

HELADERÍA

abatidores

conservadores

coldline



En Coldline trabajamos para
dar vida a las tecnologías que
simplifican el trabajo diario de los
profesionales del helado.



One group
One style
One kitchen

The Nice Kitchen ofrece una completa gama de tecnologías complementarias para la cocina profesional. Equipos de cocina, hornos, abatidores de temperatura, frigoríficos, lavavajillas y elementos neutros diseñados según criterios de compatibilidad de dimensiones y diseño común. El alto rendimiento combinado con un sistema integrado de software y hardware ofrece la máxima comodidad de uso con un estilo distintivo.

coldline modular NEVO TULS LINDEK



Tecnología y cultura del frío

El factor humano

En Coldline valoramos especialmente las aportaciones de hombres y mujeres que trabajan en las cocinas, y que nos ayudan a desarrollar ideas y tecnologías que nos permiten mejorar nuestros productos.

Cultura del frío

En el laboratorio monitorizamos nuestros dispositivos en condiciones extremas para que ofrezcan un rendimiento óptimo incluso en caso de uso intensivo. Después, los sometemos a rigurosas pruebas de campo en nuestro moderno centro de cocina, donde un grupo de chefs corporativos valida definitivamente los nuevos productos.

Proceso integrado al 100%

Las actividades de investigación y desarrollo, diseño y producción se llevan a cabo íntegramente en Italia, en las plantas de Torreglia (PD). Todos los procesos se inspiran en los principios de fiabilidad, eficiencia y ahorro energético.

El frío adecuado para cada heladero

Ofrecemos soluciones ideales para cada negocio.
Amplia gama de tamaños, ahorro energético y alto
rendimiento son los puntos fuertes del frío Coldline.



Heladería

Heladerías artesanales
Heladerías para llevar
Pastelerías



Centros de heladería

Centros de producción y distribución
de helados artesanales



El exclusivo sistema de supervisión de The Nice Kitchen

¿Qué es Cosmo?

Cosmo es la innovadora tecnología Wi-Fi que permite conectar todos los equipos de The Nice Kitchen (Coldline, Modular, Nevo) presentes en la cocina y monitorizarlos de forma remota con una única aplicación.

Notificaciones y alertas

Cosmo detecta cualquier funcionamiento anómalo de los equipos y envía una notificación por WhatsApp, SMS o correo electrónico.

Informes HACCP

Con la CosmoApp, es posible consultar y descargar informes HACCP detallados para cada equipo conectado.

Software siempre actualizado

El software recibe actualizaciones periódicas con las funciones más recientes desarrolladas.

Programación de trabajo

Las actividades de la cocina y los ciclos de trabajo pueden programarse a través de la CosmoApp y enviarse a la máquina, donde el operador podrá iniciarlos.

Eficiencia bajo control

Cosmo compara el rendimiento del equipo con los estándares ideales. En caso de diferencias significativas, sugiere las intervenciones de mantenimiento necesarias para garantizar el mejor rendimiento operativo.





Gestión energética y ahorro de costes

¿Qué es Balance?

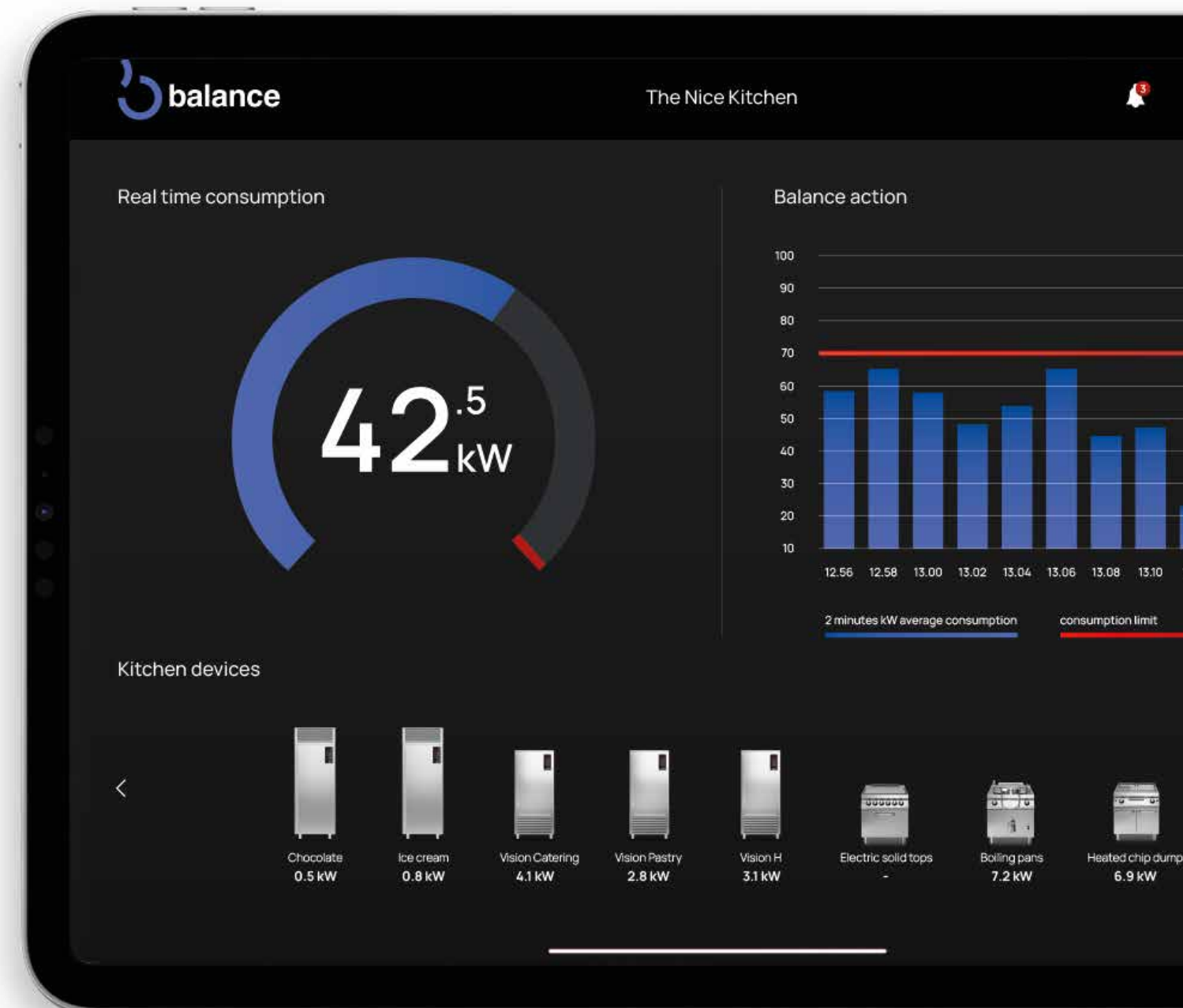
Balance es la innovadora tecnología Wi-Fi desarrollada por The Nice Kitchen que gestiona la energía de la cocina de forma virtuosa y ahorra costes fijos al negocio de la restauración, generando un beneficio de miles de euros al año.

Ahorros garantizados

Con Balance se mantiene el 100% del rendimiento de los equipos instalados en una cocina profesional utilizando sólo el 50% de la potencia nominal. Los electrodomésticos Modular, Coldline y Nevo son los únicos que permiten una cocina con control de energía integrado.

Sin costes de instalación

Balance, gracias a la conexión Wi-Fi, no requiere mampostería ni costes de instalación y permite realizar cocinas con suministro eléctrico incluso en lugares con disponibilidad limitada de energía.



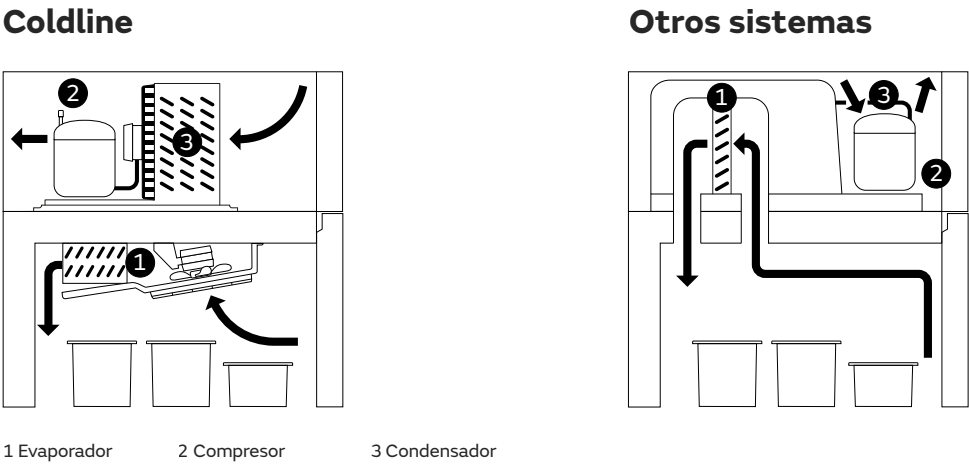
FSS, la tecnología Coldline para un servicio económico y rápido

Las grandes inversiones realizadas en Investigación y desarrollo sitúan a Coldline en la cima del sector en cuanto a tecnología e innovación se refiere. Cada armario marcado con el símbolo FSS (Fast Service System) está equipado con un sistema de refrigeración independiente de la estructura, característica que asegura grandes ventajas en cuanto a flexibilidad y servicio. Todos los componentes son fácilmente accesibles para intervenciones fáciles y oportunas.

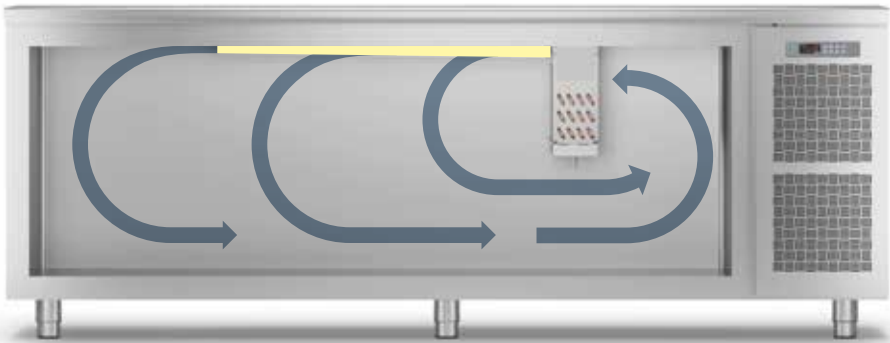


Alta eficiencia con temperatura uniforme y constante

A diferencia de otros sistemas, los armarios Coldline incorporan el evaporador dentro del compartimento, lo que asegura una circulación de aire efectiva y un mantenimiento perfecto de la temperatura incluso en caso de uso intensivo. Gracias a los grandes espacios del compartimento técnico, el condensador y el compresor funcionan siempre en óptimas condiciones, garantizando fiabilidad y eficiencia en el tiempo.



Las mesas Coldline mantienen una perfecta temperatura uniforme en todo el compartimento, incluso con los cajones completamente cargados. Cada sistema de refrigeración está optimizado para aumentar la vida útil de los alimentos, hasta un 25% más.



Abatidores de temperatura



MODI

Abatimiento

Congelación

Ciclo manual

Descongelación

coldline

MODI: la pastelería se une al helado

La tecnología de frío rápido, aplicada al procesamiento artesanal del helado, te permite beneficiarte de múltiples ventajas cualitativas, organizativas y económicas.

Modi no se limita sólo a enfriar; contiene varias funciones en un solo dispositivo y puedes utilizarlo las 24 horas del día para expandir el negocio de los helados clásicos con la producción de polos, palitos de helado, pasteles mignon y chocolates artesanales.





Up & Active,
la elección ideal
para tu trabajo

UP -40° +10°C	ACTIVE -40° +65°C	
■	■	Abatimiento
■	■	Congelación
■	■	Ciclo manual
-	■	Descongelación
-	■	Mantenimiento
-	■	Desecación
-	■	Fermentación
-	■	Chocolate

MODI: potente, fiable y ecológico

Gas R290, energía natural y ecológica

La amplia gama de abatidores MODI está equipada con gas natural R290, una solución que anula el impacto ambiental y permite cocinar con eficiencia energética.

Confort acústico

Los nuevos sistemas de refrigeración enchufables de bajo nivel sonoro proporcionan un mayor confort acústico a los operarios de cocina.

Abatidores monofásicos de 10 y 14 bandejas

Los nuevos modelos de 10 y 14 bandejas con alimentación monofásica simplifican la instalación incluso en entornos en los que la disponibilidad de alimentación trifásica es limitada.

Mantenimiento simplificado

Los transductores de presión permiten comprobar con precisión y rapidez la cantidad de gas en el sistema de refrigeración directamente desde la pantalla táctil, una solución que simplifica las actividades de mantenimiento.



¿Caliente o frío? MODI se encarga de ello

MODI gestiona dinámicamente la intensidad del frío y del calor modulando constantemente la temperatura, la ventilación y la duración del ciclo. Una tecnología que preserva las características de los alimentos alargando su vida útil.

Protegida por un resistente cristal templado, la pantalla táctil MODI de 4,3" hace que el uso sea intuitivo y sencillo para cualquier persona. Con un solo toque puedes iniciar programas disponibles o personalizarlos creando tu propio menú.



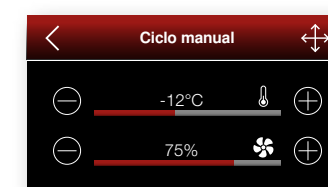
Libro de recetas a medida

Tienes programas personalizables disponibles específicos para cada alimento.



Configuración personal

Puedes cambiar la posición de los iconos de las recetas creando tu propia configuración.



Ciclo manual

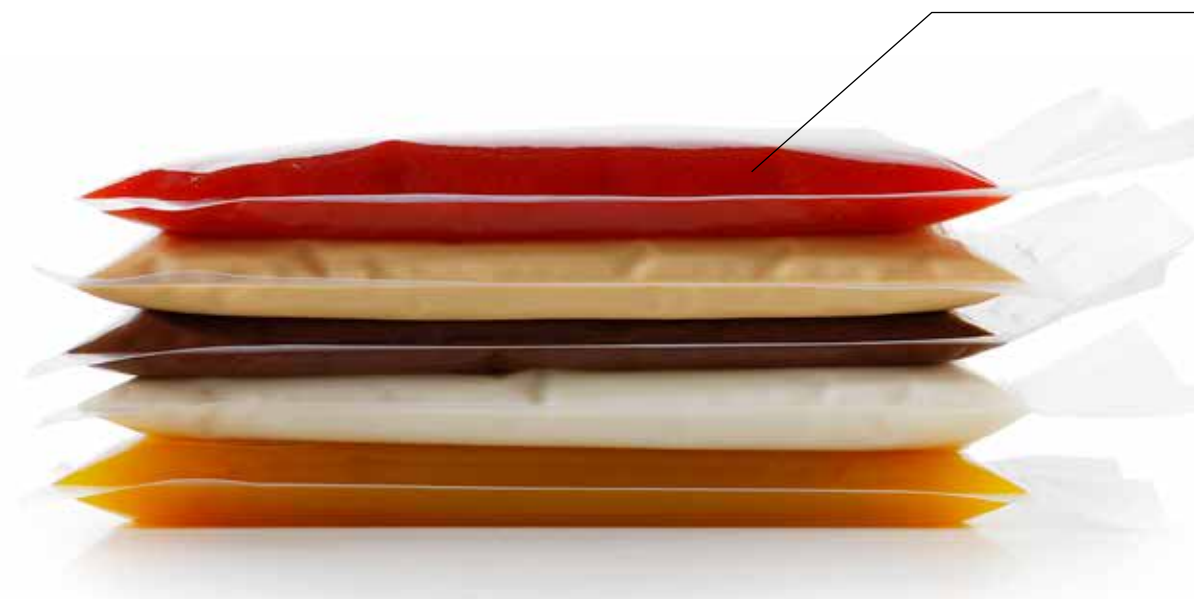
Puedes trabajar a la temperatura que desees eligiendo la intensidad de ventilación óptima.

Abatimiento

Enfría rápidamente un alimento a +3°C centro-corazón y bloquea la proliferación bacteriana, aumentando el tiempo de conservación hasta en un 70% y manteniendo la calidad.

Pasteurizada y abatida

Aumenta el período de conservación de tus bases pasteurizadas manteniendo la calidad



Conservar durante más tiempo

En el rango de temperatura entre +65°C y +10°C, las bacterias encuentran las condiciones ideales para proliferar, acortando la vida útil de los alimentos. El frío inmediato de MODI extiende el período de conservación mientras mantiene el color, el sabor y la consistencia.

Planificación y flexibilidad

Al aumentar el período de almacenamiento de los alimentos, no tendrás que repetir las mismas preparaciones todos los días. Pasteuriza al vacío y abate bases de helado para futuras preparaciones. En cualquier momento estarás listo para preparar los sabores más populares.

Congelación

Congela rápidamente la mezcla recién batida a -18°C hasta el centro-corazón, favoreciendo la formación de cristales finos y regulares para un helado fácil de servir con la consistencia adecuada y agradable al paladar.

Congelado con Modi

El helado permanece suave, cremoso y agradable al paladar.



Congelar y enfriar rápidamente hasta congelar no son sinónimos

Después de batir, el helado debe enfriarse a una temperatura de servicio de -12°/-14°C. Si este proceso es lento, las partículas de agua se unen en macrocristales de hielo. El helado quedará áspero y no muy cremoso. La tecnología MODI, por su parte, enfría rápidamente el producto favoreciendo la formación de cristales finos y regulares.

El aire, el secreto del helado suave

La presencia de microburbujas en el aire determina la cremosidad del helado. MODI, gracias a una temperatura de -40°, crea una barrera superficial delgada que evita que el aire incorporado se disperse. El helado se mantendrá compacto, cremoso y estable a lo largo del tiempo.

Expositor rico y variado

Puedes endurecer rápidamente la superficie del helado para ponerlo a la venta inmediata o congelar toda la bandeja y almacenar el producto en un conservador ICE para su uso posterior. Incluso en los días de mayor actividad, tu expositor siempre tendrá una gran variedad de sabores.

Congelado con Modi

El semifrío mantiene la consistencia y la estructura y se conserva durante mucho tiempo



Más oferta, más ingresos

Coste de producción muy bajo y grandes márgenes de beneficio: esta es el polo que puede hacer en unos minutos con MODI. Preparado con agua, fruta o yogur, será una alternativa refrescante para ofrecer a tus clientes.

Planificación y flexibilidad

Crea bases neutras para tortas heladas y semifríos, congélalas rápidamente con MODI creando un suministro “listo para usar”. En unos minutos podrás descongelar y exponer tus manjares a la temperatura de servicio correcta.

Organización y conveniencia

Puedes combinar eficazmente la congelación con la compra de materias primas de proveedores de confianza. Evitar la compra de productos industriales congelados y semielaborados es la primera fuente de ingresos.



Descongelación

La descongelación delicada de MODI te permite devolver helados y postres fríos previamente congelados a la temperatura de servicio.

Chocolate

Cristaliza en pocos minutos bombones, chocolatinas y tabletas de chocolate. La apariencia y la textura crujiente serán la prueba de la calidad de tu trabajo.



Mantenimiento

Mantiene el helado a la temperatura de servicio. Gracias a MODI puedes conservar tarrinas de helado y pasteles helados a la temperatura ideal, listos para ser servidos o exhibidos en el expositor.

Dsecación

Deshidrata la fruta para decorar helados, semifríos y postres de cucharilla.



Ciclo manual

MODI es una tecnología única. Te permite ajustar la temperatura de $-40^{\circ}\text{C}/+10^{\circ}\text{C}$ (Up) y $-40^{\circ}\text{C}/+65^{\circ}\text{C}$ (Active) con intensidad de ventilación ajustable de 25% a 100%; ¿Qué equipo te da tanta flexibilidad?

Fermentación

Para una fermentación perfecta, la masa debe permanecer a la temperatura adecuada durante el tiempo adecuado, sin cambios bruscos de humedad. MODI crea las mejores condiciones microclimáticas para obtener masas de extraordinaria calidad.



Tecnología MODI



Características principales



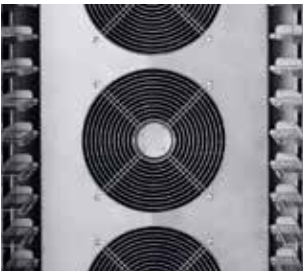
Fondo modular
Permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalo fijo o móvil.



Válvula de expansión electrónica
Dosifica la inyección de gas refrigerante, mejorando el rendimiento en un 25% y reduciendo el consumo.



Juntas de alto aislamiento
Geometría de triple cámara con innovador compuesto D7, 35% de mayor eficiencia de aislamiento que los tradicionales.



Circulación de aire de flujo transportado
El innovador sistema de circulación de aire envuelve los alimentos reduciendo los tiempos de enfriamiento por ciclo.



Fácil mantenimiento
La liberación rápida del panel frontal permite una limpieza rápida de la bobina del condensador, garantizando un rendimiento constante en el tiempo.



Apertura del panel de ventilación
Evaporador fácil de inspeccionar con sistema de acceso rápido para facilitar la limpieza y el mantenimiento.



Guías y cremallera
La estructura con orificios permite colocar fácilmente las guías.



Sonda al corazón
Ideado con un diseño ergonómico exclusivo, es extraíble y reemplazable gracias al conector simple. Multipunto o calefactado opcional.

Otras características

Exterior e interior en acero AISI 304

Desescarche por gas caliente (Plug-In), por aire forzado (Remoto)

Espesor de aislamiento 60 mm sin CFC, HCFC, HFC

Funcionamiento en clase climática 5

Condensador de flujo de aire variable. Evaporador pintado anticorrosión

Conexión Modbus-RTU. Sistema wi-fi de supervisión Cosmo

Pantalla táctil de 4,3" con toma USB

Transductores de presión para controlar la cantidad de gas en el sistema

Modelos 5 a 7 bandejas de circuito único y modelos 10 y 14 bandejas de circuito doble (R290)

Sistema Wi-Fi de gestión de la energía Balance con Balance Console (opcional)

Marco de puerta con sistema anticondensación

Gas refrigerante ecológico R290 GWP=3

Abatidores MODI

Up & Active

5T

EN60x40



Profundidad 700 mm

5T

EN60x40





Capacidad recipientes	5 L (36x16,5x12 cm)
	5,4 L (36x25x8 cm)
	7,1 L (36x16,5x15 cm)
Capacidad contenedores para helados	3,9 L (Ø20x12,5 cm)
Dimensiones (mm)	
Rendimiento por ciclo	
	+90° +3°C
	+90° -18°C
Consumo por ciclo*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Potencia absorbida	Up
	Active
Alimentación	
Dotación	
Variantes	

6
6
3
6
3
L 780 P 800 H 853
22 Kg
17 Kg
0,067 kWh/kg
0,259 kWh/kg
1030W - 4,98A
1430W - 6,91A
220/240V-50Hz
1 rejilla rilsan EN60x40
Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

6
6
3
6
3
L 780 P 700 H 853
18 Kg
12 Kg
0,073 kWh/kg
0,272 kWh/kg
1300W - 6,28A
1700W - 8,21A
220/240V-50Hz
1 rejilla rilsan EN60x40
Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

6T

EN60x40



Profundidad 700 mm

6T

EN60x40



7T

EN60x40





6
6
6
6
3
L 780 P 800 H 913
27 Kg
21 Kg
0,071 kWh/kg
0,246 kWh/kg
1270W - 6,14A
1670W - 8,07A
220/240V-50Hz
1 rejilla rilsan EN60x40
Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

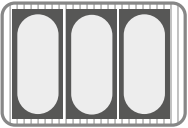
6
6
6
6
3
L 780 P 700 H 913
21 Kg
15 Kg
0,081 kWh/kg
0,258 kWh/kg
1300W - 6,28A
1700W - 8,21A
220/240V-50Hz
1 rejilla rilsan EN60x40
Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

9
10
9
9
6
L 780 P 800 H 1093
34 Kg
24 Kg
0,064 kWh/kg
0,221 kWh/kg
1350W - 6,52A
1950W - 9,42A
220/240V-50Hz
2 rejillas rilsan EN60x40
Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

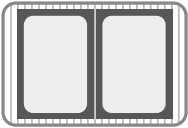
* ciclo manual -40°C
Regulaciones EN 17032:2018

Disposición en rejilla EN60x40

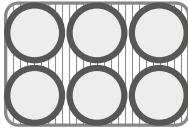
Recipientes 5 L - 7,1 L



Recipientes 5,4 L



Contenedores para helados 3,9 L - 7,3 L



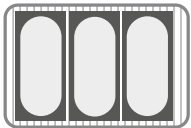
Abatidores MODI Up & Active

Capacidad recipientes	5 l. (36x16,5x12 cm)
	5,4 l. (36x25x8 cm)
	7,1 l. (36x16,5x15 cm)
Capacidad contenedores para helados	3,9 l. (Ø20x12,5 cm)
	7,3 l. (Ø20x25 cm)
Dimensiones (mm)	
Rendimiento por ciclo	+90° +3°C
	+90° -18°C
Consumo por ciclo	+65° +10°C
	+65° -18°C
Potencia absorbida	Up
	Active
Alimentación	
Dotación	
Variantes	

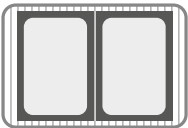
* ciclo manual -40°C
Regulaciones EN 17032:2018

Disposición en rejilla EN60x40

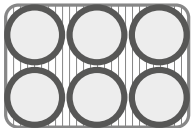
Recipientes
5 l. - 7,1 l.



Recipientes
5,4 l.



Contenedores para helados
3,9 l. - 7,3 l.



10T EN60x40



12
12
12
12
9
L 780 P 800 H 1563
50 Kg
40 Kg
0,082 kWh/kg
0,252 kWh/kg
4120W - 7,91A
5120W - 12,74A
400/415V 3N-50/60Hz
3 rejillas rilsan EN60x40
Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

14T EN60x40



15
16
15
15
9
L 780 P 800 H 1778
70 Kg
56 Kg
0,061 kWh/kg
0,250 kWh/kg
4200W - 8,29A
5200W - 13,12A
400/415V 3N-50/60Hz
4 rejillas rilsan EN60x40
Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

20TP EN60x80



24
24
24
24
18
L 1100 P 1045 H 1843
80 Kg
60 Kg
0,085 kWh/kg
0,268 kWh/kg
6150W - 11,81A
7150W - 16,64A
400/415V 3N-50/60Hz
6 rejillas rilsan EN60x40
Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

20T EN60x40



21
20
21
21
12
L 810 P 1015 H 2210
88 Kg
62 Kg
0,087 kWh/kg
0,277 kWh/kg
6450W - 12,45A
7450W - 17,28A
400/415V 3N-50/60Hz
6 rejillas rilsan EN60x40
Remoto H 2085 mm Alimentaciones especiales

Armarios
conservadores



Armarios ICE, frío intenso con bajo consumo

El cuidado que pones en la selección de los ingredientes determina la calidad de tu helado. Un trabajo que merece ser conservado con las herramientas adecuadas, para mantener intactas las características de cremosidad y sabor. Los armarios ICE están diseñados para realizar esta tarea de la mejor manera posible.



Armarios helado ICE, el frío ideal para tu helado artesanal

Conservación perfecta

El armario ICE nació de la necesidad de almacenar helados, semifríos, mousses y mono porciones. La tecnología Ice te apoya a diario para mantener siempre perfecta la calidad de tu helado casero.

Un modelo para cada necesidad

Las versiones de 650, 700 y 900 litros están disponibles con temperaturas de -10°C a -22°C y -10°C a -30°C . El descongelamiento automático por gas caliente minimiza los cambios de temperatura al limitar el consumo de energía.

Un espacio de trabajo fresco y silencioso

Para cada modelo hay una versión preparada para la conexión a una unidad remota. Con el motor externo se beneficiará de un entorno de trabajo más silencioso y cómodo.





MODI + ICE: la cadena de valor

Mayor calidad con el abatidor

Al combinar el uso del armario ICE con el abatidor de temperatura MODI, obtendrá los mejores resultados de conservación. Los helados, semifríos y postres mantendrán la consistencia, la suavidad y la cremosidad durante mucho tiempo. Descongela en unos minutos y estarán listos para su exposición y venta.

Alarga la estacionalidad

La congelación con MODI te permite alargar la estacionalidad de la fruta, cuando el precio es más económico. Con la tecnología ICE quedará perfectamente conservada para su uso en los próximos meses.

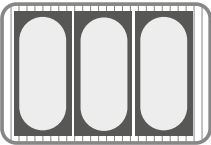
Espacios organizados en el mejor modo

La altura de los estantes es ajustable según un amplio rango de posiciones. Es posible organizar mejor la disposición de contenedores para helados, recipientes y cualquier otro ingrediente para tener siempre todo ordenado y a mano.

Todo el espacio que se necesita para conservar tu helado

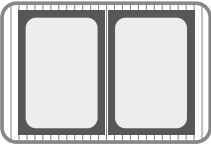
ICE 650

P armario 715 mm
Rejilla 60x40 cm

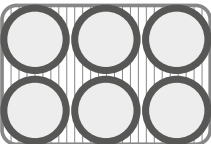


18 recipientes 7,1 L
(36x16,5x15 cm)

27 recipientes 5 L
(36x16,5x12 cm)



22 recipientes 5,4 L
(36x25x8 cm)

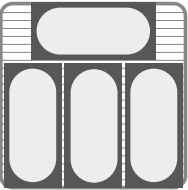


24 contenedores 7,3 L (Ø20x25 cm)

48 contenedores 3,9 L (Ø20x12,5 cm)

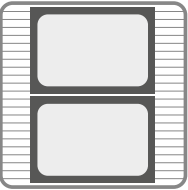
ICE 700

P armario 815 mm
Rejilla 53x53 cm

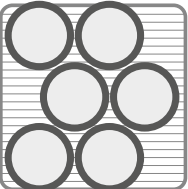


24 recipientes 7,1 L
(36x16,5x15 cm)

36 recipientes 5 L
(36x16,5x12 cm)



22 recipientes 5,4 L
(36x25x8 cm)

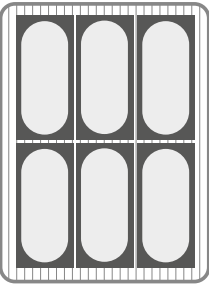


24 contenedores 7,3 L (Ø20x25 cm)

48 contenedores 3,9 L (Ø20x12,5 cm)

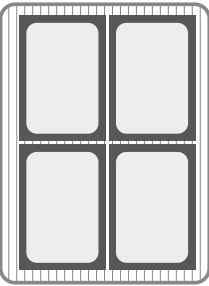
ICE 900

P armario 1015 mm
Rejilla 80x60 cm

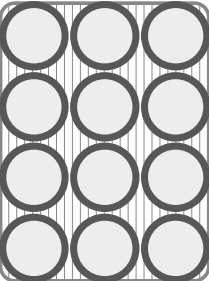


36 recipientes 7,1 L
(36x16,5x15 cm)

54 recipientes 5 L
(36x16,5x12 cm)



44 recipientes 5,4 L
(36x25x8 cm)



48 contenedores 7,3 L (Ø20x25 cm)

96 contenedores 3,9 L (Ø20x12,5 cm)



Tecnología ICE



Características principales



Fondo modular
Permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalo fijo o móvil.



Aislamiento 75 mm
Espesor de aislamiento 75 mm sin CFC/HCFC.



Cerradura y autocierre
Puertas reversibles de cierre automático con tope de 105° equipadas con cerradura con llave.



Juntas de alto aislamiento
Geometría de triple cámara con innovador compuesto D7, 35% de mayor eficiencia de aislamiento que los tradicionales.



Versiónes Plug-In y Remotas
Unidad condensadora interna o en versión remota para un ambiente de trabajo fresco y silencioso.



2 medias puertas
La instalación de las 2 medias puertas (opcional) evita cambios térmicos y favorece el mantenimiento de la temperatura.



Ventilador inteligente
Los ventiladores se detienen automáticamente cuando se abre la puerta para evitar la entrada de aire caliente del exterior.



Guías y cremallera
La estructura con orificios permite colocar fácilmente las guías.

Otras características

Exterior y interior en acero AISI 304. Trasera externa en acero galvanizado

Evaporador pintado anticorrosión

Alarmas por puerta abierta y alta temperatura

Esquinas redondeadas internas y externas

Refrigeración ventilada con flujo de aire indirecto

Sistema de gestión de energía Wi-Fi Balance con Balance Hub y Balance Console (opcional)

Marco de puerta con sistema anticondensación

Desescarche por gas caliente (Plug-In), eléctrico (Remoto). Evaporación automática de la condensación

Sistema wi-fi de supervisión Cosmo (opcional), puerta Modbus-RTU

Gas refrigerante R290 ecológico GWP=3

Funcionamiento en clase climática 5

Iluminación interna

Conservadores ICE

650



700



900



Dimensiones (mm)
Temperatura (°C)
Clasificación energética
Consumo anual (kWh)
Alimentación
Dotación
Variantes

L 810 P 715 H 2085	
-10° -22°C	-10° -30°C
D	E
1794	2467
220/240V-50Hz	
8 rejillas rilsan EN60x40	
Remoto	
2 medias puertas	
Alimentaciones especiales	

L 740 P 815 H 2085	
-10° -22°C	-10° -30°C
C	E
1610	2625
220/240V-50Hz	
8 rejillas rilsan 53x53 cm	
Remoto	
2 medias puertas	
Alimentaciones especiales	

L 810 P 1015 H 2085	
-10° -22°C	-10° -30°C
D	E
2916	3813
220/240V-50Hz	
16 rejillas rilsan EN60x40	
Remoto	
2 medias puertas	
Alimentaciones especiales	

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 se reserva el derecho a hacer, en cualquier momento y sin previo aviso, mejoras a los productos contenidos en esta lista de precios.



The Nice Kitchen®