

# VISION INDUSTRY

abbattitori a carrello

**coldline**



In Coldline lavoriamo  
per dare vita a tecnologie  
che semplificano il lavoro  
quotidiano di cuochi, pasticceri,  
panettieri, gelatieri e pizzaioli.



One group  
One style  
One kitchen

The Nice Kitchen offre un'intera gamma di tecnologie complementari per la cucina professionale. Apparecchi di cottura orizzontale e verticale, abbattitori di temperatura, conservatori, lavastoviglie ed elementi neutri progettati secondo criteri di compatibilità dimensionale e design comune. Elevate performance unite ad un sistema software e hardware integrato per il massimo comfort nell'utilizzo.

coldline

 modular

NEVO

 TULS

LINDEK



## Tecnologia e cultura del freddo

### **Il fattore umano**

Il dialogo con le donne e gli uomini che vivono la Cucina è per noi un valore fondamentale, da questo confronto nascono le idee e le tecnologie che consentono di migliorare i nostri prodotti.

### **Cultura del freddo**

In laboratorio monitoriamo i nostri apparecchi in condizioni estreme perché offrano prestazioni ottimali anche in caso di utilizzo intenso. Successivamente li sottoponiamo a severi field test presso il nostro moderno centro cottura dove il gruppo di corporate chef valida definitivamente i nuovi prodotti.

### **Processo integrato al 100%**

Le attività di ricerca e sviluppo, progettazione e produzione sono integralmente svolte in Italia, negli stabilimenti di Torreglia (PD). Tutti i processi aziendali si ispirano a principi di affidabilità, efficienza e risparmio energetico.



## Su misura per il tuo settore

Offriamo soluzioni ideali per ogni impresa ristorativa. Ampia gamma dimensionale, risparmio energetico e alte prestazioni sono i punti di forza del freddo firmato Coldline.



### Ristorazione

Ristoranti  
Hotel  
Mense  
Gastronomie  
Centri cottura  
Fast Food  
Supermercati  
Centri di lavorazione  
carne e pesce  
Piccole industrie



### Pasticceria

Pasticcerie artigianali  
Produttori di dolci  
Laboratori di pasticceria  
Piccole industrie



### Gelateria

Centri di produzione e  
distribuzione gelato



### Panetteria

Panifici  
Laboratori di panificazione



## L'esclusivo sistema di supervisione The Nice Kitchen

### Cos'è Cosmo?

Cosmo è l'innovativa tecnologia Wi-Fi che permette di connettere tutti gli apparecchi The Nice Kitchen (Coldline, Modular, Nevo) presenti in cucina e monitorarli da remoto con un'unica App.

### Notifiche e alert

Cosmo rileva eventuali funzionamenti anomali delle apparecchiature e invia una notifica WhatsApp, SMS o e-mail.

### Report Haccp

Con la CosmoApp è possibile consultare e scaricare dettagliati report Haccp per ciascun apparecchio connesso.

### Software sempre aggiornato

Il software riceve aggiornamenti periodici con le più recenti funzionalità sviluppate.

### Programmazione lavoro

L'attività della cucina e i cicli di lavoro possono essere schedulati dalla CosmoApp e inviati a bordo macchina, dove l'operatore potrà avviarli.

### Efficienza sotto controllo

Cosmo confronta le prestazioni dell'apparecchio con quelle ideali. In caso di differenze significative suggerisce gli interventi di manutenzione necessari per assicurare le migliori performance di funzionamento.





## Connetti a Cosmo tutta la catena del freddo

### Conserva il tuo patrimonio

I frigoriferi lavorano senza sosta 24 ore al giorno e da loro dipende il mantenimento della qualità degli alimenti che hai selezionato. Potrai connettere tavoli e armadi refrigerati all'abbattitore a carrello INDUSTRY e controllarli da remoto.

Cosmo rileva eventuali anomalie causate da interruzioni della rete elettrica o interventi impropri del personale e invia immediatamente una notifica sul tuo smartphone.

### Metti al sicuro la catena del freddo

La tecnologia Cosmo è disponibile anche per le celle di conservazione del tuo laboratorio. Attraverso l'installazione del display touch screen potrai concentrare il controllo ed estendere la sicurezza all'intera catena del freddo.

### Haccp on line

Cosmo ti aiuta a mantenere il registro HACCP sempre aggiornato.

Attraverso l'app potrai scaricare ed archiviare report giornalieri o recuperare quelli dei giorni precedenti. La corretta gestione dei dati e delle informazioni risulterà molto semplice anche per grandi cucine con controllo centralizzato dove i biologi potranno certificare la precisione del ciclo di pastorizzazione.



## Gestione energetica e risparmio economico

### Cos'è Balance?

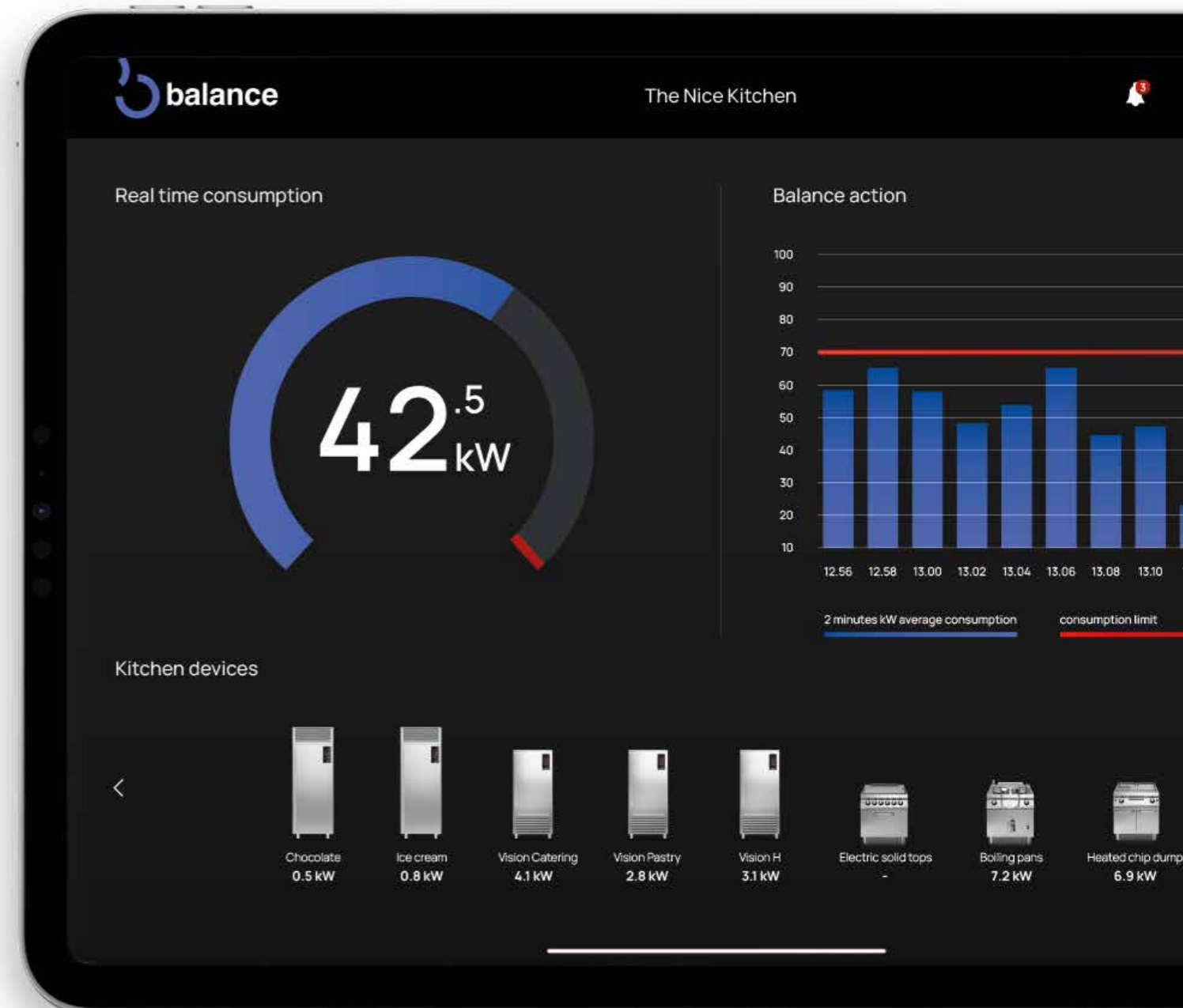
Balance è l'innovativa tecnologia Wi-Fi sviluppata da The Nice Kitchen che gestisce in modo virtuoso l'energia della cucina e consente di risparmiare sui costi fissi che gravano sull'impresa ristorativa generando un guadagno di migliaia di euro annui.

### Risparmio garantito

Con Balance mantieni al 100% le performance degli apparecchi installati in una cucina professionale impiegando solo il 50% della potenza nominale. Gli apparecchi Modular, Coldline e Nevo sono gli unici che permettono di realizzare una cucina con il controllo integrato dell'energia.

### Assenza costi impianti

Balance, grazie alla connessione Wi-Fi, non richiede costi per opere murarie ed impiantistiche e consente di realizzare cucine con alimentazione elettrica anche in location con limitata disponibilità energetica.







coldline

coldline

coldline

+85°

+3°

-40°

NUVŌ™  
STEAM SLOW COOKING & COOLING

## Cooking & Cooling

NUVŌ™ è la rivoluzionaria tecnologia brevettata che consente di cuocere gli alimenti a bassa temperatura con apporto di vapore e di concatenare cicli di abbattimento e surgelazione.

Grazie a NUVŌ™ gli alimenti sono completamente avvolti dal vapore caldo. Le micro particelle d'acqua assicurano un'eccellente trasmissione del calore che si traduce in una cottura omogenea e delicata.

Con NUVŌ™ si materializza l'intero processo Cook&Chill senza movimentazione di teglie o carrelli e senza intervento del personale. Conclusa la cottura possono essere programmati l'abbattimento, la surgelazione o il mantenimento alla temperatura desiderata.

Un'innovazione che consente di aumentare la produttività ampliando alle ore notturne il ciclo produttivo.

## VISION INDUSTRY, l'altra dimensione del freddo

VISION amplifica i suoi vantaggi con la gamma di abbattitori a carrello Industry. L'innovativa tecnologia multifunzione, le eccellenti prestazioni e la compatibilità dimensionale con i carrelli dei forni più diffusi rendono le minicelle Coldline la migliore soluzione per la ristorazione collettiva. 3 versioni disponibili con range di temperatura da -40° a +85°C.



# Abbattitori VISION tecnologia di eccellenza

Grazie al costante confronto con Chef e Maestri Pasticceri, Coldline ha sviluppato gli abbattitori VISION INDUSTRY. Lo strumento più adatto per ogni professionista ed ogni impresa.

VISION INDUSTRY può essere utilizzato per produzioni massive o in piccoli laboratori integrando in poco spazio molteplici funzioni. Una tecnologia semplice, potente e innovativa che consente di risparmiare tempo, ridurre i consumi e migliorare la qualità del lavoro.



U -40°C +10°C	F -40°C +65°C	NUVŌ™ -40°C +85°C
■	■	■
■	■	■
■	■	■
-	■	■
-	■	■
-	-	■
-	-	■
-	■	■

### Abbattimento

Raffredda rapidamente a +3°C al cuore un alimento fresco o cotto

### Surgelazione

Raffredda rapidamente a -18°C al cuore un alimento fresco o cotto

### Ciclo manuale

Mantiene un alimento alla temperatura compresa tra -40°+10°C (U), -40°+65°C (F), -40°+85°C (NUVŌ™)

### Decongelamento

Decongela rapidamente in sicurezza un alimento rispettando la qualità originaria

### Lievitazione e Fermalievitazione

Crea il microclima ideale con l'apporto di umidità per una perfetta lievitazione

### Mantenimento

Mantiene piatti pronti o dessert alla temperatura di servizio

### Pastorizzazione

Elimina i microrganismi patogeni presenti negli alimenti aumentando i tempi di conservazione

### Cottura a bassa temperatura con vapore

Cuoce delicatamente gli alimenti a temperatura controllata con l'apporto di umidità

### Sanificazione a vapore

Igienizza la camera di abbattimento con il vapore eliminando odori e residui degli alimenti

# Abbattimento

Raffredda rapidamente a +3°C al cuore un alimento, blocca la proliferazione batterica, aumenta fino al 70% il tempo di conservazione mantenendo inalterata la qualità.

## Polpo arrostito

Surgelato fresco con VISION, cotto a bassa temperatura e abbattuto 4 giorni prima del servizio

## Polpo arrostito con crema di ceci, pomodori pachino al basilico e clorofilla di prezzemolo

Rigenerato in 6 minuti, servito a 8 minuti dall'ordine

## Crema di ceci

Realizzata e abbattuta 3 giorni prima del servizio



## Conservare più a lungo

Nella fascia di temperatura compresa tra +65°C e +10°C i batteri trovano le condizioni ideali per proliferare accorciando la shelf life degli alimenti. Il freddo immediato di VISION allunga il periodo di conservazione mantenendo inalterati colore, sapore e consistenza.

## Pianificazione e flessibilità

Aumentando il periodo di conservazione degli alimenti non dovrai ripetere ogni giorno le stesse preparazioni. Potrai lavorare in anticipo quantità maggiori di prodotto, rigenerando e servendo in tempi rapidi solo le porzioni richieste.

## Sicurezza alimentare

Anche le preparazioni più delicate come creme e salse potranno essere gestite correttamente secondo le norme sanitarie vigenti. Potrai salvare report dettagliati e mantenere aggiornato il tuo registro HACCP.

## Idratazione nei lievitati

L'abbattimento di lievitati e basi da forno blocca l'evaporazione dell'acqua riducendo la disidratazione. Pane, focacce, pan di Spagna manterranno a lungo morbidezza e fragranza.

# Surgelazione

Surgela rapidamente a  $-18^{\circ}\text{C}$  al cuore un alimento favorendo la micro-cristallizzazione dei liquidi. Fibre, sapore e struttura rimangono invariati.

## **Pacchero ripieno di baccalà mantecato su crema di zucca e carbone al nero di seppia**

Rigenerato in 7 minuti, servito a 9 minuti dall'ordine

### **Pacchero ripieno di baccalà**

Cotto, farcito e surgelato con VISION  
18 giorni prima del servizio

### **Crema di zucca**

Preparata 21 giorni prima del servizio, surgelata con VISION in monoporzioni



### **Sano come un pesce**

Grazie alla potenza ed alla delicatezza del freddo VISION puoi bonificare il pesce crudo eliminando il rischio Anisakis. Dopo il scongelamento ritroverai carni sode e facili da lavorare al coltello.

### **Organizzazione e convenienza**

Puoi combinare efficacemente la surgelazione con l'acquisto delle materie prime presso i fornitori di fiducia. Ridurre l'acquisto di surgelati e semilavorati industriali è una sicura fonte di guadagno.

### **Menù più ampio**

Le scorte perfettamente conservate per lunghi periodi ti consentono di offrire ai clienti una scelta di menù più ampia. Anche in caso di eventi eccezionali sarai pronto a soddisfare ogni richiesta.

### **Il programma ideale per ogni alimento**

Prodotti lievitati, basi da forno, carne, verdure, gelato, creme, e pasticceria fredda: VISION offre programmi dedicati per alimenti con caratteristiche differenti.

### **Produzione, distribuzione e consumo**

La surgelazione consente di centralizzare la produzione di semilavorati e piatti pronti da distribuire successivamente. La standardizzazione dei processi assicura uniformità qualitativa offrendo vantaggi organizzativi e migliori risultati d'impresa.

### **Pane fresco, tutti i giorni**

Offrire pane fresco ogni giorno della settimana attira i clienti e dà valore all'impresa ristorativa. Surgela impasti lievitati o precotti e concludi la cottura poco prima della vendita ottenendo un pane soffice e fragrante.

# Lievitazione e Fermalievitazione

Lievita perfettamente gli impasti in modalità immediata o ad orario programmato; l'apporto di umidità consente di mantenere l'idratazione ideale favorendo il regolare sviluppo dei lieviti.

## Pizza gourmet con lievito madre

Pasta lievitata con programma notturno, cotta, surgelata e rigenerata in 5 minuti



## Croissant pronto forno

Impastato e surgelato  
7 giorni prima della vendita.  
Lievitato con programma notturno



## L'ambiente ideale per lievitati gluten free

La sempre maggiore richiesta di lievitati senza glutine si scontra con la difficoltà di lavorare impasti a rapida disidratazione. Con VISION, grazie all'apporto di umidità fino al 95%, è possibile realizzare brioches, grissini e pane di ogni pezzatura perfettamente lievitati.

## Fermalievitazione

Grazie a VISION puoi scegliere l'ora di cottura. La lievitazione notturna può essere programmata impostando fino a 5 fasi (raffreddamento, mantenimento, risveglio, lievitazione, attesa) scegliendo durata, temperatura, percentuale di umidità e intensità di ventilazione.

## Lievitati fatti in casa

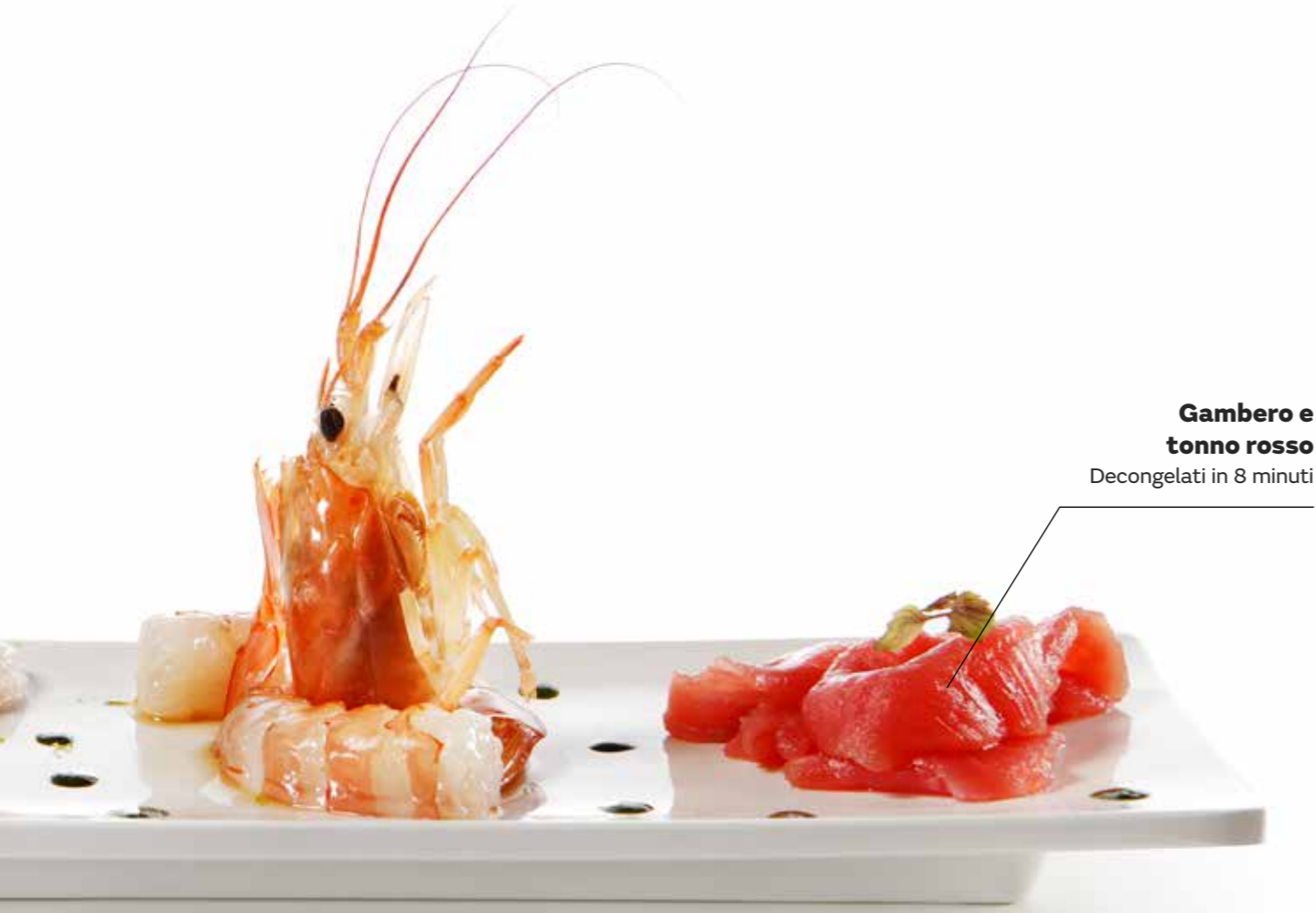
VISION è un'eccellente camera di lievitazione per lievitati alveolati, soffici e digeribili. Se lo desideri, concluso lo sviluppo dei lieviti, la surgelazione e la successiva conservazione saranno automatiche così da poter eseguire processi notturni senza la presenza del personale.

## Conquista i clienti con il profumo del pane

Combinando la surgelazione e la lievitazione programmata potrai sfornare il pane più volte al giorno e offrire ai clienti il piacere di acquistare un prodotto appena fatto, profumato e irresistibile.

# Decongelamento

Decongela in sicurezza gli alimenti surgelati con VISION. L'attenta gestione della temperatura e dell'umidità evita la proliferazione della carica batterica.



**Gambero e tonno rosso**  
Decongelati in 8 minuti

## Sicurezza alimentare

Il decongelamento è un processo lento e delicato. Con VISION puoi decongelare in velocità e sicurezza piatti pronti o ingredienti precedentemente surgelati evitando la proliferazione batterica e preservando le loro caratteristiche originali.

## Decongelato in pochi minuti

Con i programmi dedicati VISION puoi riportare alla temperatura di servizio pesce, carne, basi da forno, gelato e dessert. In poco tempo potrai servire o lavorare alimenti freschi con le stesse caratteristiche di quando li hai preparati.

# Mantenimento

Mantiene piatti pronti, dessert, semifreddi e gelato alla temperatura di servizio.



**Lasagna patate e fagiolini**  
Mantenuta a 65°C per 2 ore.  
Servita a 2 minuti dall'ordine

## Piatto caldo, forno libero

Durante il servizio l'abbattitore è spesso inutilizzato, mentre il forno è in piena attività. Mantenendo le pietanze alla temperatura di servizio con VISION avrai il forno sempre disponibile per rigenerare e cuocere. Puoi servire in pochi minuti dall'ordine piatti pronti alla temperatura ideale.

## Servizio rapido

In occasione di feste e banchetti il tempo dedicato ad impiattare e rigenerare è notevole. Grazie a VISION puoi organizzarti prima dell'arrivo degli ospiti conservando i piatti pronti a temperatura e umidità controllate. Rapidamente potrai in tavola le tue prelibatezze e manterrai perfettamente assortito il buffet.



# Pastorizzazione

Elimina i microrganismi patogeni e la maggior parte di quelli vegetativi presenti negli alimenti e allunga la shelf life.

## Giardiniera di verdure

Mix di verdure sottaceto  
pastorizzate con VISION



## Sicurezza e organizzazione

Creme, basi per gelato, confetture, salse, sughi, pasta fresca, giardiniera, chutney e molte altre preparazioni possono essere pastorizzate con VISION per mantenere la qualità degli ingredienti e aumentare la shelf life. Gli alimenti pastorizzati in vasi chiusi possono essere conservati a temperatura ambiente per diverse settimane.

## Produci, pastorizza e vendi

Hai mai pensato di vendere ai tuoi clienti la pasta fresca realizzata nel tuo ristorante insieme ad un vasetto di sottaceti o confettura di tua produzione?

La pastorizzazione ti consente di mettere in sicurezza gli alimenti e di creare una fonte di guadagno aggiuntiva.

# Cottura a bassa temperatura

Cuoce gli alimenti a bassa temperatura esaltandone colore, sapore e morbidezza. L'aggiunta di vapore consente un'ottimale distribuzione del calore favorendo un risultato omogeneo. Terminata la cottura scegli se programmare l'abbattimento o la surgelazione.

## Medaglioni di vitello

Cotti a bassa temperatura per 3 ore  
con programma notturno e abbattuti



## Qualità e guadagno

La straordinaria morbidezza che puoi ottenere con la cottura a bassa temperatura ti consente di acquistare tagli di carne meno nobili realizzando comunque piatti eccellenti.

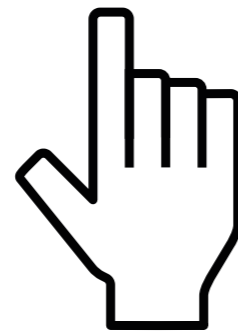
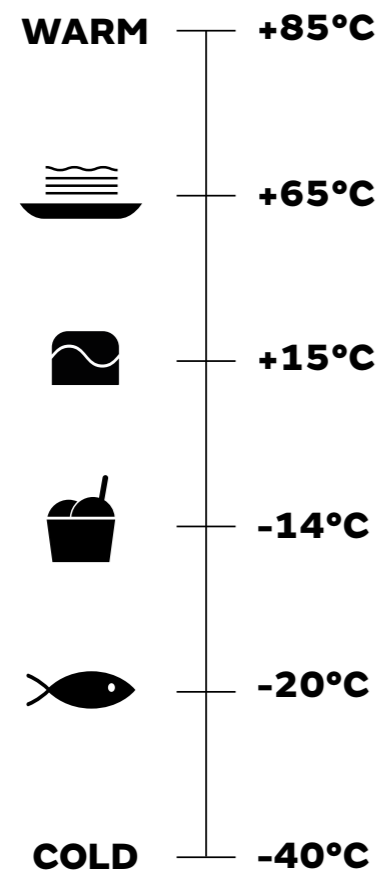
La lenta cottura, inoltre, favorisce l'assorbimento degli aromi e riduce drasticamente il calo peso rispetto alla cotture classiche.

## Riduzione del food cost

Cuocere verdure, pesce o carne nelle ore notturne ti consente di ottimizzare i cicli di produzione e di risparmiare. A cottura ultimata l'abbattimento o la surgelazione sono immediate e bloccano la proliferazione dei batteri. Al mattino troverai alimenti freddi da spostare nelle celle di conservazione.

## Ciclo manuale

VISION lavora stabilmente alla temperatura che desideri: -40°C +10°C (VISION U), -40°C +65°C (VISION F), oppure -40°C +85°C (NUVÖ™). Variando l'intensità della ventilazione puoi raffreddare rapidamente anche alimenti molto delicati velocizzando i tempi di produzione.



### Freddo continuo

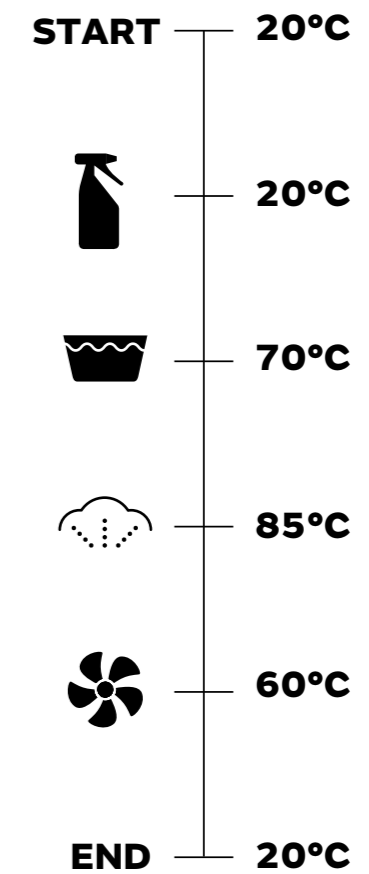
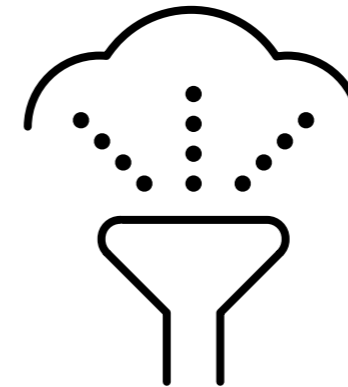
Nei momenti di lavoro più intenso puoi raffreddare rapidamente alimenti diversi. Con la funzione Ciclo manuale puoi impostare la temperatura ideale e l'intensità della ventilazione più idonea anche per i prodotti più delicati.

### Per ogni alimento il giusto freddo

VISION può essere anche un ottimo conservatore. Puoi conservare alimenti che temono l'umidità come il cioccolato o altri come il gelato e i semifreddi cremosi da servire a -12°/-14°C.

## Sanificazione a vapore

Igienizza le superfici della camera e dell'evaporatore con l'apporto di vapore a 100°C.



### Detergente + vapore a 100°C

Mantenere pulito e igienizzato il tuo VISION è facile e veloce. La funzione Sanificazione combina l'azione del detergente e del vapore caldo evitando la formazione di muffe ed eliminando spiacevoli odori.



## VISION INDUSTRY, per chi lavora e pensa in grande

### **Cuore artigianale, processo industriale**

Gli abbattitori a carrello INDUSTRY offrono prestazioni eccellenti per ottimizzare i processi produttivi ed assicurare la migliore organizzazione dell'impresa. Ogni modello, in versione da 1 a 6 carrelli, è disponibile con tre livelli di potenza per un dimensionamento ottimale in base alle reali esigenze lavorative.

### **Roll-In e Pass-Through**

Ogni modello è disponibile con una porta (Roll-In) o doppia apertura (Pass-Through) e può alloggiare carrelli GN2/1, EN60x80 o con dimensioni industriali. Realizzare spazi di lavoro organizzati, dove la movimentazione di ingredienti e piatti pronti è un fattore fondamentale, riduce i tempi produttivi e migliora l'efficienza generale.

### **Robusta, solida e resistente**

La scocca Industry è realizzata in acciaio inox con una speciale surface texture che la rende facile da pulire e resistente agli urti accidentali. Ogni componente è scelto attentamente per assicurare prestazioni costanti e affidabilità, anche in caso di uso a ciclo continuo sulle 24 ore.

# Il controllo è nelle tue mani

Protetto dal robusto vetro temperato, il touch screen 7" rende l'utilizzo dell'abbattitore VISION intuitivo e immediato per chiunque. Con un tocco è possibile avviare i programmi disponibili o crearne di nuovi.



## Tempo

Decidi la durata dei programmi o affidati a Devote™ - Dynamic Evolution Temperature



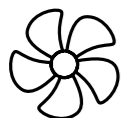
## Temperatura

Scegli la temperatura ideale per abbattere un alimento, cuocere, pastorizzare o lievitare un impasto



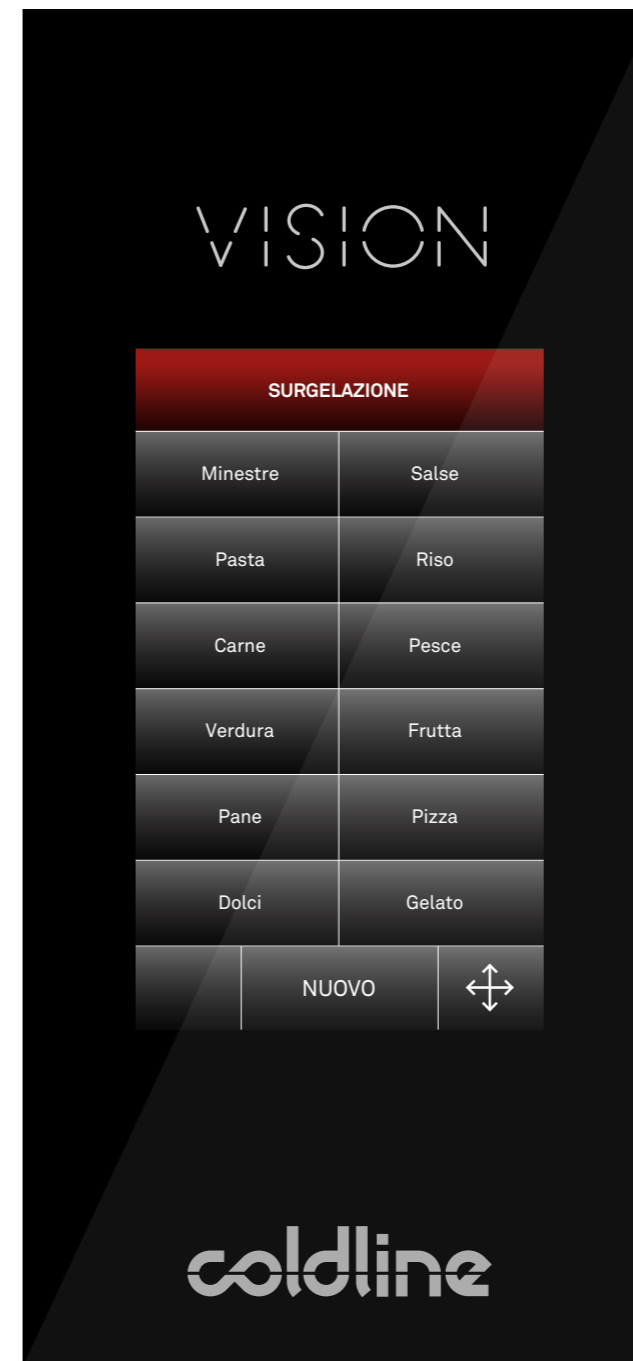
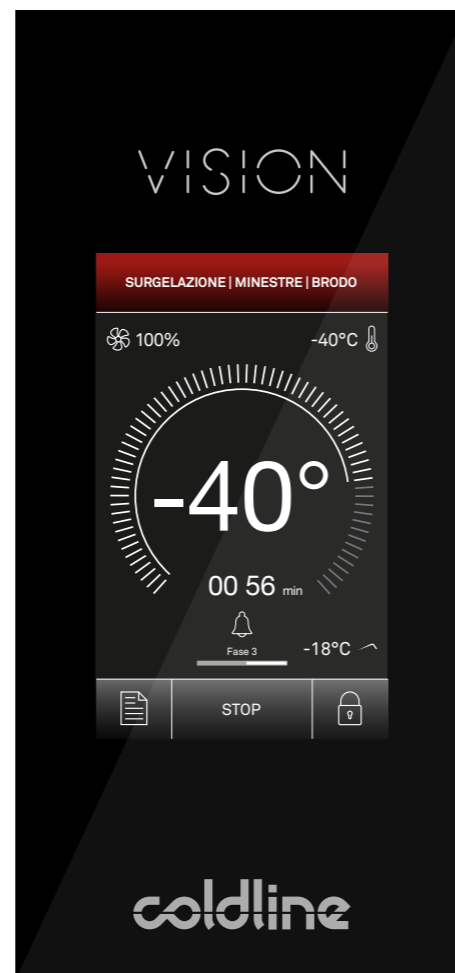
## Umidità

Dal 45%-95% regoli l'azione dell'umidificatore e definisci la percentuale di umidità



## Ventilazione

Dal 25%-100% imposti l'intensità della ventilazione ideale per ogni alimento



## Ricettario su misura

Hai a disposizione programmi personalizzabili specifici per ogni alimento

## Layout personale

Puoi modificare la posizione dei tasti ricette creando il tuo layout personale

## Programmi concatenati

Funzioni calde e fredde possono essere eseguite in sequenza automatica

## Ciclo manuale

Lavori alla temperatura che desideri scegliendo intensità di ventilazione e percentuale di umidità ottimali

## Alert programmato

L'allarme sonoro ti avvisa al raggiungimento del tempo o della temperatura impostati

## Blocco display

Puoi bloccare il display per evitare interventi del personale non autorizzato



## Abbatti e surgeli senza sonda: ci pensa Devote™

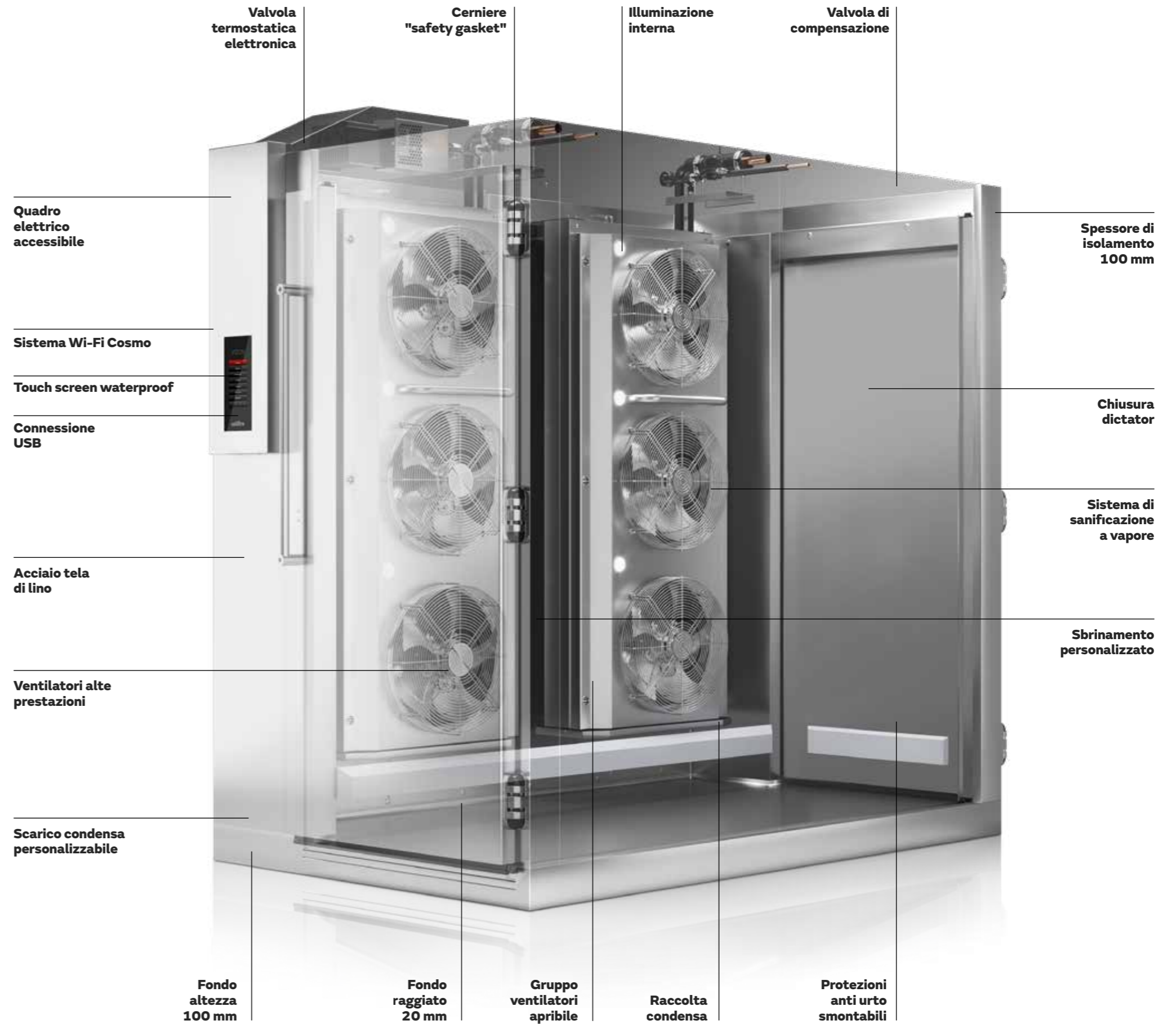
Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - è l'innovativo sistema sviluppato da Coldline che riconosce autonomamente peso, dimensione e temperatura dell'alimento.

Devote™ modula automaticamente temperatura e ventilazione per abbattere e surgelare nel minor tempo possibile, senza l'impiego della sonda al cuore.

Limitare l'utilizzo della sonda al cuore ti permette di velocizzare i processi di abbattimento e surgelazione evitando contaminazioni batteriche tra alimenti diversi.

# Prestazioni e sicurezza alimentare

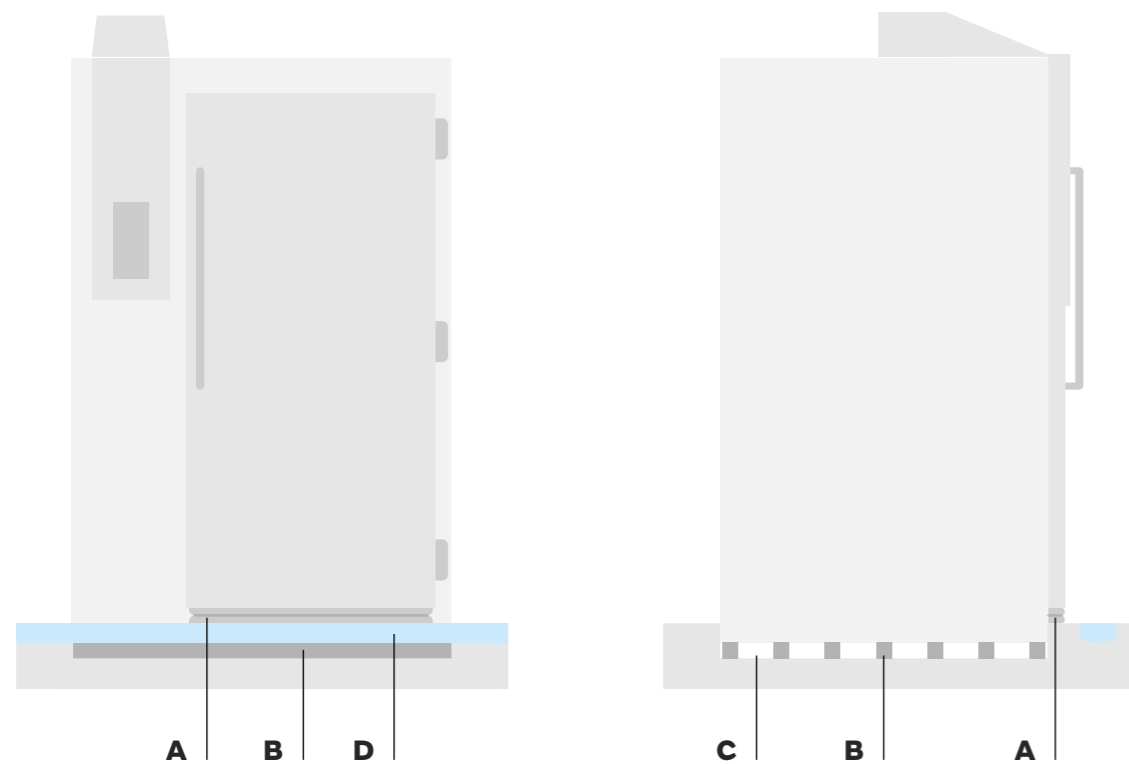
Le soluzioni tecnologiche hardware e software scelte dal reparto R&D di Coldline garantiscono prestazioni costanti in ogni condizione di lavoro. L'affidabilità ottenuta garantisce il rispetto dei più elevati standard di sicurezza alimentare.



# Installazione a regola d'arte

Gli abbattitori a carrello Vision Industry possono essere installati a filo pavimento per evitare gradini e facilitare la movimentazione dei carrelli. In alternativa è disponibile la soluzione in appoggio al pavimento con rampa di accesso.

## Abbattitore a filo pavimento



**A:** guarnizione    **C:** aria  
**B:** profili isolanti    **D:** scarico

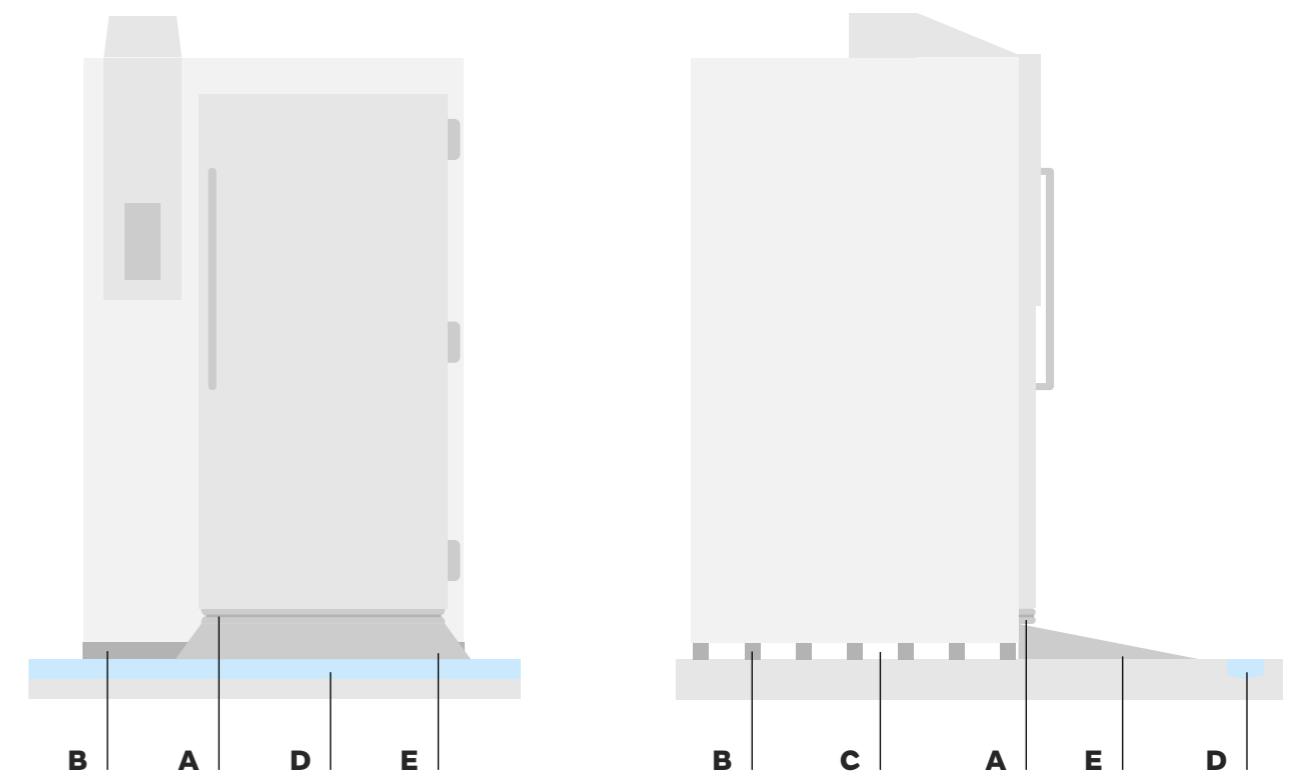
### La scelta ideale

L'installazione a filo pavimento consente di movimentare in totale sicurezza alimenti solidi e liquidi. Il carrello estratto dal forno può essere inserito direttamente nell'abbattitore senza dover superare il dislivello del pavimento.

### Isolamento e igiene

Il fondo ad alto spessore (h 100 mm) e i profili in PVC (h 40 mm) assicurano un eccellente isolamento. Lo scarico a pavimento fronte porta assicura il corretto deflusso dell'acqua.

## Abbattitore sopra pavimento



**A:** guarnizione    **D:** scarico  
**B:** profili isolanti    **E:** rampa d'accesso  
**C:** aria

### Adatto ad ogni ambiente

L'installazione dell'abbattitore VISION INDUSTRY sopra il pavimento è la soluzione che si adatta ad ogni ambiente. L'aggiunta della solida pedana (h 140 mm) consente l'inserimento di carrelli porta teglie e carrelli di cottura.

### Profili isolanti

L'installazione di profili in PVC (h 40 mm) evita la formazione di condensa e garantisce il corretto scambio termico tra il fondo dell'abbattitore e il pavimento. L'eccellente isolamento assicura qualità di lavoro e prestazioni.

# Tecnologia

## Caratteristiche principali



**Illuminazione interna**  
L'illuminazione rende eccellente la visibilità. La tecnologia LED assicura bassi consumi e non altera la temperatura interna alla cella.



**Cerniere "safety gasket"**  
Il sollevamento a rampa della porta in fase di apertura evita l'abrasione della guarnizione ed assicura un isolamento ottimale.



**Spessore di isolamento**  
L'elevato spessore della porta, maggiorato a 100 mm, consente migliori prestazioni d'isolamento e maggiore risparmio energetico.



**Quadro elettrico**  
Realizzato con layout razionale per facili operazioni di installazione e cablaggio. Accessibile e smontabile da lato frontale.



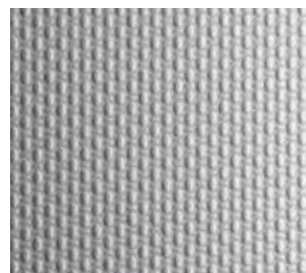
**Valvola termostatica elettronica**  
Dosa l'iniezione del fluido refrigerante migliorando del 25% le performance e abbattendo i consumi.



**Protezioni anti urto**  
Speciali paracolpi smontabili, proteggono le pareti interne da urti accidentali e facilitano le operazioni di pulizia.



**Sonda al cuore**  
Progettata con un esclusivo design ergonomico è smontabile e sostituibile grazie al semplice connettore. Multipunto o riscaldata optional.



**Tela di lino**  
Interno ed esterno realizzati in acciaio inox resi più resistenti dalla particolare trama a tela di lino.



**Devote™**  
La tecnologia sensor-less ottimizza la durata dei programmi di abbattimento e surgelazione assicurando un importante risparmio energetico.



**Valvola di compensazione**  
Riduce i tempi d'attesa in occasione di aperture porta frequenti.



**Sbrinamento personalizzato**  
Lo sbrinamento dell'evaporatore (ad aria forzata) è avviato dall'utente alla fine del ciclo produttivo.



**Gruppo ventilatori apribile**  
L' evaporatore ad alta resistenza con trattamento a cataforesi è facilmente ispezionabile con sistema di apertura rapido per una facile manutenzione.



**Ventilatori alte prestazioni**  
Realizzati in alluminio per resistere agli agenti corrosivi, garantiscono un'eccellente estrazione di calore. Diametro 45/50 cm.



**Raccolta condensa**  
L'ampia vaschetta consente il corretto deflusso dell'acqua di condensa mantenendo asciutto il pavimento dell'abbattitore.

## Altre caratteristiche

Connessione USB per scarico dati HACCP

Evaporazione automatica della condensa. Scarico realizzabile con posizionamento personalizzato

Fondo alto isolamento spessore 100 mm. Fondi speciali su richiesta

Profili isolanti per installazione con fondo incassato (consigliata)

Touch screen waterproof impermeabilizzato con livello IP54 (polveri e spruzzi d'acqua)

Fondo realizzato con unica lastra d'acciaio facilita la pulizia (fino a versione W152). Raggiatura 20 mm

Disponibili versioni Roll-in, Pass-Through con rese e dimensioni configurabili

Chiusura dictator per assorbire gli sbalzi di pressione in occasione di aperture e chiusura porte (Pass-Through)

Predisposto per funzionamento CO<sub>2</sub> (optional)

Unità remota carenata con compressori Bitzer

Porta MODBUS-RT

Sistema Wi-Fi di supervisione Cosmo

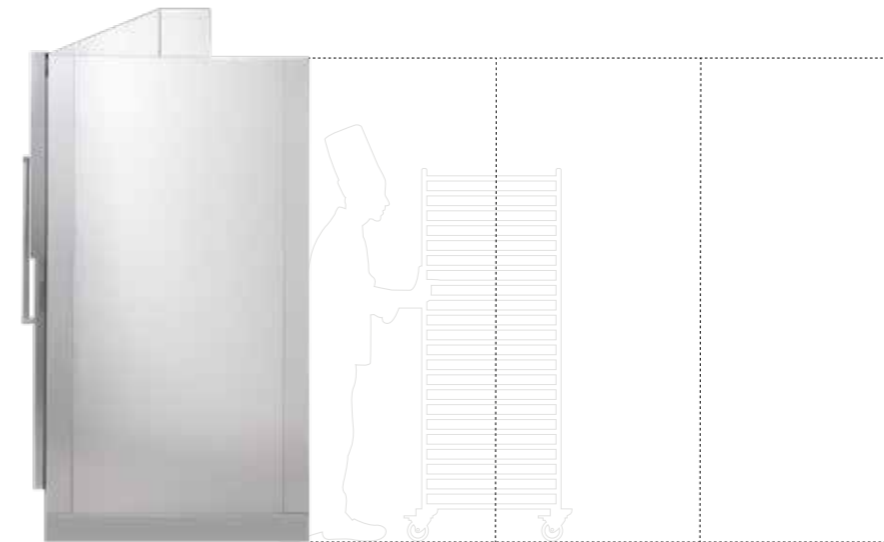
Sistema di sanificazione a vapore (F-NUVÖ™)

Funzionamento in classe climatica 5



# Abbattitori VISION INDUSTRY U - F - NUVŌ™

Versioni da 1 a 4 carrelli



## W30

1 - GN1/1  
1 - EN60x40

## W35

1 - GN1/1  
1 - EN60x40  
1 - GN1/1 Rational 201

## W40

2 - GN1/1  
2 - EN60x40  
1 - GN2/1  
1 - EN60x80  
1 - GN2/1 Rational 202

## W41

2 - GN1/1  
2 - EN60x40  
1 - GN2/1  
1 - EN60x80  
1 - GN2/1 Rational 202

## W50

2 - GN1/1  
2 - EN60x40  
1 - GN2/1  
1 - EN60x80  
1 - GN2/1 Rational 202

## W51

2 - GN1/1  
2 - EN60x40  
1 - GN2/1  
1 - EN60x80  
1 - GN2/1 Rational 202

**Capacità carrelli**

**Dimensioni (mm)**

**Resa per ciclo**    **+90° +3°C**  
**+90° -18°C**

**Unità remote opzionali**

**Alimentazione**

**Varianti**

**L 960 P 1276 H 2365**

90 Kg

66 Kg

3HP - Aperta  
3HP - Carenata

400/415V 3N - 50/60Hz

Plug-In H 2490 mm  
Alimentazioni speciali

NOTA  
Disponibile solo  
in versione U

**L 1230 P 1200 H 2510**

100 Kg

80 Kg

4HP - Aperta  
4HP - Carenata

400/415V 3N - 50/60Hz

Alimentazioni speciali

**L 1480 P 1430 H 2510**

120 Kg

90 Kg

6HP - Aperta  
6HP Carenata  
6HP Carenata cond.  
remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Pass-Through  
Alimentazioni speciali

**L 1480 P 1430 H 2510**

160 Kg

120 Kg

9HP - Aperta  
9HP - Carenata  
9HP - Carenata cond.  
remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Pass-Through  
Alimentazioni speciali

**L 1600 P 1430 H 2510**

200 Kg

160 Kg

12HP - Aperta  
12HP - Carenata  
12HP - Carenata cond.  
remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Pass-Through  
Alimentazioni speciali

**L 1600 P 1430 H 2510**

260 Kg

200 Kg

14HP - Aperta  
14HP - Carenata  
14HP - Carenata cond.  
remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Pass-Through  
Alimentazioni speciali

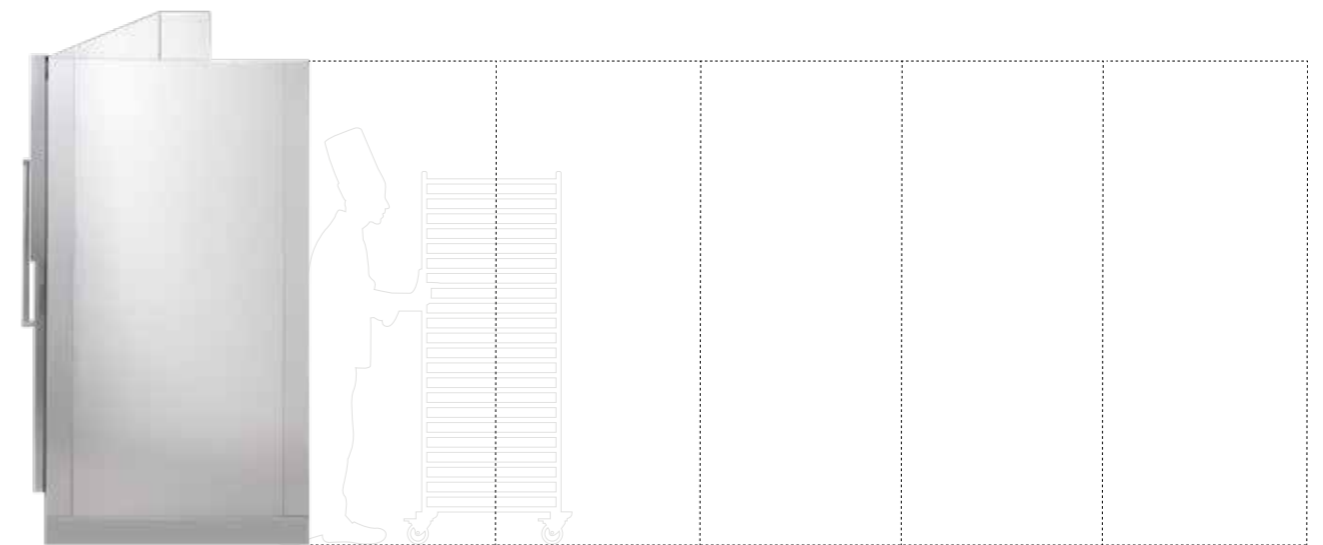


# Abbattitori VISION INDUSTRY U - F - NUVŌ™ versioni L

fino a 6 carrelli 100x100



Versioni da 1 a 6 carrelli



**Capacità carrelli**

**Dimensioni (mm)**

**Resa per ciclo** +90° +3°C  
+90° -18°C

**Unità remote opzionali**

**Alimentazione**

**Varianti**

## W50 L

2 - GN1/1  
2 - EN60x40  
1 - GN2/1  
1 - EN60x80  
1 - 100x100  
1 - GN2/1 Rational 202

**L 1850 P 1430 H 2510**

200 Kg  
160 Kg

14HP - Aperta  
14HP - Carenata  
14HP - Carenata  
cond. remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Pass-Through  
Alimentazioni speciali

## W54 L

4 - GN1/1  
4 - EN60x40  
2 - GN2/1  
2 - EN60x80  
1 - 100x100

**L 1850 P 1715 H 2510**

200 Kg  
160 Kg

14HP - Aperta  
14HP - Carenata  
14HP - Carenata  
cond. remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Pass-Through  
Alimentazioni speciali

## W100 L

4 - GN1/1  
4 - EN60x40  
2 - GN2/1  
2 - EN60x80  
2 - 100x100

**L 1850 P 2600 H 2510**

400 Kg  
320 Kg

28HP - Carenata  
28HP - Carenata  
cond. remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Alimentazioni speciali

## W150 L

6 - GN1/1  
6 - EN60x40  
3 - GN2/1  
3 - EN60x80  
3 - 100x100

**L 1850 P 3640 H 2510**

600 Kg  
480 Kg

44HP - Carenata  
44HP - Carenata  
cond. remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Alimentazioni speciali

## W200 L

8 - GN1/1  
8 - EN60x40  
4 - GN2/1  
4 - EN60x80  
4 - 100x100

**L 1850 P 4680 H 2510**

800 Kg  
640 Kg

2x28HP - Carenata  
2X28HP - Carenata  
cond. remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Alimentazioni speciali

## W250 L

10 - GN1/1  
10 - EN60x40  
5 - GN2/1  
5 - EN60x80  
5 - 100x100

**L 1850 P 5720 H 2510**

1000 Kg  
800 Kg

28+44HP - Carenata  
28+44HP - Carenata  
cond. remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Alimentazioni speciali

## W300 L

12 - GN1/1  
12 - EN60x40  
6 - GN2/1  
6 - EN60x80  
6 - 100x100

**L 1850 P 6760 H 2510**

1200 Kg  
960 Kg

2x44HP - Carenata  
2X44HP - Carenata  
cond. remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Alimentazioni speciali

**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 si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento e senza preavviso, modifiche migliorative ai prodotti contenuti in questo catalogo.



**The Nice Kitchen**