

Gastronomie

coldline



Coldline entwickelt Technologien,
die die tägliche Arbeit der Köche in
Restaurants 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 Koch die richtige Kühlung

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



Gastronomie

Restaurants
Fast Food
Imbiss
Metzgereien
Fischgeschäfte
Hotel



Großküchen

Firmen
Schulen
Krankenhäuser
Schiffe
Catering



Großhandel organisierte

Supermärkte
Einkaufszentren
Franchising-Ketten
Dienstleistungsbetriebe

Schockfroster



MODI

Schockkühlung

Schockfrostung

Manueller Zyklus

Auftauung

coldline

MODI, ab heute ist der Schockfroster nur multifunktionsell

Die Zeit, in der sich Schockfroster nur auf das Abkühlen von Lebensmitteln begrenzen ist vorbei. In einem modernen Gastgewerbe ist es notwendig, vielfältige Aktivitäten auszuüben, die verschiedene Instrumente benötigen. Dafür gibt es MODI.

Ein einziges Gerät mit verschiedensten Funktionen, welches 24 Stunden täglich arbeitet und nicht nur Platz, sondern auch Geld spart. Es ist nicht länger nötig, zusätzliche Produkte zu kaufen.





Up und Active, die ideale Wahl für deine Arbeit

	UP -40° +10°C	ACTIVE -40° +65°C	
	■	■	Schockkühlung Kühlt schnell auf +3° im Kern ab, ob rohe oder gekochte Lebensmittel
	■	■	Schockfrostung Schnelle Tiefkühlung auf -18° im Kern des Lebensmittel, sowohl rohe als auch gekochte Lebensmittel
	■	■	Kontinuierlicher Zyklus Hält ein Lebensmittel auf einer Temperatur zwischen -40°C/+10°C (Up) und -40°C/+65°C (Active)
	-	■	Auftauung Taut ein Lebensmittel schnell und sicher auf und erhält die ursprüngliche Qualität
	-	■	Erhaltung Hält ein fertiges Gericht auf Esstemperatur
	-	■	Trocknung Entzieht das Wasser sanft aus Lebensmittel, um so die Wartungszeit zu verlängern
	-	■	Gärung Schafft das Mikroklima für eine perfekte Gärung des Teiges
	-	■	Schokoladenkristallisierung Kristallisiert in wenigen Minuten Pralinen, Schokobonbons und Schokoladentafeln



Kalt oder Warm? Daran denkt MODI

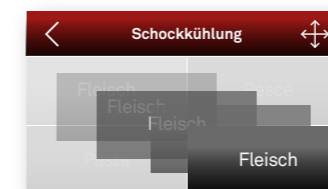
MODI reguliert dynamisch die Intensität der Kälte und der Wärme, indem die Temperatur, Belüftung und Dauer des Zyklus konstant angepasst werden. Eine Technologie, welche die Eigenschaften der Lebensmittel erhält und die Haltbarkeit verlängert.

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.



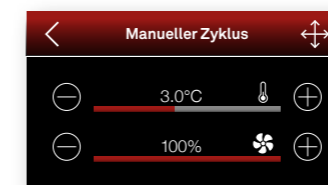
Rezepte nach Maß

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

Kühlt Lebensmittel schnell auf +3°C ab, verhindert die Verbreitung von Bakterien und verlängert so die Haltbarkeit von frischem Lebensmittel, ohne Qualitätsverlust, um bis zu 70%.

Bohnen, Schockkühlung mit MODI

Verringert die Kochzeit, erhält den Geschmack, Konsistenz und die Farbintensität des Lebensmittels

Bohnen werden bei Zimmertemperatur abgekühlt

Das Produkt oxidiert, verliert an Konsistenz und einen Teil der Substanz



Längere Haltbarkeit

Der Temperaturbereich zwischen +65°C und +10°C bietet Bakterien ideale Konditionen zur Verbreitung und verkürzt die Haltbarkeit des Lebensmittels. Die unmittelbare Kälte von MODI verlängert die Konservierungszeit, erhält unverändert Farbe, Geschmack und Konsistenz.

Planung und Flexibilität

Durch die Erhöhung der Konservierungszeit der Lebensmittel wird eine notwendige tägliche Wiederholung der gleichen Vorbereitungen verhindert. Im Voraus können größere Mengen an Produkten zubereitet und zu einem späteren Zeitpunkt in wenigen Minuten in nachgefragten Mengen bereitgestellt werden.

Schockfrostung

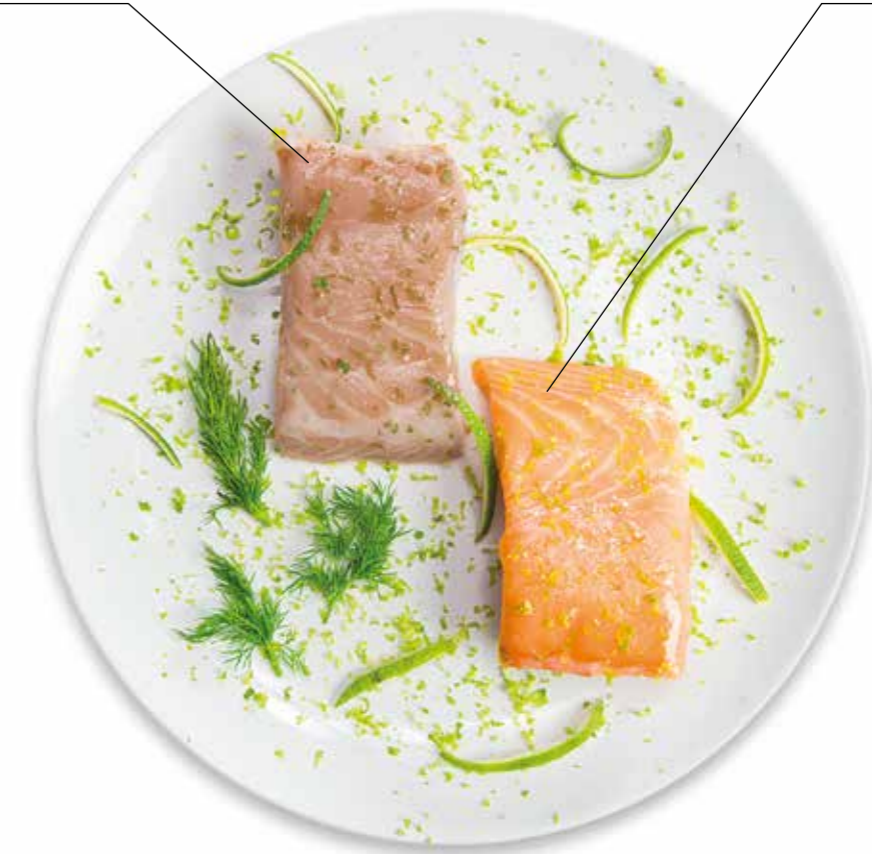
Schnelle Schockfrostung auf -18° im Kern der Lebensmittel. Das begünstigt die Mikrokrystallierung der Flüssigkeit. Fasern, Geschmack und Struktur bleiben unverändert.

Tiefgefrorener Lachs im Gefrierschrank

Bei langsamer Abkühlung formieren sich Makrokristalle, die Strukturen werden faserig und es kommt zu einem Flüssigkeitsverlust

Lachs tiefgekühlt mit MODI

Schnelle Tiefkühlung, es formieren sich Mikrokristalle, Fasern und Struktur bleiben erhalten



Gesund wie ein Fisch

Dank der Stärke und der sanften MODI Kühlung kann man rohen Fisch ohne Risiko von Anisakis verarbeiten. Nach dem Auftauen findet man festes Fleisch, welches leicht mit dem Messer zu bearbeiten ist.

Organisation und Bequemlichkeit

Sie können Tiefkühlung und frische Produkte von ihrem Lieferanten des Vertrauens effizient kombinieren und so den Kauf von industrieller Tiefkühlkost und halbfertigen Produkten vermeiden.



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?



Auftauung

Das Auftauen ist einer der langsamsten und heikelsten Prozesse, denen man sich in der Küche stellen muss. MODI taut Lebensmittel schnell und sicher auf, erhält die ursprüngliche Qualität und verhindert die Verbreitung von Bakterien.



Erhaltung

Erhält die Gerichte auf Esstemperatur. Dank MODI verlassen alle Gerichte, vom ersten bis zum letzten, die Küche mit idealer Temperatur, unabhängig von der Servierzeit. Nicht verkaufte Gerichte können gekühlt oder tiefgekühlt werden.

Trocknung

Entzieht Obst, Gemüse, Pilzen und Hülsenfrüchten das Wasser, so stehen sie zu jeder Jahreszeit zur Verfügung. Außerdem können spezielle Mehle und Gewürze hergestellt 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, Schokobonbons und Schokoladentafeln. Der Glanz und der Krokant sind der Beweis der Qualität Ihrer Arbeit.





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.

MODI Technologie



Haupteigenschaften



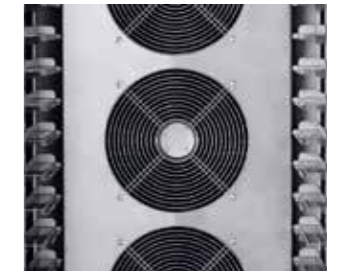
Modulierbarer Boden
Ermöglicht die Installation auf Rädern, Füßen, fixiertem oder beweglichem Sockel.



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.



Geleitete 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 Schnellentriegelung für leichte Reinigung und Wartung leicht einsehbar.



Führungen und Gleitschienen
Die Gleitschienen mit Knopflochverschluss ermöglichen mühelosen Einsatz der einheitlichen Führung für Bleche EN60x40 und GN1/1 (Modelle P 800).



Kernsonde
Geplant mit exklusivem ergonomischem Design, ab montierbar und austauschbar Dank der einfachen Verbindung. Mehrpunktmessung 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

Tiefe
700 mm
5T
GN1/1



Tiefe
700 mm
5T
GN1/1
EN60x40



5T
GN1/1
EN60x40



Tiefe
700 mm
6T
GN1/1



Tiefe
700 mm
6T
GN1/1
EN60x40



6T
GN1/1
EN60x40



Außenmaße (mm)	B 710 T 700 H 853
Leistung pro Zyklus	+90° +3°C 20 Kg +90° -18°C 14 Kg
Verbrauch pro Zyklus*	+65° +10°C 0,070 kWh/kg +65° -18°C 0,265 kWh/kg
Nennleistung	Up 1030W - 5,2A
Stromaufnahme	Active 1430W - 7,2A
Stromzufuhr	220/240V-50Hz
Ausstattung	5 Positionen Blech Struktur GN1/1 in Edelstahlbraht
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr

Außenmaße (mm)	B 780 T 700 H 853
Leistung pro Zyklus	18 Kg 12 Kg
Verbrauch pro Zyklus*	0,073 kWh/kg 0,272 kWh/kg
Nennleistung	1300W - 6,6A
Stromaufnahme	1700W - 8,6A
Stromzufuhr	220/240V-50Hz
Ausstattung	5 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr

Außenmaße (mm)	B 780 T 800 H 853
Leistung pro Zyklus	22 Kg 17 Kg
Verbrauch pro Zyklus*	0,067 kWh/kg 0,259 kWh/kg
Nennleistung	1030W - 5,2A
Stromaufnahme	1430W - 7,2A
Stromzufuhr	220/240V-50Hz
Ausstattung	5 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr

Außenmaße (mm)	B 710 T 700 H 913
Leistung pro Zyklus	24 Kg 18 Kg
Verbrauch pro Zyklus*	0,075 kWh/kg 0,221 kWh/kg
Nennleistung	1270W - 6,2A
Stromaufnahme	1670W - 8,5A
Stromzufuhr	220/240V-50Hz
Ausstattung	6 Positionen Blech Struktur GN1/1 in Edelstahlbraht
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr

Außenmaße (mm)	B 780 T 700 H 913
Leistung pro Zyklus	21 Kg 15 Kg
Verbrauch pro Zyklus*	0,081 kWh/kg 0,258 kWh/kg
Nennleistung	1300W - 6,6A
Stromaufnahme	1700W - 8,6A
Stromzufuhr	220/240V-50Hz
Ausstattung	6 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr

Außenmaße (mm)	B 780 T 800 H 913
Leistung pro Zyklus	27 Kg 21 Kg
Verbrauch pro Zyklus*	0,071 kWh/kg 0,246 kWh/kg
Nennleistung	1270W - 6,2A
Stromaufnahme	1670W - 8,5A
Stromzufuhr	220/240V-50Hz
Ausstattung	6 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr

Außenmaße (mm)	B 625 T 600 H 421
Leistung pro Zyklus	+90° +3°C 7 Kg +90° -18°C 5 Kg
Verbrauch pro Zyklus*	+65° +10°C 0,076 kWh/kg +65° -18°C 0,247 kWh/kg
Nennleistung	Up 370W - 1,7A
Stromaufnahme	Active -
Stromzufuhr	220/240V-50Hz
Ausstattung	-
Varianten	Kernsonde

3T
GN2/3



ANMERKUNG
Modelle mit Funktionen
Schockkühlung und
Schockfrostung Hard und Soft

Tiefe
700 mm
7T Tisch
GN1/1
EN60x40



Außenmaße (mm)	B 1400 T 700 H 950**
Leistung pro Zyklus	34 Kg 24 Kg
Verbrauch pro Zyklus*	0,072 kWh/kg 0,247 kWh/kg
Nennleistung	1350W - 6,8A
Stromaufnahme	1950W - 9,9A
Stromzufuhr	220/240V-50Hz
Ausstattung	7 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr Arbeitsplatte ohne Aufkantung Ohne Arbeitsplatte

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

Schockfroster MODI

Up & Active

**Tiefe
700 mm**
7T
GN1/1



7T
GN1/1
EN60x40



10T
GN1/1
EN60x40



14T
GN1/1
EN60x40



20TP
GN2/1
EN60x80



20T
GN1/1
EN60x40



20K
Wagen
GN1/1- EN60x40



Außenmaße (mm)	B 710 T 700 H 1093	B 780 T 800 H 1093	B 780 T 800 H 1563	B 780 T 800 H 1778	B 1100 T 1045 H 1843	B 810 T 1015 H 2210	B 810 T 1015 H 2240
Leistung pro Zyklus	+90° +3°C 32 Kg	+90° +3°C 22 Kg	+90° +3°C 50 Kg	+90° +3°C 56 Kg	+90° +3°C 80 Kg	+90° +3°C 88 Kg	+90° +3°C 88 Kg
Verbrauch pro Zyklus*	+65° +10°C 0,070 kWh/kg	+65° +10°C 0,231 kWh/kg	+65° +10°C 0,082 kWh/kg	+65° +10°C 0,250 kWh/kg	+65° +10°C 0,085 kWh/kg	+65° +10°C 0,087 kWh/kg	+65° +10°C 0,087 kWh/kg
Nennleistung	Up 1350W - 6,83A	Up 1350W - 6,8A	Up 4120W - 7,3A	Up 5200W - 9,2A	Up 6450W - 11,4A	Up 6150W - 10,9A	Up 6150W - 10,9A
Stromaufnahme	Active 1950W - 9,9A	Active 1950W - 9,9A	Active 5120W - 9,1A	Active 7450W - 13,2A	Active 7150W - 12,6A	Active 7150W - 12,6A	Active 7150W - 12,6A
Stromzufuhr	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	400-415V 3N-50/60Hz	400-415V 3N-50/60Hz	400-415V 3N-50/60Hz	400-415V 3N-50/60Hz	400-415V 3N-50/60Hz
Ausstattung	7 Positionen Blech Struktur GN1/1 in Edelstahlraht	7 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40	10 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40	14 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40	10 Paar Führungen GN2/1 - EN60x80	20 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40	-
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr	Zentralkühlung H 2085 mm Spezielle Stromzufuhr	Zentralkühlung H 2115 mm Spezielle Stromzufuhr

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

Lagerkühlschränke



MASTER und SMART, Konservierungs- klasse A



A

2 Tiefen, 5 Breiten, 5 Temperaturen, Stecker fertig und Modelle mit Zentralkühlung. Verschiedene Varianten, sodass Sie von maximaler Geräumigkeit zu profitieren und Lebensmittel so lang wie möglich zu konservieren. Wählen Sie den Schrank, der Ihren Bedürfnissen am besten entspricht. Alle versprechen Qualität, Zuverlässigkeit, hohe Leistungen und Ersparnis.



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 MASTER und SMART 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

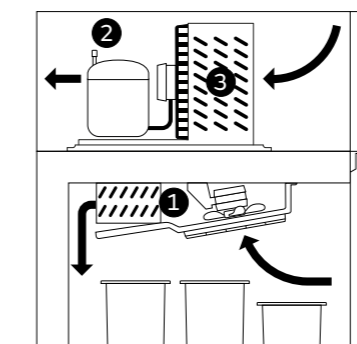
Der hohe Aufwand, der in Forschung und Entwicklung investiert wurde, bringen Coldline an die Spitze des Sektors bezüglich Technologie und Erneuerung. Jeder Schrank, mit dem Symbol FSS (Fast Service System) gekennzeichnet, ist mit einem vom Fahrgestell unabhängigen Kühlsystem ausgestattet, eine Besonderheit,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



Zuverlässigkeit und hohe Leistung

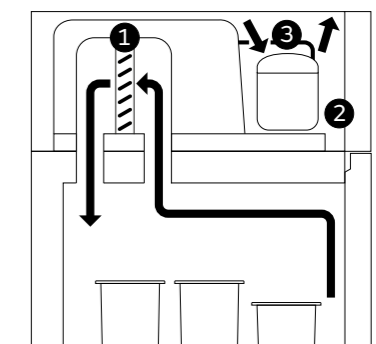
Im Gegensatz zu anderen Systemen, verfügen die Kühlschränke Coldline über einen inneren Verdampfer, der eine leistungsfähige Luftzirkulation und eine perfekte Erhaltung der Temperatur, auch bei intensivem Gebrauch, gewährleistet. Dank des geräumigen Technikbereiches arbeiten Kondensator und Kompressor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

Coldline



1 Verdampfer 2 Kompressoren 3 Kondensatoren

Andere Systeme





MASTER Kühlschrank, öffnet die Tür zur Frische

Ersparnis Klasse A

Alle MASTER Konservierungsschränke, sind mit Naturgas R290 ausgestattet, was eine höhere Effizienz im Vergleich zu traditionellen Kältegasen garantiert. Die Modelle der Klasse A versprechen eine Energieersparnis von bis zu 80% im Vergleich zu ähnlichen Geräten dieser Klasse. Das Ergebnis ist ein sofortiger ökonomischer Vorteil und ein extrem reduzierter Einfluss auf die Umwelt.

Elegantes und gepflegtes Design

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

Ein Modell für jeden Bedarf

Zur Verfügung stehen Modelle mit einer Kapazität von 350 bis 1400 Litern. Wahlweise mit halben Türen, Glastüren reversible Türen, Aufbewahrungslösungen für Fisch und getrennte Bereiche mit 2 - 3 Temperaturen.

Die Qualität macht den Unterschied

Das Fahrgestell mit einer Isolierdicke von 75 mm, ist aus hoch qualitativem CNS nach DIN 1.4301. Die Kompressoren sind durch hohe Leistung und niedrigem Verbrauch ausgezeichnet, so ist der MASTER Schrank für einen intensiven Gebrauch geeignet.

MASTER MARINE

Die MASTER MARINE Sektion ist für die Installation auf Schiffen, Ölbohrplattformen und schwimmenden Plattformen vorgesehen. Die exzellente Tiefkühlqualität der MASTER Serie, vereint mit den außergewöhnlichen Sicherheitslösungen, macht die Schränke zur idealen Wahl für den Schiffsbereich.



MASTER FISH

Die Sektion MASTER FISH ist zur Tiefkühlung frischen Fisches geeignet. Unterschiedliche Temperaturen und Zubehörteile ermöglichen ein ideales Umfeld zur Aufbewahrung von delikaten Lebensmitteln, wie Weichtieren, Krustentieren, Stücken, Fischfilets oder ganzen Fischen.



-6°/+4°C
Konservierung des Fisches bei Temperaturen zwischen -6° und +4°.



ABS Fischbehälter
Die Behälter aus ABS fangen eventuelle Flüssigkeiten auf, so kommt der Fisch nicht in Kontakt mit Wasser.



Reinigung und Hygiene
Der Edelstahl-Boden und das Abflussrohr erleichtern die Entsorgung des Wassers.





Kühlschränke SMART, robust für den täglichen Gebrauch

Natürliche Kühlung Klasse A

Alle SMART Kühlschränke sind mit Naturgas R290 ausgestattet, was eine höhere Leistung im Vergleich zu herkömmlichen Kältegasen garantiert. Die Modelle der Klasse A versichern eine Energieersparnis, welche herkömmliche ähnliche Geräte um bis zu 80% übersteigt. Das Ergebnis ist ein umgehender ökonomischer Vorteil und ein stark reduzierter Einfluss auf die Umwelt.

Alles unter Kontrolle

Das Aggregat erhält automatisch die Temperatur mit Einstellung des richtigen Feuchtigkeitsgrades. Das Bedienungsfeld ist intuitiv und leicht zu reinigen. Es wurde so geplant, dass die Temperaturregulierung und das Abrufen gespeicherter Daten erleichtert wird.

Qualität und Ergonomie

Die Isolierdichte beträgt 75 mm, das Gerät trägt so zu einer Positionierung in den besten Energieklassen bei. Das Design der Handgriffe garantiert, durch einen sicheren und ergonomischen Griff, besten Komfort.

Beste Flächenorganisation

Die Höhe der inneren Zwischenböden ist regulierbar, dank vielfältiger Positionierungsmöglichkeiten. So haben Sie Ihre Produkte immer zur Hand.

MASTER und SMART, eine gemeinsame Technologie

Unterscheidende Eigenschaften

MASTER

Sortiment mit 78 Modellen
Türgriff in Edelstahl, Dichte 2 mm
Verdampfer Abdeckhaube aus Edelstahl
LED-Beleuchtung
Farbe RAL personalisierbar (optional)



SMART

Sortiment mit 24 Modellen
Türgriff in PVC
Verdampfer Abdeckhaube in PVC



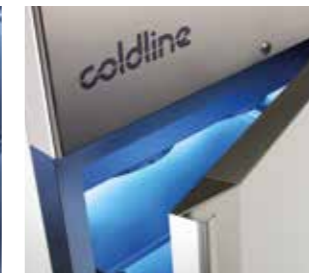
Gemeinsame Eigenschaften



Modulierbarer Boden
Ermöglicht die Installation auf Rädern, Füßen, festem oder beweglichem Sockel.



Isolierung 75 mm
Isolierdichte 75 mm
CFC/HCFC frei.



Schloss und Türhalter
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.



Öffnungspedal
Erleichtert die Bewegung und das Einräumen der Bleche und schwerer Behälter (optional).



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



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



Führung und Gleitschienen
Führungsschienen und Gleitschienen aus Edelstahl, ohne notwendiges Werkzeug abmontierbar.

Weitere Eigenschaften

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

Antikorrosionslackierter Verdampfer

Allarm bei geöffneten Türen oder hoher Temperatur

Äußere und innere Ecken abgerundet

Ventilierte Kühlung

MODBUS-RT Tür

Türrahmen mit Antikondensationssystem
Versionen -18° -22° C

Enteisung durch Heiß - Gas (Steckerfertig), elektrisch (Zentralkühlung), Mit Stopp (0°+10°C)

Wi-Fi Kontrollsystem Cosmo (optional)

Gefriergas R290 ökologisch GWP=3

Funktionen Klimaklasse 5

Steckerfertig und Zentralkühlung Versionen

MASTER Lagerkühlschränke

350 lt



500 lt



600 lt



650 lt



700 lt



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

🐟

B 535 T 715 H 2085
0°+10° -2°+8° -18°-22° -6°+4°
A A C A
205 209 1006 205
220/240V-50Hz
3 Plastifizierter Roste GN1/1 3 ABS Fischbehälter
Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Glastür Spezielle Stromzufuhr

B 630 T 715 H 2085
0°+10° -2°+8° -18°-22°
A A C
261 266 1310
220/240V-50Hz
3 Plastifizierter Roste 42x53 cm
Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Glastür Spezielle Stromzufuhr

B 740 T 715 H 2085
0°+10° -2°+8° -18°-22°
A A C
295 301 1444
220/240V-50Hz
3 Plastifizierter Roste 53x53 cm
Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Glastür Doppelte Tür Spezielle Stromzufuhr

B 810 T 715 H 2085
0°+10° -2°+8° -18°-22°
B B D
378 385 2093
220/240V-50Hz
3 Plastifizierter Roste GN2/1
Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Glastür Doppelte Tür Spezielle Stromzufuhr

🐟

B 740 T 815 H 2085
0°+10° -2°+8° -18°-22° -6°+4°
A A C B
327 335 1609 460
220/240V-50Hz
3 Plastifizierter Roste GN2/1 6 ABS Fischbehälter
Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Glastür Doppelte Tür Spezielle Stromzufuhr

MASTER Lagerkühlschränke

1200 lt

1400 lt



Außenmaße (mm)	B 1480 T 715 H 2085		
Temperatur (°C)	0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
Energieklasse	B	B	C
Jahresverbrauch (kWh)	553	564	2500
Stromzufuhr	220/240V-50Hz		
Ausstattung	6 Plastifizierter Roste 53x53 cm		
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Glastür Doppelte Tür (4 Türen) Spezielle Stromzufuhr Doppeltes Kühlsystem		

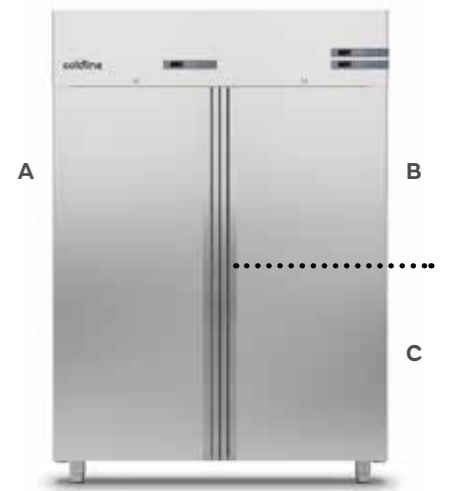
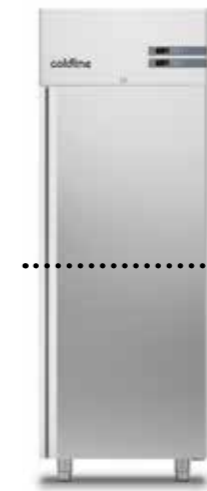
Außenmaße (mm)	B 1480 T 815 H 2085			
Temperatur (°C)	0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°
Energieklasse	B	B	C	B
Jahresverbrauch (kWh)	644	659	2919	644
Stromzufuhr	220/240V-50Hz			
Ausstattung	6 Plastifizierter Roste GN2/1 12 ABS Fischbehälter			
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Glastür Doppelte Tür (4 Türen) Spezielle Stromzufuhr Doppeltes Kühlsystem			

Außenmaße (mm)	B 740 T 815 H 2085			
Temperatur (°C)	A -2°+8°	B -2+8°	Fisch	
	A -2°+8°	B -18-22°		
	A -6°+4°	B -18-22°		
Stromzufuhr	220/240V-50Hz			
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr			

Kombinierte Temperatur

2 Türen 700 lt

2 / 3 Türen 1400 lt



Außenmaße (mm)	B 740 T 815 H 2085			
Temperatur (°C)	A -2°+8°	B -2+8°	Fisch	
	A -2°+8°	B -18-22°		
	A -6°+4°	B -18-22°		
Stromzufuhr	220/240V-50Hz			
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr			

Außenmaße (mm)	B 1480 T 815 H 2085			
Temperatur (°C)	A -2°+8°	B -2+8°	Fisch	
	A -2°+8°	B -6+4°		
	A -2°+8°	B -18-22°		
	A -2°+8°	B -2+8°	C -2+8°	
	A -2°+8°	B -18°-22°	C -2+8°	
	A -2°+8°	B -6°+4°	C -2+8°	Fisch
Stromzufuhr	220/240V-50Hz			
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr			

Außenmaße (mm)	B 1480 T 815 H 2085			
Temperatur (°C)	A -2°+8°	B -2+8°	Fisch	
	A -2°+8°	B -6+4°		
	A -2°+8°	B -18-22°		
	A -2°+8°	B -2+8°	C -2+8°	
	A -2°+8°	B -18°-22°	C -2+8°	
	A -2°+8°	B -6°+4°	C -2+8°	Fisch
Stromzufuhr	220/240V-50Hz			
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr			

SMART Lagerkühlschränke

600 lt



700 lt



1200 lt



1400 lt



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

B 740 T 715 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
A	A	C
295	301	1444
220/240V-50Hz		
3 Plastifizierter Roste 53x53 cm		
Zentralkühlung Doppeltür Spezielle Stromzufuhr		

B 740 T 815 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
A	A	C
327	335	1609
220/240V-50Hz		
3 Plastifizierter Roste GN2/1		
Zentralkühlung Doppeltür Spezielle Stromzufuhr		

B 1480 T 715 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
553	564	2500
220/240V-50Hz		
6 Plastifizierter Roste 53x53 cm		
Zentralkühlung Doppeltür Spezielle Stromzufuhr Doppeltes Kühlsystem		

B 1480 T 815 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
644	659	2919
220/240V-50Hz		
6 Plastifizierter Roste GN2/1		
Zentralkühlung Doppeltür Spezielle Stromzufuhr Doppeltes Kühlsystem		

Roll-In & Pass-Through





Roll-In & Pass-Through Die Kälte in Bewegung

Eine sichere Tiefkühlung wird mit praktischen Wägen aus Edelstahl vereint, um möglichst einfach Tablett und Teller, die für den Service bestimmt sind, zu transportieren. Einheitliche Front beim Roll-in Modell oder verlaufend beim Modell Pass-Through.

In Kantinen, Kochzentren und im Catering spielt der Transport der Teller und Tablett eine große Rolle in der Arbeitsorganisation. Die Tiefkühlschränke Roll-in und Pass-Through sind so konzipiert, dass dies bestmöglich erledigt werden kann und somit die Arbeitszeit reduziert und die Leistung verbessert wird. Verblendete Türen oder Türen aus Glas, um 1 oder 2 Wägen für Gitter oder GN1/2 Bleche.

Roll-In & Pass-Through Technologie



Gemeinsame Eigenschaften



Isolierung 75 mm
Isolierdichte 75 mm
CFC/HCFC frei.



Elegantes Design
Das Bedienfeld,
in schlichtem und
funktionalem Design ist
einfach zu verwenden.



Schloss und Türenstopp
Automatisch schließende
Türen, mit Stopp auf 105°,
ausgestattet mit Schloss
und Schlüsseln.



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



Wagen
In den Modellen Roll-In und
Pass-Through können GN2/1
Wägen mit den Ausmaßen
B 598 T 660 H 1630
untergebracht werden.



Stoßschutz
Spezielle Stoßschützer
schützen die inneren Wände
vor unvorhergesehenen Stößen.



**Boden verkleidet
in Edelstahl**
Boden verkleidet in Edelstahl,
Boden in CNS nach DIN 1.4301
mit Rampe Wageneingang.



LED - Beleuchtung
LED auf oberem
Bedienungsfield installiert.

Weitere Eigenschaften

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

Antikorrosionslackierter
Verdampfer

Allarm bei geöffneten
Türen oder hoher
Temperatur

Äußere und innere
Ecken abgerundet

Ventilierte Kühlung

MODBUS-RT Tür

Automatische
Verdampfung des
Kondenswassers

Enteisung durch Heiß - Gas

Wi-Fi Kontrollsystem
Cosmo (optional)

Gefriergas R290
ökologisch GWP=3

Funktion Klimaklasse 5

Roll-In & Pass-Through

Roll-In

Pass-Through



Außenmaße (mm)
Temperatur (°C)
Maximale Asorption
Kühlleistung (W)
Stromzufuhr
Varianten

B 810 T 815 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Glastür Spezielle Stromzufuhr

B 810 T 880 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Glastür Spezielle Stromzufuhr

Roll-In

Pass-Through



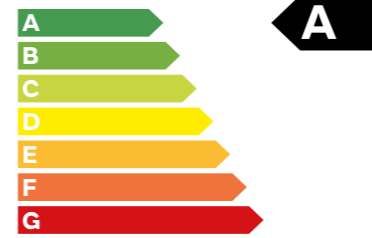
B 1620 T 815 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Glastür Spezielle Stromzufuhr

B 1620 T 880 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Glastür Spezielle Stromzufuhr

Kühltische



MASTER und SMART Tische; Klasse A erobert die Küche



Die Coldline Tische bieten unendliche Lösungen, um jeglichen Bedarf zu erfüllen. Durch reduzierten Verbrauch und hoher Qualität sind sie für jedes Arbeitsumfeld.



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 MASTER und SMART 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 MASTER und SMART 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 MASTER und SMART 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.



MASTER Kühlische, einzigartiger Charakter, vielfältige Lösungen

Alles, was gebraucht wird

Zur Personalisierung des Arbeitsplatzes bietet die Serie MASTER zahlreiche Lösungen. Die Küche kann für jeden Bedarf bequem und praktisch organisiert werden.

Türen und Schubladeanteil

Jedes Fach kann mit Edelstahltüren, Glastüren und mit gekühltem Schubladeanteil in den 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 rechts oder links

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

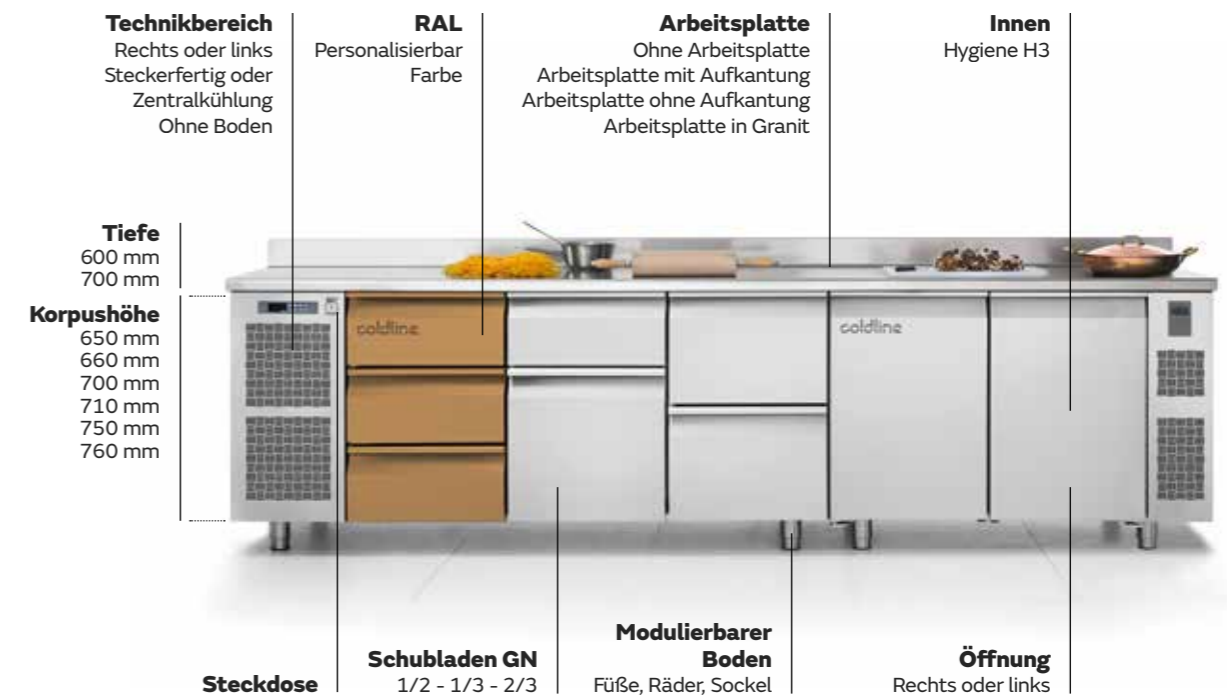
Verstärkter Boden

Der einheitliche verstärkte Boden sieht regulierbare Füße am Außenbereich des Schrankes vor. Eine Lösung, die es ermöglicht, das Gewicht des Gefriersystems sicher zu unterstützen. Der schalldichte Technikbereich ist integriert.

Lackierung je nach Wunsch

Sie können Ihren Tisch MASTER personalisieren, indem Sie die Farbe wählen, die sich am besten dem Stil Ihrer Arbeitsumgebung anpasst. Die Edelstahllackierung auf den Oberflächen garantiert Langlebigkeit und perfekte hygienische Bedingungen unserer Produkte.

Konfiguration





Tische SMART, Festigkeit und Strapazierfähigkeit

Solides und strapazierfähiges Fahrgestell

Der Kühltschkorpus SMART ist aus dickem robustem und strapazierfähigem Stahl gebaut, gemacht für lange Haltbarkeit und Sicherheit bei der täglichen Arbeit.

Robuste Arbeitsplatte

Die Arbeitsplatte ist mit einer Aufkantung hinten und vorne versehen, welche eine perfekte Reinigung ermöglicht. Die Erhöhung ist hinten geschlossen, sodass Verunreinigungen vermieden werden.

Ausziehbare Schubladen GN1/1

Die komplett ausziehbaren Schubladen haben eine hohe Kapazität, sind je nach Bedarf austauschbar und passen sich auch Ihrem zukünftigen Bedarf an. Innere Höhe: 1/3=150 mm - 1/2=205 mm - 2/3=310 mm.

MASTER und SMART Tische Technologie

Unterscheidende Eigenschaften



MASTER

Rückwand aus CNS nach DIN 1.4301
Edelstahl Türgriff, Dicke 2 mm
Technikbereich rechts oder links
Steckerfertig und Zentralkühlung Versionen
mit offenem $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ und $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$ versionen
Korpshöhe: 650-660-700-710-750-760 mm
Tiefe: 600-700 mm
Personalisierbar RAL Farbe
Steckdose (optional)



SMART

Rückwand aus Colaminat
PVC Türgriff
Technikbereich nur recht
Nur Steckerfertig version
Nur $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ version
Korpshöhe: 710 mm
Tiefe: 700 mm

Gemeinsame Eigenschaften



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



Kondenseinheit
Auf Schienen zur Inspektion und Reinigung ausziehbar.



Führung und Gleitschienen
Führungsschienen und Gleitschienen aus Edelstahl, ohne notwendiges Werkzeug ab montierbar.



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



Verstärktes Schubladenteil
Jeder Bereich kann mit kühlbarem Schubladenteil $1/2 - 1/3 - 2/3$, $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ oder $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$ ausgestattet werden.



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



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



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

Weitere Eigenschaften

Äußere- und Innenwände in CNS nach DIN 1.4301

Äußere und innere Ecken abgerundet

Isolierung 60 mm CFC/HCFC frei

Gefriergas R290 ökologisch GWP=3

Antikorrosionlackierter Verdampfer

Automatisch schließende Türen, mit Stopp bei 105°

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

Funktion Klimaklasse 5

MODBUS-RT Tür

Wi-Fi Kontrollsystem Cosmo (optional)

MASTER Kühlische

Steckerfertig Versionen

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

*Korpshöhe 710 mm mit Arbeitsplatte und Aufkantung

Zentralkühlung Versionen

Tiefen (mm)
Temperatur (°C)
Außenmaße* (mm)
Stromzufuhr
Ausstattung
Korpshöhe (mm)
Varianten

*Korpshöhe 710 mm mit Arbeitsplatte und Aufkantung

1 Tür



T 600		T 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
B 820 H 950			
A	C	A	C
409	1036	458	1278
220/240V-50Hz			
1 Plastifizierter Rost 430x325 mm		1 Plastifizierter Rost GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Glastür Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3 Mit Arbeitsplatte - Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr			

1 Tür



T 600		T 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
B 680 H 950			
A	C	A	C
409	1036	458	1278
220/240V-50Hz			
1 Plastifizierter Rost 430x325 mm		1 Plastifizierter Rost GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Glastür Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3 Mit Arbeitsplatte - Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr			

2 Türen



T 600		T 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
B 1300 H 950			
A	D	A	D
449	1732	527	2135
220/240V-50Hz			
2 Plastifizierter Roste 430x325 mm		2 Plastifizierter Roste GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Glastür Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3 Mit Arbeitsplatte - Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr			

2 Türen



T 600		T 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
B 1090 H 950			
A	D	A	D
449	1732	527	2135
220/240V-50Hz			
2 Plastifizierter Roste 430x325 mm		2 Plastifizierter Roste GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Glastür Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3 Mit Arbeitsplatte - Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr			

3 Türen



T 600		T 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
B 1780 H 950			
A	D	A	D
540	2346	616	2891
220/240V-50Hz			
3 Plastifizierter Roste 430x325 mm		3 Plastifizierter Roste GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Glastür Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3 Mit Arbeitsplatte - Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr			

3 Türen



T 600		T 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
B 1570 H 950			
A	D	A	D
540	2346	616	2891
220/240V-50Hz			
3 Plastifizierter Roste 430x325 mm		3 Plastifizierter Roste GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Glastür Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3 Mit Arbeitsplatte - Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr			

4 Türen



T 600		T 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
B 2260 H 950			
B	D	B	E
746	3280	836	3642
220/240V-50Hz			
4 Plastifizierter Roste 430x325 mm		4 Plastifizierter Roste GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Glastür Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3 Mit Arbeitsplatte - Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr			

4 Türen



T 600		T 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
B 2050 H 950			
A	D	A	D
746	3280	836	3642
220/240V-50Hz			
4 Plastifizierter Roste 430x325 mm		4 Plastifizierter Roste GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Glastür Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3 Mit Arbeitsplatte - Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr			

SMART Kühlische

2 Türen



B 1300 T 700 H 950
-2°+8°
A
527
220/240V-50Hz
2 Plastifizierter Roste GN1/1
Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3 Ohne Arbeitsplatte Mit Arbeitsplatte Spezielle Stromzufuhr

3 Türen



B 1780 T 700 H 950
-2°+8°
A
616
220/240V-50Hz
3 Plastifizierter Roste GN1/1
Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3 Ohne Arbeitsplatte Mit Arbeitsplatte Spezielle Stromzufuhr

4 Türen



B 2260 T 700 H 950
-2°+8°
B
836
220/240V-50Hz
4 Plastifizierter Roste GN1/1
Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3 Ohne Arbeitsplatte Mit Arbeitsplatte Spezielle Stromzufuhr

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

*Korpshöhe 710 mm mit Arbeitsplatte und Aufkantung



SNACK Kühlische, die Kühlung bestimmt das Kochen

Unten kühlen, oben kochen

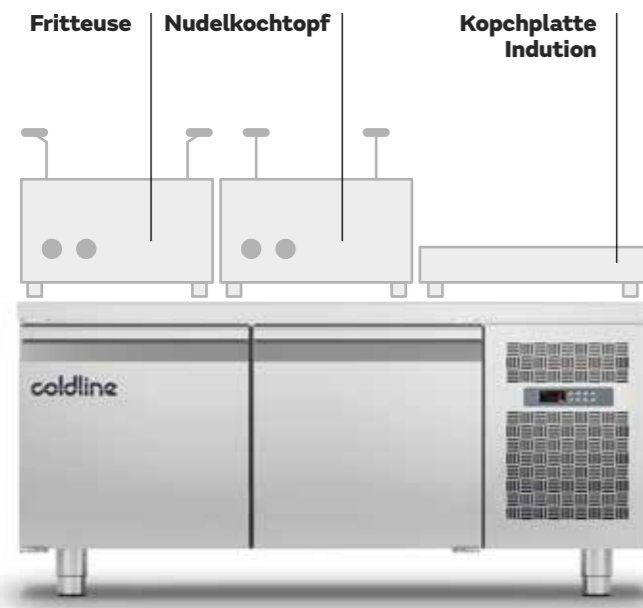
Die SNACK Tische, Korpushöhe 490 mm, ermöglichen eine bequeme und leistungsfähige Kochzone zu kreieren, mit Kochplatten, Fritteusen, Nudelkochern, und anderen Kochgeräten. Die unterschiedlichen Maße (von einer bis vier Flächen), machen sie für große und kleine Küchen geeignet.

Alles zur Hand

Unabhängige Arbeitsbereiche ermöglichen dem Personal die Gehwege zu reduzieren und alles auf wenig Platz zu organisieren. Frische oder halbfertige Lebensmittel können in geräumigen Schubladen oder in Fächern mit Stahltür gekühlt werden. Zur Verfügung stehen Modelle mit folgenden Temperaturen: $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ / $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$ sowie personalisierbare Lösungen mit RAL-Farben nach Wahl des Designers.

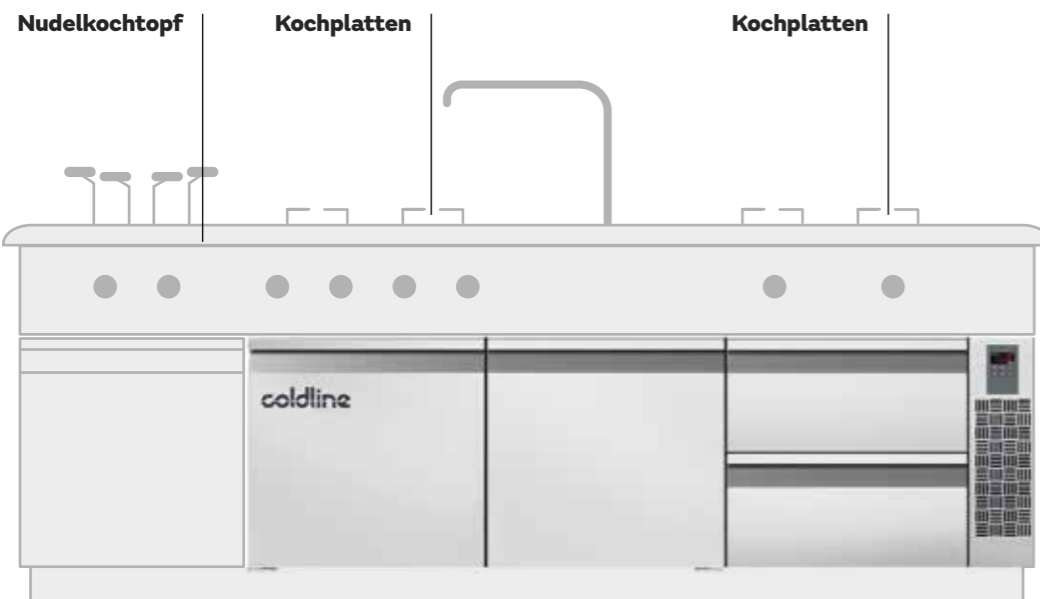
SNACK Technologie

SNACK Tisch mit Koch-Elementen zur Unterstützung



SNACK Tisch
Korpshöhe H 490 mm
2 Türen
Steckerfertig

SNACK Tisch im Kochblock integriert



SNACK Tisch
Korpshöhe H 490 mm
1 Tür
1 Schublade 1/1
2 Schubladen 1/2
Zentralkühlung



Robuste Arbeitsplatte
Verstärkte Oberfläche zur Stützung der Kochgeräte. Abgerundete Ecken hinten und vorne.



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



Führung und Gleitschienen
Führungsschienen und Gleitschienen aus Edelstahl, ohne notwendiges Werkzeug ab montierbar.



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



Verstärktes Schubladenteil
Jede Fläche kann mit gekühlten Schubladenteilen GN1/1 GN1/2, -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 eine Installation auf Rädern, Füßen oder festen oder beweglichen Sockeln.



Kondenseinheit
Auf Schienen zur Inspektion und Reinigung ausziehbar.

Weitere Eigenschaften

Außen- und Innenwände in CNS nach DIN 1.4301

Antikorrosionlackierter Verdampfer

Automatisch schließende Türen, mit Stopp bei 105°

Äußere und innere Ecken abgerundet

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

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

Isolierung 60 mm CFC/HCFC frei

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

Personalisierbar RAL Farbe

Gefriergas R290 ökologisch GWP=3

Funktion Klimaklasse 5

SNACK Kühlische

Steckerfertig Versionen

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

* mit Arbeitsplatte

1 Tür



-2°+8°	-15°-22°
B 820 T 700 H 630	
A	C
356	956
220/240V-50Hz	
1 Plastifizierter Rost GN1/1	
Schubladen GN1/1 - 1/2 Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr	

2 Türen



-2°+8°	-15°-22°
B 1300 T 700 H 630	
A	D
409	1535
220/240V-50Hz	
2 Plastifizierter Roste GN1/1	
Schubladen GN1/1 - 1/2 Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr	

3 Türen



-2°+8°	-15°-22°
B 1780 T 700 H 630	
A	D
479	1913
220/240V-50Hz	
3 Plastifizierter Roste GN1/1	
Schubladen GN1/1 - 1/2 Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr	

4 Türen



-2°+8°	-15°-22°
B 2260 T 700 H 630	
B	E
649	2725
220/240V-50Hz	
4 Plastifizierter Roste GN1/1	
Schubladen GN1/1 - 1/2 Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr	

Zentralkühlung Versionen

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

* mit Arbeitsplatte

1 Tür



-2°+8°C	-15°-22°
B 680 T 700 H 630	
220/240V-50Hz	
1 Plastifizierter Rost GN1/1	
Schubladen GN1/1 - 1/2 Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr	

2 Türen



-2°+8°C	-15°-22°
B 1090 T 700 H 630	
220/240V-50Hz	
2 Plastifizierter Roste GN1/1	
Schubladen GN1/1 - 1/2 Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr	

3 Türen



-2°+8°C	-15°-22°
B 1570 T 700 H 630	
220/240V-50Hz	
3 Plastifizierter Roste GN1/1	
Schubladen GN1/1 - 1/2 Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr	

4 Türen



-2°+8°C	-15°-22°
B 2050 T 700 H 630	
220/240V-50Hz	
4 Plastifizierter Roste GN1/1	
Schubladen GN1/1 - 1/2 Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr	



Saladette & Prep-Station, erweitert ihren Arbeitsplatz in der küche

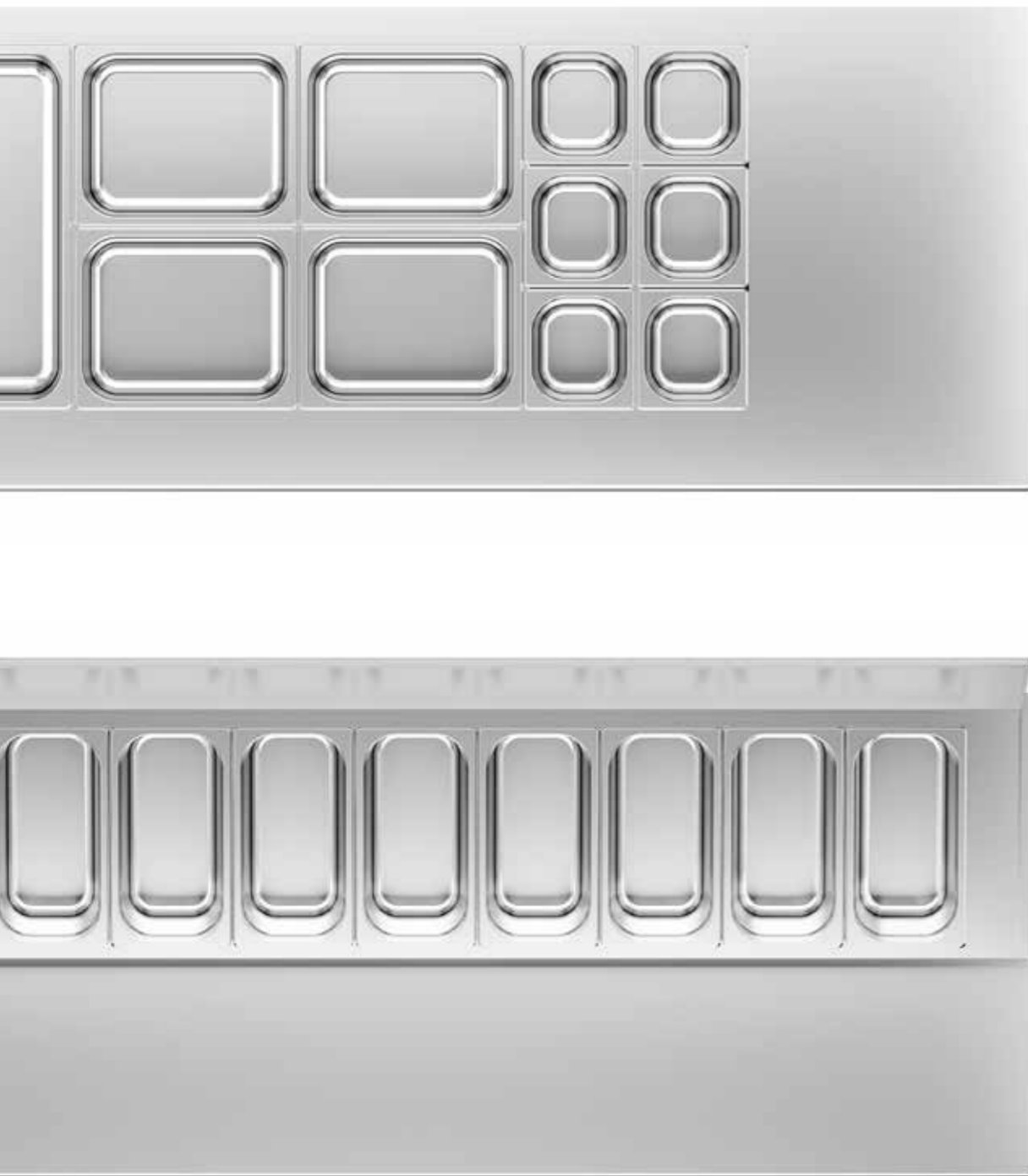
Die Tische mit Salatbehältern und die Prep-Station machen die Küche praktischer und helfen bei der Organisation der Arbeitsplatte.

Der Tisch Saladette kann je nach Bedarf mit den dafür bestimmten Behältern und den gewünschten Maßen personalisiert werden.

Die Prep-Station kann mit einer Tiefe von 700 e 800 mm und Kühlaufbau für Behälter GN1/3 e GN1/6 ausgestattet werden.



Saladette und Prep-Station Technologie



Saladette Eigenschaften



Behälter GN
Die Zutaten werden in den Kühlbehältern gekühlt, so ist immer alles zur Hand, und die Arbeit des Personals wird erleichtert.

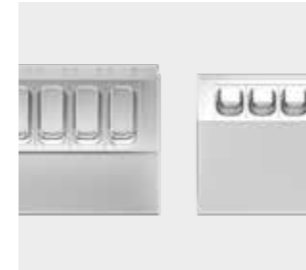


Öffnung nach Maß
Die Maße der Öffnung auf der Arbeitsplatte ist personalisierbar, um so einen Saladette Tisch abgestimmt auf den persönlichen Bedarf zu erhalten.



Hygiene und Reinigung
Die Abdeckung (optional) garantiert exzellente Hygiene und ermöglicht auch während der Nachtstunden die Lagerung der Lebensmittel.

Prep-Station Eigenschaften



Behälter GN1/3 oder GN1/6
Zur Verfügung stehen spezifische Modelle mit Kühlbehältern für die Behältermodelle GN1/3 oder GN1/6.



Fläche aus Stahl oder Granit
Solide und robuste Arbeitsplatte ist aus CNS nach DIN 1.4301 oder aus Granit.



Tische mit 2 Tiefen
Modelle mit einer Tiefe von 700 mm (GN1/1) oder 800 mm (EN60x40) passen sich dem Bedarf in jeder Küche an.

Weitere Eigenschaften

Versionen Steckerfertig und Zentralkühlung mit Motor an der rechten oder linken Seite

Antikorrosionlackierter Verdampfer

Isolierung 60 mm CFC/HCFC frei

Steckdose frontal angebracht (optional)

Personalisierbar RAL Farbe

Außen- und Innenwände in CNS nach DIN 1.4301

Kühlgas R290 ökologisch GWP=3

Kondenseinheit ausziehbar auf Schienen für Wartung und Reinigung

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

Funktion Klimaklasse 5

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

Verstärkte Boden für Installation auf Rädern, Füßen, festen oder beweglichen Sockeln

Saladette Kühlische

Steckerfertig Versionen

Temperatur (°C)

Außenmaße* (mm)

Stromzufuhr

Ausstattung

Korpshöhe (mm)

Varianten

*Korpshöhe 710 mm mit Arbeitsplatte und Aufkantung

1 Tür



-2°+8°C

B 820 T 700 H 950

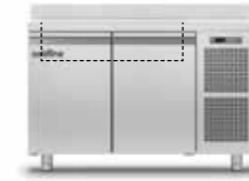
220/240V-50Hz

1 Plastifizierter Rost GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Schubladen GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Motor links
Spezielle Stromzufuhr

2 Türen



-2°+8°C

B 1300 T 700 H 950

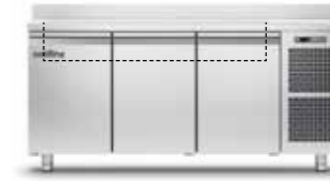
220/240V-50Hz

2 Plastifizierter Roste GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Schubladen GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Motor links
Spezielle Stromzufuhr

3 Türen



-2°+8°C

B 1780 T 700 H 950

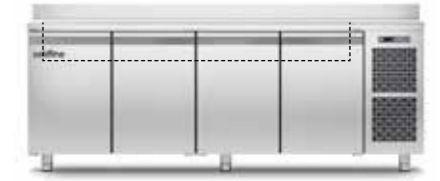
220/240V-50Hz

3 Plastifizierter Roste GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Schubladen GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Motor links
Spezielle Stromzufuhr

4 Türen



-2°+8°C

B 2260 T 700 H 950

220/240V-50Hz

4 Plastifizierter Roste GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Schubladen GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Motor links
Spezielle Stromzufuhr

Zentralkühlung Versionen

Temperatur (°C)

Außenmaße* (mm)

Stromzufuhr

Ausstattung

Korpshöhe (mm)

Varianten

*Korpshöhe 710 mm mit Arbeitsplatte und Aufkantung

1 Türen



-2°+8°C

B 680 T 700 H 950

220/240V-50Hz

1 Plastifizierter Rost GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Schubladen GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Motor links
Spezielle Stromzufuhr

2 Türen



-2°+8°C

B 1090 T 700 H 950

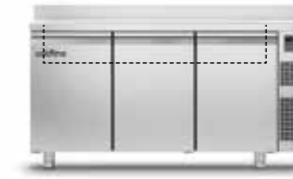
220/240V-50Hz

2 Plastifizierter Roste GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Schubladen GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Motor links
Spezielle Stromzufuhr

3 Türen



-2°+8°C

B 1570 T 700 H 950

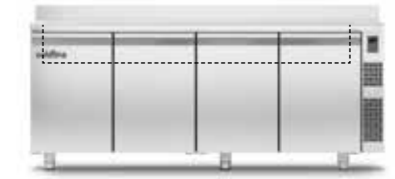
220/240V-50Hz

3 Plastifizierter Roste GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Schubladen GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Motor links
Spezielle Stromzufuhr

4 Türen



-2°+8°C

B 2050 T 700 H 950

220/240V-50Hz

4 Plastifizierter Roste GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Schubladen GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Motor links
Spezielle Stromzufuhr

Prep-Station Kühltische

Steckerfertig Versionen

Tiefe (mm)
Temperatur (°C)
Außenmaße* (mm)
Stromzufuhr
Ausstattung
Korpshöhe (mm)
Varianten

* Korpshöhe 710 mm

2 Türen



T 700	T 800
-2°+8°C	
B 1300 H 1005	B 1450 H 1005
220/240V-50Hz	
2 Plastifizierter Roste GN1/1	2 Plastifizierter Roste EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Schubladen 1/2 - 2/3 - 1/3 Arbeitsplatte in Granit Behälter für Behälter 1/6 Motor links Spezielle Stromzufuhr	

3 Türen



T 700	T 800
-2°+8°C	
B 1780 H 1005	B 2005 H 1005
220/240V-50Hz	
3 Plastifizierter Roste GN1/1	3 Plastifizierter Roste EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Schubladen 1/2 - 2/3 - 1/3 Arbeitsplatte in Granit Behälter für Behälter 1/6 Motor links Spezielle Stromzufuhr	

4 Türen



T 700	T 800
-2°+8°C	
B 2260 H 1005	B 2560 H 1005
220/240V-50Hz	
4 Plastifizierter Roste GN1/1	4 Plastifizierter Roste EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Schubladen 1/2 - 2/3 - 1/3 Arbeitsplatte in Granit Behälter für Behälter 1/6 Motor links Spezielle Stromzufuhr	

Zentralkühlung Versionen

Tiefe (mm)
Temperatur (°C)
Außenmaße* (mm)
Stromzufuhr
Ausstattung
Korpshöhe (mm)
Varianten

* Korpshöhe 710 mm

2 Türen



T 700	T 800
-2°+8°C	
B 1090 H 1005	B 1240 H 1005
220/240V-50Hz	
2 Plastifizierter Roste GN1/1	2 Plastifizierter Roste EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Schubladen 1/2 - 2/3 - 1/3 Arbeitsplatte in Granit Behälter für Behälter 1/6 Motor links Spezielle Stromzufuhr	

3 Türen



T 700	T 800
-2°+8°C	
B 1570 H 1005	B 1795 H 1005
220/240V-50Hz	
3 Plastifizierter Roste GN1/1	3 Plastifizierter Roste EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Schubladen 1/2 - 2/3 - 1/3 Arbeitsplatte in Granit Behälter für Behälter 1/6 Motor links Spezielle Stromzufuhr	

4 Türen



T 700	T 800
-2°+8°C	
B 2050 H 1005	B 2350 H 1005
220/240V-50Hz	
4 Plastifizierter Roste GN1/1	4 Plastifizierter Roste EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Schubladen 1/2 - 2/3 - 1/3 Arbeitsplatte in Granit Behälter für Behälter 1/6 Motor links Spezielle Stromzufuhr	

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