

Kühl- und Tiefkühlzellen | **TECTOCELL**

Modulare und hygienische Lösungen für die gekühlte Lagerung



Die Anforderungen an die Kühlagerung 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. Die Kühlzelle ist leicht zu konfigurieren und verfügt über hervorragende Hygiene- und Sicherheitseigenschaften. Eine Kombination aus Design und Hygienevorteilen gewährleistet eine sichere und

hygienische Lagerung Ihrer Waren. TectoCell Standard Plus bietet somit 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 diese 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 Kühlzellenvariante bietet Viessmann modernste Technik mit hoher Energieeffizienz. Darüber hinaus profitieren Sie von hervorragenden Hygienestandards und erstklassigem Benutzerkomfort.

Wählen Sie Kühlzellen von Viessmann für:

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

TectoCell Compact: Effizienz und Qualität

Energieeffizienz mit großartiger Isolierung

TectoCell Compact Kühl- und Tiefkühlzellen bieten Ihnen Effizienz und sichere Aufbewahrung Ihrer Kühlwaren gemäß hoher Standards. Die Kühlzellenwände sind direkt mit dem wärmeisolierten, fugenlosen und durchgehend unterlappenden Edelstahlboden verbunden. Dank ihrer guten Isolierung sind TectoCell Compact Kühl- und Tiefkühlzellen energieeffizient.

Kosteneffiziente Standardserie

Um die Kühlzellen flexibel an Ihre Räumlichkeiten anzupassen bieten wir zahlreiche Standardgrößen in Rastern von 300 mm an. Dadurch eignen sich die Kühlzellen für eine Vielzahl von Anwendungen in der Gastronomie, in professionellen Küchen sowie im Handel. Selbst kleinste Varianten bieten ausreichend Platz, um Lebensmittel sicher und effizient einzulagern.

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

Pulverbeschichtete und geschützte Oberflächen

Die Oberflächen der Viessmann



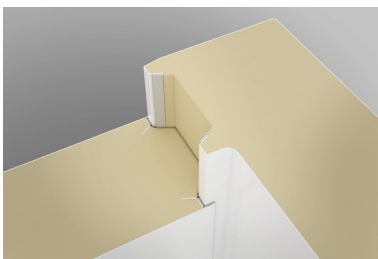
TectoCell Compact-Modelle bestehen aus feuerverzinktem Stahlblech, das zur leichteren Reinigung mit einer hochwertigen Viessmann Standard-Pulverbeschichtung in Weiß (ähnlich RAL 9016) behandelt wurde.

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

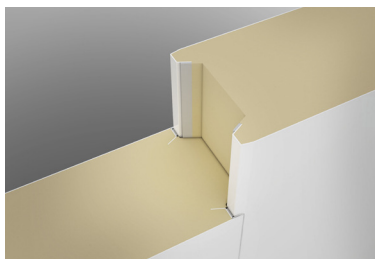
Für mehr Flexibilität können Sie bis zu drei Trennwände für unterschiedliche Kühlageranforderungen in einer kombinierten Kühlzelle verwenden.

Wesentliche Vorteile:

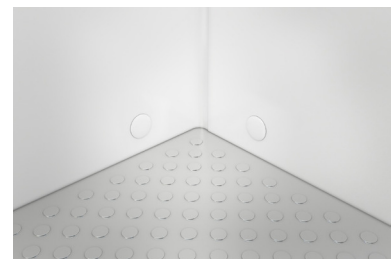
- + Standardgrößen ermöglichen kürzere Lieferzeiten für Ihr Projekt
- + Erhältlich in Wandstärken von 80 und 100 mm für verschiedene Anwendungsbereiche
- + Das optionale Umrüstkit für Säulen bietet zusätzliche Flexibilität
- + Optionaler Montagesatz: Ausstattung von Kühl- und Tiefkühlzellen mit einem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



TectoCell Compact Eckverbindung für eine verbesserte 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

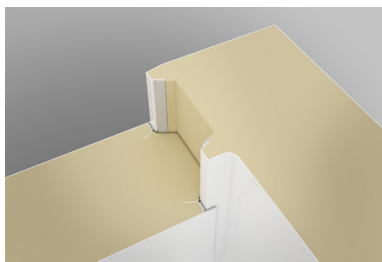
Kühl- und Tiefkühlzellen der TectoCell Standard Plus-Reihe erfüllen höchste Anforderungen in professionellen Küchen sowie im Handwerk. Die Serie zeichnet sich durch hervorragende Hygieneeigenschaften und hohen Bedienkomfort aus.

Verschiedene Funktionen für hervorragende Hygiene

Die charakteristische TectoCell Wandüberlappung sorgt für einen nahtlosen Übergang von Wandelementen und verhindert Schmutz- und Wasseransammlungen. Vor allem in Fugen und Ecken wachsende Keime werden durch abgerundete Eck-Wandelemente der Kühlzelle 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.

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



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



Die zusätzlich erhältliche Magnettür mit geschäumter Griffleiste überzeugt durch glatte Oberflächen ohne unnötige Schmutzecken in Form von Stößen oder Fugen. Aus diesem Grund lässt sich die Tür besonders einfach reinigen und bietet Bakterien und Schmutz keine Chance sich anzusammeln.

Kombinierte Kühlzellen

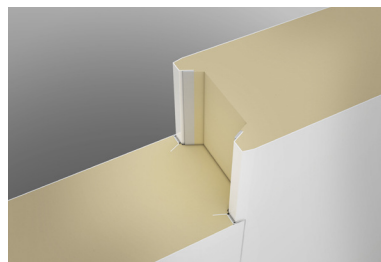
Mit TectoCell Standard Plus können Sie Kühl- und Tiefkühlzellen nach Bedarf kombinieren.

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

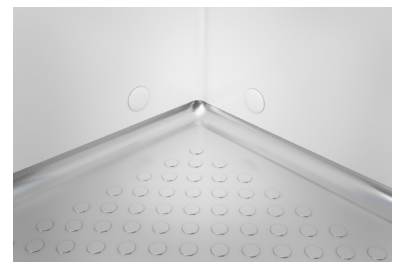
ziell schädlicher Bakterien.

Wesentliche Vorteile:

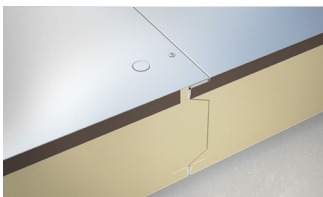
- + Antimikrobielle SmartProtec®-Oberflächen für höhere Hygienestandards
- + Hygienische, fugenfreie Wandüberlappung zur Verhinderung von Schmutz- und Wasseransammlungen
- + Vollhygienische Wandradien
- + Rutschfeste Edelstahlböden in verschiedenen Ausführungen
- + Optional erhältliches Bodendesign mit Radius für eine einfache und hygienisch optimale Reinigung
- + Erhältlich in Wandstärken von 80, 100, 120 und 150 mm für verschiedene Anwendungsbereiche



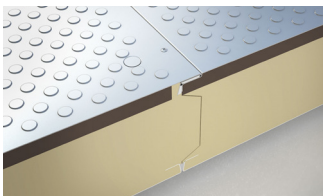
TectoCell Standard Plus überlappende Wände ohne Fugen gegen Staub und Bakterien



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



Ungepresster Edelstahlboden R10 (G36) 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 Rutschfestigkeitsklassen ermöglichen den Einsatz in einer Vielzahl von Anwendungen.

Böden mit hoher Tragfähigkeit

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

hängig 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 befahren werden.

Kühlzellen ohne Bodenelemente

In Kühl- und Tiefkühlzellen ohne Edelstahlböden werden die Wandelemente mit Kunststoff- oder Edelstahl-U-Profilen auf dem bauseitigen Boden befestigt.

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 unterlappende 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	1600	1600***	1600
	3000	3000	3000
	4000	4000	4000
	5000	5000	5000
Oberfläche	längsbeschiffen	längsbeschiffen	kreisbeschiffen

* Lastfläche > 4 cm²/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.

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

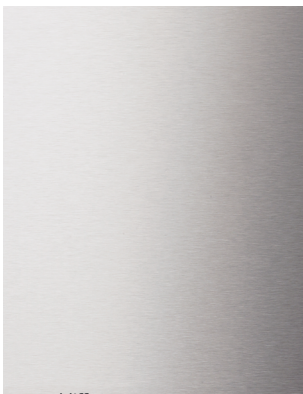
Neben unserem Standardportfolio bieten wir eine Vielzahl weiterer Gestaltungsmöglichkeiten für unsere Kühl- und Tiefkühlzellen an:

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



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

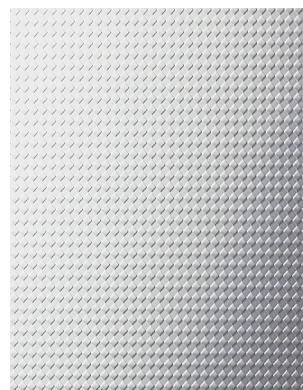
Optische Strukturoptionen



Kornschliff



Lederstruktur



Rautenstruktur



Größenübersicht

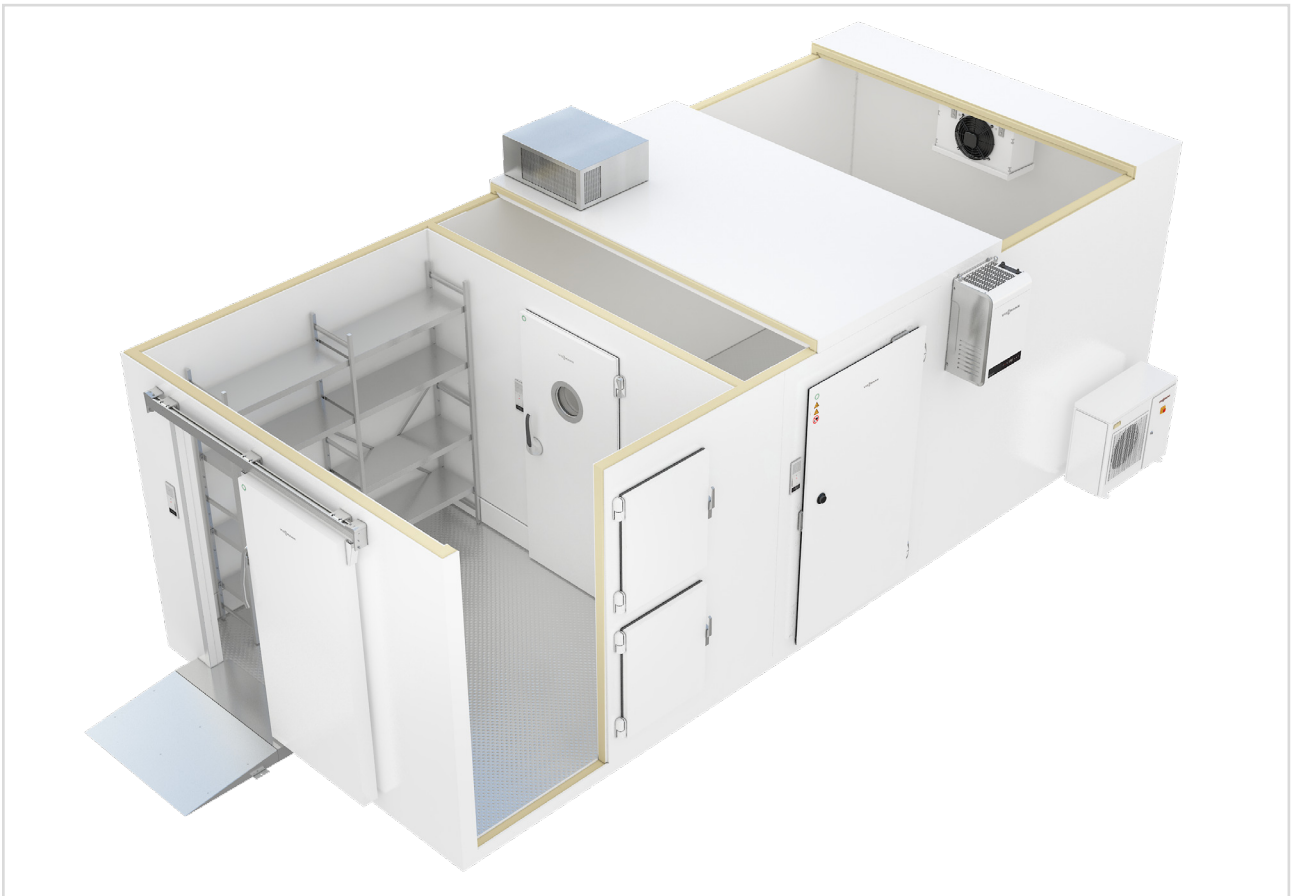
		TectoCell Compact 80	TectoCell Compact 100	TectoCell Standard Plus 80	TectoCell Standard Plus 100	TectoCell Standard Plus 120	TectoCell Standard Plus 150
Typ							
Standardgrößen für Kühlzellen*							
Breite	mm	1800 - 3600	1800 - 3600	1500 - 6000	1500 - 6000	1500 - 6000	1500 - 6000
Tiefe	mm	1200 - 12000	1200 - 12000	1200 - 12000	1200 - 12000	1200 - 12000	1200 - 12000
Außenhöhe mit Boden							
Standardtürmaße							
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 Kühlzellen 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
Wandstärke	mm	80	100	80	100	120	150
Empfohlene Temperatur- differenz gemäß VDI 2055 (ΔT in Kelvin)	K	38	45	38	45	56	70
Temperaturbereich	°C	+2 bis +60	-25 bis +60	-20 bis +60	-25 bis + 60	-30 bis +60	-50 bis +60
U-Werte (W/m²K) gemäß DIN EN 13165		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 Kühlzellen von höchster Qualität.

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

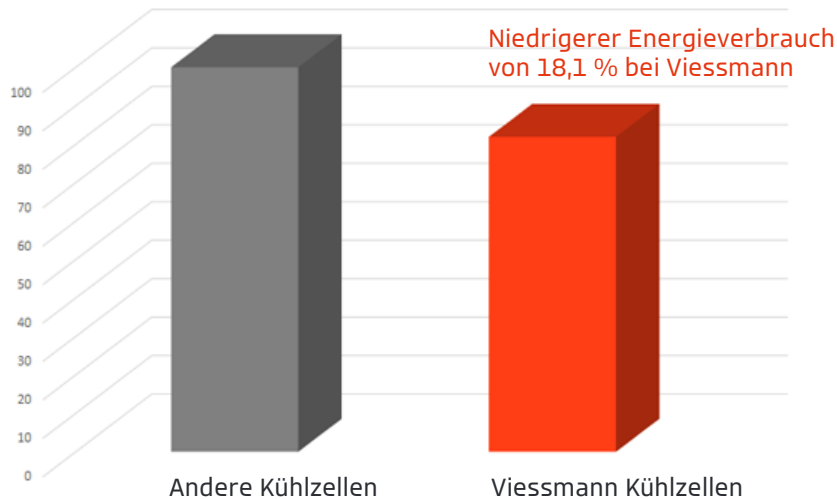
Wesentliche Vorteile

- + Schnelle und einfache Montage über Nut- und Federsystem mit selbstzentrierenden Exzenter-spannschlössern
- + Einfache Erweiterung und simple Montage ohne Klebstoff oder Silikon
- + Fugenlose und durchgehend unterlappende Edelstahlböden
- + Rutschfeste Edelstahlböden
- + Umfangreiches Zubehör
- + Erhältlich mit optionalen Kältesätzen 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 Plus 80	Tecto Cell Standard Plus 100	Tecto Cell Standard Plus 120	Tecto Cell Standard Plus 150
TectoCell überlappende Wände			■	■	■	■
TectoCell unterlappender Boden	■	■	■	■	■	■
TectoCell Eckenradius			■	■	■	■
TectoCell Bodenradius			□	□	□	□
Lichtschalter mit Kontrollleuchte		□	■	■	■	■
Thermometer	□	□	■	■	■	■
Druckausgleichsventil bis 5 kW Kälteleistung	□	□	■	■	■	■
Türheizung mit Theroschalter und beheiztem Überdruckventil bis 5 kW Kühlleistung		□	□	■	■	■
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 B-s3,d0 (DIN EN 13501-1)			□	□	□	□
Edelstahlbodenblende zur Verkleidung der Unterlüftungsroste	□	□	□	□	□	□
Drehtür mit ergonomischem Griff	■	■	■	■	■	■
Magnettür	□	□	□	□	□	□
Luke			□	□	□	□
PVC-Streifenvorhang für Decken- oder Wandmontage	□	□	□	□	□	□
PVC-Pendeltür			□	□	□	□
Sichtfenster rund			□	□	□	□
Temperaturüberwachungs- und -aufzeichnungsgerät	□	□	□	□	□	□
Überlaufsicherung			□	□	□	□
Unterlüftungsroste	□	□	□	□	□	□
Notbeleuchtung	□	□	□	□	□	□
Personennotruf	□	□	□	□	□	□
Säulenumführung/Umbauungskit	□	□				

Durchschnittlicher Energieverbrauch pro m² Zellenfläche (Mittelwert Wettbewerb Index=100)



Durchschnittlicher Energieverbrauch der Kälteanlage pro m² in der Kühl- oder Tiefkühlzelle

Hohe Energie- und Isolations-effizienz - 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 Kühlzellen wurden mit eindeutigen Vorgaben hinsichtlich Größe, Wandstärke und Ausstattung getestet, um eine aussagekräftige und reprä-

sentative 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 Kühlzellenbilder der Wettbewerber klare Wärmebrücken in den Fugenbereichen.

Bei Eckpostensystemen stellte sich heraus, dass Eckposten eine besondere thermische Schwachstelle im System darstellen.

Wesentliche Ergebnisse:

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



Viessmann Kühlsysteme GmbH

Dr.-Viemann-Straße 1
95030 Hof, Deutschland
+49 9281 814 0
cleancold@vi-ccs.com
www.viessmann-cold.com/de

Viessmann Kältetechnik Österreich GmbH

IZ N Süd Straße 7, Objekt 58c, Stiege 3, Top
5, A-2355 Wiener Neudorf, Österreich
+43 2236 677656
vk.at.info@vi-ccs.com

Viessmann Kältetechnik Schweiz AG

Industriestrasse 124
8957 Spreitenbach, Schweiz
+41 56 418 67 11
info.ch@vi-ccs.com

Viessmann Technique du Froid

27 rue du Champ de Mars, CS 60919 57209
SARREGUEMINES Cedex., Frankreich
+33 3 87 13 08 13
refrigeration-france@vi-ccs.com

Viessmann Refrigeration Solutions Benelux

Nijverheidsweg-Noord 60-94, NL-3812 PM
Amersfoort, Niederlande
+31 85 018 7460
info-ref-nl@vi-ccs.com

Viessmann Refrigeration Systems Ltd.

Suite 22, Lake View House, Wilton Drive,
Warwick CV34 6RG, United Kingdom
+44 1952 457 157
uksales@vi-ccs.com

DE 11/2025

Copyright Viessmann.

Vervielfältigung und alternative Verwendung nur mit vorheriger Zustimmung.
Änderungen vorbehalten.

Follow us on LinkedIn

