

Vision

coldline



En Coldline trabajamos para dar vida a tecnologías que simplifiquen el trabajo diario de chefs, pasteleros, panaderos, heladeros y pizzeros.



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 la medida de tu sector

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
Gastronomías
Cocinas centrales
Comida rápida
Snack Bares
Carnicería
Pescaderías
Hoteles
Retail



Pastelería

Pastelerías artesanales
Tiendas de chocolate
Productores de confitería



Panadería

Panaderías
Panaderías de barrio
Talleres de panadería



Heladería

Heladerías artesanales
Heladerías para llevar
Centros de producción y
distribución de helados



Pizzería

Pizzerías para llevar
Pizzerías gourmet
Focaccherie



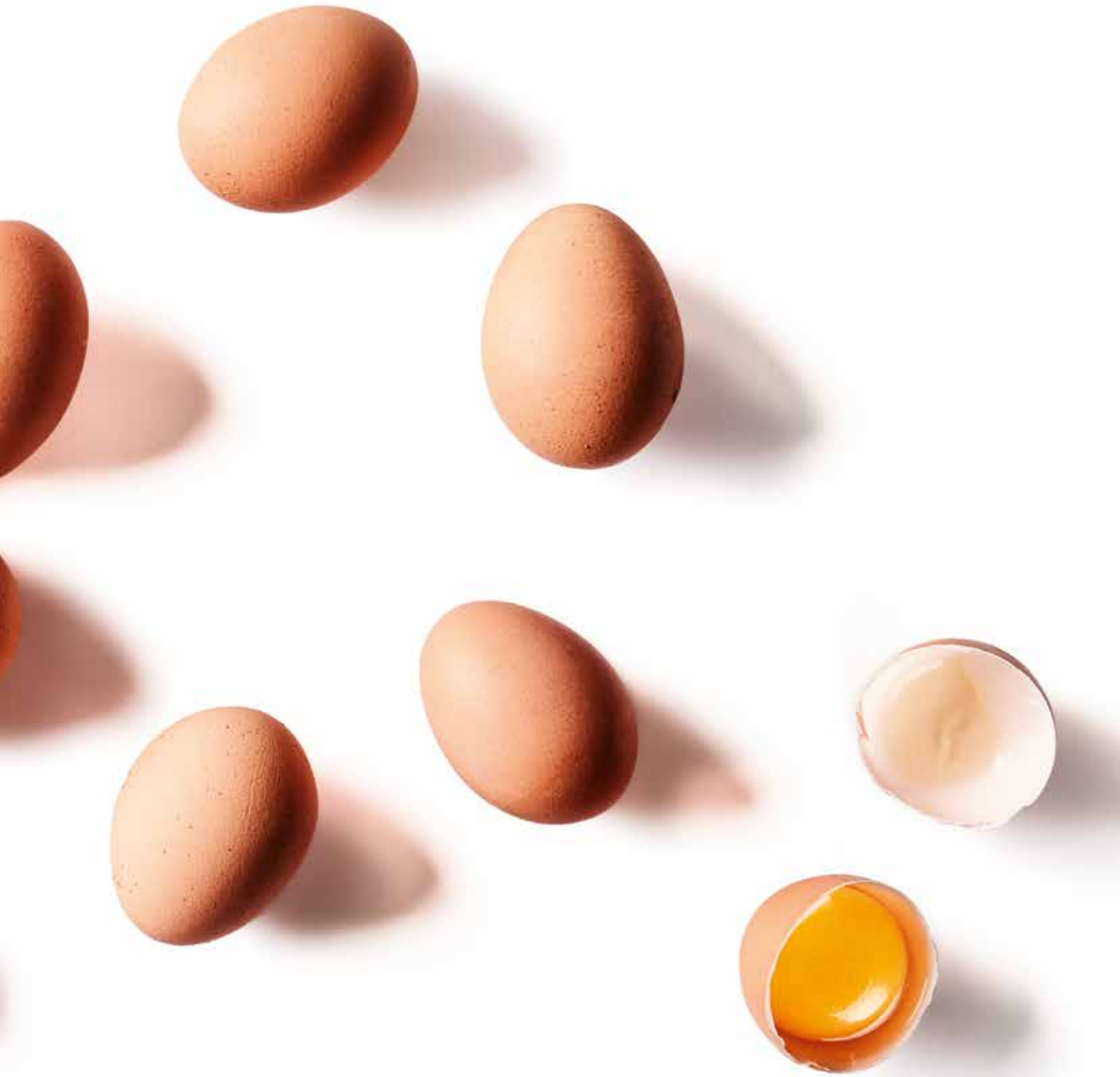
VISION, para cumplir todos tus deseos

La tecnología multifunción VISION evoluciona ofreciendo nuevas oportunidades a los profesionales de la restauración moderna. Abatidores, fermentadores y conservadores que realizan diferentes funciones y trabajan de forma continua día y noche.





Abatidores de temperatura







Cooking & Cooling

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

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.

Abatidores VISION tecnología de excelencia

Gracias al diálogo constante con Chefs y Pasteleros, Coldline ha desarrollado los abatidores de temperatura VISION F y VISION NUVÖ™ para ofrecer a cada profesional la herramienta más adecuada para su negocio.

VISION reemplaza los electrodomésticos más tradicionales integrando múltiples funciones en un espacio reducido. Durante el día enfría, congela o descongela, por la noche fermenta o cuece a baja temperatura.

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



F	NUVŌ™
-40°C +65°C	-40°C +85°C

F	NUVŌ™	
■	■	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 +65°C (F) y -40°C +85°C (NUVŌ™)
■	■	Descongelación Descongela rápidamente un alimento con total seguridad y respetando la calidad original
■	■	Fermentación controlada y manual Crea el microclima ideal con el aporte de humedad para una fermentación perfecta.
■	■	Chocolate Cristaliza en pocos minutos bombones, chokolatinas y tabletas de chocolate
■	■	Mantenimiento Mantiene un plato o postre listo a temperatura de servicio
■	■	Desecación Deshidrata suavemente un alimento alargando su tiempo de conservación
■	■	Yogurt Realiza yogurt cremosos y naturales con el uso de leche de buena calidad
-	■	Pasteurización Elimina los microorganismos patógenos presentes en los alimentos aumentando los tiempos de conservación
-	■	Cocción a baja temperatura con vapor Cocina delicadamente los alimentos a temperatura controlada con el aporte de humedad
■	■	Sanificación a vapor Higieniza la cámara de abatimiento con vapor, eliminando olores y residuos de alimentos

Abatimiento

Enfría rápidamente un alimento hasta +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

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



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 consistencia.

Planificación y flexibilidad

Al aumentar el período de almacenamiento de los alimentos, no tendrá que repetir las mismas preparaciones todos los días. Podrá trabajar mayores cantidades de producto con anticipación, regenerando rápidamente y sirviendo solo las porciones requeridas.

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

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

Crema de garbanzos

elaborada y abatida 3 días
antes del servicio



Seguridad alimentaria

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

Hidratación en productos fermentados

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

Congelación

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

Pasta Pacchero rellena de bacalao

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

Pan de tinta de calamar

Preparado 34 días antes del servicio,
secado con VISION



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.

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

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



Crema de calabaza

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

El programa ideal para cada alimento

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

El aire, el secreto del helado suave

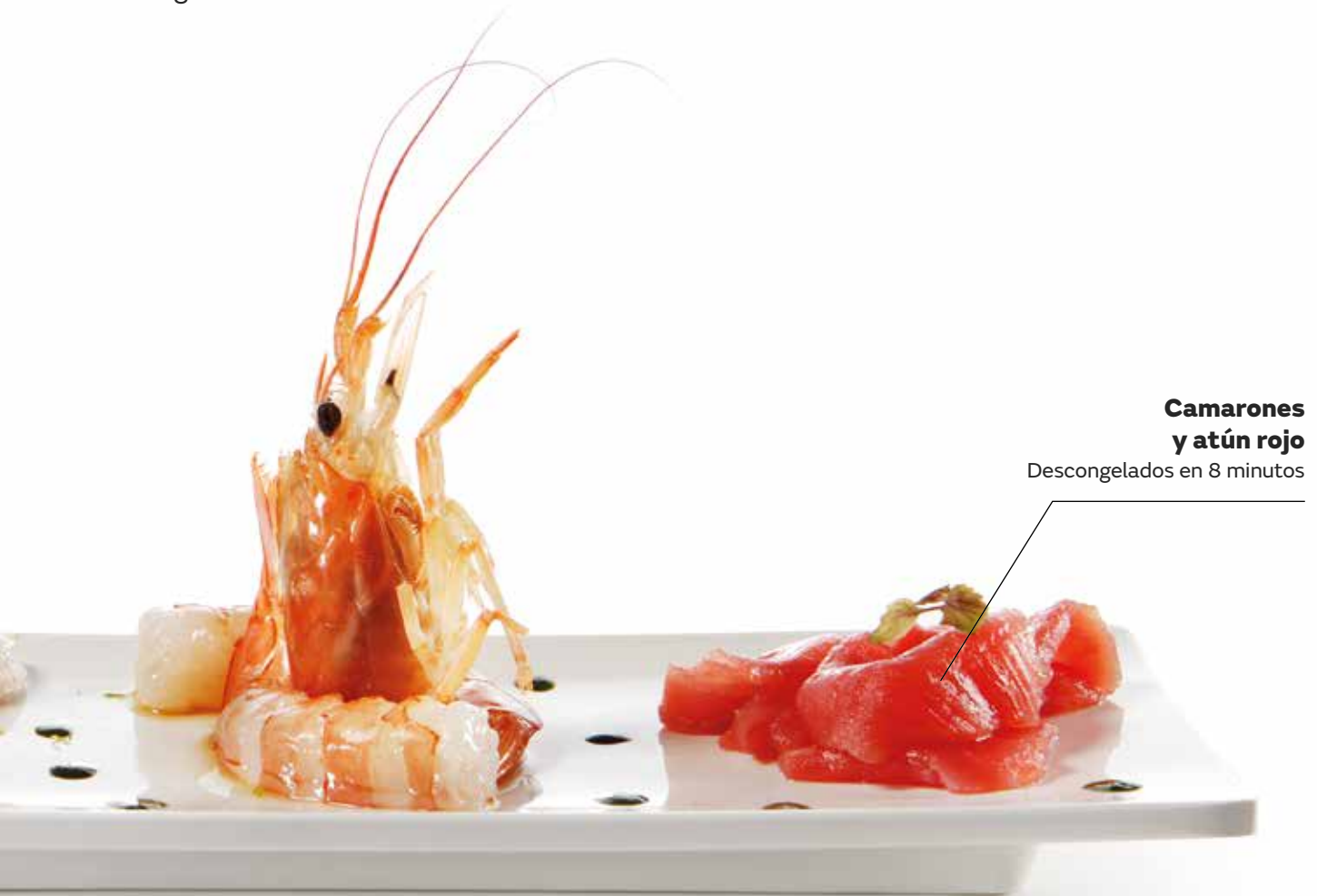
La presencia de microburbujas de aire determina la cremosidad del helado. VISION crea una barrera de superficie delgada que evita que el aire se disperse. El helado se mantendrá cremoso y estable con el tiempo.

Semifrío y tartas helada

Congela bases neutras para tartas heladas, semifríos, postres de cuchara. En pocos minutos podrá preparar deliciosos postres y atender todas las solicitudes de los clientes.

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.

Fermentación controlada y manual

Fermenta perfectamente la masa en modo inmediato 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



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, rosquilletas y pan de cualquier tamaño perfectamente fermentados.

Fermentadores

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

Chocolate

Cristaliza en pocos minutos bombones, chocolatinas y tabletas de chocolate obteniendo un brillo y un crujido perfectos gracias a la temperatura y humedad ideales.

Bombones surtidos

Cristalizado con VISION,
30 kg producido en 4 horas



Cristalizar no es enfriar

El simple enfriamiento del chocolate templado hace que el producto sea opaco y poco atractivo; esto se debe a la escasa cristalización de la manteca de cacao. Con VISION puedes estabilizar el chocolate en unos pocos minutos a temperatura y humedad controladas para obtener el óptimo desarrollo de los aromas.

Bajo costo de alimentos, altos ingresos

Con un bajo coste de la materia prima puedes obtener grandes márgenes de beneficio. Con VISION en pocas horas de producción podrás preparar grandes cantidades de chocolate y enriquecer la carta de postres con una degustación que dará prestigio a tu restaurante.

Mantenimiento

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

Lasaña de patatas y judías

Mantenido a 65°C durante 2 horas.
Servido 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.

Desecación

Deshidrata frutas, verduras, setas y legumbres y ponlas a tu disposición en todas las estaciones.

Aroma de mar

Caparazones y cabezas de camarón secas, batidas y tamizadas



Bosque mixto

Con VISION conservas el aroma y el sabor de las setas recién recolectadas durante mucho tiempo. En rodajas finas y secas, mantendrán sus características durante mucho tiempo. Podrás preparar excelentes risottos y sopas abandonando productos industriales que aplanan los gustos y hacen perder valor a tu cocina.

Dulzura natural

Manzanas, plátanos, uvas y mangos secos añadidos a las recetas clásicas de la zona serán un elemento novedoso apreciado por tus clientes. La dulzura natural de la fruta te permite utilizar menos azúcar para satisfacer la creciente demanda de alimentos saludables.

Yogurt

Te permite hacer yogurt cremoso y natural con el simple uso de leche de buena calidad.

Yogurt blanco con fruta

Yogur madurado con programa nocturno y abatido



Yogurt casero

La leche y los fermentos lácticos vivos son los ingredientes básicos con los que se elabora un delicioso yogurt blanco. Puede ejecutar el programa por la noche, una vez finalizada la fermentación, VISION enfría el yogurt y lo mantiene a 3°C. En cualquier momento puedes repetir la producción para reponer tus existencias.

Desayunos y postres

Prepara yogurt con VISION para el desayuno buffet; agrega miel, nueces picadas o chispas de chocolate para hacer un postre natural sin azúcar agregado.

Pasteurización

Elimina los microorganismos patógenos y la mayoría de los vegetativos 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 varias 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 producir con seguridad 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

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



Calidad y beneficio

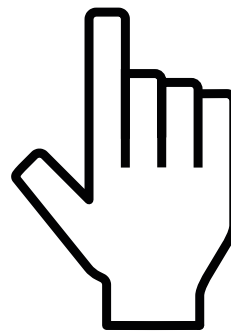
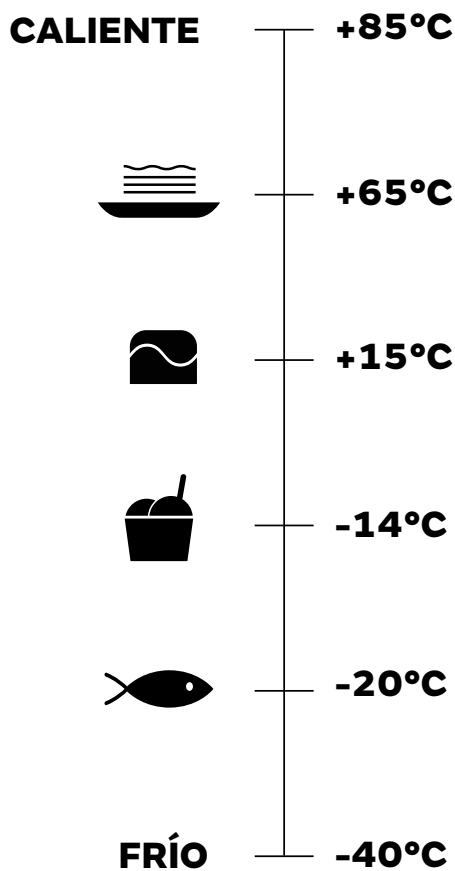
La extraordinaria suavidad que puedes obtener cocinando a bajas temperaturas te permite comprar cortes de carne menos nobles sin dejar de hacer excelentes platos. Además, la cocción lenta favorece la absorción de aromas y reduce drásticamente la pérdida de peso en comparación con la cocción tradicional.

Reducción del costo 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: $-40^{\circ}+65^{\circ}\text{C}$ (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

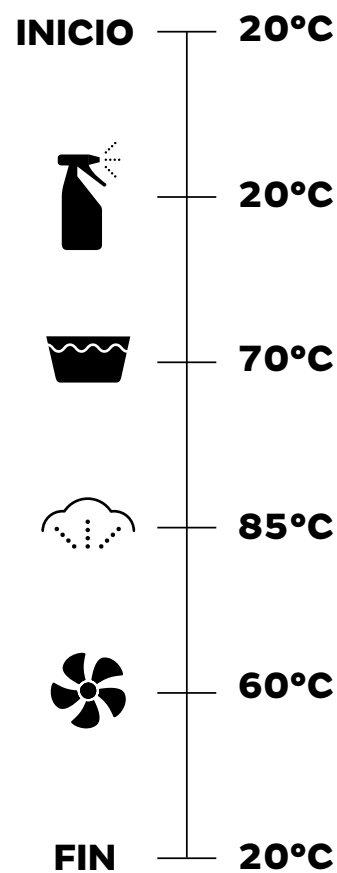
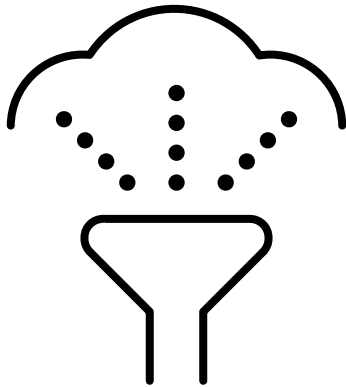
En momentos de trabajo intenso se pueden enfriar rápidamente diferentes alimentos. Con la función de ciclo manual puedes establecer la temperatura y la intensidad de ventilación más adecuada incluso para los productos más delicados.

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.

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



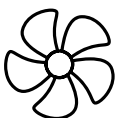
Temperatura

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.

Carga completa

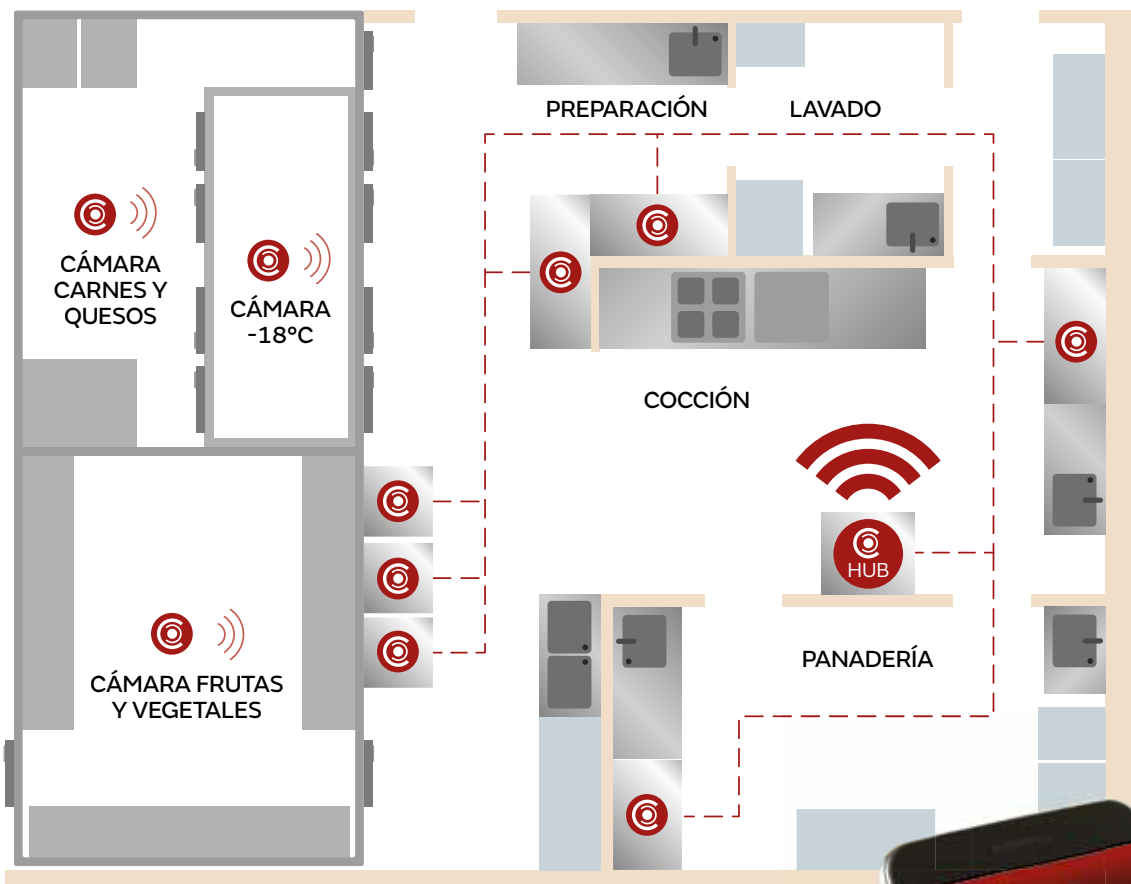


Ciclo estándar: 115 min.
Devote™: 101 min.
Ahorro de tiempo: 14 min.
Ahorro de energía: 13%

Media carga



Ciclo estándar: 115 min.
Devote™: 84 min.
Ahorro de tiempo: 31 min.
Ahorro de energía: 26%





VISION, 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 VISION, y monitorizarlos desde tu smartphone.

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 abatidores VISION



Características principales



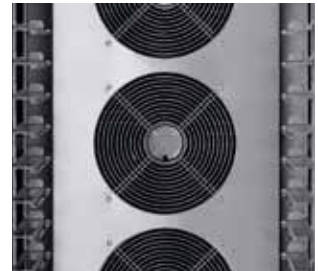
Fondo modular
Permite la instalación sobre ruedas, patas, zócalo fijo o móvil.



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 transpuertado
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
Cremallera de liberación rápida que se pueden desmontar sin el uso de herramientas y con orificios ranurados que facilitan la circulación del aire y permiten un fácil reposicionamiento de las guías EN60x40 y GN1/1.



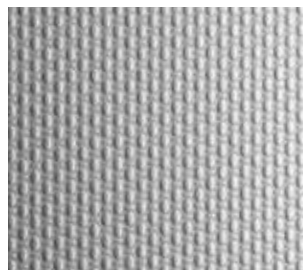
Sonda al corazón
Ideada con un diseño ergonómico exclusivo, es extraíble y reemplazable gracias al conector simple. Multipunto o calefactado opcional.



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



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



Tejido de lino
El acero de la cámara se hace más resistente por el particular tejido de lino.



Espesor de aislamiento
El alto espesor de la puerta, aumentado a 80 mm, permite un mejor rendimiento de aislamiento y un mayor ahorro energético.

Abatidores VISION

F - NUVŌ™

**Profundidad
700 mm**

5T

GN1/1
EN60x40

5T

GN1/1
EN60x40



Dimensiones (mm)

Rendimiento ciclo + 90° +3°C

+ 90° -18°C

Consumo ciclo* + 65° +10°C

+ 65° - 18°C

Potencia absorbida

Alimentación

Dotación

Variantes

L 780 P 859 H 853

22 Kg

17 Kg

0,067 kWh/kg

0,259 kWh/kg

1430W - 6,91A

220/240V-50Hz

5 pares de guías
GN1/1 - EN60x40

Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales

L 780 P 759 H 853

18 Kg

12 Kg

0,073 kWh/kg

0,272 kWh/kg

1700W -8,21A

220/240V-50Hz

5 pares de guías
GN1/1 - EN60x40

Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales

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

** con top y alzatina

6T

GN1/1
EN60x40



L 780 P 859 H 913

27 Kg

21 Kg

0,071 kWh/kg

0,246 kWh/kg

1670W - 8,07A

220/240V-50Hz

6 pares de guías
GN1/1 - EN60x40

Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales

Profundidad
700 mm

6T

GN1/1
EN60x40



L 780 P 759 H 913

21 Kg

15 Kg

0,081 kWh/kg

0,258 kWh/kg

1700W - 8,21A

220/240V-50Hz

6 pares de guías
GN1/1 - EN60x40

Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales

7T

GN1/1
EN60x40



L 780 P 859 H 1093

34 Kg

24 Kg

0,064 kWh/kg

0,221 kWh/kg

1950W - 9,42A

220/240V-50Hz

7 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

1950W - 9,42A

220/240V-50Hz

7 pares de guías
GN1/1 - EN60x40

Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales
Sin top
Con top

NOTA
Disponible solo
en la versión F

Abatidores VISION

F - NUVŌ™

10T

GN1/1
EN60x40

14T

GN1/1
EN60x40



Dimensiones (mm)	
Rendimiento ciclo	+90° +3°C
	+90° -18°C
Consumo ciclo*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Potencia absorbida	
Alimentación	
Dotación	
Variantes	

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

L 780 P 859 H 1563
50 Kg
40 Kg
0,082 kWh/kg
0,252 kWh/kg
5120W - 12,74A
400/415V 3N-50Hz
10 pares de guías GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

L 780 P 859 H 1778
70 Kg
56 Kg
0,061 kWh/kg
0,250 kWh/kg
5200W - 13,12A
400/415V 3N-50Hz
14 pares de guías GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensación por agua Alimentaciones especiales

20TP

GN2/1
EN60x80



L 1100 P 1104 H 1843

80 Kg

60 Kg

0,085 kWh/kg

0,268 kWh/kg

7150W - 16,64A

400/415V 3N-50Hz

10 pares de guías
GN2/1 - EN60x80

Remoto
Condensación por agua
Alimentaciones especiales

NOTA
Disponible solo
en la versión F

30T

GN1/1
EN60x40



L 810 P 1096 H 2340

90 Kg

66 Kg

0,095 kWh/kg

0,292 kWh/kg

7450W - 17,28A

400/415V 3N-50Hz

20 pares de guías
GN1/1 - EN60x40

Remoto **H 2215 mm**
Alimentaciones especiales



Conservadores





Armarios y mesas conservadoras VISION

Los armarios y mesas conservadoras VISION permiten crear las condiciones ideales para almacenar todo tipo de alimentos según las necesidades de la temporada, carga y producción. Regulando la humedad, la temperatura y la ventilación: el chocolate, las bases para hornear, los helados, la carne, el pescado y la pasta fresca conservan sus características originales.

Hay 4 tamaños de armario disponibles: 30, 60, 80 bandejas EN60x40 y Roll-In para carros. Dos versiones de mesa: 2 o 3 puertas con altura de armario 660, 710 y 760 mm. Rango de temperatura $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ y $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$.



Mucho más que un conservador, descubre las funciones:

Conservación

Crear las condiciones ideales para almacenar alimentos con características y necesidades específicas. Al cambiar la intensidad de la ventilación, el frío puede ser semiestático o ventilado. Rango de temperatura $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ y $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$

Descongelación

Devuelve los alimentos previamente congelados a la temperatura deseada. La gestión de la temperatura de fase variable garantiza la seguridad alimentaria al evitar la formación de carga bacteriana.

Chocolate

Crea el microclima ideal para cristalizar y almacenar pralinés, chocolates, barras de chocolate y cremini multicapa. El porcentaje reducido de humedad y la temperatura uniforme reducen los tiempos de cristalización y evitan la eflorescencia de la manteca de cacao, manteniendo el chocolate brillante y crujiente.

Helado

Conserva helados en tarrinas o carapiñas, semifríos, helados de galletas, tartas y productos de pastelería fría a baja temperatura.

Los controles



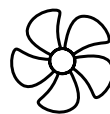
Temperatura

Elige la temperatura ideal para conservar tus preparaciones



Humedad

Ajusta el porcentaje de humedad 90% - 40% (Temperatura $>4^{\circ}\text{C}$)



Ventilación

Del 50% al 100%, establece la intensidad de la ventilación ideal en función del grado de hidratación de los alimentos conservados.



VISION

- Temperature
- Lighting
- Humidity
- Defrost
- Alarm
- Lock
- Auto defrost
- Auto lock
- Auto alarm

coldline

coldline

Tecnología conservadores VISION



Características principales



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



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



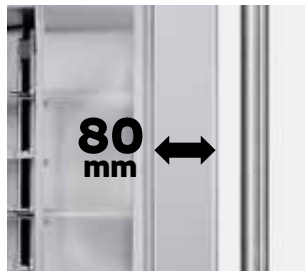
Circulación de aire de flujo transportado
El innovador sistema de circulación de aire envuelve los alimentos reduciendo los tiempos de enfriamiento por ciclo.



Guías y cremallera
La estructura con orificios permite colocar fácilmente las guías para bandejas EN60x40.



Conexión wi-fi Cosmo
Conecta todos los equipo Coldline de la cocina a VISION y permite la monitorización desde un smartphone.



Espesor de aislamiento
El alto espesor de la puerta, aumentado a 80 mm, permite un mejor rendimiento de aislamiento y un mayor ahorro energético..



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

Conservadores VISION

AC30

AC60



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

* cuerpo h 710 mm con top y alzatina

L 810 P 796 H 2215	
-5°+15°	-30°+15°
4,7	6,5
668	751
220/240V-50Hz	
20 pares de guías inox para bandejas EN60x40	
Remoto	
Alimentaciones especiales	

L 810 P 1096 H 2215	
-5°+15°	-30°+15°
4,7	6,5
668	751
220/240V-50Hz	
20 pares de guías inox para bandejas EN60x80	
Remoto	
Alimentaciones especiales	
Puerta sencilla	

AC80



JC80



TC13



TC17



L 900 P 1138 H 2465

-5°+15°	-30°+15°
---------	----------

8,0	8,6
-----	-----

1336	1292
------	------

220/240V-50Hz

20 pares de guías inox
para bandejas EN60x80

Remoto
Alimentaciones especiales

L 960 P 1276 H 2465

-5°+15°	-30°+15°
---------	----------

8,0	8,6
-----	-----

1336	1292
------	------

220/240V-50Hz

-

Remoto
Alimentaciones especiales

L 1450 P 800 H 950*

-5°+15°C

2,5

565

220/240V-50Hz

14 pares de guías inox
para bandejas EN60x40

Top sin alzatina
Sin top
Alimentaciones especiales

L 2005 P 800 H 950*

-5°+15°C

2,5

565

220/240V-50Hz

21 pares de guías inox
para bandejas EN60x40

Top sin alzatina
Sin top
Alimentaciones especiales



Fermentadoras controladas





Armarios y mesas Fermentadoras VISION

Fiabilidad, precisión y robustez son las características que distinguen a la nueva generación de fermentación VISION.

La pantalla táctil capacitiva permite ajustar todos los parámetros que afectan la calidad de la levadura: tiempo, temperatura, ventilación y humedad. Puedes personalizar los programas disponibles creando un recetario a medida y obtener productos con levadura extraordinarios independientemente de la temporada y las condiciones climáticas.

Hay 4 tamaños de armario disponibles: 30, 60, 80 bandejas EN60x40 y roll-In para carros. Dos versiones de mesa: 2 ó 3 puertas con altura de armario 660, 710 y 760 mm. Rango de temperatura $-30^{\circ}+40^{\circ}\text{C}$ y $-6^{\circ}+40^{\circ}\text{C}$.



Las funciones para madurar las masas

Fermentación controlada

Te permite programar la fermentación de la masa a la hora deseada. La intensidad de la ventilación, el porcentaje de humedad, la temperatura y la duración se pueden configurar para 5 fases de trabajo: bloqueo, retención, despertar, fermentación y espera.

Fermentación manual

Las masas fermentan durante el tiempo definido por el usuario a la temperatura, humedad y ventilación deseadas. Al final del programa VISION detiene el desarrollo de levaduras manteniendo la masa lista para cocinar o congelar.

Ciclo continuo

VISION fermenta la masa continuamente a temperatura, humedad y intensidad de ventilación controladas.

Los controles



Tiempo

Decide la duración de la fase de fermentación



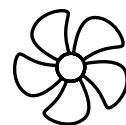
Temperatura

Elige la temperatura ideal para la maduración de la masa



Humedad

Del 45% -95% define el porcentaje de humedad

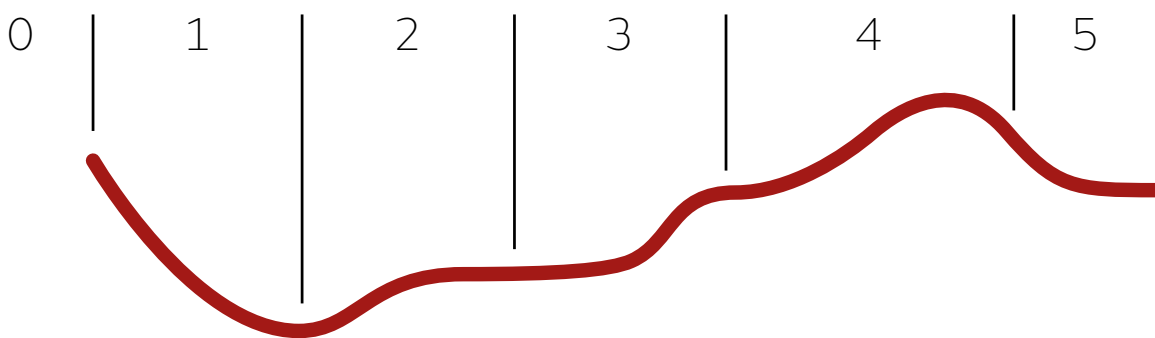


Ventilación

Del 25% al 100%, establece la intensidad óptima de ventilación



Fermentación controlada, 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.





Funciones adicionales

Conservación

Crear las condiciones ideales para almacenar alimentos con características y necesidades específicas. Al cambiar la intensidad de la ventilación, el frío puede ser semiestático o ventilado. Rango de temperatura $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ y $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$.

Descongelación

Devuelve los alimentos previamente congelados a la temperatura deseada. La gestión de la temperatura de fase variable garantiza la seguridad alimentaria al evitar la formación de carga bacteriana.

Chocolate

Crea el microclima ideal para cristalizar y almacenar pralinés, chocolates, barras de chocolate y cremini multicapa. El porcentaje reducido de humedad y la temperatura uniforme reducen los tiempos de cristalización y previenen la eflorescencia de la manteca de cacao, manteniendo el chocolate brillante y crujiente.

Helado

Almacena los helados en tarrinas o carapiñas, semifríos, helados, bizcochos y productos de pastelería fría a baja temperatura (sólo modelos de baja temperatura).

Tecnología fermentadoras VISION



Características principales



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



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



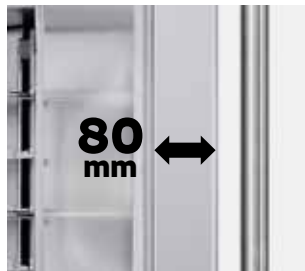
Circulación de aire de flujo transportado
El innovador sistema de circulación de aire envuelve los alimentos reduciendo los tiempos de enfriamiento por ciclo.



Guías y cremallera
La estructura con orificios permite colocar fácilmente las guías para bandejas EN60x40.



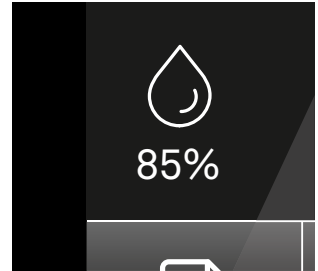
Conexión wi-fi Cosmo
Conecta todos los equipo Coldline de la cocina a VISION y permite la monitorización desde un smartphone.



Espesor de aislamiento
El alto espesor de la puerta, aumentado a 80 mm, permite un mejor rendimiento de aislamiento y un mayor ahorro energético..



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



Humidificador regulable
El aporte de humedad, en porcentajes variables, favorece una perfecta fermentación de la masa.



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

Fermentadoras VISION

AF30

AF60



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

* cuerpo h 710 mm con top y alzatina

L 810 P 796 H 2215	
-6°+40°	-30°+40°
4,7	6,5
668	751
220/240V-50Hz	
20 pares de guías inox para bandejas EN60x40	
Remoto	
Alimentaciones especiales	

L 810 P 1096 H 2215	
-6°+40°	-30°+40°
4,7	6,5
668	965
220/240V-50Hz	
20 pares de guías inox para bandejas EN60x80	
Remoto	
Alimentaciones especiales	
2 medias puertas	

AF80



JF80



TF13



TF17



L 900 P 1138 H 2465

-6°+40°	-30°+40°
---------	----------

8,0	8,6
-----	-----

1336	1292
------	------

220/240V-50Hz

20 pares de guías inox para bandejas EN60x80

Remoto
Alimentaciones especiales

L 960 P 1276 H 2465

-6°+40°	-30°+40°
---------	----------

8,0	8,6
-----	-----

1336	1292
------	------

220/240V-50Hz

-

Remoto
Alimentaciones especiales

L 1450 P 800 H 950*

-6°+40°

2,5

565

220/240V-50Hz

14 pares de guías inox para bandejas EN60x40

Top sin alzatina
Sin top
Alimentaciones especiales

L 2005 P 800 H 950*

-6°+40°

2,5

565

220/240V-50Hz

21 pares de guías inox para bandejas EN60x40

Top sin alzatina
Sin top
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