

Konditorei

coldline



Coldline entwickelt Technologien,
welche die tägliche Arbeit der
Konditoren erleichtern.



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.

Für jeden Konditor die richtige Kälte

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



Konditorei

Handwerkliche Konditoreien
Eisdielen
Restaurants
Bar
Hotel



Groß - Konditoreien

Süßwaren

Schockfroster



MODI

Schockkühlung

Schockfrostung

Manueller Zyklus

Auftauung

coldline

MODI, ab heute ist der Schockfroster nur multifunktional

Die Zeit der Schockfroster, die sich nur auf Abkühlung der Lebensmittel begrenzen, ist vorbei. In einer modernen Konditorei ist es notwendig, vielfältige Arbeiten durchzuführen, die unterschiedliche Instrumente verlangen. Aus diesem Grund entstand MODI.

Mehrere Funktionen in einem einzigen Gerät ermöglichen den täglichen 24 Stunden Gebrauch und ersparen somit den Kauf von unnötigem Zubehör.





Up und Active, MODI ist der ideale Schockfroster

UP -40° +10°C	ACTIVE -40° +65°C	
■	■	Schockkühlung Schnelle Abkühlung auf +3°C bis in den Lebensmittelnkern, sowohl frische als auch gekochte Lebensmittel
■	■	Schockfrostung Schnelle Schockfrostung auf -18°C bis in den Lebensmittelnkern, sowohl frische als auch gekochte Lebensmittel
■	■	Manueller Zyklus Erhält das Lebensmittel auf einer Temperatur zwischen -40°C/+10°C (Up) und -40°C/+65°C (Active)
-	■	Auftauung Taut Lebensmittel schnell und sicher auf und erhält die ursprüngliche Qualität
-	■	Erhaltung Taut Lebensmittel schnell und sicher auf und erhält die ursprüngliche Qualität
-	■	Trocknung Entzieht den Lebensmitteln sanft die Feuchtigkeit und verlängert die Konservierungszeit
-	■	Gärung Schafft ein ideales Mikroklima für die perfekte Gärung
-	■	Schokoladenkristallisierung Kristallisiert in wenigen Minuten Pralinen, Schokoladenbonbons und Schokoladentafeln



Kalt oder Warm? Daran denkt MODI

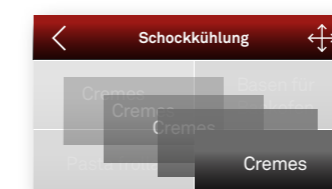
MODI reguliert dynamisch die Intensität der Kälte und der Wärme, indem die Temperatur, Belüftung und Dauer des Zyklus konstant angepasst werden. Eine Technologie, welche die Eigenschaften der Lebensmittel erhält und die Haltbarkeit verlängert.

Geschützt durch temperiertes Glas, der macht das MODI Touch Screen Panel 4,3" den Gebrauch für jeden einfach. Mit einem Druck auf das Display können vorhandene Rezepte abgerufen oder personalisiert und somit ein persönliches Menu erstellt werden.



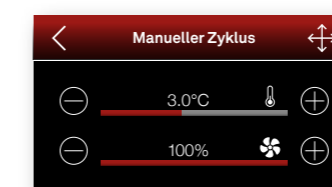
Rezepte nach Maß

Es stehen personalisierbare Rezepte für jede Art von Lebensmittel zur Verfügung.



Persönliches Layout

Sie können die Position der Rezepttasten verändern und so ein persönliches Layout erstellen.



Manueller Zyklus

Man kann bei bevorzugter Temperatur arbeiten, indem die ideale Ventilationsintensität ausgewählt wird.

Schockkühlung

Schnelle Abkühlung des Lebensmittels auf +3°C bis in den Lebensmittelkern blockiert die Verbreitung von Bakterien und erhöht die Konservierungszeit auf bis zu 70%, ohne die Qualität zu verändern.

Biskuitteig, reduziert mit MODI

Blockiert die Backzeit, erhält die Feuchtigkeit, den Geschmack und die Konsistenz



Für längere Zeit konservieren

Temperaturen zwischen +65°C e +10°C bieten Bakterien die idealen Bedingungen für ihre Verbreitung und verkürzen so die Haltbarkeit des Lebensmittels. Die sofortige Kälte von MODI verlängert die Haltbarkeitszeit und erhält unverändert Farbe, Geschmack und Konsistenz.

Planung und Flexibilität

Da die Konservierungszeit der Lebensmittel verlängert wird, wird es unnötig, täglich die gleichen Vorbereitungen durchzuführen. Es können im Voraus größere Produktmengen vorbereitet werden und je nach Nachfrage in kürzester Zeit verwendet werden.

Schockfrostung

Es wird schnell auf -18°C bis in den Lebensmittelkern tiefgekühlt und begünstigt so die Mikrokristallisierung der Flüssigkeit. Konsistenz, Geschmack und Struktur bleiben unverändert.

Schockfrostung mit MODI

Schnelle Abkühlung bildet Mikrokristalle und erhält so die Struktur der Lebensmittel



Unser breites Angebot steht jeder Zeit zur Verfügung

Dank MODI sind die Ausstellungsvitrinen immer gut aufgefüllt und bieten den Kunden eine große Auswahl. Kochen, Gären und alles was nötig ist, kann weit im Voraus vorbereitet werden und so sicherstellen, dass alle Produkte jeder Zeit zur Verfügung stehen, ohne täglich frisch zubereiten zu müssen. Es genügt aufzutauen oder direkt in der Vitrine auszustellen, was mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet wurde.

Organisation und Einfachheit

Bignè, Mousse, kleine und große Gärteige, Teiglinge für den Backofen, Halbgefrorenes, Kekse, Cremes: alles kann tiefgekühlt werden. So wird ein hoch qualitativer Vorrat geschaffen. Mit MODI werden auch die delikatesten Besonderheiten erhalten. Einkäufe industrieller Tiefkühlkost und halbvorbereiteter Produkte können vermieden werden.



Gärung

Für eine perfekte Gärung ist es notwendig, dass der Teig während der notwendigen Gärungszeit die korrekte Temperatur behält, ohne Feuchtigkeitsschwankungen zu unterliegen. MODI schafft die besten mikroklimatischen Konditionen, um Teige von außergewöhnlicher Qualität zu erhalten.

Schokoladen kristallisierung

Kristallisiert in wenigen Minuten Pralinen, Schokoladenbonbons und Schokoladentafeln. Der Glanz und der Krokant sind Beweis ihrer hoch qualitativen Arbeit.



Erhaltung

Hält fertige Gerichte, Appetitive, Salate und Desserts auf Serviertemperatur. Mit MODI werden bei -12°C Speiseeis, Torten und Halbgefrorenes konserviert, um mit perfekter Cremigkeit und idealer Konsistenz konsumiert zu werden.

Auftauung

Im Voraus Tiefgekühltes wird auf Serviertemperatur gebracht. Die sanfte und vorsichtige Temperaturregelung garantiert die Genießbarkeit der Lebensmittel und vermeidet die Bildung von Bakterien.



Trocknung

Trocknet Früchte, Gemüse und Hülsenfrüchte, welche so zu jeder Jahreszeit zur Verfügung stehen. Es können spezielle Mehlarnten und Geschmacksverstärker für Cremes und Mousse realisiert werden, sowie Baisers für die eigenen Kreationen.

Manueller Zyklus

MODI ist eine einzigartige Technologie. Sie ermöglicht die Regulierung der Temperatur von $-40^{\circ}\text{C}/+10^{\circ}\text{C}$ (Up) oder $-40^{\circ}\text{C}/+65^{\circ}\text{C}$ (Active); und der modulierbaren Belüftungsintensität zwischen 25% auf 100%; welches Gerät bietet eine so breite Flexibilität?





MODI, ein hub im Cosmo

Was ist Cosmo?

Cosmo ist eine innovative Wi-Fi Technologie, die es ermöglicht, die Parameter der Funktionen Ihres MODI mittels Smartphones zu überwachen. Wo auch immer Sie sich befinden, die Kontrolle liegt jeder Zeit in Ihrer Hand.

Ihre Sicherheit

Die Kühlschränke laufen täglich 24 Stunden, davon hängt die Erhaltung Ihrer gewünschten Lebensmittelqualität ab. Cosmo erkennt eventuelle, durch Stromausfall oder durch unsachgemäße Handhabung seitens des Personals verursachte, Auffälligkeiten und meldet diese sofort als Notiz auf ihrem Smartphone.

Leistung unter Kontrolle

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

Ständig aktualisierte Software

Dank Cosmo erhält die Software Ihres Coldline-Geräts regelmäßige Aktualisierungen mit den neuesten entwickelten Funktionen.

Technologie MODI



Haupteigenschaften



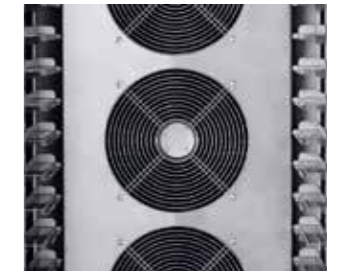
Modulierbarer Boden
Ermöglicht die Installation auf Rädern, Füßen, festen oder beweglichen Sockeln.



Elektronisches thermostatisches Ventil
Die Dosis der Injektion des Kühlgases verbessert die Leistung um 25% und reduziert die Verbrauchskosten.



Austauschbare Dichtungen mit langer Haltbarkeit
Dreifachkammer mit innovativem Polymer D7, einer um 35% leistungsfähigeren Isolierung im Vergleich zu herkömmlichen.



Gelenkte Luftzirkulation
Das innovative Luftzirkulationssystem umgibt die Lebensmittel und verringert die Zeit des Abkühlzyklus.



Leichte Wartung
Der Magnetverschluss der Abdeckung ermöglicht eine mühelose Reinigung der Kondensat Batterie und gewährt somit konstante Leistung auf lange Zeit.



Ventilatorenabdeckung kann geöffnet werden
Verdampfer ist durch das System der Schnellen-triegelung für leichte Reinigung und Wartung leicht einsehbar.



Führung und Gleitschienen
Die Gleitschienen mit Knopflochöffnung ermöglichen eine leichte Positionierung der einheitlichen Führungen für die Blechmodelle.



Kernsonde
Geplant mit exklusivem ergonomischem Design, ab montierbar und austauschbar Dank der einfachen Verbindung. Mehrpunktfühler oder Erwärmung sind optional.

Weitere Eigenschaften

Außen- und Innenwände in CNS nach DIN 1.4301

Isolierung 60 mm CFC/HCFC frei

Touch screen 4.3" mit USB

Steckerfertig oder Zentralkühlung Versionen

Enteisung durch Heiß – Gas (Steckerfertig), manuelle Abtauung (Zentralkühlung)

Kondensator mit variablem Luftstrom

Verdampfer mit Antikorrosionslackierung

Türrahmen mit Antikondensationssystem

Funktion Klimaklasse 5

MODBUS-RT Tür

Wi-Fi mit Kontrollsystem Cosmo

Schockfroster MODI

Up & Active

5T
EN60x40



Tiefe 700 mm
5T
EN60x40



6T
EN60x40



Tiefe 700 mm
6T
EN60x40



7T
EN60x40



Tiefe 700 mm
Tisch
7T
EN60x40



Außenmaße	
Leistung pro Zyklus	+90° +3°C +90° -18°C
Verbrauch pro Zyklus*	+65° +10°C +65° -18°C
Nennleistung	Up
Stromaufnahme	Active
Stromzufuhr	
Ausstattung	
Varianten	

B 780 T 800 H 853
22 Kg
17 Kg
0,067 kWh/kg
0,259 kWh/kg
1030W - 5,2A
1430W - 7,2A
220/240V-50Hz
5 Paar Führungen EN60x40
Zentralkühlung Kondensierung mit Wasser Spezielle Stromzufuhr

B 780 T 700 H 853
18 Kg
12 Kg
0,073 kWh/kg
0,272 kWh/kg
1300W - 6,6A
1700W - 8,6A
220/240V-50Hz
5 Paar Führungen EN60x40
Zentralkühlung Kondensierung mit Wasser Spezielle Stromzufuhr

B 780 T 800 H 913
27 Kg
21 Kg
0,071 kWh/kg
0,246 kWh/kg
1270W - 6,2A
1670W - 8,5A
220/240V-50Hz
6 Paar Führungen EN60x40
Zentralkühlung Kondensierung mit Wasser Spezielle Stromzufuhr

B 780 T 700 H 913
21 Kg
15 Kg
0,081 kWh/kg
0,258 kWh/kg
1300W - 6,6A
1700W - 8,6A
220/240V-50Hz
6 Paar Führungen EN60x40
Zentralkühlung Kondensierung mit Wasser Spezielle Stromzufuhr

B 780 T 800 H 1093
34 Kg
24 Kg
0,064 kWh/kg
0,221 kWh/kg
1350W - 6,8A
1950W - 9,9A
220/240V-50Hz
7 Paar Führungen EN60x40
Zentralkühlung Kondensierung mit Wasser Spezielle Stromzufuhr

B 1400 T 700 H 950**
34 Kg
24 Kg
0,072 kWh/kg
0,247 kWh/kg
1350W - 6,8A
1950W - 9,9A
220/240V-50Hz
7 Paar Führungen EN60x40
Zentralkühlung Kondensierung mit Wasser Spezielle Stromzufuhr Arb. ohne Aufkantung Ohne Arbeitsplatte

* Manueller Zyklus -40°C
Rechtsvorschriften EN 17032:2018
** mit Arbeitsplatte und Aufkantung

Schockfroster MODI

Up & Active

10T
EN60x40



14T
EN60x40



20TP
EN60x80



20T
EN60x40



20K
Wagen EN60x40



Außenmaße	
Leistung pro Zyklus	+90° +3°C
	+90° -18°C
Verbrauch pro Zyklus*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Nennleistung	Up
Stromaufnahme	Active
Stromzufuhr	
Ausstattung	
Varianten	

B 780 T 800 H 1563

50 Kg

40 Kg

0,082 kWh/kg

0,252 kWh/kg

4120W - 7,3A

5120W - 9,1A

400/415V 3N-50/60Hz

10 Paar Führungen
EN60x40

Zentralkühlung
Kondensierung mit Wasser
Spezielle Stromzufuhr

B 780 T 800 H 1778

70 Kg

56 Kg

0,061 kWh/kg

0,250 kWh/kg

4200W - 7,42A

5200W - 9,2A

400/415V 3N-50/60Hz

14 Paar Führungen
EN60x40

Zentralkühlung
Kondensierung mit Wasser
Spezielle Stromzufuhr

B 1100 T 1045 H 1843

80 Kg

60 Kg

0,085 kWh/kg

0,268 kWh/kg

6450W - 11,4A

7450W - 13,2A

400/415V 3N-50/60Hz

10 Paar Führungen
EN60x80

Zentralkühlung
Kondensierung mit Wasser
Spezielle Stromzufuhr

B 810 T 1015 H 2210

88 Kg

62 Kg

0,087 kWh/kg

0,277 kWh/kg

6150W - 10,9A

7150W - 12,6A

400/415V 3N-50/60Hz

20 Paar Führungen
EN60x40

Zentralkühlung **H 2085 mm**
Spezielle Stromzufuhr

B 810 T 1015 H 2240

88 Kg

62 Kg

0,087 kWh/kg

0,277 kWh/kg

6150W - 10,9A

7150W - 12,6A

400/415V 3N-50/60Hz

-

Zentralkühlung **H 2115 mm**
Spezielle Stromzufuhr

* Manueller Zyklus -40°C
Rechtsvorschriften EN 17032:2018

Lagerkühlschrank



CLIMA & WIND, Tiefkühlschränke

Kontrollierbare Feuchtigkeit mit der regulierbaren Luftzirkulation der Serie CLIMA oder intensive und konstante Kälte durch die indirekt belüftete Kühlung der Serie WIND. Kapazität für die Bleche 60x40 o 60x80, Stecker fertige und Zentralkühlung Modelle. Wählen Sie die für Ihren Bedarf geeignete Version, beide bieten die gleichen Vorteile: Energieersparnis, Qualität, Zuverlässigkeit und hohe Leistung.



Cosmo ist ein exklusives Kontrollsystem Coldline

Cosmo, eine innovative Technologie Wi-Fi, ermöglicht die Verbindung des Schockfroster MODI mit allen in der Küche befindlichen Kühlschränken firmiert Coldline und sind kontrollierbar via Smartphone.

Verbinde die Schränke CLIMA und WIND mit Cosmo HUB (MODI, VISION o LEVTRONIC) und dank der App Cosmo, können in Realzeit die Kondition der Funktionen jeder Maschine kontrolliert werden. Bei Stromunterbrechung oder unsachgemäße Handhabung durch das Personal wird automatisch eine Warnung gegeben.



FSS, die Coldline Technologie für einen ökonomischen und schnellen Service

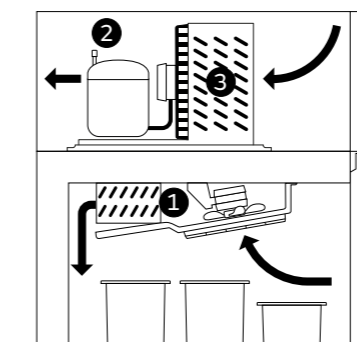
Der hohe Aufwand, der in Forschung und Entwicklung investiert wurde, bringen Coldline an die Spitze des Sektors bezüglich Technologie und Erneuerung. Jeder Schrank, mit dem Symbol FSS (Fast Service System) gekennzeichnet, ist mit einem vom Fahrgestell unabhängigen Kühlsystem ausgestattet, eine Besonderheit, die große Vorteile und Flexibilität im Service gewährleistet. Alle Komponenten sind für leichte Wartungsarbeiten leicht erreichbar.



Zuverlässigkeit und hohe Leistung

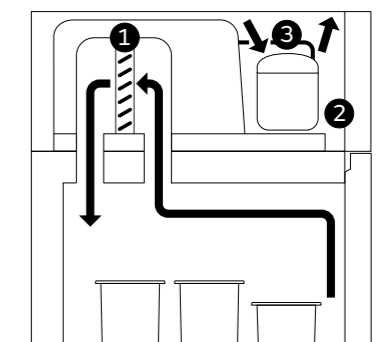
Im Gegensatz zu anderen Systemen, verfügen die Kühlschränke Coldline über einen inneren Verdampfer, der eine leistungsfähige Luftzirkulation und eine perfekte Erhaltung der Temperatur, auch bei intensivem Gebrauch, gewährleistet. Dank des geräumigen Technikbereiches arbeiten Kondensator und Kompressor immer in optimalen Konditionen und garantiert Zuverlässigkeit und Leistung auf Zeit.

Coldline



1 Verdampfer 2 Kompressoren 3 Kondensatoren

Andere Systeme



Lagerkühlschrank CLIMA

Elegantes und gepflegtes Design

Das elegante Design, mit äußeren abgerundeten Ecken, leicht zu handhabendem Bedienungsfeld mit bündigem Panel, sowie eine sorgfältige Feinbearbeitung geben dem CLIMA Schrank ein solides und raffiniertes Aussehen.

Feuchtigkeit konservieren

Die CLIMA Kühlschränke sind die ideale Technologie, um Produkte, die schnell austrocknen, zu konservieren, wie z.B. frische Teigwaren, Cremes, Obst und Produkte mit hohem Wasseranteil. Kapazität: 25 oder 50 Bleche des Modells EN60x40. Temperaturstufen $-2^{\circ}+10^{\circ}\text{C}$.

Statische Kälte

Große Verdampfer gewährleisten eine statische oder halbstatische Kühlung oder nicht aggressive Ventilation. Die Geschwindigkeit des Ventilators kann reguliert und somit die Luftzirkulation, die am geeignetsten für die Eigenschaften des Produktes erscheint und die idealen Konditionen der Temperatur und Feuchtigkeit stabilisiert, bestimmt werden.

Lackierung je nach Wunsch

Die Kühlschränke können in jeder gewünschten Farbe lackiert werden, damit sie sich am besten dem Stil Ihrer Arbeitsräume anpassen. Der Lack wird auf der Edelstahloberfläche angebracht und garantiert lange Haltbarkeit und einwandfreie hygienische Konditionen.





WIND Kühlschränke, Robustheit für den täglichen Gebrauch

Sanfte Kälte

Jedes Lebensmittel, ob halbfertig oder fertig, findet seine ideale Konservierung in der WIND Schränke Serie. Die Kühlung der indirekten Ventilation gewährleistet das Aufrechterhalten der Qualität Ihrer Produkte im optimalen Zustand und bietet Vielseitigkeit in der Verwendung.

Breites Angebot mit R290 Gas

Die WIND Lagerkühlschrank sind mit dem natürlichen Gas R290 ausgestattet, was eine höhere Leistung im Vergleich zu herkömmlichen Kältegasen gewährleistet. Das Ergebnis bringt einen sofortigen Vorteil durch Energieersparnis und einem reduzierten Einfluss auf die Umwelt. Zur Verfügung stehen 3 Stufen: $-5^{\circ}+10^{\circ}\text{C}$, $-10^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$, $-10^{\circ}-30^{\circ}\text{C}$, die jeden Bedarf zufriedenstellen und sich perfekt mit der Schockkühlung oder Schockfrostung des MODI Schockfroster integrieren lassen. Kapazität: 25 oder 50 Bleche des Modells EN60x40.

Besser organisierte Räume

Die Höhe der inneren Fächer ist durch eine breite Abstufung regulierbar; so kann eine bessere Organisation der Produkte erfolgen, um sie immer zur Hand zu haben.

CLIMA und WIND, einheitliche Technologie

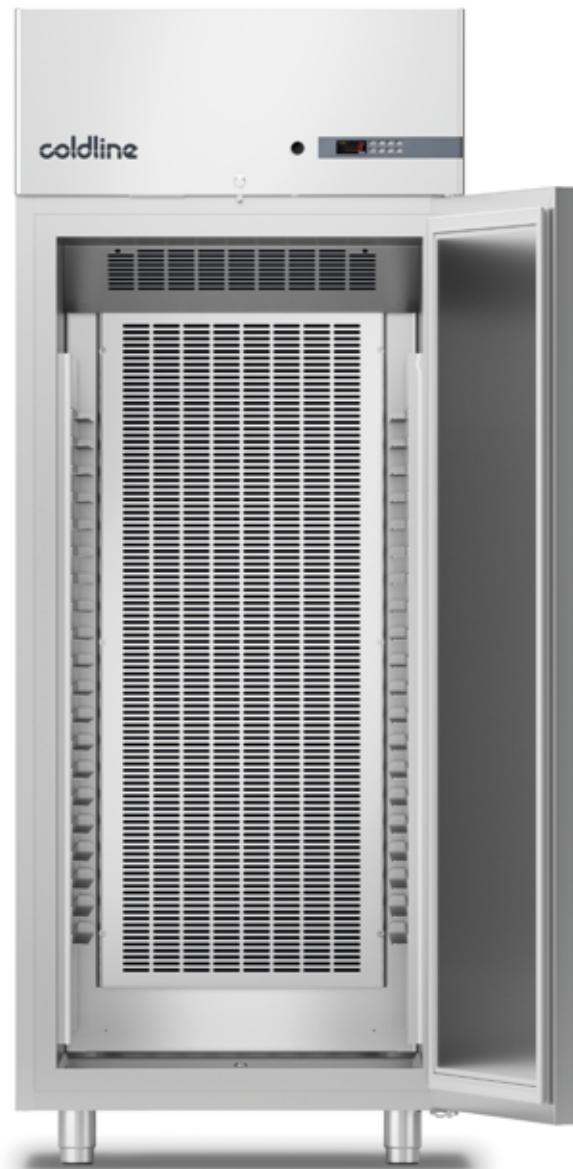
Unterscheidende Eigenschaften

CLIMA

Statisch belüftete Kühlung
Regulierbare indirekte Luftzirkulation
Abstufungen -2°+10°C

WIND

Belüftete Kühlung
Indirekte Luftzirkulation
Abstufungen -5°+10°C, -10°-22°C, -10°-30°C



Gemeinsame Eigenschaften



Modulierbarer Boden
Ermöglicht die
Installierung auf Rädern,
Füßen, festen oder
beweglichen Sockeln.



Isolierung 75 mm
Isolierdicke 75 mm
CFC/HCFC frei.



Schloss und Türstopper
Automatisch schließende
Türen, mit Stopp bei 105°,
abschließbar mit Schlüsseln.



**Austauschbare Dichtungen
mit langer Haltbarkeit**
Geometrie mit Dreifachkammer
mit innovativem Polymer D7,
leistungsfähige Isolierung
über 35% im Vergleich zu
herkömmlichen.



**Steckerfertig und
Zentralkühlung Versionen**
Motor integriert oder per
Zentralkühlung von der
Kondensierungseinheit
positioniert für ein frisches
und ruhiges Arbeitsumfeld.



Doppeltür
Die Installation der Doppeltür
(optional) vermeidet
Temperaturschwankungen
und begünstigt den Erhalt der
Temperatur.



Intelligenter Ventilator
Die Ventilatoren halten bei
Türöffnung automatisch an,
um Einzug von warmer Luft
von außen zu vermeiden.



Führung und Gleitschienen
Gleitschienen mit Öffnung
ermöglichen eine schnelle
Montur der einheitlichen
Führungen für Bleche EN60x40.

Weitere Eigenschaften

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

Antikorrosionslackierter
Verdampfer

Allarm bei geöffneten
Türen oder hoher
Temperatur

Äußere und innere
Ecken abgerundet

Verdampfer Abdeckung
aus Edelstahl

LED-Beleuchtung

Türrahmen mit
Antikondensationssystem
(Versionen -10°-22°C,
-10°-30°C)

Enteisung durch Heiß-Gas
(Steckerfertig), elektrisch
(Zentralkühlung)

Wi-Fi Kontrollsystem Cosmo
(optional) und MODBUS-RT Tür

Gefriergas R290
ökologisch GWP=3
Gefriergas R452A
(-10°C -30°C)

Funktion Klimaklasse 5

Öffnungspedal (optional)

CLIMA Lagerkühlschränke

650 lt



900 lt



Außenmaße (mm)

B 810 T 715 H 2085

Temperatur (°C)

-2°+10°

Stromzufuhr

220/240V-50Hz

Ausstattung

20 Paar Führungen EN60x40

Varianten

Doppelte Türen
Glastüren
Spezielle Stromzufuhr

B 810 T 1015 H 2085

-2°+10°

220/240V-50Hz

20 Paar Führungen EN60x80

Doppelte Türen
Glastüren
Spezielle Stromzufuhr



Konservierungsschränke WIND

550 lt



B 630 T 815 H 2085

-5°+10°	-10°-22°
---------	----------

B	D
---	---

329	1514
-----	------

220/240V-50Hz

20 Paar Führungen EN60x40

Zentralkühlung
Glastüren
Spezielle Stromzufuhr

650 lt



B 810 T 715 H 2085

-5°+10°	-10°-22°	-10°-30°
---------	----------	----------

B	D	E
---	---	---

303	1794	2467
-----	------	------

220/240V-50Hz

20 Paar Führungen EN60x40

Zentralkühlung
Doppelte Türen
Glastüren
Spezielle Stromzufuhr

900 lt



B 810 T 1015 H 2085

-5°+10°	-10°-22°	-10°-30°
---------	----------	----------

B	D	E
---	---	---

537	2916	3813
-----	------	------

220/240V-50Hz

20 Paar Führungen EN60x80

Zentralkühlung
Doppelte Türen
Glastüren
Spezielle Stromzufuhr

Außenmaße (mm)

Temperatur (°C)

Energieklasse

Jahresverbrauch (kWh)

Stromzufuhr

Ausstattung

Varianten

Kühltische



PASTRY Tische, optimale Energieklasse

Perfekte Konservierung und optimaler Feuchtigkeitsgrad. Dank der hohen Kühlleistung erhält der Konditorei Kühltsch immer die richtige Temperatur für deine Zutaten, halbfertige und fertige Produkte aufrecht.



Cosmo ist ein exklusives Kontrollsystem Coldline

Cosmo ist eine innovative Wi-Fi Technologie, die es ermöglicht, alle in der Küche befindlichen Geräte Coldline miteinander zu verbinden und sie ständig vom eigenen Smartphone aus zu kontrollieren.

Die PASTRY Tische, verbunden mit einem Cosmo HUB (MODI, VISION oder LEVTRONIC), können Dank der Cosmo-App in Echtzeit auf die Funktion jedes Gerätes kontrolliert werden. Im Fall von Stromunterbrechungen oder unsachgemäßer Bedienung durch das Personal wird umgehend eine Notiz auf das Smartphone gesendet.



FSS, Technologie Coldline bietet ökonomischen und schnellen

Die Konditorei Tische sind mit einem vom Fahrgestell unabhängigen Kühlsystem (Fast Service System) ausgestattet.

Diese Besonderheit ermöglicht große Vorteile für die Wartung. Alle Komponenten sind im Falle von Wartungsarbeiten leicht erreichbar.



Einheitliche und konstante Kälte

Die Konditorei Tische erhalten eine perfekte Gleichheit der Temperatur im ganzen Innenraum, auch bei voller Auslastung der Schubladen. Jedes Kühlsystem ist optimiert, um die Haltbarkeitsspanne der Lebensmittel um bis zu 25% zu erhöhen.



Konditorei Tische, einzigartige Eigenschaften, viele Lösungen

Alles, was gebraucht wird

Kreieren Sie Ihren persönlichen Arbeitstisch, dabei hilft Ihnen eine große Auswahl an Lösungen. Sie können Ihren Arbeitsbereich für jeden Bedarf an Bequemlichkeit und Zweckmäßigkeit organisieren. Rohe und halbverarbeitete Zutaten sind immer zur Hand, so verkürzt sich die Zubereitungszeit.

Türen und Schubladenteile

Jedes Fach kann mit Edelstahltüren oder gekühlten Schubladen der Varianten $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ und $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$ konfiguriert werden. Das innovative System mit doppelter Luftzirkulation garantiert maximale Kühlleistung und eine optimale Verteilung der Kälte auch bei völliger Auslastung.

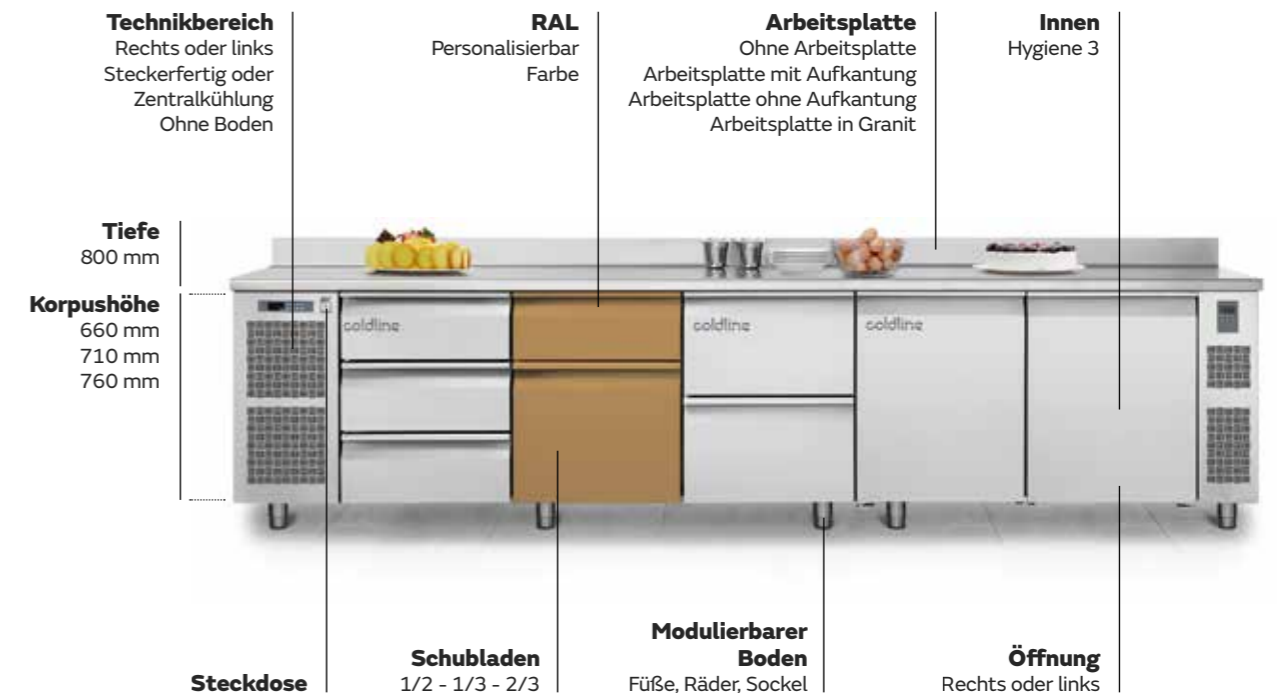
Motor an der rechten oder linken Seite

Sie haben die Wahl, den technischen Bereich rechts oder links zu installieren. Die Version mit unabhängiger Kühleinheit versichert maximalen Komfort am Arbeitsplatz. Bei nebeneinander aufgestellten Tischen bietet sich ein gemeinsamer Technikbereich an.

Verstärkter Boden

Der einheitliche verstärkte Boden sieht regulierbare Füße am Schrank vor. Eine Lösung, die es ermöglicht, das Gewicht des Gefriersystems sicher zu unterstützen. Der schalldichte Technikbereich ist ein integrierter Teil der Struktur.

Konfiguration



Technologie PASTRY Tische



Haupteigenschaften



Robuste Arbeitsplatte
Arbeitsplatte verstärkt mit vorderem und hinterem Bord. Erhöhung hinten geschlossen, um Ansammlung von Schmutz zu vermeiden.



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



Kondenseinheit
Auf Schienen zur Inspektion und Reinigung ausziehbar.



Belüftete Kühlung
Die belüftete Kühlung gewährt eine perfekt konstante Temperatur in jedem Fach oder jeder Schublade.



Verstärktes Schubladenteil
Jede Fläche kann mit gekühlten Schubladenteilen 1/2 - 1/3 - 2/3 -2°+8°C oder -15°-22°C ausgestattet werden.



Austauschbare Dichtungen von langer Haltbarkeit
Geometri mit Dreifachkammer mit innovativem Mischer D7, mit 35% höherer Leistungsfähiger Dichtung im Vergleich zu herkömmlichen Geräten.



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



Verdampfung ohne Kosten
Das beim Enteisen entstehende Wasser verdampft durch die ausströmende Wärme des Kühlsystems.

Weitere Eigenschaften

Außen- und Innenwände in CNS nach DIN 1.4301

Äußere und innere Ecken abgerundet

Isolierung 60 mm CFC/HCFC frei

Kühlgas R290 ökologisch GWP=3

Antikorrosionlackierter Verdampfer

Steckerfertige und Zentralkühlung Varianten mit offenem Boden, um Verbindungen zu erleichtern.

Enteisung durch Heiß-Gas (Steckerfertig), elektrisch (Zentralkühlung)

Funktion Klimaklasse 5

Automatisch schließende Türen, mit Stopp bei 105°

MODBUS-RT Tür

Wi-Fi Kontrollsystem Cosmo (optional)

Personalisierbar RAL Farbe

PASTRY Tische

Steckerfertig Versionen

Außenmaße* (mm)
Temperatur (°C)
Energieklasse
Jahresverbrauch (kWh)
Stromzufuhr
Ausstattung
Korpushöhe
Varianten

* Korpushöhe 710 mm mit Arbeitsplatte und Aufkantung

Zentralkühlung Versionen

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

* Korpushöhe 710 mm mit Arbeitsplatte und Aufkantung

1 Tür



B 895 T 800 H 950	
-2°+8°	-15°-22°
B	D
639	1780
220/240V-50Hz	
4 Paar Führungen für Bleche EN60x40	
660 - 710 - 760	
Schubladen 1/2 - 2/3 - 1/3 Ohne Arbeitsplatte Mit Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr	

2 Türen



B 1450 T 800 H 950	
-2°+8°	-15°-22°
B	D
734	2825
230V-50Hz	
8 Paar Führungen für Bleche EN60x40	
660 - 710 - 760	
Schubladen 1/2 - 2/3 - 1/3 Ohne Arbeitsplatte Mit Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr	

3 Türen



B 2005 T 800 H 950	
-2°+8°	-15°-22°
B	E
858	3626
220/240V-50Hz	
12 Paar Führungen für Bleche EN60x40	
660 - 710 - 760	
Schubladen 1/2 - 2/3 - 1/3 Ohne Arbeitsplatte Mit Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr	

4 Türen



B 2560 T 800 H 950	
-2°+8°	-15°-22°
C	E
1165	4465
220/240V-50Hz	
16 Paar Führungen für Bleche EN60x40	
660 - 710 - 760	
Schubladen 1/2 - 2/3 - 1/3 Ohne Arbeitsplatte Mit Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr	

1 Tür



B 755 T 800 H 950	
-2°+8°	-15°-22°
220/240V-50Hz	
4 Paar Führungen für Bleche EN60x40	
660 - 710 - 760	
Schubladen 1/2 - 2/3 - 1/3 Ohne Arbeitsplatte Mit Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr	

2 Türen



B 1240 T 800 H 950	
-2°+8°	-15°-22°
220/240V-50Hz	
8 Paar Führungen für Bleche EN60x40	
660 - 710 - 760	
Schubladen 1/2 - 2/3 - 1/3 Ohne Arbeitsplatte Mit Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr	

3 Türen



B 1795 T 800 H 950	
-2°+8°	-15°-22°
220/240V-50Hz	
12 Paar Führungen für Bleche EN60x40	
660 - 710 - 760	
Schubladen 1/2 - 2/3 - 1/3 Ohne Arbeitsplatte Mit Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr	

4 Türen



B 2350 T 800 H 950	
-2°+8°	-15°-22°
220/240V-50Hz	
16 Paar Führungen für Bleche EN60x40	
660 - 710 - 760	
Schubladen 1/2 - 2/3 - 1/3 Ohne Arbeitsplatte Mit Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr	



Coldline

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