

**Panetteria**

**coldline**



In Coldline lavoriamo  
per dare vita a tecnologie  
che semplificano il lavoro  
quotidiano dei professionisti  
della panificazione.



## Tecnologia e cultura del freddo

### **Il fattore umano**

Il dialogo con le donne e gli uomini che vivono la Cucina è per noi un valore fondamentale, da questo confronto nascono le idee e le tecnologie che consentono di migliorare i nostri prodotti.

### **Cultura del freddo**

In laboratorio monitoriamo i nostri apparecchi in condizioni estreme perché offrano prestazioni ottimali anche in caso di utilizzo intenso. Successivamente li sottoponiamo a severi field test presso il nostro moderno centro cottura dove il gruppo di corporate chef valida definitivamente i nuovi prodotti.

### **Processo integrato al 100%**

Le attività di ricerca e sviluppo, progettazione e produzione sono integralmente svolte in Italia, negli stabilimenti di Torreglia (PD). Tutti i processi aziendali si ispirano a principi di affidabilità, efficienza e risparmio energetico.



## Lievitazione facile per tutti

Offriamo soluzioni ideali per ogni impresa ristorativa. Ampia gamma dimensionale, risparmio energetico e alte prestazioni sono i punti di forza del freddo e del caldo delicato firmato Coldline.



### **Panetteria**

Boulangerie  
Panifici di quartiere  
Laboratori di panificazione



### **Pasticceria**

Croissanterie  
Pasticcerie  
Produttori di grandi lievitati



### **Pizzeria**

Pizzerie gourmet  
Pizzerie take away  
Focaccherie



### **Ristorazione**

Hotel  
Ristoranti  
Centri cottura  
Aziende  
Ospedali

# Armadi Fermalievitazione



ONIC

Fermalievitazione

Lievitazione manuale

Ciclo continuo

Conservazione

## LEVTRONIC, il segreto dei tuoi lievitati

La lievitazione è un processo delicato che determina qualità e fragranza del prodotto finito. Le variabili in gioco sono tempo, temperatura e umidità, le quali cambiano col variare della stagione.

La nuova generazione di tavoli, armadi e Roll-In LEVTRONIC creano il microclima ideale per maturare ogni impasto a prescindere dalle condizioni atmosferiche. È possibile personalizzare un programma in base a tipo di lievito, forza della farina e caratteristiche dell'acqua per ottenere risultati straordinari e ripetibili ogni giorno.





## Le funzioni

### Fermalievitazione

Attraverso l'impiego delle basse temperature è possibile rallentare fino a bloccare l'attività fermentativa dei lieviti, riattivandola in seguito per ottenere l'impasto lievitato all'ora desiderata. In base alle materie prime che utilizzi, puoi personalizzare le fasi di bloccaggio, mantenimento, risveglio, lievitazione e attesa.

### Lievitazione manuale

È possibile attivare un programma di lievitazione diretta con temperatura, umidità e ventilazione controllate per il tempo definito. Al termine del programma, LEVTRONIC conserva gli impasti nelle condizioni ottimali fino all'infornamento.

### Ciclo continuo

Mediante la funzione manuale imposti facilmente tempo, temperatura, umidità e ventilazione, LEVTRONIC lievita gli impasti a ciclo continuo senza sosta.

### Conservazione

Gli alimenti sono conservati alla temperatura desiderata compresa tra  $-6^{\circ}\text{C}$  e  $+10^{\circ}\text{C}$  oppure  $-20^{\circ}\text{C}$  e  $+10^{\circ}\text{C}$ .

### I controlli



#### Tempo

Decidi la durata della fase di lievitazione



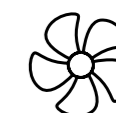
#### Temperatura

Da  $-6^{\circ}\text{C}$  a  $+40^{\circ}\text{C}$  scegli la temperatura migliore per la maturazione dell'impasto



#### Umidità

Dal 45% al 95% definisci la percentuale d'umidità ideale



#### Ventilazione

Dal 25% al 100% decidi l'intensità della ventilazione ottimale



## Crea i tuoi programmi personalizzati



### Creare nuovi programmi

Con LEVTRONIC hai a disposizione programmi già impostati. I valori sono facilmente consultabili e modificabili per creare un nuovo programma nel menu personale.



### Layout personale

Puoi modificare la posizione dei tasti ricette creando il tuo layout preferito.

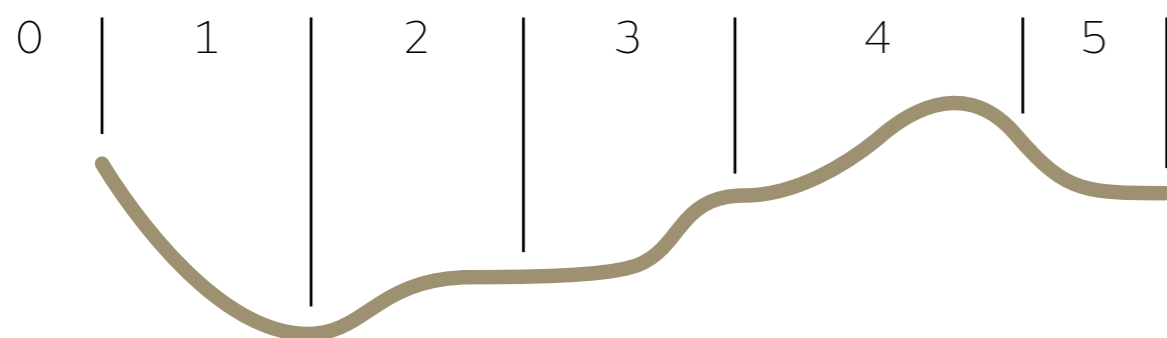


### Modifiche istantanee

Con un semplice tocco verifichi e modifichi i set point del programma in corso.



## Fermalievitazione 5 fasi per lavorare in relax



0

### Temperatura

Temperatura dell'impasto terminata la formazione della maglia glutinica.

1

### Bloccaggio

L'impasto è sottoposto ad un rapido raffreddamento. L'attività fermentativa dei lieviti viene inibita.

2

### Mantenimento

La temperatura viene mantenuta sotto i 3°C. I lieviti rimangono inattivi fino al risveglio.

3

### Risveglio

La temperatura aumenta gradualmente. L'attività fermentativa dei lieviti viene lentamente riattivata.

4

### Lievitazione

La temperatura e l'umidità aumentano fino al valore impostato. La fermentazione dell'impasto viene completata.

5

### Attesa

L'impasto già lievitato viene mantenuto a temperatura e umidità controllate fino al momento della cottura.





## Cosmo la lievitazione sempre sotto controllo

### Cos'è Cosmo?

Cosmo è l'innovativa tecnologia wi-fi che consente di monitorare tutti i parametri di funzionamento del tuo LEVTRONIC da smartphone. Dovunque ti trovi il controllo è sempre nelle tue mani.

### La tua sicurezza

LEVTRONIC lavora anche senza la presenza di personale nel laboratorio, per questo diventa importante controllare da remoto che i processi di lievitazione si svolgano correttamente. Cosmo rileva eventuali anomalie causate da interruzioni della rete elettrica o altri fattori e invia immediatamente una notifica sul tuo smartphone. Avrai la sicurezza che tutto si svolga correttamente e al mattino brioche e croissant saranno perfettamente lievitati e pronti da cuocere.

### Efficienza sotto controllo

Cosmo confronta costantemente le prestazioni del tuo LEVTRONIC con quelle ideali. In caso di differenze significative ti suggerisce la manutenzione necessaria per assicurare le migliori performance di funzionamento.

### Software sempre aggiornato

Grazie a Cosmo il software del tuo LEVTRONIC può ricevere gli aggiornamenti periodici rilasciati con le più recenti funzionalità sviluppate.

## FSS, la tecnologia Coldline per un service economico e veloce

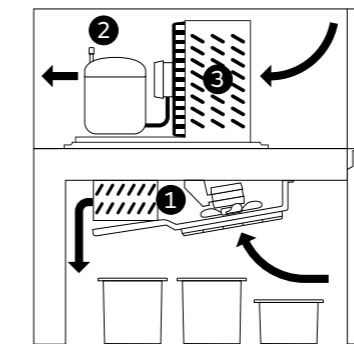
I lievitori LEVTRONIC sono dotati di sistema refrigerante indipendente dalla scocca (Fast Service System), soluzione che assicura grandi vantaggi nella manutenzione. Tutti i componenti sono facilmente raggiungibili per interventi facili e veloci.



## Alta efficienza con temperatura uniforme e costante

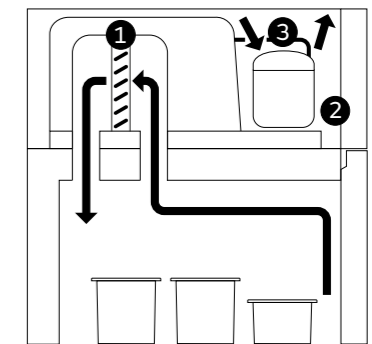
A differenza di altri sistemi, gli armadi LEVTRONIC adottano un evaporatore interno al vano che assicura una circolazione dell'aria efficace e un perfetto mantenimento della temperatura anche in caso di uso intenso. Grazie agli ampi spazi del vano tecnico, condensatore e compressore lavorano sempre in condizioni ottimali garantendo affidabilità ed efficienza nel tempo.

### Coldline

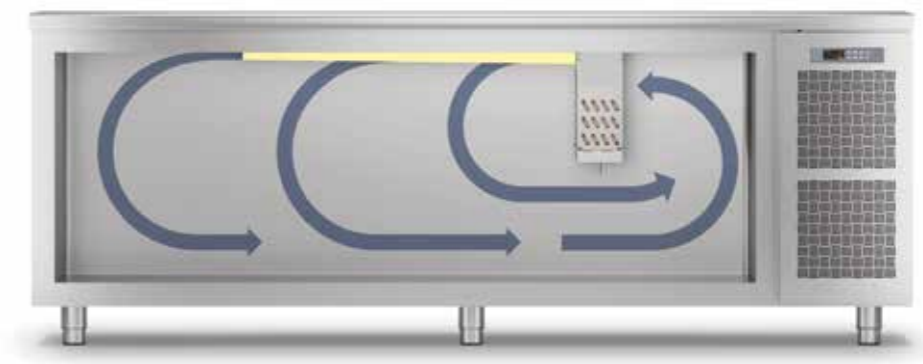


1 Evaporatore    2 Compressore    3 Condensatore

### Altri sistemi



I tavoli LEVTRONIC mantengono una perfetta uniformità di temperatura in tutto il vano favorendo il regolare sviluppo di lieviti e un'omogenea crescita degli impasti.



# Armadi, Tavoli, Roll-In lievitazione tridimensionale

Impastare pane, croissant, brioches, attendere la corretta lievitazione e procedere alla cottura sono attività quotidiane che condizionano il tuo tempo. I fermalievitazione LEVTRONIC, al contrario, di tempo te ne fanno guadagnare. Armadi, tavoli e Roll-In con diverse capacità e dimensioni per soddisfare piccole e grandi esigenze.



## Armadi LEVTRONIC, lievitori instancabili

### Design elegante e curato

L'elegante display touch in vetro è installato a filo pannello, gli angoli esterni arrotondati e l'elevata cura delle finiture conferiscono all'armadio LEVTRONIC un aspetto solido e raffinato.

### Flusso d'aria controllato

Il flusso d'aria differenziato e canalizzato garantisce la massima omogeneità di temperatura in tutti i ripiani, senza investire direttamente il prodotto che mantiene intatte le proprie caratteristiche di idratazione e qualità senza screpolature superficiali.

### Adatti ad ogni laboratorio

Quattro modelli con diverse misure di larghezza e profondità, capacità da 25 a 50 teglie EN60x40. Gli armadi LEVTRONIC si adattano perfettamente ad ogni laboratorio offrendoti elevati standard qualitativi.





## Roll-In LEVTRONIC, lievitazione in movimento

### **EN60x40 o EN60x80**

Il modello J10, con profondità 815 mm, presenta l'ingombro minore della categoria per assicurare una perfetta organizzazione del lavoro anche dove gli spazi sono ristretti. La versione J12 ha dimensioni generose con profondità 1015 mm per l'impiego di carrelli standard EN60x40 o compatti EN60x80.

### **Velocità e praticità**

In un laboratorio ben organizzato, la corretta movimentazione delle teglie è un fattore di grande importanza. Con Roll-In LEVTRONIC il lavoro è razionale ed efficiente. Il carrello portateglie in acciaio inox (optional) snellisce la fase di preparazione e la movimentazione è pratica e veloce.

### **Surgelazione e lievitazione**

Impiegando l'abbattitore di temperatura MODI o VISION potrai anticipare la preparazione producendo e surgelando maggiori quantità d'impasti.

Nei giorni successivi, potrai lievitarne solo una parte a seconda delle reali esigenze di vendita eliminando il rischio di sovrapproduzioni e sprechi.

# Tecnologia LEVTRONIC

## Caratteristiche distintive

### Armadi

Fondo rinforzato per installazione su piedini e zoccolo  
 Maniglia in acciaio inox spessore 2 mm  
 Piletta di scarico condensa  
 Apertura a pedale (optional)  
 Cremagliere e guide smontabili senza l'ausilio di attrezzi

### Roll-In

Fondo rinforzato in acciaio inox AISI 304  
 Maniglia con chiusura a scatto  
 Rampa in acciaio inox  
 Rinforzi laterali di protezione



## Caratteristiche comuni



**Lievitazione omogenea**  
 Il flusso d'aria è convogliato per avvolgere gli alimenti favorendo omogeneità di lievitazione in ogni posizione e livello.



**Touch screen**  
 Il display touch screen capacitivo 4.3" rende facile e immediato l'utilizzo.



**Illuminazione**  
 Illuminazione con lampada a LED per non alterare la temperatura in camera.



**Filtro acqua**  
 Il filtro di purificazione acqua è incluso. La cartuccia è sostituibile per mantenere elevati standard prestazionali.



**Serratura**  
 Serratura con chiave posizionata sul carter (armadi) o sulla maniglia (Roll-In).



**Guarnizione ad elevata aderenza**  
 A tripla camera e realizzata con l'innovativo polimero D7, riduce drasticamente la dispersione termica e aumenta l'efficacia d'isolamento del 35% rispetto alle soluzioni tradizionali.



**Porte**  
 Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105° e guarnizione magnetica sostituibile.

## Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Schiena esterna in acciaio galvanizzato

Evaporatore verniciato anticorrosione

Versioni Plug-In o Remote

Angoli interni ed esterni arrotondati

Refrigerazione ventilata

Porta MODBUS-RT

Isolamento 75 mm CFC/CHFC Free

Sbrinamento elettrico

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo

Gas refrigerante R452a

Funzionamento in classe climatica 5

Programmi di lievitazione personalizzabili

# Armadi LEVTRONIC

## 550 lt



## 650 lt



## 700 lt



## 900 lt



### Dimensioni (mm)

**L 630 P 815 H 2085**

### Temperatura (°C)

-6°+40°    -20°+40°

### Alimentazione

220/240V-50Hz

### Dotazione

20 coppie guida per teglie EN60x40

### Varianti

Remoto  
Porta a vetro  
Alimentazioni speciali

**L 810 P 715 H 2085**

-6°+40°    -20°+40°

220/240V-50Hz

20 coppie guida per teglie EN60x40

Remoto  
Porta a vetro  
Alimentazioni speciali

**L 740 P 815 H 2085**

-6°+40°    -20°+40°

220/240V-50Hz

20 coppie guida per teglie EN60x40

Remoto  
Porta a vetro  
Alimentazioni speciali

**L 810 P 1015 H 2085**

-6°+40°    -20°+40°

220/240V-50Hz

20 coppie guida per teglie EN60x80

Remoto  
Porta a vetro  
Alimentazioni speciali



# Roll-In LEVTRONIC

## J10

Carrello EN60x40



## J12

Carrello EN60x80



Dimensioni (mm)

L 810 P 815 H 2115

Dimensioni massime carrelli (mm)

L 470 P 620 H 1500 (EN60x40)

Temperatura (°C)

-6°+40°

Alimentazione

220/240V-50Hz

Varianti

Alimentazioni speciali

L 810 P 1015 H 2115

L 648 P 810 H 1500 (EN60x80)

-6°+40°

220/240V-50Hz

Alimentazioni speciali



# Tavoli Fermalievitazione



## Tavoli LEVTRONIC, sopra impasti, sotto lieviti

### Pratico e spazioso

Lavori pane, brioche e croissant sul robusto piano di lavoro, inserisci il prodotto in cella per bloccare la lievitazione e programmi quando dovrà essere pronto per la cottura. Il volume interno è sfruttato per garantire la più elevata capacità di stoccaggio: 7 teglie EN60x40, con passo 75 mm, per ogni vano.

### Flusso d'aria controllato

Il flusso d'aria convogliato e differenziato garantisce la massima omogeneità di temperatura in tutti i ripiani di ogni vano. Gli impasti si mantengono idratati e senza screpolature superficiali.

### Solidi e adatti ad ogni laboratorio

Per integrarsi perfettamente al layout del tuo laboratorio, sono disponibili modelli con altezza del corpo mobile 660, 710 e 760 mm. Il vano tecnico posizionato a destra è parte integrante del mobile e coibentato con elevati spessori d'isolamento per la massima insonorizzazione.



# Tecnologia tavoli LEVTRONIC



## Caratteristiche principali



**Piano di lavoro robusto**  
Piano rinforzato con bordo frontale e posteriore raggianti. Alzatina chiusa posteriormente per evitare accumuli di sporco.



**Porte**  
Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°.



**Guide e cremagliere**  
Cremagliere e guide inox AISI 304 smontabili senza ausilio di attrezzi.



**Unità condensante**  
Estraibile su guide per ispezione e pulizia.



**Filtro acqua**  
Il filtro di purificazione acqua è incluso. La cartuccia è sostituibile per mantenere elevati standard prestazionali.



**Guarnizione ad elevata aderenza**  
A tripla camera e realizzata con l'innovativo polimero D7, riduce drasticamente la dispersione termica e aumenta l'efficacia d'isolamento del 35% rispetto alle soluzioni tradizionali.



**Fondo rinforzato**  
Il fondo rinforzato modulare consente l'installazione su piedini, zoccolo fisso o mobile.



**Touch screen**  
Il display touch screen capacitivo 4.3" rende facile e immediato l'utilizzo.

## Altre caratteristiche

Esterno, interno e schiena in acciaio AISI 304. Angoli arrotondati.

Funzionamento in classe climatica 5

Vano tecnico insonorizzato con motore a bordo

Evaporatore verniciato anticorrosione

Refrigerazione ventilata

Sbrinamento elettrico con evaporazione automatica della condensa

Isolamento 60 mm CFC/CHFC Free

Piletta di scarico condensa

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo e porta MODBUS-RT

Gas refrigerante R452a

Umidificatore con percentuale d'umidità regolabile

Programmi di lievitazione personalizzabili

## Tavoli LEVTRONIC

**2 porte****3 porte**

Temperatura (°C)	-6°+40°	-6°+40°
Dimensioni* (mm)	L 1450 P 800 H 950	L 2005 P 800 H 950
Alimentazione	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz
Dotazione	8 coppie guida per teglie EN60x40	12 coppie guida per teglie EN60x40
Altezze corpo mobile (mm)	660 - 710 - 760	660 - 710 - 760
Varianti	Senza piano Con piano Alimentazioni speciali	Senza piano Con piano Alimentazioni speciali

\* corpo h 710 mm con piano e alzatina



**Coldline Srl** si riserva il diritto di apportare,  
in qualsiasi momento e senza preavviso,  
modifiche migliorative ai prodotti contenuti in questo catalogo.

**Coldline Srl**

Via Enrico Mattei, 38  
35038 Torreglia  
Padova - Italy

+39.049.9903830  
info@coldline.it

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