



Andreas Junghans®



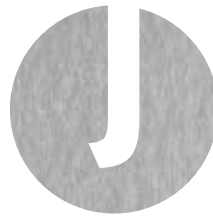
Kühltechnik

Kühltechnik

Verkaufskühlmöbel
für die Systemgastronomie



Zertifizierter Fachbetrieb nach:
ISO 9001:2008
§ 19 I WHG
DIN EN 15085-2, CL 1



Verkaufskühlmöbel

Unsere Philosophie

Das Unternehmen Andreas Junghans arbeitet seit mehr als 30 Jahren auf dem Sektor der Bearbeitung von Edelstählen und liefert seit dieser Zeit Elemente höchster Qualität an nationale und internationale Kunden.

Seit mehreren Jahren plant, entwickelt und fertigt der Bereich Kühltechnik Verkaufskühlmöbel für die Systemgastronomie. Unseren Schwerpunkt im Bereich Kühltechnik sehen wir in der Entwicklung und Konstruktion von steckerfertigen und für einen Anschluss an eine Zentralkälteversorgung geeignete Verkaufskühlgeräte.

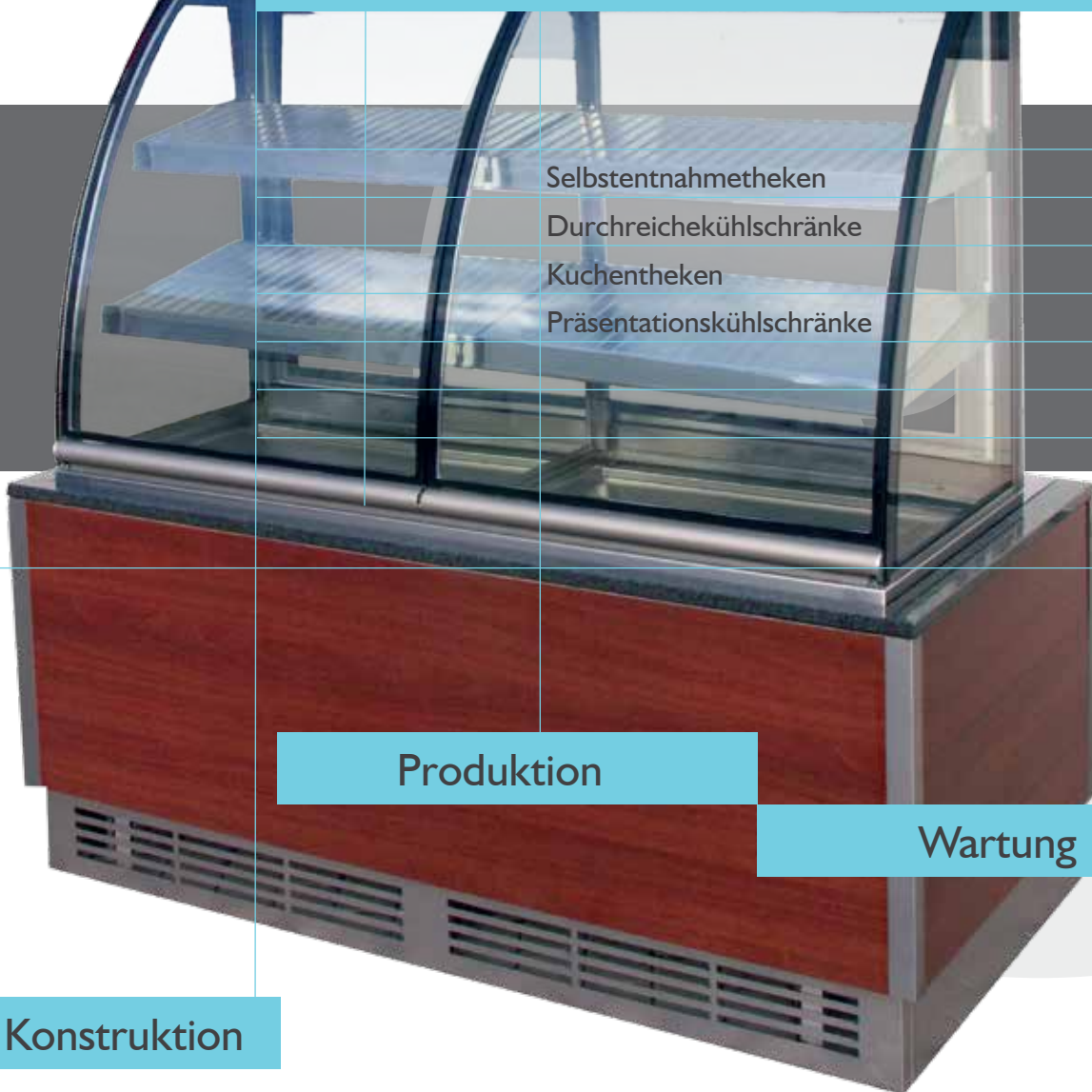


Durch die Ausführung der Kühlgeräte in Hinblick auf die hohen Anforderungen der Lebensmittelsicherheit in einem hygienegerechten Design mit einem Innen- und Aussenkorpus aus Edelstahl (1.4301) und

durch die konstruktive Gestaltung des Innenraumes erfüllen wir die Normen DIN 10501 Teil 1-5 Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel und DIN EN ISO 23953 Teil 1-2 Verkaufskühlmöbel Anforderungen/Prüfung.



Systemvariabilität durch Anwendungsanalytik und logistische Fachoptimierung



- Selbstentnahmetheken
- Durchreicherkühlschränke
- Kuchentheken
- Präsentationskühlschränke

Produktion

Wartung

Konstruktion

Verkaufskühlgeräte aus Edelstahl

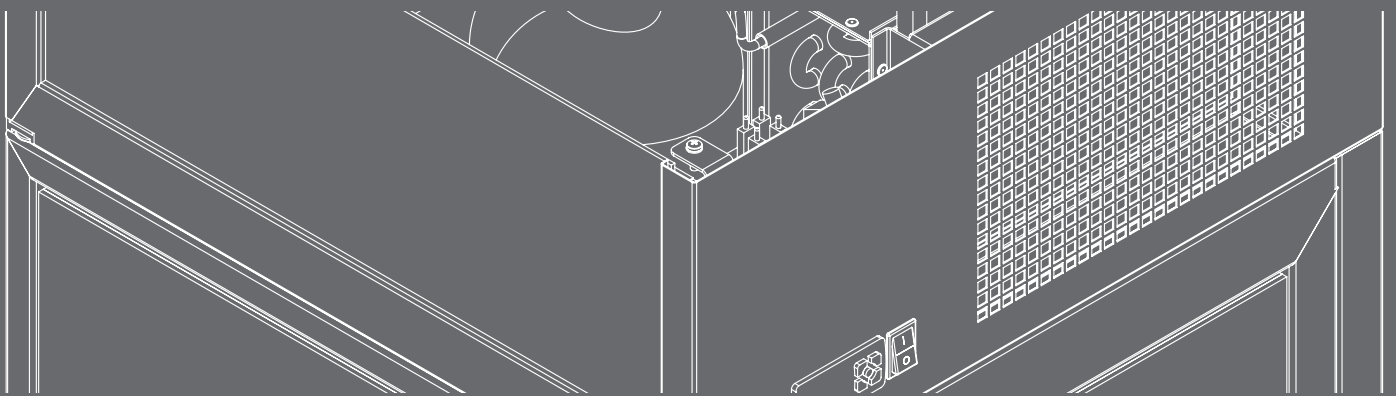
Ein individuelles, durch seine Qualität hervorstechendes Design, in Zusammenspiel mit den Vorgaben des Kunden (Lastenheft, Aufstellbedingungen) und den erforderlichen konstruktiven Lösungen für Kühlgeräte bilden zusammen mit einer kurzen Entwicklungszeit bis zur Auslieferung für uns eine Einheit.

Die Gewährleistung der erforderlichen kontinuierlichen Kühlleistung und – temperatur im Kühlbereich bei den entsprechenden Umgebungsbedingungen ist für uns die Basis für eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit unseren Kunden.

Eine ausführliche Dokumentation (Bedienungsanleitungen usw.) in der jeweiligen Landessprache, sowie die unmittelbarer Verfügbarkeit von Ersatzteilen, ist ein weiterer Baustein, der sich positiv darstellt.

Kontrollierte Fertigung

Zu unseren Verkaufskühlgeräten ist eine Prüfung und Konformitätsbewertung (CE) für die individuell gefertigten Geräte entsprechend den in der Europäischen Union geforderten Richtlinien und Gesetzen Standard.



Selbstentnahmetheken

Durchreicherkühlschränke

Kuchentheken

Präsentationskühlschränke



Engineering

Konstruktion

Individuelle Entwicklung

Ein Beleuchtungskonzept mit der Auswahl zwischen Leuchtstoffröhren und LED-Beleuchtung, Möglichkeiten der Energieeinsparung bei Kühlgeräten durch den Einsatz von energieeffizienten Verbrauchern (Beleuchtung, Lüfter, usw.), sowie verschiedener Kältemittel mit unterschiedlichen volumetrischen Kälteleistungen - gemeinsam mit unseren Ingenieuren entwickeln und fertigen wir das Kühlgerät auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.

Produktion

Service

Leistungsprofil



Selbstentnahmetheken

- Varianten SV, SGV, GV lieferbar
- Temperaturbereiche von +4°C bis +10°C
- Steckerfertig oder für den Anschluss an eine Zentralkälte
- Vitrinen für abgedeckte und verpackte Lebensmittel
- Ablagetable aus ESG, PE oder Führungsstangen
- Mit Nachttollo oder Klappenwand für eine hohe Energieeffizienz
- Höhenverstellbare Ablagetable mit Hustenschutz
- Leuchtstoffröhren- oder LED-HO-Beleuchtung



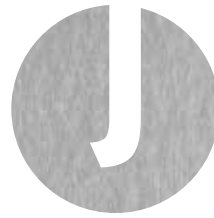
Durchreichekühlschränke

- Steckerfertig mit Umluftkühlung
- Temperaturbereiche von +2°C...+15°C in Klimaklasse 4
- Verwendung als Desktop/Auftischsystem oder als Standgerät
- Für abgedeckte und verpackte Lebensmittel
- Individuell höhenverstellbare Gitterroste (Tragfähigkeit je 15kg)
- Temperaturregelung mittels elektronisches Thermostat
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Höhenverstellbare Füße
- Konzeption und Design entsprechen den HACCP-Richtlinien



Kuchenvitrinen

- Steckerfertig, zum Zwischenlagern von fertigen Back- und Teigwaren mit zwei unterschiedlichen Temperaturzonen
- Bereich A +5.5+ 12 ° C Bereich B +16+ 20 ° C
- Boarde mit schrägen Ablagen zur Warenpräsentation
- Mit drei Auslageetagen je Kühlzone, beleuchtet
- Maximale Traglast je Auslage 15kg
- Höhenverstellbare Füße zum Ausjustieren



Präsentationskühlschränke

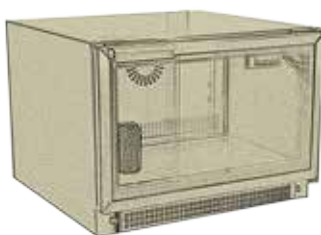
- als Untertheekenschrank mit Umluftkühlung
- Temperaturbereiche von +2°C... +15°C in Klimaklasse 4
- Für abgedeckte und verpackte Lebensmittel
- Höhenverstellbare Gitterroste (Tragfähigkeit je 10kg)
- Temperaturregelung mittels elektronisches Thermostat
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Konzeption und Design entsprechen den HACCP-Richtlinien
- *Komplett aus Edelstahl gefertigt*

Zertifikate und Zulassungen

- *Qualitätsmanagement:* Herstellerqualifikation nach DIN EN ISO 9001:2008
- *Umfassende schweißtechnische Qualitätsanforderungen:* Herstellerqualifikation nach DIN EN ISO 3834-2
- *Qualitätsanforderungen an Herstellbetriebe für wehrtechnische Produkte:* Herstellerqualifikation Q2 nach DIN 2303
- *Schweißen von Aluminiumkonstruktionen:* Herstellerqualifikation Klasse B nach DIN V 4113-3
- *Schweißen von Stahlbauten:* Herstellerqualifikation Klasse D nach DIN 18800-7:2008-11
- *Schweißen von Schienenfahrzeugen und -fahrzeugteilen:* Herstellerqualifikation CLI nach DIN EN 15085-2
- *Qualitätsanforderungen Wasserhaushaltsgesetz:* Fachbetrieb nach § 19 I WHG

Angebot

Sprechen Sie uns an und gemeinsam mit unseren Ingenieuren entwickeln wir das für sie optimale Kühlergerät, dass Ihren Anforderungen gerecht wird.



Entwurf



CAD-Modell



Kühlergerät



Andreas Junghans®

Anlagenbau und Edelstahlbearbeitung

Chemnitzer Straße 63
09669 Frankenberg/Sa./Germany
www.ajunghans.de

Tel.: 0049 37206 862 0
Fax: 0049 37206 862 23
info@ajunghans.de
www.ajunghans.de



zertifizierter Fachbetrieb nach ISO 9001:2008

Made in Germany