

Умная камера быстрого охлаждения

cool
compact

Vintcs / Vintcs⁺



Камера быстрого
охлаждения /
шоковой заморозки





Cool Compact - ваш компетентный партнер в сфере холодильного оборудования. Более 30 лет опыта, качество «Made in Germany» – вот основы, на которые мы полагаемся.

Инновации, эффективность и качество «Made in Germany»: холодильное оборудование Cool Compact

Поэтому вы можете быть уверены в том, что наши продукты обладают максимальной функциональностью в соответствии с последним словом техники при оптимальном соотношении цены и качества. Благодаря гибкой технологии производства и небольшому расстоянию до клиента продукты Cool Compact всегда доступны в течение нескольких дней. От профессионалов

Новая линия камер быстрого охлаждения / шоковой заморозки, как и все холодильные устройства от Cool Compact, полностью «Made in Germany»

для профессионалов.

С южной стороны штутгарта мы разрабатываем, собираем и производим холодильное оборудование высокого качества для клиентов по всему миру. В наших производственных цехах используются самые современные станки для обработки листового металла с ЧПУ. Будучи крупнейшим производителем коммерческого охлаждающего оборудования в Германии, мы придаем большое значение долговечности наших устройств, выполненных исключительно из CNS (1.4301). Для снижения энергопотребления корпуса всех наших охлаждающих устройств покрыты пенопластом. Фокусирование на качестве является одним из ФАКТОРОВ успеха Cool Compact. Все приборы проверяются перед поставкой, при этом тестирование готовых к подключению устройств продолжается от четырех до восьми часов. Это позволяет нам предоставлять нашим клиентам весьма значительную гарантию.



Интеграция современных технологий позволяет оптимально использовать камеры быстрого охлаждения / шоковой заморозки на полную мощность. При этом большую роль играет адаптация существующих повседневных рабочих процессов.

Мы предлагаем больше, чем просто охлаждающие устройства

Как компетентный партнер, мы предлагаем нашим клиентам обширную консультацию с учетом их индивидуальных требований еще до покупки. Наш отдел продаж поможет вам на месте спланировать ваши затраты.

С технической точки зрения при эксплуатации камер быстрого

охлаждения / камер шоковой заморозки также необходимо учесть некоторые важные моменты. Мы оказываем помощь нашим клиентам по вопросам, касающимся места установки, внешних отдельных холодильных агрегатов, уровня звука, выделения тепла и шума.

Ежегодно мы организуем 80 семинаров (для конечных клиентов) по заморозке готовых блюд. Семинары проводятся на базе наших дилеров/партнеров, либо в наших учебных центрах (например, в профессиональных училищах).

Наши технические ноу-хау также могут представлять интерес для оптовой торговли и помогут быть в курсе технических инноваций и особенностей нашего оборудования.

Наш недавно созданный форум Cool Compact на нашем заводе в Гросфилингене является идеальной платформой для получения дополнительного образования и обучения. Здесь также регулярно



Консультации и поддержка



проводятся практические и информационные мероприятия. Кроме того, в каждом регионе работают наши специалисты, проводящие семинары и лекции по различным темам, таким как общественное питание или рестораны а-ля карт. Будучи образованными опытными поварами, наши сотрудники говорят при этом на языке пользователей устройств и дают полезные советы для ежедневного использования наших устройств.

Мы будем с вами даже после покупки и предоставим наши услуги комплексной поддержки.

После полного профессионального инструктажа о работе устройства, после доставки и ввода в эксплуатацию пользователь сможет не только технически управлять новыми устройствами, но также будет понимать все практические аспекты, и, таким образом, сможет использовать преимущества нашего оборудования в полном объеме.



Изображение слева: На форуме Cool Contrast нашей фабрики в Гроссфилингене регулярно проходят курсы повышения квалификации и различные мероприятия.

Изображение посередине: Наши выездные семинары практически ориентированы на повседневные ситуации.

Изображение справа: На кухне нашего форума можно объяснить и продемонстрировать все технические возможности наших устройств.

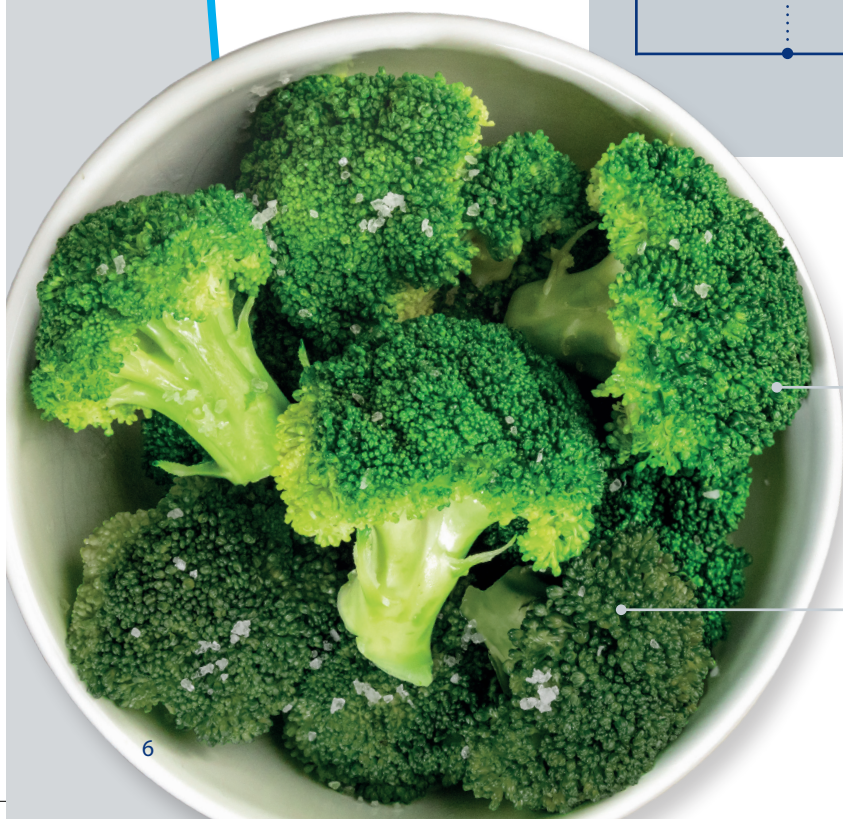
Секрет подачи свежей пищи лежит в способе консервации.

При температуре от $+60^{\circ}\text{C}$ до

Быстрое охлаждение (БО) сохраняет аромат свежести

$+10^{\circ}\text{C}$ размножение бактерий имеет взрывообразный характер, что приводит к естественной порче продуктов питания. Это

видно по цвету блюда, а также по потере вкуса и аромата. Техника быстрого охлаждения Cool Compact препятствует данному процессу. Продукты питания охлаждаются в течение 90 минут вплоть до самой середины до $+3^{\circ}\text{C}$, что не оставляет бактериям никаких шансов. Свежесть приготовленного блюда и вкус полностью сохраняются. В результате срок годности становится в три раза больше. Гигиена и безопасность продуктов питания гарантированы.



Брокколи после шоковой заморозки
Сохраняется вкус, консистенция и интенсивный цвет.

Брокколи, охлажденная при комнатной температуре
Овощи теряют свою консистенцию и вкус.

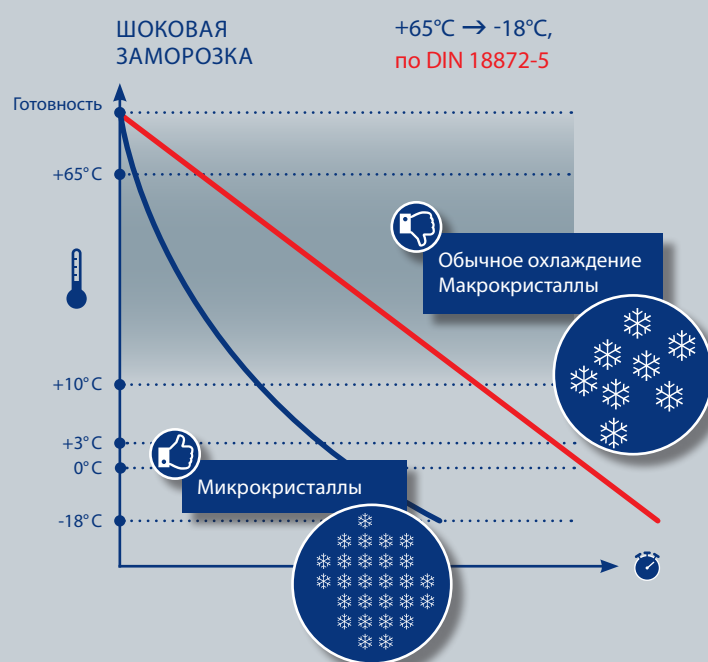
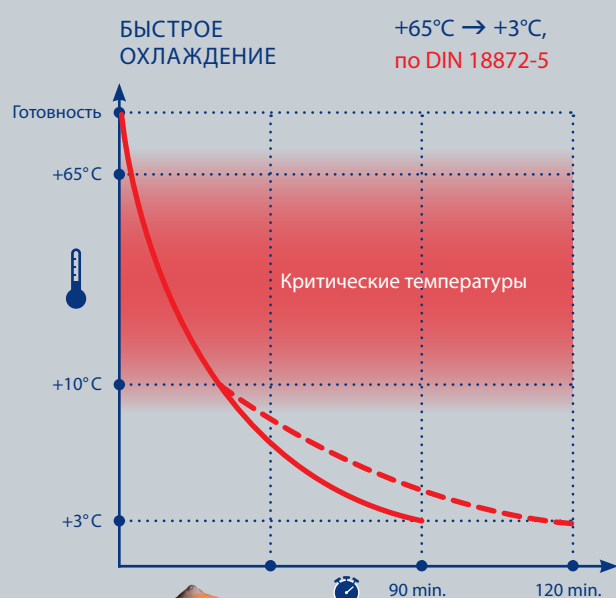
Производство замороженных продуктов питания

Продукты питания при медленной заморозке высыхают и теряют вес и

Шоковая заморозка (ШЗ) - надежный способ консервации

вкус. Образуются макрокристаллы льда, повреждающие ткани. При оттаивании консистенция пищи меняется. Питательные вещества исчезают. Камеры шоковой заморозки

Cool Compact замораживают пищу до самой середины в кратчайшее время. При температуре окружающей среды -40°C внутренняя температура достигает -18°C . Продукт сохраняет влагу, которая превращается в микрокристаллы льда. Потеря веса после оттаивания минимальна. Цвет, консистенция и вкус соответствуют свежему продукту.



Лосось после шоковой заморозки
Волокна, структура и интенсивный цвет сохраняются.

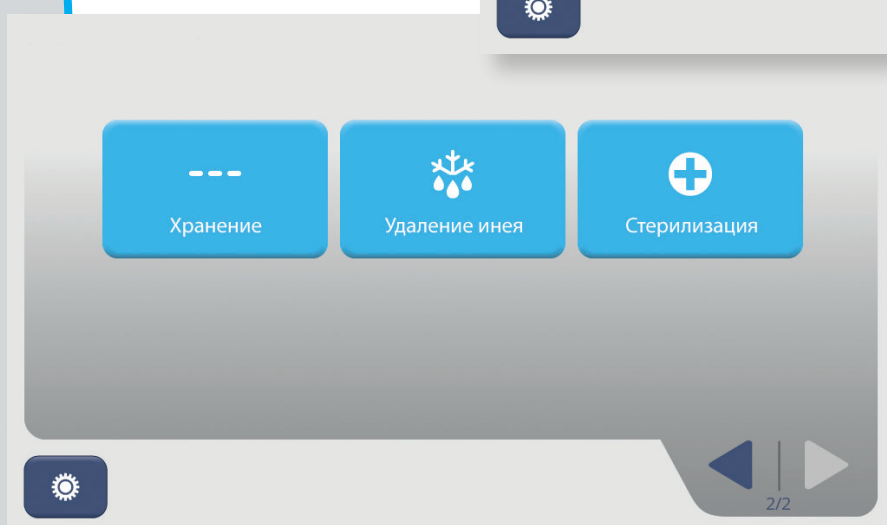
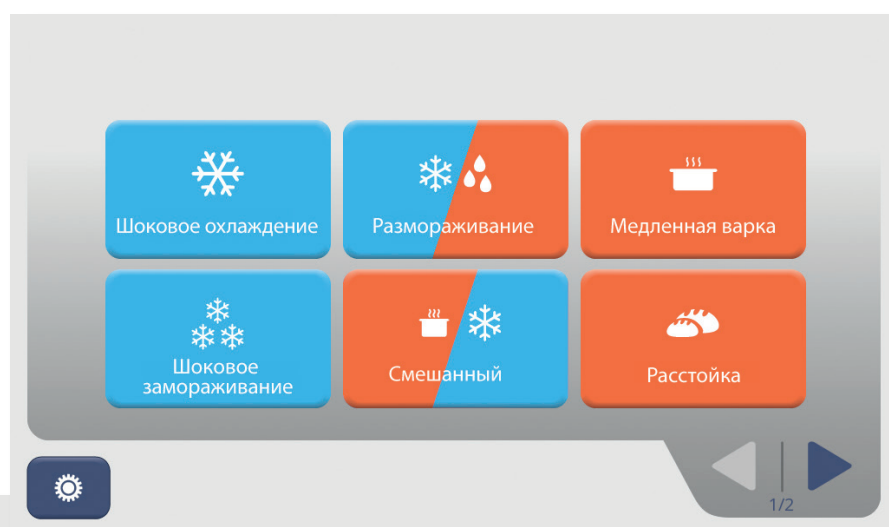
Лосось, замороженный в морозильной камере
ОБРАЗУЮТСЯ макрокристаллы, В РЕЗУЛЬТАТЕ ЧЕГО ПРОИСХОДИТ потеря жидкости и волокнистых структур.

Интуитивно понятное, простое
управление и оптимально
настроенные программы

Умные функции для умного рабочего процесса

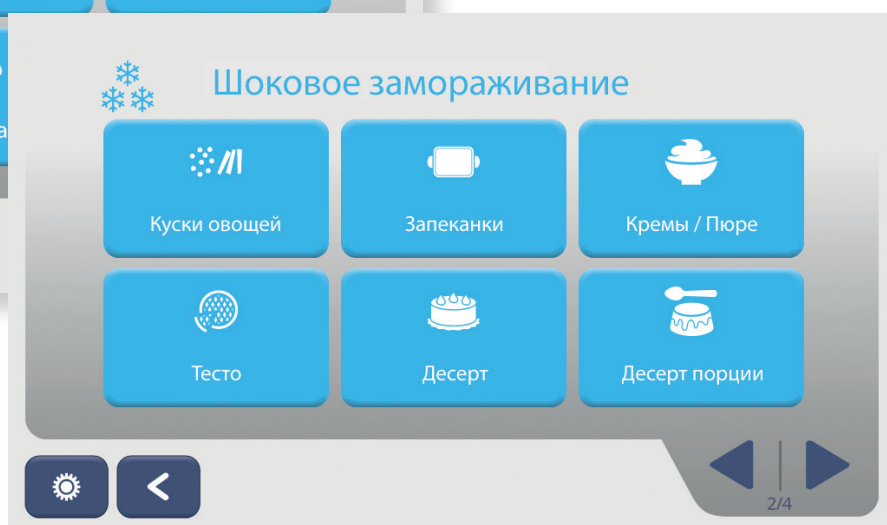
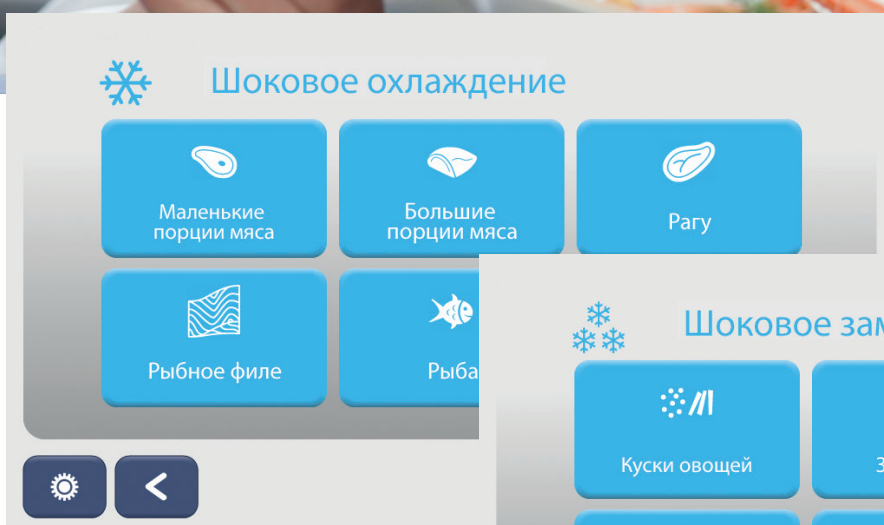
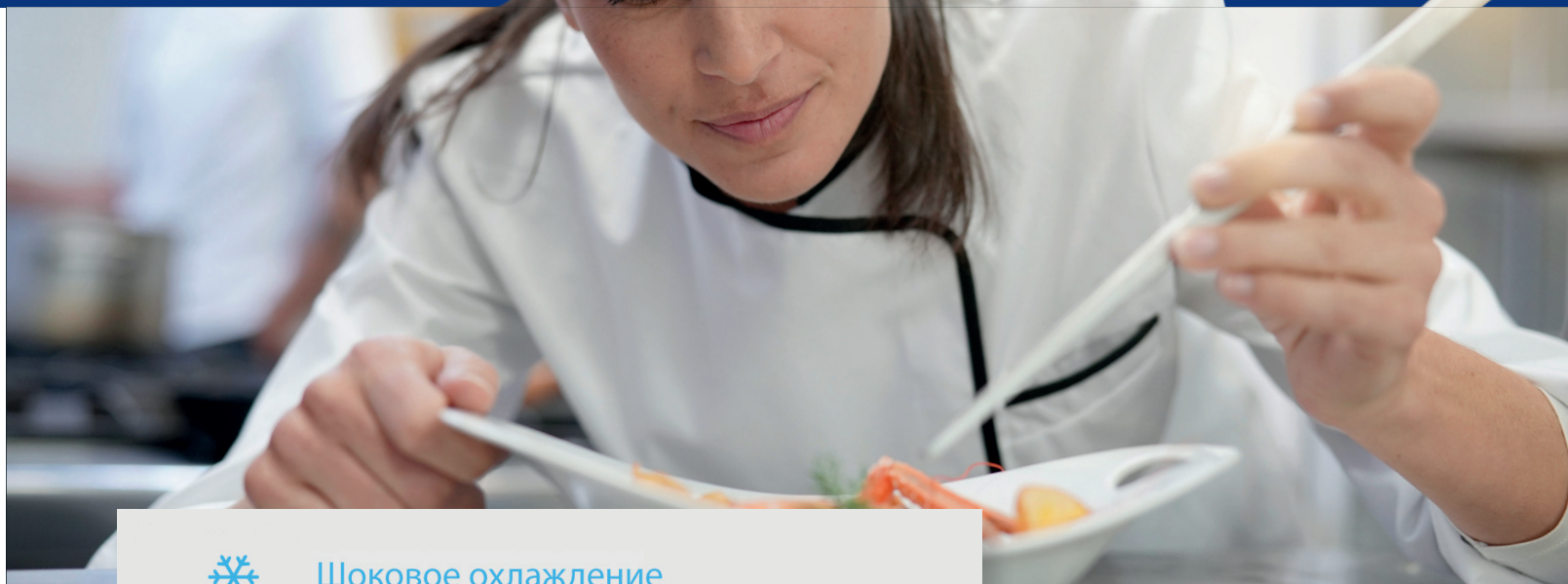
являются основой умной
работы в современном, хорошо
структурированном предприятии
общественного питания.

Пульт управления наших камер
быстрого охлаждения / шоковой
заморозки VINTOS и VINTOS + имеют
логичное и интуитивно понятное
устройство и имеет множество
полезных функций для приготовления
блюд «по заказу». Планирование
вашего бизнеса станет намного более
эффективным и гибким. Качество,
вкус и аромат блюд при этом остаются
неизменными.



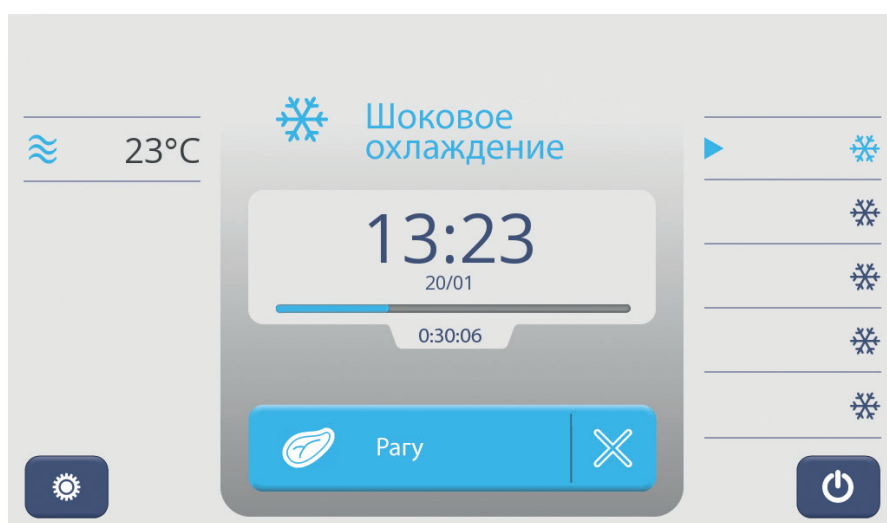
❄️ Главное меню на Vintos+ (на Vintos видны только синие элементы). Здесь пользователь выбирает нужный режим. Управление очень простое и осуществляется с помощью наглядного меню с понятными пиктограммами.

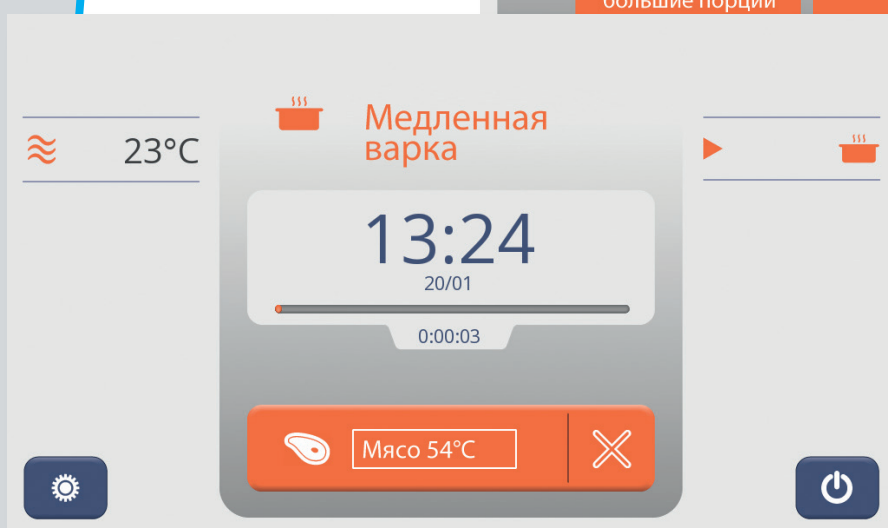
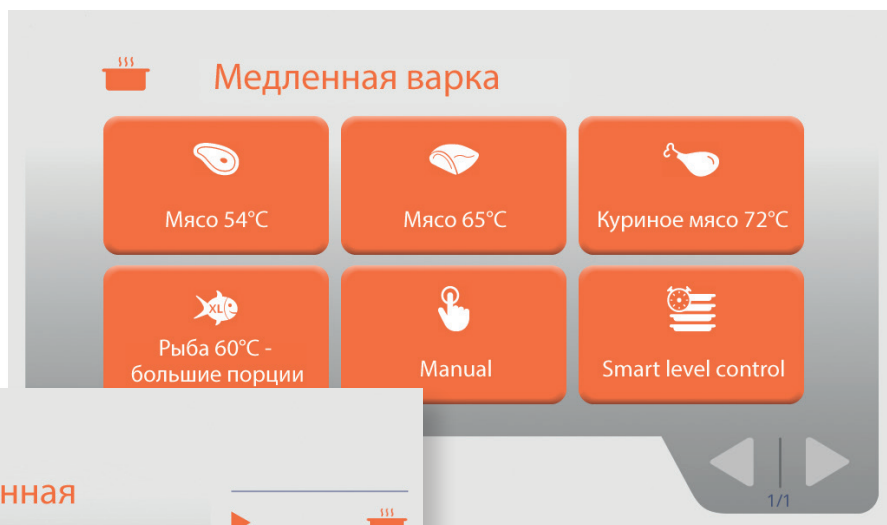
❄️ На втором уровне меню вывода показаны другие режимы работы.



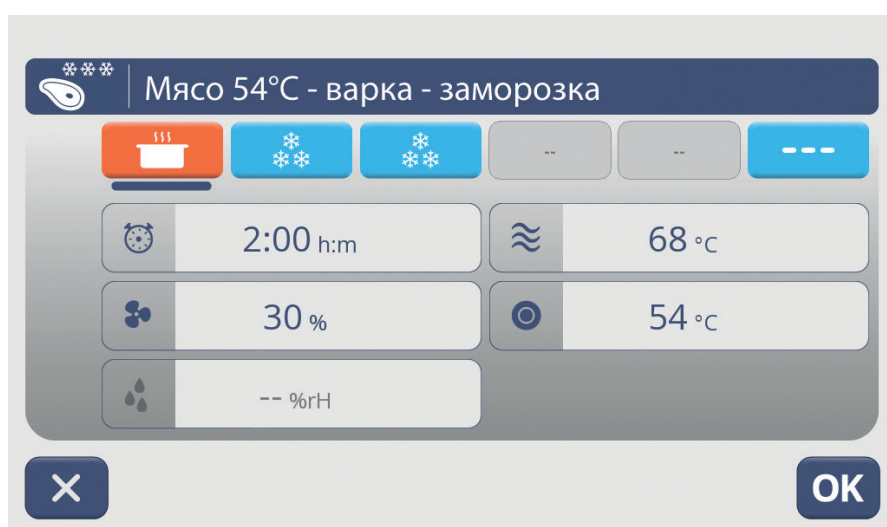
❄ В пункте меню «быстрое охлаждение» или «Шоковая заморозка» выбирается соответствующее блюдо. Программы устанавливаются с завода, рабочая температура, температурные интервалы и скорости вентилятора оптимально соответствуют конкретным продуктам питания. Клиент может изменять индивидуальные настройки каждой программы, а также добавлять другие программы, созданные им самим.

❄ К текущей программе, здесь «Быстрое охлаждение» отображается полезная информация, например, расчетное время окончания текущего рабочего цикла, истекшее время, рабочая температура и температура активной зоны.





❄ «Низкотемпературное приготовление» имеет несколько предустановленных низкотемпературных программ приготовления. Во время приготовления отображается вся необходимая информация, например, завершение приготовления. Такой бережный способ приготовления гарантирует равномерную обработку продуктов и интенсивный вкус.



❄ Комбинированные программы максимально удобны и экономят время. После рабочего дня блюда можно также, например, приготовить в программе медленная варка, а затем

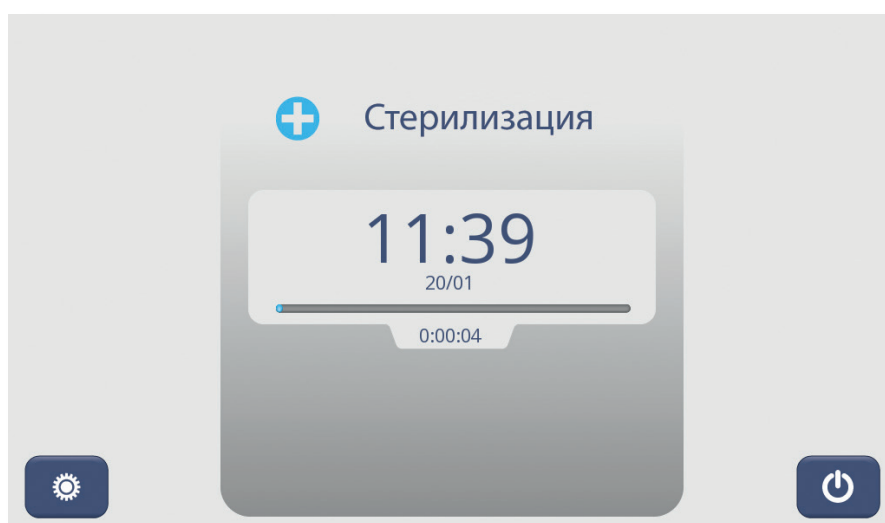
автоматически быстро охладить или заморозить шоковой заморозкой. Это дает не только больше гибкости сотрудникам, но и обеспечивает максимальную гигиену пищевых продуктов.

- ❄ Функция «Smart Level Control» позволяет записывать определенную программу таймера для каждой вставки GN / EN. Таким образом обеспечивается максимальная гибкость при конвейерной загрузке и возможность использования для циклов охлаждения, заморозки и нагрева.



- ❄ Как VINTOS, так и VINTOS+ позволяют создавать индивидуальные программы, точно соответствующие вашим потребностям. Управление крайне простое и позволяет настроить время, температуру и скорость вентилятора.

- ❄ Умная стерилизация - дезинфекция проводится с помощью озонирования. Озон оказывает окислительное действие на клеточную мембрану микроорганизмов и снова распадается на элементарный кислород. Процесс не требует каких-либо химических добавок и используется, прежде всего, в особо чувствительных областях производства продуктов питания. Озон, который также называют «активированным кислородом», является одним из самых мощных дезинфицирующих средств в мире, его задача - уничтожать бактерии, вирусы и запахи.



«Качество - это результат внимания к деталям»

Данная цитата из Андреаса Тензера (немецкий философ и педагог) точно выражает преимущества камер быстрого охлаждения / шоковой заморозки VINTOS и VINTOS+: Множество продуманных в многолетнем сотрудничестве с профессионалами

пищевой промышленности деталей и функций, делают наши устройства непревзойденными в напряженной повседневной работе. Совершенствуйте рабочий процесс на вашей кухне с интеллектуальными решениями, обеспечивающими бесперебойную целенаправленную работу. Воспользуйтесь нашим многолетним опытом, нашими знаниями и нашей любовью к изысканным блюдам.



❄ Глубокий поддон с гигиеническими радиусами обеспечивает простую очистку. Скапливающийся конденсат полностью удаляется.

❄ После окончания циклов конденсат должен полностью высохнуть. Благодаря уникальной функции «Smart Door Klick» дверь остается открытой под определенным углом





❄ 4-зонный датчик внутренней температуры герметично вкручен в двери прибора. В случае повреждения датчик можно быстро и легко заменить.



❄ «Smart Probe»: Устройство автоматически определяет наличие и правильность положения датчика. В зависимости от температуры или времени выполняется соответствующая программа.



❄ Соединение USB расположено за крышкой машинного отсека - гигиенически безопасно и одновременно легко доступно. Через соединение можно считывать данные НАССР, загружать рецепты и обновлять программное обеспечение.

❄ Благодаря простому откидному смотровому лючку возможна тщательная очистка испарителя и конденсатора.



❄ Умная автоматика двери для большей эффективности и безопасности: Камера быстрого охлаждения / шоковой заморозки является единственным устройством в большой кухне, где повар обращается с горячими блюдами. С помощью датчика приближения рядом с полом дверь открывается автоматически, поэтому горячие гастрономические контейнеры не нужно ставить. Управление



❄ Все камеры быстрого охлаждения / шоковой заморозки VINTOS и VINTOS+ подходят для GN и EN6040. Вертикальное положение может быть просто изменено для простого управления стандартными контейнерами и листами. Дополнительно мы можем предоставить L-образные направляющие для противней

❄ Герметичное магнитное уплотнение - двери выпуклостью внутрь для повышения энергоэффективности



❄ Управление Easytouch с поверхностью из закаленного стекла имеет класс защиты IP54.





Выберите подходящую вам серию:

Серия VINTOS и VINTOS+

Vintos: Камера быстрого охлаждения / шоковой заморозки с разнообразными программами охлаждения и заморозки блюд.

Vintos+: Многофункциональное устройство со всеми возможностями серии Vintos. Кроме того, имеются различные температурные возможности, например, низкотемпературная ферментация до 80 °C, функция ферментации, умная стерилизация и Smart Door System и т.д., см. таблицу.

Функция	Vintos	Vintos+
Быстрое охлаждение	❄	❄
Шоковая заморозка	❄	❄
Низкотемп. ферментация	—	❄
Ферментация	—	❄
Прерывание ферментации	—	❄
Разморозка	—	❄
Поддержание температуры	—	❄
Комбинированные циклы	—	❄
Заданные программы	❄	❄
Smart Level Control	❄	❄
Smart Steril	—	❄
Smart Door Click	❄	❄
Smart Door Automatik	—	❄

❄ = встроенная функция

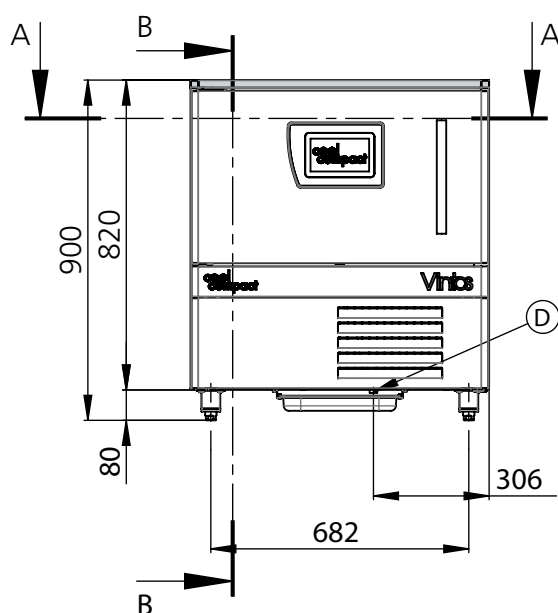
Устройство для быстрого охлаждения и шоковой заморозки продуктов питания. Управление Easytouch с 7-дюймовым сенсорным экраном, предварительной настройкой программ, индивидуальной настройкой циклов и ручным управлением с USB-интерфейсом. Цикл начинается сразу после размещения продуктов питания (независимо от температуры). Устройство

Камера быстрого охлаждения шоковой заморозки Vintos 4 x GN 1/1

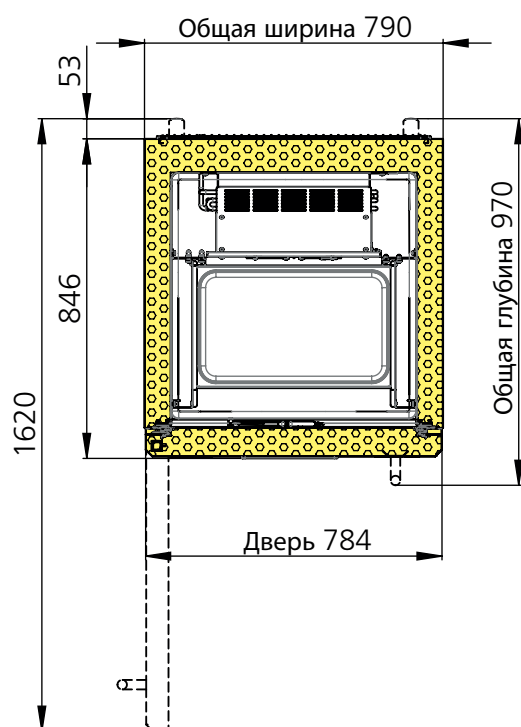
автоматически определяет, установлен ли датчик внутренней температуры и выбирают соответствующее управление по температуре или по времени. На дисплее в режиме реального времени отображается профиль температуры охлаждаемых блюд, а также время окончания охлаждения.



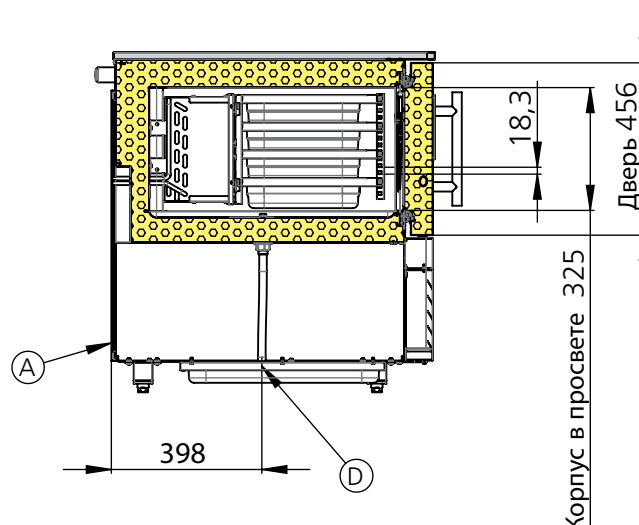
Крепление:	Поперечная вставка с 4 x GN1/1 - 65 мм глубина
Мощность быстрого охлаждения за цикл:	мин. 15 кг (+65°C / +3°C) через 90 мин.
Мощность шоковой заморозки за цикл:	мин. 15 кг (+65°C / -18°C) через 240 мин. в зависимости от продукта до 20 кг
Внешние размеры:	790 x 846 x 900 мм (ДхГхВ)
Параметры подключения:	230 В/0,8 кВт
Мощность охлаждения:	1,3 кВт -10°C VT 0,5 кВт -35°C VT
Хладагент:	R452a
Принадлежности:	4 пары направляющих 3-точечный датчик внутренней температуры
С самоохлаждением:	SKFMEQ0411D
Для подключения к отдельной машине заказчика:	SKFZKQ0411D
Опционально:	
Комплект роликов	700061
Петли с правой стороны	701099
Холодильный агрегат в виде отдельного блока	702330
Кожух для защиты от атмосферных воздействий для холодильного агрегата, включая регулятор для зимнего периода	702335
L-образная направляющая для противня/пара	702329
U-образная направляющая / пара	702328



РАЗРЕЗ A-A



РАЗРЕЗ B-B



Ⓐ Электрическое подключение 230 В, длина сетевого кабеля 2 м с вилкой СЕ

Ⓓ Сток талой воды с лотком Лоток для талой воды необходимо снять, если слив предусмотрен у заказчика.

Размеры: 790 x 970 x 900 мм

Производительность:

- Мощность быстрого охлаждения согласно DIN: 15 кг
- Мощность шоковой заморозки согласно DIN: 15 кг
- Максимальная мощность быстрого охлаждения: 20 кг
- Максимальная мощность шоковой заморозки: 20 кг

Параметры подключения: 230 В / 50 Гц / 0,8 кВт / 10А

Хладагент: R452A

Холодильная мощность: 1300 Вт (-10 °C / + 45 °C) VT

420 Вт (-35 °C / +45 °C) VT

Макс. загрузка : 4хGN1/1 по диагонали, 65 мм в глубину или

5хGN1/1 по диагонали, 40 мм в глубину или

8хEN 600х400 мм

10 установочная позиция, сетка 18,3 мм

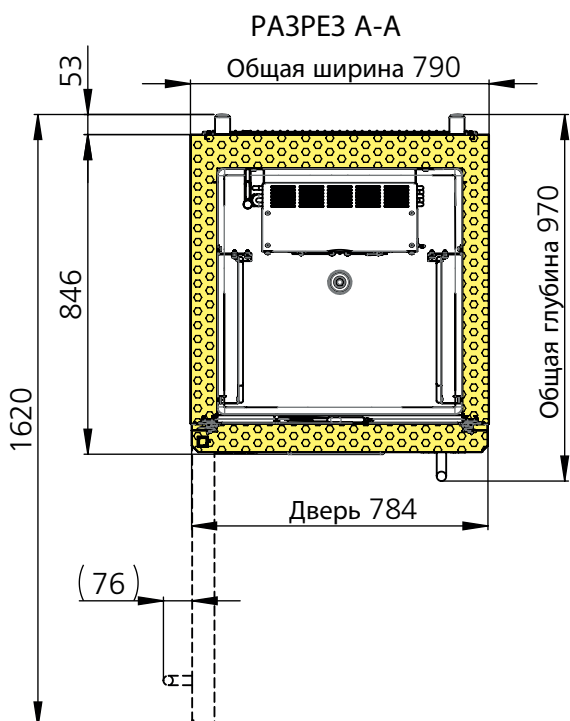
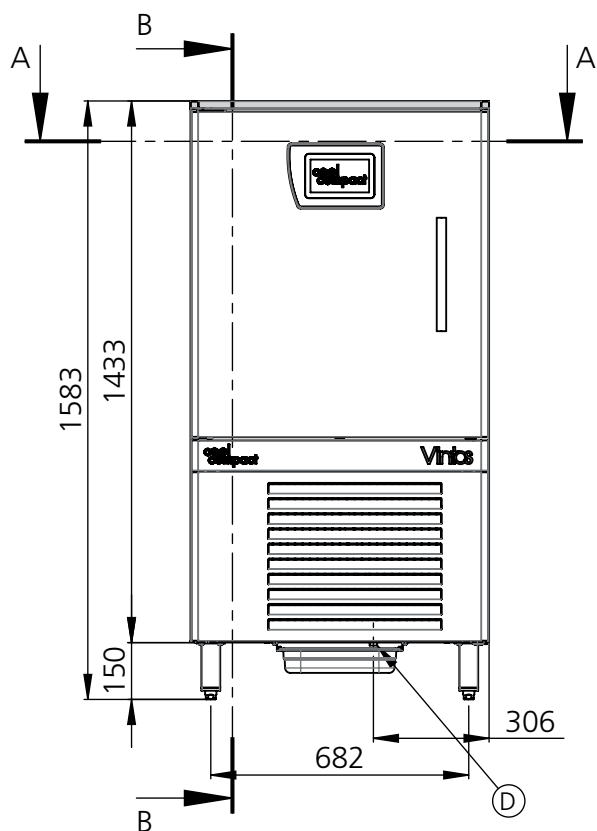
Устройство для быстрого охлаждения и шоковой заморозки продуктов питания. Управление Easytouch с 7-дюймовым сенсорным экраном, предварительной настройкой программ, индивидуальной настройкой циклов и ручным управлением с USB-интерфейсом. Цикл начинается сразу после размещения продуктов питания (независимо от температуры). Устройство

Камера быстрого охлаждения шоковой заморозки Vintos 8 x GN 1/1

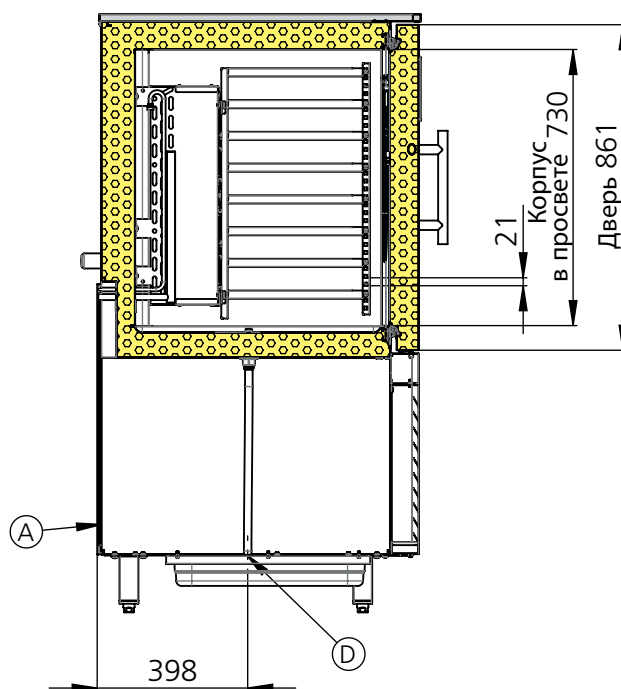
автоматически определяет, установлен ли датчик внутренней температуры и выбирают соответствующее управление по температуре или по времени. На дисплее в режиме реального времени отображается профиль температуры охлаждаемых блюд, а также время окончания охлаждения.



Крепление:	Поперечная вставка с 8 x GN1/1 - 65 мм глубина
Мощность быстрого охлаждения за цикл:	мин. 29 кг (+65°C / +3°C) через 90 мин.
Мощность шоковой заморозки за цикл:	мин. 29 кг (+65°C / -18°C) через 240 мин. в зависимости от продукта до 40 кг
Внешние размеры:	790 x 846 x 1.583 мм (ДхГхВ)
Параметры подключения:	230 В/1,1 кВт
Мощность охлаждения:	3,6 кВт -10°C VT 0,9 кВт -35°C VT
Хладагент:	R452a
Принадлежности:	8 пары направляющих 3-точечный датчик внутренней температуры
С самоохлаждением:	SKFMEQ0811D
Для подключения к отдельной машине заказчика:	SKFZKQ0811D
Опционально:	
Комплект роликов	700061
Петли с правой стороны	701099
Холодильный агрегат в виде отдельного блока	702331
Кожух для защиты от атмосферных воздействий для холодильного агрегата, включая регулятор для зимнего периода	702335
L-образная направляющая для противня/пара	702329
U-образная направляющая / пара	702328



РАЗРЕЗ B-B



- Ⓐ Электрическое подключение 230 В, длина сетевого кабеля 2 м с вилкой СЕ
- Ⓓ Сток талой воды с лотком Лоток для талой воды необходимо снять, если слив предусмотрен у заказчика.

Размеры: 790 x 970 x 1.583 мм

Производительность:

- Мощность быстрого охлаждения согласно DIN: 29 кг
- Мощность шоковой заморозки согласно DIN: 29 кг
- Максимальная мощность быстрого охлаждения: 40 кг
- Максимальная мощность шоковой заморозки: 40 кг

Параметры подключения: 230 В / 50 Гц / 1,1 кВт / 16А

Хладагент: R452A

Холодильная мощность: 3.580 Вт (-10 °C / +45 °C) VT
900 Вт (-35 °C / +45 °C) VT

Макс. загрузка : 8хGN1/1 по диагонали, 65 мм в глубину или
10хGN1/1 по диагонали, 40 мм в глубину или
16хEN 600х400 мм
31 установочная позиция, сетка 21 мм

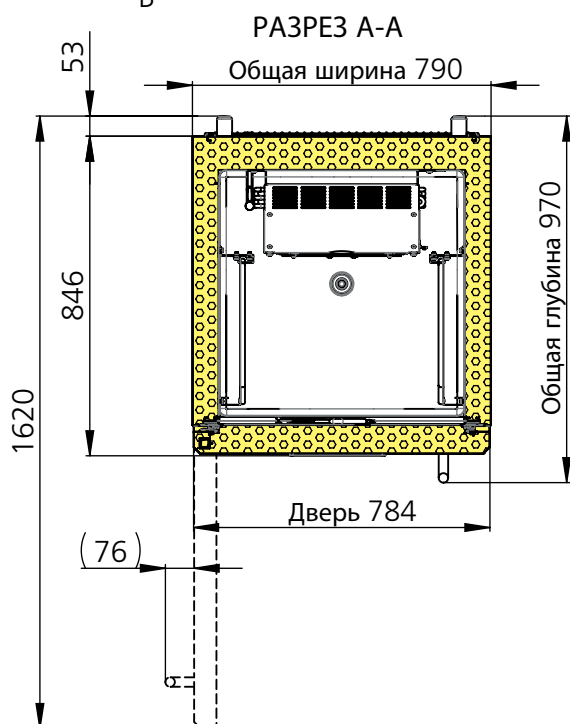
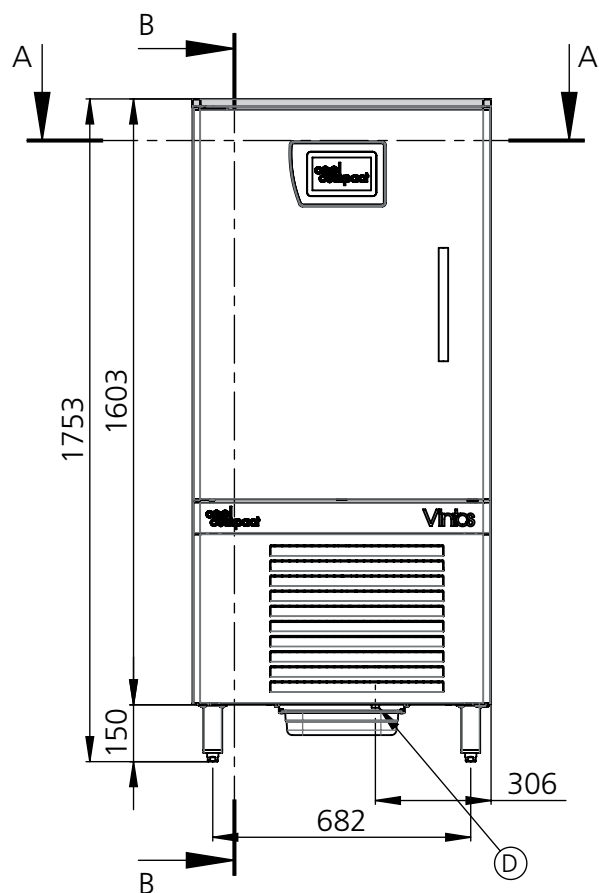
Устройство для быстрого охлаждения и шоковой заморозки продуктов питания. Управление Easytouch с 7-дюймовым сенсорным экраном, предварительной настройкой программ, индивидуальной настройкой циклов и ручным управлением с USB-интерфейсом. Цикл начинается сразу после размещения продуктов питания (независимо от температуры). Устройство

Камера быстрого охлаждения шоковой заморозки Vintos 10 x GN 1/1

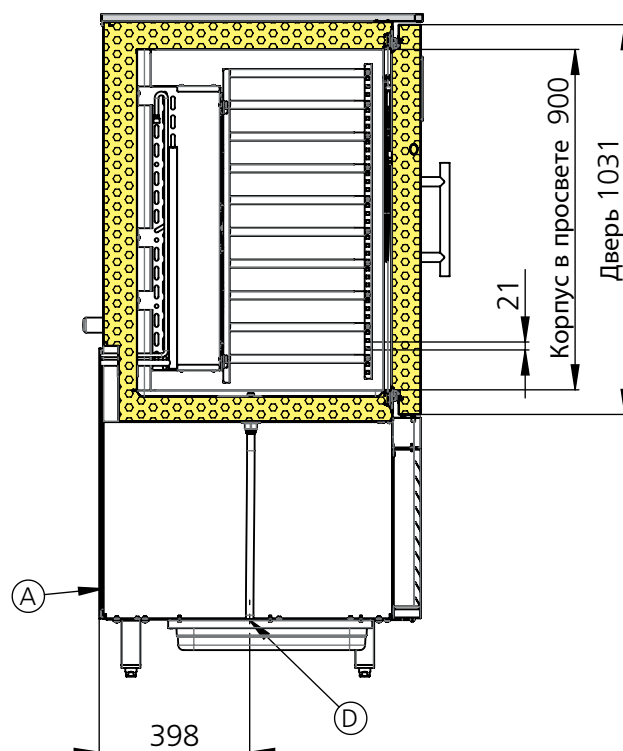
автоматически определяет, установлен ли датчик внутренней температуры и выбирают соответствующее управление по температуре или по времени. На дисплее в режиме реального времени отображается профиль температуры охлаждаемых блюд, а также время окончания охлаждения.



Крепление:	Поперечная вставка с 10 x GN1/1 - 65 мм глубина
Мощность быстрого охлаждения за цикл:	мин. 36 кг (+65°C / +3°C) через 90 мин.
Мощность шоковой заморозки за цикл:	мин. 36 кг (+65°C / -18°C) через 240 мин. в зависимости от продукта до 50 кг
Внешние размеры:	790 x 846 x 1.753 мм (ДхГхВ)
Параметры подключения:	400 В/2,5 кВт
Мощность охлаждения:	5,4 кВт -10°C VT 1,3 кВт -35°C VT
Хладагент:	R452a
Принадлежности:	10 пары направляющих 3-точечный датчик внутренней температуры
С самоохлаждением:	SKFMEQ1011D
Для подключения к отдельной машине заказчика:	SKFZKQ1011D
Опционально:	
Комплект роликов	700061
Петли с правой стороны	701099
Холодильный агрегат в виде отдельного блока	702333
Кожух для защиты от атмосферных воздействий для холодильного агрегата, включая регулятор для зимнего периода	702335
L-образная направляющая для противня/пара	702329
U-образная направляющая / пара	702328



РА3РЕ3 В-В



- Ⓐ Электрическое подключение 230 В, длина сетевого кабеля 2 м с вилкой СЕ
- Ⓓ Сток талой воды с лотком Лоток для талой воды необходимо снять, если слив предусмотрен у заказчика.

Размеры: 790 x 970 x 1.753 мм

Производительность:

- Мощность быстрого охлаждения согласно DIN: 36 кг
- Мощность шоковой заморозки согласно DIN: 36 кг
- Максимальная мощность быстрого охлаждения: 50 кг
- Максимальная мощность шоковой заморозки: 50 кг

Параметры подключения: 400 В / 50 Гц / 2,5 кВт / 16А

Хладагент: R452A

Холодильная мощность: 5.330 Вт (-10 °C / +45 °C) VT
1.280 Вт (-35 °C / +45 °C) VT

Макс. загрузка : 10xGN1/1 по диагонали, 65 мм в глубину или
13xGN1/1 по диагонали, 40 мм в глубину или
20xEN 600x400 мм
39 установочная позиция, сетка 21 мм

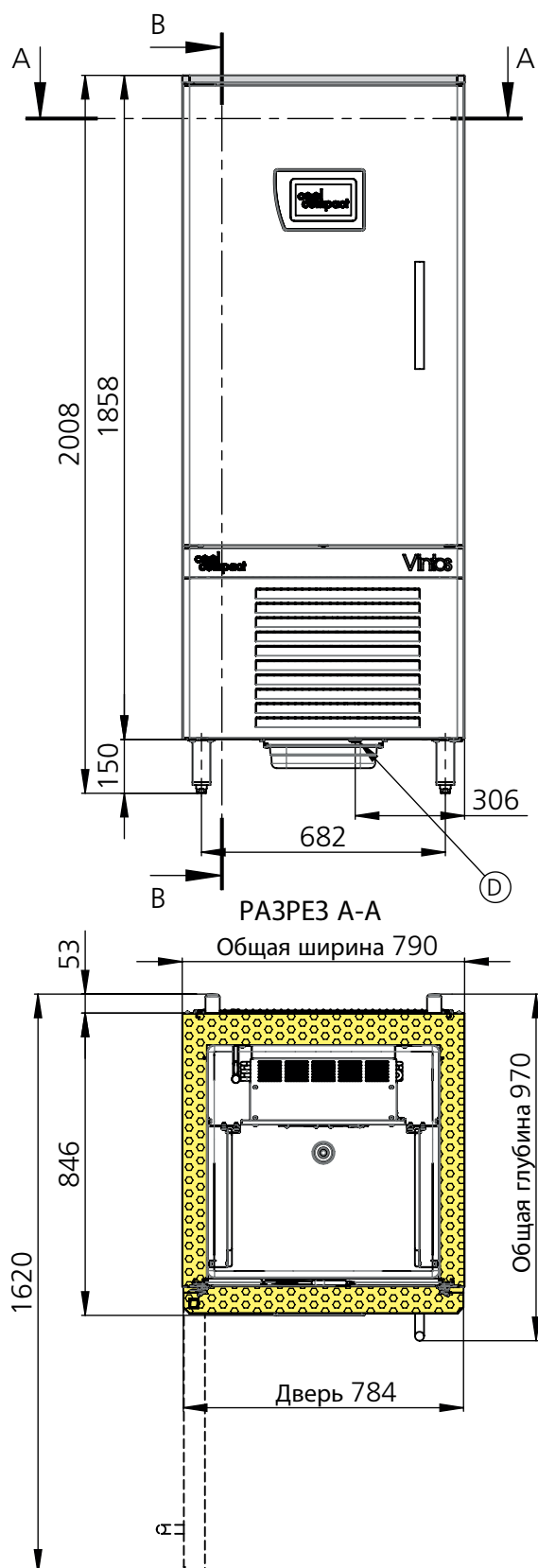
Устройство для быстрого охлаждения и шоковой заморозки продуктов питания. Управление Easytouch с 7-дюймовым сенсорным экраном, предварительной настройкой программ, индивидуальной настройкой циклов и ручным управлением с USB-интерфейсом. Цикл начинается сразу после размещения продуктов питания (независимо от температуры). Устройство

Камера быстрого охлаждения шоковой заморозки Vintos 13 x GN 1/1

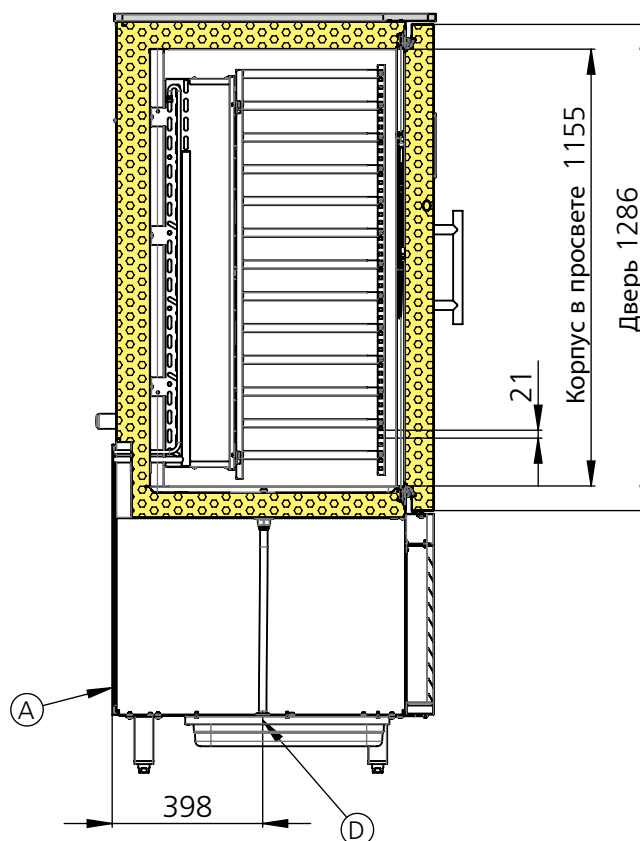
автоматически определяет, установлен ли датчик внутренней температуры и выбирают соответствующее управление по температуре или по времени. На дисплее в режиме реального времени отображается профиль температуры охлаждаемых блюд, а также время окончания охлаждения.



Крепление:	Поперечная вставка с 13 x GN1/1 - 65 мм глубина
Мощность быстрого охлаждения за цикл:	мин. 47 кг (+65°C / +3°C) через 90 мин.
Мощность шоковой заморозки за цикл:	мин. 47 кг (+65°C / -18°C) через 240 мин. в зависимости от продукта до 65 кг
Внешние размеры:	790 x 846 x 2.008 мм (ДхГхВ)
Параметры подключения:	400 В/2,9 кВт
Мощность охлаждения:	7,7 кВт -10°C VT 1,5 кВт -35°C VT
Хладагент:	R452a
Принадлежности:	13 пары направляющих 3-точечный датчик внутренней температуры
С самоохлаждением:	SKFMEQ1311D
Для подключения к отдельной машине заказчика:	SKFZKQ1311D
Опционально:	
Комплект роликов	700061
Петли с правой стороны	701099
Холодильный агрегат в виде отдельного блока	702334
Кожух для защиты от атмосферных воздействий для холодильного агрегата, включая регулятор для зимнего периода	702335
L-образная направляющая для противня/пара	702329
U-образная направляющая / пара	702328



РА3РЕ3 B-B



- Ⓐ Электрическое подключение 230 В, длина сетевого кабеля 2 м с вилкой СЕ
- Ⓓ Сток талой воды с лотком Лоток для талой воды необходимо снять, если слив предусмотрен у заказчика.

Размеры: 790 x 970 x 2.008 мм

Производительность:

- Мощность быстрого охлаждения согласно DIN: 47 кг
- Мощность шоковой заморозки согласно DIN: 47 кг
- Максимальная мощность быстрого охлаждения: 65 кг
- Максимальная мощность шоковой заморозки: 65 кг

Параметры подключения: 400 В / 50 Гц / 2,9 кВт / 16А

Хладагент: R452A

Холодильная мощность: 7.630 Вт (-10 °C / +45 °C) VT

1.480 Вт (-35 °C / +45 °C) VT

Макс. загрузка : 13xGN1/1 по диагонали, 65 мм в глубину или
17xGN1/1 по диагонали, 40 мм в глубину или
26xEN 600x400 мм
51 установочная позиция, сетка 21 мм

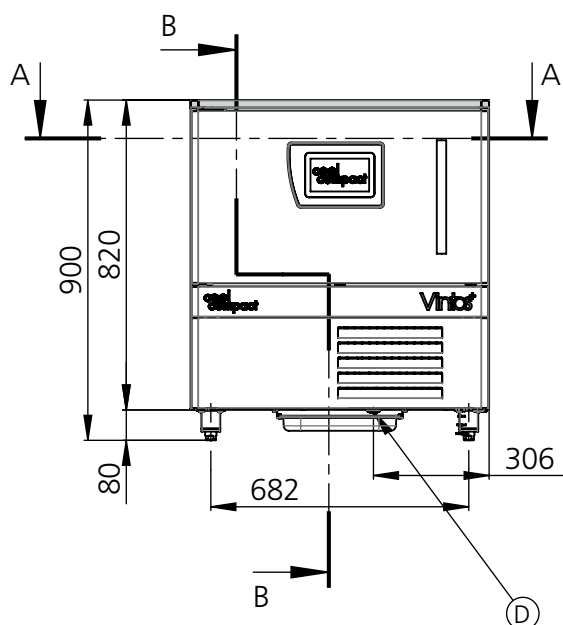
Устройство для быстрого охлаждения и шоковой заморозки продуктов питания, а также ферментации, остановки ферментации и низкотемпературной ферментации (внутренняя температура 80 °C). Управление Easytouch с 7-дюймовым сенсорным экраном, предварительной настройкой программ, индивидуальной настройкой циклов и ручным управлением

Камера быстрого охлаждения шоковой заморозки Vintos+ 4 x GN 1/1

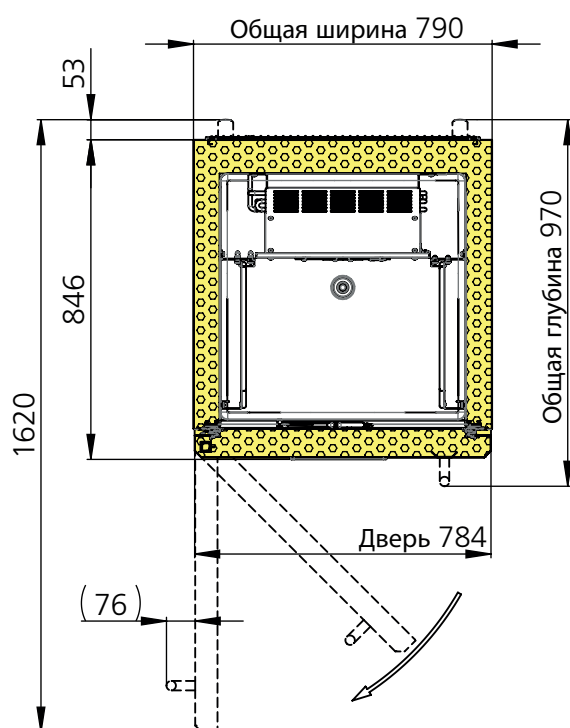
с USB-интерфейсом, стерилизацией и интеллектуальной автоматикой двери. Цикл начинается сразу после размещения продуктов питания (независимо от температуры). Устройство автоматически определяет, установлен ли датчик внутренней температуры и выбирают соответствующее управление по температуре или по времени. На дисплее в режиме реального времени отображается профиль температуры охлаждаемых блюд, а также время окончания охлаждения.



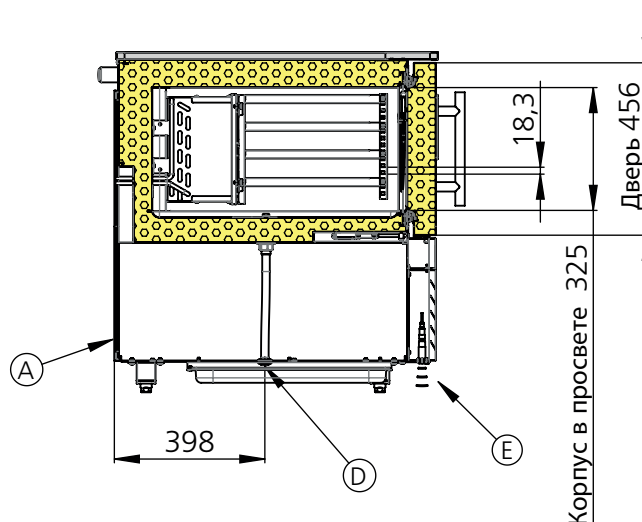
Крепление:	Поперечная вставка с 4 x GN1/1 - 65 мм глубина
Мощность быстрого охлаждения за цикл:	мин. 15 кг (+65°C / +3°C) через 90 мин.
Мощность шоковой заморозки за цикл:	мин. 15 кг (+65°C / -18°C) через 240 мин. в зависимости от продукта до 20 кг
Внешние размеры:	790 x 846 x 900 мм (ДхГхВ)
Параметры подключения:	230 В/0,8 кВт
Мощность охлаждения:	1,3 кВт -10°C VT 0,5 кВт -35°C VT
Хладагент:	R452a
Принадлежности:	4 пары направляющих 3-точечный датчик внутренней температуры
С самоохлаждением:	SKFMEQ0411D-VP
Для подключения к отдельной машине заказчика:	SKFZKQ0411D-VP
Опционально:	
Комплект роликов	700061
Петли с правой стороны	701099
Холодильный агрегат в виде отдельного блока	702330
Кожух для защиты от атмосферных воздействий для холодильного агрегата, включая регулятор для зимнего периода	702335
L-образная направляющая для противня/пара	702329
U-образная направляющая / пара	702328



РАЗРЕЗ A-A



РАЗРЕЗ B-B



- Ⓐ Электрическое подключение 230 В, длина сетевого кабеля 2 м с вилкой СЕ
- Ⓓ Сток талой воды с лотком Лоток для талой воды необходимо снять, если слив предусмотрен у заказчика.
- Ⓔ Включение датчика автоматикой Smart Door

Размеры: 790 x 970 x 800 мм

Производительность:

- Мощность быстрого охлаждения согласно DIN: 15 кг
- Мощность шоковой заморозки согласно DIN: 15 кг
- Максимальная мощность быстрого охлаждения: 20 кг
- Максимальная мощность шоковой заморозки: 20 кг

Параметры подключения: 230 В / 50 Гц / 0,8 кВт / 10А

Хладагент: R452A

Холодильная мощность: 1.300 Вт (-10 °C / +45 °C) VT
420 Вт (-35 °C / +45 °C) VT

Макс. загрузка : 4хGN1/1 по диагонали, 65 мм в глубину или
5хGN1/1 по диагонали, 40 мм в глубину или
8хEN 600х400 мм
15 установочная позиция, сетка 18,3 мм

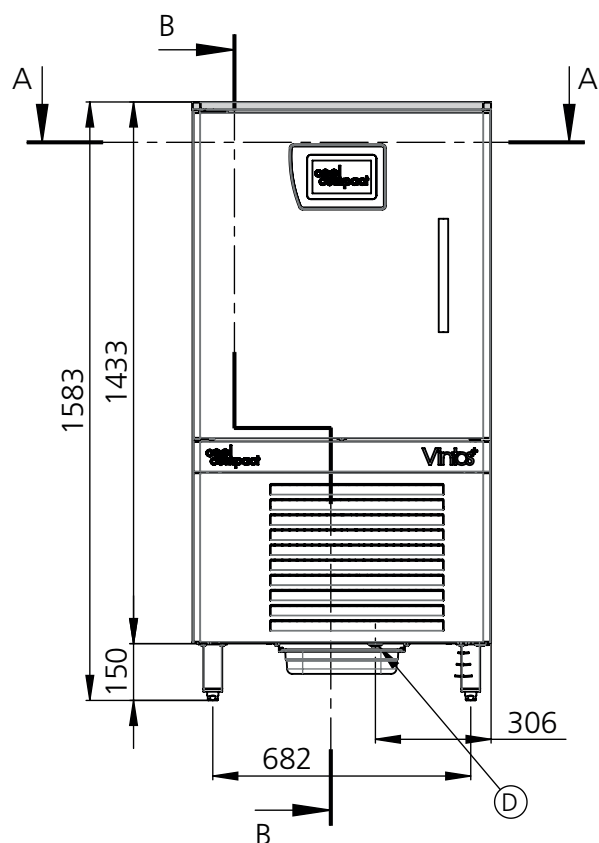
Устройство для быстрого охлаждения и шоковой заморозки продуктов питания, а также ферментации, остановки ферментации и низкотемпературной ферментации (внутренняя температура 80 °C). Управление Easytouch с 7-дюймовым сенсорным экраном, предварительной настройкой программ, индивидуальной настройкой циклов и ручным управлением

Камера быстрого охлаждения шоковой заморозки Vintos+ 8 x GN 1/1

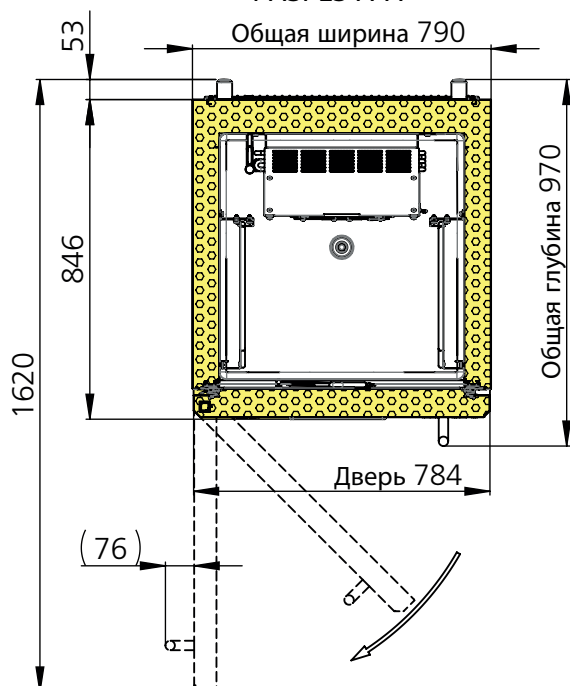
с USB-интерфейсом, стерилизацией и интеллектуальной автоматикой двери. Цикл начинается сразу после размещения продуктов питания (независимо от температуры). Устройство автоматически определяет, установлен ли датчик внутренней температуры и выбирают соответствующее управление по температуре или по времени. На дисплее в режиме реального времени отображается профиль температуры охлаждаемых блюд, а также время окончания охлаждения.



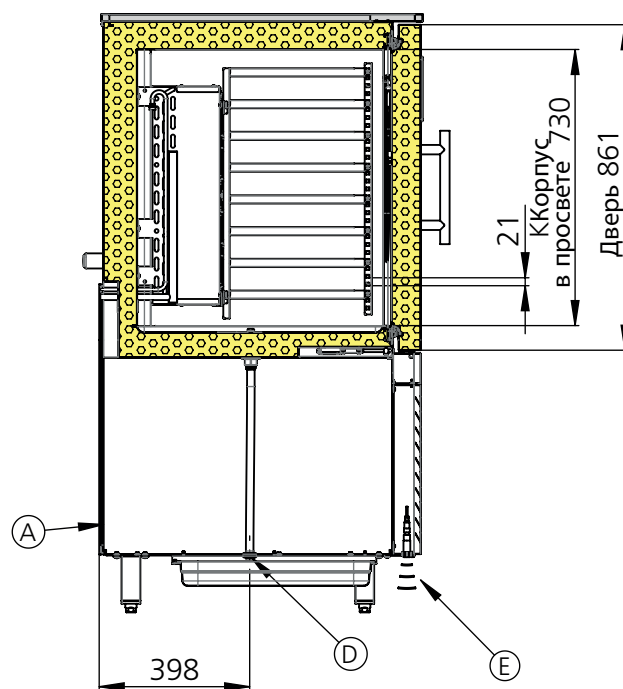
Крепление:	Поперечная вставка с 8 x GN1/1 - 65 мм глубина
Мощность быстрого охлаждения за цикл:	мин. 29 кг (+65°C / +3°C) через 90 мин.
Мощность шоковой заморозки за цикл:	мин. 29 кг (+65°C / -18°C) через 240 мин. в зависимости от продукта до 40 кг
Внешние размеры:	790 x 846 x 1.583 мм (ДхГхВ)
Параметры подключения:	230 В/1,1 кВт
Мощность охлаждения:	3,6 кВт -10°C VT 0,9 кВт -35°C VT
Хладагент:	R452a
Принадлежности:	8 пары направляющих 3-точечный датчик внутренней температуры
С самоохлаждением:	SKFMEQ0811D-VP
Для подключения к отдельной машине заказчика:	SKFZKQ0811D-VP
Опционально:	
Комплект роликов	700061
Петли с правой стороны	701099
Холодильный агрегат в виде отдельного блока	702331
Кожух для защиты от атмосферных воздействий для холодильного агрегата, включая регулятор для зимнего периода	702335
L-образная направляющая для противня/пара	702329
U-образная направляющая / пара	702328



РАЗРЕЗ A-A



РАЗРЕЗ B-B



- (A) Электрическое подключение 230 В, длина сетевого кабеля 2 м с вилкой CE
- (D) Сток талой воды с лотком Лоток для талой воды необходимо снять, если слив предусмотрен у заказчика.
- (E) Включение датчика автоматикой Smart Door

Размеры: 790 x 970 x 1.583 мм

Производительность:

- Мощность быстрого охлаждения согласно DIN: 29 кг
- Мощность шоковой заморозки согласно DIN: 29 кг
- Максимальная мощность быстрого охлаждения: 40 кг
- Максимальная мощность шоковой заморозки: 40 кг

Параметры подключения: 230 В / 50 Гц / 1,1 кВт / 16А

Хладагент: R452A

Холодильная мощность: 3.580 Вт (-10 °C / +45 °C) VT
900 Вт (-35 °C / +45 °C) VT

Макс. загрузка : 8хGN1/1 по диагонали, 65 мм в глубину или
10хGN1/1 по диагонали, 40 мм в глубину или
16хEN 600х400 мм
31 установочная позиция, сетка 21 мм

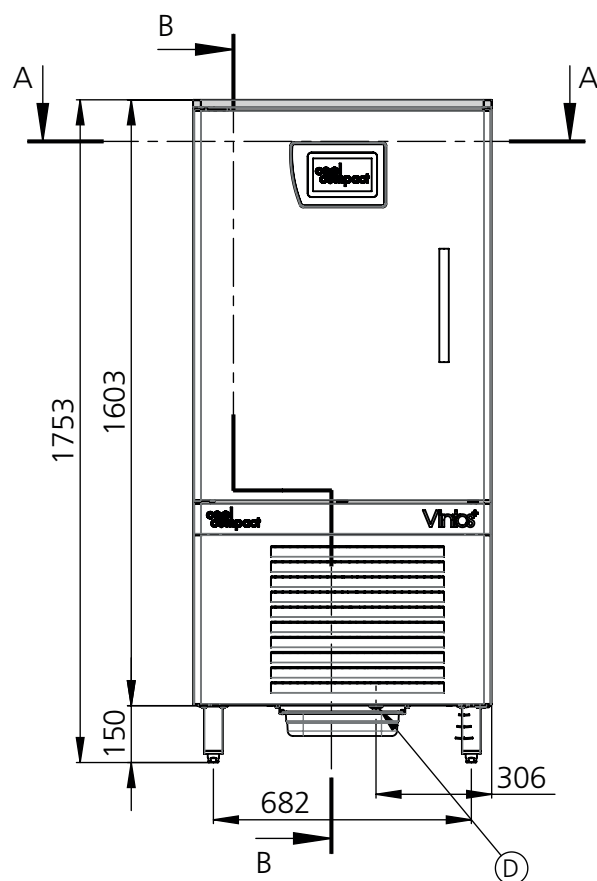
Устройство для быстрого охлаждения и шоковой заморозки продуктов питания, а также ферментации, остановки ферментации и низкотемпературной ферментации (внутренняя температура 80 °C). Управление Easytouch с 7-дюймовым сенсорным экраном, предварительной настройкой программ, индивидуальной настройкой циклов и ручным управлением

Камера быстрого охлаждения шоковой заморозки Vintos+ 10 x GN 1/1

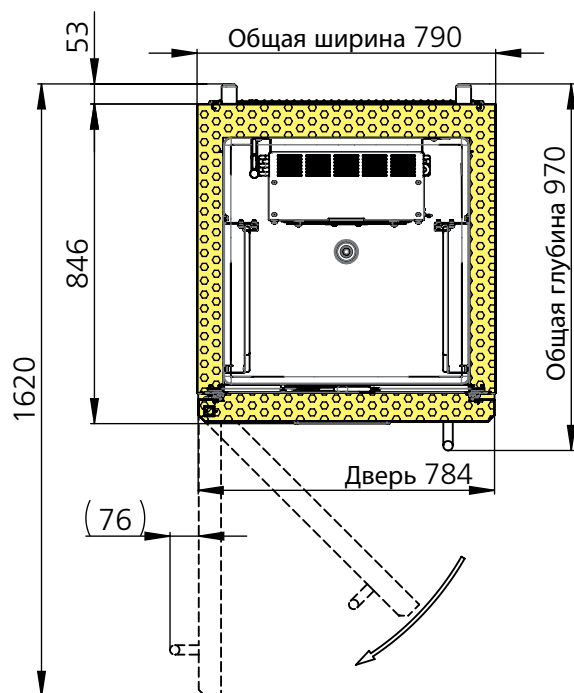
с USB-интерфейсом, стерилизацией и интеллектуальной автоматикой двери. Цикл начинается сразу после размещения продуктов питания (независимо от температуры). Устройство автоматически определяет, установлен ли датчик внутренней температуры и выбирают соответствующее управление по температуре или по времени. На дисплее в режиме реального времени отображается профиль температуры охлаждаемых блюд, а также время окончания охлаждения.



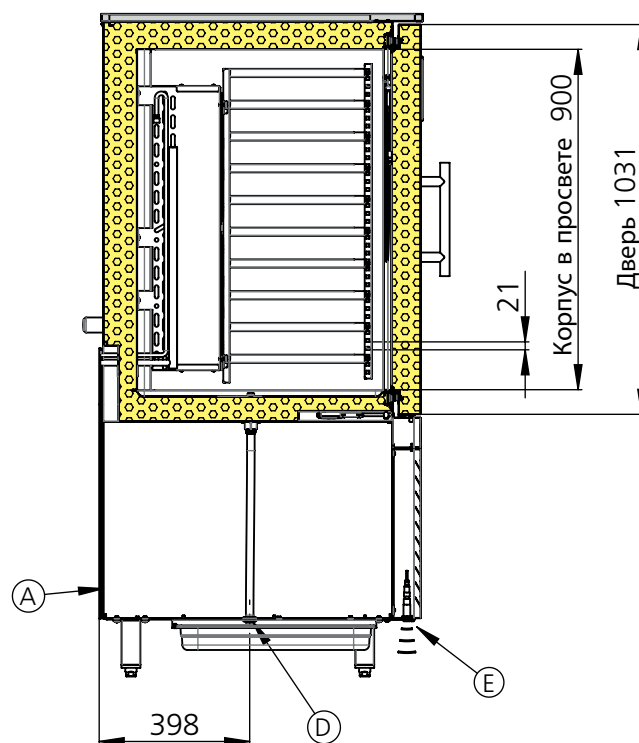
Крепление:	Поперечная вставка с 10 x GN1/1 - 65 мм глубина
Мощность быстрого охлаждения за цикл:	мин. 36 кг (+65°C / +3°C) через 90 мин.
Мощность шоковой заморозки за цикл:	мин. 36 кг (+65°C / -18°C) через 240 мин. в зависимости от продукта до 50 кг
Внешние размеры:	790 x 846 x 1.753 мм (ДхГхВ)
Параметры подключения:	400 В/2,5 кВт
Мощность охлаждения:	5,4 кВт -10°C VT 1,3 кВт -35°C VT
Хладагент:	R452a
Принадлежности:	10 пары направляющих 3-точечный датчик внутренней температуры
С самоохлаждением:	SKFMEQ1011D-VP
Для подключения к отдельной машине заказчика:	SKFZKQ1011D-VP
Опционально:	
Комплект роликов	700061
Петли с правой стороны	701099
Холодильный агрегат в виде отдельного блока	702334
Кожух для защиты от атмосферных воздействий для холодильного агрегата, включая регулятор для зимнего периода	702335
L-образная направляющая для противня/пара	702329
U-образная направляющая / пара	702328



РАЗРЕЗ A-A



РАЗРЕЗ B-B



- Ⓐ Электрическое подключение 230 В, длина сетевого кабеля 2 м с вилкой СЕ
- Ⓓ Сток талой воды с лотком Лоток для талой воды необходимо снять, если слив предусмотрен у заказчика.
- Ⓔ Включение датчика автоматикой Smart Door

Размеры: 790 x 970 x 1.753 мм

Производительность:

- Мощность быстрого охлаждения согласно DIN: 36 кг
- Мощность шоковой заморозки согласно DIN: 36 кг
- Максимальная мощность быстрого охлаждения: 50 кг
- Максимальная мощность шоковой заморозки: 50 кг

Параметры подключения: 400 В / 50 Гц / 2,5 кВт / 16А

Хладагент: R452A

Холодильная мощность: 5.330 Вт (-10 °C / +45 °C) VT
1.280 Вт (-35 °C / +45 °C) VT

Макс. загрузка : 10хGN1/1 по диагонали, 65 мм в глубину или
13хGN1/1 по диагонали, 40 мм в глубину или
20хEN 600х400 мм
39 установочная позиция, сетка 21 мм

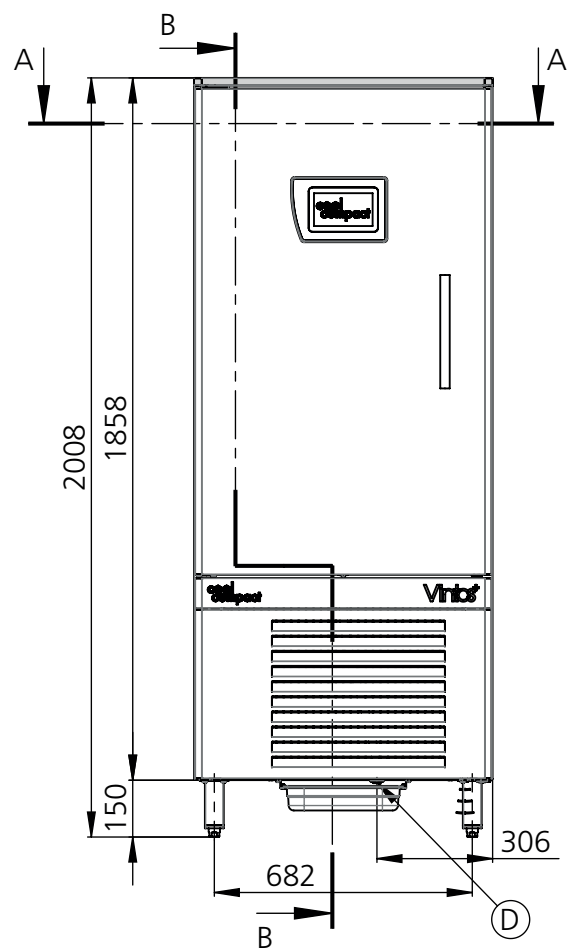
Устройство для быстрого охлаждения и шоковой заморозки продуктов питания, а также ферментации, остановки ферментации и низкотемпературной ферментации (внутренняя температура 80 °C). Управление Easytouch с 7-дюймовым сенсорным экраном, предварительной настройкой программ, индивидуальной настройкой циклов и ручным управлением

Камера быстрого охлаждения шоковой заморозки Vintos+ 13 x GN 1/1

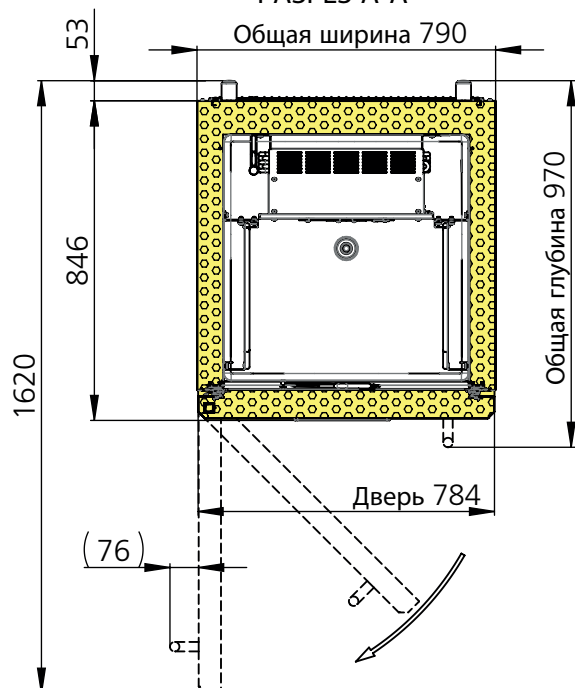
с USB-интерфейсом, стерилизацией и интеллектуальной автоматикой двери. Цикл начинается сразу после размещения продуктов питания (независимо от температуры). Устройство автоматически определяет, установлен ли датчик внутренней температуры и выбирают соответствующее управление по температуре или по времени. На дисплее в режиме реального времени отображается профиль температуры охлаждаемых блюд, а также время окончания охлаждения.



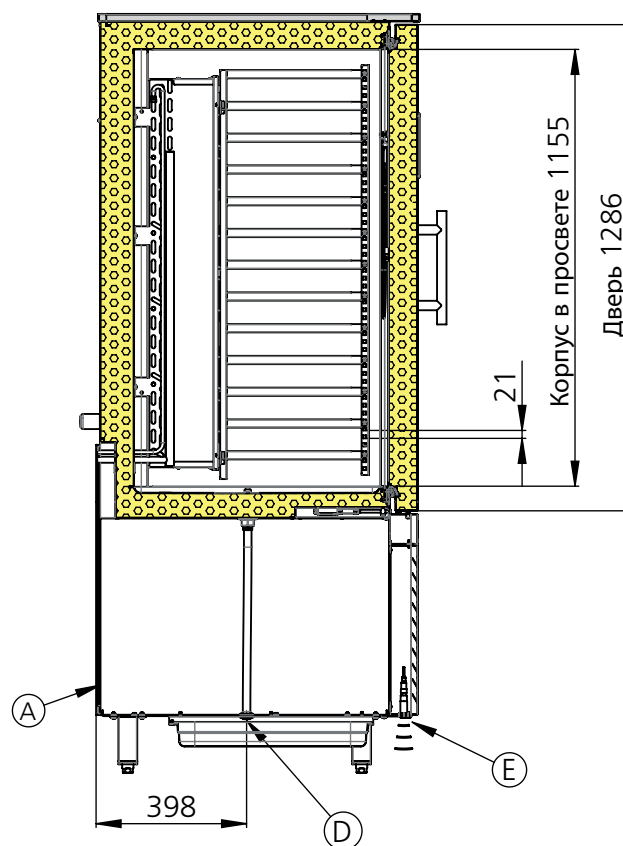
Крепление:	Поперечная вставка с 13 x GN1/1 - 65 мм глубина
Мощность быстрого охлаждения за цикл:	мин. 47 кг (+65°C / +3°C) через 90 мин.
Мощность шоковой заморозки за цикл:	мин. 47 кг (+65°C / -18°C) через 240 мин. в зависимости от продукта до 65 кг
Внешние размеры:	790 x 846 x 2.008 мм (ДхГхВ)
Параметры подключения:	400 В/2,9 кВт
Мощность охлаждения:	7,7 кВт -10°C VT 1,5 кВт -35°C VT
Хладагент:	R452a
Принадлежности:	13 пары направляющих 3-точечный датчик внутренней температуры
С самоохлаждением:	SKFMEQ1311D-VP
Для подключения к отдельной машине заказчика:	SKFZKQ1311D-VP
Опционально:	
Комплект роликов	700061
Петли с правой стороны	701099
Холодильный агрегат в виде отдельного блока	702330
Кожух для защиты от атмосферных воздействий для холодильного агрегата, включая регулятор для зимнего периода	702335
L-образная направляющая для противня/пара	702329
U-образная направляющая / пара	702328



РА3РЕ3 А-А



РА3РЕ3 В-В



- (А) Электрическое подключение 230 В, длина сетевого кабеля 2 м с вилкой СЕ
- (D) Сток талой воды с лотком Лоток для талой воды необходимо снять, если слив предусмотрен у заказчика.
- (Е) Включение датчика автоматикой Smart Door

Размеры: 790 x 970 x 2.008 мм

Производительность:

- Мощность быстрого охлаждения согласно DIN: 47 кг
- Мощность шоковой заморозки согласно DIN: 47 кг
- Максимальная мощность быстрого охлаждения: 65 кг
- Максимальная мощность шоковой заморозки: 65 кг

Параметры подключения: 400 В / 50 Гц / 2,9 кВт / 16А

Хладагент: R452A

Холодильная мощность: 7.630 Вт (-10 °C / +45 °C) VT

1.480 Вт (-35 °C / +45 °C) VT

Макс. загрузка : 13xGN1/1 по диагонали, 65 мм в глубину или
17xGN1/1 по диагонали, 40 мм в глубину или
26xEN 600x400 мм
51 установочная позиция, сетка 21 мм

Встроенный шкаф шоковой заморозки изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Полностью изолированный пол с опциональным трапом.

Камеры шоковой заморозки 20 x GN 1/1

Вертикально расположенные вентиляторы на боковой стенке, откидная крышка вентилятора. Устройство предназначено для охлаждения и шоковой заморозки продуктов. Управления Easy-Touch с 7-дюймовым сенсорным экраном и предустановленными программами, а также возможностью создания индивидуальных программ и ручного управления, с разъемами USB, Ethernet (RJ45) и RS485.



Цикл можно запускать сразу после загрузки, независимо от температуры продукта. Устройство автоматически определяет, помещён ли 3-точечный термозонд внутрь продукта и выбирает подходящую программу настройки по температуре или по времени. Сенсорный экран постоянно отображает температуру охлаждаемого продукта в режиме реального времени и время окончания цикла. Устройство приспособлено для вкатывания тележек: 20xGN1/1 или 20xEN 60x40, подходит для вкатных тележек пароконвектоматов соответствующей вместимости. Тележки не включены в комплект поставки. Аппарат поставляется по частям и требует сборки на месте монтажа. Аппарат заполнен инертным газом, требуется зарядка на месте.

С СОБСТВЕННЫМ ХЛАДОГЕНЕРАТОРОМ ДЛЯ ХЛАДАГЕНТА R452A ОТДЕЛЬНЫЙ АГРЕГАТ, ЗАПОЛНЕН ИНЕРТНЫМ ГАЗОМ, ТРЕБУЕТСЯ ЗАПОЛНЕНИЕ НА МЕСТЕ.

	Артикул №
Аппарат под вкатную тележку с изолированным полом	SKFMSE2011D-MB
Аппарат под вкатную тележку с монтажным профилем	SKFMSE2011D-OB*
Аппарат сквозной с изолированным полом	SKFMSD2011D-MB
Аппарат сквозной с монтажным профилем	SKFMSD2011D-OB*

ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ВНЕШНЕМУ ХЛАДОГЕНЕРАТОРУ НА МЕСТЕ.

Аппарат под вкатную тележку с изолированным полом	SKFZKE2011D-MB
Аппарат под вкатную тележку с монтажным профилем	SKFZKE2011D-OB*
Аппарат сквозной с изолированным полом	SKFZKD2011D-MB
Аппарат сквозной с монтажным профилем	SKFZKD2011D-OB**

ОПЦИИ

Въездная рампа**	702585
Функция стерилизации - генератор озона	702584
Хладогенератор как отдельный блок.	702587

* В версии без пола (под вкатную тележку) размер высоты уменьшен на 125 мм.

** Для сквозного исполнения заказывайте 2 шт.

Встроенный шкаф шоковой заморозки изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Полностью изолированный пол с опциональным трапом.

Камеры шоковой заморозки 40 x GN 1/1

Вертикально расположенные вентиляторы на боковой стенке, откидная крышка вентилятора. Устройство предназначено для охлаждения и шоковой заморозки продуктов. Управления Easy-Touch с 7-дюймовым сенсорным экраном и предустановленными программами, а также возможностью создания индивидуальных программ и ручного управления, с разъемами USB, Ethernet (RJ45) и RS485.



Цикл можно запускать сразу после загрузки, независимо от температуры продукта. Устройство автоматически определяет, помещён ли 3-точечный термозонд внутрь продукта и выбирает подходящую программу настройки по температуре или по времени. Сенсорный экран постоянно отображает температуру охлаждаемого продукта в режиме реального времени и время окончания цикла. Устройство приспособлено для вкатывания тележек: 20xGN 2/1 или 2 тележки 20xGN1/1 или 2 тележки 20xEN 60x40, подходит для вкатных тележек пароконвектоматов соответствующей вместимости. Тележки не включены в комплект поставки. Аппарат поставляется по частям и требует сборки на месте монтажа. Аппарат заполнен инертным газом, требуется зарядка на месте.

С СОБСТВЕННЫМ ХЛАДОГЕНЕРАТОРОМ ДЛЯ ХЛАДАГЕНТА R452A ОТДЕЛЬНЫЙ АГРЕГАТ, ЗАПОЛНЕН ИНЕРТНЫМ ГАЗОМ, ТРЕБУЕТСЯ ЗАПОЛНЕНИЕ НА МЕСТЕ.

	Артикул №
Аппарат под вкатную тележку с изолированным полом	SKFMSE4011D-MB
Аппарат под вкатную тележку с монтажным профилем	SKFMSE4011D-OB*
Аппарат сквозной с изолированным полом	SKFMSE4011D-MB
Аппарат сквозной с монтажным профилем	SKFMSE4011D-OB*

ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ВНЕШНЕМУ ХЛАДОГЕНЕРАТОРУ НА МЕСТЕ.

Аппарат под вкатную тележку с изолированным полом	SKFZKE4011D-MB
Аппарат под вкатную тележку с монтажным профилем	SKFZKE4011D-OB*
Аппарат сквозной с изолированным полом	SKFZKD4011D-MB
Аппарат сквозной с монтажным профилем	SKFZKD4011D-OB**

ОПЦИИ

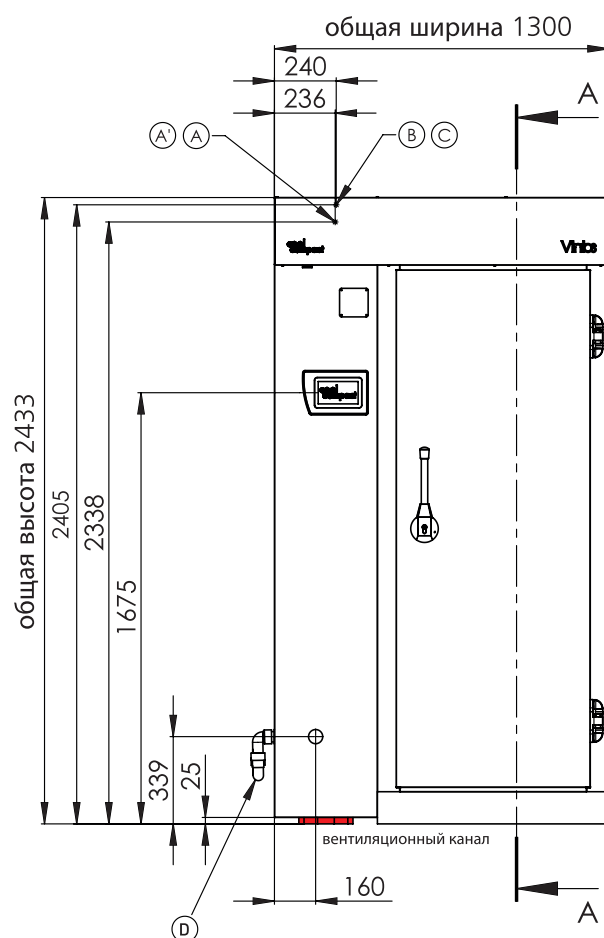
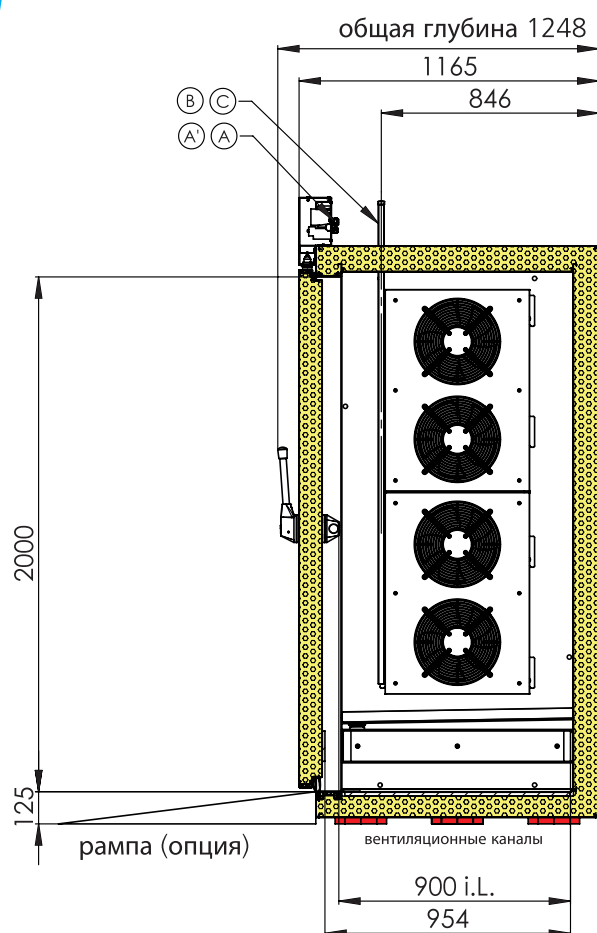
Въездная рампа**	702586
Функция стерилизации - генератор озона	702584
Хладогенератор как отдельный блок.	702588

* В версии без пола (под вкатную тележку) размер высоты уменьшен на 125 мм.

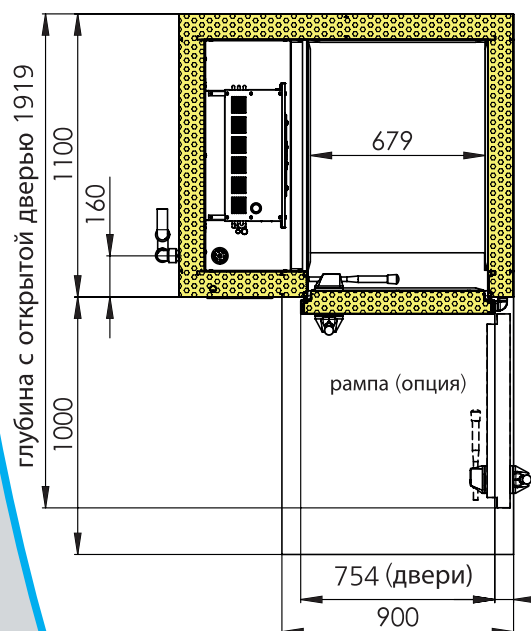
** Для сквозного исполнения заказывайте 2 шт.

Камеры шоковой заморозки 20 x GN 1/1

РАЗРЕЗ A-A



РАЗРЕЗ B-B



(A) Электроснабжение 400V (5 x 4 mm²)

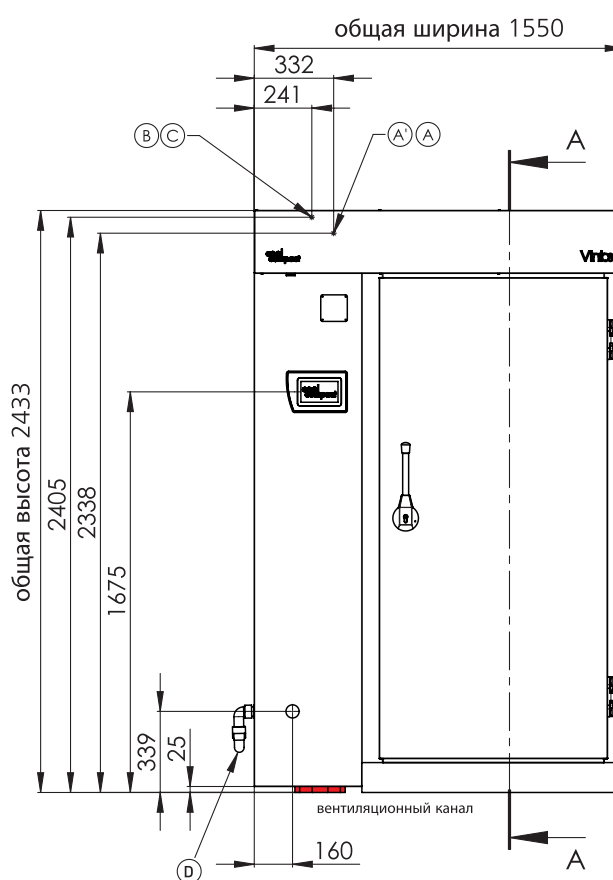
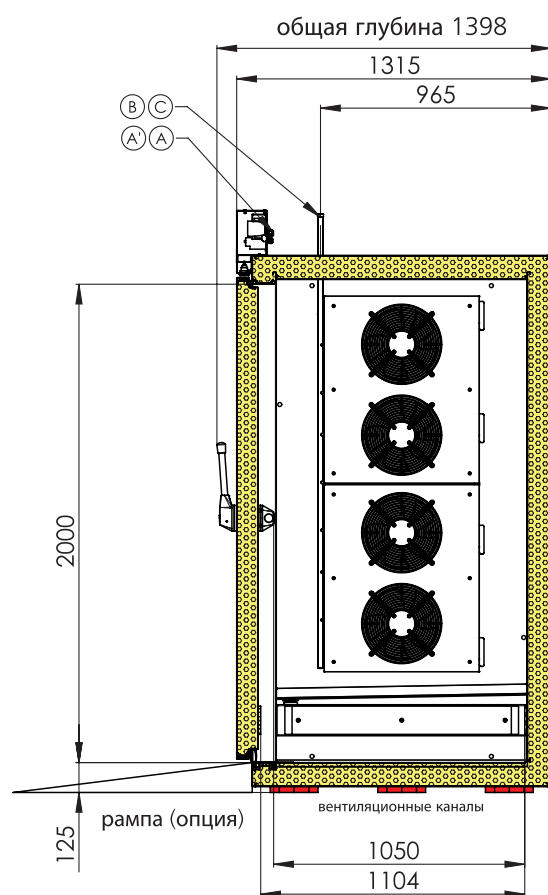
Размеры: внешний: 1300x1248x2433 mm (ДхГхВ)
внутренний: 679x900x2000 mm (ДхГхВ)

Емкость: 20 x GN 1/1 (тележка стеллажная)
производительность быстрого охлаждения согласно DIN 18872-5: 110 кг
(+65°C / +3°C) через 90 мин.
характеристика шоковой заморозки согласно DIN 18872-5: 95 кг
(+65°C / -18°C) через 240 мин.

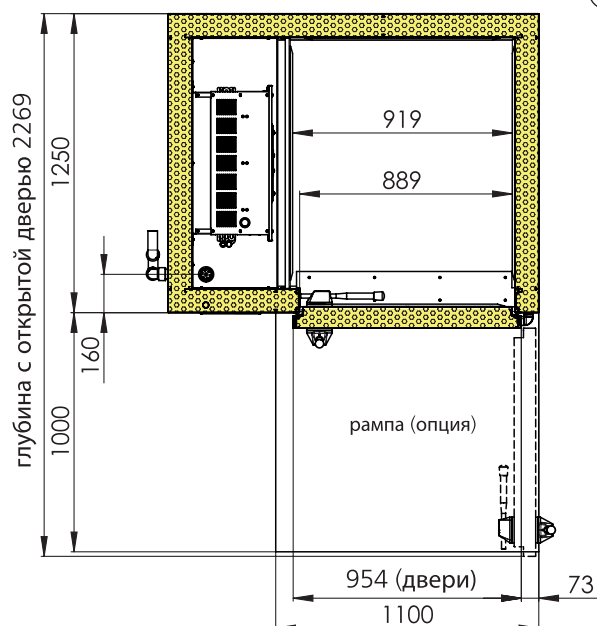
Максимальная эффективность: 150 кг
Источник питания – Мощность: 400 V / 50 Hz / 7,5 kW / 21A
Защита предохранителем: 25 A с задержкой
Хладагент: R452A, альтернативно CO₂
Холодопроизводительность: 14.700 W (-10°C / +40°C) VT
6.700 W (-30°C / +40°C) VT
Уровень шума (внешний блок): 47 dB

Камеры шоковой заморозки 40 x GN 1/1

РАЗРЕЗ А-А



РАЗРЕЗ Б-Б



Электроснабжение 400V (5 x 6 mm²)

Размеры: внешний: 1550x1398x2433 mm (ДхГхВ)

внутренний: 919x1050x2000 mm (ДхГхВ)

Емкость: 40 x GN 1/1 (тележка стеллажная)

производительность быстрого охлаждения согласно DIN 18872-5: 200 кг
(+65°C / +3°C) через 90 мин.

характеристика шоковой заморозки согласно DIN 18872-5: 175 кг
(+65°C / -18°C) через 240 мин.

Максимальная эффективность: 270 кг

Источник питания – Мощность: 400 V / 50 Hz / 13,5 kW / 28 A

Защита предохранителем: 32 A с задержкой

Хладагент у: R452A, альтернативно CO₂

Холодопроизводительность: 24.000 W (-10°C / +40°C) VT

8.400 W (-30°C / +40°C) VT

Уровень шума (внешний блок): 55 dB

ХОЛОДИЛЬНАЯ СИСТЕМА CO₂ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ОТДЕЛЬНОГО АГРЕГАТА НА МЕСТЕ УСТАНОВКИ.

Комплект состоит из испарителя CO₂, максимальное рабочее давление 60 бар, с электронным расширительным клапаном. Управление электронным расширительным клапаном через контроллер шоковый охладитель. Испаритель заполнен инертным газом, заправка требуется на месте.

Модели с охлаждением на CO₂ работают только в режиме шокера. Функции заморозки недоступны по техническим причинам.

	Артикул №
CO ₂ для SKFZKQ0811 D 8 x GN1/1	702468
CO ₂ для SKFZKQ1011 D 10 x GN1/1	702469
CO ₂ для SKFZKQ1311 D 13 x GN1/1	702470
CO ₂ для SKFZKE 20 x GN1/1	702591
CO ₂ для SKFZKE 40 x GN1/1	702592

Профессиональное обучение к использованию устройства
доступно в Польше (без транспортных расходов)

701872



Камера шоковой заморозки

ХОЛОДИЛЬНАЯ СИСТЕМА CO₂ ДЛЯ АППАРАТА С СОБСТВЕННЫМ ХЛАДОГЕНЕРАТОРОМ С ОТДЕЛЬНЫМ БЛОКОМ

Комплект состоит из испарителя CO₂, с электронным клапаном, управлением электронным клапаном и агрегатом.

Управление электронным клапаном через контроллер шокера.

Устройство для подключения к шокеру должно быть подключено на месте. Испаритель и агрегат заполнены инертным газом, необходимая заправка в месте установки.

Артикул №

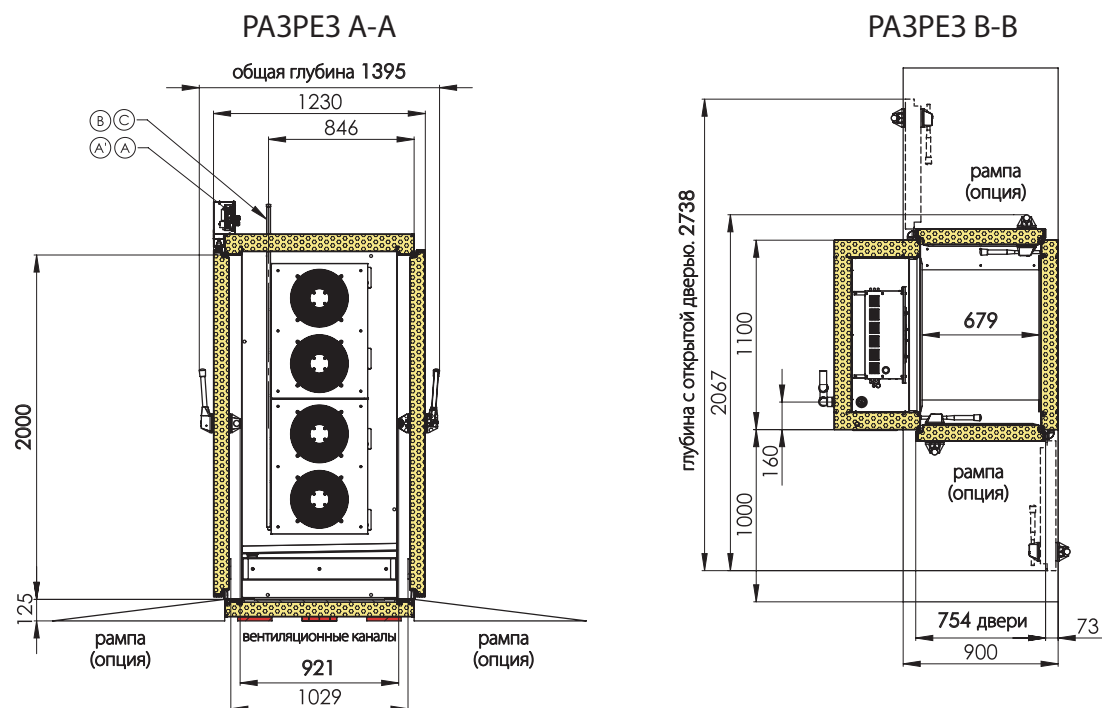
Холодильный агрегат CO₂ для SKFZKE 20 x GN 1/1 (оплачивается отдельно)

702 581

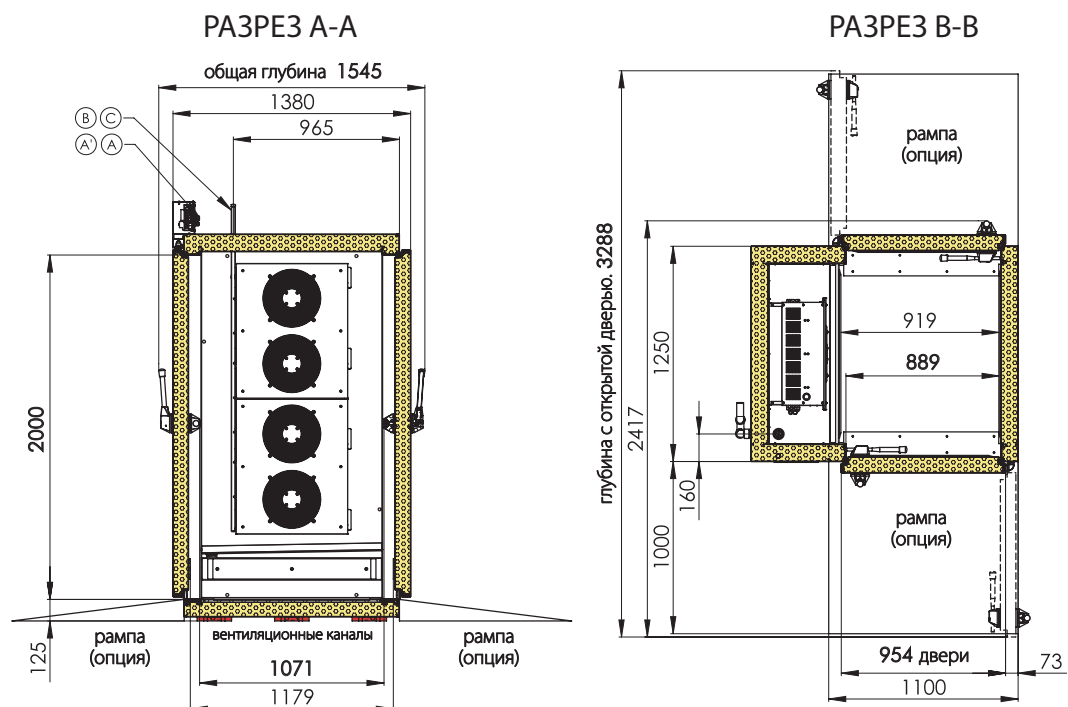
Холодильный агрегат CO₂ для SKFZKE 40 x GN 1/1 (оплачивается отдельно)

702 582

СКВОЗНАЯ КАМЕРА ШОКОВОГО ЗАМОРОЗКИ 20 X GN 1/1



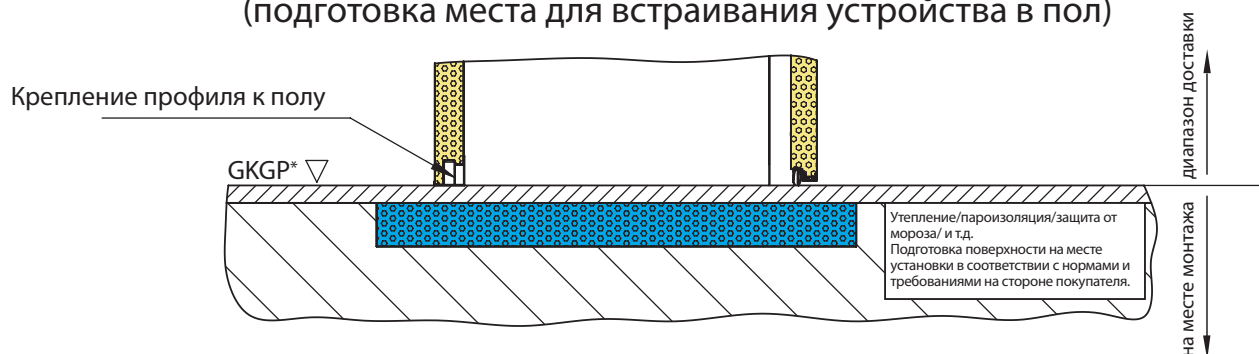
СКВОЗНАЯ КАМЕРА ШОКОВОГО ЗАМОРОЗКИ 40 X GN 1/1



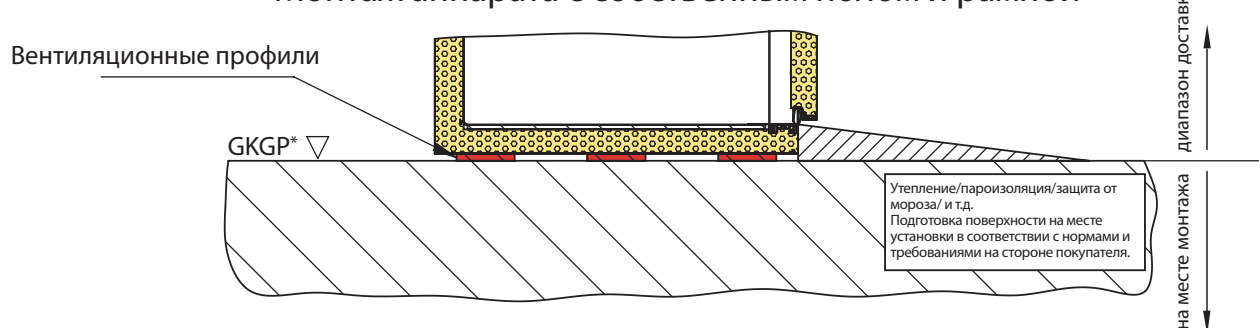
Камера шоковой заморозки

ВАРИАНТЫ МОНТАЖА

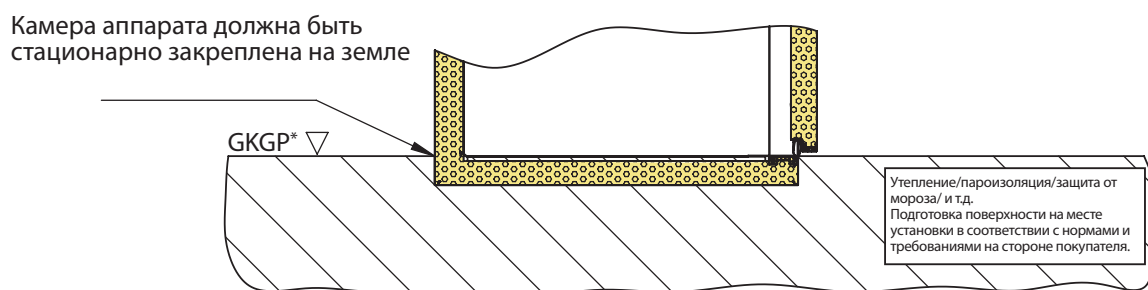
Стандартная установка аппарата без пола
(подготовка места для встраивания устройства в пол)



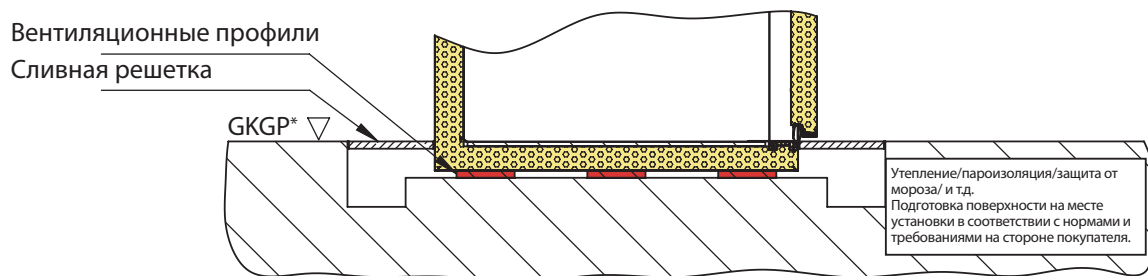
Монтаж аппарата с собственным полом и рампой



Установка с полом, но встраиваемая заподлицо на уровне пола



Установка с полом, но встраиваемая заподлицо на уровне пола с пространством для вентиляции



* Верхний край готового основания

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВСЕХ МОДЕЛЕЙ ШОКЕРОВ

	Артикул №
Петли с правой стороны	702 327
Комплект колес	700 061
Пара направляющих U - GN1/1 левая + правая	702 328
Пара направляющих L EN6040 левая + правая	702 329
Внешний блок для SKC 4xGN1/1	702 330
Внешний блок для SKC 8xGN1/1	702 331
Внешний блок для SKC 10xGN1/1	702 333
Внешний блок для SKC 13xGN1/1	702 334
Всепогодный кожух для внешнего блока для SKC 4/8/10/13xGN1/1	702 335
Профессиональное обучение использованию устройства доступно в Польше (без командировочных расходов)	701872



Размеры:
880*х901х970 мм (ДхГхВ)

Рама для пароконвектоматов
с местом для шокера с камерой SKC 4,
адаптирован для «б»-и уровневых пароконвектоматов:
Rational, MKN and Convotharm.

SKFGUQ0411
*регулируемые верхние элементы
Основы: 880-970 мм



Размеры:
796х786х718 мм (ДхГхВ)

Основание для шокера с камерой SKC 4
с открытым шкафом слева, пространством справа
с направляющими для гастроек GN 1/1.

SKFGOQ0411

Камера шоковой заморозки

Примечания

[illegible]



cool compact

- * Холодильные камеры
- * Холодильные столы
- * Камеры быстрого охлаждения
- * Холодильные стойки
- * Холодильные ванны

Ваш оптовый поставщик 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

Консультирование, поставка и сервисное обслуживание предоставляются только через вышеуказанных квалифицированных оптовых поставщиков. Все указанные цены являются рекомендованными розничными ценами нетто, без учета НДС. Возможно изменение конструкции и цен. Также не исключено наличие опечаток и ошибок.