

Transport bei niedrigen Energiekosten

Die Barthau Anhängerbau GmbH, Unter-
münkheim, bietet mit zwei Kühlkofferan-
hängermodellen Lösungen sowohl für den
kleineren als auch den größeren Kühlgut-
transport an. Der Kühlkoffer-Anhänger
Typ IK ermöglicht flexible Frischhaltung
bei Lagerung und Transport von Kühlgut
wie Fleisch- und Wurstwaren oder auch
Partylieferungen. Durch die gute PU-Isolierung – 80mm stark mit K-Wert nur 0,235 W/(m²*K) für Kühlen beziehungsweise 120mm mit K-Wert nur 0,155 W/(m²*K) für Tiefkühlen – ist ein vorschriftsmäßiger Transport bei niedrigen Energiekosten möglich.

Bei regelmäßigem Einsatz des Kühlan-
hängers zur Direktvermarktung von
Fleisch ist die Ausrüstung des Anhängers
mit einer Rohrbahnanlage nach EU-Norm
hilfreich. Diese lässt sich direkt an die
Rohrbahnen in der Metzgerei anschließen



Der Kühlkoffer-
Anhänger Typ IK
ermöglicht fle-
xible Frischhal-
tung.

und ermöglicht somit einen einfachen
Transport von hängendem Fleisch. Als ar-
beitserleichternd erweist sich auch die
Ausstattung des Anhängers mit Regalwän-
den zur Lagerung von kalten Platten und
Ware für Partylieferungen. Die Türe des
Wagens ist relativ groß dimensioniert, so
dass sich der Kühlanhänger über eine ab-
klappbare Trittstufe bequem beladen
lässt.

Für den kleine-
ren Kühl- und
Transportbe-
darf bietet sich
der Miniküh-

ler vom Typ TC an. Der Aufbau ist innen
und außen aus Chromstahlblechen gekan-
tet und mit PU-Hartschaum 50 mm aus-
geschäumt. Die Türe kann über die ganze
Breite geöffnet werden, um den Anhänger
schnell beladen zu können. Einsätzen bei
Festlichkeiten kommt zugute, dass er
durch sein geringes Eigengewicht und gro-
ße Räder auch auf unebenen Flächen sehr
beweglich ist.