

PIZZERÍA

mesas refrigeradas

vitricas para condimentos

coldline



En Coldline damos vida a tecnologías que simplifican el trabajo diario de los profesionales de la pizza.



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 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 pizzero

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



Pizzería

Pizzerías take-away
Pizzerías gourmet



Restauración

Restaurantes
Comida rápida
Bares
Hoteles
Cocinas centrales



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?

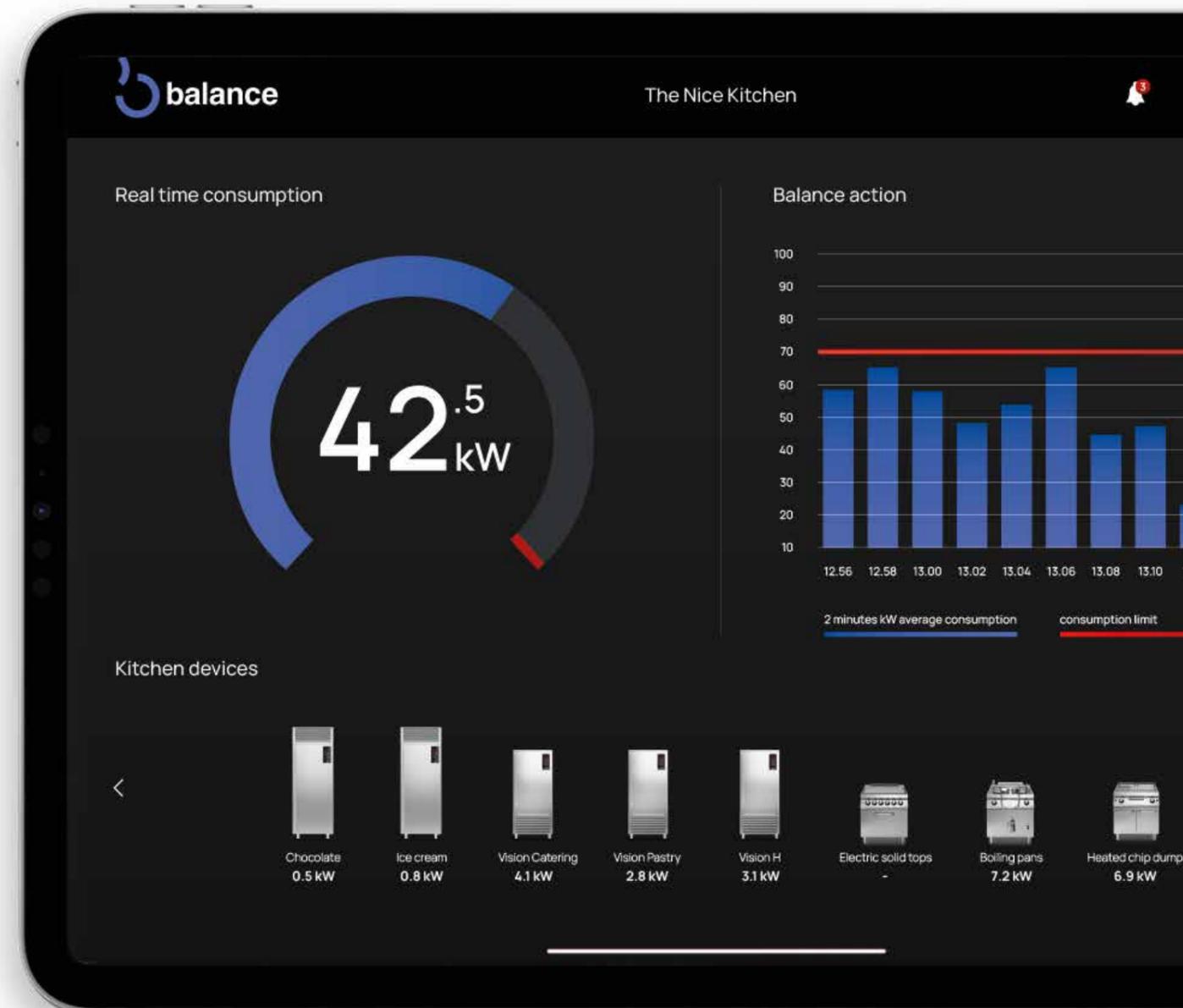
Balance es la innovadora tecnología Wi-Fi desarrollada por The Nice Kitchen que gestiona la energía de la cocina de forma virtuosa y ahorra costes fijos al negocio de la restauración, generando un beneficio de miles de euros al año.

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 mesas PIZZA 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 están al alcance de la mano para intervenciones rápidas y sencillas.



Frío uniforme y constante

Las mesas PIZZA 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.



Mesas
de pizza



Mesas de pizza, robustez y diseño para trabajar con placer

El secreto de una buena pizza está en la calidad de una masa bien fermentada, elaborada con harinas y levaduras de primera calidad y en una buena cocción. El resultado es una pizza fragante y deliciosa, realizada por el toque de experiencia del maestro pizzero.



Mesas de Pizza, carácter único múltiples soluciones

Todo lo que necesitas

Las mesas Pizza tienen 80 cm de profundidad, capacidad para 7 contenedores EN60x40 por compartimento y temperatura de funcionamiento $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$.

Una encimera de granito

Puedes contar con una encimera de granito amplia, robusta y de gran espesor para trabajar con total tranquilidad y alisar la masa sin riesgo de que se pegue en la superficie. Las alzatinas de los tres lados permiten colocar la vitrina refrigerada de condimentos encima de la parte superior, dejando libre el espacio de abajo.

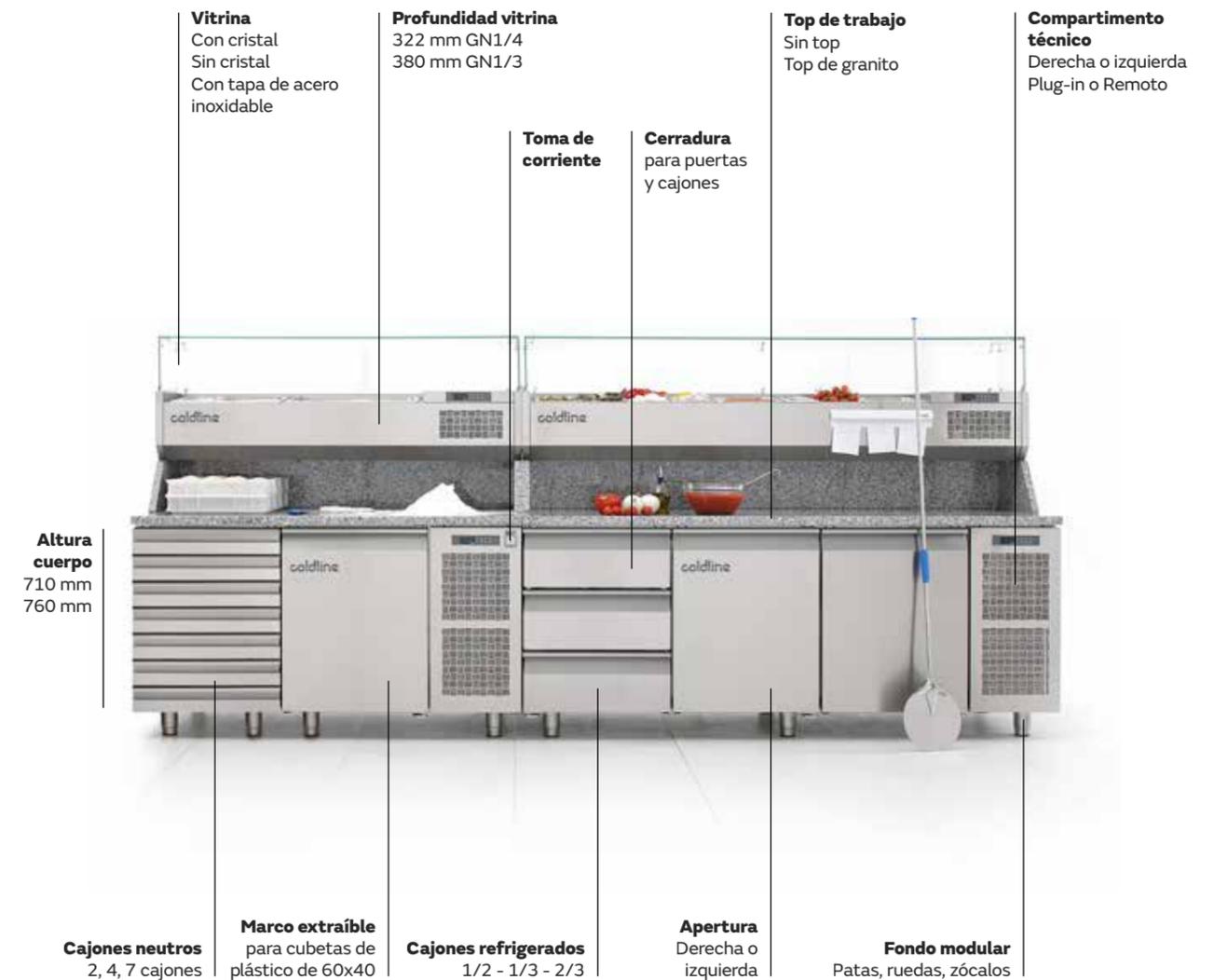
Compartimento técnico insonorizado en la derecha o en la izquierda

El compartimento técnico, aislado para una máxima insonorización, es parte integrante del mueble. El peso del sistema de refrigeración está soportado por una base sólida y resistente. Para el máximo confort en la cocina, está disponible la versión con unidad de refrigeración remota.

Puertas y cajones

Cada compartimento se puede configurar con puertas de acero inoxidable, cajones refrigerados o cajoneras neutras. El cuerpo del cajón de alta resistencia con guías extra facilita la extracción de tarrinas y recipientes.

Composición



Tecnología Mesas Pizza



Características principales



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



Cajoneras neutras
La adición de cajoneras neutras con 2, 4 o 7 cajones agrega espacio de almacenamiento mientras mantiene ordenado el espacio de trabajo.



Cristales y tapas
Los alimentos almacenados en la vitrina se pueden proteger con el cristal perimetral y con una tapa de acero inoxidable (opcional).



Marco extraíble EN60x40
Marco extraíble con guía telescópica para extracción de cubetas de plástico EN60x40 (opcional).



Versión Plug-in o Remoto
Unidad condensadora interna o remota para un ambiente de trabajo fresco y silencioso



Cajones refrigerados
Equipamiento personalizable con cajones totalmente extraíbles montados sobre guías telescópicas.



Encimera de granito
Encimera de granito de 30 mm de espesor con alzatina posterior y lateral para apoyo de la vitrina.



Vitrina GN1/3 o GN1/4
Las vitrinas están disponibles con una profundidad de 380 mm para alojar recipientes GN1/3 o 322 mm para GN1/4.

Otras características

Exterior, interior y fondo en acero AISI 304

Espesor de aislamiento 60 mm sin empleo de CFC/HCFC

Cantos redondeados internos y externos

Guías y cremalleras de acero inox extraíbles sin herramientas

Desescarche por gas caliente (Plug-in), eléctrico (Remoto)

Condensador de flujo de aire variable

Evaporador pintado anticorrosión

Funcionamiento en clase climática 5

Sistema Wi-Fi de supervisión Cosmo (opcional)

Puerta Modbus-RTU

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

Mesas Pizza

Versión Plug-in

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

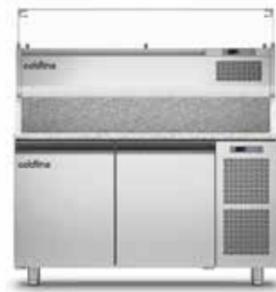
* cuerpo h 710 mm con top y vitrina

Versión Remotas

Temperatura (°C)
Dimensiones* (mm)
Alimentación
Dotación
Variantes

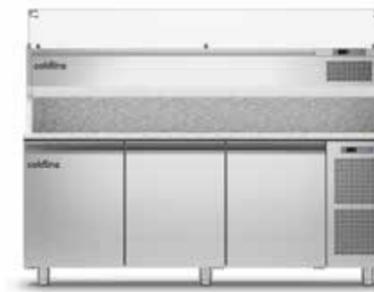
* cuerpo h 710 mm con top y vitrina

2 puertas



-2° +8°
L 1450 P 800 H 1525
B
803
220-240V / 50Hz
8 pares de guías para bandeja EN60x40
Cajones neutros 7 - 4 - 2 Cajones refrigerados 1/2 - 2/3 - 1/3 Sin top ni vitrina Vitrina GN1/4 - P 322 mm Motor en la izquierda

3 puertas



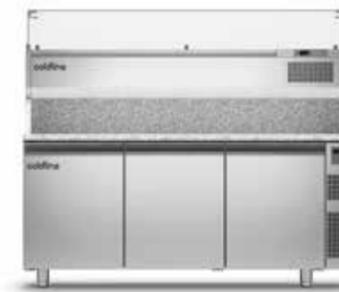
-2° +8°
L 2005 P 800 H 1525
B
858
220-240V / 50Hz
12 pares de guías para bandeja EN60x40
Cajones neutros 7 - 4 - 2 Cajones refrigerados 1/2 - 2/3 - 1/3 Sin top ni vitrina Vitrina GN1/4 - P 322 mm Motor en la izquierda

4 puertas



-2° +8°
L 2560 P 800 H 1525
C
1165
220-240V / 50Hz
16 pares de guías para bandeja EN60x40
Cajones neutros 7 - 4 - 2 Cajones refrigerados 1/2 - 2/3 - 1/3 Sin top ni vitrina Vitrina GN1/4 - P 322 mm Motor en la izquierda

3 puertas



-2° +8°
L 1795 P 800 H 1525
220-240V / 50Hz
12 pares de guías para bandeja EN60x40
Cajones neutros 7 - 4 - 2 Cajones refrigerados 1/2 - 2/3 - 1/3 Sin top ni vitrina Vitrina GN1/4 - P 322 mm Motor en la izquierda

Mesas Pizza con cajonera

Versión Plug-in

1 puerta + cajonera neutra



Temperatura (°C)	-2° +8°
Dimensiones* (mm)	L 1450 P 800 H 1525
Clasificación energética	B
Consumo anual (kWh)	639
Alimentación	220-240V / 50Hz
Dotación	4 pares de guías para bandeja EN60x40
Variantes	Cajones neutros 7 - 4 - 2 Cajones refrigerados 1/2 - 2/3 - 1/3 Sin top ni vitrina Vitrina GN1/4 - P 322 mm Motor en la izquierda

* cuerpo h 710 mm con top y vitrina

Versión Remotas

Temperatura (°C)	-2° +8°
Dimensiones* (mm)	L 1795 P 800 H 1525
Alimentación	220-240V / 50Hz
Dotación	8 pares de guías para bandeja EN60x40
Variantes	Cajones neutros 7 - 4 - 2 Cajones refrigerados 1/2 - 2/3 - 1/3 Sin top ni vitrina Vitrina GN1/4 - P 322 mm Motor en la izquierda

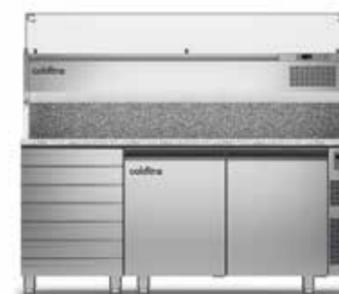
* cuerpo h 710 mm con top y vitrina

2 puertas + cajonera neutra



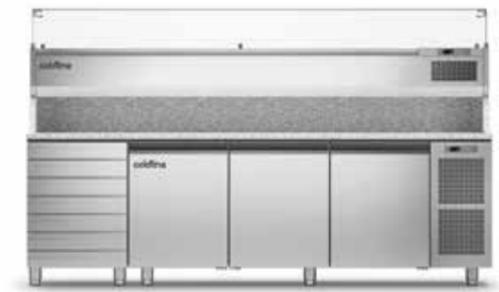
Temperatura (°C)	-2° +8°
Dimensiones* (mm)	L 2005 P 800 H 1525
Clasificación energética	B
Consumo anual (kWh)	734
Alimentación	220-240V / 50Hz
Dotación	8 pares de guías para bandeja EN60x40
Variantes	Cajones neutros 7 - 4 - 2 Cajones refrigerados 1/2 - 2/3 - 1/3 Sin top ni vitrina Vitrina GN1/4 - P 322 mm Motor en la izquierda

2 puertas + cajonera neutra



Temperatura (°C)	-2° +8°
Dimensiones* (mm)	L 1795 P 800 H 1525
Alimentación	220-240V / 50Hz
Dotación	8 pares de guías para bandeja EN60x40
Variantes	Cajones neutros 7 - 4 - 2 Cajones refrigerados 1/2 - 2/3 - 1/3 Sin top ni vitrina Vitrina GN1/4 - P 322 mm Motor en la izquierda

3 puertas + cajonera neutra



Temperatura (°C)	-2° +8°
Dimensiones* (mm)	L 2560 P 800 H 1525
Clasificación energética	B
Consumo anual (kWh)	858
Alimentación	220-240V / 50Hz
Dotación	12 pares de guías para bandeja EN60x40
Variantes	Cajones neutros 7 - 4 - 2 Cajones refrigerados 1/2 - 2/3 - 1/3 Sin top ni vitrina Vitrina GN1/4 - P 322 mm Motor en la izquierda

3 puertas + cajonera neutra



Temperatura (°C)	-2° +8°
Dimensiones* (mm)	L 2350 P 800 H 1525
Alimentación	220-240V / 50Hz
Dotación	12 pares de guías para bandeja EN60x40
Variantes	Cajones neutros 7 - 4 - 2 Cajones refrigerados 1/2 - 2/3 - 1/3 Sin top ni vitrina Vitrina GN1/4 - P 322 mm Motor en la izquierda

Vitrinas para condimentos



Vitrinas para condimentos: practicidad, higiene y seguridad

Ingredientes siempre frescos y perfectamente conservados para condimentar pizzas, preparar comidas rápidas, sándwiches y ensaladas gracias a la refrigeración estática en los 4 lados de la vitrina. Un trabajo racional, organizado y seguro. Al final del turno de trabajo, los alimentos se pueden proteger con la tapa y permanecer en la vitrina hasta el siguiente turno.



Cada ingrediente en el lugar correcto

Todo lo que necesitas

Las vitrinas de pizza satisfacen todas las necesidades de organización del espacio de trabajo. Disponibles en 7 longitudes, 2 profundidades, con o sin vidrio templado, son la solución ideal para almacenar desde +2° a +10°C los ingredientes que has seleccionado cuidadosamente. Las vitrinas Pizza satisfacen todas las necesidades de organización del espacio de trabajo.

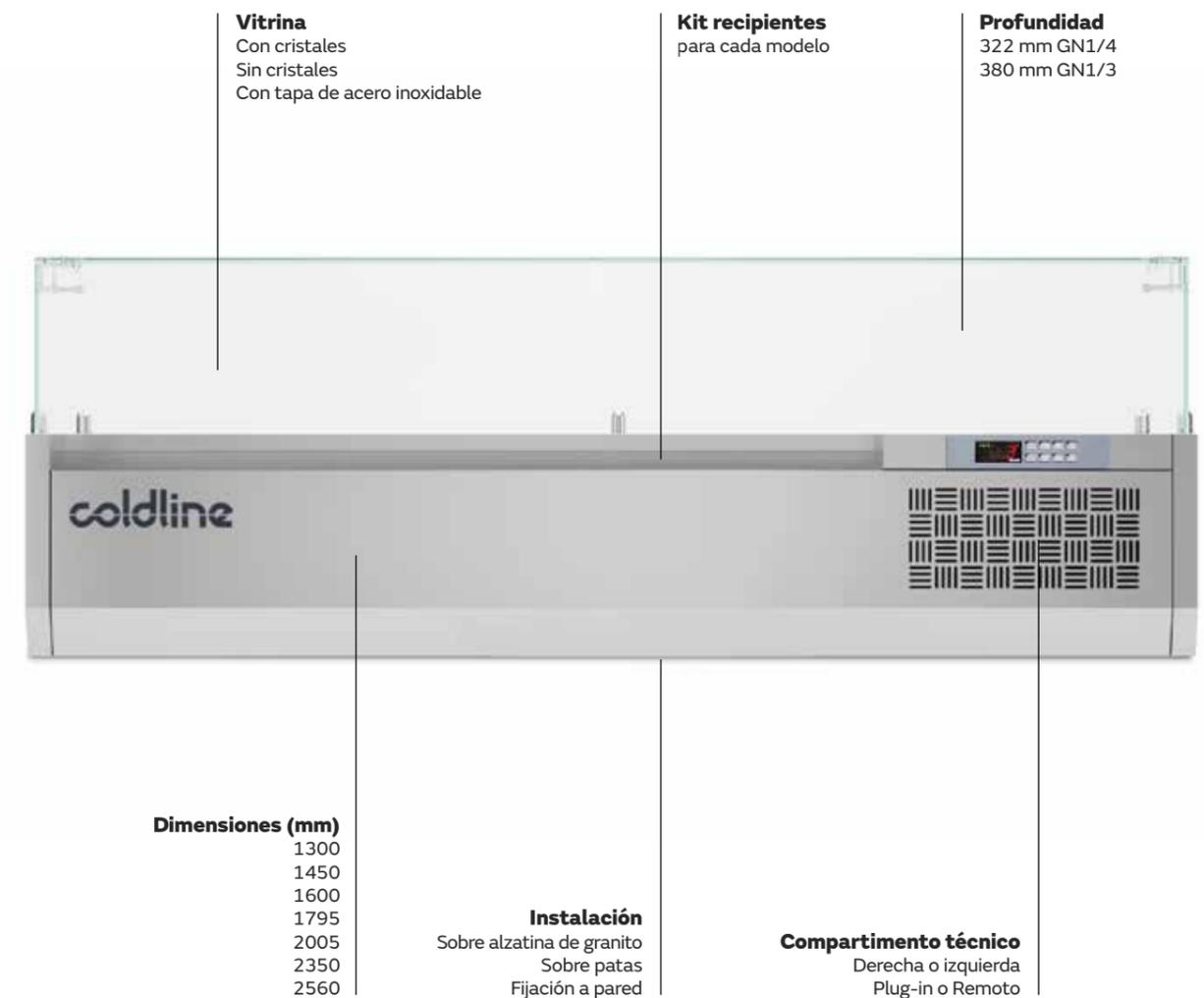
Tapa en acero inox

Durante los períodos de inactividad la tapa de acero inoxidable protege los ingredientes manteniendo una temperatura de almacenamiento correcta. Cada alimento puede permanecer en el recipiente dentro de la vitrina listo para el siguiente turno de trabajo.

Plug-in o Remoto, en la derecha o en la izquierda

El compartimento técnico está aislado para una máxima insonorización, y puedes elegir pedirlo tanto a la derecha como a la izquierda. Para el máximo confort, está disponible la versión con unidad de refrigeración remota y mismas dimensiones de la vitrina.

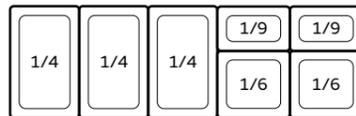
Composición



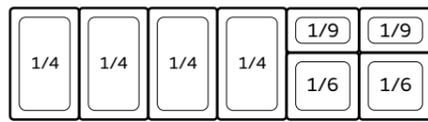
Todo el espacio que necesitas para tus ingredientes

Vitrina P 322 GN1/4

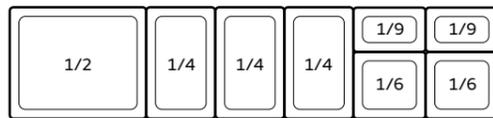
1300 GN1/4
P 322 mm



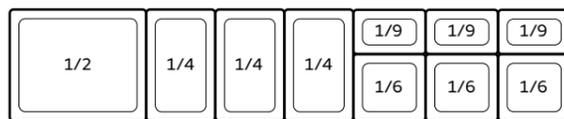
1450 GN1/4
P 322 mm



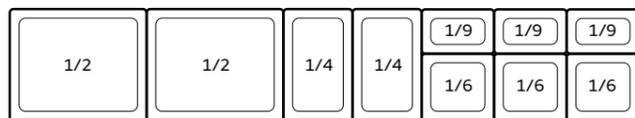
1600 GN1/4
P 322 mm



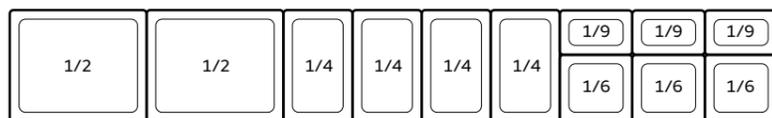
1795 GN1/4
P 322 mm



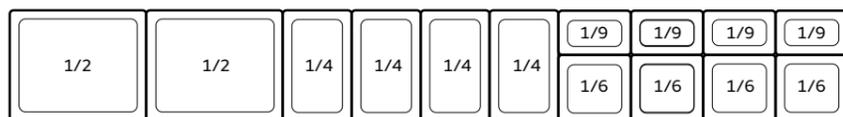
2005 GN1/4
P 322 mm



2350 GN1/4
P 322 mm

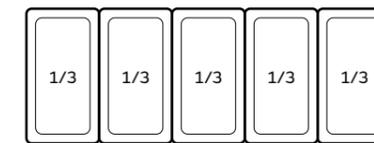


2560 GN1/4
P 322 mm

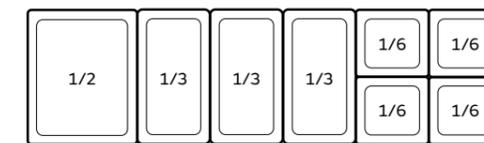


Vitrina P 380 GN1/3

1300 GN1/3
P 380 mm



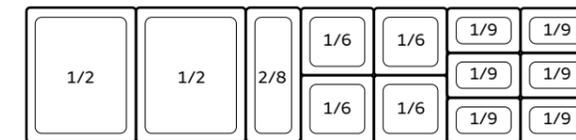
1450 GN1/3
P 380 mm



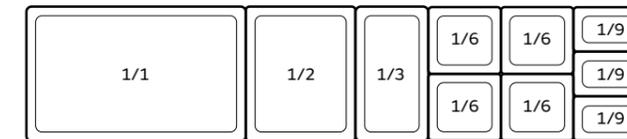
1600 GN1/3
P 380 mm



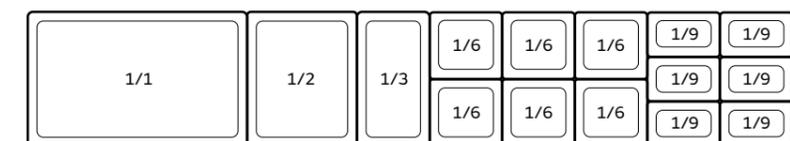
1795 GN1/3
P 380 mm



2005 GN1/3
P 380 mm



2350 GN1/3
P 380 mm

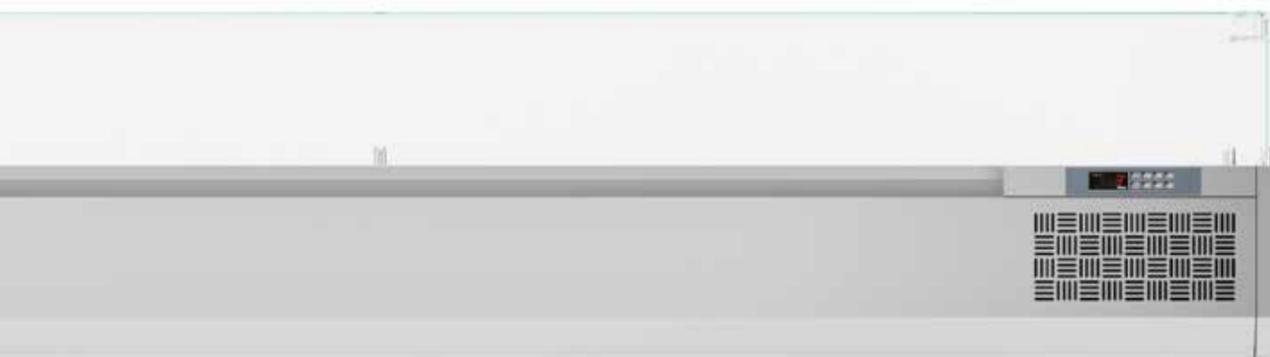
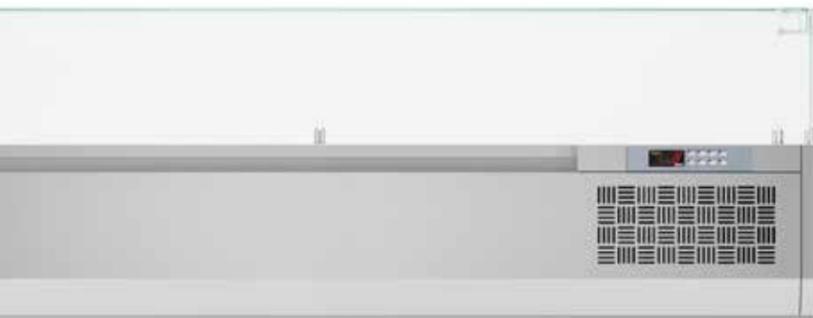


2560 GN1/3
P 380 mm



Tecnología

Vitrinas para condimentos



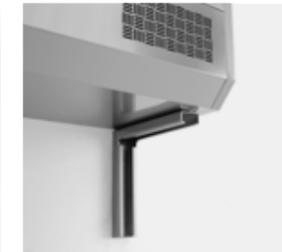
Características principales



Diseño
Panel de control simple e intuitivo para facilitar la regulación de la temperatura.



Vidrio templado
El vidrio templado de alta resistencia protege los alimentos al ofrecer una cómoda superficie de apoyo.



Kit fijación en pared
La vitrina Pizza fijada a la pared permite la combinación de mesas con tapa de acero inoxidable y una amplia elección de posicionamientos.



Kit patas
Las patas regulables en altura permiten colocar la vitrina sobre mesas refrigeradas y encimeras de trabajo.



Compartimento técnico
Motor en la derecha o en la izquierda, plug-in o remoto.



Orificio de drenaje
El desagüe del depósito facilita las operaciones de limpieza y la eliminación del agua de descongelación y lavado.



Compartimento inspeccionable
El compartimento del motor puede inspeccionarse para facilitar la limpieza y el mantenimiento.



Enfriamiento
El ventilador del compartimento del motor aspira el aire de la parte frontal y lo expulsa por la parte trasera o lateral.

Otras características

Exterior e interior en acero AISI 304

Espesor de aislamiento 30 mm sin empleo de CFC/HCFC

Cantos redondeados internos y externos

Tapa en acero inoxidable AISI 304 (opcional)

Profundidad 322 mm para recipientes GN1/4

Profundidad 380 mm para recipientes GN1/3

Gas refrigerante R290 ecológico GWP=3

Funcionamiento en clase climática 5

Puerta Modbus-RTU

Sistema wifi de supervisión COSMO (opcional)

Vitrinas para condimentos

Bandejas GN1/4	1300 	1450 	1600 	1795 	2005 	2350 	2560 
							
Dimensiones* (mm)	L 1300 P 322 H 485	L 1450 P 322 H 485	L 1600 P 322 H 485	L 1795 P 322 H 485	L 2005 P 322 H 485	L 2350 P 322 H 485	L 2560 P 322 H 485
Temperatura (°C)	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°
Alimentación	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz
Variantes	Remoto Sin cristales Tapa Motor en la izquierda	Remoto Sin cristales Tapa Motor en la izquierda	Remoto Sin cristales Tapa Motor en la izquierda	Remoto Sin cristales Tapa Motor en la izquierda	Remoto Sin cristales Tapa Motor en la izquierda	Remoto Sin cristales Tapa Motor en la izquierda	Remoto Sin cristales Tapa Motor en la izquierda

* Con cristales

Bandejas GN1/3	1300 	1450 	1600 	1795 	2005 	2350 	2560 
							
Dimensiones* (mm)	L 1300 P 380 H 485	L 1450 P 380 H 485	L 1600 P 380 H 485	L 1795 P 380 H 485	L 2005 P 380 H 485	L 2350 P 380 H 485	L 2560 P 380 H 485
Temperatura (°C)	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°
Alimentación	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz
Variantes	Remoto Sin cristales Tapa Motor en la izquierda	Remoto Sin cristales Tapa Motor en la izquierda	Remoto Sin cristales Tapa Motor en la izquierda	Remoto Sin cristales Tapa Motor en la izquierda	Remoto Sin cristales Tapa Motor en la izquierda	Remoto Sin cristales Tapa Motor en la izquierda	Remoto Sin cristales Tapa Motor en la izquierda

* Con cristales



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