

## Cool Compact

# Schneller, besser und sparsamer kühlen

In der Gemeinschaftsverpflegung werden vor allem Kühl- und Tiefkühlschränke, Kühl- und Tiefkühltische sowie Schnellkühler/Schockfroster von Cool Compact eingesetzt. Hergestellt in Deutschland, versprechen sie höchste Qualität und Effizienz sowie großen Nutzen für den Anwender.

**E**ffiziente und intelligente Kühltechnik sind in den aktuellen Zeiten wichtiger denn je. Deshalb lohnt sich die Investition in alle Kühlgeräte von Cool Compact, da diese über eine „intelligente Steuerung“ verfügen. Die Frigos-Steuerung überwacht den Kühlvorgang äußerst präzise und sparsam. Abtauzyklen und Kompressor-Laufzeiten werden bedarfsgerecht gesteuert, das heißt abhängig von der Nutzung, nicht abhängig von der Zeit. Auch bei der eingesetzten Kältetechnik wird der Energieverbrauch optimiert. Kühl-/Tiefkühlschränke sowie Kühl-/Tiefkühltische arbeiten mit dem zukunftsweisenden Kältemittel R290, einige Modelle überzeugen deshalb durch die Energieeffizienzklasse A.

Der verdampferfreie Innenraum sowie die tiefgezogenen Auflagerippen bei den Premiummodellen sorgen für die nötige Sicherheit in Sachen Hygiene. Die Kühl-/Tiefkühlschränke sind in verschiedenen Ausführungen und Größen erhältlich.

Auch Kühl- und Tiefkühltische von Cool Compact sind in verschiedenen Ausführun-

gen und Größen lieferbar, der Kühlkorpus ist in einem Stück hochdruckgeschäumt. Es gibt sie wahlweise mit Schubladen oder Türen in zahlreichen Varianten und insgesamt sechs unterschiedlichen Korpushöhen. Die Premiumgeräte verfügen über ein eingeschäumtes Verdampfersystem und über einen Kühlraum mit fugenfreiem Boden, wichtige Aspekte in Sachen Hygiene.

## Zeitversetzte Speiseproduktion

Für die zeitversetzte Speiseproduktion bietet Cool Compact mit den Modellen der neuen Serie Vintos/Vintos+ eine nie erreichte Dimension von Schnellkühlern/Schockfroster. Die zeitversetzte Speiseproduktion ist ein komplexes Thema, bei dem eine ausführliche Beratung sehr wichtig ist. Die Verkaufsleiter und Anwendungsberater von Cool Compact stehen jederzeit als Ansprechpartner zur Verfügung. In praxisorientierten Seminaren können sich Interessenten über die Vorzüge des Verfahrens und die Features der Geräte informieren. Auch Probestellungen sind grundsätzlich möglich. Jedes Gerät wird durch die Anwendungsberater von Cool Compact intensiv eingewiesen.

Die Schnellkühler/Schockfroster Vintos und Vintos+ begeistern mit zahlreichen Features und Funktionen, die den Einsatz in der Küche optimieren. Es stehen mehrere Größen sowie zwei Einfahr- oder Durchfahrmodelle als Vintos Standardversion zur Auswahl. Die Einfahr- und Durchfahrmodelle des Vintos können mit oder ohne Bodenplatte bestellt werden. Geräte mit Bodenplatte verfügen zusätzlich über eine Einfahrrampe. Die Geräte sind zur Aufnahme von bauseitigen Hordenwagen GN1/1 oder EN6040 konzipiert, es können aber auch Hordenwagen aller gängigen Combidämpfer-Hersteller mit entsprechender Kapazität verwendet werden. Bei Eigenkühlung sind die Einfahr- und Durchfahrgeräte mit einer separat gelieferten Maschine ausgestattet, dabei kann zwischen dem umweltfreundlichen CO<sub>2</sub>-Kältemittel und dem Kältemittel R452 gewählt werden. Die Standgeräte können ebenfalls an eine bauseitige CO<sub>2</sub>-Anlage angeschlossen wer-



*Die innovativen Vintos Schnellkühler/Schockfroster bieten in insgesamt vier Größen sowie als Einfahr- oder Durchfahrmodelle beste technische Voraussetzungen für die Care-Verpflegung.*

den. CO<sub>2</sub> gilt als klimaneutral, stellt somit keine Belastung für die Umwelt dar und ist im Vergleich zu Geräten mit herkömmlichen Kältemitteln deutlich energiesparender.

## Intuitiv bedienbar

Die Bedienung der Easytouch-Steuerung mit dem 7" TFT-Glasdisplay ist intuitiv aufgebaut, die erforderlichen Schritte werden nach und nach abgefragt. Die am häufigsten eingesetzten Zyklen sind bereits vorprogrammiert, die Parameter sind optimal an die jeweilige Speise angepasst. Die vorinstallierten Programme können editiert und verändert werden, auch eine Programmierung komplett neuer Zyklen ist möglich.

Mit der Funktion Smart Level Control können außerdem für einzelne Einschubebenen verschiedene Zeitprogramme eingegeben werden. Die Smart Probe Funktion erkennt darüber hinaus automatisch, ob ein Kerntemperaturfühler benutzt wird. Die Modelle der Serie Vintos+ verfügen zusätzlich über eine Smart-Door-Automatik. Sie ermöglicht das Öffnen der Tür per Sensor, ohne Betätigung des Türgriffes. Heiße Behälter können so direkt ins Gerät eingebracht werden. Nicht zuletzt hält die Funktion „Smart Door Click“ die Tür nach beendetem Zyklus in einem definierten Winkel geöffnet, um Kondenswasser zuverlässig abtrocknen zu lassen. ▶

## Über Cool Compact

Als größter Hersteller gewerblicher Kühlgeräte in Deutschland bietet Cool Compact hohe Produktqualität aus Edelstahl (100 % CNS 1.4301) sowie kontinuierliche Weiterentwicklungen von technischen Komponenten und Steuerungen. Auch Nachhaltigkeit und optimierte Energieeffizienz gehören bei Cool Compact zu den Säulen der Unternehmensphilosophie.

Weitere Informationen über die Geräte sowie zu allen Terminen der angebotenen Seminare zur zeitversetzten Speis Zubereitung sind zu finden auf der Website: [www.coolcompact.de](http://www.coolcompact.de)

