



HOCHWERTIGE

EDELSTAHL

MÖBEL

IN VERSCHIEDENEN HYGIENE-AUSFÜHRUNGEN

HOCHWERTIGE LÖSUNGEN

COOKINOX

Heute liegt die Existenz des Unternehmens in dritter Generation. Seit mehr als 55 Jahren stellt Cookinox eine breite Palette von Einrichtungsprodukten her für die Zubereitung und Ausgabe der Speisen. Zu unseren Referenzen gehören einige der größten Hotelketten, sowie Luxusrestaurants und internationale Resorts. Deshalb können Sie unsere Produkte im Privaten und öffentlichem Sektor wieder finden. Unser Produktsortiment ist ebenfalls ein unverzichtbarer Bestandteil der Ausstattung in Bars, Kantinen, Cafés, Weinkellern, Geschäften, Metzgereien, sowie in Sanitäts- und pharmazeutische Einrichtungen.



ENTWICKLUNG

Unser Ziel ist es, Kunden bei der Bewältigung des Problems zu helfen Herausforderungen, denen sie in der Entwicklung und Management von Systemen im Zusammenhang mit der Lebensmittelproduktion und Zubereitungsprozesse sowie das Servieren von Speisen und Getränke gegenüberstehen.

Mit der Erfahrung von mehr als fünf Jahrzehnten in der Produktion, Forschung, Entwicklung, Dutzende abgeschlossener interne Prozessoptimierungen, tausende erfolgreich durchgeführte Projekte und unserem umfangreichen Wissen verhelfen jedes Projekt mit höchster Präzision und effizient durchzuführen sei es im; Gastgewerbe, Tourismus, Apotheken, Kantinen, Cafés, Krankenhäuser und Seniorenheime, oder vielen anderen Bereichen. Dafür sorgen bei uns heute mehr als 20 hoch qualifizierte Fachleute im Bereich Projektabwicklung, Konstruktion und Forschung mit jahrelanger Erfahrung



TECHNOLOGIE

Unsere Produktionsstätte umfasst heute mehr als 4.500 m². Mit einem Produktionsablauf höchster Effizienz und den modernsten Maschinen zur Edelstahlblechverarbeitung. So kann Cookinox heute mit diesen Produktionsprozessen eine hohe Produktqualität und eine große Flexibilität zusichern, und bleiben so auf dem neusten Stand der Technik in Sachen Edelstahlblechbearbeitung und Effizienz. Die Leidenschaft und Hingabe unseren Produktionsmitarbeitern sind die Tugenden, die es ausmachen, dass Sie unsere Produkte in höchster Verarbeitungsqualität erhalten. Somit können wir Ihnen versichern, dass wir Ihr Anliegen verstehen und Ihre Bedürfnisse berücksichtigen und ins kleinste Detail zu Ihrer vollsten Zufriedenheit Umsätzen könne. So können wir zum Erfolg Ihres Unternehmens beitragen und Ihnen die Handhabung mit unserem Produkte im Alltag vereinfachen.



COOKINOX



QUALITÄT

Wir sind uns bewusst, dass die Qualität unserer Produkte ein entscheidender Faktor für Ihre Zufriedenheit ist. Deshalb setzen wir auf die Herstellung langlebiger Produkte, mit einem attraktiven Design und großer Benutzerfreundlichkeit, mit der Einhaltung strengster Umwelt- und Hygienevorschriften. Mit dem Einsatz modernster Ausrüstung und Technologie wurde es zu unserem Ziel ein hervorragendes Endprodukt zu produzieren. So stellen wir sicher, Ihnen eine hohe Qualität und eine große Lebensdauer unserer Produkte sichern zu können. Unsere Produktpalette umfasst ein breites Spektrum. Vielzahl an möglichen Farben und Dekors in Zusammenstellung das sie zum Ambiente Ihre Räumlichkeiten passen.

400 +
Zufriedene Partner

10 +
Länder

3000 +
Professionelle Küchen auf der
ganzen Welt

55
Jahre Tradition

EINE DURCHDACHTE KONSTRUKTION

Zusammensetzung der Edelstahl-Möbel

Die von Cookinox hergestellten Edelstahl-Möbel umfassen ein vollumfängliches Sortiment der Möbelemente, die in professionellen modernen Küchen verwendet werden, Free-Flow Restaurants, Kantinen, Bars, medizinischen und pharmazeutische Bereichen, und anderen Bereichen.

Die Edelstahlmöbel sind in vier Kategorien unterteilt.



1

Neutrale Aufsatzborde, Wärmbrücken, Arbeitsplatten sowie jegliche Aufsätze die auf die Edelstahl-Arbeitstischplatten aufgestellt, oder mit diesen verschweißt werden.

2

Arbeitstischplatten

3

Edelstahl Unterschänke sowie auch Wandhängeschränke.

4

Sockel

Große Auswahl
an Dekor



Große Auswahl an Farben
und Versionen dekorativer
Elemente.



Edelstahl Unterschänke, Ständer und Wandhängeschränke.

Erhältlich in verschiedenen Ausführungen. Rohrrahmengestelle Vollverschweißen aus gebogenem Edelstahlplatten. Die Schränke sind hergestellt in einer von unseren fünf hygienischen Ausführungen und Designs. Cookinox-Versionen (die Eleganz Linie und der H2-Lichtlinie) oder in den Ausführungen; Norm DIN18865-9 in H1, H2 oder H3.

- Die Schränke aller Linien sind robust, mit zahlreichen Verstärkungen und Profile gebaut, die eine absolut hohe Stabilität und eine lange Lebensdauer gewährleisten.
- Alle Türen und Schubladefronen sind vollständig schallisoliert und robust ausgeführt.

- Die Längskanten der Schubladen, die Möbelemente sind abgerundet einen Radius von $R=10\text{mm}$, um eine große hygienische Effizienz zu gewährleisten. Sie sind ausgestattet mit Trennstäben zum einsetzen der Gastronorm Behälter. Stabile Bauweise die ein Verschieben beim Öffnen der Subladen verhindert. Alle Schubladen verfügen über Auszüge des weltweit etablierter Hersteller, Fulterer, mit Vollauszug und einer Tragfähigkeit von 60 oder 120 kg, je nach Einsatzzweck oder der Bedürfnisse des Kunden.



Die Möbellinien ELEGANZ und H2 LIGHT sind einzigartig und das Ergebnis einer Eigenentwicklung. Wenn auch die Eleganz-Linie einfacher und weniger komplex aufgebaut als die H2 Light Linie. Bei der Entwicklung beider Linien war das vorrangige Ziel, die Aufrechterhaltung eines hohen Niveaus der Hygiene einzuhalten, jedoch gleichzeitig den Innenraum der Möbel selbst so einfach wie möglich zu gestalten, sowie eine robuste Bauweise zu erreichen, um so diese kosteneffizienter zu produzieren, eine extrem lange Lebensdauer und einen hohen Mehrwert für den Anwender zu bieten.



Linie ELEGANZ

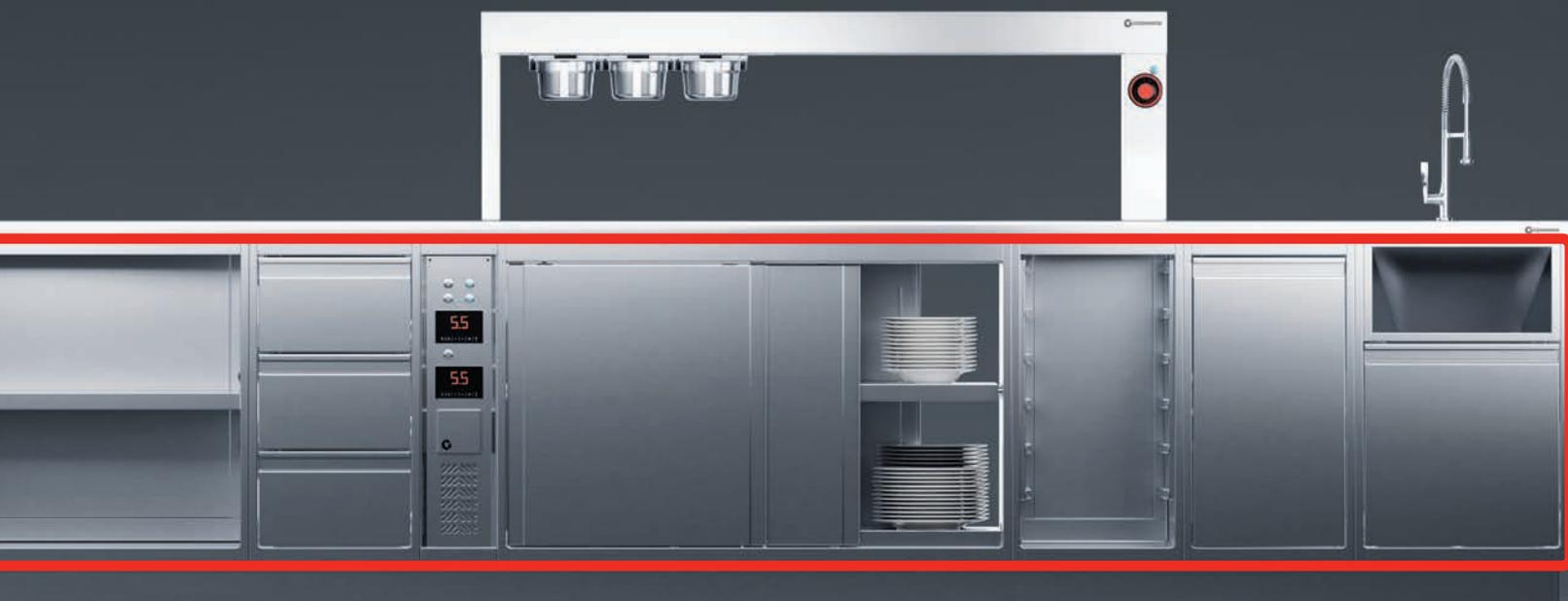
Eine Besonderheit der Eleganz Linie ist das Single-Skin-Design, zusammen mit dem abgerundeter Übergang zwischen den inneren Boden und der Rück und Seitenwände der Schränke. Der Radius beträgt $R>10\text{ mm}$. Dieses Detail stellt einen großen Mehrwert im Bereich der Hygiene für den Anwender dar, da es die Reinigung des Schrankinneren sehr vereinfacht. Darüber hinaus entsteht an den Stoßstellen kein Spalt zwischen dem Boden, Seiten und der Rückseite des Schrankes. Die Ablagefläche wird um 40 mm vergrößert.



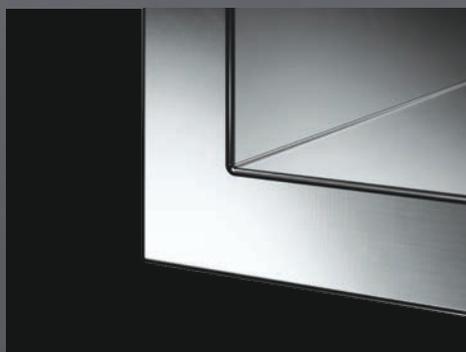
H2 LIGHT-Linie

Die H2 Light Linie zeichnet sich aus durch die Rundungen aller seiner Kanten, sowie die Ecken im Inneren der Schränke, mit einem Radius von $R>10\text{ mm}$. Der Unterteil/Boden ist hier vollverschweißt. Die Möbel der H2 Light-Linie sind doppelwandig, und mit seitlichen Sickenprägungen ausgeführt. Das ermöglicht die Gewährleistung vom höchsten Hygieneniveau. Die Sickenprägungen können nach Einsatzbedarf durch einschraubbare Bolzen zur Erhöhung der Tragkraft

ersetzt werden. Oder in Schränken, die mit Schiebetüren ausgestattet sind. Das äußere Design der H2 Light Linie ist völlig identisch mit der H2-Linie, die nach dem DIN188659 Standard hergestellt ist. Also Kunden erhalten Sie somit eine größere Flexibilität und der Optimierung Ihrer Investition durch die freie Wahl des Einsatzes der kostengünstigeren H2 Light Linie ohne das äußere Erscheinungsbild / Design zu verändern.



DIN 18865-9 ist eine Hygienenorm und regelt die Gestaltung des Innenraums von normgerechter Bauweise, den Edelstahlmöbeln in Einrichtungen zur Zubereitung und /oder Verarbeitung und Ausgaben von Speisen, Getränken wie in pharmazeutischen und medizinischen Einrichtungen. Diese Norm schreibt drei mögliche Ausführungen der Edelstahlmöbel vor, die sich hinsichtlich der Anforderung des Hygienestandards unterscheiden.



DIN H1-Linie

Stellt die niedrigste Fertigungsstufe der Schränke nach dem DIN Standard dar. Bei H1-Schränken sind die horizontale und vertikale Übergänge zwischen dem Boden und der Seiten, Rückwänden voll verschweißt. Bei den Übergängen sind somit die Kanten mit einem Radius von 3 mm oder kleiner versehen.



DIN H2-Linie

Stellt die mittlere Fertigungsstufe der Schränke nach dem DIN Standard dar. Bei H2-Schränken sind die horizontale und vertikale Übergänge zwischen dem Boden und der Seiten-Rückwänden mit einem Radius versehen und voll verschweißt. Bei den Übergängen sind somit die Kanten mit einem Radius von 10 mm oder größer versehen.



DIN H3-Linie

Stellt die höchste Fertigungsstufe der Schränke nach dem DIN Standard dar. Bei H3-Schränken sind die horizontale und vertikale Übergänge zwischen dem Boden und der Seiten-Rückwänden so wie auch der Oberteil des Möbels mit einem Radius versehen und voll verschweißt. Bei den Übergängen sind somit die Kanten mit einem Radius von 10 mm oder größer versehen.

MODERNES DESIGN, ROBUSTE KONSTRUKTION, HÖCHSTE QUALITÄT

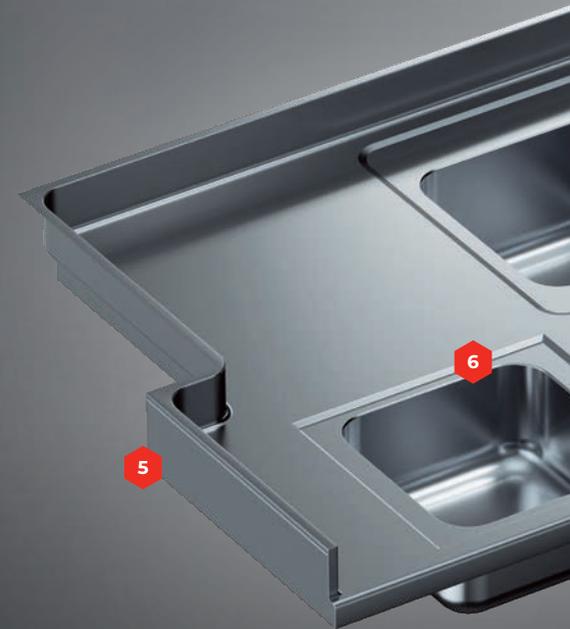
Arbeitsplatten

Unsere Arbeitsplatten sind, wie alle anderen Cookinox-Möbelemente, aus erstklassigem Edelstahl gefertigt. In Zusammenarbeit mit unseren Partnern produzieren und liefern wir auch Arbeitsplatten aus Natur- oder Kunststein, Holz usw., je nach Kundenwunsch.

Die Arbeitsplatten sind vollständig auf den entsprechenden Raum abgestimmt. In der Regel sind die Arbeitsplatten aus einem Stück ohne Lücken oder Fugen hergestellt oder nach Absprache aus mehreren Teilen, mit einer Steck oder Schweißnaht versehen, um die Einbringung der Tischplatten zu gewährleisten. Dadurch wird ein hoher Hygienestandard gewährleistet in Bereichen der Getränke und Speise Ausgaben sowie in pharmazeutischen und medizinischen Einrichtungen.

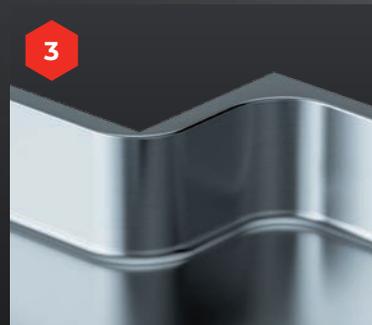
Unsere Edelstahl-Arbeitsplatten werden vollständig von Cookinox hergestellt. Wir bieten Ihnen eine großer Flexibilität in der Arbeitsplattenproduktion, da wir diese nach Maß, mit jedem gewünschtem Detail des Kunden herstellen.

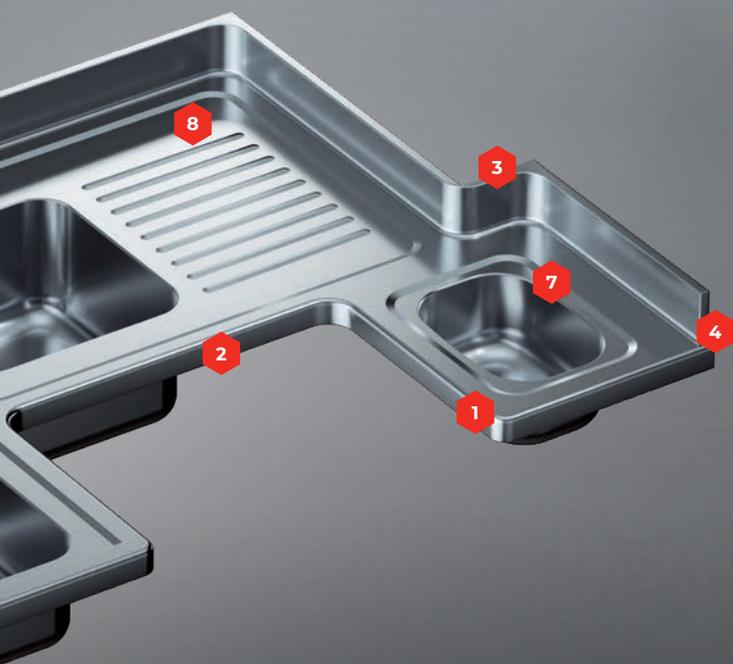
- Das Blech für die Arbeitsplatten bestehen aus Edelstahl AISI304 (Wr. Nr. 1.4301).
- Die Künden können wischen folgenden Blechstärke wählen 1,5, 2,0 oder 3,0 mm.
- Arbeitsplatten können mit natürlichen Materialien (wasserdichte Holzeinlagen), Edelstahlprofile, oder Edelstahlprofile kombiniert mit Aluminium verstärkt werden.
- Die Unterseiten können ganz oder teilweise mit einem 0,6 mm Edelstahlblech geschlossen werden.



Design und Details

Das Design und die Details der Arbeitsplatten können vollständig vom Kunden je nach Verwendungszweck sowie den Bedürfnissen und Wünschen des Kunden gewählt werden. Das Design der Arbeitsplatten ergibt sich je nach den Ausführungskriterien des Kunden. Die Höhe und Form der Arbeitsplattenkanten wird durch die folgenden Details bestimmt. Hochzug, Radius bei Hochzug, Radius in den Ecken, Übergang der Arbeitsplatte und der Wand, sowie diversen Einbaumöglichkeiten in die Tischplatte wie z.B.: Saladetten-Einsätze, Abtropfflächen Spülbecken mit Wulstrand, Bain-Maries, Ausschnitte usw.





Arbeitsplatte Zubehör

Je nach Wunsch des Kunden installieren eine Reihe von Einbauteilen und Zubehör in die Arbeitsplatten, wie zum Beispiel:

- Thermische Einbaugeräte,
- Waschbecken in Standard- und Sonder-Ausführung,
- Auffangschalen und Gestelle,
- Aussparungen mit oder ohne Gefälle (Korbleitbahnen),
- Ausschnitte in verschiedenen Formen und für unterschiedliche Zwecke,
- Kühlwannen,
- Saladetten-Ausschnitte und -Abdeckungen,
- Bain-Maries,
- Ausschnitte für Schneidebretter,
- usw.



GROSSE AUSWAHL AN MÖBELEMENTEN

Sockel und StehfüÙe



Betonsockel (Sockel)

Der Kunde bereitet den Sockel vor zur Aufstellung der Unterstände. Unsere Unterstände werden ohne verstellbare StehfüÙe montiert und geliefert. Die Lücke zwischen dem Betonsockel und den aufgestellten Unterständen wird bei der Montage dauerhaft mit geeigneten Materialien abgedichtet, wie z.B. ein elastisches Dichtmittel, das das Eindringen von Flüssigkeiten und Verschmutzung unter den Unterständen verhindert. Cookinox passt die Unterstände an das Projekt an, sodass es auf einen Betonsockel gestellt werden kann und dass die Überstände wie gewollt vorhanden und von unten komplett geschlossen sind, was ein Verrutschen, Eindringen von Flüssigkeiten und Verunreinigungen unter den Unterständen verhindert.

Sockel – Rahmen aus Edelstahl

Dabei handelt es sich um einen solide, rundum geschlossene Edelstahl Sockel-rahmen auf den die Unterstände gestellt und befestigt werden. Der Überstand der Unterstände zum Edelstahl – Sockel werden von unten vollständig geschlossen, um jegliches Eindringen von Flüssigkeiten und Verunreinigungen unter die Unterstände verhindert. Der Edelstahl – Sockel wird in der Regel fest mit dem Boden des Raumes installiert, bevor die Unterstände darauf gesetzt werden. Dieser wird vor dem Verlegen des Bodenbelages installiert und danach mit dem Bodenbelag bis oben hin versiegelt. Die Lücke zwischen dem Sockel / Bodenbelag und der Unterstände werden mit einer geeignete dauerelastische Dichtmasse versiegelt, dadurch wird verhindert, dass Flüssigkeiten und Verunreinigungen unter die Unterstände eindringen kann.

Höhenverstellbare StehfüÙe

Cookinox-Möbel können je nach Art des Sockels mit quadratischen höhenverstellbaren FüÙen (40 x 40 mm) ausgestattet werden. Die höhenverstellbaren FüÙe bestehen aus einer Kombination von Kunststoff und Edelstahl. Der untere Teil der FüÙe besteht aus einem Kunststoff Ende, um beim Transport oder der Installation der Unterstände Schäden verhindern soll.

Edelstahl – Sockel-Blenden

Wenn die Unterstände auf Höhenverstellbaren FüÙen stehen, verwendet man zwischen Dem Unterstand und dem Boden Edelstahl Sockelblenden. Diese können in verschiedenen Ausführungen hergestellt werden. Anschraubbare, Anschweißbare oder Steckbare Sockelblende. Zusätzlich können alle diese Ausführungen mit einer Gummidichtung Ausgestattet werden um den Übergang zwischen der Sockelblende und dem Boden vollkommen zu verschliessen und Bodenunebenheiten auszugleichen.

Bei Abnehmbaren Sockelblenden werden diese mittels eines einfachen Klicksystems gefertigt der sich leicht an die StehfüÙe der Unterstände ohne Werkzeugeinsatz einklinken lässt. Bei Fest installieren Sockelblenden die an die StehfüÙe angeschweisst werden, empfehlen wir den Spalt zwischen dem Boden und der Sockel blenden zusätzlich abzudichten.

Rollen und Lenkrollen (mobile Möbelemente)

Alle Cookinox-Möbelemente können sind auch in einer mobilen Version erhältlich. Hierzu können verschiedene Rollen – Lenkrollen verbaut werden. Höhenverstellbar, schwenkbar oder fest, mit oder ohne Stell-Bremse. Nach Bedarf können die Unterstände auch mit Eckstößen aus Kunststoff ausgestattet werden. Diese verhindern Schäden an anderen Unterständen und im Raum während der Handhabung.

WIR ERFÜLLEN IHRE WÜNSCHE

Arbeitsplatten-Aufsätze

Aufsatzborde oder jegliche andere Art der Aufsätze stellen einen großen Vorteil in der Platznutzung dar und verschaffen mehr Arbeitsfläche. Diese können in verschiedenen Ausführungen hergestellt werden. Neutral als ein oder mehrstöckiges Aufsatzbord, ein oder mehrstöckige Wärmebrücken, Salamander-Borde, Decken abhängende neutrale oder beheizte Borde oder andere Aufsätze. Diese können mit einer Vielzahl von Zubehör ausgestattet werden wie z.B. Beleuchtung, Kellenjoch, Gewürzschütten, Relling usw. Diese sind komplett aus Edelstahl, oder in Bereichen der Ausgaben mit Glas kombinierbar. Zudem hat man die weite Wahl diverser Aufrüstmöglichkeiten bei den Arbeitstischplatten wie; verschiedene Trennwände aus Edelstahl oder gehärtetem Glas, div. Säulen und andere Hilfsmittel.



Weitere Möbel-Elementen aus Edelstahl

Es handelt sich um eigenständige Elemente, die meist an den Wänden von Räumen angebracht werden. Sie ermöglichen eine bessere Ausnutzung des Arbeitsraumes und vor allem eine größere Flexibilität und Produktivität am Arbeitsplatz. Eine Vielzahl von Wandelementen wie Wandborde, Wandschränke, Hochschränke, Regale und andere Utensilien, die Ihnen im alltäglichen Arbeitsablauf helfen.



**We make cooking
easy and joyfull.**



COOKINOX d.o.o., Stantetova ulica 27, 1295 Ivančna Gorica, Slovenija, EU
T: +386 1 786 13 13, W: www.cookinox.si, E: info@cookinox.si