

Panadería

coldline



En Coldline creamos tecnologías que simplifican el trabajo diario de los profesionales de la panadería.



Tecnología y cultura del frío

El factor humano

En Coldline valoramos especialmente las aportaciones de los hombres y mujeres que trabajan en las cocinas, y que nos ayudan a desarrollar ideas y 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 intensivo. 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 se inspiran en los principios de fiabilidad, eficiencia y ahorro energético.



Fermentación fácil para todos

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



Panadería

Panaderías
Panaderías de barrio
Talleres de panadería



Pastelería

Croissanterías
Pastelerías
Grandes productores
de levaduras



Pizzería

Pizzería Gourmet
Pizzería para llevar
Focaccérias



Catering

Hotel
Restaurantes
Cocinas centrales
Empresas
Hospitales

Armarios de
fermentación
controlada



ONIC

Fermentación controlada

Fermentación manual

Ciclo continuo

Conservación

LEVTRONIC, el secreto de tus fermentaciones

La fermentación es un proceso delicado que determina la calidad y fragancia del producto terminado. Las variables determinantes son el tiempo, la temperatura y la humedad, que cambian a medida que cambian las estaciones del año.

La nueva generación de mesas, armarios y Roll-In LEVTRONIC crean un microclima ideal para madurar cualquier masa independientemente de las condiciones climáticas. Puede personalizar un programa en función del tipo de levadura, la fuerza de la harina y las características del agua para lograr resultados extraordinarios y repetibles todos los días.





Las funciones

Fermentación controlada

Mediante el uso de bajas temperaturas se puede ralentizar hasta detener la actividad fermentadora de las levaduras, reactivándolas posteriormente para obtener la masa fermentada en el momento deseado. En función de las materias primas que se utilizan, se pueden personalizar las fases de bloqueo, mantenimiento, reactivación, fermentación y espera.

Fermentación manual

Se puede activar un programa de fermentación directa con temperatura, humedad y ventilación controladas durante un período de tiempo definido. Al final del programa, LEVTRONIC mantiene la masa en óptimas condiciones hasta su horneamiento.

Ciclo continuo

Utilizando la función manual, se ajusta fácilmente el tiempo, la temperatura, la humedad y la ventilación. De esta manera, LEVTRONIC fermenta la masa en un ciclo continuo sin parar.

Conservación

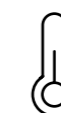
Los alimentos se almacenan a la temperatura deseada entre -6°C y $+10^{\circ}\text{C}$ o entre -20°C y $+10^{\circ}\text{C}$.

Los controles



Tiempo

Decide la duración de la fase de fermentación



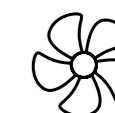
Temperatura

Desde -6° hasta $+40^{\circ}\text{C}$ elige la mejor temperatura para la maduración de la masa



Humedad

Define el porcentaje ideal de humedad entre el 45% y el 95%



Ventilación

Del 25% al 100%, tú decides la intensidad de la ventilación óptima



Personaliza tus programas



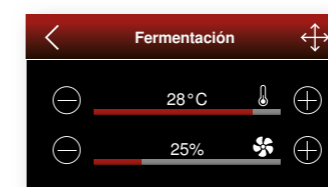
Crea nuevos programas

Con LEVTRONIC tienes disponible una lista de programas. Los parámetros establecidos pueden consultarse fácilmente y modificarse para crear un nuevo programa en el menú personal.



Configuración personal

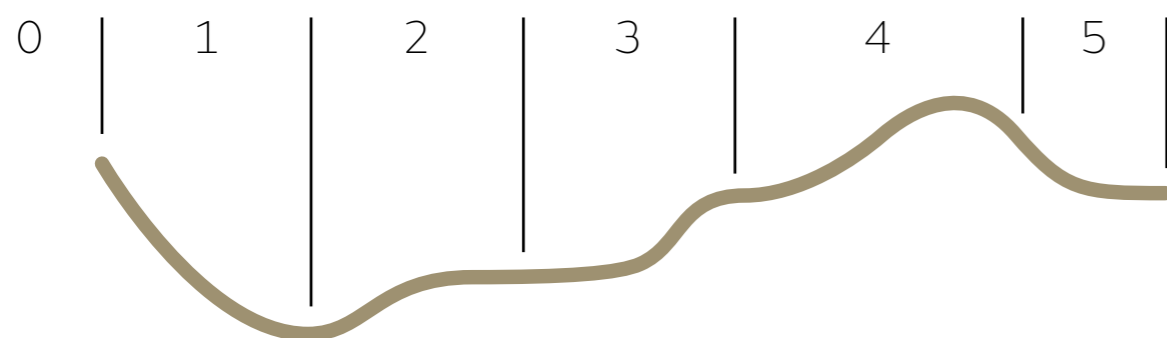
Puedes cambiar la posición de los iconos de las recetas creando tu propia configuración.



Cambios instantáneos

Con un simple toque puedes verificar y modificar los parámetros del programa en curso.

Fermentadoras 5 fases para trabajar en relax



0

Temperatura

Temperatura de la masa tras la formación de la malla de gluten.

1

Bloqueo

La masa se somete a un enfriamiento rápido. Se inhibe la actividad fermentadora de las levaduras.

2

Mantenimiento

La temperatura se mantiene por debajo de los 3°C. Las levaduras permanecen inactivas hasta la reactivación.

3

Reactivación

La temperatura aumenta gradualmente. La actividad fermentadora de las levaduras se reactiva lentamente.

4

Fermentación

La temperatura y la humedad aumentan hasta los valores establecidos. Se completa la fermentación de la masa.

5

Espera

La masa ya fermentada se mantiene a temperatura y humedad controladas hasta el momento de la cocción.





Cosmo la fermentación siempre bajo control

¿Qué es Cosmo?

Cosmo es la innovadora tecnología wi-fi que te permite monitorizar todos los parámetros operativos de tu LEVTRONIC desde un smartphone. Estés donde estés, el control siempre estará en tus manos.

Tu seguridad

LEVTRONIC también trabaja sin la presencia de personal en el negocio, por lo que se vuelve importante verificar a distancia que los procesos de fermentación se realizan correctamente. Cosmo detecta cualquier anomalía causada por cortes de energía u otros factores y envía inmediatamente una notificación a tu smartphone. Te asegurarás de que todo está bien hecho y por la mañana la bollería y croissants estarán perfectamente fermentados y listos para cocer.

Eficiencia bajo control

Cosmo compara constantemente el rendimiento de tu LEVTRONIC con el ideal. En caso de diferencias significativas sugiere el mantenimiento necesario para asegurar óptimas prestaciones.

Software siempre actualizado

Gracias a Cosmo, el software de tu dispositivo LEVTRONIC puede recibir actualizaciones periódicas con los últimos desarrollos.

FSS, tecnología Coldline para un servicio rápido y económico

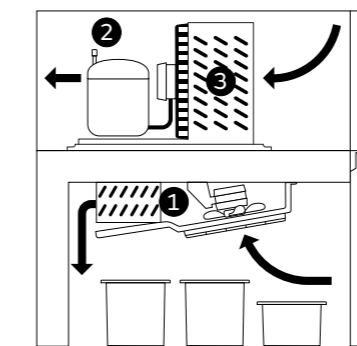
Las fermentadoras LEVTRONIC están equipadas con un sistema de refrigeración independiente de la carcasa (Fast Service System), lo que asegura grandes ventajas en el mantenimiento. Todos los componentes son de fácil acceso para intervenciones sencillas y rápidas.



Alta eficiencia con temperatura uniforme y constante

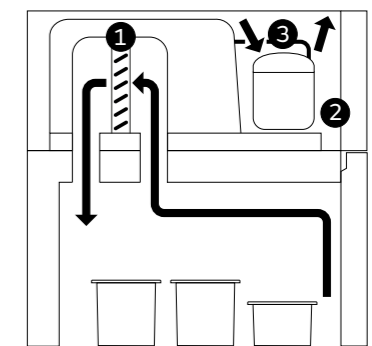
A diferencia de otros sistemas, los armarios refrigerados Coldline incorporan un evaporador dentro del compartimento que asegura una circulación efectiva de aire y un mantenimiento perfecto de la temperatura incluso en caso de uso intensivo. Gracias a los grandes espacios del compartimento técnico, el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

Coldline

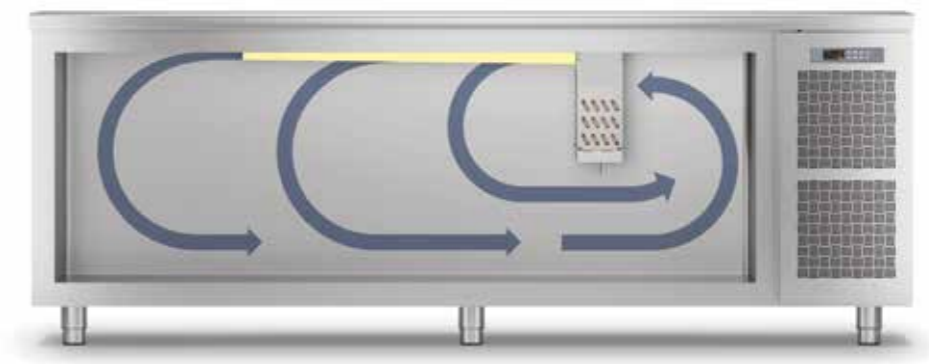


1 Evaporador 2 Compresor 3 Condensador

Otros sistemas



Las mesas LEVTRONIC mantienen una perfecta uniformidad de temperatura en todo el compartimento, favoreciendo el desarrollo regular de las levaduras y un crecimiento homogéneo de la masa.



Armarios, Mesas, Roll-In fermentación tridimensional

Amasar pan, croissants, brioches, esperar la correcta fermentación y cocción son actividades diarias que afectan tu tiempo. Los armarios de fermentación controlada LEVTRONIC, por otro lado, te ahorran tiempo. Armarios, mesas y Roll-In con diferentes capacidades y tamaños para satisfacer pequeñas y grandes necesidades.



Armarios LEVTRONIC, fermentadores incansables

Diseño elegante y refinado

La elegante pantalla táctil de vidrio se instala al ras del panel, las esquinas externas redondeadas y la gran atención a los acabados dan al armario LEVTRONIC un aspecto sólido y refinado.

Flujo de aire controlado

El flujo de aire diferenciado y canalizado garantiza la máxima homogeneidad de temperatura en todos los estantes, sin alterar directamente el producto, lo que mantiene intactas sus características de hidratación y calidad sin agrietamiento superficial.

Espacio de trabajo

Cuatro modelos con diferentes anchos y profundidades, capacidad de 25 a 50 bandejas EN60x40. Los armarios LEVTRONIC se adaptan perfectamente a cualquier espacio de trabajo, ofreciendo elevados estándares de calidad.





Roll-In LEVTRONIC, fermentación en movimiento

EN60x40 o EN60x80

El modelo J10, con una profundidad de 815 mm, ocupa el menor espacio (en el suelo) de su categoría para garantizar una perfecta organización del trabajo incluso en espacios limitados. La versión J12 tiene generosas dimensiones con una profundidad de 1015 mm para el uso de carros estándar EN60x40 o compactos EN60x80.

Velocidad y practicidad

En un espacio de trabajo bien organizado, la movimentación eficiente de las bandejas es un factor de gran importancia. Con Roll-In LEVTRONIC, el trabajo es racional y eficiente. El carro porta bandejas de acero inoxidable (opcional) agiliza la fase de preparación y la manipulación es rápida y práctica.

Congelación y fermentación

Al utilizar el abatidor MODI o VISION, puede anticipar la preparación produciendo y congelando mayores cantidades de masa. En los días siguientes, podrá fermentar solo una parte de la misma de acuerdo con las necesidades reales de venta, eliminando el riesgo de sobreproducción y desperdicio.

Tecnología LEVTRONIC

Características distintivas

Armarios

Base reforzada para instalación sobre patas o zócalo
Asa de acero inoxidable de 2 mm de espesor
Desagüe para la condensación
Apertura con pedal (opcional)
Kit cremallera y guías extraíbles sin el uso de herramientas

Roll-In

Base reforzada en acero inoxidable AISI 304
Asa con cierre a presión
Rampa de acero inoxidable
Protectores laterales reforzados



Características comunes



Fermentación homogénea
El flujo de aire se transporta para envolver los alimentos favoreciendo una fermentación homogénea en cada posición y nivel.



Panel de pantalla táctil
La pantalla táctil de 4,3" permite un uso fácil e inmediato.



Iluminación
Iluminación con lámpara de LED para no alterar la temperatura en la cámara.



Filtro de agua
El filtro de purificación de agua está incluido. El cartucho es reemplazable para mantener altos estándares de rendimiento.



Cerradura con llave
Cerradura con llave colocada en el frontal (armarios) o en el asa (roll-in).



Juntas de alta adherencia
Con triple cámara y fabricada con el innovador polímero D7, reduce drásticamente la dispersión térmica y aumenta la eficiencia del aislamiento en un 35% en comparación con las soluciones tradicionales.



Puertas
Puertas reversibles de cierre automático con tope en 105° y junta magnética reemplazable.

Otras características

Exterior e interior en acero AISI 304. Trasera externa en acero galvanizado

Evaporador pintado anticorrosión

Versiones Plug-in o Remotas

Esquinas redondeadas internas y externas

Refrigeración ventilada

Puerta MODBUS-RT

Espesor de aislamiento 75 mm sin CFC / HCFC

Desescarche eléctrico

Sistema wi-fi de supervisión COSMO

Gas refrigerante R452a

Funcionamiento en clase climática 5

Programas de fermentación personalizados

Armarios LEVTRONIC

550 lt



650 lt



700 lt



900 lt



Dimensiones (mm)

L 630 P 815 H 2085

L 810 P 715 H 2085

L 740 P 815 H 2085

L 810 P 1015 H 2085

Temperatura (°C)

-6°+40° -20°+40°

-6°+40° -20°+40°

-6°+40° -20°+40°

-6°+40° -20°+40°

Alimentación

220/240V-50Hz

220/240V-50Hz

220/240V-50Hz

220/240V-50Hz

Dotación

20 pares de guías EN60x40

20 pares de guías EN60x40

20 pares de guías EN60x40

20 pares de guías EN60x80

Variantes

Remoto
Puerta de cristal
Alimentaciones especiales

Remoto
Puerta de cristal
Alimentaciones especiales

Remoto
Puerta de cristal
Alimentaciones especiales

Remoto
Puerta de cristal
Alimentaciones especiales

Roll-In LEVTRONIC

J10

Carro EN60x40



J12

Carro EN60x80



Dimensiones (mm)

L 810 P 815 H 2115

Dimensiones máxima carros (mm)

L 470 P 620 H 1500 (EN60x40)

Temperatura (°C)

-6°+40°

Alimentación

220/240V-50Hz

Variantes

Alimentaciones especiales

L 810 P 1015 H 2115

L 648 P 810 H 1500 (EN60x80)

-6°+40°

220/240V-50Hz

Alimentaciones especiales



Mesas de
fermentación
controlada



Mesas LEVTRONIC, arriba masas, debajo levaduras

Práctico y espacioso

Trabaja pan, brioches y croissants en la sólida superficie de trabajo, mete el producto en el interior de la mesa LEVTRONIC para parar el proceso de fermentación y programa cuándo deberá estar listo para la cocción. El volumen interno garantiza la máxima capacidad de almacenamiento: 7 bandejas EN60x40 con paso de 75 mm para cada compartimento.

Flujo de aire controlado

El flujo de aire transportado y diferenciado garantiza la máxima homogeneidad de temperatura en todas las rejillas de cada compartimento. Las masas se mantienen hidratadas y sin fisuras superficiales.

Sólido y apto para cualquier espacio de trabajo

Para integrarse perfectamente en la composición de tu espacio de trabajo, hay disponibles modelos con altura de cuerpo de la mesa de 660, 710 y 760 mm. El compartimento técnico, situado a la derecha, es parte integrante de la mesa y cuenta con un elevado espesor de aislamiento para conseguir la máxima insonorización.



Tecnología Mesas LEVTRONIC



Principales características



Encimera robusta
Encimera reforzada con bordes redondeados delanteros y traseros. Alzatina cerrada en su parte posterior para evitar la acumulación de suciedad.



Puertas
Puertas reversibles de cierre automático con tope de 105°.



Guías y cremallera
Cremallera y guías en inox AISI 304 desmontables sin ayuda de herramientas.



Unidad condensadora
Extraíble sobre guías para inspección y limpieza.



Filtro de agua
El filtro de purificación de agua está incluido. El cartucho es reemplazable para mantener altos estándares de rendimiento.



Juntas de alta adherencia
Con triple cámara y fabricada con el innovador polímero D7, reduce drásticamente la dispersión térmica y aumenta la eficiencia del aislamiento en un 35% en comparación con las soluciones tradicionales.



Base reforzada
La base reforzada permite la instalación sobre patas, zócalo fijo o móvil.



Panel de pantalla táctil
El panel de pantalla táctil capacitivo 4.3" hace que su uso sea fácil e inmediato.

Otras características

Exterior, interior y trasera externa en acero AISI 304. Esquinas redondeadas internas y externas

Funcionamiento en clase climática 5

Compartimento técnico insonorizado con motor integrado

Evaporador pintado anticorrosión

Refrigeración ventilada

Desescarche eléctrico con evaporación automática de la condensación

Espesor de aislamiento 60 mm sin CFC/HCFC

Desagüe del agua de la condensación

Sistema wi-fi de supervisión COSMO y puerta MODBUS-RT

Gas refrigerante R452a

Humidificador con porcentaje de humedad ajustable

Programas de fermentación personalizados

Mesas LEVTRONIC

2 puertas



3 puertas



Temperatura (°C)	-6°+40°
Dimensiones* (mm)	L 1450 P 800 H 950
Alimentación	220/240V-50Hz
Dotación	8 pares de guías para bandejas EN
Alturas del cuerpo de la mesa (mm)	660 - 710 - 760
Variantes	Sin top Con top Alimentaciones especiales

Temperatura (°C)	-6°+40°
Dimensiones* (mm)	L 2005 P 800 H 950
Alimentación	220/240V-50Hz
Dotación	12 pares de guías para bandejas EN
Alturas del cuerpo de la mesa (mm)	660 - 710 - 760
Variantes	Sin top Con top Alimentaciones especiales

Temperatura (°C)	-6°+40°
Dimensiones* (mm)	L 2005 P 800 H 950
Alimentación	220/240V-50Hz
Dotación	12 pares de guías para bandejas EN
Alturas del cuerpo de la mesa (mm)	660 - 710 - 760
Variantes	Sin top Con top Alimentaciones especiales

* cuerpo h 710 mm con top y alzatina



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