



Österreichs Kompetenz in
individuellen Kühllösungen

servovans

Eine Marke der Servoking GmbH

FRCX
certified

ZUVERLÄSSIGE KÜHLUNG
EFFEKTIVE ISOLIERUNG

KÜHLTECHNOLOGIE FÜR IHREN TRANSPORTER

CONTIPARK
by InterparkingGroup

HRT PARKHAUS
KÄRNTNERRING



TESTA ROSSI
CAFFÈ



Zuverlässig unterwegs – intelligente Kühltechnik und Isolierung

Ob empfindliche Pharmazeutika oder knackiges Gemüse – wir sorgen dafür, dass die Kühlkette zuverlässig hält. Denn in der Logistik ist Temperatur mehr als nur ein Messwert: Sie ist Ihr Qualitätsversprechen an Ihre Kunden.

Unsere Kühllösungen werden exakt auf Ihren Einsatz abgestimmt – für sichere Transporte und konstante Temperaturen auf jeder Strecke.



Perfekt abgestimmt auf
den jeweiligen Transporter

Fleisch- und Wurstwaren

Exakte Kühlung bewahrt Frische und Qualität und sorgt für eine durchgängige Kühlkette.

Fisch- und Tiefkühlprodukte

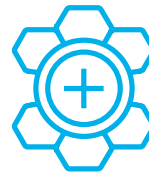
Konstante Kühlung gewährleistet dauerhafte Tiefkühltemperaturen, ohne Qualitätsverlust.

Back- und Konditoreiwaren

Optimale Balance aus Kühlung und Feuchtigkeitsmanagement bewahrt Qualität und Form.

Obst und Gemüse

Natürliche Klimabedingungen sorgen für Frische, Vitaminerhalt und den perfekten Biss.



Widerstandsfähige Materialien bei
höchster Verarbeitungsqualität

Blumen und Pflanzen

Sanfte Klimatisierung schafft optimale Bedingungen und schützt vor Hitze und Frost.

Catering und Gastronomie

Robuste, flexible Lösungen für den täglichen Einsatz mit mehreren Temperaturzonen.

Pharmazeutische Produkte

Präzises Temperaturmanagement für hochsensible Fracht. Good Distribution Practice (GDP)-konforme Lösungen mit lückenloser Temperaturüberwachung.



Effiziente Lösungen für
geringere Betriebskosten

Individuelle Kühlaufbauten für Transporter bis 3,5 t



Dachaufbau

Bei Kleintransportern und Kastenwagen ist die Dachmontage optimal für maximalen Laderaum. Der Fahrtwind unterstützt zusätzlich den Wärmeabtransport und steigert die Kühlleistung.

- + Effiziente Kühlung
- + Mehr Platz im Laderaum
- + Wartungsfreundlich



Nischeneinbau

Diese Einbauvariante ist fahrzeug- und geräteabhängig. Sie ermöglicht eine harmonische Integration, reduziert den Luftwiderstand und erhält die Fahrzeughöhe – ideal für Tiefgaragen.

- + Optimierte Aerodynamik
- + Harmonische Integration
- + Effiziente Kühlleistung



Stirnmontage

Bei Nutzfahrzeugen mit Kühlkofferaufbau wird das Kühlaggregat an der Stirnseite montiert. Diese Lösung sorgt für eine effiziente Kühlleistung und eine optimale Nutzung des Laderaums.

- + Platzsparende Integration
- + Optimale Luftverteilung
- + Hohe Kühlleistung

Abgestimmt auf Sie – für Effizienz im Arbeitsalltag



Mit maßgeschneiderten Isolierausbauten und leistungsstarken Kühlaggregaten machen wir Ihren Transporter zu einer zuverlässigen Lösung für den Transport temperaturempfindlicher Waren.

Wir statten Ihren Transporter exakt nach Ihren Anforderungen aus – für effiziente Abläufe und konstante Warenqualität. Für nahezu jedes Fahrzeugmodell bieten wir passende Lösungen mit Heckklappe, Flügel- und Schiebetüren, Ladebordwand sowie individueller Kühlraumausstattung.

Durchdachte, ausgereifte Technik, präzise Details und robuste Materialien sichern höchste Zuverlässigkeit. So bleibt Ihre Kühlkette stabil – von der Beladung bis zur Lieferung.

Mit dem Kühlfahrzeug-Richtpreis-Kalkulator von Servoking finden Sie schnell und einfach die passende Kühl- und Isolierlösung für Ihre Anforderungen.



Kalkulieren Sie den Richtpreis für Ihre Kühl- und Isolierlösung

Kühltechnik der Königsklasse



Leise Liefern

Dank niedriger Geräusch- und Emissionswerte erfüllen unsere Kühlaggregate bereits heute die Anforderungen aktueller und zukünftiger Umweltzonen – und ermöglichen zuverlässige Lieferungen rund um die Uhr.

Maximale Effizienz

Hohe Leistung und ein hervorragender Wirkungsgrad gewährleisten eine präzise Temperaturkontrolle und niedrige Betriebskosten.

Nachhaltige Kühlung

Verfügbar mit modernem Kältemittel mit niedrigem Treibhauspotenzial (GWP) – für nachhaltige Kühlung ohne Leistungseinbußen.

Intuitive Steuerung

Mit der Direct Smart Reefer-Technologie steuern Sie Ihre Kühlung komfortabel und sicher direkt aus der Fahrzeugkabine.

Ermitteln Sie
Ihren exakten
Kältebedarf



Perfekt isoliert bei jedem Wetter

Isolierung nach Maß – die ECO-Serie

Ob Stadtlieferung oder Fernverkehr: Die ECO-Serie bietet für jeden Einsatz die passende Isolierstufe. Maßgeschneiderte Isolierlösungen sorgen für stabile Temperaturen und sichere Transportbedingungen.

Qualität bis ins Detail

Sandwichpaneele mit expandiertem Polyurethan und beidseitiger Polyesterbeschichtung erreichen hervorragende Isolierwerte. Wandstärken von 40 bis 100 mm ermöglichen einen exakt auf Fahrzeug und Einsatz abgestimmten Aufbau.

Von Grund auf sicher

Der isolierte Bodenaufbau aus wasserfestem, besonders strapazierfähigem Material mit rutschfester Oberfläche sorgt für sicheres Be- und Entladen – bei maximaler Sicherheit, hoher Langlebigkeit und minimalem Eigengewicht für eine höchstmögliche Nutzlast.

ECO Premium

High-End-Kitlösung,
ATP-fähig

ECO Plus

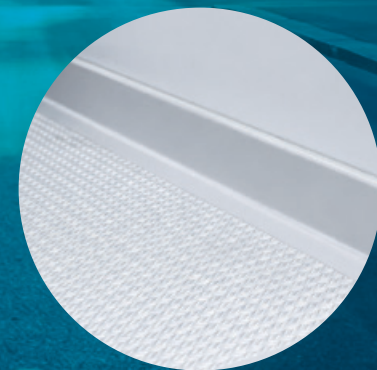
Für Tiefkühltransporte
bis -22 °C

ECO Standard

Für Kühltransporte
bis -10 °C

ECO Basic

Für Frischetransporte
bei $\pm 0\text{ °C}$



Intuitive Steuerung auf einen Blick

Mit dem DSR III (Direct Smart Reefer) Bedienelement von Thermo King lässt sich das Kühlaggregat direkt aus dem Fahrerhaus steuern – schnell, präzise und zuverlässig. Die ergonomisch angeordneten physischen Tasten ermöglichen eine intuitive Bedienung und sorgen jederzeit für maximale Kontrolle.

Präzise Temperaturkontrolle

Der Sollwert für den Laderaum lässt sich schnell und einfach einstellen. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur, den Sollwert sowie den Betriebsstatus der Anlage in Echtzeit an.

Alles im Blick

Das übersichtliche LCD-Display informiert klar und verständlich über Kühl-, Heiz- und Abtauvorgänge sowie den E-Standby-Modus.

Multi-Temp-Unterstützung

Bei Mehrkammeranlagen können mehrere Temperaturzonen gleichzeitig überwacht und individuell gesteuert werden.

Optimale Sichtbarkeit

Das hintergrundbeleuchtete Display mit automatischer Dimmung gewährleistet jederzeit beste Lesbarkeit – bei Tag, bei Nacht und unter allen Lichtverhältnissen.

Telematik, die Ihre Kühlfahrzeuge intelligenter macht

Mit der BlueBox Lite von Thermo King für Kühlaggregate der V- und E-Lite-Serie erleben Sie Flottenmanagement auf einem neuen Niveau – präzise, zuverlässig und effizient.

Dank innovativer Technik stehen Ihnen alle entscheidenden Betriebsdaten – von Temperatur und Standort bis hin zu Maschinendaten – überall nahezu in Echtzeit zur Verfügung. So behalten Sie Ihre Kühlfahrzeuge jederzeit im Blick, reagieren schnell auf Abweichungen und erhöhen die Sicherheit im laufenden Betrieb.



4G-Netzwerkonnktivität



Kompatibel mit TrackKing™¹ und Drittanbietern



Direkte Verbindung zum DSR-Controller



Temperatur-, Standort- und Maschinendaten in Echtzeit



Einfache und schnelle Installation



Kompatibel mit TouchLog²



¹ Flottenmanagementsystem von Thermo King

² Temperatur-Datenlogger nach EN 12830 mit Druckfunktion



Pharmatransport – null Toleranz

Lückenlose Sicherheit mit PharmaSolutions

Der Transport medizinischer und biologischer Produkte bedeutet eine besonders hohe Verantwortung. Bereits minimale Temperaturschwankungen können die Wirksamkeit sensibler Wirkstoffe beeinträchtigen und damit die Sicherheit von Patienten gefährden.

Mit PharmaSolutions bietet Servoking zuverlässige, GDP-konforme Lösungen für den Pharmatransport. Unsere Systeme sichern konstant höchste Qualitätsstandards entlang der gesamten Lieferkette – vom Hersteller bis zum Patienten.

GDP-Compliance – Sicherheit entlang der Lieferkette

Die Good Distribution Practice (GDP) gewährleistet, dass pharmazeutische Produkte während Lagerung und Transport unter streng kontrollierten Bedingungen bleiben. Unsere Lösungen unterstützen Sie dabei, diese Anforderungen präzise zu erfüllen – vom optimalen Wirkstofftransport über die Integration in die Krankenhauslogistik bis hin zur Just-in-time-Belieferung von Apotheken.



**Normen im
kompakten
Überblick**

Thermo King GDP-Protokoll

PharmaSolutions basiert auf einem klar definierten Qualifizierungsprozess:

DQ

Design Qualification

Planung und Systemauslegung

IQ

Installation Qualification

Installation und Integration

OQ

Operational Qualification

Funktionsnachweis des Systems

PQ

Performance Qualification

Leistungsnachweis im Realbetrieb

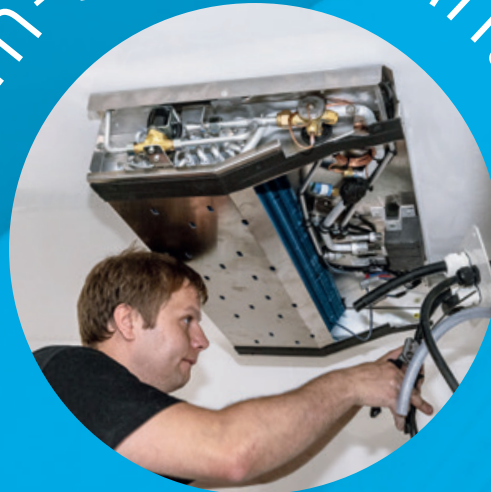


Service & Wartung österreichweit



Mehr zu den ServoKare
Wartungs- und
Serviceverträgen

Rundum-sorglos-unterwegs



Unsere individuellen Service-Pakete bieten Ihnen genau die Leistungen, die Sie für Ihre Branche, Ihre Betriebsgröße und Ihre spezifischen Anforderungen benötigen.



Flexible Vertragslaufzeiten bis zu 12 Jahren wählbar.

Damit Ihre Kühlfahrzeuge jederzeit zuverlässig im Einsatz bleiben, sind regelmäßige Wartung und professioneller Service entscheidend. Mit ServoKare profitieren Sie österreichweit von maßgeschneiderten Wartungs- und Serviceverträgen – für einzelne Fahrzeuge bis hin zu ganzen Flotten.



Thermo King V300MAX50

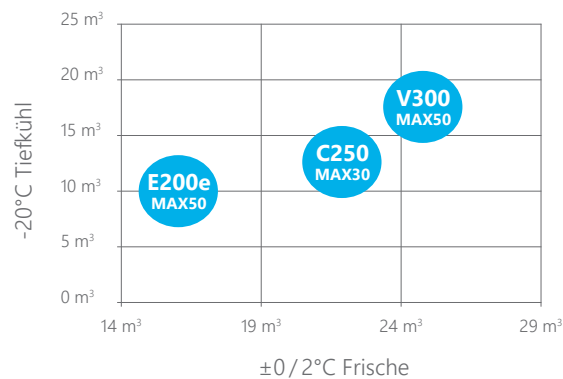


Thermo King E200eMAX50



Thermo King C250MAX30

Anlageneinordnung
30° Umgebungstemperatur



Modelle Kühlanlage	C250MAX30	E200eMAX50	V300MAX50
Nutzkälteleistung des Aggregats unter ATP-Bedingungen einschließlich 30°C Umgebungstemperatur			
Rückluft zum Verdampfer (C)	±0 / -20°	±0 / -20°	±0 / -20°
Rückluft im Fahrbetrieb (W)	2.770 / 1.460	2.000 / 1.000	3.520 / 1.850
Netzbetrieb 50Hz (W)	-	2.000 / 1.000	2.870 / 1.440
Heizleistung bei -18° Umgebungstemperatur/2.400 U/MIN			
Fahrbetrieb (W)	2.800	2.000	3.100
Netzbetrieb (W)	-	2.000	2.250
Gewicht			
Kondensator ohne Netzbetrieb (KG)	23	-	-
Kondensator mit Netzbetrieb (KG)	-	43	72
Verdampfer (KG)	18	14	18
Abmessungen (BxTxH in mm)			
Kondensator	789 x 500 x 227	880 x 569 x 248	1.180 x 535 x 221
Verdampfer	985 x 525 x 133	755 x 540 x 187	985 x 551 x 178
Elektromotoren für Netzbetrieb			
Nennleistung (KW)	-	2,0 (230/1/50)	3,8 (400/3/50)
Spannung	-	230V	230V / 400V
Kältemittel			
Kältemittel	R-452A	R-452A	R-452A
Allgemeines			
Regler	CSR-Fahrerhausregler	DSR III	
Erweiterung Mehrzonenkühlung (Spectrum)	-	Option	Option
Abtaufunktion			
Abtauen	Automatisches Heißgasabtauen		
Wartungsvertrag			
ServoKare (bis zu 12 Jahre)	Option	Option	Option
Telematik			
BlueBox Lite (Telematik-Modul)	-	Standard	Option
TouchLog™ (Temperatur-Datenlogger¹)	-	Option	Option
TrackKing™ (Flottenmanagementsystem)	-	1 Jahr	Option

¹ nach EN 12830 mit Druckfunktion

Branchenlösungen im Überblick

1. Fleisch- und Wurstwaren
2. Fisch- und Tiefkühlprodukte
3. Back- und Konditoreiwaren
4. Obst und Gemüse
5. Blumen und Pflanzen
6. Catering und Gastronomie
7. Pharmazeutische Produkte

Ausstattungsoptionen



Fleischrollbahn



Fleischhaken



Kombizurrschienen



TouchLog¹



BlueBox Lite²

- + Kältevorhänge
- + Aluminiumboden
- + Zwischenboden
- + Schwellenschutz
- + Wasserablauf
- + Steckdosen

Weitere Optionen auf Anfrage.

Vorteile

- ✓ Ganzheitliche Hygienelösungen
- ✓ HACCP-konforme Desinfektion vor Ort oder bei Servicing
- ✓ Leichtbau-Einbauten für hohe Nutzlast
- ✓ Nachrüstbare Telematik für Flottenmanagement

¹ Temperatur-Datenlogger nach EN 12830 mit Druckfunktion

² Telematik nach GAMP 5, mit TracKing™ oder Drittanbietern nutzbar



Fleisch- und Wurstwaren

Weil Frische keine Unterbrechung verträgt

Wenn es um Fleisch- und Wurstspezialitäten geht, ist absolute Präzision gefragt. Eine lückenlose Kühlkette bei konstanten +4 °C oder im Tiefkühlbereich ist entscheidend für Qualität und Frische. Mit moderner Überwachungstechnik und hygienisch zertifizierten Fahrzeugen stellen wir sicher, dass Ihre Produkte in bester Fleischerqualität beim Kunden ankommen.

Ein edles Steak oder hausgemachte Salami verdienen den besten Transport. Als verlängerter Arm Ihres Handwerks bringen unsere ausgestatteten Fahrzeuge Ihre Produkte sicher ans Ziel – damit Ihre Kunden das genießen, was Sie mit Leidenschaft hergestellt haben.

Frische ohne Kompromisse.

Ausstattungsoptionen



Kältevorhänge



Wasserablauf



Kombizurrschienen



Schwellenschutz



BlueBox Lite¹

- + Aluminiumboden
- + Zwischenboden
- + Steckdosen
- + TouchLog²

Weitere Optionen auf Anfrage.

Vorteile

- ✓ Ganzheitliche Hygienelösungen
- ✓ Zertifizierbar gemäß ATP-Norm
- ✓ HACCP-konforme Desinfektion vor Ort oder bei Servicing
- ✓ Nachrüstbare Telematik für Flottenmanagement

¹ Telematik nach GAMP 5, mit TracKing™ oder Drittanbietern nutzbar

² Temperatur-Datenlogger nach EN 12830 mit Druckfunktion



Fisch- und Tiefkühlprodukte

Wenn Frische auf Eis ankommt

Fischlogistik ist die Königsdisziplin der Kühlung. Ob auf Eis gelagerter Frischfisch oder schockgefrostete Filets – wir sorgen für das perfekte Klima für Ihre wertvolle Fracht. Mit optionaler Echtzeit-Temperaturüberwachung und höchsten Hygienestandards stellen unsere Branchenlösungen sicher, dass Aroma und Konsistenz erhalten bleiben.

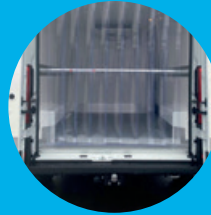
Bei Fisch und Tiefkühlware gibt es keinen Spielraum. Unsere leistungsstarken Kühlaggregate garantieren eine konstante Tiefkühlung von mindestens $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ über die gesamte Transportstrecke. Speziell abgestimmte Isolierkits sichern die Qualität sensibler Meeresfrüchte und Tiefkühlprodukte zuverlässig.

Frische ohne Kompromisse.

Ausstattungsoptionen



Trennwand



Kältevorhänge



Zwischenboden



TouchLog¹



BlueBox Lite²

- + Kombizurrschienen
- + Zurrstangen
- + Schwellenschutz
- + Wasserablauf
- + Steckdosen

Weitere Optionen auf Anfrage.

Vorteile

- ✓ Mehrere Kältezonen realisierbar
- ✓ Hohe Kälteleistung in der Tiefkühlzone
- ✓ Automatische Abtauintervalle für konstante Kühlleistung
- ✓ Nachrüstbare Telematik für Flottenmanagement

¹ Temperatur-Datenlogger nach EN 12830 mit Druckfunktion

² Telematik nach GAMP 5, mit TracKing™ oder Drittanbietern nutzbar



Back- und Konditoreiwaren

Weil Frische auch beim Backen entscheidet

Als Partner des Backhandwerks kennen wir die hohen Anforderungen an Hygiene und Temperaturtreue. Unsere adaptierten Fahrzeuge sind mit modernster Kühltechnik ausgestattet, um empfindliche Konditoreiwaren und tiefgekühlte Backwaren unter optimalen Bedingungen zu transportieren.

So kommen Ihre Spezialitäten genau so bei Ihren Kunden an, wie sie Ihre Backstube verlassen haben: makellos, frisch und unwiderstehlich. Eine lückenlose Kühlkette sorgt dafür, dass die Qualität Ihrer Produkte bis zum letzten Bissen erhalten bleibt.

Ob zarte Sahnetorte oder ofenfrischer Teigling – wir wissen, dass bei Back- und Konditorwaren jede Sekunde und jedes Grad zählt.

Frische ohne Kompromisse.

Ausstattungsoptionen



Trennwand



Schwellenschutz



Kombizurrschienen



TouchLog¹



BlueBox Lite²

- + Zurrstangen
- + Wasserablauf
- + LED Zusatzbeleuchtung
- + Steckdosen

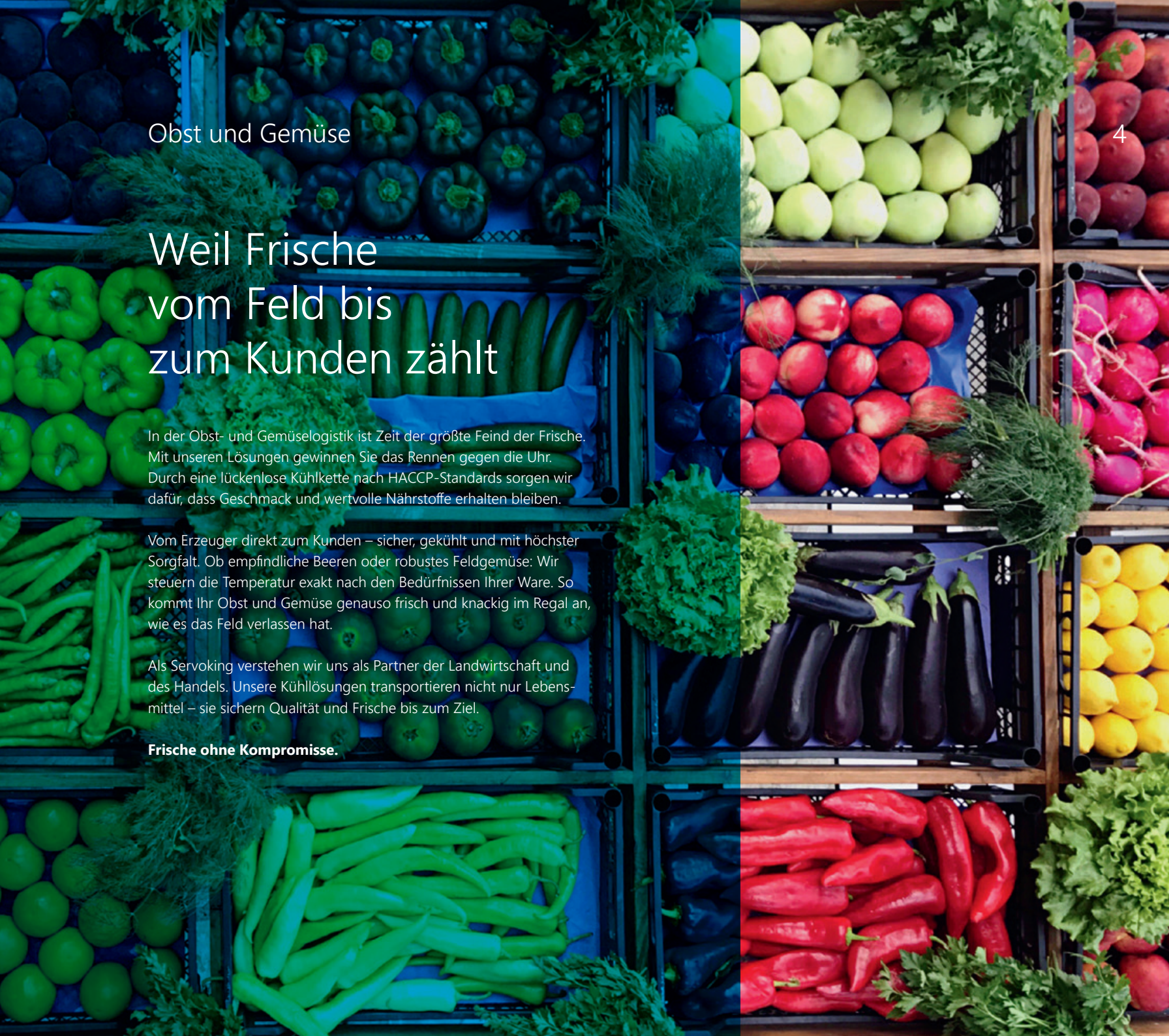
Weitere Optionen auf Anfrage.

Vorteile

- ✓ Mehrere Kältezonen realisierbar
- ✓ HACCP-konforme Desinfektion vor Ort oder bei Servicing
- ✓ Kombizurrschienen flexibel höhenpositionierbar
- ✓ Nachrüstbare Telematik für Flottenmanagement

¹ Temperatur-Datenlogger nach EN 12830 mit Druckfunktion

² Telematik nach GAMP 5, mit TrackKing™ oder Drittanbietern nutzbar



Obst und Gemüse

Weil Frische vom Feld bis zum Kunden zählt

In der Obst- und Gemüselogistik ist Zeit der größte Feind der Frische. Mit unseren Lösungen gewinnen Sie das Rennen gegen die Uhr. Durch eine lückenlose Kühlkette nach HACCP-Standards sorgen wir dafür, dass Geschmack und wertvolle Nährstoffe erhalten bleiben.

Vom Erzeuger direkt zum Kunden – sicher, gekühlt und mit höchster Sorgfalt. Ob empfindliche Beeren oder robustes Feldgemüse: Wir steuern die Temperatur exakt nach den Bedürfnissen Ihrer Ware. So kommt Ihr Obst und Gemüse genauso frisch und knackig im Regal an, wie es das Feld verlassen hat.

Als Servoking verstehen wir uns als Partner der Landwirtschaft und des Handels. Unsere Kühllösungen transportieren nicht nur Lebensmittel – sie sichern Qualität und Frische bis zum Ziel.

Frische ohne Kompromisse.

Ausstattungsoptionen



Wasserablauf



Kombizurrschienen



Schwellenschutz



Zwischenboden



BlueBox Lite¹

- + Zurrstangen
- + Regalsysteme
- + LED Zusatzbeleuchtung
- + Steckdosen

Weitere Optionen auf Anfrage.

Vorteile

- ✓ Jahreszeitenunabhängige klimatische Bedingungen
- ✓ Umfangreiches Befestigungszubehör
- ✓ Integrierbare Regalsysteme
- ✓ Für Hochdruckreinigung geeigneter Boden
- ✓ Nachrüstbare Telematik für Flottenmanagement

¹ Telematik nach GAMP 5, mit TrackKing™ oder Drittanbietern nutzbar



Blumen und Pflanzen

Weil Frische keine hängenden Köpfe kennt

Blumen sind lebende Fracht und verzeihen keine Temperaturschwankungen. Ob empfindliche Schnittblumen oder prachtvolle Topfpflanzen – wir sorgen für die optimale Kühlung während des Transports. Mit sensibler Temperaturführung garantieren unsere Aggregate, dass Ihre Ware so frisch und farbenfroh ankommt, wie sie im Gewächshaus verladen wurde.

Damit Ihre Qualität Wurzeln schlägt. Denn wir lieben Blumen genauso wie Sie. Deshalb reisen Ihre Rosen, Tulpen und Orchideen in unseren individuell ausgestatteten Kühlfahrzeugen First Class ans Ziel.

Frische ohne Kompromisse.

Ausstattungsvarianten



Zwischenboden



Kombizurrschienen



Schwellenschutz



Wasserablauf



BlueBox Lite¹

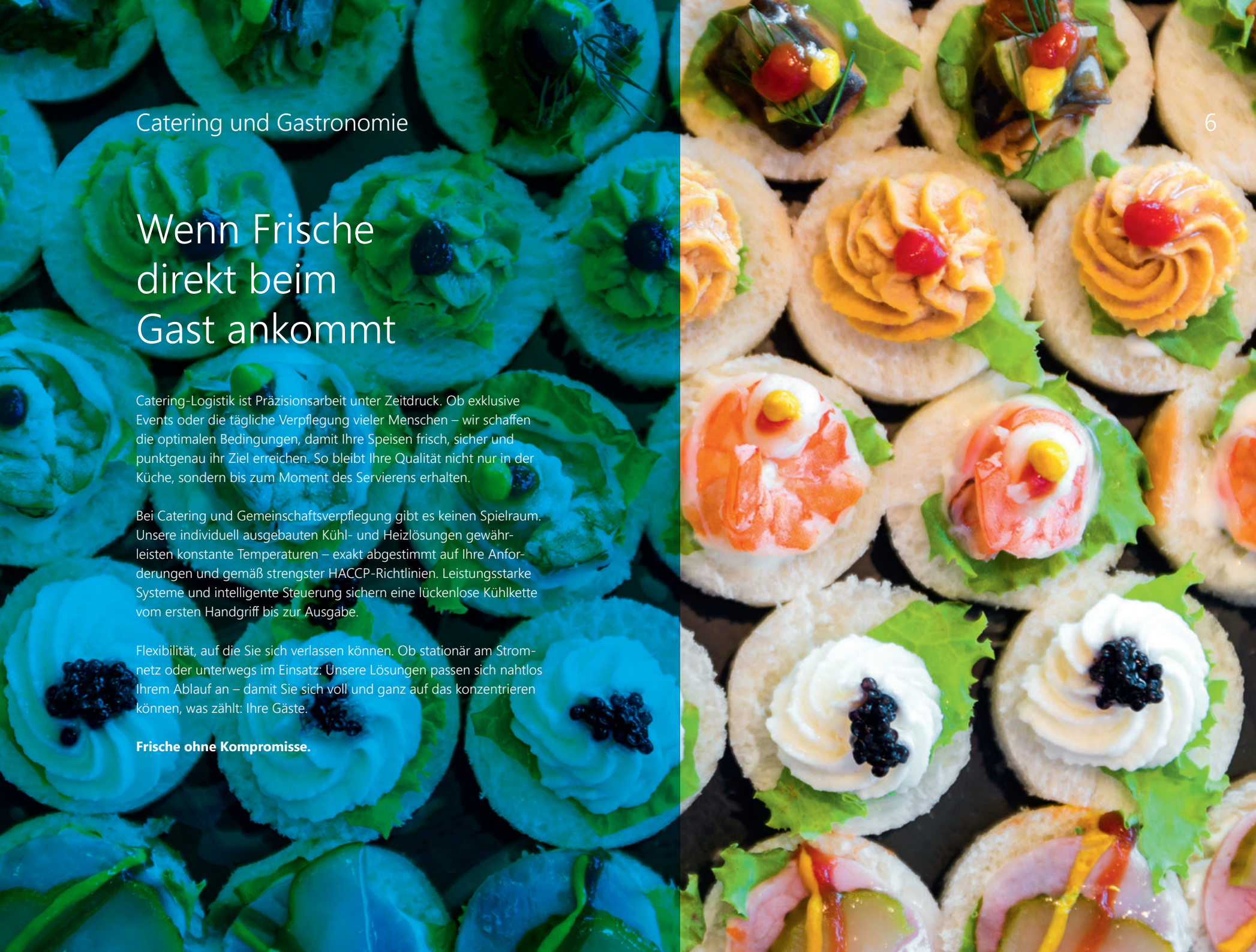
- + Zurrstangen
- + Wandschutzbleche
- + LED Zusatzbeleuchtung
- + Steckdosen

Weitere Optionen auf Anfrage.

Vorteile

- ✓ Nachrüstbare Telematik für Flottenmanagement
- ✓ Strapazierfähige Materialien
- ✓ Reinigungsfreundliche Verarbeitung
- ✓ Robuster, rutschfester Boden

¹ Telematik nach GAMP 5, mit TracKing™ oder Drittanbietern nutzbar



Catering und Gastronomie

Wenn Frische direkt beim Gast ankommt

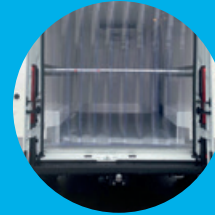
Catering-Logistik ist Präzisionsarbeit unter Zeitdruck. Ob exklusive Events oder die tägliche Verpflegung vieler Menschen – wir schaffen die optimalen Bedingungen, damit Ihre Speisen frisch, sicher und punktgenau ihr Ziel erreichen. So bleibt Ihre Qualität nicht nur in der Küche, sondern bis zum Moment des Servierens erhalten.

Bei Catering und Gemeinschaftsverpflegung gibt es keinen Spielraum. Unsere individuell ausgebauten Kühl- und Heizlösungen gewährleisten konstante Temperaturen – exakt abgestimmt auf Ihre Anforderungen und gemäß strengster HACCP-Richtlinien. Leistungsstarke Systeme und intelligente Steuerung sichern eine lückenlose Kühlkette vom ersten Handgriff bis zur Ausgabe.

Flexibilität, auf die Sie sich verlassen können. Ob stationär am Stromnetz oder unterwegs im Einsatz: Unsere Lösungen passen sich nahtlos Ihrem Ablauf an – damit Sie sich voll und ganz auf das konzentrieren können, was zählt: Ihre Gäste.

Frische ohne Kompromisse.

Ausstattungsoptionen



Kältevorhänge



Trennwand



Kombizurrschienen



TouchLog¹



BlueBox Lite²

- + Zurrstangen
- + Wasserablauf
- + LED Zusatzbeleuchtung
- + Steckdosen

Weitere Optionen auf Anfrage.

Vorteile

- ✓ Für den pharmazeutischen Einsatz zertifiziert
- ✓ ServoKare Pharma-Serviceverträge
- ✓ Telematikverträge nach GAMP 5
- ✓ Mehrere Kältezonen realisierbar

¹ Temperatur-Datenlogger nach EN 12830 mit Druckfunktion

² Telematik nach GAMP 5, mit TracKing™ oder Drittanbietern nutzbar

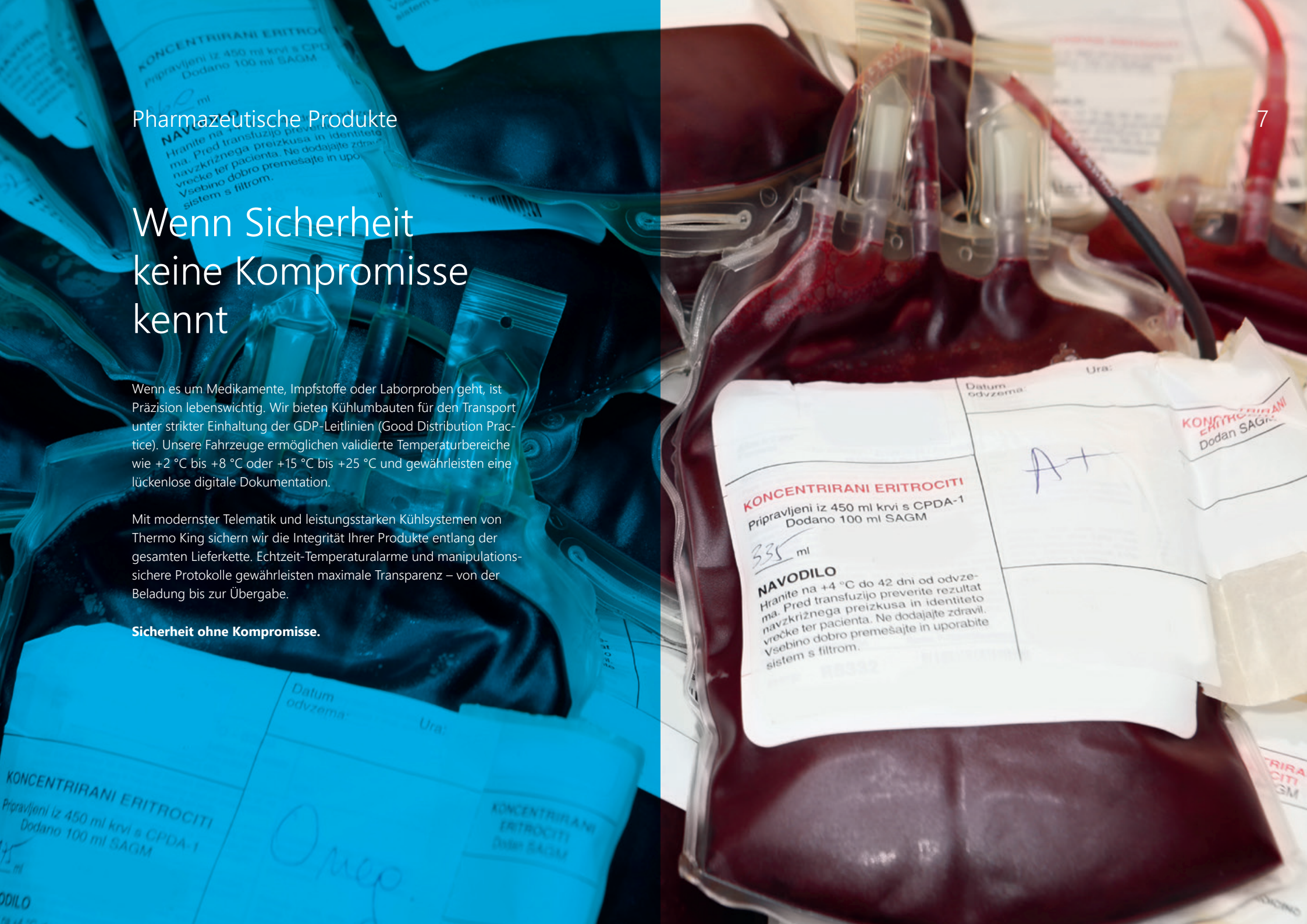
Pharmazeutische Produkte

Wenn Sicherheit keine Kompromisse kennt

Wenn es um Medikamente, Impfstoffe oder Laborproben geht, ist Präzision lebenswichtig. Wir bieten Kühllumbauten für den Transport unter strikter Einhaltung der GDP-Leitlinien (Good Distribution Practice). Unsere Fahrzeuge ermöglichen validierte Temperaturbereiche wie +2 °C bis +8 °C oder +15 °C bis +25 °C und gewährleisten eine lückenlose digitale Dokumentation.

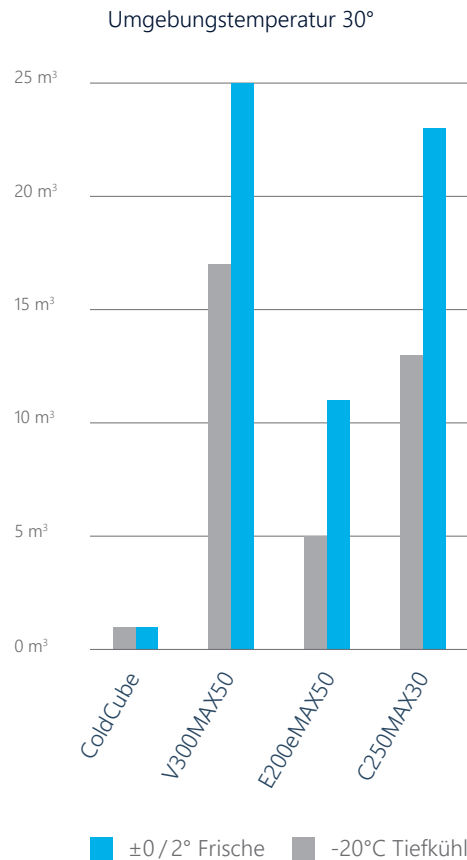
Mit modernster Telematik und leistungsstarken Kühlsystemen von Thermo King sichern wir die Integrität Ihrer Produkte entlang der gesamten Lieferkette. Echtzeit-Temperaturalarme und manipulations-sichere Protokolle gewährleisten maximale Transparenz – von der Beladung bis zur Übergabe.

Sicherheit ohne Kompromisse.





ColdCube™ CC140Ltr.



Modelle ColdCube™	CC140Ltr.	CC330Ltr.	CC720Ltr.
Abmessungen (TxBxH) in mm			
Innenmaße (Gefrieren > -21°C) FDN	590 x 415 x 520	780 x 615 x 675	980 x 850 x 780
Innenmaße (nur Kühlfunktion > +0°C) NDN	620 x 415 x 530	810 x 615 x 675	1.100 x 850 x 780
Innenmaße (Heizen +30° bis ±0°C) NDN	540 x 415 x 520	680 x 615 x 675	865 x 850 x 800
Aussenmaße	1.000 x 620 x 710	1.020 x 1.000 x 1.000	1.400 x 1.100 x 1.100
Gewicht (KG je nach Temperaturbereich)	52–55	80–83	144–170
Temperaturbereiche			
Gefrieren > -21°C (ATP-FRCX)	Option	Option	Option
Frischedienst/Kühlen > ±0°C (ATP-FRAX)	Option	Option	Option
Heizen +30° bis ±0°C (ATP-BRXC)	Option	Option	Option
Zubehör			
AC/DC Wandler für Netzbetrieb	Option	Option	Option
Bluetooth Modul (Nutzung TK Reefer-App)	Option	Option	Option
Palettenbasis	-	Option	Standard
Regale	Option	Option	Option
Vorhang	Option	Option	-
Trolley (Rollwagen)	Option	Option	-
Befestigungskit	Option	Option	Option
Innenventilatorkit	Option	Option	Option
BlueBox Lite (Telematik-Modul)	Option	Option	Option
TouchLog™ (Temperatur-Datenlogger ¹)	Option	Option	Option
TracKing™ (Flottenmanagementsystem)	Option	Option	Option
Pharmakit (Modelle Heizen +30° bis ± 0°C)	Option	Option	Option

¹ nach EN 12830 mit Druckfunktion

Mobile Kühlung überall im Einsatz

Erhöhen Sie die Flexibilität Ihres Fuhrparks mit Thermo King ColdCube™ Containern. Die mobilen Kühlcontainer sind ideal für Kleintransporter und ermöglichen präzises Kühlen, Heizen und Tiefkühlen – auch für sensible Anwendungen wie den Transport von Pharmazeutika.

Mit Kühl-, Gefrier- und Heizfunktionen lassen sich ColdCube™ Container schnell in bestehende Transportprozesse integrieren. So können Sie Trockengüter und temperaturgeführte Waren flexibel kombinieren – eine ideale Lösung für Spitzenzeiten und wechselnde Transportanforderungen.

Die Container sind in verschiedenen Größen erhältlich: von kompakten 140 Litern über vertikale Modelle mit 565 und 760 Litern bis hin zur größten horizontalen Ausführung mit 1.020 Litern Innenvolumen.



- + Flexibel und robust für den gewerblichen Einsatz
- + Leistungsstarkes Kühlen und Heizen (+30 °C bis ±0 °C)
- + Tiefkühlen bis unter –21 °C
- + Automatischer Kühl- und Heizbetrieb mit effizienter Luftzirkulation
- + Konstante Temperatur durch gleichmäßige Luftverteilung
- + 6 Größen verfügbar – von 140 bis 1.020 Litern
- + Temperatur- und Statusanzeige ohne Öffnen des Containers
- + Bluetooth- und App-Steuerung für präzise Temperaturkontrolle
- + Optionale BlueBox Lite Telematiklösungen



Kühlaufbau bei der Nr. 1 in Österreich

Als österreichweiter Marktführer steht Servoking für maßgeschneiderte Kühlaufbauten, die exakt auf die Anforderungen moderner Kühllogistik abgestimmt sind – präzise entwickelt, konsequent umgesetzt.

Seit 1967, gegründet von Gustav Egger, prägt Servoking den Kühltransport in Österreich. Bis heute in österreichischem Privateigentum und von Beginn an offizieller Partner von Thermo King, verbinden wir Tradition mit technologischer Spitzenleistung.

Was uns auszeichnet, ist mehr als Technik: persönliche Beratung, ein flächendeckendes Servicenetz und die Fähigkeit, Lösungen ganzheitlich zu denken – von der ersten Idee bis zum fertigen Kühlfahrzeug.

In unserem Kompetenzzentrum in St. Pölten entstehen aus hochwertigen Isolierungen Fahrzeugausbauten in „Made in Austria“-Qualität – präzise gefertigt, effizient umgesetzt und bis ins Detail durchdacht. Handwerkliche Perfektion trifft dabei auf innovative Technik und schafft Lösungen, die im täglichen Einsatz überzeugen.

So wird innovative Kühlfahrzeugtechnik vorausgedacht, die nicht nur reibungslos funktioniert, sondern Ihnen auch durch höchste Zuverlässigkeit, Effizienz und Wirtschaftlichkeit einen klaren Wettbewerbsvorteil sichert.



Service ohne Umwege – nah, schnell und zuverlässig

Mit flächendeckenden Standorten in ganz Österreich, 14 mobilen Servicefahrzeugen sowie einem 24/7-Betrieb an 365 Tagen im Jahr sind wir genau dort, wo Sie uns brauchen – direkt bei Ihnen vor Ort.

- ✓ Servoking Wien-Inzersdorf
- ✓ Servoking St. Pölten
- ✓ Servoking Linz-Ansfelden
- ✓ Servoking Wörgl / Tirol
- ✓ Servoking Graz-Premstätten
- ✓ Servoking Mobil Service Vorarlberg
- ✓ Servoking Mobil Service Kärnten

Partnerbetriebe

- ✓ Bremsen-Eder, Salzburg
- ✓ Falch Car Service GmbH, Innsbruck
- ✓ Gebrüder Falch GmbH & Co. KG, Strass im Zillertal

Anytime, anywhere, always there!



Ihr direkter Weg zu Service,
Standorten und Kontakten



THERMO KING
OFFICIAL DEALER

servoking

Ihr servovans Partner

servovans

Servoking GmbH, Lamezanstraße 11, 1230 Wien, Tel. + 43 1 616 16 61-0, E-Mail: info@servoking.at, www.servoking.at