

Speiseeis

coldline



Coldline entwickelt Technologien,
die die tägliche Arbeit der Speiseeis
Betreiber erleichtern.



Kühlungskultur und Kühlungstechnologie

Der Faktor Mensch

Gespräche mit Frauen und Männern, die mit dieser Küche arbeiten, sind von grundlegendem Wert. Daraus gehen Ideen und Technologien hervor, welche die Verbesserung unserer Produkte garantieren.

Kultur der Kälte

Im Labor überprüfen wir unsere Geräte unter extremen Konditionen, um auch bei intensivem Gebrauch optimale Leistungen zu erreichen. In unserem modernen Großküchen werden die Geräte sukzessiv strengen Testungen unterzogen, sowie alle neuen Produkte von unseren Küchenchefs bewertet.

100% ig integrierter Prozess

Die Forschung und Entwicklung, Planung und Produktion werden ausschließlich in der Fabrik in Torreglia (PD), Italien durchgeführt. Sämtliche Firmenprozesse orientieren sich an den Prinzipien des Vertrauens, der Effizienz und der Energieersparnis.

Für jeden Eishersteller die richtige Kälte

Wir bieten für jeden Eishersteller die ideale Lösung. Ein breites Angebot an Ausmaßen, Energieersparnis, sind die Stärke der Kälte und der Wärme, gezeichnet Coldline. Wir bieten ideale Lösungen für jeden Eishersteller.



Speiseeis

Handwerkliche Eisherstellung
Eisdielen mit Außen Verkauf
Konditorei



Laboratorien der Eisdielen

Produktionsstätten und Vertrieb von
handwerklich produziertem Eis

Schockfroster



MODI

Schockkühlung

Schockfrostung

Manueller Zyklus

Auftauung

coldline

MODI: Die Konditorei Seite an Seite mit dem Eis

Die Verwendung der Technologie der Schnellkühlung bei der handwerklichen Herstellung von Speiseeis ermöglicht zahlreiche Vorteile, wie Qualität, Organisation und Wirtschaftlichkeit.

Modi beschränkt sich nicht nur auf Abkühlung, sondern schließt mehrere Funktionen in einem Gerät ein; es kann rund um die Uhr benutzt werden, um das Geschäft mit herkömmlichem Speiseeis mit der Produktion von Wassereis, Eis am Stiel, Konditorei Mignon und handwerkliche Schokoladenherstellung zu erweitern.





Up und Active, die ideale Wahl für Ihre Arbeit

UP -40° +10°C	ACTIVE -40° +65°C
■	■
■	■
■	■
-	■
-	■
-	■
-	■
-	■

Schockkühlung
Schnelle Abkühlung auf +3°C auf den Kern des rohen oder gekochten Lebensmittels

Schockfrostung
Kühlt die soeben zubereitete Mischung rasch bis auf den Kern auf -18°C ab

Manueller Zyklus
Erhält Lebensmittel auf eine Temperatur zwischen -40°C/+10°C (Up) e -40°C/+65°C (Active)

Auftauung
Bringt tiefgefrorenes Eis und Desserts auf Servicetemperatur

Erhaltung
Erhält die Gerichte auf Servicetemperatur

Trocknung
Entzieht den Lebensmitteln delikat die Feuchtigkeit und verlängert die Dauer der Haltbarkeit

Gärung
Kreiert das ideale Mikroklima für eine perfekte Gärung

Schokoladenkristallisierung
Kristallisiert in wenigen Minuten Pralinen, Schokoladenbonbons und Schokoladentafeln



Warm oder Kalt? Daran denkt MODI

MODI gesteuert dynamisch die Intensität der Kälte und der Wärme und passt konstant die Temperatur, Ventilation und die Dauer während des Zyklus an. Eine Technologie, die die Eigenschaften der Lebensmittel bewahrt und die Haltbarkeit verlängert.

Geschützt durch temperiertes Glas, das macht das MODI Touch Screen Panel 4,3" den Gebrauch für jeden einfach. Mit einem Druck auf das Display können vorhandene Rezepte abgerufen oder personalisiert und somit ein persönliches Menu erstellt werden.



Maßgeschneidertes Rezeptbuch

Für jedes spezifische Lebensmittel stehen personalisierbare Programme zur Verfügung.



Persönliches Layout

Die Position der Tastatur kann verändert werden, um ein persönliches Layout zu erstellen.



Manueller Zyklus

Durch die Wahl der optimalen Ventilation, kann mit der gewünschten Temperatur gearbeitet werden.

Schockkühlung

Kühlt schnell auf +3°C den Kern des Lebensmittels ab, blockiert die Verbreitung der Bakterien, verlängert bis zu 70% die Konservierungszeit, ohne die Qualität zu verändern.

Pasteurisiert und schockkühlung
Verlängert die Konservierungszeit der pasteurisierten Grundlagen, ohne die Qualität zu verändern



Auf lange Zeit konservieren

Bei Temperaturen zwischen +65°C und +10°C finden die Bakterien die ideale Kondition zur Verbreitung und verkürzen die Haltbarkeit des Lebensmittels. Die sofortige Kälte von MODI verlängert die Haltbarkeitszeit und erhält unverändert Farbe, Geschmack und Konsistenz.

Planung und Flexibilität

Durch die Verlängerung der Haltbarkeitszeit, können immer wiederkehrende tägliche Vorbereitungen vermieden werden. Für spätere Zubereitungen kann Vakuumverpacktes pasteurisiert, Grundlagen für die Eis schockfrozen werden. Somit können in jedem Moment gewünschte Geschmacksrichtungen gemischt werden.

Schockfrostung

Kühlt die soeben zubereitete Mischung rasch bis auf den Kern auf -18°C ab und begünstigt die Bildung von feinen und einheitlichen Kristallen, damit bleibt das Eis streichfähig in der richtigen Konsistenz und angenehm für den Gaumen.

Schockfrostung mit MODI

Das Eis bleibt weich, cremig und angenehm für den Gaumen



Schockfrostung mit MODI

Halbgefrorenes erhält auf lange Zeit Konsistenz und Struktur



Eingefrieren und Tiefkühlen ist nicht das Gleiche

Nach dem Vermischen wird das Eis auf $-12^{\circ}\text{C}/-14^{\circ}\text{C}$ Serviertemperatur abgekühlt. Ist dieser Prozess langsam, verbinden sich die Wasserzellen mit Makroekristallen. Das Eis wird "grob" und nicht cremig. Die Technologie MODI dagegen kühlt das Produkt rasch ab und begünstigt die Bildung von feinen und homogenen Kristallen.

Luft, das Geheimnis cremigen Eises

Die vorhandenen Mikroluftblasen bestimmen die sahnige Konsistenz des Eises. MODI, dank einer Temperatur von -40°C , schaffen eine dünne Oberschicht, die verhindert, dass die eingeschlossene Luft entweicht. Das Eis bleibt im Laufe der Zeit kompakt, sahnig und stabil.

Eine umfangreiche und gut aufgefüllte Vitrine.

Man kann zum sofortigen Verkauf die Oberfläche des Eises erhitzen oder auch den ganzen Behälter samt Eis eingefrieren und im Konservierer ICE aufbewahren, für einen späteren Gebrauch. Auch bei erhöhtem Verkauf, ist Ihre Vitrine immer gut bestückt.

Größeres Angebot, höherer Verdienst

Niedrige Produktionskosten und einen breiten Verdienstrahmen: das ist das Wassereis, das man in wenigen Minuten mit MODI realisieren kann. Zubereitet mit Wasser, Obst oder Joghurt wird es zu einer durstlöschenden Alternative für die Kunden. Mit Wasser, Obst oder Joghurt zubereitet, wird es eine durstlöschende Alternative sein, um Ihren Kunden etwas zu bieten.

Planung und Flexibilität

Neutralen Basen für Eistorten oder halbgefrorene vorbereiten, tiefkühlen mit MODI, so hat man einen Vorrat zum sofortigen Gebrauch. In wenigen Minuten aufgetaut können diese Köstlichkeiten mit Serviertemperatur ausgestellt werden.

Organisation und Konvenienz

Eine wirkungsvolle Kombination der Tiefkühlung und des Kaufes der Rohstoffe beim Vertrauenslieferanten. Die Vermeidung des Kaufs von industrieller Tiefkühlkost und halbvorbereiteten Speisen stellt eine erste Verdienstquelle dar.



Auftauung

Das delikate Auftauen mit MODI ermöglicht es, tiefgekühltes Eis und kalte Desserts auf Serviertemperatur zu bringen.

Schokoladen kristallisierung

Kristallisiert in wenigen Minuten Pralinen, Schokoladenbonbons und Schokoladentafeln. Der Glanz und der Krokant sind der Beweis der Qualität Ihrer Arbeit.



Erhaltung

Das Eis auf Serviertemperatur halten. Dank MODI können Schüsseln, Speiseisröhren und Eistorten mit der idealen Temperatur konserviert werden und sind somit jederzeit verfügbar zum Servieren oder zur Ausstellung in der Vitrine.

Trocknung

Früchte für die Dekoration der Eisportionen, Halbgefrorenes und Desserts trocknen. Pasteurisieren und reduzieren Sie Ihre Grundlagen für die spätere Eiszubereitung. In jedem Moment können Sie so jede gewünschte Geschmacksrichtung mischen.



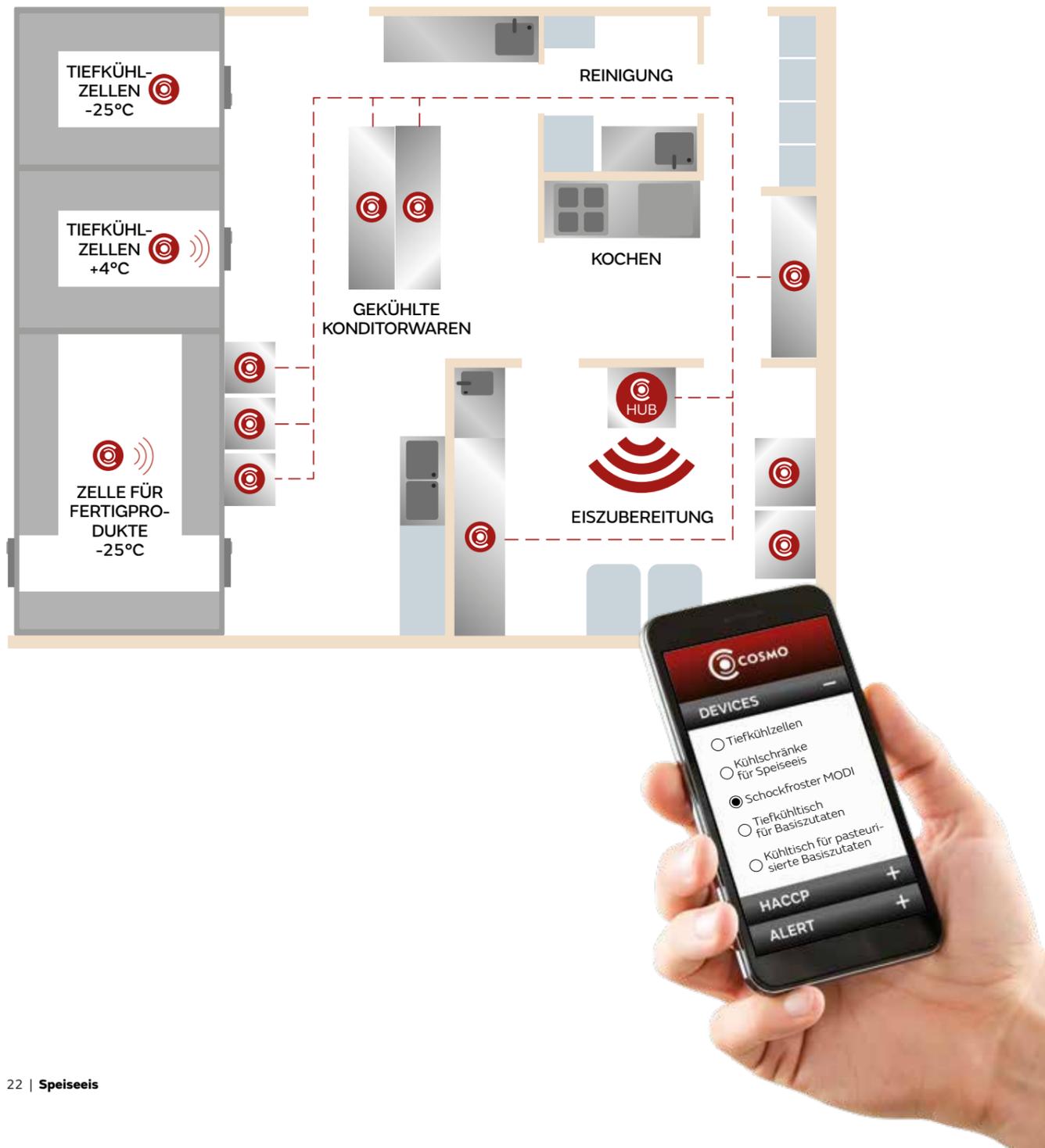
Manueller Zyklus

MODI ist eine einzigartige Technologie. Sie erlaubt die Regulierung der Temperatur zwischen $-40^{\circ}\text{C}/+10^{\circ}\text{C}$ (Up) und $-40^{\circ}\text{C}/+65^{\circ}\text{C}$ (Active) mit regulierbarer Intensität der Ventilation von 25% auf 100%; welches Instrument bietet eine so breite Flexibilität?

Gärung

Für eine perfekte Gärung ist es notwendig, dass der Teig für die nötige Zeit bei korrekter Temperatur bleibt, ohne Temperaturschwankungen. MODI schafft die besten mikroklimatischen Konditionen, um einen Teig von außerordentlicher Qualität zu erhalten.





MODI, ein HUB im Cosmo

Was ist Cosmo?

Cosmo ist eine innovative Technologie Wi-Fi, die es ermöglicht, den Schockfroster MODI mit allen im Laboratorium befindlichen Kühlschränke Coldline zu verbinden und sie mittels Smartphones zu kontrollieren. Wo Sie auch sind, die Kontrolle ist immer in Ihrer Hand.

Ihre Sicherheit

Cosmo erkennt umgehend Anomalien verursacht durch Stromunterbrechung oder unsachgemäße Behandlung durch das Personal und schickt sofort eine Notiz auf das Smartphone. Die Kühlschränke laufen täglich 24 Stunden und davon hängt die Erhaltung der Qualität der ausgewählten Lebensmittel ab.

Leistung unter Kontrolle

Cosmo vergleicht konstant die Leistungen des Gerätes Coldline mit den idealen. Im Falle von bedeutenden Differenzen wird die notwendige Erhaltung empfohlen, um die beste Leistung der Funktionen zu gewähren.

Ständig aktualisierte Software

Dank Cosmo, werden die Geräte Coldline periodisch mit der neuesten entwickelten Software aktualisiert.

Technologie MODI



Haupteigenschaften



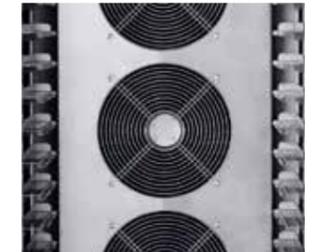
Grundlegende Modulation
Ermöglicht die Installation auf Rädern, Füßen, festen oder beweglichen Sockeln.



Elektronisches Thermostatventil
Die Dosis der Injektion des Kühlgases verbessert die Leistung um 25% und reduziert die Verbrauchskosten.



Austauschbare Dichtungen von langer Haltbarkeit
Die Geometrie mit Dreifachkammer mit innovativem Polymer D7, leistungsfähige Isolierung mit mehr als 35% gegenüber herkömmlichen Geräten.



Gelenkte Luftzirkulation
Das innovative System der gelenkten Luftzirkulation umgibt die Lebensmittel und verkürzt dadurch die Abkühlzeit des Zyklus.



Einfache Wartung
Die Schnellriegelung des Instrumentenfeldes ermöglicht eine rasche Reinigung der Kondensierbatterie und gewährleistet konstante Leistung auf Zeit.



Ventilatoren Abdeckung kann geöffnet werden
Verdampfer leicht einsehbar durch das System der Schnellriegelung für leichte Reinigung und Wartung.



Führung und Gleitschienen
Die Gleitschienen mit Knopflochöffnung ermöglichen eine leichte Positionierung der Führung für Bleche EN60x40.



Kernsonde
Projektiert mit exklusivem ergonomischem Design, ab montierbar und austauschbar, dank der einfachen Verbindung. Mehrpunktmessung oder mit Erwärmung optional.

Weitere Eigenschaften

Außen- und Innenwände in CNS nach DIN 1.4301

Isolierung 60 mm CFC/HCFC frei

Touch screen 4.3" mit USB

Versionen Steckerfertig oder Zentralkühlung

Enteisung durch Heiß – Gas (Steckerfertig), manuelle Abtauung (Zentralkühlung)

Kondensierung mit regulierbarem Luftstrom

Verdampfer mit Antikorrosion

Türrahmen mit Antikondensierungssystem

Funktion Klimaklasse 5

MODBUS-RT Tür

Wi-Fi Kontrollsystem Cosmo

Schockfroster MODI

Up & Active

3T
GN2/3



5T
EN60x40



Tiefe 700 mm
5T
EN60x40



6T
EN60x40



Tiefe 700 mm
6T
EN60x40



7T
EN60x40



Inhalt der Behälter	5 l. (36x16,5x12 cm)
	5,4 l. (36x25x8 cm)
	7,1 l. (36x16,5x15 cm)
Inhalt der Speiseisröhren	3,9 l. (∅20x12,5 cm)
	7,3 l. (∅20x25 cm)
Außenmaße	
Leistung pro Zyklus	+90° +3°C
	+90° -18°C
Verbrauch pro Zyklus*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Nennleistung Stromaufnahme	Up
	Active
Stromzufuhr	
Ausstattung	
Varianten	

2
2
2
1
1
B 625 T 600 H 421
7 Kg
5 Kg
0,076 kWh/kg
0,247 kWh/kg
370W - 1,7A
220/240V-50Hz
Kernsonde
-

6
6
3
6
3
B 780 T 800 H 853
22 Kg
17 Kg
0,067 kWh/kg
0,259 kWh/kg
1030W - 5,2A
1430W - 7,2A
220/240V-50Hz
1 Plastifizierter Rost EN60x40
Zentralkühlung Kondensierung mittels Wasser Spezielle Stromzufuhr

6
6
3
6
3
B 780 T 700 H 853
18 Kg
12 Kg
0,073 kWh/kg
0,272 kWh/kg
1300W - 6,6A
1700W - 8,6A
220/240V-50Hz
1 Plastifizierter Rost EN60x40
Zentralkühlung Kondensierung mittels Wasser Spezielle Stromzufuhr

6
6
6
6
3
B 780 T 800 H 913
27 Kg
21 Kg
0,071 kWh/kg
0,246 kWh/kg
1270W - 6,2A
1670W - 8,5A
220/240V - 50Hz
1 Plastifizierter Rost EN60x40
Zentralkühlung Kondensierung mittels Wasser Spezielle Stromzufuhr

6
6
6
6
3
B 780 T 700 H 913
21 Kg
15 Kg
0,081 kWh/kg
0,258 kWh/kg
1300W - 6,6A
1700W - 8,6A
220/240V-50Hz
1 Plastifizierter Rost EN60x40
Zentralkühlung Kondensierung mittels Wasser Spezielle Stromzufuhr

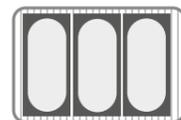
9
10
9
9
6
B 780 T 800 H 1093
34 Kg
24 Kg
0,064 kWh/kg
0,221 kWh/kg
1350W - 6,8A
1950W - 9,9A
220/240V-50Hz
2 Plastifizierter Roste EN60x40
Zentralkühlung Kondensierung mittels Wasser Spezielle Stromzufuhr

* Manueller Zyklus -40°C
Rechtsvorschriften EN 17032:2018

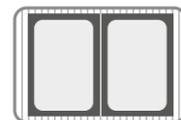
ANMERKUNG
Modelle mit Funktionen
Schockkühlung und
Schockfrostung Hard und Soft

Anordnung Roste EN60x40

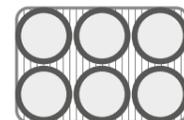
Behälter
5 l. - 7,1 l.



Behälter
5,4 l.



Speiseisröhren
3,9 l. - 7,3 l.



Schockfroster MODI

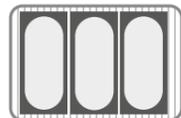
Up & Active

Inhalt der Behälter	5 l. (36x16,5x12 cm)
	5,4 l. (36x25x8 cm)
	7,1 l. (36x16,5x15 cm)
Inhalt der Speiseisröhren	3,9 l. (Ø20x12,5 cm)
	7,3 l. (Ø20x25 cm)
Außenmaße	
Leistung pro Zyklus	+90° +3°C
	+90° -18°C
Verbrauch pro Zyklus*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Nennleistung Stromaufnahme	Up
	Active
Stromzufuhr	
Ausstattung	
Varianten	

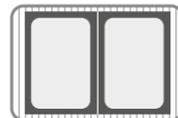
* Manueller Zyklus -40°C
Rechtsvorschriften EN 17032:2018

Anordnung Roste EN60x40

Behälter
5 l. - 7,1 l.



Behälter
5,4 l.



Speiseisröhren
3,9 l. - 7,3 l.



10T EN60x40



12
12
12
12
9
B 780 T 800 H 1563
50 Kg
40 Kg
0,082 kWh/kg
0,252 kWh/kg
4120W - 7,3A
5120W - 9,1A
400/415V 3N-50/60Hz
3 Plastifizierter Roste EN60x40
Zentralkühlung Kondensierung mittels Wasser Spezielle Stromzufuhr

14T EN60x40



15
16
15
15
9
B 780 T 800 H 1778
70 Kg
56 Kg
0,061 kWh/kg
0,250 kWh/kg
4200W - 7,42A
5200W - 9,2A
400/415V 3N-50/60Hz
4 Plastifizierter Roste EN60x40
Zentralkühlung Kondensierung mittels Wasser Spezielle Stromzufuhr

20TP EN60x80



24
24
24
24
18
B 1100 T 1045 H 1843
80 Kg
60 Kg
0,085 kWh/kg
0,268 kWh/kg
6450W - 11,4A
7450W - 13,2A
400/415V 3N-50/60Hz
6 Plastifizierter Roste EN60x40
Zentralkühlung Kondensierung mittels Wasser Spezielle Stromzufuhr

20T EN60x40



21
20
21
21
12
B 810 T 1015 H 2210
88 Kg
62 Kg
0,087 kWh/kg
0,277 kWh/kg
6150W - 10,9A
7150W - 12,6A
400/415V 3N-50/60Hz
6 Plastifizierter Roste EN60x40
Zentralkühlung H 2085 mm Spezielle Stromzufuhr

Lagerkühlschränke



Schränke ICE, intensive Kälte bei niedrigem Verbrauch

Die Sorgfalt, mit der die Zutaten ausgewählt werden, bestimmt die Qualität des Eises. Ein Vorgang, der eine Konservierung mit geeigneten Instrumenten erfordert, um die Eigenschaften der Cremigkeit und des Geschmacks zu erhalten. Die Schränke ICE sind für eine maximale Ausführung dieser Aufgabe projektiert.



Cosmo ist ein exklusives Kontrollsystem Coldline

Cosmo, eine innovative Technologie Wi-Fi, ermöglicht die Verbindung des Schockfroster MODI mit allen in der Küche befindlichen Kühlschränken firmiert Coldline und sind kontrollierbar via Smartphone.

Verbinde die Schränke ICE mit Cosmo HUB (MODI, VISION o LEVTRONIC) und dank der App Cosmo, können in Realzeit die Kondition der Funktionen jeder Maschine kontrolliert werden. Bei Stromunterbrechung oder unsachgemäße Handhabung durch das Personal wird automatisch eine Warnung gegeben.



FSS, Technologie Coldline bietet ökonomischen und schnellen

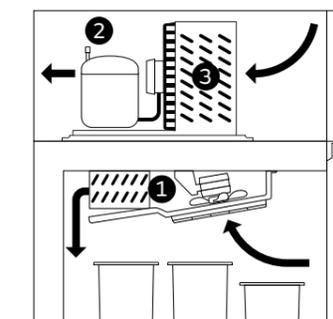
Der hohe Aufwand, der in Forschung und Entwicklung investiert wurde, bringen Coldline an die Spitze des Sektors bezüglich Technologie und Erneuerung. Jeder Schrank, mit dem Symbol FSS (Fast Service System) gekennzeichnet, ist mit einem vom Fahrgestell unabhängigen Kühlsystem ausgestattet, eine Besonderheit, die große Vorteile und Flexibilität im Service gewährleistet. Alle Komponenten sind für leichte Wartungsarbeiten leicht erreichbar.



Zuverlässigkeit und hohe Leistung

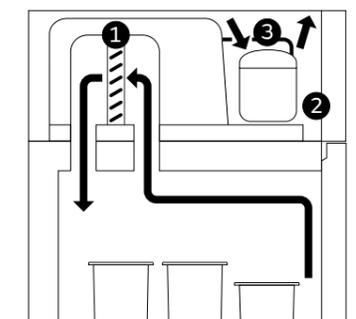
Im Gegensatz zu anderen Systemen, verfügen die Kühlschränke Coldline über einen inneren Verdampfer, der eine leistungsfähige Luftzirkulation und eine perfekte Erhaltung der Temperatur, auch bei intensivem Gebrauch, gewährleistet. Dank des geräumigen Technikbereiches arbeiten Kondensator und Kompressor immer in optimalen Konditionen und garantiert Zuverlässigkeit und Leistung auf Zeit.

Coldline



1 Verdampfer 2 Kompressoren 3 Kondensatoren

Andere Systeme



Eiskühlschrank ICE, die ideale Kälte für Ihr handwerklich hergestelltes Eis

Perfekte Konservierung

Der Schrank ICE wurde aufgrund des Bedürfnisses der Konservierung von Eis, Halbgefrorenem Mousse und Monoportionen entwickelt. Die Technologie ICE steht täglich zur Seite, um immer die perfekte Qualität des selbst hergestellten Eises zu erhalten.

Ein Modell für jeden Bedarf

Es stehen Versionen mit 650, 700 und 900 Liter mit Temperaturen -10°C - -22°C und -10°C - -30°C zur Verfügung. Die automatische Enteisung mittels Heiß-Gas reduziert Temperaturschwankungen auf das Minimalste und begrenzt den Energieverbrauch.

Ein frisches und stilles Labor

Der Kühlschrank ICE in Verbindung mit dem Schockfroster MODI, ergibt die besten Konservierungsergebnisse. Speiseeis, Halbgefrorenes und Desserts, erhalten auf lange Zeit Konsistenz, Weichheit und Cremigkeit. Einige Minuten nach dem Auftauen sind sie zur Ausstellung oder zum Verkauf bereit.





MODI + ICE: eine wertvolle Verbindung

Höhere Qualität durch den Schockfroster

Die Verbindung zwischen dem Schrank ICE und dem Schockfroster MODI ergibt beste Ergebnisse der Konservierung. Eis, Halbgefrorenes und Desserts erhalten auf lange Zeit Konsistenz, Weichheit und Cremigkeit. Wenige Minuten nach dem Auftauen stehen sie zur Exposition oder Verkauf zur Verfügung.

Verlängerung der Saison

Die Tiefkühlung mit MODI ermöglicht die Verlängerung von Früchten der Saison, so kann eingekauft werden, wenn die Preise vorteilhafter sind. Mit der Technologie ICE kann für einen Gebrauch zu einem späteren Zeitpunkt perfekt konserviert werden.

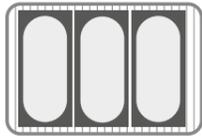
Räume besser organisiert

Zur Regulierung der Zwischenböden steht eine breite Abstufung zur Verfügung. Dadurch können die Carapine, Behälter und alle weiteren Zutaten gut organisiert werden und man hat immer alles zur Hand.

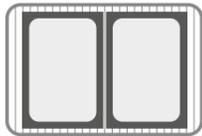
Notwendiger Platz für die Eislagerung

ICE 650 l

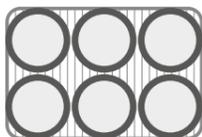
Schrank tiefe 715 mm
Roste 60x40 cm



18 Behälter 7,1 l (36x16,5x15 cm)
27 Behälter 5 l (36x16,5x12 cm)



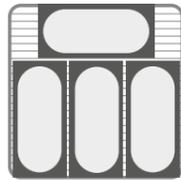
22 Behälter 5,4 l (36x25x8 cm)



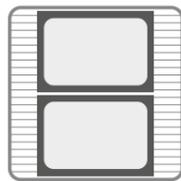
24 Speiseisröhren 7,3 l (Ø20x25 cm)
48 Speiseisröhren 3,9 l (Ø20x12,5 cm)

ICE 700 l

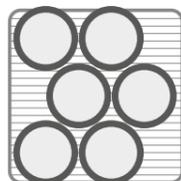
Schrank tiefe 815 mm
Roste 53x53 cm



24 Behälter 7,1 l (36x16,5x15 cm)
36 Behälter 5 l (36x16,5x12 cm)



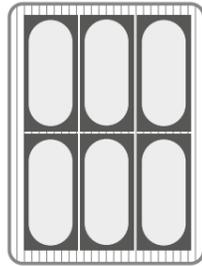
22 Behälter 5,4 l (36x25x8 cm)



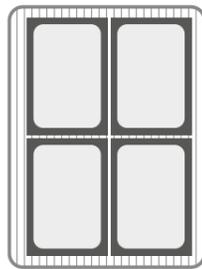
24 Speiseisröhren 7,3 l (Ø20x25 cm)
48 Speiseisröhren 3,9 l (Ø20x12,5 cm)

ICE 900 l

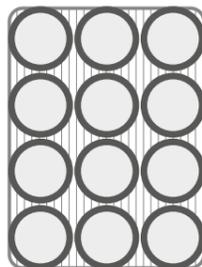
Schrank tiefe 1015 mm
Roste 80x60 cm



36 Behälter 7,1 l (36x16,5x15 cm)
54 Behälter 5 l (36x16,5x12 cm)



44 Behälter 5,4 l (36x25x8 cm)



48 Speiseisröhren 7,3 l (Ø20x25 cm)
96 Speiseisröhren 3,9 l (Ø20x12,5 cm)



Technologie ICE



Haupteigenschaften



Modulierbarer Boden
Ermöglicht die Installation auf Rädern, Füßen, festen oder beweglichen Sockeln.



Isolierung 75 mm
Isolierungsdichte 75 mm CFC/HCFC frei.



Schloss und Türstopp
Automatisch schließende Türen, einstellbar auf 105°, mit Schloss und Türstopp versehen.



Austauschbare Dichtungen von langer Haltbarkeit
Design mit Dreifachkammer mit innovativem Mischer D7, mit 35% höherer leistungsfähiger Dichtung im Vergleich zu herkömmlichen Geräten.



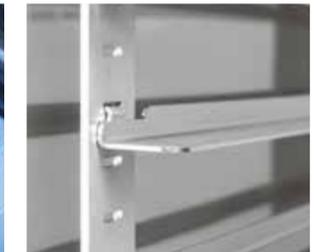
Steckerfertig oder Zentralkühlung
Motor integriert oder per Zentralkühlung von der Kondensierungseinheit positioniert für ein frisches und ruhiges Arbeitsumfeld.



Doppeltür
Die Installation der Doppeltür vermeidet Temperaturschwankungen und begünstigt den Erhalt der Temperatur.



Intelligenter Ventilator
Die Ventilatoren halten bei Öffnung der Türen automatisch an, um das Eintreten von äußerer Warmluft zu vermeiden.



Führung und Gleitschienen
Gleitschienen mit Öffnung ermöglichen eine schnelle Montur der einheitlichen Führungen für Bleche EN60x40.

Weitere Eigenschaften

Außen- und Innenwände in CNS nach DIN 1.4301. Rückwand in galvanisiertem Stahl

Antikorrosionslackierter Verdampfer

Warnsignal bei offener Tür oder überhöhter Temperatur

Äußere und innere Ecken abgerundet

Ventilierte Kühlung mit indirektem Luftstrom

LED-Beleuchtung

Türrahmen mit Antikondensationssystem

Enteisung durch Heiß-Gas (Steckerfertig), elektrisch (Zentralkühlung)

Wi-Fi Kontrollsystem Cosmo (optional) und MODBUS-RT Tür

Gefriergas R290 ökologisch GWP=3 Gefriergas R452A (-10°C -30°C)

Funktion Klimaklasse 5

Pedalöffnung (optional)

Lagerkühlschrank

650 lt



B 810 T 715 H 2085

-10° -22°C	-10° -30°C
------------	------------

D	E
---	---

1794	2467
------	------

220/240V-50Hz

8 Plastifizierter Roste EN60x40

Zentralkühlung
Doppeltes Fach
Spezielle Stromzufuhr

700 lt



B 740 T 815 H 2085

-10° -22°C	-10° -30°C
------------	------------

D	E
---	---

1706	2625
------	------

220/240V-50Hz

8 Plastifizierter Roste 53x53 cm

Zentralkühlung
Doppeltes Fach
Spezielle Stromzufuhr

900 lt



B 810 T 1015 H 2085

-10° -22°C	-10° -30°C
------------	------------

D	E
---	---

2916	3813
------	------

220/240V-50Hz

16 Plastifizierter Roste EN60x40

Zentralkühlung
Doppeltes Fach
Spezielle Stromzufuhr

Außenmaße
Temperatur (°C)
Energieklasse
Jahresverbrauch (kWh)
Stromzufuhr
Ausstattung
Varianten

Coldline Srl behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit, auch ohne Ankündigung, Produktverbesserungen der Produkte in diesem Katalog, vorzunehmen.

Coldline Srl

Via Enrico Mattei, 38
35038 Torreglia
Padova - Italy

+39.049.9903830
info@coldline.it

coldline.it