

# **HOFFMAN**



**2020**

# **KONFISKATKÜHLER**

## Maßgeschneidert für jeden Bereich



Wir führen in unserem Kernsortiment qualitativ hochwertige Schneidemaschinen und multifunktionale Kühltechnik Geräte für Restaurants, Gastronomie, Event Catering, Gemeinschaftsverpflegung, Konditorei und Bäckerei sowie für die Metzgerei und Fleischerei.

Wir verkaufen Großküchentechnik für die Zubereitung, Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln in großen Mengen. Mit unseren Gastronomie Produkten können Sie kühlen, kochen und spülen. Wählen Sie zwischen Stecker fertigen Einzelgeräten oder Sonderbau Geräten für Ihr Gastro Projekt.



### GASTRONOMIE

Restaurants, Gaststätten, Großküchen, Fast-Food, Imbiss, Hotels, Catering



### KONDITOREIEN

Zuckerbäcker, Konfiserien, Patisserien



### METZGEREIEN & FLEISCHEREIEN

Steh-Imbisse, Fleischerei-Fachbetriebe, Fleischheken



### SPEISEEIS

Eisdielen, Produktionsstätten für Speiseeis



### BÄCKEREIEN

Verkaufstheken, Brotgeschäfte, Groß-Bäckereien



### PIZZARIEN

Pizzarien mit Außerhausverkauf, Boulangerien, Verkaufstheken

Das Team Hoffman freut sich auf Ihre Anfrage, zusätzliche Informationen über unsere weiteren Produkte, Einweisungen und Wartungsverträge finden Sie auf unserer Webseite

[www.hoffman-grosskuechentechnik.de](http://www.hoffman-grosskuechentechnik.de).

*Errol Guelsen*



*made in Italy*

## 1. WARUM?

Beim Verarbeiten von Lebensmitteln fallen meist auch Abfälle an. Lebensmittelabfälle können schon nach kurzer Zeit eine Vielzahl an Keimen und Bakterien aufweisen. Mit den Konfiskat- und Abfallkühlern haben Sie ein professionelles Gerät um den Anforderungen der EU Lebensmittelverordnung zu entsprechen. Die aggressiven Dämpfe und Säuren die sich bilden können bedürfen Komponenten von höchster Qualität.

## 2. QUALITÄT

Wir verwenden nur modernste Komponenten von höchster Qualität, mit sehr langer Lebensdauer und einem besonderen Augenmerk auf maximale Energieeffizienz.

## 3. PRODUKT

Gehäuse aus Chromnickelstahl 1.4301 und das Herzstück ist der besonders großflächige und langlebiger Verdampfer in Edelstahl an der Rückwand der sogar eine Reinigung mit Wasserstrahl und Dampfdruckreiniger erlaubt.



*Abfall kühlen*

## Gekühlt lagern, auch wenn es Abfall ist

Dieses Produkt erlaubt auch die Küchenabfälle aufzubewahren, wobei gefährlicher Fäulnis und schlechten Gerüchen vorgebeugt wird.

Die Coolwaste Serie KL von uns ist eine professionelle Antwort auf Probleme die immer wieder mit dem Abfall entstehen. Schlechten Gerüchen und Bildung von Bakterien wird durch professionelle Kühlung entgegengewirkt.

Die Coolwaste Serie ist ein modernes Produkt mit TOP Verarbeitung und Spitzenqualität. Nur beste Materialien und Komponenten werden bei diesem Produkt verwendet- dadurch ist der Coolwaste besonders langlebig und hat einen besonders niedrigen Energieverbrauch.

Serienmäßig hat der Coolwaste die genaue Positionier Vorrichtung für die Mülltonnen, entweder 120 oder 240 Liter.

Im Innenraum sind keine elektrischen Komponenten, und der Verdampfer ist in Edelstahl, daher können Sie den Coolwaste problemlos mit Wasserstrahl oder Dampfdruck reinigen – ein großer Vorteil der durch die große Verdampferoberfläche ermöglicht wird !

Neu: Serienmäßig in der energieoptimierten Version.

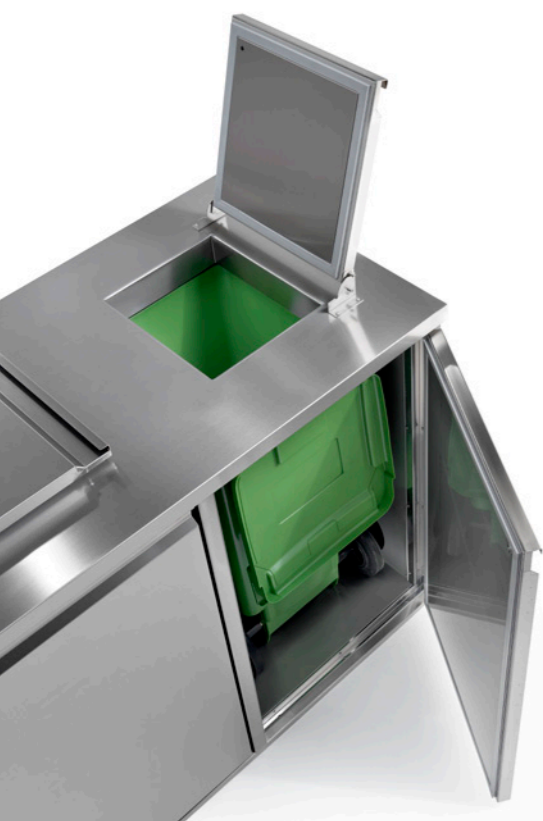
# COOLWASTE

Für professionelle Anwender mit höchsten Ansprüchen an Qualität, Hygiene und Effizienz

Hochwertigste und modernste Materialien. Gehäuse aus Chromnickelstahl 1.4301. Großflächiger und langlebiger Verdampfer in Edelstahl an der Rückwand, der sogar eine Reinigung mit Wasserstrahl und Dampfdruckreiniger erlaubt. Dank der großen Verdampferoberfläche wird eine natürliche Luftumwälzung erreicht, ein weiteres Qualitätsmerkmal des Gerätes, welches bewusst auf Umluft- und Ventilation verzichtet. Denn der Innenraum dieses Geräts soll komplett gereinigt werden können,

um Bakterien und Keime möglichst keine Verstecke zu lassen, wo sie sich ausbreiten können- auch daher wurde der besonders große Verdampfer in Edelstahl gewählt, ohne Ventilatoren die fast unmöglich zu reinigen sind und ständig Bakterien und Keime in der Luft herumwirbeln.

Moderne Isolierung, perfekt angepasst auch in den Ecken Türen und Einwurföffnungen mit einfach zu wechselnden Magnetdichtungen. Einfache Reinigung durch hygienische und moderne Bauweise Präzise Positioniervorrichtung für die Tonnen. Sauberste Verarbeitung. Die optionale Winterschaltung erlaubt ein Verwenden auch bei kalten Umgebungstemperaturen. Auch der Boden hat eine moderne Isolierung, FCKW frei, für noch mehr Energieeinsparung. Geeignet für 120 Liter und 240 Liter Mülltonnen.



## Technische Daten

Zur Aufnahme und professionellen Kühlung von Mülltonnen mit Fassungsvermögen von 120 oder 240 Liter

Steckerfertig: Aggregatenfach links oder rechts, mit moderner Elektronikregelung inkl. digitaler Temperaturanzeige und automatischer Abtaufunktion, mit großer Tauwasserschale für optimale Tauwasserverdunstung. Neu: Serienmäßige Energieoptimierung, modernste und energieeffiziente Aggregate

Zentralgekühlt mit I-fach: Mit I-fach links oder rechts, serienmäßig mit Expansionsventil (wahlweise für R134a, R404a, R507a, weitere auf Anfrage), mit moderner Elektronikregelung inkl. digitaler Temperaturanzeige und automatischer Abtaufunktion. Tauwasserabfluss bauseitig oder mit Tauwasserschale

Zentralgekühlt ohne I-fach: Mit Leitungen links oder rechts herausgeführt, serienmäßig mit Expansionsventil (wahlweise für R134a, R404a, R507a, weitere auf Anfrage), bauseitiger Ablauf ist vorzusehen.

Zubehör :

Bodenebenes Befahren (ohne den Isolierboden)

Winterschaltung

Ohne die obenliegenden Einwurföffnungen

Sperrungen

Auf Wunsch ohne Isolierboden, direkt auf den bauseitigen Boden aufgesetzt

Auf Wunsch bieten wir zu dieser Modellreihe eine Vielzahl von

# COOLWASTE SERIE

Aggregatenfach / Installationsfach oder einfach nur Leitungen seitlich herausgeführt, alles ist möglich- links oder rechts nach Wahl.

*Produktpalette*

280 w	Max. Leistungsaufnahme steckerfertig
275 w	Kälteleistung
230V / 50Hz	Spannung
3,07 Kw/24h	Energieverbrauch steckerfertig
+2° bis +15°C	Temperaturbereich



**Modell**  
**1-120-A** B 1000 x T 730 x H 1060  
**1-240-A** B 1030 x T 870 x H 1200



**Modell**  
**1-120-ZK-I** B 1000 x T 730 x H 1060  
**1-240-ZK-I** B 1030 x T 870 x H 1200



**Modell**  
**1-120-ZK** B 650 x T 730 x H 1060  
**1-240-ZK** B 680 x T 870 x H 1200

308 w	Max. Leistungsaufnahme steckerfertig
375 w	Kälteleistung
230V / 50Hz	Spannung
4,60 Kw/24h	Energieverbrauch steckerfertig
+2° bis +15°C	Temperaturbereich



**Modell**  
**2-120-A** B 1650 x T 730 x H 1060  
**2-240-A** B 1710 x T 870 x H 1200



**Modell**  
**2-120-ZK-I** B 1650 x T 730 x H 1060  
**2-240-ZK-I** B 1710 x T 870 x H 1200



**Modell**  
**2-120-ZK** B 1300 x T 730 x H 1060  
**2-240-ZK** B 1370 x T 870 x H 1200

328 w	Max. Leistungsaufnahme steckerfertig
474 w	Kälteleistung
230V / 50Hz	Spannung
6,33 Kw/24h	Energieverbrauch steckerfertig
+2° bis +15°C	Temperaturbereich



**Modell**  
**3-120-A** B 2300 x T 730 x H 1060  
**3-240-A** B 2390 x T 870 x H 1200



**Modell**  
**3-120-ZK-I** B 2300 x T 730 x H 1060  
**3-240-ZK-I** B 2390 x T 870 x H 1200



**Modell**  
**3-120-ZK** B 1950 x T 730 x H 1060  
**3-240-ZK** B 2040 x T 870 x H 1200



Modernste, zuverlässige und energieeffiziente Aggregate sind bei uns standard



Der speziell angefertigte, besonders große Verdampfer in Edelstahl, ganz ohne Ventilatoren im Innenraum welche besonders schwer zu reinigen sind und Bakterien bzw. Keime Luft herumwirbeln.



Saubere und klare Linien, Top Verarbeitung und hygienische Bauweise



Einwurf von oben, darunter die Mülltonne mit stabiler und präziser Positioniervorrichtung



Perfekte Edelstahlverarbeitung, modernste Isolierung und leicht wechselbare Dichtungen



Aggregatenfach mit großen Luftöffnungen, berechnete Luftströme für die Energieoptimierung

## Allgemeine Geschäftsbedingungen (Auszug)

**Preise:** Die Preise werden mit Mehrwertsteuer ausgewiesen und verstehen sich als Preise ab Werk ausschließlich Versand und Installations- und Montagekosten.

**Bestellungen:** Es werden nur schriftliche Bestellungen anerkannt. Für jeden Auftrag ist von seitens Hoffman eine Auftragsbestätigung vorgesehen. Sollte der Kunde unsere Auftragsbestätigung nicht innerhalb von 3 Arbeitstagen schriftlich widersprechen, gilt die AB als rechtsverbindlich.

**Lieferung:** Die in der Auftragsbestätigung angegebenen Lieferfristen sind rein hinweisend. Der Käufer hat kein Recht, in Folge von eventuellen Lieferverspätungen, Ersatzansprüche zu stellen oder Aufträge zu annullieren.

**Versand:** Der Transport der Ware erfolgt auf Risiko des Käufers, auch wenn die Beförderung von der Lieferfirma oder von Dritten durchgeführt wird. Sollten Transportschäden nicht auf dem CMR vermerkt sein, haften wir nicht für eventuelle Folgekosten. Nur bei Eintragung in das CMR sind wir juristisch berechtigt, vom Spediteur Regress einzufordern.

**Zahlung:** Die Zahlungsart wird in den entsprechenden Angeboten, Pro-forma - Rechnungen und Auftragsbestätigungen ausgeführt. Nicht am Fälligkeitsdatum bezahlte Rechnungen unterstehen einem monatlichen Verzugszins von 1,5%.

**Garantie:** Die Garantie tritt mit dem Datum der Rechnungserstellung in Kraft und deckt für einen Zeitraum von 12 Monaten, falls nicht anders schriftlich im Rahmen der Konditionen Vereinbarung festgelegt wird. Wir bieten auch optional Garantien von 24-36 Monaten an, die schriftlich vereinbart werden müssen. Falls eine missbräuchliche Verwendung des Gerätes, ihre nicht fachgerechte Installation oder Wartung ihre Beschädigung oder ein, durch äußere Einflüsse hervorgerufener mangelhafter Betrieb festgestellt wird, verfällt die Garantie.

**Änderungen:** Hoffman behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung an den eigenen Produkten sämtliche Abwandlungen am Design sowie sonstige, aus technischer Hinsicht verbessernde oder notwendige Änderungen anbringen zu können.

**Gerichtsstand:** Für jede Art von Streitfall gelten die deutschen Gesetze, das Gericht von Köln ist zuständig und verbindlich.

Datum: 2020-01

Die vollständigen AGBs finden Sie unter:

<https://www.hoffman-grusskuechentechnik.de/unternehmen/agb-hoffman-gmbh>



**HOFFMAN**

