

PASTELERÍA

abatidores

conservadores

coldline



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



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.

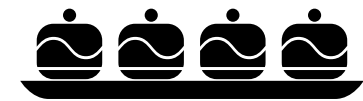
El frío adecuado para cada pastelero

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



Pastelería

Pastelerías artesanales
Heladerías
Restaurantes
Bares
Hoteles



Grandes laboratorios

Productores de confitería



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?

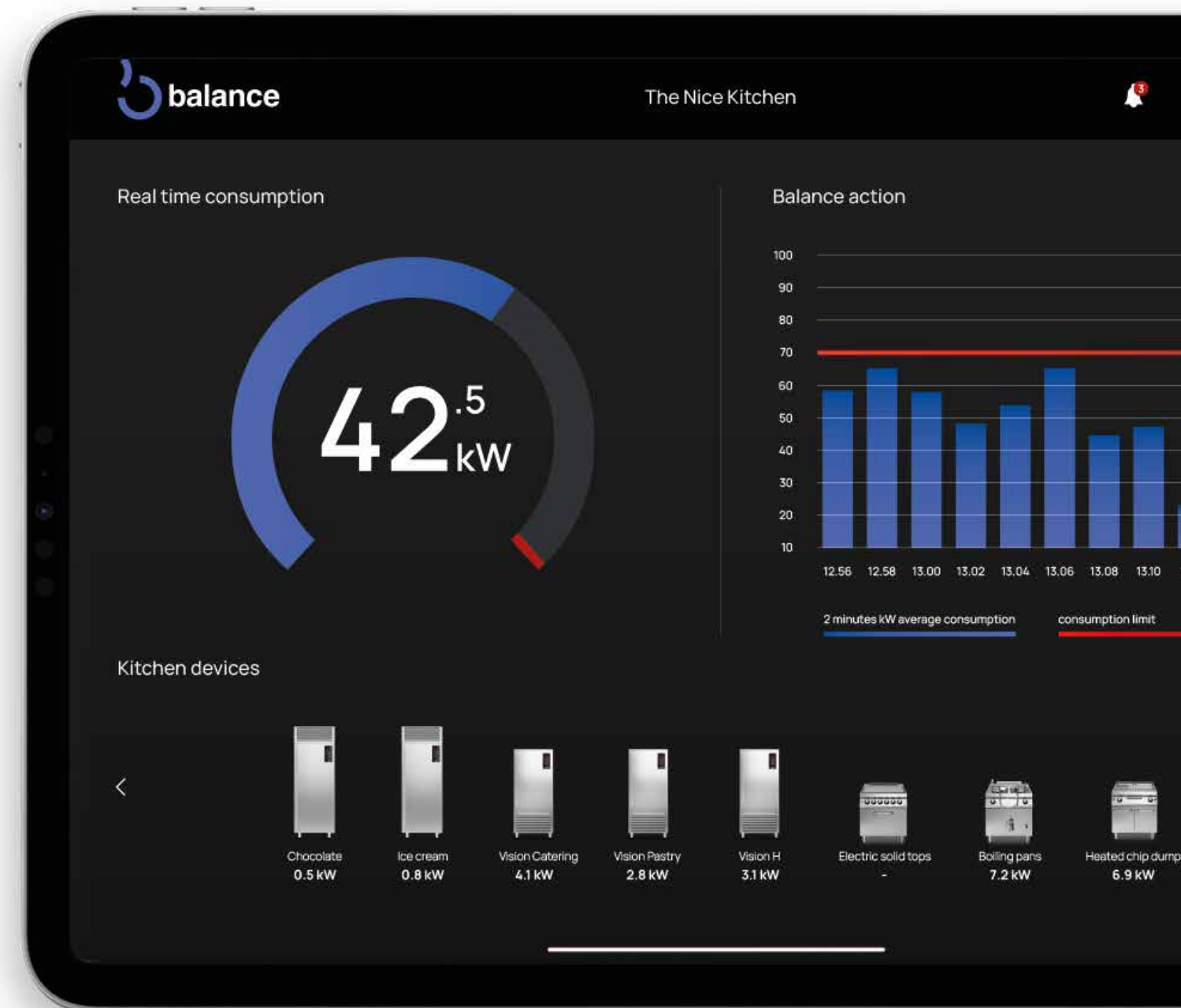
Balance es la innovadora tecnología Wi-Fi desarrollada por The Nice Kitchen que gestiona la energía de la cocina de forma virtuosa y ahorra costes fijos al negocio de la restauración, generando un beneficio de miles de euros al año.

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

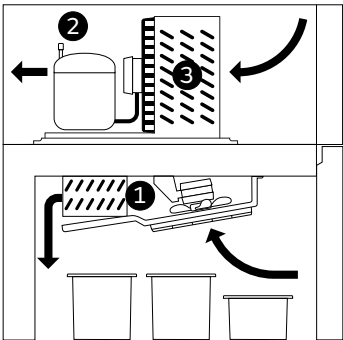
Las grandes inversiones realizadas en Investigación y desarrollo sitúan a Coldline en la cima del sector en cuanto a tecnología e innovación se refiere. Cada armario marcado con el símbolo FSS (Fast Service System) está equipado con un sistema de refrigeración independiente de la estructura, característica 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

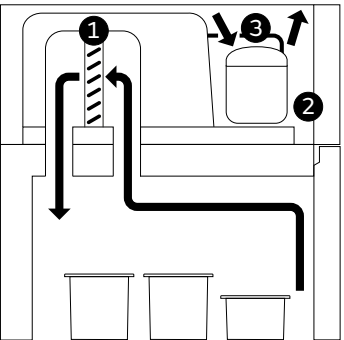
A diferencia de otros sistemas, los armarios Coldline incorporan el evaporador dentro del compartimento, lo que asegura una circulación de aire efectiva y un mantenimiento perfecto de la temperatura incluso en caso de uso intensivo. Gracias a los grandes espacios del compartimento técnico, el condensador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

Coldline

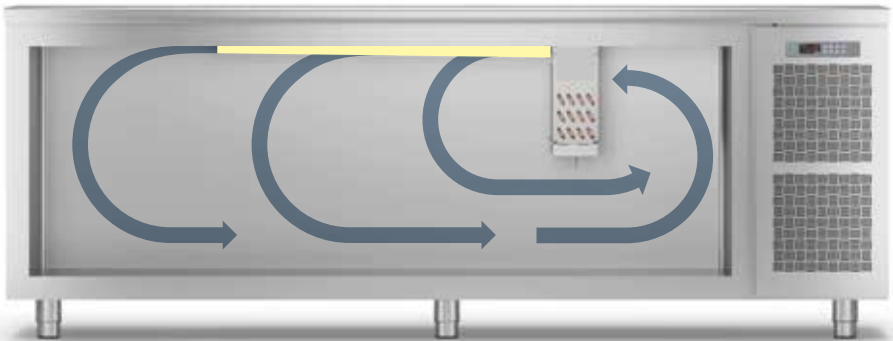


1 Evaporador 2 Compresor 3 Condensador

Otros sistemas



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, a partir de hoy el abatidor es solo multifunción

Se acabó el tiempo de los abatidores que solo enfrían los alimentos. En una pastelería moderna es necesario realizar múltiples actividades que requieren diferentes herramientas. Para esto se diseñó MODI.

Más funciones en un solo dispositivo, operativo las 24 horas del día, ahorrando espacio y evitando la compra de equipos adicionales innecesarios.





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.



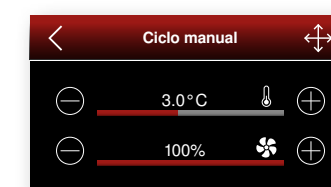
Libro de recetas a medida

Tienes la posibilidad de personalizar programas para cada tipo de 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 hasta +3°C en el centro-corazón y bloquea la proliferación bacteriana, aumentando el tiempo de conservación hasta en un 70% y manteniendo la calidad.

Bizcocho abatido con MODI

Detiene la cocción, mantiene la hidratación, el sabor y la suavidad



Conservar 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. Podrás trabajar mayores cantidades por adelantado para ser utilizado en los siguientes días.

Congelación

Congela rápidamente un alimento hasta -18°C en el centro-corazón, favoreciendo la microcristalización de líquidos. La consistencia, el sabor y la estructura permanecen inalterados.

Congelado con MODI

Enfriamiento rápido, formación de microcristales, fibras y estructura intactas



Amplia gama y siempre disponible

Gracias a MODI, los expositores siempre estarán bien abastecidos, ofreciendo una amplia variedad de opciones a los clientes. Cocina, fermenta, crea lo que necesites con mucha antelación y podrás olvidarte de la ansiedad de tener que reabastecer el mostrador a toda prisa. Simplemente descongela o expón directamente lo que has preparado con pasión.

Organización y conveniencia

Bollos de cremas, mousses, alimentos fermentados pequeños y grandes, bases para hornear, semifríos, galletas, cremas: todo se puede congelar creando existencias de alta calidad. Con MODI, incluso tus creaciones más delicadas se mantendrán perfectamente preservadas. Evitar la compra de productos industriales congelados y semielaborados es el primer paso hacia la mejora de ingresos.



Fermentación

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

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

Conserva platos preparados, aperitivos salados y postres para servir a la temperatura de servicio. Con MODI puedes almacenar helados, tartas y semifríos a -12°C listos para servir con una cremosidad y consistencia ideales.

Descongelación

Devuelve los alimentos previamente congelados a la temperatura de servicio. La delicadeza del proceso y la gestión cuidadosa de la temperatura aseguran el mantenimiento del producto en perfectas condiciones, evitando cualquier proliferación bacteriana.



Desecación

Deshidrata frutas, verduras y legumbres para tenerlas disponibles en todas las estaciones. Puedes hacer harinas especiales y aromas para cremas y mousses o cocinar merengues para tus creaciones.

Ciclo manual

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



Tecnología MODI



Características principales



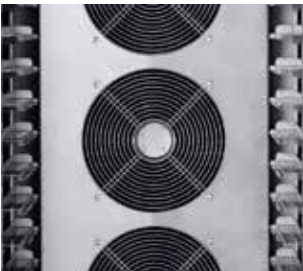
Fondo modular
Permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalo fijo o móvil.



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
Ideada 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





6T

EN60x40



Profundidad 700 mm

6T

EN60x40





7T

EN60x40





Profundidad 700 mm

Mesa abatidor

7T

EN60x40





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
** con top y alzatina

L 780 P 800 H 853
23 Kg
18 Kg
0,060 kWh/kg
0,247 kWh/kg
827W - 4,7A
1247W - 6,5A
220/240V-50Hz
5 pares de guías EN60x40
Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales

L 780 P 700 H 853
18 Kg
10 Kg
0,062 kWh/kg
0,408 kWh/kg
827W - 4,7A
1247W - 6,5A
220/240V-50Hz
5 pares de guías EN60x40
Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales

L 780 P 800 H 913
28 Kg
23 Kg
0,073 kWh/kg
0,242 kWh/kg
1474W - 6,4A
1894W - 8,2A
220/240V-50Hz
6 pares de guías EN60x40
Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales

L 780 P 700 H 913
21 Kg
15 Kg
0,073 kWh/kg
0,339 kWh/kg
1474W - 6,4A
1894W - 8,2A
220/240V-50Hz
6 pares de guías EN60x40
Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales

L 780 P 800 H 1093
34 Kg
25 Kg
0,060 kWh/kg
0,210 kWh/kg
1523W - 6,6A
2153W - 9,4A
220/240V-50Hz
7 pares de guías EN60x40
Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales

L 1400 P 700 H 950**
34 Kg
24 Kg
0,072 kWh/kg
0,247 kWh/kg
1350W - 6,52A
1950W - 9,42A
220/240V-50Hz
7 pares de guías EN60x40
Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales
Top sin alzatina
Sin top

Abatidores MODI

Up & Active

10T
EN60x40



14T
EN60x40



20TP
EN60x80

20T
EN60x40

20K
Carro EN60x40



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

L 780 P 800 H 1563
50 Kg
45 Kg
0,083 kWh/kg
0,277 kWh/kg
3043W - 14,7A
3043W - 14,7A
220/240V - 50Hz
10 pares de guías EN60x40
Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

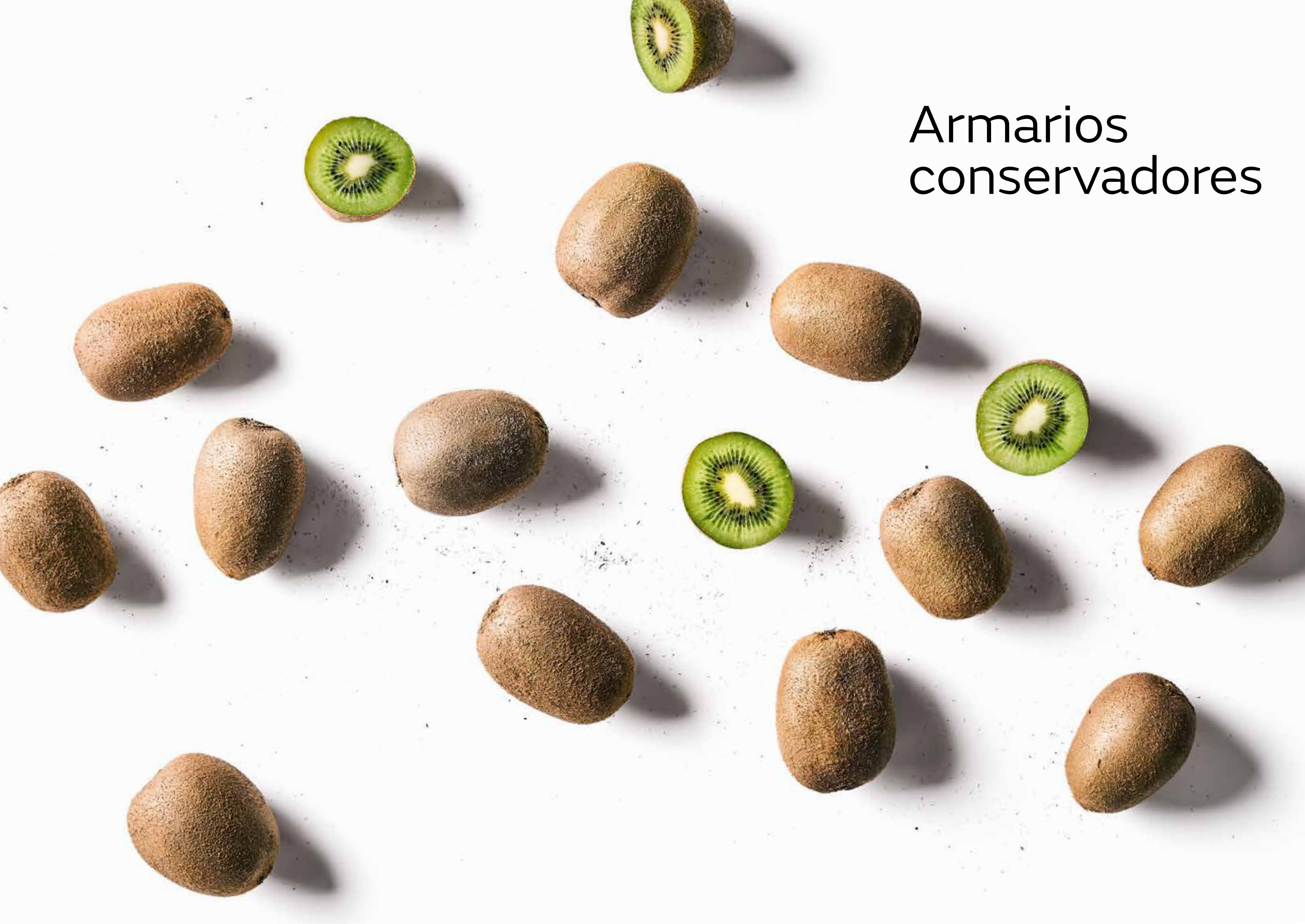
L 780 P 800 H 1778
70 Kg
60 Kg
0,078 kWh/kg
0,233 kWh/kg
3043W - 14,7A
3043W - 14,7A
220/240V - 50Hz
14 pares de guías EN60x40
Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

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
10 pares de guías EN60x80
Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

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
20 pares de guías EN60x40
Remoto H 2085 mm Alimentaciones especiales

L 810 P 1015 H 2240
88 Kg
62 Kg
0,087 kWh/kg
0,277 kWh/kg
6450W - 12,45A
7450W - 17,28A
400/415V 3N-50/60Hz
-
Remoto H 2115 mm Alimentaciones especiales

Armarios conservadores



CLIMA & WIND, frío intenso y delicado

Humedad bajo control con el caudal de aire regulable de la gama CLIMA o frío intenso y constante con la refrigeración indirecta ventilada de la gama WIND. Capacidad para bandejas 60x40 ó 60x80, modelos plug-in y remotos. Elige la versión que mejor se adapta a tus necesidades; para ambos el denominador común es el mismo: ahorro energético, calidad, fiabilidad y alto rendimiento.



Armarios CLIMA, abre la puerta a la frescura

Diseño elegante y refinado

El elegante diseño con esquinas externas redondeadas, el panel de control fácil e intuitivo con teclado a ras del panel y la alta calidad de los acabados dan al armario CLIMA un aspecto sólido y refinado.

Conservar la hidratación

Los armarios frigoríficos CLIMA son la tecnología ideal para conservar productos que sufren una rápida deshidratación como pastas frescas, cremas, frutas y productos acabados con alto contenido de agua. Capacidad: 25 ó 50 bandejas EN60x40. Rango -2°+10°C.

Frío estático

El gran evaporador garantiza una refrigeración ventilada estática, semiestática o ventilada no agresiva. Se puede ajustar la velocidad del ventilador para determinar el flujo de aire más adecuado en función de las características del producto y establecer las condiciones ideales de temperatura y humedad.

Pintura personalizada

Puedes personalizar tu armario frigorífico eligiendo el color que mejor se adapte al estilo de tu local. La pintura se aplica a las superficies de acero inoxidable asegurando una larga vida y unas condiciones higiénicas impecables.





Armarios WIND, robustez en el uso diario

Frío delicado

Cada alimento, semielaborado o terminado, encuentra su ambiente de conservación ideal en la gama de armarios WIND. La refrigeración indirecta ventilada garantiza el mantenimiento de la calidad de sus productos a lo largo del tiempo con un excelente rendimiento y gran versatilidad de uso.

Amplia gama con gas R290

Los frigoríficos WIND están equipados con gas natural R290 que garantiza una mayor eficiencia que los gases refrigerantes tradicionales. El resultado es una ventaja económica inmediata y un impacto medioambiental extremadamente reducido. Hay disponibles tres rangos $-5^{\circ}+10^{\circ}\text{C}$, $-10^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$, $-10^{\circ}-30^{\circ}\text{C}$ que satisfacen todas las necesidades y se integran perfectamente con el abatimiento previo o la congelación con el abatidor MODI. Capacidad: 25 ó 50 bandejas EN60x40.

Espacios mejor organizados

La altura de los estantes internos es ajustable según un amplio rango de posiciones; es posible organizar mejor la disposición de los productos para tenerlos siempre a mano.

CLIMA y WIND, tecnología común

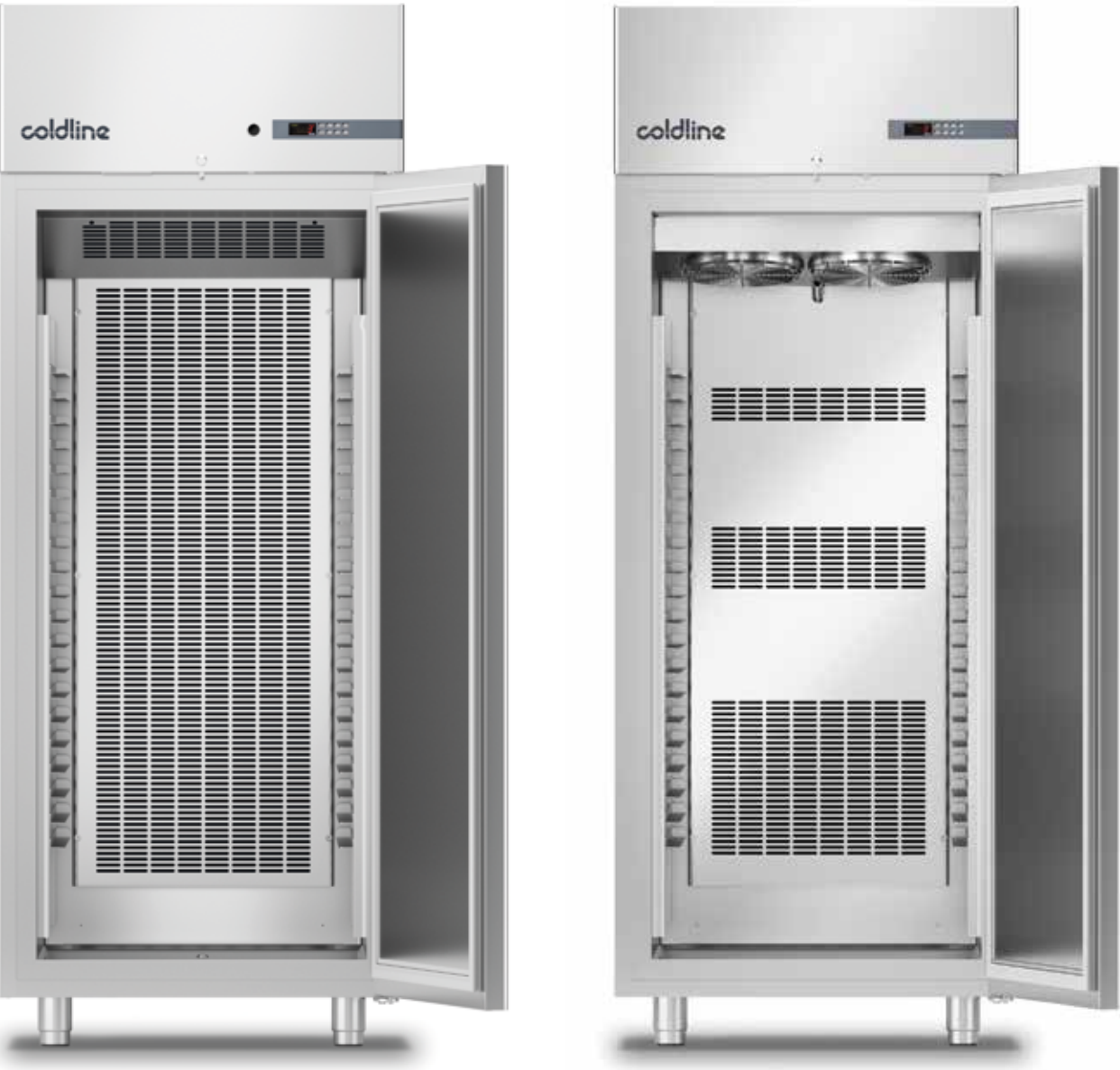
Características distintivas

CLIMA

Refrigeración ventilada estática
Flujo de aire indirecto ajustable
Rango -2°+10°C

WIND

Refrigeración ventilada
Flujo de aire indirecto
Rango -5°+10°C, -10°-22°C, -10°-30°C



Características comunes



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



Aislamiento de 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.



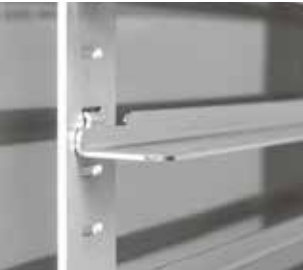
Versiones Plug-In y Remotas
Unidad condensadora interna o en versión remota para un ambiente de trabajo fresco y silencioso.



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

Esquinas redondeadas internas y externas

Marco de puerta con sistema anticondensación (versiones -10°-22°C, -10°-30°C)

Gas refrigerante R290 ecológico GWP=3

Evaporador pintado anticorrosión

Tapa del evaporador en acero inoxidable

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

Funcionamiento en clase climática 5

Alarmas por puerta abierta y alta temperatura

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

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

Iluminación LED

Conservadores CLIMA

650

R290

900

R290



Dimensiones (mm)	L 810 P 715 H 2085	L 810 P 1015 H 2085
Temperatura (°C)	-2°+10°	-2°+10°
Alimentación	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz
Dotación	20 pares de guías para bandejas EN60x40	20 pares de guías para bandejas EN60x80
Variantes	2 medias puertas Puerta de cristal Alimentaciones especiales	2 medias puertas Puerta de cristal Alimentaciones especiales



Conservadores WIND

550



650



900



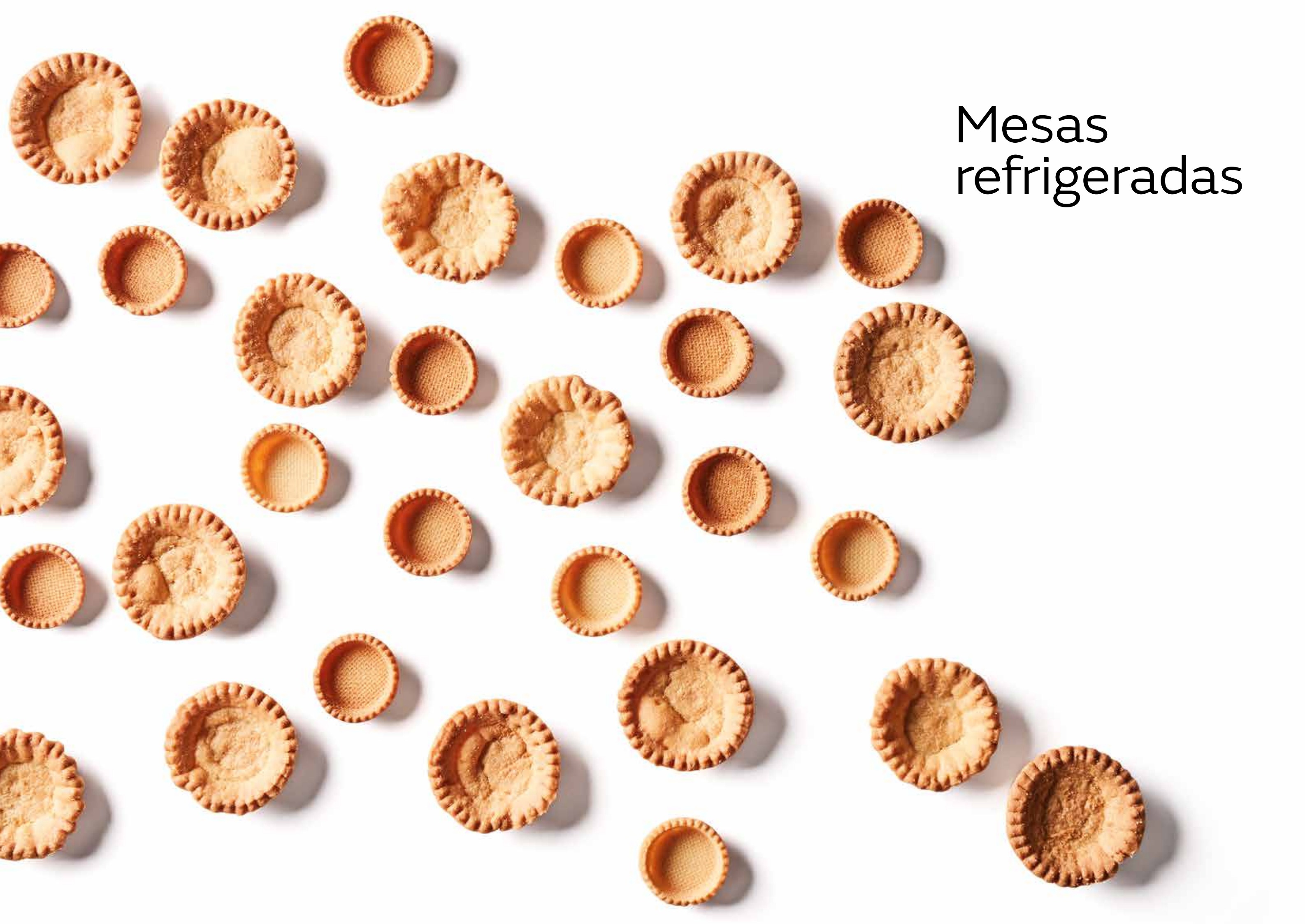
Dimensiones (mm)
Temperatura (°C)
Clasificación energética
Consumo anual (kWh)
Alimentación
Dotación
Variantes

L 630 P 815 H 2085	
-5°+10°	-10°-22°
B	D
329	1514
220/240V-50Hz	
20 pares de guías para bandejas EN60x40	
Remoto	
Puerta de cristal	
Alimentaciones especiales	

L 810 P 715 H 2085		
-5°+10°	-10°-22°	-10°-30°
B	D	E
303	1794	2467
220/240V-50Hz		
20 pares de guías para bandejas EN60x40		
Remoto		
2 medias puertas		
Puerta de cristal		
Alimentaciones especiales		

L 810 P 1015 H 2085		
-5°+10°	-10°-22°	-10°-30°
B	D	D
537	2916	2623
220/240V-50Hz		
20 pares de guías para bandejas EN60x80		
Remoto		
2 medias puertas		
Puerta de cristal		
Alimentaciones especiales		

Mesas
refrigeradas



Mesas Pastry, el frío de clase

Perfecta conservación y un nivel de humedad óptimo. Gracias a la alta capacidad de enfriamiento, la mesa PASTRY siempre mantiene todos tus ingredientes, productos semielaborados y terminados a la temperatura adecuada.



Mesas PASTRY, carácter único, múltiples soluciones

Todo lo que necesitas

Crea tu mesa personalizada eligiendo entre las innumerables soluciones que te ofrecemos. Podrás organizar tu espacio de trabajo satisfaciendo todas las necesidades de comodidad y practicidad.

Puertas y cajones

Cada compartimento se puede configurar con puertas de acero inoxidable o con cajones refrigerados tanto en las versiones -2°+8°C como en -15°-22°C. El innovador sistema de doble recirculación de aire garantiza la máxima eficiencia de refrigeración y una distribución óptima del frío incluso a plena carga.

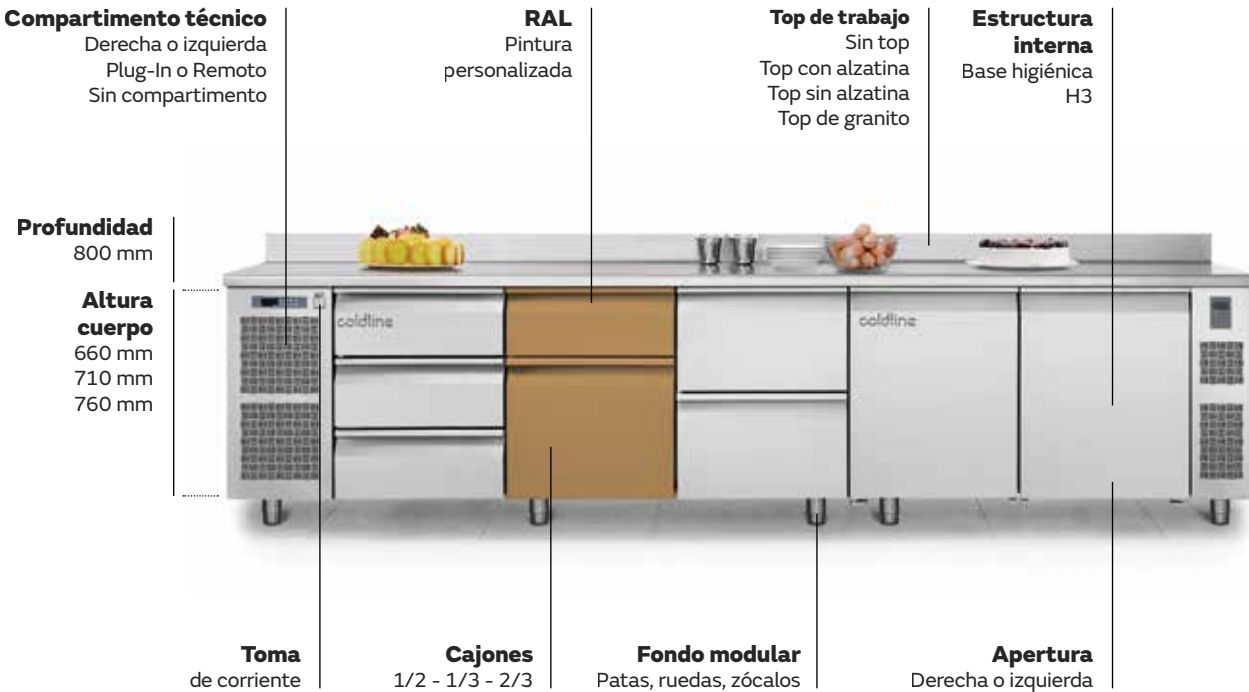
Motor en la derecha o en la izquierda

Puedes elegir colocar el compartimento técnico a la derecha o a la izquierda. La versión con unidad de refrigeración remota asegura el máximo confort en tu espacio de trabajo. En el caso de dos mesas una al lado de la otra, está disponible la solución con un compartimento técnico común.

Base reforzada

El compartimento técnico insonorizado es parte integrante de la estructura. El fondo reforzado único cuenta con un pata ajustable en el extremo del mueble, una solución que le permite soportar de forma segura el peso del sistema de refrigeración.

Configurabilidad



Compatibilidad dimensional y diseño compartido

Sensación de familia

En consonancia con la filosofía de coherencia y diseño que distingue a las cocinas TNK, las mesas refrigeradas Coldline y las mesas neutras Tuls comparten dimensiones y diseño, lo que permite crear cocinas cómodas y armoniosas.

Composiciones personalizadas

Cajoneras, aparadores, mesas abiertas o con puertas se integran perfectamente con mesas frigoríficas y congeladores. Todo configurado con una sólida encimera única para crear líneas e islas de trabajo completas.

6 alturas, 3 profundidades

Las mesas refrigeradas MASTER y las mesas neutras Tuls comparten 6 alturas, 3 profundidades, la altura de los pies y el diseño de la encimera. La amplia gama de longitudes permite crear áreas de trabajo personalizadas en cualquier entorno.



Tecnología mesas PASTRY



Características principales



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.



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



Unidad condensadora
Extraíble sobre guías para inspección y limpieza.



Refrigeración ventilada
La refrigeración ventilada asegura una perfecta uniformidad de temperatura en cada compartimento y cajón.



Cajoneras reforzadas
Cada compartimento se puede personalizar con cajones refrigerados 1/2 - 1/3 - 2/3, -2°+8°C o -15°-22°C.



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



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



Evaporación sin coste
El agua producida por el desescarche se evapora aprovechando el calor disipado por el sistema de refrigeración.

Otras características

Exterior, interior y trasera externa en acero AISI 304	Esquinas redondeadas internas y externas	Espesor de aislamiento 60 mm sin CFC/HCFC	Gas refrigerante R290 ecológico GWP=3
Evaporador pintado anticorrosión	Versiones Plug-In y Remotas con base abierta para facilitar las conexiones	Desescarche por gas caliente (Plug-In), eléctrico (Remoto)	Funcionamiento en clase climática 5
Puertas reversibles de cierre automático con tope en 105°	Sistema de gestión de energía Wi-Fi Balance con Balance Hub y Balance Console (opcional)	Sistema Wi-Fi de supervisión Cosmo (opcional), puerta Modbus-RTU	Pintura personalizada con colores RAL

Mesas PASTRY

Versión Plug-In

Dimensiones* (mm)
Temperatura (°C)
Clasificación energética
Consumo anual (kWh)
Alimentación
Dotación
Altura de cuerpo (mm)
Variantes

* cuerpo h 710 mm con top y alzatina

Versión Remota

Dimensiones* (mm)
Temperatura (°C)
Alimentación
Dotación
Altura de cuerpo (mm)
Variantes

* cuerpo h 710 mm con top y alzatina

1 puerta



L 895 P 800 H 950	
-2°+8°	-15°-22°
B	D
639	1780
220/240V-50Hz	
4 pares de guías EN60x40	
660 - 710 - 760	
Cajones 1/2 - 2/3 - 1/3	
Sin top	
Con top	
Motor en la izquierda	
Alimentaciones especiales	

2 puertas



L 1450 P 800 H 950	
-2°+8°	-15°-22°
B	D
734	2825
230V-50Hz	
8 pares de guías EN60x40	
660 - 710 - 760	
Cajones 1/2 - 2/3 - 1/3	
Sin top	
Con top	
Motor en la izquierda	
Alimentaciones especiales	

3 puertas



L 2005 P 800 H 950	
-2°+8°	-15°-22°
B	E
858	3626
220/240V-50Hz	
12 pares de guías EN60x40	
660 - 710 - 760	
Cajones 1/2 - 2/3 - 1/3	
Sin top	
Con top	
Motor en la izquierda	
Alimentaciones especiales	

4 puertas



L 2560 P 800 H 950	
-2°+8°	-15°-22°
C	E
1165	4465
220/240V-50Hz	
16 pares de guías EN60x40	
660 - 710 - 760	
Cajones 1/2 - 2/3 - 1/3	
Sin top	
Con top	
Motor en la izquierda	
Alimentaciones especiales	



L 755 P 800 H 950	
-2°+8°	-15°-22°
220/240V-50Hz	
4 pares de guías EN60x40	
660 - 710 - 760	
Cajones 1/2 - 2/3 - 1/3	
Sin top	
Con top	
Motor en la izquierda	
Alimentaciones especiales	



L 1240 P 800 H 950	
-2°+8°	-15°-22°
220/240V-50Hz	
8 pares de guías EN60x40	
660 - 710 - 760	
Cajones 1/2 - 2/3 - 1/3	
Sin top	
Con top	
Motor en la izquierda	
Alimentaciones especiales	



L 1795 P 800 H 950	
-2°+8°	-15°-22°
220/240V-50Hz	
12 pares de guías EN60x40	
660 - 710 - 760	
Cajones 1/2 - 2/3 - 1/3	
Sin top	
Con top	
Motor en la izquierda	
Alimentaciones especiales	



L 2350 P 800 H 950	
-2°+8°	-15°-22°
220/240V-50Hz	
16 pares de guías EN60x40	
660 - 710 - 760	
Cajones 1/2 - 2/3 - 1/3	
Sin top	
Con top	
Motor en la izquierda	
Alimentaciones especiales	



coldline

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®