

Bäckerei

coldline



Bei Coldline arbeiten wir an Technologien, die die tägliche Arbeit der Bäckermeister vereinfachen.



Kühlungskultur und Kühlungstechnologie

Der Faktor Mensch

Gespräche mit Frauen und Männern, die mit dieser Küche arbeiten, sind von grundlegendem Wert. Daraus gehen Ideen und Technologien hervor, welche die Verbesserung unserer Produkte garantieren.

Kultur der Kälte

Im Labor überprüfen wir unsere Geräte unter extremen Konditionen, um auch bei intensivem Gebrauch optimale Leistungen zu erreichen. In unserem modernen Großküchen werden die Geräte sukzessiv strengen Testungen unterzogen, sowie alle neuen Produkte von unseren Küchenchefs bewertet.

100% ig integrierter Prozess

Die Forschung und Entwicklung, Planung und Produktion werden ausschließlich in der Fabrik in Torreglia (PD), Italien durchgeführt. Sämtliche Firmenprozesse orientieren sich an den Prinzipien des Vertrauens, der Effizienz und der Energieersparnis.



Mühelose Gärung

Wir bieten für jedes Bäckerei die ideale Lösung. Ein breites Angebot an Maßen, Energieersparnis und hohe Leistungen sind die Stärken der von Coldline produzierten Kälte und Wärme.



Bäckerei

Boulangerie
Örtliche Bäckereien
Arbeitsräume



Konditorei

Croissanterie
Konditorei
Hersteller von großen
Mengen an Gärteigen



Pizzeria

Gourmet-Pizzeria
Pizzerien mit Pizzen zum Mitnehmen
Focaccerien



Gaststättengewerbe

Hotel
Restaurants
Großküchen
Firmen
Krankenhäuser

Schränke mit
Gärunterbrechungs-
funktion



ONIC

Gärungsstop

Manuelle Gärung

Kontinuierlicher Zyklus

Konservierung

LEVTRONIC, das Geheimnis Ihrer Gärteige

Die Gärung ist ein sensibler Prozess, welcher über Qualität, Duft und Geschmack des Endprodukts entscheidet. Eine wichtige Rolle spielen Zeit, Temperatur und Feuchtigkeit, welche je nach Jahreszeit variieren.

Die neue Generation von Tischen, Kästen und LEVTRONIC Roll-Ins erzeugen ein ideales Mikroklima um jeden Teig, unabhängig von äußeren Einflüssen, gären zu lassen. Es ist möglich, ein individuelles Programm auf Basis der unterschiedlichen Gärungsmittel, Mehle und Wasserbeschaffenheiten zu erstellen, um jeden Tag außergewöhnliche Ergebnisse zu erhalten.





Funktionen

Gärungsstop

Durch die Verwendung von niedrigen Temperaturen, ist es möglich, die Gärung zu verlangsamen oder sogar anzuhalten. Anschließend kann sie wieder reaktiviert werden, um zum gewünschten Zeitpunkt einen fertig gegärten Teig zur Verfügung zu haben. Abhängig von den verwendeten Rohstoffen kann die Phase des Anhaltens, der Erhaltung, Reaktivierung, Gärung und Wartezeit personalisiert werden.

Manuelle Gärung

Es ist möglich, ein Programm für eine direkte Gärung mit kontrollierter Temperatur, Feuchtigkeit und Belüftung zum gewünschten Zeitpunkt zu aktivieren.

Nach Beendigung des Programms konserviert Levtronic die Gärteige zum Backen unter optimalen Bedingungen.

Kontinuierlicher Zyklus

Mit Hilfe der manuellen Funktion können mühelos Zeit, Temperatur, Feuchtigkeit und Belüftung eingestellt werden. LEVTRONIC gärt die Teige kontinuierlich ohne Pause.

Aufbewahrung

Die Lebensmittel können bei gewünschter Temperatur zwischen -6°C e $+10^{\circ}\text{C}$ aufbewahrt werden.

Kontrollen



Zeit

Bestimmen Sie die Dauer der Gärphase



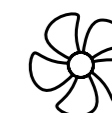
Temperatur

Wählen Sie die beste Temperatur für die Gärung, von -6°C bis $+40^{\circ}\text{C}$



Feuchtigkeit

Legen Sie die ideale Feuchtigkeit zwischen 45% bis 95% fest



Ventilation

Bestimmen Sie die Intensität der Ventilation von 25% bis 100%



Erstellen Sie personalisierte Programme



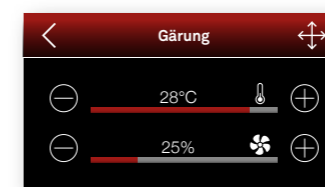
Neue Programme kreieren

Mit LEVTRONIC steht eine Programmliste des Systems zur Verfügung. Die eingegebenen Werte sind auch bei laufendem Zyklus leicht nachzulesen und veränderbar. Neue Programme können im persönlichen Menu gespeichert werden.



Personalisiertes Layout

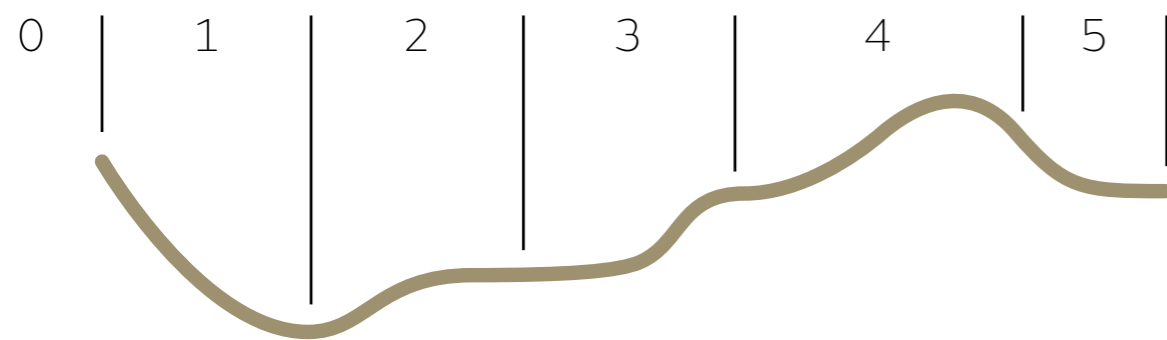
Um ein persönliches Layout zu kreieren, kann die Position der Rezepttasten verändert werden.



Unverzögliche Änderungen

Mit einer einfachen Berührung können die Funktionspunkte des laufenden Programmes verifiziert und geändert werden.

5 phasiger Gärungsstop für stressfreies Arbeiten



0

Temperatur
Temperatur des fertigen Teiges, Bildung des Glutens.

1

Blockierung
Der Teig wird schnell abgekühlt. Die Fermentierung der Hefe wird gehemmt.

2

Aufbewahrung
Die Temperatur wird unter 3°C gehalten. Die Gärmittel bleiben inaktiv bis zur Reaktivierung.

3

Reaktivierung
Die Temperatur steigt schrittweise an. Die Fermentierung der Gärmittel wird langsam reaktiviert.

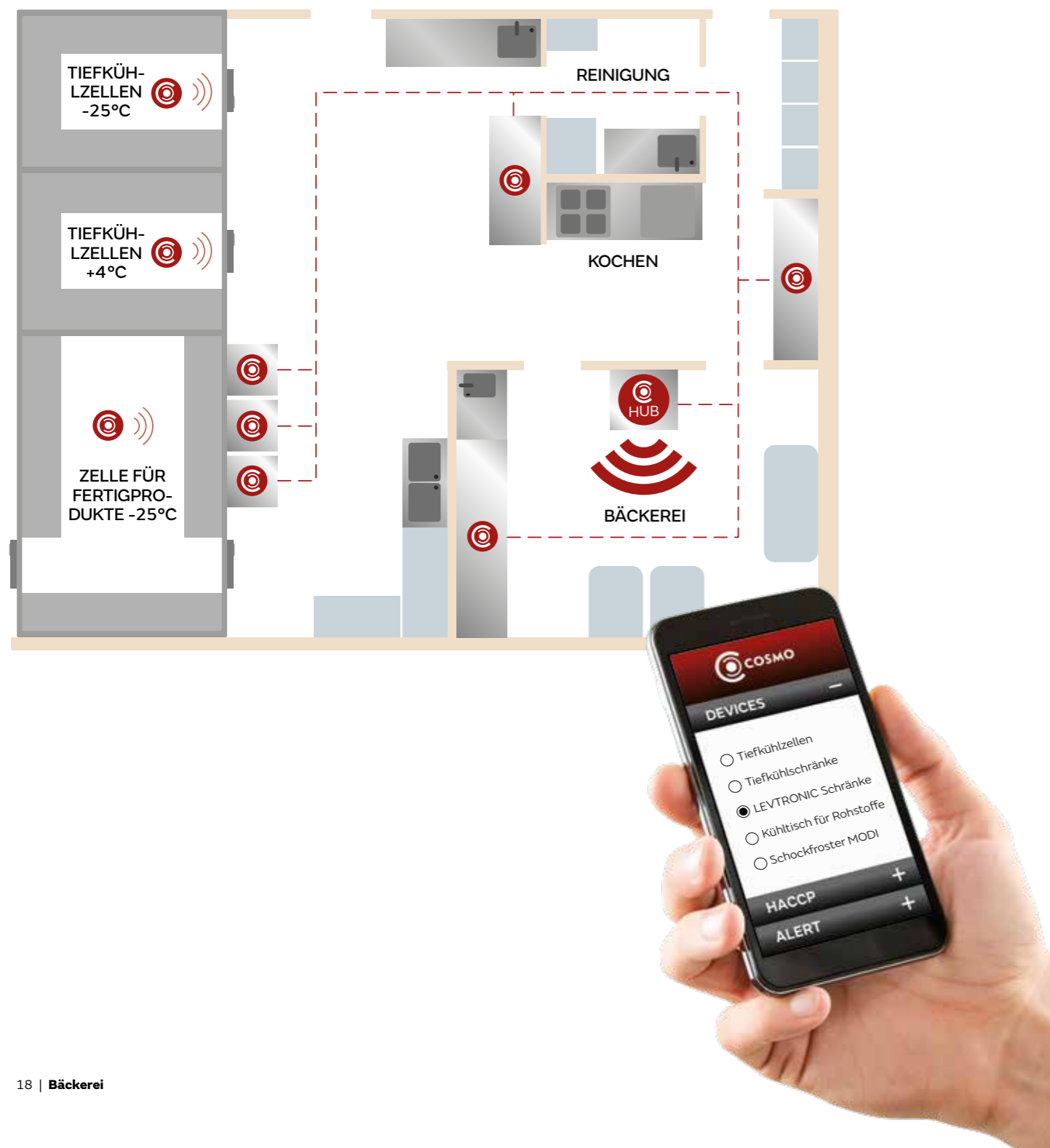
4

Gärung
Die Temperatur und Feuchtigkeit steigen bis auf den eingestellten Wert. Der Gärvorgang wird fertiggestellt.

5

Wartezeit
Der gegärte Teig wird bis zum Backen auf kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit gehalten.





Cosmo, ständig kontrollierte Gärung

Was ist Cosmo?

Cosmo ist eine innovative wi-fi Technologie wi-fi, die es ermöglicht, die Parameter der Funktionen Ihres LEVTRONIC mittels Smartphone zu überwachen. Wo auch immer Sie sich befinden, die Kontrolle liegt jeder Zeit in Ihrer Hand.

Ihre Sicherheit

LEVTRONIC arbeitet auch ohne die Anwesenheit des Personals am Arbeitsplatz, daher ist es wichtig, den korrekten Gärprozess auch aus der Ferne kontrollieren zu können. Cosmo erkennt eventuelle, durch Stromausfall oder andere Faktoren verursachte, Störungen und meldet diese sofort als Notiz auf ihrem Smartphone. Sie haben somit die Sicherheit, dass alles korrekt ausgeführt wurde und am Morgen Brioche und Croissants bereit zum Backen sind.

Kontrollierte Leistung

Cosmo vergleicht ununterbrochen die Idealleistung mit der Ihres LEVTRONIC. Im Falle starker Unterschiede werden umgehend notwendige Wartungen empfohlen, um die besten Leistungen aller Funktionen zu gewährleisten.

Ständig aktualisierte Software

Dank Cosmo wird die Software Ihres Gerätes LEVTRONIC regelmäßig mit den neuesten, von uns entwickelten, Funktionen aktualisiert.

FSS, die Coldline Technologie für einen ökonomischen und schnellen Service

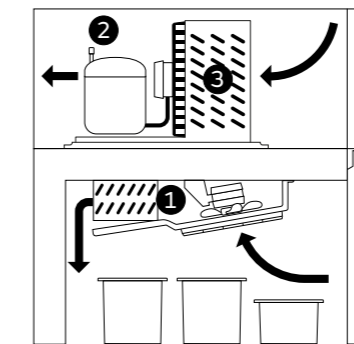
Die LEVTRONIC Gärchränke sind mit einem, vom Fahrgestell unabhängigen, Kühlsystem ausgestattet (Fast Service System), eine Besonderheit, die große Vorteile bei einer Wartung bietet. Alle Komponenten sind mühelos für leichte und notwendige Wartungen erreichbar.



Hohe Leistung mit konstanter Temperatur

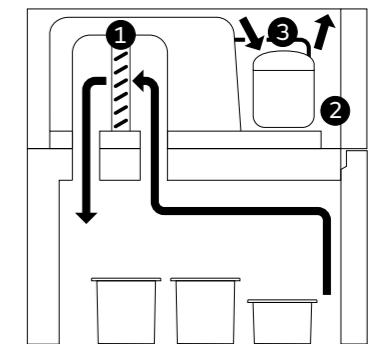
Im Unterschied zu anderen Systemen sind die Coldline Kühlschränke mit einem innen angebrachten Verdampfer versehen, der eine effiziente Luftzirkulation und eine perfekte Erhaltung der Temperatur, auch bei intensivem Gebrauch, gewährt. Dank des geräumigen Technikbereichs, arbeiten Kondensator und Kompressor immer unter optimalen Konditionen und garantieren Zuverlässigkeit und Leistung auf lange Zeit.

Coldline



1 Verdampfer 2 Kompressor 3 Kondensator

Andere Systeme



Die LEVTRONIC Tische erhalten eine perfekte, einheitliche Temperatur in der Kammer und garantieren dadurch die reguläre Entwicklung der Gärmittel, sowie das homogene Aufgehen des Teiges.



Schränke, Tische, dreifach Gärungs Roll-in

Den Teig für Brot, Croissants, Brioches kneten, die richtige Gärung abwarten, sind tägliche Arbeitsschritte, die viel Zeit verlangen. Mit den LEVTRONIC Gärunterbrechern können Sie Zeit und Geld sparen. Schränke, Tische und Roll-ins mit unterschiedlichen Kapazitäten und Ausmaßen, um große und kleine Anforderungen zu erfüllen.



LEVTRONIC Schränke, unermüdliche Gärschränke

Elegantes und raffiniertes Design

Das elegante Glas Touch-Display, ist bündig installiert, die äußeren Ecken sind abgerundet, und die hohe Sorgfalt der Ausarbeitung verleihen dem LEVTRONIC Schrank ein solides und raffiniertes Aussehen.

Kontrollierter Luftstrom

Der differenzierte und geleitete Luftstrom garantiert auf allen Zwischenböden maximale Homogenität der Temperatur, ohne direkt auf das Lebensmittel einzuwirken, welches somit feucht bleibt und dessen Qualität intakt bleibt, ohne dass die Oberfläche reißt.

Geeignet für jeden Arbeitsplatz

Vier Modelle mit verschiedenen Breite- und Tiefemaßen und einer Kapazität von 25 bis 50 EN60x40 Blechen. Die LEVTRONIC Schränke passen sich jedem Arbeitsplatz perfekt an und bieten einen hohen Qualitätsstandard.





Roll-In LEVTRONIC, Gärung in Bewegung

EN60x40 oder EN60x80

Das Modell J10, mit einer Tiefe von 815 mm, ist das Modell mit den kleinsten Ausmaßen und garantiert somit eine perfekte Organisation auf kleinstem Raum. Die Version J12 hat großzügige Ausmaße mit einer Tiefe von 1015 mm, für die Wagen Standart EN60x40 oder kompakt EN60x80.

Schnell und praktisch

An einem gut organisierten Arbeitsplatz ist die gut durchdachte Mobilität von Blechen wichtiger Faktor. Mit dem LEVTRONIC Roll-In ist die Arbeit rational und effizient. Der Wagen aus Edelstahl (optional) erleichtert die Zubereitungsphase und der Transport erfolgt praktisch und schnell.

Schockfrostung und Gärung

Durch die Nutzung der MODI oder VISION Reduzierer, kann die Herstellung vorgezogen und eine größere Menge an Teig tiefgekühlt werden. In den folgenden Tagen kann somit nur die wirklich für den Verkauf notwendige Menge gegärt werden, wodurch das Risiko von Überproduktion und Abfall vermieden wird.

LEVTRONIC Technologie

Unverwechselbare Eigenschaften

Schränke

Verstärkter Boden ermöglichen die Installation auf Standfüßen und Sockeln
 Edelstahlhandgriff, Dicke 2 mm
 Abfluss für Kondenswasser
 Öffnung mit Fußpedal (optional)
 Gleitschienen und Führungen, ohne weiteres Werkzeug abmontierbar

Roll-In

Verstärkter Boden in CNS nach DIN 1.4301
 Griff mit Schnappverschluss
 Edelstahlrampe
 Verstärkter Seitenschutz



Gemeinsame Eigenschaften



Homogene Gärung
 Der geleitete Luftstrom umgibt die Lebensmittel und begünstigt die Homogenität der Gärung auf jeder Position auf allen Stufen.



Touch screen- Bedienfeld
 Der Touch screen 4.3", ist mit einem USB- Anschluss zur Speicherung der HACCP Daten ausgestattet.



Beleuchtung
 Die Beleuchtung mit LED-Lampen verändert die Temperatur in der Kammer nicht.



Wasserfilter
 Das Filter zur Wasserreinigung ist inkludiert. Die Kartusche ist austauschbar, um den hohen Leistungsstandard zu erhalten.



Mit Schlüsseln verschließbar
 Schloss mit Schlüsseln am Carter (Schrank) oder am Griff (Roll-In).



Dichtung mit hoher Leistung
 Die Dreifachkammer besteht aus innovativem Polymer D7, reduziert drastisch thermische Dispersion und erhöht die Isolierleistung um 35% im Vergleich zu traditionellen Lösungen.



Türen
 Automatisch schließende Türen, mit Stop bei 105° und austauschbarer magnetischer Dichtung.

Weitere Eigenschaften

Außen- und Innenwände in CNS nach DIN 1.4301. Rückwand in galvanisiertem Stahl.

Abgerundete äußere und innere Ecken

Isolierung 75 mm CFC/HCFC frei

Kühlgas R452a

Verdampfer mit Antikorrosionslackierung

Verschließbar mit Schlüsseln

Enteisung durch elektrisch

Funktion in Klimaklasse 5

Versionen Steckerfertig oder Zentralkühlung

MODBUS-RT Tür

System Wi-Fi Kontrolle Cosmo

Personalisierbare Gärprogramme

LEVTRONIC Schränke

550 lt



650 lt



700 lt



900 lt



Außenmaße (mm)
Temperatur (°C)
Stromzufuhr
Ausstattung
Varianten

B 630 T 815 H 2085
-6°+40° -20°+40°
220/240V-50Hz
20 Paar Führung für Bleche EN60x40
Zentralkühlung Glastür Spezielle Stromzufuhr

B 810 T 715 H 2085
-6°+40° -20°+40°
220/240V-50Hz
20 Paar Führung für Bleche EN60x40
Zentralkühlung Glastür Spezielle Stromzufuhr

B 740 T 815 H 2085
-6°+40° -20°+40°
220/240V-50Hz
20 Paar Führung für Bleche EN60x40
Zentralkühlung Glastür Spezielle Stromzufuhr

B 810 T 1015 H 2085
-6°+40° -20°+40°
220/240V-50Hz
20 Paar Führung für Bleche EN60x80
Zentralkühlung Glastür Spezielle Stromzufuhr

Roll-In LEVTRONIC

J10

Wagen EN60x40



J12

Wagen EN60x80



Außenmaße (mm)

B 810 T 815 H 2115

Maximale Dimensionen der Wagen (mm)

B 470 T 620 H 1500 (EN60x40)

Temperatur (°C)

-6°+40°

Stromzufuhr

220/240V-50Hz

Ausstattung

Spezielle Stromzufuhr

B 810 T 1015 H 2115

B 648 T 810 H 1500 (EN60x80)

-6°+40°

220/240V-50Hz

Spezielle Stromzufuhr



Tische mit
Gärunterbrechungs-
funktion



LEVTRONIC Tische, oben arbeiten, unten gären

Praktisch und geräumig

Zubereitung von Brot, Brioche und Croissants auf der robusten Arbeitsplatte, das Produkt wird in die Gärungsblockierzelle gelegt und die Zeit bis zur Verwendung des Teiges wird programmiert. Das innere Volumen garantiert die höchste Ausnutzung der Kapazität: 7 Bleche EN60x40, mit Pass 75 mm für jedes Fach.

Kontrollierter Luftstrom

Der geleitete und differenzierte Luftstrom garantiert maximale Homogenität der Temperatur auf jedem Zwischenboden der Kammer. Die Teige bleiben feucht und die Oberfläche reißt nicht, weil der Luftstrom den Teig sanft umhüllt.

Solide und geeignet für jeden Arbeitsplatz

Damit sich die Modelle perfekt in Ihren Arbeitsplatz integrieren, stehen Versionen mit Korpshöhe von 660, 710 und 760 mm zur Verfügung. Der technische Bereich rechts angebracht ist ein integrierter Teil des Gerätes und ist mit einer hohen Isolierungsdichte versehen, welche für maximale Schallisolierung sorgt.



Technologie LEVTRONIC Tische



Haupteigenschaften



Robuste Arbeitsplatte
Verstärkte Arbeitsplatte mit vorderen und hinteren gerundeten Borden. Hintere geschlossene Erhöhung zur Vermeidung von Schmutzansammlungen.



Türen
Automatisch schließende Türen, mit Stop bei 105°.



Führungen und Gleitschienen
Gleitschienen und Führungen in CNS nach DIN 1.4301, ohne weiteres Werkzeug abmontierbar.



Kondenseinheit zur Wartung
und Reinigung auf Schienen ausziehbar.



Wasserfilter
Das Filter zur Wasserreinigung ist inklusive. Die Kartusche ist austauschbar, um den hohen Leistungsstandard zu erhalten.



Austauschbare Dichtungen von langer Haltbarkeit
Dreifachkammern mit innovativem D7 Mischer, wirkungsvolle Isolierung, mit 35% ig höherer Leistung gegenüber herkömmlichen Isolierungen.



Verstärkter Boden
Der verstärkte modulierbare Boden ermöglicht die Installation auf Füßen oder festen oder beweglichen Sockeln.



Touch screen Bedienfeld
Das Touch screen-Display 4,3" ist mit einem USB-Anschluss zur Speicherung der Daten HACCP versehen.

Weitere Eigenschaften

Außen-, Innen- und Rückwände aus CNS nach DIN 1.4301

Funktion in Klimaklasse 5

Technischer schalldichter Bereich mit integriertem oder von der Kondenseinheit unabhängigen Motor

Verdampfer beschichtet mit Antikorrosionslack

Ventilierte Kühlung

Enteisung durch elektrisch mit automatischer Verdampfung des Kondenswassers

Isolierung 60 mm CFC/HCFC frei

Abfluss für Kondenswasser

wi-fi Kontrollsystem Cosmo und MODBUS-RT Tür

Kühlgas R452a

Befeuchter für prozentuale Regulierung der Feuchtigkeit

Personalisierbare Gärprogramme

Tische LEVTRONIC

2 Türen



3 Türen



Temperatur (°C)

-6°+40°

-6°+40°

Außenmaße* (mm)

B 1450 **T** 800 **H** 950

B 2005 **T** 800 **H** 950

Stromzufuhr

220/240V-50Hz

220/240V-50Hz

Ausstattung

8 Führungspaare für Bleche EN60x40

12 Führungspaare für Bleche EN60x40

Korpushöhe (mm)

660 - 710 - 760

660 - 710 - 760

Varianten

Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Spezielle Stromzufuhr

Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Spezielle Stromzufuhr

* Korpushöhe 710 mm mit Arbeitsplatte und Aufkantung



Coldline Srl behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit, auch ohne Ankündigung, Produktverbesserungen der Produkte in diesem Katalog, vorzunehmen.

Coldline Srl

Via Enrico Mattei, 38
35038 Torreglia
Padova - Italy

+39.049.9903830
info@coldline.it

coldline.it