SCHOLL

Frische neu gedacht – mit dem Cool-Spot®

Länger frisch bei 6 °C – Ozon-desinfiziertes Kühlklima

Re-thinking freshness – with the Cool-Spot®

Stays fresh longer at 6 °C – Ozone-disinfected cooling climate

Cool-Spot® – Das brillante Konzept für Frische und Hygiene am Buffet auf einem neuen Niveau

Frische neu gedacht – mit dem Cool-Spot® länger frisch bei 6 °C – Ozon-desinfiziertes Kühlklima

In der Gastronomie ist Frische ein Versprechen – aber mit herkömmlichen Kühlmethoden wie Eis, Kühlplatten oder Tropfenkühlung schwer zu halten. Oft bleibt nur die Entsorgung wertvoller Lebensmittel nach wenigen Stunden. Der Cool-Spot von SCHOLL revolutioniert dieses Problem mit einer innovativen Lösung: Kühle, ozondesinfizierte Luft strömt sanft von oben über Buffet oder Arbeitsfläche und schafft eine hygienische, gleichmäßige Klimazone mit 4 °C bis 6 °C – bei bis zu 98 % Luftfeuchtigkeit.

So bleiben Ihre Speisen nicht nur kühl, sondern frisch – ohne auszutrocknen oder feucht zu werden. Die Klimadecke schützt zuverlässig vor Keimen, Feinstaub und Insekten, während gleichzeitig Energie, Arbeitszeit und Kosten gespart werden. Aufgrund der konstanten Produkttemperatur unter 7 °C (HACCP) am Buffet ist keine Absicherung mehr erforderlich.

Die Vorteile auf einen Blick:

- **Länger frisch. Besser präsentiert.**
  Produkte bleiben optisch und qualitativ ansprechend – auch über längere Zeiträume.
- **Lebensmittelverschwendung? Reduziert**.
  Keine Entsorgung nach zwei Stunden – was übrig bleibt, kann zurück in die Kühlung.
- **Hygiene auf neuem Niveau.**
  Ozon-desinfizierte Luft schützt Ihre Speisen aktiv vor Bakterien und Viren.
- **Nachhaltig & wirtschaftlich.**
  Verzicht auf Einzelverpackungen spart Kosten – und schont die Umwelt.
- **Effizienter arbeiten**.
  Weniger Zeitdruck, flexiblere Abläufe – mehr Ruhe im Service.

Ob in Hotels, Betriebskantinen, Krankenhäusern oder Bildungseinrichtungen: Mit dem Cool-Spot servieren Sie nicht nur frischer, sondern auch nachhaltiger und sicherer. **Cool-Spot von SCHOLL – die clevere Kühllösung für anspruchsvolle Profis.**

Cool-Spot® – The brilliant concept for freshness and hygiene at the buffet on a whole new level

Rethinking freshness – with Cool-Spot®
Stays fresh longer at 6 °C – Ozone-disinfected cooling climate

In the catering industry, freshness is a promise that can be difficult to keep with conventional cooling methods such as ice, cold plates or drip cooling. All too often valuable food items have to be disposed of after only a few hours. The SCHOLL Cool-Spot is an innovative solution providing a revolutionary answer to the problem: cool, ozone-disinfected air flows gently across the buffet or work surface from above, creating a hygienic and uniform climate zone at temperatures of 4 °C to 6 °C with up to 98 % humidity.

This not only keeps your food cool, but also fresh – without drying it out or making it soggy. The climate cover provides reliable protection against germs, fine dust and insects, while at the same time saving energy, labor and costs. A constant product temperature of below 7 °C (HACCP-compliant) at the buffet means no additional protection is required.

The advantages at a glance:

- **Fresh for longer. More effective presentation.**
  The products' visual appeal and quality are maintained – even over longer periods of time.
- **Food waste? Reduced.**
  No disposal after two hours. Food can be safely returned to refrigeration.
- **A new level of hygiene.**
  Ozone-disinfected air actively protects food from bacteria and viruses.
- **Sustainable & economical**.
  Eliminates individual packaging – lowering costs while being environmentally responsible.
- **More efficient working.**
  Less time pressure, more flexible processes – a calmer service environment.

In hotels, company cafeterias, hospitals, and educational institutions, Cool-Spot ensures your food stays fresher for longer – while enhancing sustainability and safety. **SCHOLL Cool-Spot – the smart cooling solution for discerning professionals.**

Kühle, ozondesinfizierte Luft strömt sanft von oben über Buffet oder Arbeitsfläche.

Cool, ozone-disinfected air flows gently from above over the buffet or work surface.

Hygienische, gleichmäßige Klimazone mit 4 °C bis 6 °C – bei bis zu 98 % Luftfeuchtigkeit.

Hygienic and uniform climate zone at temperatures of 4 °C to 6 °C with up to 98 % humidity.

Nie dagewesene
Gestaltungsmöglichkeiten
bei Ihrer Speisenpräsentation
jenseits von GastroNorm.

Unprecedented
design possibilities
for your food presentation
beyond GastroNorm.

Ozon-desinfizierte Luft
schützt Ihre Speisen.

Ozone-disinfected air
protects your food.

Stellen Sie sich vor, Ihre Lebensmittel bleiben auf dem Buffet frisch, sicher und effizient gekühlt …

- Längere Standzeiten
- Kaum Lebensmittel-verschwendung
- Völlig neue Möglichkeiten für Ihre Präsentation der Speisen
- Nachhaltig und wirtschaftlich

Imagine your food staying fresh, safe, and efficiently cooled on the buffet table …

- Longer shelf life
- Hardly any food waste
- Completely new possibilities for presenting your food
- Sustainable and economical

Cool-Spot: Technik im Unterbau mit Osmose-Anlage.

Cool-Spot: Technology in the substructure with osmosis system.

Entdecken Sie Hygiene auf einem einzigartig neuen Niveau

Cool-Spot Inselausführung 1-Etagig – steckerfertig 8

Cool-Spot Inselausführung 1-Etagig – für bauseitige Zentralkühlung 8

Cool-Spot Inselausführung 2-Etagig – steckerfertig 10

Cool-Spot Inselausführung 2-Etagig – für bauseitige Zentralkühlung 10

Cool-Spot Wandaufstellung 1-Etagig – steckerfertig 12

Cool-Spot Wandaufstellung 1-Etagig – für bauseitige Zentralkühlung 12

Cool-Spot Wandaufstellung 2-Etagig – steckerfertig 14

Cool-Spot Wandaufstellung 2-Etagig – für bauseitige Zentralkühlung 14

Discover hygiene at a uniquely new level

Cool-Spot Island version 1-tier – ready to plug in 8

Cool-Spot Island version 1-tier – for central cooling system 8

Cool-Spot Island version 2-tier – ready to plug in 10

Cool-Spot Island version 2-tier – for central cooling system 10

Cool-Spot Wall installation 1-tier – ready to plug in 12

Cool-Spot Wall installation 1-tier – for central cooling system 12

Cool-Spot Wall installation 2-tier – ready to plug in 14

Cool-Spot Wall installation 2-tier – for central cooling system 14

Cool-Spot: Eine Übersicht

In der modernen Gastronomie zählt nicht nur der Geschmack – Frische, Hygiene und Effizienz sind heute ebenso entscheidend. Doch herkömmliche Kühlmethoden wie Eis, Kühlplatten oder Tropfenkühlung stoßen schnell an ihre Grenzen: Speisen trocknen aus, werden zu feucht oder müssen nach wenigen Stunden entsorgt werden. Der Cool-Spot von SCHOLL setzt genau hier an – mit einer völlig neuen Art der Kühlung, die Qualität bewahrt und Prozesse vereinfacht. Statt von unten oder punktuell zu kühlen, erzeugt der Cool-Spot eine gleichmäßige Klimazone aus sanft strömender, ozondesinfizierter Kaltluft. Diese „Klimadecke“ senkt die Temperatur am Buffet konstant auf 4 bis 6 °C – bei bis zu 98 % Luftfeuchtigkeit. Das Ergebnis: Ihre Speisen bleiben optisch frisch, hygienisch einwandfrei und appetitlich – ganz ohne Austrocknen oder Kondenswasserbildung. Und dank der durchgängigen HACCP-konformen Kühlung unter 7 °C ist keine zusätzliche Absicherung mehr erforderlich.

Ein weiterer Vorteil: Die innovative Luftführung schützt nicht nur vor Bakterien und Viren, sondern auch vor Feinstaub und Insekten – ideal für offene Präsentationen. Gleichzeitig wird Lebensmittelverschwendung deutlich reduziert, denn was übrig bleibt, kann zurück in die Kühlung – hygienisch unbedenklich und wirtschaftlich sinnvoll. Der Verzicht auf Eis, Einzelverpackungen oder umständliche Kühlhilfen spart Ressourcen, senkt Energiekosten und sorgt für mehr Nachhaltigkeit im täglichen Betrieb. Ob Hotel, Betriebsgastronomie, Krankenhaus oder Schulmensa – der Cool-Spot passt sich flexibel jeder Umgebung an und bringt Ruhe in Ihre Abläufe: kein ständiges Nachkühlen, kein Zeitdruck, keine Kompromisse. Cool-Spot von SCHOLL – für alle, die Frische intelligent, nachhaltig und wirtschaftlich neu denken wollen. Die clevere Kühllösung für Profis mit Anspruch.

Cool-Spot: An overview

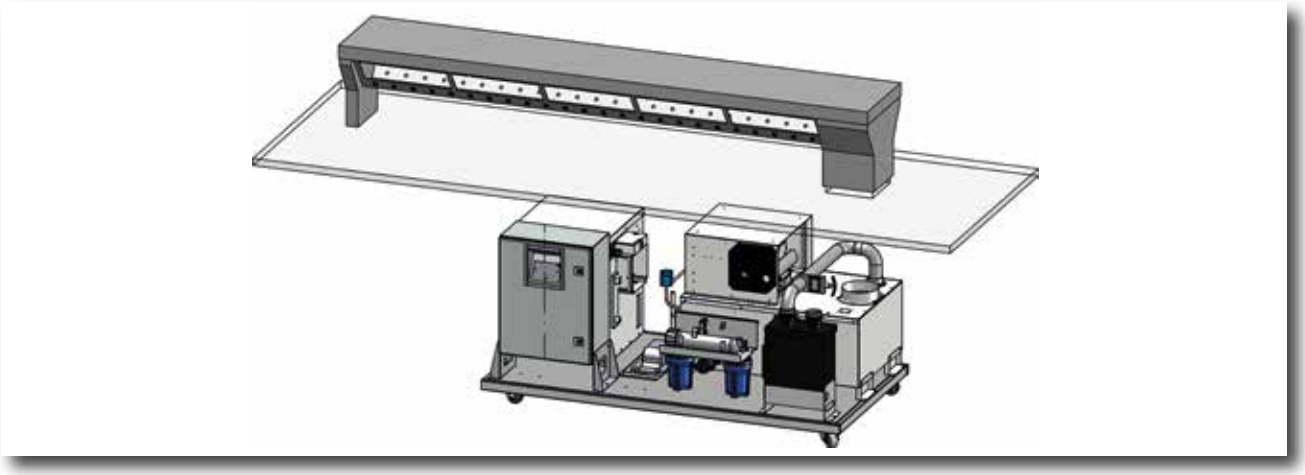
In today’s catering world, it’s not just flavor that counts: freshness, hygiene and efficiency are just as important. However, conventional cooling methods such as ice, cooling plates or drip cooling soon reach their limits: Food dries out, becomes too moist or has to be disposed of after a few hours. This is exactly where the SCHOLL Cool-Spot comes in – with a brand-new cooling method that preserves quality and simplifies processes. Instead of cooling from below or at specific points, the Cool-Spot creates a uniform climate zone of gently flowing, ozone-disinfected cold air. This ‘climate cover’ constantly lowers the temperature at the buffet to between 4 °C and 6 °C – with up to 98 % humidity. As a result, your food continues to look fresh and appetizing, and it is perfectly hygienic – without drying out or condensation formation. And thanks to the continuous HACCP-compliant cooling below 7 °C, no additional protection is required.

Another advantage is that the innovative airflow not only protects against bacteria and viruses, it also shields against fine dust and insects, making it ideal for open presentations. At the same time, it represents a hygienic and commercially practical solution that significantly reduces food waste, because the leftovers can go back into the refrigerator. Dispensing with ice, individual packaging or cumbersome cooling aids saves resources, reduces energy costs and boosts sustainability in day-to-day operations. The Cool-Spot adapts flexibly to any environment, from hotel and company restaurant to hospital or school canteen, introducing an element of calmness to processes by eliminating constant re-cooling, time pressure and compromises. SCHOLL Cool-Spot – for people who want to rethink freshness in a smart, sustainable and cost-effective way. The clever cooling solution for professionals with high standards.

Cool-Spot Inselausführung 1-Etagig – steckerfertig
Cool-Spot Island version 1-tier – ready to plug in

Cool-Spot Inselausführung 1-Etagig – steckerfertig. Innovative Kühllösung. Kalte ozondesinfizierte Luft strömt sanft von oben über Ihr Buffet und schafft eine hygienische, gleichmäßige Klimazone von 4 – 6 °C bei bis zu 98 % Luftfeuchtigkeit. Außenmaß Aufsatz: Länge x 380 x 375 mm. Außenmaß Power-Pack (1 Stck.): 1.540 x 790 x 740 mm. Gehäuse der Konsole: Edelstahl. 1-Etagig – Power Pack links oder rechts Schleierkühlung mit ozondesinfizierter Luft. Inkl. Wasserfilter und Osmoseanlage.
Cool-Spot Island design one-tier – ready to plug in. An innovative cooling solution. Cold, ozone-disinfected air gently flows from above over your buffet, creating a hygienic, uniform climate zone with a temperature of 4 – 6 °C and up to 98 % humidity. External dimensions of attachment: Length x 380 x 375 mm. External dimensions of power pack (1 piece): 1540 x 790 x 740 mm. Console housing: Stainless steel. 1-tier – power pack on the left or right. Veil cooling with ozone-disinfected air. Incl. water filter and osmosis filter system.

Modell-Nr.	L	gekühlte Fläche cooled surface	Etagen Floors	Anzahl Power-Packs Number of power packs	Volt	kW	Power-Pack links Power-Pack left **Art. Nr.**	Power-Pack rechts Power-Pack right **Art. Nr.**
CS-IS 2270	2.270	2 x 2.000	1-Etagig	1	230	2,4	**I 2000**	**I 2005**
CS-IS 2570	2.570	2 x 2.300	1-Etagig	1	230	2,4	**I 2010**	**I 2015**
CS-IS 4490	4.490	4 x 2.000	1-Etagig	2	2 x 230	2,4	**I 2020**	**I 2025**
CS-IS 5090	5.090	4 x 2.300	1-Etagig	2	2 x 230	2,4	**I 2030**	**I 2035**



Cool-Spot Inselausführung 1-Etagig – für bauseitige Zentralkühlung
Cool-Spot Island version 1-tier – for central cooling system

Cool-Spot Inselausführung 1-Etagig – für bauseitige Zentralkühlung. Innovative Kühllösung. Kalte ozondesinfizierte Luft strömt sanft von oben über Ihr Buffet und schafft eine hygienische, gleichmäßige Klimazone von 4 – 6 °C bei bis zu 98 % Luftfeuchtigkeit. Außenmaß Aufsatz: Länge x 380 x 375 mm. Außenmaß Power-Pack (1 Stck.): 1.540 x 790 x 740 mm. Gehäuse der Konsole: Edelstahl. 1-Etagig – Power Pack links oder rechts Schleierkühlung mit ozondesinfizierter Luft. Inkl. Wasserfilter und Osmoseanlage.
Cool-Spot Island design one-tier – for central cooling system. An innovative cooling solution. Cold, ozone-disinfected air gently flows from above over your buffet, creating a hygienic, uniform climate zone with a temperature of 4 – 6 °C and up to 98 % humidity. External dimensions of attachment: Length x 380 x 375 mm. External dimensions of power pack (1 piece): 1540 x 790 x 740 mm. Console housing: Stainless steel. 1-tier – power pack on the left or right. Veil cooling with ozone-disinfected air. Incl. water filter and osmosis filter system.

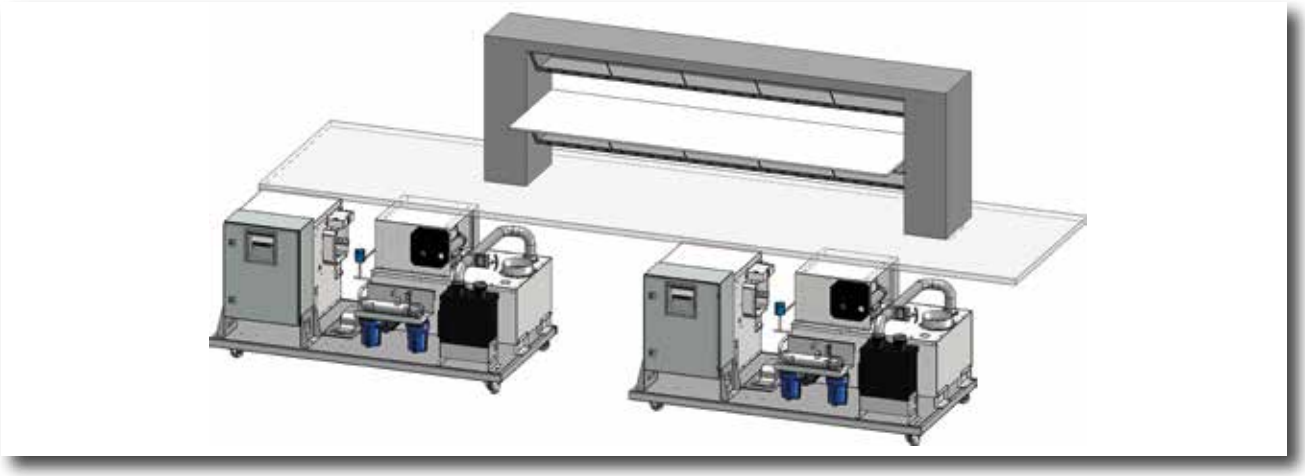
Modell-Nr.	L	gekühlte Fläche cooled surface	Etagen Floors	Anzahl Power-Packs Number of power packs	Volt	kW	Power-Pack links Power-Pack left **Art. Nr.**	Power-Pack rechts Power-Pack right **Art. Nr.**
CS-IZ 2270	2.270	2 x 2.000	1-Etagig	1	230	0,8	**I 2040**	**I 2045**
CS-IZ 2570	2.570	2 x 2.300	1-Etagig	1	230	0,8	**I 2050**	**I 2055**
CS-IZ 4490	4.490	4 x 2.000	1-Etagig	2	2 x 230	0,8	**I 2060**	**I 2065**
CS-IZ 5090	5.090	4 x 2.300	1-Etagig	2	2 x 230	0,8	**I 2070**	**I 2075**

Cool-Spot Inselausführung 1-Etagig – steckerfertig und für bauseitige Zentralkühlung
Cool-Spot Island version 1-tier – ready to plug in and for cenral cooling system

Cool-Spot Inselausführung 2-Etagig – steckerfertig
Cool-Spot Island version 2-tier – ready to plug in

Cool-Spot Inselausführung 2-Etagig – steckerfertig. Innovative Kühllösung. Kalte ozondesinfizierte Luft strömt sanft von oben über Ihr Buffet und schafft eine hygienische, gleichmäßige Klimazone von 4 – 6 °C bei bis zu 98 % Luftfeuchtigkeit. Außenmaß Aufsatz: Länge x 380 x 375 mm. Außenmaß Power-Pack (1 Stck.): 1.540 x 790 x 740 mm. Gehäuse der Konsole: Edelstahl. 2-Etagig – Power Pack links oder rechts Schleierkühlung mit ozondesinfizierter Luft. Inkl. Wasserfilter und Osmoseanlage.
Cool-Spot Island version 2-tier – ready to plug in. An innovative cooling solution. Cold, ozone-disinfected air gently flows from above over your buffet, creating a hygienic, uniform climate zone with a temperature of 4 – 6 °C and up to 98 % humidity. External dimensions of attachment: Length x 380 x 375 mm. External dimensions of power pack (1 piece): 1540 x 790 x 740 mm. Console housing: Stainless steel. 2-tier – power pack on the left or right. Veil cooling with ozone-disinfected air. Incl. water filter and osmosis filter system.

Modell-Nr.	L	gekühlte Fläche cooled surface	Etagen Floors	Anzahl Power-Packs Number of power packs	Volt	kW	Power-Pack links Power-Pack left **Art. Nr.**	Power-Pack rechts Power-Pack right **Art. Nr.**
CS-IS 2440 2E	2.440	4 x 2.000	2-Etagig	2	2 x 230	2,4	**I 2080**	**I 2085**
CS-IS 2740 2E	2.740	4 x 2.300	2-Etagig	2	2 x 230	2,4	**I 2090**	**I 2095**



Cool-Spot Inselausführung 2-Etagig – für bauseitige Zentralkühlung
Cool-Spot Island version 2-tier – for central cooling system

Cool-Spot Inselausführung 2-Etagig – für bauseitige Zentralkühlung. Innovative Kühllösung. Kalte ozondesinfizierte Luft strömt sanft von oben über Ihr Buffet und schafft eine hygienische, gleichmäßige Klimazone von 4 – 6 °C bei bis zu 98 % Luftfeuchtigkeit. Außenmaß Aufsatz: Länge x 380 x 375 mm. Außenmaß Power-Pack (1 Stck.): 1.540 x 790 x 740 mm. Gehäuse der Konsole: Edelstahl. 2-Etagig – Power Pack links oder rechts Schleierkühlung mit ozondesinfizierter Luft. Inkl. Wasserfilter und Osmoseanlage.
Cool-Spot Island version 2-tier – for central cooling system. An innovative cooling solution. Cold, ozone-disinfected air gently flows from above over your buffet, creating a hygienic, uniform climate zone with a temperature of 4 – 6 °C and up to 98 % humidity. External dimensions of attachment: Length x 380 x 375 mm. External dimensions of power pack (1 piece): 1540 x 790 x 740 mm. Console housing: Stainless steel. 2-tier – power pack on the left or right. Veil cooling with ozone-disinfected air. Incl. water filter and osmosis filter system.

Modell-Nr.	L	gekühlte Fläche cooled surface	Etagen Floors	Anzahl Power-Packs Number of power packs	Volt	kW	Power-Pack links Power-Pack left **Art. Nr.**	Power-Pack rechts Power-Pack right **Art. Nr.**
CS-IZ 2440 2E	2.440	4 x 2.000	2-Etagig	2	2 x 230	0,8	**I 2096**	**I 2097**
CS-IZ 2740 2E	2.740	4 x 2.300	2-Etagig	2	2 x 230	0,8	**I 2098**	**I 2099**

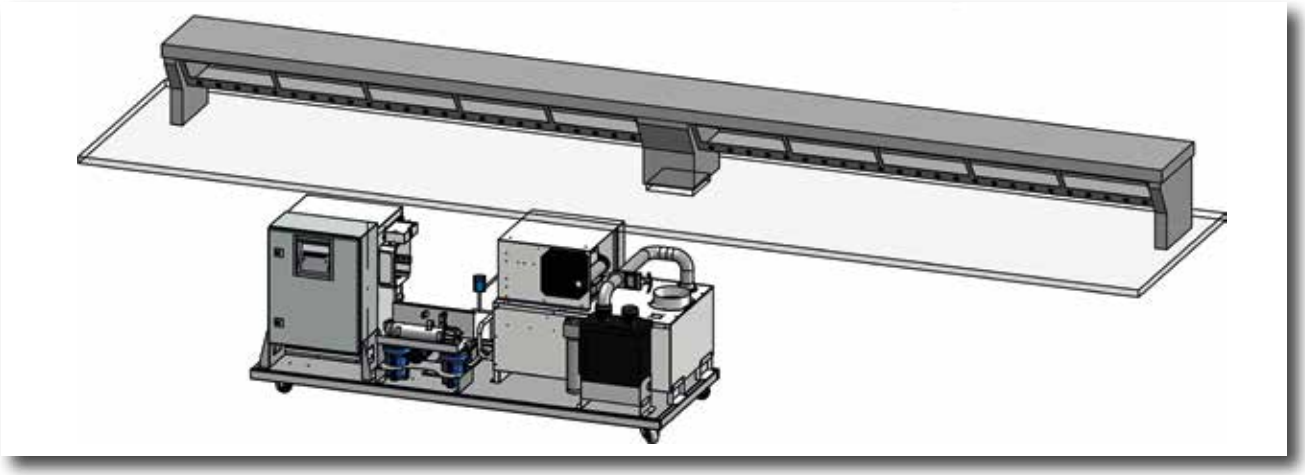
Cool-Spot Inselausführung 2-Etagig – steckerfertig und für bauseitige Zentralkühlung
Cool-Spot Island version 2-tier – ready to plug in and for cenral cooling system

Cool-Spot bietet Speisenpräsentation jenseits von GastroNorm
Cool-Spot offers food presentation beyond GastroNorm

Cool-Spot Wandaufstellung 1-Etagig – steckerfertig
Cool-Spot Wall installation 1-tier – ready to plug in

Cool-Spot Wandaufstellung 1-Etagig – steckerfertig. Innovative Kühllösung. Kalte ozondesinfizierte Luft strömt sanft von oben über Ihr Buffet und schafft eine hygienische, gleichmäßige Klimazone von 4 – 6 °C bei bis zu 98 % Luftfeuchtigkeit. Außenmaß Aufsatz: Länge x 380 x 375 mm. Außenmaß Power-Pack (1 Stck.): 1.775 x 680 x 740 mm. Gehäuse der Konsole: Edelstahl. 1-Etagig – Power Pack links oder rechts Schleierkühlung mit ozondesinfizierter Luft. Inkl. Wasserfilter und Osmoseanlage.
Cool-Spot Wall installation 1-tier – ready to plug in. An innovative cooling solution. Cold, ozone-disinfected air gently flows from above over your buffet, creating a hygienic, uniform climate zone with a temperature of 4 – 6 °C and up to 98 % humidity. External dimensions of attachment: Length x 380 x 375 mm. External dimensions of power pack (1 piece): 1775 x 680 x 740 mm. Console housing: Stainless steel. 1-tier – power pack on the left or right. Veil cooling with ozone-disinfected air. Incl. water filter and osmosis filter system.

Modell-Nr.	L	gekühlte Fläche cooled surface	Etagen Floors	Anzahl Power-Packs Number of power packs	Volt	kW	Power-Pack links Power-Pack left **Art. Nr.**	Power-Pack rechts Power-Pack right **Art. Nr.**
CS-WS 4320	4.320	2 x 2.000	1-Etagig	1	230	2,4	**I 2100**	**I 2105**
CS-WS 4920	4.920	2 x 2.300	1-Etagig	1	230	2,4	**I 2110**	**I 2115**
CS-WS 8590	8.590	4 x 2.000	1-Etagig	2	2 x 230	2,4	**I 2120**	**I 2125**
CS-WS 9790	9.790	4 x 2.300	1-Etagig	2	2 x 230	2,4	**I 2130**	**I 2135**



Cool-Spot Wandaufstellung 1-Etagig – für bauseitige Zentralkühlung
Cool-Spot Wall installation 1-tier – for central cooling system

Cool-Spot Wandaufstellung 1-Etagig – für bauseitige Zentralkühlung. Innovative Kühllösung. Kalte ozondesinfizierte Luft strömt sanft von oben über Ihr Buffet und schafft eine hygienische, gleichmäßige Klimazone von 4 – 6 °C bei bis zu 98 % Luftfeuchtigkeit. Außenmaß Aufsatz: Länge x 380 x 375 mm. Außenmaß Power-Pack (1 Stck.): 1.775 x 680 x 740 mm. Gehäuse der Konsole: Edelstahl. 1-Etagig – Power Pack links oder rechts Schleierkühlung mit ozondesinfizierter Luft. Inkl. Wasserfilter und Osmoseanlage.
Cool-Spot Wall installation 1-tier – for central cooling system. An innovative cooling solution. Cold, ozone-disinfected air gently flows from above over your buffet, creating a hygienic, uniform climate zone with a temperature of 4 – 6 °C and up to 98 % humidity. External dimensions of attachment: Length x 380 x 375 mm. External dimensions of power pack (1 piece): 1775 x 680 x 740 mm. Console housing: Stainless steel. 1-tier – power pack on the left or right. Veil cooling with ozone-disinfected air. Incl. water filter and osmosis filter system.

Modell-Nr.	L	gekühlte Fläche cooled surface	Etagen Floors	Anzahl Power-Packs Number of power packs	Volt	kW	Power-Pack links Power-Pack left **Art. Nr.**	Power-Pack rechts Power-Pack right **Art. Nr.**
CS-WZ 4320	4.320	2 x 2.000	1-Etagig	1	230	0,8	**I 2140**	**I 2145**
CS-WZ 4920	4.920	2 x 2.300	1-Etagig	1	230	0,8	**I 2150**	**I 2155**
CS-WZ 8590	8.590	4 x 2.000	1-Etagig	2	2 x 230	0,8	**I 2160**	**I 2165**
CS-WZ 9790	9.790	4 x 2.300	1-Etagig	2	2 x 230	0,8	**I 2170**	**I 2175**

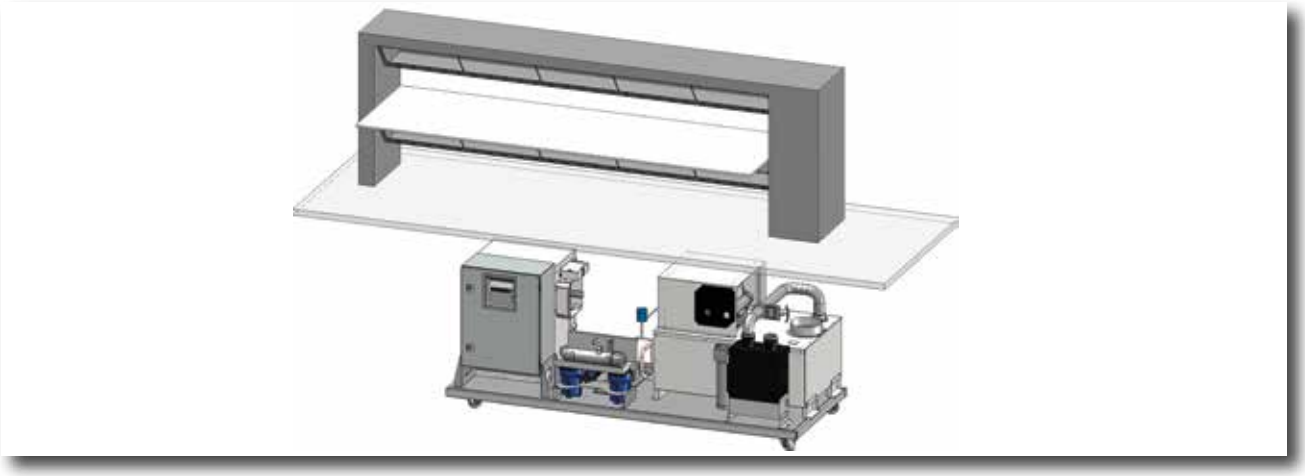
Cool-Spot Wandaufstellung 1-Etagig – steckerfertig und für bauseitige Zentralkühlung
Cool-Spot Wall installation 1-tier – ready to plug in and for cenral cooling system

Hygiene auf einem neuen Niveau
Hygiene on a new level

Cool-Spot Wandaufstellung 2-Etagig – steckerfertig
Cool-Spot Wall installation 2-tier – ready to plug in

Cool-Spot Wandaufstellung 2-Etagig – steckerfertig. Innovative Kühllösung. Kalte ozondesinfizierte Luft strömt sanft von oben über Ihr Buffet und schafft eine hygienische, gleichmäßige Klimazone von 4 – 6 °C bei bis zu 98 % Luftfeuchtigkeit. Außenmaß Aufsatz: Länge x 380 x 375 mm. Außenmaß Power-Pack (1 Stck.): 1.775 x 680 x 740 mm. Gehäuse der Konsole: Edelstahl. 2-Etagig – Power Pack links oder rechts Schleierkühlung mit ozondesinfizierter Luft. Inkl. Wasserfilter und Osmoseanlage.
Cool-Spot Wall installation 2-tier – ready to plug in. An innovative cooling solution. Cold, ozone-disinfected air gently flows from above over your buffet, creating a hygienic, uniform climate zone with a temperature of 4 – 6 °C and up to 98 % humidity. External dimensions of attachment: Length x 380 x 375 mm. External dimensions of power pack (1 piece): 1775 x 680 x 740 mm. Console housing: Stainless steel. 2-tier – power pack on the left or right. Veil cooling with ozone-disinfected air. Incl. water filter and osmosis filter system.

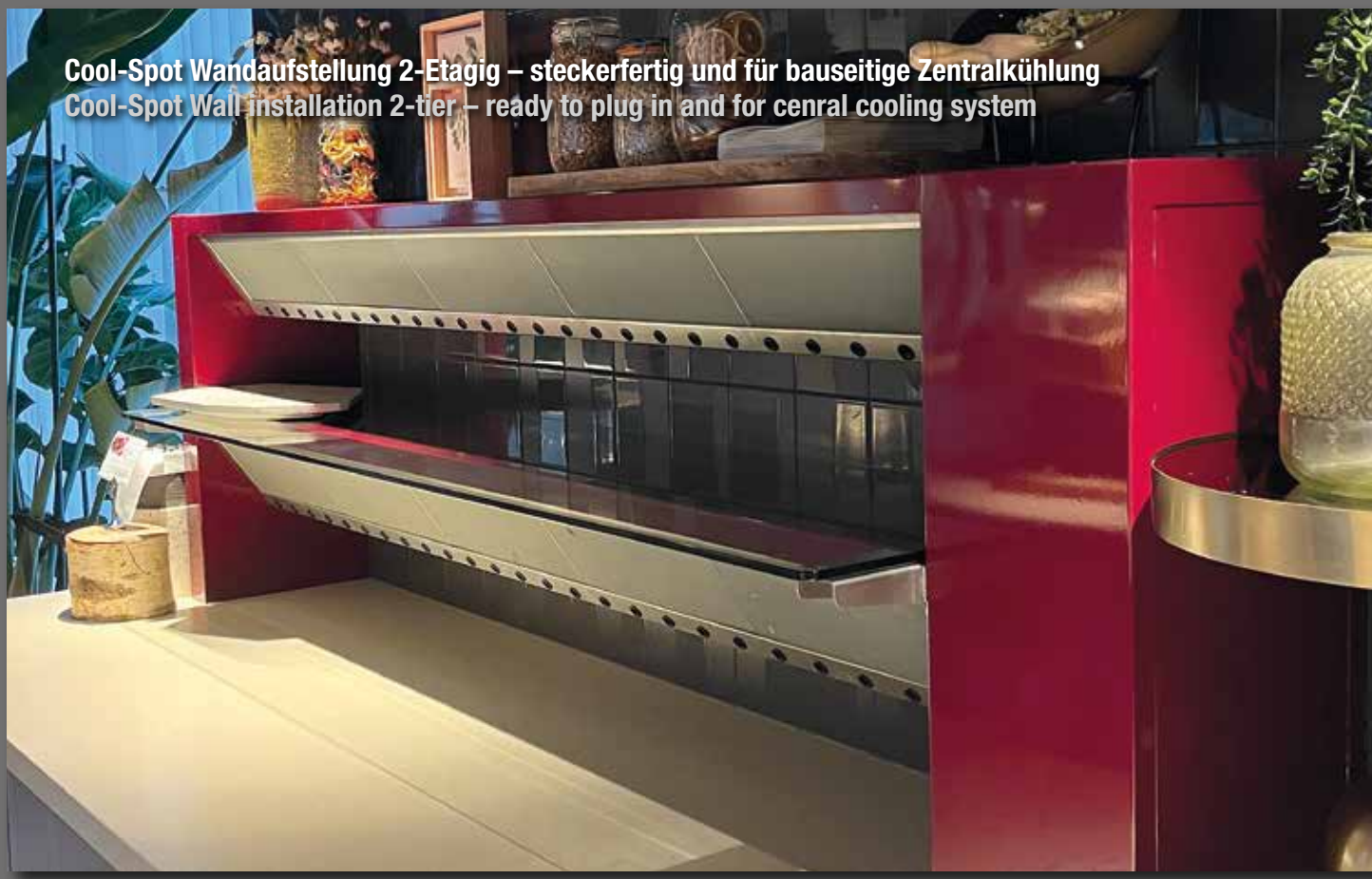
Modell-Nr.	L	gekühlte Fläche cooled surface	Etagen Floors	Anzahl Power-Packs Number of power packs	Volt	kW	Power-Pack links Power-Pack left **Art. Nr.**	Power-Pack rechts Power-Pack right **Art. Nr.**
CS-WS 2340 2E	2.340	2 x 2.000	2-Etagig	1	230	2,4	**I 2180**	**I 2195**
CS-WS 2640 2E	2.640	2 x 2.300	2-Etagig	1	230	2,4	**I 2200**	**I 2215**



Cool-Spot Wandaufstellung 2-Etagig – für bauseitige Zentralkühlung
Cool-Spot Wall installation 2-tier – for central cooling system

Cool-Spot Wandaufstellung 2-Etagig – für bauseitige Zentralkühlung. Innovative Kühllösung. Kalte ozondesinfizierte Luft strömt sanft von oben über Ihr Buffet und schafft eine hygienische, gleichmäßige Klimazone von 4 – 6 °C bei bis zu 98 % Luftfeuchtigkeit. Außenmaß Aufsatz: Länge x 380 x 375 mm. Außenmaß Power-Pack (1 Stck.): 1.775 x 680 x 740 mm. Gehäuse der Konsole: Edelstahl. 2-Etagig – Power Pack links oder rechts Schleierkühlung mit ozondesinfizierter Luft. Inkl. Wasserfilter und Osmoseanlage.
Cool-Spot Wall installation 2-tier – for central cooling system. An innovative cooling solution. Cold, ozone-disinfected air gently flows from above over your buffet, creating a hygienic, uniform climate zone with a temperature of 4 – 6 °C and up to 98 % humidity. External dimensions of attachment: Length x 380 x 375 mm. External dimensions of power pack (1 piece): 1775 x 680 x 740 mm. Console housing: Stainless steel. 2-tier – power pack on the left or right. Veil cooling with ozone-disinfected air. Incl. water filter and osmosis filter system.

Modell-Nr.	L	gekühlte Fläche cooled surface	Etagen Floors	Anzahl Power-Packs Number of power packs	Volt	kW	Power-Pack links Power-Pack left **Art. Nr.**	Power-Pack rechts Power-Pack right **Art. Nr.**
CS-WZ 2340 2E	2.340	2 x 2.000	2-Etagig	1	230	0,8	**I 2220**	**I 2235**
CS-WZ 2640 2E	2.640	2 x 2.300	2-Etagig	1	230	0,8	**I 2240**	**I 2255**



Cool-Spot Wandaufstellung 2-Etagig – steckerfertig und für bauseitige Zentralkühlung
Cool-Spot Wall installation 2-tier – ready to plug in and for cenral cooling system

Cool-Spot für Planer

Der Cool-Spot® auf dem SCHOLL Download-Portal für Planer

Ihre Vorteile:

- Multiformat: Mehr als 100 native 2D- und 3D-BIM-Formate
- 3D-CAD-Downloadportal
- 3D-PDF-Datenblatt
- Komfortable Suchfunktion
- Direktlink zur Bedienungsanleitung
- Direktlink zur Konformitätserklärung

Cool-Spot for planers

The Cool-Spot® on the SCHOLL download portal for planners

Your advantages:

- Multi-format: More than 100 native 2D and 3D BIM formats
- 3D CAD download portal
- 3D PDF data sheet
- Convenient search function
- Direct link to the operating instructions
- Direct link to the declaration of conformity

Download-Center

https://tinyurl.com/39aeuezs

NeWS. Agentur · M. Schmidt · 09.25/095/REV0

SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG
Zinhainer Weg 4
D-56470 Bad Marienberg

Tel.: +49 2661 9868-0
www.scholl-gastro.de
info@scholl-gastro.de