

# cool compact

kühlen & mehr...

Schnellkühler  
Schockfroster



## Schnellkühler / Schockfroster von Cool Compact: Souveräne Planung, perfektes Timing, Spitzenqualität

»Frisch gekocht schmeckt am besten!« Diesen Satz können Sie getrost zu den Akten legen. Denn Schnellkühler und Schockfroster von Cool Compact konservieren vorbereitete Speisen mit dem vollen Aroma und erhalten deren Zellstruktur im Zustand der Frische.

Kompromisse für Ihre Kochkunst in Speisqualität und Geschmack gibt es damit für Sie nicht. Im Gegenteil: Schnellkühlen und Schockfrostern gewährleisten ein Höchstmaß an Lebensmittelsicherheit, denn die Kühlvorgänge erfolgen schnell und kontrolliert.

Optimieren Sie also Ihre Ablaufprozesse in der Gastronomie bei höchstem Qualitätsanspruch!

Ihre neuen Freiheiten heißen: Langfristige Planung von Speisenangebot, Einkauf und Personal. Perfektes Timing der Abläufe in der Küche. Souveräner Service für die Gäste.

Cool Compact Schnellkühler / Schockfroster mit der **frigsuch**-control sind der professionelle Faktor für: Restaurants, Gastronomie, Catering, Kantinen, Konditoreien, Eisdiele, Gemeinschaftsverpflegung.



# Schnellkühler/Schockfroster



## Die Einsatzbereiche

Das Schnellkühl- bzw. Schockfrost-Verfahren eröffnet in allen Speisenbereichen neue Möglichkeiten der Vorbereitung und Konservierung in Garfrische. Gerichte können tellerfertig dekoriert konserviert und auf Abruf regeneriert und serviert werden.

- Die optimale Kombination aus Luft und Kühlung erhält den typischen Geschmack von Pasta, Risotto, Ofengerichten und Saucen.
- Braten, Geschmortes, Kurzgebratenes, Fisch, Krustentiere, Muscheln, Geflügel – selbst teure Delikatessen werden zeitgenau gegart vorbereitet und frisch serviert, da die Eigenfeuchte erhalten bleibt.

■ Gegartes Gemüse, Kartoffeln, Reis und Beilagen bleiben frisch, mit vollem Aroma und natürlicher Farbe. Die Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe bleiben erhalten, da der Garprozess zum richtigen Zeitpunkt gestoppt wird.

■ Das Schnellkühl- bzw. Schockfrost-Verfahren gibt Ihnen Zeit, Dessertkreationen aufwändig vorzubereiten, frisch zu halten und entspannt zu servieren.

### Schnelle Amortisierung

Rationelle Speisenvorbereitung ist in der Profiküche eine tägliche Herausforderung. Sie nutzen z.B. Kostenvorteile durch den Einkauf größerer Mengen. Oder Sie produzieren Gerichte fix und fertig in größeren Mengen vor, um in Stoßzeiten schnell servieren zu können.

■ Höhere Frequenz, dadurch schneller Service und mehr Umsatz.

■ Deutliche Energieeinsparung durch eine optimierte Geräteauslastung.

■ Hohe Qualität der Speisen und somit zufriedene Gäste.

■ Abwechslungsreiches Speisenangebot.

■ Durch eine zeitversetzte Vorproduktion sparen Sie Zeit und schaffen Raum für mehr Kreativität.

■ Bessere Planung und Vorteile beim Einkauf durch die Möglichkeit, Waren in großen Mengen zu konservieren. Zusätzlich vermeiden Sie dadurch Abfall.



Ob frische Pasta ...



...ein leckerer Braten ...



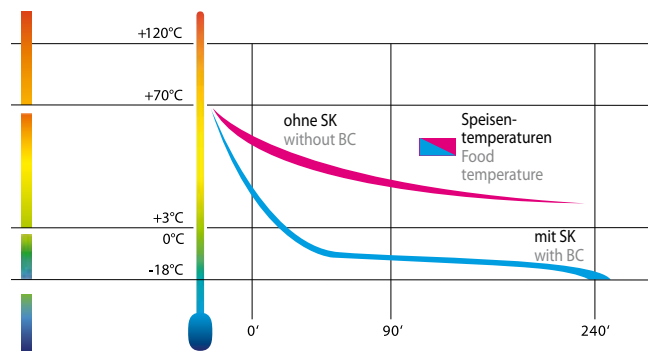
...oder knackiger Salat. Unsere Schnellkühler bewahren das Aroma der Speisen und schaffen Raum für Kreativität

## Das Schnellkühlen (SK) konserviert die Aromafrische

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

**+65°C → +3°C, nach DIN 18872-5**

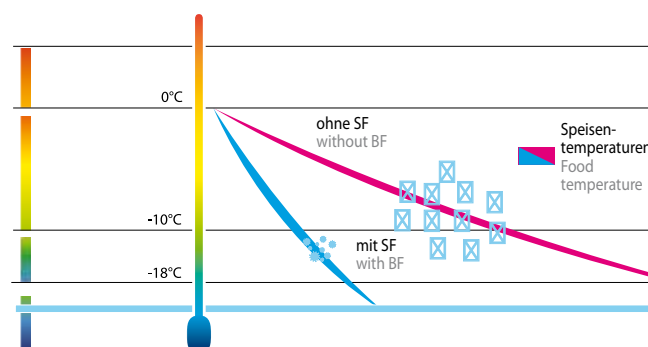


## Das Schockfrostern (SF) – die sichere Art zu konservieren

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

**+65°C → -18°C, nach DIN 18872-5**



# Funktionsprinzip und Ausstattung



## frigsuch **Regelung**

- 7" Touch Screen mit 16 Mio. Farben.
- In Klarschrift und mit Piktogrammen und Bildern werden voreingestellte Zyklen ausgewählt. Neben den vorgegebenen Zyklen können für jede Speisenart individuelle Zyklen geschrieben und gespeichert werden.
- Die Steuerung verfügt über Alarmmeldungen für: Geöffnete Tür, defekte Temperaturfühler, Kompressorschaden, Stromausfall, Überhitzung und Hochdruck.
- Über eine USB-Schnittstelle können Betriebszustände, Alarmmeldungen und HACCP Daten ausgelesen werden.
- Kombinierte NT-Gar/Kühlzyklen mit der Zusatzfunktion Thermik

## **Verdampfer-Lütereinheit**

- Die Verdampferblende, mit den für optimalen Rundlauf ausgewuchteten Lüfterrädern, ist zur Seite schwenkbar. Dadurch ist der Verdampfer für Reinigungszwecke leicht zugänglich.
- Der Verdampfer ist durch eine Spezialbeschichtung dauerhaft vor Beschädigungen und aggressiven Lebensmitteldämpfen geschützt.

## **Kerntemperatur-Fühler**

- 4-Zonen Kerntemperatur-Fühler für optimale Ergebnisse.
- Optional ist der Kerntemperatur-Fühler mit einer heizbaren Spitze ausgestattet. Dadurch kann der Fühler nach einem Frost-Zyklus einfach aus den Speisen entfernt werden. Alternativ ist ein drahtloser Kerntemperatur-Fühler lieferbar.

## **Stellage aus CNS 1.4301 (AISI304)**

- Tauglich für Gastronorm oder Euronorm-Bleche 400 x 600 mm.
- Zur Reinigung einfach herausnehmbar.
- Abstand zwischen den Auflagen 70 mm.

## **Kältemaschinen zur Außenaufstellung**

- Bei Einfahrmodellen ist die separat gelieferte Kältemaschine mit einem Wetterschutzgehäuse versehen.
- Zuverlässige Vermeidung von Geräuschbelastigung durch wirksame Schalldämmung.
- Bei mitgelieferten Kältemaschinen ist eine energiesparende, manuell zuschaltbare Heißgasabtauung serienmäßig enthalten.



Einfachste Steuerung mit selbsterklärenden Piktogrammen.



Weitreichende Zeitersparnis und Planungssicherheit durch die Zusatzfunktion Thermik.



4-Zonen Kerntemperaturfühler. Zuverlässige Ergebnisse auch bei größeren Schichtstärken.





## Unsere Schnellkühler/ Schockfroster-Produktpalette

Alle Geräte sind Schnellkühler/Schockfroster Kombigeräte, außen und innen aus CNS 1.4301 (AISI 304) gefertigt. Die Isolierung

besteht aus hochdichtem Polyurethan (FCKW-frei). Alle Innenräume sind mit abgerundeten Ecken ausgestattet. Die Geräte verfügen über einen Bodenablauf und eine Kondenswasser-Auffangschale, vertikal angeordnete Lüfter an der Seiten- oder Rückwand. Die Bedienung erfolgt über die 7" **frigStech**-Steuerung



### 5 X GN1/1 / EN6040 QUEREINSCHUB

Schnellkühlleistung 25 kg (+65°C / +3°C)

pro Zyklus: in 90 Min.

Schockfroastleistung 15 kg (+65°C / -18°C)

pro Zyklus: in 240 Min.

Abmessung außen: 790 x 816 x 847 mm (LxTxH)

Abmessung innen: 668 x 418 x 367 mm (LxTxH)

Anschlusswert: 0,6 kW / 230 V

Kälteleistung: 1.589 W -10°C VT  
620 W -30°C VT



### 8 X GN1/1 / EN6040 QUEREINSCHUB

Schnellkühlleistung 35 kg (+65°C / +3°C)

pro Zyklus: in 90 Min.

Schockfroastleistung 25 kg (+65°C / -18°C)

pro Zyklus: in 240 Min.

Abmessung außen: 790 x 816 x 1.322 mm (LxTxH)

Abmessung innen: 668 x 418 x 678 mm (LxTxH)

Anschlusswert: 0,9 kW / 230 V

Kälteleistung: 3.219 W -10°C VT  
1.160 W -30°C VT

# Übersicht



## 10 X GN1/1 / EN6040 QUEREINSCHUB

Schnellkühlleistung	45 kg (+65°C / +3°C)
pro Zyklus:	in 90 Min.
Schockfrostdleistung	30 kg (+65°C / -18°C)
pro Zyklus:	in 240 Min.
Abmessung außen:	790 x 816 x 1.650 mm (LxTxH)
Abmessung innen:	668 x 418 x 791 mm (LxTxH)
Anschlusswert:	1,6 kW / 400 V
Kälteleistung:	4.565 W -10°C VT 1.859 W -30°C VT



## 15 X GN1/1 / EN6040 QUEREINSCHUB

Schnellkühlleistung	70 kg (+65°C / +3°C)
pro Zyklus:	in 90 Min.
Schockfrostdleistung	50 kg (+65°C / -18°C)
pro Zyklus:	in 240 Min.
Abmessung außen:	790 x 816 x 1.990 mm (LxTxH)
Abmessung innen:	668 x 418 x 1.110 mm (LxTxH)
Anschlusswert:	2,4 kW / 400 V
Kälteleistung:	7.726 W -10°C VT 3.063 W -30°C VT



## 10 X GN1/1 / EN6040 LÄNGSEINSCHUB

Schnellkühlleistung	40 kg (+65°C / +3°C)
pro Zyklus:	in 90 Min.
Schockfrostdleistung	28 kg (+65°C / -18°C)
pro Zyklus:	in 240 Min.
Abmessung außen:	830 x 982 x 1.795 mm (LxTxH)
Abmessung innen:	465 x 770 x 790 mm (LxTxH)
Anschlusswert:	1,59 kW / 400 V
Kälteleistung:	4.636 W -10°C VT 1.859 W -30°C VT



## 10 X GN2/1 / EN6080 LÄNGSEINSCHUB

Schnellkühlleistung	70 kg (+65°C / +3°C)
pro Zyklus:	in 90 Min.
Schockfrostdleistung	50 kg (+65°C / -18°C)
pro Zyklus:	in 240 Min.
Abmessung außen:	1.020 x 1.017 x 1.747 mm (LxTxH)
Abmessung innen:	656 x 811 x 841 mm (LxTxH)
Anschlusswert:	2,5 kW / 400 V
Kälteleistung:	7.726 W -10°C VT 3.063 W -30°C VT



## 20 X GN1/1 / EN6040 ZUM EINFAHREN

Schnellkühlleistung	110 kg (+65°C / +3°C)
pro Zyklus:	in 90 Min.
Schockfrostdleistung	95 kg (+65°C / -18°C)
pro Zyklus:	in 240 Min.
Abmessung außen:	1.190 x 1.120 x 2.490 mm (LxTxH)
Abmessung innen:	580 x 815 x 2.000 mm (LxTxH)
Anschlusswert:	3,6 kW / 400 V
Kälteleistung:	11.300 W -10°C VT 5.200 W -30°C VT



## 40 X GN1/1 / EN6040 ZUM EINFAHREN

Schnellkühlleistung	200 kg (+65°C / +3°C)
pro Zyklus:	in 90 Min.
Schockfrostdleistung	175 kg (+65°C / -18°C)
pro Zyklus:	in 240 Min.
Abmessung außen:	1.390 x 1.370 x 2.490 mm (LxTxH)
Abmessung innen:	780 x 1.015 x 2.010 mm (LxTxH)
Anschlusswert:	6,2 kW / 400 V
Kälteleistung:	19.300 W -10°C VT 8.850 W -30°C VT

# cool compact

Kühlgeräte GmbH

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

Balinger Straße 23  
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

Ihr Cool Compact Fachhändler:

Beratung, Lieferung und Service erfolgt ausschließlich über den qualifizierten Fachhandel.

Technische und preisliche Änderungen sowie Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.