

Preisliste Price List

gültig ab Juni 2020
valid from June 2020

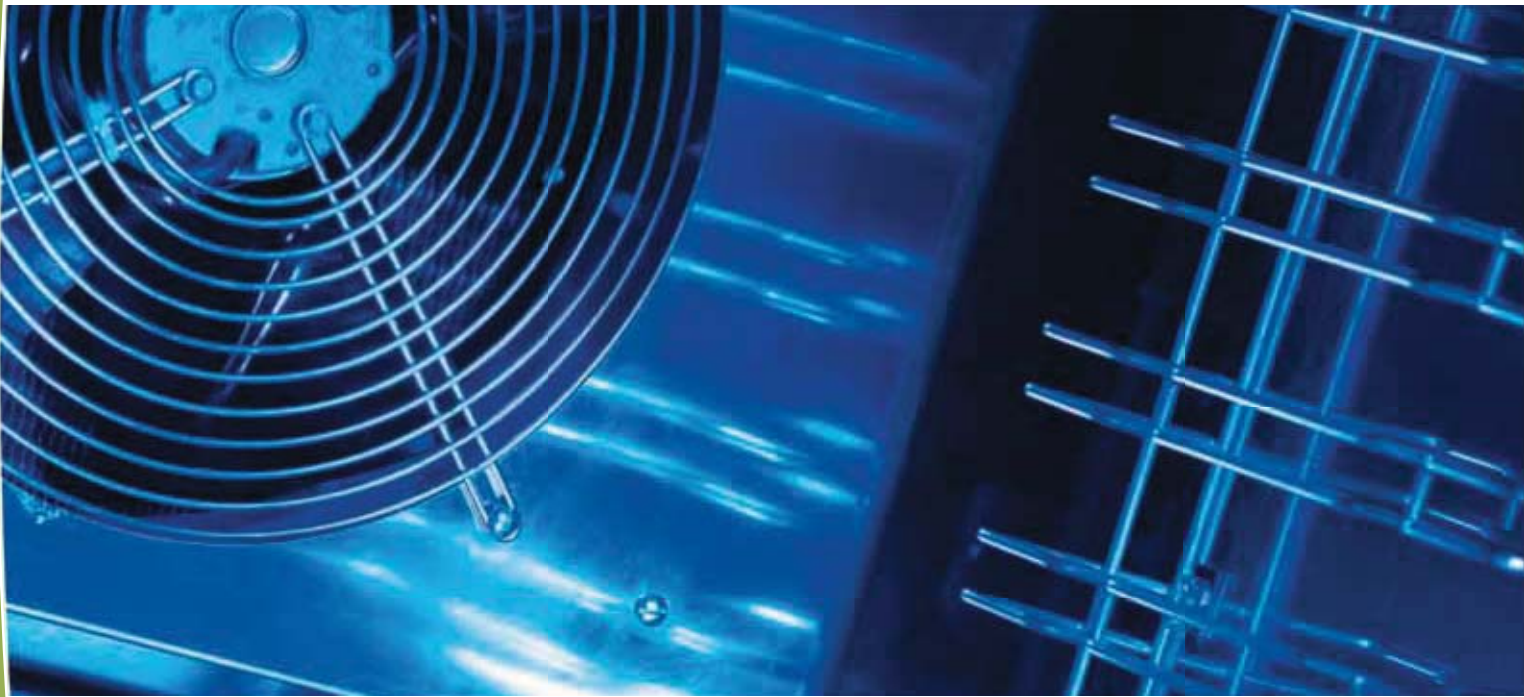
cool
compact



● Einfahr-Schnellkühler / Schockfroster
Roll In Blast Chillers / Blast Freezers

Konzeption der Schnellkühler / Schockfroster

Design of Blast Chillers /Blast Freezers

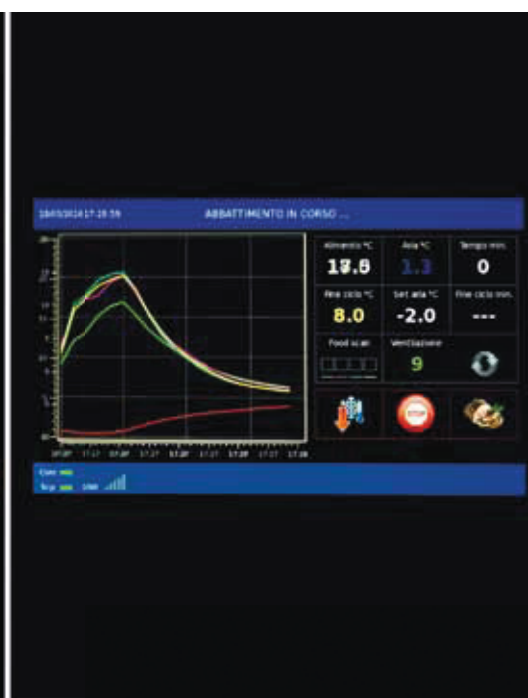


frigoStouch

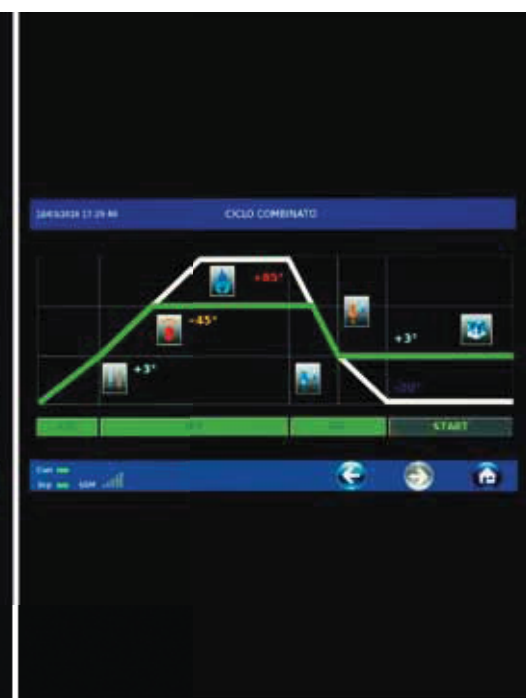
compact



Einfachste Steuerung mit selbsterklärenden Piktogrammen.
Easiest control with self-explanatory pictograms.



Real Time Darstellung laufender Zyklen.
Real time view of running cycles



Kombinierte NT-Gar / Kühlzyklen mit der Zusatzfunktion Thermik.
Combined low-temperature fermentation / chilling cycles with additional function thermals.

Konzeption der Schnellkühler / Schockfroster

Design of Blast Chillers /Blast Freezers

Das Schnellkühlen (SK) konserviert die Aromafrische

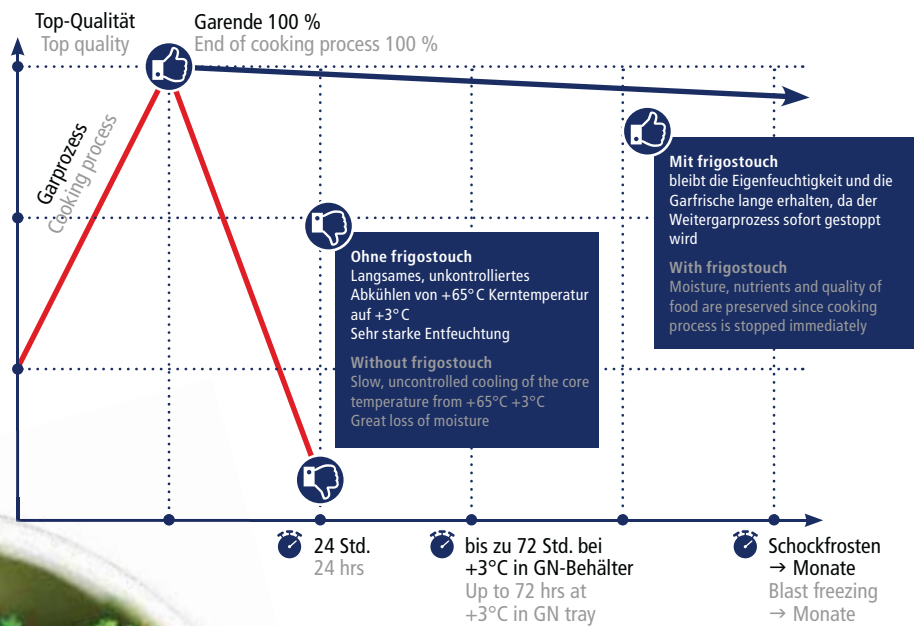
Blast Chilling - Preserves Aroma and Flavor

Das Geheimnis, immer wie frisch gekocht zu servieren, liegt im Konservierungsprozess. Zwischen +60°C und +10°C vermehren sich Bakterien explosionsartig schnell und lassen Lebensmittel natürlich altern. Das sieht man an der Farbe der Speisen und merkt es am Geschmacks- und Aromaverlust. Diesen Prozess verhindert Schnellkühltechnik von Cool Compact. Lebensmittel werden innerhalb von 90 Minuten bis in den Kern hinein auf +3°C abgekühlt, so dass Bakterien keine Chance haben. Garfrische und Geschmack werden vollständig konserviert. Die Haltbarkeit wird verdreifacht. Hygiene und Lebensmittelsicherheit sind gewährleistet..

Being able to always serving food as if it were freshly cooked depends on the preservation process. Between the temperature range of +60°C and +10°C bacteria multiply exponentially and let food age and spoil naturally. Consequently, the color of the food changes and there is a loss of flavor and aroma. The blast-chilling technology prevents this process by cooling food to +3°C at its core within 90 minutes, disabling the harmful effect of bacteria. Freshness and flavor are being fully preserved. The food's shelf-life is tripled. Hygiene and food safety are guaranteed.

Zeitentkoppelt und länger haltbar

Controlled preparation to preserve the food's quality



Schnellgekühlter Brokkoli

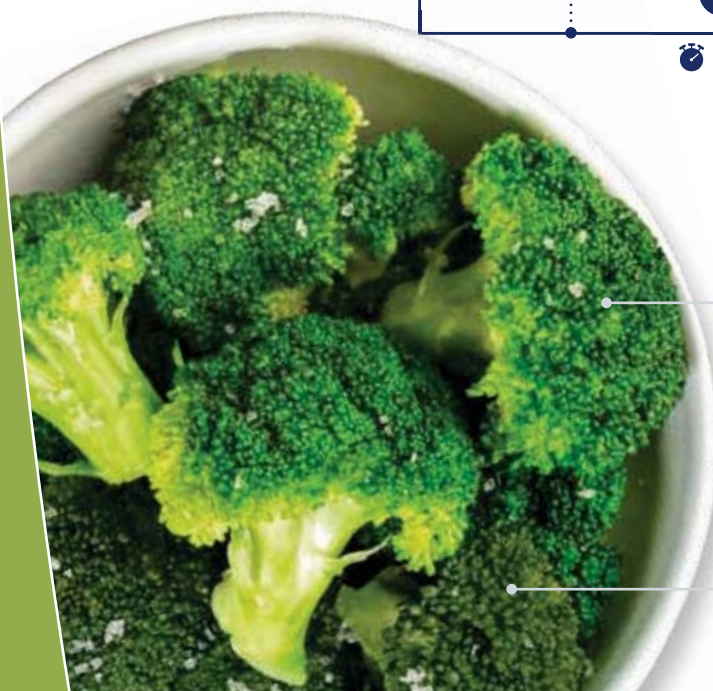
Broccoli: Cooled in a blast-chiller

Der Geschmack bleibt voll erhalten, ebenso die Konsistenz und die intensive Farbe.
Flavor is fully preserved, as well as the texture and intense color.

Bei Zimmertemperatur abgekühlter Brokkoli

Broccoli: Cooled at room temperature

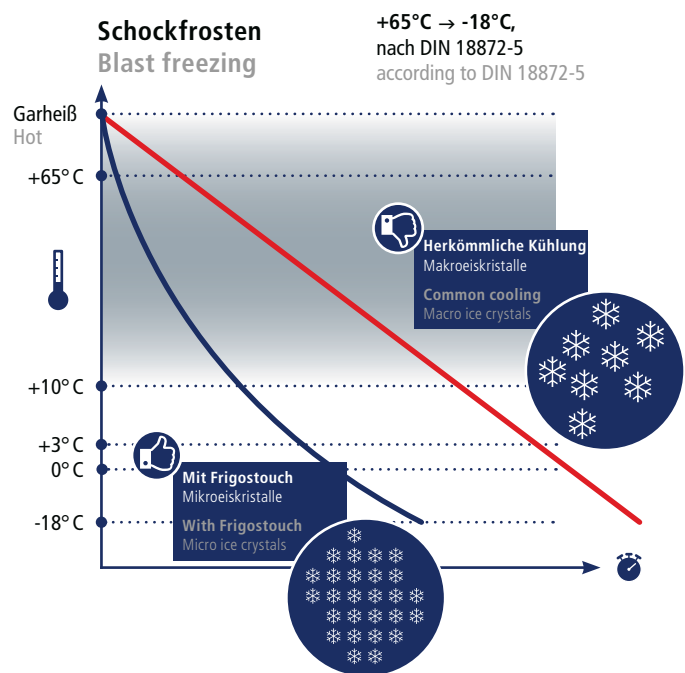
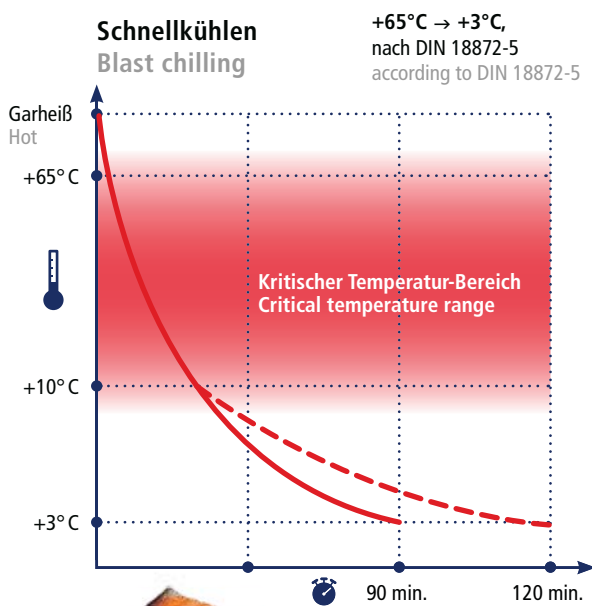
Das Gemüse verliert an Konsistenz und Geschmack.
The vegetable loses its texture and flavor.



Schockfrosten (SF) – die sichere Art zu konservieren Blast Freezing – Safe Food Preservation

Lebensmittel, die langsam gefrostet werden, trocknen aus, verlieren Gewicht und Geschmack. Es bilden sich Makro-eiskristalle, die das Gewebe beschädigen. Beim Auftauen verändert sich die Konsistenz der Lebensmittel. Nährstoffe gehen verloren. Schockfroster von Cool Compact bringen die Kälte in kurzer Zeit bis in den Kern der Lebensmittel. Bei -35°C Umgebungstemperatur wird eine Kerntemperatur von -18°C erreicht. Die Feuchtigkeit im Produkt wird konserviert und in Mikro-eiskristalle verwandelt. Das merkt man am minimalen Gewichtsverlust nach dem Auftauen. Farbe, Konsistenz und Geschmack bleiben frisch.

When food is frozen slowly, it dries out, loses weight and flavor. Macro ice crystals form that damage the food's structure. While being thawed, the food's texture changes. Nutrients are lost. Cool Compact's blast freezer cools the food right to its core within a short period of time. At a surrounding temperature of -35°C , the core temperature reaches -18°C . The moisture within the product is preserved and converted into micro ice crystals. Consequently, after thawing, there is a minimal loss in weight; Color, texture and flavor remain fresh.



Schockgefrosteter Lachs Salmon cooled in blast-freezer

Die Fasern, die Struktur und die intensive Farbe bleiben erhalten.
Fibers, structure and intense color are preserved.

Im Gefrierschrank tiefgefrorener Lachs Salmon cooled in a common freezer

Es formieren sich Makrokristalle, Flüssigkeitsverlust und faserige Strukturen sind die Folge.
Macro ice crystals form, resulting in fibrous structures and loss of fluid.

Konzeption der Schnellkühler / Schockfroster

Design of Blast Chillers /Blast Freezers



frigostouch Regelung

frigostouch control

- 7" Touch Screen mit 16 Mio. Farben.
- In Klarschrift und mit Piktogrammen und Bildern werden voreingestellte Zyklen ausgewählt. Neben den vorgegebenen Zyklen können für jede Speisearart individuelle Zyklen geschrieben und gespeichert werden.
- Die Steuerung verfügt über Alarmmeldungen für: Geöffnete Tür, defekte Temperaturfühler, Kompressorschaden, Stromausfall, Überhitzung und Hochdruck.
- Über eine USB-Schnittstelle, können Betriebszustände, Alarmmeldungen und HACCP Daten ausgelesen werden.
- 7" touch screen with 16 Mio. colors
- Preset Cycles can be easily chosen by plain text, pictograms and pictures. Besides the preset cycles, for every sort of food, own cycles can individually be written and saved.
- The control unit has an alarm reporting system for: open door, defective temperature probe, compressor damage, power cut, overheating, high pressure.
- Via USB interface, operating conditions, alarm reports and HACCP data can be read out.



Zusatzfunktion Thermik

Additional function thermal

- Weitreichende Zeitersparnis und Planungssicherheit durch die Zusatzfunktion Thermik.
- Enthält Niedertemperatur-, Gär-, Regenerier-, Warmhalte- und Auftaufunktion. Inklusive der Möglichkeit kombinierte Heiz- u. Kühlzyklen zu programmieren. Temperaturbereich bis 80°C.
- Sufficient time saving and security in planning through additional thermal functions.
- Contains low temperature-, fermentation-, -regeneration-, warming-, and defrosting functions. Including the ability to program combined heating and cooling cycles. Temperature range up to 80°C.



Kerntemperatur-Fühler

Core temperature probe

- 4-Zonen Kerntemperatur-Fühler, dadurch optimale Ergebnisse bei Mischbeschickung oder bei Speisen mit unterschiedlicher Textur.
- Optional sind Kerntemperatur-Fühler mit einer heizbaren Spitze ausgestattet. Dadurch können die Fühler nach einem Frost-Zyklus einfach aus den Speisen entfernt werden.
- Through 4-zone temperature probe optimal results are obtained in case of mixed charge or charging with food of various structure.
- Optional heated core temperature probe. Therefore the probe can easily be removed from food after a blast freezing cycle.



Verdampfer-Lüftereinheit Evaporator fan unit

- Die Verdampferblende, mit den für optimalen Rundlauf ausgewuchteten Lüfterrädern, ist zur Seite schwenkbar. Dadurch ist der Verdampfer für Reinigungszwecke leicht zugänglich.
- Der Verdampfer ist durch eine Spezialbeschichtung dauerhaft vor Beschädigungen und aggressiven Lebensmitteldämpfen geschützt.
- The evaporator faceplate with balanced fan wheels for an optimum radial runout is pivotable sideways. Thus the evaporator can be accessed easily for cleaning purposes.
- The evaporator is durably protected against damages



Kältemaschinen zur Außenaufstellung Cooling aggregate for outdoor installation

- Bei Einfahrmodellen ist die separat gelieferte Kältemaschine mit einem Wetterschutzgehäuse versehen.
- Zuverlässige Vermeidung von Geräuschbelästigung durch wirksame Schalldämmung.
- Bei mitgelieferten Kältemaschinen ist eine energiesparende, manuell zuschaltbare Heißgasabtauung serienmäßig enthalten.
- The cooling aggregate of roll-in models which is delivered separately is fitted with a casing as weather protection.
- Reliable prevention of noise pollution due to an effective sound insulation.
- The provided cooling aggregates are standard including an energy-saving, manually switchable defrosting using hot gas.



Schnellkühler / Schockfroster

Blast Chillers / Blast Freezers

20 X GN1/1 / EN6040 ZUM EINFAHREN

20 X GN1/1 / EN6040 ROLL-IN VERSION



Schnellkühler / Schockfroster außen und innen aus CNS. Isolierung aus hochdichtem Polyurethan (FCKW-frei). Innenraum mit abgerundeten Ecken. Mit Kondenswasserablauf. Isolierter Boden mit Zufahrtsrampe. Vertikal angeordnete Lüfter an der Seitenwand, klappbare Ventilatorenblende. Einfach zu bedienende elektronische Steuerung mit frigostouch und Kerntemperaturfühler. Programmspeichermöglichkeit sowie Auftaufunktion. Gerät geeignet zur Aufnahme eines bauseitigen Hordenwagens für 20 x GN1/1, 20 x EN60x40 Behälter bis 65 mm Behältertiefe. Ohne Hordenwagen. Anlieferung zerlegt. Kältemaschine separat (bei Eigenkühlung).

Blast chiller / blast freezer, inside and outside made of stainless steel. High-pressure polyurethane foam insulation (CFC-free). Interior with rounded corners. With condensation water drain outlet. Isolated bottom with access ramp. Vertical fans at the side wall, hinged fan cover. Electronic control easy to operate with frigostouch and core-temperature sensor. Program memorisation facility and thawing function. Device suitable for a rack trolley of customer for 20 x GN1/1, 20 x EN60x40. Containers up to 65 mm deep. Unit delivered without trolley and disassembled. Separate cooling machine (version including cooling machine).

Schnellkühlleistung pro Zyklus: 110 kg (+65°C / +3°C) in 90 Min.
 Schockfroastleistung pro Zyklus: 95 kg (+65°C / -18°C) in 240 Min.
 Abmessung außen: 1.190 x 1.120 x 2.490 mm (LxTxH)
 Abmessung innen: 580 x 815 x 2.000 mm (LxDxH)
 Netto-Gewicht: 620 kg
 Anschlusswert: 4,9 kW / 400 V / 21 A
 Kältemittel: R452a
 Kälteleistung: 12.740 W -10°C VT
 5.060 W -30°C VT
 Zubehör: Kerntemperatur-Fühler

Blast chilling capacity per cycle: 110 kg (+65°C / +3°C) in 90 Min.
 Blast freezing capacity per cycle: 95 kg (+65°C / -18°C) in 240 Min.
 External dimensions: 1.190 x 1.120 x 2.490 mm (LxDxH)
 Internal dimensions: 580 x 815 x 2.000 mm (LxDxH)
 Net weight: 620 kg
 Connected load: 4,9 kW / 400 V
 Refrigerant: R452a
 Refrigeration output: 12.740 W -10°C evap. temp.
 5.060 W -30°C evap. temp.
 Accessories: core-temperature sensor

Eigenkühlung / Built-in cooling

(Kältemaschine separat)

Separate cooling aggregate

Art.-Nr. Art.-no. €

SKFMSE2011C-R452a 24.211,-

Zum Anschluss an eine separate Einzelmaschine, inkl. Expansionsventil für Kältemittel R452a

To be connected with a separate single cooling aggregate, incl. expansion valve for refrigerant R452a

SKFZKE2011C 16.050,-

Zubehör | Mehrpreise / Accessories | Surcharges

Türanschlag links	Door hinge shifted to left	701106	343,-
Ausführung als Durchfahrgerät	Drive through version	701107	2.633,-

40 X GN1/1 / EN6040 ZUM EINFAHREN 40 X GN1/1 / EN6040 ROLL-IN VERSION



Schnellkühler/Schockfroster außen und innen aus CNS. Isolierung aus hochdichtem Polyurethan (FCKW-frei). Innenraum mit abgerundeten Ecken. Mit Kondenswasserablauf. Isolierter Boden mit Zufahrtsrampe. Vertikal angeordnete Lüfter an der Seitenwand, klappbare Ventilatorenblende. Einfach zu bedienende elektronische Steuerung mit frigostouch und Kerntemperaturfühler. Programmspeichermöglichkeit sowie Auftaufunktion. Gerät geeignet zur Aufnahme eines bauseitigen Hordenwagens für 20 x GN2/1 oder 20 x EN60x80. Alternativ für 2 Wägen je 20 x GN1/1 oder 2 Wägen 20 x EN60x40. Behälter bis 65 mm Tiefe. Ohne Hordenwagen. Anlieferung zerlegt. Kältemaschine separat (bei Eigenkühlung).

Blast chiller / blast freezer, inside and outside made of stainless steel. High-pressure polyurethane foam insulation (CFC-free). Interior with rounded corners. With condensation water drain outlet. Isolated bottom with access ramp. Vertical fans at the side wall, hinged fan cover. Electronic control easy to operate with frigostouch and core-temperature sensor. Program memorisation facility and thawing function. Device suitable for a rack trolley of customer for 20 x GN2/1 or 20 x EN 60x80. Alternatively for 2 trolleys each for 20 x GN1/1 or 2 trolleys each for 20 x EN 60x40. Containers up to 65 mm deep. Unit delivered without trolley and disassembled. Separate cooling machine (version including cooling machine).

Schnellkühlleistung pro Zyklus: 200 kg (+65°C / +3°C) in 90 Min.
Schockfrostellleistung pro Zyklus: 175 kg (+65°C / -18°C) in 240 Min.
Abmessung außen: 1.390 x 1.370 x 2.490 mm (LxDxH)
Abmessung innen: 780 x 1.015 x 2.000 mm (LxDxH)
Netto-Gewicht: 779 kg
Anschlusswert: 9,5 kW / 400 V / 32 A
Kältemittel: R452a
Kälteleistung: 23.300 W -10°C VT
8.820 W -30°C VT
Zubehör: Kerntemperatur-Fühler

Blast chilling capacity per cycle: 200 kg (+65°C / +3°C) in 90 Min.
Blast freezing capacity per cycle: 175 kg (+65°C / -18°C) in 240 Min.
External dimensions: 1.390 x 1.370 x 2.490 mm (LxDxH)
Internal dimensions: 780 x 1.015 x 2.000 mm (LxDxH)
Net weight: 779 kg
Connected load: 9,5 kW / 400 V / 32 A
Refrigerant: R452a
Refrigeration output: 23.300 W -10°C evap. temp.
8.820 W -30°C evap. temp.
Accessories: core-temperature sensor

Eigenkühlung / Built-in cooling
(Kältemaschine separat)
Separate cooling aggregate

Art.-Nr.	Art.-no.	€
	SKFMSE4011C-R452a	37.497,-

Zum Anschluss an eine separate Einzelmaschine, inkl. Expansionsventil für Kältemittel R452a
To be connected with a separate single cooling aggregate, incl. expansion valve for refrigerant R452a

	SKFZKE4011C	22.002,-
--	--------------------	-----------------

Zubehör | Mehrpreise / Accessories | Surcharges

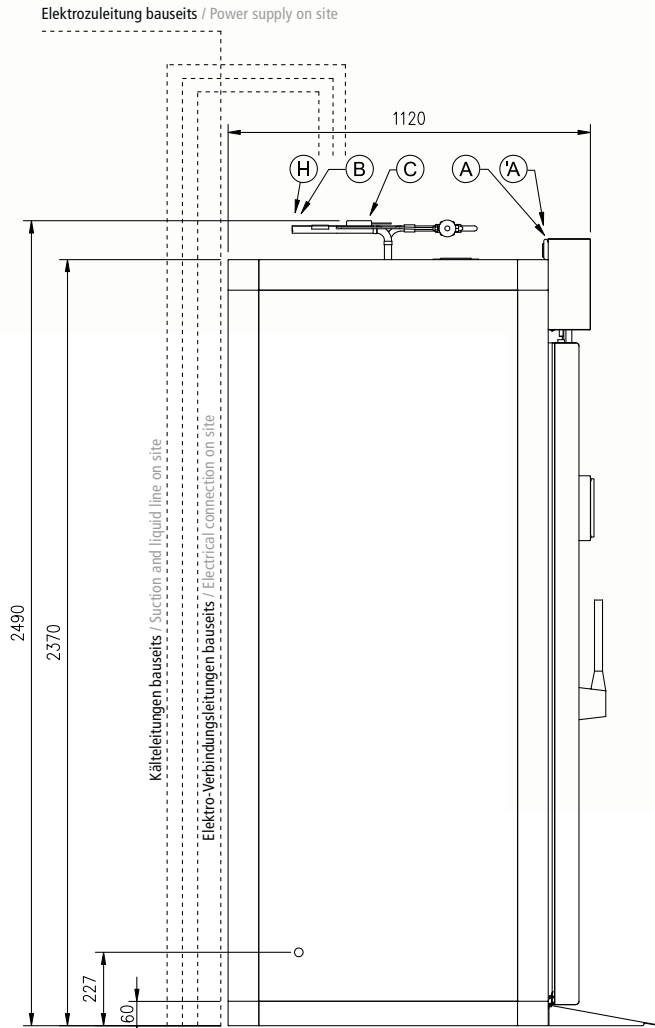
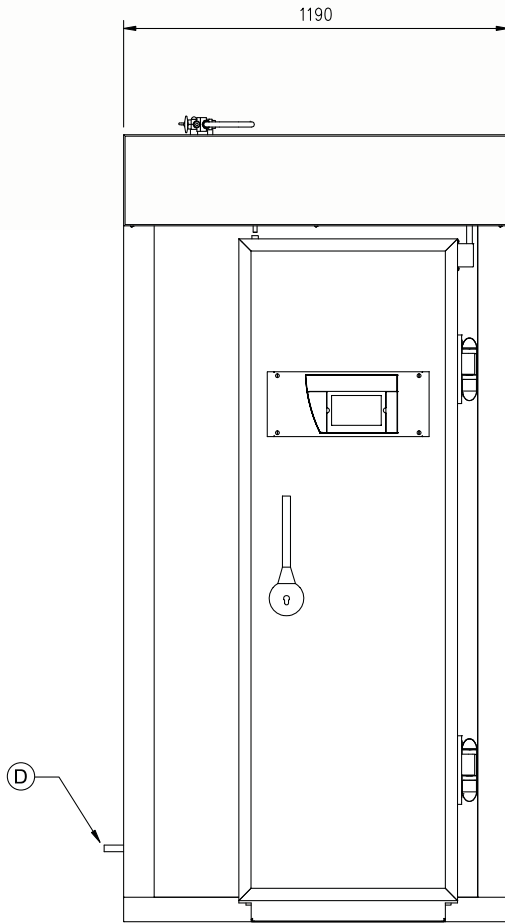
Türanschlag links	Door hinge shifted to left	701106	343,-
Ausführung als Durchfahrgerät	Drive through version	701107	2.633,-

Schnellkühler / Schockfroster

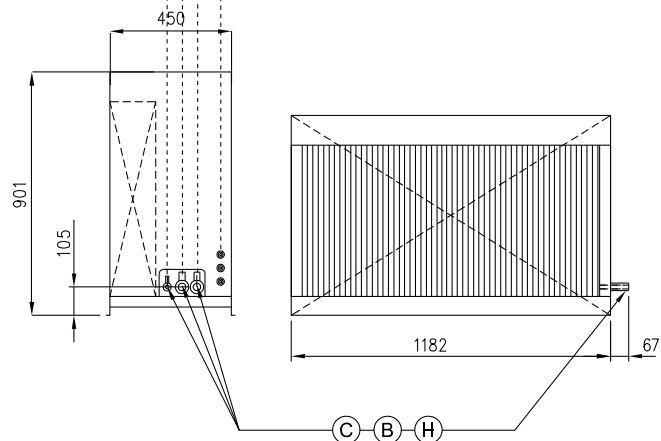
Blast Chillers / Blast Freezers

20 X GN1/1 / EN6040 ZUM EINFAHREN

20 X GN1/1 / EN6040 ROLL-IN VERSION



- A** Elektroanschluß 400V
Electrical connection
400 V
- A'** Verbindungsleitungen
zum Kälteaggregat
(mind. 16x1,0 mm² und
mind. 5x4 mm²)
Cooling aggregate
connecting cables (min.
16x1.0 mm² and min.
5x4 mm²)
- B** Anschluss-Saugleitung
Ø 28,0 mm (bis max.
10-Meter)
Connection suction pipe
Ø 28.0 mm (up to max.
10-meters)
- C** Anschluss-
Flüssigkeitsleitung
Ø 16,0 mm (bis max.
10-Meter)
Connection liquid pipe
Ø 16.0 mm (up to max.
10-meters)
- D** Tauwasserablauf DN20
(ist bauseits
anzuschließen)
Condensation water
drain DN20
(to be connected
by customer)
- H** Anschluss-
Heißgasleitung
Ø16,0 mm (bis max.
10-Meter)
Connection hot gas pipe
Ø16.0 mm (up to max.
10-meters)



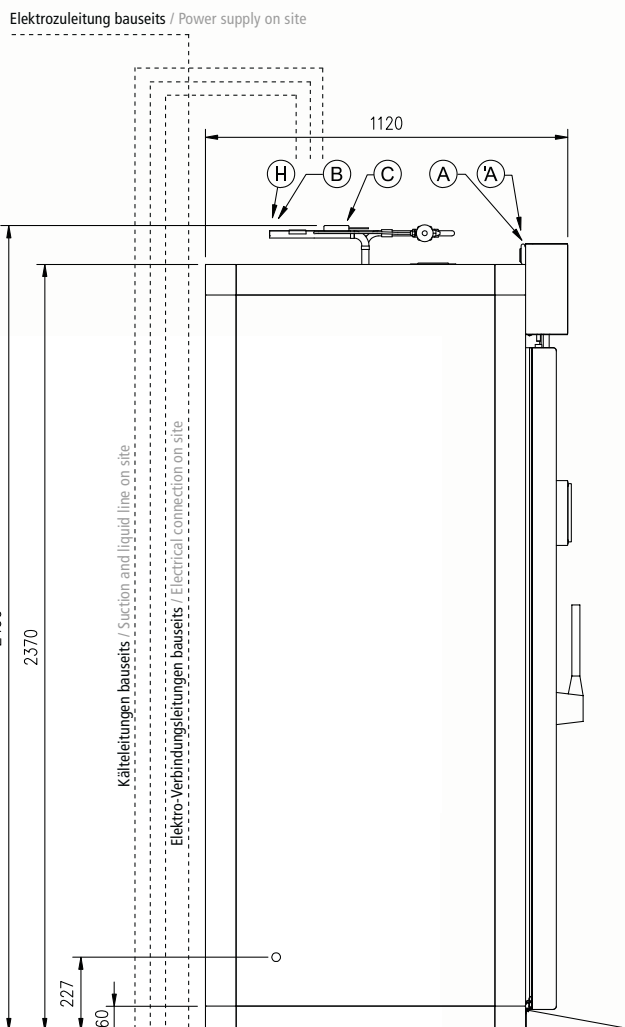
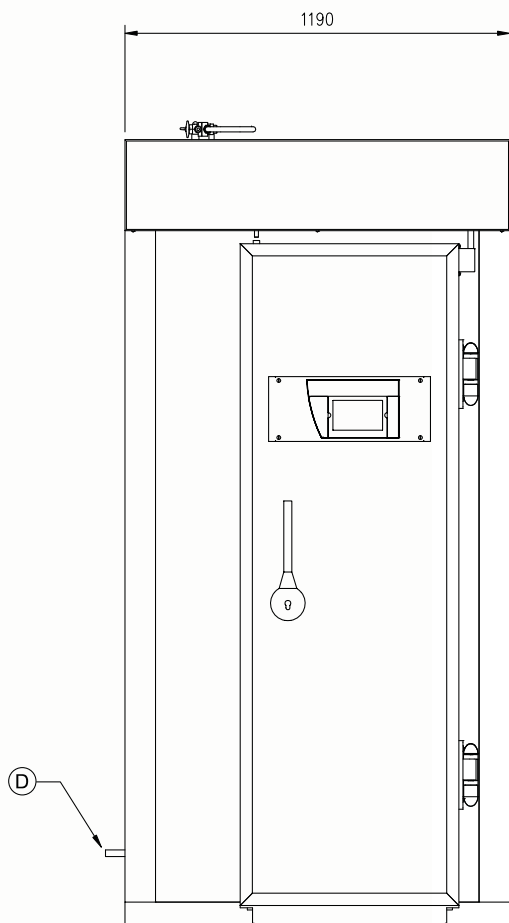
Mit Eigenkühlung (Aggregat separat)

Built-in cooling (separate cooling aggregate)

Bei dieser Größe (Leistung) des Gerätes, ist das Aggregat nicht eingebaut, sondern wird separat geliefert und muss bauseits installiert werden.

For this model, the cooling aggregate is not built-in, but is rather delivered separately and has to be installed by customer.

20 X GN1/1 / EN6040 ZUM EINFAHREN 20 X GN1/1 / EN6040 ROLL-IN VERSION



zum Anschluss an separate Einzelmaschine For connection with with separate single cooling aggregate

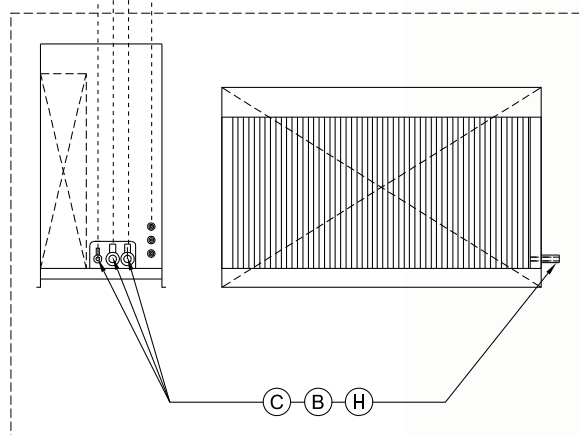
- (A)** Elektroanschluß 400V
Electrical connection 400 V

Verbindungsleitungen
zum Kälteaggregat
(mind. 16x1,0 mm² und
mind. 5x4 mm²)
Cooling aggregate
connecting cables (min.
16x1.0 mm² and min.
5x4 mm²)

(B) Anschluss-Saugleitung
Ø 28,0 mm (bis max.
10-Meter)
Connection suction pipe
Ø 28.0 mm (up to max.
10-meters)

(C) Anschluss-
Flüssigkeitsleitung
Ø 16,0 mm (bis max.
10-Meter)
Connection liquid pipe
Ø 16.0 mm (up to max.
10-meters)
- (D)** Tauwasserablauf DN20
(ist bauseits
anzuschließen)
Condensation water
drain DN20
(to be connected
by customer)

(H) Anschluss-
Heißgasleitung
Ø16,0 mm (bis max.
10-Meter)
Connection hot gas pipe
Ø16.0 mm (up to max.
10-meters)

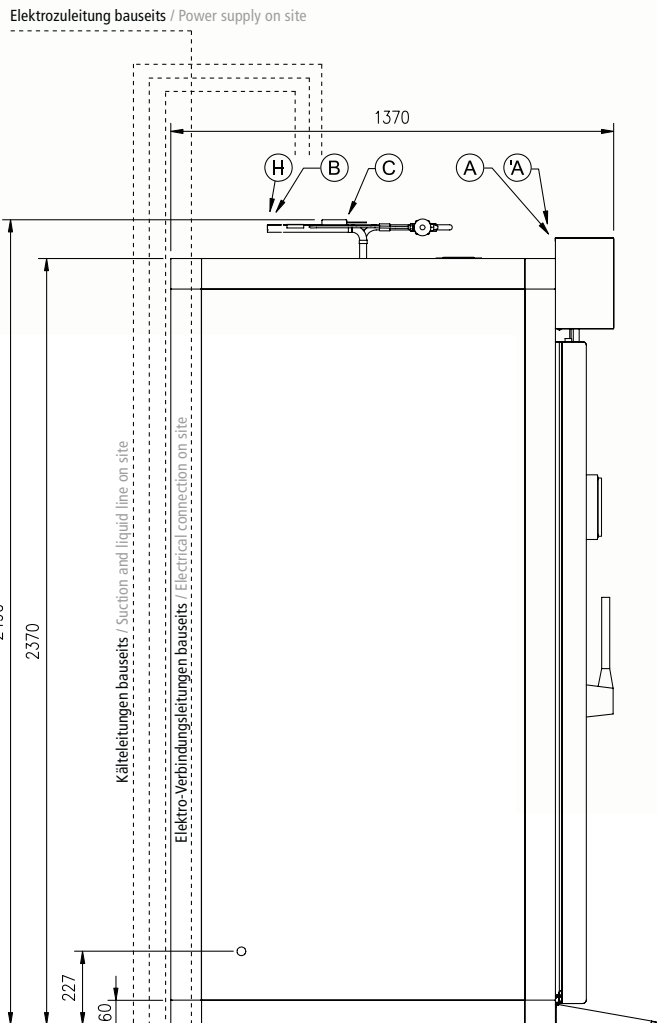
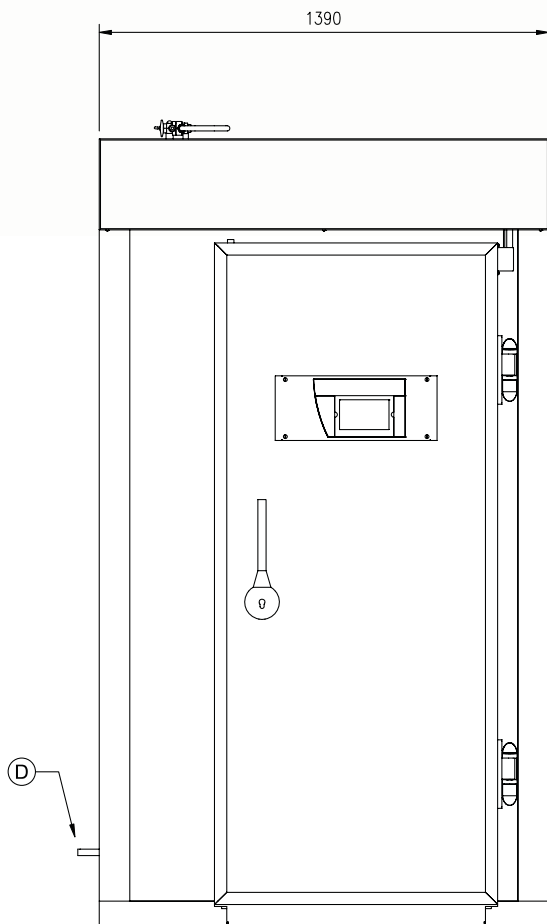


Kälteaggregat bauseits
Cooling aggregate on site

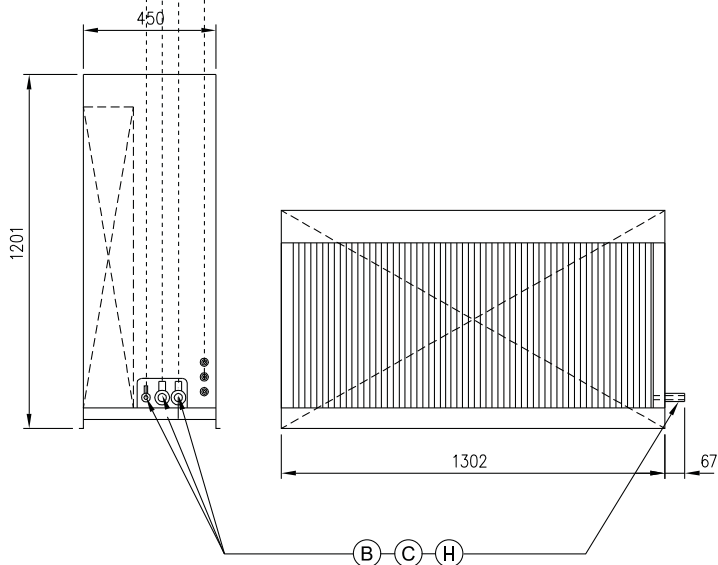
Schnellkühler / Schockfroster

Blast Chillers / Blast Freezers

40 X GN1/1 / EN6040 ZUM EINFAHREN
40 X GN1/1 / EN6040 ROLL-IN VERSION



- (A) Elektroanschluß 400V
Electrical connection
400 V
- (A) Verbindungsleitungen zum Kälteaggregat (mind. 16x1,0 mm² und mind. 5x4 mm²)
Cooling aggregate connecting cables (min. 16x1.0 mm² and min. 5x4 mm²)
- (B) Anschluss-Saugleitung Ø 28,0 mm (bis max. 10-Meter)
Connection suction pipe Ø 28.0 mm (up to max. 10-meters)
- (C) Anschluss-Flüssigkeitsleitung Ø 16,0 mm (bis max. 10-Meter)
Connection liquid pipe Ø 16.0 mm (up to max. 10-meters)
- (D) Tauwasserablauf DN20 (ist bauseits anzuschließen)
Condensation water drain DN20 (to be connected by customer)
- (H) Anschluss-Heißgasleitung Ø16,0 mm (bis max. 10-Meter)
Connection hot gas pipe Ø16.0 mm (up to max. 10-meters)

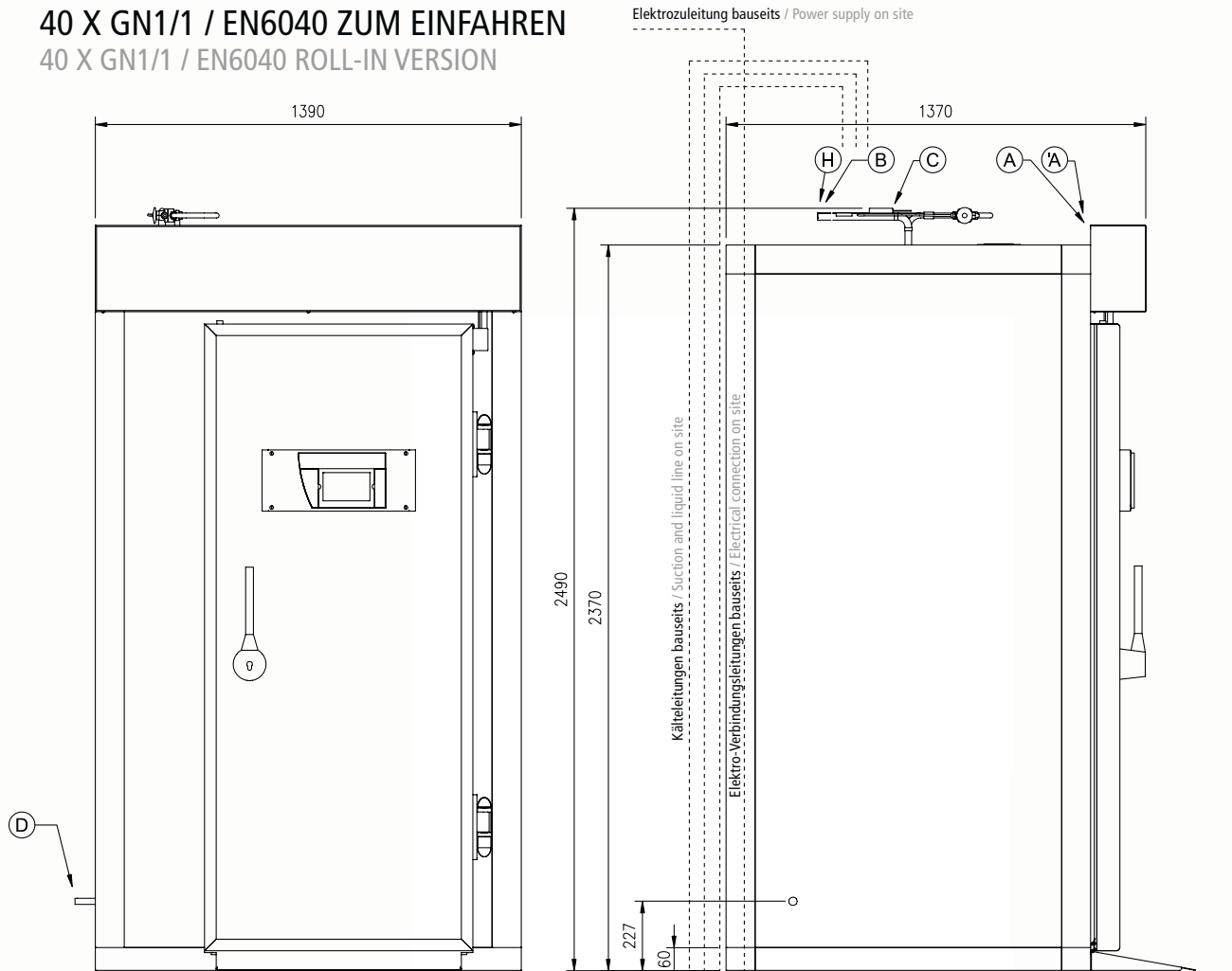


Mit Eigenkühlung (Aggregat separat) Built-in cooling (separate cooling aggregate)

Bei dieser Größe (Leistung) des Gerätes, ist das Aggregat nicht eingebaut, sondern wir separat geliefert und muss bauseits installiert werden.

For this model, the cooling aggregate is not built-in, but is rather delivered separately and has to be installed by customer.

40 X GN1/1 / EN6040 ZUM EINFAHREN 40 X GN1/1 / EN6040 ROLL-IN VERSION



zum Anschluss an separate Einzelmaschine For connection with separate single cooling aggregate

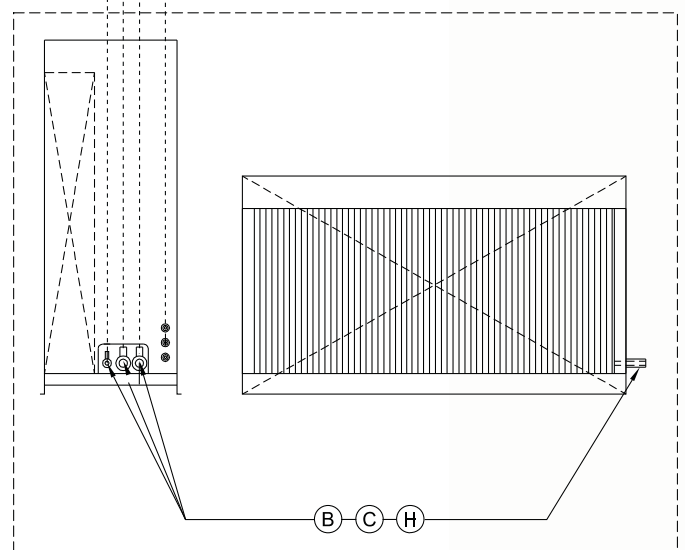
- (A)** Elektroanschluß 400V
Electrical connection 400 V

(A) Verbindungsleitungen zum Kälteaggregat (mind. 16x1,0 mm² und mind. 5x4 mm²)
Cooling aggregate connecting cables (min. 16x1.0 mm² and min. 5x4 mm²)

(B) Anschluss-Saugleitung Ø 28,0 mm (bis max. 10-Meter)
Connection suction pipe Ø 28.0 mm (up to max. 10-meters)

(C) Anschluss-Flüssigkeitsleitung Ø 16,0 mm (bis max. 10-Meter)
Connection liquid pipe Ø 16.0 mm (up to max. 10-meters)
- (D)** Tauwasserablauf DN20 (ist bauseits anzuschließen)
Condensation water drain DN20 (to be connected by customer)

(H) Anschluss-Heißgasleitung Ø16,0 mm (bis max. 10-Meter)
Connection hot gas pipe Ø16.0 mm (up to max. 10-meters)



Kälteaggregat bauseits
Cooling aggregate on site

Schnellkühler / Schockfroster

Blast Chillers / Blast Freezers

ZUBEHÖR

ACCESSORIES

Art.-Nr. Art.-no. €

HACCP Datenaufzeichnung über WIFI Verbindung	HACCP data recording via WIFI connection	701494	425,-
Sterilisationsgerät	Sterilisation device	701111	460,-
GSM Ausstattung zur Weiterleitung von Alarmmeldungen auf ein Mobiltelefon	GSM Equipment to relay alarm indication to a mobile phone	701495	693,-
Softwarepaket zur komfortablen Darstellung von HACCP Daten	Software to diagram HACCP data	701496	1.115,-
Ausführung ohne Boden (nur als Schnellkühler möglich)	Version without bottom (only available as blast chiller)	701114	135,-

Zusatzfunktion Thermik

Additional functional thermal

Bei Zusatzfunktion Thermik keine LED-Beleuchtung möglich.

Enthält Niedertemperatur-, Gär-, Regenerier-, Warmhalte-, und Auftaufunktion. Inklusive der Möglichkeit kombinierte Heiz- und Kühlzyklen zu programmieren. Temperaturbereich bis 80°C.

Additional functional thermal: No LED illumination possible.

Contains low temperature-, fermentation-, - regeneration-, warming-, and defrosting functions. Including the ability to program combined heating and cooling cycles. Temperature range up to 80 ° C.

SKFMSE2011C-R452a / SKFZKE2011C	701535	5.531,-
SKFMSE4011C-R452a / SKFZKE4011C	701536	8.523,-



cool
compact

Ihr Cool Compact Fachhändler:

Your Cool Compact dealer:

Balinger Straße 25
D-72415 Grosselfingen
Fon +49 (0) 74 76/94 56 0
Fax +49 (0) 74 76/94 56 20
info@coolcompact.de
www.coolcompact.de

Beratung, Lieferung und Service erfolgt ausschließlich über den qualifizierten Fachhandel.

Alle Preise sind empfohlene Verkaufspreise zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer.

Technische und preisliche Änderungen sowie Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

Consultation, delivery and service is provided exclusively by qualified dealers.

All prices are recommended retail prices plus the value added tax.

Not responsible for any technical and/or price changes as well as printing errors and omissions.