



PREMIUM EDELSTAHL HERSTELLER

FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE AN QUALITÄT
UND HYGIENE IN DER KÜCHE



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

www.cookinox.si





EIN FAMILIENUNTERNEHMEN MIT TRADITION

Für die Entwicklung und das Bestehen des Unternehmens sorgt heute bereits die dritte Generation. Seit mehr als 50 Jahren ist das Unternehmen Cookinox im Bereich der Fertigung der Ausrüstung für verschiedene Räume, in denen Speisen und Getränke zubereitet und serviert werden, tätig. Unsere Referenzen umfassen sowohl einige der größten Hotelketten als auch Luxusrestaurants und ausländische Resorts. Unsere Produkte sind sowohl für den privaten als auch für den öffentlichen Sektor bestimmt. Auch in Bars und Kantinen, in Cafés und Weinkellern, in Läden oder in der Fleischerei sind die Produkte unseres Fertigungsprogramms ein unentbehrlicher Teil der Ausrüstung.

Wir sind bekannt, nicht nur in Slowenien, wo wir ansässig sind, sondern auch darüber hinaus, vor allem in Europa, dessen Länder den Markt für den Großteil unserer Produkte darstellen. Über all die Jahre hinweg haben sich vor allem die besten Unternehmen der Branche für die Zusammenarbeit mit uns entschieden. Sie haben uns als idealen Partner erkannt, mit dessen Hilfe ihre Räume mit der deutlich erkennbaren Ästhetik geprägt werden und die Funktionalität dieser Räume durch unsere Produkte noch gesteigert wird. Die eingebaute Ausstattung ist homogen, energieeffizient sowie dem Raum, den Wünschen bzw. den Bedürfnissen des jeweiligen Kunden und den Erfordernissen des Faches vollkommen angepasst.

Unsere hochproduktiven Produktionskapazitäten auf einer Fläche von insgesamt 4500 m2 sind mit den modernsten Maschinen für die Bearbeitung von rostfreien Blechen ausgestattet. Um eine maximale Produktivität des Produktionsprozesses zu erreichen und den höchsten Qualitätsstandard sowie die Anpassungsfähigkeit der Produkte sicherzustellen, bleiben wir bezüglich der Entwicklung der

neuesten Technologien der Blechbearbeitung ständig auf dem Laufenden und führen diese in unseren Produktionsprozess ein. Auch die Leidenschaft unserer Produktionsmeister sowie ihr in das Unternehmen eingebrachter Einsatz und Engagement sind die Tugenden, die zur Exzellenz unserer Produkte auf ihrem Weg zur vollkommen Perfektion beitragen.

Unser Produktionsprogramm bietet eine ganze Palette der Einrichtungselemente, die für die Verwendung in der Lebensmittelindustrie bestimmt sind. Von neutralen bis zu gekühlten und beheizten Elementen, die eine homogene Einheit darstellen und sich durch ein einheitliches Design auszeichnen.

Unsere Leidenschaft sind Details, derentwegen unsere Produkte anders, besser und schöner sind.

Um die Qualität der Erzeugnisse sichern zu können, legen wir neben den neuesten Fertigungstechnologien und der Kenntnisse spezialisierter Produktionsmeister auch besonderen Wert auf die Auswahl entsprechender Fertigungsmaterialien und Einbauelementen der höchsten Qualitätsklasse. Zur Erreichung der Vielfalt und der Anpassungsfähigkeit an den jeweiligen Raum und den jeweiligen Kunden werden neben rostfreiem Blech auch weitere Materialien eingebaut, die ebenso ständig das höchste Qualitätsniveau und die Verlässlichkeit bei der Verwendung sicherstellen müssen.

Wir werden auch in Zukunft Sorge dafür tragen, dass die Benutzer unserer Produkte zufrieden sein werden, weil ihre Bedürfnisse erfüllt werden und sie dadurch die besten Ergebnisse in ihrem jeweiligen Tätigkeitsbereich erzielen können.

Anpaßung an alle Anforderungen des Kunden

GASTRONOMIE

MEDIZIN

FLEISCHEREIEN

NAUTIK

AUSSTATTUNG FÜR
LEBENSMITTELGESCHÄFTE

BÄCKEREIEN

WEINBAU

ELEGANZ LINIE

GRUNDHYGIENE VON COOKINOX

Abgerundete Innenheit



HYGIENE AUSFÜHRUNG

NACH DIN 18865-9

H1



Boden, Rückwand und
Seitenwände sind dicht,
fugenfrei verschweißt

Boden und Wände mit Kantradien
bzw. Rundungen ≤ R2

H2



Boden, Rückwand und
Seitenwände sind dicht,
fugenfrei verschweißt

Boden und Wände
mit Rundungen R10

H3



Boden, Rückwand, Decke
und Seitenwände sind dicht,
fugenfrei verschweißt

Boden, Decke und Wände
mit Rundungen R10

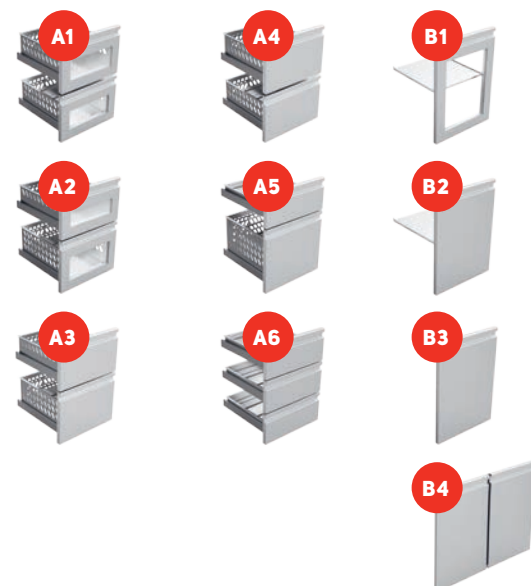
GETRÄNKE KÜHLTHEKEN

SCHUBLADENBLÖCKE

- A1 Isolierglas (NH 320 / 320)
- A2 Isolierglas (NH 280 / 360)
- A3 CNS (NH 320/320)
- A4 CNS (NH 280/360)
- A5 CNS (NH 185/450)
- A6 CNS (NH 185/185/185)

TÜRELEMENTE

- B1 Isolierglas mit Zwischenbord
- B2 CNS mit Zwischenbord
- B3 CNS (für Fass)
- B4 CNS Doppeltüre (für 2 Fässer)



EINE REIHE VON DEKORVARIANTEN

Viele mögliche Farben
und Dekorvarianten
zur Auswahl

KOCHBLÖCKE VON COOKINOX

Kochblöcke in verschiedenen Designs, aus erstklassigen Materialien gefertigt, mit eingebauten thermischen Geräten bester Qualität.

Jeder Cookinox Kochblock ist sowohl der Form als auch der Konfiguration nach vollkommen in Übereinstimmung mit den Wünschen und Bedürfnissen des jeweiligen Kunden konzipiert und an diese angepasst.

Der obere Teil des Kochblocks ist massiv – robust und homogen, gefertigt aus dicken Materialien, wodurch alle eventuellen Verformungen und Deformationen durch die Hitze verhindert werden. Der untere Teil des Kochblocks wird immer in der Hygieneausführung H1, H2 oder H3 nach DIN 18865-9 ausgeführt.

