

# **VISION**

**abatidores**

**conservadores**

**fermentadoras**

**coldline**



En Coldline trabajamos para dar vida a tecnologías que simplifiquen el trabajo diario de chefs, pasteleros, panaderos, heladeros y pizzeros.



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.



## A la medida de tu sector

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  
Gastronomías  
Cocinas centrales  
Comida rápida  
Snack Bares  
Carnicería  
Pescaderías  
Hoteles  
Retail



### Pastelería

Pastelerías artesanales  
Tiendas de chocolate  
Productores de confitería



### Panadería

Panaderías  
Panaderías de barrio  
Talleres de panadería



### Heladería

Heladerías artesanales  
Heladerías para llevar  
Centros de producción y distribución de helados



### Pizzería

Pizzerías para llevar  
Pizzerías gourmet  
Focaccherie



## 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?

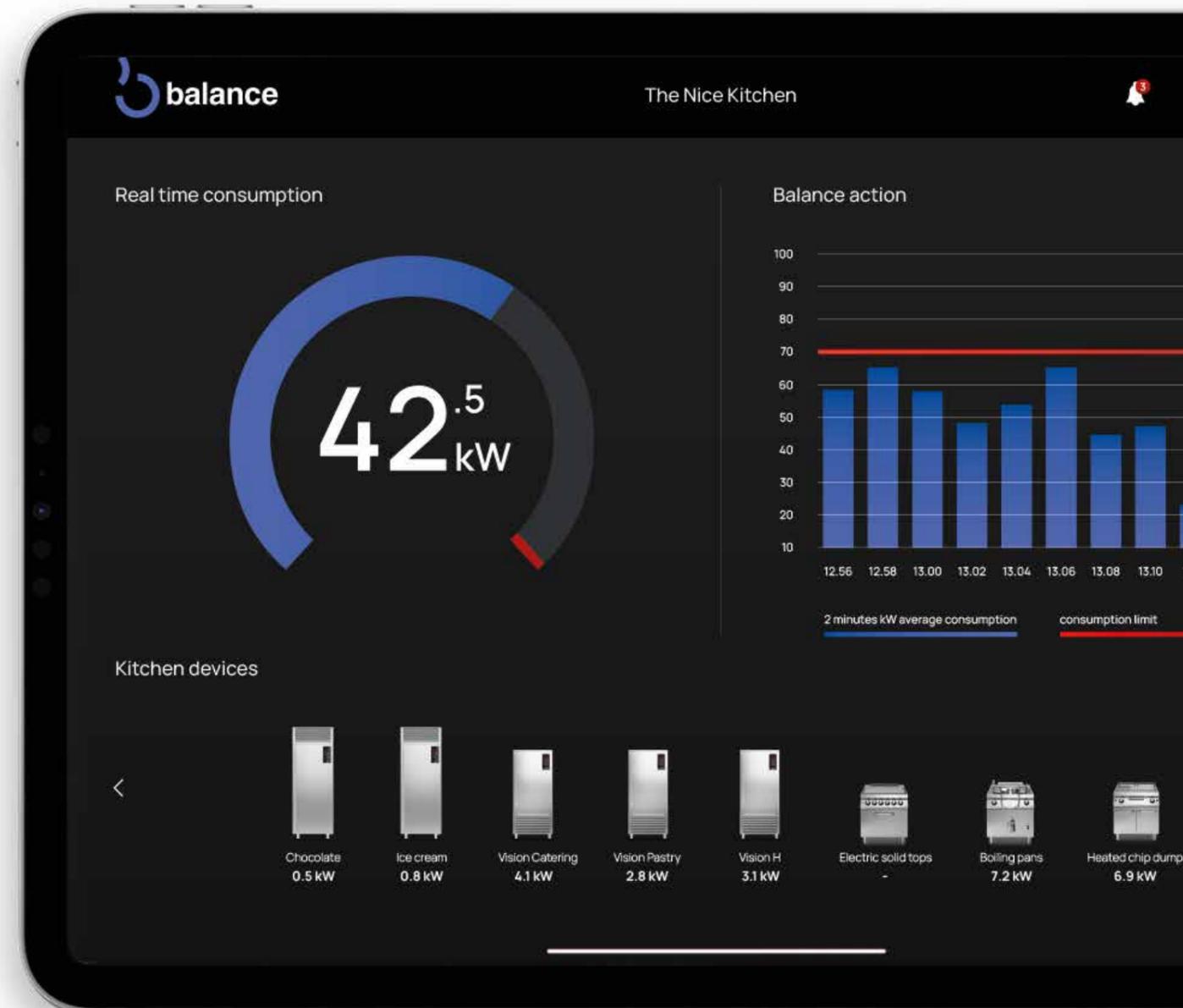
Balance es la innovadora tecnología Wi-Fi desarrollada por The Nice Kitchen que gestiona la energía de la cocina de forma virtuosa y ahorra costes fijos al negocio de la restauración, generando un beneficio de miles de euros al año.

### 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

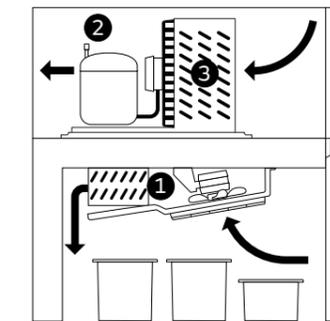
Las grandes inversiones realizadas en Investigación y desarrollo sitúan a Coldline en la cima del sector en cuanto a tecnología e innovación se refiere. Cada armario marcado con el símbolo FSS (Fast Service System) está equipado con un sistema de refrigeración independiente de la estructura, característica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

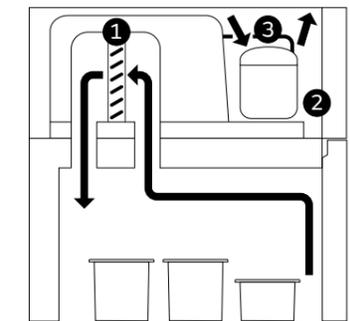
A diferencia de otros sistemas, los armarios Coldline incorporan el evaporador dentro del compartimento, lo que asegura una circulación de aire efectiva y un mantenimiento perfecto de la temperatura incluso en caso de uso intensivo. Gracias a los grandes espacios del compartimento técnico, el condensador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

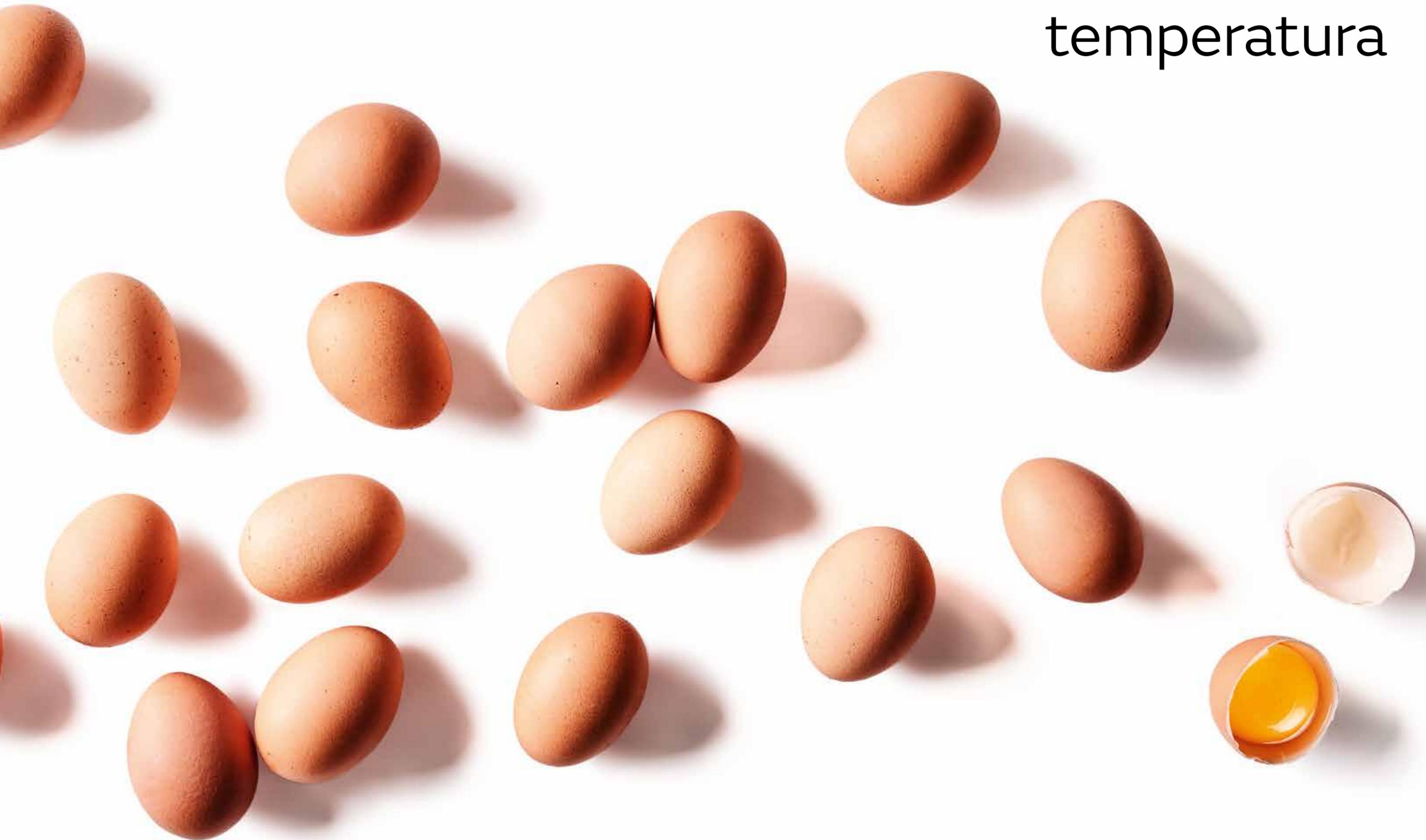




## VISION, para cumplir todos tus deseos

La tecnología multifunción VISION evoluciona ofreciendo nuevas oportunidades a los profesionales de la restauración moderna. Abatidores, fermentadores y conservadores que realizan diferentes funciones y trabajan de forma continua día y noche.

# Abatidores de temperatura



NUVŌ™  
STEAM SLOW COOKING & COOLING

## Cooking & Cooling

NUVŌ™ es la revolucionaria tecnología patentada que te permite cocinar a bajas temperaturas con el suministro de vapor y encadenar abatimiento o congelación.

Gracias a NUVŌ™ la comida está envuelta en vapor caliente. Las micropartículas de agua aseguran una excelente transmisión de calor que da como resultado una cocción homogénea y delicada.

Con NUVŌ™ todo el proceso Cook & Chill se materializa sin mover bandejas o carros y sin la intervención del personal. Después de la cocción, se puede programar el abatimiento, la congelación o el mantenimiento a la temperatura deseada.

Una innovación que permite incrementar la productividad ampliando el ciclo productivo por la noche.





## VISION: potente, fiable y ecológico

### Gas R290, energía natural y ecológica

La amplia gama de abatidores VISION 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.

# Abatimiento

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

## Pulpo asado con crema de garbanzos, tomates tomates cherry, albahaca y clorofila de perejil

Regenerado en 6 minutos, servido en 8 minutos desde el pedido

### Pulpo asado

Fresco congelado con VISION, cocinado a baja temperatura y abatido 4 días antes de servir

### Crema de garbanzos

elaborada y abatida 3 días antes del servicio



### 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 VISION prolonga el período de almacenamiento manteniendo el color, el sabor y la consistencia.

### Planificación y flexibilidad

Al aumentar el período de almacenamiento de los alimentos, no tendrá que repetir las mismas preparaciones todos los días. Podrá trabajar mayores cantidades de producto con anticipación, regenerando rápidamente y sirviendo solo las porciones requeridas.

### Seguridad alimentaria

Incluso las preparaciones más delicadas como cremas y salsas se pueden manipular correctamente de acuerdo con la normativa sanitaria vigente. Podrá guardar informes detallados y mantener actualizado su registro APPCC.

### Hidratación en productos fermentados

El abatimiento de los productos fermentados y las bases de horneado bloquea la evaporación del agua y reduce la deshidratación. El pan, la focaccia, el bizcocho mantendrán la suavidad y la fragancia durante mucho tiempo.

# Congelación

Congela rápidamente un alimento hasta  $-18^{\circ}\text{C}$  en el centro-corazón, favoreciendo la microcristalización de líquidos. La fibra, el sabor y la estructura permanecen sin cambios.

## Pasta Pacchero rellena de bacalao

Cocinada, rellena y congelada con VISION  
18 días antes de servir

## Pan de tinta de calamar

Preparado 34 días antes del servicio,  
secado con VISION

## Pasta Pacchero rellena de bacalao sobre crema de calabaza y tinta de calamar

Regenerado en 7 minutos,  
servido en 9 minutos desde el pedido

## Crema de calabaza

Preparada 21 días antes de servir,  
congelado con VISION  
en porciones individuales



## Sano como un pez

Gracias a la potencia y la delicadeza del frío VISION 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

Puede combinar eficazmente la congelación con la compra de materias primas a proveedores de confianza. Reducir la compra de productos industriales congelados y semielaborados es una fuente segura de ingresos.

## Menú más amplio

Las existencias perfectamente preservadas durante largos períodos te permiten ofrecer a los clientes una selección más amplia de menús. Incluso en caso de eventos excepcionales, estarás listo para satisfacer cualquier solicitud.

## El programa ideal para cada alimento

Productos con levadura, bases para hornear, carnes, verduras, helados, cremas y pastelería fría: VISION ofrece programas específicos para alimentos con diferentes características.

## El aire, el secreto del helado suave

La presencia de microburbujas de aire determina la cremosidad del helado. VISION crea una barrera de superficie delgada que evita que el aire se disperse. El helado se mantendrá cremoso y estable con el tiempo.

## Semifrío y tartas helada

Congela bases neutras para tartas heladas, semifríos, postres de cuchara. En pocos minutos podrás preparar deliciosos postres y atender todas las solicitudes de los clientes.

# Descongelación

Descongela de forma segura los alimentos congelados con VISION. El manejo cuidadoso de la temperatura y la humedad evita la proliferación de la carga bacteriana.



**Camarones y atún rojo**  
Descongelados en 8 minutos

## Seguridad alimentaria

La descongelación es un proceso lento y delicado. Con VISION puede descongelar de forma rápida y segura comidas preparadas o ingredientes previamente congelados evitando la proliferación bacteriana y conservando sus características originales.

## Descongelado en pocos minutos

Con los programas dedicados VISION, puedes llevar pescado, carne, bases para horno, helados y postres a la temperatura de servicio. En poco tiempo podrás servir o procesar alimentos frescos con las mismas características que cuando los elegiste.

# Fermentación controlada y manual

Fermenta perfectamente la masa en modo inmediato o en un horario programado; el aporte de humedad permite mantener una hidratación ideal favoreciendo el desarrollo regular de las levaduras.

## Pizza Gourmet con masa madre

Masa fermentada con programa nocturno, cocida, congelada y regenerada en 5 minutos



## El entorno ideal para los productos fermentados sin gluten

La creciente demanda de levaduras sin gluten choca con la dificultad de trabajar masas que deshidratan rápidamente. Con VISION, gracias al aporte de humedad de hasta el 95%, es posible realizar brioches, rosquilletas y pan de cualquier tamaño perfectamente fermentados.

## Fermentadores

Gracias a VISION puedes elegir el tiempo de cocción. La fermentación nocturna se puede programar configurando hasta 5 fases (enfriamiento, mantenimiento, despertar, fermentar, esperar) eligiendo duración, temperatura, porcentaje de intensidad de ventilación y humedad.

# Chocolate

Cristaliza en pocos minutos bombones, chocolatinas y tabletas de chocolate obteniendo un brillo y un crujido perfectos gracias a la temperatura y humedad ideales.

## Bombones surtidos

Cristalizado con VISION,  
30 kg producido en 4 horas



### Cristalizar no es enfriar

El simple enfriamiento del chocolate templado hace que el producto sea opaco y poco atractivo; esto se debe a la escasa cristalización de la manteca de cacao. Con VISION puedes estabilizar el chocolate en unos pocos minutos a temperatura y humedad controladas para obtener el óptimo desarrollo de los aromas.

### Bajo costo de alimentos, altos ingresos

Con un bajo coste de la materia prima puedes obtener grandes márgenes de beneficio. Con VISION en pocas horas de producción podrás preparar grandes cantidades de chocolate y enriquecer la carta de postres con una degustación que dará prestigio a tu restaurante.

# Mantenimiento

Mantén comidas preparadas, postres, parfais y helados a la temperatura de servicio.

## Lasaña de patatas y judías

Mantenido a 65°C durante 2 horas.  
Servido 2 minutos desde el pedido



### Plato caliente, horno libre

Durante el servicio, el abatidor a menudo no se utiliza, mientras que el horno está en pleno funcionamiento. Manteniendo los platos a la temperatura de servicio con VISION tendrás el horno siempre disponible para regenerar y cocinar. Podrás servir comidas preparadas en la temperatura ideal a los pocos minutos de realizar el pedido.

### Servicio rápido

Con motivo de fiestas y banquetes, el tiempo dedicado al servicio y la regeneración es considerable. Gracias a VISION, puedes organizarte antes de que lleguen los invitados almacenando los platos preparados controlando la temperatura y la humedad. Rápidamente podrá servir tus manjares en la mesa y mantener el buffet perfectamente surtido.

# Deseccación

Deshidrata frutas, verduras, setas y legumbres y ponlas a tu disposición en todas las estaciones.

## Aroma de mar

Caparazones y cabezas de camarón secas, batidas y tamizadas



## Bosque mixto

Con VISION conservas el aroma y el sabor de las setas recién recolectadas durante mucho tiempo. En rodajas finas y secas, mantendrán sus características durante mucho tiempo. Podrás preparar excelentes risottos y sopas abandonando productos industriales que aplanan los gustos y hacen perder valor a tu cocina.

## Dulzura natural

Manzanas, plátanos, uvas y mangos secos añadidos a las recetas clásicas de la zona serán un elemento novedoso apreciado por tus clientes. La dulzura natural de la fruta te permite utilizar menos azúcar para satisfacer la creciente demanda de alimentos saludables.

# Yogurt

Te permite hacer yogur cremoso y natural con el simple uso de leche de buena calidad.

## Yogurt blanco con fruta

Yogur madurado con programa nocturno y abatido



## Yogurt casero

La leche y los fermentos lácticos vivos son los ingredientes básicos con los que se elabora un delicioso yogur blanco. Puede ejecutar el programa por la noche, una vez finalizada la fermentación, VISION enfría el yogur y lo mantiene a 3°C. En cualquier momento puedes repetir la producción para reponer tus existencias.

## Desayunos y postres

Prepara yogur con VISION para el desayuno buffet; agrega miel, nueces picadas o chispas de chocolate para hacer un postre natural sin azúcar agregado.

# Pasteurización

Elimina los microorganismos patógenos y la mayoría de los vegetativos presentes en los alimentos y alarga la vida útil.

## Encurtidos de verduras

Mezcla de verduras en escabeche pasteurizado con VISION



## Seguridad y organización

Cremas, bases para helados, mermeladas, salsas, pastas frescas, encurtidos, chutneys y muchas otras preparaciones pueden pasteurizarse con VISION para mantener la calidad de los ingredientes y aumentar la vida útil. Los alimentos pasteurizados en frascos cerrados se pueden almacenar a temperatura ambiente durante varias semanas.

## Producir, pasteurizar y vender

¿Alguna vez has pensado en vender a tus clientes pasta fresca hecha en tu restaurante junto con un tarro de salsa o encurtidos de tu propia producción? La pasteurización te permite producir con seguridad y crear una fuente adicional de ingresos.

# Cocción a baja temperatura

Cocina los alimentos a baja temperatura, realzando su color, sabor y suavidad. La adición de vapor permite una distribución óptima del calor, favoreciendo un resultado homogéneo. Después de cocinar, elige programar abatimiento o congelación rápida.

## Medallones de ternera

Cocido a baja temperatura durante 3 horas con programa nocturno y abatido



## Calidad y beneficio

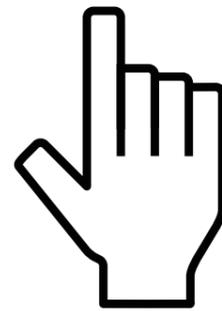
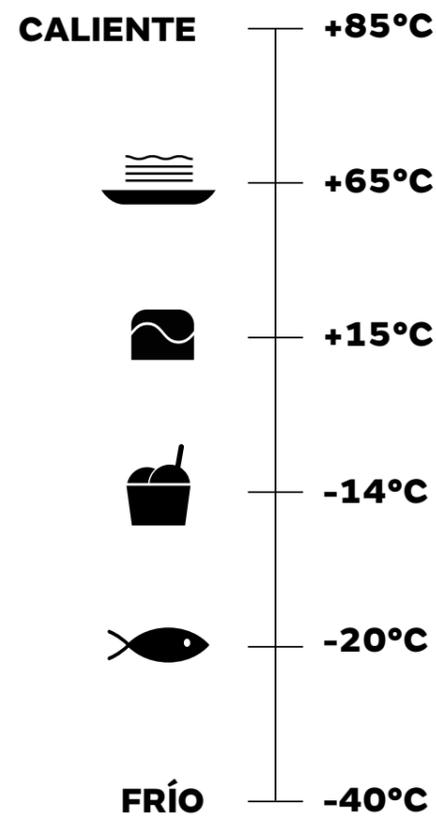
La extraordinaria suavidad que puedes obtener cocinando a bajas temperaturas te permite comprar cortes de carne menos nobles sin dejar de hacer excelentes platos. Además, la cocción lenta favorece la absorción de aromas y reduce drásticamente la pérdida de peso en comparación con la cocción tradicional.

## Reducción del costo de la comida

Cocinar verduras, pescado o carne por la noche te permite optimizar los ciclos de producción y ahorrar dinero. Al cocinar a baja temperatura con VISION se ahorra de media un 90% de energía en comparación con el consumo de un horno tradicional.

# Ciclo manual

VISION funciona de forma estable a la temperatura deseada: -40°+65°C (F) o -40°+85°C (NUVÖ™). Al variar la intensidad de la ventilación, puedes enfriar rápidamente incluso alimentos muy delicados, acelerando los tiempos de producción.



### Frío continuo

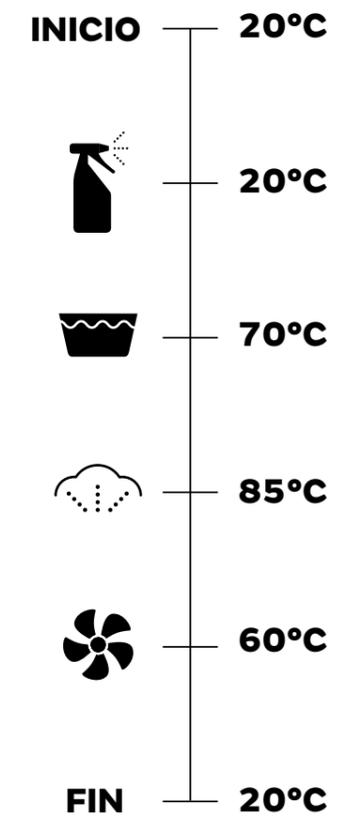
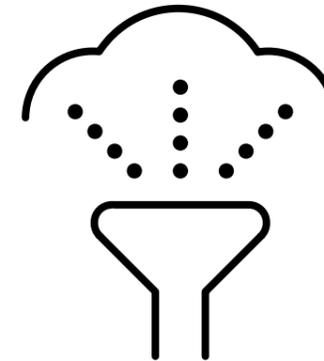
En momentos de trabajo intenso se pueden enfriar rápidamente diferentes alimentos. Con la función de ciclo manual puedes establecer la temperatura y la intensidad de ventilación más adecuada incluso para los productos más delicados.

### El frío adecuado para cada alimento

VISION también puede ser un excelente conservador. Puedes almacenar alimentos que temen la humedad como el chocolate u otros como helados y semifríos cremosos para servir a -12°/-14°C.

# Higienización con vapor

Desinfecta las superficies de la cámara y el evaporador con el suministro de vapor caliente a 100°C.



### Detergente + vapor a 100°C

Mantener tu VISION limpio y desinfectado es rápido y fácil. La función Higienización combina la acción del detergente y el vapor caliente evitando la formación de moho y eliminando olores desagradables.

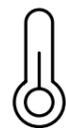
# El control en tus manos

Protegida por vidrio templado resistente, la pantalla táctil de 7" hace que el uso del abatidor de temperatura VISION sea intuitivo e inmediato para cualquier persona. Con un solo toque puedes iniciar los programas disponibles o crear otros nuevos.



### Tiempo

Decide la duración de los programas o confía en Devote® - Dynamic Evolution Temperature



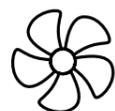
### Temperatura

Elige la temperatura ideal para abatir un alimento, cocer, pasteurizar o fermentar una masa



### Humedad

Puedes regular el porcentaje de humedad entre el 45% y el 95%



### Ventilación

Del 25% al 100%, establece la intensidad de ventilación ideal para cada alimento



### Libro de recetas a medida

Tienes programas específicos personalizables disponibles para cada alimento

### Diseño personal

Puedes cambiar la posición de los botones de recetas creando tu propio diseño

### Programas concatenados

Las funciones de frío y calor se pueden realizar en secuencia automática

### Ciclo manual

Trabaja a la temperatura que desees eligiendo la intensidad de ventilación y el porcentaje de humedad óptimos

### Alerta programada

La alarma sonora te avisará cuando se alcance el tiempo o la temperatura establecidos

### Bloqueo de pantalla

Puedes bloquear la pantalla para evitar la intervención de personal no autorizado



## Abate y congela sin sonda: Devote™ se encarga de ello

Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - es el sistema innovador desarrollado por Coldline que reconoce de forma independiente el peso, el tamaño y la temperatura de los alimentos.

Devote™ modula automáticamente la temperatura y la ventilación para enfriar y congelar en el menor tiempo posible, sin usar la sonda central.

Limitar el uso de la sonda central te permite acelerar los procesos de abatimiento y congelación evitando la contaminación bacteriana entre diferentes alimentos.

### Carga completa



Ciclo estándar: 115 min.  
Devote™: 101 min.  
**Ahorro de tiempo: 14 min.**  
**Ahorro de energía: 13%**

### Media carga



Ciclo estándar: 115 min.  
Devote™: 84 min.  
**Ahorro de tiempo: 31 min.**  
**Ahorro de energía: 26%**

# Tecnología abatidores VISION



## Características principales



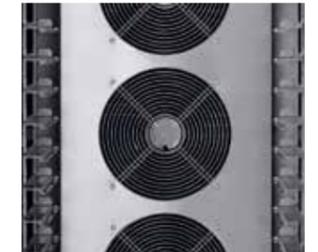
**Fondo modular**  
Permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalo fijo o móvil.



**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 transpuertado**  
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**  
Cremallera de liberación rápida que se pueden desmontar sin el uso de herramientas y con orificios ranurados que facilitan la circulación del aire y permiten un fácil reposicionamiento de las guías EN60x40 y GN1/1.



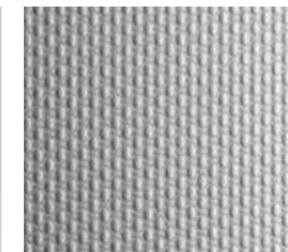
**Sonda al corazón**  
Ideada con un diseño ergonómico exclusivo, es extraíble y reemplazable gracias al conector simple. Multipunto o calefactado opcional.



**Iluminación interna**  
La iluminación hace que la visibilidad en la cámara sea excelente. La tecnología LED asegura un bajo consumo y no altera la temperatura dentro del compartimento.



**Devote™**  
La tecnología sin sensores optimiza la duración de los programas de abatimiento y congelación, lo que garantiza importantes ahorros de energía.



**Tejido de lino**  
El acero de la cámara se hace más resistente por el particular tejido de lino.



**Espesor de aislamiento**  
El alto espesor de la puerta, aumentado a 80 mm, permite un mejor rendimiento de aislamiento y un mayor ahorro energético.

# Abatidores VISION

## F - NUVŌ™

	Profundidad 700 mm		Profundidad 700 mm		Profundidad 700 mm		Profundidad 700 mm
	5T	5T	6T	6T	7T	7T	Mesa abatidor 7T
	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40
	R290		R290		R290		R290
							
<b>Dimensiones (mm)</b>	<b>L 780 P 859 H 853</b>	<b>L 780 P 759 H 853</b>	<b>L 780 P 859 H 913</b>	<b>L 780 P 759 H 913</b>	<b>L 780 P 859 H 1093</b>	<b>L 1400 P 700 H 950**</b>	
<b>Rendimiento ciclo</b>	23 Kg	18 Kg	28 Kg	21 Kg	34 Kg	34 Kg	
	18 Kg	10 Kg	23 Kg	15 Kg	25 Kg	24 Kg	
<b>Consumo ciclo*</b>	0,060 kWh/kg	0,062 kWh/kg	0,073 kWh/kg	0,073 kWh/kg	0,060 kWh/kg	0,068 kWh/kg	
	0,247 kWh/kg	0,408 kWh/kg	0,242 kWh/kg	0,339 kWh/kg	0,210 kWh/kg	0,257 kWh/kg	
<b>Potencia absorbida</b>	1772 W - 8,8A	1772 W - 8,8A	2451 W - 10,6A	2451 W - 10,6A	2678 W - 11,7A	1950W - 9,42A	
<b>Alimentación</b>	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	
<b>Dotación</b>	5 pares de guías GN1/1 - EN60x40	5 pares de guías GN1/1 - EN60x40	6 pares de guías GN1/1 - EN60x40	6 pares de guías GN1/1 - EN60x40	7 pares de guías GN1/1 - EN60x40	7 pares de guías GN1/1 - EN60x40	
<b>Variantes</b>	Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales	Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales Sin top Con top					

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

NOTA  
Disponible solo en la versión F

# Abatidores VISION F - NUVŌ™

## 10T

GN1/1  
EN60x40



## 14T

GN1/1  
EN60x40



## 20TP

GN2/1  
EN60x80

## 30T

GN1/1  
EN60x40



<b>Dimensiones (mm)</b>	
<b>Rendimiento ciclo</b>	<b>+90° +3°C</b> <b>+90° -18°C</b>
<b>Consumo ciclo*</b>	<b>+65° +10°C</b> <b>+65° -18°C</b>
<b>Potencia absorbida</b>	
<b>Alimentación</b>	
<b>Dotación</b>	
<b>Variantes</b>	

<b>L 780 P 859 H 1563</b>
50 Kg
45 Kg
0,083 kWh/kg
0,277 kWh/kg
3043 W - 14,7A
220/240V-50Hz
10 pares de guías GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

<b>L 780 P 859 H 1778</b>
70 Kg
60 Kg
0,078 kWh/kg
0,233 kWh/kg
3043 W - 14,7A
220/240V-50Hz
14 pares de guías GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

<b>L 1100 P 1104 H 1843</b>
80 Kg
60 Kg
0,085 kWh/kg
0,268 kWh/kg
7150W - 16,64A
400/415V 3N-50Hz
10 pares de guías GN2/1 - EN60x80
Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

<b>L 810 P 1096 H 2340</b>
90 Kg
66 Kg
0,095 kWh/kg
0,292 kWh/kg
7450W - 17,28A
400/415V 3N-50Hz
20 pares de guías GN1/1 - EN60x40
Remoto <b>H</b> 2215 mm Alimentaciones especiales

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

NOTA  
Disponible solo  
en la versión F

# Conservadores





## Armarios y mesas conservadoras VISION

Los armarios y mesas conservadoras VISION permiten crear las condiciones ideales para almacenar todo tipo de alimentos según las necesidades de la temporada, carga y producción. Regulando la humedad, la temperatura y la ventilación: el chocolate, las bases para hornear, los helados, la carne, el pescado y la pasta fresca conservan sus características originales.

Hay 4 tamaños de armario disponibles: 30, 60, 80 bandejas EN60x40 y Roll-In para carros. Dos versiones de mesa: 2 o 3 puertas con altura de armario 660, 710 y 760 mm. Rango de temperatura  $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$  y  $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ .



# Mucho más que un conservador, descubre las funciones:

## Conservación

Crear las condiciones ideales para almacenar alimentos con características y necesidades específicas. Al cambiar la intensidad de la ventilación, el frío puede ser semiestático o ventilado. Rango de temperatura  $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$  y  $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ .

## Descongelación

Devuelve los alimentos previamente congelados a la temperatura deseada. La gestión de la temperatura de fase variable garantiza la seguridad alimentaria al evitar la formación de carga bacteriana.

## Chocolate

Crea el microclima ideal para cristalizar y almacenar pralinés, chocolates, barras de chocolate y cremini multicapa. El porcentaje reducido de humedad y la temperatura uniforme reducen los tiempos de cristalización y evitan la eflorescencia de la manteca de cacao, manteniendo el chocolate brillante y crujiente.

## Helado

Conserva helados en tarrinas o carapiñas, semifríos, helados de galletas, tartas y productos de pastelería fría a baja temperatura.

## Los controles



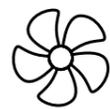
### Temperatura

Elige la temperatura ideal para conservar tus preparaciones



### Humedad

Ajusta el porcentaje de humedad 90% - 40% (Temperatura  $>4^{\circ}\text{C}$ )



### Ventilación

Del 50% al 100%, establece la intensidad de la ventilación ideal en función del grado de hidratación de los alimentos conservados.



# Tecnología conservadores VISION



## Características principales



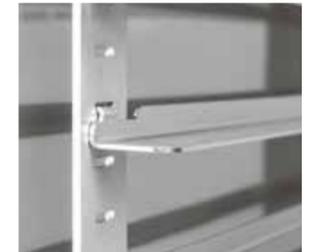
**Fondo modular**  
Permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalo fijo o móvil.



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



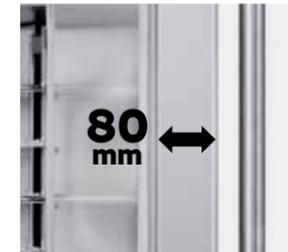
**Circulación de aire de flujo transportado**  
El innovador sistema de circulación de aire envuelve los alimentos reduciendo los tiempos de enfriamiento por ciclo.



**Guías y cremallera**  
La estructura con orificios permite colocar fácilmente las guías para bandejas EN60x40.



**Conexión wi-fi Cosmo**  
Conecta todos los equipos Coldline de la cocina a VISION y permite la monitorización desde un smartphone.



**Espesor de aislamiento**  
El alto espesor de la puerta, aumentado a 80 mm, permite un mejor rendimiento de aislamiento y un mayor ahorro energético.



**Iluminación interna**  
La iluminación hace que la visibilidad en la cámara sea excelente. La tecnología LED asegura un bajo consumo y no altera la temperatura dentro del compartimento.



**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.

# Conservadores VISION

**AC30** 



**AC60** 



**AC80** 



**JC80** 



**TC13** 



**TC17** 



<b>Dimensiones (mm)</b>
<b>Temperatura (°C)</b>
<b>Clasificación energética</b>
<b>Consumo anual (kWh)</b>
<b>Potencia absorbida máximo (A)</b>
<b>Rendimiento de refrigeración (W)</b>
<b>Alimentación</b>
<b>Dotación</b>
<b>Variantes</b>

<b>L 810 P 796 H 2215</b>
-5°+15°    -30°+15°
E            D
918            2312
4,7            6,5
668            751
220/240V-50Hz
20 pares de guías inox para bandejas EN60x40
Remoto Alimentaciones especiales

<b>L 810 P 1096 H 2215</b>
-5°+15°    -30°+15°
E            D
1348            2806
4,7            6,5
668            751
220/240V-50Hz
20 pares de guías inox para bandejas EN60x80
Remoto Alimentaciones especiales Puerta sencilla

<b>L 900 P 1138 H 2465</b>
-5°+15°    -30°+15°
E            E
1602            4131
8,0            8,6
1336            1292
220/240V-50Hz
20 pares de guías inox para bandejas EN60x80
Remoto Alimentaciones especiales

<b>L 960 P 1276 H 2465</b>
-5°+15°    -30°+15°
-            -
-            -
8,0            8,6
1336            1292
220/240V-50Hz
-
Remoto Alimentaciones especiales

<b>L 1450 P 800 H 950*</b>
-5°+15°C
D
1321
2,5
565
220/240V-50Hz
14 pares de guías inox para bandejas EN60x40
Top sin alzatina Sin top Alimentaciones especiales

<b>L 2005 P 800 H 950*</b>
-5°+15°C
D
1544
2,5
565
220/240V-50Hz
21 pares de guías inox para bandejas EN60x40
Top sin alzatina Sin top Alimentaciones especiales

\* cuerpo h 710 mm con top y alzatina

Fermentadoras  
controladas





## Armarios y mesas Fermentadoras VISION

Fiabilidad, precisión y robustez son las características que distinguen a la nueva generación de fermentación VISION.

La pantalla táctil capacitiva 7" permite ajustar todos los parámetros que afectan la calidad de la levadura: tiempo, temperatura, ventilación y humedad. Puedes personalizar los programas disponibles creando un recetario a medida y obtener productos con levadura extraordinarios independientemente de la temporada y las condiciones climáticas.

Hay 4 tamaños de armario disponibles: 30, 60, 80 bandejas EN60x40 y Roll-In para carros. Dos versiones de mesa: 2 ó 3 puertas rango de temperatura  $-30^{\circ}+40^{\circ}\text{C}$  y  $-6^{\circ}+40^{\circ}\text{C}$ .



## Las funciones para madurar las masas

### Fermentación controlada

Te permite programar la fermentación de la masa a la hora deseada. La intensidad de la ventilación, el porcentaje de humedad, la temperatura y la duración se pueden configurar para 5 fases de trabajo: bloqueo, retención, despertar, fermentación y espera.

### Fermentación manual

Las masas fermentan durante el tiempo definido por el usuario a la temperatura, humedad y ventilación deseadas. Al final del programa VISION detiene el desarrollo de levaduras manteniendo la masa lista para cocinar o congelar.

### Ciclo continuo

VISION fermenta la masa continuamente a temperatura, humedad y intensidad de ventilación controladas.

### Los controles



#### Tiempo

Decide la duración de la fase de fermentación



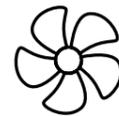
#### Temperatura

Elige la temperatura ideal para la maduración de la masa



#### Humedad

Del 45% -95% define el porcentaje de humedad

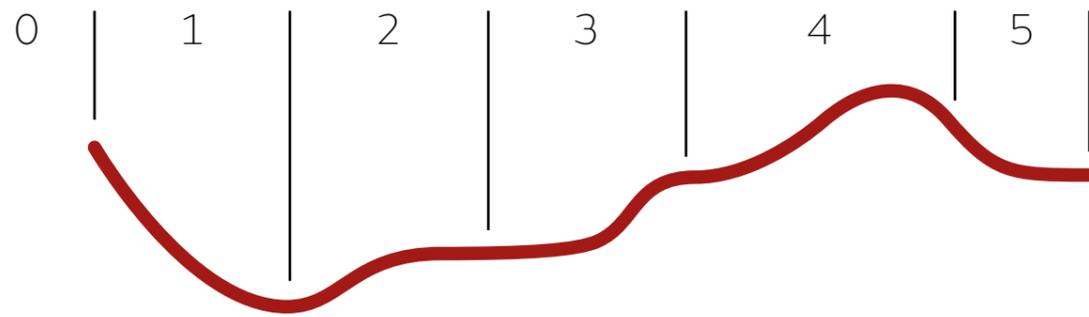


#### Ventilación

Del 25% al 100%, establece la intensidad óptima de ventilación



## Fermentación controlada, 5 fases para trabajar en relax



0

### Temperatura

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

1

### Bloqueo

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

2

### Mantenimiento

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

3

### Reactivación

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

4

### Fermentación

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

5

### Espera

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





## Funciones adicionales

### Conservación

Crear las condiciones ideales para almacenar alimentos con características y necesidades específicas. Al cambiar la intensidad de la ventilación, el frío puede ser semiestático o ventilado. Rango de temperatura  $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$  y  $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ .

### Descongelación

Devuelve los alimentos previamente congelados a la temperatura deseada. La gestión de la temperatura de fase variable garantiza la seguridad alimentaria al evitar la formación de carga bacteriana.

### Chocolate

Crea el microclima ideal para cristalizar y almacenar pralinés, chocolates, barras de chocolate y cremini multicapa. El porcentaje reducido de humedad y la temperatura uniforme reducen los tiempos de cristalización y previenen la eflorescencia de la manteca de cacao, manteniendo el chocolate brillante y crujiente.

### Helado

Almacena los helados en tarrinas o carapiñas, semifríos, helados, bizcochos y productos de pastelería fría a baja temperatura (sólo modelos de baja temperatura).

# Tecnología fermentadoras VISION



## Características principales



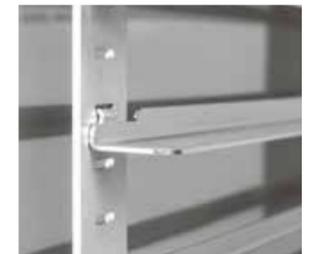
**Fondo modular**  
Permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalo fijo o móvil.



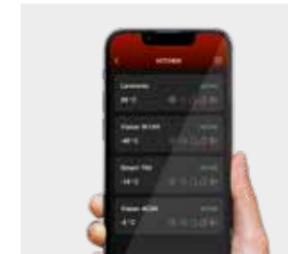
**Juntas de alto aislamiento**  
Geometría de triple cámara con innovador compuesto D7, 35% de mayor eficiencia de aislamiento que los tradicionales.



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



**Guías y cremallera**  
La estructura con orificios permite colocar fácilmente las guías para bandejas EN60x40.



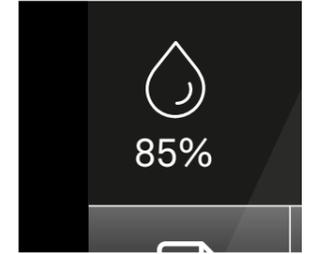
**Conexión wi-fi Cosmo**  
Conecta todos los equipo Coldline de la cocina a VISION y permite la monitorización desde un smartphone.



**Espesor de aislamiento**  
El alto espesor de la puerta, aumentado a 80 mm, permite un mejor rendimiento de aislamiento y un mayor ahorro energético.



**Iluminación interna**  
La iluminación hace que la visibilidad en la cámara sea excelente. La tecnología LED asegura un bajo consumo y no altera la temperatura dentro del compartimento.



**Humidificador regulable**  
El aporte de humedad, en porcentajes variables, favorece una perfecta fermentación de la masa.



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

# Fermentadoras VISION

**AF30** 



**AF60** 



**AF80** 



**JF80** 



**TF13** 



**TF17** 



<b>Dimensiones (mm)</b>
<b>Temperatura (°C)</b>
<b>Clasificación energética</b>
<b>Consumo anual (kWh)</b>
<b>Potencia absorbida máximo (A)</b>
<b>Rendimiento de refrigeración (W)</b>
<b>Alimentación</b>
<b>Dotación</b>
<b>Variantes</b>

<b>L 810 P 796 H 2215</b>
-6°+40°    -30°+40°
E            D
918            2312
4,7            6,5
668            751
220/240V-50Hz
20 pares de guías inox para bandejas EN60x40
Remoto Alimentaciones especiales

<b>L 810 P 1096 H 2215</b>
-6°+40°    -30°+40°
E            D
1348            2806
4,7            6,5
668            751
220/240V-50Hz
20 pares de guías inox para bandejas EN60x80
Remoto Alimentaciones especiales 2 medias puertas

<b>L 900 P 1138 H 2465</b>
-6°+40°    -30°+40°
E            E
1602            4131
8,0            8,6
1336            1292
220/240V-50Hz
20 pares de guías inox para bandejas EN60x80
Remoto Alimentaciones especiales

<b>L 960 P 1276 H 2465</b>
-6°+40°    -30°+40°
-            -
-            -
8,0            8,6
1336            1292
220/240V-50Hz
-
Remoto Alimentaciones especiales

<b>L 1450 P 800 H 950*</b>
-6°+40°
D
1321
2,5
565
220/240V-50Hz
14 pares de guías inox para bandejas EN60x40
Top sin alzatina Sin top Alimentaciones especiales

<b>L 2005 P 800 H 950*</b>
-6°+40°
D
1544
2,5
565
220/240V-50Hz
21 pares de guías inox para bandejas EN60x40
Top sin alzatina Sin top Alimentaciones especiales

\* cuerpo h 710 mm con top y alzatina

**Coldline Srl**  
Via Enrico Mattei, 38 - 35038 Torreglia Padova - Italy  
Tel. +39 049.9903830 - info@coldline.it - coldline.it

**The Nice Kitchen**  
thenicekitchen.com

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



**The Nice Kitchen**