

# Konzeption der Schnellkühler / Schockfroster

## Design of Blast Chillers / Blast Freezers

### Das Schnellkühlen (SK) konserviert die Aromafrische

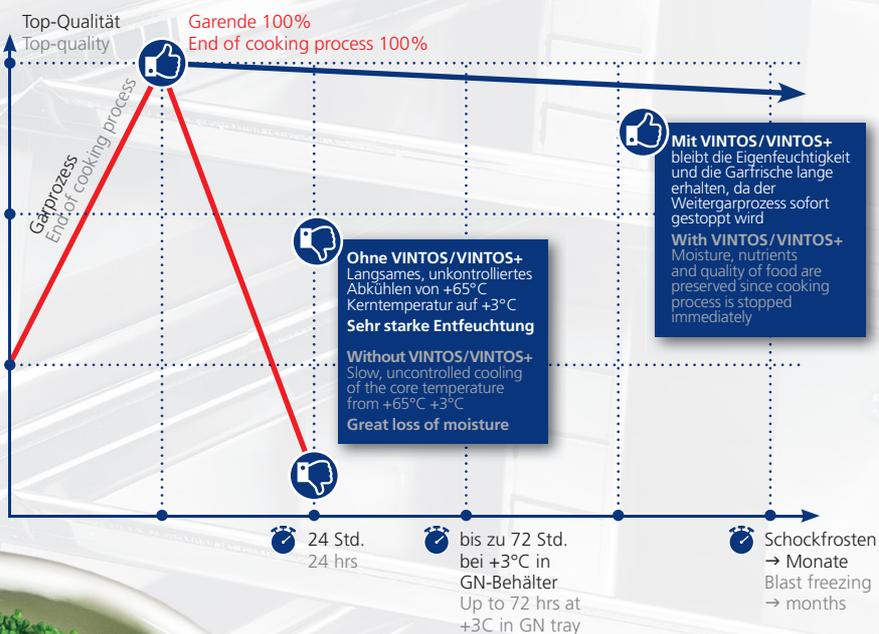
#### Blast Chilling - Preserves Aroma and Flavor

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 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.

Being able to always serving food as if it were freshly cooked depends on the preservation process. Between the temperature range of +60°C and +10°C bacteria multiply exponentially and let food age and spoil naturally. Consequently, the color of the food changes and there is a loss of flavor and aroma. The blast-chilling technology prevents this process by cooling food to +3°C at its core within 90 minutes, disabling the harmful effect of bacteria. Freshness and flavor are being fully preserved. The food's shelf-life is tripled. Hygiene and food safety are guaranteed.

### Zeitentkoppelt und länger haltbar

#### Controlled preparation to preserve the food's quality



### Schnellgekühlter Brokkoli

#### Broccoli: Cooled in a blast-chiller

Der Geschmack bleibt voll erhalten, ebenso die Konsistenz und die intensive Farbe.  
Flavor is fully preserved, as well as the texture and intense color.

### Bei Zimmertemperatur abgekühlter Brokkoli

#### Broccoli: Cooled at room temperature

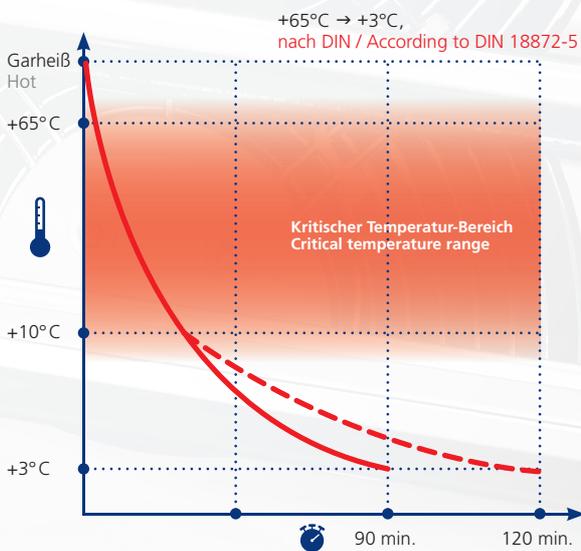
Das Gemüse verliert an Konsistenz und Geschmack.  
The vegetable loses its texture and flavor.

**Das Schockfrosten (SF) – die sichere Art zu konservieren**  
**Blast Freezing – Safe Food Preservation**

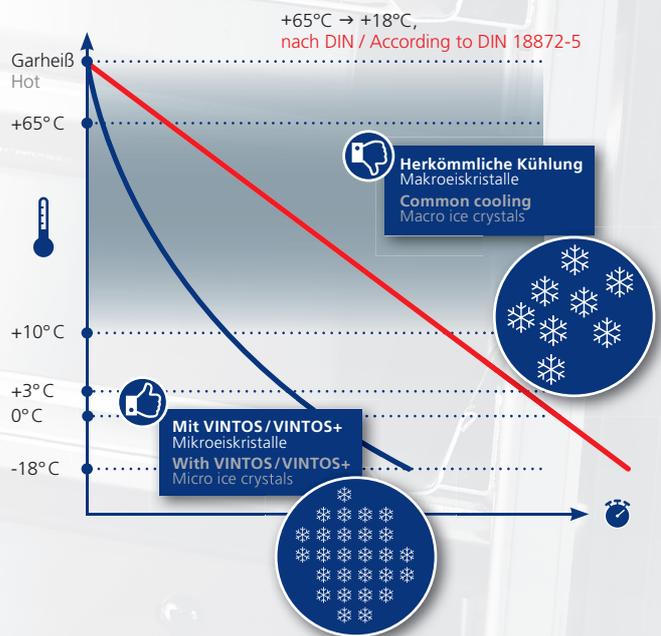
Lebensmittel, die langsam gefrostet werden, trocknen aus, verlieren Gewicht und Geschmack. Es bilden sich Makroekristalle, die das Gewebe beschädigen. Beim Auftauen verändert sich die Konsistenz der Lebensmittel. Nährstoffe gehen verloren. Schockfroster von Cool Compact bringen die Kälte in kurzer Zeit bis in den Kern der Lebensmittel. Bei -35°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.

When food is frozen slowly, it dries out, loses weight and flavor. Macro ice crystals form that damage the food's structure. While being thawed, the food's texture changes. Nutrients are lost. Cool Compact's blast freezer cools the food right to its core within a short period of time. At a surrounding temperature of -35°C, the core temperature reaches -18°C. The moisture within the product is preserved and converted into micro ice crystals. Consequently, after thawing, there is a minimal loss in weight; Color, texture and flavor remain fresh.

**Schnellkühlen**  
**Blast chilling**



**Schockfrosten**  
**Blast freezing**



**Schockgefrosteter Lachs**  
**Salmon cooled in blast-freezer**

Die Fasern, die Struktur und die intensive Farbe bleiben erhalten.  
Fibers, structure and intense color are preserved.

**Im Gefrierschrank tiefgefrorener Lachs**  
**Salmon cooled in a common freezer**

Es formieren sich Makrokristalle, Flüssigkeitsverlust und faserige Strukturen sind die Folge.  
Macro ice crystals form, resulting in fibrous structures and loss of fluid.

# Konzeption der Schnellkühler / Schockfroster

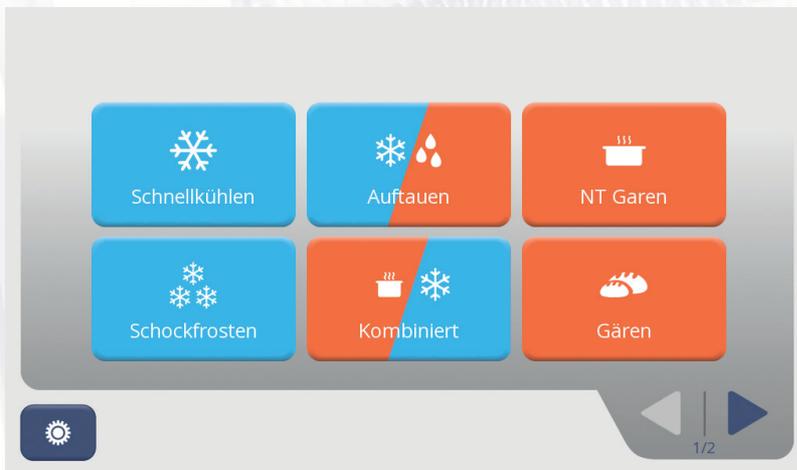
## Design of Blast Chillers / Blast Freezers

### Smarte Funktionen für einen smarten Workflow

#### Smart Features for a Smart Workflow

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

Easy operating and optimally preset programs are fundamental for a smart workflow in a modern, well-structured catering business. The control panel of our blast chiller/blast freezer VINTOS and VINTOS+ is structured logically and self-explanatory and offers numerous useful features for an "on demand" food preparation process. In turn, your business benefits from a considerably improved flexibility and from the ability to schedule operating procedures. The quality, flavor and aroma of the food are preserved.



\* 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.

The start menu for VINTOS+ (there are only blue elements in the VINTOS series) The user chooses the desired operating mode. Operating the control panel is simple and follows a clearly structured menu with self-explanatory icons.

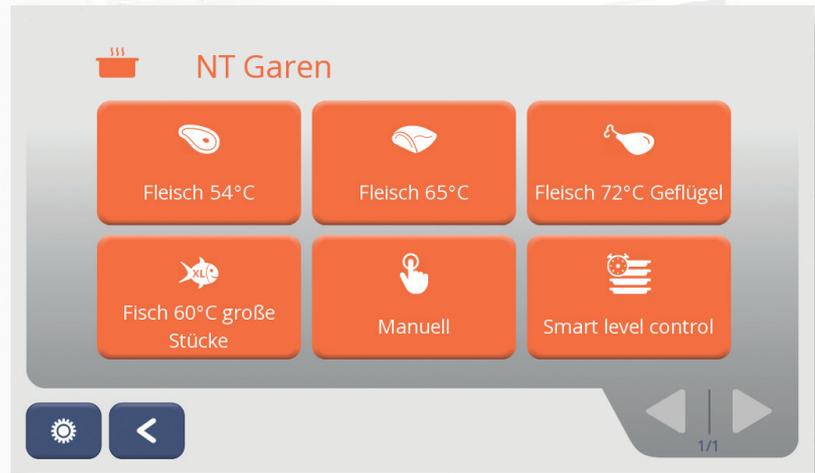


\* Die zweite Ebene des Ausgangsmenüs zeigt weitere Betriebsarten. The second level of the start menu displays more operating modes.



# Konzeption der Schnellkühler / Schockfroster

## Design of Blast Chillers / Blast Freezers



❄️ »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.

Slow speed cooking offers several preset low-temperature cooking programs. During the cooking process, all relevant information, e.g. the end of the cooking cycle is being displayed. This gentle and slow cooking process guarantees an intense flavor and taste.



❄️ 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.

Combined programs offer maximum convenience and time management. With this feature, food can first be cooked at a low temperature and then automatically be chilled or frozen. Not only does this provide more flexibility to the kitchen staff but also guarantees maximum food safety and hygiene.

❄ Die Funktion »Smart Level Control« ermöglicht das Schreiben eines definierten Zeitprogramms für jeden GN-/EN-Einschub. Das bietet maximale Flexibilität bei rollierender Beschickung und ist für kühl-, frost- und thermische Zyklen verfügbar. The "Smart level control" feature enables the input of a specific time program for each GN/EN loading. This offers maximum flexibility for continuous loading and unloading and is available for chill, freeze and thermal cycles.



❄ 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. The VINTOS as well as the VINTOS+ offer the possibility, to manually generate customized programs for a specific cycle. The input is simple and allows for an individual setting of time, temperature and fan speed.

❄ Smart Steril – Die Geräte - 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. Ozon wird auch „aktivierter Sauerstoff“ genannt, ist eines der stärksten Desinfektionsmittel der Welt und seine Funktion ist, Bakterien, Viren und Gerüche zu zerstören. Smart Sterilization – using ozone for disinfection of the device. Ozone has an oxidizing effect on the cell membranes of a microorganism and decomposes during this process into elemental oxygen. This process does not require any chemical substances. Ozone is also called "activated oxygen" and is one of the most effective disinfectants in the world in regards to destroying bacteria, viruses and odors.



# Konzeption der Schnellkühler / Schockfroster

## Design of Blast Chillers / Blast Freezers

»Qualität ist das Produkt der Liebe zum Detail«  
»Quality is the Result of the Attention to 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.

It is the many well thought-out details and features that have been developed in collaboration with seasoned professionals of the catering industry over a number of years that underline the advantages of Cool Compact's VINTOS and VINTOS+ blast chiller/blast freezer series. By applying intelligent solutions for a more focused and efficient workflow, you can improve the productivity in your kitchen and ease your oftentimes stressful daily routines. Take advantage of our extensive experience, our competence and our passion for the catering industry.



❄ Die tiefgezogene Bodenwanne mit Hygienereifen ermöglicht eine einfache Reinigung.  
The deep-drawn floor tray with hygienic beveled corners facilitates an easy-cleaning.

❄ Anfallendes Kondenswasser wird zuverlässig abgeführt.  
Any accumulating condensate drains steadily.

❄ Nach beendeten Zyklen sollte Kondenswasser zuverlässig abtrocknen können. Mit dem einzigartigen »Smart Door Klick« bleibt die Tür in einem definierten Öffnungswinkel geöffnet.  
After completed cycles, the condensate needs to dry off. Because of the unique "Smart Door Click" feature, the door remains ajar at a specified angle.





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

The 3-point core temperature probe is mounted on the door and watertight. In case of damaging the probe, it can be easily replaced.

- ❄ »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.

"Smart Probe": The appliance recognizes automatically if the probe has been placed and/or if the probe has been placed correctly. Accordingly, a temperature or time-controlled program is being started.

- ❄ Hygienisch einwandfrei und doch leicht zugänglich ist der USB-Anschluss hinter der Maschinenfachblende angebracht. Über den Anschluss können HACCP-Daten ausgelesen, Rezepturen aufgespielt und Software-Updates realisiert werden.

Hygienic and yet easily accessible: The USB port is mounted behind the machine compartment panel. Via this connection, HACCP-data can be read, recipes accessed and software-updates installed.

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

The inspection panel can easily be opened and allows for a thorough cleaning of the evaporator and condenser.



# Konzeption der Schnellkühler / Schockfroster

## Design of Blast Chillers / Blast Freezers

- ❄ 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.  
The Smart Door Automatic for more efficiency and safety: In a commercial kitchen, the blast chiller/blast freezer is the only appliance that has to be opened while holding hot food. As you approach, a sensor integrated into the bottom of the appliance opens the door automatically without having to put down the hot GN trays.



- ❄ Alle VINTOS und VINTOS+ Schnellkühler/Schockfroster sind für GN und EN6040 tauglich. Die Stelage kann einfach umgebaut werden und somit problemlos beide Norm-Behälter bzw. Bleche bedienen. Optional liefern wir für Backbleche L-Auflageschienen.  
All VINTOS and VINTOS+ blast chiller/blast freezer fit the GN and EN6040. The rack can easily be converted to fit both gastronorm trays and containers. As an optional feature, we supply L-shaped support rails for baking trays.

- ❄ Gesteckte Magnetdichtung – Tür mit Bombierung nach innen zur Erhöhung der Energieeffizienz.  
Door with magnetic gasket, crowning inwards for improved energy efficiency.

- ❄ Die Easytouch Steuerung mit dem TFT-Glas Display ist in Schutzart IP53 ausgeführt.  
The easytouch control with a TFT-glass display has an IP53 rating.





**Die VINTOS und VINTOS+ Serie**  
**The VINTOS and VINTOS+ Series**

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

Depending on your individual needs, choose the model that fits your project requirements best:

Vintos: Blast chiller/blast freezer with extensive programs for cooling and freezing food.

Vintos+: Multi-functional appliance with all of the features of the VINTOS series. Various additional options in the thermal range, e.g. slow speed cooking of up to 80°C, proofing feature, Smart Sterilization, Smart Door Automatic and more (see table below).

Funktion / Function	Vintos	Vintos <sup>+</sup>
Schnellkühlen / Blast Chilling	❄	❄
Schockfrostern / Blast Freezing	❄	❄
NT-Garen / Slow Speed Cooking	—	❄
Gären / Proofing	—	❄
Gärunterbrechen / Scheduled Proofing	—	❄
Auftauen / Thawing	—	❄
Warmhalten / Holding	—	❄
Kombinierte Zyklen / Combined Cycles	—	❄
Vorgespeicherte Programme / Preset Programs	❄	❄
Smart Level Control / Smart Level Control	❄	❄
Smart Steril / Smart Sterilization	—	❄
Smart Door Click / Smart Door Click	❄	❄
Smart Door Automatik / Smart Door Automatic	—	❄

❄ = Funktion integriert  
= Feature included