



**Deutschlandpremiere auf Gut Böckel**

## **Sub-Zero Launch neue BI-Einbaukühl-/ Gefriergeräte mit Nasa-Technologie**

**Sub-Zero entwickelte eine neue Serie von Hochleistungskühl- und -gefriergeräten, die auf neuester, extra für die NASA entwickelter Technologie setzt. Als Weltmarktführer im Bereich der Premium-Kühlgeräte hat Sub-Zero in diese eleganten Einbaugeräte damit als Vorreiter ein weiteres Mal hochmoderne Technik für das Frischhalten von Lebensmitteln integriert. Der Distributeur coolGiants)® AG stellte die Deutschlandpremiere der Sub-Zero BI-Einbaukühl-/Gefriergeräte deshalb auch mit in den Mittelpunkt seiner emotional wie architektonisch gelungen Herbstmesse-Präsentation auf Gut Böckel.**

Die nahtlos in jede Einrichtungsumgebung integrierbare Konstruktion des größten Einbaugeräts bietet einen stolzen Nutzinhalt von 802 Litern, der dank intelligenter Aufbewahrungslösungen vollständig nutzbar ist. Kühlgeräte, Gefriergeräte und Weinklimaschränke können direkt nebeneinander eingebaut werden. Ein optional erhältliches, sich

**coolGiants)® AG: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric, MGS-Edelstahl-Armaturen, INLE Ambiente, Fisher & Paykel**

**coolGiants)® AG \* Julius-Bamberger-Straße 1 \* 28279 Bremen**

Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 \* Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Süd: coolGiants)® AG \* Friedrich-Bergius-Straße 6 \* 85662 Hohenbrunn**

Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 \* Fax: 0 81 02 – 89 62 62 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

### **Pressekontakt:**

Petra Lupp Projektmanagement \* St.-Peter-Str. 39 \* 67269 Grünstadt

Tel: 0 63 59 – 92 44 22 \* Fax: 0 63 59 – 92 44 23 \* email: [petra.lupp@gmx.de](mailto:petra.lupp@gmx.de)

über zwei benachbarte Geräte erstreckendes Lüftungsgitter, fördert die harmonische Integration der Geräte in die Küchenumgebung.

Die Einbaugeräteserie ist sowohl in dekorfähiger als auch in klassischer Edelstahlausführung erhältlich. Mit der neuartigen, verfügbaren nahtlosen Dekortechnik können die Geräte nun vollständig in die vorhandene Raumausstattung integriert werden. Zur Verbesserung des Aussehens wurde das Lüftungsgitter um ca. 38 mm verkleinert. Die aufklappbaren Lüftungsgitter sind in verschiedenen Größen erhältlich und ermöglichen den leichten Zugang zu Wasserfilter und Kondensatauffangbehälter.

#### **Ausstattungsmerkmale:**

- Als innovativer Kühlgerätehersteller hat Sub-Zero das System zur kühlrauminternen Luftreinigung verbessert. Hierbei kommt ein Verfahren zum Einsatz, das ursprünglich von Sub-Zero für die NASA zur Lebensmittelaufbewahrung entwickelt wurde.
- Dieses System beseitigt Gerüche, Keime und die von Speisen abgegebenen Ethylengase. Hierzu dienen mit Titandioxid beschichtete Rohre, die gemeinsam mit einer UV-Lichtquelle in einem kleinen Gehäuse eingebaut sind. Das Licht aktiviert das Titandioxid, so dass

---

**coolGiants)® AG: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric, MGS-Edelstahl-Armaturen, INLE Ambiente, Fisher & Paykel**

**coolGiants)® AG** \* Julius-Bamberger-Straße 1 \* 28279 Bremen

Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 \* Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Süd:** coolGiants)® AG \* Friedrich-Bergius-Straße 6 \* 85662 Hohenbrunn

Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 \* Fax: 0 81 02 – 89 62 62 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

#### **Pressekontakt:**

Petra Lupp Projektmanagement \* St.-Peter-Str. 39 \* 67269 Grünstadt

Tel: 0 63 59 – 92 44 22 \* Fax: 0 63 59 – 92 44 23 \* email: [petra.lupp@gmx.de](mailto:petra.lupp@gmx.de)

Oxidantien entstehen, die die Kühlraumluft von unerwünschten Bestandteilen befreien.

- Ein modernes Beleuchtungssystem mit verdeckter Lichtquelle sorgt für eine gleichmäßige Ausleuchtung jedes Kühlraumabschnitts.
- Die einseitig gelagerten Glasböden verhindern, dass ausgelaufene Flüssigkeiten sich im Kühlraum verteilen. Außerdem sind sie leicht verstellbar, so dass die Kühlraumaufteilung den individuellen Bedürfnissen angepasst werden kann. Die Türfächer sind in Abständen von 25 mm frei einhängbar, um optimale Flexibilität zu bieten.
- Die feste Vorratsschublade und die unteren Türfächer bieten sich besonders für die Lagerung kleiner Lebensmittelbehälter und Flaschen an. Die Vorratsschublade kann auch ideal für die Aufbewahrung von Fleisch und Fisch benutzt werden.
- Im Gefrierraum bieten Drahtablagen viel übersichtlichen Stauraum.
- Eine 'Max-Eis' Funktion erhöht die Eisproduktionsrate um 40% innerhalb von 24 Stunden, um für die Bewirtung von Gästen genügend Eis verfügbar zu haben.
- 'Frischhaltekarten' befinden sich im Gerät und enthalten Hinweise zur optimalen Aufbewahrung und Haltbarkeitsdauer

---

**coolGiants)® AG: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric, MGS-Edelstahl-Armaturen, INLE Ambiente, Fisher & Paykel**

**coolGiants)® AG** \* Julius-Bamberger-Straße 1 \* 28279 Bremen

Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 \* Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Süd:** coolGiants)® AG \* Friedrich-Bergius-Straße 6 \* 85662 Hohenbrunn

Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 \* Fax: 0 81 02 – 89 62 62 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Pressekontakt:**

Petra Lupp Projektmanagement \* St.-Peter-Str. 39 \* 67269 Grünstadt

Tel: 0 63 59 – 92 44 22 \* Fax: 0 63 59 – 92 44 23 \* email: [petra.lupp@gmx.de](mailto:petra.lupp@gmx.de)

verschiedener gekühlter Speisen und weitere wichtige Kundeninformationen.

- Das duale Kompressorsystem sorgt für eine sicher geregelte und optimale Lagertemperatur im Gerät. Die beiden Kompressoren für den Kühl- und den Gefrierraum arbeiten unabhängig voneinander und helfen so Energie sparen und die Haltbarkeit der Lebensmittel zu erhöhen.
- Obst und Gemüse können in der Frischhalteschublade bei 2 – 3°C auf einem niedrigeren Temperaturniveau als im eigentlichen Kühlraum aufbewahrt werden und halten sich so länger frisch.
- Energieeffizienzklasse "B"

Erhältlich im hochwertigen Küchenfachhandel. [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**coolGiants)® AG: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric, MGS-Edelstahl-Armaturen, INLE Ambiente, Fisher & Paykel**

**coolGiants)® AG** \* Julius-Bamberger-Straße 1 \* 28279 Bremen

Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 \* Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Süd:** coolGiants)® AG \* Friedrich-Bergius-Straße 6 \* 85662 Hohenbrunn

Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 \* Fax: 0 81 02 – 89 62 62 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Pressekontakt:**

Petra Lupp Projektmanagement \* St.-Peter-Str. 39 \* 67269 Grünstadt

Tel: 0 63 59 – 92 44 22 \* Fax: 0 63 59 – 92 44 23 \* email: [petra.lupp@gmx.de](mailto:petra.lupp@gmx.de)

**Fotos:**



Die Einbaugeräteserie ist sowohl in dekorfähiger als auch in klassischer Edelstahlausführung erhältlich. Kühlgeräte, Gefriergeräte und Weinklimaschränke können direkt nebeneinander eingebaut werden. Ein optional erhältliches, sich über zwei benachbarte Geräte erstreckendes Lüftungsgitter, fördert die harmonische Integration der Geräte in die Küchenumgebung.

**coolGiants)® AG: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric, MGS-Edelstahl-Armaturen, INLE Ambiente, Fisher & Paykel**

**coolGiants)® AG** \* Julius-Bamberger-Straße 1 \* 28279 Bremen

Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 \* Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

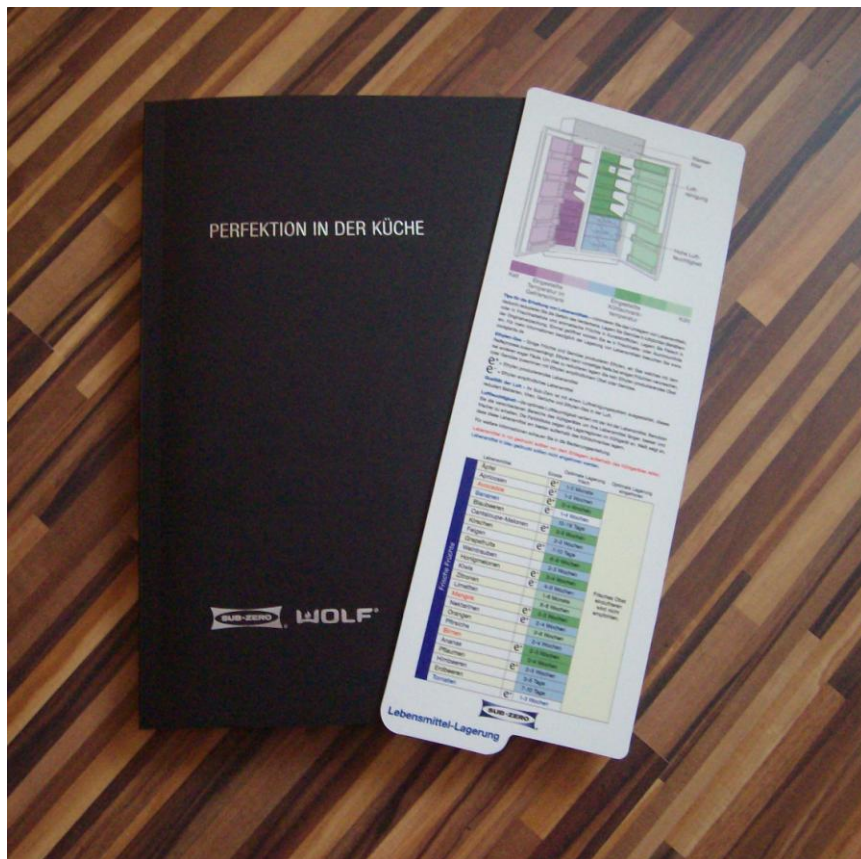
**Süd:** coolGiants)® AG \* Friedrich-Bergius-Straße 6 \* 85662 Hohenbrunn

Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 \* Fax: 0 81 02 – 89 62 62 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Pressekontakt:**

Petra Lupp Projektmanagement \* St.-Peter-Str. 39 \* 67269 Grünstadt

Tel: 0 63 59 – 92 44 22 \* Fax: 0 63 59 – 92 44 23 \* email: [petra.lupp@gmx.de](mailto:petra.lupp@gmx.de)



„Frischhaltekarten“ befinden sich in deutscher Sprache im Gerät und enthalten Hinweise zur optimalen Aufbewahrung und Haltbarkeitsdauer verschiedener gekühlter Speisen sowie weitere, wichtige Kundeninformationen.

coolGiants)<sup>®</sup> AG: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric, MGS-Edelstahl-Armaturen, INLE Ambiente, Fisher & Paykel

coolGiants)<sup>®</sup> AG \* Julius-Bamberger-Straße 1 \* 28279 Bremen

Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 \* Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

Süd: coolGiants)<sup>®</sup> AG \* Friedrich-Bergius-Straße 6 \* 85662 Hohenbrunn

Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 \* Fax: 0 81 02 – 89 62 62 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Pressekontakt:**

Petra Lupp Projektmanagement \* St.-Peter-Str. 39 \* 67269 Grünstadt

Tel: 0 63 59 – 92 44 22 \* Fax: 0 63 59 – 92 44 23 \* email: [petra.lupp@gmx.de](mailto:petra.lupp@gmx.de)



**Herbstmesse-Präsentation und gleichzeitig Deutschlandpremiere der neuen Kühl- und Gefriergeräte durch die coolGiants)® AG auf Gut Böckel**

Fotos: [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

Weiteres Fotomaterial gerne auf Anfrage.

**coolGiants)® AG: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric, MGS-Edelstahl-Armaturen, INLE Ambiente, Fisher & Paykel**

**coolGiants)® AG** \* Julius-Bamberger-Straße 1 \* 28279 Bremen

Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 \* Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Süd:** coolGiants)® AG \* Friedrich-Bergius-Straße 6 \* 85662 Hohenbrunn

Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 \* Fax: 0 81 02 – 89 62 62 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Pressekontakt:**

Petra Lupp Projektmanagement \* St.-Peter-Str. 39 \* 67269 Grünstadt

Tel: 0 63 59 – 92 44 22 \* Fax: 0 63 59 – 92 44 23 \* email: [petra.lupp@gmx.de](mailto:petra.lupp@gmx.de)