmen
  - » Pflegeeinrichtungen
  - » Bundeswehr
  - » Schulen und Universitäten

**Unit 1** Warmküche (Satz aus 2 Units)  
höchstens 14 Kochgeräte

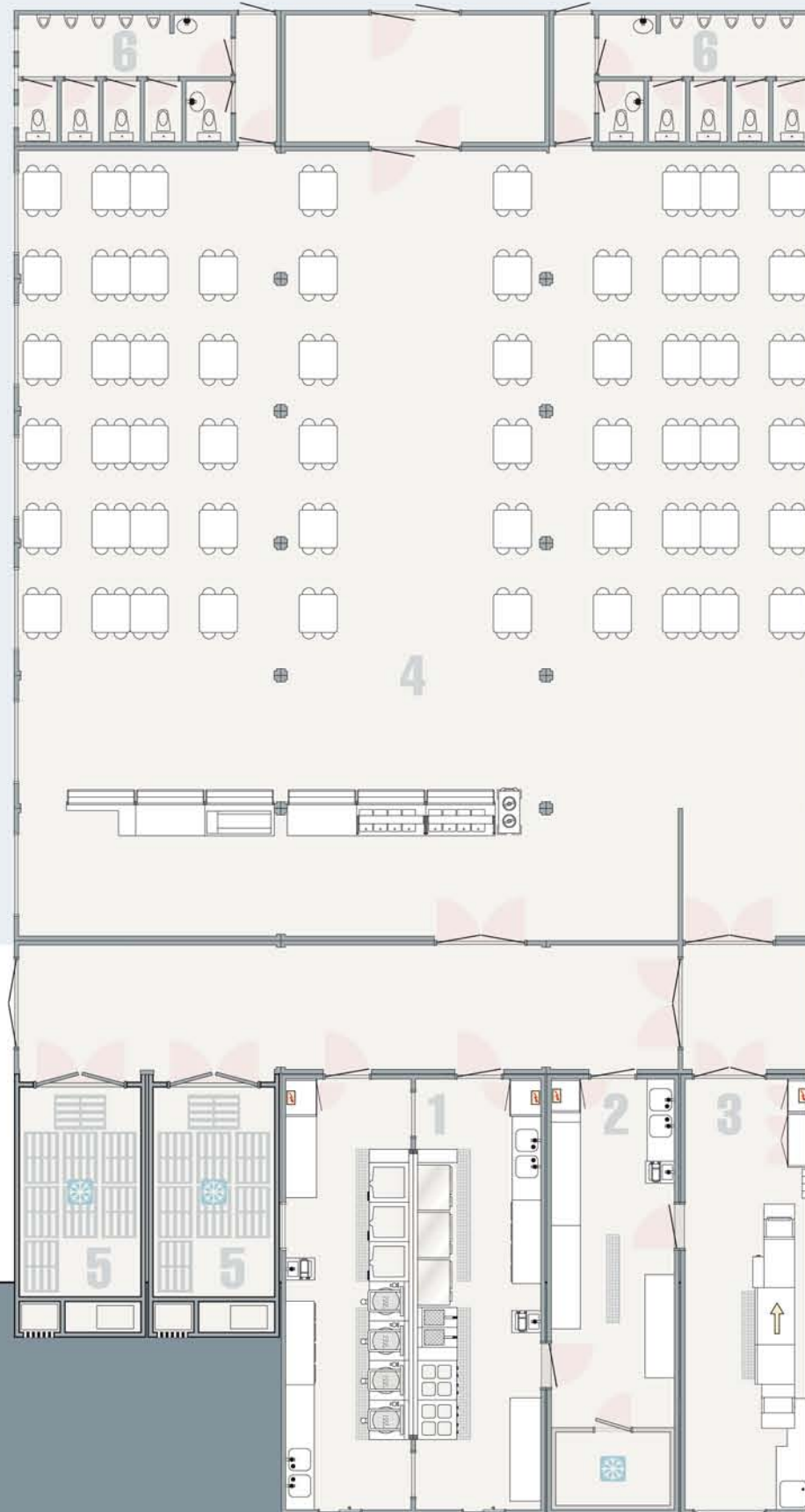
**Unit 2** Kaltküche

**Unit 3** Spül-Unit  
mit Bandmaschine

**Unit 4** Kantine  
mit Ausgabezeile

**Unit 5** Kühl- / Tiefkühl-Unit

**Unit 6** Toiletten-Unit



## Concept C (complete package)

- » number of meals:
  - » up to 750 persons (depending on number of seats)
- » possible applications for this concept:
  - » hotels
  - » companies
  - » health care institutions
  - » military
  - » schools and universities

**Unit 1** Warm kitchen (set of 2 units)  
maximum 14 pieces of  
kitchen equipment

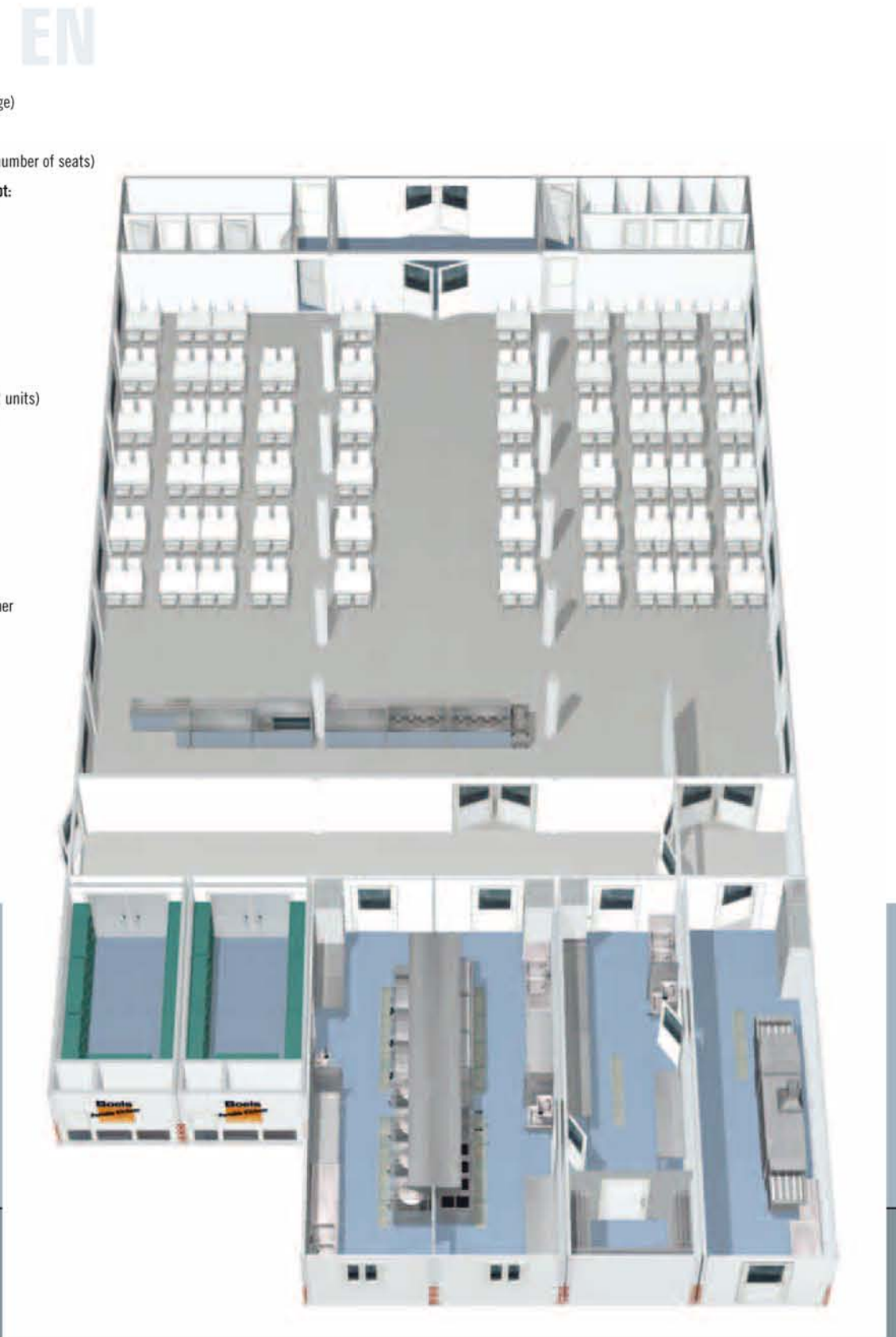
**Unit 2** Cold kitchen

**Unit 3** Dishwasher unit  
with conveyor dishwasher

**Unit 4** Canteen  
with serving counter

**Unit 5** Cooler / freezer

**Unit 6** Toilet unit





## Einrichtungskonzepte

Unsere Units sind bekannt für Ihre flexible Einteilung und sie können ganz nach Ihren Wünschen eingerichtet werden. Die Unit ist in eine Produktions- und eine Vorbereitungsseite unterteilt. Nur die Vorbereitungsseite ist fest angeordnet und kann nicht geändert werden. Um Ihnen eine Vorstellung von den Einrichtungsmöglichkeiten der Produktionsseite zu geben, wurden einige Konzepte ausgearbeitet.

Um Ihr ideales Konzept für die Einrichtung zusammenzustellen, müssen Sie zunächst festlegen:

- » den Typ der Nahrungsmittelproduktion;
- » wie viel Personal in der Küche arbeitet;
- » die Anzahl Mahlzeiten pro Tag.



### Configuration concepts

Our units are known for their flexible configuration and can be installed completely according to your wishes. The unit is divided into a production and preparation side. The preparation side is fixed and cannot be modified. To give you an idea of the installation possibilities of the production side, a number of concepts have been worked out.

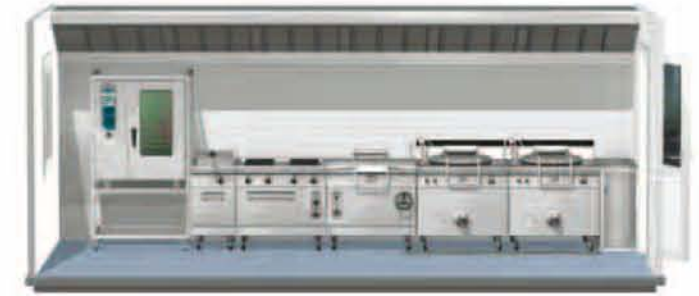
To compile your ideal concept for the unit, you must first determine:

- » the type of food production;
- » the number of staff that will work in the kitchen;
- » the number of meals per day.

**6 m-Unit** (Zubereitungsseite)



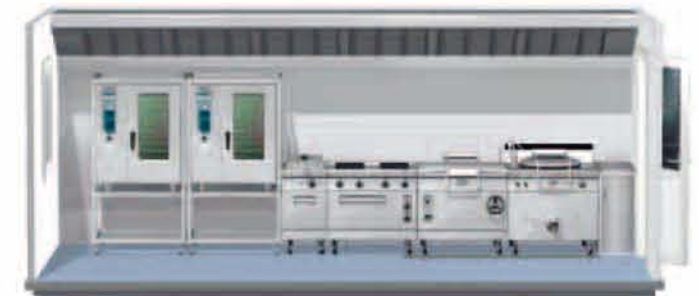
**6 m unit** (preparation kitchen)



**Konzept 1** (Produktionszeile)



**Concept 1** (production kitchen)



**Konzept 2** (À la carte-Zeile)



**Concept 2** (à la carte kitchen)

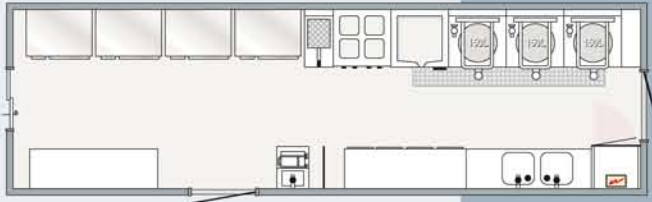


D Mietpreise auf Anfrage EN rental prices on request



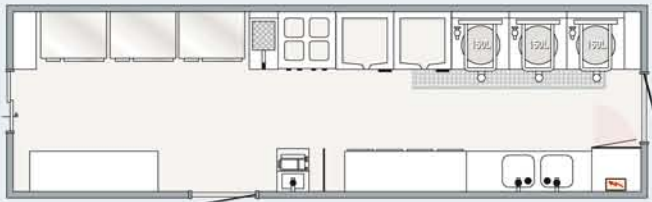
**10 m-Unit** (Zubereitungsseite)

**10 m unit** (preparation kitchen)



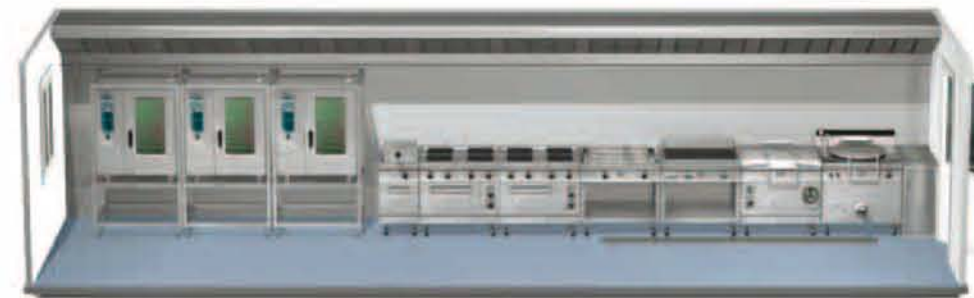
**Konzept 1** (Produktionszeile)

**Concept 1** (production kitchen)



**Konzept 2** (À la carte-Zeile)

**Concept 2** (à la carte kitchen)



© Mietpreise auf Anfrage - EN Rental prices on request