



Italien in Zürich, Barbereich im Restaurant Casa Cosi



Kältetechnik garantiert Frische in der Produktion



Kompakte Kälteerzeugung mit grosser Intelligenz



Luftgekühlte Verflüssiger

## GASTRONOMIE | ABZ GLATTPARK OPFIKON, RESTAURANT CASA COSI

# KÄLTEENGINEERING IN DER KÜCHE

Im Areal des Glattparks der Wohnsiedlung ABZ in Opfikon, geniesst man im Restaurant Casa Cosi feinste italienische Speisen. Für eine schmackhafte Küche Bedarf es an einer Vielfalt von frischen Produkten. Damit dies vom Einkauf bis zur Zubereitung der Produkte garantiert ist, muss die Kühlkette zu jeder Zeit gewährleistet sein. Kälteengineering in der Gastronomie wird dementsprechend immer wichtiger und anspruchsvoller. In enger Zusammenarbeit mit dem Gastroplaner erarbeitet die SSP KÄLTEPLANER AG effiziente, ökologische und wirtschaftliche Kältelösungen für die Gastronomie.





## AUSGANGSLAGE UND ZIELE

Adjektive wie verträglich, ökologisch, wirtschaftlich und zeitnah definieren die Ziele, welche an die SSP KÄLTEPLANER AG für dieses Projekt gestellt wurden. Die besondere Lage des Restaurants, welches inmitten einer Wohnsiedlung eingebettet ist, bedingt einer höheren Aufmerksamkeit in Bezug auf Lärmemissionen, welche durch den Betrieb von Kälteanlagen entstehen können. Die Lärmemission musste zwingend verträglich bzw. nicht störend für die darüberliegenden Wohnungen sein. Der Kostenrahmen für die neuen Anlagen wurde durch die Bauherrschaft als maximale Grenze definiert. Zudem sollte das Konzept den ökologischen Anforderungen entsprechen mit Weitblick auf die nächsten Betriebsjahre. Aufgrund des Baufortschritts musste das Projekt in einem sportlichen Zeitrahmen realisiert werden.



## UMSETZUNG

Basierend auf der langjährigen interdisziplinären Erfahrung der SSP KÄLTEPLANER AG in der Gastro-Kälte konnten die Projektprozesse, in Zusammenarbeit mit allen Projekt-Beteiligten, so optimiert werden, dass der enge Zeitplan eingehalten werden konnte. Die Kälteanlagen wurden so konzipiert, dass der wirtschaftliche Aspekt im Zusammenspiel mit der ökologischen Komponente kompromisslos umgesetzt werden konnte. Für diesen Leistungsbereich wurden «Low-GWP»-Kältemittel (R449A / R513A) eingesetzt, welche bereits zu einer deutlichen Verbesserung der Ökobilanz beitragen als die üblicherweise eingesetzten FKW-Kältemittel. Die beiden Kälteverbundanlagen, welche den Plus- bzw. Minuskältebereich abdecken, wurden mit einer intelligenten Regulierung ausgestattet. Diese reguliert bedarfsgenau, je nach Kälteleistungsbedarf, die Kälteerzeugung. Die drehzahlregulierten Verdichter produzieren nur gerade so viel Kälte wie notwendig. Das Kostendach konnte zielentsprechend eingehalten werden. Zudem sind auch künftig infolge der Anlagenkonzeption tiefe Betriebskosten zu erwarten. Um möglichst keine Emissionen zu übertragen, wurde die gesamte Installation auf speziellen, körperschallabsorbierenden Schwingungselementen gelagert. Die Geräusche der Anlagen sind im gesamten Wohnkomplex nicht wahrnehmbar.



## FAZIT – KÄLTEENGINEERING IN DER GASTRONOMIE LOHNT SICH

Min einem ökologischen und wirtschaftlichen Kältekonzept konnten die Ansprüche der Bauherrschaft vollumfänglich erfüllt werden. Mit der SSP KÄLTEPLANER AG als Fachplaner haben Sie einen Spezialisten, welcher die Gastronomiekälte und ihre Schnittstellen kennt. Mit kurzen, intensiven Bauphasen kennen wir uns aus und können mit unserem Know-how zum guten Gelingen des Projekts beitragen.