

[®] **Cool-Spot**.NL



FRESH TECHNOLOGY

**Fresco se
mantiene fresco**

6°C también fuera de refrigeración



Las cinco características únicas de COOL-SPOT

- 1. Siempre fresco**
Sus platos fríos se mantienen frescos durante horas fuera de la nevera.
- 2. Menos pérdidas por desperdicios**
Menor deterioro por calentamiento, sequedad o decoloración de sus platos fríos por medio de un mejor acondicionamiento de su espacio de trabajo.
- 3. Ahorro de tiempo**
Menos manipulaciones innecesarias como sacar, meter y tapar sus productos frescos.
- 4. Ahorro de energía**
Un espacio acondicionado en el sitio de trabajo, en vez de acondicionar un espacio completo.
- 5. Trabajar sin tensiones**
Ingredientes y platos se mantienen más tiempo frescos en un sitio refrigerado. Esto da tranquilidad a su equipo de cocina y al proceso total de logística.

>> Con COOL-SPOT sus productos mantendrán durante horas su excelente calidad y frescura. Usted desperdiciará menos, efectuará menos maniobras y su presentación se mantendrá estupenda. COOL-SPOT es una solución duradera y rentable. Usted no tendrá que preparar un gran espacio refrigerado y, así, ahorrará gastos de energía. El sistema COOL-SPOT cumple todas las normas HACCP (Análisis de peligros y puntos de control críticos). COOL-SPOT se aplica también para el buffet frío, el catering, carnicerías y pescaderías.

Combinación inteligente: aire frío y húmedo

COOL-SPOT es más que solo aire húmedo. Es un sistema de refrigeración completo y equilibrado. COOL-SPOT produce una combinación de aire frío y húmedo al mismo tiempo.

¿Cómo funciona cool-spot?

Por medio de una *manta* fría y húmeda sobre su encimera de trabajo, COOL-SPOT crea un ambiente perfecto y duradero para trabajar con sus productos frescos y perecederos.

El aire filtrado muy limpio y la niebla van por separado a través de un sistema de dosificación RVS. Este es el efecto de refrigeración adiabático de COOL-SPOT. El efecto se puede comparar con el frescor que sientes cuando el rocío se evapora en tu piel. COOL-SPOT se encarga de que sus platos mantengan su temperatura, no se resequen y no se mojen.

Innovador, único y con múltiples aplicaciones

Diferentes aplicaciones

Para buffet

La aplicación de COOL-SPOT para su instalación en su buffet, sirve tanto para su restaurante como para una localización móvil.

Cocina industrial

Aplicación para cocinas de restaurantes grandes o instalaciones industriales como catering, centros de convenciones u hospitales.

Restaurante

COOL-SPOT puede realizar sus deseos a medida. Como esta instalación de refrigeración con niebla para "live cooking" en un restaurante.

Higiene y haccp

COOL-SPOT está diseñado para que los componentes se puedan desmontar fácilmente y ponerse en el lavavajillas. Su limpieza es rápida, higiénica y sigue las normas del HACCP.

Fácil de manejar

COOL-SPOT es fácil de manejar. Un botón para su puesta en marcha y dos botones para regular la niebla. El resto se regula in situ en el momento de la instalación.

¿Quiere saber más?

¿Quiere que sus alimentos mantengan su calidad más tiempo y se mantengan frescos?

¿Quiere desperdiciar menos y trabajar de manera más económica?

No dude en ponerse en contacto con nosotros para solicitar una cita, una demostración o una oferta sin compromiso.



COOL-SPOT B.V.

Eemnesserweg 64
1271 LW Huizen, The Netherlands

☎ +31 (0) 35 5244137 ✉ info@coolspot.nl

www.cool-spot.nl