

Restauración

coldline



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



Tecnología y cultura del frío



El factor humano

En Coldline valoramos especialmente las aportaciones de 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.



El frío adecuado para cada cocinero

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



Catering

Restaurantes
Agroturismo
Gastro Bar
Comida rápida
Snack Bar
Carnicería
Pescaderías
Hoteles



Cocinas centrales

Empresas
Escuelas
Hospitales
Buques
Banquetes
Caterings



Retail

Supermercados
Centros comerciales
Cadenas de franquicias
Áreas de servicio



Abatidores de temperatura



MODI

Abatimiento

Congelación

Ciclo manual

Descongelación

coldline

MODI, a partir de hoy el abatidor es solo multifunción

Se acabó el tiempo de los abatidores que solo enfrían los alimentos. La restauración moderna debe realizar múltiples actividades que requieren diferentes herramientas. Para esto se diseñó MODI.

Más funciones en un solo dispositivo, operativo las 24 horas del día, ahorrando espacio y evitando la compra de equipos adicionales innecesarios.





Up & Active, la elección ideal para tu trabajo

UP -40° +10°C	ACTIVE -40° +65°C	
■	■	Abatimiento Enfría rápidamente un alimento fresco o cocinado hasta +3°C en el centro-corazón
■	■	Congelación Enfría rápidamente un alimento fresco o cocinado hasta -18°C en el centro-corazón
■	■	Ciclo manual Mantiene un alimento a una temperatura entre -40°C/+10°C (Up) y -40°C/+65°C (Active)
-	■	Descongelación Descongela rápidamente un alimento con total seguridad y respetando la calidad original
-	■	Mantenimiento Mantiene un plato o postre listo a temperatura de servicio
-	■	Deseccación Deshidrata suavemente un alimento alargando su tiempo de conservación
-	■	Fermentación Crea el microclima ideal para una fermentación perfecta
-	■	Chocolate Cristaliza en pocos minutos bombones, chocolatinas y tabletas de chocolate



¿Caliente o frío? MODI se encarga de ello

MODI gestiona dinámicamente la intensidad del frío y del 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 y sencillo para cualquier persona. Con un solo toque puedes iniciar programas disponibles o personalizarlos creando tu propio menú.



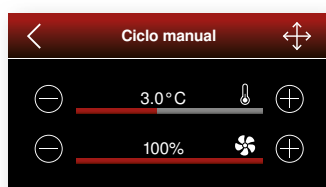
Libro de recetas a medida

Tienes la posibilidad de personalizar programas para cada tipo de alimento



Configuración personal

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



Ciclo manual

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

Abatimiento

Enfría rápidamente un alimento hasta +3°C en el centro-corazón y bloquea la proliferación bacteriana, aumentando el tiempo de conservación hasta en un 70% y manteniendo la calidad.

Judías abatidas con MODI

Detiene la cocción, mantiene el sabor, la textura y los colores vivos

Judías enfriadas en ambiente

El producto se oxida, pierde consistencia y parte de los nutrientes



Conserva más tiempo

En el rango de temperatura entre +65°C y +10°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. Podrás trabajar mayores cantidades de producto con anticipación, regenerando rápidamente y sirviendo sólo las porciones requeridas.

Congelación

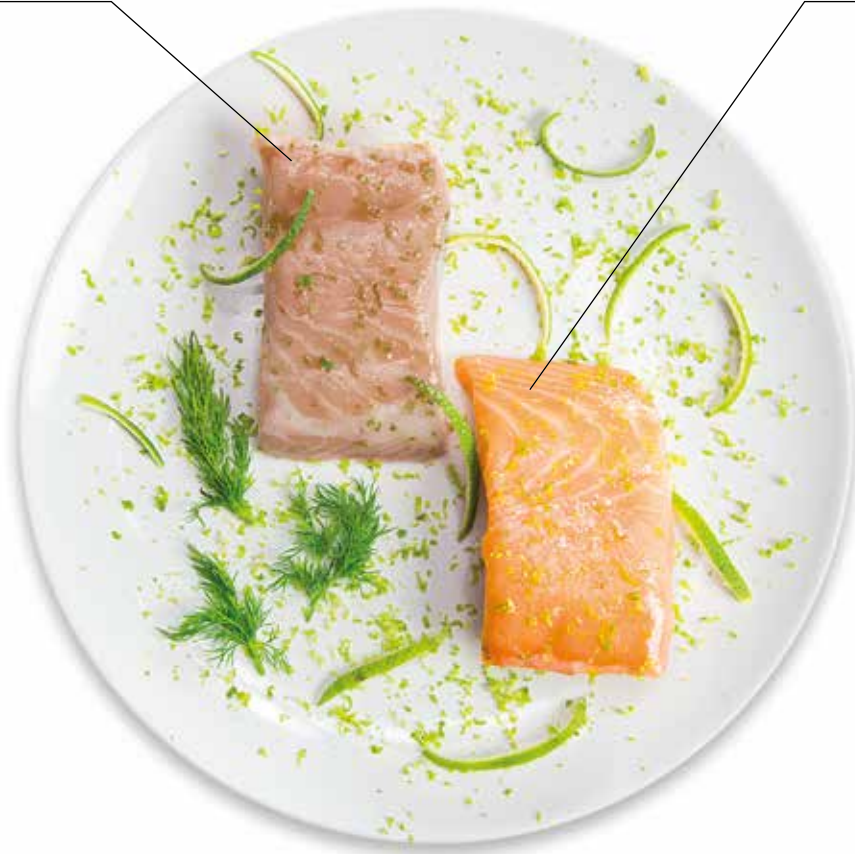
Congela rápidamente un alimento hasta -18°C en el centro-corazón, favoreciendo la microcristalización de líquidos. La consistencia, el sabor y la estructura permanecen inalterados.

Salmón congelado en la cámara

Enfriamiento lento, formación de macrocristales, fibras rotas y pérdida de líquidos

Salmón congelado con MODI

Congelación rápida, formación de microcristales, fibras y estructura intactas



Sano como un pez

Gracias a la potencia y la delicadeza del frío MODI puedes purificar pescado crudo eliminando cualquier riesgo de anisakis. Después de descongelar, encontrarás un pescado fresco y firme y fácil de trabajar al cuchillo.

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.



Ciclo manual

MODI es una tecnología única. Te permite ajustar la temperatura entre -40°C y $+10^{\circ}\text{C}$ (Up) y entre -40°C y $+65^{\circ}\text{C}$ (Active) con intensidad de ventilación ajustable del 25% al 100%. ¿Qué equipo te proporciona tanta flexibilidad?



Descongelación

La descongelación es uno de los procesos más lentos y delicados que se afrontan en la cocina. MODI descongela rápidamente un alimento de forma segura respetando la calidad original y evitando la proliferación de la carga bacteriana.



Mantenimiento

Mantén tus platos a la temperatura de servicio. Gracias a MODI, todos los platos, desde el primero hasta el último, saldrán de la cocina a la temperatura ideal, aunque en diferentes momentos. Las porciones no vendidas pueden abatirse o congelarse rápidamente.

Desecación

Deshidrata frutas, verduras, setas y legumbres para tenerlas disponibles en todas las estaciones. Puedes hacer harinas y condimentos especiales para tus platos.



Fermentación

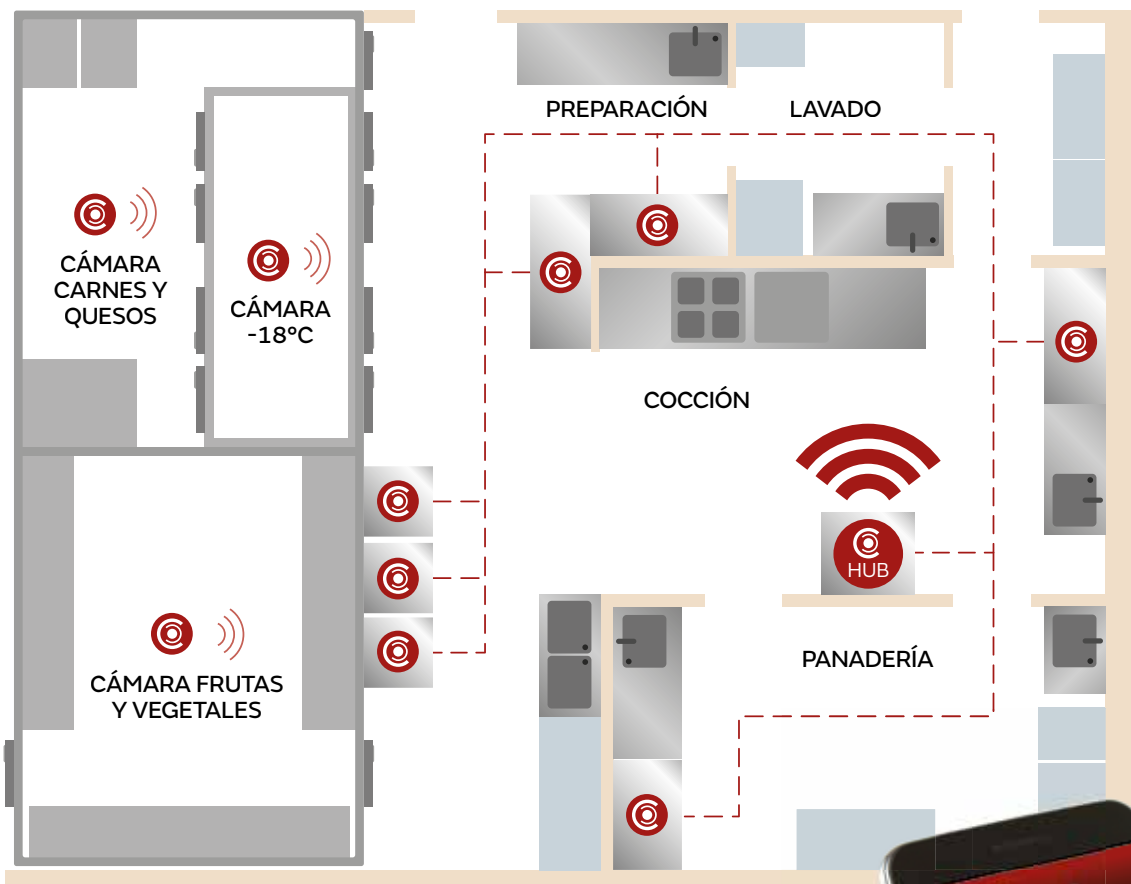
Para una fermentación perfecta, la masa debe permanecer a la temperatura adecuada durante el tiempo adecuado, sin cambios repentinos de humedad. MODI crea las mejores condiciones microclimáticas para obtener masas de extraordinaria calidad.



Chocolate

Cristaliza en pocos minutos bombones, chokolatinas y tabletas de chocolate. La apariencia y la textura crujiente serán la prueba de la calidad de tu trabajo.







MODI, un HUB en el Cosmo

¿Qué es Cosmo?

Cosmo es la innovadora tecnología wi-fi que te permite conectar todos los frigoríficos Coldline de tu cocina a tu Abatidor MODI, y monitorizarlos desde tu smartphone. Estés donde estés, el control siempre estará 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 tu smartphone.

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 óptimas prestaciones.

Software siempre actualizado

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

Tecnología MODI



Características principales



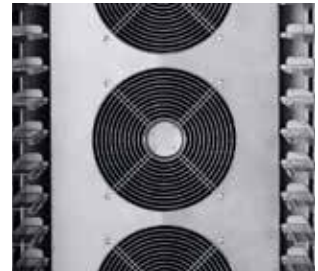
Fondo modular
Permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalo fijo o móvil.



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



Juntas de alto aislamiento
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 panel frontal permite una limpieza rápida de la bobina del condensador, garantizando un rendimiento constante en el tiempo.



Apertura del panel de ventilación
Evaporador fácil de inspeccionar con sistema de acceso rápido para facilitar la limpieza y el mantenimiento.



Guías y cremallera
La estructura con orificios permite colocar fácilmente las guías para bandejas EN60x40 y GN1/1 (excluyendo modelos ancho 710 mm).



Sonda al corazón
Ideada 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

Cremalleras de acero inoxidable fácilmente extraíbles

Desescarche por gas caliente (Plug-In), por aire forzado (Remoto)

Condensador de flujo de aire variable

Evaporador pintado anticorrosión

Marco de puerta con sistema anticondensación

Funcionamiento en clase climática 5

Puerta MODBUS-RT

Sistema wi-fi de supervisión COSMO

Versiónes Plug-In y Remotas

Abatidores MODI Up & Active

**Profundidad
700 mm**

5T
GN1/1



**Profundidad
700 mm**

5T
GN1/1
EN60x40



5T
GN1/1
EN60x40



Dimensiones (mm)

L 710 P 700 H 853

L 780 P 700 H 853

L 780 P 800 H 853

Rendimiento ciclo +90° +3°C

20 Kg

18 Kg

22 Kg

+90° -18°C

14 Kg

12 Kg

17 Kg

Consumo ciclo* +65° +10°C

0,070 kWh/kg

0,073 kWh/kg

0,067 kWh/kg

+65° -18°C

0,265 kWh/kg

0,272 kWh/kg

0,259 kWh/kg

Potencia absorbida Up

1030W - 4,98A

1300W - 6,28A

1030W - 4,98A

Active

1430W - 6,91A

1700W - 8,21A

1430W - 6,91A

Alimentación

220/240V-50Hz

220/240V-50Hz

220/240V-50Hz

Dotación

Soportes para 5 posiciones
GN1/1

5 pares de guías
GN1/1 - EN60x40

5 pares de guías
GN1/1 - EN60x40

Variantes

Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales

Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales

Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales

Dimensiones (mm)

L 625 P 600 H 421

Rendimiento ciclo +90° +3°C

7 Kg

+90° -18°C

5 Kg

Consumo ciclo* +65° +10°C

0,076 kWh/kg

+65° -18°C

0,247 kWh/kg

Potencia absorbida Up

370W - 1,7A

Active

-

Alimentación

220/240V-50Hz

Dotación

-

Variantes

Sonda al corazón

3T
GN2/3



NOTA
Modelo con funciones de
abatimiento y congelación
Hard y Soft

* ciclo manual -40°C
Regulaciones EN 17032:2018
** con top y alzatina

**Profundidad
700 mm**

6T

GN1/1



L 710 P 700 H 913

24 Kg

18 Kg

0,075 kWh/kg

0,221 kWh/kg

1270W - 6,14A

1670W - 8,07A

220/240V-50Hz

Soportes para 6 posiciones
GN1/1

Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales

**Profundidad
700 mm**

6T

GN1/1
EN60x40



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

6 pares de guías
GN1/1 - EN60x40

Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales

6T

GN1/1
EN60x40



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

6 pares de guías
GN1/1 - EN60x40

Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales

**Profundidad
700 mm**

Mesa abatidor 7T

GN1/1
EN60x40



L 1400 P 700 H 950**

34 Kg

24 Kg

0,072 kWh/kg

0,247 kWh/kg

1350W - 6,52A

1950W - 9,42A

220/240V-50Hz

7 pares de guías
GN1/1 - EN60x40

Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales
Top sin alzatina
Sin top

Abatidores MODI Up & Active

**Profundidad
700 mm**

7T
GN1/1

7T
GN1/1
EN60x40

10T
GN1/1
EN60x40



Dimensiones (mm)	L 710 P 700 H 1093	L 780 P 800 H 1093	L 780 P 800 H 1563
Rendimiento ciclo +90° +3°C	32 Kg	34 Kg	50 Kg
+90° -18°C	22 Kg	24 Kg	40 Kg
Consumo ciclo* +65° +10°C	0,070 kWh/kg	0,064 kWh/kg	0,082 kWh/kg
+65° -18°C	0,231 kWh/kg	0,221 kWh/kg	0,252 kWh/kg
Potencia absorbida Up	1350W - 6,52A	1350W - 6,52A	4120W - 7,91A
Active	1950W - 9,42A	1950W - 9,42A	5120W - 12,74A
Alimentación	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	400-415V 3N-50/60Hz
Dotación	Soportes para 7 posiciones GN1/1	7 pares de guías GN1/1 - EN60x40	10 pares de guías GN1/1 - EN60x40
Variantes	Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales	Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales	Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

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

14T

GN1/1
EN60x40



L 780 P 800 H 1778

70 Kg

56 Kg

0,061 kWh/kg

0,250 kWh/kg

4200W - 8,29A

5200W - 13,12A

400-415V 3N-50/60Hz

14 pares de guías
GN1/1 - EN60x40

Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales

20TP

GN2/1
EN60x80



L 1100 P 1045 H 1843

80 Kg

60 Kg

0,085 kWh/kg

0,268 kWh/kg

6150W - 11,81A

7150W - 16,64A

400-415V 3N-50/60Hz

10 pares de guías
GN2/1 - EN60x80

Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales

20T

GN1/1
EN60x40



L 810 P 1015 H 2210

88 Kg

62 Kg

0,087 kWh/kg

0,277 kWh/kg

6450W - 12,45A

7450W - 17,28A

400-415V 3N-50/60Hz

20 pares de guías
GN1/1 - EN60x40

Remoto **H 2085 mm**
Alimentaciones especiales

20K

Carro
GN1/1 - EN60x40



L 810 P 1015 H 2240

88 Kg

62 Kg

0,087 kWh/kg

0,277 kWh/kg

6450W - 12,45A

7450W - 17,28A

400-415V 3N-50/60Hz

-

Remoto **H 2115 mm**
Alimentaciones especiales



Armarios conservadores



MASTER y SMART, la conservación en clase A

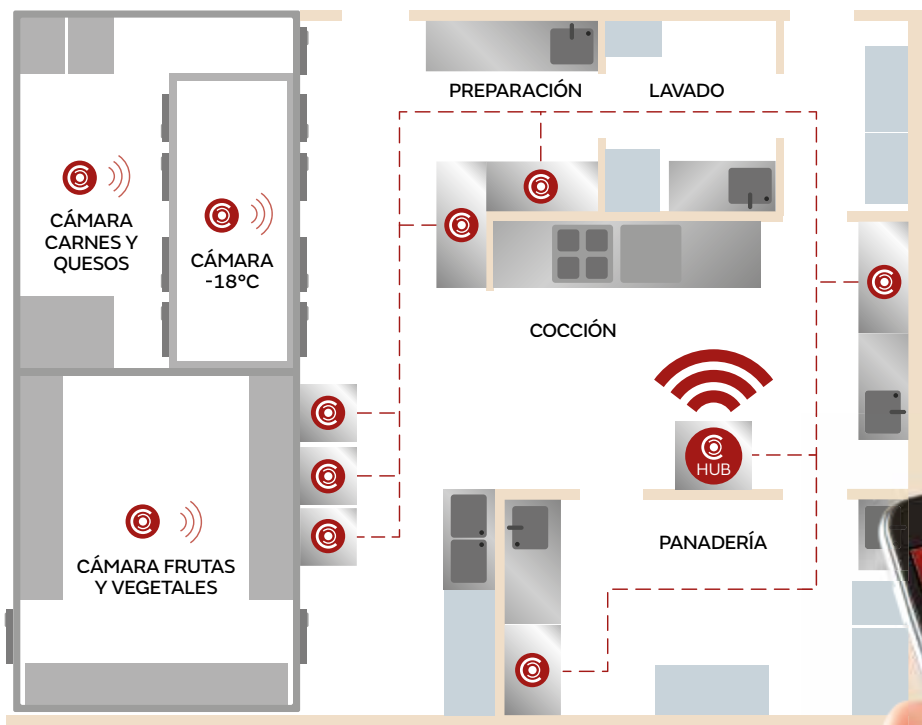


Modelos fabricados en 2 profundidades, 5 anchos, 5 rangos de temperatura, plug-in y remotos. Múltiples versiones para aprovechar al máximo el espacio y conservar los alimentos durante más tiempo. Elige el armario que más se adapte a tus necesidades, el denominador común es el mismo: calidad, fiabilidad, altas prestaciones y ahorro.



Cosmo el exclusivo sistema de supervisión Coldline

Cosmo es la innovadora tecnología wi-fi que te permite conectar todos los equipos Coldline de la cocina entre sí y monitorizarlos constantemente desde tu smartphone. Conecta los armarios MASTER y SMART a un Cosmo HUB (MODI, VISION o LEVTRONIC) y, gracias a la app Cosmo, podrás comprobar las condiciones de funcionamiento de cada equipo 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

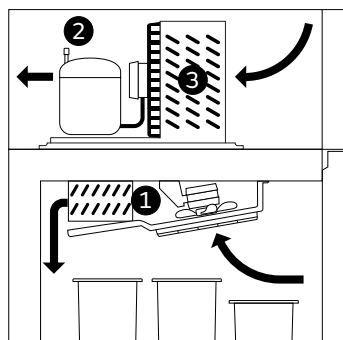
Las grandes inversiones realizadas en Investigación y desarrollo sitúan a Coldline en la cima del sector en cuanto a tecnología e innovación se refiere. Cada armario marcado con el símbolo FSS (Fast Service System) está equipado con un sistema de refrigeración independiente de la carcasa, característica 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 frigoríficos Coldline incorporan el evaporador dentro del compartimento, lo que asegura una circulación de aire efectiva 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

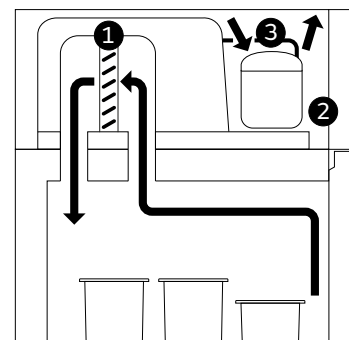


1 Evaporador

2 Compresor

3 Condensador

Otros sistemas





Armarios MASTER, abre la puerta a la frescura

Ahorro en clase A

Todos los frigoríficos MASTER están equipados con gas natural R290 que garantiza una eficiencia superior a los gases refrigerantes tradicionales. Los modelos de clase A aseguran ahorros de energía que alcanzan picos del 80% en comparación con aparatos similares con menor clasificación energética. El resultado es una ventaja económica inmediata y un impacto medioambiental extremadamente reducido.

Diseño elegante y refinado

El elegante diseño con esquinas externas redondeadas, el panel de control fácil e intuitivo con teclado a ras del panel y la gran atención a los acabados dan al frigorífico MASTER una apariencia sólida y refinada.

Un modelo para cada necesidad

Están disponibles modelos con capacidades desde 350 lt hasta 1400 lt, con medias puertas, puertas de cristal, puertas reversibles, soluciones dedicadas a la conservación del pescado y compartimentos separados a 2 y 3 temperaturas.

La calidad que marca la diferencia

La estructura monocasco con 75 mm de espesor de aislamiento está realizada en acero inoxidable AISI 304 de primera calidad. Los compresores de alta eficiencia y bajo consumo completan un cuadro de excelencia, haciendo que el frigorífico MASTER sea adecuado para el uso más intensivo.

MASTER MARINE

La sección MASTER MARINE está dedicada a la instalación en barcos, bases petroleras y plataformas flotantes. La excelente calidad de almacenamiento de la serie MASTER, combinada con soluciones de seguridad específicas, hacen de estos armarios frigoríficos la opción ideal para el sector naval.



MASTER FISH

La sección MASTER FISH está dedicada a la conservación del pescado fresco. Los rangos de temperatura y los accesorios específicos te permiten crear el entorno ideal para el mantenimiento de alimentos delicados como moluscos, crustáceos y filetes o pescados enteros.



-6°/+4°C

Mantén el pescado a la temperatura óptima entre -6° y +4°C.



Recipientes en ABS

Los recipientes de ABS recogen los líquidos y mantienen el pescado fuera del contacto con el agua.



Limpieza e higiene

El fondo de diamante y el desagüe facilitan el drenaje del agua para la limpieza del frigorífico.

coldline



Philippine

Armarios SMART, robustez en el uso diario

Frío natural en clase A

Todos los frigoríficos Smart están equipados con gas natural R290 que garantiza una eficiencia superior a los gases refrigerantes tradicionales. Los modelos de clase A aseguran ahorros de energía que alcanzan picos del 80% en comparación con aparatos similares con menor clasificación energética. El resultado es una ventaja económica inmediata y un impacto medioambiental extremadamente reducido.

Todo bajo control

El procesador mantiene automáticamente la temperatura establecida con el grado de humedad adecuado. El panel de control intuitivo y de fácil limpieza está diseñado para simplificar el ajuste de temperatura y la consulta de los datos almacenados.

Calidad y ergonomía

El espesor de aislamiento de 75 mm contribuye a posicionarse en la mejor clasificación energética. El diseño del asa ha sido estudiado para garantizar un agarre seguro y ergonómico, garantizando una mayor comodidad de uso.

La mejor organización del espacio

La altura de los estantes internos es ajustable según una amplia gama de posiciones; es posible organizar mejor la disposición de los productos para tenerlos siempre a mano.

MASTER y SMART, tecnología común

Características distintivas

MASTER

Gama de 78 modelos

Asa en acero inox espesor 2 mm

Tapa del evaporador en acero inoxidable

Iluminación LED

Pintura de colores RAL (opcional)



SMART

Gama de 24 modelos

Asa en PVC

Tapa del evaporador en PVC



Características comunes



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



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



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



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



Apertura con pedal
Facilita la manipulación e inserción de bandejas y recipientes pesados (opcional).



Evaporación a coste cero
El agua producida por la descongelación se evapora aprovechando el calor disipado por el sistema refrigerante.



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



Guías y cremallera
Guías y cremallera de acero inoxidable extraíbles sin herramientas.

Otras características

Exterior e interior en acero AISI 304. Trasera externa y compartimento técnico en acero galvanizado

Esquinas redondeadas internas y externas

Marco de puerta con sistema anticondensación (versiones -18° -22°C)

Gas refrigerante R290 ecológico GWP=3

Evaporador pintado anticorrosión

Refrigeración ventilada

Desescarche por gas caliente, en parada (0°+10°C), eléctrico (Remoto)

Funcionamiento en clase climática 5

Alarmas por puerta abierta y alta temperatura

Puerta MODBUS-RT

Sistema wi-fi de supervisión COSMO (optional)

Versiones Plug-In y Remotas

Armarios frigoríficos MASTER

350 lt

500 lt



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

L 535 P 715 H 2085			
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°
B	B	C	B
318	324	1006	324
220/240V-50Hz			
3 rejillas plastificadas GN1/1 3 cubetas ABS			
Remoto Condensación por agua Puerta de cristal Alimentaciones especiales			



L 630 P 715 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
325	331	1310
220/240V-50Hz		
3 rejillas plastificadas 42x53 cm		
Remoto Condensación por agua Puerta de cristal Alimentaciones especiales		

600 lt



650 lt



700 lt



L 740 P 715 H 2085

0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
329	335	1444

220/240V-50Hz

3 rejillas plastificadas 53x53 cm

Remoto
Condensación por agua
Puerta de cristal
2 medias puertas
Alimentaciones especiales

L 810 P 715 H 2085

0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	D
378	385	2093

220/240V-50Hz

3 rejillas plastificadas GN2/1

Remoto
Condensación por agua
Puerta de cristal
2 medias puertas
Alimentaciones especiales

L 740 P 815 H 2085

0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°
A	A	C	B
327	335	1609	460

220/240V-50Hz

3 rejillas plastificadas GN2/1
6 cubetas ABS

Remoto
Condensación por agua
Puerta de cristal
2 medias puertas
Alimentaciones especiales



Armarios frigoríficos MASTER



1200 lt

1400 lt



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

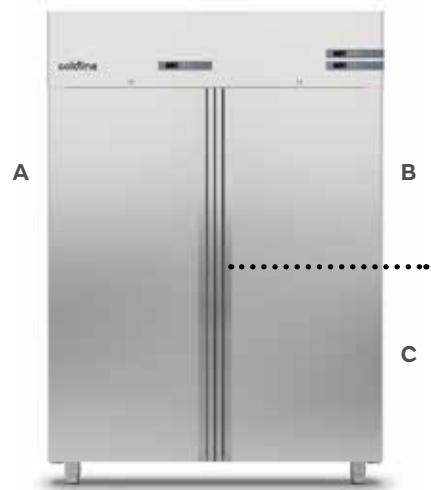
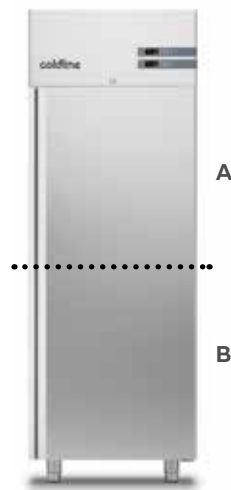
L 1480 P 715 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
553	564	2500
220/240V-50Hz		
6 rejillas plastificadas 53x53 cm		
Remoto Condensación por agua Puerta de cristal 2 medias puertas (4 puertas) Alimentaciones especiales Doble sistema refrigerante		

			
L 1480 P 815 H 2085			
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°
B	B	C	B
644	659	2919	644
220/240V-50Hz			
6 rejillas plastificadas GN2/1 12 cubetas ABS			
			
Remoto Condensación por agua Puerta de cristal 2 medias puertas (4 puertas) Alimentaciones especiales Doble sistema refrigerante			

Temperaturas
combinadas

2 puertas
700 lt

2 / 3 puertas
1400 lt



Dimensiones (mm)

L 740 P 815 H 2085

L 1480 P 815 H 2085

Temperatura (°C)

A -2°+8° B -2+8°
A -2°+8° B -18-22°
A -6°+4° B -18-22°



A -2°+8° B -2+8°
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°



Alimentación

220/240V-50Hz

220/240V-50Hz

Variantes

Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales

Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales

Armarios frigoríficos SMART

600 lt



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

L 740 P 715 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
329	335	1444
220/240V-50Hz		
3 rejillas plastificadas 53x53 cm		
Remoto		
2 medias puertas		
Alimentaciones especiales		

700 lt



L 740 P 815 H 2085

0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
A	A	C
327	335	1609

220/240V-50Hz

3 rejillas plastificadas GN2/1

Remoto
2 medias puertas
Alimentaciones especiales

1200 lt



L 1480 P 715 H 2085

0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
553	564	2500

220/240V-50Hz

6 rejillas plastificadas 53x53 cm

Remoto
2 medias puertas (4 puertas)
Alimentaciones especiales
Doble sistema refrigerante

1400 lt



L 1480 P 815 H 2085

0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
644	659	2919

220/240V-50Hz

6 rejillas plastificadas GN2/1

Remoto
2 medias puertas (4 puertas)
Alimentaciones especiales
Doble sistema refrigerante



Roll-In & Pass-Through





Roll-In & Pass-Through Frío en movimiento

La seguridad de una conservación perfecta combinada con la practicidad del carro de acero inoxidable para mover fácilmente bandejas y platos destinados al servicio. Frente único en el modelo Roll-In o pasante en el modelo Pass-Through.

En comedores, cocinas centrales y empresas de catering, la manipulación de platos y bandejas juega un papel importante en la organización del trabajo. Los frigoríficos Roll-In y Pass-Through están diseñados para realizar mejor esta tarea al reducir los tiempos de servicio y mejorar la eficiencia general. Puertas ciegas o de cristal para alojar 1 ó 2 carros para rejillas o bandejas GN2/1.

Tecnología Roll-In & Pass-Through



Características comunes



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



Diseño elegante
El panel de control, con su
diseño sencillo y funcional,
permite un uso fácil e intuitivo.



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



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



Carro
Los modelos Roll-In y
Pass-Through pueden alojar
carros GN2/1 que midan
L 598 P 660 H 1630.



Protección contra impactos
Parachoques especiales
protegen las paredes internas
de impactos accidentales.



**Fondo revestido
en acero inoxidable**
Fondo revestido en acero
inoxidable AISI 304 con
rampa de acceso al carro.



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

Otras características

Exterior e interior en acero
AISI 304. Trasera externa y
compartimento técnico en
acero galvanizado

Esquinas redondeadas
internas y externas

Evaporación automática de
la condensación

Gas refrigerante R290
ecológico GWP=3

Evaporador pintado
anticorrosión

Refrigeración ventilada

Desescarche
por gas caliente

Funcionamiento
en clase climática 5

Alarmas por puerta abierta
y alta temperatura

Puerta MODBUS-RT

Sistema wi-fi de
supervisión COSMO
(opcional)

Roll-In & Pass-Through

Roll-In

Pass-Through



Dimensiones (mm)
Temperatura (°C)
Potencia absorbida
Rendimiento de refrigeración (W)
Alimentación
Variantes

L 810 P 815 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Puerta de cristal Alimentaciones especiales

L 810 P 880 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Puerta de cristal Alimentaciones especiales

Roll-In

Pass-Through



L 1620 P 815 H 2115

-2°+8°

390W - 1,8A

713

220/240V-50Hz

Puerta de cristal
Alimentaciones especiales

L 1620 P 880 H 2115

-2°+8°

390W - 1,8A

713

220/240V-50Hz

Puerta de cristal
Alimentaciones especiales



Mesas refrigeradas



Mesas MASTER y SMART: la clase A llega a la cocina



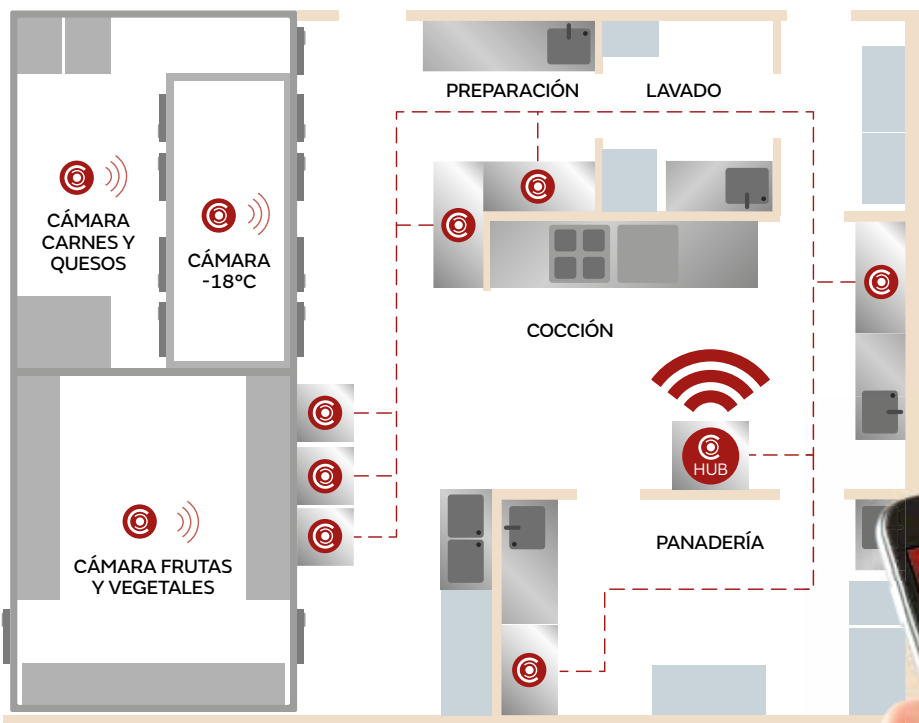
Las mesas Coldline ofrecen infinitas soluciones para satisfacer todas las necesidades de uso. El reducido consumo y la calidad de conservación las hacen aptas para cualquier entorno de trabajo.



Cosmo el exclusivo sistema de supervisión Coldline

COSMO es la innovadora tecnología wi-fi que te permite conectar todos los equipos de Coldline de tu espacio de trabajo y monitorizarlos constantemente desde tu smartphone.

Conecta las mesas MASTER y SMART a un Cosmo HUB (MODI, VISION o LEVTRONIC) y, gracias a la app Cosmo, podrás comprobar las condiciones de funcionamiento de cada equipo 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 mesas MASTER y SMART están equipadas con un sistema de refrigeración independiente de la carcasa (Fast Service System), que asegura grandes ventajas en el mantenimiento. Todos los componentes son fácilmente accesibles para intervenciones rápidas y fáciles.



Frío uniforme y constante

Las mesas MASTER y SMART mantienen una perfecta uniformidad de temperatura en todo el compartimento, incluso con cajones completamente cargados. Cada sistema de refrigeración está optimizado para aumentar hasta un 25% la vida útil de los alimentos.



Mesas MASTER, carácter único, múltiples soluciones

Todo lo que necesitas

Crea tu mesa personalizada eligiendo entre las innumerables soluciones que te ofrecemos. Podrás organizar tu espacio de trabajo satisfaciendo todas las necesidades de comodidad y practicidad.

Puertas y cajones

Cada compartimento se puede configurar con puertas de acero inoxidable o con cajones refrigerados tanto en las versiones $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ como en las versiones $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$. El innovador sistema de doble recirculación de aire garantiza la máxima eficiencia de refrigeración y una distribución óptima del frío incluso a plena carga.

Motor en la derecha o en la izquierda

Puedes elegir colocar el compartimento técnico a la derecha o a la izquierda. La versión con unidad de refrigeración remota asegura el máximo confort en tu espacio de trabajo. En el caso de dos mesas una al lado de la otra, está disponible la solución con un compartimento técnico común.

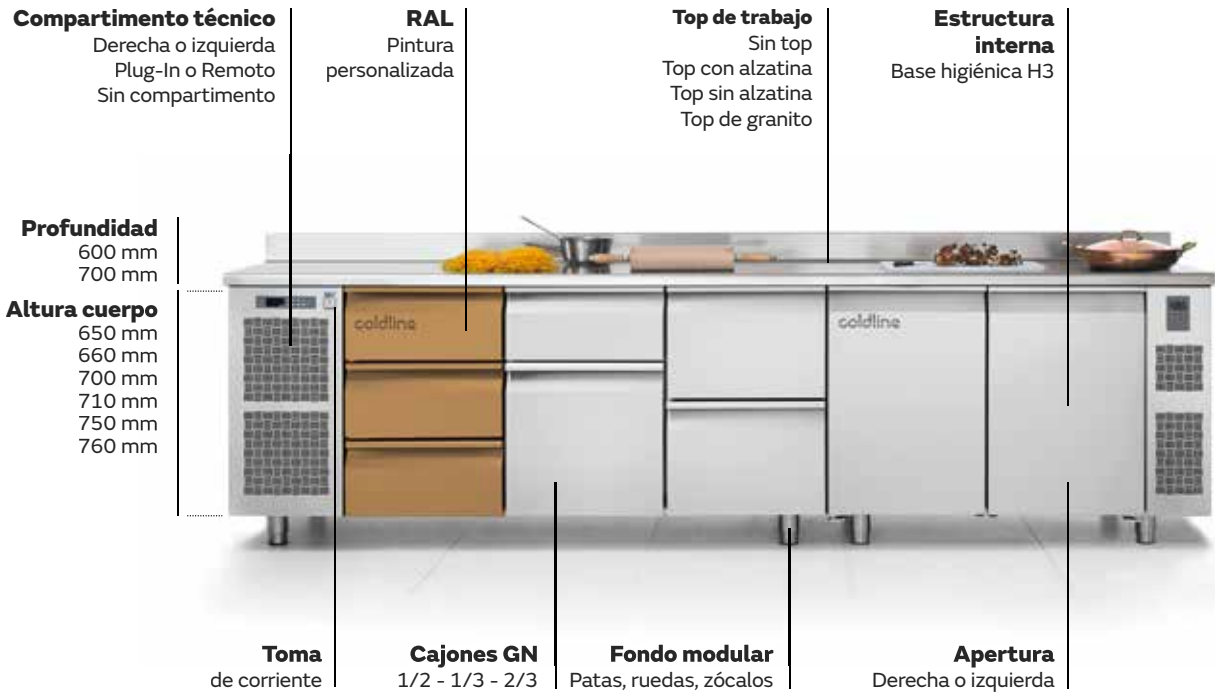
Base reforzada

El compartimento técnico insonorizado es parte integrante de la estructura. El fondo reforzado único cuenta con un pata ajustable en el extremo del mueble, una solución que le permite soportar de forma segura el peso del sistema de refrigeración.

Pintura personalizada

Puedes personalizar tu mesa MASTER eligiendo el color que mejor se adapte al estilo de tu local. La pintura se aplica sobre las superficies de acero inoxidable asegurando una larga vida y unas condiciones higiénicas impecables.

Configurabilidad





Mesas SMART, solidez para un uso práctico y seguro

Carcasa sólida y resistente

La carcasa SMART fabricada con acero de alto espesor es robusta y resistente, hecha para perdurar en el tiempo y ser fiable en el trabajo diario.

Encimera robusta

La encimera está reforzada con bordes redondeados delanteros y traseros para una limpieza perfecta. La alzatina está cerrada en la parte trasera para evitar la acumulación de suciedad.

Cajones GN1/1

Los cajones totalmente extraíbles tienen una gran capacidad, están diseñados para ser intercambiables incluso en uso y adaptarse a las nuevas necesidades futuras. Alturas internas: 1/3 = 150 mm - 1/2 = 205 mm - 2/3 = 310 mm.

Tecnología mesas MASTER y SMART

Características distintivas



MASTER

Trasera externa en acero inoxidable AISI 304
Asa en acero inox espesor 2 mm
Compartimento motor insonorizado en la derecha
o en la izquierda
Versiones Plug-In o remoto con base abierta
Versiones $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ y $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$
Altura cuerpo: 650-660-700-710-750-760 mm
Profundidad: 600-700 mm
Pintura personalizada con colores RAL
Toma eléctrica (opcional)



SMART

Trasera externa en acero colaminado
Asa en PVC
Compartimento motor insonorizado
solo en la derecha
Versiones solo Plug-In
Versiones $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$
Altura cuerpo: 710 mm
Profundidad: 700 mm

Características comunes



Encimera robusta

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



Unidad condensadora

Extraíble sobre guías para inspección y limpieza.



Guías y cremallera

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



Refrigeración ventilada

La refrigeración ventilada asegura una perfecta uniformidad de temperatura en cada compartimento y cajón.



Cajoneras reforzadas

Cada compartimento se puede personalizar con cajones refrigerados GN 1/2 - 1/3 - 2/3 -2° +8°C o 15° -22°C.



Juntas de alto aislamiento

Geometría de triple cámara con innovador compuesto D7, 35% de mayor eficiencia de aislamiento que los tradicionales.



Base reforzada

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



Evaporación a coste cero

El agua producida por el desescarche se evapora aprovechando el calor disipado por el sistema de refrigeración.

Otras características

Exterior e interior en acero AISI 304.

Esquinas redondeadas internas y externas

Espesor de aislamiento 60 mm sin CFC/CHFC

Gas refrigerante R290 ecológico GWP=3

Evaporador pintado anticorrosión

Puertas reversibles de cierre automático con tope en 105°

Desescarche por gas caliente (Plug-In), eléctrico (Remoto)

Funcionamiento en clase climática 5

Puerta MODBUS-RT

Sistema wi-fi de supervisión COSMO (optional)

Mesas MASTER

Versión Plug-In

Profundidad (mm)

Temperatura (°C)

Dimensiones* (mm)

Clasificación energética

Consumo anual (kWh)

Alimentación

Dotación

Altura de cuerpo (mm)

Variantes

* cuerpo h 710 mm con top y alzatina

Versión Remota

Profundidad (mm)

Temperatura (°C)

Dimensiones* (mm)

Alimentación

Dotación

Altura de cuerpo (mm)

Variantes

* cuerpo h 710 mm con top y alzatina

1 puerta



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 820 H 950			
A	C	A	C
409	1036	458	1278
220/240V-50Hz			
1 rejilla 430x325 plastificada		1 rejilla GN1/1 plastificada	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			

Puerta de cristal
Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3
Con top - Sin top
Compartimento técnico en la izquierda
Alimentaciones especiales

1 puerta



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 680 H 950			
220/240V-50Hz			
1 rejilla 430x325 plastificada		1 rejilla GN1/1 plastificada	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			

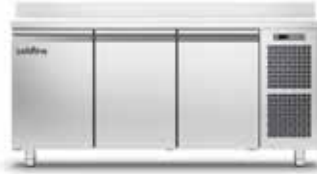
Puerta de cristal
Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3
Con top - Sin top
Compartimento técnico en la izquierda
Alimentaciones especiales

2 puertas



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1300 H 950			
A	D	A	D
449	1732	527	2135
220/240V-50Hz			
2 rejillas 430x325 plastificadas		2 rejillas GN1/1 plastificadas	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Puerta de cristal Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3 Con top - Sin top Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales			

3 puertas



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1780 H 950			
A	D	A	D
540	2346	616	2891
220/240V-50Hz			
3 rejillas 430x325 plastificadas		3 rejillas GN1/1 plastificadas	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Puerta de cristal Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3 Con top - Sin top Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales			

4 puertas



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 2260 H 950			
B	D	B	E
746	3280	836	3642
220/240V-50Hz			
4 rejillas 430x325 plastificadas		4 rejillas GN1/1 plastificadas	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Puerta de cristal Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3 Con top - Sin top Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales			

2 puertas



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1090 H 950			
220/240V-50Hz			
2 rejillas 430x325 plastificadas		2 rejillas GN1/1 plastificadas	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Puerta de cristal Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3 Con top - Sin top Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales			

3 puertas



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1570 H 950			
220/240V-50Hz			
3 rejillas 430x325 plastificadas		3 rejillas GN1/1 plastificadas	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Puerta de cristal Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3 Con top - Sin top Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales			

4 puertas



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 2050 H 950			
220/240V-50Hz			
4 rejillas 430x325 plastificadas		4 rejillas GN1/1 plastificadas	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Puerta de cristal Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3 Con top - Sin top Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales			

Mesas SMART

2 puertas



Dimensiones* (mm)

Temperatura (°C)

Clasificación energética

Consumo anual (kWh)

Alimentación

Dotación

Variantes

L 1300 P 700 H 950

-2°+8°

A

527

220/240V-50Hz

2 rejilla plastificada GN1/1

Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3

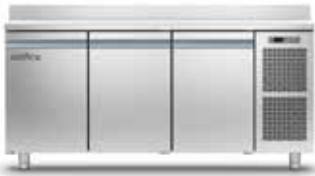
Sin top

Con top

Alimentaciones especiales

* cuerpo h 710 mm con top y alzatina

3 puertas



L 1780 P 700 H 950

-2°+8°

A

616

220/240V-50Hz

3 rejillas plastificadas GN1/1

Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3

Sin top

Con top

Alimentaciones especiales

4 puertas



L 2260 P 700 H 950

-2°+8°

B

836

220/240V-50Hz

4 rejilla plastificada GN1/1

Cajones GN 1/2, 1/3, 2/3

Sin top

Con top

Alimentaciones especiales



Mesas SNACK, la refrigeración bajo la cocción

Conservar abajo, cocinar arriba

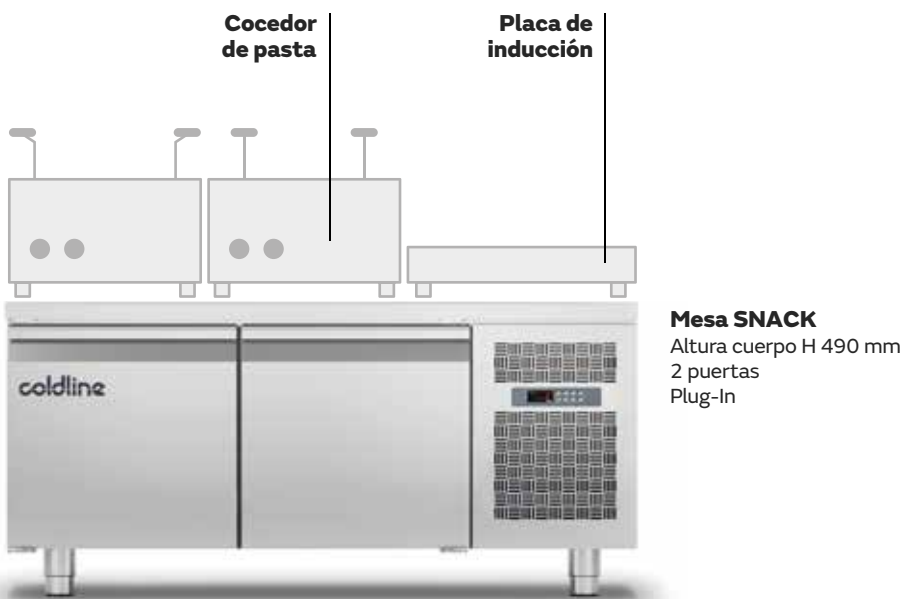
Las mesas Snack, con mueble de 490 mm de altura, permiten crear áreas de cocción cómodas y eficientes con fuegos, freidoras, cocedores de pasta y otros aparatos de cocción independientes. La modularidad dimensional de uno a cuatro compartimentos los hace adecuados para cocinas pequeñas y grandes.

Todo al alcance de la mano

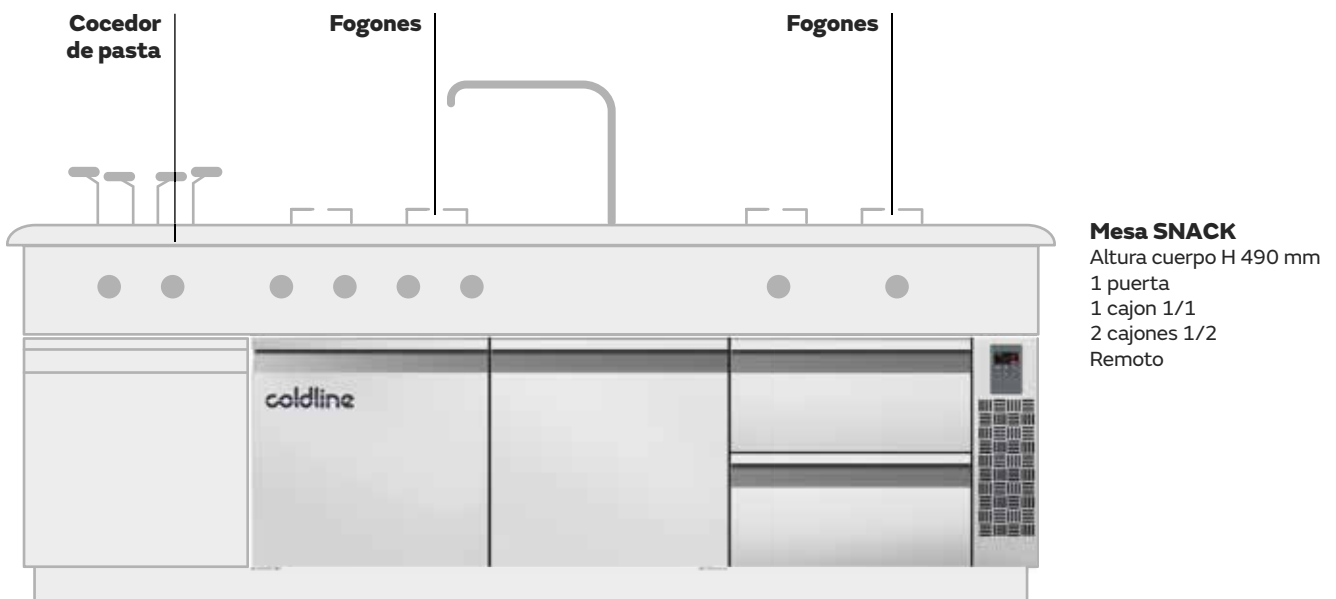
La creación de áreas de trabajo autónomas permite a los operadores limitar el movimiento al poder administrar todos los ingredientes en un espacio pequeño. Los alimentos frescos o semielaborados pueden almacenarse en cajones grandes o en compartimentos con puertas de acero inoxidable. Los modelos están disponibles con temperaturas $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ / $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$ y soluciones personalizadas con colores RAL elegidos por el diseñador.

Tecnología Mesas SNACK

Mesa SNACK con elementos de cocción apoyados



Mesa SNACK insertada en el bloque de cocción





Encimera robusta
Encimera reforzada para apoyar los aparatos de cocina. Borde delantero y trasero redondeados.



Evaporación a coste cero
El agua producida por el desescarche se evapora aprovechando el calor disipado por el sistema de refrigeración.



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



Refrigeración ventilada
La refrigeración ventilada asegura una perfecta uniformidad de temperatura en cada compartimento y cajón.



Cajoneras reforzadas
Cada compartimento se puede personalizar con cajones refrigerados GN 1/1 o GN1/2 -2°+8°C o -15°-22°C.



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



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



Unidad condensadora
Extraíble sobre guías para inspección y limpieza.

Otras características

Exterior e interior en acero AISI 304. Esquinas redondeadas internas y externas

Evaporador pintado anticorrosión

Puertas reversibles de cierre automático con tope en 105°

Compartimento técnico insonorizado a derecha o izquierda, a medida, solo salida de tubos

Versiones Plug-In y Remotas con base abierta -2°+8°C y -15°-22°C

Sistema wi-fi de supervisión COSMO (optional) y puerta MODBUS-RT

Espesor de aislamiento 60 mm sin CFC/CHFC

Desescarche por gas caliente (Plug-In), eléctrico (Remoto)

Pintura personalizada con colores RAL

Gas refrigerante R290 ecológico GWP=3

Funcionamiento en clase climática 5

Mesas SNACK

Versión Plug-In

Temperatura (°C)

Dimensiones* (mm)

Clasificación energética

Consumo anual (kWh)

Alimentación

Dotación

Variantes

* con top

Versión Remota

Temperatura (°C)

Dimensiones* (mm)

Alimentación

Dotación

Variantes

* con top

1 puerta



-2°+8°

-15°-22°

L 820 P 700 H 630

A

C

356

956

220/240V-50Hz

1 rejilla plastificada GN1/1

Cajones GN1/1 - 1/2

Sin top

Compartimento técnico en la izquierda

Alimentaciones especiales

1 puerta



-2°+8°C

-15°-22°

L 680 P 700 H 630

220/240V-50Hz

1 rejilla plastificada GN1/1

Cajones GN1/1 - 1/2

Sin top

Compartimento técnico en la izquierda

Alimentaciones especiales

2 puertas



-2°+8°	-15°-22°
L 1300 P 700 H 630	
A	D
409	1535
220/240V-50Hz	
2 rejillas plastificadas GN1/1	
Cajones GN1/1 - 1/2 Sin top Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales	

3 puertas



-2°+8°	-15°-22°
L 1780 P 700 H 630	
A	D
479	1913
220/240V-50Hz	
3 rejillas plastificadas GN1/1	
Cajones GN1/1 - 1/2 Sin top Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales	

4 puertas



-2°+8°	-15°-22°
L 2260 P 700 H 630	
B	E
649	2725
220/240V-50Hz	
4 rejillas plastificadas GN1/1	
Cajones GN1/1 - 1/2 Sin top Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales	

2 puertas



-2°+8°C	-15°-22°
L 1090 P 700 H 630	
220/240V-50Hz	
2 rejillas plastificadas GN1/1	
Cajones GN1/1 - 1/2 Sin top Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales	

3 puertas



-2°+8°C	-15°-22°
L 1570 P 700 H 630	
220/240V-50Hz	
3 rejillas plastificadas GN1/1	
Cajones GN1/1 - 1/2 Sin top Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales	

4 puertas



-2°+8°C	-15°-22°
L 2050 P 700 H 630	
220/240V-50Hz	
4 rejillas plastificadas GN1/1	
Cajones GN1/1 - 1/2 Sin top Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales	



Saladette & Prep-Station añade espacio en la cocina

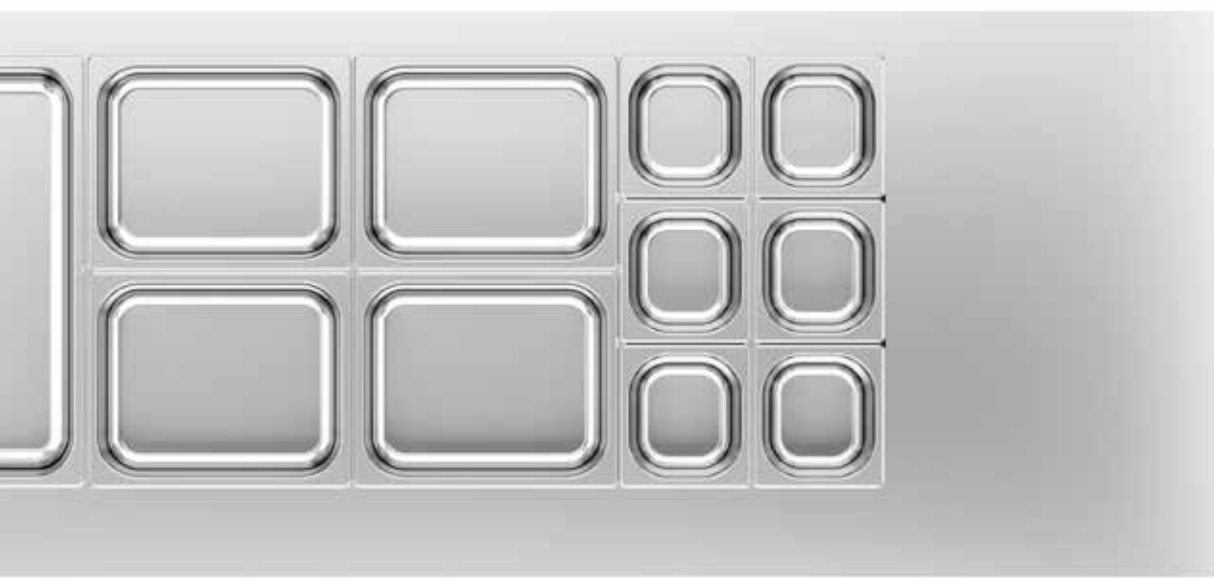
Las mesas Saladette y Prep-Station son prácticas y te permiten organizar el espacio de tu cocina de una forma más eficiente.

Puedes personalizar la mesa Saladette eligiendo la configuración ideal de cubetas para tu negocio, eligiendo los tamaños y el compartimento sobre el que ubicarlas.

Puedes configurar la Prep-Station con una profundidad de 700 mm (GN) y 800 mm (EN) y estante refrigerado para recipientes GN1/3 y GN1/6.



Tecnología Saladette & Prep-Station



Características Saladette



Recipientes GN

Los ingredientes se almacenan en los recipientes refrigerados facilitando el trabajo del operador, al tener todo a mano.



Orificio a medida

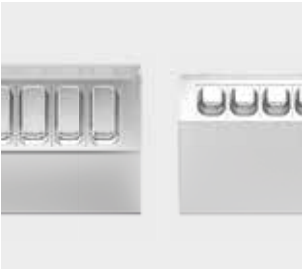
El tamaño del orificio en la parte superior se puede personalizar para crear una mesa saladette adecuada para cada necesidad.



Higiene y limpieza

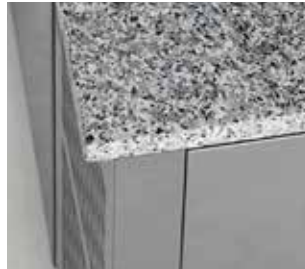
La tapa (opcional) asegura un excelente nivel de higiene, permitiendo que los alimentos se almacenen en los recipientes incluso de noche.

Características Prep-Station



Contenedores GN1/3 o GN1/6

Están disponibles modelos específicos con contenedor refrigerado para recipientes GN1/3 o GN1/6.



Encimera en acero o granito

La encimera sólida y resistente está hecha de acero inoxidable AISI 304 o granito.



Mesa con 2 profundidades

Modelos con profundidad de 700 mm (bandejas GN1/1) u 800 mm (bandejas EN60x40).

Características comunes

Versiones Plug-In y Remotas. Compartimento técnico insonorizado a derecha o izquierda

Evaporador pintado anticorrosión

Espesor de aislamiento 60 mm sin CFC/CHFC

Toma de corriente delantera (opcional)

Pintura personalizada con colores RAL

Exterior e interior en acero AISI 304. Esquinas redondeadas internas y externas

Gas refrigerante R290 ecológico GWP=3

Unidad condensadora extraíble sobre guías para inspección y limpieza.

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

Funcionamiento en clase climática 5

Desescarche por gas caliente (Plug-In), eléctrico (Remoto)

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

Mesas Saladette

Versión Plug-In

Temperatura (°C)

Dimensiones* (mm)

Alimentación

Dotación

Altura de cuerpo (mm)

Variantes

* cuerpo h 710 mm con top y alzatina

Versión Remota

Temperatura (°C)

Dimensiones* (mm)

Alimentación

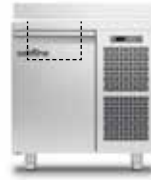
Dotación

Altura de cuerpo (mm)

Variantes

* cuerpo h 710 mm con top y alzatina

1 puerta



-2°+8°C

L 820 P 700 H 950

220/240V-50Hz

1 rejilla plastificada GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cajones GN 1/2 - 1/3 - 2/3

Sin top

Con top

Compartimento técnico en la izquierda

Alimentaciones especiales

1 puerta



-2°+8°C

L 680 P 700 H 950

220/240V-50Hz

1 rejilla plastificada GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cajones GN 1/2 - 1/3 - 2/3

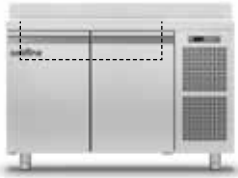
Sin top

Con top

Compartimento técnico en la izquierda

Alimentaciones especiales

2 puertas



-2°+8°C

L 1300 P 700 H 950

220/240V-50Hz

2 rejillas plastificadas GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cajones GN 1/2 - 1/3 - 2/3

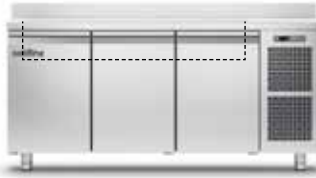
Sin top

Con top

Compartimento técnico en la izquierda

Alimentaciones especiales

3 puertas



-2°+8°C

L 1780 P 700 H 950

220/240V-50Hz

3 rejillas plastificadas GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cajones GN 1/2 - 1/3 - 2/3

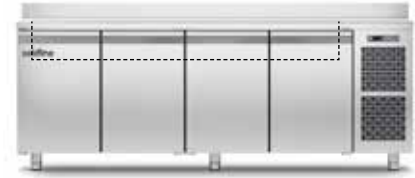
Sin top

Con top

Compartimento técnico en la izquierda

Alimentaciones especiales

4 puertas



-2°+8°C

L 2260 P 700 H 950

220/240V-50Hz

4 rejillas plastificadas GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cajones GN 1/2 - 1/3 - 2/3

Sin top

Con top

Compartimento técnico en la izquierda

Alimentaciones especiales

2 puertas



-2°+8°C

L 1090 P 700 H 950

220/240V-50Hz

2 rejillas plastificadas GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cajones GN 1/2 - 1/3 - 2/3

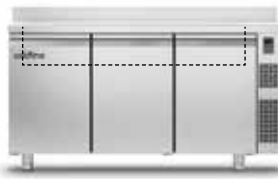
Sin top

Con top

Compartimento técnico en la izquierda

Alimentaciones especiales

3 puertas



-2°+8°C

L 1570 P 700 H 950

220/240V-50Hz

3 rejillas plastificadas GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cajones GN 1/2 - 1/3 - 2/3

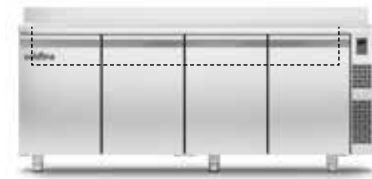
Sin top

Con top

Compartimento técnico en la izquierda

Alimentaciones especiales

4 puertas



-2°+8°C

L 2050 P 700 H 950

220/240V-50Hz

4 rejillas plastificadas GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cajones GN 1/2 - 1/3 - 2/3

Sin top

Con top

Compartimento técnico en la izquierda

Alimentaciones especiales

Mesas Prep-Station

Versión Plug-In

Profundidad (mm)

Temperatura (°C)

Dimensiones* (mm)

Alimentación

Dotación

Altura de cuerpo (mm)

Variantes

* cuerpo h 710 mm

Versión Remota

Profundidad (mm)

Temperatura (°C)

Dimensiones* (mm)

Alimentación

Dotación

Altura de cuerpo (mm)

Variantes

* cuerpo h 710 mm

2 puertas



P 700

P 800

-2°+8°C

L 1300 H 1005

L 1450 H 1005

220/240V-50Hz

2 rejillas GN1/1
plastificadas

2 rejillas EN60x40
plastificadas

700 - 710 - 750 - 760

Cajones 1/2 - 2/3 - 1/3

Top de granito

Contenedores para cubetas 1/6

Compartimento técnico en la izquierda

Alimentaciones especiales

2 puertas



P 700

P 800

-2°+8°C

L 1090 H 1005

L 1240 H 1005

220/240V-50Hz

2 rejillas GN1/1
plastificadas

2 rejillas EN60x40
plastificadas

700 - 710 - 750 - 760

Cajones 1/2 - 2/3 - 1/3

Top de granito

Contenedores para cubetas 1/6

Compartimento técnico en la izquierda

Alimentaciones especiales

3 puertas



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1780 H 1005	L 2005 H 1005
220/240V-50Hz	
3 rejillas GN1/1 plastificadas	3 rejillas EN60x40 plastificadas
700 - 710 - 750 - 760	
Cajones 1/2 - 2/3 - 1/3 Top de granito Contenedores para cubetas 1/6 Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales	

4 puertas



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 2260 H 1005	L 2560 H 1005
220/240V-50Hz	
4 rejillas GN1/1 plastificadas	4 rejillas EN60x40 plastificadas
700 - 710 - 750 - 760	
Cajones 1/2 - 2/3 - 1/3 Top de granito Contenedores para cubetas 1/6 Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales	

3 puertas



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1570 H 1005	L 1795 H 1005
220/240V-50Hz	
3 rejillas GN1/1 plastificadas	3 rejillas EN60x40 plastificadas
700 - 710 - 750 - 760	
Cajones 1/2 - 2/3 - 1/3 Top de granito Contenedores para cubetas 1/6 Compartimento técnico en la izquierda Alimentaciones especiales	

4 puertas



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 2050 H 1005	L 2350 H 1005
220/240V-50Hz	
4 rejillas GN1/1 plastificadas	4 rejillas EN60x40 plastificadas
700 - 710 - 750 - 760	
Cajones 1/2 - 2/3 - 1/3 Top de granito Contenedores para cubetas 1/6 Compartimento técnico en la izquierda 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