

Vision Industry

coldline



En Coldline trabajamos para dar vida a las tecnologías que simplifican el trabajo diario de chefs y profesionales y maestros de la pastelería, panadería, heladería y de la pizza.



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.



A medida para tu sector

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



Restauración

Caterings
Hoteles
Delicatessens
Cocinas centrales
Fast food
Supermercados
Centros de elaboración
de carne y pescado
Pequeñas industrias



Pastelerías

Pastelerías artesanales
Productores de confitería
Talleres de pastelería
Pequeñas industrias



Heladería

Centros de producción y
distribución de helados



Panadería

Panaderías
Talleres de panadería



coldline

coldline

coldline

+85°

+3°

-40°

NUVŌ™
STEAM SLOW COOKING & COOLING

Cooking & Cooling

NUVŌ™ es la revolucionaria tecnología patentada que te permite cocinar a bajas temperaturas con suministro de vapor y combinar abatimiento o congelación rápida.

Gracias a NUVŌ™ la comida está envuelta en vapor caliente. Las micropartículas de agua aseguran una excelente transmisión de calor que da como resultado una cocción homogénea y delicada.

Con NUVŌ™ todo el proceso Cook & Chill se materializa sin mover bandejas o carros y sin la intervención del personal. Después de la cocción, se puede programar el abatimiento, la congelación o el mantenimiento a la temperatura deseada.

Una innovación que permite incrementar la productividad ampliando el ciclo productivo por la noche.



VISION INDUSTRY, la otra dimensión del frío

VISION amplía sus ventajas con la gama de abatidores de carro Industry. La innovadora tecnología multifunción, el excelente rendimiento y la compatibilidad de dimensiones con los carros de los hornos más populares hacen de los abatidores Coldline la mejor solución para los caterings. 3 versiones disponibles con rango de temperatura de -40° a $+85^{\circ}\text{C}$.



Abatidores VISION tecnología de excelencia

Gracias al diálogo constante con Chefs y Maestros Pasteleros, Coldline ha desarrollado los abatidores de temperatura VISION INDUSTRY para ofrecer a cada profesional el equipo más adecuado para su negocio.

VISION INDUSTRY puede utilizarse para grandes producciones, o bien en pequeños laboratorios, integrando en poco espacio múltiples funciones.

Una tecnología sencilla, potente e innovadora que te permite ahorrar tiempo, reducir consumos y mejorar la calidad de tu trabajo.



	U -40°C +10°C	F -40°C +65°C	NUVŌ™ -40°C +85°C
Abatimiento	■	■	■
Congelación	■	■	■
Ciclo manual	■	■	■
Descongelación	-	■	■
Fermentación y Retardador	-	■	■
Mantenimiento	-	■	■
Pasteurización	-	-	■
Cocción a baja temperatura con vapor	-	-	■
Higienización con vapor	-	■	■

Abatimiento
Enfría rápidamente un alimento fresco o cocinado hasta +3° en el centro-corazón

Congelación
Enfría rápidamente un alimento fresco o cocinado hasta -18° en el centro-corazón

Ciclo manual
Mantiene un alimento a una temperatura entre -40°+10°C (U), -40°C+65°C (F), -40°+85°C (NUVŌ™)

Descongelación
Descongela rápidamente un alimento de forma segura respetando su calidad original

Fermentación y Retardador
Crea el microclima ideal con el aporte de humedad para una fermentación perfecta.

Mantenimiento
Mantiene los platos listos a la temperatura de servicio

Pasteurización
Elimina los microorganismos patógenos presentes en los alimentos aumentando los tiempos de almacenamiento

Cocción a baja temperatura con vapor
Cocina delicadamente los alimentos a una temperatura controlada con el aporte de humedad.

Higienización con vapor
Higieniza la cámara de abatimiento con vapor, eliminando olores y residuos de alimentos

Abatimiento

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

Pulpo asado con crema de garbanzos, tomates tomates cherry, albahaca y clorofila de perejil

Regenerado en 6 minutos, servido en 8 minutos desde el pedido.

Pulpo asado

Fresco congelado con VISION, cocinado a baja temperatura y abatido 4 días antes de servir

Crema de garbanzos

elaborada y abatida 3 días antes del servicio



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 VISION prolonga el período de almacenamiento manteniendo el color, el sabor y la textura.

Planificación y flexibilidad

Al aumentar el período de almacenamiento de los alimentos, no tendrás que repetir las mismas preparaciones todos los días. Podrás elaborar mayores cantidades de producto con antelación, regenerando y sirviendo rápidamente solo las porciones requeridas.

Seguridad alimentaria

Incluso las preparaciones más delicadas como cremas y salsas pueden manipularse correctamente de acuerdo con la normativa sanitaria vigente. Podrá guardar informes detallados y mantener actualizado su registro HACCP.

Hidratación en productos fermentados

El abatimiento de los productos fermentados y las bases de panadería bloquea la evaporación del agua, reduciendo la deshidratación. El pan, la focaccia, el bizcocho mantendrán el aroma y la suavidad durante mucho tiempo.

Congelación

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

Pasta Pacchero rellena de bacalao sobre crema de calabaza y tinta de calamar

Regenerado en 7 minutos, servido en 9 minutos desde el pedido

Pasta Pacchero rellena de bacalao

Cocinada, rellena y congelada con VISION 18 días antes de servir

Crema de calabaza

Preparada 21 días antes de servir, congelado con VISION en porciones individuales



Sano como un pez

Gracias a la potencia y la delicadeza del frío VISION 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

Puede combinar eficazmente la congelación con la compra de materias primas a proveedores de confianza. Reducir la compra de productos industriales congelados y semielaborados es una fuente segura de ingresos.

Menú más amplio

Las existencias perfectamente preservadas durante largos períodos te permiten ofrecer a los clientes una selección más amplia de menús. Incluso en caso de eventos excepcionales, estarás listo para satisfacer cualquier solicitud.

El programa ideal para cada alimento

Productos fermentados, bases de panadería, carnes, verduras, helados, cremas y pastelería fría: VISION ofrece programas específicos para alimentos con diferentes características.

Producción, distribución y consumo

La congelación rápida permite centralizar la producción de productos semielaborados y platos preparados para ser posteriormente distribuidos. La estandarización de procesos asegura la uniformidad de la calidad en cada punto de venta, ofreciendo ventajas organizativas y mejores resultados comerciales.

Pan fresco todos los días

Ofrecer pan fresco todos los días de la semana atrae clientes y agrega valor al negocio de la restauración. Congela las masas fermentadas o precocidas y termina de cocinar justo antes de servir. El manejo cuidadoso del frío y la ventilación mantendrá el pan hidratado, suave y crujiente.

Fermentación controlada y manual

Fermenta perfectamente la masa de manera inmediata o en un horario programado; el aporte de humedad permite mantener una hidratación ideal favoreciendo el desarrollo regular de las levaduras.

Pizza Gourmet con masa madre

Masa fermentada con programa nocturno, cocida, congelada y regenerada en 5 minutos



Croissant listo para hornear

Amasado y congelado 7 días antes de la venta. Fermentado con el programa nocturno



El entorno ideal para los productos fermentados sin gluten

La creciente demanda de levaduras sin gluten choca con la dificultad de trabajar masas que deshidratan rápidamente. Con VISION, gracias al aporte de humedad de hasta el 95%, es posible realizar brioches, palitos y pan de cualquier tamaño perfectamente fermentados.

Fermentación controlada

Gracias a VISION puedes elegir el tiempo de cocción. La fermentación nocturna se puede programar configurando hasta 5 fases (enfriamiento, mantenimiento, reactivación, fermentar, almacenar) eligiendo duración, temperatura, porcentaje de intensidad de ventilación y humedad.

Levaduras caseras

VISION es una excelente cámara de fermentación para levaduras alveoladas, suaves y digestibles. Si lo deseas, una vez finalizada la elaboración de las levaduras, la congelación y posterior conservación será automática para poder realizar los procesos nocturnos sin presencia de personal.

Conquista a los clientes con el aroma del pan

Al combinar la congelación y la fermentación programada, puedes hornear pan varias veces al día y ofrecer a los clientes el placer de comprar un producto recién hecho, aromático e irresistible.

Descongelación

Descongela de forma segura los alimentos congelados con VISION. El manejo cuidadoso de la temperatura y la humedad evita la proliferación de la carga bacteriana.



Camarones y atún rojo
Descongelados en 8 minutos

Seguridad alimentaria

La descongelación es un proceso lento y delicado. Con VISION puede descongelar de forma rápida y segura comidas preparadas o ingredientes previamente congelados evitando la proliferación bacteriana y conservando sus características originales.

Descongelado en pocos minutos

Con los programas dedicados VISION, puedes llevar pescado, carne, bases para horno, helados y postres a la temperatura de servicio. En poco tiempo podrás servir o procesar alimentos frescos con las mismas características que cuando los elegiste.

Mantenimiento

Mantén comidas preparadas, postres, semielaborados y helados a la temperatura de servicio.



Lasaña de patatas y judías
Mantenido a 65°C durante 2 horas.
Servido en 2 minutos desde el pedido

Plato caliente, horno libre

Durante el servicio, el abatidor a menudo no se utiliza, mientras que el horno está en pleno funcionamiento. Manteniendo los platos a la temperatura de servicio con VISION tendrás el horno siempre disponible para regenerar y cocinar. Podrás servir comidas preparadas en la temperatura ideal a los pocos minutos de realizar el pedido.

Servicio rápido

Con motivo de fiestas y banquetes, el tiempo dedicado al servicio y la regeneración es considerable. Gracias a VISION, puedes organizarte antes de que lleguen los invitados almacenando los platos preparados controlando la temperatura y la humedad. Rápidamente podrá servir tus manjares en la mesa y mantener el buffet perfectamente surtido.

Pasteurización

Elimina los microorganismos patógenos presentes en los alimentos y alarga la vida útil.

Encurtidos de verduras

Mezcla de verduras en escabeche pasteurizado con VISION



Seguridad y organización

Cremas, bases para helados, mermeladas, salsas, pastas frescas, encurtidos, chutneys y muchas otras preparaciones pueden pasteurizarse con VISION para mantener la calidad de los ingredientes y aumentar la vida útil. Los alimentos pasteurizados en frascos cerrados se pueden almacenar a temperatura ambiente durante semanas.

Producir, pasteurizar y vender

¿Alguna vez has pensado en vender a tus clientes pasta fresca hecha en tu restaurante junto con un tarro de salsa o encurtidos de tu propia producción? La pasteurización te permite asegurar los alimentos y crear una fuente adicional de ingresos.

Cocción a baja temperatura

Cocina los alimentos a baja temperatura, realzando su color, sabor y suavidad.

La adición de vapor permite una distribución óptima del calor, favoreciendo un resultado homogéneo. Después de cocinar, elige programar abatimiento o congelación rápida.

Medallones de ternera

Cocinado a baja temperatura durante 3 horas con programa nocturno y abatido



Calidad y beneficio

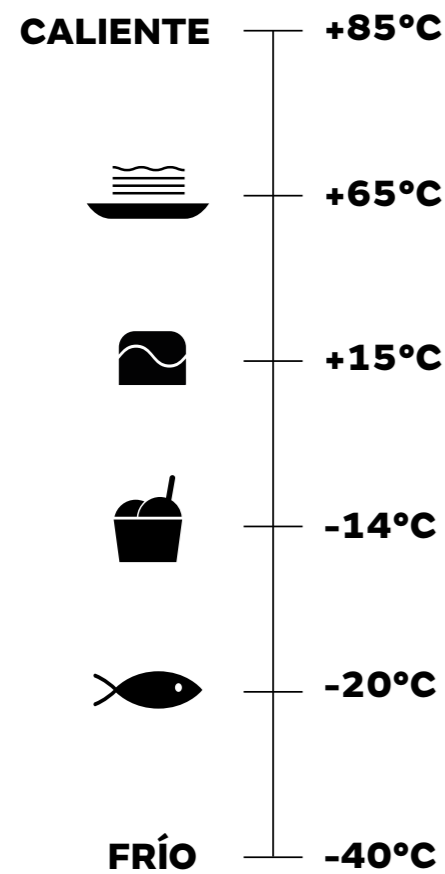
La extraordinaria suavidad que puedes obtener cocinando a bajas temperaturas te permite comprar cortes de carne menos nobles sin dejar de hacer excelentes platos. Además, la cocción lenta favorece la absorción de aromas y reduce drásticamente la pérdida de peso en comparación con la cocción tradicional.

Reducción del coste de la comida

Cocinar verduras, pescado o carne por la noche te permite optimizar los ciclos de producción y ahorrar dinero. Al cocinar a baja temperatura con VISION se ahorra de media un 90% de energía en comparación con el consumo de un horno tradicional.

Ciclo manual

VISION funciona de forma estable a la temperatura deseada: $-40^{\circ}+10^{\circ}\text{C}$ (U), $-40^{\circ}+65^{\circ}\text{C}$ (F) o $-40^{\circ}+85^{\circ}\text{C}$ (NUVÖ™). Al variar la intensidad de la ventilación, puedes enfriar rápidamente incluso alimentos muy delicados, acelerando los tiempos de producción.



Frío continuo

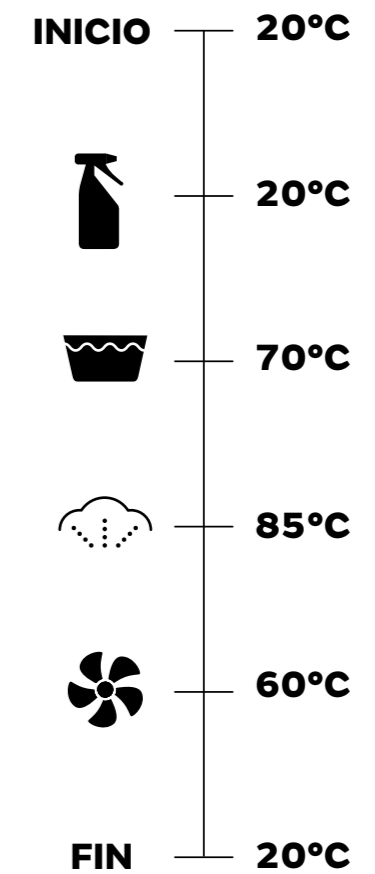
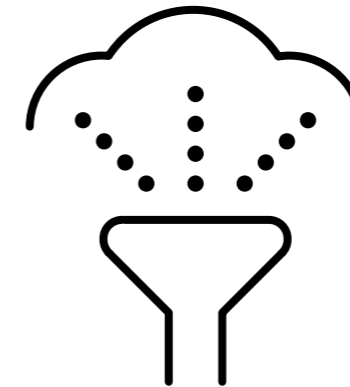
En momentos de trabajo intenso se pueden enfriar rápidamente diferentes alimentos. Con la función de ciclo manual puedes establecer la temperatura y la intensidad de ventilación más adecuada incluso para los productos más delicados.

El frío adecuado para cada alimento

VISION también puede ser un excelente conservador. Puedes almacenar alimentos que temen la humedad como el chocolate u otros como helados y semifríos cremosos para servir a $-12^{\circ}/-14^{\circ}\text{C}$.

Higienización con vapor

Desinfecta las superficies de la cámara y el evaporador con el suministro de vapor caliente a 100°C .



Detergente + vapor a 100°C

Mantener tu VISION limpio y desinfectado es rápido y fácil. La función Sanitizing combina la acción del detergente y el vapor caliente evitando la formación de moho y eliminando olores desagradables.



VISION INDUSTRY, para quienes trabajan y piensan en grande

Corazón artesanal, proceso industrial

Los abatidores de carro VISION INDUSTRY ofrecen un excelente rendimiento para optimizar los procesos productivos y combinar el cuidado de los procesos artesanales con la organización y seguridad de los sistemas industriales. Cada modelo está disponible con tres niveles de potencia para adaptarse a las necesidades reales de trabajo.

Roll-In y Pass-Through

Cada modelo está disponible con una puerta (Roll-In) o doble apertura (Pass-Through) y puedes colocar carros GN2/1, EN60x80 o tamaños industriales. Crear espacios de trabajo organizados, donde la manipulación de ingredientes y platos preparados es un factor fundamental, reduce los tiempos de producción y mejora la eficiencia global.

Robusta, sólida y resistente

La carcasa Industry de alto espesor está fabricada en acero inoxidable con un relieve especial que lo hace especialmente resistente a los impactos accidentales. Cada componente se elige cuidadosamente para garantizar un rendimiento y una fiabilidad duradera, incluso en caso de uso constante durante 24 horas.

El control en tus manos

Protegida por vidrio templado resistente, la pantalla táctil de 7" hace que el uso del abatidor de temperatura VISION sea intuitivo e inmediato para cualquier persona. Con un solo toque puedes iniciar los programas disponibles o crear otros nuevos.



Tiempo

Decide la duración de los programas o confía en Devote® - Dynamic Evolution Temperature



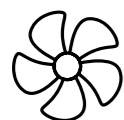
Temperatura

Elige la temperatura ideal para abatir un alimento, cocer, pasteurizar o fermentar una masa



Humedad

Puedes regular el porcentaje de humedad entre el 45 y el 95%



Ventilación

Del 25% al 100%, establece la intensidad de ventilación ideal para cada alimento



Libro de recetas a medida

Tienes programas específicos personalizables disponibles para cada alimento

Diseño personal

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

Programas concatenados

Las funciones de frío y calor se pueden realizar en secuencia automática

Ciclo manual

Trabaja a la temperatura que desees eligiendo la intensidad de ventilación y el porcentaje de humedad óptimos

Alerta programada

La alarma sonora te avisará cuando se alcance el tiempo o la temperatura establecidos

Bloqueo de pantalla

Puedes bloquear la pantalla para evitar la intervención de personal no autorizado



Abate y congela sin sonda: Devote™ se encarga de ello

Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - es el sistema innovador desarrollado por Coldline que reconoce de forma independiente el peso, el tamaño y la temperatura de los alimentos.

Devote™ modula automáticamente la temperatura y la ventilación para enfriar y congelar en el menor tiempo posible, sin usar la sonda central.

Limitar el uso de la sonda central te permite acelerar los procesos de abatimiento y congelación evitando la contaminación bacteriana entre diferentes alimentos.





VISION, un hub en el Cosmo

¿Qué es Cosmo?

Cosmo es la innovadora tecnología wi-fi que te permite conectar todos los equipos Coldline de la cocina a VISION y monitorizarlos desde tu smartphone.

Ciclo de producción nocturno

Gracias a la seguridad que ofrece Cosmo, el ciclo de producción se puede extender al horario nocturno obteniendo así un considerable ahorro energético. Incluso sin la presencia del personal tendrás la certeza de que los ciclos programados se realizan correctamente.

Servicio recomendado

Cosmo compara el rendimiento actual de un dispositivo Coldline con el ideal. En caso de diferencias significativas sugiere las intervenciones de mantenimiento necesarias.

Software siempre actualizado

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



Conecta toda la cadena de frío a Cosmo

Matén tu patrimonio

Los frigoríficos funcionan sin parar las 24 horas del día y de ellos depende el mantenimiento de la calidad de los alimentos que hayas seleccionado.

Podrás conectar mesas y armarios refrigerados al abatidor de temperatura con carro Industry y comprobar que el almacenamiento se realiza de la forma correcta, según lo establecido en el equipo. Cosmo detecta cualquier anomalía provocada por cortes de luz o intervenciones inadecuadas por parte del personal e inmediatamente envía una notificación a tu smartphone.

Asegura la cadena de frío

La tecnología Cosmo también está disponible para las cámaras de conservación de tu cocina. Al instalar la pantalla táctil, puedes concentrar el control y extender la seguridad a toda la cadena de frío.

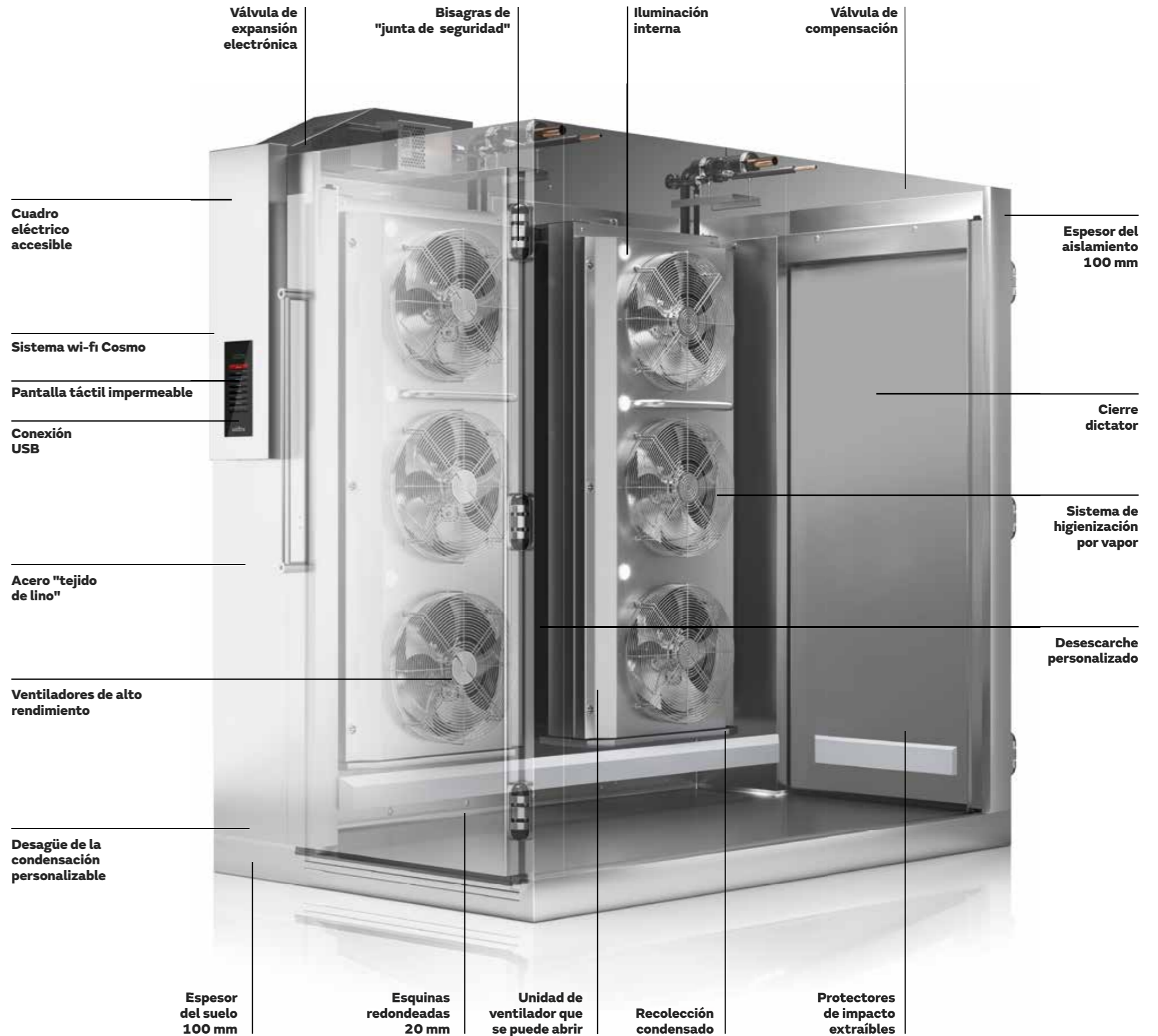
HACCP en línea

Cosmo te ayuda a mantener el registro HACCP siempre actualizado.

A través de la aplicación puedes descargar y archivar informes diarios o recuperar los de días anteriores. La correcta gestión de datos e información será muy sencilla incluso para grandes cocinas con control centralizado donde los biólogos podrán certificar la precisión del ciclo de pasteurización.

Rendimiento y seguridad alimentaria

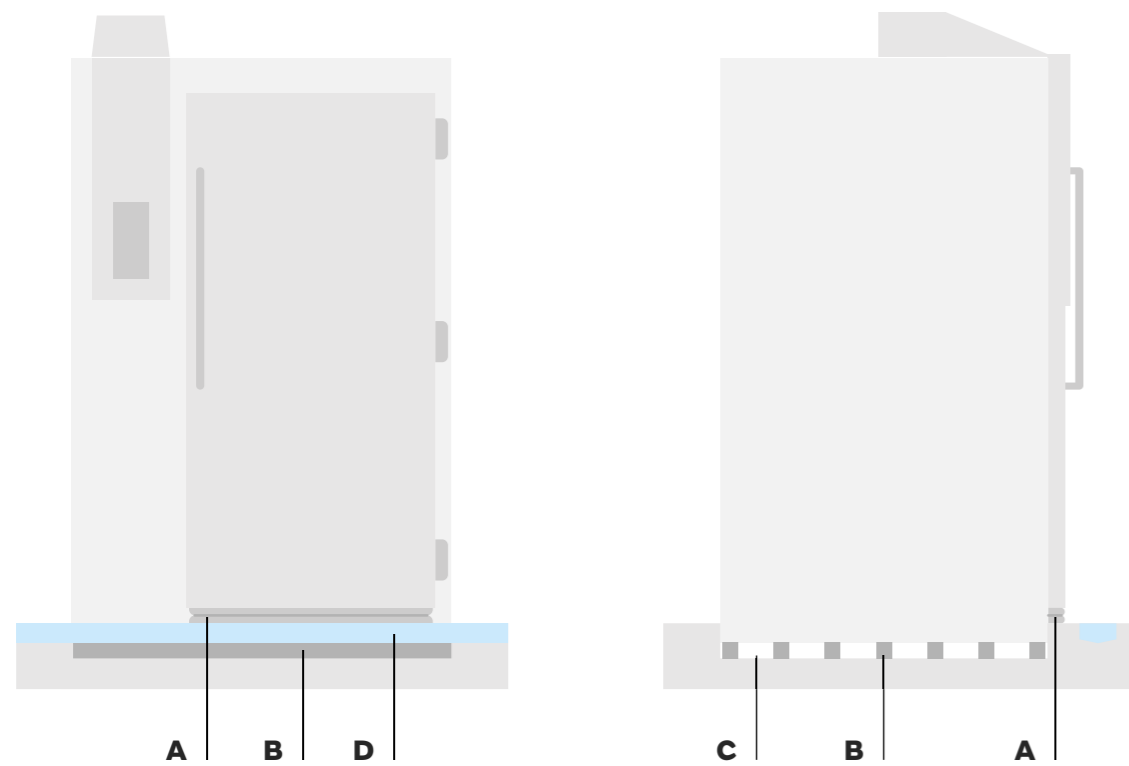
Las soluciones tecnológicas de hardware y software elegidas por el departamento de I&D de Coldline garantizan un rendimiento constante en todas las condiciones de trabajo. La fiabilidad obtenida garantiza el cumplimiento de los más altos estándares de las normas de seguridad alimentaria.



Instalación de última generación

Los abatidores de temperatura con carro Vision Industry pueden instalarse a ras del suelo para evitar escalones y facilitar la manipulación de los carros. Alternativamente, está disponible la solución apoyada en el suelo con rampa de acceso.

Abatidor de temperatura encastrado en el pavimento



A: juntas **C:** aire
B: perfiles aislantes **D:** desagüe

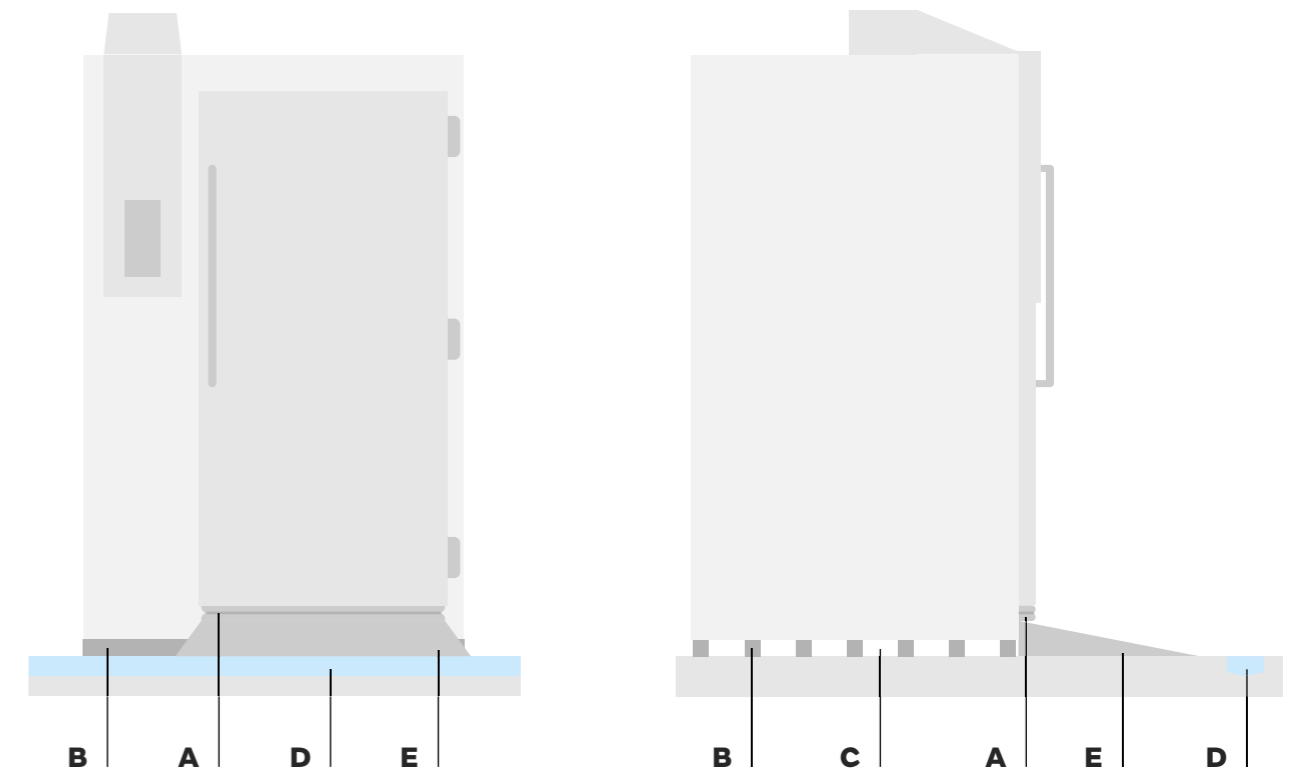
La elección ideal

La instalación a ras del suelo te permite manipular alimentos sólidos y líquidos con total seguridad. El carro extraído del horno se puede introducir directamente en el abatidor sin tener que superar los desniveles del suelo.

Aislamiento e higiene

El espesor del suelo (100 mm) y los perfiles en PVC (h 40 mm) garantizan una excelente aislamiento. El canal de desagüe instalado delante de la puerta del abatidor permite la recogida del agua utilizada para limpiar las superficies internas y externas.

Abatidor de temperatura por encima del suelo



A: juntas **D:** desagüe
B: perfiles aislantes **E:** rampa de acceso
C: aire

Apto para cualquier ambiente

La instalación del abatidor Vision Industry sobre el suelo es la solución que se adapta a cualquier entorno. La incorporación de la plataforma sólida (h 140 mm) permite la inserción de bandejas y carros de cocción.

Perfiles aislantes

La instalación de perfiles de PVC (h 40 mm) evita la condensación y asegura un correcto intercambio de calor entre la parte inferior del abatidor y el suelo. El excelente aislamiento asegura calidad de trabajo y desempeño.

Tecnología

Características principales



Iluminación interna
La iluminación hace que la visibilidad sea excelente. La tecnología LED asegura un bajo consumo y no altera la temperatura dentro del equipo.



Bisagras de "junta de seguridad"
La elevación de la puerta durante la apertura evita la abrasión de la junta y asegura un aislamiento óptimo.



Espesor del aislamiento
El alto espesor de la puerta, aumentado a 100 mm, permite un mejor rendimiento de aislamiento y un mayor ahorro energético.



Cuadro eléctrico
Fabricado con un diseño racional para una fácil instalación y cableado. Accesible y extraíble desde el lado delantero.



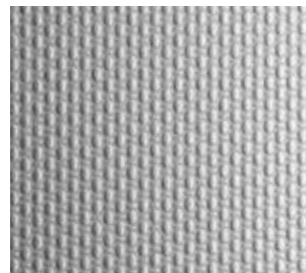
Válvula de expansión electrónica
Dosifica la inyección de fluido refrigerante, mejorando el rendimiento en un 25% y reduciendo el consumo.



Protección de contra impactos
Parachoques extraíbles especiales protegen las paredes internas de impactos accidentales y facilitan las operaciones de limpieza.



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



Tejido de lino
Interior y exterior fabricados en acero inoxidable y reforzados por el particular tejido de lino.



Devote™
La tecnología sin sensores optimiza la duración de los programas de abatimiento y congelación, lo que garantiza importantes ahorros de energía.



Válvula de compensación
Reduce los tiempos de espera para la apertura de puertas frecuente.



Desescarche personalizado
El desescarche del evaporador (con aire forzado) lo inicia el usuario al final del ciclo de producción.



Apertura del panel de ventilación
El evaporador de alta resistencia con tratamiento de cataforesis puede inspeccionarse fácilmente con un sistema de apertura rápida para un fácil mantenimiento.



Ventiladores de alto rendimiento
Fabricados en aluminio para resistir a los agentes corrosivos, garantizan una excelente extracción de calor. 50 cm de diámetro.



Recogida de condensación
El gran recipiente permite la correcta salida de agua. La condensación mantiene seco el suelo del abatidor.

Otras características

Conexión USB para descarga de datos HACCP

Evaporación automática de condensación. Desagüe de condensación alcanzable con posicionamiento personalizado

Fondo de alto aislamiento de 100 mm de espesor. Fondos especiales a petición

Cierre dictador para absorber los cambios de presión al abrir y cerrar puertas (Pass-Through)

Preparado para funcionamiento con CO₂ (opcional)

Unidad remota carenada con compresores Bitzer

Perfiles aislantes para instalación con fondo empotrado (recomendado)

Pantalla táctil waterproof impermeabilizada con nivel IP54 (polvo y agua pulverizada)

Fondo realizado con una sola placa de acero que facilita la limpieza (hasta la versión W152). Esquinas redondeadas 20 mm

Puerta MODBUS-RT

Sistema wi-fi de supervisión COSMO

Sistema de desinfección con vapor (F-NUVÖ™)

Versiones Roll-in Pass-Through disponibles con rendimientos y tamaños configurables

Funcionamiento en clase climática 5

Abatidores VISION INDUSTRY U - F - NUVŌ™

Versiones de 1 a 4 carros



W30

1 - GN1/1
1 - EN60x40

W35

1 - GN1/1
1 - EN60x40
1 - GN1/1 Rational 201

W40

2 - GN1/1
2 - EN60x40
1 - GN2/1
1 - EN60x80
1 - GN2/1 Rational 202

W41

2 - GN1/1
2 - EN60x40
1 - GN2/1
1 - EN60x80
1 - GN2/1 Rational 202

W50

2 - GN1/1
2 - EN60x40
1 - GN2/1
1 - EN60x80
1 - GN2/1 Rational 202

W51

2 - GN1/1
2 - EN60x40
1 - GN2/1
1 - EN60x80
1 - GN2/1 Rational 202

Capacidad carros

Dimensiones (mm)

Rendimiento por ciclo +90° +3°C

+90° -18°C

Unidad remota opcional

Alimentación

Variantes

* Plug-In

L 960 P 1276 H 2365

90 Kg

66 Kg

3HP - Abierta
3HP - Carenada

400/415V 3N - 50/60Hz

Plug-In H 2490 mm
Alimentaciones especiales

NOTA
Disponible solo
en versión U

L 1230 P 1200 H 2510

100 Kg | 85 Kg*

80 Kg | 60 Kg*

4HP - Abierta
4HP - Carenada

400/415V 3N - 50/60Hz

Plug-In H 2770 mm
Alimentaciones especiales

L 1480 P 1430 H 2510

120 Kg

90 Kg

6HP - Abierta
6HP - Carenada
6HP - Carenada cond.
remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Pass-Through
Alimentaciones especiales

L 1480 P 1430 H 2510

160 Kg

120 Kg

9HP - Abierta
9HP - Carenada
9HP - Carenada cond.
remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Pass-Through
Alimentaciones especiales

L 1600 P 1430 H 2510

200 Kg

160 Kg

12HP - Abierta
12HP - Carenada
12HP - Carenada cond.
remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Pass-Through
Alimentaciones especiales

L 1600 P 1430 H 2510

260 Kg

200 Kg

14HP - Abierta
14HP - Carenada
14HP - Carenada cond.
remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Pass-Through
Alimentaciones especiales

Abatidores VISION INDUSTRY U - F - NUVÖ™

hasta 4 carros EN60x80

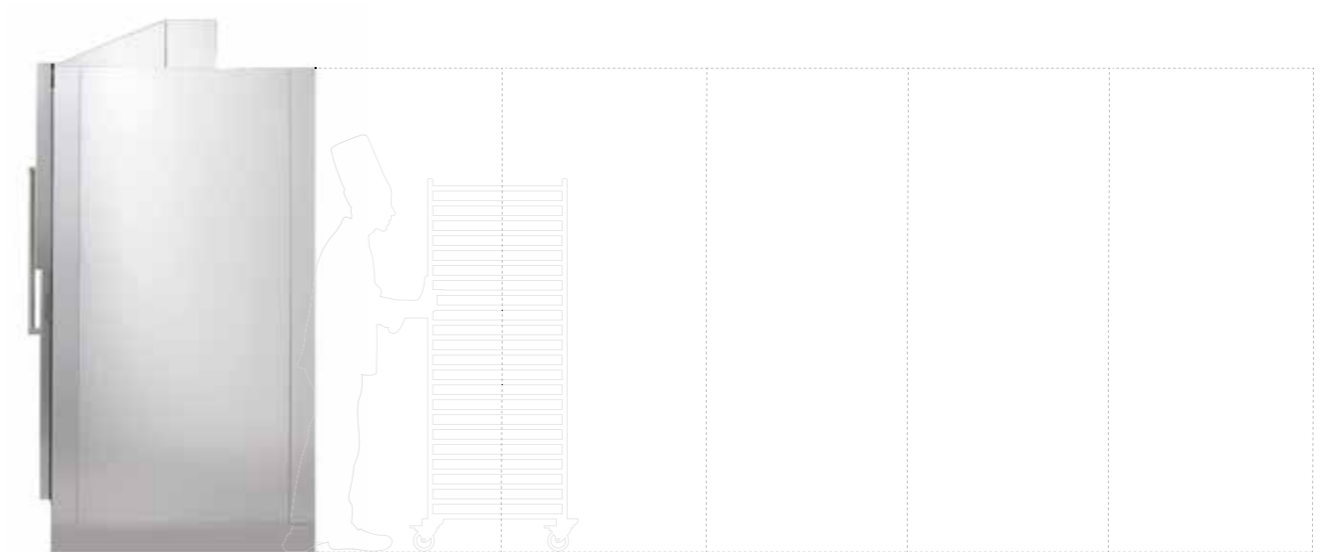
	W100	W101	W102	W150	W151	W152
Capacidad carros	4 - GN1/1 4 - EN60x40 2 - GN2/1 2 - EN60x80	4 - GN1/1 4 - EN60x40 2 - GN2/1 2 - EN60x80	4 - GN1/1 4 - EN60x40 2 - GN2/1 2 - EN60x80	6 - GN1/1 6 - EN60x40 3 - GN2/1 3 - EN60x80	6 - GN1/1 6 - EN60x40 3 - GN2/1 3 - EN60x80	6 - GN1/1 6 - EN60x40 3 - GN2/1 3 - EN60x80
Dimensiones (mm)	L 1600 P 2600 H 2510	L 1600 P 2600 H 2510	L 1600 P 2600 H 2510	L 1600 P 3640 H 2510	L 1600 P 3640 H 2510	L 1600 P 3640 H 2510
Rendimiento por ciclo +90° +3°C	320 Kg	400 Kg	520 Kg	480 Kg	600 Kg	780 Kg
+90° -18°C	240 Kg	320 Kg	400 Kg	360 Kg	480 Kg	600 Kg
Unidad remota opcional	18HP - Abierta 18HP - Carenada 18HP - Carenada cond. remoto	23HP - Abierta 23HP - Carenada 23HP - Carenada cond. remoto	28HP - Carenada 28HP - Carenada cond. remoto	23HP - Abierta 23HP - Carenada 23HP - Carenada cond. remoto	34HP - Carenada 34HP - Carenada cond. remoto	44HP - Carenada 44HP - Carenada cond. remoto
Alimentación	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz
Variantes	Alimentaciones especiales	Alimentaciones especiales	Alimentaciones especiales	Alimentaciones especiales	Alimentaciones especiales	Alimentaciones especiales
	W200	W201	W202			
Capacidad carros	8 - GN1/1 8 - EN60x40 4 - GN2/1 4 - EN60x80	8 - GN1/1 8 - EN60x40 4 - GN2/1 4 - EN60x80	8 - GN1/1 8 - EN60x40 4 - GN2/1 4 - EN60x80			
Dimensiones (mm)	L 1600 P 4680 H 2510	L 1600 P 4680 H 2510	L 1600 P 4680 H 2510			
Rendimiento por ciclo +90° +3°C	640 Kg	800 Kg	1040 Kg			
+90° -18°C	480 Kg	640 Kg	800 Kg			
Unidad remota opcional	2x18HP - Abierta 2x18HP - Carenada 2x18HP - Carenada cond. remoto	2x23HP - Abierta 2x23HP - Carenada 2x23HP - Carenada cond. remoto	2x28HP - Carenada 2x28HP - Carenada cond. remoto			
Alimentación	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz			
Variantes	Alimentaciones especiales	Alimentaciones especiales	Alimentaciones especiales			

Abatidores VISION INDUSTRY U - F - NUVŌ™ versiones L

hasta 6 carros 100x100



Versiones de 1 a 6 carros



Capacidad carros
Dimensiones (mm)
Rendimiento por ciclo +90° +3°C
+90° -18°C
Unidad remota opcional
Alimentación
Variantes

W50 L

2 - GN1/1
2 - EN60x40
1 - GN2/1
1 - EN60x80
1 - 100x100
1 - GN2/1 Rational 202

L 1850 P 1430 H 2510

200 Kg

160 Kg

14HP - Abierta
14HP - Carenada
14HP - Carenada cond. remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Pass-Through
Alimentaciones especiales

W100 L

4 - GN1/1
4 - EN60x40
2 - GN2/1
2 - EN60x80
2 - 100x100

L 1850 P 2600 H 2510

400 Kg

320 Kg

28HP - Carenada
28HP - Carenada cond. remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Alimentaciones especiales

W150 L

6 - GN1/1
6 - EN60x40
3 - GN2/1
3 - EN60x80
3 - 100x100

L 1850 P 3640 H 2510

600 Kg

480 Kg

44HP - Carenada
44HP - Carenada cond. remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Alimentaciones especiales

W200 L

8 - GN1/1
8 - EN60x40
4 - GN2/1
4 - EN60x80
4 - 100x100

L 1850 P 4680 H 2510

800 Kg

640 Kg

2x28HP - Carenada
2X28HP - Carenada cond. remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Alimentaciones especiales

W250 L

10 - GN1/1
10 - EN60x40
5 - GN2/1
5 - EN60x80
5 - 100x100

L 1850 P 5720 H 2510

1000 Kg

800 Kg

28+44HP - Carenada
28+44HP - Carenada cond. remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Alimentaciones especiales

W300 L

12 - GN1/1
12 - EN60x40
6 - GN2/1
6 - EN60x80
6 - 100x100

L 1850 P 6760 H 2510

1200 Kg

960 Kg

2x44HP - Carenada
2X44HP - Carenada cond. remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

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