

CoolCooking

Kühlen und Heizen in einem System



Die Box

- verbesserte Speisenqualität
- optimierte Logistik
- aktive Kühlung
- automatische Regeneration
- einfache Handhabung
- kühlen ohne Kühlflüssigkeit
- platzsparendes Design
- Technik in der Tür - Service first



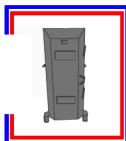
Cook



Chill



Transport



Regeneration



Eat

Gamechanger in der Gemeinschaftsverpflegung

CoolCooking Box für



Caterer



Kitas



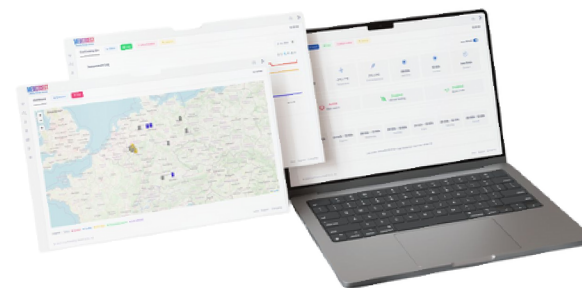
Schulen



Seniorenheime

Die CoolCooking Box vereint automatische Kühlung mit schonender Regeneration und stellt sicher, dass Mahlzeiten stets in bester Qualität und zur gewünschten Zeit bereitstehen. Dank zeitunabhängiger Kaltauslieferung lassen sich Küchenressourcen effizienter nutzen, Auslieferungen flexibel planen und sowohl Kosten als auch CO₂-Emissionen nachhaltig reduzieren. So wird die Verpflegung in Kitas, Schulen und Seniorenheimen zuverlässig, wirtschaftlich und zukunftsorientiert gestaltet.

MeinConnect – smarte Überwachung & Steuerung der CoolCooking Box



Alles im Blick. Jederzeit. Überall.

- Fernüberwachung in Echtzeit
- Volle Kontrolle über alle Boxen
- Aktuelle Temperaturen jederzeit abrufbar
- Temperaturverläufe im Blick
- Individuelle Zeit- & Temperatureinstellungen





Kühlen und Heizen in einem System

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen

Temperaturbereich

Kapazität

Heizleistung

Kühlleistung

Material Innenkorpus

Material Außenkorpus

Gewicht

Fassungsvermögen

Anschlusswert

Nennspannung

Steckerart

Schutzart

Kabellänge



CoolCookingBox Standard klein

620 x 830 x 710
mm (mit Rollen)

bis +130°C

6 1/1 GN bis 65 mm Tiefe

1,2 kW

bis zu 180W*

Edelstahl Kreisschliff

Edelstahl

49 kg

91 Liter

1,3 kW

1N AC 230 V 50 Hz

Schukostecker (Typ F)

IP20

3m



CoolCookingBox Standard groß

620 x 830 x 1230
mm (mit Rollen)

bis +130°C

12 1/1 GN bis 65 mm Tiefe

2,4 kW

bis zu 360W*

Edelstahl Kreisschliff

Edelstahl

79 kg

187 Liter

2,6 kW

1N AC 230 V 50 Hz

Schukostecker (Typ F)

IP20

3m