

*La cellule intelligente
de refroidissement rapide*

cool
compact

Vintcs / Vintcs⁺



Cellules de
refroidissement
rapide et de
surgélation



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 équipements

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.

Innovantes, performantes et « Fabriqué en Allemagne »: les équipements de réfrigération Cool Compact

qui offrent la plus haute qualité et fonctionnalité, toujours à l'avant-garde technique, et complètement « Fabriqué en Allemagne ».

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

Notre nouvelle gamme de cellules de refroidissement rapide / surgélation qui, comme tous les produits Cool Compact, est entièrement « Fabriqué en Allemagne ».



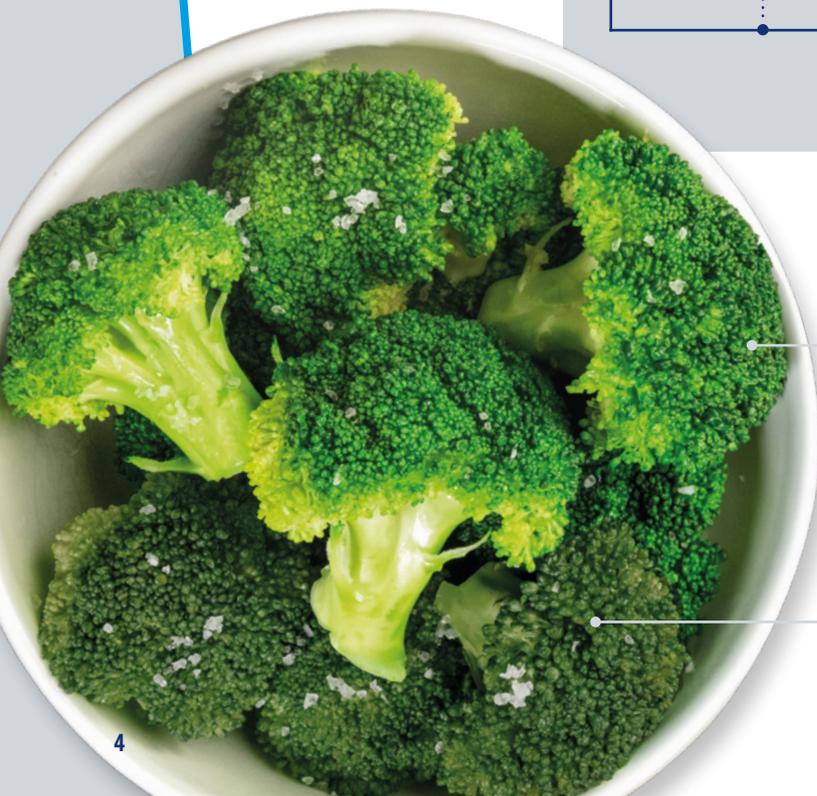
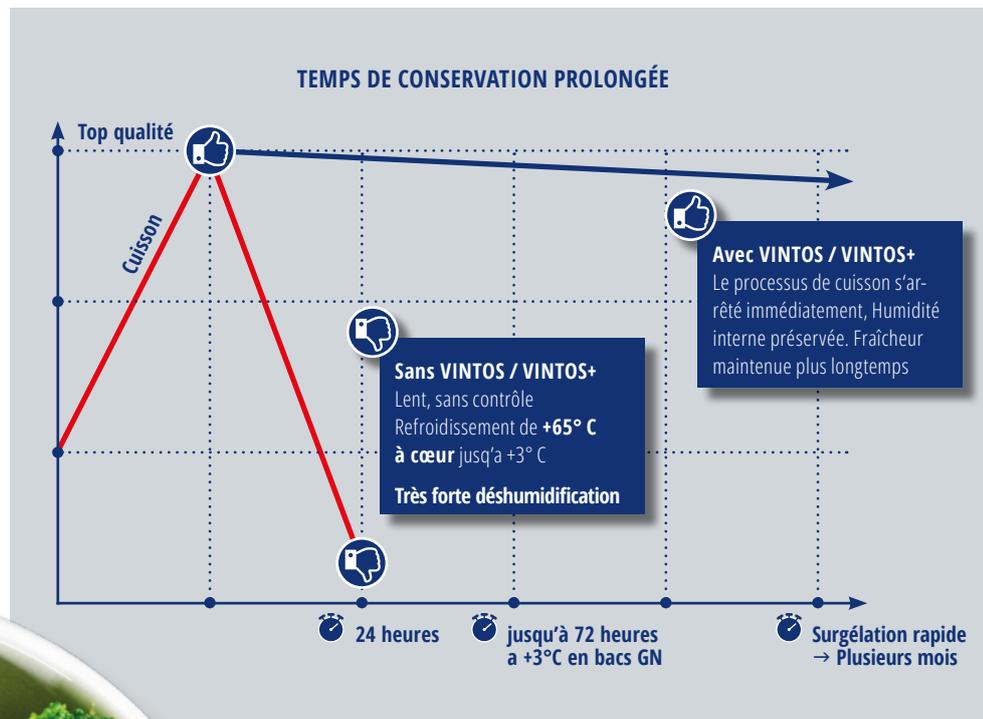
Le secret pour servir un aliment comme s'il venait tout juste d'être cuisiné réside dans le processus

Le refroidissement rapide préserve les arômes et les saveurs

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

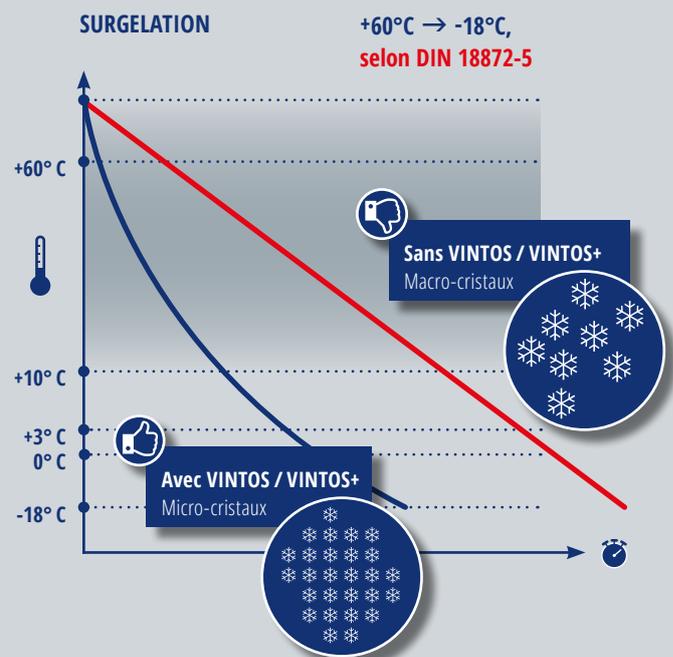
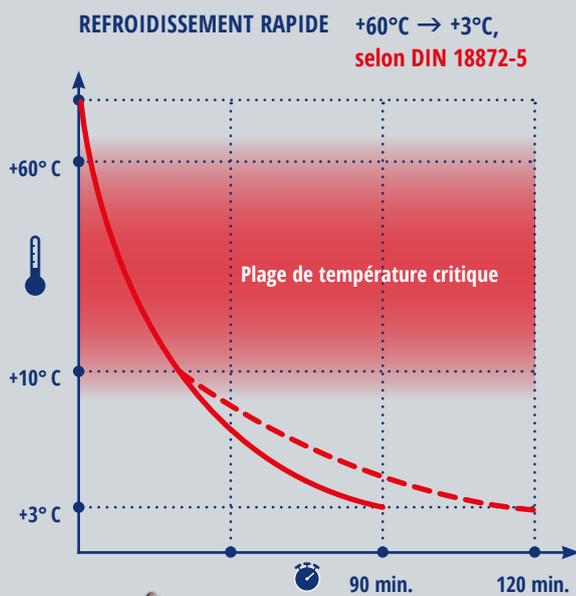
Les légumes perdent leur consistance, leur goût et leur couleur.

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.

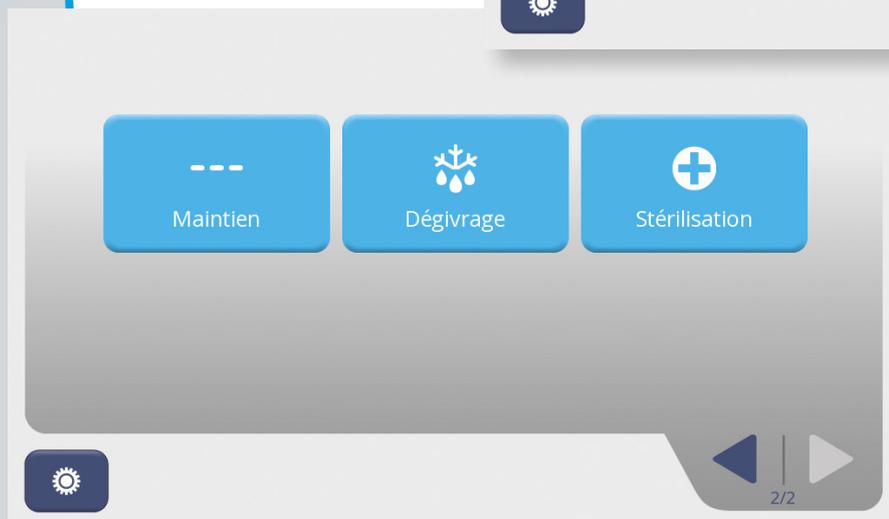
Une utilisation intuitive, simple et avec des programmes pré-réglés de manière optimale, sont à

Fonctions intelligentes pour un flux de travail intelligent

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.



Refroidissement



Viande petits morceaux



Viande grands morceaux



Ragout / viande morceaux fins



Filet poisson



Poisson



Congélation



Viande petits morceaux



Viande grands morceaux



Ragout / viande morceaux fins



Filet poisson



Poisson



Légumes émincés



1/4



❄️ 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.

❄️ 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.



23°C



Refroidissement

13:23

20/01

0:30:06



Ragout / viande morceaux fins





❄ 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.

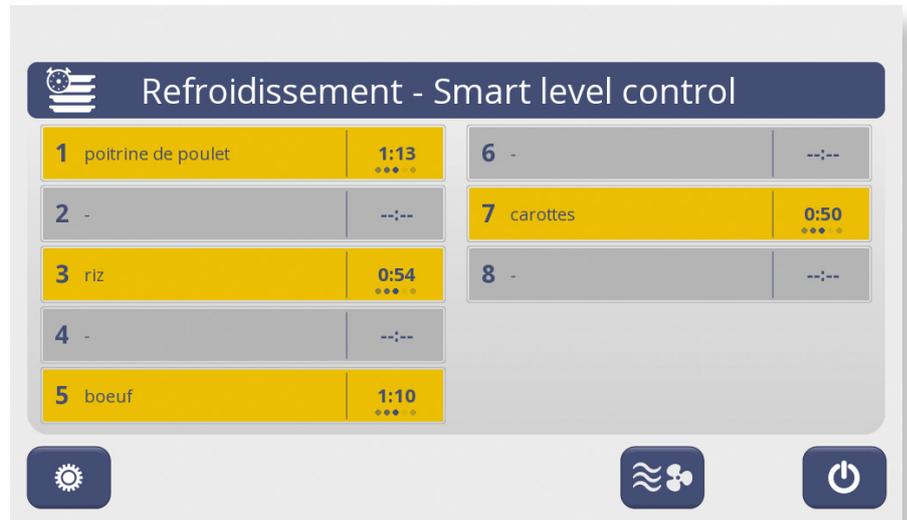


❄ Les programmes combinés offrent un maximum de confort et de gain de temps. Les aliments peuvent être cuits à basse température après le service, puis automati-

quement 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.



❄ 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.

❄ « 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.



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.

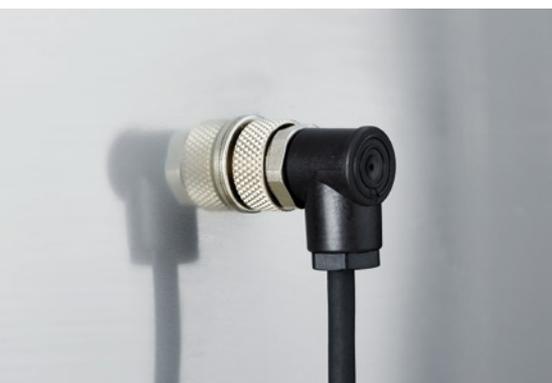
Perfectionnez le flux de travail dans votre cuisine grâce à des solutions intelligentes qui permettent un travail ciblé et fluide. Profitez de nos décennies d'expérience, de notre expertise et de notre passion pour la cuisine raffinée.



❄ 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.





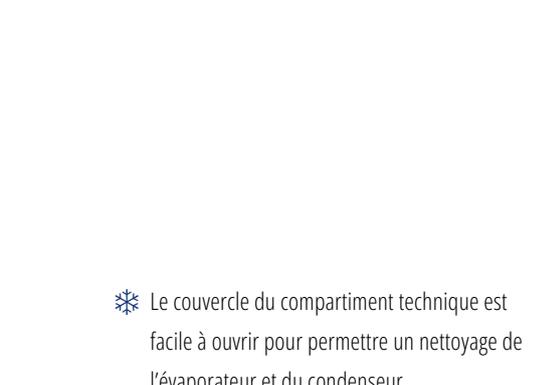
❄ La sonde à 3 zones de température à cœur, est positionnée sur la face interne de la porte de l'appareil. En cas de dommage, elle peut être remplacée rapidement et facilement.



❄ « 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 prédéfinis.



❄ 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.



❄ « 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 conteneurs. En option, nous fournissons des rails de support en forme de L pour des dimensions pâtisserie 60x40.

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



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





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).

Les appareils Vintos et Vintos+ démarrent le cycle immédiatement après l'introduction d'aliments chauds, quelle que soit la température. L'appareil détecte automatiquement si la sonde de température à cœur est placée et choisit la commande correspondante en fonction de la température ou du temps.



❄ = Funktion integriert

Fonction intégrée	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	–	❄

Dispositif de réfrigération et de congélation rapide des aliments. Contrôleur Easytouch avec écran

Cellule de refroidissement/congélation rapide VINTOS 4 / 8 / 10 / 13 x GN 1/1

tactile de 7", port USB et programmes pré-réglés. Les cycles prédéfinis peuvent être modifiés manuellement et des cycles personnalisés peuvent également être créés.

Le cycle débute immédiatement après l'insertion de l'aliment (indépendant de sa température).

L'unité détecte si la sonde à cœur est correcte-

ment 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.



VINTOS 4 x GN 1/1

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 (L x P x H)
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
Version à distance (sans groupe):	SKFZKQ0411D
Options:	
Cadre de surdiffusion	SKFGUQ0411
Substructure	SKFGOQ0411
Sur roulettes:	700061
Inversion de la porte:	701099
Unité extérieure (voir spécifiques):	702330
Couverture pour extérieur pour unité à distance (y compris réglage pour l'hiver):	702335
Couple de glissières à L:	702329
Couple de glissières à U:	702328
Evaporateur de CO ₂ en cas de machine frigorifique externe	-

(Livraison sans vanne électronique ni vanne-regulation)



VINTOS 8 x GN 1/1

8 x GN1/1, sens transversal, bacs 65 mm prof.

de 29 kg (+65°C / +3°C) en 90 Min

de 29 kg (+65°C / -18°C) en 240 Min

Selon le produit, jusqu'à 40 kg

790 x 846 x 1.583 mm (L x P x H)

230 V / 1,1 kW

3,6 kW -10°C VT

0,9 kW -35°C VT

R452a

8 couples de glissières à U

Sonde au cœur à 3 points

SKFMEQ0811D

SKFZKQ0811D

-

-

700061

701099

702331

702335

702329

702328

702468

VINTOS 10 x GN 1/1

10 x GN1/1, sens transversal, bacs 65 mm prof.

de 36 kg (+65°C / +3°C) en 90 Min

de 36 kg (+65°C / -18°C) en 240 Min

Selon le produit, jusqu'à 50 kg

790 x 846 x 1.753 mm (L x P x H)

400 V / 2,5 kW

5,4 kW -10°C VT

1,3 kW -35°C VT

R452a

10 couples de glissières à U

Sonde au cœur à 3 points

SKFMEQ1011D

SKFZKQ1011D

-

-

700061

701099

702333

702335

702329

702328

702469

VINTOS 13 x GN 1/1

13 x GN1/1, sens transversal, bacs 65 mm prof.

de 47 kg (+65°C / +3°C) en 90 Min

de 47 kg (+65°C / -18°C) en 240 Min

Selon le produit, jusqu'à 65 kg

790 x 846 x 2.008 mm (L x P x H)

400 V / 2,9 kW

7,7 kW -10°C VT

1,5 kW -35°C VT

R452a

13 couples de glissières à U

Sonde au cœur à 3 points

SKFMEQ1311D

SKFZKQ1311D

-

-

700061

701099

702334

702335

702329

702328

702470

Dispositif de réfrigération et de congélation rapide des aliments ainsi que pour la décongélation, la

Cellule de refroidissement/congélation rapide VINTOS+ 4 / 8 / 10 / 13 x GN 1/1

fermentation, la cuisson à basse température (température interne de 80°C).

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

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.



VINTOS+ 4 x GN 1/1

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 (L x P x H)
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
Version à distance (sans groupe):	SKFZKQ0411D-VP
Options:	
Cadre de surdiffusion	SKFGUQ0411
Substructure	SKFGOQ0411
Sur roulettes:	700061
Inversion de la porte:	701099
Unité extérieure (voir spécifiques):	702330
Couverture pour extérieur pour unité à distance (y compris réglage pour l'hiver):	702335
Couple de glissières à L:	702329
Couple de glissières à U:	702328



VINTOS+ 8 x GN 1/1

8 x GN1/1, sens transversal, bacs 65 mm prof.
 de 29 kg (+65°C / +3°C) en 90 Min
 de 29 kg (+65°C / -18°C) en 240 Min
 Selon le produit, jusqu'à 40 kg
 790 x 846 x 1.583 mm (L x P x H)
 230 V / 1,1 kW
 3,6 kW -10°C VT
 0,9 kW -35°C VT
 R452a
 8 couples de glissières à U
 Sonde au cœur à 3 points
SKFMEQ0811D-VP
SKFZKQ0811D-VP

VINTOS+ 10 x GN 1/1

10 x GN1/1, sens transversal, bacs 65 mm prof.
 de 36 kg (+65°C / +3°C) en 90 Min
 de 36 kg (+65°C / -18°C) en 240 Min
 Selon le produit, jusqu'à 50 kg
 790 x 846 x 1.753 mm (L x P x H)
 400 V / 2,5 kW
 5,4 kW -10°C VT
 1,3 kW -35°C VT
 R452a
 10 couples de glissières à U
 Sonde au cœur à 3 points
SKFMEQ1011D-VP
SKFZKQ1011D-VP

VINTOS+ 13 x GN 1/1

13 x GN1/1, sens transversal, bacs 65 mm prof.
 de 47 kg (+65°C / +3°C) en 90 Min
 de 47 kg (+65°C / -18°C) en 240 Min
 Selon le produit, jusqu'à 65 kg
 790 x 846 x 2.008 mm (L x P x H)
 400 V / 2,9 kW
 7,7 kW -10°C VT
 1,5 kW -35°C VT
 R452a
 13 couples de glissières à U
 Sonde au cœur à 3 points
SKFMEQ1311D-VP
SKFZKQ1311D-VP

-

-

700061

701099

702331

702335

702329

702328

-

-

700061

701099

702333

702335

702329

702328

-

-

700061

701099

702334

702335

702329

702328

Cellule de refroidissement / surgélation rapide complètement en CNS1.4301 / AISI 304). Sol isolé avec rampe d'accès en option. Ventilateurs disposés verticalement sur le panneau latéral, panneau de ventilation rabattable.

Cellule de refroidissement/surgélation rapide 20 x GN 1/1 pour la rentrée

L'appareil pour le refroidissement et la surgélation rapide des produits alimentaires. Réglage Easytouch avec "2"-l'écran tactile et des programmes pré-sélectionnables, ainsi que des cycles personnalisables et possibilité d'une commande manuelle, avec USB-, Ethernet (RJ45) et interface RS485

Le cycle démarre immédiatement après l'introduction des aliments (indépendant de la température). L'appareil reconnaît automatiquement, si la sonde de température à cœur à 3 zones est placée et choisit la commande correspondante par la température ou le temps. L'écran affiche en continu et en temps réel l'évolution de la température des plats à refroidir



et l'heure de fin (en temps réel). Appareil adapté pour recevoir un chariot fourni par le client pour 20 x GN1/1 ou 20 x EN60x40. Adapté aux chariots courants, fournis par le client, pour les amortisseurs combinés de capacité correspondante.

Sans chariot. Livraison démontée. Appareil rempli de gaz de protection, remplissage sur site nécessaire.

Auto-refroidissement pour les réfrigérants R452A

Groupe séparé, remplie avec gaz de protection, pour la remplissage sur site

Appareil d'entrée avec sol isolée	SKFMSE2011D-MB
Appareil d'entrée sans sol avec profil de fixation	SKFMSE2011D-OB*
Appareil de passage avec sol isolée	SKFMSD2011D-MB
Appareil de passage sans sol avec profil de fixation	SKFMSD2011D-OB*

Pour le raccordement à une machine individuelle séparée

Appareil d'entrée avec sol isolée	SKFZKE2011D-MB
Appareil d'entrée sans sol avec profil de fixation	SKFZKE2011D-OB*
Appareil de passage avec sol isolée	SKFZKD2011D-MB
Appareil de passage sans sol avec profil de fixation	SKFZKD2011D-OB*

En option:

Rampe d'accès	702585
Unité de stérilisation	702584
Machine frigorifique livrée comme unité séparée	702587
Évaporateur CO ₂ pour SKFZKE 20 x GN1/1	702591
Machine frigorifique pour SKFZKE 20 x GN	702589

* En cas de version sans fond les dimensions en hauteur sont réduites de 125 mm.

Cellule de refroidissement / surgélation rapide complètement en CNS1.4301 / AISI 304). Sol isolé avec rampe d'accès en option. Ventilateurs disposés verticalement sur le panneau latéral, panneau de ventilation rabattable.

Cellule de refroidissement / surgélation rapide 40 x GN 1/1 pour la rentrée

L'appareil pour le refroidissement et la surgélation rapide des produits alimentaires. Réglage Easytouch avec "2"-l'écran tactile et des programmes pré-sélectionnables, ainsi que des cycles personnalisables et possibilité d'une commande manuelle, avec USB-, Ethernet (RJ45) et interface RS485.

Le cycle démarre immédiatement après l'introduction des aliments (indépendant de la température). L'appareil reconnaît automatiquement, si la sonde de température à cœur à 3 zones est placée et choisit la commande correspondante par la température ou le temps. L'écran affiche en continu et en temps réel l'évolution de la température des plats à refroidir et



l'heure de fin (en temps réel). Appareil adapté pour recevoir 2 chariots fournis par le client 20 x GN1/1 ou 20 x EN60x40. Adapté aux 2 chariots courants à 20 x GN1/1, fournis par le client, pour les amortisseurs combinés de capacité correspondante.

Sans chariot. Livraison démontée. Appareil rempli de gaz de protection, remplissage sur site nécessaire.

Auto-refroidissement pour les réfrigérants R452A

Groupe séparé, remplie avec gaz de protection, pour la remplissage sur site.

Appareil d'entrée avec sol isolée	SKFMSE4011D-MB
Appareil d'entrée sans sol avec profil de fixation	SKFMSE4011D-OB
Appareil de passage avec sol isolée	SKFMSE4011D-MB
Appareil de passage sans sol avec profil de fixation	SKFMSE4011D-OB

Pour le raccordement à une machine individuelle séparée

Appareil d'entrée avec sol isolée	SKFZKE4011D-MB
Appareil d'entrée sans sol avec profil de fixation	SKFZKE4011D-OB
Appareil de passage avec sol isolée	SKFZKE4011D-MB
Appareil de passage sans sol avec profil de fixation	SKFZKE4011D-OB

En option:

Rampe d'accès	702586
Unité de stérilisation	702584
Machine frigorifique livrée comme unité séparée	702588
Évaporateur CO ₂ pour SKFZKE 20 x GN	702592
Machine frigorifique pour SKFZKE 20 x GN	702590

* En cas de version sans fond les dimensions en hauteur sont réduites de 125 mm.



c ❄️ ❄️ |
c ❄️ **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.