

*Der smarte
Schnellkühler*

cool
compact

Vintos / Vintos⁺



Schnellkühler
Schockfroster



Cool Compact ist Ihr kompetenter Partner rund um die Kühlmöbel-Technologie. Über 30 Jahre Erfahrung, Herstellung »Made in Germany« – das sind unsere Fundamente, auf die Sie vertrauen

Innovativ, effizient und »Made in Germany«: Kühlgeräte von Cool Compact

können. Sie haben damit die Gewissheit, von uns nur Produkte zu erhalten, die höchste Funktionalität aufgrund neuester Entwicklungen bieten. Und das zu einem optimalen Preis-/Leistungsverhältnis. Dank flexibler Produktionsweise und kurzer Wege zum Kunde stehen Produkte von Cool Compact immer innerhalb weniger Tage zur Verfügung. Von Profis für Profis.

Südlich von Stuttgart entwickeln, konstruieren und fertigen wir hochwertige Kühlmöbel für unsere internationale Kundschaft. In unseren Produktionshallen kommen modernste CNC-Blechbearbeitungsmaschinen zum Einsatz. Als größter Hersteller gewerblicher Kühlgeräte in Deutschland legen wir Wert auf die Langlebigkeit unserer Geräte, die ausschließlich aus CNS (1.4301) bestehen. Für energieeffizienten Einsatz werden alle Kühlmöbelkorpusse hochdruckgeschäumt. Dieser Fokus auf Qualität ist einer der Erfolgsfaktoren für Cool Compact. Alle Geräte werden vor der Auslieferung geprüft, dabei durchlaufen steckerfertige Geräte zwischen vier- und achtstündige Tests. Das erlaubt uns, unseren Kunden sehr weitreichende Garantieleistungen anzubieten.

*Die Schnellkühler- / Schockfroster-Produktlinie ist
– wie alle Kühlgeräte von Cool Compact –
komplett »Made in Germany«*



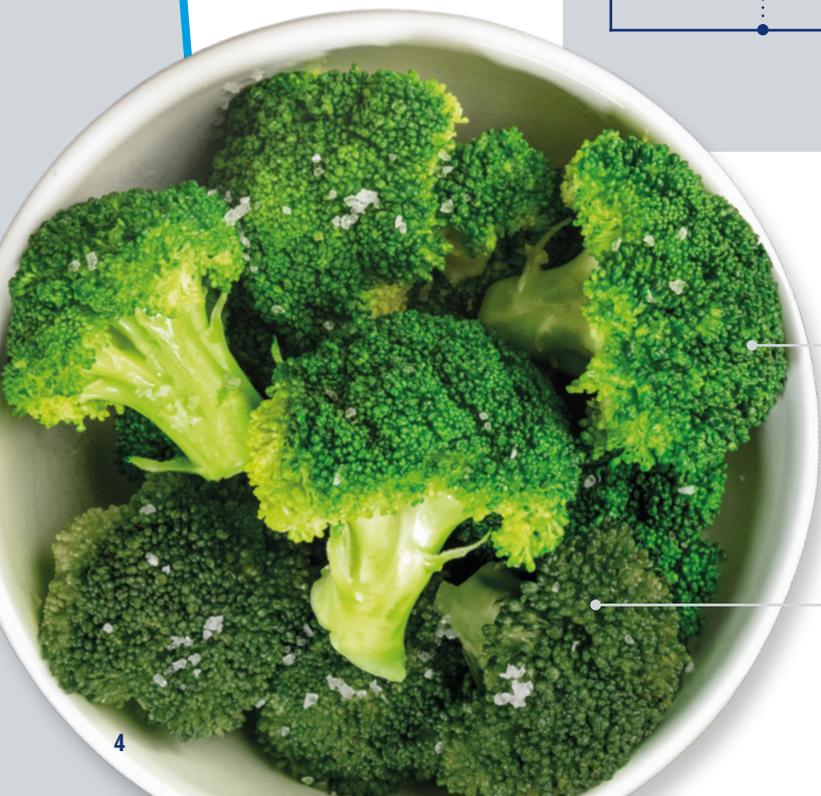
Das Geheimnis, immer wie frisch gekocht zu servieren, liegt im Konservierungsprozess. Zwischen

Das Schnellkühlen (SK) konserviert die Aromafrische

+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.

ZEITENTKOPPELT UND LÄNGER HALTBAR



Schnellgekühlter Brokkoli

Der Geschmack bleibt voll erhalten, ebenso die Konsistenz und die intensive Farbe.

Bei Zimmertemperatur abgekühlter Brokkoli

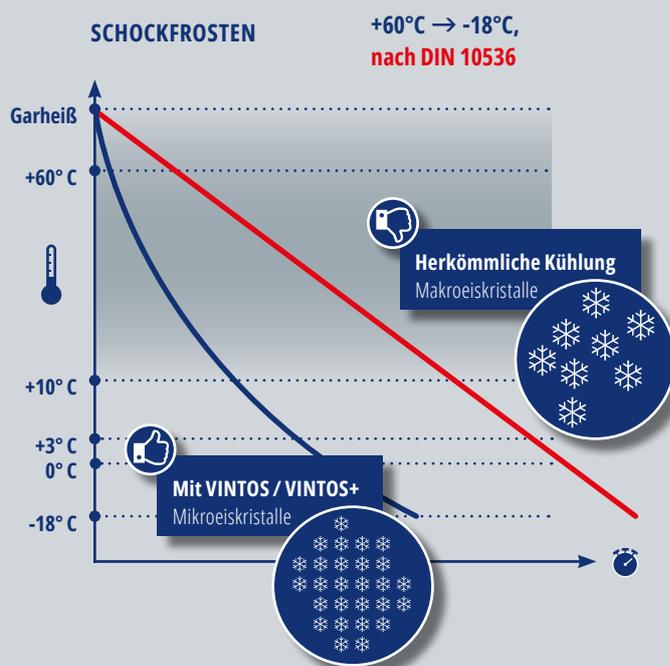
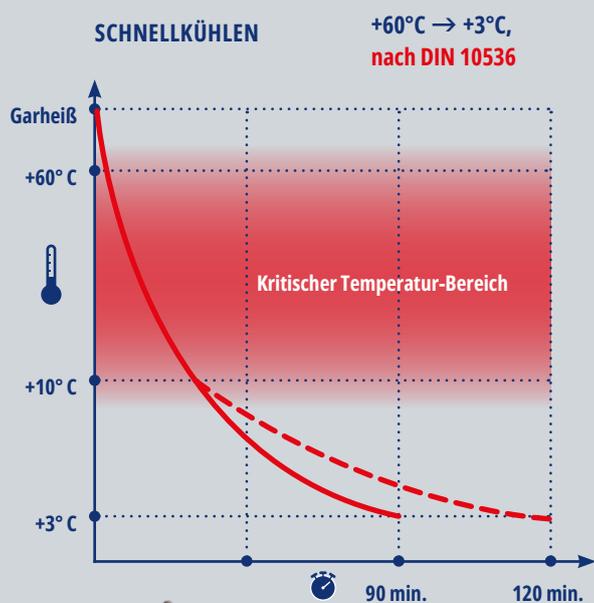
Das Gemüse verliert an Konsistenz und Geschmack.

Lebensmittel, die langsam gefrostet werden, trocknen aus, verlieren Gewicht und Geschmack.

Das Schockfrosten (SF) – die sichere Art zu konservieren

Es bilden sich Makroekristalle, 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 -40°C Umgebungstemperatur wird eine Kerntemperatur von -18°C erreicht. Die Feuchtigkeit im Produkt wird konserviert und in Mikroekristalle verwandelt. Das merkt man am minimalen Gewichtsverlust nach dem Auftauen. Farbe, Konsistenz und Geschmack bleiben frisch.



Schockgefroster Lachs

Die Fasern, die Struktur und die intensive Farbe bleiben erhalten.

Im Gefrierschrank tiefgefrorener Lachs

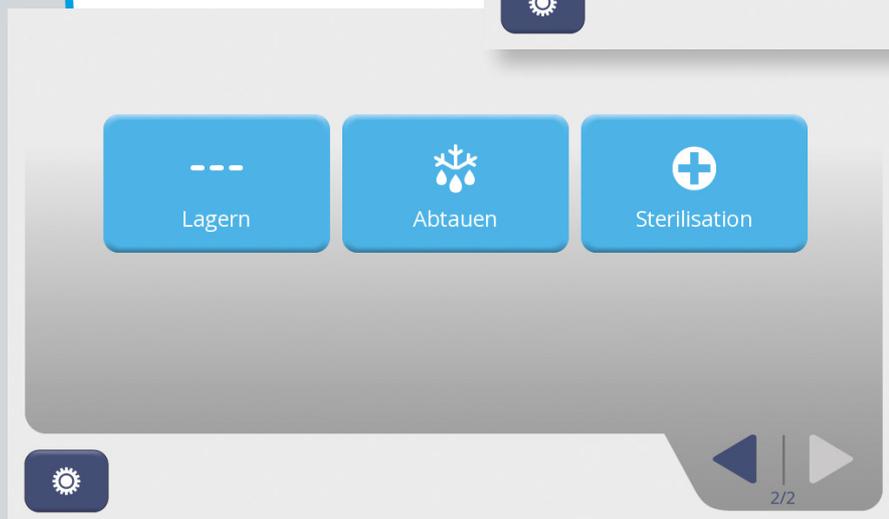
Es formieren sich Makrokristalle, Flüssigkeitsverlust und faserige Strukturen sind die Folge.

Eine intuitive, einfache Bedienung und optimal voreingestellte Programme, sind die Grundlagen

Smarte Funktionen für einen smarten Workflow

für smartes Arbeiten in einem modernen, gut strukturierten Gastronomiebetrieb. Das Bedien-

feld unserer Schnellkühler/Schockfroster VINTOS und VINTOS+ ist logisch und selbsterklärend aufgebaut und bietet zahlreiche nützliche Funktionen für eine Speisenzubereitung »on demand«. Für Ihren Betrieb ergibt sich dadurch eine deutlich bessere Planbarkeit und mehr Flexibilität. Die Qualität, der Geschmack und das Aroma der Speisen bleiben erhalten.



❄ Das Ausgangsmenü beim Vintos+ (bei Vintos nur blaue Elemente sichtbar). Hier wählt der Anwender die gewünschte Betriebsart. Die Bedienung ist denkbar einfach und erfolgt über ein klar gegliedertes Menü mit selbsterklärenden Piktogrammen.

❄ Die zweite Ebene des Ausgangsmenüs zeigt weitere Betriebsarten.



 Schnellkühlen

 Fleisch kleine Stücke	 Fleisch große Stücke	 Ragout / Geschnetzeltes
 Fisch Filet	 Fisch	

 Schockfrostern

 Gemüse grob	 Aufläufe	 Creme / Püree
 Kuchen	 Dessert	 Dessert portioniert

   2/4

❄️ Im Menüpunkt »Schnellkühlen« bzw. »Schockfrostern« wird die entsprechende Speise gewählt. Die Programme sind ab Werk einsatzfähig, Arbeitstemperatur, Temperaturschritte und Lüfter-Geschwindigkeiten sind optimal auf die jeweilige Speise angepasst. Der Kunde hat die Möglichkeit, jedes Programm ganz individuell zu modifizieren und weitere selbst geschriebene Programme hinzuzufügen.

 23°C

 Schnellkühlen

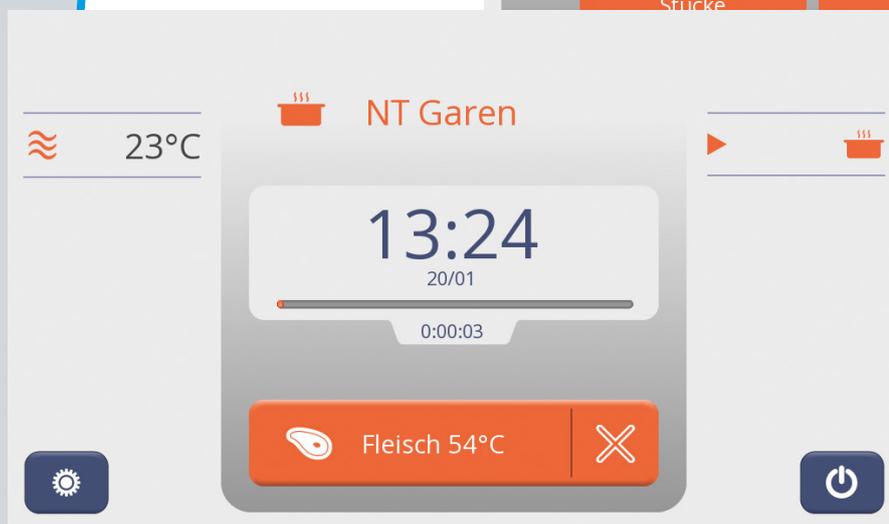
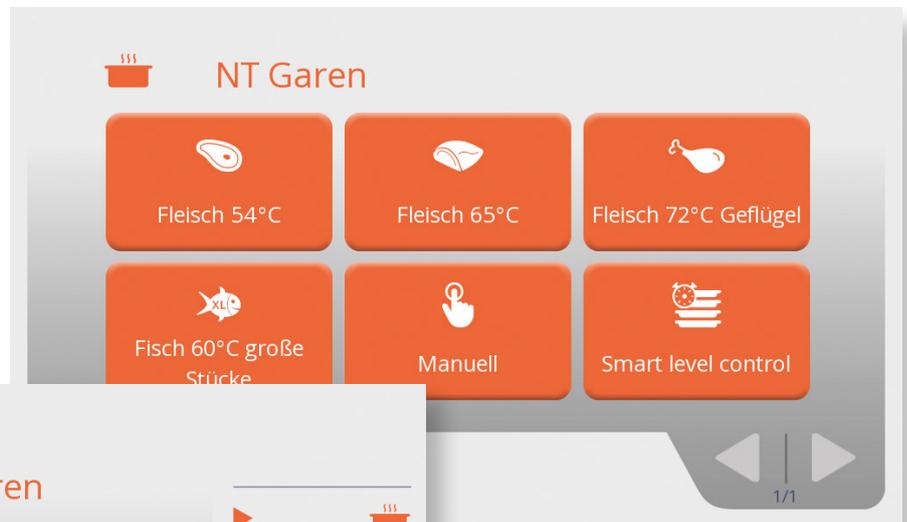
13:23
20/01

0:30:06

 Ragout /
Geschnetzeltes 

❄️ Zum laufenden Programm, hier »Schnellkühlen«, werden nützliche Informationen angezeigt, wie z. B. die errechnete Endzeit des aktuell laufenden Zyklus, die abgelaufene Zeit, Arbeits- und Kerntemperatur.



❄ »NT Garen« bietet mehrere voreingestellte Niedertemperatur-Garprogramme. Während des Garens werden alle relevanten Informationen, z. B. das Ende der Garzeit, angezeigt. Diese schonende Art der Zubereitung garantiert eine gleichmäßige Garung und ein intensives Geschmackserlebnis.



❄ Kombinierte Programme bieten ein Höchstmaß an Komfort und Zeitersparnis. Speisen können damit auch nach Feierabend z. B. NT-gegart und anschließend automatisch schnellgekühlt

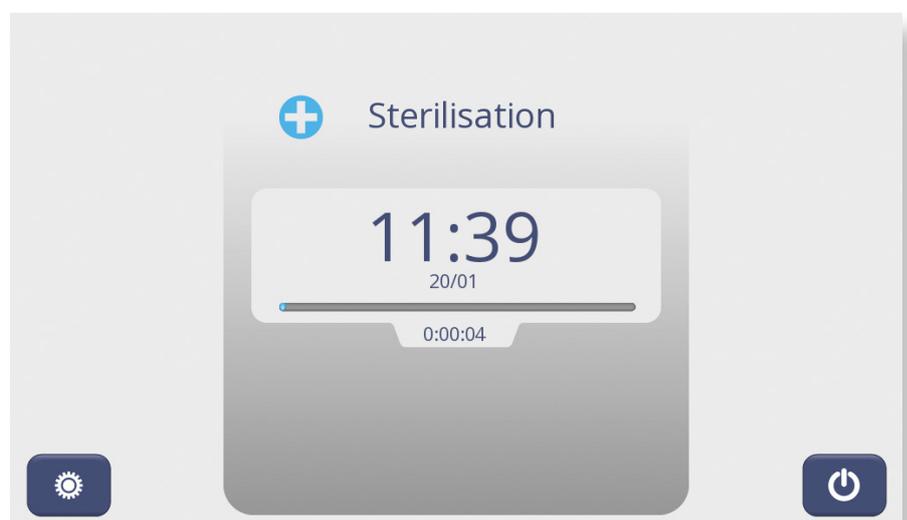
oder schockgefrostet werden. Das bedeutet nicht nur mehr Flexibilität für die Mitarbeiter sondern auch maximale Lebensmittelhygiene.

❄ Die Funktion »Smart Level Control« ermöglicht das Schreiben eines definierten Zeitprogramms für jeden GN- / EN-Einschub. Das bietet maximale Flexibilität bei rollierender Beschickung und ist für kühl-, frost- und thermische Zyklen verfügbar.



❄ Sowohl VINTOS als auch VINTOS+ bieten die Möglichkeit, manuelle, genau auf den Bedarf abgestimmte Programme zu erstellen. Die Handhabung ist denkbar einfach und ermöglicht es, Zeit, Temperatur und Lüfter-Geschwindigkeit individuell einzustellen.

❄ Smart Steril – Die Desinfektion erfolgt mittels Ozonisierung. Das Ozon wirkt oxidierend auf die Zellmembran der Mikroorganismen und zerfällt dabei wieder zu elementarem Sauerstoff. Das Verfahren kommt ganz ohne chemische Zusätze aus und wird vor allem in besonders sensiblen Bereichen der Lebensmittelherstellung eingesetzt. Ozon wird auch „aktivierter Sauerstoff“ genannt, ist eines der stärksten Desinfektionsmittel der Welt und seine Funktion ist, Bakterien, Viren und Gerüche zu zerstören.



»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 Zusam-

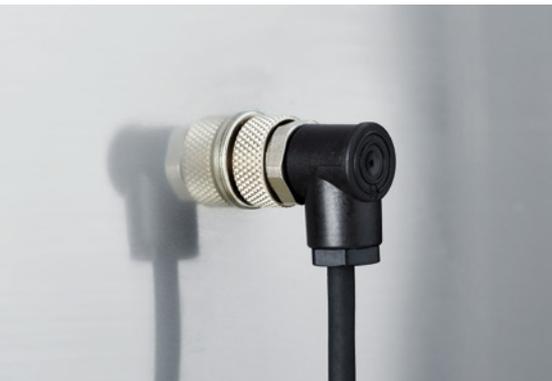
menarbeit mit Profis der Gastronomie gemeinsam erarbeiteten Details und Funktionen, die unsere Geräte im oft stressigen Arbeitsalltag so unschlagbar machen. Perfektionieren Sie den Workflow in Ihrer Küche mit intelligenten Lösungen, die ein fokussiertes, reibungsloses Arbeiten ermöglichen. Profitieren Sie von unserer jahrzehntelangen Erfahrung, von unserer Kompetenz sowie unserer Leidenschaft für feine Gastronomie.



❄ Die tiefgezogene Bodenwanne mit Hygienegraden ermöglicht eine einfache Reinigung. Anfallendes Kondenswasser wird zuverlässig abgeführt.

❄ Nach beendeten Zyklen sollte Kondenswasser zuverlässig abtrocknen können. Mit dem einzigartigen »Smart Door Klick« bleibt die Tür in einem definierten Öffnungswinkel geöffnet.





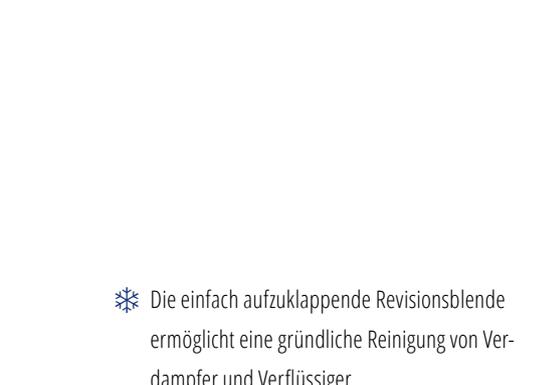
❄ Der 3-Zonen-Kerntemperaturfühler ist in der Gerätetür wasserdicht verschraubt. Im Falle einer Beschädigung kann der Fühler einfach und schnell getauscht werden.



❄ »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.



❄ Hygienisch einwandfrei und doch leicht zugänglich sind die Geräteschnittstellen (USB, RJ45 und RS485) angebracht. Über den Anschluss können HACCP-Daten ausgelesen, Rezepturen aufgespielt und Software-Updates realisiert werden.



❄ Die einfach aufzuklappende Revisionsblende ermöglicht eine gründliche Reinigung von Verdampfer und Verflüssiger.



- ❄ Die Smart Door Automatik für mehr Effizienz und Sicherheit: Der Schnellkühler / Schockfroster ist das einzige Gerät in der Großküche, welches der Koch mit heißen Speisen in der Hand öffnen muss. Durch einen Näherungssensor im Bodenbereich öffnet die Tür automatisch und heiße GN Behälter müssen nicht abgestellt werden. Das Handling wird vereinfacht.



- ❄ Alle VINTOS und VINTOS+ Schnellkühler / Schockfroster sind für GN und EN6040 tauglich. Die Stellage kann einfach umgebaut werden und somit problemlos beide Norm-Behälter bzw. Bleche bedienen. Optional liefern wir für Backbleche L-Auflageschienen.

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



- ❄ Die Easytouch Steuerung mit dem TFT-Glas Display ist in Schutzart IP53 ausgeführt.



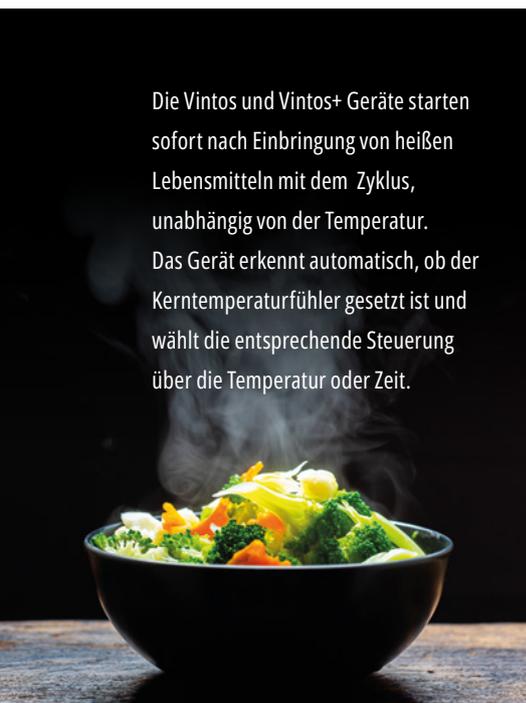


Wählen Sie – je nach individueller Anforderung – die für Sie am besten geeignete Serie:

Die VINTOS und VINTOS+ Serie

Vintos: Schnellkühler / Schockfroster mit umfassenden Programmen zum Kühlen und Frostern 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, siehe Tabelle.



Die Vintos und Vintos+ Geräte starten sofort nach Einbringung von heißen Lebensmitteln mit dem Zyklus, unabhängig von der Temperatur. Das Gerät erkennt automatisch, ob der Kerntemperaturfühler gesetzt ist und wählt die entsprechende Steuerung über die Temperatur oder Zeit.

❄ = Funktion integriert

Funktion	Vintos	Vintos+
Schnellkühlen	❄	❄
Schockfrosten	❄	❄
NT-Garen	–	❄
Gären	–	❄
Gärunterbrechen	–	❄
Auftauen	–	❄
Warmhalten	–	❄
Kombinierte Zyklen	–	❄
Vorgespeicherte Programme	❄	❄
Smart Level Control	❄	❄
Smart Steril	–	❄
Smart Door Click	❄	❄
Smart Door Automatik	–	❄

Gerät zum Schnellkühlen und Schockfrostern von Lebensmitteln. Easytouch-Regelung mit vorwähl-

Schnellkühler / Schockfroster VINTOS 4 / 8 / 10 / 13 x GN 1/1

baren Programmen sowie individuell erstellbaren Zyklen.

Zyklus-Start erfolgt sofort nach Einbringung der Lebensmittel (temperaturunabhängig). Das Gerät erkennt automatisch, ob der Kerntemperaturfühler gesetzt ist und wählt die entsprechende Steuerung über Temperatur oder Zeit.



VINTOS 4 x GN 1/1

Aufnahme:	Quereinschub mit 4 x GN1/1 – 65 mm tief
Schnellkühlleistung pro Zyklus:	mind. 15 kg (+65°C / +3°C) in 90 Min
Schockfrostleistung pro Zyklus:	mind. 15 kg (+65°C / -18°C) in 240 Min Produktabhängig bis zu 20 kg
Abmessung:	790 x 846 x 900 mm (L x T x H)
Anschlusswert:	230 V / 0,8 kW
Kälteleistung:	1,3 kW -10°C VT 0,5 kW -35°C VT
Kältemittel:	R452A
Zubehör:	4 Paar U-Auflageschienen 3-Punkt-Kerntemperaturfühler
Mit Eigenkühlung:	SKFMEQ0411D
Zum Anschluß an separate Einzelmaschine:	SKFZKQ0411D
Optional:	
Überbaugestell	SKFGUQ0411
Unterbaugestell	SKFGOQ0411
Rollensatz	700061
Wechsel Türanschlag	701099
Kältemaschine als separate Einheit	702330
Wetterschutzgehäuse für Kältem. inkl. Winterregelung	702335
L-Auflageschienen/Paar	702329
U-Auflageschienen/Paar	702328
Co ² Verdampfer bei externer Kältemaschine (Lieferung ohne elektronisches E-Ventil und Ventil-Regelung)	–



VINTOS 8 x GN 1/1

Quereinschub mit 8 x GN1/1 – 65 mm tief
 mind. 29 kg (+65°C / +3°C) in 90 Min
 mind. 29 kg (+65°C / -18°C) in 240 Min
 Produktabhängig bis zu 40 kg
 790 x 846 x 1.583 mm (L x T x H)
 230 V / 1,1 kW / Sicherung 16 A, träge
 3,6 kW -10°C VT
 0,9 kW -35°C VT
 R452A
 8 Paar U-Auflageschienen
 3-Punkt-Kerntemperaturfühler
SKFMEQ0811D
SKFZKQ0811D

-

-

700061

701099

702331

702335

702329

702328

702468

VINTOS 10 x GN 1/1

Quereinschub mit 10 x GN1/1 – 65 mm tief
 mind. 36 kg (+65°C / +3°C) in 90 Min
 mind. 36 kg (+65°C / -18°C) in 240 Min
 Produktabhängig bis zu 50 kg je Zyklus
 790 x 846 x 1.753 mm (L x T x H)
 400 V / 2,5 kW
 5,4 kW -10°C VT
 1,3 kW -35°C VT
 R452A
 10 Paar U-Auflageschienen
 3-Punkt-Kerntemperaturfühler
SKFMEQ1011D
SKFZKQ1011D

-

-

700061

701099

702333

702335

702329

702328

702469

VINTOS 13 x GN 1/1

Quereinschub mit 13 x GN1/1 – 65 mm tief
 mind. 47 kg (+65°C / +3°C) in 90 Min
 mind. 47 kg (+65°C / -18°C) in 240 Min
 Produktabhängig bis zu 65 kg je Zyklus
 790 x 846 x 2.008 mm (L x T x H)
 400 V / 2,9 kW
 7,7 kW -10°C VT
 1,5 kW -35°C VT
 R452A
 13 Paar U-Auflageschienen
 3-Punkt-Kerntemperaturfühler
SKFMEQ1311D
SKFZKQ1311D

-

-

700061

701099

702334

702335

702329

702328

702470

Gerät zum Schnellkühlen und Schockfrostern von Lebensmitteln sowie zum Auftauen, Gären, Gärunter-

Schnellkühler / Schockfroster VINTOS+ 4 / 8 / 10 / 13 x GN 1/1

brechen, Warmhalten und Niedertemperaturgären (80°C Innenraumtemperatur). Easytouch-Regelung mit 7"-Touchscreen und vorwählbaren Programmen sowie individuellen Zyklen, mit USB-, Ethernet- (RJ45) und RS485-Schnittstelle, Sterilisation und Smart Door Automatik.

Zyklus-Start erfolgt sofort nach Einbringung der Lebensmittel (temperaturunabhängig). Das Gerät

erkennt automatisch, ob der Kerntemperaturfühler gesetzt ist und wählt die entsprechende Steuerung über Temperatur oder Zeit.

Am Display wird in Echtzeit kontinuierlich der Temperaturverlauf der zu kühlenden Speisen und die Endzeit (in Echtzeit) angezeigt.



VINTOS+ 4 x GN 1/1

Aufnahme:	Quereinschub mit 4 x GN1/1 – 65 mm tief
Schnellkühlleistung pro Zyklus:	mind. 15 kg (+65°C / +3°C) in 90 Min
Schockfrostleistung pro Zyklus:	mind. 15 kg (+65°C / -18°C) in 240 Min Produktabhängig bis zu 20 kg
Abmessung:	790 x 846 x 900 mm (L x T x H)
Anschlusswert:	230 V / 0,8 kW
Kälteleistung:	1,3 kW -10°C VT 0,5 kW -35°C VT
Kältemittel:	R452A
Zubehör:	4 Paar U-Auflageschienen 3-Punkt-Kerntemperaturfühler
Mit Eigenkühlung:	SKFMEQ0411D-VP
Zum Anschluß an separate Einzelmaschine:	SKFZKQ0411D-VP
Optional:	
Überbaugestell	SKFGUQ0411
Unterbaugestell	SKFGOQ0411
Rollensatz	700061
Wechsel Türanschlag	701099
Kältemaschine als separate Einheit	702330
Wetterschutzgehäuse für Kältem. inkl. Winterregelung	702335
L-Auflageschienen/Paar	702329
U-Auflageschienen/Paar	702328



VINTOS+ 8 x GN 1/1

Quereinschub mit 8 x GN1/1 – 65 mm tief
 mind. 29 kg (+65°C / +3°C) in 90 Min
 mind. 29 kg (+65°C / -18°C) in 240 Min
 Produktabhängig bis zu 40 kg
 790 x 846 x 1.583 mm (L x T x H)
 230 V / 1,1 kW / Sicherung 16 A, träge
 3,6 kW -10°C VT
 0,9 kW -35°C VT
 R452A
 8 Paar U-Auflageschienen
 3-Punkt-Kerntemperaturfühler
SKFMEQ0811D-VP
SKFZKQ0811D-VP

VINTOS+ 10 x GN 1/1

Quereinschub mit 10 x GN1/1 – 65 mm tief
 mind. 36 kg (+65°C / +3°C) in 90 Min
 mind. 36 kg (+65°C / -18°C) in 240 Min
 Produktabhängig bis zu 50 kg
 790 x 846 x 1.753 mm (L x T x H)
 400 V / 2,5 kW
 5,4 kW -10°C VT
 1,3 kW -35°C VT
 R452A
 10 Paar U-Auflageschienen
 3-Punkt-Kerntemperaturfühler
SKFMEQ1011D-VP
SKFZKQ1011D-VP

VINTOS+ 13 x GN 1/1

Quereinschub mit 13 x GN1/1 – 65 mm tief
 mind. 47 kg (+65°C / +3°C) in 90 Min
 mind. 47 kg (+65°C / -18°C) in 240 Min
 Produktabhängig bis zu 65 kg
 790 x 846 x 2.008 mm (L x T x H)
 400 V / 2,9 kW
 7,7 kW -10°C VT
 1,5 kW -35°C VT
 R452A
 13 Paar U-Auflageschienen
 3-Punkt-Kerntemperaturfühler
SKFMEQ1311D-VP
SKFZKQ1311D-VP

-

-

700061

701099

702331

702335

702329

702328

-

-

700061

701099

702333

702335

702329

702328

-

-

700061

701099

702334

702335

702329

702328

Einfahr Schnellkühler / Schockfroster komplett aus CNS1.4301 / Aisi 304). Isolierter Boden mit optionaler Zufahrtsrampe. Vertikal angeordnete Lüfter an der Seitenwand, klappbare Ventilatorenblende.

Schnellkühler / Schockfroster 20 x GN 1/1 zum Einfahren

Gerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten von Lebensmitteln. Easytouch-Regelung mit 7"-Touchscreen und vorwählbaren Programmen sowie individuell erstellbaren Zyklen und manueller Bedienmöglichkeit, mit USB-, Ethernet- (RJ45) und RS485-Schnittstelle.

Zyklus-Start erfolgt sofort nach Einbringung der Lebensmittel (temperaturunabhängig). Das Gerät erkennt automatisch, ob der 3-Zonen-Kerntemperaturfühler gesetzt ist und wählt die entsprechende Steuerung über Temperatur oder Zeit. Am Display wird in Echtzeit kontinuierlich der Temperaturverlauf der zu kühlenden Speisen und die Endzeit (in Echtzeit) angezeigt.



Gerät geeignet zur Aufnahme eines bauseitigen Hordenwagens für 20 x GN1/1 oder 20 x EN60x40. Passend für gängige, bauseitige Hordenwagen für Kombi-Dämpfer mit der entsprechenden Kapazität.

Ohne Hordenwagen. Anlieferung zerlegt. Gerät mit Schutzgas befüllt, bauseitige Füllung notwendig.

Eigenkühlung für Kältemittel R452A

Aggregat separat, mit Schutzgas befüllt, zum bauseitigen Anschluss.

Einfahrgerät mit isoliertem Boden	SKFMSE2011D-MB
Einfahrgerät ohne Boden, inkl. Befestigungsprofil	SKFMSE2011D-OB*
Durchfahrgerät mit isoliertem Boden	SKFMSD2011D-MB
Durchfahrgerät ohne Boden, inkl. Befestigungsprofil	SKFMSD2011D-OB*

Zum Anschluss an bauseitige, separate Einzelmaschine

Einfahrgerät mit isoliertem Boden	SKFZKE2011D-MB
Einfahrgerät ohne Boden, inkl. Befestigungsprofil	SKFZKE2011D-OB*
Durchfahrgerät mit isoliertem Boden	SKFZKD2011D-MB
Durchfahrgerät ohne Boden, inkl. Befestigungsprofil	SKFZKD2011D-OB*

Optional:

Zufahrtsrampe	702585
Sterilisationsgerät	702584
Kältemaschine als separate Einheit geliefert	702587
CO ₂ Verdampfer für SKFZKE 20 x GN1/1	702591
CO ₂ Kältemaschine für SKFZKE 20 x GN 1/1	702589

* Bei Ausführung ohne Boden reduziert sich die Höhenabmessung um 125 mm.

Einfahr Schnellkühler / Schockfroster komplett aus CNS 8.4301 / Aisi 304 isolierter Boden mit optionaler Zufahrtsrampe. Vertikal angeordnete Lüfter an der Seitenwand, klappbare Ventilatorenblende.

Schnellkühler / Schockfroster 40 x GN 1/1 zum Einfahren

Gerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten von Lebensmitteln. Easytouch-Regelung mit 7"-Touchscreen und vorwählbaren Programmen sowie individuell erstellbaren Zyklen und manueller Bedienmöglichkeit, mit USB-, Ethernet- (RJ45) und RS485-Schnittstelle.

Zyklus-Start erfolgt sofort nach Einbringung der Lebensmittel (temperaturunabhängig). Das Gerät erkennt automatisch, ob der 3-Zonen-Kerntemperaturfühler gesetzt ist und wählt die entsprechende Steuerung über Temperatur oder Zeit. Am Display wird in Echtzeit kontinuierlich der Temperaturverlauf der zu kühlenden Speisen und die Endzeit (in Echtzeit) angezeigt.



Gerät geeignet zur Aufnahme von zwei bauseitigen Hordenwägen für 20 x GN1/1 oder 20 x EN60x40. Passend für gängige, bauseitige Hordenwägen für Kombi-Dämpfer mit der entsprechenden Kapazität oder für zwei Wägen á 20 x GN1/1.

Ohne Hordenwagen. Anlieferung zerlegt. Gerät mit Schutzgas befüllt, bauseitige Füllung notwendig.

Eigenkühlung für Kältemittel R452A

Aggregat separat, mit Schutzgas befüllt zum bauseitigen Anschluss.

Einfahrgerät mit isoliertem Boden	SKFMSE4011D-MB
Einfahrgerät ohne Boden, inkl. Befestigungsprofil	SKFMSE4011D-OB
Durchfahrgerät mit isoliertem Boden	SKFMSE4011D-MB
Durchfahrgerät ohne Boden, inkl. Befestigungsprofil	SKFMSE4011D-OB

Zum Anschluss an bauseitige, separate Einzelmaschine

Einfahrgerät mit isoliertem Boden	SKFZKE4011D-MB
Einfahrgerät ohne Boden, inkl. Befestigungsprofil	SKFZKE4011D-OB
Durchfahrgerät mit isoliertem Boden	SKFZKE4011D-MB
Durchfahrgerät ohne Boden, inkl. Befestigungsprofil	SKFZKE4011D-OB

Optional:

Zufahrtsrampe	702586
Sterilisationsgerät	702584
Kältemaschine als separate Einheit geliefert	702588
CO ₂ Verdampfer für SKFZKE 40 x GN1/1	702592
CO ₂ Kältemaschine für SKFZKE 40 x GN 1/1	702590

* Bei Ausführung ohne Boden reduziert sich die Höhenabmessung um 125 mm.



cool compact

- * Kühlschränke
- * Kühlische
- * Schnellkühler
- * Kühltheken
- * Kühlwannen

Ihr Cool Compact Fachhändler:

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.