

# **PANADERÍA**

## **fermentadoras**

**coldline**



En Coldline creamos tecnologías que simplifican el trabajo diario de los profesionales de la panadería.



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

TU  
LS

LINDEK



## Tecnología y cultura del frío

### **El factor humano**

En Coldline valoramos especialmente las aportaciones de los 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.



## Fermentación fácil para todos

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



### **Panadería**

Panaderías  
Panaderías de barrio  
Talleres de panadería



### **Pastelería**

Croissanterías  
Pastelerías  
Grandes productores  
de levaduras



### **Pizzería**

Pizzería Gourmet  
Pizzería para llevar  
Focaccérias



### **Catering**

Hotel  
Restaurantes  
Cocinas centrales  
Empresas  
Hospitales



## 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?

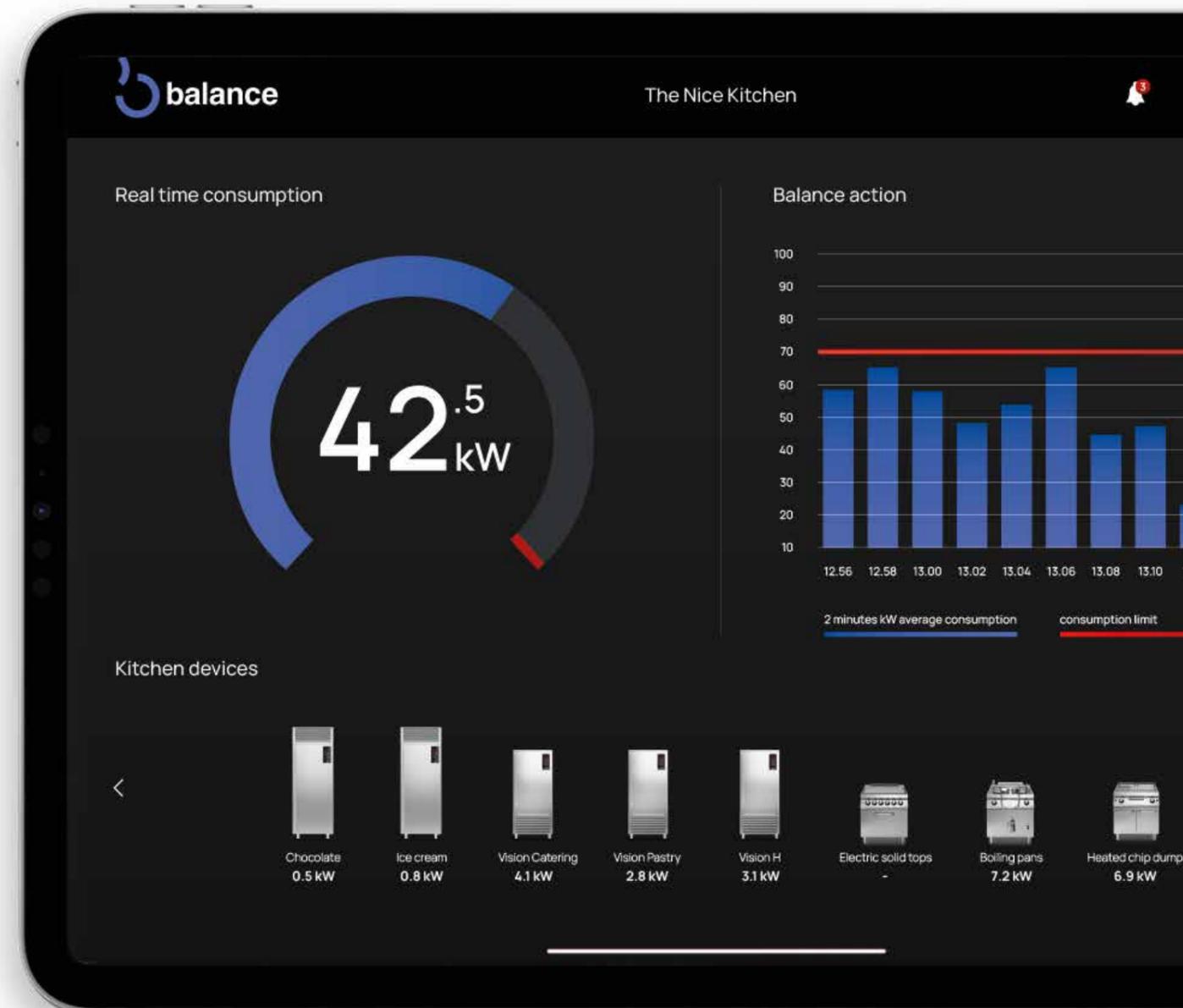
Balance es la innovadora tecnología Wi-Fi desarrollada por The Nice Kitchen que gestiona la energía de la cocina de forma virtuosa y ahorra costes fijos al negocio de la restauración, generando un beneficio de miles de euros al año.

### 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, tecnología Coldline para un servicio rápido y económico

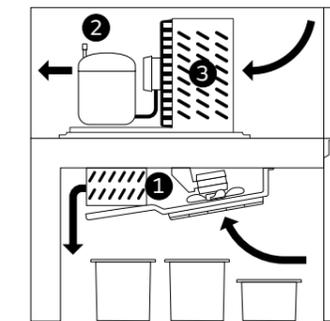
Las fermentadoras LEVTRONIC están equipadas con un sistema de refrigeración independiente de la carcasa (Fast Service System), lo que asegura grandes ventajas en el mantenimiento. Todos los componentes son de fácil acceso para intervenciones sencillas y rápidas.



# Alta eficiencia con temperatura uniforme y constante

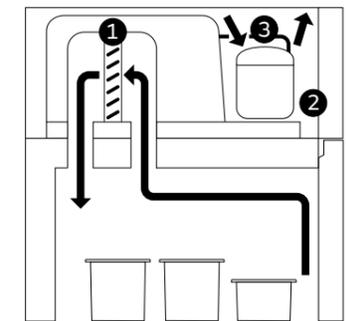
A diferencia de otros sistemas, los armarios refrigerados Coldline incorporan un evaporador dentro del compartimento que asegura una circulación efectiva de aire y un mantenimiento perfecto de la temperatura incluso en caso de uso intensivo. Gracias a los grandes espacios del compartimento técnico, el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

**Coldline**

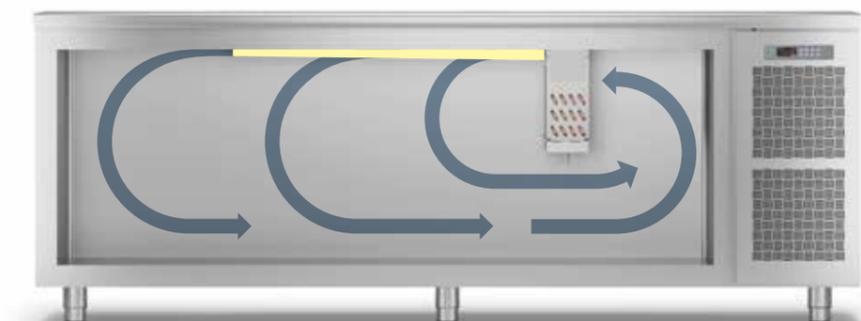


1 Evaporador    2 Compresor    3 Condensador

**Otros sistemas**



Las mesas LEVTRONIC mantienen una perfecta uniformidad de temperatura en todo el compartimento, favoreciendo el desarrollo regular de las levaduras y un crecimiento homogéneo de la masa.



Armarios de  
fermentación  
controlada



ONIC

Fermentación controlada

Fermentación manual

Ciclo continuo

Conservación

## LEVTRONIC, el secreto de tus fermentaciones

La fermentación es un proceso delicado que determina la calidad y fragancia del producto terminado. Las variables determinantes son el tiempo, la temperatura y la humedad, que cambian a medida que cambian las estaciones del año.

La nueva generación de mesas, armarios y Roll-In LEVTRONIC crean un microclima ideal para madurar cualquier masa independientemente de las condiciones climáticas. Puede personalizar un programa en función del tipo de levadura, la fuerza de la harina y las características del agua para lograr resultados extraordinarios y repetibles todos los días.





## Las funciones

### Fermentación controlada

Mediante el uso de bajas temperaturas se puede ralentizar hasta detener la actividad fermentadora de las levaduras, reactivándolas posteriormente para obtener la masa fermentada en el momento deseado. En función de las materias primas que se utilizan, se pueden personalizar las fases de bloqueo, mantenimiento, reactivación, fermentación y espera.

### Fermentación manual

Se puede activar un programa de fermentación directa con temperatura, humedad y ventilación controladas durante un período de tiempo definido. Al final del programa, LEVTRONIC mantiene la masa en óptimas condiciones hasta su horneamiento.

### Ciclo continuo

Utilizando la función manual, se ajusta fácilmente el tiempo, la temperatura, la humedad y la ventilación. De esta manera, LEVTRONIC fermenta la masa en un ciclo continuo sin parar.

### Conservación

Los alimentos se almacenan a la temperatura deseada entre  $-6^{\circ}\text{C}$  y  $+10^{\circ}\text{C}$  o entre  $-20^{\circ}\text{C}$  y  $+10^{\circ}\text{C}$ .

### Los controles



#### Tiempo

Decide la duración de la fase de fermentación



#### Temperatura

Desde  $-6^{\circ}$  hasta  $+40^{\circ}\text{C}$  elige la mejor temperatura para la maduración de la masa



#### Humedad

Define el porcentaje ideal de humedad entre el 45% y el 95%



#### Ventilación

Del 25% al 100%, tú decides la intensidad de la ventilación óptima



## Personaliza tus programas



### Crea nuevos programas

Con LEVTRONIC tienes disponible una lista de programas. Los parámetros establecidos pueden consultarse fácilmente y modificarse para crear un nuevo programa en el menú personal



### Configuración personal

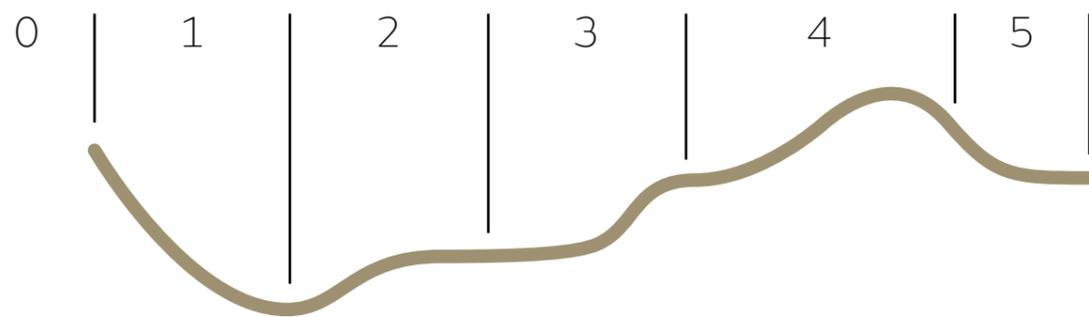
Puedes cambiar la posición de los iconos de las recetas creando tu propia configuración.



### Cambios instantáneos

Con un simple toque puedes verificar y modificar los parámetros del programa en curso.

## Fermentadoras 5 fases para trabajar en relax



0

### Temperatura

Temperatura de la masa tras la formación de la malla de gluten.

1

### Bloqueo

La masa se somete a un enfriamiento rápido. Se inhibe la actividad fermentadora de las levaduras.

2

### Mantenimiento

La temperatura se mantiene por debajo de los 3°C. Las levaduras permanecen inactivas hasta la reactivación.

3

### Reactivación

La temperatura aumenta gradualmente. La actividad fermentadora de las levaduras se reactiva lentamente.

4

### Fermentación

La temperatura y la humedad aumentan hasta los valores establecidos. Se completa la fermentación de la masa.

5

### Espera

La masa ya fermentada se mantiene a temperatura y humedad controladas hasta el momento de la cocción.



# Armarios, Mesas, Roll-In fermentación tridimensional

Amasar pan, croissants, brioches, esperar la correcta fermentación y cocción son actividades diarias que afectan tu tiempo. Los armarios de fermentación controlada LEVTRONIC, por otro lado, te ahorran tiempo. Armarios, mesas y Roll-In con diferentes capacidades y tamaños para satisfacer pequeñas y grandes necesidades.



## Armarios LEVTRONIC, fermentadores incansables

### Diseño elegante y refinado

La elegante pantalla táctil de vidrio se instala al ras del panel, las esquinas externas redondeadas y la gran atención a los acabados dan al armario LEVTRONIC un aspecto sólido y refinado.

### Flujo de aire controlado

El flujo de aire diferenciado y canalizado garantiza la máxima homogeneidad de temperatura en todos los estantes, sin alterar directamente el producto, lo que mantiene intactas sus características de hidratación y calidad sin agrietamiento superficial.

### Espacio de trabajo

Cuatro modelos con diferentes anchos y profundidades, capacidad de 25 a 50 bandejas EN60x40. Los armarios LEVTRONIC se adaptan perfectamente a cualquier espacio de trabajo, ofreciendo elevados estándares de calidad.





## Roll-In LEVTRONIC, fermentación en movimiento

### **EN60x40 o EN60x80**

El modelo J10, con una profundidad de 815 mm, ocupa el menor espacio de su categoría para garantizar una perfecta organización del trabajo incluso en espacios limitados. La versión J12 tiene generosas dimensiones con una profundidad de 1015 mm para el uso de carros estándar EN60x40 o compactos EN60x80.

### **Velocidad y practicidad**

En un espacio de trabajo bien organizado, la movimentación eficiente de las bandejas es un factor de gran importancia. Con Roll-In LEVTRONIC, el trabajo es racional y eficiente. El carro porta bandejas de acero inoxidable (opcional) agiliza la fase de preparación y la manipulación es rápida y práctica.

### **Congelación y fermentación**

Al utilizar el abatidor MODI o VISION, puede anticipar la preparación produciendo y congelando mayores cantidades de masa. En los días siguientes, podrá fermentar solo una parte de la misma de acuerdo con las necesidades reales de venta, eliminando el riesgo de sobreproducción y desperdicio.

# Tecnología LEVTRONIC

## Características distintivas

### Armarios

Base reforzada para instalación sobre patas o zócalo  
Asa de acero inoxidable de 2 mm de espesor  
Desagüe para la condensación  
Apertura con pedal (opcional)  
Kit cremallera y guías extraíbles sin el uso de herramientas

### Roll-In

Base reforzada en acero inoxidable AISI 304  
Asa con cierre a presión  
Rampa de acero inoxidable  
Protectores laterales reforzados



## Características comunes



**Fermentación homogénea**  
El flujo de aire se transporta para envolver los alimentos favoreciendo una fermentación homogénea en cada posición y nivel.



**Panel de pantalla táctil**  
La pantalla táctil de 4,3" permite un uso fácil e inmediato.



**Iluminación**  
Iluminación con lámpara de LED para no alterar la temperatura en la cámara.



**Filtro de agua**  
El filtro de purificación de agua está incluido. El cartucho es reemplazable para mantener altos estándares de rendimiento.



**Cerradura con llave**  
Cerradura con llave colocada en el frontal (armarios) o en el asa (roll-in).



**Juntas de alta adherencia**  
Con triple cámara y fabricada con el innovador polímero D7, reduce drásticamente la dispersión térmica y aumenta la eficiencia del aislamiento en un 35% en comparación con las soluciones tradicionales.



**Puertas**  
Puertas reversibles de cierre automático con tope en 105° y junta magnética reemplazable.

## Otras características

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

Evaporador pintado anticorrosión

Versiones Plug-in o Remotas

Esquinas redondeadas internas y externas

Funcionamiento en clase climática 5

Puerta Modbus-RTU

Espesor de aislamiento 75 mm sin CFC/HCFC

Evaporación automática de condensación

Sistema Wi-Fi de supervisión Cosmo

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

Gas refrigerante R290 ecológico GWP=3

Programas de fermentación personalizados

# Armarios LEVTRONIC

**550**



**650**



**700**



**900**



<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>L 630 P 815 H 2085</b>	
<b>Temperatura (°C)</b>	-6°+40°	-20°+40°
<b>Clasificación energética</b>	C	D
<b>Consumo anual (kWh)</b>	454	2256
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz	
<b>Dotación</b>	20 pares de guías EN60x40	
<b>Variantes</b>	Remoto Puerta de cristal Alimentaciones especiales	

<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>L 810 P 715 H 2085</b>	
<b>Temperatura (°C)</b>	-6°+40°	-20°+40°
<b>Clasificación energética</b>	E	D
<b>Consumo anual (kWh)</b>	858	2212
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz	
<b>Dotación</b>	20 pares de guías EN60x40	
<b>Variantes</b>	Remoto Puerta de cristal Alimentaciones especiales	

<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>L 740 P 815 H 2085</b>	
<b>Temperatura (°C)</b>	-6°+40°	-20°+40°
<b>Clasificación energética</b>	D	E
<b>Consumo anual (kWh)</b>	746	2508
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz	
<b>Dotación</b>	20 pares de guías EN60x40	
<b>Variantes</b>	Remoto Puerta de cristal Alimentaciones especiales	

<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>L 810 P 1015 H 2085</b>	
<b>Temperatura (°C)</b>	-6°+40°	-20°+40°
<b>Clasificación energética</b>	E	E
<b>Consumo anual (kWh)</b>	1261	3562
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz	
<b>Dotación</b>	20 pares de guías EN60x80	
<b>Variantes</b>	Remoto Puerta de cristal Alimentaciones especiales	

<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>L 810 P 1015 H 2085</b>	
<b>Temperatura (°C)</b>	-6°+40°	-20°+40°
<b>Clasificación energética</b>	E	E
<b>Consumo anual (kWh)</b>	1261	3562
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz	
<b>Dotación</b>	20 pares de guías EN60x80	
<b>Variantes</b>	Remoto Puerta de cristal Alimentaciones especiales	

# Roll-In LEVTRONIC

**J10**  
Carro EN60x40



**J12**  
Carro EN60x80



Dimensiones (mm)

L 810 P 815 H 2115

Dimensiones máxima carros (mm)

L 470 P 620 H 1500 (EN60x40)

Temperatura (°C)

-6°+40°

Alimentación

220/240V-50Hz

Variantes

Alimentaciones especiales

L 810 P 1015 H 2115

L 648 P 810 H 1500 (EN60x80)

-6°+40°

220/240V-50Hz

Alimentaciones especiales



Mesas de  
fermentación  
controlada



## Mesas LEVTRONIC, arriba masas, debajo levaduras

### Práctico y espacioso

Trabaja pan, brioches y croissants en la sólida superficie de trabajo, mete el producto en el interior de la mesa LEVTRONIC para parar el proceso de fermentación y programa cuándo deberá estar listo para la cocción. El volumen interno garantiza la máxima capacidad de almacenamiento: 7 bandejas EN60x40 con paso de 75 mm para cada compartimento.

### Flujo de aire controlado

El flujo de aire transportado y diferenciado garantiza la máxima homogeneidad de temperatura en todas las rejillas de cada compartimento. Las masas se mantienen hidratadas y sin fisuras superficiales.

### Sólido y apto para cualquier espacio de trabajo

Para integrarse perfectamente en la composición de tu espacio de trabajo, hay disponibles modelos con altura de cuerpo de la mesa de 660, 710 y 760 mm. El compartimento técnico, situado a la derecha, es parte integrante de la mesa y cuenta con un elevado espesor de aislamiento para conseguir la máxima insonorización.



# Tecnología Mesas LEVTRONIC



## Principales características



**Encimera con perfil recto**  
Encimera reforzada con perfil frontal recto, alzatina h 100 mm con radio interior de 10 mm y cerrada en su parte posterior para evitar la acumulación de suciedad.



**Puertas**  
Puertas reversibles de cierre automático con tope de 105°.



**Guías y cremallera**  
Cremallera y guías en inox AISI 304 desmontables sin ayuda de herramientas.



**Unidad condensadora**  
Extraíble sobre guías para inspección y limpieza.



**Filtro de agua**  
El filtro de purificación de agua está incluido. El cartucho es reemplazable para mantener altos estándares de rendimiento.



**Juntas de alta adherencia**  
Con triple cámara y fabricación con el innovador polímero D7, reduce drásticamente la dispersión térmica y aumenta la eficiencia del aislamiento en un 35% en comparación con las soluciones tradicionales.



**Base reforzada**  
La base reforzada permite la instalación sobre patas, zócalo fijo o móvil.



**Panel de pantalla táctil**  
El panel de pantalla táctil capacitivo 4.3" hace que su uso sea fácil e inmediato.

## Otras características

Exterior, interior y trasera externa en acero AISI 304. Esquinas redondeadas internas y externas

Funcionamiento en clase climática 5

Compartimento técnico insonorizado con motor integrado

Evaporador pintado anticorrosión

Programas de fermentación personalizados

Desescarche por gas caliente con evaporación automática de la condensación

Espesor de aislamiento 60 mm sin CFC/HCFC

Desagüe del agua de la condensación

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

Gas refrigerante R290 ecológico GWP=3

Humidificador con porcentaje de humedad ajustable

Sistema Wi-Fi de supervisión Cosmo y puerta Modbus-RTU

# Mesas LEVTRONIC

**2 puertas**



**3 puertas**



Temperatura (°C)	-6°+40°
Dimensiones* (mm)	L 1450 P 800 H 950
Clasificación energética	D
Consumo anual (kWh)	1321
Alimentación	220/240V-50Hz
Dotación	8 pares de guías para bandejas EN
Alturas del cuerpo de la mesa (mm)	660 - 710 - 760
Variantes	Sin top Con top Alimentaciones especiales

Temperatura (°C)	-6°+40°
Dimensiones* (mm)	L 2005 P 800 H 950
Clasificación energética	D
Consumo anual (kWh)	1544
Alimentación	220/240V-50Hz
Dotación	12 pares de guías para bandejas EN
Alturas del cuerpo de la mesa (mm)	660 - 710 - 760
Variantes	Sin top Con top Alimentaciones especiales

Temperatura (°C)	-6°+40°
Dimensiones* (mm)	L 2005 P 800 H 950
Clasificación energética	D
Consumo anual (kWh)	1544
Alimentación	220/240V-50Hz
Dotación	12 pares de guías para bandejas EN
Alturas del cuerpo de la mesa (mm)	660 - 710 - 760
Variantes	Sin top Con top Alimentaciones especiales

\* cuerpo h 710 mm con top y alzatina



**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**