

**Pizzeria**

**coldline**



Coldline entwickelt  
Technologien, welche die  
tägliche Arbeit der Pizzaköche  
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.



## Die richtige Kühlung für jeden Pizzakoch

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



### **Pizzerien**

Pizzerien mit Hauszustellung  
Pizzerien



### **Catering**

Restaurants  
Fast food  
Imbiss  
Hotel  
Kochzentren

Pizzatische



Die Pizzatische sind robust  
und designt, um mit Freude  
zu arbeiten

Das Geheimnis einer guten Pizza liegt in der Qualität eines gut  
aufgegangenen Teiges, hergestellt aus auserwählten Zutaten, sowie  
Know-how in der Zubereitung. Das Ergebnis ist eine schmackhafte,  
duftende und wohlschmeckende Pizza, gekennzeichnet von der Erfahrung  
eines Meisterpizzakochs.



## Cosmo ist ein exklusives System von Coldline

Cosmo ist eine innovative Wi-Fi Technologie, die sowohl die Verbindung zwischen allen in der Küche befindlichen Geräten als auch eine ständige Kontrolle mittels Smartphone ermöglicht.

Verbinde deinen Pizzatisch mit einem Cosmo HUB (MODI, VISION o LEVTRONIC) und dank der Cosmo App können die Funktionen aller Geräte kontrolliert sowie bei evtl. Stromausfall bzw. fehlerhafter Bedienung durch Personal, unverzüglich gehandelt werden.



## FSS, die Coldline-Technologie bietet ökonomischen und schnellen Service

Die PIZZA Tische sind mit einem vom Fahrgestell unabhängigen Kühlsystem ausgestattet (Fast Service System), eine Lösung, die große Vorteile für die Wartung garantiert. Alle Komponenten sind für einfache und schnelle Wartungsarbeiten leicht erreichbar.



## Gleichmässige Kühlung ausgestattet

Die Pizzatische erhalten eine perfekt gleichbleibende Temperatur auf der ganzen Fläche aufrecht. Jedes Kühlsystem ist optimiert, um die Haltbarkeit der Lebensmittel um bis zu 25% zu verlängern.



# PIZZA Tische, ein Charakter, vielfältige Lösungen

## Alles, was man benötigt

Die Pizzatische sind 80 cm tief, und haben die Kapazität von 7 Behältern des Modells EN60x40 pro Arbeitsplatte und eine Arbeitstemperatur von  $-2^{\circ}$  bis  $+8^{\circ}$ .

## Granitarbeitsfläche

Die Tische sind mit einer robusten Granitarbeitsfläche versehen, welche eine hohe Dichte aufweisen und so müheloses Arbeiten, ohne Risiko, dass der Teig beim Ausrollen auf der Arbeitsplatte kleben bleibt, ermöglichen. Die seitlich angebrachten Erhöhungen ermöglichen die Aufstellung der Kühlvitrine für Zutaten. Somit bleibt die untere Arbeitsplatte frei.

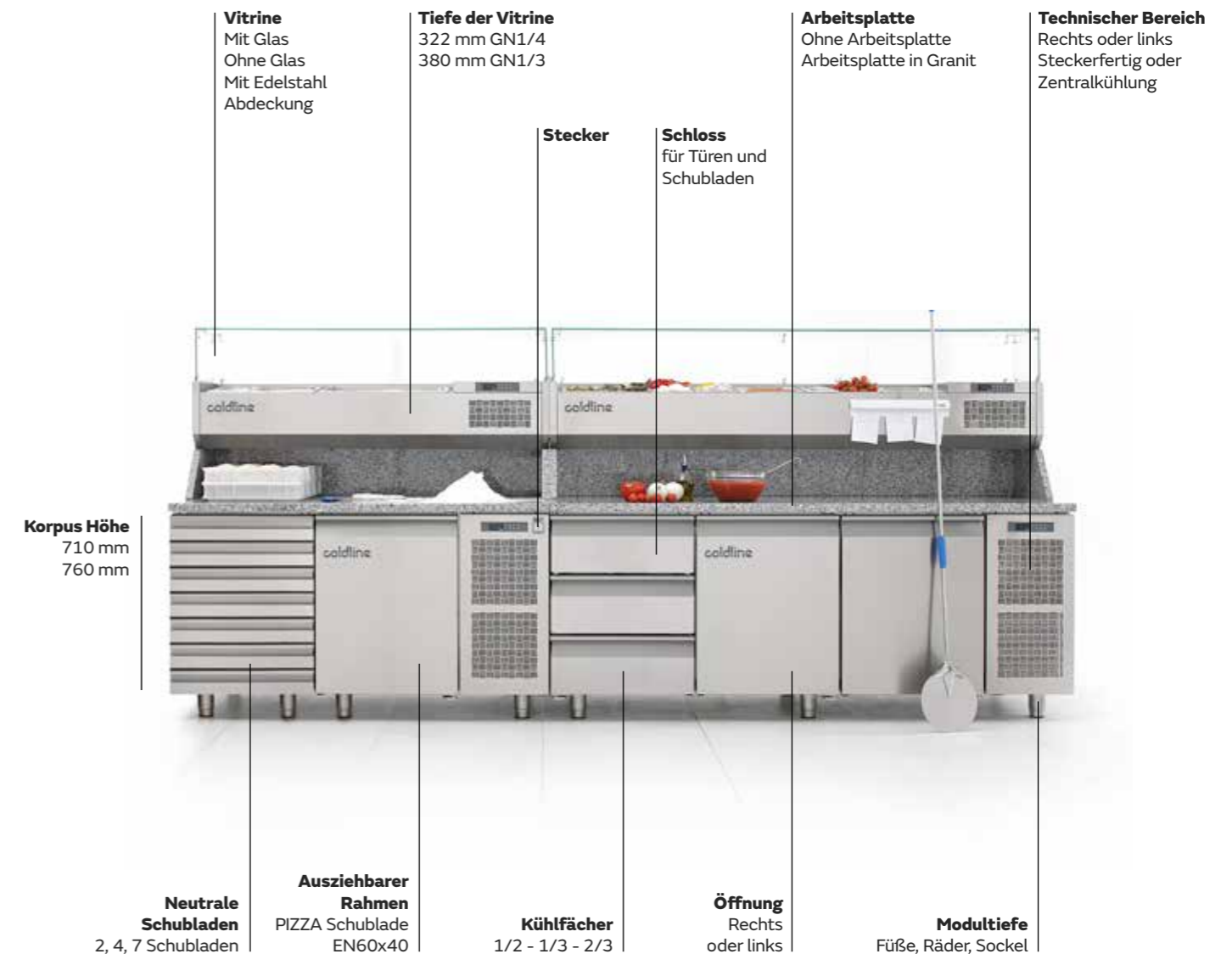
## Je nach Bedarf rechts oder links anzubringende Arbeitsplatte

Der separate technische Bereich ist maximal schallisoliert und Bestandteil des Gerätes. Das Gewicht des Kühlsystems wird durch einen soliden und resistenten Boden unterstützt.

## Tür- und Schubladenbereich

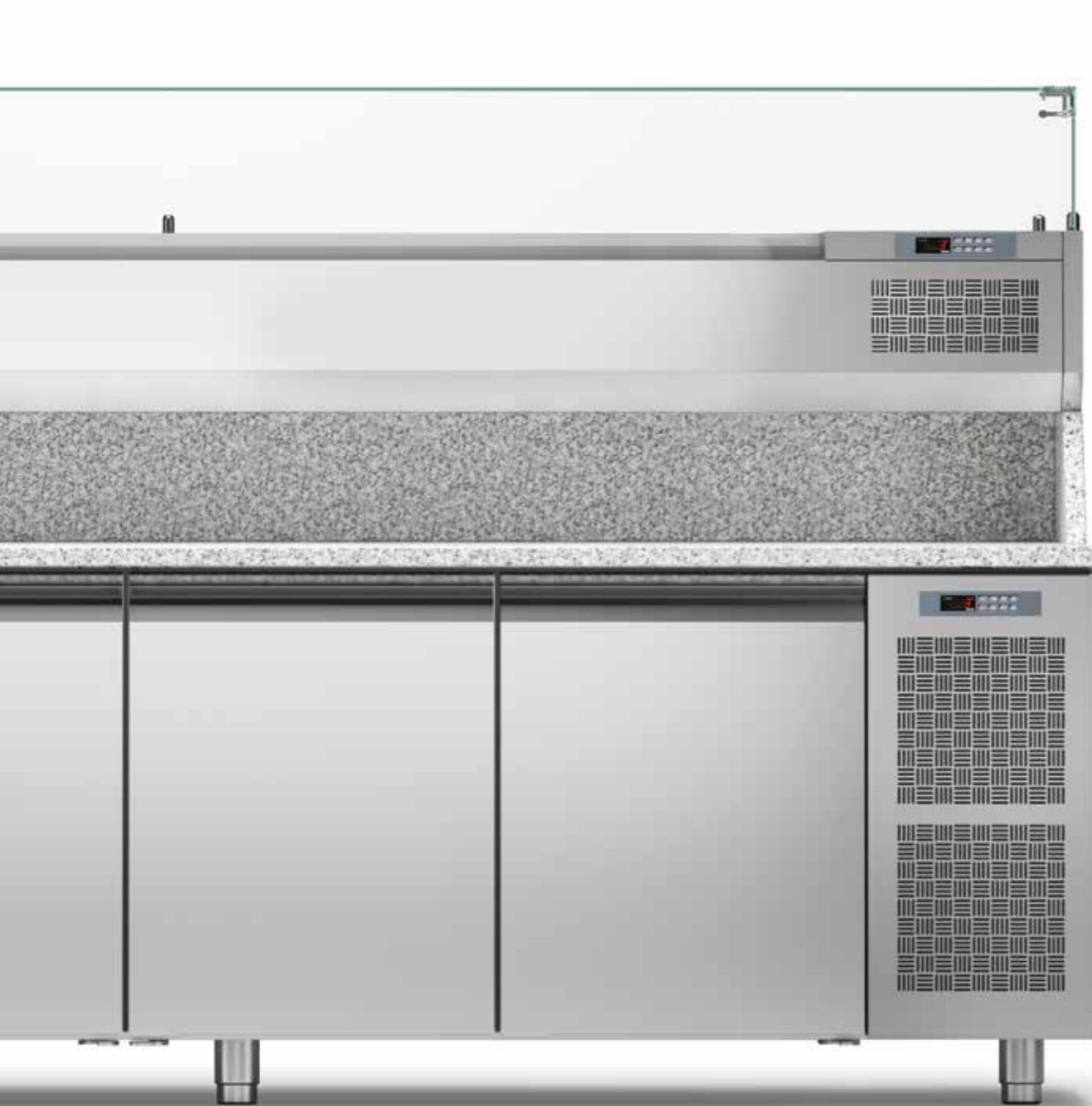
Jede Arbeitsplatte kann mit EdelEdelstahltüren und Schubladen oder Kühlschubladen ausgestattet werden. Der hochresistente Schubladenkorpus mit Extraführung, erleichtert das Herausnehmen von Schalen und Schüsseln.

## Konfiguration





# Pizza Kühltischtechnologie



## Haupteigenschaften



**Modulierbarer Boden**  
Installation auf Rädern, Füßen sowie festem oder beweglichem Sockel möglich.



**Neutrale Schubladenteile**  
Erweiterung von neutralen Schubladenteilen mit 2, 4 oder 7 Schubladen ermöglicht eine weitere Möglichkeit, um den Arbeitsplatz in Ordnung zu halten.



**Glas und Deckel**  
Die in der Vitrine befindlichen Lebensmittel können mit einer perineuralen Glasscheibe und Abdeckung aus Edelstahl geschützt werden (optional).



**Ausziehbares Gestell EN60x40**  
Ausziehbares Gestell mit Teleskopschienen für Schubladen EN60x40 (optional).



**Steckerfertig oder Zentralkühlung Versionen**  
Im Tisch integrierbar oder entfernt positionierbare Kondenseinheit, für eine frische und ruhige Arbeitsumgebung.



**Gekühlte Schubladen**  
Personalisierte Ausstattung, komplett ausziehbare Schubladen, montiert auf Teleskopschienen.



**Arbeitsplatte in Granit**  
Arbeitsplatte in Granit mit 30 mm Dicke und Erhöhungen hinten und seitlich zur Aufsetzung der Vitrine.



**Vitrine GN1/3 oder GN1/4**  
Die Vitrinen sind mit einer Tiefe von 380 mm zur Unterbringung der Behälter GN1/3 oder 322 mm für Behälter GN1/4.

## Weitere Eigenschaften

Außen, Innen- und Rückenwände aus CNS nach DIN 1.4301

Abtauung mit warmem Gas (Steckerfertig), elektrisch (Zentralkühlung)

Funktion Klimaklasse 5

Isolierung 60 mm CFC/HCFC frei

Kondensator mit veränderbarem Luftstrom

MODBUS-RT Tür

innere und äußere Ecken abgerundet

Verdampfer mit Lackierung Antikorrosion

Führung und Zahnräder aus Edelstahl, ab montierbar ohne Werkzeug

Wi-Fi Kontrollsystem Cosmo (optional)

# Pizzatische

## Steckerfertig Versionen

Temperatur (°C)

Außenmaße\* (mm)

Energieklasse

Jahresverbrauch (kWh)

Stromzufuhr

Ausstattung

Varianten

\* Korpus h 710 mm mit Arbeitsplatte und Vitrine

## Zentralkühlung Versionen

Temperatur (°C)

Außenmaße\* (mm)

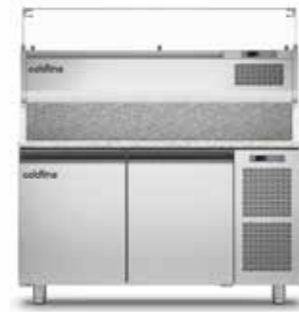
Stromzufuhr

Ausstattung

Varianten

\* Korpus h 710 mm mit Arbeitsplatte und Vitrine

## 2 Türen



-2° +8°

**B 1450 T 800 H 1525**

B

803

220-240V / 50Hz

8 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2  
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3  
Ohne Zwischenboden und Vitrine  
Vitrine GN1/4 - T 322 mm  
Motor links

## 3 Türen



-2° +8°

**B 2005 T 800 H 1525**

B

858

220-240V / 50Hz

12 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2  
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3  
Ohne Zwischenboden und Vitrine  
Vitrine GN1/4 - T 322 mm  
Motor links

## 4 Türen



-2° +8°

**B 2560 T 800 H 1525**

C

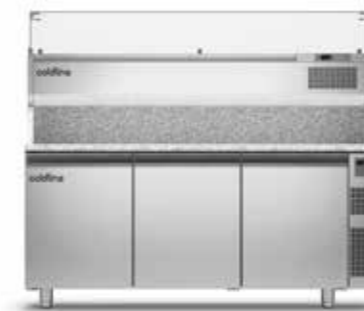
1165

220-240V / 50Hz

16 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2  
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3  
Ohne Zwischenboden und Vitrine  
Vitrine GN1/4 - T 322 mm  
Motor links

## 3 Türen



-2° +8°

**B 1795 T 800 H 1525**

220-240V / 50Hz

12 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2  
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3  
Ohne Zwischenboden und Vitrine  
Vitrine GN1/4 - T 322 mm  
Motor links

# Pizzatische mit Schubladenteil

## Steckerfertig Versionen

Temperatur (°C)

Außenmaße\* (mm)

Energieklasse

Jahresverbrauch (kWh)

Stromzufuhr

Ausstattung

Varianten

\* Korpus h 710 mm mit Arbeitsplatte und Vitrine

## Zentralkühlung Versionen

Temperatur (°C)

Außenmaße\* (mm)

Stromzufuhr

Ausstattung

Varianten

\* Korpus h 710 mm mit Arbeitsplatte und Vitrine

### 1 Tür + neutralem Schubladenteil



-2° +8°

**B 1450 T 800 H 1525**

B

639

220-240V / 50Hz

4 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2  
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3  
Ohne Zwischenboden und Vitrine  
Vitrine GN1/4 - T 322 mm  
Motor links

### 2 Türen + neutralem Schubladenteil



-2° +8°

**B 2005 T 800 H 1525**

B

734

220-240V / 50Hz

8 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2  
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3  
Ohne Zwischenboden und Vitrine  
Vitrine GN1/4 - T 322 mm  
Motor links

### 3 Türen + neutralem Schubladenteil



-2° +8°

**B 2560 T 800 H 1525**

B

858

220-240V / 50Hz

12 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2  
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3  
Ohne Zwischenboden und Vitrine  
Vitrine GN1/4 - T 322 mm  
Motor links

### 2 Türen + neutralem Schubladenteil



-2° +8°

**B 1795 T 800 H 1525**

220-240V / 50Hz

8 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2  
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3  
Ohne Zwischenboden und Vitrine  
Vitrine GN1/4 - T 322 mm  
Motor links

### 3 Türen + neutralem Schubladenteil



-2° +8°

**B 2350 T 800 H 1525**

220-240V / 50Hz

12 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2  
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3  
Ohne Zwischenboden und Vitrine  
Vitrine GN1/4 - T 322 mm  
Motor links

# Vitrine für Zutaten



## Vitrine für Zutaten: praktisch, hygienisch und sicher

Immer frische und perfekt konservierte Zutaten zur Zubereitung von Pizza, schnellen Mittagessen, Tramezzini und Salaten dank der statischen Kühlung auf allen 4 Seiten des Behälters. Für einen organisierten und sicheren Arbeitsplatz. Nach Beendigung des Arbeitsganges können die Zutaten durch die Abdeckung geschützt werden und bis zum nächsten Arbeitsgang in der Vitrine bleiben.



# Pizza -Vitrine, jede Zutat am richtigen Platz

## Allas, was man braucht

Die Pizzavitrinen entsprechen jedem Organisationsbedarf auf dem Arbeitsplatz. Zur Verfügung stehen 7 Längen, 2 Tiefen, mit oder ohne temperiertes Glas, die ideale Lösung, um die sorgfältig gewählten Zutaten bei einer Temperatur von +2° bis +10°C zu konservieren.

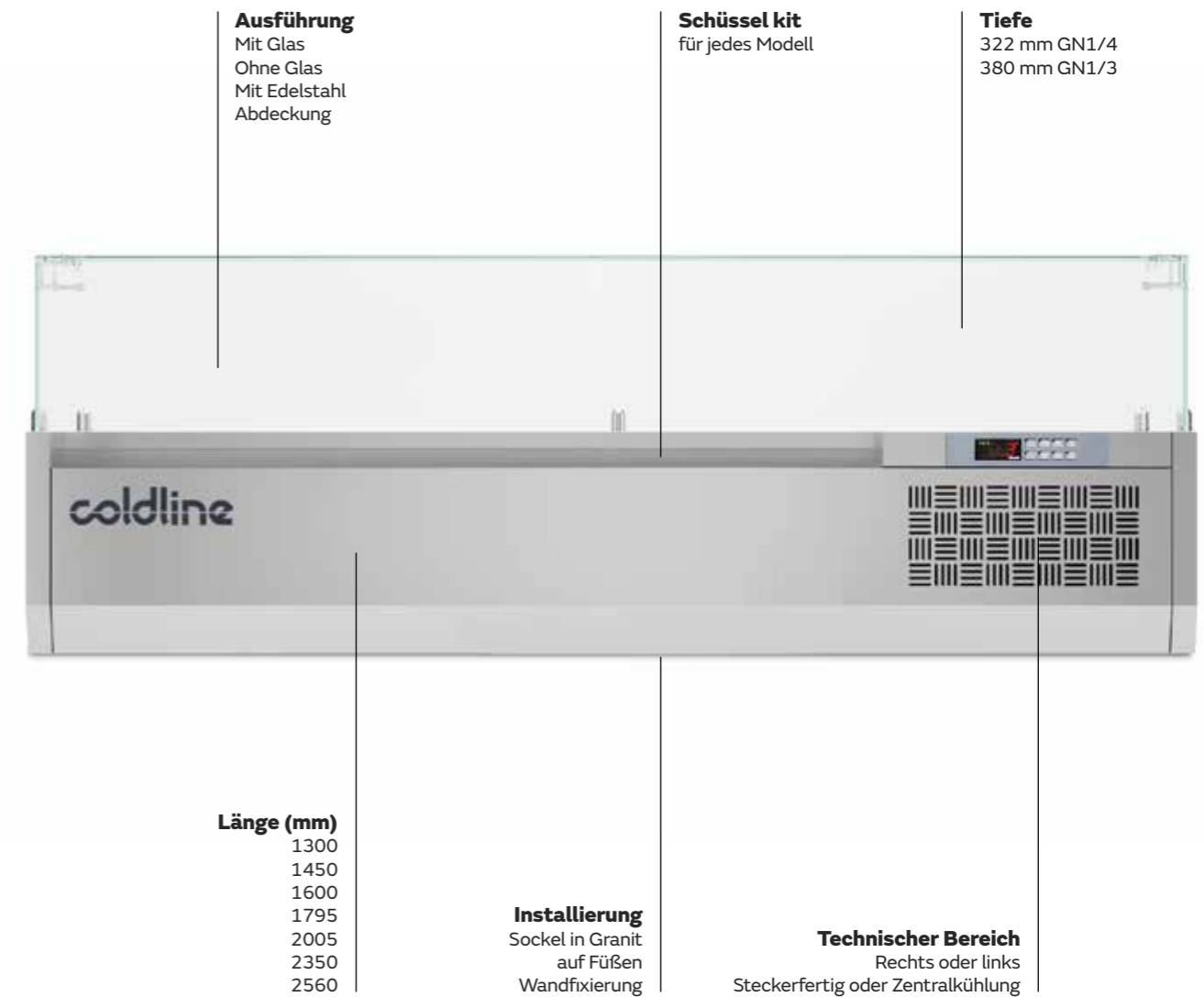
## Abdeckung in Edelstahl

Bei Nichtgebrauch ermöglicht die Abdeckung aus Edelstahl den Schutz der Zutaten durch Aufrechterhaltung der idealen Konservierungstemperatur. Jede Speise kann im Behälter vom Vitrinen Schrank bleiben, bereit zur Verwendung für die nächste Arbeitsschicht.

## Integrierter oder externer Motor, an der rechten oder linken Seite

Technischer Bereich mit maximaler Schallisolierung isoliert, je nach Wahl befindet er sich rechts oder links. Für maximalen Komfort steht eine Version mit externer Kühleinheit und unveränderten Maßen der Vitrine zur Verfügung.

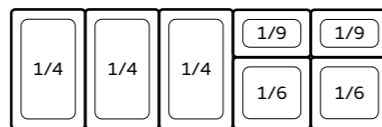
## Konfiguration



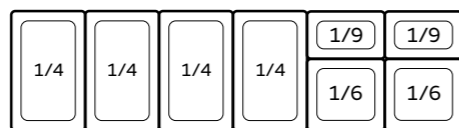
# Großer Abstellplatz für Zutaten

## Vitrine T 322 GN1/4

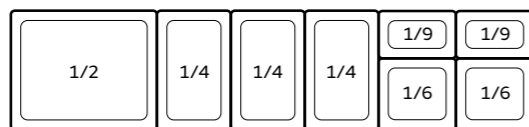
**1300 GN1/4**  
T 322 mm



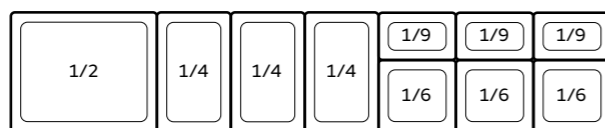
**1450 GN1/4**  
T 322 mm



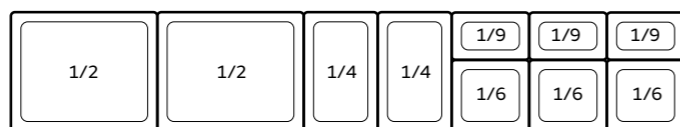
**1600 GN1/4**  
T 322 mm



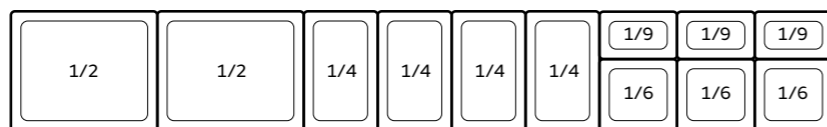
**1795 GN1/4**  
T 322 mm



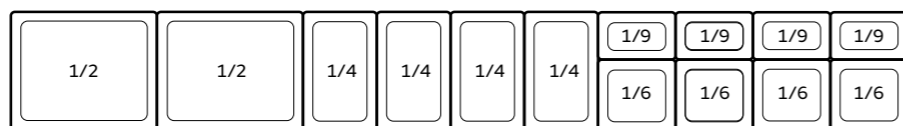
**2005 GN1/4**  
T 322 mm



**2350 GN1/4**  
T 322 mm

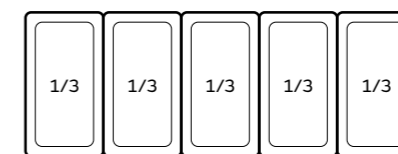


**2560 GN1/4**  
T 322 mm

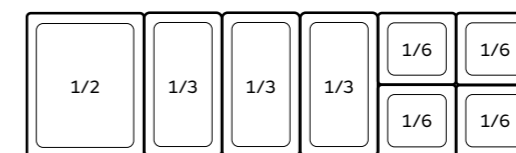


## Vitrine T 380 GN1/3

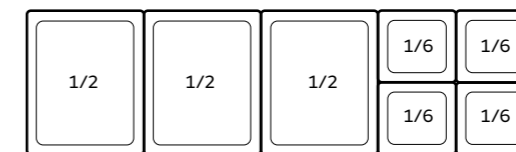
**1300 GN1/3**  
T 380 mm



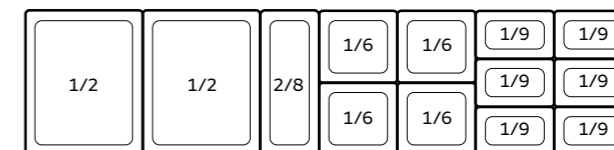
**1450 GN1/3**  
T 380 mm



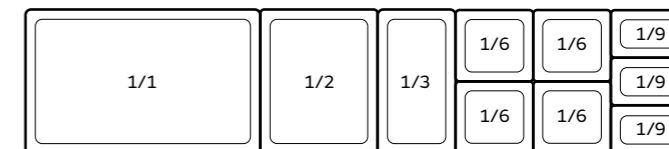
**1600 GN1/3**  
T 380 mm



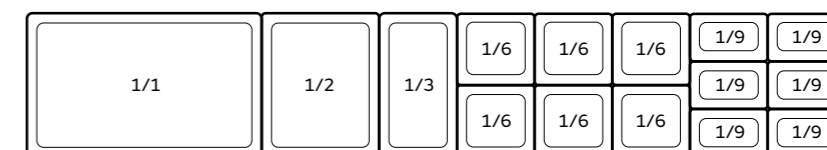
**1795 GN1/3**  
T 380 mm



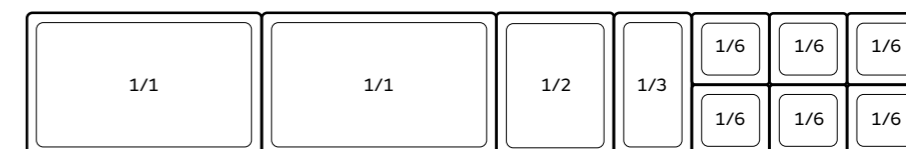
**2005 GN1/3**  
T 380 mm



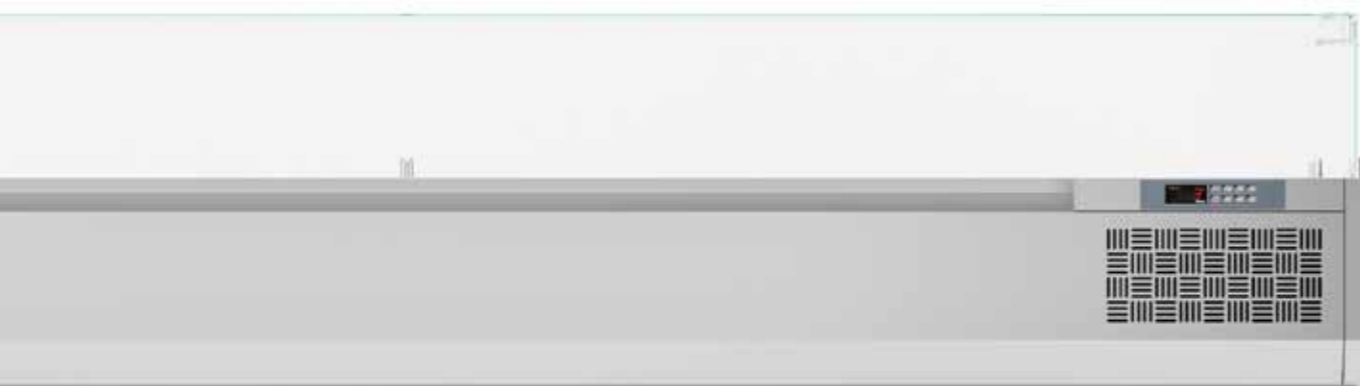
**2350 GN1/3**  
T 380 mm



**2560 GN1/3**  
T 380 mm



# Technologie Vitrine für Zutaten



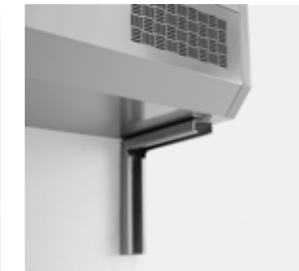
## Haupteigenschaften



**Design**  
Einfaches Bedienfeld zur leichten Regulierung der Temperatur.



**Temperiertes Glas**  
Das temperierte Glas mit hoher Resistenz schützt die Lebensmittel und bietet einen praktischen Abstellplatz.



**Wandfixierung Kit**  
Die Pizzavitrine mit Wandfixierung ermöglicht die Verbindung mit Arbeitsplatte aus Edelstahl und verschiedenen Positionierungsmöglichkeiten.



**Fuß Kit**  
Der verstellbare Standfuß ermöglicht die Positionierung auf Kühlschränken und Arbeitsflächen.



**Technischer Bereich**  
Motor rechts oder links, Steckerfertig oder Zentralkühlung.



**Abtropfbehälter**  
Der Abtropfbehälter erleichtert die Entsorgung des Abtauwassers und des Reinigungswassers.



**Kontrollierbare Arbeitsplatte**  
Der Motorbereich ist kontrollierbar, um die Reinigungs- und Wartungsarbeiten zu erleichtern.



**Kühlung**  
Der Ventilator im Motorbereich zieht die Luft frontal ein und stößt sie hinten oder seitlich aus.

## Weitere Eigenschaften

Außen- und Innenwände aus CNS nach DIN 1.4301

Isolierung 30 mm CFC/HCFC frei

Äußere und innere Ecken abgerundet

Abdeckung aus CNS nach DIN 1.4301

Tiefe 322 mm für Behälter GN1/4

Tiefe 380 mm für Behälter GN1/3

Gefriergas R290 ökologisch GWP=3

Funktion Klimaklasse 5

MODBUS-RT Tür

System Wi-Fi Kontrolle Cosmo (optional)



# Vitrine für Zutaten

Behälter GN1/4

**1300**

**1450**

**1600**

**1795**

**2005**

**2350**

**2560**



Außenmaße\* (mm)

**B 1300 T 322 H 485**

**B 1450 T 322 H 485**

**B 1600 T 322 H 485**

**B 1795 T 322 H 485**

**B 2005 T 322 H 485**

**B 2350 T 322 H 485**

**B 2560 T 322 H 485**

Temperatur (°C)

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

Stromzufuhr

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

Varianten

Zentralkühlung  
Ohne Glas  
Abdeckung  
Motor links

Zentralkühlung  
Ohne Glas  
Abdeckung  
Motor links

Zentralkühlung  
Ohne Glas  
Abdeckung  
Motor links

Zentralkühlung  
Ohne Glas  
Abdeckung  
Motor links

Zentralkühlung  
Ohne Glas  
Abdeckung  
Motor links

Zentralkühlung  
Ohne Glas  
Abdeckung  
Motor links

Zentralkühlung  
Ohne Glas  
Abdeckung  
Motor links

\* mit Glas

Behälter GN1/3

**1300**

**1450**

**1600**

**1795**

**2005**

**2350**

**2560**



Außenmaße\* (mm)

**B 1300 T 380 H 485**

**B 1450 T 380 H 485**

**B 1600 T 380 H 485**

**B 1795 T 380 H 485**

**B 2005 T 380 H 485**

**B 2350 T 380 H 485**

**B 2560 T 380 H 485**

Temperatur (°C)

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

Stromzufuhr

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

Varianten

Zentralkühlung  
Ohne Glas  
Abdeckung  
Motor links

Zentralkühlung  
Ohne Glas  
Abdeckung  
Motor links

Zentralkühlung  
Ohne Glas  
Abdeckung  
Motor links

Zentralkühlung  
Ohne Glas  
Abdeckung  
Motor links

Zentralkühlung  
Ohne Glas  
Abdeckung  
Motor links

Zentralkühlung  
Ohne Glas  
Abdeckung  
Motor links

Zentralkühlung  
Ohne Glas  
Abdeckung  
Motor links

\* mit Glas

**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](http://coldline.it)**