

# **PIZZERIA**

**Kühltische**

**Vitrine für Zutaten**

**coldline**



Coldline entwickelt  
Technologien, welche die  
tägliche Arbeit der Pizzaköche  
erleichtern.



One group  
One style  
One kitchen

The Nice Kitchen bietet ein umfassendes Sortiment von in sich ergänzenden Technologien für die professionelle Küche, um Maß- und Designkompatibilität zu gewährleisten: horizontale und vertikale Kochgeräte, Schnellkühler, Lagergeräte, Geschirrspüler und vieles mehr. Hohe Leistung wird mit einem integrierten Software- und Hardwaresystem kombiniert, um maximalen ergonomischen Komfort in einem unverwechselbaren Stil zu bieten.

coldline

modular

NEVO

TU  
LS

LINDEK



## Kühlungskultur und Kühlungstechnologie

### **Der Faktor Mensch**

Gespräche mit Frauen und Männern, die mit dieser Küche arbeiten, sind von grundlegendem Wert. Daraus gehen Ideen und Technologien hervor, welche die Verbesserung unserer Produkte garantieren.

### **Kultur der Kälte**

Im Labor überprüfen wir unsere Geräte unter extremen Konditionen, um auch bei intensivem Gebrauch optimale Leistungen zu erreichen. In unserem modernen Großküchen werden die Geräte sukzessiv strengen Testungen unterzogen, sowie alle neuen Produkte von unseren Küchenchefs bewertet.

### **100% ig integrierter Prozess**

Die Forschung und Entwicklung, Planung und Produktion werden ausschließlich in der Fabrik in Torreglia (PD), Italien durchgeführt. Sämtliche Firmenprozesse orientieren sich an den Prinzipien des Vertrauens, der Effizienz und der Energieersparnis.



## Die richtige Kühlung für jeden Pizzakoch

Wir bieten für jede Pizzeria die ideale Lösung. Ein breites Angebot an Maßen, Energieersparnis und hohe Leistungen sind die Stärken der von Coldline produzierten Kälte und Wärme.



### **Pizzeria**

Pizzerien mit Hauszustellung  
Pizzerien



### **Gastronomie**

Restaurants  
Fast food  
Imbiss  
Hotel  
Kochzentren



# Das einzigartige The Nice Kitchen Kontrollsystem

## Was ist Cosmo?

Cosmo ist die innovative Wi-Fi-Technologie, mit der Sie alle in der Küche vorhandenen Geräte von The Nice Kitchen verbinden und mit einer einzigen App fernüberwachen können.

## Benachrichtigungen und Warnungen

Cosmo erkennt eventuelle Fehlfunktionen der Geräte und sendet eine Benachrichtigung über WhatsApp, SMS oder E-Mail.

## Haccp-Bericht

Mit der CosmoApp können detaillierte HACCP-Berichte für jedes angeschlossene Gerät eingesehen und heruntergeladen werden.

## Ständig aktualisierte Software

Die Software erhält regelmäßige Updates mit den neuesten entwickelten Funktionen.

## Arbeitsplanung

Die Küchenaktivitäten und Arbeitszyklen können über die CosmoApp geplant und an die Maschine gesendet werden, wo der Bediener sie starten kann.

## Effizienz unter Kontrolle

Cosmo vergleicht die Leistung des Geräts mit den idealen Standards. Bei erheblichen Abweichungen schlägt es notwendige Wartungsmaßnahmen vor, um optimale Betriebsleistungen zu gewährleisten.





# Energiemanagement und Kosteneinsparungen

## Was ist Balance?

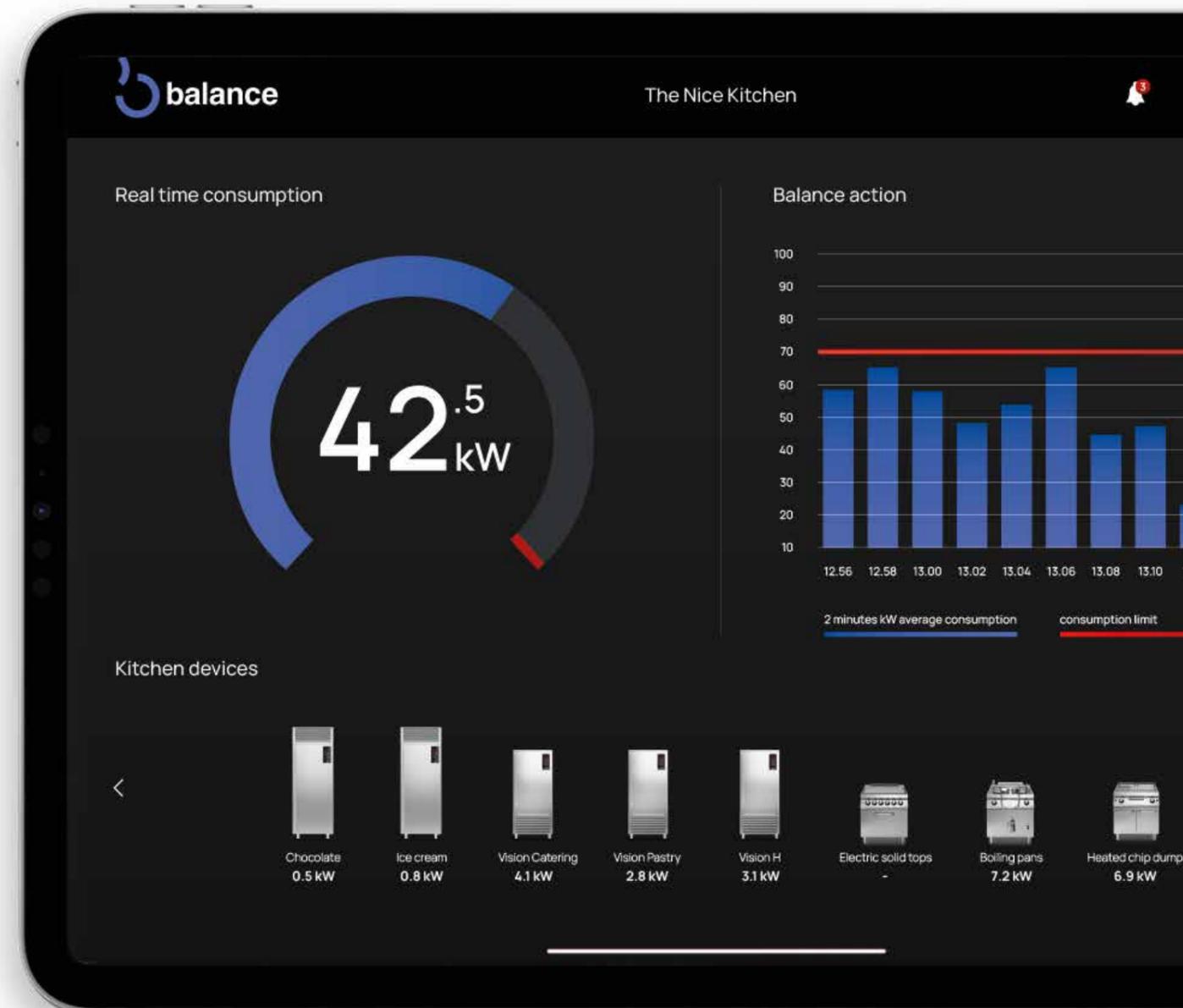
Balance ist die von The Nice Kitchen entwickelte innovative Wi-Fi-Technologie, die die Energie in der Küche virtuos verwaltet und dem Restaurantbetrieb Fixkosten erspart, was einen Gewinn von mehreren tausend Euro pro Jahr bedeutet.

## Garantierte Einsparungen

Mit Balance erhalten Sie 100% der Leistung von Geräten, die in einer professionellen Küche installiert sind, bei nur 50% der Nennleistung. Modular, Coldline und Nevo sind die einzigen Geräte, die eine Küche mit integrierter Energiekontrolle ermöglichen.

## Keine Installationskosten

Balance erfordert dank der Wi-Fi-Verbindung keine Maurer- und Installationskosten und ermöglicht die Realisierung von Küchen mit Stromanschluss auch an Standorten mit begrenzter Energieverfügbarkeit.



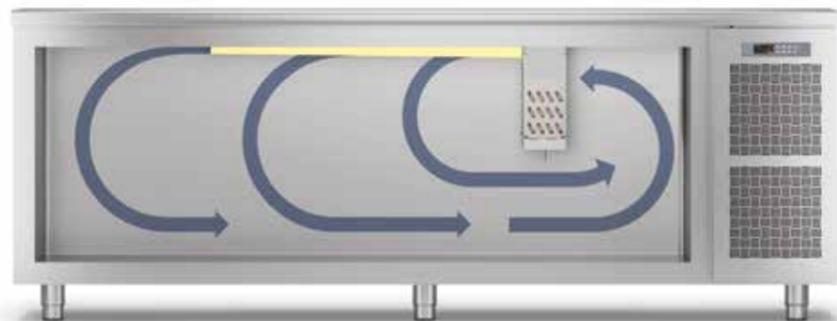
## FSS, die Coldline-Technologie bietet ökonomischen und schnellen Service

Die PIZZA Tische sind mit einem vom Fahrgestell unabhängigen Kühlsystem ausgestattet (Fast Service System), eine Lösung, die große Vorteile für die Wartung garantiert. Alle Komponenten sind für einfache und schnelle Wartungsarbeiten leicht erreichbar.



## Gleichmässige Kühlung ausgestattet

Die Pizzatische erhalten eine perfekt gleichbleibende Temperatur auf der ganzen Fläche aufrecht. Jedes Kühlsystem ist optimiert, um die Haltbarkeit der Lebensmittel um bis zu 25% zu verlängern.



Pizzatische



Die Pizzatische sind robust und designt, um mit Freude zu arbeiten

Das Geheimnis einer guten Pizza liegt in der Qualität eines gut aufgegangenen Teiges, hergestellt aus auserwählten Zutaten, sowie Know-how in der Zubereitung. Das Ergebnis ist eine schmackhafte, duftende und wohlschmeckende Pizza, gekennzeichnet von der Erfahrung eines Meisterpizzakochs.



# PIZZA Tische, ein Charakter, vielfältige Lösungen

## Alles, was man benötigt

Die Pizzatische sind 80 cm tief, und haben die Kapazität von 7 Behältern des Modells EN60x40 pro Arbeitsplatte und eine Arbeitstemperatur von -2° bis +8°C.

## Granitarbeitsfläche

Die Tische sind mit einer robusten Granitarbeitsfläche versehen, welche eine hohe Dichte aufweisen und so müheloses Arbeiten, ohne Risiko, dass der Teig beim Ausrollen auf der Arbeitsplatte kleben bleibt, ermöglichen. Die seitlich angebrachten Erhöhungen ermöglichen die Aufstellung der Kühlvitrine für Zutaten. Somit bleibt die untere Arbeitsplatte frei.

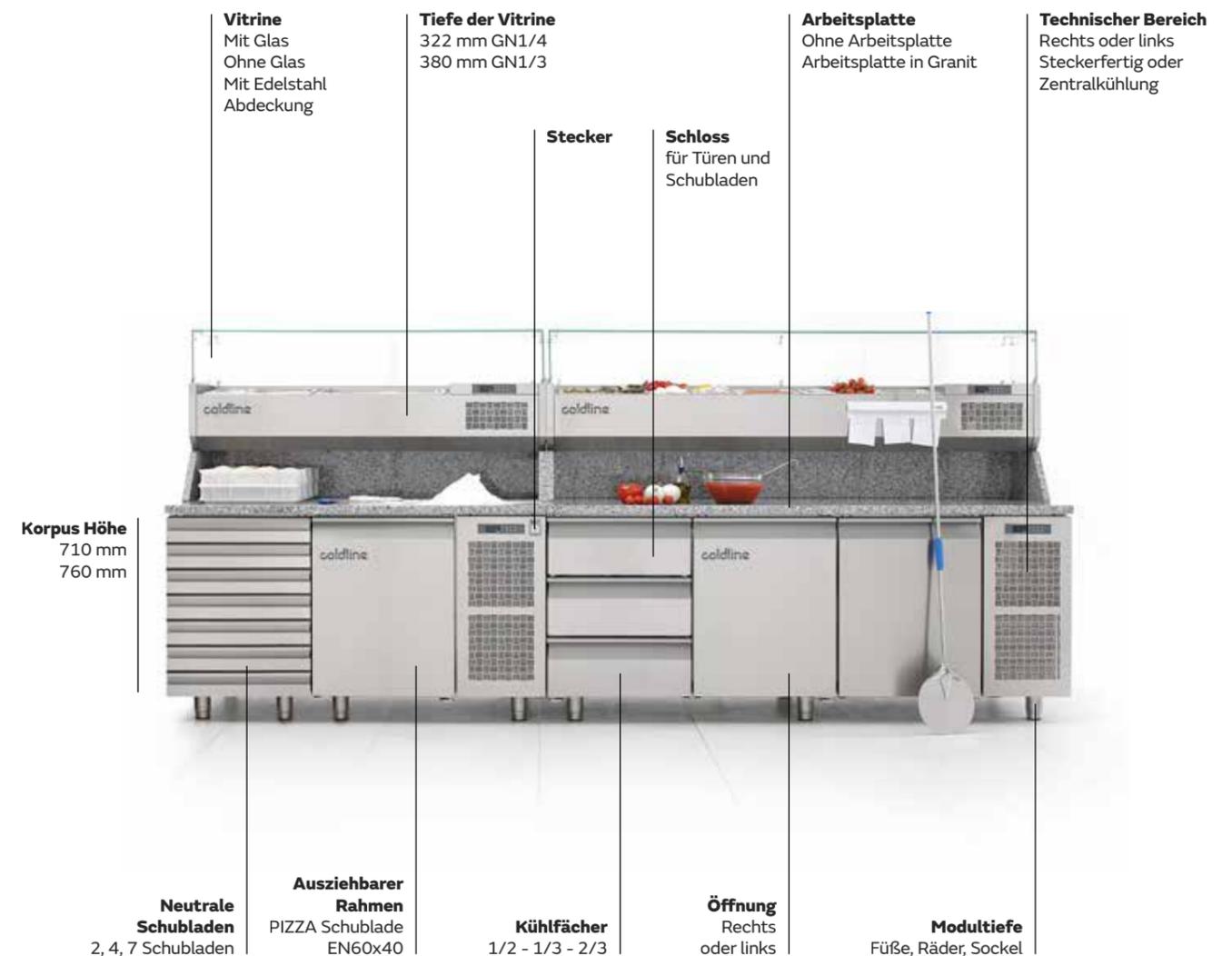
## Je nach Bedarf rechts oder links anzubringende Arbeitsplatte

Der separate technische Bereich ist maximal schallisoliert und Bestandteil des Gerätes. Das Gewicht des Kühlsystems wird durch einen soliden und resistenten Boden unterstützt.

## Tür- und Schubladenbereich

Jede Arbeitsplatte kann mit Edelstahl Türen und Schubladen oder Kühlschubladen ausgestattet werden. Der hochresistente Schubladenkorpus mit Extraführung, erleichtert das Herausnehmen von Schalen und Schüsseln.

## Konfiguration



# PIZZA

## Kühltischtechnologie



### Haupteigenschaften



**Modulierbarer Boden**  
Installation auf Rädern, Füßen sowie festem oder beweglichem Sockel möglich.



**Neutrale Schubladenteile**  
Erweiterung von neutralen Schubladenteilen mit 2, 4 oder 7 Schubladen ermöglicht eine weitere Möglichkeit, um den Arbeitsplatz in Ordnung zu halten.



**Glas und Deckel**  
Die in der Vitrine befindlichen Lebensmittel können mit einer perineuralen Glasscheibe und Abdeckung aus Edelstahl geschützt werden (optional).



**Ausziehbares Gestell EN60x40**  
Ausziehbares Gestell mit Teleskopschienen für Schubladen EN60x40 (optional).



**Steckerfertig oder Zentralkühlung Versionen**  
Im Tisch integrierbarer oder entfernt positionierbare Kondenseinheit, für eine frische und ruhige Arbeitsumgebung.



**Gekühlte Schubladen**  
Personalisierte Ausstattung, komplett ausziehbare Schubladen, montiert auf Teleskopschienen.



**Arbeitsplatte in Granit**  
Arbeitsplatte in Granit mit 30 mm Dicke und Erhöhungen hinten und seitlich zur Aufsetzung der Vitrine.



**Vitrine GN1/3 oder GN1/4**  
Die Vitrinen sind mit einer Tiefe von 380 mm zur Unterbringung der Behälter GN1/3 oder 322 mm für Behälter GN1/4.

### Weitere Eigenschaften

Außen, Innen- und Rückenwände aus CNS nach DIN 1.4301

Abtauung mit warmem Gas (Steckerfertig), elektrisch (Zentralkühlung)

Wi-Fi Kontrollsystem Cosmo (optional)

Isolierung 60 mm CFC/HCFC frei

Kondensator mit veränderbarem Luftstrom

Modbus-RTU Tür

innere und äußere Ecken abgerundet

Verdampfer mit Lackierung Antikorrosion

Balance Energiemanagement Wi-Fi-System mit Balance Hub und Balance Console (optional)

Führung und Zahnräder aus Edelstahl, abmontierbar ohne Werkzeug

Funktion Klimaklasse 5

# Pizzatische

## Steckerfertig Versionen

Temperatur (°C)

Außenmaße\* (mm)

Energieklasse

Jahresverbrauch (kWh)

Stromzufuhr

Ausstattung

Varianten

\* Korpus h 710 mm mit Arbeitsplatte und Vitrine

## Zentralkühlung Versionen

Temperatur (°C)

Außenmaße\* (mm)

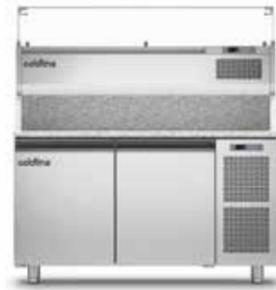
Stromzufuhr

Ausstattung

Varianten

\* Korpus h 710 mm mit Arbeitsplatte und Vitrine

## 2 Türen



-2° +8°

**B** 1450 **T** 800 **H** 1525

B

803

220-240V / 50Hz

8 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2  
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3  
Ohne Zwischenboden und Vitrine  
Vitrine GN1/4 - T 322 mm  
Motor links

## 3 Türen



-2° +8°

**B** 2005 **T** 800 **H** 1525

B

858

220-240V / 50Hz

12 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2  
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3  
Ohne Zwischenboden und Vitrine  
Vitrine GN1/4 - T 322 mm  
Motor links

## 4 Türen



-2° +8°

**B** 2560 **T** 800 **H** 1525

C

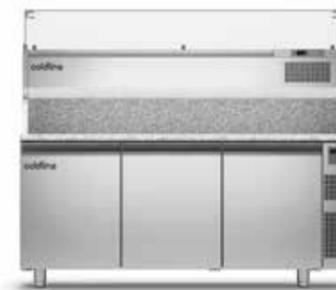
1165

220-240V / 50Hz

16 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2  
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3  
Ohne Zwischenboden und Vitrine  
Vitrine GN1/4 - T 322 mm  
Motor links

## 3 Türen



-2° +8°

**B** 1795 **T** 800 **H** 1525

220-240V / 50Hz

12 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2  
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3  
Ohne Zwischenboden und Vitrine  
Vitrine GN1/4 - T 322 mm  
Motor links

# Pizzatische mit Schubladenteil

## Steckerfertig Versionen

Temperatur (°C)

Außenmaße\* (mm)

Energieklasse

Jahresverbrauch (kWh)

Stromzufuhr

Ausstattung

Varianten

\* Korpus h 710 mm mit Arbeitsplatte und Vitrine

## Zentralkühlung Versionen

Temperatur (°C)

Außenmaße\* (mm)

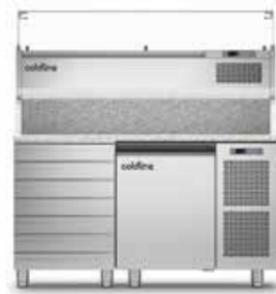
Stromzufuhr

Ausstattung

Varianten

\* Korpus h 710 mm mit Arbeitsplatte und Vitrine

### 1 Tür + neutralem Schubladenteil



-2° +8°

**B** 1450 **T** 800 **H** 1525

B

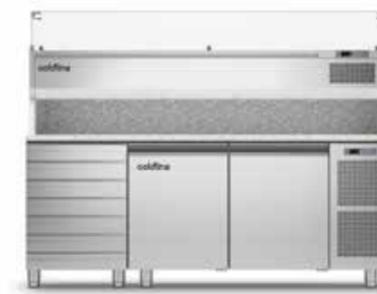
639

220-240V / 50Hz

4 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2  
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3  
Ohne Zwischenboden und Vitrine  
Vitrine GN1/4 - T 322 mm  
Motor links

### 2 Türen + neutralem Schubladenteil



-2° +8°

**B** 2005 **T** 800 **H** 1525

B

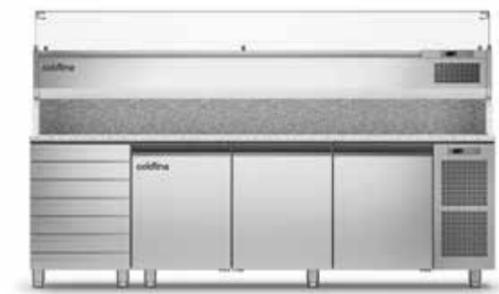
734

220-240V / 50Hz

8 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2  
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3  
Ohne Zwischenboden und Vitrine  
Vitrine GN1/4 - T 322 mm  
Motor links

### 3 Türen + neutralem Schubladenteil



-2° +8°

**B** 2560 **T** 800 **H** 1525

B

858

220-240V / 50Hz

12 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2  
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3  
Ohne Zwischenboden und Vitrine  
Vitrine GN1/4 - T 322 mm  
Motor links

### 2 Türen + neutralem Schubladenteil



-2° +8°

**B** 1795 **T** 800 **H** 1525

220-240V / 50Hz

8 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2  
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3  
Ohne Zwischenboden und Vitrine  
Vitrine GN1/4 - T 322 mm  
Motor links

### 3 Türen + neutralem Schubladenteil



-2° +8°

**B** 2350 **T** 800 **H** 1525

220-240V / 50Hz

12 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2  
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3  
Ohne Zwischenboden und Vitrine  
Vitrine GN1/4 - T 322 mm  
Motor links

# Vitrine für Zutaten



## Vitrine für Zutaten: praktisch, hygienisch und sicher

Immer frische und perfekt konservierte Zutaten zur Zubereitung von Pizza, schnellen Mittagessen, Tramezzini und Salaten dank der statischen Kühlung auf allen 4 Seiten des Behälters. Für einen organisierten und sicheren Arbeitsplatz. Nach Beendigung des Arbeitsganges können die Zutaten durch die Abdeckung geschützt werden und bis zum nächsten Arbeitsgang in der Vitrine bleiben.



# Pizza -Vitrine, jede Zutat am richtigen Platz

## Allas, was man braucht

Die Pizzavitrinen entsprechen jedem Organisationsbedarf auf dem Arbeitsplatz. Zur Verfügung stehen 7 Längen, 2 Tiefen, mit oder ohne temperiertes Glas, die ideale Lösung, um die sorgfältig gewählten Zutaten bei einer Temperatur von +2° bis +10°C zu konservieren.

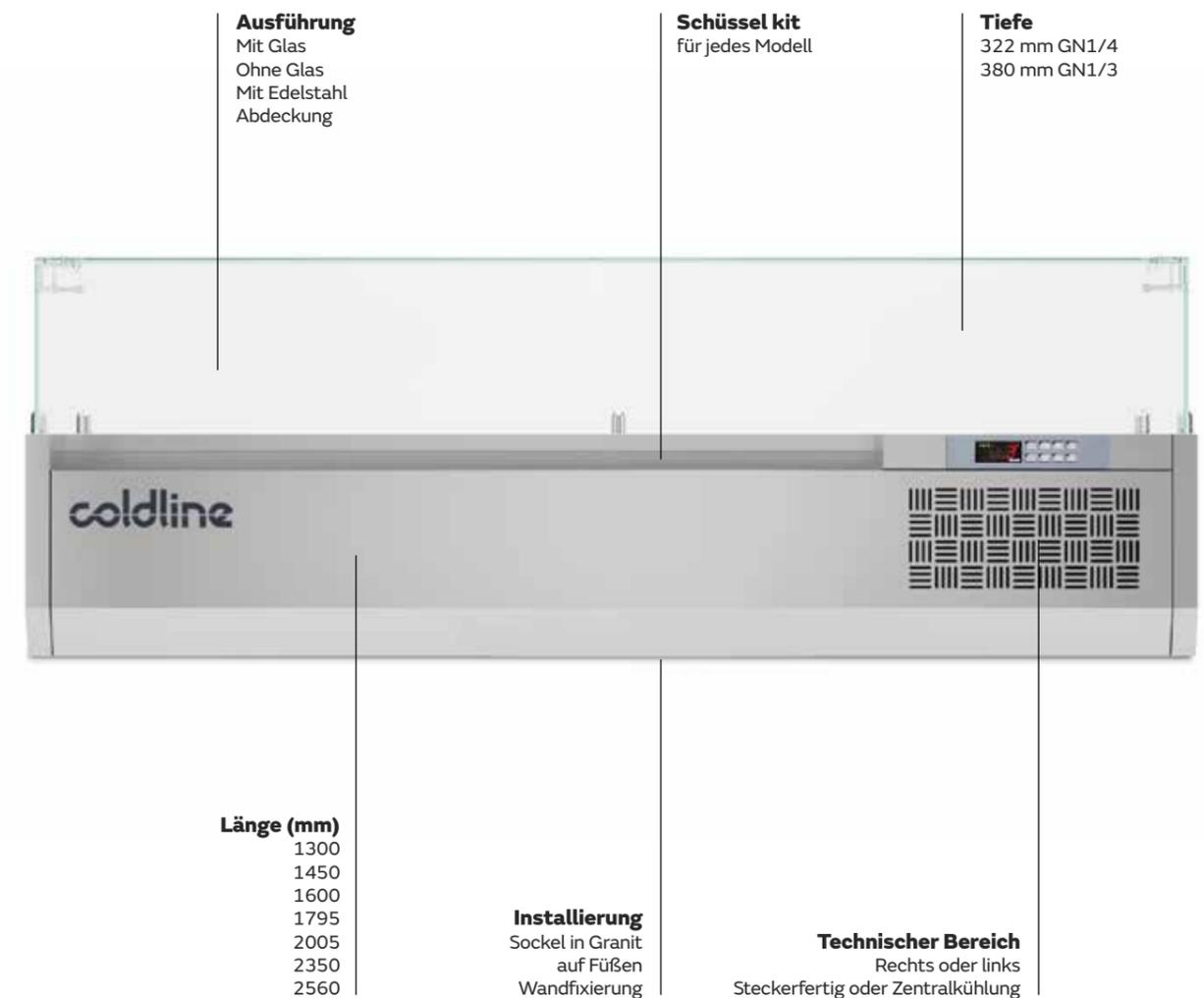
## Abdeckung in Edelstahl

Bei Nichtgebrauch ermöglicht die Abdeckung aus Edelstahl den Schutz der Zutaten durch Aufrechterhaltung der idealen Konservierungstemperatur. Jede Speise kann im Behälter vom Vitrinen Schrank bleiben, bereit zur Verwendung für die nächste Arbeitsschicht.

## Integrierter oder externer Motor, an der rechten oder linken Seite

Technischer Bereich mit maximaler Schallisolierung isoliert, je nach Wahl befindet er sich rechts oder links. Für maximalen Komfort steht eine Version mit externer Kühleinheit und unveränderten Maßen der Vitrine zur Verfügung.

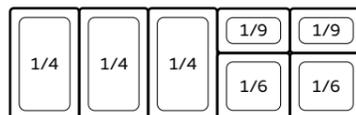
## Konfiguration



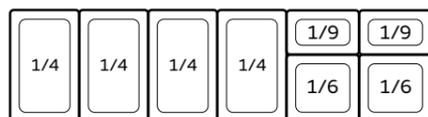
# Großer Abstellplatz für Zutaten

## Vitrine T 322 GN1/4

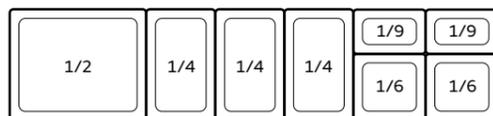
**1300 GN1/4**  
T 322 mm



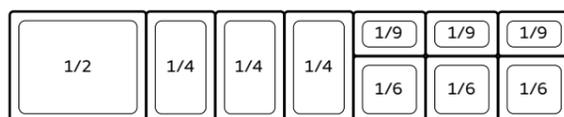
**1450 GN1/4**  
T 322 mm



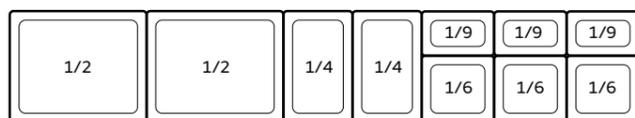
**1600 GN1/4**  
T 322 mm



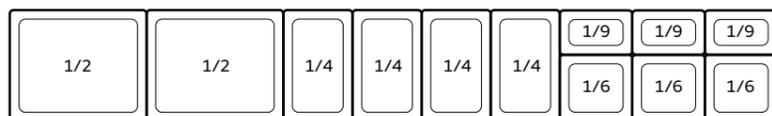
**1795 GN1/4**  
T 322 mm



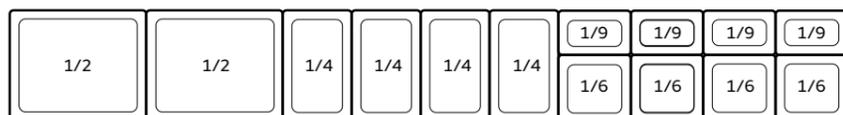
**2005 GN1/4**  
T 322 mm



**2350 GN1/4**  
T 322 mm

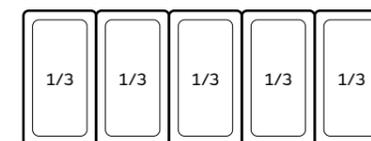


**2560 GN1/4**  
T 322 mm

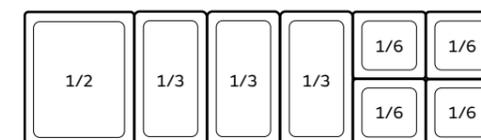


## Vitrine T 380 GN1/3

**1300 GN1/3**  
T 380 mm



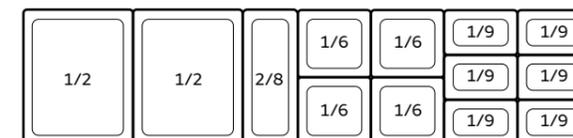
**1450 GN1/3**  
T 380 mm



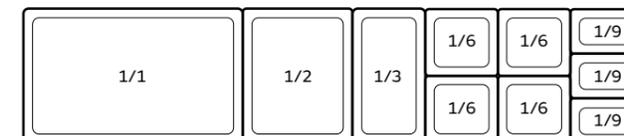
**1600 GN1/3**  
T 380 mm



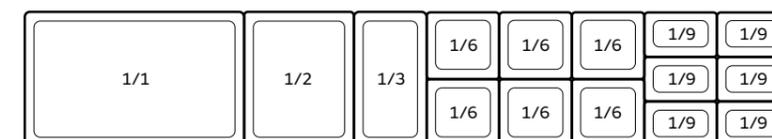
**1795 GN1/3**  
T 380 mm



**2005 GN1/3**  
T 380 mm



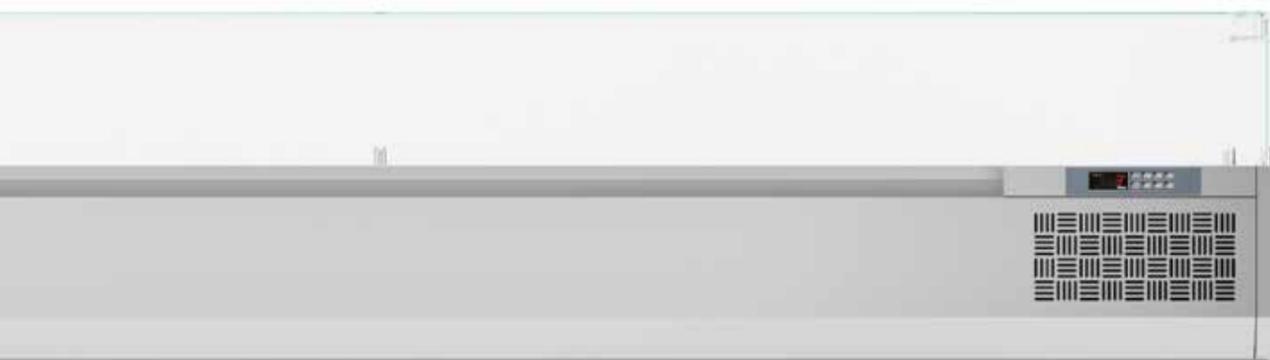
**2350 GN1/3**  
T 380 mm



**2560 GN1/3**  
T 380 mm



# Technologie Vitrine für Zutaten



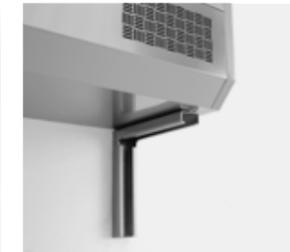
## Haupteigenschaften



**Design**  
Einfaches Bedienfeld zur leichten Regulierung der Temperatur.



**Temperiertes Glas**  
Das temperierte Glas mit hoher Resistenz schützt die Lebensmittel und bietet einen praktischen Abstellplatz.



**Wandfixierung Kit**  
Die Pizzavitrine mit Wandfixierung ermöglicht die Verbindung mit Arbeitsplatte aus Edelstahl und verschiedenen Positionierungsmöglichkeiten.



**Fuß Kit**  
Der verstellbare Standfuß ermöglicht die Positionierung auf Kühlschränken und Arbeitsflächen.



**Technischer Bereich**  
Motor rechts oder links, Steckerfertig oder Zentralkühlung.



**Abtropfbehälter**  
Der Abtropfbehälter erleichtert die Entsorgung des Abtauwassers und des Reinigungswassers.



**Kontrollierbare Arbeitsplatte**  
Der Motorbereich ist kontrollierbar, um die Reinigungs- und Wartungsarbeiten zu erleichtern.



**Kühlung**  
Der Ventilator im Motorbereich zieht die Luft frontal ein und stößt sie hinten oder seitlich aus.

## Weitere Eigenschaften

Außen- und Innenwände aus CNS nach DIN 1.4301

Isolierung 30 mm CFC/HCFC frei

Äußere und innere Ecken abgerundet

Abdeckung aus CNS nach DIN 1.4301

Tiefe 322 mm für Behälter GN1/4

Tiefe 380 mm für Behälter GN1/3

Gefriergas R290 ökologisch GWP=3

Funktion Klimaklasse 5

Modbus-RTU Tür

System Wi-Fi Kontrolle Cosmo (optional)

# Vitrine für Zutaten

Behälter GN1/4	1300 	1450 	1600 	1795 	2005 	2350 	2560 
							
<b>Außenmaße* (mm)</b>	<b>B 1300 T 322 H 485</b>	<b>B 1450 T 322 H 485</b>	<b>B 1600 T 322 H 485</b>	<b>B 1795 T 322 H 485</b>	<b>B 2005 T 322 H 485</b>	<b>B 2350 T 322 H 485</b>	<b>B 2560 T 322 H 485</b>
<b>Temperatur (°C)</b>	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°
<b>Stromzufuhr</b>	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz
<b>Varianten</b>	Zentralkühlung Ohne Glas Abdeckung Motor links	Zentralkühlung Ohne Glas Abdeckung Motor links	Zentralkühlung Ohne Glas Abdeckung Motor links	Zentralkühlung Ohne Glas Abdeckung Motor links	Zentralkühlung Ohne Glas Abdeckung Motor links	Zentralkühlung Ohne Glas Abdeckung Motor links	Zentralkühlung Ohne Glas Abdeckung Motor links
* mit Glas							

Behälter GN1/3	1300 	1450 	1600 	1795 	2005 	2350 	2560 
							
<b>Außenmaße* (mm)</b>	<b>B 1300 T 380 H 485</b>	<b>B 1450 T 380 H 485</b>	<b>B 1600 T 380 H 485</b>	<b>B 1795 T 380 H 485</b>	<b>B 2005 T 380 H 485</b>	<b>B 2350 T 380 H 485</b>	<b>B 2560 T 380 H 485</b>
<b>Temperatur (°C)</b>	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°
<b>Stromzufuhr</b>	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz
<b>Varianten</b>	Zentralkühlung Ohne Glas Abdeckung Motor links	Zentralkühlung Ohne Glas Abdeckung Motor links	Zentralkühlung Ohne Glas Abdeckung Motor links	Zentralkühlung Ohne Glas Abdeckung Motor links	Zentralkühlung Ohne Glas Abdeckung Motor links	Zentralkühlung Ohne Glas Abdeckung Motor links	Zentralkühlung Ohne Glas Abdeckung Motor links
* mit Glas							



**Coldline Srl**  
Via Enrico Mattei, 38 - 35038 Torreglia Padova - Italy  
Tel. +39 049.9903830 - info@coldline.it - coldline.it

**The Nice Kitchen**  
thenicekitchen.com

Coldline behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit,  
auch ohne Ankündigung, Produktverbesserungen  
der Produkte in diesem Katalog, vorzunehmen.



**The Nice Kitchen**