

Hohe Energieeffizienz - großes Sortiment

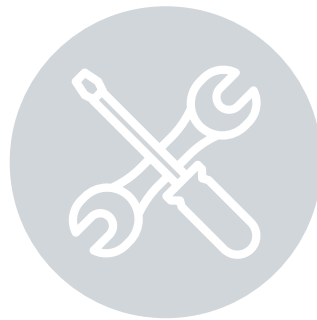


Kühl-/Tiefkühltische | Getränketheken | Abfallkühler
Kühl-/Tiefkühlschränke | Schnellkühler/Schockfroster | Kühlwannen

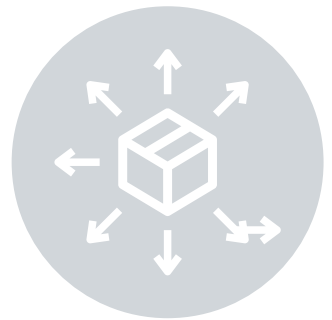
DIE KOMPETENZ IN DER KÜHLMÖBELTECHNOLOGIE



Entwicklung



Produktion



Vertrieb

... in Germany

»Nicht eine große Besonderheit macht den Unterschied, ein Bündel an Merkmalen kennzeichnet Cool Compact«

Markus Sidler, Inhaber



Cool Compact ist Ihr kompetenter Partner rund um die Kühlmöbel-Technologie. Jahrzentelange Erfahrung, Herstellung »Made in Germany« und langjährige, qualifizierte Mitarbeiter – dies sind Fundamente, auf die Sie vertrauen können.

Dank flexibler Produktionsprozesse, umfangreicher Lagerbevorratung und kurzer Wege zum Kunden, stehen Kühlgeräte von Cool Compact immer innerhalb weniger Tage zur Verfügung. In unseren Produktionshallen kommen moderne CNC-Blechbearbeitungsmaschinen zum Einsatz. Für hohe Energieeffizienz und Nachhaltigkeit werden alle Kühlmöbelkorpusse hochdruckgeschäumt. Zur Sicherstellung der Qualität durchlaufen alle steckerfertigen Geräte zwischen vier- und achtstündige Tests. Das erlaubt es uns sehr weitreichende Garantieleistungen anzubieten.

Qualität, technischer Vorsprung und gelebte Kundenorientierung – dafür steht der Name Cool Compact. Geräte mit hohem Nutzwert, langer Lebensdauer und guter Energieeffizienz – dafür stehen Geräte von Cool Compact. Langjährige Mitarbeiter, enge Zusammenarbeit und ein ausgeprägtes Teamwork, immer mit dem Fokus auf unsere Kunden und Partner – dafür steht das Unternehmen Cool Compact.

Profitieren Sie von dieser Erfahrung!

Ihr

A handwritten signature in blue ink, reading 'M. Sidler'. The signature is fluid and stylized, with a long horizontal stroke at the end.

Dipl.-Ing. Markus Sidler
Geschäftsführender Gesellschafter



»Wir sind nicht nur Ihr Lieferant, wir sind auch Ihre Mitarbeiter«

Andreas Lindauer,
Geschäftsführer Vertrieb / Marketing

Erst die konzeptionelle Einbindung der Technik ermöglicht es, den vollen Leistungsumfang von gewerblichen Kühlgeräten optimal zu nutzen. Hierzu ist es häufig erforderlich, bestehende Arbeitsabläufe anzupassen.

Als kompetenter Partner bieten wir unseren Kunden bereits vor dem Kauf eine weitreichende, auf die individuellen Anforderungen abgestimmte Beratung. Unser Außendienst-Team steht Ihnen dabei selbstverständlich auch vor Ort zur Seite und unterstützt Sie bei der Planung.

Auch nach dem Kauf stehen wir an Ihrer Seite und Sie profitieren von unseren umfassenden

Support-Leistungen. Die professionelle und umfassende Unterweisung vor Ort versetzt die Nutzer – nach Lieferung und Inbetriebnahme – in die Lage, die neuen Geräte nicht nur technisch bedienen zu können, sondern auch alle praktischen Belange zu verstehen und damit in vollem Umfang nutzen zu können.

Ihr

Andreas Lindauer
Geschäftsführer Vertrieb / Marketing



Inhalt

Top Features	6	Getränkekühltheben	18
Kühl-/Tiefkühlische	8	Abfallkühler.	20
Kühl-/Tiefkühlschränke	12	Kühlwannen	21
Schnellkühler/Schockfroster	16	smartCLOUD	22

Energieeffizienzindex (EEI)

Seit dem 01.07.2016 gilt für gewerbliche Kühl- und Tiefkühlgeräte Die einschlägige Verordnung (EU) 2015/1094 zur Kennzeichnung mit dem Energielabel. Sie regelt, unter welchen Bedingungen die Energie, Energieeffizienz ermittelt und für den Kunden mit Hilfe eines Energielabels sichtbar gemacht wird.



Handelsmarke

Modell

Indikator für Energieeffizienz

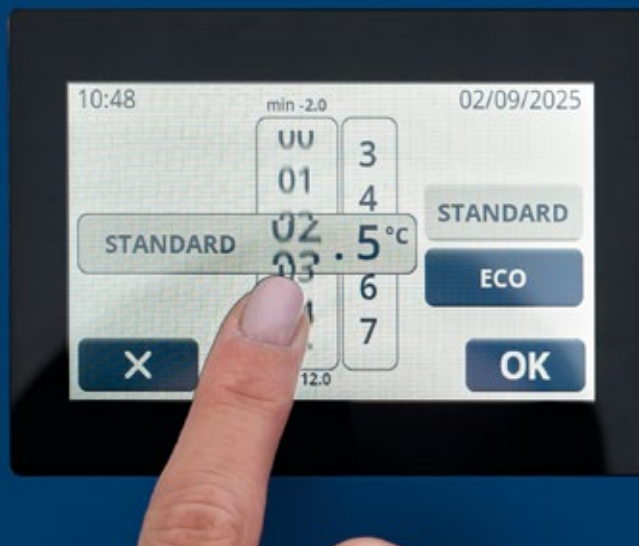
Mit diesem Symbol wird die gültige EEI-Klasse auf den Produktseiten dargestellt.
Hinweis: Die EU-Verordnung 2015/1094 I – IV hat für alle Produkte Relevanz.

Jährlicher Stromverbrauch

Achtung: Geräte der Klimaklasse 4 sind nur für den Einsatz bis +30°C Umgebungstemperatur vorgesehen und somit nur bedingt geeignet für den Einsatz in der gewerblichen Küche.

Nettoinhalt Tiefkühlung

Nettoinhalt Normkühlung



frigos
PRO

Der Standard für energieeffiziente Kühlung in der Profi-Küche

Der innovative Kühlstellenregler wurde speziell für die Anforderungen moderner Profiküchen entwickelt. Als Herzstück energieeffizienter Kühlgeräte vereint FrigosPRO fortschrittliche Technologie mit intelligentem Energiemanagement – für Leistung, auf die Sie sich verlassen können.

*Geräte mit der
FrigosPRO Steuerung
sind durch dieses Zeichen
gekennzeichnet.*



Einige Funktionen:

- **Einstellung der Abtauung**
Wählbar: Zyklus-, Bedarfsabtauung oder Vorgabe von Uhrzeit
- **Busy Times**
Für 7 Tage frei nach Uhrzeit programmierbar
- **ECO Modus**
Automatisch nach 4 Stunden oder manuelle Aktivierung
- **Steuerung Kondensator Lüfter**
Gesteuert über Verflüssigungstemperatur
- **Vernetzung**
USB-Schnittstelle und serielle Kommunikation
- **Bedieneinheit**
4,3" kapazitives Touchdisplay

frigos

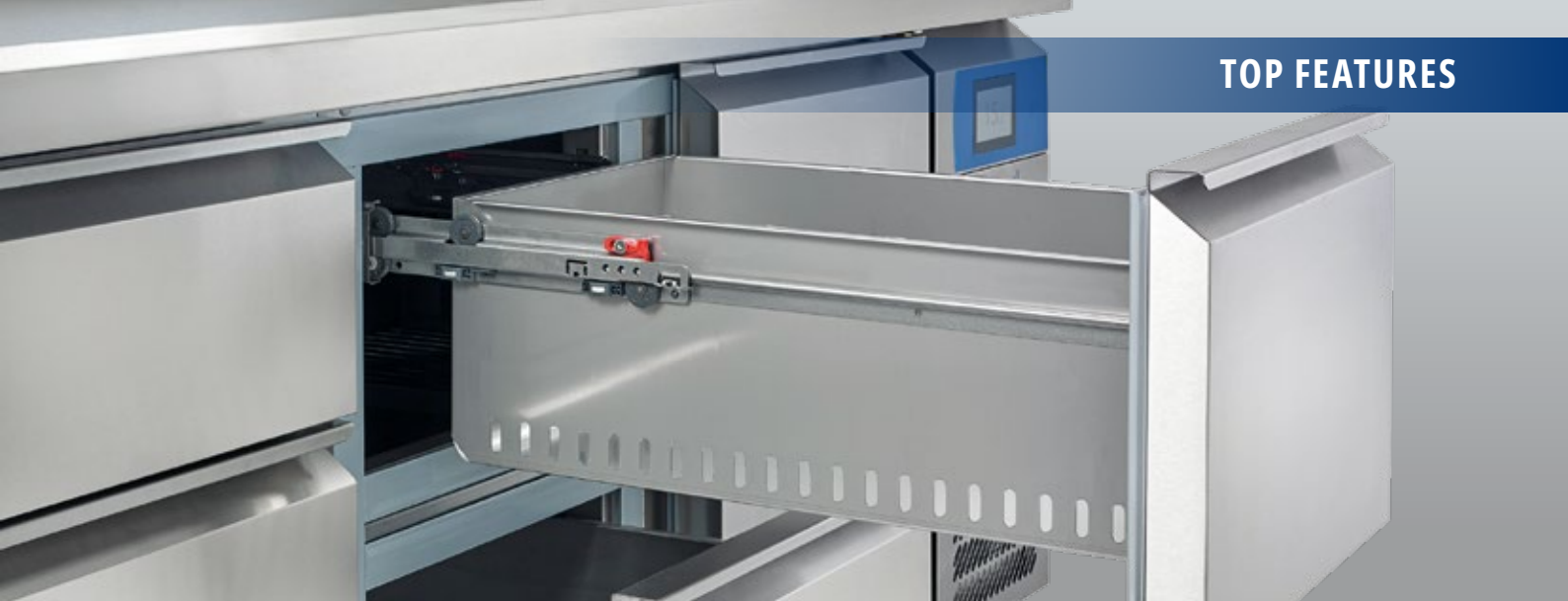
Intelligente Kühltechnik für den Alltag

Die elektronische Regelung FRIGOS steht für zuverlässige Kühlleistung, einfache Bedienung und energieoptimierten Betrieb im täglichen Einsatz. Entwickelt für die Anforderungen professioneller Küchen, sorgt sie für konstante Temperaturen, hohe Betriebssicherheit und wirtschaftliche Effizienz.

*Geräte mit der
Frigos Steuerung
sind durch dieses Zeichen
gekennzeichnet.*



- Zuverlässige Temperaturführung
- Intelligente Steuerung von Kompressor- und Abtauzyklen
- Intuitive Bedienung mit beleuchtetem LCD-Display und übersichtlicher Benutzerführung
- Optische und akustische Warnmeldungen bei Temperaturabweichungen, Türöffnung oder Fühlerfehlern
- Frontseitig spritzwasser- und staubgeschützt nach IP54



Smart Close – der Endezugsdämpfer

Sanftes und zuverlässiges Schließen von Schubladen



Dieses Symbol kennzeichnet alle Geräte mit Smart-Close-System

Bei allen Kühl- und Tiefkühltschen – mit Ausnahme der Baureihe Magnos – gehört das Smart Close System zum Standard-Lieferumfang.

Der Endezugsdämpfer sorgt dafür, dass Schubladen sanft und zuverlässig schließen, ohne Knallen oder unerwünschtes Offenstehen.

- Schützt empfindliche Kühlgüter da weniger warme Luft eindringen kann
- Verbessert die Energieeffizienz des Gerätes da Schubladen stets zuverlässig geschlossen werden
- Vermeidet Vereisungen im Gerät durch offenstehende Schubladen



Nachhaltig kühlen, effizient sparen

Cool Compact setzt ein Zeichen für Umwelt und Effizienz: Alle Schnellkühler und Schockfroster (Standgeräte) werden mit dem natürlichen Kältemittel R290 betrieben. Damit erfüllen wir nicht nur kommende gesetzliche Vorgaben, sondern senken auch spürbar Ihre Energiekosten. Unsere Modelle **8xGN1/1**, **10xGN1/1** und **13xGN1/1** sind förderfähig gemäß den **BAFA-Richtlinien** – ein echter Vorteil für Ihre Investition.

Vintos: Schnellkühler / Schockfroster mit Programmen zum Kühlen und Frosten von Speisen.

Vintos+: Multifunktionsgerät mit allen Möglichkeiten der Vintos Serie. Zusätzlich vielfältige Möglichkeiten im thermischen Bereich, z. B. NT-Garen bis 80°C, Gärfunktion, Smart Steril und Smart Door Automatik und vieles mehr.

7 Jahre Garantie



Dieses Symbol kennzeichnet alle Geräte mit 7 Jahre-Verdampfergarantie

Neue Standards für Zuverlässigkeit und Qualität

Ein Maßstab in Sachen Zuverlässigkeit und Produktqualität: Für alle Kühltische mit **eingeschäumtem Verdampfer** werden **7 Jahre Garantie** gewährt.

Im Falle einer Undichtigkeit, welche vom Hersteller verursacht ist, wird das komplette Gerät kostenfrei getauscht.



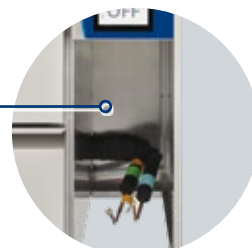
Kühl- und Tiefkühlische, die sich perfekt in Ihren Arbeitsalltag integrieren.

Unsere Kühl- und Tiefkühlische verbinden hochwertige Verarbeitung mit moderner Kühltchnik und maximaler Funktionalität für den professionellen Küchenalltag. Unterschiedliche Ausführungen und flexible Ausstattungsvarianten ermöglichen eine nahtlose Integration in bestehende Arbeitsabläufe.

Alle Geräte sind serienmäßig mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R290 ausgestattet und setzen in Verbindung mit optimierter Kühltchnologie Maßstäbe in Sachen Nachhaltigkeit und

Energieeffizienz. Kühlische mit zwei oder drei Kühlabschnitten erreichen dabei bereits die beste Energieeffizienzklasse A.

Hochdruckgeschäumte Kühlkorpusse sorgen für eine effiziente Isolierung und zuverlässig konstante Temperaturen. Robuste Materialien und pflegeleichte Oberflächen gewährleisten zudem eine hohe Langlebigkeit und Wertbeständigkeit im täglichen Einsatz.



Das Maschinenfach (bei Eigenkühlung) bzw. Installationsfach (bei Zentralkühlung) kann je nach Anforderung links oder rechts angeordnet werden.

So individuell wie Ihre Küche: unsere Kühl- und Tiefkühltsche



Kühl-/Tiefkühltsche

Leistungsstarke Kühltechnik, robuste Verarbeitung und durchdachte Funktionalität – für effiziente Arbeitsabläufe im professionellen Küchenalltag.



Saladetten

FrISChe Zutaten jederzeit griffbereit: Unsere Saladetten überzeugen durch optimale Kühlleistung, hygienische Verarbeitung und maximale Funktionalität bei der täglichen Vorbereitung.



Belegstationen

Perfekt organisiert und zuverlässig gekühlt – Belegstationen von Cool Compact schaffen ideale Voraussetzungen für schnelle und effiziente Arbeitsprozesse.

Einige Highlights



Standardmäßig mit dem Kältemittel R290 ausgestattet

- effizient, nachhaltig und zukunftssicher
- in Verbindung mit der verbesserten Kühltechnologie erreichen Kühltische mit zwei oder drei Kühlteilen die Energieeffizienzklasse A



Cool Compact Kühlmöbel sind grundsätzlich innen und außen komplett aus Chromnickelstahl (1.4301, AISI 304) gefertigt

- auch Roste und Scharniere
→ *verhindert Korrosion und erhöht die Lebensdauer*
- alle Sichtseiten sind matt geschliffen
→ *pflegeleicht und wertbeständig*



Eingeschäumtes Verdampfersystem in der CNS Rückwand

- der gesamte Kühl-Innenraum ist verdampferfrei
→ *kein Schmutz und keine Bakterien in den Verdampferlamellen*
- keine Korrosion oder „Lochfraß“ durch aggressive Lebensmittel möglich
→ *unbegrenzte Lebensdauer, Senkung der Betriebskosten*
- gleichmäßige Temperaturverteilung im gesamten Kühlraum
→ *die gelagerten Lebensmittel bleiben länger frisch*
- nur glatte Flächen
→ *superleichte Pflege, bestmögliche Hygiene*
- Lagerklima mit hoher Luftfeuchtigkeit
→ *längere Frische, kein Austrocknen*



Kühlraum in Hygieneausführung

- fugenfreier Boden mit frontseitiger Rückhaltestufe
→ *kinderleichte Reinigung*
→ *Auslaufschutz*



Kühlkorpus aus einem Stück hochdruckgeschäumt

- hochdruckgeschäumte Isolierung
→ *energiesparend*
→ *umweltfreundlich*
→ *Polyurethanschaum, 50 mm stark, FCKW-frei*
→ *keine Kondenswasserbildung möglich*



Schubladen mit Teleskop-Vollauszügen aus Edelstahl (1.4509)

- anstatt einer Flügeltüre sind die 4 unterschiedlich hohen Schubladentypen völlig frei konfigurierbar
- der Schubladenkorpus mit Hygienearadien ist zur Aufnahme von GN-Behältern geeignet und zur Stegeinteilung vorgerichtet
- die Leichtgängigkeit und der Selbsteinlauf gewährleisten optimale Lauf- und Schließigenschaften
- sehr stabile Schubladenführung: statisch bis 85 kg belastbar, dynamisch bis 60 kg belastbar
- Schubladen sind auch für Tiefkühlische verfügbar



Schubladen mit Smart Close System

- Bei allen Kühl- und Tiefkühlischen gehört das Smart Close System zum Standard-Lieferumfang
- Der Endinzugsdämpfer sorgt dafür, dass Schubladen sanft und zuverlässig schließen

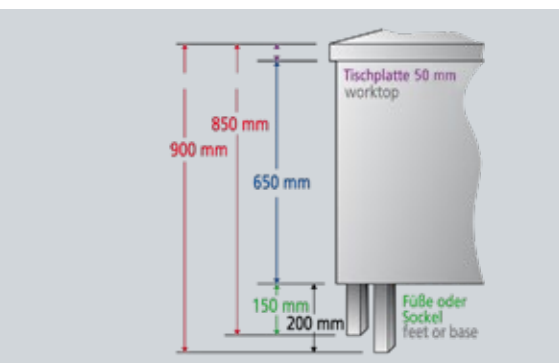


Alle Baureihen zeichnen sich durch folgende Merkmale aus:

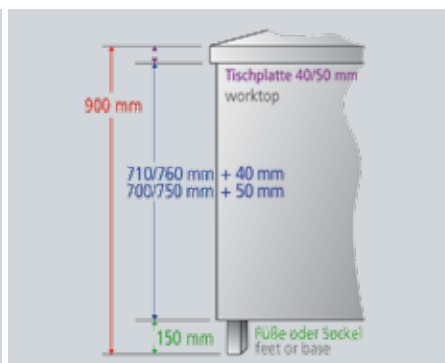
Die Funktionalität im täglichen Einsatz steht bei der Entwicklung unserer Produkte im Vordergrund. Verschiedene Ausführungen bieten Ihnen ein Höchstmaß an Flexibilität und garantieren eine nahtlose Einbindung unserer Geräte in Ihren Arbeitsablauf.

- anstatt einer Flügeltüre können Sie aus vier unterschiedlich hohen Schubladentypen wählen und diese frei konfigurieren.
- Arbeitsflächen in drei verschiedenen Tiefen
- Maschinen- bzw. Installationsfach wahlweise links oder rechts angeordnet.
- Sechs Korpshöhen verfügbar
- Große Auswahl im Bereich der Tiefkühlische. Diese sind auch mit zuverlässig funktionierenden Zügen lieferbar.

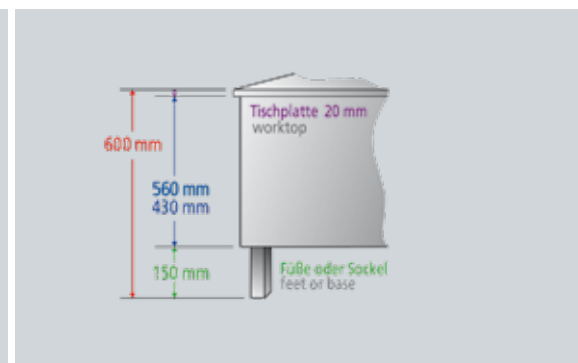
7 Korpshöhen verfügbar: 430, 560, 650, 700, 710, 750 und 760 mm



■ GN 1/1, GN 2/3, EN 6040



■ GN 1/1



■ GN 1/1, GN 2/3

Drei Möglichkeiten der Kühltisch-Aufstellung



■ höhenverstellbare Füße (100, 150 oder 200 mm)



■ fahrbar mit Rollen



■ ohne Aufwand für Sockelaufstellung



Unsere Kühl-/Tiefkühlschränke: Qualität für den professionellen Einsatz

Unsere Kühl- und Tiefkühlschränke vereinen Effizienz, Hygiene und Langlebigkeit auf professionellem Niveau. Vom kompakten Einstiegsmodell bis zur leistungsstarken Premium-Lösung bietet jede Baureihe durchdachte Technik für die täglichen Anforderungen in Gastronomie, Großküche, Bäckerei und Lebensmittelver-

arbeitung. Unterschiedliche Größen, Ausstattungsvarianten und Temperaturbereiche ermöglichen für nahezu jeden Einsatzbereich die passende Lösung.

Alle Geräte zeichnen sich durch hochwertige Materialien, energieeffiziente Kältetechnik und eine konsequent praxisorientierte Konstruktion aus. Der Innen- und Außenkorpus aus robustem Chromnickelstahl sorgt für hohe Stabilität und dauerhaft hygienische Oberflächen. Die außerhalb des Kühlinnenraums platzierte Kältetechnik erleichtert Reinigung und Wartung und unterstützt gleichzeitig eine optimale Nutzung des Innenraums.

Moderne Regeltechnik, effiziente Isolierung sowie das umweltfreundliche Kältemittel R290 gewährleisten einen wirtschaftlichen und nachhaltigen Betrieb. Ob platzsparende Lösung, vielseitiger Allrounder oder Premiumgerät mit umfangreicher Ausstattung – unsere Kühl- und Tiefkühlschränke bieten zuverlässige Leistung, hohen Bedienkomfort und maximale Effizienz im professionellen Küchenalltag.



Sie haben besondere Anforderungen – wir das passende Produkt



Baureihe 410

Kompakte Kühl- und Tiefkühlschränke für GN 1/1 mit platzsparendem Design und hoher Funktionalität – ideal für kleinere Arbeitsbereiche.



Energieeffizienz A*

Baureihe 570 **Magnos**

Die vielseitige Baureihe für GN 2/1 überzeugt durch ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis, hohe Energieeffizienz und zahlreiche Varianten.



Energieeffizienz A*

Baureihe 590 **Melios**

Unsere High-End-Geräte: Premium-Kühl- und Tiefkühlschränke für GN 2/1, mit umfangreicher Serienausstattung, maximaler Effizienz und hohem Bedienkomfort.



Baureihe 610

Der wirtschaftliche Einstieg in die professionelle Kühltechnik für GN 2/1 – mit bewährter Frigos-Regelung und hoher Qualität.



Baureihe 620

Bewährte 2-Temperaturen-Kühlschränke für GN 2/1 und EN 6040 mit flexiblen Einsatzmöglichkeiten und effizienter Technik.



Baureihe 710

Kühl- und Tiefkühlösungen zum bequemen Ein- und Durchfahren – optimal für hohe Kapazitäten und effiziente Arbeitsabläufe.



Baureihe 1200

Kühl- und Tiefkühlschränke mit zwei Türen für optimale Raumausnutzung und mehr Effizienz.

Einige Highlights



Cool Compact Kühlmöbel sind grundsätzlich innen und außen komplett aus Chromnickelstahl (1.4301, AISI 304) gefertigt

- auch Roste und Scharniere
→ *verhindert Korrosion und erhöht die Lebensdauer*
- alle Sichtseiten sind matt geschliffen
→ *pflegeleicht und wertbeständig*



Kühlkorpus aus einem Stück hochdruckgeschäumt

- hochdruckgeschäumte Isolierung
→ *energiesparend*
→ *keine Kondenswasserbildung möglich*



Automatische Abtauung

- selbsttätig und wartungsfrei
- Tauwasserverdunstung durch Heißgas (bei Eigenkühlung)



Kühlraum in Hygieneausführung

- mit Hygienearadien und allseits abgerundeten Ecken und Kanten
- Bodenwanne
- hygienisch
- einfachste Reinigung



Intelligente Luftführung

- der Kaltluftstrom wird zuverlässig nach unten geführt
→ *gleichmäßige Temperaturverteilung im gesamten Kühlraum*
→ *kein Austrocknen des Kühlguts*
→ *funktionssicher*



Schubladen mit Smart Close System

- Bei allen Kühl- und Tiefkühlschränken gehört das Smart Close System zum Standard-Lieferumfang
- Der Endinzugsdämpfer sorgt dafür, dass Schubladen sanft und zuverlässig schließen



Frigos und Frigos PRO

- ausgestattet mit Frigos bzw. Frigos PRO, den innovativen Kühlstellenreglern für energieeffiziente Kühlung



- *wartungsarmer Verflüssiger*



Alle Baureihen zeichnen sich durch folgende Merkmale aus:

- Frigos PRO (Ausnahme: Baureihe 610)
- Maximale Effizienz durch Kältemittel R290
- Innen und außen komplett aus CNS (1.4301): Robust und bei richtiger Pflege dauerhaft hygienisch
- Kühlkorpus effizient isoliert und energiesparend
- Temperaturspektrum -2°C bis +12°C oder -15°C bis -22°C
- Die Kühl- und Tiefkühlschränke sind speziell für Gastronorm oder EN 6040 ausgelegt
- Der Verdampfer ebenso wie die Kältetechnik ist außerhalb des Kühlinnenraums platziert. Die gesamte Technik ist auf Hygiene und Pflegekomfort ausgelegt.



90 mm Isolation und absolut hygienischer Innenraum mit Auflagerippen (BR 570 MAGNOS / 590 MELIOS)



Tiefgezogene Bodenwanne mit Hygienerradien (BR 570 MAGNOS / 590 MELIOS)



Bombierung nach innen, kein Kälteverlust über den Magnetrahmen, verbesserte Energieeffizienz

Drei Möglichkeiten der Kühlschrank-Aufstellung



■ höhenverstellbare Füße (100, 150 oder 200 mm)



■ fahrbar mit Rollen



■ ohne Aufwand für Sockelaufstellung



Schnellkühler/Schockfroster von Cool Compact – Frische perfekt konserviert

Das Geheimnis, Speisen auch Stunden oder Tage später wie frisch gekocht zu servieren, liegt im richtigen Konservierungsprozess. Gerade im Temperaturbereich zwischen $+60\text{ °C}$ und $+10\text{ °C}$ vermehren sich Bakterien besonders schnell – Qualität, Farbe, Geschmack und Aroma leiden spürbar. Lebensmittel verlieren an Frische, Konsistenz und optischer Attraktivität.

Die Schnellkühler und Schockfroster von Cool Compact stoppen diesen Prozess zuverlässig und schaffen optimale Voraussetzungen für moderne Küchenabläufe. Innerhalb von nur 90 Minuten werden frisch zubereitete Speisen bis in den Kern auf $+3\text{ °C}$ heruntergekühlt. Beim Schockfrostern werden Produkte besonders schnell tiefgefroren, wodurch Zellstruktur, Geschmack und Qualität bestmöglich erhalten bleiben.

So bleiben Garfrische, natürliche Farben, wertvolle Aromen und die gewünschte Konsistenz optimal bewahrt. Gleichzeitig verlängert sich die Haltbarkeit der Speisen deutlich, Produktionsprozesse lassen sich effizienter planen und Stoßzeiten souverän bewältigen. Höchste Hygiene- und Sicherheitsstandards werden jederzeit eingehalten – für maximale Produktqualität, wirtschaftliche Abläufe und konstant hohe Ergebnisse in der professionellen Küche.

Die Smart Door Automatik für mehr Effizienz und Sicherheit: Ein Näherungssensor im Bodenbereich öffnet die Tür automatisch und heiße GN Behälter müssen nicht abgestellt werden.





Einige Features:



Der 3-Zonen-Kerntemperaturfühler ist in der Gerätetür wasserdicht verschraubt. Im Falle einer Beschädigung kann der Fühler einfach und schnell getauscht werden.



»Smart Probe«: Das Gerät erkennt selbstständig und automatisch, ob der Fühler gesetzt wurde bzw. ob der Fühler korrekt sitzt. Entsprechend wird ein temperatur- oder zeitgesteuertes Programm ausgeführt.



Hygienisch einwandfrei und doch leicht zugänglich ist der USB-Anschluss hinter der Maschinenfachblende angebracht. Über den Anschluss können HACCP-Daten ausgelesen, Rezepturen aufgespielt und Software-Updates realisiert werden.



Gesteckte Magnetdichtung – Tür mit Bombierung nach innen zur Erhöhung der Energieeffizienz.



Die Easytouch Steuerung mit dem TFT-Glas Display ist in Schutzart IP53 ausgeführt.



Das Bedienfeld ist logisch und selbsterklärend aufgebaut und bietet zahlreiche nützliche Funktionen.



Getränketheken für perfekte Präsentation und zuverlässige Kühlung

Flaschenkühltheken

Cool Compact Flaschenkühltheken überzeugen durch große Kapazität, LED-Beleuchtung und Energiesparmodus.

Standard-Getränketheken

Als COMFORT-Line hochwertig im Detail, als MAGNOS-Line auf Basics konzentriert und robust. Individuell mit Türen und/oder Schubladen, um Trockenteile erweiterbar.

Einige Merkmale:

- Umluftkühlung
- Elektronische Regelung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas
- Komplette Kältemaschine oder Steckerfertig
- Glastüren
- Magnetrahmendichtung gesteckt und von Hand ohne Werkzeug auswechselbar
- Kühlkorpus aus einem Stück hochdruckgeschäumt, 50 mm stark, energiesparend
- Innen sowie Fronten und Abdeckung komplett aus Edelstahl (Chromstahl), Seiten und Rückwand verzinktes Stahlblech
- Klimaklasse 5 (+16 °C bis +40 °C)



COMFORT-Line: Mit Stangenverschluss



COMFORT-Line: Mit Aufreißverschluss



Mit dem modularen System entsteht eine Getränketheke, die perfekt zu Ihren Abläufen passt.

Neben den vielfältigen Standard-Getränketheken bieten wir mit unserem modularen Baukastensystem nahezu unbegrenzte Möglichkeiten für eine maßgeschneiderte Thekenlösung. Jede Getränketheke kann exakt an die Anforderungen des jeweiligen Betriebs angepasst werden – von der Größe über die Ausstattung bis hin zur technischen Ausführung.

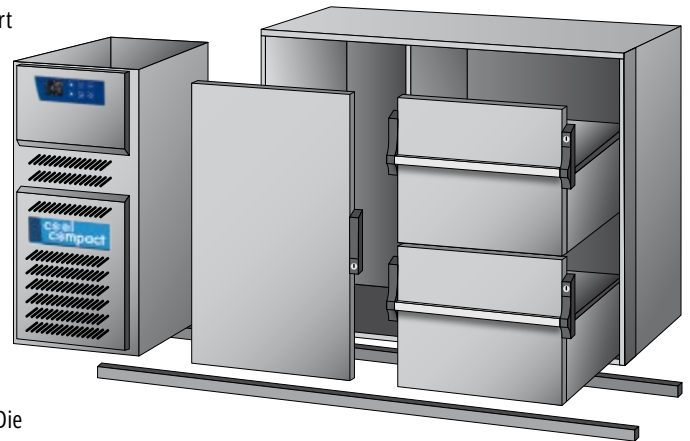
Unterschiedliche Korpusbreiten, Höhen und Tiefen, frei wählbare Tür- und Schubladenanordnungen sowie die Kombination von gekühlten und ungekühlten Elementen ermöglichen eine individuelle Planung. Auch Maschinen- und Installationsfächer können flexibel links, rechts

oder beidseitig integriert

werden. Ergänzend stehen zahlreiche Anbau- und Einbauteile zur Verfügung – beispielsweise Kühlwannen, neutrale Schrankelemente oder Aufnahmen für Spülmaschinen und Eiswürfelbereiter. Die

Arbeitsfläche lässt sich ebenso an die jeweiligen Anforderungen anpassen: mit einem oder zwei Becken, integrierten Tropfmulden oder als durchgehende Arbeitsplatte.

Abgerundet wird das Konzept durch umfangreiches Zubehör wie Zapfsäulen, Gläserpüler oder Flaschenhalter.



Das Ergebnis ist eine Getränketheke, die sich optimal in ihre Arbeitsabläufe integriert und auch bei zukünftigen Anforderungen flexibel erweitert oder technisch nachgerüstet werden kann.



Faltenfreie Magnetdichtung – hygienisch einwandfrei



MAGNOS-Line: Mit Griffleiste



Frische, Hygiene und Sicherheit: Abfallkühler von Cool Compact

In der Küche entstehen große Mengen an Lebensmittelabfällen, die schon nach kurzer Zeit ein erhebliches Schädlings-, Keim- und Bakterienrisiko darstellen und darüber hinaus unangenehme Gerüche verbreiten. Abfallkühler von Cool Compact bieten für Lebensmittelabfälle eine optimale Lagermöglichkeit. Sie werden komplett aus CNS (1.4301 / AISI 304) hergestellt. Die sehr gute Energieeffizienz wird durch den am Stück geschäumten Kühlkorpus erreicht. Der isolierte Boden gehört zur Standardausführung.

Der Aufbau der Cool Compact Abfallkühler ist speziell für zuverlässige Hygiene und schnelle, einfache Reinigung konzipiert. Der Geräte-Innenraum ist bis auf die Lüfter frei von jeder Technik. Der Verdampfer wird in der Geräte-Rückwand eingeschäumt.

Für die Aufstellung im Außenbereich ist (für eigengekühlte Geräte) eine Winterregelung empfehlenswert.

Einige Merkmale:

- Standardmäßig mit dem Kältemittel R290 ausgestattet
- Der Kühlkorpus (inkl. Boden) ist aus einem Stück hochdruckgeschäumt
- Innen und außen komplett aus CNS (AISI 304) gefertigt
- Abschließbarer elektronischer Regler
- Leicht zu reinigender Innenraum
- Eingeschäumtes Verdampfersystem in der CNS Rückwand



Sicher: Abschließbarer elektronischer Regler.



Langlebig: Innen und außen komplett aus Chromnickelstahl (AISI 304) gefertigt.



Energiesparend: Der Kühlkorpus (inkl. des Bodens) ist aus einem Stück hochdruckgeschäumt.



Kühlwannen für professionelle Frischepräsentation

Unsere Kühlwannen vereinen hochwertige Materialien mit durchdachter Hygienetechnik für den professionellen Einsatz. Der Innenbereich aus robustem CNS-Edelstahl (1.4301 / AISI 304) sorgt für Langlebigkeit und einfache Reinigung, während der aus einem Stück hochdruckgeschäumte Kühlkorpus optimale Isolierung und Energieeffizienz gewährleistet. Dank der Hygieneausführung des Kühlraums erfüllen die Kühlwannen höchste Ansprüche an Sauberkeit, Funktionalität und zuverlässige Kühlung.

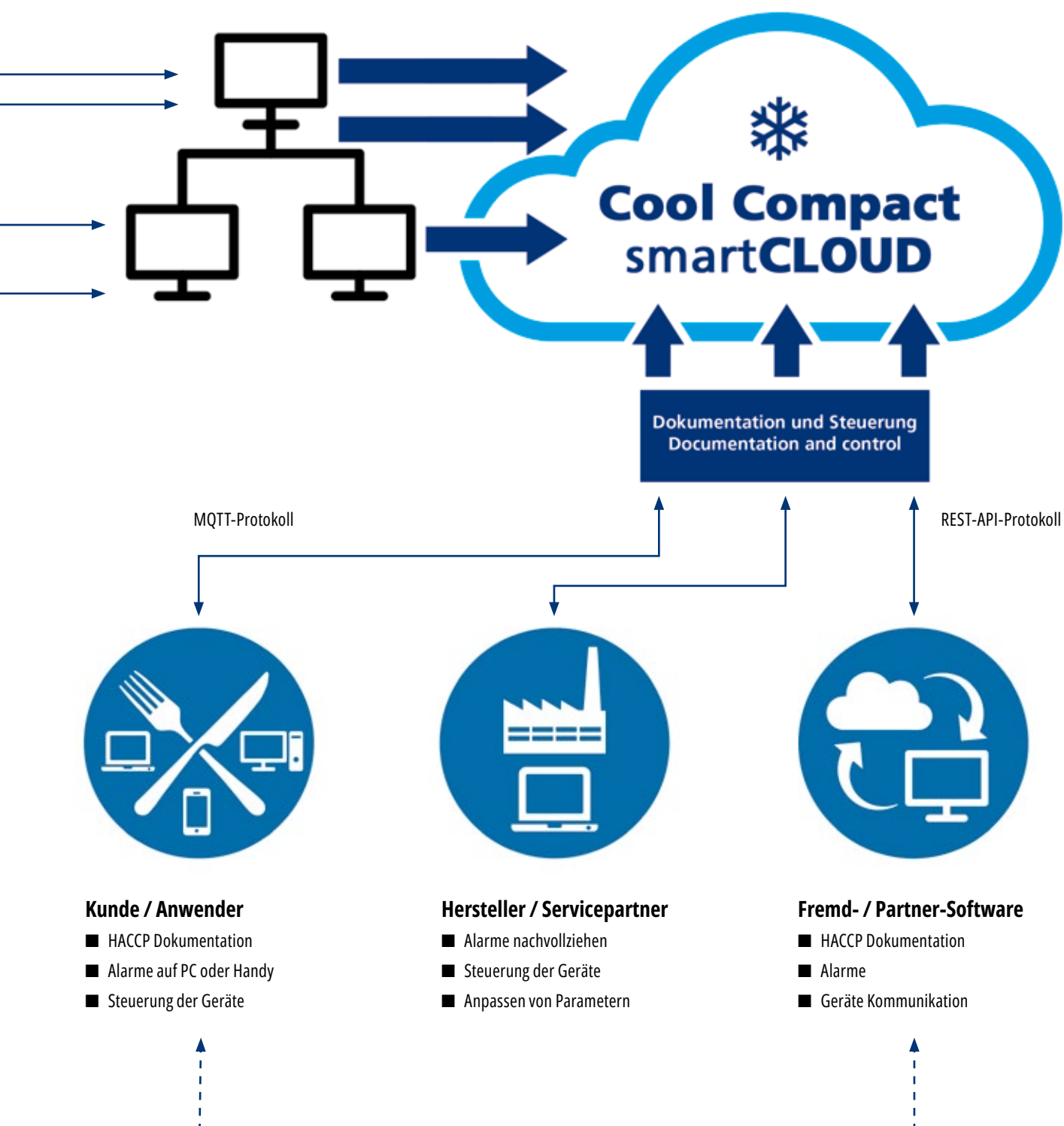
Einige Merkmale:

- Innen aus CNS (1.4301 / AISI 304) gefertigt
- Der Kühlkorpus ist aus einem Stück hochdruckgeschäumt
- Kühlraum in Hygieneausführung



Digitalisierung/Vernetzung von Cool Compact Kühlgeräten mit smartCLOUD







Balinger Str. 25 | D-72415 Grosselfingen | Fon+49 (0) 74 76 / 94 56 0 | coolcompact.de

