

*La cellule intelligente
de refroidissement rapide*

Cool |
Compact

Vintos/Vintos⁺



Cellules de
refroidissement
rapide et de
surgélation

C* * *l Compact



Avec plus de 30 ans d'expérience, Cool Compact est le premier fabricant d'équipements de réfrigération commerciale en Allemagne. Nous sommes fiers de produire des équipe-

ments qui offrent la plus haute qualité et fonctionnalité, toujours à l'avant-garde technique, et complètement « Made in Germany ». Grâce à des méthodes de production flexibles, combinées à un magasin de produits finis, les équipements Cool Compact sont toujours disponibles en quelques jours.

Nous sommes situés à Grosselfingen, au sud de Stuttgart où nous concevons et fabriquons des équipements de réfrigération de haute de gamme pour nos clients internationaux. Nos locaux de production sont équipés des plus modernes machines CNC pour le travail de la tôle inox. En tant que principal fabricant allemand d'équipements de réfrigération commerciale, nous accordons une grande importance à la longévité de nos produits qui sont fabriqués entièrement en inox AISI 304. Pour une meilleure performance énergétique, tous nos châssis sont isolés avec de la mousse polyuréthane injectée à haute pression. Notre méticuleuse attention aux détails est l'un des facteurs de succès de Cool Compact. Tous les équipements sont testés avant la livraison. Les équipements autonomes sont soumis à des tests pouvant durer entre quatre et huit heures. Cela nous donne la garantie et la tranquillité de fournir à nos clients un produit fonctionnant à 100%.

Des professionnels pour des professionnels.

Notre nouvelle gamme de cellules de refroidissement rapide/surgélation qui, comme tous les produits Cool Compact, est entièrement «Made in Germany».



Pour exploiter au maximum les potentialités de notre gamme de cellules de refroidissement rapide et de surgélation, des aspects pratiques et techniques ne peuvent être négligés et il sera souvent nécessaire d'adapter les habitudes et les processus de travail.

Nous offrons beaucoup plus que le « Seul » Froid

C'est la raison pour laquelle, même avant l'achat, nous mettons à disposition des clients une large gamme de services pour conseiller et répondre aux mieux aux besoins spécifiques. Notre équipe commerciale « sur le terrain » est toujours à votre côté et vous accompagnera dans la planification de votre investissement. D'un point de vue technique, il y a quelques éléments de base à considérer lors du fonc-

tionnement des cellules de refroidissement / congélation rapide. Nous sommes également disponibles pour nos clients, en tant qu'interlocuteur et interface, pour répondre à de questions concernant le site d'installation, les groupes à distance, les émissions sonores, la chaleur produite, et beaucoup plus.

Chaque année, nous organisons plus de 80 cours pour informer et former les clients finaux sur la préparation contrôlée des aliments et autre. Les cours peuvent être organisés sur place chez nos clients distributeurs, sur nos sites de formation (par exemple dans des écoles professionnelles) ou dans nos locaux. Ainsi les spécialistes du secteur bénéficient de notre savoir-faire technique en tant que fabricant expert ; ils sont régulièrement tenus informés des dernières innovations et spécificités techniques de nos appareils.

Pour la formation et le développement professionnel, notre nouveau Show-Room, à l'usine de Grosselfingen en Allemagne, est la plateforme idéale.

Sur place ont régulièrement lieu des formations pratiques ainsi que des sessions d'information et de démonstration.



Support technique et assistance



Nous avons des collaborateurs sur le territoire qui tiennent des séminaires et des conférences portant sur différents thèmes aussi bien sur la restauration collective que la restauration commerciale. En tant que chefs qualifiés et expérimentés, peuvent bien comprendre les besoins du client final, et peuvent leur fournir de précieux conseils sur l'utilisation quotidienne de nos machines. Nous serons à votre côtés, même après l'achat et vous profiterez d'un service après-vente performant qui reste à votre écoute. Après la livraison et la mise en service, en qualité d'utilisateur, vous bénéficierez d'un

accompagnement dans la prise en main de nos produits. Vous serez en mesure non seulement d'utiliser parfaitement nos équipements sur le plan technique mais aussi d'en comprendre toutes les fonctionnalités et utilisations possibles pour accélérer et améliorer la qualité de votre travail.



Photo à gauche : le show-room Cool Compact dans notre usine de Grosselfingen où ont lieu régulièrement des formations et des événements.

Photo au centre : nos cours chez les clients finaux avec des exemples pratiques aux situations quotidiennes.

Photo à droite : dans notre cuisine de démonstration nous pouvons expliquer toutes les potentialités techniques de nos appareils.

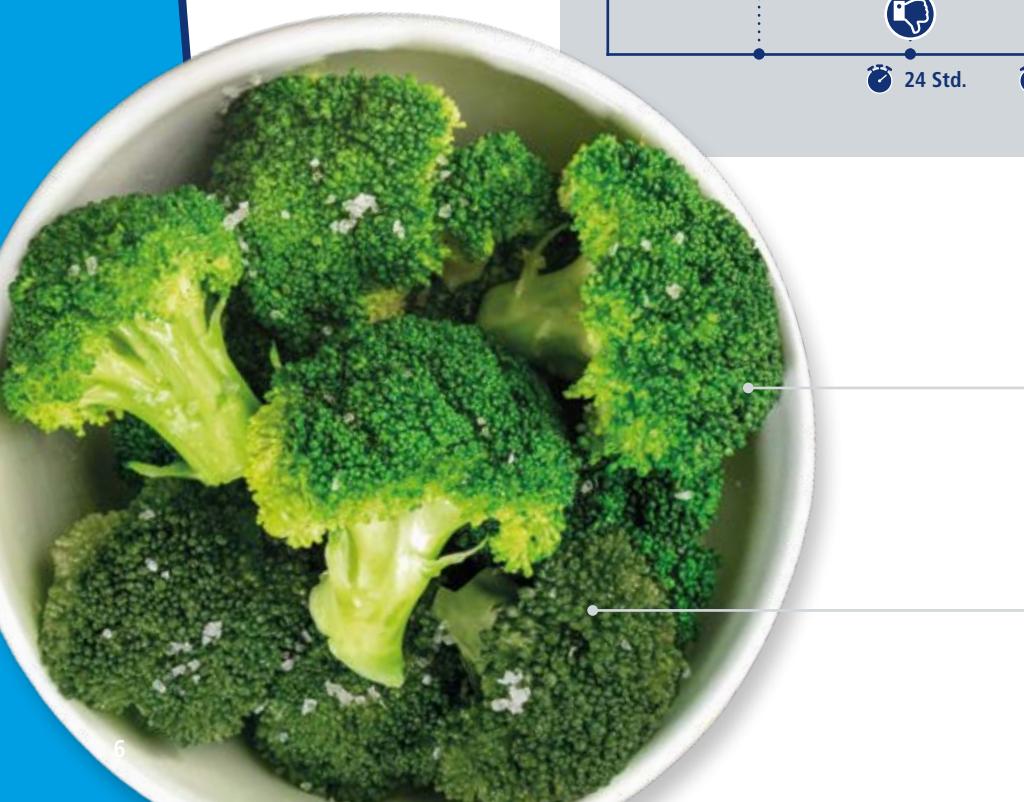
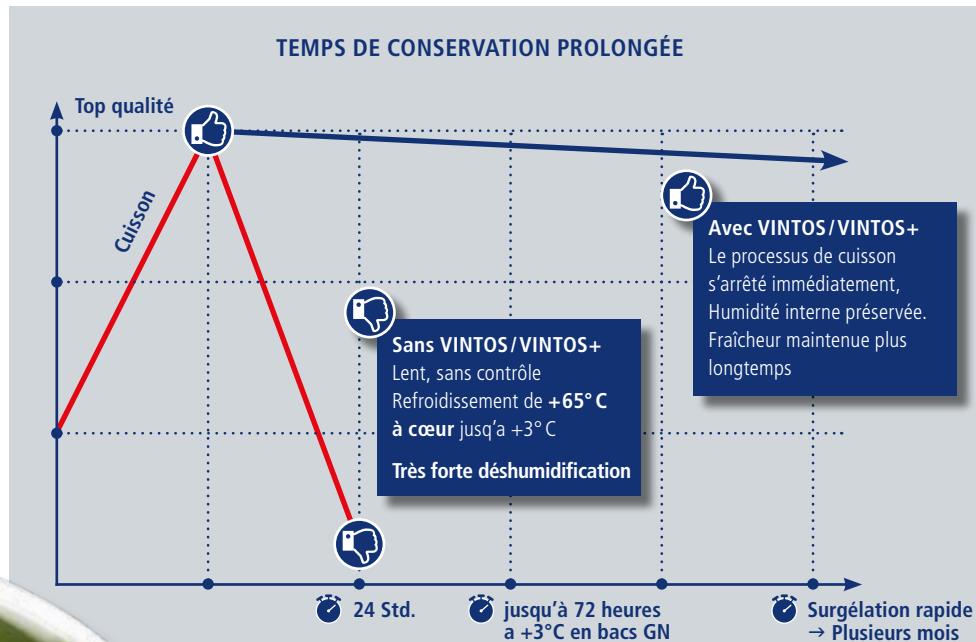
Le secret pour servir un aliment comme s'il venait tout juste d'être cuisiné réside dans

Le refroidissement rapide pré-sert les arômes et les saveurs

le processus de conservation. Lorsque la température descend de +60°C à +10°C, la prolifération bactérienne croît de façon exponentielle et cause la détérioration naturelle des aliments. En conséquence, la couleur des

aliments change et il y a une perte de goût et d'arôme.

Avec les cellules de refroidissements Cool Compact, nous empêchons ce processus. Les aliments sont refroidis jusqu'à +3°C au cœur, dans les 90 minutes, de sorte que les bactéries n'ont pas le temps de se multiplier. La fraîcheur, le goût et les couleurs sont complètement préservés. La durée de conservation est triplée. L'hygiène et la sécurité alimentaires sont garanties.



Refroidissement rapide des Brocoli

Le goût est entièrement préservé, tout comme la consistance et la couleur intense.

Brocoli refroidi à température ambiante

Les légumes perdent leur consistance, leur goût et leur couleur.

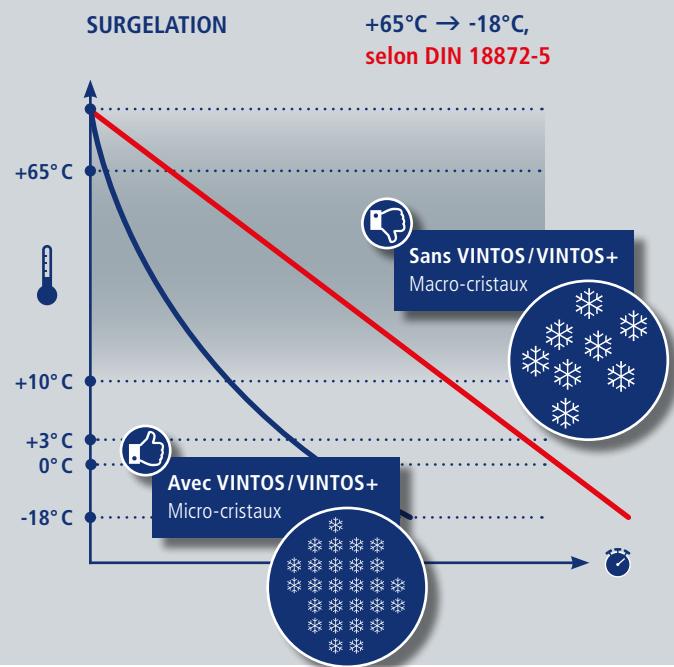
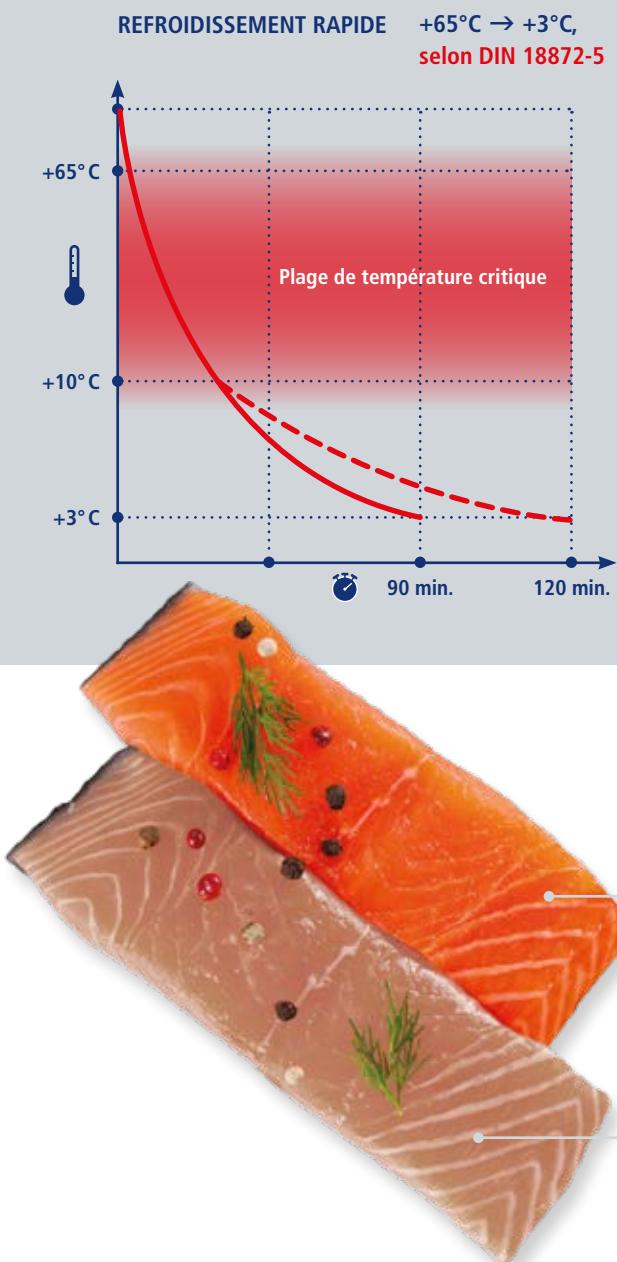
Production alimentaire reportée

Les aliments qui sont congelés lentement se dessèchent, perdent du poids et du goût. De

La surgélation : le moyen de conserver en sécurité

plus, des macro-cristaux de glace se forment qui endommagent les tissus. En conséquence, la consistance des aliments change au cours de la décongélation.

La congélation rapide du Cool Compact travaille à des températures de -35°C qui permettent d'atteindre les -18°C au cœur du produit dans un délai assez court. L'humidité des aliments est transformée en micro cristaux de glace qui n'endommagent pas les tissus cellulaires. Cela se traduit par une perte de poids négligeable à la décongélation. La couleur, la texture et le goût restent intacts.



Saumon surgelé

Les fibres, la structure et la couleur intense sont conservées.

Saumon congelé dans le congélateur

La formation de macro-cristaux entraîne une perte d'humidité et les tissus deviennent fibreux.

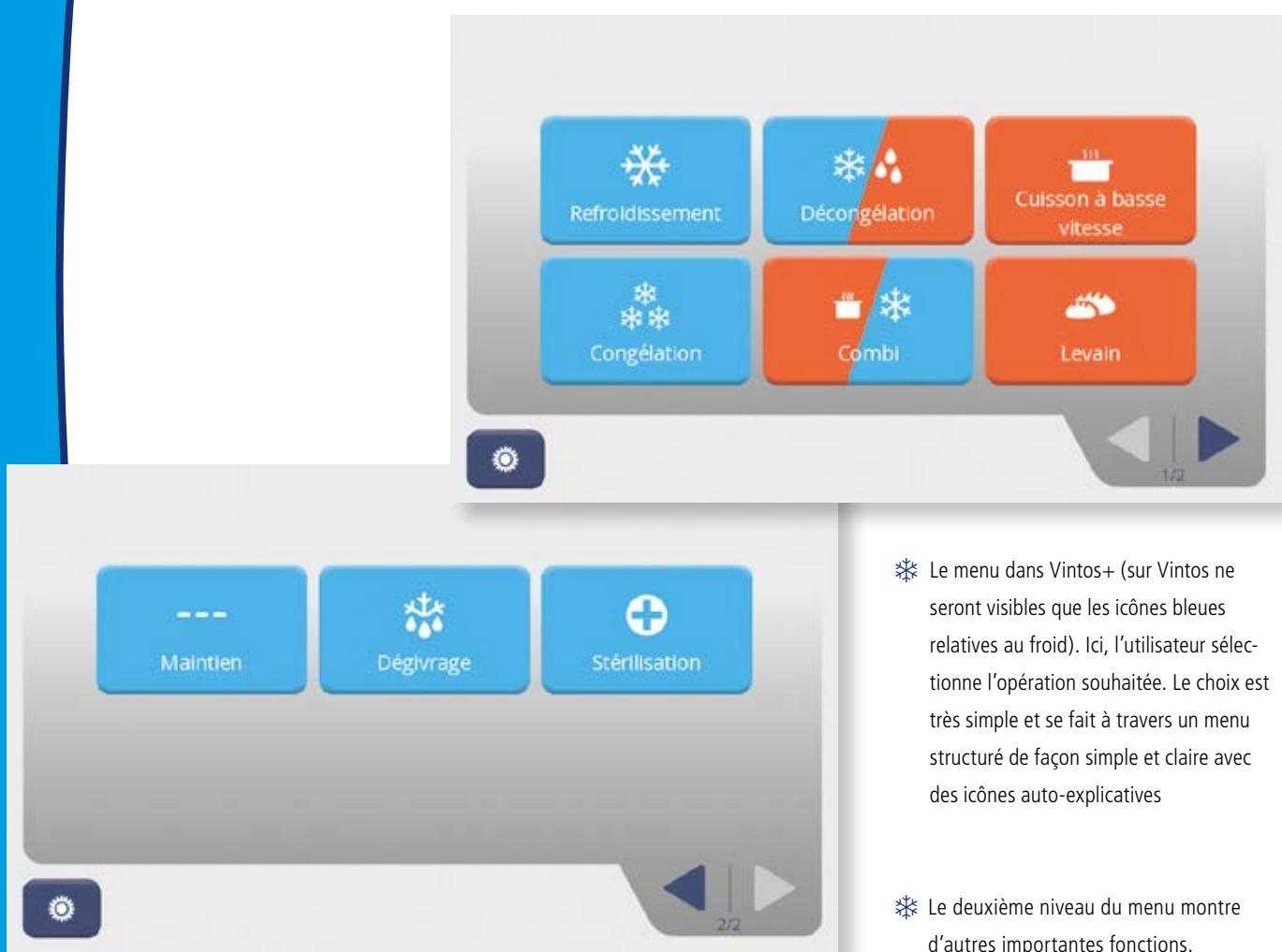
Une utilisation intuitive, simple et avec des programmes préréglés de manière optimale,

Fonctions intelligentes pour un flux de travail intelligent

sont à la base d'un travail intelligent pour une entreprise de restauration moderne et bien structurée. Le panneau de commande

de nos cellules VINTOS et VINTOS+ est conçu de façon logique et auto-explicatif et offre de nombreuses fonctions utiles pour la préparation de tous les types d'aliments.

Pour votre entreprise, cela se traduit par une meilleure planification, une plus grande flexibilité et une meilleure productivité. La qualité, le goût et l'arôme de vos aliments seront préservés.



✿ Le menu dans Vintos+ (sur Vintos ne seront visibles que les icônes bleues relatives au froid). Ici, l'utilisateur sélectionne l'opération souhaitée. Le choix est très simple et se fait à travers un menu structuré de façon simple et claire avec des icônes auto-explicatives

✿ Le deuxième niveau du menu montre d'autres importantes fonctions.



Panneau de commande

 Après avoir sélectionné entre « Refroidissement rapide » et « Congélation rapide », il faut choisir le type d'aliment. Pour chaque aliment, nous avons des programmes prédéfinis et prêts à l'emploi pour lesquels la température, la durée et la vitesse de la ventilation sont déjà préconfigurées. Le client a la possibilité de modifier chaque programme à tout moment et peut également ajouter ses programmes personnels.

The image shows a digital control panel for a refrigerator. At the top left, there's a wavy icon followed by the text "23°C". In the center, a blue snowflake icon is next to the word "Refroidissement". Below these, a large digital clock displays "13:23" above the date "20/01". A progress bar below the date indicates a timer set for "0:30:06". At the bottom, a blue button contains the text "Ragout / viande morceaux fins" next to an icon of a piece of meat, with a white "X" icon to its right. On the far left, a gear icon is inside a dark blue rounded rectangle. On the far right, a power button icon is inside a dark blue rounded rectangle. To the right of the central display, there are five empty horizontal lines, each ending in a blue snowflake icon.

- Sur le programme en cours, sont affichées des informations utiles telles que l'heure finale du cycle, le temps écoulé, la température de travail et la température interne.

C*o*l Compact

Cuisson à basse vitesse

Viande 54°C Viande 65°C Volaille 72°C

Poisson 60°C grands morceaux Manuel Smart level control

27°C

16:11
02:06
0:00:28

Viande 54°C X

La fonction « Cuisson à basse température » offre plusieurs programmes prédéfinis. Pendant la cuisson, toutes les informations pertinentes sont affichées, par exemple, la fin du cycle et sa durée. Ce type de préparation est délicat et garantit une cuisson uniforme et une expérience de goût intense.

Viande 54°C, cuiss.-réfr.

2:00 h:m 68 °c

30 % 54 °c

-- %RH

X OK

Les programmes combinés offrent un maximum de confort et de gain de temps. Les aliments peuvent être cuits à basse température après le service, puis

automatiquement réfrigérés ou surgelés rapidement. Cela signifie non seulement plus de flexibilité et d'efficacité, mais aussi une hygiène alimentaire maximale.

Panneau de commande

La fonction « Smart Level Control » permet de différencier le travail sur les différents niveaux, en définissant différents programmes de temps pour chaque plaque GN/EN. Ceci offre une flexibilité maximale dans l'utilisation de la machine. Le « Smart Level Control » est disponible avec des cycles de réfrigération/congélation rapides et de cuisson à basse température.



« Smart steril » – La désinfection par l'ozone. L'ozone a un effet oxydant sur la membrane cellulaire des micro-organismes et se décompose en oxygène élémentaire. La procédure ne nécessite aucun additif chimique. Elle est principalement utilisée dans des zones particulièrement sensibles de la production alimentaire. L'ozone est aussi appelé « oxygène actif », c'est l'un des désinfectants les plus puissants au monde et sa fonction est de détruire les bactéries, les virus et les odeurs.

Tant VINTOS que VINTOS + offrent la possibilité de créer manuellement des programmes adaptés à vos besoins. La gestion est très simple et vous permet de régler individuellement le temps, la température et la vitesse du ventilateur.



La qualité est le fruit de l'attention aux détails

Ce sont les nombreux détails et fonctions bien pensés, développés au cours de nombreuses années de coopération avec les professionnels de la restauration, qui rendent nos appareils si imbattables dans l'environnement de travail quotidien souvent stressant.

Perfectionnez le flux de travail dans votre cuisine grâce à des solutions intelligentes qui permettent un travail ciblé et fluide. Profitez de nos décennies d'expérience, de notre expertise et de notre passion pour la cuisine raffinée.



Le fond, imprimé et rayonné, permet un nettoyage facile pour une hygiène optimale. L'éventuelle condensation est déchargée en permanence.

La condensation doit se sécher efficacement à la fin de chaque cycle. Grâce à notre système exclusif « Smart Door Click », la porte reste ouverte avec un angle d'ouverture défini permettant l'aération de la cellule.

Détails



❖ La sonde à 3 zones de température à cœur, est positionnée sur la face interne de la porte de l'appareil. En cas de dommage, elle peut être remplacée rapidement et facilement.



❖ « Smart Probe »: l'appareil détecte automatiquement si la sonde a été configurée et/ou positionnée correctement. La machine décide, en conséquence, d'effectuer un cycle à température à travers la sonde, ou à temps en utilisant les programmes pré définis.



❖ La prise USB est située derrière le couvercle à l'intérieur du compartiment technique, facilement accessible et entièrement conforme aux normes hygiéniques. Elle permet de lire les données HACCP, de charger des recettes et de mettre à jour la machine avec les dernières versions du logiciel.



❖ Le couvercle du compartiment technique est facile à ouvrir pour permettre un nettoyage de l'évaporateur et du condenseur.

Cool Compact

✿ « Smart Door » : l'ouverture de porte automatique pour plus d'efficacité et de sécurité. Dans la cuisine, ceux qui utilisent la cellule, ont souvent les mains occupées avec des plaques chaudes. Grâce à un capteur infrarouge à la base de l'appareil, la porte s'ouvre automatiquement en améliorant la sécurité et en facilitant les opérations du personnel.



✿ Tous les cellules VINTOS et VINTOS+ sont adaptés aux dimensions GN et EN6040. Le support convient aussi bien aux grilles/plateaux qu'aux contenants. En option, nous fournissons des rails de support en forme de L pour des dimensions pâtisserie 60x40.



✿ La tablette de commande Easytouch avec écran en verre TFT est conçue dans la classe de protection IP53.



✿ Joint magnétique inséré - porte avec bombage vers l'intérieur pour augmenter l'efficacité énergétique.





Choisissez – en fonction de vos besoins individuels – la série qui vous convient le mieux:

VINTOS et VINTOS+

Vintos: Cellules de refroidissement rapide avec des programmes complets pour le refroidissement et la surgélation des aliments.

Vintos+: Appareil Multifonction qui ajoute à toutes les caractéristiques de la série Vintos, les fonctions suivantes : cuisson à basse température (jusqu'à 80°C), fermentation, stérilisation, ouverture automatique des portes et autre (voir tableau).

Fonction	Vintos	Vintos ⁺
Refroidissement Rapide	❄	❄
Surgélation	❄	❄
Cuisson à basse température	—	❄
Fermentation	—	❄
Arrêt de levage	—	❄
Décongélation	—	❄
Au Chaud	—	❄
Cycle Combiné	—	❄
Programmes automatiques	❄	❄
Smart Level Control	❄	❄
Smart Steril	—	❄
Smart Door Click	❄	❄
Smart Door Automatique	—	❄

❄ = Fonction incluse

Dispositif de réfrigération et de congélation rapide des aliments. Contrôleur Easytouch avec écran tactile de 7", port USB et programmes préréglés. Les cycles prédefinis peuvent être modifiés manuellement et des cycles personnalisés peuvent également être créés.

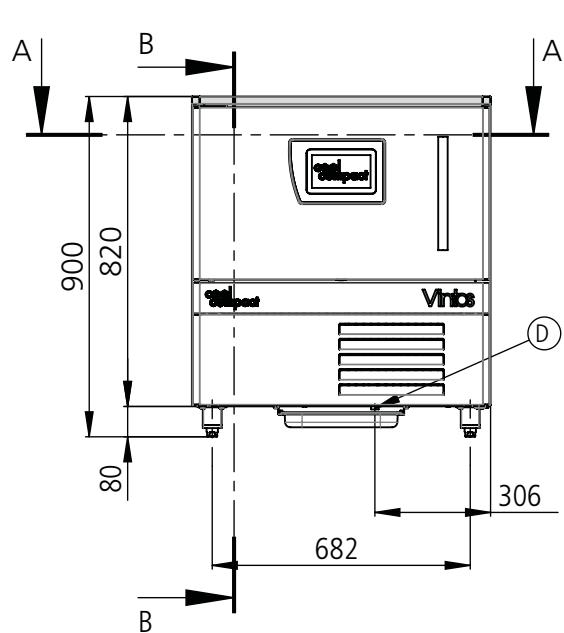
Cellule de refroidissement/congélation rapide VINTOS 4 x GN 1/1

Le cycle débute immédiatement après l'insertion de l'aliment (indépendamment de sa température). L'unité détecte si la sonde à cœur est correctement insérée et, par conséquent, sélectionne de manière autonome la fonction adaptée : soit à température, par détection de sonde, soit à temps.

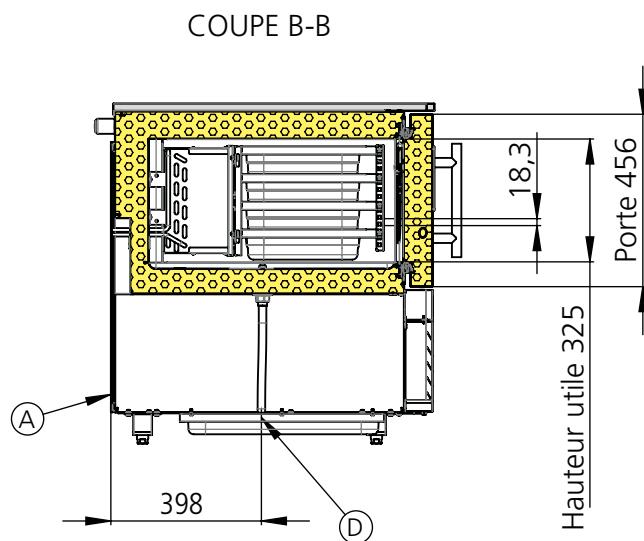
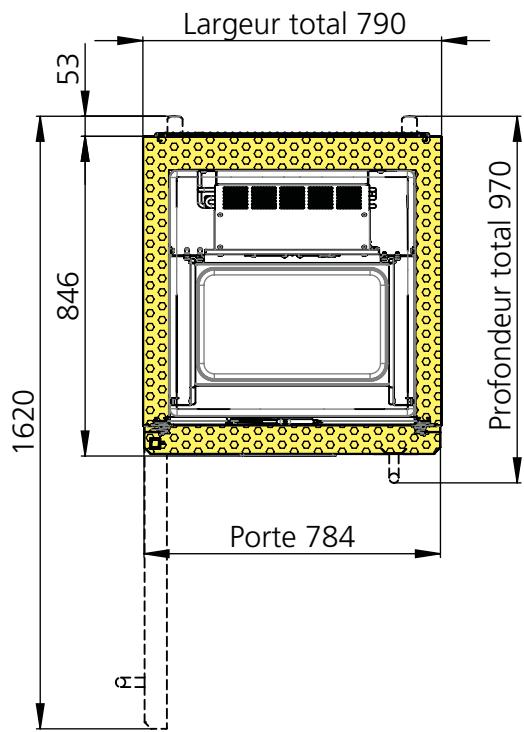
L'écran montre en temps réel la courbe de température des aliments et l'heure finale du cycle.



Capacité de charge:	4 x GN1/1, sens transversal, bacs 65 mm prof.	
Capacité de refroidissement rapide par cycle:	de 15 kg (+65°C / +3°C) en 90 Min	
Capacité de congélation rapide par cycle:	de 15 kg (+65°C / -18°C) en 240 Min Selon le produit, jusqu'à 20 kg	
Dimensions:	790 x 846 x 900 mm (LxPxH)	
Puissance électrique:	230 V/0,8 kW	
Puissance frigorifique:	1,3 kW -10°C VT 0,5 kW -35°C VT	
Gaz:	R452a	
Dotation interne:	4 couples de glissières à U Sonde au cœur à 3 points	
Version autonome (groupe à bord):	SKFMEQ0411D	7.336,- €
Version à distance (sans groupe):	SKFZKQ0411D	6.160,- €
Options:		
Sur roulettes:	700061	286,- €
Inversion de la porte:	701099	91,- €
Unité extérieure (voir spécifiques):	702330	2.080,- €
Couverture pour extérieur pour unité à distance (y compris réglage pour l'hiver):	702335	Sur demande
Couple de glissières à L:	702329	70,- €
Couple de glissières à U:	702328	70,- €



COUPE A-A



(A) Alimentation 230V, longueur du câble 2 m
prise Schuko

(D) Ecoulement sur bac. Le bac doit être enlevé dans le cas de raccordement à un écoulement central

Dimensions: 790 x 970 x 900 mm

Capacité:
 - de refroidissement rapide selon la norme DIN: 15 kg
 - de congélation rapide selon la norme DIN: 15 kg
 - maximale de refroidissement rapide : 20 kg
 - maximale de congélation rapide : 20 kg

Alim./Puis. 230V / 50Hz / 0,8kW / 10A

Électrique:

Gaz: R452A

Puissance frigorifique: 1.300W (-10°C/+45°C) VT

frigorifique: 420 W (-35°C/+45°C) VT

Capacité de charge: 4xGN1/1 sens transversal, bacs de 65 mm prof., ou 5xGN1/1 sens transversal, bacs de 40 mm prof., ou 8xEN 600x400 mm

10 niveaux de réglage disponibles, au pas de 18,3 mm

Dispositif de réfrigération et de congélation rapide des aliments. Contrôleur Easytouch avec écran tactile de 7", port USB et programmes préréglés. Les cycles prédefinis peuvent être modifiés manuellement et des cycles personnalisés peuvent également être créés.

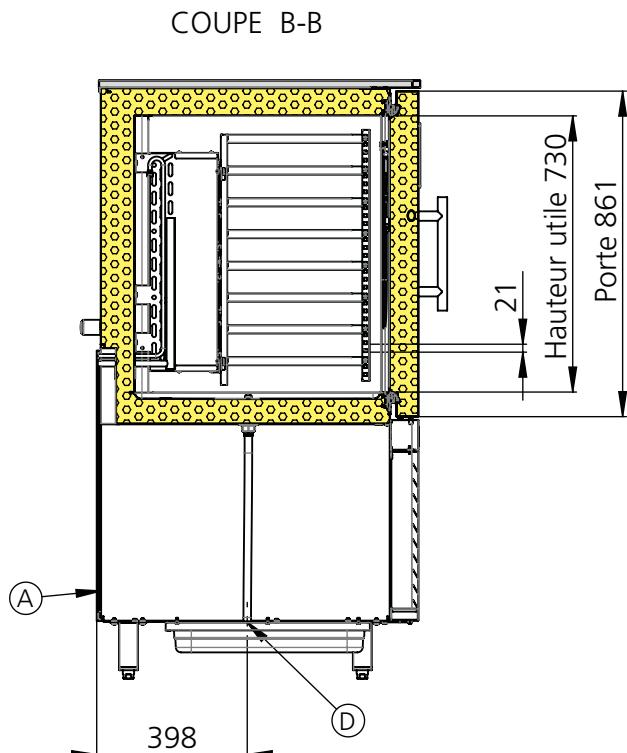
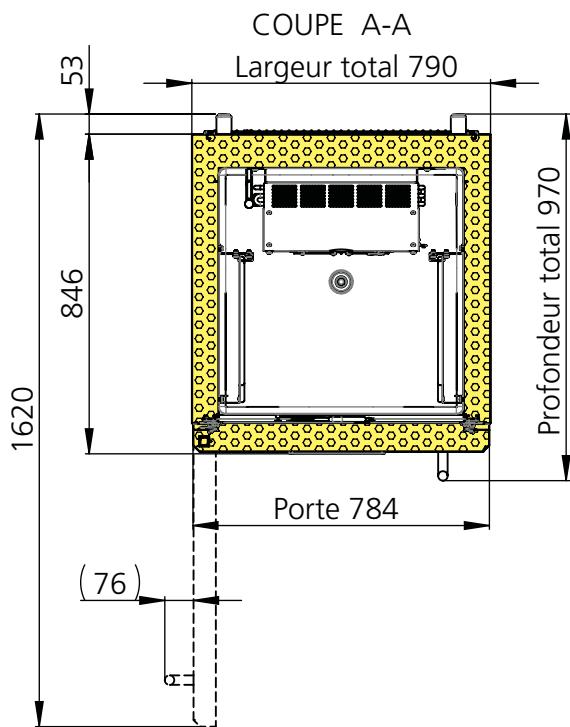
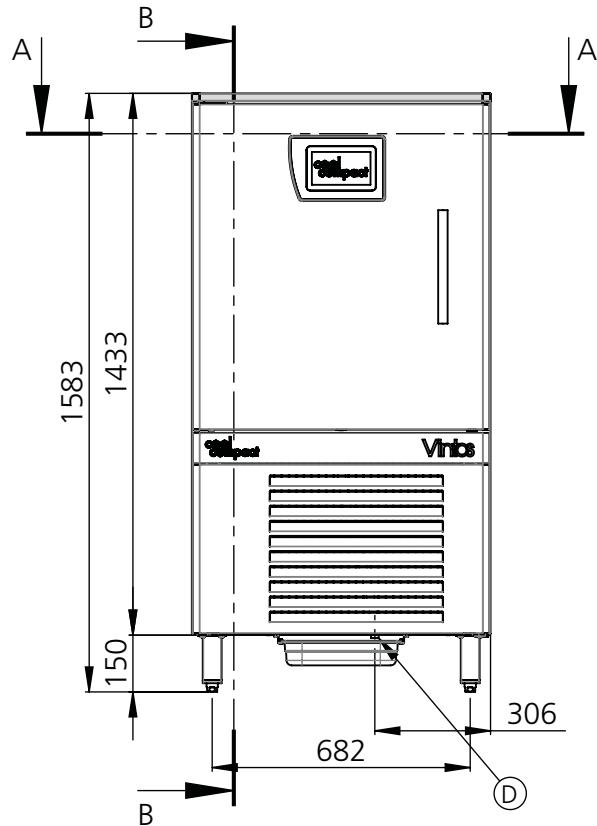
Cellule de refroidissement/congélation rapide VINTOS 8 x GN 1/1

Le cycle débute immédiatement après l'insertion de l'aliment (indépendamment de sa température). L'unité détecte si la sonde à cœur est correctement insérée et, par conséquent, sélectionne de manière autonome la fonction adaptée : soit à température, par détection de sonde, soit à temps.

L'écran montre en temps réel la courbe de température des aliments et l'heure finale du cycle.



Capacité de charge:	8 x GN1/1, sens transversal, bacs 65 mm prof.	
Capacité de refroidissement rapide par cycle:	de 29 kg (+65°C / +3°C) en 90 Min	
Capacité de congélation rapide par cycle:	de 29 kg (+65°C / -18°C) en 240 Min Selon le produit, jusqu'à 40 kg	
Dimensions:	790 x 846 x 1.583 mm (LxPxH)	
Puissance électrique:	230 V / 1,1 kW	
Puissance frigorifique:	3,6 kW -10°C VT 0,9 kW -35°C VT	
Gaz:	R452a	
Dotation interne:	8 couples de glissières à U Sonde au cœur à 3 points	
Version autonome (groupe à bord):	SKFMEQ0811D	9.497,- €
Version à distance (sans groupe):	SKFZKQ0811D	7.333,- €
Options:		
Sur roulettes:	700061	286,- €
Inversion de la porte:	701099	91,- €
Unité extérieure (voir spécifiques):	702331	2.780,- €
Couverture pour extérieur pour unité à distance (y compris réglage pour l'hiver):	702335	Sur demande
Couple de glissières à L:	702329	70,- €
Couple de glissières à U:	702328	70,- €



(A) Alimentation 230V, longueur du câble 2 m,
prise Schuko

(D) Ecoulement sur bac. Le bac doit être enlevé dans le cas de
raccordement à un écoulement central

Dimensions: 790 x 970 x 1.583 mm

Capacité:
 - de refroidissement rapide selon la norme DIN: 29 kg
 - de congélation rapide selon la norme DIN: 29 kg
 - maximale de refroidissement rapide : 40 kg
 - maximale de congélation rapide : 40 kg

Alim./Puis 230V / 50Hz / 1,1kW / 16A

Électrique:

Gaz: R452A

Puissance frigorifique: 3.580W (-10°C/+45°C) VT

900 W (-35°C/+45°C) VT

Capacité de charge: 8xGN1/1 sens transversal, bacs de 65 mm prof., ou 10xGN1/1 sens transversal, bacs de 40 mm prof., ou 16xEN 600x400 mm

31 niveaux de réglage disponibles, au pas de 21 mm

Dispositif de réfrigération et de congélation rapide des aliments. Contrôleur Easytouch avec écran tactile de 7", port USB et programmes préréglés. Les cycles prédefinis peuvent être modifiés manuellement et des cycles personnalisés peuvent également être créés.

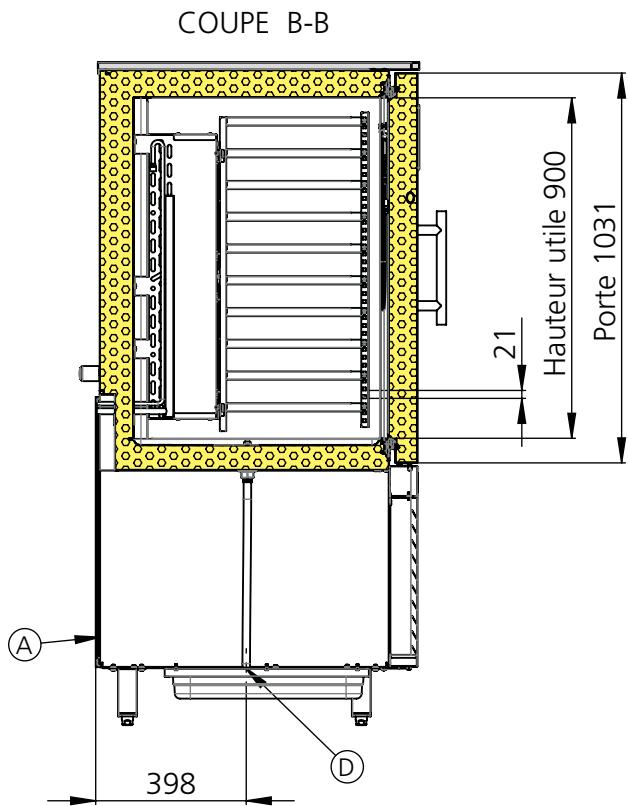
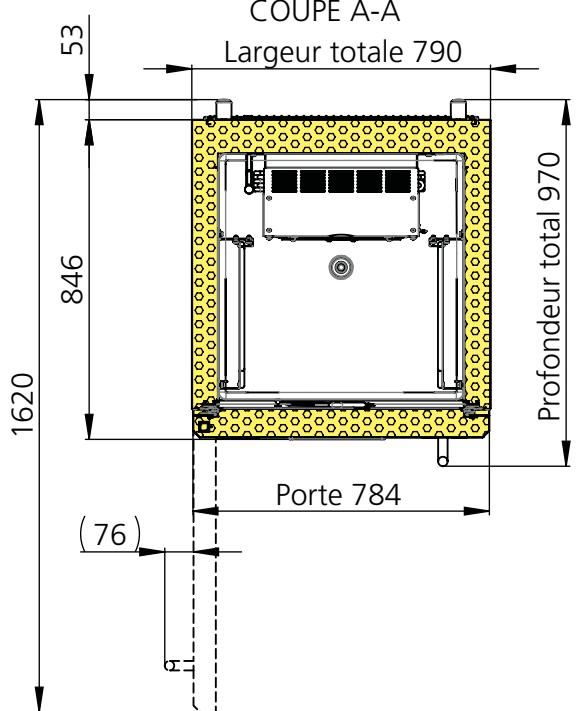
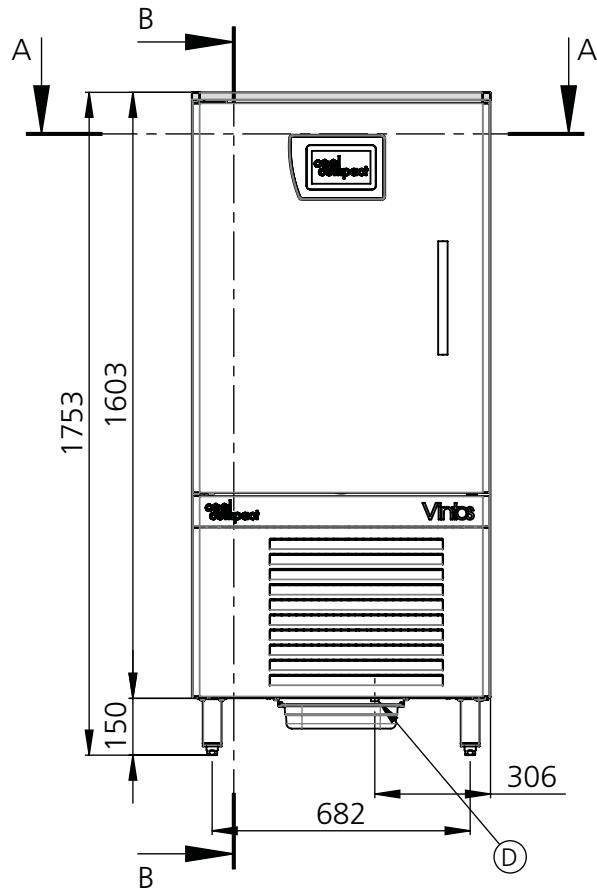
Cellule de refroidissement/congélation rapide VINTOS 10 x GN 1/1

Le cycle débute immédiatement après l'insertion de l'aliment (indépendamment de sa température). L'unité détecte si la sonde à cœur est correctement insérée et, par conséquent, sélectionne de manière autonome la fonction adaptée : soit à température, par détection de sonde, soit à temps.

L'écran montre en temps réel la courbe de température des aliments et l'heure finale du cycle.



Capacité de charge:	10 x GN1/1, sens transversal, bacs 65 mm prof.	
Capacité de refroidissement rapide par cycle:	de 36 kg (+65°C / +3°C) en 90 Min	
Capacité de congélation rapide par cycle:	de 36 kg (+65°C / -18°C) en 240 Min Selon le produit, jusqu'à 50 kg	
Dimensions:	790 x 846 x 1.753 mm (LxPxH)	
Puissance électrique:	400 V / 2,5 kW	
Puissance frigorifique:	5,4 kW -10°C VT 1,3 kW -35°C VT	
Gaz:	R452a	
Dotation interne:	10 couples de glissières à U Sonde au cœur à 3 points	
Version autonome (groupe à bord):	SKFMEQ1011D	11.512,- €
Version à distance (sans groupe):	SKFZKQ1011D	8.801,- €
Options:		
Sur roulettes:	700061	286,- €
Inversion de la porte:	701099	91,- €
Unité extérieure (voir spécifiques):	702333	3.180,- €
Couverture pour extérieur pour unité à distance (y compris réglage pour l'hiver):	702335	Sur demande
Couple de glissières à L:	702329	70,- €
Couple de glissières à U:	702328	70,- €



(A) Alimentation 400V, longueur du câble 2 m,
prise CE

(D) Ecoulement sur bac. Le bac doit être enlevé dans le cas de
raccordement à un écoulement central

Dimensions: 790 x 970 x 1.753 mm

Capacité:
- de refroidissement rapide selon la norme DIN: 36 kg
- de congélation rapide selon la norme DIN: 36 kg
- maximale de refroidissement rapide : 50 kg
- maximale de congélation rapide : 50 kg

Alim./Puis. 400V / 50Hz / 2,5kW / 16A

Électrique:

Gaz: R452A

Puissance frigorifique: 5.330W (-10°C/+45°C) VT

frigorifique: 1.280 W (-35°C/+45°C) VT

Capacité décharge: 10xGN1/1 sens transversal, bacs de 65 mm prof., ou
13xGN1/1 sens transversal, bacs de 40 mm prof., ou
20xEN 600x400 mm

39 niveaux de réglage disponibles, au pas de 21 mm

Dispositif de réfrigération et de congélation rapide des aliments. Contrôleur Easytouch avec écran tactile de 7", port USB et programmes préréglés. Les cycles prédefinis peuvent être modifiés manuellement et des cycles personnalisés peuvent également être créés.

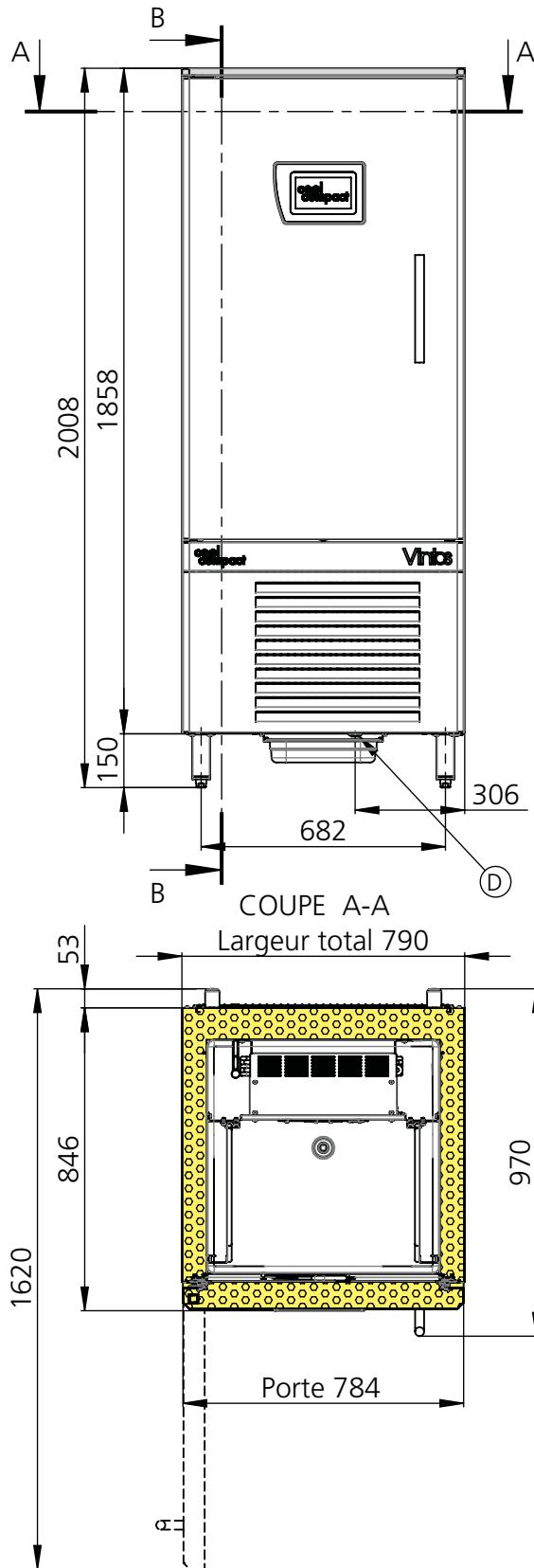
Cellule de refroidissement/congélation rapide VINTOS 13 x GN 1/1

Le cycle débute immédiatement après l'insertion de l'aliment (indépendamment de sa température). L'unité détecte si la sonde à cœur est correctement insérée et, par conséquent, sélectionne de manière autonome la fonction adaptée : soit à température, par détection de sonde, soit à temps.

L'écran montre en temps réel la courbe de température des aliments et l'heure finale du cycle.



Capacité de charge:	13 x GN1/1, sens transversal, bacs 65 mm prof.	
Capacité de refroidissement rapide par cycle:	de 47 kg (+65°C / +3°C) en 90 Min	
Capacité de congélation rapide par cycle:	de 47 kg (+65°C / -18°C) en 240 Min Selon le produit, jusqu'à 65 kg	
Dimensions:	790 x 846 x 2.008 mm (LxPxH)	
Puissance électrique:	400 V / 2,9 kW	
Puissance frigorifique:	7,7 kW -10°C VT 1,5 kW -35°C VT	
Gaz:	R452a	
Dotation interne:	13 couples de glissières à U Sonde au cœur à 3 points	
Version autonome (groupe à bord):	SKFMEQ1311D	13.429,- €
Version à distance (sans groupe):	SKFZKQ1311D	10.201,- €
Options:		
Sur roulettes:	700061	286,- €
Inversion de la porte:	701099	91,- €
Unité extérieure (voir spécifiques):	702334	3.780,- €
Couverture pour extérieur pour unité à distance (y compris réglage pour l'hiver):	702335	Sur demande
Couple de glissières à L:	702329	70,- €
Couple de glissières à U:	702328	70,- €



(A) Alimentation 400V, longueur du câble 2 m,
prise CE

(D) Ecoulement sur bac. Le bac doit être enlevé dans le cas de
raccordement à un écoulement central

Dimensions: 790 x 970 x 2.008 mm

Capacité:
 - de refroidissement rapide selon la norme DIN: 47 kg
 - de congélation rapide selon la norme DIN: 47 kg
 - maximale de refroidissement rapide : 65 kg
 - maximale de congélation rapide : 65 kg

Alim./Puis 400V / 50Hz / 2,9kW / 16A

Électrique:

Gaz: R452A

Puissance 7.630W (-10°C/+45°C) VT

frigorifique: 1.480 W (-35°C/+45°C) VT

Capacité de 13xGN1/1 sens transversal, bacs de 65 mm prof., ou
charge: 17xGN1/1 sens transversal, bacs de 40 mm prof., ou
26xEN 600x400 mm

51 niveaux de réglage disponibles, au pas de 21 mm

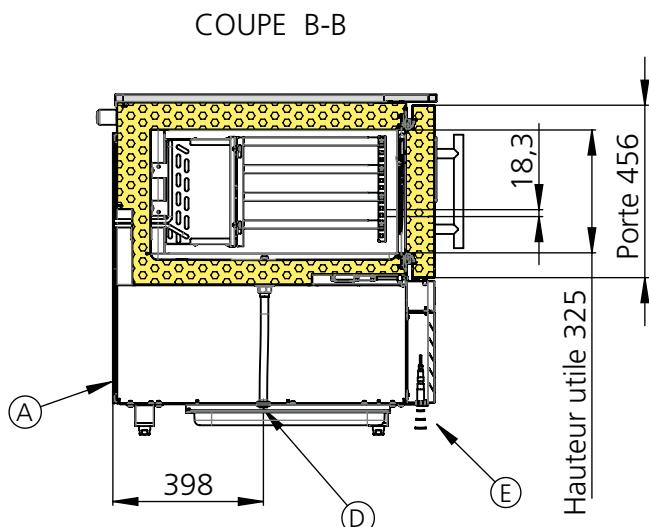
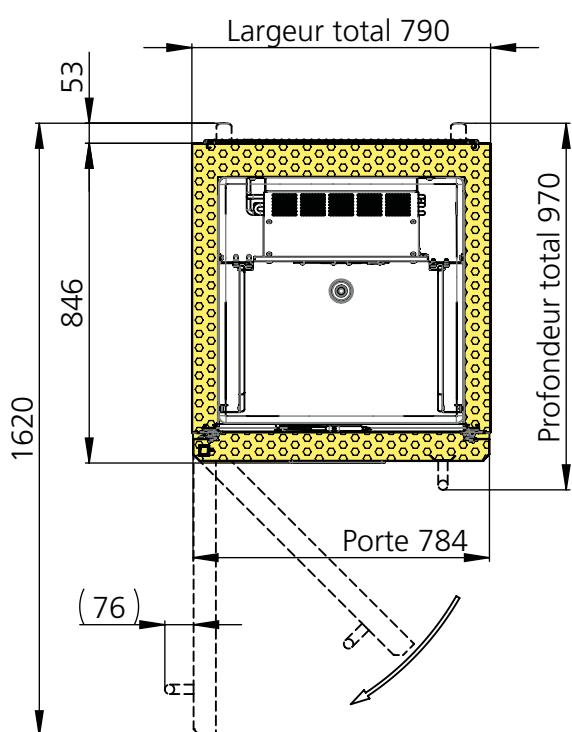
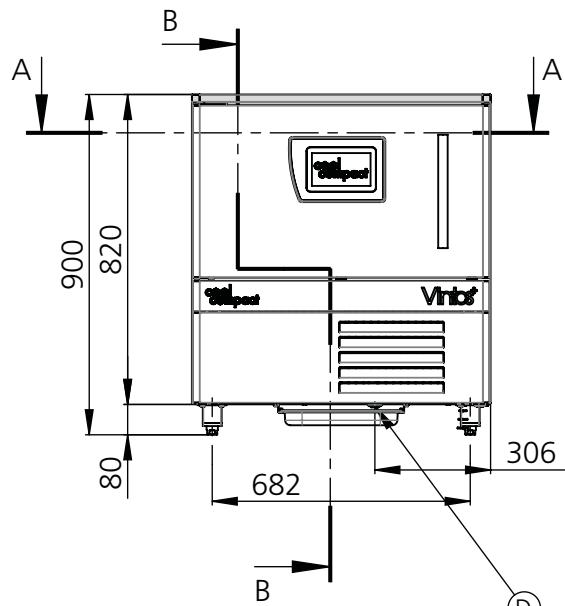
Dispositif de réfrigération et de congélation rapide des aliments ainsi que pour la décongélation, la fermentation, la cuisson à basse température (température interne de 80°C). Contrôleur Easytouch avec écran tactile de 7", port USB et programmes préréglés. Les cycles prédefinis peuvent être modifiés manuellement et des cycles personnalisés peuvent également être créés. Sont inclus, le „cycle de stérilisation“ et l'ouverture de porte automatique.

Cellule de refroidissement/congélation rapide VINTOS+ 4 x GN 1/1

Le cycle débute immédiatement après l'insertion de l'aliment (indépendamment de sa température). L'unité détecte si la sonde à cœur est correctement insérée et, par conséquent, sélectionne de manière autonome la fonction adaptée : soit à température, par détection de sonde, soit à temps. L'écran montre en temps réel la courbe de température des aliments et l'heure finale du cycle.



Capacité de charge:	4 x GN1/1, sens transversal, bacs 65 mm prof.	
Capacité de refroidissement rapide par cycle:	de 15 kg (+65°C / +3°C) en 90 Min	
Capacité de congélation rapide par cycle:	de 15 kg (+65°C / -18°C) en 240 Min Selon le produit, jusqu'à 20 kg	
Dimensions:	790 x 846 x 900 mm (LxPxH)	
Puissance électrique:	230 V/0,8 kW	
Puissance frigorifique:	1,3 kW -10°C VT 0,5 kW -35°C VT	
Gaz:	R452a	
Dotation interne:	4 couples de glissières à U Sonde au cœur à 3 points	
Version autonome (groupe à bord):	SKFMEQ0411D-VP	8.938,- €
Version à distance (sans groupe):	SKFZKQ0411D-VP	7.904,- €
Options:		
Sur roulettes:	700061	286,- €
Inversion de la porte:	701099	91,- €
Unité extérieure (voir spécifiques):	702330	2.080,- €
Couverture pour extérieur pour unité à distance (y compris réglage pour l'hiver):	702335	Sur demande
Couple de glissières à L:	702329	70,- €
Couple de glissières à U:	702328	70,- €



Ⓐ Alimentation 230V, longueur du câble 2 m,
prise Schuko

Ⓓ Ecoulement sur bac. Le bac doit être enlevé dans le cas de
raccordement à un écoulement central

Ⓔ Infrarouge pour ouverture de porte automatique

Dimensions: 790 x 970 x 900 mm

Capacité:
 - de refroidissement rapide selon la norme DIN: 15 kg
 - de congélation rapide selon la norme DIN: 15 kg
 - maximale de refroidissement rapide : 20 kg
 - maximale de congélation rapide : 20 kg

Alim./Puis 230V / 50Hz / 0,8kW / 10A

Électrique:

Gaz: R452A

Puissance frigorifique: 1.300W (-10°C/+45°C) VT

420 W (-35°C/+45°C) VT

Capacité de charge: 4xGN1/1 sens transversal, bacs de 65 mm prof., ou 5xGN1/1 sens transversal, bacs de 40 mm prof., ou 8xEN 600x400 mm

15 niveaux de réglage disponibles, au pas de 18,3 mm

Dispositif de réfrigération et de congélation rapide des aliments ainsi que pour la décongélation, la fermentation, la cuisson à basse température (température interne de 80°C).

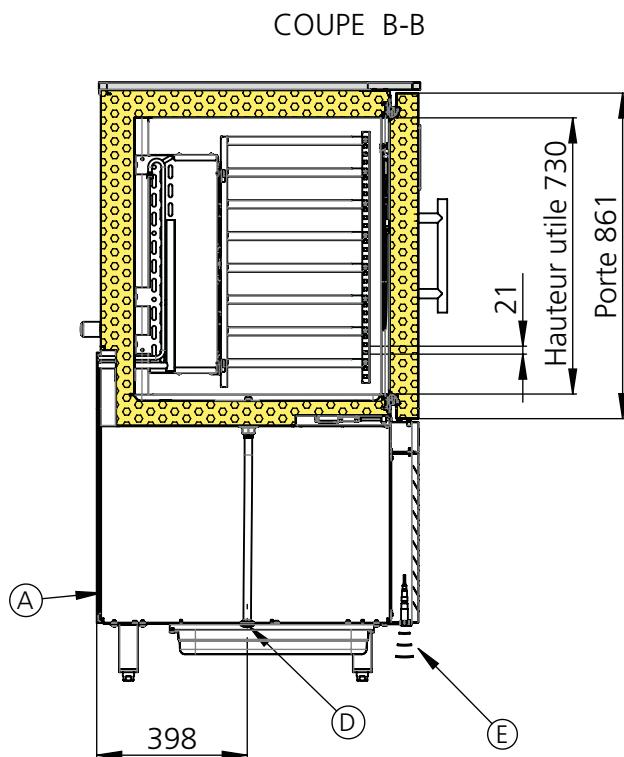
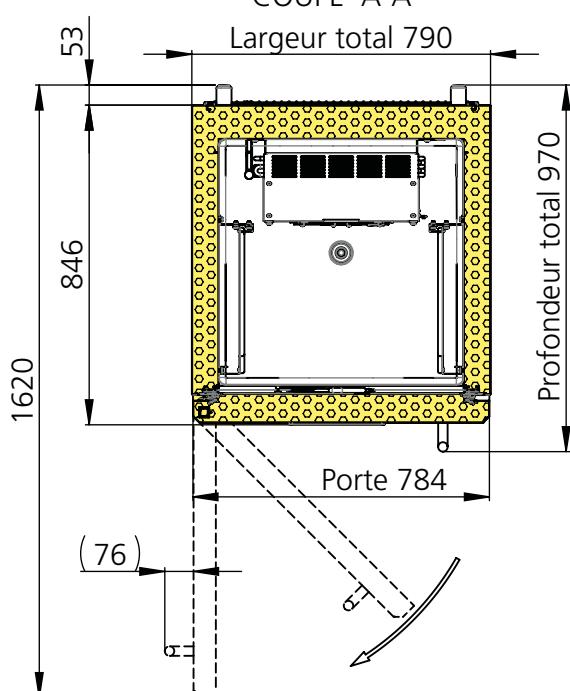
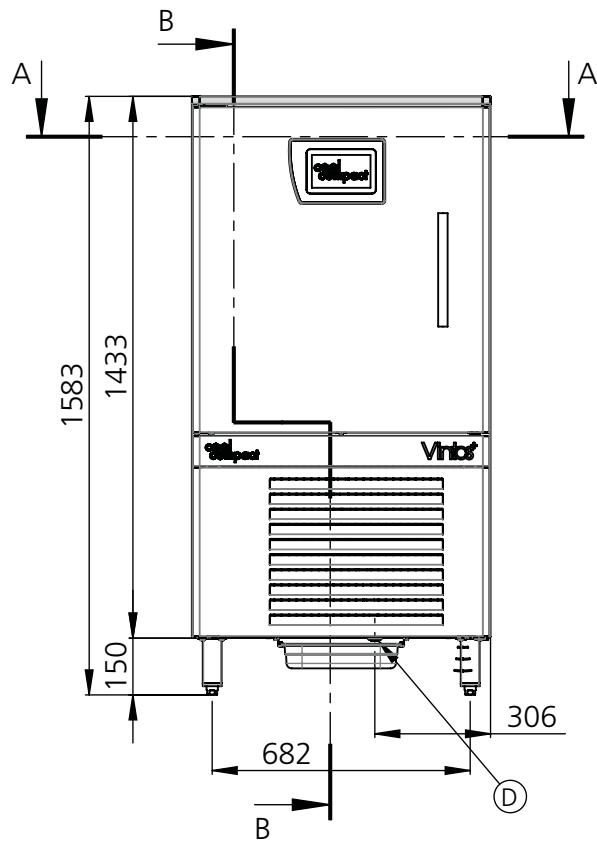
Contrôleur Easytouch avec écran tactile de 7", port USB et programmes préréglés. Les cycles prédefinis peuvent être modifiés manuellement et des cycles personnalisés peuvent également être créés. Sont inclus, le „cycle de stérilisation“ et l'ouverture de porte automatique.

Cellule de refroidissement/congélation rapide VINTOS+ 8 x GN 1/1

Le cycle débute immédiatement après l'insertion de l'aliment (indépendamment de sa température). L'unité détecte si la sonde à cœur est correctement insérée et, par conséquent, sélectionne de manière autonome la fonction adaptée : soit à température, par détection de sonde, soit à temps. L'écran montre en temps réel la courbe de température des aliments et l'heure finale du cycle.



Capacité de charge:	8 x GN1/1, sens transversal, bacs 65 mm prof.	
Capacité de refroidissement rapide par cycle:	de 29 kg (+65°C / +3°C) en 90 Min	
Capacité de congélation rapide par cycle:	de 29 kg (+65°C / -18°C) en 240 Min Selon le produit, jusqu'à 40 kg	
Dimensions:	790 x 846 x 1.583 mm (LxPxH)	
Puissance électrique:	230 V / 1,1 kW	
Puissance frigorifique:	3,6 kW -10°C VT 0,9 kW -35°C VT	
Gaz:	R452a	
Dotation interne:	8 couples de glissières à U Sonde au cœur à 3 points	
Version autonome (groupe à bord):	SKFMEQ0811D-VP	11.138,- €
Version à distance (sans groupe):	SKFZKQ0811D-VP	9.362,- €
Options:		
Sur roulettes:	700061	286,- €
Inversion de la porte:	701099	91,- €
Unité extérieure (voir spécifiques):	702331	2.780,- €
Couverture pour extérieur pour unité à distance (y compris réglage pour l'hiver):	702335	Sur demande
Couple de glissières à L:	702329	70,- €
Couple de glissières à U:	702328	70,- €



(A) Alimentation 230V, longueur du câble 2 m, prise Schuko

(D) Ecoulement sur bac. Le bac doit être enlevé dans le cas de raccordement à un écoulement central

(E) Infrarouge pour ouverture de porte automatique

Dimensions: 790 x 970 x 1.583 mm

Capacité:
 - de refroidissement rapide selon la norme DIN: 29 kg
 - de congélation rapide selon la norme DIN: 29 kg
 - maximale de refroidissement rapide : 40 kg
 - maximale de congélation rapide : 40 kg

Alim./Puis. 230V / 50Hz / 1,1kW / 16A

Électrique:

Gaz: R452A

Puissance 3.580W (-10°C/+45°C) VT

frigorifique: 900 W (-35°C/+45°C) VT

Capacité de charge: 8xGN1/1 sens transversal, bacs de 65 mm prof., ou 10xGN1/1 sens transversal, bacs de 40 mm prof., ou 16xEN 600x400 mm

31 niveaux de réglage disponibles, au pas de 21 mm

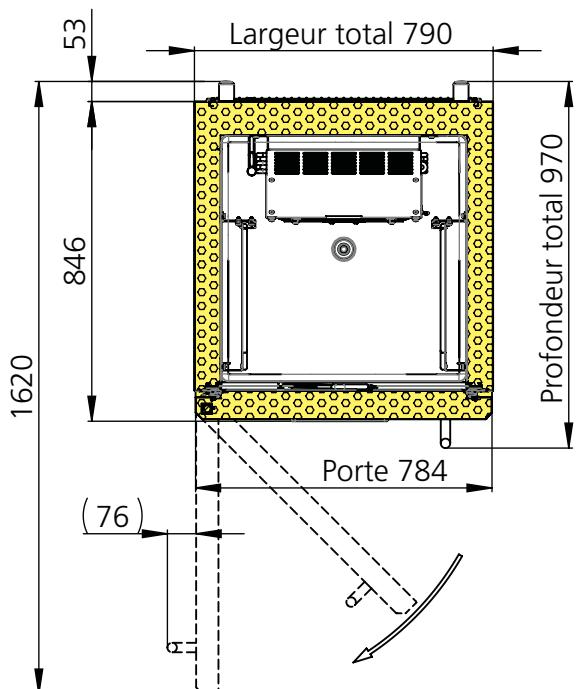
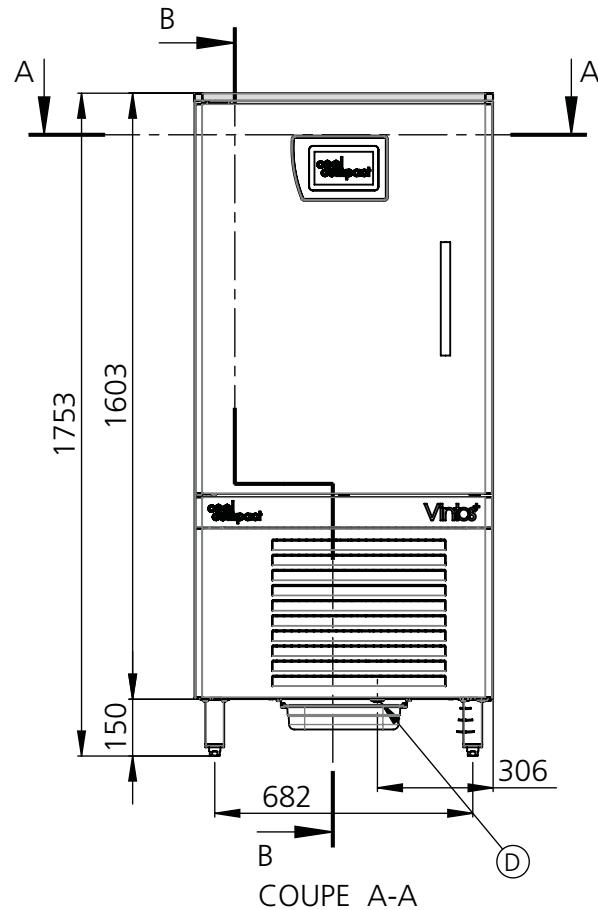
Dispositif de réfrigération et de congélation rapide des aliments ainsi que pour la décongélation, la fermentation, la cuisson à basse température (température interne de 80°C). Contrôleur Easytouch avec écran tactile de 7", port USB et programmes préréglés. Les cycles prédefinis peuvent être modifiés manuellement et des cycles personnalisés peuvent également être créés. Sont inclus, le „cycle de stérilisation“ et l'ouverture de porte automatique.

Cellule de refroidissement/congélation rapide VINTOS+ 10 x GN 1/1

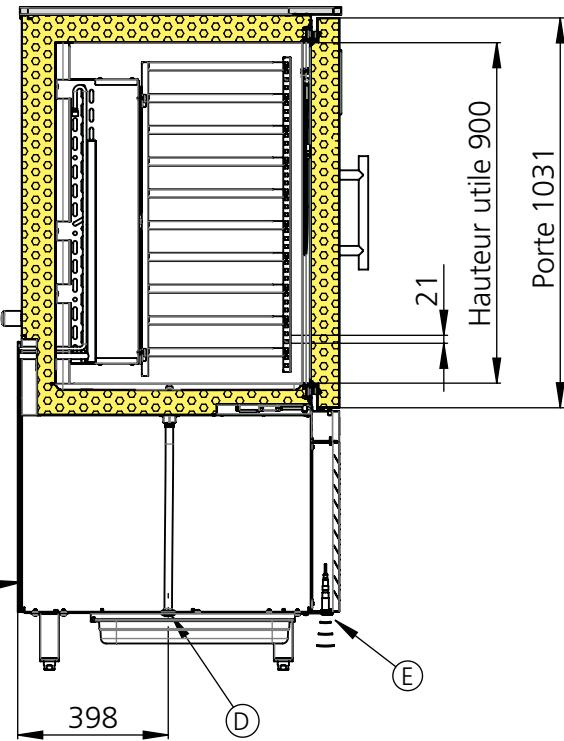
Le cycle débute immédiatement après l'insertion de l'aliment (indépendamment de sa température). L'unité détecte si la sonde à cœur est correctement insérée et, par conséquent, sélectionne de manière autonome la fonction adaptée : soit à température, par détection de sonde, soit à temps. L'écran montre en temps réel la courbe de température des aliments et l'heure finale du cycle.



Capacité de charge:	10 x GN1/1, sens transversal, bacs 65 mm prof.	
Capacité de refroidissement rapide par cycle:	de 36 kg (+65°C / +3°C) en 90 Min	
Capacité de congélation rapide par cycle:	de 36 kg (+65°C / -18°C) en 240 Min Selon le produit, jusqu'à 50 kg	
Dimensions:	790 x 846 x 1.753 mm (LxPxH)	
Puissance électrique:	400 V / 2,5 kW	
Puissance frigorifique:	5,4 kW -10°C VT 1,3 kW -35°C VT	
Gaz:	R452a	
Dotation interne:	10 couples de glissières à U Sonde au cœur à 3 points	
Version autonome (groupe à bord):	SKFMEQ1011D-VP	14.361,- €
Version à distance (sans groupe):	SKFZKQ1011D-VP	11.649,- €
Options:		
Sur roulettes:	700061	286,- €
Inversion de la porte:	701099	91,- €
Unité extérieure (voir spécifiques):	702333	3.180,- €
Couverture pour extérieur pour unité à distance (y compris réglage pour l'hiver):	702335	Sur demande
Couple de glissières à L:	702329	70,- €
Couple de glissières à U:	702328	70,- €



COUPE B-B



(A) Alimentation 400V, longueur du câble, 2 m, prise CE

(D) Ecoulement sur bac. Le bac doit être enlevé dans le cas de raccordement à un écoulement central

(E) Infrarouge pour ouverture de porte automatique

Dimensions: 790 x 970 x 1.753 mm

Capacité:

- de refroidissement rapide selon la norme DIN: 36 kg
- de congélation rapide selon la norme DIN: 36 kg
- maximale de refroidissement rapide : 50 kg
- maximale de congélation rapide : 50 kg

Alim./Puis. 400V / 50Hz / 2,5kW / 16A

Électrique:

Gaz: R452A

Puissance frigorifique: 5.330W (-10°C/+45°C) VT

1.280W (-35°C/+45°C) VT

Capacité de charge: 10xGN1/1 sens transversal, bacs de 65 mm prof., ou 13xGN1/1 sens transversal, bacs de 40 mm prof., ou 20xEN 600x400 mm

39 niveaux de réglage disponibles, au pas de 21 mm

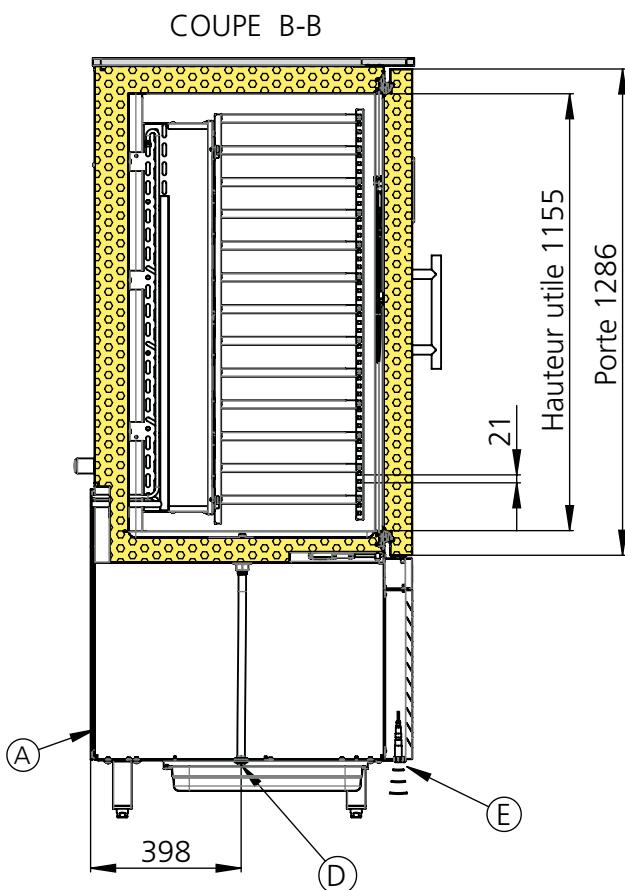
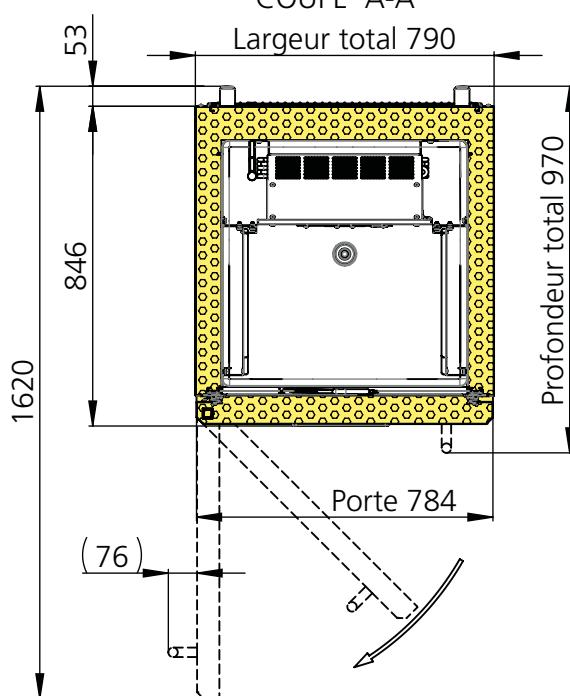
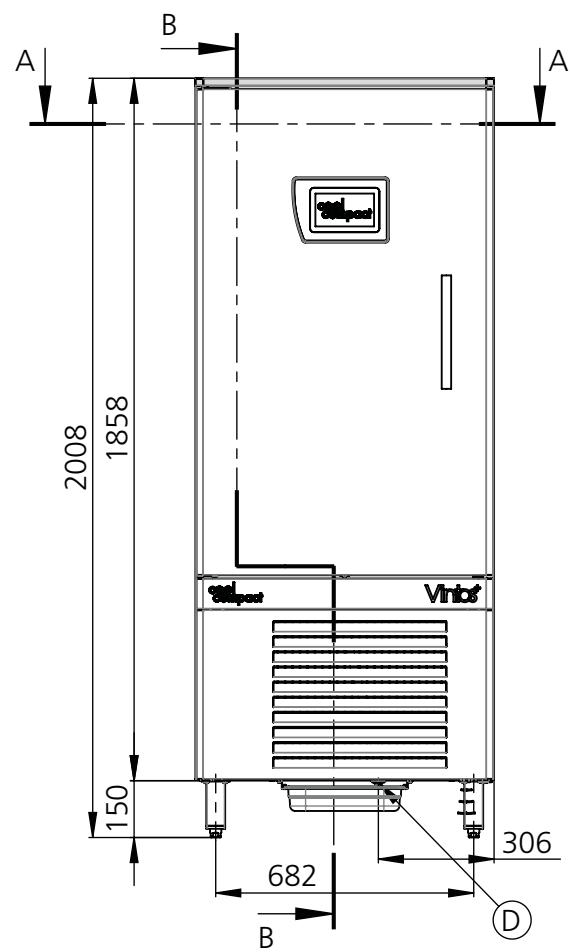
Dispositif de réfrigération et de congélation rapide des aliments ainsi que pour la décongélation, la fermentation, la cuisson à basse température (température interne de 80°C). Contrôleur Easytouch avec écran tactile de 7", port USB et programmes préréglés. Les cycles prédefinis peuvent être modifiés manuellement et des cycles personnalisés peuvent également être créés. Sont inclus, le „cycle de stérilisation“ et l'ouverture de porte automatique.

Cellule de refroidissement/congélation rapide VINTOS+ 13 x GN 1/1

Le cycle débute immédiatement après l'insertion de l'aliment (indépendamment de sa température). L'unité détecte si la sonde à cœur est correctement insérée et, par conséquent, sélectionne de manière autonome la fonction adaptée : soit à température, par détection de sonde, soit à temps. L'écran montre en temps réel la courbe de température des aliments et l'heure finale du cycle.



Capacité de charge:	13 x GN1/1, sens transversal, bacs 65 mm prof.	
Capacité de refroidissement rapide par cycle:	de 47 kg (+65°C / +3°C) en 90 Min	
Capacité de congélation rapide par cycle:	de 47 kg (+65°C / -18°C) en 240 Min Selon le produit, jusqu'à 65 kg	
Dimensions:	790 x 846 x 2.008 mm (LxPxH)	
Puissance électrique:	400 V / 2,9 kW	
Puissance frigorifique:	7,7 kW -10°C VT 1,5 kW -35°C VT	
Gaz:	R452a	
Dotation interne:	13 couples de glissières à U Sonde au cœur à 3 points	
Version autonome (groupe à bord):	SKFMEQ1311D-VP	17.369,- €
Version à distance (sans groupe):	SKFZKQ1311D-VP	14.141,- €
Options:		
Sur roulettes:	700061	286,- €
Inversion de la porte:	701099	91,- €
Unité extérieure (voir spécifiques):	702334	3.780,- €
Couverture pour extérieur pour unité à distance (y compris réglage pour l'hiver):	702335	Sur demande
Couple de glissières à L:	702329	70,- €
Couple de glissières à U:	702328	70,- €



(A) Alimentation 400V, longueur du câble 2 m, prise CE

(D) Ecoulement sur bac. Le bac doit être enlevé dans le cas de raccordement à un écoulement central

(E) Infrarouge pour ouverture de porte automatique

Dimensions: 790 x 970 x 2.008 mm

Capacité:

- de refroidissement rapide selon la norme DIN: 47 kg
- de congélation rapide selon la norme DIN: 47 kg
- maximale de refroidissement rapide : 65 kg
- maximale de congélation rapide : 65 kg

Alim./Puis. 400V / 50Hz / 2,9kW / 16A

Électrique:

Gaz: R452A

Puissance frigorifique: 7.630W (-10°C/+45°C) VT

1.480W (-35°C/+45°C) VT

Capacité de charge: 13xGN1/1 sens transversal, bacs de 65 mm prof., ou 17xGN1/1 sens transversal, bacs de 40 mm prof., ou 26xEN 600x400 mm

51 niveaux de réglage disponibles, au pas de 21 mm



Cool Compact

La réfrigération professionnelle :

- * Armories
- * Tables
- * Cellules
- * Comptoirs
- * Drop-in

Votre distributeur Cool Compact :

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

Consultation, livraison et service sont fournis exclusivement par de revendeurs spécialisés et qualifiés.

Tous les prix sont prix de vente publiques recommandées hors taxe.

Nous déclinons toute responsabilité pour éventuelles modifications des spécifications techniques ou de la grille des prix ainsi que des fautes d'impression et autres erreurs ou omissions.