

Cool Compact

Individuelle Getränkekälte

Mit einem neuen Spezial-Katalog stellt Cool Compact ein umfangreiches Portfolio im Bereich der Getränkkühlung vor. Im Fokus steht auch die individuelle Anpassung der standardisierten und modularen Theken.

Der neue Katalog von Cool Compact gibt einen Überblick über die verschiedenen Getränketheken in Standard- und Modulbauweise sowie über die Flaschenkühltheken und die Flaschenkühlschränke. „Vor allem den Bereich der modularen Getränketheken haben wir im neuen Katalog überarbeitet“, erklärt Andreas Lindauer, Geschäftsführer Vertrieb & Marketing bei Cool Compact, „so kann sich jeder Kunde seine Getränketheke nach

den individuellen Bedürfnissen zusammenstellen.“ Die Getränketheken werden in zwei Ausführungen und in zwei unterschiedlichen Höhen angeboten. Die Getränketheken sind mit einer Korpushöhe von 810 oder 890 Millimeter erhältlich. Neben der Korpushöhe kann der Kunde zwischen den beiden Ausführungen Comfort-Line und Magnos-Line auswählen.

Komplette Anlagen

Darüber hinaus können mit dem modularen Getränkethekensystem komplette Anlagen individuell zusammengestellt werden. Auch diese sind in den Ausführungen Comfort- und Magnos-Line verfügbar. Das Kühlaggregat kann sowohl rechts als auch links platziert werden. Neben den klassischen Kühlteilen können weitere Unterschränke angebaut werden. „Die modularen Anlagen können jederzeit problemlos erweitert werden“ erklärt Andreas Lindauer, „so kann der Kunde die Kühltheke individuell an seine Bedürfnisse anpassen.“



Insbesondere der Bereich der modularen Getränketheken wurde überarbeitet, damit jeder Kunde seine Getränketheke nach den individuellen Bedürfnissen zusammenstellen kann.

Die Flaschenkühltheken von Cool Compact sind für den hinteren Thekenbereich konzipiert und mit einer verkaufsfördernden LED-Beleuchtung ausgestattet. Durch die Glastüren hat jeder Gast Sicht auf die angebotenen Getränke. Das Umluftsystem verspricht eine gleichmäßige Kühlung. Die Flaschenkühltheken sind in drei Größen lieferbar, mit zwei, drei oder vier Türen. Das Kühlaggregat ist rechts angeordnet, optional ist auch der Anschluss an eine zentrale Kühlanlage möglich.

Für Flaschenlagerung

Mit den Flaschenkühlschränken in der Größe GN 2/1 bietet der Hersteller darüber hinaus Möglichkeiten für die umfangreiche Lagerung von Getränkeflaschen. Die Geräte mit einem Bruttoinhalt von 620 Litern verfügen über eine Umluftkühlung, und sind sowohl mit Edelstahl- als auch mit Glastür lieferbar. Der Verdampfer liegt außerhalb des Innenraumes und bietet dadurch mehr Platz und erleichtert die Reinigung.



Einen Überblick über die verschiedenen Getränketheken, Flaschenkühltheken und Flaschenkühlschränke gibt der neue Spezialkatalog von Cool Compact.

Für die Lagerung von Weißwein oder Rotwein sind auch Weinklimaschränke erhältlich. Alle Kühlschränke sind innen und außen aus hochwertigem Edelstahl und sowohl mit Eigenkühlung als auch zum Anschluss an eine Zentralkühlung erhältlich. Die Geräte der Getränkekühlung von Cool Compact sind mit der modernen Frigos-Steuerung ausgestattet, die Abtauzyklen und Kompressor-Laufzeiten durch Abgleichen der Türöffnungsdauer bedarfsgerecht regelt. Aus Gründen der Nachhaltigkeit wird in allen Geräten das zukunftsweisende Kältemittel R290 eingesetzt. rl

Hobart

50 Jahre Trockendampf-Schnellgarer

Seit nunmehr 50 Jahren sorgt der Trockendampf-Schnellgarer von Hobart in Minutenschnelle für bestmögliche Kochergebnisse in den gewerblichen Küchen dieser Welt. Vom Á-la-Carte-Restaurant mit 50 Plätzen bis

hin zum Krankenhaus mit 600 Betten – die Palette der Geräte bietet das passende Gerät für jeden Bedarf. So besticht der GTP 2228 durch eine zweite Garkammer und sorgt damit für noch mehr Garvolumen. Zwei weitere Modelle verfügen über jeweils eine Garkammer und bieten Platz für 1/1 GN-Behälter (GTP 305, Foto) oder 1/2 GN-Behälter (GTP 205). Laut Hersteller bereiten die Trockendampf-Schnellgarer Speisen in einem Fünftel der Zeit und

mit einem Bruchteil des Energieaufwands herkömmlicher Verfahren zu. Lediglich 0,34 kW werden verbraucht, um ein Kilogramm Reis zu kochen. Zudem sind der Energieverbrauch des isolierten Boilers und der Garkammer im Stand-by-Modus gering. Darüber hinaus sorgt die integrierte Abdampfvernichtung für ein angenehm kühles Arbeitsumfeld, indem der Wrasen automatisch am Ende des Kochzyklus kondensiert wird. sn



www.kohlhoff-hygiene.de

KOHLHOFF

HYGIENETECHNIK