

# **RESTAURACIÓN**

**abatidores**

**conservadores**

**descongelador**

**coldline**



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



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 cocinero

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



### Catering

Restaurantes  
Agroturismo  
Gastro Bar  
Comida rápida  
Snack Bar  
Carnicería  
Pescaderías  
Hoteles



### Cocinas centrales

Empresas  
Escuelas  
Hospitales  
Buques  
Banquetes  
Caterings



### Retail

Supermercados  
Centros comerciales  
Cadenas de franquicias  
Áreas de servicio



## 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?

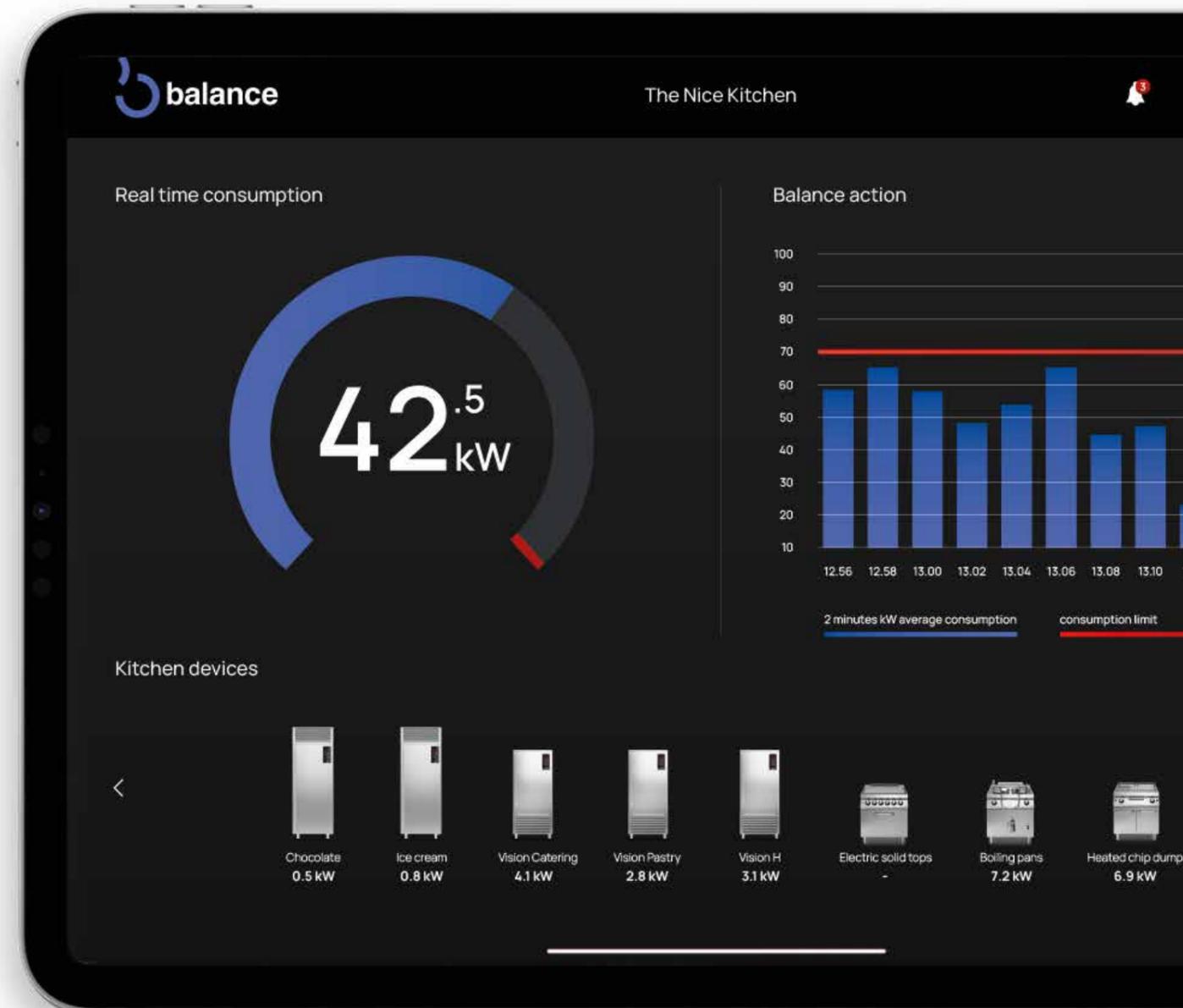
Balance es la innovadora tecnología Wi-Fi desarrollada por The Nice Kitchen que gestiona la energía de la cocina de forma virtuosa y ahorra costes fijos al negocio de la restauración, generando un beneficio de miles de euros al año.

### 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 equipos de 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

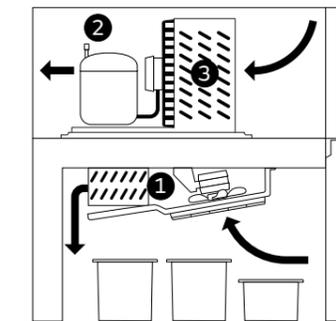
Las grandes inversiones realizadas en Investigación y desarrollo sitúan a Coldline en la cima del sector en cuanto a tecnología e innovación se refiere. Cada armario marcado con el símbolo FSS (Fast Service System) está equipado con un sistema de refrigeración independiente de la estructura, característica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

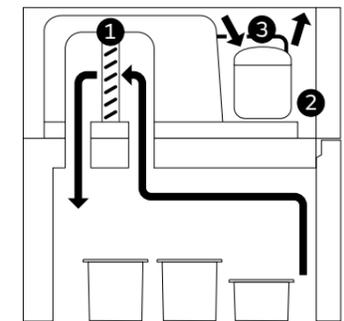
A diferencia de otros sistemas, los armarios Coldline incorporan el evaporador dentro del compartimento, lo que asegura una circulación de aire efectiva y un mantenimiento perfecto de la temperatura incluso en caso de uso intensivo. Gracias a los grandes espacios del compartimento técnico, el condensador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

**Coldline**

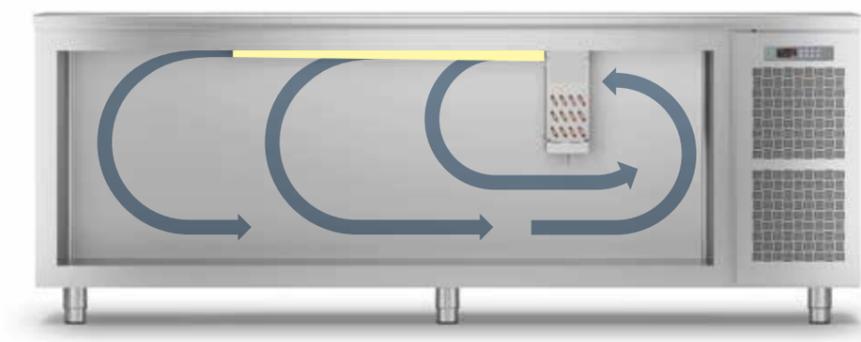


1 Evaporador    2 Compresor    3 Condensador

**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. La restauración moderna debe 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	
■	■	<b>Abatimiento</b>
■	■	<b>Congelación</b>
■	■	<b>Ciclo manual</b>
-	■	<b>Descongelación</b>
-	■	<b>Mantenimiento</b>
-	■	<b>Desecación</b>
-	■	<b>Fermentación</b>
-	■	<b>Chocolate</b>

## 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.

## Judías abatidas con MODI

Detiene la cocción, mantiene el sabor, la textura y los colores vivos

## Judías enfriadas en ambiente

El producto se oxida, pierde consistencia y parte de los nutrientes



## Conserva 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 de producto con anticipación, regenerando rápidamente y sirviendo sólo las porciones requeridas.

# Congelación

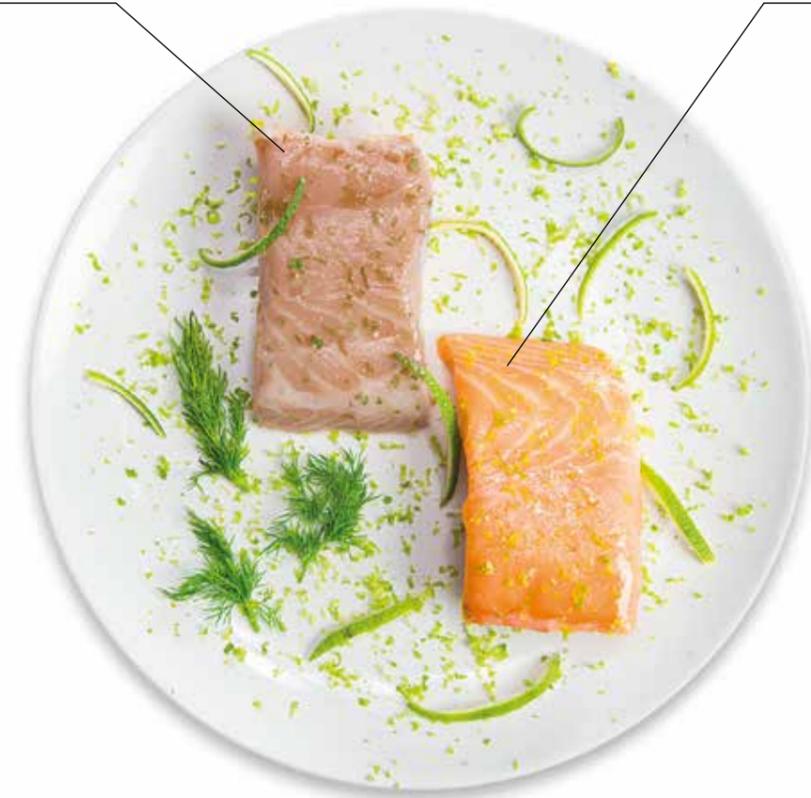
Congela rápidamente un alimento hasta -18°C en el centro-corazón, favoreciendo la microcristalización de líquidos. La consistencia, el sabor y la estructura permanecen inalterados.

## Salmón congelado en la cámara

Enfriamiento lento, formación de macrocristales, fibras rotas y pérdida de líquidos

## Salmón congelado con MODI

Congelación rápida, formación de microcristales, fibras y estructura intactas



## Sano como un pez

Gracias a la potencia y la delicadeza del frío MODI puedes purificar pescado crudo eliminando cualquier riesgo de anisakis. Después de descongelar, encontrarás un pescado fresco y firme y fácil de trabajar al cuchillo.

## 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 semiacabados es la primera fuente de ingresos.



## Ciclo manual

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



## Descongelación

La descongelación es uno de los procesos más lentos y delicados que se afrontan en la cocina. MODI descongela rápidamente un alimento de forma segura respetando la calidad original y evitando la proliferación de la carga bacteriana.



## Mantenimiento

Mantén tus platos a la temperatura de servicio. Gracias a MODI, todos los platos, desde el primero hasta el último, saldrán de la cocina a la temperatura ideal, aunque en diferentes momentos. Las porciones no vendidas pueden abatirse o congelarse rápidamente.

## Desecación

Deshidrata frutas, verduras, setas y legumbres para tenerlas disponibles en todas las estaciones. Puedes hacer harinas y condimentos especiales para tus platos.



## 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.



# Tecnología MODI



## Características principales



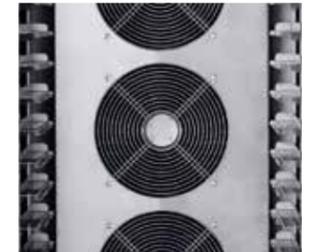
**Fondo modular**  
Permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalo fijo o móvil.



**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 para bandejas EN60x40 y GN1/1 (excluyendo modelos ancho 710 mm).



**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 3 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 anticorrosión

Gas refrigerante ecológico R290 GWP=3

# Abatidores MODI Up & Active

**Profundidad  
700 mm**  
**5T**  
GN1/1



**Profundidad  
700 mm**  
**5T**  
GN1/1  
EN60x40



**5T**  
GN1/1  
EN60x40



**Profundidad  
700 mm**  
**6T**  
GN1/1



**Profundidad  
700 mm**  
**6T**  
GN1/1  
EN60x40



**6T**  
GN1/1  
EN60x40



<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>L 710 P 700 H 853</b>
<b>Rendimiento ciclo +90° +3°C</b>	20 Kg
<b>+90° -18°C</b>	15 Kg
<b>Consumo ciclo* +65° +10°C</b>	0,073 kWh/kg
<b>+65° -18°C</b>	0,226 kWh/kg
<b>Potencia absorbida Up</b>	827W - 4,7A
<b>Active</b>	1247W - 6,5A
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz
<b>Dotación</b>	Soportes para 5 posiciones GN1/1
<b>Variantes</b>	Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>L 780 P 700 H 853</b>
<b>Rendimiento ciclo +90° +3°C</b>	18 Kg
<b>+90° -18°C</b>	10 Kg
<b>Consumo ciclo* +65° +10°C</b>	0,062 kWh/kg
<b>+65° -18°C</b>	0,408 kWh/kg
<b>Potencia absorbida Up</b>	827W - 4,7A
<b>Active</b>	1247W - 6,5A
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz
<b>Dotación</b>	5 pares de guías GN1/1 - EN60x40
<b>Variantes</b>	Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>L 780 P 800 H 853</b>
<b>Rendimiento ciclo +90° +3°C</b>	23 Kg
<b>+90° -18°C</b>	18 Kg
<b>Consumo ciclo* +65° +10°C</b>	0,060 kWh/kg
<b>+65° -18°C</b>	0,247 kWh/kg
<b>Potencia absorbida Up</b>	827W - 4,7A
<b>Active</b>	1247W - 6,5A
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz
<b>Dotación</b>	5 pares de guías GN1/1 - EN60x40
<b>Variantes</b>	Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>L 710 P 700 H 913</b>
<b>Rendimiento ciclo +90° +3°C</b>	24 Kg
<b>+90° -18°C</b>	18 Kg
<b>Consumo ciclo* +65° +10°C</b>	0,080 kWh/kg
<b>+65° -18°C</b>	0,267 kWh/kg
<b>Potencia absorbida Up</b>	1474W - 6,4A
<b>Active</b>	1894W - 8,2A
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz
<b>Dotación</b>	Soportes para 6 posiciones GN1/1
<b>Variantes</b>	Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>L 780 P 700 H 913</b>
<b>Rendimiento ciclo +90° +3°C</b>	21 Kg
<b>+90° -18°C</b>	15 Kg
<b>Consumo ciclo* +65° +10°C</b>	0,073 kWh/kg
<b>+65° -18°C</b>	0,339 kWh/kg
<b>Potencia absorbida Up</b>	1474W - 6,4A
<b>Active</b>	1894W - 8,2A
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz
<b>Dotación</b>	6 pares de guías GN1/1 - EN60x40
<b>Variantes</b>	Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>L 780 P 800 H 913</b>
<b>Rendimiento ciclo +90° +3°C</b>	28 Kg
<b>+90° -18°C</b>	23 Kg
<b>Consumo ciclo* +65° +10°C</b>	0,073 kWh/kg
<b>+65° -18°C</b>	0,242 kWh/kg
<b>Potencia absorbida Up</b>	1474W - 6,4A
<b>Active</b>	1894W - 8,2A
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz
<b>Dotación</b>	6 pares de guías GN1/1 - EN60x40
<b>Variantes</b>	Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>L 600 P 622 H 418</b>
<b>Rendimiento ciclo +90° +3°C</b>	7 Kg
<b>+90° -18°C</b>	3,5 Kg
<b>Consumo ciclo* +65° +10°C</b>	0,100 kWh/kg
<b>+65° -18°C</b>	0,471 kWh/kg
<b>Potencia absorbida Up</b>	-
<b>Active</b>	550W - 2,8A
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz
<b>Dotación</b>	-
<b>Variantes</b>	Sonda al corazón

**3T**  
GN2/3



<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>L 600 P 622 H 418</b>
<b>Rendimiento ciclo +90° +3°C</b>	7 Kg
<b>+90° -18°C</b>	3,5 Kg
<b>Consumo ciclo* +65° +10°C</b>	0,100 kWh/kg
<b>+65° -18°C</b>	0,471 kWh/kg
<b>Potencia absorbida Up</b>	-
<b>Active</b>	550W - 2,8A
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz
<b>Dotación</b>	-
<b>Variantes</b>	Sonda al corazón

**Profundidad  
700 mm**  
**Mesa abatidor 7T**  
GN1/1  
EN60x40



<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>L 1400 P 700 H 950**</b>
<b>Rendimiento ciclo +90° +3°C</b>	34 Kg
<b>+90° -18°C</b>	24 Kg
<b>Consumo ciclo* +65° +10°C</b>	0,072 kWh/kg
<b>+65° -18°C</b>	0,247 kWh/kg
<b>Potencia absorbida Up</b>	1350W - 6,52A
<b>Active</b>	1950W - 9,42A
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz
<b>Dotación</b>	7 pares de guías GN1/1 - EN60x40
<b>Variantes</b>	Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales Top sin alzatina Sin top

\* ciclo manual -40°C  
Regulaciones EN 17032:2018  
\*\* con top y alzatina

# Abatidores MODI Up & Active

**Profundidad  
700 mm**

**7T**  
GN1/1



**7T**  
GN1/1  
EN60x40



**10T**  
GN1/1  
EN60x40



**14T**  
GN1/1  
EN60x40



**20TP**  
GN2/1  
EN60x80

**20T**  
GN1/1  
EN60x40

**20K**  
Carro  
GN1/1 - EN60x40



<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>L 710 P 700 H 1093</b>
<b>Rendimiento ciclo +90° +3°C</b>	32 Kg
<b>+90° -18°C</b>	24 Kg
<b>Consumo ciclo* +65° +10°C</b>	0,065 kWh/kg
<b>+65° -18°C</b>	0,210 kWh/kg
<b>Potencia absorbida Up</b>	1523W - 6,6A
<b>Active</b>	2153W - 9,4A
<b>Alimentación</b>	220/240V - 50Hz
<b>Dotación</b>	Soportes para 7 posiciones GN1/1
<b>Variantes</b>	Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

<b>L 780 P 800 H 1093</b>
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 GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

<b>L 780 P 800 H 1563</b>
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 GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

<b>L 780 P 800 H 1778</b>
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 GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

<b>L 1100 P 1045 H 1843</b>
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 GN2/1 - EN60x80
Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

<b>L 810 P 1015 H 2210</b>
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 GN1/1 - EN60x40
Remoto <b>H 2085 mm</b> Alimentaciones especiales

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

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

A top-down view of numerous fresh spinach leaves scattered across a plain white background. The leaves vary in size and orientation, showing their characteristic dark green color and prominent vein structure. Some leaves are whole, while others are slightly torn or cut. The lighting is even, highlighting the texture of the leaf surfaces.

Armario  
descongelador



## Descongela más de 130 kg de alimentos

### Descongelación rápida y segura

Thaw.Pro es un aliado indispensable en cocinas centrales y obradores de pastelería, donde platos preparados, productos semiacabados o ingredientes previamente congelados necesitan ser descongelados de forma rápida y segura, evitando la proliferación bacteriana y preservando la frescura, consistencia, sabor y textura.

### Descongelación inteligente

La descongelación en 3 fases va seguida de una fase de conservación que permite el funcionamiento nocturno y sin personal. La duración de los programas varía automáticamente en función de la cantidad real de alimentos, ahorrando el doble de tiempo y dinero.

### Sanitización con ozono

Thaw.Pro es fácil de limpiar porque cada componente es extraíble y está dimensionado para lavarse en el lavavajillas. La doble bandeja colocada en el fondo de la cámara permite recoger y eliminar cómodamente los líquidos liberados por el producto descongelado. La higienización de la cámara y de los componentes de su interior está garantizada por el ciclo de ozono que, en pocos minutos, elimina las bacterias presentes.

# Tecnología THAW.PRO



## Características principales



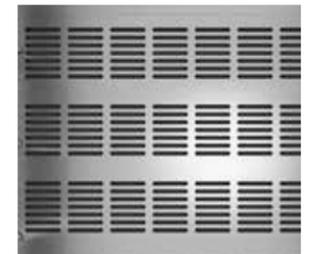
**Panel de pantalla táctil**  
La pantalla táctil de 4,3" permite un uso fácil e inmediato.



**Sanitización con ozono**  
El ciclo de ozono garantiza la eliminación completa de las bacterias en todas las superficies.



**Recogida de líquidos**  
Las 2 bandejas de la parte inferior de la cámara permiten recoger y eliminar los líquidos, lo que facilita la limpieza.



**Difusor desmontable**  
El difusor, formado por 3 secciones independientes, es fácilmente extraíble y apto para el lavavajillas.



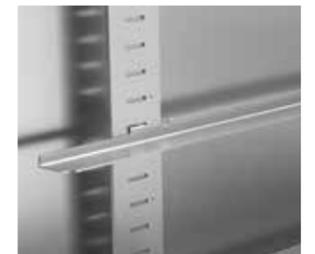
**Fondo modular**  
Permite la instalación sobre ruedas, patas o zócalo de obra.



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



**10 rejillas de acero inoxidable**  
10 robustos soportes de acero inoxidable garantizan una gran capacidad de carga y un alto nivel de higiene.



**Guías y cremalleras**  
Guías y cremalleras de acero inoxidable de cierre rápido y aptos para lavavajillas.

## Otras características

Exterior e interior en acero AISI 304. Trasera externa y compartimento técnico en acero galvanizado

Evaporador barnizado anticorrosión

Iluminación LED

Esquinas redondeadas internas y externas

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

Conexión MODBUS-RT

Espaciador de puerta antiolor

Desescarche por gas caliente

Sistema wi-fi de supervisión Cosmo

Gas refrigerante ecológico R290 GWP=3

Funcionamiento en clase climática 5

Programas de descongelación personalizables

# THAW.PRO

**700**



Dimensiones (mm)	L 740 P 815 H 2085
Temperatura (°C)	-6°+40°
Clasificación energética	D
Consumo anual (kWh)	746
Alimentación	220/240V-50Hz
Dotación	10 rejillas en acero inoxidable GN2/1
Variantes	Alimentaciones especiales



# Armarios conservadores



# MASTER y SMART, la conservación en clase A

**A**

Modelos fabricados en 2 profundidades, 5 anchos, 5 rangos de temperatura, plug-in y remotos. Múltiples versiones para aprovechar al máximo el espacio y conservar los alimentos durante más tiempo. Elige el armario que más se adapte a tus necesidades, el denominador común es el mismo: calidad, fiabilidad, altas prestaciones y ahorro.





## Armarios MASTER, abre la puerta a la frescura

### Ahorro en clase A

Todos los frigoríficos MASTER están equipados con gas natural R290 que garantiza una eficiencia superior a los gases refrigerantes tradicionales. Los modelos de clase A aseguran ahorros de energía que alcanzan picos del 80% en comparación con aparatos similares con menor clasificación energética. El resultado es una ventaja económica inmediata y un impacto medioambiental extremadamente reducido.

### 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 gran atención a los acabados dan al frigorífico MASTER una apariencia sólida y refinada.

### Un modelo para cada necesidad

Están disponibles en numerosas anchuras y profundidades, con medias puertas, puertas de cristal, puertas reversibles, soluciones dedicadas a la conservación del pescado y compartimentos separados a 2 y 3 temperaturas.

### Aún más espacio

Los armarios MASTER XL ofrecen un 10% más de espacio de almacenamiento que los modelos clásicos del mismo tamaño. Los robustos raíles moldeados, fijados a los laterales de la cámara de almacenamiento, permiten reposicionar rápidamente las rejillas XL y una mayor practicidad durante las operaciones diarias de limpieza.

### La calidad que marca la diferencia

La estructura monocasco con 75 mm de espesor de aislamiento está realizada en acero inoxidable AISI 304 de primera calidad. Los compresores de alta eficiencia y bajo consumo completan un cuadro de excelencia, haciendo que el frigorífico MASTER sea adecuado para el uso más intensivo.

## MASTER MARINE

La sección MASTER MARINE está dedicada a la instalación en barcos, bases petroleras y plataformas flotantes. La excelente calidad de almacenamiento de la serie MASTER, combinada con soluciones de seguridad específicas, hacen de estos armarios frigoríficos la opción ideal para el sector naval.



## MASTER FISH

La sección MASTER FISH está dedicada a la conservación del pescado fresco. Los rangos de temperatura y los accesorios específicos te permiten crear el entorno ideal para el mantenimiento de alimentos delicados como moluscos, crustáceos y filetes o pescados enteros.



**-6°/+4°C**  
Mantén el pescado a la temperatura óptima entre -6° y +4°C.



**Recipientes en ABS**  
Los recipientes de ABS recogen los líquidos y mantienen el pescado fuera del contacto con el agua.



**Limpieza e higiene**  
El fondo de diamante y el desagüe facilitan el drenaje del agua para la limpieza del frigorífico.





## Armarios SMART, robustez en el uso diario

### **Frío natural en clase A**

Todos los frigoríficos SMART están equipados con gas natural R290 que garantiza una eficiencia superior a los gases refrigerantes tradicionales. Los modelos de clase A aseguran ahorros de energía que alcanzan picos del 80% en comparación con aparatos similares con menor clasificación energética. El resultado es una ventaja económica inmediata y un impacto medioambiental extremadamente reducido.

### **Todo bajo control**

El procesador mantiene automáticamente la temperatura establecida con el grado de humedad adecuado. El panel de control intuitivo y de fácil limpieza está diseñado para simplificar el ajuste de temperatura y la consulta de los datos almacenados.

### **Calidad y ergonomía**

El espesor de aislamiento de 75 mm contribuye a posicionarse en la mejor clasificación energética. El diseño del asa ha sido estudiado para garantizar un agarre seguro y ergonómico, garantizando una mayor comodidad de uso.

### **La mejor organización del espacio**

La altura de los estantes internos es ajustable según una amplia gama de posiciones; es posible organizar mejor la disposición de los productos para tenerlos siempre a mano.

### **Aún más espacio**

Los armarios SMART XL ofrecen un 10% más de espacio de almacenamiento que los modelos clásicos del mismo tamaño. Los robustos raíles moldeados, fijados a los laterales de la cámara de almacenamiento, permiten reposicionar rápidamente las rejillas XL y una mayor practicidad durante las operaciones diarias de limpieza.

# MASTER y SMART, tecnología común

## Características distintivas

### MASTER

- Gama de 78 modelos
- Asa en acero inox espesor 2 mm
- Tapa del evaporador en acero inoxidable
- Iluminación LED
- Pintura de colores RAL (opcional)



### SMART

- Gama de 24 modelos
- Asa en PVC
- Tapa del evaporador en PVC



## Características comunes



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



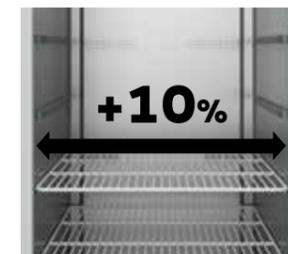
**Aislamiento de 75 mm**  
Espesor de aislamiento 75 mm sin CFC/HCFC



**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.



**Armarios XL**  
Los robustos raíles moldeados de los armarios Master y Smart XL ofrecen un 10% más de capacidad de almacenamiento.



**Evaporación a coste cero**  
El agua producida por la descongelación se evapora aprovechando el calor disipado por el sistema refrigerante.



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



**Guías y cremallera**  
Guías y cremallera de acero inoxidable extraíbles sin herramientas.

## Otras características

Exterior e interior en acero AISI 304. Trasera externa y compartimento técnico en acero galvanizado

Evaporador pintado anticorrosión

Alarmas por puerta abierta y alta temperatura

Esquinas redondeadas internas y externas

Refrigeración ventilada

Sistema wi-fi de supervisión COSMO (opcional)

Marco de puerta con sistema anticondensación (versiones -18°-22°C)

Desescarche por gas caliente, en parada (0°+10°C), eléctrico (Remoto)

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

Gas refrigerante R290 ecológico GWP=3

Funcionamiento en clase climática 5

Apertura con pedal (opcional)

# Armarios frigoríficos MASTER

**350**



**500**



**600**



**650**



**700 - 700 XL**



<b>Dimensiones (mm)</b>				
<b>Temperatura (°C)</b>				
<b>Clasificación energética</b>				
<b>Consumo anual (kWh)</b>				
<b>Alimentación</b>				
<b>Dotación</b>				
<b>Variantes</b>				

<b>L 535 P 715 H 2085</b>				
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°	
B	B	C	B	
318	324	1006	324	
220/240V-50Hz				
3 rejillas plastificadas GN1/1 3 cubetas ABS				
Remoto Condensación por agua Puerta de cristal Alimentaciones especiales				

<b>L 630 P 715 H 2085</b>				
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°		
B	B	C		
325	331	1310		
220/240V-50Hz				
3 rejillas plastificadas 42x53 cm				
Remoto Condensación por agua Puerta de cristal Alimentaciones especiales				

<b>L 740 P 715 H 2085</b>				
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°		
B	B	C		
358	358	1444		
220/240V-50Hz				
3 rejillas plastificadas 53x53 cm				
Remoto Condensación por agua Puerta de cristal 2 medias puertas Alimentaciones especiales				

<b>L 810 P 715 H 2085</b>				
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°		
B	B	D		
378	385	2093		
220/240V-50Hz				
3 rejillas plastificadas GN2/1				
Remoto Condensación por agua Puerta de cristal 2 medias puertas Alimentaciones especiales				

XL				
<b>L 740 P 815 H 2085</b>				
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°	
A	A	C	B	
327	335	1609	460	
220/240V-50Hz				
3 rejillas plastificadas GN2/1 3 rejillas plastificadas 65x59 cm 6 cubetas ABS				
Remoto Condensación por agua Puerta de cristal 2 medias puertas Alimentaciones especiales				

# Armarios frigoríficos MASTER

**1200**



**1400**



<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>L 1480 P 715 H 2085</b>		
<b>Temperatura (°C)</b>	0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
<b>Clasificación energética</b>	B	B	C
<b>Consumo anual (kWh)</b>	553	564	2500
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz		
<b>Dotación</b>	6 rejillas plastificadas 53x53 cm		
<b>Variantes</b>	Remoto Condensación por agua Puerta de cristal 2 medias puertas (4 puertas) Alimentaciones especiales Doble sistema refrigerante		

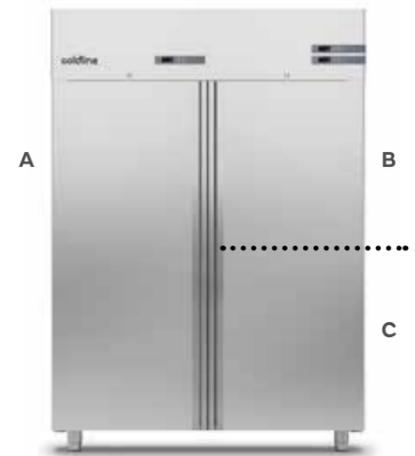
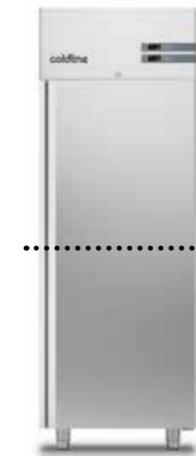
<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>L 1480 P 815 H 2085</b>			
<b>Temperatura (°C)</b>	0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°
<b>Clasificación energética</b>	B	B	C	B
<b>Consumo anual (kWh)</b>	644	659	2919	644
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz			
<b>Dotación</b>	6 rejillas plastificadas GN2/1 12 cubetas ABS			
<b>Variantes</b>	Remoto Condensación por agua Puerta de cristal 2 medias puertas (4 puertas) Alimentaciones especiales Doble sistema refrigerante			

**Temperaturas combinadas**

**2 puertas 700**



**2 / 3 puertas 1400**



<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>L 740 P 815 H 2085</b>
<b>Temperatura (°C)</b>	A -2°+8° B -2+8° A -2°+8° B -18-22° A -6°+4° B -18-22°
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz
<b>Variantes</b>	Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>L 1480 P 815 H 2085</b>
<b>Temperatura (°C)</b>	A -2°+8° B -2+8° A -2°+8° B -6+4° A -2°+8° B -18-22° A -2°+8° B -2+8° C -2+8° A -2°+8° B -18°-22° C -2+8° A -2°+8° B -6°+4° C -2+8°
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz
<b>Variantes</b>	Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

# Armarios frigoríficos SMART

**600**



<b>L 740 P 715 H 2085</b>		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
358	358	1444
220/240V-50Hz		
3 rejillas plastificadas 53x53 cm		
Remoto		
2 medias puertas		
Alimentaciones especiales		

**700 - 700 XL**



<b>L 740 P 815 H 2085</b>		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
A	A	C
327	335	1609
220/240V-50Hz		
3 rejillas plastificadas GN2/1		
3 rejillas plastificadas 65x59 cm XL		
Remoto		
2 medias puertas		
Alimentaciones especiales		

**1200**



<b>L 1480 P 715 H 2085</b>		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
553	564	2500
220/240V-50Hz		
6 rejillas plastificadas 53x53 cm		
Remoto		
2 medias puertas (4 puertas)		
Alimentaciones especiales		
Doble sistema refrigerante		

**1400**

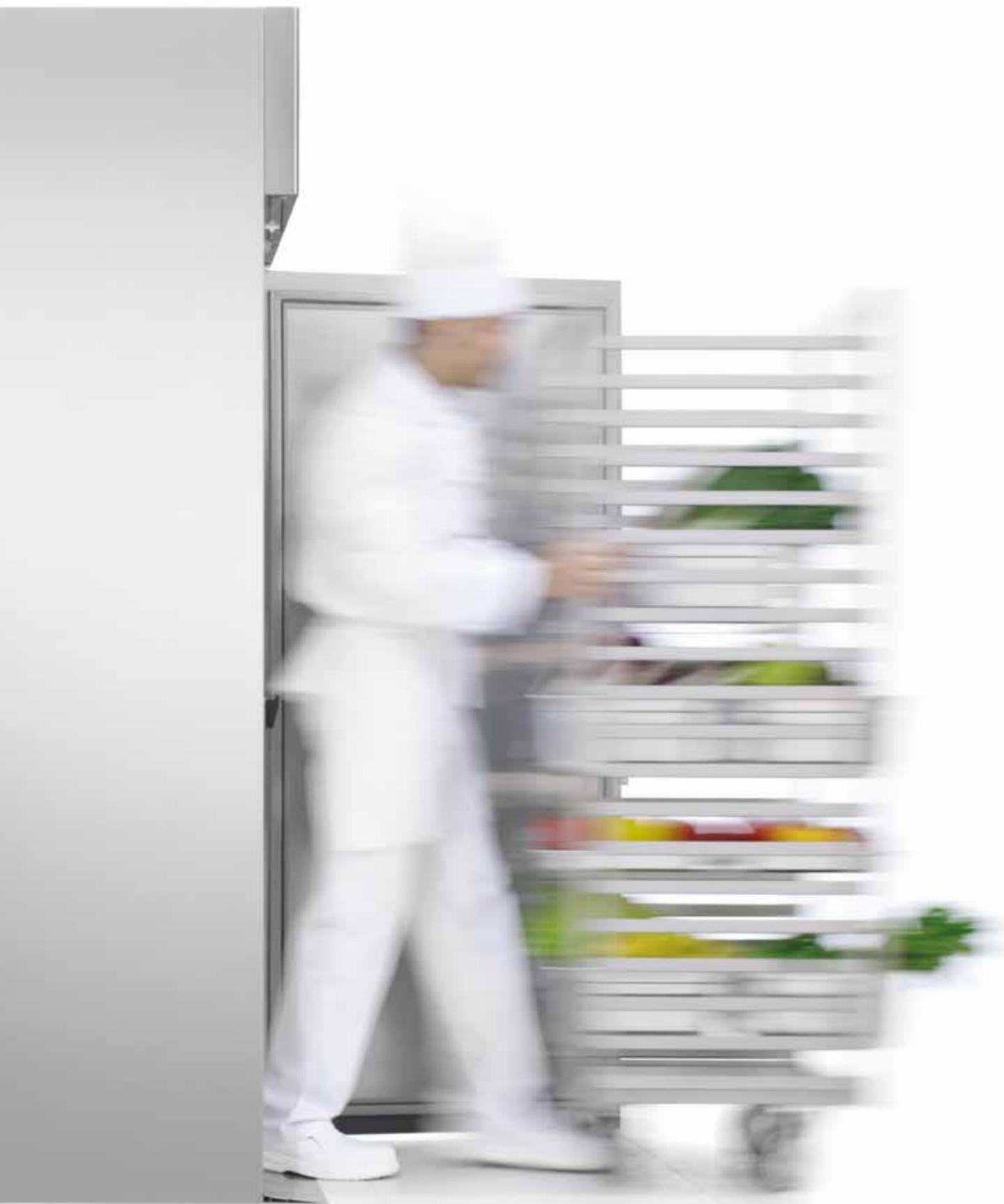


<b>L 1480 P 815 H 2085</b>		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
644	659	2919
220/240V-50Hz		
6 rejillas plastificadas GN2/1		
Remoto		
2 medias puertas (4 puertas)		
Alimentaciones especiales		
Doble sistema refrigerante		

<b>Dimensiones (mm)</b>
<b>Temperatura (°C)</b>
<b>Clasificación energética</b>
<b>Consumo anual (kWh)</b>
<b>Alimentación</b>
<b>Dotación</b>
<b>Variantes</b>

# Roll-In & Pass-Through





## Roll-In & Pass-Through Frío en movimiento

La seguridad de una conservación perfecta combinada con la practicidad del carro de acero inoxidable para mover fácilmente bandejas y platos destinados al servicio. Frente único en el modelo Roll-In o pasante en el modelo Pass-Through.

En comedores, cocinas centrales y empresas de catering, la manipulación de platos y bandejas juega un papel importante en la organización del trabajo. Los frigoríficos Roll-In y Pass-Through están diseñados para realizar mejor esta tarea al reducir los tiempos de servicio y mejorar la eficiencia general. Puertas ciegas o de cristal para alojar 1 ó 2 carros para rejillas o bandejas GN2/1.

# Tecnología Roll-In & Pass-Through



## Características comunes



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



**Diseño elegante**  
El panel de control, con su diseño sencillo y funcional, permite un uso fácil e intuitivo.



**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.



**Carro**  
Los modelos Roll-In y Pass-Through pueden alojar carros GN2/1 que midan L 598 P 660 H 1630.



**Protección contra impactos**  
Parachoques especiales protegen las paredes internas de impactos accidentales.



**Fondo revestido en acero inoxidable**  
Fondo revestido en acero inoxidable AISI 304 con rampa de acceso al carro.



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

## Otras características

Exterior e interior en acero AISI 304. Trasera externa y compartimento técnico en acero galvanizado

Evaporador pintado anticorrosión

Alarmas por puerta abierta y alta temperatura

Esquinas redondeadas internas y externas

Refrigeración ventilada

Puerta Modbus-RTU

Evaporación automática de la condensación

Desescarche por gas caliente

Sistema wi-fi de supervisión COSMO (opcional)

Gas refrigerante R290 ecológico GWP=3

Funcionamiento en clase climática 5

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

# Roll-In & Pass-Through

## Roll-In

## Pass-Through

R290



R290



<b>Dimensiones (mm)</b>
<b>Temperatura (°C)</b>
<b>Potencia absorbida</b>
<b>Rendimiento de refrigeración (W)</b>
<b>Alimentación</b>
<b>Variantes</b>

<b>L 810 P 815 H 2115</b>
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Puerta de cristal Alimentaciones especiales

<b>L 810 P 880 H 2115</b>
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Puerta de cristal Alimentaciones especiales

## Roll-In

## Pass-Through

R290



R290



<b>L 1620 P 815 H 2115</b>
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Puerta de cristal Alimentaciones especiales

<b>L 1620 P 880 H 2115</b>
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Puerta de cristal Alimentaciones especiales

Mesas  
refrigeradas



# Mesas MASTER y SMART: la clase A llega a la cocina



Las mesas Coldline ofrecen infinitas soluciones para satisfacer todas las necesidades de uso. El reducido consumo y la calidad de conservación las hacen aptas para cualquier entorno de trabajo.



# Mesas MASTER, 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  $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$  como en las versiones  $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$ . 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.

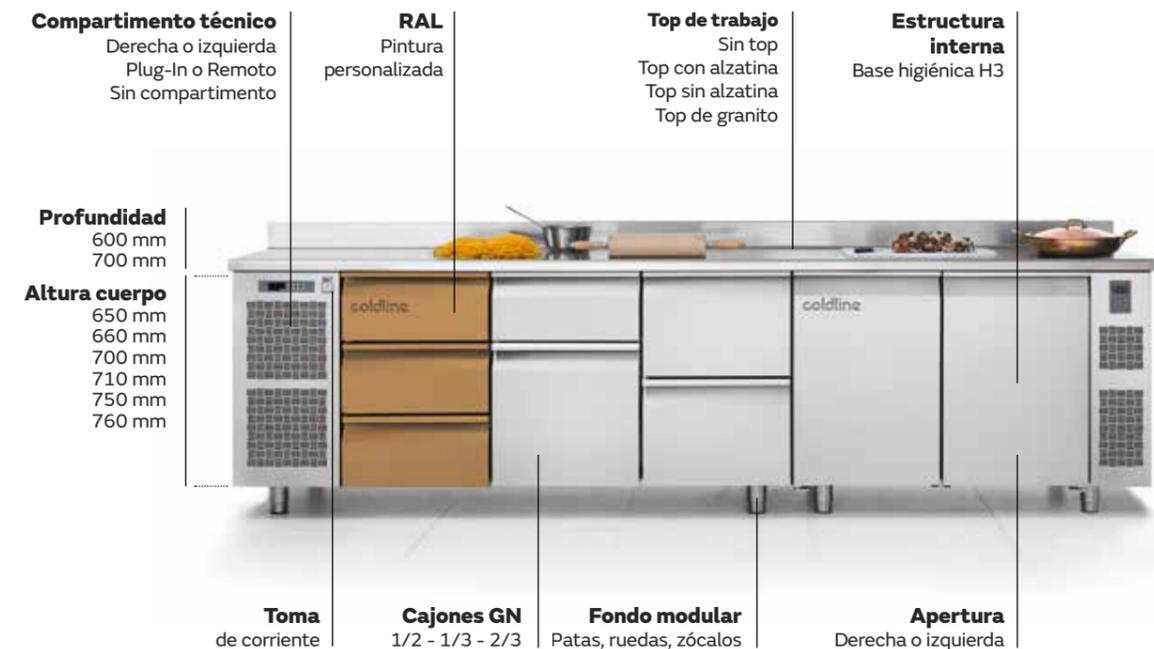
## Base reforzada

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.

## Pintura personalizada

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

## 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.





## Mesas SMART, solidez para un uso práctico y seguro

### **Carcasa sólida y resistente**

La carcasa SMART fabricada con acero de alto espesor es robusta y resistente, hecha para perdurar en el tiempo y ser fiable en el trabajo diario.

### **Encimera robusta**

La encimera está reforzada con bordes redondeados delanteros y traseros para una limpieza perfecta. La alzatina está cerrada en la parte trasera para evitar la acumulación de suciedad.

### **Cajones GN1/1**

Los cajones totalmente extraíbles tienen una gran capacidad, están diseñados para ser intercambiables incluso en uso y adaptarse a las nuevas necesidades futuras. Alturas internas: 1/3 = 150 mm - 1/2 = 205 mm - 2/3 = 310 mm.

# Tecnología mesas MASTER y SMART

## Características distintivas



### MASTER

Trasera externa en acero inoxidable AISI 304  
 Asa en acero inox espesor 2 mm  
 Compartimento motor insonorizado en la derecha o en la izquierda  
 Versiones Plug-In o remoto con base abierta  
 Versiones -2°+8°C y -15°-22°C  
 Altura cuerpo: 650-660-700-710-750-760 mm  
 Profundidad: 600-700 mm  
 Pintura personalizada con colores RAL  
 Toma eléctrica (opcional)



### SMART

Trasera externa en acero colaminado  
 Asa en PVC  
 Compartimento motor insonorizado solo en la derecha  
 Versiones solo Plug-In  
 Versiones -2°+8°C  
 Altura cuerpo: 710 mm  
 Profundidad: 700 mm

## Características comunes



**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.



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



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



**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 GN 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 a coste cero**  
 El agua producida por el desescarche se evapora aprovechando el calor disipado por el sistema de refrigeración.

## Otras características

Exterior e interior en acero AISI 304

Esquinas redondeadas internas y externas

Espesor de aislamiento 60 mm sin CFC/CHFC

Gas refrigerante R290 ecológico GWP=3

Evaporador pintado anticorrosión

Puertas reversibles de cierre automático con tope en 105°

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

Funcionamiento en clase climática 5

Puerta Modbus-RTU

Sistema wi-fi de supervisión COSMO (opcional)

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

# Mesas MASTER

## Versión Plug-In

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

\* cuerpo h 710 mm con top y alzatina

## Versión Remota

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

\* cuerpo h 710 mm con top y alzatina

## 1 puerta



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 820 H 950			
A	C	A	C
409	1036	458	1278
220/240V-50Hz			
1 rejilla 430x325 plastificada		1 rejilla GN1/1 plastificada	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Puerta de cristal Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3 Con top - Sin top Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales			

## 1 puerta



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 680 H 950			
220/240V-50Hz			
1 rejilla 430x325 plastificada		1 rejilla GN1/1 plastificada	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Puerta de cristal Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3 Con top - Sin top Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales			

## 2 puertas



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1300 H 950			
A	D	A	D
449	1732	527	2135
220/240V-50Hz			
2 rejillas 430x325 plastificadas		2 rejillas GN1/1 plastificadas	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Puerta de cristal Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3 Con top - Sin top Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales			

## 2 puertas



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1090 H 950			
220/240V-50Hz			
2 rejillas 430x325 plastificadas		2 rejillas GN1/1 plastificadas	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Puerta de cristal Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3 Con top - Sin top Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales			

## 3 puertas



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1780 H 950			
A	D	A	D
540	2346	616	2891
220/240V-50Hz			
3 rejillas 430x325 plastificadas		3 rejillas GN1/1 plastificadas	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Puerta de cristal Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3 Con top - Sin top Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales			

## 3 puertas



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1570 H 950			
220/240V-50Hz			
3 rejillas 430x325 plastificadas		3 rejillas GN1/1 plastificadas	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Puerta de cristal Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3 Con top - Sin top Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales			

## 4 puertas



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 2260 H 950			
B	D	B	E
746	3280	836	3642
220/240V-50Hz			
4 rejillas 430x325 plastificadas		4 rejillas GN1/1 plastificadas	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Puerta de cristal Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3 Con top - Sin top Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales			

## 4 puertas



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 2050 H 950			
220/240V-50Hz			
4 rejillas 430x325 plastificadas		4 rejillas GN1/1 plastificadas	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Puerta de cristal Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3 Con top - Sin top Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales			

# Mesas SMART

## 2 puertas



<b>Dimensiones* (mm)</b>	<b>L 1300 P 700 H 950</b>
<b>Temperatura (°C)</b>	-2°+8°
<b>Clasificación energética</b>	A
<b>Consumo anual (kWh)</b>	527
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz
<b>Dotación</b>	2 rejilla plastificada GN1/1
<b>Variantes</b>	Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3 Sin top Con top Alimentaciones especiales

## 3 puertas



<b>Dimensiones* (mm)</b>	<b>L 1780 P 700 H 950</b>
<b>Temperatura (°C)</b>	-2°+8°
<b>Clasificación energética</b>	A
<b>Consumo anual (kWh)</b>	616
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz
<b>Dotación</b>	3 rejillas plastificadas GN1/1
<b>Variantes</b>	Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3 Sin top Con top Alimentaciones especiales

## 4 puertas



<b>Dimensiones* (mm)</b>	<b>L 2260 P 700 H 950</b>
<b>Temperatura (°C)</b>	-2°+8°
<b>Clasificación energética</b>	B
<b>Consumo anual (kWh)</b>	836
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz
<b>Dotación</b>	4 rejilla plastificada GN1/1
<b>Variantes</b>	Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3 Sin top Con top Alimentaciones especiales

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

\* cuerpo h 710 mm con top y alzatina



## Mesas SNACK, la refrigeración bajo la cocción

### Conservar abajo, cocinar arriba

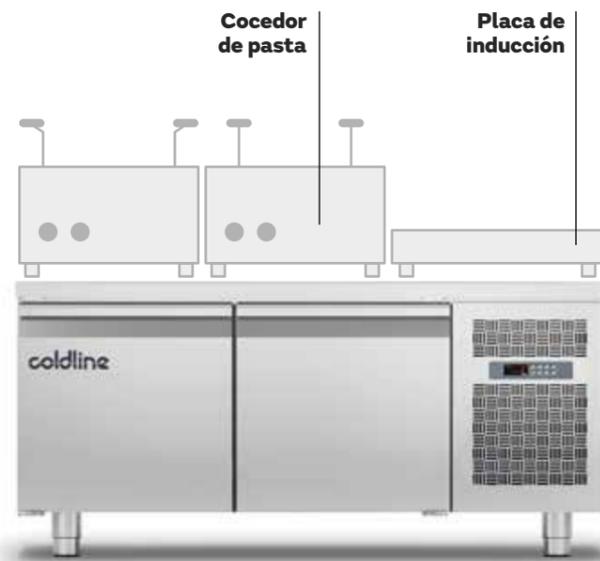
Las mesas Snack, con mueble de 490 mm de altura, permiten crear áreas de cocción cómodas y eficientes con fuegos, freidoras, cocedores de pasta y otros aparatos de cocción independientes. La modularidad dimensional de uno a cuatro compartimentos los hace adecuados para cocinas pequeñas y grandes.

### Todo al alcance de la mano

La creación de áreas de trabajo autónomas permite a los operadores limitar el movimiento al poder administrar todos los ingredientes en un espacio pequeño. Los alimentos frescos o semielaborados pueden almacenarse en cajones grandes o en compartimentos con puertas de acero inoxidable. Los modelos están disponibles con temperaturas  $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$  /  $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$  y soluciones personalizadas con colores RAL elegidos por el diseñador.

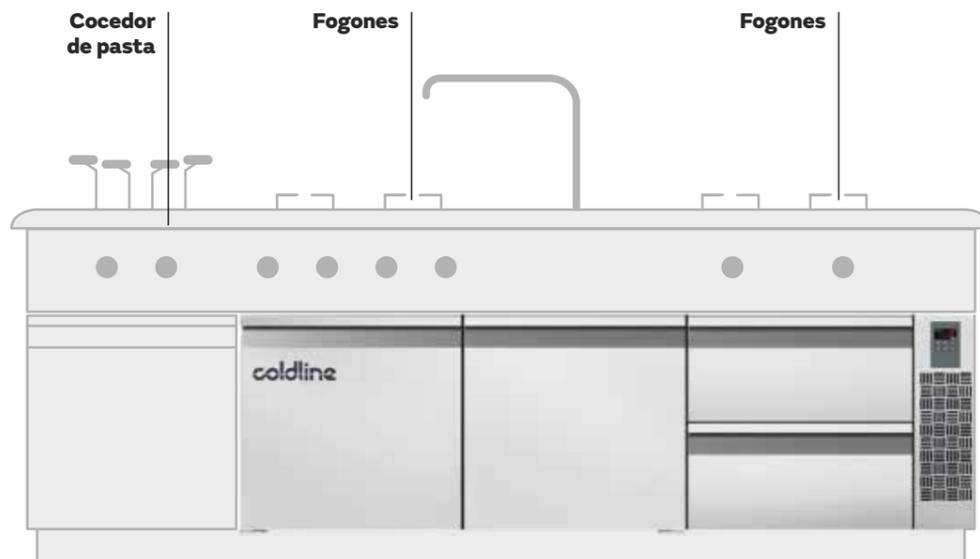
# Tecnología Mesas SNACK

## Mesa SNACK con elementos de cocción apoyados



**Mesa SNACK**  
 Altura cuerpo H 490 mm  
 2 puertas  
 Plug-In

## Mesa SNACK insertada en el bloque de cocción



**Mesa SNACK**  
 Altura cuerpo H 490 mm  
 1 puerta  
 1 cajón 1/1  
 2 cajones 1/2  
 Remoto



**Encimera con perfil recto**  
 Encimera reforzada para apoyar los aparatos de cocina. Perfil frontal recto.



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



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



**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 GN 1/1 o GN1/2 -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.



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

### Otras características

Exterior e interior en acero AISI 304. Esquinas redondeadas internas y externas

Evaporador pintado anticorrosión

Puertas reversibles de cierre automático con tope en 105°

Compartimento técnico insonorizado a derecha o izquierda, a medida, solo salida de tubos

Versiónes Plug-In y Remotas con base abierta -2°+8°C y -15°-22°C

Sistema wi-fi de supervisión Cosmo (optional) y puerta Modbus-RTU

Espesor de aislamiento 60 mm sin CFC/CHFC

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

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

Gas refrigerante R290 ecológico GWP=3

Funcionamiento en clase climática 5

Pintura personalizada con colores RAL

# Mesas SNACK

## Versión Plug-In

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

\* con top

## Versión Remota

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

\* con top

### 1 puerta



<b>P 700 H 630</b>	
<b>L 820</b>	
-2°+8°	-15°-22°
A	C
356	956
220/240V-50Hz	
1 rejilla plastificada GN1/1	
Cajones GN1/1 - 1/2	
Sin top	
Compartimento técnico en la izquierda	
Alimentaciones especiales	

### 1 puerta



<b>P 700 H 630</b>	
<b>L 680</b>	
-2°+8°C	-15°-22°
220/240V-50Hz	
1 rejilla plastificada GN1/1	
Cajones GN1/1 - 1/2	
Sin top	
Compartimento técnico en la izquierda	
Alimentaciones especiales	

### 2 puertas



<b>P 700 H 630</b>			
<b>L 1200</b>	<b>L 1300</b>		
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
A	D	A	D
409	1535	409	1535
220/240V-50Hz			
2 rejillas plastificadas GN1/1			
Cajones GN1/1 - 1/2			
Sin top			
Compartimento técnico en la izquierda			
Alimentaciones especiales			

### 2 puertas



<b>P 700 H 630</b>			
<b>L 1090</b>	<b>L 1200</b>		
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
220/240V-50Hz			
2 rejillas plastificadas GN1/1			
Cajones GN1/1 - 1/2			
Sin top			
Compartimento técnico en la izquierda			
Alimentaciones especiales			

### 3 puertas



<b>P 700 H 630</b>			
<b>L 1600</b>	<b>L 1780</b>		
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
A	D	A	D
409	1535	479	1913
220/240V-50Hz			
3 rejillas plastificadas GN1/1			
Cajones GN1/1 - 1/2			
Sin top			
Compartimento técnico en la izquierda			
Alimentaciones especiales			

### 3 puertas



<b>P 700 H 630</b>			
<b>L 1570</b>	<b>L 1600</b>		
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
220/240V-50Hz			
3 rejillas plastificadas GN1/1			
Cajones GN1/1 - 1/2			
Sin top			
Compartimento técnico en la izquierda			
Alimentaciones especiales			

### 4 puertas



<b>P 700 H 630</b>	
<b>L 2260</b>	
-2°+8°	-15°-22°
B	E
649	2725
220/240V-50Hz	
4 rejillas plastificadas GN1/1	
Cajones GN1/1 - 1/2	
Sin top	
Compartimento técnico en la izquierda	
Alimentaciones especiales	

### 4 puertas



<b>P 700 H 630</b>	
<b>L 2050</b>	
-2°+8°C	-15°-22°
220/240V-50Hz	
4 rejillas plastificadas GN1/1	
Cajones GN1/1 - 1/2	
Sin top	
Compartimento técnico en la izquierda	
Alimentaciones especiales	



## Saladette & Prep-Station añade espacio en la cocina

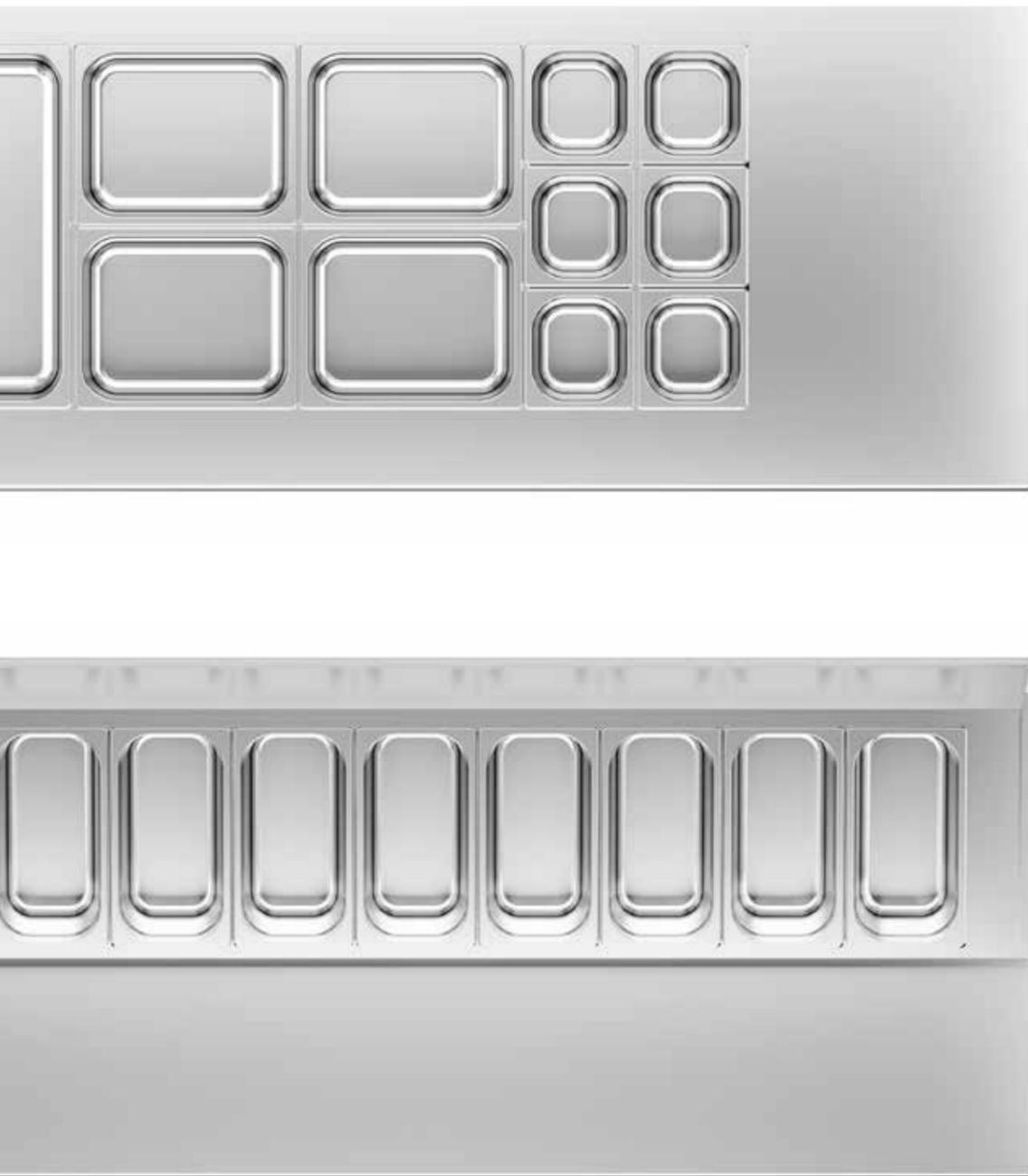
Las mesas Saladette y Prep-Station son prácticas y te permiten organizar el espacio de tu cocina de una forma más eficiente.

Puedes personalizar la mesa Saladette eligiendo la configuración ideal de cubetas para tu negocio, eligiendo los tamaños y el compartimento sobre el que ubicarlas.

Puedes configurar la Prep-Station con una profundidad de 700 mm (GN) y 800 mm (EN) y estante refrigerado para recipientes GN1/3 y GN1/6.



# Tecnología Saladette & Prep-Station



## Características Saladette



### Recipientes GN

Los ingredientes se almacenan en los recipientes refrigerados facilitando el trabajo del operador, al tener todo a mano.



### Orificio a medida

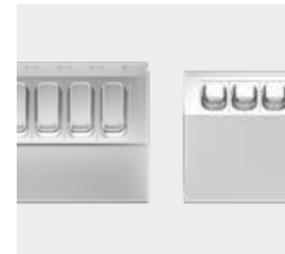
El tamaño del orificio en la parte superior se puede personalizar para crear una mesa saladette adecuada para cada necesidad.



### Higiene y limpieza

La tapa (opcional) asegura un excelente nivel de higiene, permitiendo que los alimentos se almacenen en los recipientes incluso de noche.

## Características Prep-Station



### Contenedores GN1/3 o GN1/6

Están disponibles modelos específicos con contenedor refrigerado para recipientes GN1/3 o GN1/6.



### Encimera en acero o granito

La encimera sólida y resistente está hecha de acero inoxidable AISI 304 con perfil frontal recto o de granito.



### Mesa con 2 profundidades

Modelos con profundidad de 700 mm (bandejas GN1/1) u 800 mm (bandejas EN60x40).

## Características comunes

Versiónes Plug-In y Remotas. Compartimento técnico insonorizado a derecha o izquierda

Evaporador pintado anticorrosión

Exterior e interior en acero AISI 304. Esquinas redondeadas internas y externas

Toma de corriente delantera (opcional)

Pintura personalizada con colores RAL

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

Gas refrigerante R290 ecológico GWP=3

Unidad condensadora extraíble sobre guías para inspección y limpieza.

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

Espesor de aislamiento 60 mm sin CFC/CHFC

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

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

# Mesas Saladette

## Versión Plug-In

Temperatura (°C)

Dimensiones\* (mm)

Alimentación

Dotación

Altura de cuerpo (mm)

Variantes

\* cuerpo h 710 mm con top y alzatina

### 1 puerta



-2°+8°C

**L 820 P 700 H 950**

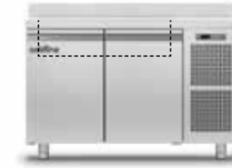
220/240V-50Hz

1 rejilla plastificada GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cajones GN 1/2 - 1/3 - 2/3  
Sin top  
Con top  
Compartimento técnico en la izquierda  
Alimentaciones especiales

### 2 puertas



-2°+8°C

**L 1300 P 700 H 950**

220/240V-50Hz

2 rejillas plastificadas GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cajones GN 1/2 - 1/3 - 2/3  
Sin top  
Con top  
Compartimento técnico en la izquierda  
Alimentaciones especiales

### 3 puertas



-2°+8°C

**L 1780 P 700 H 950**

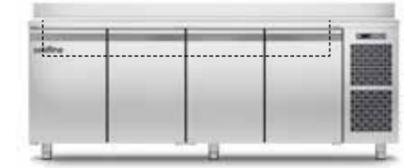
220/240V-50Hz

3 rejillas plastificadas GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cajones GN 1/2 - 1/3 - 2/3  
Sin top  
Con top  
Compartimento técnico en la izquierda  
Alimentaciones especiales

### 4 puertas



-2°+8°C

**L 2260 P 700 H 950**

220/240V-50Hz

4 rejillas plastificadas GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cajones GN 1/2 - 1/3 - 2/3  
Sin top  
Con top  
Compartimento técnico en la izquierda  
Alimentaciones especiales

## Versión Remota

Temperatura (°C)

Dimensiones\* (mm)

Alimentación

Dotación

Altura de cuerpo (mm)

Variantes

\* cuerpo h 710 mm con top y alzatina

### 1 puerta



-2°+8°C

**L 680 P 700 H 950**

220/240V-50Hz

1 rejilla plastificada GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cajones GN 1/2 - 1/3 - 2/3  
Sin top  
Con top  
Compartimento técnico en la izquierda  
Alimentaciones especiales

### 2 puertas



-2°+8°C

**L 1090 P 700 H 950**

220/240V-50Hz

2 rejillas plastificadas GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cajones GN 1/2 - 1/3 - 2/3  
Sin top  
Con top  
Compartimento técnico en la izquierda  
Alimentaciones especiales

### 3 puertas



-2°+8°C

**L 1570 P 700 H 950**

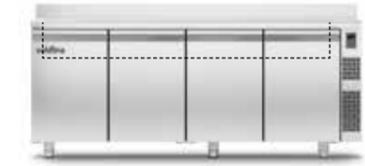
220/240V-50Hz

3 rejillas plastificadas GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cajones GN 1/2 - 1/3 - 2/3  
Sin top  
Con top  
Compartimento técnico en la izquierda  
Alimentaciones especiales

### 4 puertas



-2°+8°C

**L 2050 P 700 H 950**

220/240V-50Hz

4 rejillas plastificadas GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cajones GN 1/2 - 1/3 - 2/3  
Sin top  
Con top  
Compartimento técnico en la izquierda  
Alimentaciones especiales

# Mesas Prep-Station

## Versión Plug-In

Profundidad (mm)

Temperatura (°C)

Dimensiones\* (mm)

Alimentación

Dotación

Altura de cuerpo (mm)

Variantes

\* cuerpo h 710 mm

## Versión Remota

Profundidad (mm)

Temperatura (°C)

Dimensiones\* (mm)

Alimentación

Dotación

Altura de cuerpo (mm)

Variantes

\* cuerpo h 710 mm

96 | Restauración

## 2 puertas



P 700

P 800

-2°+8°C

L 1300 H 1005 L 1450 H 1005

220/240V-50Hz

2 rejillas GN1/1  
plastificadas 2 rejillas EN60x40  
plastificadas

700 - 710 - 750 - 760

Cajones 1/2 - 2/3 - 1/3  
Top de granito  
Contenedores para cubetas 1/6  
Compartimento técnico en la izquierda  
Alimentaciones especiales

## 2 puertas



P 700

P 800

-2°+8°C

L 1090 H 1005 L 1240 H 1005

220/240V-50Hz

2 rejillas GN1/1  
plastificadas 2 rejillas EN60x40  
plastificadas

700 - 710 - 750 - 760

Cajones 1/2 - 2/3 - 1/3  
Top de granito  
Contenedores para cubetas 1/6  
Compartimento técnico en la izquierda  
Alimentaciones especiales

## 3 puertas



P 700

P 800

-2°+8°C

L 1780 H 1005 L 2005 H 1005

220/240V-50Hz

3 rejillas GN1/1  
plastificadas 3 rejillas EN60x40  
plastificadas

700 - 710 - 750 - 760

Cajones 1/2 - 2/3 - 1/3  
Top de granito  
Contenedores para cubetas 1/6  
Compartimento técnico en la izquierda  
Alimentaciones especiales

## 3 puertas



P 700

P 800

-2°+8°C

L 1570 H 1005 L 1795 H 1005

220/240V-50Hz

3 rejillas GN1/1  
plastificadas 3 rejillas EN60x40  
plastificadas

700 - 710 - 750 - 760

Cajones 1/2 - 2/3 - 1/3  
Top de granito  
Contenedores para cubetas 1/6  
Compartimento técnico en la izquierda  
Alimentaciones especiales

## 4 puertas



P 700

P 800

-2°+8°C

L 2260 H 1005 L 2560 H 1005

220/240V-50Hz

4 rejillas GN1/1  
plastificadas 4 rejillas EN60x40  
plastificadas

700 - 710 - 750 - 760

Cajones 1/2 - 2/3 - 1/3  
Top de granito  
Contenedores para cubetas 1/6  
Compartimento técnico en la izquierda  
Alimentaciones especiales

## 4 puertas



P 700

P 800

-2°+8°C

L 2050 H 1005 L 2350 H 1005

220/240V-50Hz

4 rejillas GN1/1  
plastificadas 4 rejillas EN60x40  
plastificadas

700 - 710 - 750 - 760

Cajones 1/2 - 2/3 - 1/3  
Top de granito  
Contenedores para cubetas 1/6  
Compartimento técnico en la izquierda  
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**