

**Heladería**

**coldline**



En Coldline trabajamos para dar vida a las tecnologías que simplifican el trabajo diario de los profesionales del helado.



# Tecnología y cultura del frío



## **El factor humano**

El diálogo con las mujeres y hombres que experimentan la Cocina es un valor fundamental para nosotros, de esta confrontación nacen las ideas y las tecnologías que nos permiten mejorar nuestros productos.

## **Cultura del frío**

En el laboratorio monitorizamos nuestros dispositivos en condiciones extremas para que ofrezcan un rendimiento óptimo incluso en caso de uso intenso. Después, los sometemos a rigurosas pruebas de campo en nuestro moderno centro de cocina, donde un grupo de chefs corporativos valida definitivamente los nuevos productos.

## **Proceso integrado al 100%**

Las actividades de investigación y desarrollo, diseño y producción se llevan a cabo íntegramente en Italia, en las plantas de Torreglia (PD). Todos los procesos comerciales se inspiran en los principios de fiabilidad, eficiencia y ahorro energético.



# El frío adecuado para cada heladero

Ofrecemos soluciones ideales para cada negocio de pizzerías. Amplia gama dimensional, ahorro energético y alto rendimiento son los puntos fuertes del frío Coldline.



## **Heladería**

Heladerías artesanales  
Heladerías para llevar  
Pastelerías



## **Laboratorios de heladería**

Centros de producción y distribución  
de helados artesanales





# Abatidores de temperatura



MODI

Abatimiento

Congelación

Ciclo manual

Descongelación

coldline

# MODI: la pastelería se une al helado

La tecnología de frío rápido, aplicada al procesamiento artesanal del helado, te permite beneficiarte de múltiples ventajas cualitativas, organizativas y económicas.

Modi no se limita solo a enfriar, contiene varias funciones en un solo dispositivo; puedes utilizarlo las 24 horas del día para expandir el negocio de los helados clásicos con la producción de polos, palitos de helado, pasteles mignon y chocolates artesanales.





# Up and Active, la opción ideal para tu trabajo

UP -40° +10°C	ACTIVE -40° +65°C	
■	■	<b>Abatimiento</b> Enfría rápidamente un alimento fresco o cocido a +3°C hasta el centro
■	■	<b>Congelación</b> Enfría rápidamente un alimento fresco o cocido a -18°C hasta el centro
■	■	<b>Ciclo manual</b> Mantiene un alimento a una temperatura entre -40°C/+10°C (Up) y -40°C/+65°C (Active)
-	■	<b>Descongelación</b> Lleve los helados y los postres fríos previamente congelados a la temperatura de servicio.
-	■	<b>Mantenimiento</b> Mantiene un plato listo a temperatura de servicio
-	■	<b>Secado</b> Deshidrata suavemente un alimento extendiendo su tiempo de conservación.
-	■	<b>Fermentación</b> Crea el microclima ideal para una fermentación perfecta.
-	■	<b>Chocolate</b> Cristaliza en pocos minutos bombones, chokolatinas y tabletas de chocolate.



# ¿Caliente o frío? MODI se encarga de ello

MODI gestiona dinámicamente la intensidad del frío y el calor modulando constantemente la temperatura, la ventilación y la duración del ciclo. Una tecnología que preserva las características de los alimentos alargando su vida útil.

Protegida por un resistente cristal templado, la pantalla táctil MODI de 4,3" hace que el uso sea intuitivo e inmediato para cualquier persona. Con un solo toque puede iniciar programas disponibles o personalizarlos creando tu propio menú.



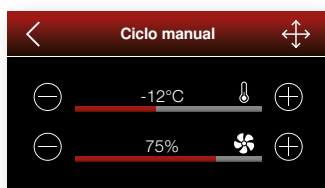
## Libro de recetas a medida

Tienes programas personalizables disponibles específicos para cada alimento.



## Diseño personal

Puedes cambiar la posición de los botones de recetas creando tu propio diseño personalizado.



## Ciclo manual

Puedes trabajar a la temperatura que deseas eligiendo la intensidad de ventilación óptima.



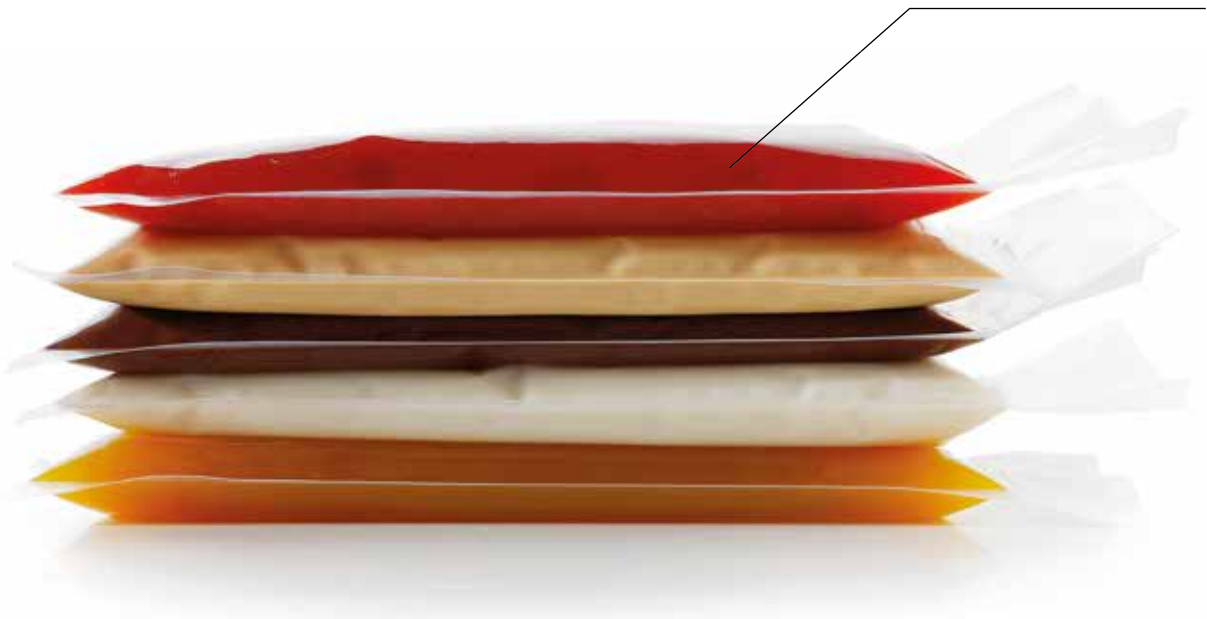


# Abatimiento

Enfría rápidamente un alimento a  $+3^{\circ}\text{C}$  en el centro del corazón, bloquea la proliferación bacteriana, aumenta el tiempo de almacenamiento hasta en un 70% manteniendo la calidad.

## Pasteurizado y abatida

Aumenta el período de conservación de tus bases pasteurizadas manteniendo la calidad



## Conservar durante más tiempo

En el rango de temperatura entre  $+65^{\circ}\text{C}$  y  $+10^{\circ}\text{C}$ , las bacterias encuentran las condiciones ideales para proliferar, acortando la vida útil de los alimentos. El frío inmediato de MODI extiende el período de conservación mientras mantiene el color, el sabor y la consistencia.

## Planificación y flexibilidad

Al aumentar el período de almacenamiento de los alimentos, no tendrás que repetir las mismas preparaciones todos los días. Pasteurizar al vacío y triturar bases de helado para preparativos futuros. En cualquier momento estarás listo para batir los sabores más populares.

# Congelación

Congela rápidamente la mezcla recién batida a  $-18^{\circ}\text{C}$  hasta el centro, favoreciendo la formación de cristales finos y regulares para un helado fácil de untar con la consistencia adecuada y agradable al paladar.

## Endurecido con MODI

El helado permanece suave, cremoso y agradable al paladar.



---

### Congelar y enfriar no son sinónimos

Después de batir, el helado debe enfriarse a una temperatura de servicio de  $-12^{\circ}\text{C}$  a  $-14^{\circ}\text{C}$ . Si este proceso es lento, las partículas de agua se unen en macrocristales de hielo. El helado quedará "rugoso" y no muy cremoso. La tecnología MODI, por su parte, enfría rápidamente el producto favoreciendo la formación de cristales finos y regulares.

---

### El aire, el secreto del helado suave

La presencia de microburbujas en el aire determina la cremosidad del helado. MODI, gracias a una temperatura de  $-40^{\circ}\text{C}$ , crea una barrera superficial delgada que evita que el aire atrapado se disperse. El helado se mantendrá compacto, cremoso y estable a lo largo del tiempo.

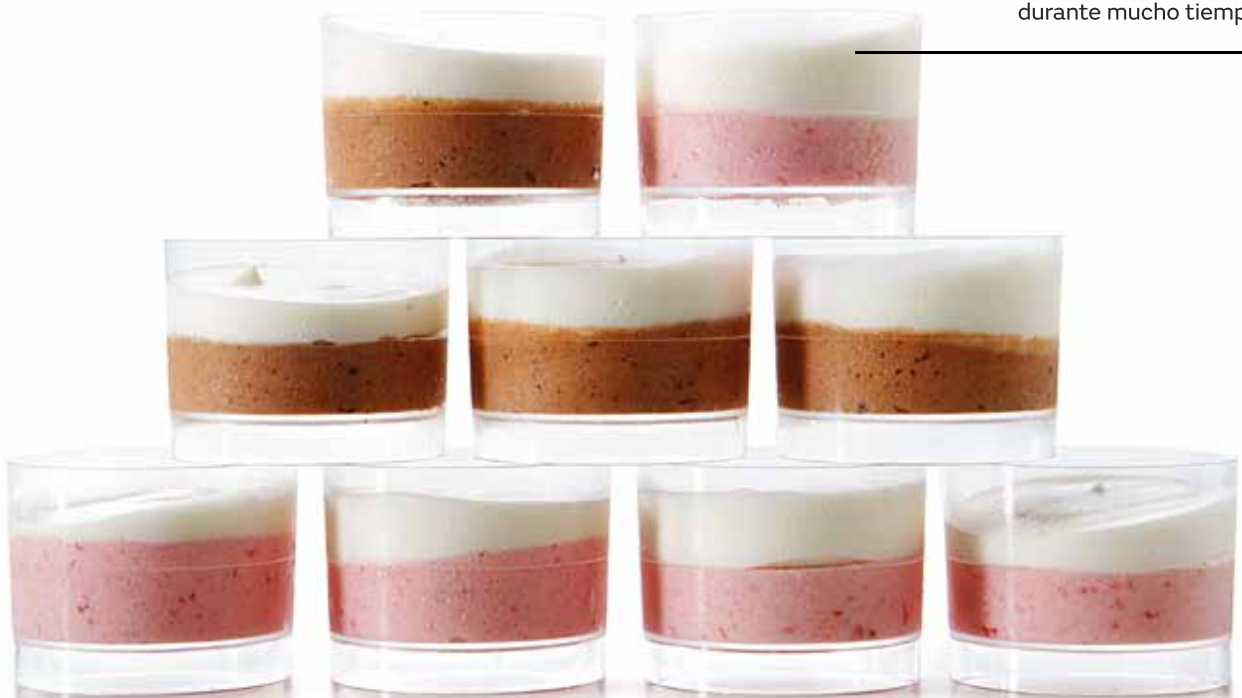
---

### Expositor rico y variado

Puedes endurecer rápidamente la superficie del helado para ponerlo a la venta inmediata o congelar toda la bandeja y almacenar el producto en un conservador ICE para su uso posterior. Incluso en los días de mayor actividad, su expositor siempre tendrá una gran variedad de sabores.

### **Congelada con MODI**

El semifrío mantiene consistencia y estructura y se conserva durante mucho tiempo



#### **Más oferta, más ingresos**

Coste de producción muy bajo y grandes márgenes de beneficio: esta es el polo que puede hacer en unos minutos con MODI. Preparado con agua, fruta o yogur, será una alternativa refrescante para ofrecer a tus clientes.

#### **Planificación y flexibilidad**

Crea bases neutras para tortas heladas y semifríos, congélalas con MODI creando un suministro "listo para usar". En unos minutos podrás descongelar y exponer tus manjares a la temperatura de servicio correcta.

#### **Organización y conveniencia**

Puedes combinar eficazmente la congelación con la compra de materias primas de proveedores de confianza. Evitar la compra de productos industriales congelados y semiacabados es la primera fuente de ingresos.



## Descongelación

La descongelación delicada de MODI te permite devolver helados y postres fríos previamente congelados a la temperatura de servicio.



## Mantenimiento

Mantiene el helado a la temperatura de servicio. Gracias a MODI puedes conservar tarrinas de helado, carapina y pasteles helados a la temperatura ideal listos para ser servidos o exhibidos en el expositor.



## Ciclo manual

MODI es una tecnología única. Te permite ajustar la temperatura de  $-40^{\circ}\text{C}/+10^{\circ}\text{C}$  (Up) y  $-40^{\circ}\text{C}/+65^{\circ}\text{C}$  (Active) con intensidad de ventilación ajustable de 25% a 100%; ¿Qué herramienta te da tanta flexibilidad?

---

## Chocolate

Cristaliza en pocos minutos bombones, chocolatinas y tabletas de chocolate. La claridad y el crujido serán prueba de la calidad de tu trabajo.



---

## Secado

Deshidrata la fruta para decorar helados, semifríos y postres de cucharita.

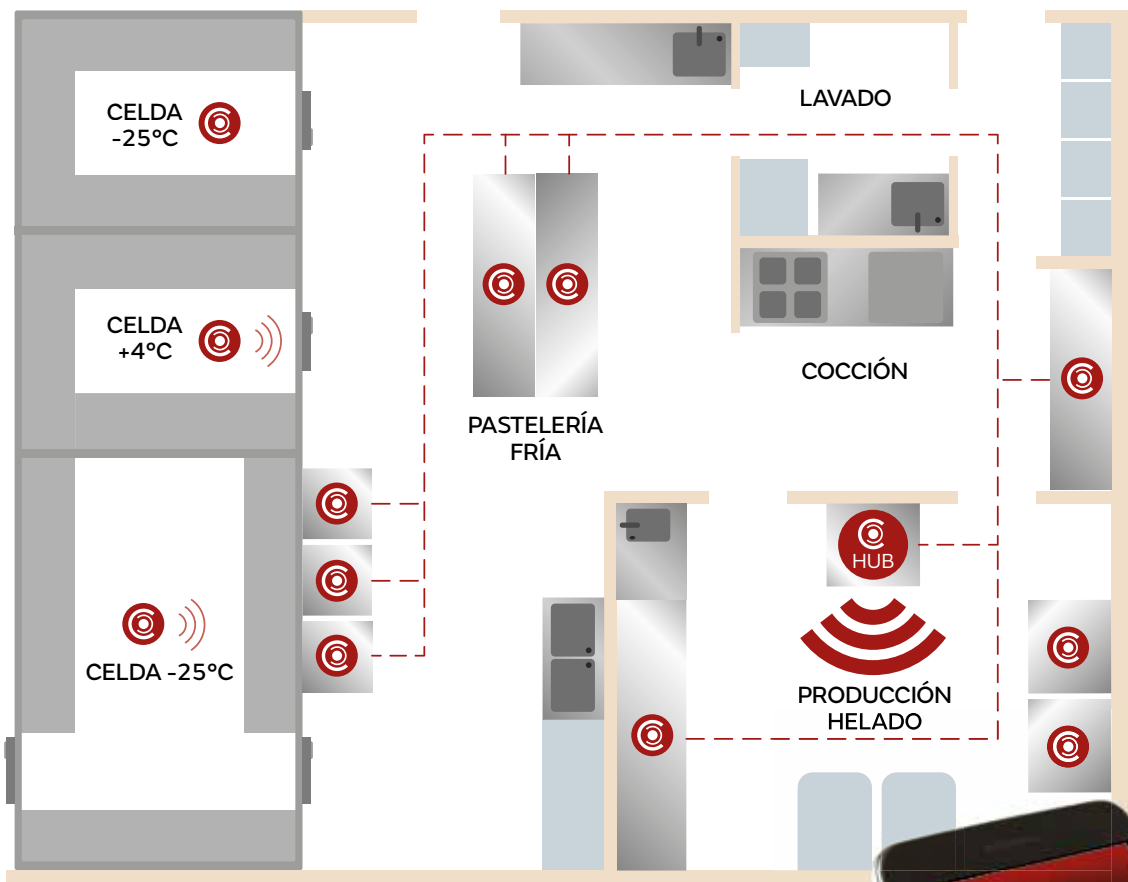


---

## Fermentación

Para una fermentación perfecta, la masa debe permanecer a la temperatura adecuada durante el tiempo adecuado, sin cambios bruscos de humedad. MODI crea las mejores condiciones microclimáticas para obtener masas de extraordinaria calidad.







# MODI, un HUB en el Cosmo

## ¿Qué es Cosmo?

Cosmo es la innovadora tecnología wi-fi que te permite conectar todos los refrigeradores Coldline en el laboratorio a tu abatidor MODI y monitorearlos desde tu teléfono inteligente. Estés donde estés, el control siempre está en tus manos.

## Tu seguridad

Los frigoríficos funcionan ininterrumpidamente las 24 horas del día y de ellos depende el mantenimiento de la calidad de los alimentos que hayas seleccionado. Cosmo detecta cualquier anomalía causada por cortes de energía o intervenciones inadecuadas del personal y envía inmediatamente una notificación a su teléfono inteligente.

## Eficiencia bajo control

Cosmo compara constantemente el rendimiento de tu aparato Coldline con el ideal. En caso de diferencias significativas sugiere el mantenimiento necesario para asegurar el mejor desempeño operativo.

## Software siempre actualizado

Gracias a Cosmo, el software de tu dispositivo Coldline puede recibir actualizaciones periódicas con las funciones desarrolladas más recientemente.

# Tecnología MODI





## Características principales



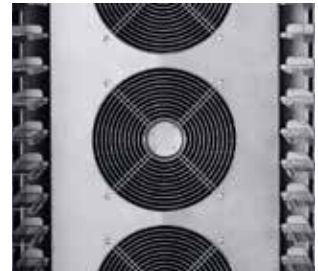
**Fondo modular**  
Permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalo fijo o móvil.



**Válvula de expansión electrónica**  
Dosifica la inyección de gas refrigerante, mejorando el rendimiento en un 25% y reduciendo el consumo.



**Juntas de alto sellado reemplazables**  
Geometría de triple cámara con innovador compuesto D7, 35% de mayor eficiencia de aislamiento que los tradicionales.



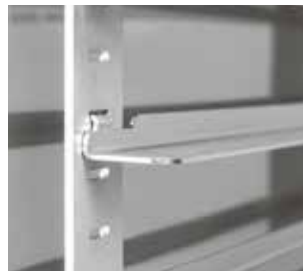
**Circulación de aire de flujo transportado**  
El innovador sistema de circulación de aire envuelve los alimentos reduciendo los tiempos de enfriamiento por ciclo.



**Fácil mantenimiento**  
La liberación rápida del tablero permite una limpieza rápida de la bobina de condensación, garantizando un rendimiento constante en el tiempo.



**Unidad de ventilador que se puede abrir**  
Evaporador fácil de inspeccionar con sistema de liberación rápida para facilitar la limpieza y el mantenimiento.



**Guías y rejillas**  
Las rejillas con orificios ranurados permiten reposicionar fácilmente las guías.



**Sonda al corazón**  
Ideado con un diseño ergonómico exclusivo, es extraíble y reemplazable gracias al conector simple. Multipunto o calefactado opcional.

## Otras características

Exterior e interior en acero AISI 304

Espesor de aislamiento 60 mm sin CFC/HCFC

Pantalla táctil de 4,3" con toma USB

Versiones Plug-In y Remoto

Desescarche por gas caliente (Plug-In), en reposo (Remoto)

Condensador de flujo de aire variable

Evaporador barnizado anticorrosión

Marco de puerta con sistema anticondensación

Funcionamiento en clase climática 5

Puerta MODBUS-RT

Sistema wi-fi de supervisión COSMO (opcional)

# Abatidores MODI Up & Active

## 3T GN2/3

## 5T EN60x40



Capacidad recipientes	5 l. (36x16,5x12 cm)
	5,4 l. (36x25x8 cm)
	7,1 l. (36x16,5x15 cm)
Capacidad carapinas	3,9 l. (Ø20x12,5 cm)
	7,3 l. (Ø20x25 cm)
Dimensiones (mm)	
Rendimiento por ciclo	+90° +3°C
	+90° -18°C
Consumo por ciclo	+65° +10°C
	+65° -18°C
Potencia absorbida	Up
	Active
Alimentación	
Dotación	
Variantes	

2
2
2
1
1
<b>L 625 P 600 H 421</b>
7 Kg
5 Kg
0,076 kWh/kg
0,247 kWh/kg
370W - 1,7A
-
220/240V-50Hz
Sonda al corazón
-

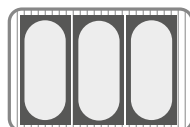
6
6
3
6
3
<b>L 780 P 800 H 853</b>
22 Kg
17 Kg
0,067 kWh/kg
0,259 kWh/kg
1030W - 4,98A
1430W - 6,91A
220/240V-50Hz
1 parilla rilsan EN60x40
Remoto Condensación de agua Alimentaciones especiales

\* ciclo manual -40°C  
Regulaciones EN 17032:2018

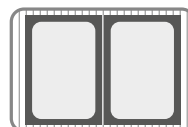
NOTA  
Modelo con funciones de  
abatimiento y congelación  
Hard y Soft

### Disposición en parilla EN60x40

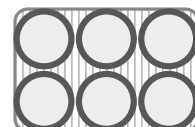
Recipientes  
5 l. - 7,1 l.



Recipientes  
5,4 l.



Carapinas  
3,9 l. - 7,3 l.



**Profundidad  
700 mm**

**5T**

EN60x40



6  
6  
3  
6  
3  
**L 780 P 700 H 853**  
18 Kg  
12 Kg  
0,073 kWh/kg  
0,272 kWh/kg  
1300W - 6,28A  
1700W - 8,21A  
220/240V-50Hz  
1 parilla rilsan  
EN60x40  
Remoto  
Condensación de agua  
Alimentaciones especiales

**6T**

EN60x40



6  
6  
6  
6  
3  
**L 780 P 800 H 913**  
27 Kg  
21 Kg  
0,071 kWh/kg  
0,246 kWh/kg  
1270W - 6,14A  
1670W - 8,07A  
220/240V-50Hz  
1 parilla rilsan  
EN60x40  
Remoto  
Condensación de agua  
Alimentaciones especiales

**Profundidad  
700 mm**

**6T**

EN60x40



6  
6  
6  
6  
3  
**L 780 P 700 H 913**  
21 Kg  
15 Kg  
0,081 kWh/kg  
0,258 kWh/kg  
1300W - 6,28A  
1700W - 8,21A  
220/240V-50Hz  
1 parilla rilsan  
EN60x40  
Remoto  
Condensación de agua  
Alimentaciones especiales

**7T**

EN60x40



9  
10  
9  
9  
6  
**L 780 P 800 H 1093**  
34 Kg  
24 Kg  
0,064 kWh/kg  
0,221 kWh/kg  
1350W - 6,52A  
1950W - 9,42A  
220/240V-50Hz  
2 parillas rilsan  
EN60x40  
Remoto  
Condensación de agua  
Alimentaciones especiales

# Abatidores MODI Up & Active

**10T**  
EN60x40



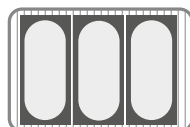
Capacidad recipientes	5 l. (36x16,5x12 cm)
	5,4 l. (36x25x8 cm)
	7,1 l. (36x16,5x15 cm)
Capacidad carapinas	3,9 l. (Ø20x12,5 cm)
	7,3 l. (Ø20x25 cm)
Dimensiones (mm)	
Rendimiento por ciclo	+90° +3°C
	+90° -18°C
Consumo por ciclo	+65° +10°C
	+65° -18°C
Potencia absorbida	Up
	Active
Alimentación	
Dotación	
Variantes	

12
12
12
12
9
<b>L 780 P 800 H 1563</b>
50 Kg
40 Kg
0,082 kWh/kg
0,252 kWh/kg
4120W - 7,91A
5120W - 12,74A
400/415V 3N-50/60Hz
3 parillas rilsan EN60x40
Remoto
Condensación de agua
Alimentaciones especiales

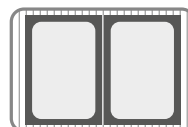
\* ciclo manual -40°C  
Regulaciones EN 17032:2018

**Disposición**  
en parilla EN60x40

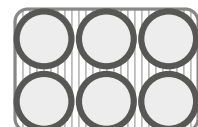
Recipientes  
5 l. - 7,1 l.



Recipientes  
5,4 l.



Carapinas  
3,9 l. - 7,3 l.



## 14T

EN60x40



15
16
15
15
9
<b>L 780 P 800 H 1778</b>
70 Kg
56 Kg
0,061 kWh/kg
0,250 kWh/kg
4200W - 8,29A
5200W - 13,12A
400/415V 3N-50/60Hz
4 parillas rilsan EN60x40
Remoto Condensación de agua Alimentaciones especiales

## 20TP

EN60x80



24
24
24
24
18
<b>L 1100 P 1045 H 1843</b>
80 Kg
60 Kg
0,085 kWh/kg
0,268 kWh/kg
6150W - 11,81A
7150W - 16,64A
400/415V 3N-50/60Hz
6 parillas rilsan EN60x40
Remoto Condensación de agua Alimentaciones especiales

## 20T

EN60x40



21
20
21
21
12
<b>L 810 P 1015 H 2210</b>
88 Kg
62 Kg
0,087 kWh/kg
0,277 kWh/kg
6450W - 12,45A
7450W - 17,28A
400/415V 3N-50/60Hz
6 parillas rilsan EN60x40
Remoto <b>H</b> 2085 mm Alimentaciones especiales



# Armarios conservadores



# Armarios ICE, frío intenso con bajo consumo





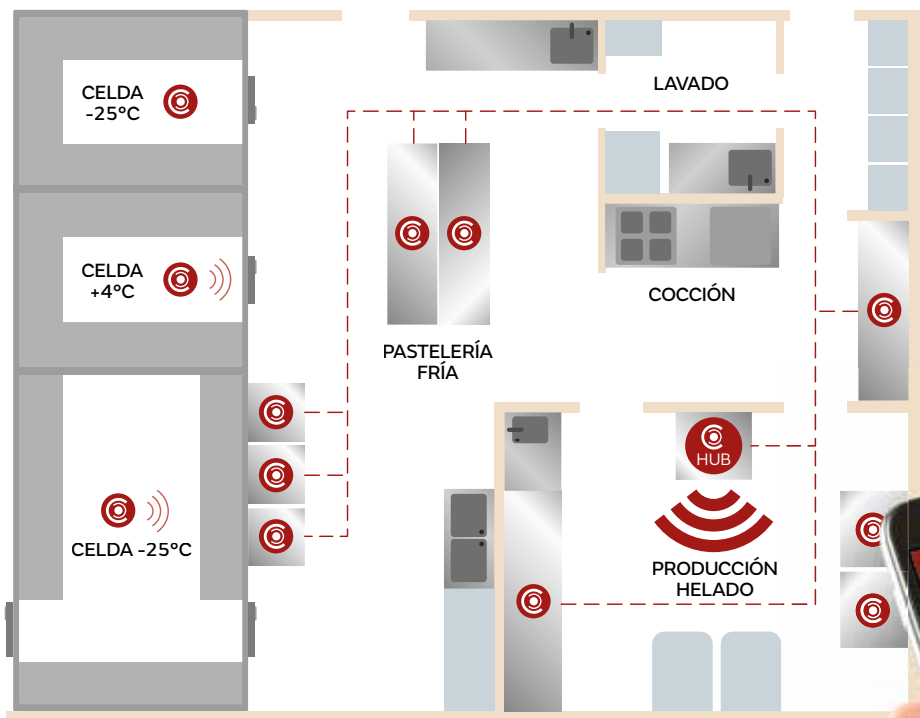
El cuidado que pones en la selección de los ingredientes determina la calidad de su helado. Una obra que merece ser conservada con las herramientas adecuadas, para mantener intactas las características de cremosidad y sabor. Los armarios ICE están diseñados para realizar esta tarea de la mejor manera posible.



# Cosmo el exclusivo sistema de supervisión Coldline

Cosmo es la innovadora tecnología wi-fi que le permite conectar todos los electrodomésticos Coldline de la cocina entre sí y monitorearlos constantemente desde su teléfono inteligente.

Conecta los armarios ICE a un Cosmo HUB (MODI, VISION o LEVTRONIC) y, gracias a la app Cosmo, podrás comprobar las condiciones de funcionamiento de cada máquina en tiempo real y recibir de forma inmediata las alertas en caso de cortes de luz o intervenciones inadecuadas. del personal.



# FSS, la tecnología Coldline para un servicio económico y rápido

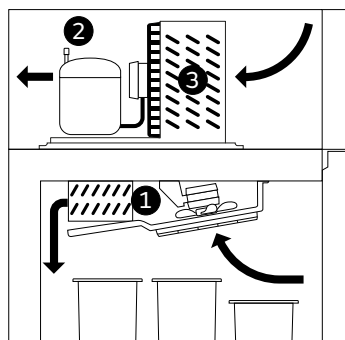
Las grandes energías invertidas en investigación y desarrollo sitúan a Coldline en la cima del sector en cuanto a tecnología e innovación se refiere. Cada armario marcado con el símbolo FSS (Fast Service System) está equipado con un sistema de refrigeración independiente de la carcasa, característica que asegura grandes ventajas en cuanto a flexibilidad y servicio. Todos los componentes son fácilmente accesibles para intervenciones fáciles y oportunas.



## Fiabilidad y alta eficiencia

A diferencia de otros sistemas, los armarios refrigerados Coldline adoptan un evaporador dentro del compartimento que asegura una circulación de aire efectiva y un mantenimiento perfecto de la temperatura incluso en caso de uso intenso. Gracias a los grandes espacios del compartimento técnico, el condensador y el compresor funcionan siempre en óptimas condiciones, garantizando fiabilidad y eficiencia en el tiempo.

### Coldline

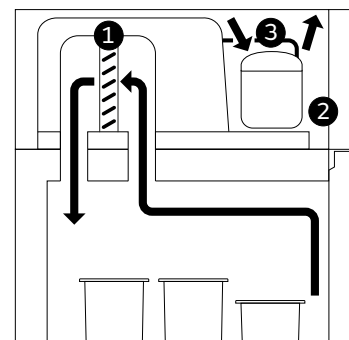


1 Evaporador

2 Compresor

3 Condensador

### Otros sistemas



# Armarios helado ICE, el frío ideal para tu helado artesanal

## **Conservación perfecta**

El armario ICE nació de la necesidad de almacenar helados, semifríos, mousses y mono porciones. La tecnología Ice te apoya a diario para mantener siempre perfecta la calidad de tu helado casero.

## **Un modelo para cada necesidad**

Las versiones de 650, 700 y 900 litros están disponibles con temperaturas de  $-10^{\circ}$ - $22^{\circ}$ C y  $-10^{\circ}$ - $30^{\circ}$ C. El descongelamiento automático por gas caliente minimiza los cambios de temperatura al limitar el consumo de energía.

## **Un laboratorio fresco y silencioso**

Para cada modelo hay una versión preparada para la conexión a una unidad remota. Con el motor externo se beneficiará de un entorno de trabajo más silencioso y cómodo.





# MODI + ICE: la cadena del valor

## **Mayor calidad con el abatidor**

Al combinar el uso del armario ICE con el abatidor de temperatura MODI, obtendrá los mejores resultados de almacenamiento. Los helados, semifríos y postres mantendrán la consistencia, la suavidad y la cremosidad durante mucho tiempo. Descongelar durante unos minutos y estarán listos para su exhibición y venta.

## **Alarga la estacionalidad**

La congelación con MODI te permite alargar la estacionalidad de la fruta, cuando el precio es más económico. Con la tecnología ICE quedará perfectamente conservada para su uso en los próximos meses.

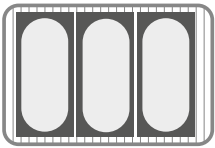
## **Espacios organizados en el mejor modo**

La altura de los estantes es ajustable según un amplio rango de posiciones. Es posible organizar mejor la disposición de carapinas, recipientes y cualquier otro ingrediente para tener siempre todo ordenado y a mano.

# Todo el espacio que se necesita para conservar tu helado

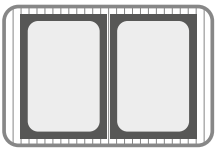
## ICE 650 L.

P armario 715 mm  
Parilla 60x40 cm

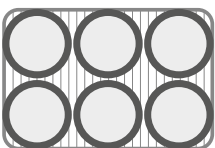


**18** recipientes 7,1 l.  
(36x16,5x15 cm)

**27** recipientes 5 l.  
(36x16,5x12 cm)



**22** recipientes 5,4 l.  
(36x25x8 cm)

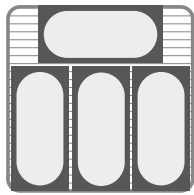


**24** carapinas 7,3 l.  
(Ø20x25 cm)

**48** carapinas 3,9 l.  
(Ø20x12,5 cm)

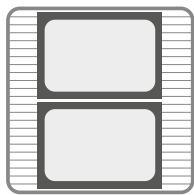
## ICE 700 L.

P armario 815 mm  
Parilla 53x53 cm

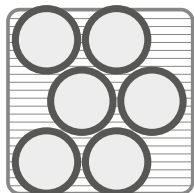


**24** recipientes 7,1 l.  
(36x16,5x15 cm)

**36** recipientes 5 l.  
(36x16,5x12 cm)



**22** recipientes 5,4 l.  
(36x25x8 cm)

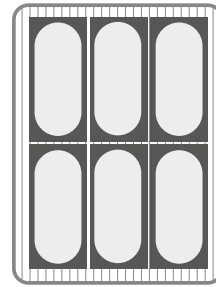


**24** carapinas 7,3 l.  
(Ø20x25 cm)

**48** carapinas 3,9 l.  
(Ø20x12,5 cm)

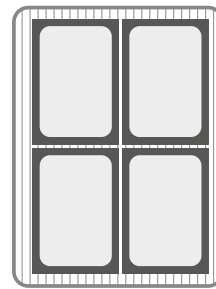
## ICE 900 L.

P armario 1015 mm  
Parilla 80x60 cm

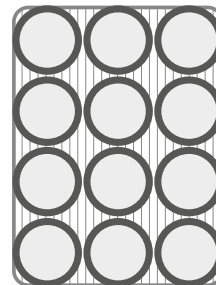


**36** recipientes 7,1 l.  
(36x16,5x15 cm)

**54** recipientes 5 l.  
(36x16,5x12 cm)



**44** recipientes 5,4 l.  
(36x25x8 cm)



**48** carapinas 7,3 l.  
(Ø20x25 cm)

**96** carapinas 3,9 l.  
(Ø20x12,5 cm)





# Tecnología ICE



## Características principales



**Fondo modular**  
Permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalo fijo o móvil.



**Aislamiento 75 mm**  
Espesor de aislamiento 75 mm sin CFC/HCFC.



**Cerradura y pestillo**  
Puertas reversibles de cierre automático con tope de 105° equipadas con cerradura con llave.



**Juntas de alto sellado reemplazables**  
Geometría de triple cámara con innovador compuesto D7, 35% de mayor eficiencia de aislamiento que los tradicionales.



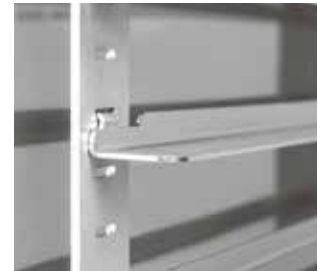
**Versiones Plug-In y Remoto**  
Motor a bordo o posicionamiento remoto de la unidad de condensación para un ambiente de trabajo fresco y silencioso.



**Puerta doble**  
La instalación de la puerta doble (opcional) evita cambios térmicos y favorece el mantenimiento de la temperatura.



**Ventilador inteligente**  
Los ventiladores se detienen automáticamente cuando se abre la puerta para evitar la entrada de aire caliente del exterior.



**Guías y rejillas**  
Las rejillas con orificios ranurados permiten reposicionar fácilmente las guías.

## Otras características

Exterior e interior en acero AISI 304. Exterior exterior en acero galvanizado

Esquinas redondeadas internas y externas

Marco de puerta con sistema anticondensación

Gas refrigerante R290 ecológico GWP=3  
Gas refrigerante R452A (-10°C -30°C)

Evaporador barnizado anticorrosión

Refrigeración ventilada con flujo de aire indirecto

Desescarche por gas caliente (Plug-In), eléctrico (Remoto). Evaporación automática de condensado

Funcionamiento en clase climática 5

Alarmas por puerta abierta y alta temperatura

Iluminación interna

Sistema wi-fi de supervisión COSMO (opcional), puerta MODBUS-RT

Apertura del pedal (opcional)

# Conservadores ICE

## 650 lt



Dimensiones (mm)
Temperatura (°C)
Clase energética
Consumo anual (kWh)
Alimentación
Dotación
Variantes

<b>L 810 P 715 H 2085</b>	
-10° -22°C	-10° -30°C
D	E
1794	2467
220/240V-50Hz	
8 parillas rilsan EN60x40	
Remoto	
Puerta doble	
Alimentaciones especiales	

## 700 lt

## 900 lt



**L 740 P 815 H 2085**

-10° -22°C	-10° -30°C
------------	------------

C	E
---	---

1610	2625
------	------

220/240V-50Hz

8 parillas rilsan 53x53 cm

Remoto  
Puerta doble  
Alimentaciones especiales

**L 810 P 1015 H 2085**

-10° -22°C	-10° -30°C
------------	------------

D	E
---	---

2916	3813
------	------

220/240V-50Hz

16 parillas rilsan EN60x40

Remoto  
Puerta doble  
Alimentaciones especiales

**Coldline Srl** se reserva el derecho de realizar mejoras,  
en cualquier momento y sin previo aviso, a los productos  
contenidos en este catálogo.



**Coldline Srl**

Via Enrico Mattei, 38  
35038 Torreglia  
Padova - Italy

+39.049.9903830  
info@coldline.it

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