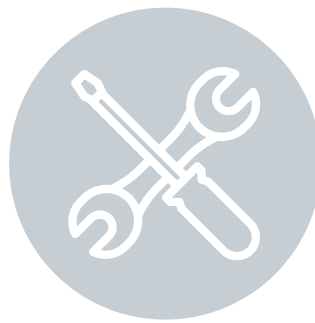




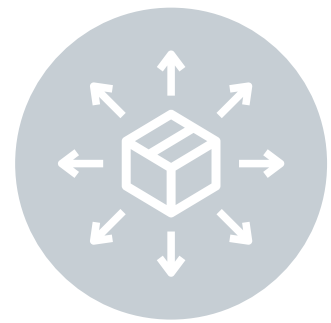
DIE KOMPETENZ IN DER KÜHLMÖBELTECHNOLOGIE



**Entwicklung**



**Produktion**



**Vertrieb**

**...in Germany**

## »Nicht eine große Besonderheit macht den Unterschied, ein Bündel an Merkmalen kennzeichnet Cool Compact«

Markus Sidler, Inhaber



Cool Compact ist Ihr kompetenter Partner rund um die Kühlmöbel-Technologie. Jahrentelange Erfahrung, Herstellung »Made in Germany« und langjährige, qualifizierte Mitarbeiter – dies sind Fundamente, auf die Sie vertrauen können.

Dank flexibler Produktionsprozesse, umfangreicher Lagerbevorratung und kurzer Wege zum Kunden stehen Kühlgeräte von Cool Compact immer innerhalb weniger Tage zur Verfügung. In unseren Produktionshallen kommen moderne CNC-Blechbearbeitungsmaschinen zum Einsatz. Für hohe Energieeffizienz und Nachhaltigkeit werden alle Kühlmöbelkorpuse hochdruckgeschäumt. Zur Sicherstellung der Qualität durchlau-

fen alle steckerfertigen Geräte zwischen vier- und achtstündige Tests. Das erlaubt es uns sehr weitreichende Garantieleistungen anzubieten.

Qualität, technischer Vorsprung und gelebte Kundenorientierung – dafür steht der Name Cool Compact. Geräte mit hohem Nutzwert, langer Lebensdauer und guter Energieeffizienz – dafür stehen Geräte von Cool Compact. Langjährige Mitarbeiter, enge Zusammenarbeit und ein ausgeprägtes Teamwork, immer mit dem Fokus auf unsere Kunden und Partner – dafür steht das Unternehmen Cool Compact.

Profitieren Sie von dieser Erfahrung!

Ihr

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'M. Sidler'. The signature is fluid and cursive.

Dipl. Ing. Markus Sidler  
Geschäftsführender Gesellschafter

## Vom Backofen zum Kühlschrank

Eine junge, moderne Firma – mit der Erfahrung von fast 125 Jahren im Hintergrund. Wichtige und bedeutende Meilensteine der

langen Erfolgsgeschichte eines schwäbischen Unternehmens, das sich vom aufstrebenden Hersteller von gewerblichen Backöfen für Bäckereien, über Einrichtungen aus Edelstahl für Großküchen und Caféterias, zum Spezialisten für hochwertige Gewerbekühlgeräte entwickelt hat.



### J. Rilling Backofenfabrik

Jakob Rilling legte vor über 120 Jahren den Grundstein und begann im Jahre 1896 in Nehren/Töbingen mit der Herstellung von Backöfen für Bäckereien.

### J. Rilling und Sohn – Backofenbau

Ernst Rilling, der Sohn vom Firmengründer, übernahm die Leitung und führte das Unternehmen erfolgreich durch die schwierige Nachkriegsphase.

### E. E. Rilling – Metallbau

Ernst Eberhard Rilling, der Sohn von Ernst Rilling steigt in die Firma ein und beginnt die Firma neu auszurichten. Beginnend mit Stahlarbeitstischen für die Bäckereien wurden in der Folge Einrichtungen für gewerbliche Küchen entwickelt, hergestellt und vertrieben. Der Einstieg in die Fertigung von Großküchen aus dem Werkstoff Chromnickelstahl ist vollzogen.

1896

1946

1968



# Unsere Firmengeschichte

Vieles hat sich im Laufe der Jahre verändert, doch trotz der wechselhaften, bewegten Geschichte stand eines zweifellos von Anfang an immer fest und ist bis heute unbestritten:

**Unsere Kompetenz als deutscher Hersteller.**

## E. E. Rilling GmbH & Co. KG

Eintritt von Dieter Rilling, dem Bruder von Eberhard Rilling, in die Firma. Unter der Führung von den beiden Brüdern entwickelt sich das Unternehmen rasant und wird zu einem marktführenden Unternehmen für Großkücheneinrichtungen.

## Rilling, CH

Errichtung einer weiteren Produktionsstätte in der Schweiz. Die Rilling AG zählt zu den führenden Herstellern von Einrichtungen und Systemen für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

1978

1981



## Cool Compact Kühlgeräte GmbH

Von den beiden Brüdern Eberhard und Dieter Rilling wird Cool Compact in Nehren gegründet. Der Focus liegt auf Gewerbekühlgeräten. Von Anfang an ist der Schwiegersohn von Eberhard Rilling, Dipl. Ing. Markus Sidler als Entwickler und Konstrukteur im Unternehmen. 1996 übernimmt Markus Sidler die Geschäftsführung.

## Cool Compact Kühlgeräte GmbH Grosselfingen

Durch die Verlegung von Vertrieb, Verwaltung und Produktion nach Grosselfingen mit umfangreichen Maßnahmen in den Produktionsprozessen wird der Grundstein für die Entwicklung der Firma zu einem marktführenden Anbieter für Gewerbekühlgeräte gelegt. Die Produktentwicklung und -optimierung wird vorangetrieben.

1995

2000





2001

## Kühltische mit eingeschäumter Verdampfertechnik

Von Anfang an standen Qualität und Innovation im Fokus. Die eingeschäumte Verdampfertechnik wurde von Cool Compact zur Serienreife bei gewerblichen Kühltisch-Anwendungen gebracht und am Markt eingeführt und stellt bis heute den Erfolgsbaustein in diesem Produktsegment dar.

2004

## Kühl-/Tiefkühlschränke Serie MAGNOS BR650

Mit dieser Serie zeigten sich die Erfolgsfaktoren von Cool Compact. Konsequente Umsetzung in puncto Verarbeitungsqualität und verwendete Materialien definierten neue, höhere Standards in der Branche.

2006

## Produktionsstätte in Polen

Erweiterung der Produktionskapazitäten und Möglichkeiten mit dem Bau eines hochmodernen Fertigungswerkes für Komponenten in Polen.



**2009**

## Getränkekühltheken

Das Produktsortiment wurde erweitert. Mit den Getränkekühltheken kam eine weitere umfangreiche Produktlinie hinzu. Heute ist dieses Produktspektrum ein wichtiger Umsatzträger und mit dem Cool Compact Modulsystem so konzipiert, dass aus Standardelementen eine individuelle kundenspezifische Lösung entsteht.



**2015**

## Kühl-/Tiefkühlschränke Serie MAGNOS/Melios BR570 / 590

Die Weiterentwicklung im Bereich der Kühl- und Tiefkühlschränke in Bezug auf Energieeffizienz sowie perfekt gestaltete Hygiene-Innenräume setzen neue Maßstäbe in Sachen Nachhaltigkeit und Ökologie. Die Baureihe 570 / 590 definierte einen neuen Standard für GN2/1 Kühlschränke.



**2018**

## Erweiterung Standort Grosselfingen

Durch die stetige positive Firmenentwicklung ist eine Expansion am Firmensitz in Grosselfingen möglich. Cool Compact festigt damit die Bedeutung des deutschen Standortes Grosselfingen. Mit dem Bau eines neuen Lager- und Logistikzentrums entstehen größere Kapazitäten in der Produktion. Einhergehend mit dem Neubau des Verwaltungs- und Vertriebsgebäude rüstet sich Cool Compact für die Zukunft um im Cool Compact Forum mit Schulungen und Seminare noch mehr Kundennähe anzubieten.



**2020**

## Schnellkühler / Schockfroster VINTOS

Vintos und Vintos + sind die ersten vollständig in Deutschland gefertigten Schnellkühler/Schockfroster und in verschiedenen Größen erhältlich. Die Modelle Vintos+ sind darüber hinaus Multifunktionsgeräte, in dem zusätzlich zu den Kühl- und Frostvorgängen auch aufgetaut, warm gehalten oder mit Niedertemperatur gegart werden kann. Innovative Features wie beispielsweise Smart-Door oder Smart-Level-Control sind bisher einzigartig und bieten einen hohen Zusatznutzen für den Anwender.

Der Tüftlergeist, das leidenschaftliche Streben nach Perfektion und höchster Effizienz, war schon immer der Grundstein für großartige Erfindungen und Produkte aus Baden-Würt-

## Aus dem Herzen Baden-Württembergs in die ganze Welt

temberg. Vielleicht liegt es an der einzigartigen Landschaft, der imposanten Schwäbischen Alb, der faszinierenden Aussicht auf Täler und Burgen, die den Erfindergeist der Schwaben seit Jahrhunderten inspirieren und fördern.

Cool Compact lebt diese Tradition bewusst weiter. Hier produziert unser hochqualifiziertes Team seit über zwei Jahrzehnten Kühlgeräte, die von Gastronomen und Hoteliers auf der ganzen Welt geschätzt werden und sowohl technisch als auch optisch den »state of the art« definieren.



Beim Entwickeln unserer Geräte steht der Kunde im Fokus. Er profitiert von der durchdachten Funktionalität, die in jahrelanger und enger Zusammenarbeit mit Profis der Branche immer weiter optimiert und an die täglichen Anforderungen in der modernen Gastronomie angepasst werden. Sinnvolle Lösungen und praktische Features garantieren einen reibungslosen, smarten und stressfreien Workflow im Alltag.

Und gerade weil wir eingebettet in dieser idyllischen Umgebung leben und arbeiten dürfen, ist es uns wichtig, dass unsere Kühlgeräte nachhaltig und energieeffizient arbeiten und dadurch einen wertvollen Beitrag zum Erhalt unserer Umwelt leisten.

Damit unsere schöne Umgebung auch weiterhin Generationen von Menschen inspiriert und der Ausgangspunkt großartiger und faszinierender Produkte ist.





Made in Germany





## »Wir sind nicht nur Ihr Lieferant, wir sind auch Ihre Mitarbeiter«

Andreas Lindauer,  
Geschäftsführer Vertrieb/Marketing

Erst die konzeptionelle Einbindung der Technik ermöglicht es, den vollen Leistungsumfang von gewerblichen Kühlgeräten optimal zu nutzen. Hierzu ist es häufig erforderlich, bestehende Arbeitsabläufe anzupassen. Als kompetenter Partner bieten wir unseren Kunden bereits vor dem Kauf eine weitreichende, auf die individuellen Anforderungen abgestimmte Beratung. Unser Außendienst-Team steht Ihnen dabei selbstverständlich auch vor Ort zur Seite und unterstützt Sie bei der Planung.

Auch nach dem Kauf stehen wir an Ihrer Seite und Sie profitieren von unseren umfassenden

Support-Leistungen. Die professionelle und umfassende Unterweisung vor Ort versetzt die Nutzer – nach Lieferung und Inbetriebnahme – in die Lage, die neuen Geräte nicht nur technisch bedienen zu können, sondern auch alle praktischen Belange zu verstehen und damit in vollem Umfang nutzen zu können.

Ihr

Andreas Lindauer  
Geschäftsführer Vertrieb/Marketing





Für Weiterbildungen und Schulungen bildet unser neu geschaffenes Cool Compact-Forum in unserem Werk in Grosselfingen eine ideale

## Wir bieten mehr als »nur« Kühlgeräte

Plattform. Hier finden auch regelmäßig praxisbezogene Events und Informationsveranstaltungen statt.

Auch unter technischen Aspekten müssen beim Betrieb von Gewerbekühlgeräten einige grundlegende Dinge berücksichtigt werden. Gerne sind wir für unsere Kunden auch Ansprechpartner und Schnittstelle bei Rückfragen

zum Aufstellort, externen Einzel-Kältemaschinen, Schall-, Wärme- und Geräuschemissionen.

In jährlich 80 Schulungen informieren und schulen wir Partner aus dem Fachhandel, der Planung und Endkunden über das System der zeitversetzten Speisenproduktion. Seminare können vor Ort bei unseren Partnern oder an unseren bundesweiten Schulungsstandorten (z.B. Berufsschulen) besucht werden.

Dabei sind auch dem Kauf für unsere Kunden da. Wir arbeiten eng mit freiberuflichen Köchen zusammen. Nach der Inbetriebnahme kommen unsere Anwendungsberater zum Kunden und vermitteln wertvolle Tipps für den täglichen Einsatz unserer Geräte.



Die unverzichtbare Basis für ein funktionierendes Unternehmen bilden zweifellos kompetente und engagierte Mitarbeiterinnen

## Ein modernes Arbeitsumfeld für ein starkes Team

und Mitarbeiter, die voll hinter ihrer Firma stehen und sich mit ihr und ihren Werten identifizieren.

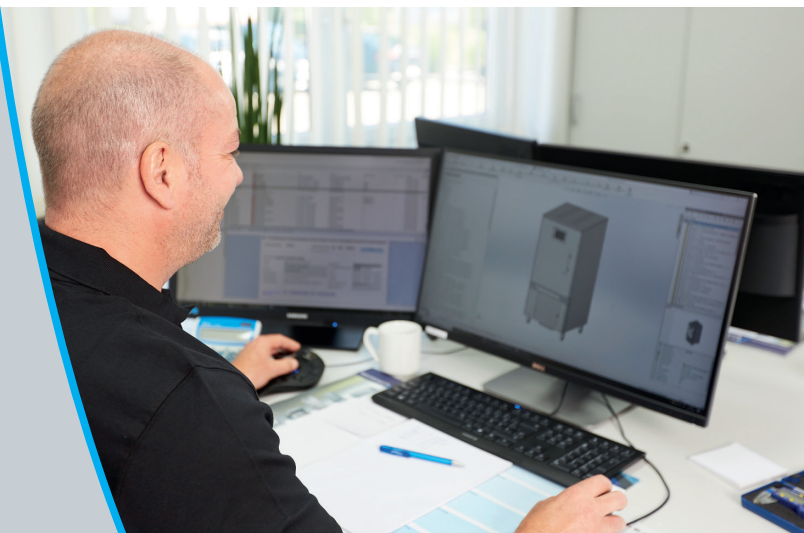
Bei Cool Compact trifft das exakt zu: Unser Team setzt sich ausschließlich aus gut ausgebildeten und motivierten Kolleginnen und Kollegen zusammen, die alle – größtenteils bereits seit vielen Jahren – ihren Anteil am Erfolg unserer Firma haben.

Das gute Arbeitsklima spielt hierbei natürlich eine entscheidende Rolle und sorgt für eine ausgezeichnete Kommunikation zwischen

den Abteilungen, verschwindend geringe Fehlerquoten und hervorragende Ergebnisse.

Darüberhinaus tragen sicherlich auch unsere neuen Räumlichkeiten zur angenehmen Arbeitsatmosphäre bei: 2019 erfolgte der Umzug in unser neu geschaffenes Verwaltungs- und Vertriebsgebäude. Seither erleichtern uns helle Büros, ausgestattet mit modernen, ergonomischen Möbeln, freundlich gestaltete Sozialräume sowie gut und effektiv geplante Produktions- und Lagerhallen, die für kurze Laufwege und durchdachte Arbeitsabläufe sorgen, den Arbeitsalltag.

Ein durchweg positiver Nebeneffekt davon ist zweifellos die überdurchschnittlich hohe Firmenzugehörigkeit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit ihrer langjährigen Erfahrung eine wertvolle, zuverlässige Stütze unseres Unternehmens sind. Zusammen mit unseren jungen Kollegen



# Unser Team für Sie



ergibt sich somit eine perfekte Mischung aus frischem, ungestümem Elan und bewährter Routine und Besonnenheit.

Gemeinsam haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, unseren Kunden die fortschrittlichsten Kühlgeräte, den umfassendsten Service und somit das beste Gesamtprodukt zu liefern.

*Bild oben: Helle, moderne Büros, ausgestattet mit ergonomischen Möbeln, sorgen für angenehmes und effizientes Arbeiten.*



*Linke Seite: Ob in der Entwicklung / Konstruktion, in der Fertigung oder in der Verwaltung: Cool Compact bietet interessante Arbeitsplätze für viele unterschiedliche Berufsgruppen.*

*Bild rechts: Eine gemütliche Tasse Kaffee unter Kollegen, gibt in der Pause neuen Schwung und sorgt für ein gutes Arbeitsklima.*

Wer auf Kühlgeräte von Cool Compact setzt, vertraut auf Produkte, die das Resultat aus der jahrelangen, engen Zusammenarbeit mit renommierten Profis aus der Gastronomie sind.

## Unsere Produkte – von Profis für Profis

Als größter deutscher Hersteller von Kühlgeräten sind wir stolz auf unsere große Bandbreite an hochwertigen, zuverlässigen Produkten, die sich nicht nur nahtlos in Ihren Berufsalltag integrieren, sondern durch die

vielfältigen technischen Möglichkeiten neue, effiziente Arbeitsabläufe ermöglichen.



Ausgiebige Testphasen jedes einzelnen Gerätes vor Auslieferung, eine umfassende Unterweisung durch Fachleute, die »ihre« Sprache sprechen sowie eine schnelle Lieferung innerhalb weniger Tage, ermöglichen eine schnelle Inbetriebnahme unserer Kühlgeräte ohne größere Störungen in Ihrem Tagesgeschäft zu verursachen.





Profis in der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung arbeiten mit Cool Compact. Ein Vertrauensbeweis, auf den

## Namhafte Kunden vertrauen auf Cool Compact

wir stolz sind. So finden Sie Kühltechnik aus Grosselfingen weltweit in vielen renommierten Unternehmen und in bekannten Einrichtungen.

- The Fontenay (Hamburg)
- Kempinski Hotel (Kairo)
- Google Deutschland (Berlin)

- Deutscher Bundestag (Berlin)
- Porsche Arena (Stuttgart)
- Traube Tonbach (Baiersbronn)
- Lezigrund Stadion (Zürich)
- Mövenpick Hotel (Stuttgart, Flughafen)
- Olympia Stadion (Berlin)
- Palace St. George (Mönchengladbach)
- adidas „World of Sports“ (Herzogenaurach)
- Coral Beach Hotel (Tirana, Ägypten)
- Messe Düsseldorf (Düsseldorf)
- Deutsche Botschaft (Moskau)
- Hyatt Hotel Regency (Ägypten)
- Daimler Hauptverwaltung (Stuttgart)
- Microsoft Deutschland (München)
- Elb-Philharmonie (Hamburg)



Unsere umfangreiche Produktpalette im Bereich Kühl-/Tiefkühlschränke bietet für alle Herausforderungen und Budgets die richtige Lösung.

## Sie haben besondere Anforderungen, wir das passende Produkt

Ein günstiger Einstieg ist unsere **Baureihe 610** (für GN 2/1), die bereits über viele wichtigen Features der Premium-Modelle und einen qualitativ hohen Standard verfügt.

Die **Baureihe 570 MAGNOS** (für GN 2/1) besticht durch ein herausragendes Preis-/Leistungsverhältnis, hohe Energieeffizienz und Hygiene und ist in vielen Varianten erhältlich.

Platzsparend optimiert fügt sich unsere **Baureihe 410** (für GN 1/1) in Ihre Arbeitsumgebung ein.

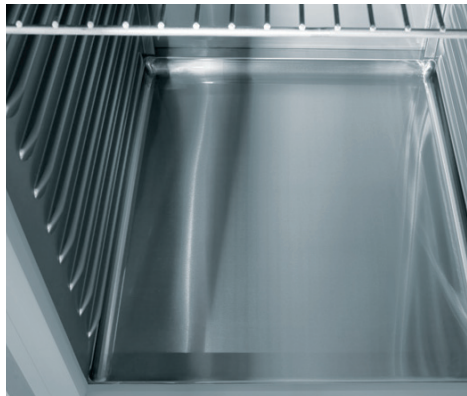
Unsere Premium-**Baureihe 590** (für GN 2/1) bietet bereits serienmäßig einen großen Lieferumfang mit LED-Beleuchtung, Fußpedal und hoher Effizienz.

Vielfach bewährte Technik findet sich in unseren 2-Temperaturen-Kühlschränken der **Baureihe 620** (für GN 2/1 und EN 6040).

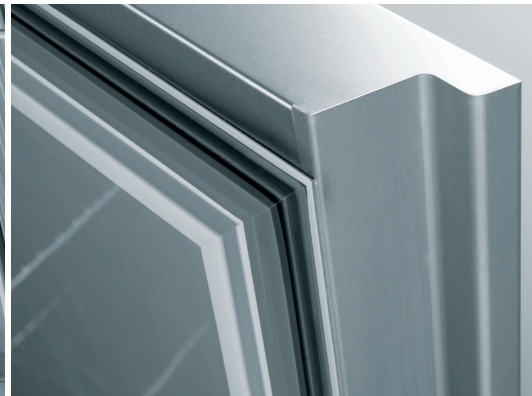
Bequemes Ein- oder Durchfahren bieten schließlich die Kühl- und Tiefkühlgeräte unserer **Baureihe 710**.



90 mm Isolation und absolut hygienischer Innenraum mit Auflagerrippen (BR 570 MAGNOS/590 MELIOS)



Tiefgezogene Bodenwanne mit Hygienerradien (BR 570 MAGNOS/590 MELIOS)



Bombierung nach innen, kein Kälteverlust über den Magnetrahmen, verbesserte Energieeffizienz





**Alle Baureihen zeichnen sich durch folgende Merkmale aus:**

- Maximale Effizienz durch Kältemittel R290
- Innen und außen komplett aus CNS (1.4301): Robust und bei richtiger Pflege dauerhaft hygienisch
- Kühlkorpus effizient isoliert und energiesparend
- Temperaturspektrum -2°C bis +12°C oder -15°C bis -22°C
- Die Kühl- und Tiefkühlschränke sind speziell für Gastronorm oder EN 6040 ausgelegt
- Der Verdampfer ebenso wie die Kälte-technik ist außerhalb des Kühlinnenraums platziert. Die gesamte Technik ist auf Hygiene und Pflegekomfort ausgelegt.

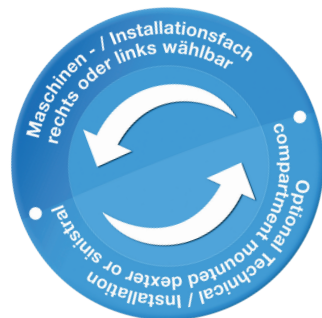


Die Funktionalität im täglichen Einsatz steht bei der Entwicklung unserer Produkte im

## Variabel und flexibel

Vordergrund. Verschiedene Ausführungen bieten Ihnen ein Höchstmaß an Flexibilität und garantieren eine nahtlose Einbindung unserer Geräte in Ihren Arbeitsablauf.

- anstatt einer Flügeltüre können Sie aus vier unterschiedlich hohen Schubladentypen wählen und diese frei konfigurieren.
- Arbeitsflächen in drei verschiedenen Tiefen
- Maschinen- bzw. Installationsfach wahlweise links oder rechts angeordnet.
- Sechs Korpushöhen verfügbar
- Große Auswahl im Bereich der Tiefkühl-tische. Diese sind auch mit zuverlässig funktionierenden Zügen lieferbar.



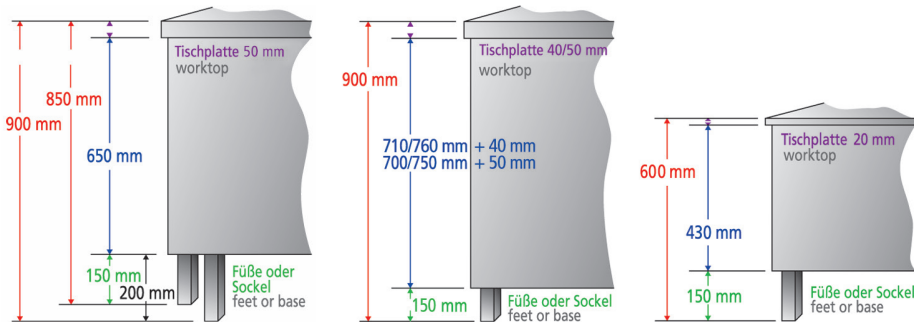
Das Maschinenfach (bei Eigenkühlung) bzw. Installationsfach (bei Zentralkühlung) kann je nach Anforderung links oder rechts angeordnet werden.

# Kühltische und Saladetten



*Cool Compact  
macht's effizient!*

Unsere Kühl- und Tiefkühltische neuester Generation sind standardmäßig mit dem effizienten Kältemittel R290 ausgestattet. In Verbindung mit einer verbesserten Kühltechnologie, setzen wir damit Maßstäbe in Sachen Nachhaltigkeit und Ökologie. Darüberhinaus erreichen Kühltische mit zwei oder drei Kühlteilen die beste Energieeffizienzklasse A und sind somit bestens für künftige Anforderungen gerüstet.



■ GN 1/1, GN 2/1, GN 2/3, EN 6040

■ GN 1/1

■ GN 1/1, GN 2/3

## »Qualität ist das Produkt der Liebe zum Detail«

Dieses Zitat von Andreas Tenzer (deutscher Philosoph und Pädagoge) bringt die Vorteile der VINTOS und VINTOS+ Schnellkühler / Schockfroster-Reihe ziemlich genau auf den Punkt: Es sind die vielen durchdachten, in jahrelanger Zusammenarbeit mit Profis der Gastronomie gemeinsam erarbeiteten Details und Funktionen, die unsere Geräte im oft stressigen Arbeitsalltag so unschlagbar machen. Perfektionieren Sie den Workflow in Ihrer Küche mit intelligenten



Lösungen, die ein fokussiertes, reibungsloses Arbeiten ermöglichen.

Wählen Sie – je nach individueller Anforderung – die für Sie am besten geeignete Serie:

**VINTOS:** Schnellkühler / Schockfroster mit umfassenden Programmen zum Kühlen und Frosten von Speisen.

**VINTOS+:** Multifunktionsgerät mit allen Möglichkeiten der Vintos Serie. Zusätzlich vielfältige Möglichkeiten im thermischen Bereich, z. B. NT-Garen bis 80°C, Gärfunktion, Smart Steril und Smart Door Automatik und vieles mehr...



*Gesteckte Magnetdichtung – Tür mit Bombierung nach innen zur Erhöhung der Energieeffizienz.*



*»Smart Probe«: Das Gerät erkennt selbstständig und automatisch, ob der Fühler gesetzt wurde bzw. ob der Fühler korrekt sitzt. Entsprechend wird ein temperatur- oder zeitgesteuertes Programm ausgeführt.*



*Die Smart Door Automatik für mehr Effizienz und Sicherheit: Ein Näherungssensor im Bodenbereich öffnet die Tür automatisch.*

# Schnellkühler / Schockfroster



Hygienisch einwandfrei und doch leicht zugänglich ist der USB-Anschluss hinter der Maschinenfachblende angebracht. Über den Anschluss können HACCP-Daten ausgelesen, Rezepturen aufgespielt und Software-Updates realisiert werden.

## Unsere Getränketheken: vielseitig, robust und effizient

Im Getränkeumsatz wird das Geld verdient. Entscheidend dafür ist die gut sichtbare Präsenz des Getränkeangebots für den Gast. Gleichzeitig ist die robuste Ausstattung der Kühlmöbel unverzichtbar im Kontakt mit schweren Getränkekisten und Fässern. Unser Portfolio für Getränke-Kühlung:

### Flaschenkühltheken

Cool Compact Flaschenkühltheken überzeugen durch große Kapazität, Glastüren und

LED-Beleuchtung ermöglichen gute Präsentation, der automatische Energiesparmodus erhöht die Effizienz.

### Standard-Getränketheken

Als COMFORT-Line hochwertig im Detail, als MAGNOS-Line auf Basics konzentriert und robust. Individuell mit Türen und/oder Schubladen, um Trockenteile erweiterbar.

### Modulare Getränketheken

Mit dem Cool Compact Modulsystem kombinieren Sie Ihre Getränketheke nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen aus einem Baukasten an standardisierten Modulen.





Beim Arbeiten in der Küche entstehen große Mengen an Lebensmittelabfällen, die schon nach kurzer Zeit ein erhebliches Schädlings-,

## Hygienisch, zuverlässig und leicht zu reinigen

Keim- und Bakterienrisiko darstellen und darüber hinaus unangenehme Gerüche verbreiten. Küchenabfälle sind so zu lagern, dass diese genannten Gefahrenquellen vermieden werden.

Abfallkühler von Cool Compact bieten für Lebensmittelabfälle eine optimale Lagermöglichkeit. Sie werden komplett aus Chromnickelstahl (AISI 304) hergestellt. Durch die Korrosionsbeständigkeit des Edelstahls wird eine lange Lebensdauer garantiert. Dies ist besonders wichtig, da gerade bei Lebensmittelabfällen häufig aggressive Dämpfe und Säuren entstehen, die Metalloberflächen angreifen können. Der Aufbau ist speziell für zuverlässige Hygiene und schnelle, einfache Reinigung konzipiert. Der Geräte-Innenraum ist bis auf die Lüfter frei von jeder Technik. Der Verdampfer wird in der Geräte Rückwand eingeschäumt.





Balinger Str. 25 | D-72415 Grosselfingen | Fon +49 (0) 74 76 / 94 56 0 | Fax +49 (0) 74 76 / 94 56 20 | [www.coolcompact.de](http://www.coolcompact.de)