

*Der smarte
Schnellkühler*

cool
compact

Vintcs / Vintcs⁺



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

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

die Sie vertrauen 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-Blecbearbeitungsmaschinen 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 neue Schnellkühler-/Schockfroster-Produktlinie ist – wie alle Kühlgeräte von Cool Compact – komplett »Made in Germany«



Erst die konzeptionelle Einbindung der Technik ermöglicht es, den vollen Leistungsumfang von Schnellkühlern/Schockfroster optimal zu nutzen. Hierzu ist es häufig erforderlich, bestehende Arbeitsabläufe im Alltag entsprechend anzupassen. Als kompetenter

Wir bieten mehr als »nur« Kühlgeräte

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 Ihrer Investition.

Auch unter technischen Aspekten müssen beim Betrieb von Schnellküh-

lern/Schockfroster 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 Endkunden über das System der zeitversetzten Speisenproduktion. Seminare können vor Ort bei unseren Partnern aus dem Großküchentechnik-Fachhandel oder an unseren bundesweiten Schulungsstandorten (z.B. Berufsschulen) besucht werden.

Der Fachhandel profitiert ebenfalls von unserem technischen Know-how als erfahrener Hersteller und wird über die technischen Neuerungen und Besonderheiten unserer Geräte ständig auf dem Laufenden gehalten.

Für Weiterbildungen und Schulungen bildet unser neu geschaffenes Cool Compact-Forum in unserem Werk in Grosselfingen eine ideale Plattform. Hier finden auch regelmäßig praxisbezogene Events und Informationsveranstaltungen statt.



Beratung und Support



Darüber hinaus haben wir für jede Region im gesamten Bundesgebiet Profis, die zu verschiedenen Themen wie z. B. Gemeinschaftsverpflegung oder á la Carte Restaurants interessante Seminare und Vorträge halten. Als ausgebildete, erfahrene Köche sprechen unsere freien Mitarbeiter dabei die Sprache der Anwender und vermitteln wertvolle Tipps für den täglichen Einsatz unserer Geräte.

Auch nach dem Kauf stehen wir an Ihrer Seite und Sie profitieren von unseren umfassenden Support-Leistungen. Die professionelle und umfassende Einweisung der Geräte 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.



Bild links: Im Cool Compact-Forum in unserem Werk in Grosselfingen finden regelmäßig Weiterbildungen und Events statt.

Bild mitte: Unsere Seminare vor Ort haben einen praxisnahen Bezug zu alltäglichen Situationen.

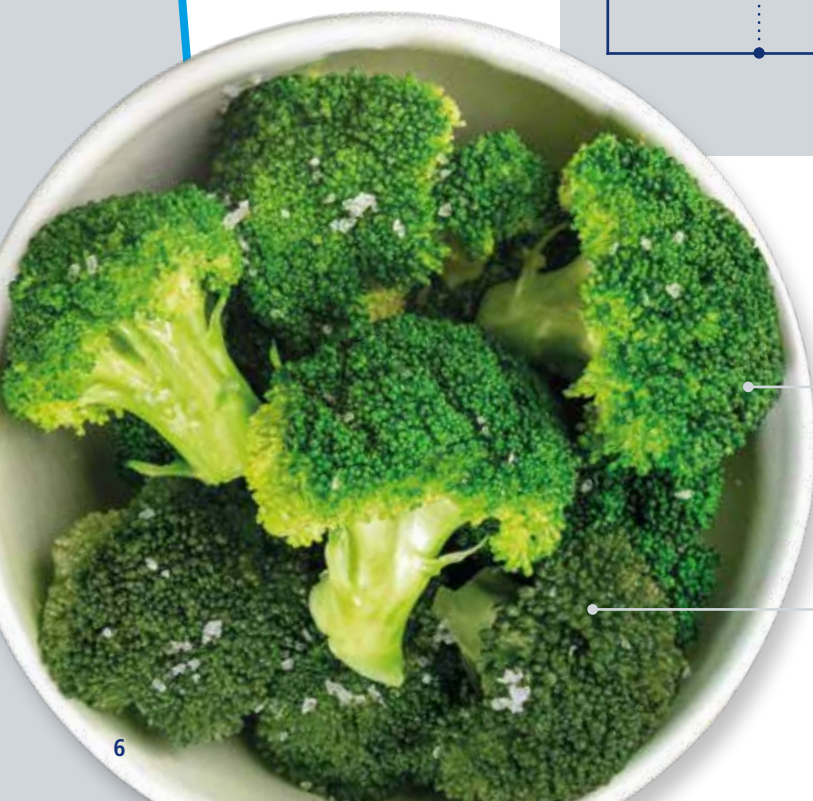
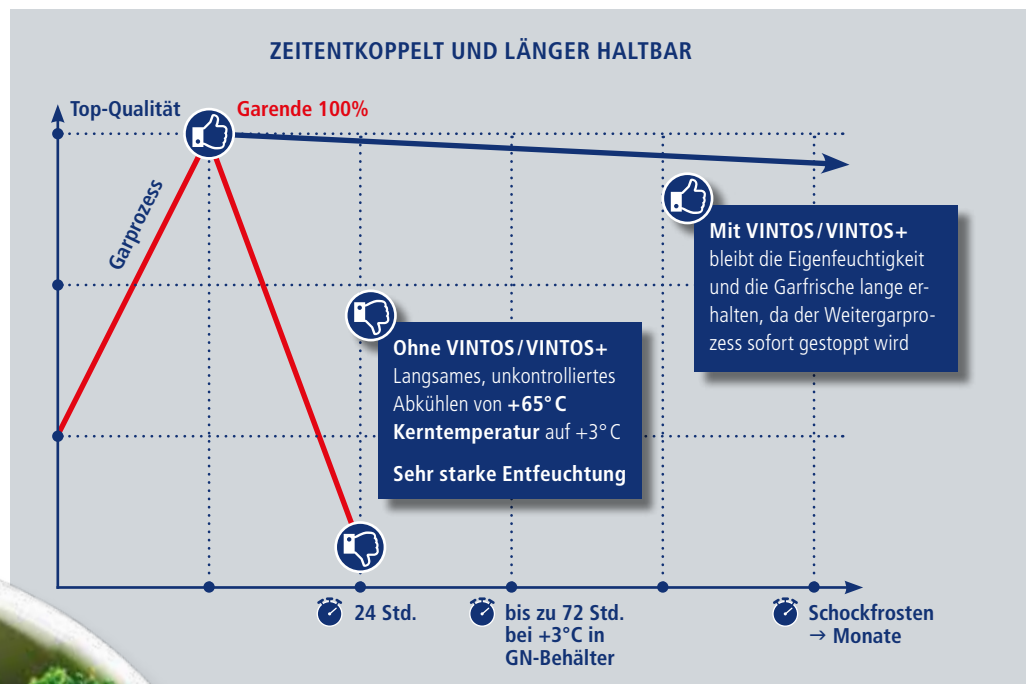
Bild rechts: In unserer Forum-Küche können alle technischen Möglichkeiten unserer Geräte erklärt und demonstriert werden.

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

Das Schnellkühlen (SK) konserviert die Aromafrische

Zwischen +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 Pro-

zess 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.



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.

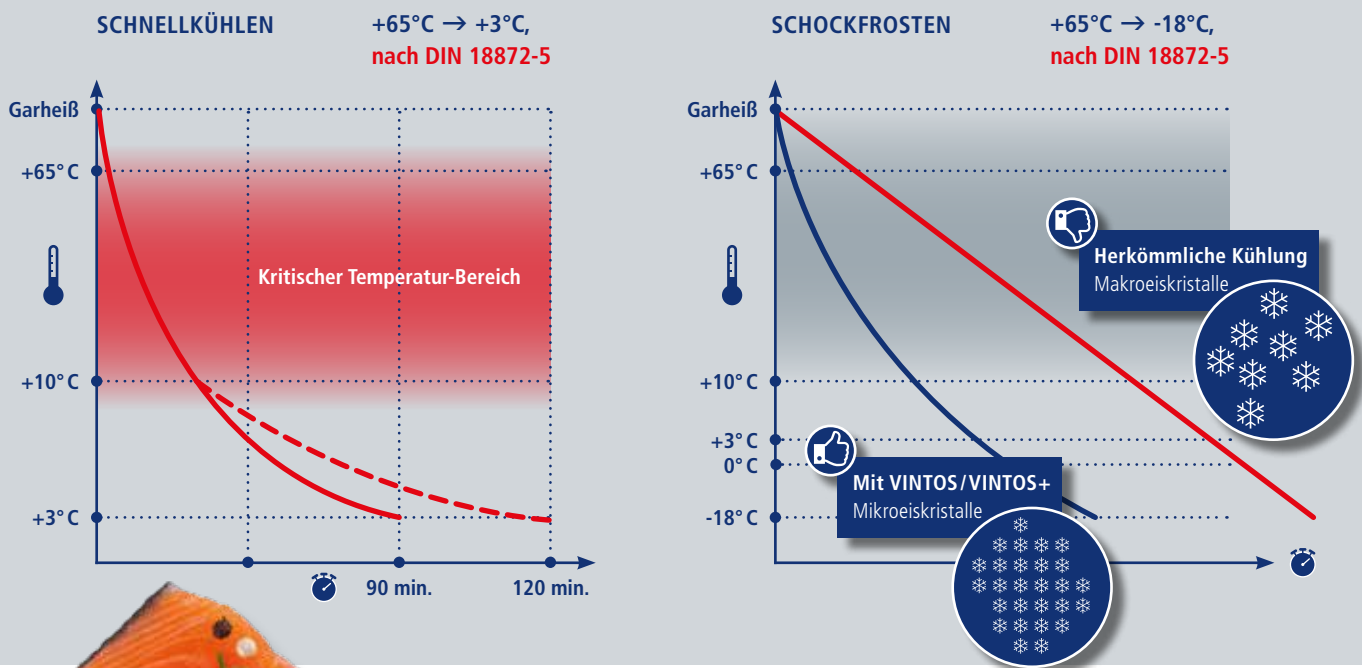
Zeitversetzte Speisenproduktion

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

Das Schockfrosten (SF) – die sichere Art zu konservieren

Geschmack. 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.



Schockgefrosteter 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 Grundla-

Smarte Funktionen für einen smarten Workflow

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

Bedienfeld 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.



❄️ 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.



❄️ 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.



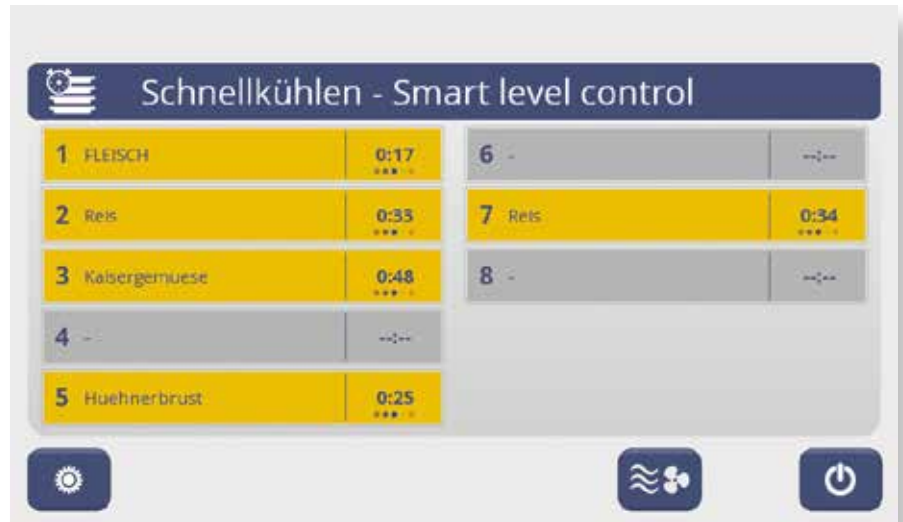
❄ »NT Garen« bietet mehrere voreingestellte Niedertemperatur-Garprogramme. Während des Garens werden alle relevanten Informationen, z. B. das Ende der Garzeit, angezeigt. Diese schonende Art der Zubereitung garantiert eine gleichmäßige Garung und ein intensives Geschmackserlebnis.



❄ 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-Ein-schub. 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 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. 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.





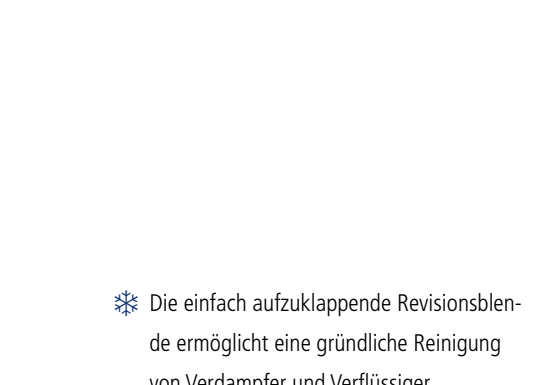
❄ Der 3-Zonen-Kerntemperaturfühler ist in der Gerätetür wasserdicht verschraubt. Im Falle einer Beschädigung kann der Fühler einfach und schnell getauscht werden.



❄ »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 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, siehe Tabelle.

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	—	❄️

❄️ = Funktion integriert

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

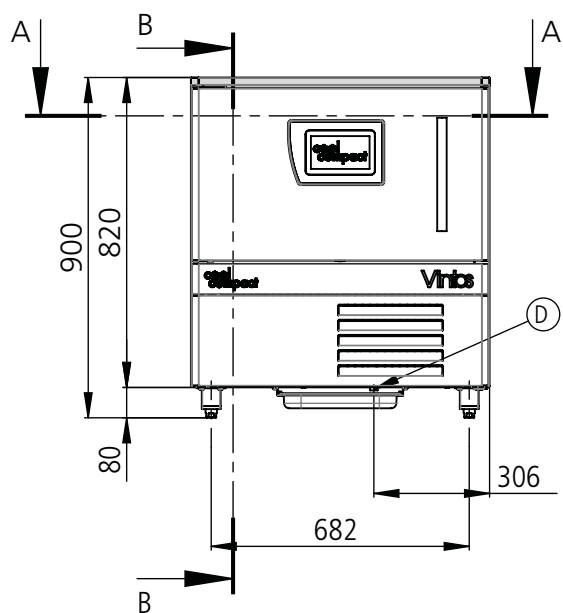
Schnellkühler / Schockfroster VINTOS 4 x GN 1/1

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.

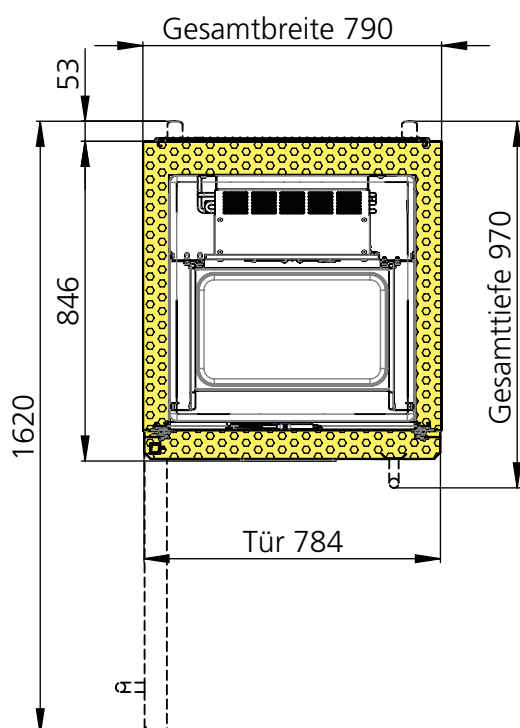
Am Display wird in Echtzeit kontinuierlich der Temperaturverlauf der zu kühlenden Speisen und die Endzeit (in Echtzeit) angezeigt.



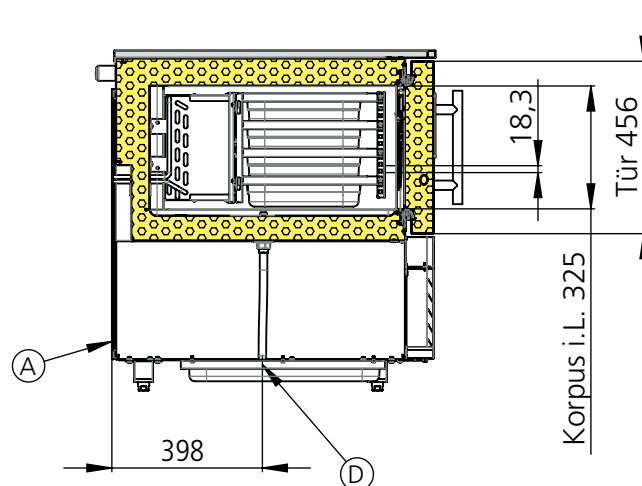
Aufnahme:	Quereinschub mit 4 x GN1/1 – 65 mm tief	
Schnellkühlleistung pro Zyklus:	mind. 15 kg (+65°C / +3°C) in 90 Min	
Schockfroastleistung pro Zyklus:	mind. 15 kg (+65°C / -18°C) in 240 Min Produktabhängig bis zu 20 kg	
Abmessung:	790 x 846 x 900 mm (LxTxH)	
Anschlusswert:	230 V/0,8 kW	
Kälteleistung:	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	8.204,- €
Zum Anschluß an separate Einzelmaschine:	SKFZKQ0411D	6.889,- €
Optional:		
Rollensatz	700061	321,- €
Wechsel Türanschlag	701099	103,- €
Kältemaschine als separate Einheit	702330	2.326,- €
Wetterschutzgehäuse für Kältem. inkl. Winterregelung	702335	840,- €
L-Auflageschienen/Paar	702329	79,- €
U-Auflageschienen/Paar	702328	79,- €



SCHNITT A-A



SCHNITT B-B



- (A) Elektroanschluss 230 V, Netzkabellänge 2 m mit Schuko-Stecker
- (D) Tauwasserablauf mit Schale
Tauwasserschale muss bei bauseitigem Ablauf entfernt werden

Abmessungen: 790 x 970 x 900 mm

Kapazität:

- Schnellkühlleistung nach DIN 18872-5: 15 kg
- Schockfrostdleistung nach DIN 18872-5: 15 kg
- Schnellkühlleistung maximal: 20 kg
- Schockfrostdleistung maximal: 20 kg

Anschlusswert: 230 V / 50 Hz / 0,8 kW / 10 A

Kältemittel: R452A

Kälteleistung: 1.300 W (-10°C / +45°C) VT
420 W (-35°C / +45°C) VT

Max. Beladung: 4xGN1/1 quer, 65 mm tief oder
5xGN1/1 quer, 40 mm tief oder
8xEN 600x400 mm

10 Einschubpositionen, Raster 18,3 mm

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.

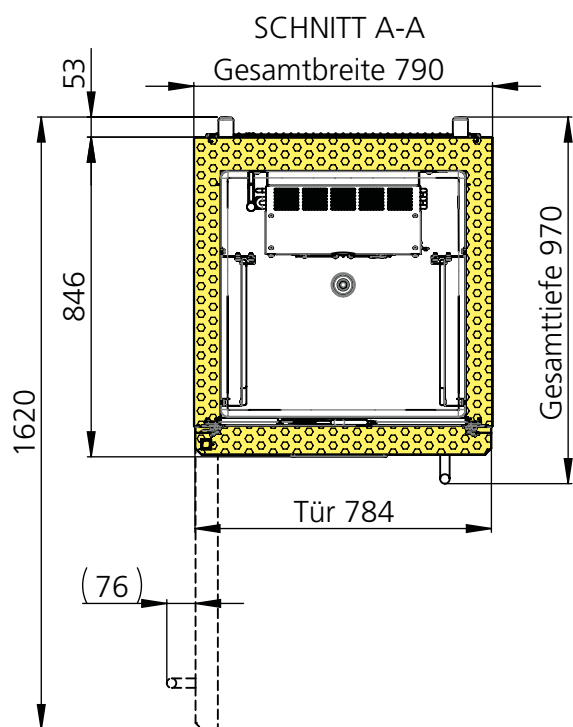
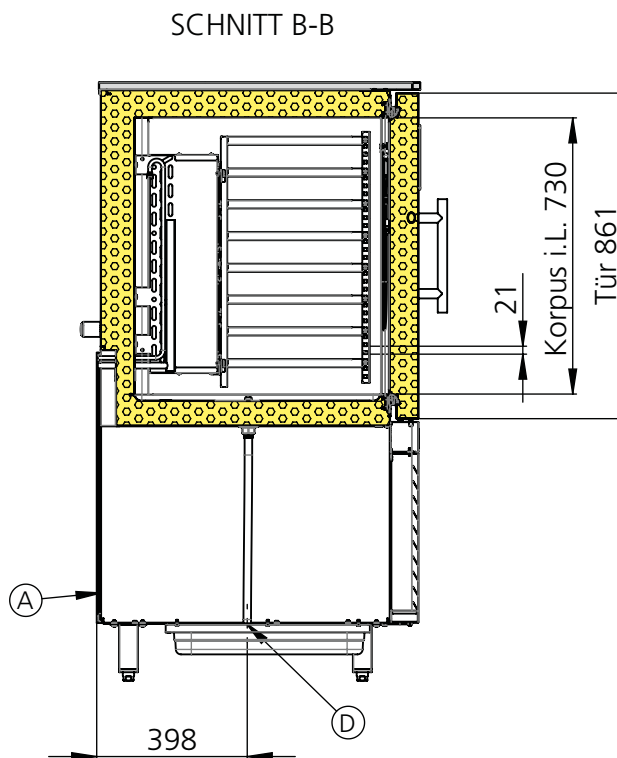
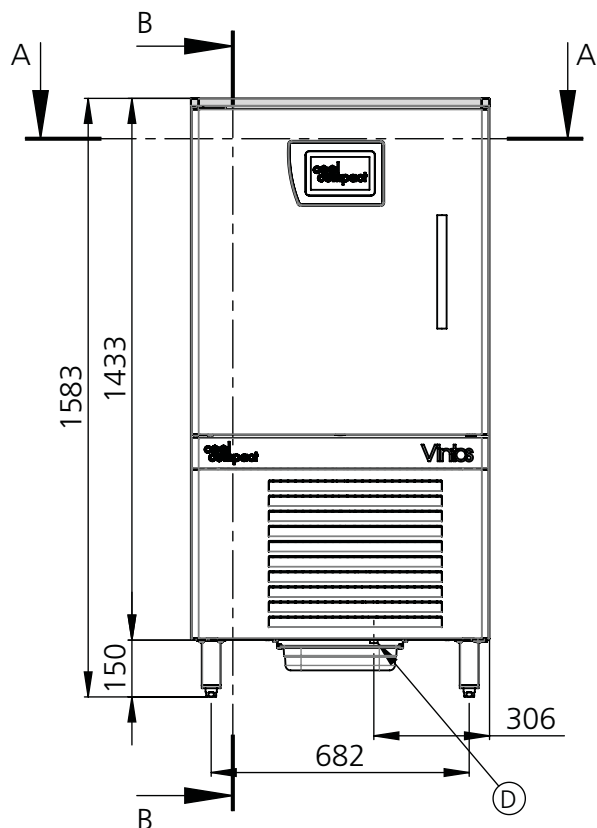
Schnellkühler / Schockfroster VINTOS 8 x GN 1/1

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.



Aufnahme:	Quereinschub mit 8 x GN1/1 – 65 mm tief	
Schnellkühlleistung pro Zyklus:	mind. 29 kg (+65°C / +3°C) in 90 Min	
Schockfroastleistung pro Zyklus:	mind. 29 kg (+65°C / -18°C) in 240 Min Produktabhängig bis zu 40 kg	
Abmessung:	790 x 846 x 1.583 mm (LxTxH)	
Anschlusswert:	230 V / 1,1 kW / Sicherung 16 A, träge	
Kälteleistung:	3,6 kW -10°C VT 0,9 kW -35°C VT	
Kältemittel:	R452A	
Zubehör:	8 Paar U-Auflageschienen 3-Punkt-Kerntemperaturfühler	
Mit Eigenkühlung:	SKFMEQ0811D	10.621,- €
Zum Anschluß an separate Einzelmaschine:	SKFZKQ0811D	8.201,- €
Optional:		
Rollensatz	700061	321,- €
Wechsel Türanschlag	701099	103,- €
Kältemaschine als separate Einheit	702331	3.109,- €
Wetterschutzgehäuse für Kältem. inkl. Winterregelung	702335	840,- €
L-Auflageschienen/Paar	702329	79,- €
U-Auflageschienen/Paar	702328	79,- €
Co ² Verdampfer bei externer Kältemaschine (Lieferung ohne elektronisches E-Ventil und Ventil-Regelung)	702468	952,- €



- (A) Elektroanschluss 230 V, Netzkabellänge 2 m mit Schuko-Stecker
- (D) Tauwasserablauf mit Schale
Taufwasserschale muss bei bauseitigem Ablauf entfernt werden

Abmessungen: 790 x 970 x 1.583 mm

Kapazität:

- Schnellkühlleistung nach DIN 18872-5: 29 kg
- Schockfrostdleistung nach DIN 18872-5: 29 kg
- Schnellkühlleistung maximal: 40 kg
- Schockfrostdleistung maximal: 40 kg

Anschlusswert: 230 V / 50 Hz / 1,1 kW / 16 A

Kältemittel: R452A

Kälteleistung: 3.580 W (-10°C / +45°C) VT
900 W (-35°C / +45°C) VT

Max. Beladung: 8xGN1/1 quer, 65 mm tief oder
10xGN1/1 quer, 40 mm tief oder
16xEN 600x400 mm
31 Einschubpositionen, Raster 21 mm

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

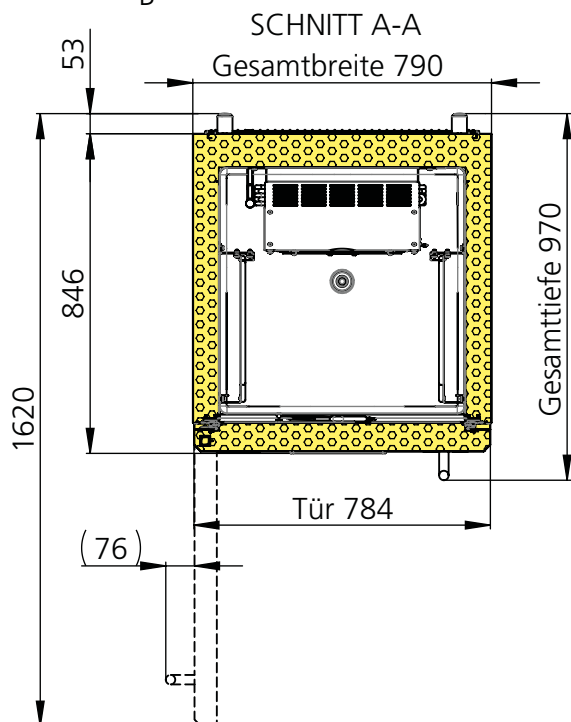
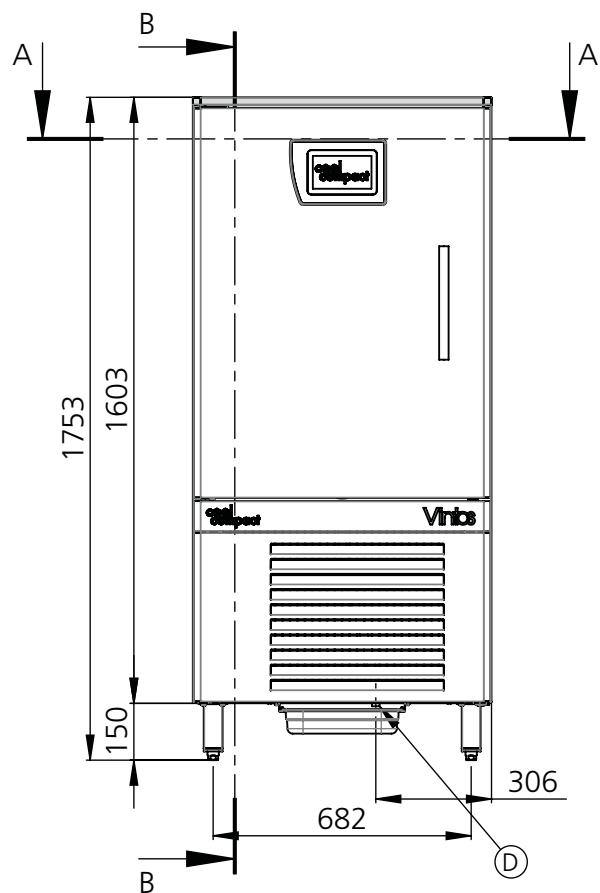
Schnellkühler / Schockfroster VINTOS 10 x GN 1/1

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.

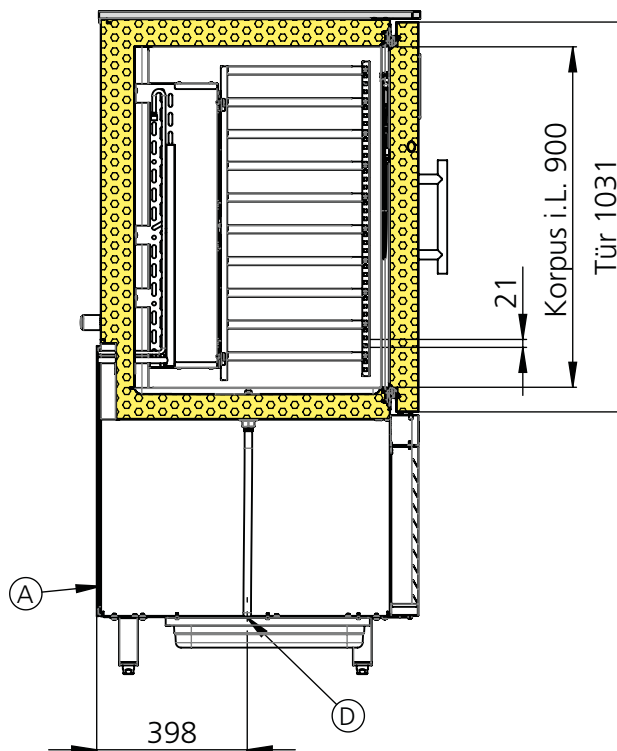
Am Display wird in Echtzeit kontinuierlich der Temperaturverlauf der zu kühlenden Speisen und die Endzeit (in Echtzeit) angezeigt.



Aufnahme:	Quereinschub mit 10 x GN1/1 – 65 mm tief	
Schnellkühlleistung pro Zyklus:	mind. 36 kg (+65°C / +3°C) in 90 Min	
Schockfroastleistung pro Zyklus:	mind. 36 kg (+65°C / -18°C) in 240 Min Produktabhängig bis zu 50 kg je Zyklus	
Abmessung:	790 x 846 x 1.753 mm (LxTxH)	
Anschlusswert:	400 V / 2,5 kW	
Kälteleistung:	5,4 kW -10°C VT 1,3 kW -35°C VT	
Kältemittel:	R452A	
Zubehör:	10 Paar U-Auflageschienen 3-Punkt-Kerntemperaturfühler	
Mit Eigenkühlung:	SKFMEQ1011D	12.874,- €
Zum Anschluß an separate Einzelmaschine:	SKFZKQ1011D	9.843,- €
Optional:		
Rollensatz	700061	321,- €
Wechsel Türanschlag	701099	103,- €
Kältemaschine als separate Einheit	702333	3.557,- €
Wetterschutzgehäuse für Kältem. inkl. Winterregelung	702335	840,- €
L-Auflageschienen/Paar	702329	79,- €
U-Auflageschienen/Paar	702328	79,- €
Co ² Verdampfer bei externer Kältemaschine (Lieferung ohne elektronisches E-Ventil und Ventil-Regelung)	702469	1.063,- €



SCHNITT B-B



- (A) Elektroanschluss 400 V, Netzkabellänge 2 m mit CE-Stecker
- (D) Tauwasserablauf mit Schale
Taufwasserschale muss bei bauseitigem Ablauf entfernt werden

Abmessungen: 790 x 970 x 1.753 mm

Kapazität:

- Schnellkühlleistung nach DIN 18872-5: 36 kg
- Schockfrostdleistung nach DIN 18872-5: 36 kg
- Schnellkühlleistung maximal: 50 kg
- Schockfrostdleistung maximal: 50 kg

Anschlusswert: 400 V / 50 Hz / 2,5 kW / 16 A

Kältemittel: R452A

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

1.280 W (-35°C / +45°C) VT

Max. Beladung: 10xGN1/1 quer, 65 mm tief oder

13xGN1/1 quer, 40 mm tief oder

20xEN 600x400 mm

39 Einschubpositionen, Raster 21 mm

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

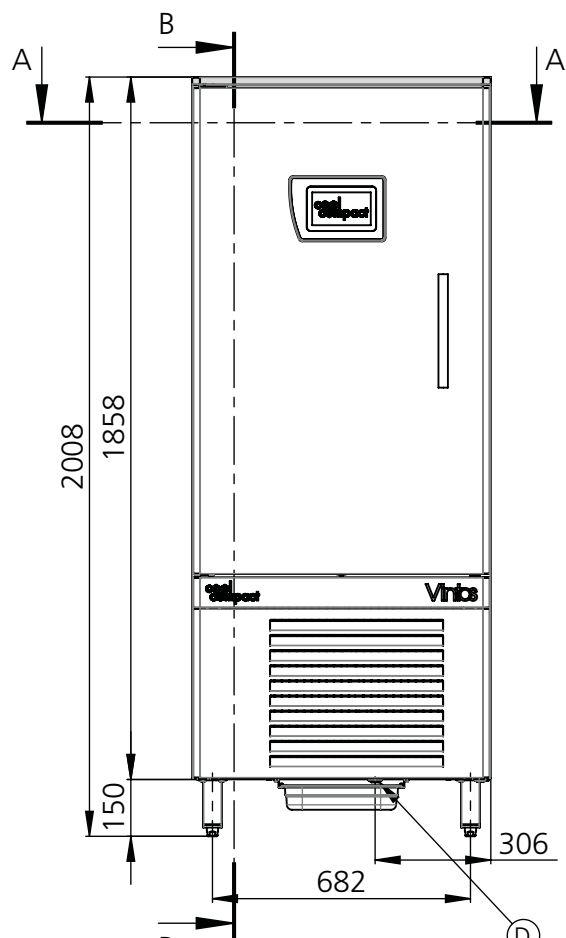
Schnellkühler / Schockfroster VINTOS 13 x GN 1/1

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.

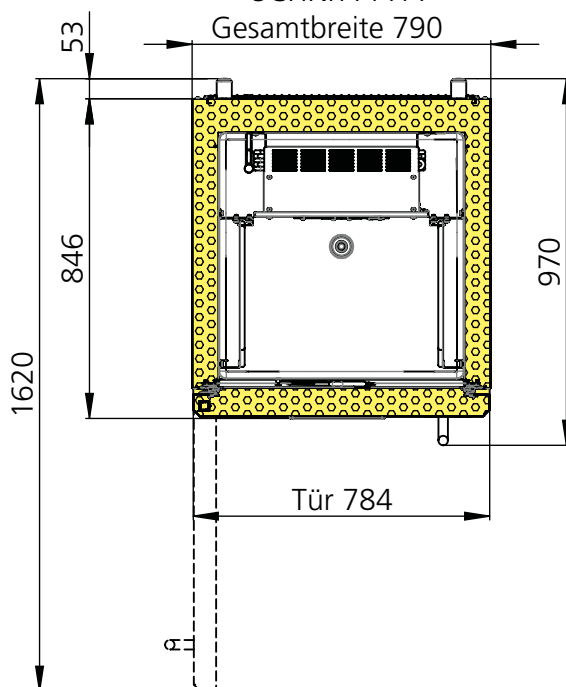
Am Display wird in Echtzeit kontinuierlich der Temperaturverlauf der zu kühlenden Speisen und die Endzeit (in Echtzeit) angezeigt.



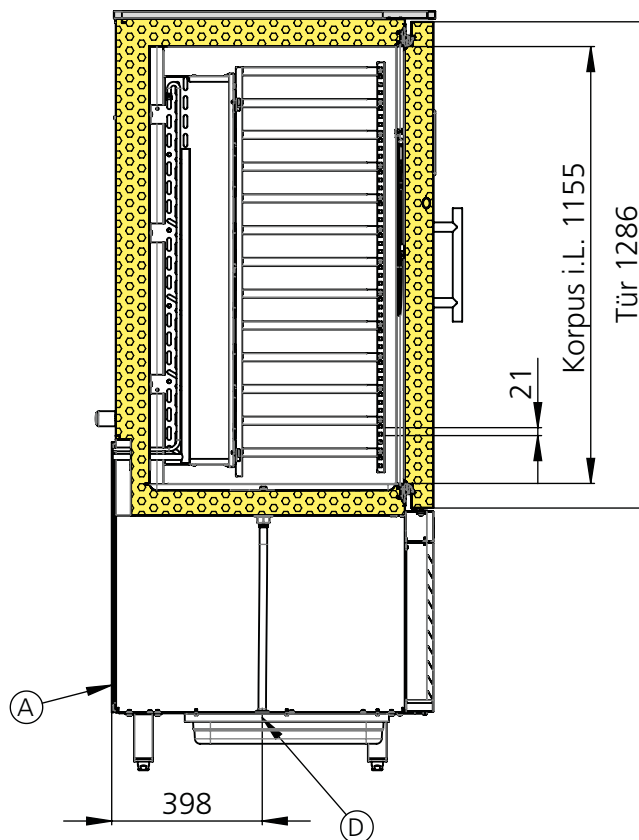
Aufnahme:	Quereinschub mit 13 x GN1/1 – 65 mm tief	
Schnellkühlleistung pro Zyklus:	mind. 47 kg (+65°C / +3°C) in 90 Min	
Schockfroastleistung pro Zyklus:	mind. 47 kg (+65°C / -18°C) in 240 Min Produktabhängig bis zu 65 kg je Zyklus	
Abmessung:	790 x 846 x 2.008 mm (LxTxH)	
Anschlusswert:	400 V / 2,9 kW	
Kälteleistung:	7,7 kW -10°C VT 1,5 kW -35°C VT	
Kältemittel:	R452A	
Zubehör:	13 Paar U-Auflageschienen 3-Punkt-Kerntemperaturfühler	
Mit Eigenkühlung:	SKFMEQ1311D	15.018,- €
Zum Anschluß an separate Einzelmaschine:	SKFZKQ1311D	11.409,- €
Optional:		
Rollensatz	700061	321,- €
Wechsel Türanschlag	701099	103,- €
Kältemaschine als separate Einheit	702334	4.227,- €
Wetterschutzgehäuse für Kältem. inkl. Winterregelung	702335	840,- €
L-Auflageschienen/Paar	702329	79,- €
U-Auflageschienen/Paar	702328	79,- €
Co ² Verdampfer bei externer Kältemaschine (Lieferung ohne elektronisches E-Ventil und Ventil-Regelung)	702470	1.175,- €



SCHNITT A-A
Gesamtbreite 790



SCHNITT B-B



- (A) Elektroanschluss 400 V, Netzkabellänge 2 m mit CE-Stecker
- (D) Tauwasserablauf mit Schale
Tauwasserschale muss bei bauseitigem Ablauf entfernt werden

Abmessungen: 790 x 970 x 2.008 mm

Kapazität:

- Schnellkühlleistung nach DIN 18872-5: 47 kg
- Schockfrostdleistung nach DIN 18872-5: 47 kg
- Schnellkühlleistung maximal: 65 kg
- Schockfrostdleistung maximal: 65 kg

Anschlusswert: 400 V / 50 Hz / 2,9 kW / 16 A

Kältemittel: R452A

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

1.480 W (-35°C / +45°C) VT

Max. Beladung: 13xGN1/1 quer, 65 mm tief oder

17xGN1/1 quer, 40 mm tief oder

26xEN 600x400 mm

51 Einschubpositionen, Raster 21 mm

Gerät zum Schnellkühlen und Schockfrostern von Lebensmitteln sowie zum Auftauen, Gären, Gärunterbrechen, 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.

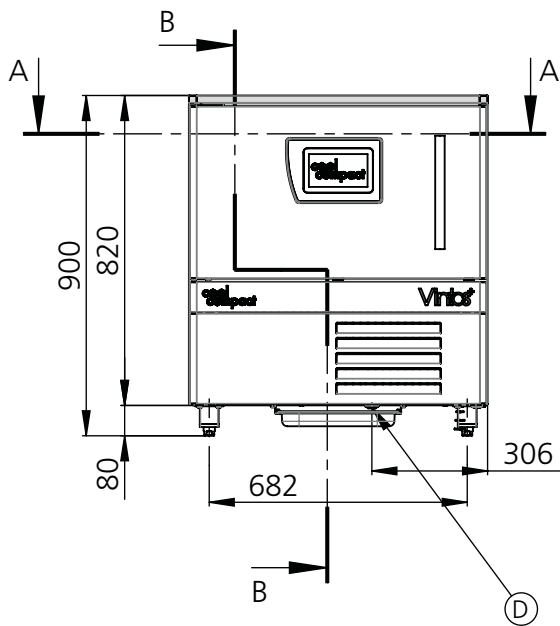
Schnellkühler / Schockfroster VINTOS+ 4 x GN 1/1

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.

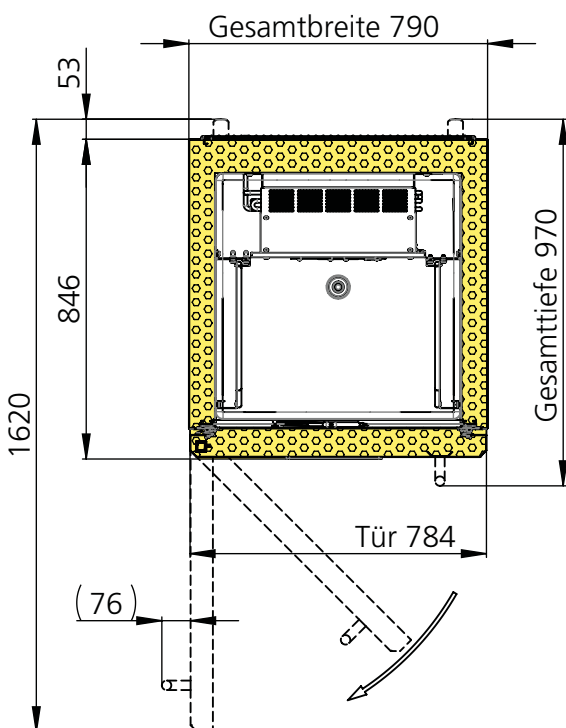
Am Display wird in Echtzeit kontinuierlich der Temperaturverlauf der zu kühlenden Speisen und die Endzeit (in Echtzeit) angezeigt.



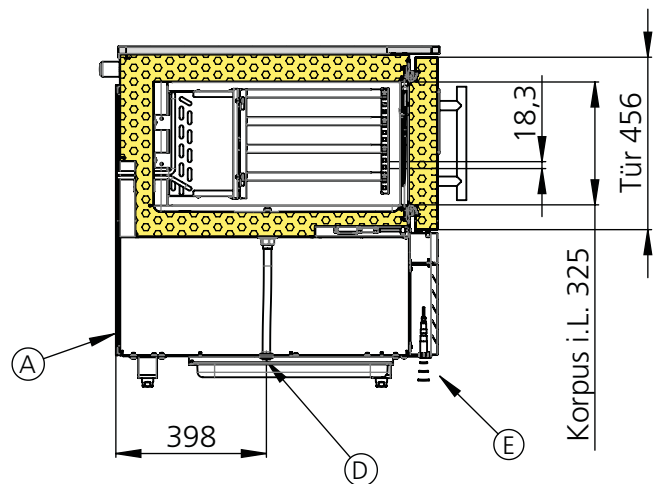
Aufnahme:	Quereinschub mit 4 x GN1/1 – 65 mm tief	
Schnellkühlleistung pro Zyklus:	mind. 15 kg (+65°C / +3°C) in 90 Min	
Schockfrostleistung pro Zyklus:	mind. 15 kg (+65°C / -18°C) in 240 Min Produktabhängig bis zu 20 kg	
Abmessung:	790 x 846 x 900 mm (LxTxH)	
Anschlusswert:	230 V / 0,8 kW	
Kälteleistung:	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	9.996,- €
Zum Anschluß an separate Einzelmaschine:	SKFZKQ0411D-VP	8.840,- €
Optional:		
Rollensatz	700061	321,- €
Wechsel Türanschlag	701099	103,- €
Kältemaschine als separate Einheit	702330	2.326,- €
Wetterschutzgehäuse für Kältem. inkl. Winterregelung	702335	840,- €
L-Auflageschienen/Paar	702329	79,- €
U-Auflageschienen/Paar	702328	79,- €



SCHNITT A-A



SCHNITT B-B



- (A) Elektroanschluss 230 V, Netzkabellänge 2 m mit Schuko-Stecker
- (D) Tauwasserablauf mit Schale
Tauwasserschale muss bei bauseitigem Ablauf entfernt werden
- (E) Sensorbetätigung Smart Door Automatik

Abmessungen: 790 x 970 x 900 mm

Kapazität:

- Schnellkühlleistung nach DIN 18872-5: 15 kg
- Schockfrosthleistung nach DIN 18872-5: 15 kg
- Schnellkühlleistung maximal: 20 kg
- Schockfrosthleistung maximal: 20 kg

Anschlusswert: 230V / 50Hz / 0,8kW / 10A

Kältemittel: R452A

Kälteleistung: 1.300 W (-10°C / +45°C) VT
420 W (-35°C / +45°C) VT

Max. Beladung: 4xGN1/1 quer, 65 mm tief oder
5xGN1/1 quer, 40 mm tief oder
8xEN 600x400 mm

15 Einschubpositionen, Raster 18,3 mm

Gerät zum Schnellkühlen und Schockfrostern von Lebensmitteln sowie zum Auftauen, Gären, Gärunterbrechen, 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.

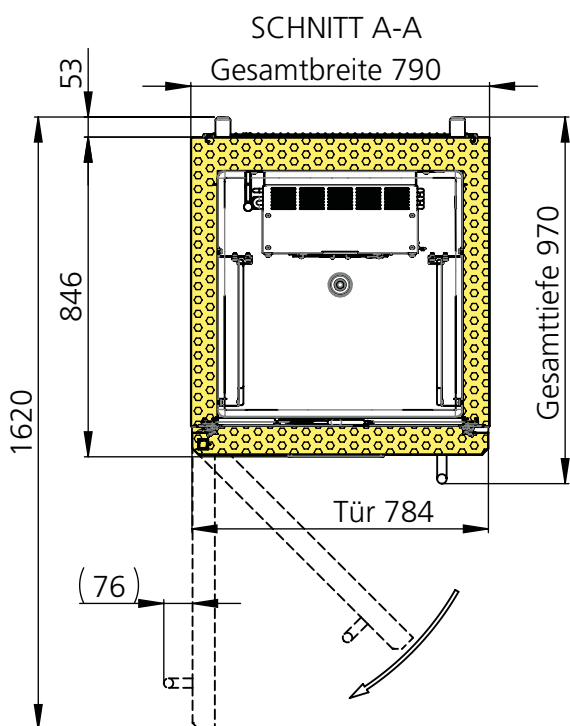
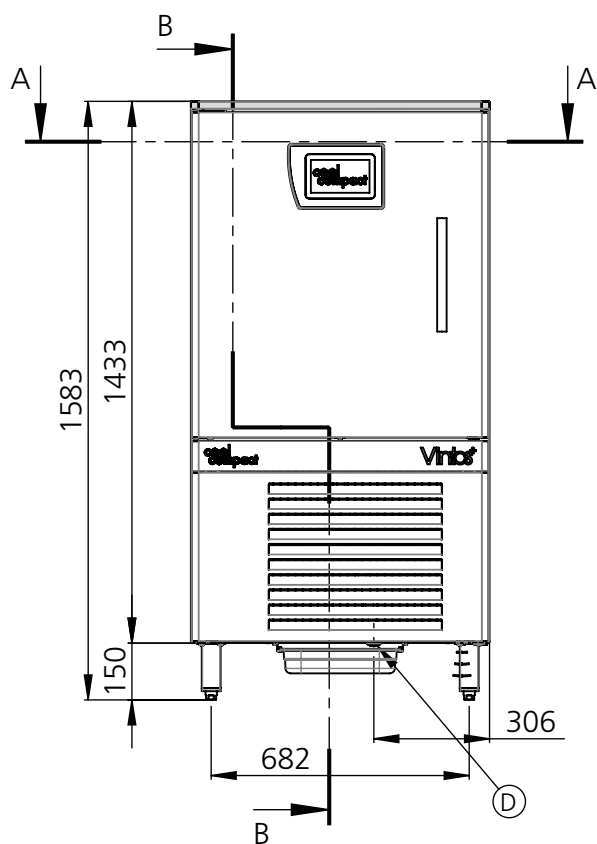
Schnellkühler / Schockfroster VINTOS+ 8 x GN 1/1

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.

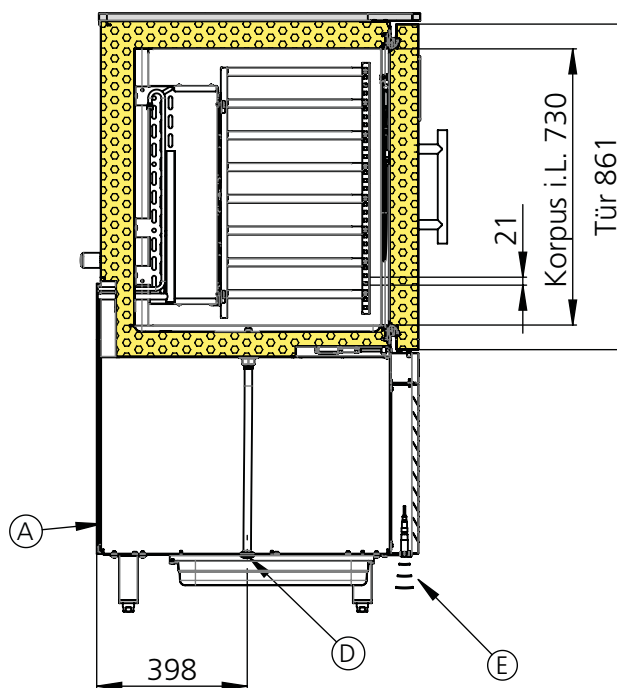
Am Display wird in Echtzeit kontinuierlich der Temperaturverlauf der zu kühlenden Speisen und die Endzeit (in Echtzeit) angezeigt.



Aufnahme:	Quereinschub mit 8 x GN1/1 – 65 mm tief	
Schnellkühlleistung pro Zyklus:	mind. 29 kg (+65°C / +3°C) in 90 Min	
Schockfroastleistung pro Zyklus:	mind. 29 kg (+65°C / -18°C) in 240 Min Produktabhängig bis zu 40 kg	
Abmessung:	790 x 846 x 1.583 mm (LxTxH)	
Anschlusswert:	230 V / 1,1 kW / Sicherung 16 A, träge	
Kälteleistung:	3,6 kW -10°C VT 0,9 kW -35°C VT	
Kältemittel:	R452A	
Zubehör:	8 Paar U-Auflageschienen 3-Punkt-Kerntemperaturfühler	
Mit Eigenkühlung:	SKFMEQ0811D-VP	12.456,- €
Zum Anschluß an separate Einzelmaschine:	SKFZKQ0811D-VP	10.471,- €
Optional:		
Rollensatz	700061	321,- €
Wechsel Türanschlag	701099	103,- €
Kältemaschine als separate Einheit	702331	3.109,- €
Wetterschutzgehäuse für Kältem. inkl. Winterregelung	702335	840,- €
L-Auflageschienen/Paar	702329	79,- €
U-Auflageschienen/Paar	702328	79,- €



SCHNITT B-B



- (A) Elektroanschluss 230 V, Netzkabellänge 2 m mit Schuko-Stecker
- (D) Tauwasserablauf mit Schale
Tauwasserschale muss bei bauseitigem Ablauf entfernt werden
- (E) Sensorbetätigung Smart Door Automatik

Abmessungen: 790 x 970 x 1.583 mm

Kapazität:

- Schnellkühlleistung nach DIN 18872-5: 29 kg
- Schockfrostdleistung nach DIN 18872-5: 29 kg
- Schnellkühlleistung maximal: 40 kg
- Schockfrostdleistung maximal: 40 kg

Anschlusswert: 230 V / 50 Hz / 1,1 kW / 16 A

Kältemittel: R452A

Kälteleistung: 3.580 W (-10°C / +45°C) VT
900 W (-35°C / +45°C) VT

Max. Beladung: 8xGN1/1 quer, 65 mm tief oder
10xGN1/1 quer, 40 mm tief oder
16xEN 600x400 mm
31 Einschubpositionen, Raster 21 mm

Gerät zum Schnellkühlen und Schockfrostern von Lebensmitteln sowie zum Auftauen, Gären, Gärunterbrechen, Warmhalten und Niedertemperaturgaren (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.

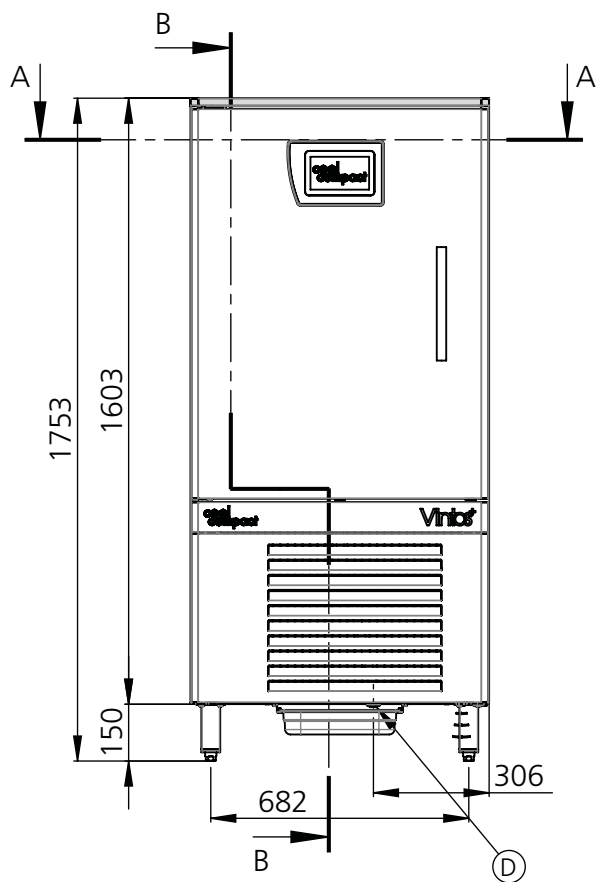
Schnellkühler / Schockfroster VINTOS+ 10 x GN 1/1

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.

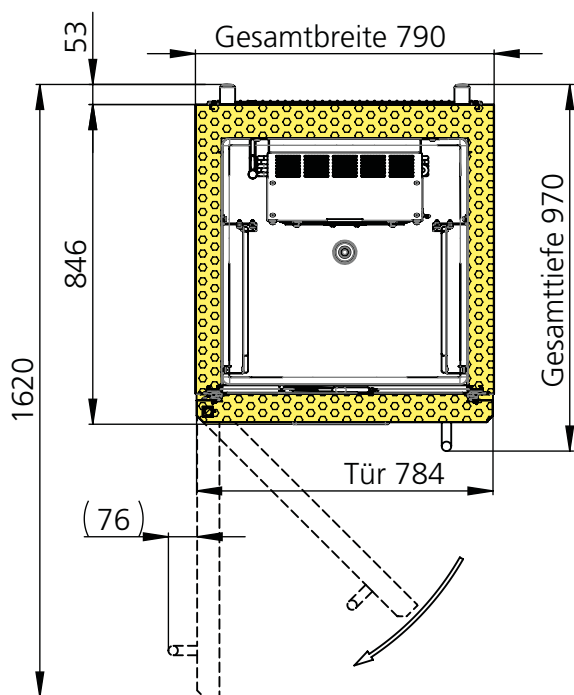
Am Display wird in Echtzeit kontinuierlich der Temperaturverlauf der zu kühlenden Speisen und die Endzeit (in Echtzeit) angezeigt.



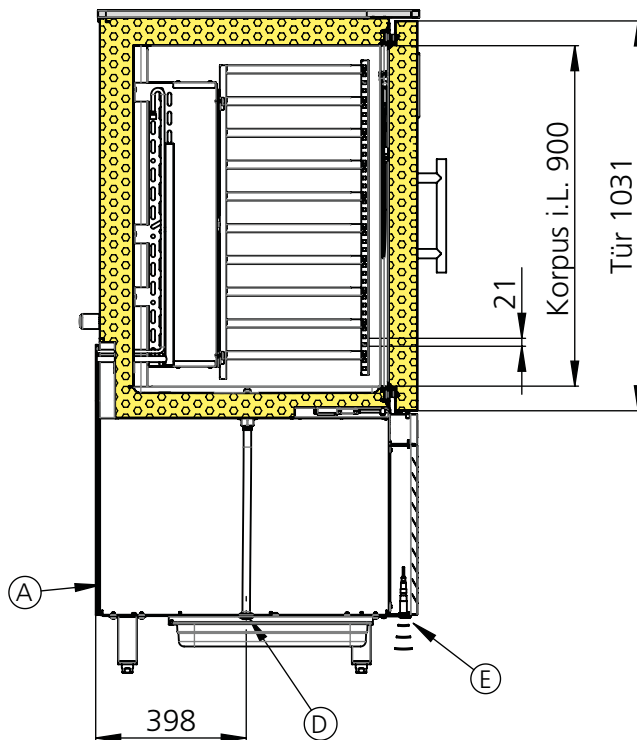
Aufnahme:	Quereinschub mit 10 x GN1/1 – 65 mm tief	
Schnellkühlleistung pro Zyklus:	mind. 36 kg (+65°C / +3°C) in 90 Min	
Schockfrostleistung pro Zyklus:	mind. 36 kg (+65°C / -18°C) in 240 Min Produktabhängig bis zu 50 kg	
Abmessung:	790 x 846 x 1.753 mm (LxTxH)	
Anschlusswert:	400 V / 2,5 kW	
Kälteleistung:	5,4 kW -10°C VT 1,3 kW -35°C VT	
Kältemittel:	R452A	
Zubehör:	10 Paar U-Auflageschienen 3-Punkt-Kerntemperaturfühler	
Mit Eigenkühlung:	SKFMEQ1011D-VP	16.061,- €
Zum Anschluß an separate Einzelmaschine:	SKFZKQ1011D-VP	13.028,- €
Optional:		
Rollensatz	700061	321,- €
Wechsel Türanschlag	701099	103,- €
Kältemaschine als separate Einheit	702333	3.557,- €
Wetterschutzgehäuse für Kältem. inkl. Winterregelung	702335	840,- €
L-Auflageschienen/Paar	702329	79,- €
U-Auflageschienen/Paar	702328	79,- €



SCHNITT A-A



SCHNITT B-B



- (A) Elektroanschluss 400 V, Netzkabellänge 2 m mit CE-Stecker
- (D) Tauwasserablauf mit Schale
Tauwasserschale muss bei bauseitigem Ablauf entfernt werden
- (E) Sensorbetätigung Smart Door Automatik

Abmessungen: 790 x 970 x 1.753 mm

Kapazität:

- Schnellkühlleistung nach DIN 18872-5: 36 kg
- Schockfrostdleistung nach DIN 18872-5: 36 kg
- Schnellkühlleistung maximal: 50 kg
- Schockfrostdleistung maximal: 50 kg

Anschlusswert: 400 V / 50 Hz / 2,5 kW / 16 A

Kältemittel: R452A

Kälteleistung: 5.330 W (-10°C / +45°C) VT
1.280 W (-35°C / +45°C) VT

Max. Beladung: 10xGN1/1 quer, 65 mm tief oder
13xGN1/1 quer, 40 mm tief oder
20xEN 600x400 mm
39 Einschubpositionen, Raster 21 mm

Gerät zum Schnellkühlen und Schockfrostern von Lebensmitteln sowie zum Auftauen, Gären, Gärunterbrechen, 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.

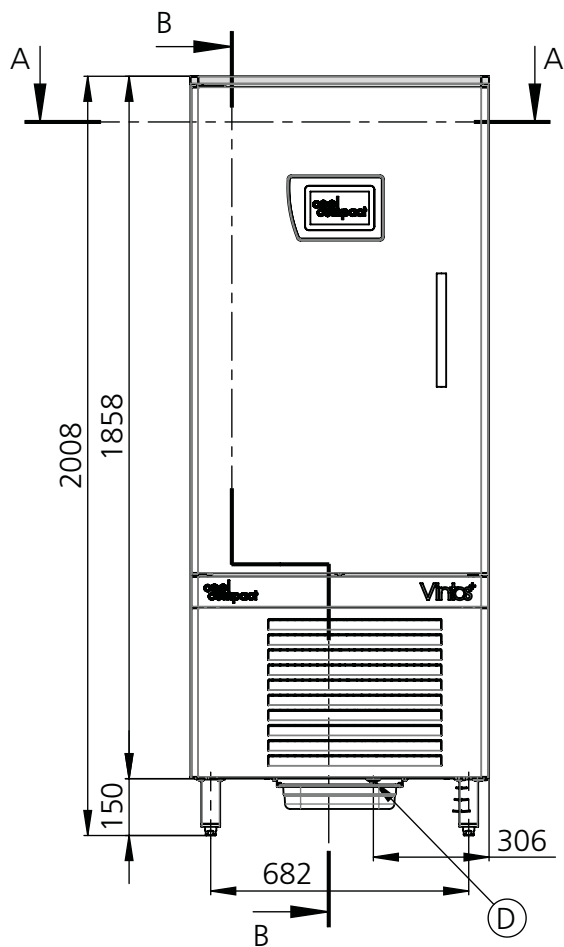
Schnellkühler / Schockfroster VINTOS+ 13 x GN 1/1

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.

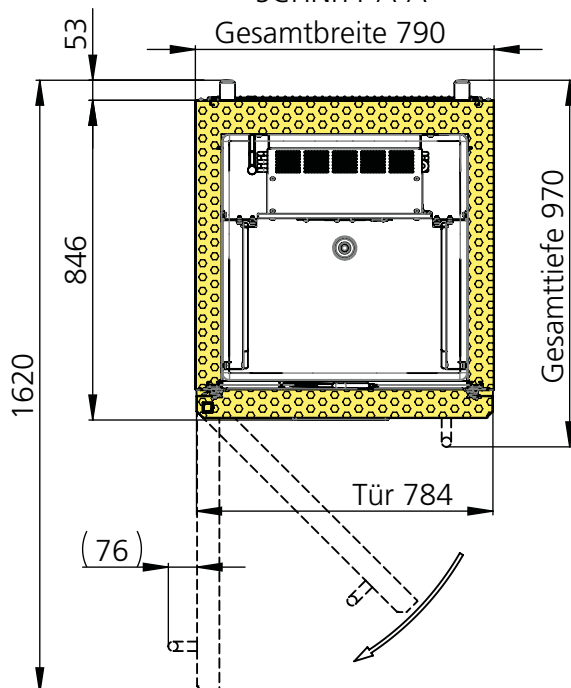


Aufnahme:	Quereinschub mit 13 x GN1/1 – 65 mm tief	
Schnellkühlleistung pro Zyklus:	mind. 47 kg (+65°C / +3°C) in 90 Min	
Schockfroastleistung pro Zyklus:	mind. 47 kg (+65°C / -18°C) in 240 Min Produktabhängig bis zu 65 kg	
Abmessung:	790 x 846 x 2.008 mm (LxTxH)	
Anschlusswert:	400 V / 2,9 kW	
Kälteleistung:	7,7 kW -10°C VT 1,5 kW -35°C VT	
Kältemittel:	R452A	
Zubehör:	13 Paar U-Auflageschienen 3-Punkt-Kerntemperaturfühler	
Mit Eigenkühlung:	SKFMEQ1311D-VP	19.424,- €
Zum Anschluß an separate Einzelmaschine:	SKFZKQ1311D-VP	15.815,- €
Optional:		
Rollensatz	700061	321,- €
Wechsel Türanschlag	701099	103,- €
Kältemaschine als separate Einheit	702334	4.227,- €
Wetterschutzgehäuse für Kältem. inkl. Winterregelung	702335	840,- €
L-Auflageschienen/Paar	702329	79,- €
U-Auflageschienen/Paar	702328	79,- €

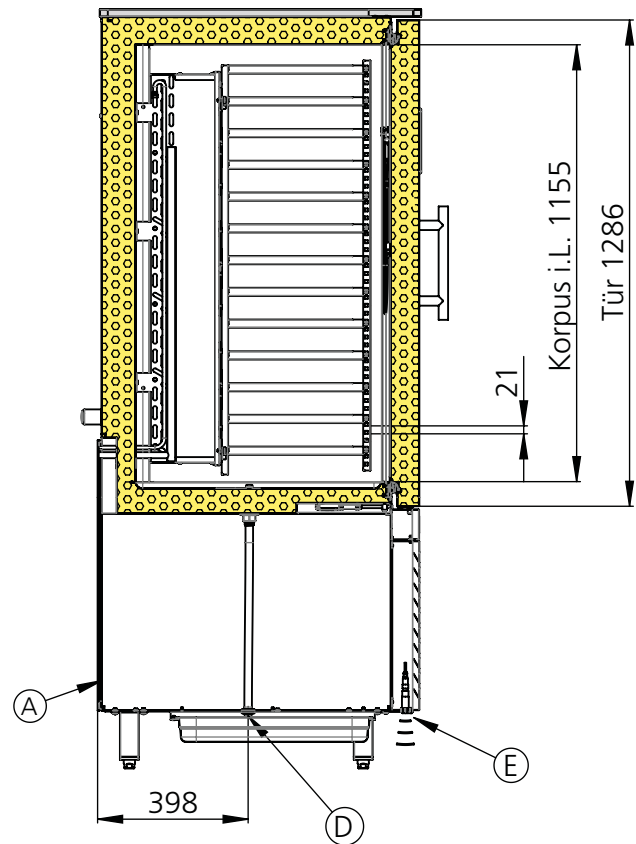


SCHNITT A-A

Gesamtbreite 790



SCHNITT B-B



- (A) Elektroanschluss 400 V, Netzkabellänge 2 m mit CE-Stecker
- (D) Tauwasserablauf mit Schale
Tauwasserschale muss bei bauseitigem Ablauf entfernt werden
- (E) Sensorbetätigung Smart Door Automatik

Abmessungen: 790 x 970 x 2.008 mm

Kapazität:

- Schnellkühlleistung nach DIN 18872-5: 47 kg
- Schockfrostellleistung nach DIN 18872-5: 47 kg
- Schnellkühlleistung maximal: 65 kg
- Schockfrostellleistung maximal: 65 kg

Anschlusswert: 400 V / 50 Hz / 2,9 kW / 16 A

Kältemittel: R452A

Kälteleistung: 7.630 W (-10°C / +45°C) VT
1.480 W (-35°C / +45°C) VT

Max. Beladung: 13xGN1/1 quer, 65 mm tief oder
17xGN1/1 quer, 40 mm tief oder
26xEN 600x400 mm
51 Einschubpositionen, Raster 21 mm

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	41.600,- €
Einfahrgerät ohne Boden, inkl. Befestigungsprofil	SKFMSE2011D-OB*	40.200,- €
Durchfahrgerät mit isoliertem Boden	SKFMSD2011D-MB	46.800,- €
Durchfahrgerät ohne Boden, inkl. Befestigungsprofil	SKFMSD2011D-OB*	44.900,- €

Zum Anschluss an bauseitige, separate Einzelmaschine

Einfahrgerät mit isoliertem Boden	SKFZKE2011D-MB	27.200,- €
Einfahrgerät ohne Boden, inkl. Befestigungsprofil	SKFZKE2011D-OB*	25.800,- €
Durchfahrgerät mit isoliertem Boden	SKFZKD2011D-MB	32.400,- €
Durchfahrgerät ohne Boden, inkl. Befestigungsprofil	SKFZKD2011D-OB*	30.500,- €

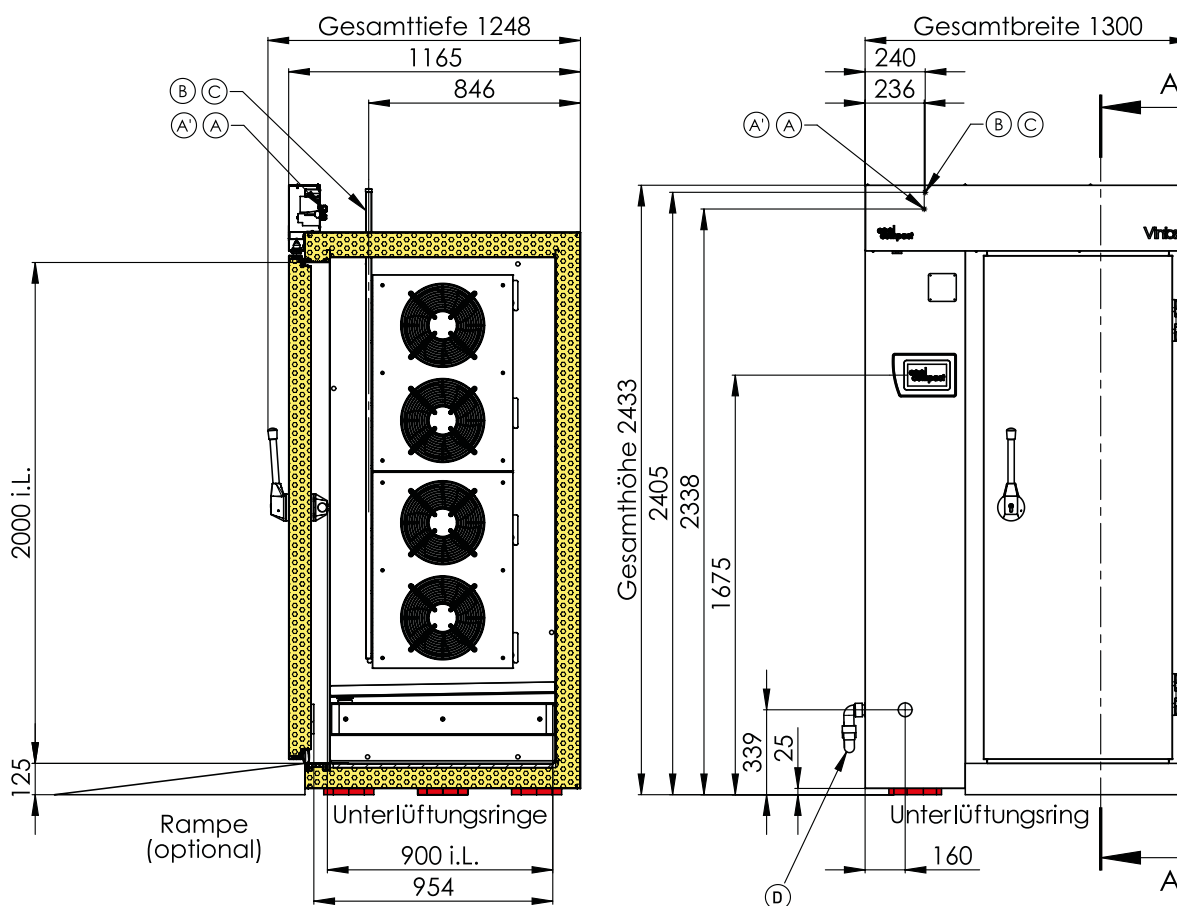
Optional:

Zufahrtsrampe	702585	1.840,- €
Sterilisationsgerät	702584	694,- €
Kältemaschine als separate Einheit geliefert	702587	14.400,- €

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

CO₂ Kältetechnik siehe Seite 36/37

SCHNITT A-A



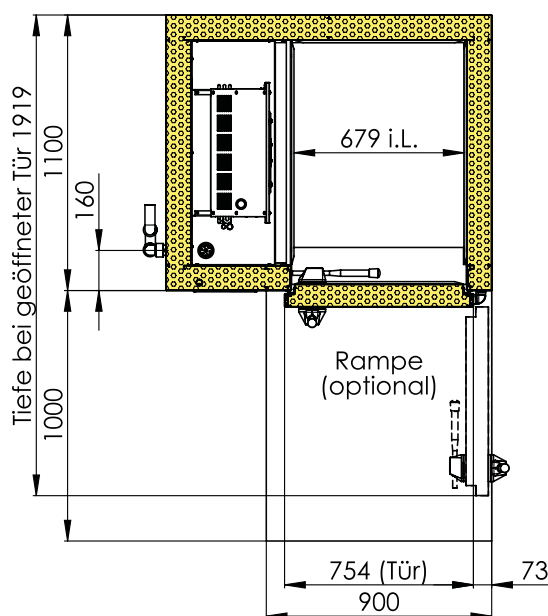
(A) Elektroanschluss 400V (5 x 4 mm²)

Abmessungen: Außen: 1.300 x 1.248 x 2.433 mm (LxTxH)
Innen: 679 x 900 x 2.000 mm (LxTxH)

Kapazität: 20 x GN 1/1 (Hordenwagen)
Schnellkühlleistung nach DIN 18872-5: 110 kg
(+65°C / +3°C) in 90 Min
Schockfrostleistung nach DIN 18872-5: 95 kg
(+65°C / -18°C) in 240 Min

Anschlusswert: 400 V / 50 Hz / 7,5 kW / 21A
Absicherung: 25 A träge
Kältemittel: R452A, alternativ CO₂
Kälteleistung: 14.700 W (-10°C / +40°C) VT
6.700 W (-30°C / +40°C) VT

SCHNITT B-B



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	54.900,- €
Einfahrgerät ohne Boden, inkl. Befestigungsprofil	SKFMSE4011D-OB	53.400,- €
Durchfahrgerät mit isoliertem Boden	SKFMSD4011D-MB	61.400,- €
Durchfahrgerät ohne Boden, inkl. Befestigungsprofil	SKFMSD4011D-OB	59.200,- €

Zum Anschluss an bauseitige, separate Einzelmaschine

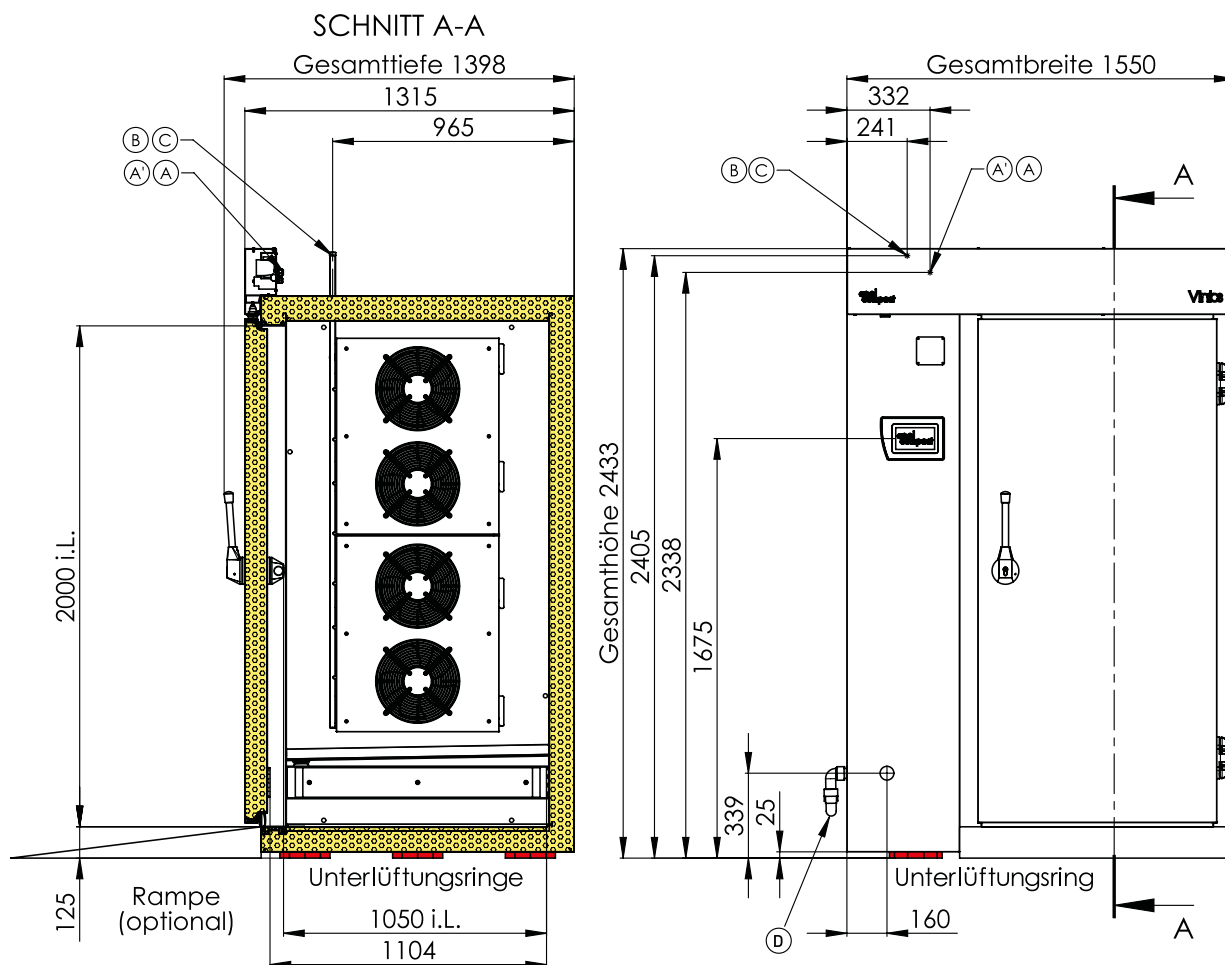
Einfahrgerät mit isoliertem Boden	SKFZKE4011D-MB	30.400,- €
Einfahrgerät ohne Boden, inkl. Befestigungsprofil	SKFZKE4011D-OB	28.900,- €
Durchfahrgerät mit isoliertem Boden	SKFZKD4011D-MB	36.900,- €
Durchfahrgerät ohne Boden, inkl. Befestigungsprofil	SKFZKD4011D-OB	34.700,- €

Optional:

Zufahrtsrampe	702586	1.840,- €
Sterilisationsgerät	702584	694,- €
Kältemaschine als separate Einheit geliefert	702588	24.500,- €

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

CO₂ Kältetechnik siehe Seite 36/37



SCHNITT B-B

Ⓐ Elektroanschluss 400V (5 x 6 mm²)

Abmessungen: Außen: 1.550 x 1.398 x 2.433 mm (LxTxH)
Innen: 919 x 1.050 x 2.000 mm (LxTxH)

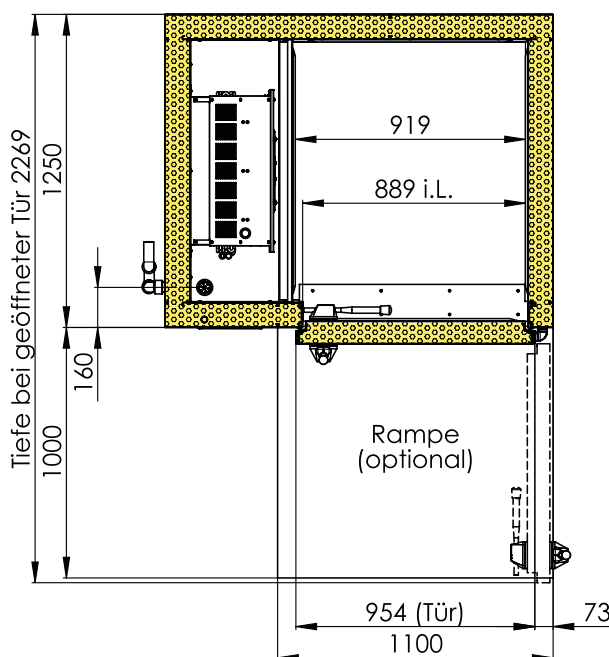
Kapazität: 40 x GN 1/1 (Hordenwagen)
Schnellkühlleistung nach DIN 18872-5: 200 kg
(+65°C / +3°C) in 90 Min
Schockfrostdleistung nach DIN 18872-5: 175 kg
(+65°C / -18°C) in 240 Min

Anschlusswert: 400 V / 50 Hz / 13,5 kW / 28 A

Absicherung: 32 A träge

Kältemittel: R452A, alternativ CO₂

Kälteleistung: 24.000 W (-10°C / +40°C) VT
8.400 W (-30°C / +40°C) VT



CO₂ Kältetechnik bei Eigenkühlung, inklusive separater Kältemaschine*

Bestehend aus CO₂ Verdampfer, inklusive elektronischem E-Ventil und E-Ventil Steuerung und Kältemaschine. Steuerung des elektronischen E-Ventils über den Regler des Schnellkühlers. Die Kältemaschine muss bauseitig mit dem Schnellkühler verbunden werden. Verdampfer und Kältemaschine mit

Schutzgas befüllt, bauseitige Füllung notwendig.

Bei Ausführung für CO₂ Kältetechnik kann das Gerät nur als Schnellkühler betrieben werden. Frostfunktionen sind technisch nicht möglich.

CO ₂ Kältemaschine für SKFZKE 20 x GN 1/1 (Mehrpreis)	702589	auf Anfrage
CO ₂ Kältemaschine für SKFZKE 40 x GN 1/1 (Mehrpreis)	702590	auf Anfrage

*Lieferbar Ende 2022

CO₂ Kältetechnik bei Anschluss an separate, bauseitige Einzelmaschine*

Bestehend aus CO₂ Verdampfer, maximaler Betriebsdruck 60 Bar, inklusive elektronischem E-Ventil, Steuerung des elektronischen E-Ventils über den Regler des Schellkühlers. Verdampfer mit Schutzgas befüllt, bauseitige Füllung notwendig.

Bei Ausführung für CO₂ Kältetechnik kann das Gerät nur als Schnellkühler betrieben werden. Frostfunktionen sind technisch nicht möglich.

CO ₂ für SKFZKQ0811 D 8 x GN1/1	702468	auf Anfrage
CO ₂ für SKFZKQ1011 D 10 x GN1/1	702469	
CO ₂ für SKFZKQ1311 D 13 x GN1/1	702470	
CO ₂ für SKFZKE 20 x GN1/1	702591	
CO ₂ für SKFZKE 40 x GN1/1	702592	

Professionelle Einweisung durch Anwendungsberater beim Endkunden. Deckt die Kosten für Einweisung und Anfahrt bis 100 km.

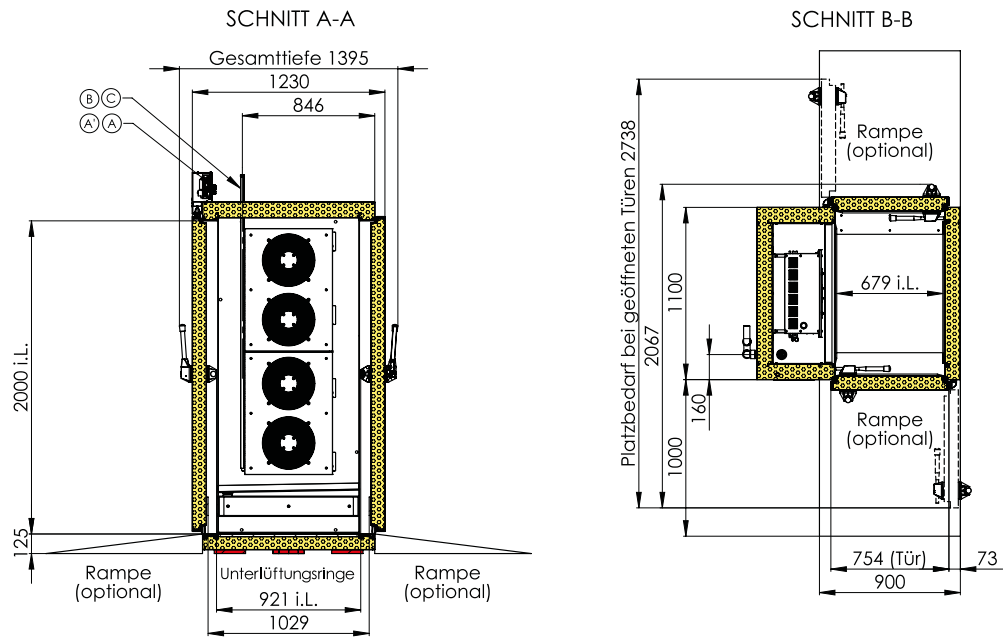
701872

809,- €

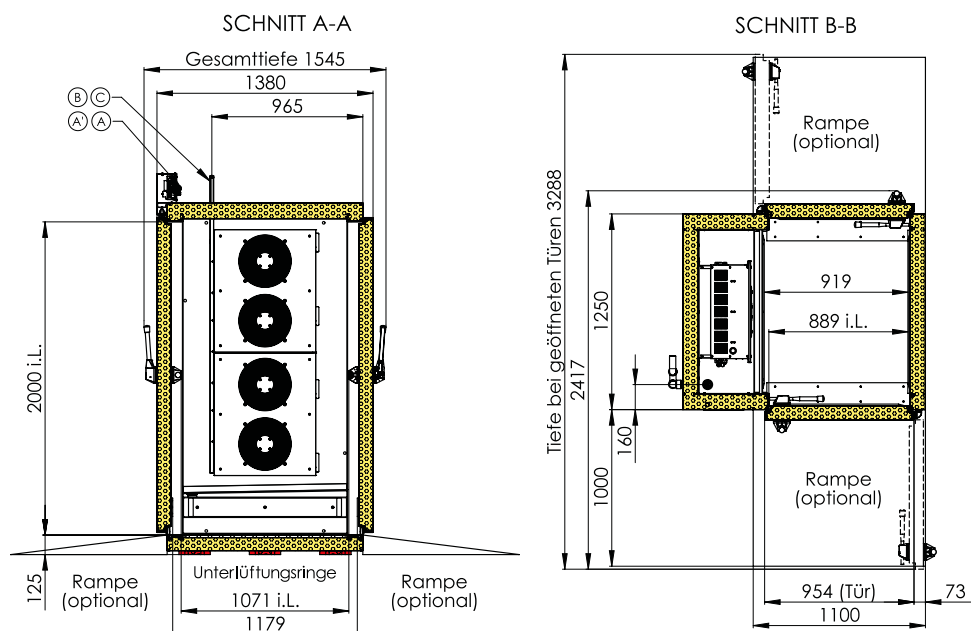


*Lieferbar Ende 2022

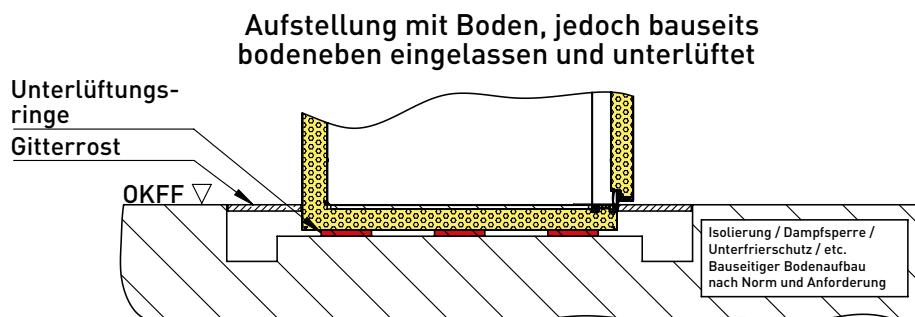
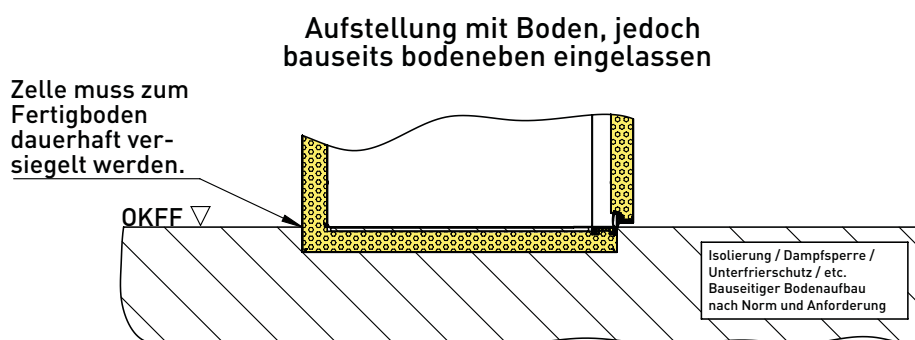
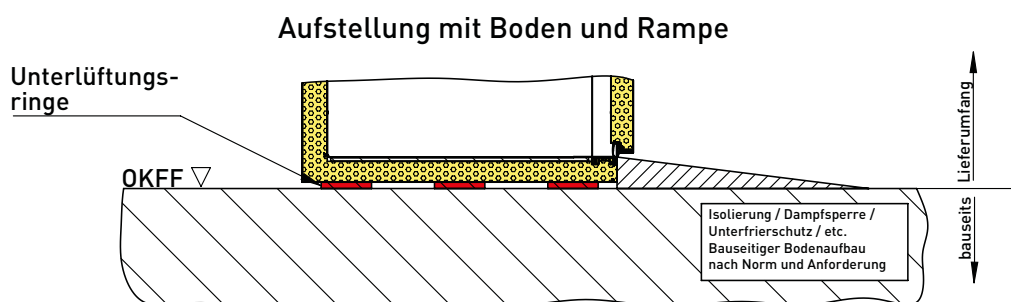
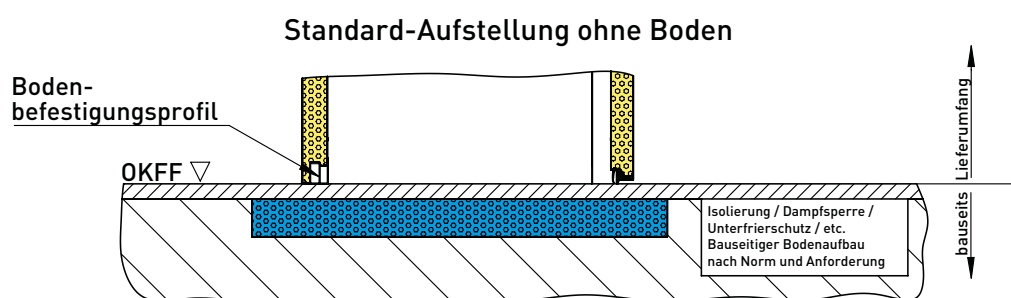
Schnellkühler / Schockfroster 20 x GN 1/1 zum Durchfahren



Schnellkühler / Schockfroster 40 x GN 1/1 zum Durchfahren



Aufstellungsmöglichkeiten





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.