

Ehemaliger Schlachthof Bad Kissingen



Bei dieser Anlage handelt es sich um einen noch vollständig erhaltenen Schlachthof, der in den Jahren 1923 bis 1925 errichtet wurde - er war bis 2002 in Betrieb:

2 Verdichter, System Linde, Hersteller MAN, Type: N 340 Nr. 3344 und 3409, Baujahr 1923 - Verdichter liegend, doppeltwirkend, Kältemittel NH₃ zur Stangeneisherstellung und Fleischkühlung. Die Eisherstellung wurde 1953 eingestellt und die Kreuzkopfverdichter stillgesetzt, aber nicht demontiert. Für Fleischkühlung und Tiefkühlung wurden 4 Linde-Verdichter RS 30 installiert.



Zu dem Gesamtobjekt finden Sie einen [Bilderbericht](#) von Horst-Dieter Noll unter Biografien & Geschichten - **Die weitere Zukunft der Anlage ist noch ungewiss!**

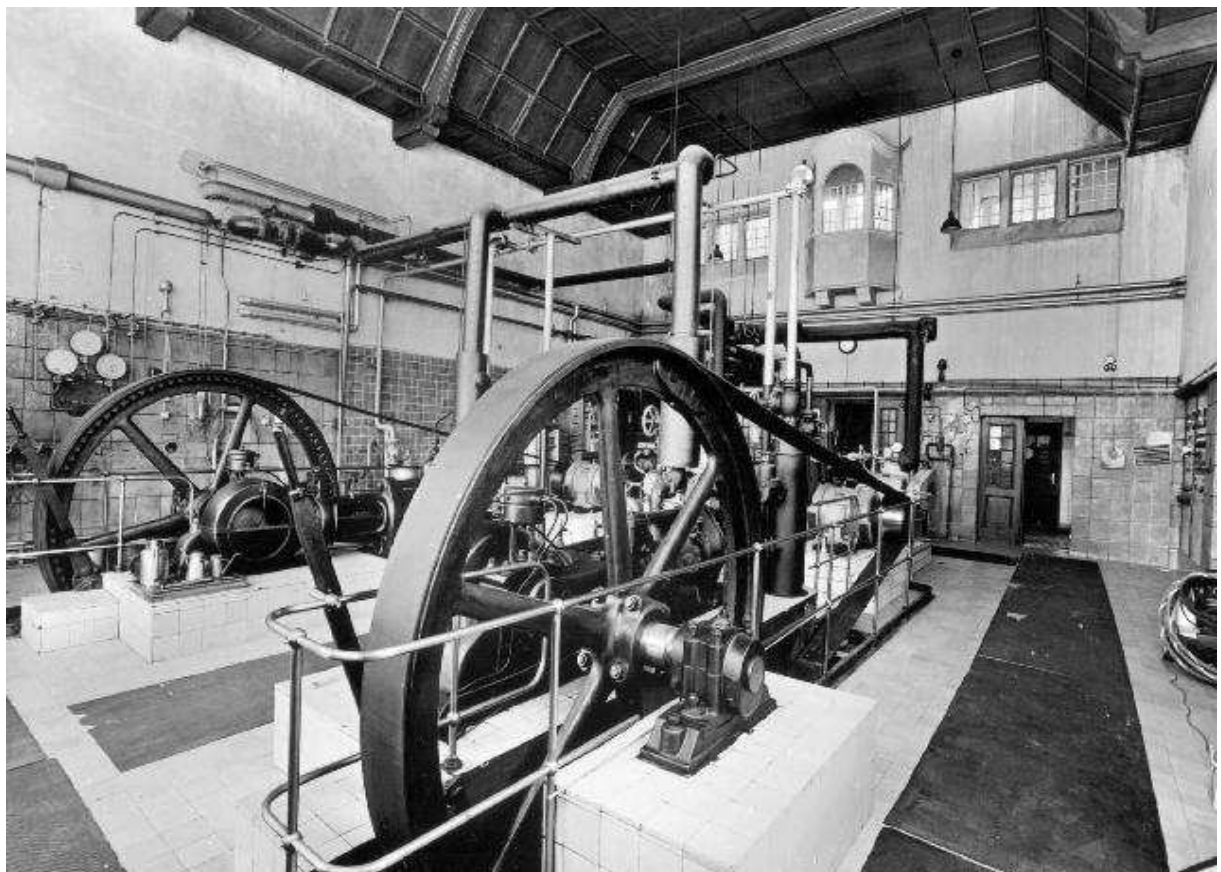
Kontaktadresse: Herr Trautenbach, Tel.: 0971-8073604, mobil 0171-3116762
Pressestelle der Stadt: Herr Hack, Tel.: 0971-8071010, Mail: thack@stadt.badkissingen.de

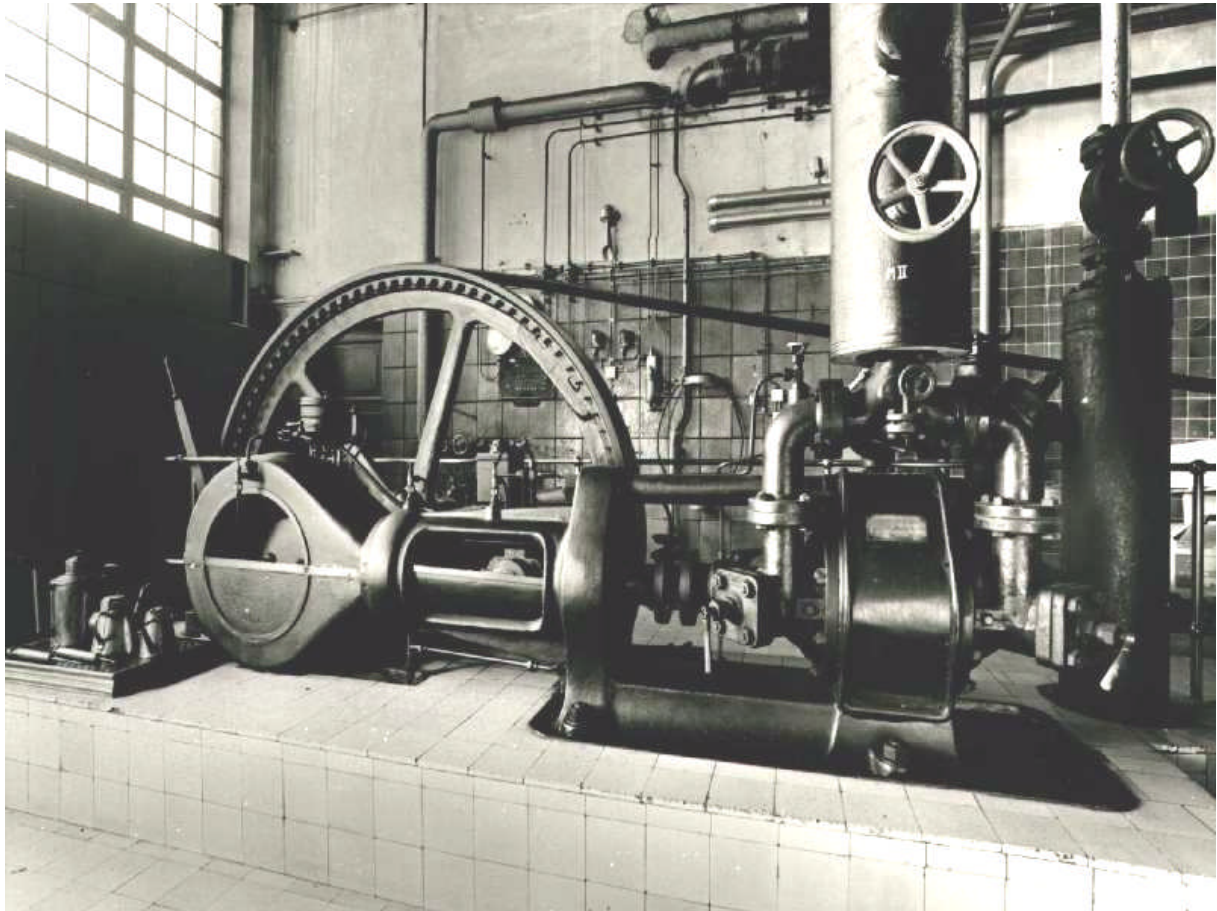
weitere Bilder und Infos umseitig

Historische Anlage in Bad Kissingen – der ehemaliger Schlachthof



Die Maschinenhalle – solche Prunkhallen baute man früher einmal der Technik!





Einer der voll funktionsfähigen Verdichter:

Doppeltwirkender Verdichter Typ N340, Baujahr 1923

Zylinderdurchmesser 205 mm, Kolbenhub 340 mm, 175 U/min

Leistung 125 000 Cal/h (-10/+25°C),

Antrieb: Gleichstrom-Motor Fabr. Ebert, Dresden

Die Zukunft der Anlage und des Gebäudeensembles sind noch ungewiss.