

KOMPETENZ IN DER GROSSKÜCHE



VOLTA
Edelstahl GmbH



INDIVIDUELLE KÜCHEN AUS EINER HAND

VOLTA-Edelstahl bedeutet: Fachlich qualifizierte Realisierung durch unsere Edelstahlfertigung auf höchstem Niveau, beste Beratung und Unterstützung schon in der Planungsphase, unabhängig von Geräteherstellern und ganz auf die speziellen Bedürfnisse des Kunden abgestimmt – das ist unser Markenzeichen.

Unsere Partner sind die Fachhändler: Sie entwerfen und planen mit Ihnen Ihre Küche, Ihren Herd, Ihre Bar, Ihr Buffet oder Ihre Free Flow-Anlage und klären alle Anforderungen und Abläufe im Detail. Wir übernehmen in jedem Fall die weitere kompetente Umsetzung in unserer Fertigung. Von Beginn an erhalten Sie auf Wunsch von uns jede benötigte technische Unterstützung. Bei Ausschreibungen über Planer oder Architekten übernehmen wir die Verantwortung für die ausschreibungsgerechte Anfertigung und Lieferung des Projekts in enger Zusammenarbeit mit dem Fachhändler. Mit harmonisch aufeinander abgestimmten Materialien, Farben und Formen realisieren wir Ihr Projekt nach Maß – und das in außerordentlich kurzer Lieferzeit und Topqualität.

Programme

Premium und Hygiene: So heißen die vielseitig kombinierbaren Norm-elemente-Programme für alle Großküchen. Premium ist das Standardprogramm mit über 100 verschiedenen Elementen, die wenn möglich auch in den Hygienestandards H1, H2 oder H3 ausgeliefert werden.

Viele ausgereifte, praktische Details vereinfachen die Arbeitsabläufe. Eine bleibend hohe Wertigkeit garantieren reichhaltiges Zubehör, eine erlesene Auswahl an Einbaugeräten sowie ausgeklügelte Verarbeitungsdetails.

[1] Schrankunterbauten

Die Grundeinheiten sind selbsttragend mit Seiten- und Rückwänden verschweißt und garantieren dauerhafte Stabilität. Bereits bei den Standardunterbauten Premium findet sich ein glatter, hygienischer Innenraum. Premium und Hygiene bieten eine 3-fache Verstellmöglichkeit der Zwischenböden im Abstand von 100 mm. In alle Unterbauten können wahlweise Schubladen, Flügel- oder Schiebetüren eingesetzt werden. Die sichtbaren Fronten, Seiten- und Rückwände haben eine gebürstete Oberfläche (Scotch-Brite-Finish), sind vollkommen glatt und weisen weder sichtbare Schrauben oder Niete noch störende Schweißnähte auf.

Höhe: 760, 710 mm, zum Teil auch 560, 660 und 815 mm
Breite (Tiefe): 660 mm

Für 600 mm breite Oberplatten sind die Schrankunterbauten auch in 560 mm Breite erhältlich. Als Material kommt den Normen entsprechend der hoch korrosionsbeständige Edelstahl 1.4301 zum Einsatz.

[2] Laden mit Überauszug

Durch den Überauszug lassen sich auch die hinteren Gastronormschalen (GN) optimal nutzen und trotz überstehender Tischplatte ganz leicht senkrecht nach oben entnehmen. Seitenstabile, abkippsichere und dauerhaft lauffähige Auszüge sind für uns selbstverständlich. Die Schubladen sind mit seitlichen Schlitten zum Einstecken von GN-Stegen gefertigt. Alle GN-Schalen 1/1 oder deren Unterteilungen können problemlos eingesetzt werden.

[3] Hygieneausführungen

Die Besonderheit bei der Hygieneausführung sind die fugenlosen Übergänge im Innenraum, die die Reinigung wesentlich erleichtern. Sie sind nach DIN 18865-9 gefertigt und oben durch ein Deckblech geschlossen. Durch die Ausführung der Kanten im Innenraum können drei Standards erreicht werden: Hygiene H1 „Eckhygiene“, H2 „unten rund“ und H3 „innen allseitig rund“. Auf Wunsch können zusätzlich die Schubladenfronten, Türfronten und Schubladen innen komplett dicht verschweißt und poliert geliefert werden. Die Seitenwände sind bei

einigen Typen mit eingepressten Führungssicken ausgeführt.

[4] Kühleinheiten

Das Gehäusematerial besteht außen und innen aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4301. Die Isolation wird zur Vermeidung von Kältebrücken aus polyurethan-durchgeschäumten Gehäuseteilen hergestellt. Die Kühlunterbauten sind steckerfertig oder vorbereitet für den Anschluss an eine Zentralkühlung in den Ausführungen Normal-, Fisch-, Tief- und Sandwichkühlung lieferbar. Die Bauhöhen 760 mm und 710 mm passen präzise zu den anderen Produktlinien.

Spezielle Magnetdichtungen an den Türen und Schubladen unterstreichen die qualitativ hochwertige Ausführung. Alle Schubladen haben Differenzialüberauszüge und eine hohe dynamische Belastbarkeit von 53 kg. Verschieden wählbare Innenhöhen der Laden garantieren eine optimale Raumausnutzung.

[5] Wärmeschränke

Alle Wärmeschränke sind aus verschleißfestem Chrom-Nickel-Stahl und in Hygieneausführung gefertigt. Das Dach, die Seitenwände und die Rückwand sind isoliert, die Bedienungselemente übersichtlich angeordnet. Die Zwischenböden können wie bei den anderen Unterbauten in der Höhe verstellt werden. Zusätzlich produzieren wir alle Wärmeschränke auch in Sondergrößen.

DIE QUALITÄT ZEIGT SICH IM DETAIL

Bain-Marie

Bain-Maries werden in den Größen GN 1/1 bis 4/1 sowie in Sondermaßen gefertigt, zum Einhängen von GN-Schalen bis zu 200 mm Höhe. Die elektronische Steuerung lässt auf Knopfdruck Wasser ein- und auslaufen, sorgt für einen konstanten Wasserstand und hält die eingestellte Temperatur.

[6] Arbeitsplatten

Alle Flächen sind seidenmatt und in Längsrichtung geschliffen. Eine integrierte Tropfnase garantiert höchste Hygiene. Die Ecken sind durchgehend verschweißt und geschliffen. Die Becken sind naht- und fugenlos eingearbeitet, auf Wunsch mit vertieftem Profilrand und Riffel. Die Arbeitsplatten werden individuell

und kundenspezifisch den bestehenden Platzverhältnissen angepasst (Ausschnitte, Ecken usw.). Rollkanten und Zargenrundungen sowie verschiedene Zargenausführungen erhöhen zusätzlich den Arbeitskomfort.

Die unterschiedlichsten Materialien wie auch z. B. Marmor, Granit oder Corian bilden optisch eine ideale Einheit mit dem Chrom-Nickel-Stahl und werden individuell gefertigt.

[7] Oberschränke

Alle Chromnickelstahl-Oberbauten sind selbsttragend mit doppeltem Boden und doppelten Seitenwänden ausgeführt, die Tablare im gleichen Raster wie bei den Unterbauten verstellbar. Oberschränke können entweder offen oder mit Flügel- bzw.

Schiebetüren bestellt werden.

Alle Schränke sind auch mit Schloss-einbau verfügbar und für Schließanlagen geeignet. Dies gilt auch für Kühlunterbauten und Unterschränke.

[8] Aufsatz- und Infraborde

Aufsatzborde fertigen wir gerne in der Größe und aus dem Material Ihrer Wahl. Ergänzend können diese mit Infrastrahlerbeheizung ausgestattet werden. Auf Wunsch sind Spezialstrahler mit stufenloser Regelung, Beleuchtung und Heizung erhältlich.

[9] Kippsichere Einschübe

Alle Normschalen lassen sich praktischerweise weit ausziehen, ohne zu kippen. Das erleichtert die Arbeitsprozesse wie auch die Reinigung.



DIE VORTEILE VON VOLTA

Materialmix nach Wahl

Edle Materialien in Kombination mit der robusten Ausführung von VOLTA-Edelstahl-Produkten garantieren eine lange Lebensdauer sowie gleichbleibende und verschleißfeste Qualität. Abdeckungen aus Granit, Marmor, Holz oder Hygienematerialien kombiniert mit Aufbauten aus Glas, Messing oder anderen edlen Materialien erfüllen hohe Designansprüche und bieten bis hin zur Erlebnisgastronomie vielfältige Möglichkeiten.

Praktisch, hygienisch, gut

Eine Fertigung aus 100 Prozent Edelstahl sorgt dafür, die Formschönheit unserer Küchenmöbel dauerhaft zu erhalten, und ist absolut reinigungsfreundlich und pflegeleicht.

Für praxisnahe, moderne Hygiene spricht die Zugänglichkeit bis in den letzten Winkel.

Qualität im Ausgabebereich

Eine optisch ansprechende Präsentation gegenüber dem Gast ist gerade im Ausgabebereich von besonderer Bedeutung. Zusammen mit Ihrem Architekten planen unsere Spezialisten für Sie die gesamte Ausgabe.

Elegant, modern oder rustikal – wir erfüllen auch ausgefallene Extrawünsche und sorgen für ein ganz besonderes Ambiente. Gemeinsam mit Ihrem Fachhändler erarbeiten wir von VOLTA-Edelstahl für Sie die perfekte Lösung für Ihren Küchenbau mit Zukunft.

Sonderanfertigungen

Wir fertigen Unterbauten und Oberschränke auch in jedem Sondermaß an. Das sorgt für eine sinnvolle und optimale Ausnutzung des vorhandenen Raums. Nach individuellem Kundenwunsch und

exakt nach Maß erzeugen wir auch Sonderherde.

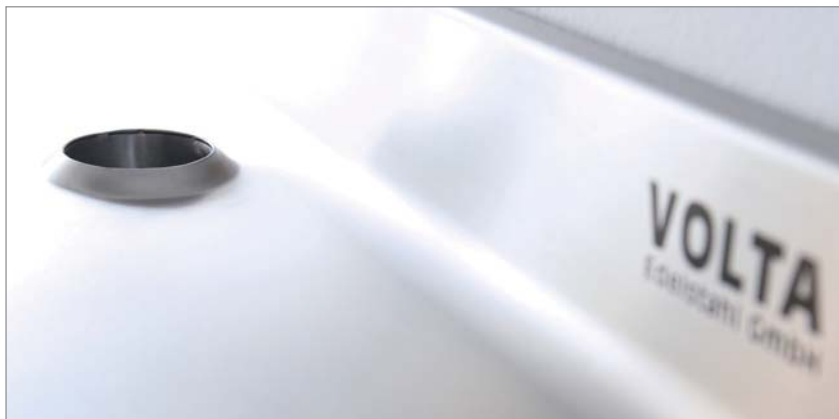
Farbige Details

Alle Fronten lassen sich dekorativ verkleiden und die Sichtseiten der Elemente sowie die Ziertüren und Schubladenfronten können farblich (Pulverbeschichtung) in allen RAL-Farben individuell an Ihre Inneneinrichtung angepasst werden.

Im Zeichen zufriedener Kunden

Kurze Lieferzeiten, volle Beratung und Unterstützung bis zur betriebsfertigen Küchenlösung - auch bei der Zusammenarbeit zeigt sich die Kundenorientierung von VOLTA-Edelstahl.

Auf Basis unserer Erfahrung erarbeiten wir gemeinsam mit Ihnen alle relevanten Details und setzen Ihr Projekt sorgfältig und zügig um.



VOLTA – IHR PARTNER IN DER GROSSKÜCHE

Ihr Fachhändler berät Sie gerne

VOLTA
Edelstahl GmbH

VOLTA-Edelstahl GmbH
Dammstr. 14
A-6923 Lauterach
Tel. +43 (0) 55 74 72 054
Fax +43 (0) 55 74 77 339
www.volta.at