

**Cool-Spot**.NL  
FRESH TECHNOLOGY

D

Kombinationsausgabe

ENG

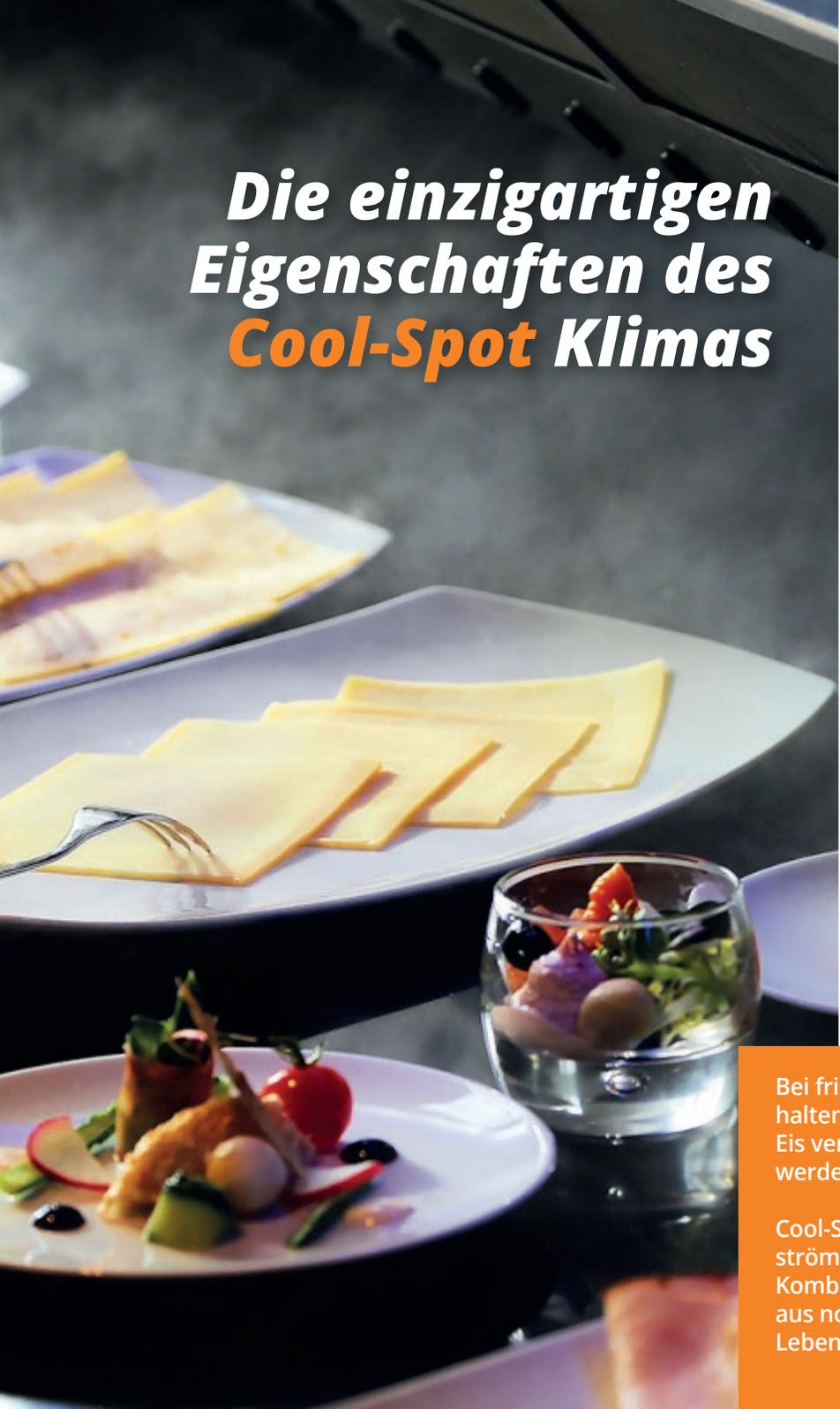
Combination Edition

**Frisch  
bleibt frisch**

6°C auch außerhalb der Kühlung

**Fresh  
stays fresh**

6°C even outside the fridge



# Die einzigartigen Eigenschaften des Cool-Spot Klimas

## 1. Erhaltung der Qualität bei attraktiver Präsentation

Frische Lebensmittel bleiben bei der richtigen Temperatur viel länger frisch, mit optimaler Erhaltung von Qualität und Aussehen Ihrer Produkte.

## 2. Nachhaltige Kühllösung

Die Lebensmittelverschwendung wird deutlich verringert, d. h. weniger Abfall und weniger Belastung für die Umwelt.

## 3. Wirtschaftlich: Cool-Spot macht sich schnell bezahlt!

Lebensmittel müssen nicht nach zwei Stunden weggeworfen werden, sondern können einfach für das nächste Buffet wieder in die Kühlung gestellt werden, das spart Einkauf- und Arbeitsaufwand.

Aufgrund der konstanten Produkttemperatur unter 7 Grad (HACCP) am Buffet ist keine Absicherung mehr erforderlich.

## 4. Optimale Lebensmittelsicherheit, mit Ozon-desinfiziertem Kühlklima!

Cool-Spot ist besonders hygienisch. Das Cool-Spot-Kühlklima ist sauber, rein und mit Ozon desinfiziert. Dadurch ist es frei von Mikropartikeln, Bakterien und Viren. Es schirmt die Lebensmittel von der Außenluft ab. Feinstaubpartikel und Insekten in der warmen Umgebungsluft werden außerhalb des Buffetbereichs gehalten und abgeführt.

## 5. Optimale Logistik

Cool-Spot entlastet, es entsteht weniger Zeitdruck während des Arbeitsablaufs, sodass ein effizienteres Arbeiten möglich ist und die Produkte behalten trotzdem ihre Qualität.

## 6. Einzelverpackung

Viele Restaurants in Unternehmen, im Gesundheitswesen und Bildungswesen verwenden immer noch separat verpackte Lebensmittel, Scheiben Fleisch und Käse. Das ist nicht nur sehr umweltschädlich sondern sorgt auch für steigende Kosten. Eine Rehabilitationsabteilung in einem Krankenhaus mit durchschnittlich 30 Patienten pro Tag spart mehr als 6.000,00 € im Einkauf durch den Ersatz von Einzelverpackungen auf Großverpackungen. Indem Sie diese Fleisch- und Käsesorten auf Porzellangeschirr anrichten und unter dem Cool-Spot platzieren, schont die Umwelt und Ihren Geldbeutel.

Bei frischen Lebensmitteln ist es schwierig, die Temperatur länger als zwei Stunden unter 7 °C zu halten, wenn herkömmliche Kühlmethoden wie Kühlplatten, Tropfenkühlung oder zerstoßenes Eis verwendet werden. Das führt dazu, dass frische Lebensmittel nach zwei Stunden weggeworfen werden müssen, weil sie nicht ausreichend gekühlt wurden.

Cool-Spot bringt kalte Luft über ein Buffet oder eine Arbeitsfläche. Durch die Auslasskonsole strömt das kalte Cool-Spot-Klima von oben wie eine schützende Decke über die Speisen. Kombiniert mit einem cleveren Mix aus zerstäubter Feuchtigkeit trocknet das Produkt weder aus noch wird es nass. Die Temperatur bleibt deutlich unter 7 °C, also unter der Norm der Lebensmittelbehörde.

# The Unique features of the **Cool-Spot** climate

## 1. Maintaining quality with an attractive presentation

Fresh food stays fresh for hours longer at the right temperature while optimally maintaining the quality and perfect appearance of your products.

## 2. Sustainable cooling solution

Much less food wastage, so less waste, less burden on the environment.

## 3. Economically, Cool-Spot quickly pays for itself!

Food does not have to be thrown away after two hours, they can simply be put back in the refrigerator for the next buffet, which saves on purchasing and labor. Safeguarding is no longer necessary due to the constant product temperature below 7°C (HACCP) on the buffet.

## 4. Optimal food safety, disinfected cooling climate!

Cool spot is particularly hygienic! The Cool-Spot cooling climate is clean, pure and disinfected with ozone. This way it is free of microparticles, bacteria and viruses and shields the food from the outside air. Fine dust particles and insects in the warm ambient air are kept outside the buffet area and expelled.

## 5. Optimal logistics

Cool-Spot relieves you of your worries, with less time pressure during the workflow, which means you can work more efficiently and products still maintain their quality.

## 6. Unit packaging

Many restaurants in companies, healthcare and education still use separately packaged slices of meat and cheese. Besides the fact that this is very bad for the environment, it also greatly increases costs. A rehabilitation department in a hospital with an average of 30 patients per day saves more than € 6,000 in purchasing by replacing unit packaging with bulk packaging. Placing these meats and cheese on porcelain trays under the Cool-Spot saves the environment and your wallet.

With fresh products, it proves difficult to keep the temperature below 7°C for more than two hours with common cooling methods such as cooling plates, drop-in cooling or crushed ice. As a result, fresh food has to be thrown away after two hours due to insufficient cooling.

Cool-spot cools a buffet or worktop with cold air. The exhaust console covers the food like a blanket with the cooled Cool-Spot climate from above. A clever mix of atomized moisture prevents the product from drying out without getting it wet. The temperature remains well below 7°C; the standard imposed by the Food and Consumer Product Safety Authority.





















Piatti Beachclub at Raffles - The Palm Dubai, UAE

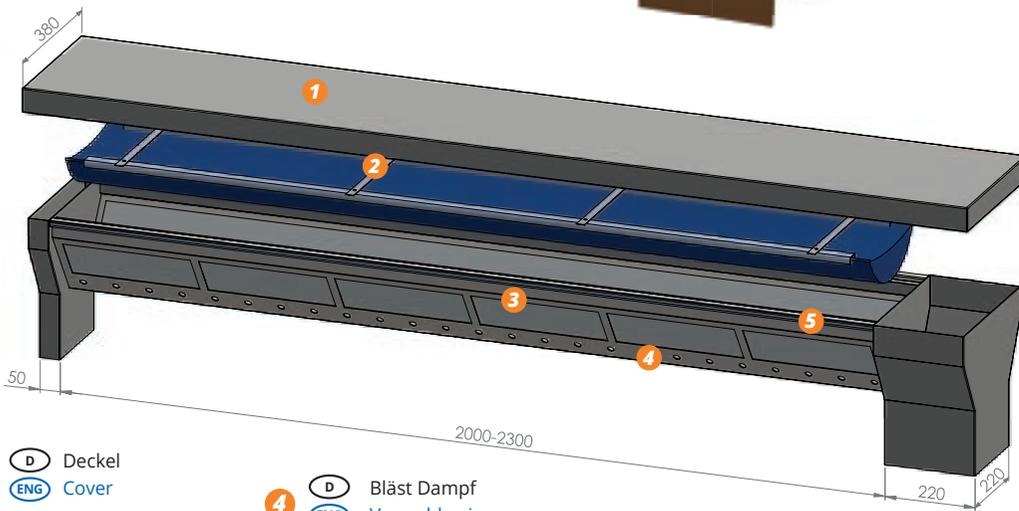
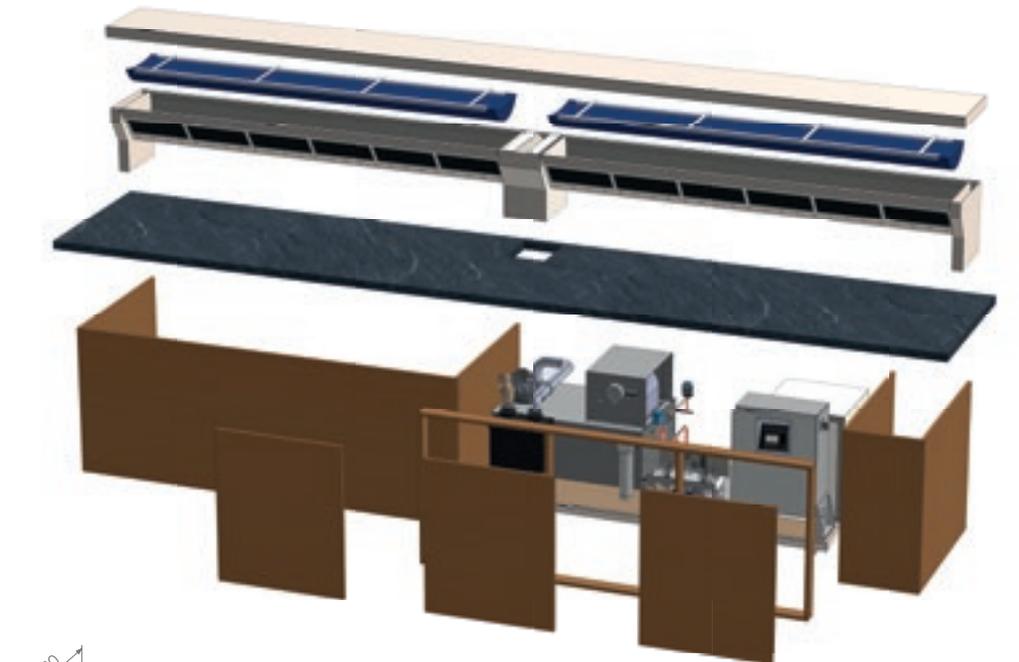












- 1 D Deckel  
ENG Cover
- 2 D ??????  
ENG Air Sock
- 3 D Panel-Filter  
ENG Panel filters
- 4 D Bläst Dampf  
ENG Vapor blowing
- 5 D Led Strip  
ENG Led Strip

# Frisch bleibt frisch!

## Maximale Lebensmittelsicherheit durch das patentierte Cool-Spot-Klima. Ausführliche Erklärung

Das Cool-Spot-System bildet eine saubere kühle Klimawolke von 4-6 °C mit einer maximalen Luftfeuchtigkeit von ca. 95-98%. Produkte unter Cool-Spot bleiben so bei der HACCP-Lagertemperatur unter 7°C, trocknen nicht aus und es bildet sich kein Kondenswasser.



Sowohl die Luft als auch das Wasser für den feuchten Nebel, der zusammen das kalte Cool-Spot-Klima bilden, sind besonders gut belüftet und kontinuierlich mit Ozon desinfiziert.

- Die obere Schicht der „sauberen kühlen Wolke“ erwärmt sich, steigt auf und verdrängt die Umgebungsluft.
- Der kältere Teil der kühlen Wolke fließt und fließt wie eine schützende Decke über die frischen Lebensmittel.

### Luftfiltration

Die Luft, die aus der bereits sauberen Umgebung im Restaurant oder in der Küche angesaugt wird, wird mit 2 Luftfiltern der Klasse G4 vorbehandelt. Mikrostaub und andere Partikel, die den Luftfilter noch passieren, bleiben an den Lamellen der 2 Kühlblöcke haften.

Die aus den Gittern der Cool-Spot-Konsole austretende Luft, ist durch den Luftsack, der auch als Nachfilter dient, um ein vielfaches sauberer als die Umgebungsluft.

### Desinfektion

Die für das Cool-Spot-System angesaugte Luft wird mit einem speziell entwickelten „Controlled Ozon Desinfektionssystem“ behandelt. Ozon, auch bekannt als aktivierter Sauerstoff, ist ein sehr starkes Desinfektionsmittel, ein gefährliches Gas für Menschen und Tiere, das glücklicher-

weise eine kurze Lebensdauer von 10 bis 20 Minuten hat. Für die Arbeit mit Ozon in Konzentrationen von mehr als 0,1 PPM, gelten bereits strenge europäische Richtlinien. Wenn Cool-Spot in Betrieb ist, sorgt das Ozon Control System dafür, dass die Konzentration unterhalb der geltenden Norm bleibt, aber effektiv Bakterien, Pilze und Viren beseitigt.

Nachts, wenn sich längere Zeit keine Personen im Umkreis von einem Meter um die Konsole befinden, werden mehrere mehrminütige Ozonspülzyklen durchgeführt. Dies wird zwischendurch jeweils 10 Minuten lang von 02.00 Uhr bis 04.00 Uhr nachts fortgesetzt, sodass sich eine höhere Ozonkonzentration in den inneren Teilen des Cool-Spot-Systems befindet.

Alle Luft- und Feuchtigkeitskanäle werden gründlich desinfiziert für einen sauberen Start in den Tag.

### Wasser

Für Cool-Spot wird ausschließlich Trinkwasser verwendet, dass in den Niederlanden bereits sehr hohe Standards erfüllt. Das Trinkwasser für den Nebel aus dem Dampferzeuger wird mit einem eigens entwickelten Umkehrosmose-Filtersystem gefiltert und anschließend mit einem Aktivkohlefilter und einem DI-Anti-Kalk-Filter behandelt. Das RO-Filtersystem, die Osmose-Membran, entspricht den NSF-Normen und filtert auf bakterieller Ebene.

Nach dem Abschalten des Cool-Spot-Systems läuft das gesamte Wasser aus dem Dampferzeuger in den Abfluss und der Ventilator bläst 45 Minuten lang alle feuchten Teile trocken, so bleibt kein stehendes Wasser im Cool-Spot-System zurück. Der Dampferzeuger ist mit dem



Ozon -Desinfektionssystem angeschlossen, dass das Innere des Dampferzeugers und die Luftkanäle desinfiziert.

### Abschirmende Wirkung

Das Cool-Spot-Klima wehrt den

## INTELLIGENTE KOMBINATION AUS GEKÜHLTE LUFT UND FEUCHTIGKEIT

Einfluss der warmen Umgebungsluft ab, einschließlich aller darin enthaltenen Mikropartikel. Basierend auf den Gesetzen der Thermodynamik steigt warme Luft natürlich auf nach oben, z.B. ein Heißluftballon. Ein weniger bekannter Effekt ist, dass kalte Gegenstände, Lebensmittel, Eis, Crushed Eis, Kühlplatten und Tiefkühltruhen tatsächlich warme Luft aus der Umgebung anziehen.

Sie können diesen Effekt an der Kondensation der etwas kalten Luft erkennen. Objekte entstehen etwa wie einem kalten Glas Bier oder Softdrinks und sogar auf Eis, das zu glänzen beginnt.

### Konventionelle Methoden für eine gekühlte offene Präsentation, Bilder sagen mehr als Worte

Hier ist ein YouTube-Animationsclip, der die Auswirkungen von Kühlung und das Cool-Spot-Klima erklärt.



Sie finden diesen Animatofilm auf YouTube, suchen Sie nach: **Buffet Cooling for fresh. Now and with Cool-Spot**

[https://www.youtube.com/watch?v=\\_5qv4eYB3Q](https://www.youtube.com/watch?v=_5qv4eYB3Q)

# Fresh stays fresh!

**Maximum food safety with the patented Cool-Spot climate.  
Extensive explanation!**

The Cool-Spot system forms a clean cool climate cloud of 4-6 °C with a maximum humidity of approx. 95-98%. Products under Cool-Spot thus remain at the HACCP storage temperature below 7°C, do not dry out and no condensation forms.



Both the air and the water for the moisture mist that together form the cold Cool-Spot climate are ultimately filtered and continuously disinfected with ozone.

- The top layer of the "clean cool cloud" gets warmer, rises and expels the surrounding air.
- The colder part of the cool cloud descends and flows over the fresh food like a protective blanket

## Air filtration

The air that is sucked in from the already clean environment in the restaurant or kitchen is pre-treated with 2 air filters class G4. Micro-dust and other particles that still pass through the air filter stick to the damp fins of the 2 cooling blocks.

The air that comes out of the grids of the Cool-Spot console through the air bag, which also functions as an after-filter, is many times cleaner than the ambient air.

## Disinfection

The air drawn in for the Cool-spot system is treated with a specially developed "Controlled Ozone Disinfection System". Ozone, also called activated oxygen, is a very strong disinfectant, a gas that is dangerous for humans and animals, which fortunately has a short lifespan of 10 to 20 minutes. Strict European guidelines already apply to working with ozone in concentrations higher than 0.1 PPM, for example.

When Cool-Spot is in operation, the Ozone Control system ensures that the concentration remains below the applicable standard but works effectively for the elimination of bacteria, fungi and viruses. During the night, when there are no people standing within a meter of the console for a long time, a number of ozone flushing cycles of a few minutes are performed.

In this way, a higher concentration of ozone remains in the inner parts of the Cool-Spot system during periods of 10 minutes between 00.2 a.m. and 00.4 a.m. at night. All air and moisture channels are thoroughly disinfected every 24 hours for a clean start to the day.

## Water

Only drinking water is used for Cool-Spot, which already meets very high standards in the Netherlands. The drinking water for mist that comes out of the Vapor Generator is filtered with its own Reverse Osmosis filter system and afterwards treated with an active carbon filter and a DI anti-scale filter. The RO filter system, the osmosis membrane, is according to NSF standards, and filters at bacterial level.

After switching off the Cool-Spot system, all water from the vapor generator runs into the drain and the fan blows all moist parts dry for 45 minutes, therefore no stagnant water remains in the Cool-Spot system.

The vapor generator is connected to the ozone disinfection system, which continuously disinfects the interior of the vapor generator and the air channels.



## Shielding effect

The Cool-Spot climate repels the influence of the warm ambient air, including all the microparticles contained in it. On the basis of the laws of

## SMART COMBINATION OF COOLED AIR AND MOISTURE

thermodynamics, warm air rises by itself, for example a hot air balloon. A less known effect is that cold objects, food, ice, crushed ice, cooling plates and drop-in coolers actually attract warm air from the environment.

This action can be seen in condensation which comes out of the air on cold objects such as a cold glass of beer or coca cola and even ice cream.

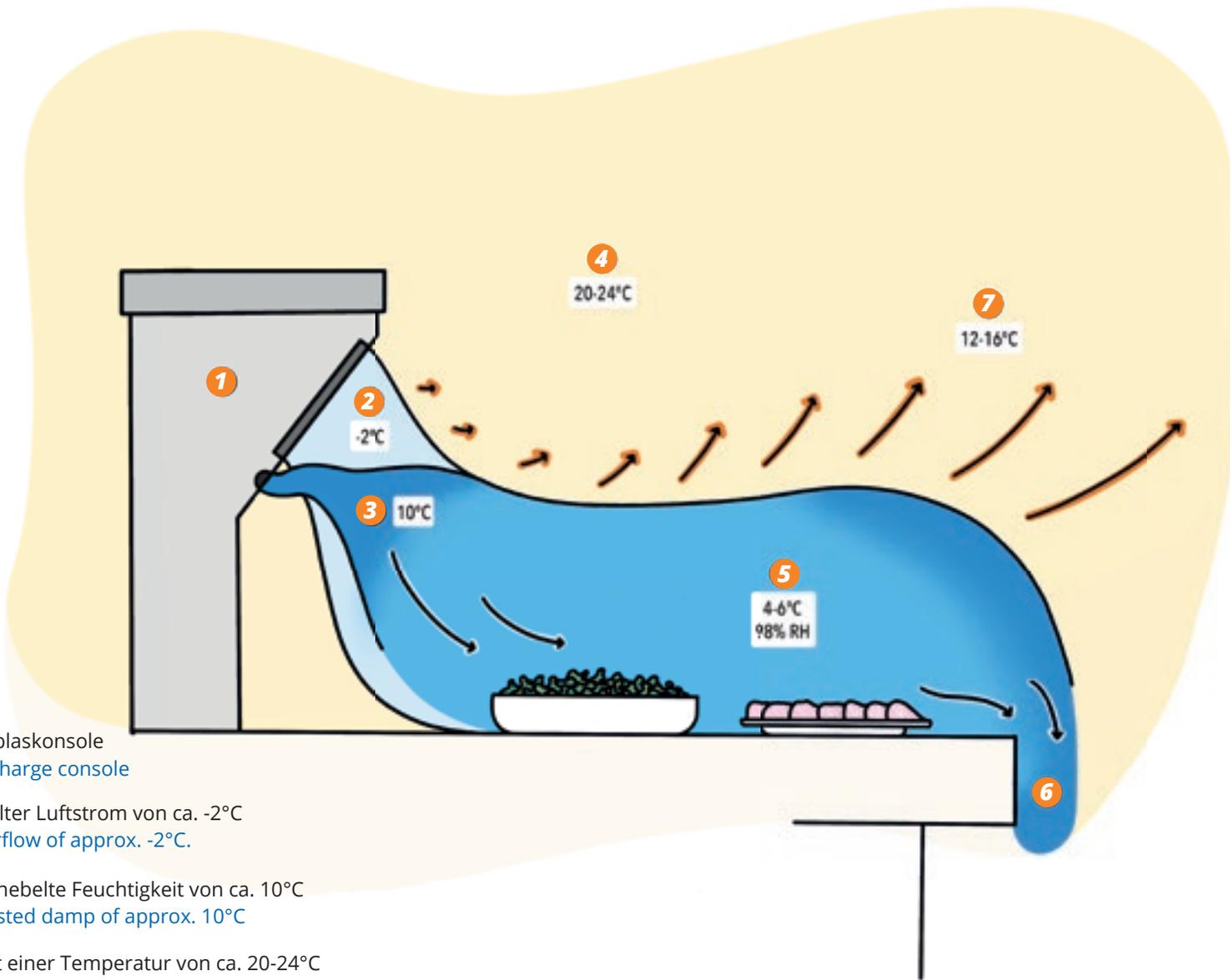
**Conventional methods for a cooled open presentation do not make sense!  
Pictures say more than words**

Here is a YouTube animation clip explaining the effects of regular cooling and the Cool-Spot climate.



You can find this animation film on YouTube, search for:  
**Cool-Spot Fresh. Buffet Cooling for fresh**

[https://www.youtube.com/watch?v=\\_5qv4eYB3Q](https://www.youtube.com/watch?v=_5qv4eYB3Q)



- 1** D Die Cool-Spot Ausblaskonsole  
ENG The Cool-Spot discharge console
- 2** D Langsamer und kalter Luftstrom von ca. -2°C  
ENG A slow and cold airflow of approx. -2°C.
- 3** D Reine und fein vernebelte Feuchtigkeit von ca. 10°C  
ENG Pure and finely misted damp of approx. 10°C
- 4** D Die Umgebung mit einer Temperatur von ca. 20-24°C  
ENG The environment with a temperature of approx. 20-24°C.
- 5** D Das Cool-Spot-Klima: Mischung aus kalter Luft und zerstäubter Feuchtigkeit von 4-6°C "mit" 98% RH  
ENG The Cool-Spot climate: Mix of cold air and misted damp of 4-6°C "with" 98% RH
- 6** D Kalte fallende Luft  
ENG Cold descending air
- 7** D Erwärmung und aufsteigende Luft: So werden Mikropartikel abgewehrt  
ENG Heating and rising air: micro particles are repelled this way.

## HOTEL



VAN DER VALK



WestCord  
HOTELS

CARLTON HOTEL  
COLLECTION



EDEN HOTELS  
NEDERLAND



### RESTAURANTS DER WELTKÜCHE / WORLD CUISINE RESTAURANTS



### GROSSKÜCHEN / COMMERCIAL KITCHENS



### FISCHRESTAURANTS / SEAFOOD RESTAURANTS

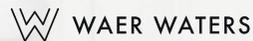


HOTEL NEW YORK  
BOTTERDAM BY WESTCORD

### KONGRESSZENTREN / CONVENTION CENTERS



### SPA- UND WELLNESSZENTREN / SPA & WELLNESS CENTERS



### GESUNDHEITSEINRICHTUNG / HEALTHCARE





WEITERE INFORMATIONEN:  
FOR MORE INFORMATION:



**Cool-Spot**.NL  
FRESH TECHNOLOGY

📍 Eemnesserweg 64  
1271 LW Huizen  
The Netherlands

📞 +31 (0) 35 5244137

✉ info@cool-spot.nl

🌐 www.cool-spot.nl

📞 +31 (0) 35 5244137

**SCHOLL**

📍 Zinhainer Weg 4  
D-56470 Bad Marienberg  
Germany

📞 +49 (0) 2661 986 80

✉ info@scholl-gastro.de

🌐 www.scholl-gastro.de