

Pâtisserie

coldline



Chez Coldline, nous donnons vie
à des technologies qui simplifient
le travail quotidien des
professionnels de la pâtisserie.



Technologie et culture du froid

Le facteur humain

Discuter avec des femmes et des hommes qui «vivent» la «cuisine» est pour nous fondamental; c'est de cette confrontation que naissent les idées et les technologies qui améliorent nos produits.

Culture du froid

En laboratoire, nous surveillons nos appareils opérant dans des conditions extrêmes parce qu'ils offrent des prestations optimales même en cas d'utilisation intensive. Puis, nous les soumettons à de sévères essais pratiques dans notre centre moderne de cuisson où les chefs cuisiniers de l'entreprise valident définitivement les nouveaux produits.

Procédure intégrée à 100%

Les activités de recherche et développement, de conception et de production sont intégralement effectuées en Italie, dans les usines de Torreglia (province de Padoue). Tous les processus de l'entreprise sont exécutés conformément aux principes de fiabilité, d'efficacité et d'économies d'énergie.

À chaque pâtissier, le juste froid

Nous proposons des solutions idéales à toutes les entreprises de restauration. Le large choix de dimensions, les économies d'énergie et les performances élevées caractérisent les points forts du froid délicat signé Coldline.



Pâtisserie

Restaurants
Pâtisseries artisanales
Bar
Glaciers
Hôtel



Grands laboratoires

Fabricants de confiseries

Cellules de
refroidissement
rapide



MODI

Refroidissement rapide

Surgélation

Cycle manuel

Décongélation

coldline

Dorénavant, avec MODI, la cellule de refroidissement rapide devient multifonctionnelle

L'époque des cellules de refroidissement rapide qui se limitent qu'à refroidir les aliments est révolue. Dans l'univers de la pâtisserie moderne, un grand nombre d'activités requièrent de nombreux appareils. MODI est là pour ça.

Davantage de fonctionnalités en un seul appareil, vous permettent de l'utiliser 24 heures sur 24, de gagner de la place et vous évite d'acheter d'autres équipements inutiles.





Up et Active,
votre cellule
de refroidissement rapide
est toujours MODI

UP -40° +10°C	ACTIVE -40° +65°C	
■	■	Refroidissement rapide Refroidit rapidement à +3°C à cœur un aliment frais et cuit
■	■	Surgélation Refroidit rapidement à -18°C à cœur un aliment frais et cuit
■	■	Cycle manuel Maintien des aliments à une température comprise entre 40°C/+10°C (Up) et -40°C/+65°C (Active)
-	■	Décongélation Décongèle rapidement en toute sécurité les aliments en respectant ses qualités d'origine
-	■	Maintien Il maintient une plaque ou un dessert prêt à la température de service
-	■	Déshydratation Déshydrate délicatement les aliments ce qui permet d'allonger leur durée de conservation
-	■	Levage Crée le microclimat idéal pour un levage parfait
-	■	Chocolat Cristallise les pralines, les chocolats et les tablettes de chocolat en quelques minutes



Chaud ou froid? MODI s'en occupe

MODI gère de façon dynamique l'intensité du froid et de la chaleur en modulant en permanence la température, la ventilation et la durée du cycle. Cette technologie permet de préserver les caractéristiques des aliments en prolongeant leur durée de conservation.

Protégé par un verre trempé robuste, l'écran tactile de 4,3" MODI permet une utilisation intuitive et immédiate. D'un seul contact, vous pouvez lancer les programmes disponibles ou en créer un vous-même à partir du menu personnalisé.



Recettes personnalisées

Vous disposez de programmes personnalisables spécifiques à chaque aliment.



Présentation personnelle

Modifiez la position des touches «recettes» en créant votre présentation personnelle.



Cycle manuel

Travaillez à la température souhaitée en choisissant l'intensité de la ventilation optimale.

Refroidissement rapide

Refroidit rapidement à +3°C à cœur les aliments, bloque la prolifération des bactéries et augmente de 70 % la durée de conservation sans altérer la saveur de l'aliment.

Génoise refroidie rapidement avec MODI

Bloque la cuisson, maintient l'hydratation, la saveur et la souplesse



Conserver plus longtemps

Entre +65 et +10°C, les bactéries prolifèrent dans des conditions idéales et raccourcissent la durée de conservation des aliments. Le froid immédiat de MODI prolonge la durée de conservation sans altérer la couleur, la saveur et la consistance.

Planification et flexibilité

En augmentant la durée de conservation des aliments, vous ne serez plus obligé de répéter les mêmes préparations tous les jours. Vous pourrez préparer, à l'avance, une quantité plus importante de produit en redonnant vie à ce dernier et en servant rapidement uniquement les portions demandées.

Surgélation

Surgèle rapidement à -18°C à cœur les aliments en favorisant la micro-cristallisation des liquides. La consistance, la saveur et la structure ne sont pas altérées.

Surgelé avec MODI

Refroidissement rapide, formation de microcristaux, structure et consistance intactes



Offre large et toujours disponible

Grâce à MODI, les vitrines d'exposition seront toujours bien garnies et offriront un très large choix à la clientèle. Cuisinez, faites lever, créez très en avance ce dont vous avez besoin et vous n'aurez plus l'inquiétude de devoir préparer votre comptoir en toute hâte. Il vous suffira de décongeler ou d'exposer directement ce que vous aurez préparé avec soin et passion.

Organisation et praticité

Choux à la crème, mousses, petits et grands levains, préparations à enfourner, parfaits, biscuits, crèmes : tout peut être surgelé en créant des stocks de haute qualité. Avec MODI, même les particularités les plus délicates seront conservées. Éviter l'achat de produits surgelés et semi-finis industriels constitue la première source de bénéfice.



Levage

Pour un levage parfait, il faut que la pâte reste à la bonne température, pendant une durée bien précise sans qu'il y ait de variations d'humidité. MODI recrée les meilleures conditions micro-climatiques afin d'obtenir des pâtes de qualité extraordinaire.

Chocolat

Cristallise les pralines, les chocolats et les tablettes de chocolat en quelques minutes. L'aspect brillant et le croquant seront la preuve de la qualité de votre travail.



Maintien

Maintient à la température de service les plats prêts, les apéritifs salés et les dessert servis chauds. Avec MODI, vous pouvez conserver à -12°C la glace, les gâteaux et les parfaits prêts à être dégustés crémeux et à leur consistance idéale.

Décongélation

Ramène à la température de service les aliments qui étaient surgelés. La précision et la gestion attentive de la température garantit la salubrité des aliments et évite la formation de germes.



Déshydratation

Disposez de fruits déshydratés, de champignons et de légumes en toute saison. Vous pourrez réaliser des farines spéciales et des rehausseurs de goûts pour vos crèmes et vos mousses ou cuire les meringues pour vos créations.

Cycle manuel

MODI, une technologie unique. Celle-ci vous permet de régler la température entre $-40^{\circ}\text{C}/+10^{\circ}\text{C}$ (Up) et $-40^{\circ}\text{C}/+65^{\circ}\text{C}$ (Active) avec une intensité de la ventilation modulable de 25 à 100%. Quel appareil vous offre une flexibilité aussi grande ?





MODI une plateforme dans le Cosmo

Qu'est-ce que Cosmo?

Cosmo est une technologie sans fil innovante qui permet de relier à votre cellule de refroidissement rapide MODI, tous les réfrigérateurs Coldline présents dans votre laboratoire et de les contrôler à partir de votre Smartphone. Où que vous soyez, le contrôle sera entre vos mains.

Votre sécurité

Contrairement aux autres appareils, les réfrigérateurs travaillent sans relâche et en continu; c'est d'eux que dépend la qualité des aliments que vous avez choisis. Cosmo signale d'éventuels dysfonctionnements, provoqués par des coupures sur le réseau électrique ou des interventions inappropriées de la part du personnel, et vous envoie immédiatement une notification sur votre smartphone.

Efficacité sous contrôle

Cosmo compare en permanence les prestations de votre appareil Coldline à celles idéales. En cas de différences significatives, il vous suggère la maintenance à entreprendre pour optimiser les performances de fonctionnement.

Logiciel toujours mis à jour

Grâce à Cosmo, le logiciel de votre appareil Coldline peut recevoir les mises à jour périodiques délivrées dotées des fonctionnalités développées les plus récentes.

Technologie MODI



Caractéristiques principales



Fond modulaire

Permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle fixe ou mobile.



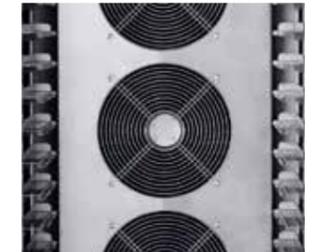
Vanne thermostatique électronique

Dosez l'injection du gaz réfrigérant pour améliorer de 25 % les performances en diminuant la consommation.



Garniture remplaçable à très haute étanchéité

Géométrie à chambre triple au mélange novateur D7, efficacité d'isolation supérieure de 35 % par rapport aux traditionnels.



Circulation de l'air à flux acheminé

Le système de circulation de l'air innovant enveloppe les aliments en réduisant les durées de refroidissement par cycle.



Entretien facile

Le dispositif à ouverture rapide du tableau de bord permet un nettoyage rapide de la batterie de condensation en garantissant des prestations constantes dans le temps.



Groupe ventilateurs accessible

Évaporateur pouvant être facilement inspecté grâce au dispositif à ouverture rapide pour un nettoyage et un entretien facile.



Coulisses et crémaillères

Les crémaillères avec crevaillon à la boutonnière permettent de repositionner facilement les glissières.



Sonde à cœur

Conçu avec un design exclusif et ergonomique, le système est amovible et peut être remplacé grâce à un simple connecteur. Multipoint ou chauffé (en option).

Autres caractéristiques

Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304

Épaisseur d'isolation 60 mm sans CFC/HCFC

Écran tactile 4,3" avec prise USB

Versions Groupe logé ou sans groupe

Dégivrage à gaz chaud (Groupe logé), à l'air forcé (sans groupe)

Condensateur à débit d'air variable

Évaporateur traité anti-corrosion

Encadrement de porte à système anti-condensation

Fonctionnement en classe climatique 5

Porte MODBUS-RT

Système sans fil de contrôle Cosmo

Cellules de refroidissement rapide MODI Up & Active

5T
EN60x40



**Profondeur
700 mm**
5T
EN60x40



6T
EN60x40



**Profondeur
700 mm**
6T
EN60x40



7T
EN60x40



**Profondeur
700 mm**
**Table de
refroidissement
rapide**
7T
EN60x40



Dimensions (mm)	
Rendement	+90° +3°C
par cycle	+90° -18°C
Consommation*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Consommation électrique	Up
	Active
Alimentation	
Équipement fourni	
Variantes	

L 780 P 800 H 853

22 Kg

17 Kg

0,067 kWh/kg

0,259 kWh/kg

1030W - 5,2A

1430W - 7,2A

220/240V-50Hz

5 paires de coulisses
EN60x40

Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales

L 780 P 700 H 853

18 Kg

12 Kg

0,073 kWh/kg

0,272 kWh/kg

1300W - 6,6A

1700W - 8,6A

220/240V-50Hz

5 paires de coulisses
EN60x40

Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales

L 780 P 800 H 913

27 Kg

21 Kg

0,071 kWh/kg

0,246 kWh/kg

1270W - 6,2A

1670W - 8,5A

220/240V-50Hz

6 paires de coulisses
EN60x40

Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales

L 780 P 700 H 913

21 Kg

15 Kg

0,081 kWh/kg

0,258 kWh/kg

1300W - 6,6A

1700W - 8,6A

220/240V-50Hz

6 paires de coulisses
EN60x40

Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales

L 780 P 800 H 1093

34 Kg

24 Kg

0,064 kWh/kg

0,221 kWh/kg

1350W - 6,8A

1950W - 9,9A

220/240V-50Hz

7 paires de coulisses
EN60x40

Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales

L 1400 P 700 H 950**

34 Kg

24 Kg

0,072 kWh/kg

0,247 kWh/kg

1350W - 6,8A

1950W - 9,9A

220/240V-50Hz

7 paires de coulisses
EN60x40

Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales
Plan de travail sans dossier
Sans plan

* cycle manuel -40°C
Déclaration EN 17032: 2018
** avec plan de travail adossé

Cellules de refroidissement rapide MODI Up & Active

10T
EN60x40



14T
EN60x40



20TP
EN60x80



20T
EN60x40



20K
Chariot EN60x40



Dimensions (mm)	
Rendement	+90° +3°C
par cycle	+90° -18°C
Consommation*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Consommation électrique	Up
	Active
Alimentation	
Équipement fourni	
Variantes	

L 780 P 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

10 paires de coulisses
EN60x40

Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales

L 780 P 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

14 paires de coulisses
EN60x40

Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales

L 1100 P 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

10 paires de coulisses
EN60x80

Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales

L 810 P 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

20 paires de coulisses
EN60x40

Sans groupe **H 2085 mm**
Alimentations spéciales

L 810 P 1015 H 2240

88 Kg

62 Kg

0,087 kWh/kg

0,277 kWh/kg

6150W - 10,9A

7150W - 12,6A

400/415V 3N-50/60Hz

-

Sans groupe **H 2115 mm**
Alimentations spéciales

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

Armoires
réfrigérateurs



CLIMA et WIND, le froid naturel

Humidité sous contrôle avec le flux d'air réglable de la gamme CLIMA ou froid intense et constant grâce à la réfrigération ventilée indirecte de la gamme WIND. Capacité pour plaques 60x40 ou 60x80, modèle groupe logé et sans groupe. Choisissez la version la plus adaptée à vos exigences, les deux ayant un dénominateur commun: économies d'énergie, qualité, fiabilité, hautes performances.



Cosmo, le système exclusif de contrôle de Coldline

Cosmo est une technologie sans fil innovante qui permet de relier tous les réfrigérateurs Coldline présents en cuisine et de les contrôler, en permanence, à partir de votre smartphone.

Relier les armoires CLIMA et WIND à une plateforme Cosmo (MODI, VISION ou LEVTRONIC) et, grâce à l'appli Cosmo, vous pourrez contrôler, en temps réel, les conditions de fonctionnement des appareils et recevoir immédiatement des alertes en cas de coupures sur le réseau électrique ou d'interventions inappropriée de la part du personnel.



FSS, la technologie Coldline pour un service économique et rapide

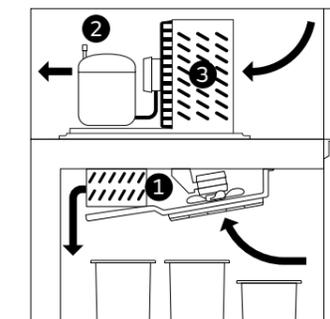
La somme d'énergie investie dans la recherche et le développement place Coldline en tête du secteur pour la technologie et l'innovation. Les armoires portant le symbole FSS (Fast Service System) sont équipées d'un système réfrigérant indépendant de la carrosserie, une caractéristique qui offre de gros avantages au niveau de la flexibilité et du service. Les composants sont tous facilement accessibles et facilitent les interventions en temps opportun.



Fiabilité et haute efficacité

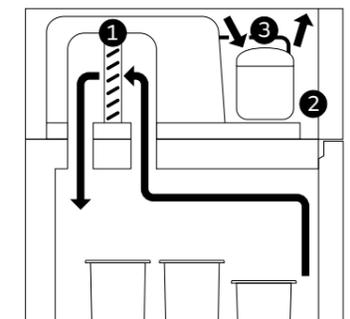
Contrairement à d'autres systèmes, les armoires frigorifiques Coldline sont dotées d'un évaporateur situé à l'intérieur du compartiment qui assure une circulation de l'air efficace et le maintien parfait de la température en cas d'usage intense. Grâce aux vastes espaces présents dans le compartiment technique, le condensateur et le compresseur travaillent toujours dans des conditions optimales, de façon fiable et efficace au fil du temps.

Coldline



1 Évaporateur 2 Compresseur 3 Condensateur

Autres systèmes



Armoires CLIMA, ouvrez les portes à la fraîcheur

Design élégant et soigné

Le design élégant avec les angles externes arrondis, le tableau de commande facile et intuitif avec le clavier au ras du panneau et le soin des finitions confèrent au meuble CLIMA un aspect solide et raffiné.

Conserver l'hydratation

Les armoires réfrigérées CLIMA sont dotées de la technologie idéale pour conserver les produits qui se déshydratent rapidement tels que les pâtes fraîches, les crèmes, les fruits et les produits finis à forte teneur en eau. Capacité : 25 ou 50 plaques EN60x40. Plage -2°+10°C.

Froid statique

L'évaporateur aux grandes dimensions garantit une réfrigération statique, semi-statique ou ventilée non agressive. Vous pouvez régler la vitesse du ventilateur pour déterminer le flux d'air le plus approprié selon les caractéristiques du produit et fixer les conditions idéales de température et d'humidité.

Peinture personnalisée

Personnalisez votre armoire frigorifique en choisissant la couleur qui s'associe le mieux au style de votre local. La peinture est appliquée sur les surfaces en acier inoxydable et garantit une plus longue durée de vie de votre table et des conditions d'hygiène impeccables.





Armoires WIND, robustesse dans le cadre de l'utilisation quotidienne

Froid délicat

Les aliments, semi-finis ou finis, trouvent leur cadre de conservation idéal dans la gamme d'armoires WIND. La réfrigération à ventilation indirecte assure plus longtemps le maintien de la qualité de vos produits avec des performances optimales et une grande flexibilité d'emploi.

Vaste gamme avec le gaz R290

Les meubles WIND fonctionnent au gaz naturel R290 qui garantit une efficacité supérieure aux gaz réfrigérants traditionnels. Vous réaliserez tout de suite des économies d'énergie en ayant un impact réduit sur l'environnement. Trois plages sont disponibles $-5^{\circ}+10^{\circ}\text{C}$, $-10^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$, $-10^{\circ}-30^{\circ}\text{C}$ qui satisfont toutes les exigences et s'intègrent parfaitement au refroidissement rapide ou à la surgélation préalable avec la cellule de refroidissement rapide MODI. Capacité: 25 ou 50 plaques EN60x40.

Des espaces organisés le mieux possible

Plusieurs hauteurs réglables sont prévues pour les rayons internes; vous pourrez donc organiser au mieux la disposition des produits pour toujours les avoir à portée de main.

CLIMA et WIND une technologie commune

Caractéristiques particulières

CLIMA

Réfrigération statique-ventilée

Flux d'air indirect réglable

Plage -2°+10°C

WIND

Réfrigération ventilée

Flux d'air indirect

Plage -5°+10°C, -10°-22°C, -10°-30°C



Caractéristiques communes



Fond modulaire
Permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle fixe ou mobile.



Isolation 75 mm
Épaisseur d'isolation 75 mm sans CFC/HCFC.



Serrure et ferme-portes
Portes à fermeture automatique réversibles, avec blocage de l'ouverture à 105°, dotées d'une serrure à clé.



Garniture remplaçable à très haute étanchéité
Géométrie à chambre triple au mélange novateur D7, efficacité d'isolation supérieure de 35% par rapport aux traditionnels.



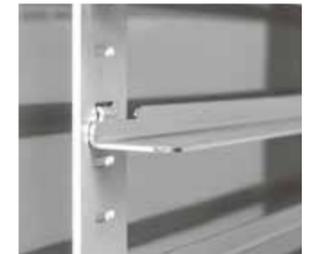
Versions Groupe logé ou Sans groupe
Moteur intégré ou positionnement de l'unité de condensation à distance pour un cadre de travail frais et silencieux.



Double porte
L'installation de la double porte (en option) évite les écarts de températures et favorise la stabilité de celle-ci.



Ventilateur intelligent
Les ventilateurs s'arrêtent automatiquement à l'ouverture de la porte pour éviter l'aspiration d'air chaud provenant de l'extérieur.



Coulisses et crémaillères
Les crémaillères avec crevaillon à la boutonnière permettent de repositionner facilement les glissières.

Autres caractéristiques

Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304.
Dos extérieur en acier galvanisé

Évaporateur traité anti-corrosion

Alarmes pour porte ouverte et haute température

Angles internes et externes arrondis

Couvre évaporateur en acier inox

Éclairage à LED

Encadrement de porte à système anti-condensation (versions -10°-22°C, -10°-30°C)

Dégivrage à gaz chaud (Groupe logé), électrique (Sans groupe)

Système sans fil de contrôle Cosmo (en option) et porte MODBUS-RT

Gaz réfrigérant R290 écologique PRP=3
Gaz réfrigérant R452A (-10°C -30°C)

Fonctionnement en classe climatique 5

Ouverture à pédale (en option)

Armoires CLIMA

650 lt



900 lt



Dimensions (mm)

L 810 P 715 H 2085

Temperature (°C)

-2°+10°

Alimentation

220/240V-50Hz

Équipement fourni

20 paires de coulisses
pour plaques EN60x40

Variantes

Double porte
Porte vitrée
Alimentations spéciales

L 810 P 1015 H 2085

-2°+10°

220/240V-50Hz

20 paires de coulisses
pour plaques EN60x80

Double porte
Porte vitrée
Alimentations spéciales



Armoires WIND

550 lt



L 630 P 815 H 2085

-5°+10°	-10°-22°
---------	----------

B	D
---	---

329	1514
-----	------

220/240V-50Hz

20 paires de coulisses
pour plaques EN60x40

Sans groupe
Porte vitrée
Alimentations spéciales

650 lt



L 810 P 715 H 2085

-5°+10°	-10°-22°	-10°-30°
---------	----------	----------

B	D	E
---	---	---

303	1794	2467
-----	------	------

220/240V-50Hz

20 paires de coulisses
pour plaques EN60x40

Sans groupe
Double porte
Porte vitrée
Alimentations spéciales

900 lt



L 810 P 1015 H 2085

-5°+10°	-10°-22°	-10°-30°
---------	----------	----------

B	D	E
---	---	---

537	2916	3813
-----	------	------

220/240V-50Hz

20 paires de coulisses
pour plaques EN60x80

Sans groupe
Double porte
Porte vitrée
Alimentations spéciales

Dimensions (mm)

Temperature (°C)

Classe énergétique

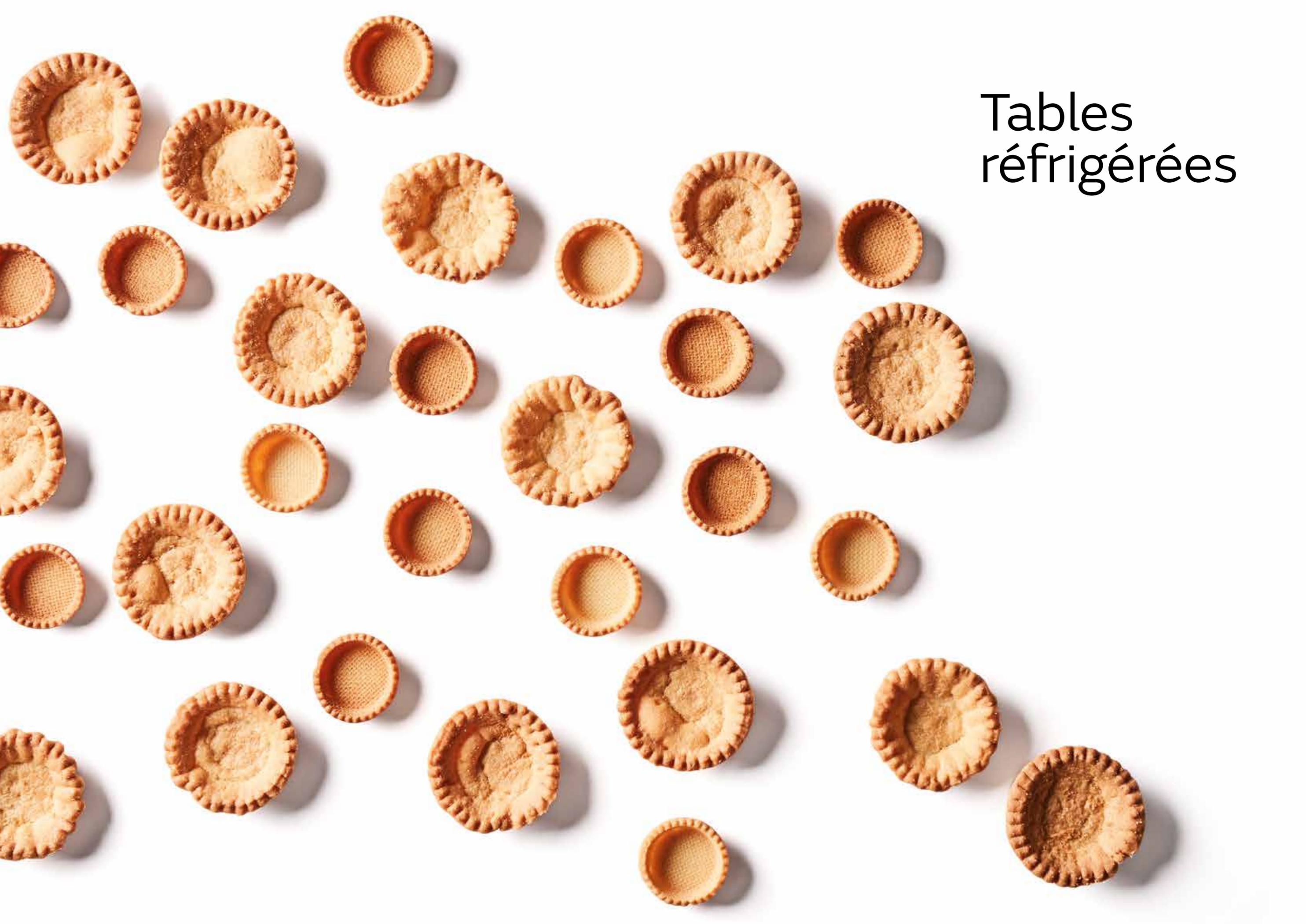
Consommation annuelle (kWh)

Alimentation

Équipement fourni

Variantes

Tables
réfrigérées



Tables PASTRY, l'élégance du froid

Conservation parfaite et niveau d'humidité optimal. Grâce à la haute puissance frigorifique, la table Pastry conserve toujours vos ingrédients, vos produits semi-finis et finis à la juste température.



Cosmo, le système exclusif de contrôle de Coldline

Cosmo est une technologie sans fil innovante qui permet de relier tous les réfrigérateurs Coldline présents en cuisine et de les contrôler, en permanence, à partir de votre smartphone.

Relier les tables PASTRY à une plateforme Cosmo (MODI, VISION ou LEVTRONIC) et, grâce à l'appli Cosmo, vous pourrez contrôler, en temps réel, les conditions de fonctionnement des appareils et recevoir immédiatement des alertes en cas de coupures sur le réseau électrique ou d'interventions inappropriée de la part du personnel.



FSS, la technologie Coldline pour un service économique et rapide

Les tables PASTRY sont équipées d'un système réfrigérant indépendant de la carrosserie (Fast Service System), une caractéristique qui offre de gros avantages au niveau de l'entretien. Les composants sont tous facilement accessibles et facilitent les interventions en temps opportun.



Un froid uniforme et constant

Les tables PASTRY maintiennent une uniformité parfaite de température dans tout le compartiment, même en présence de tiroirs entièrement pleins. Chaque système réfrigérant est optimisé pour augmenter la durée de conservation des aliments jusqu'à 25% de temps en plus.



Tables PASTRY, un style unique aux multiples solutions

Tout ce dont vous avez besoin

Créez votre table personnalisée en faisant votre choix parmi les nombreuses solutions offertes. Vous pourrez organiser votre laboratoire en satisfaisant toutes vos exigences de confort et pratiques. Les ingrédients crus et semi-finis seront toujours à portée de main, vous pourrez ainsi réduire vos temps de préparation.

Portes et blocs-tiroirs

Les compartiments peuvent être configurés avec des portes en inox avec des blocs-tiroirs réfrigérés dans les versions $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ et $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$.

Le système novateur à double recirculation d'air garantit une efficacité de réfrigération maximum ainsi qu'une distribution optimale du froid même à pleine charge.

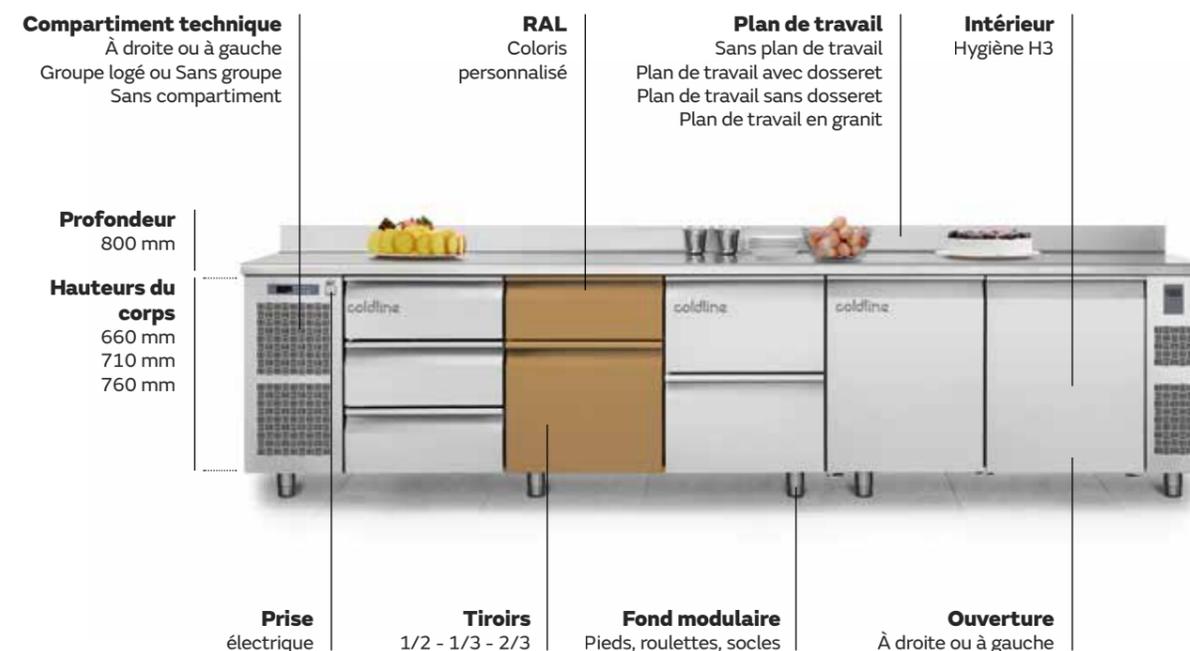
Moteur à droite ou à gauche

Vous avez le choix de placer le compartiment technique à droite ou à gauche. La version avec unité de réfrigération à distance assure un confort maximum en laboratoire et dans le cas de deux tables côte à côte, il est disponible aussi la solution avec un compartiment technique commun.

Fond renforcé

Le compartiment technique insonorisé fait partie intégrante de la structure. Le fond unique renforcé prévoit le pied réglable à la fin du meuble, une solution qui permet de supporter en toute sécurité le poids du système de réfrigération.

Configurations possibles



Technologie des tables PASTRY



Caractéristiques principales



Plan de travail robuste
Plan renforcé avec un bord frontal et arrière à rayons. Rebord fermé à l'arrière pour éviter l'accumulation de saleté.



Coulisses et crémaillères
Crémaillères et coulisses inox AISI 304 démontables sans outils.



Unité de condensation
Amovible sur coulisses pour inspection et nettoyage.



Réfrigération ventilée
La réfrigération ventilée assure une parfaite uniformité de température dans les compartiments et les tiroirs.



Blocs-tiroirs renforcés
Les compartiments peuvent être personnalisés avec des blocs-tiroirs réfrigérés 1/2 - 1/3 - 2/3 -2° +8°C ou -15° -22°C.



Garniture remplaçable à très haute étanchéité
Géométrie à chambre triple au mélange novateur D7, efficacité d'isolation supérieure de 35% par rapport aux traditionnels.



Fond renforcé
Le fond renforcé modulaire permet une installation sur roulettes, pieds, sur socle fixe ou mobile.



Évaporation sans frais
L'eau produite par les dégivrages s'évapore en tirant partie de la chaleur dissipée par le système réfrigérant.

Autres caractéristiques

Finition extérieure, intérieure et dos en acier AISI 304

Angles internes et externes arrondis

Épaisseur d'isolation 60 mm sans CFC/HCFC

Gaz réfrigérant R290 écologique PRP=3

Évaporateur traité anti-corrosion

Versions Groupe logé et Sans groupe à fond ouvert pour faciliter les raccordements

Dégivrage à gaz chaud (Groupe logé), électrique (Sans groupe)

Fonctionnement en classe climatique 5

Portes à fermeture automatique réversibles avec blocage de l'ouverture à 105°

Porte MODBUS-RT

Système sans fil de contrôle Cosmo (en option)

Peinture personnalisée avec coloris RAL

Tables PASTRY

Versions Groupe logé

Dimensions* (mm)

Température (°C)

Classe énergétique

Consommation annuelle (kWh)

Alimentation

Équipement fourni

Hauteur du corps mobile (mm)

Variante

* corps h 710 mm avec plan de travail adossé

1 porte



L 895 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

B D

639 1780

220/240V-50Hz

4 paires de coulisses EN60x40

660 - 710 - 760

Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan
Avec plan
Moteur à gauche
Alimentations spéciales

2 portes



L 1450 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

B D

734 2825

220/240V-50Hz

8 paires de coulisses EN60x40

660 - 710 - 760

Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan
Avec plan
Moteur à gauche
Alimentations spéciales

3 portes



L 2005 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

B E

858 3626

220/240V-50Hz

12 paires de coulisses EN60x40

660 - 710 - 760

Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan
Avec plan
Moteur à gauche
Alimentations spéciales

4 portes



L 2560 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

C E

1165 4465

220/240V-50Hz

16 paires de coulisses EN60x40

660 - 710 - 760

Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan
Avec plan
Moteur à gauche
Alimentations spéciales

Versions Sans groupe

Dimensions* (mm)

Température (°C)

Alimentation

Équipement fourni

Hauteur du corps mobile (mm)

Variante

* corps h 710 mm avec plan de travail adossé

1 porte



L 755 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

220/240V-50Hz

4 paires de coulisses EN60x40

660 - 710 - 760

Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan
Avec plan
Moteur à gauche
Alimentations spéciales

2 portes



L 1240 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

220/240V-50Hz

8 paires de coulisses EN60x40

660 - 710 - 760

Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan
Avec plan
Moteur à gauche
Alimentations spéciales

3 portes



L 1795 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

220/240V-50Hz

12 paires de coulisses EN60x40

660 - 710 - 760

Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan
Avec plan
Moteur à gauche
Alimentations spéciales

4 portes



L 2350 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

220/240V-50Hz

16 paires de coulisses EN60x40

660 - 710 - 760

Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan
Avec plan
Moteur à gauche
Alimentations spéciales



Coldline

Coldline Srl se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications relatives à l'amélioration des produits contenus dans ce catalogue.

Coldline Srl

Via Enrico Mattei, 38
35038 Torreglia
Padova - Italy

+39.049.9903830
info@coldline.it

coldline.it