

**Pizzeria**

**coldline**



Chez Coldline, nous donnons vie  
à des technologies qui simplifient  
le travail quotidien des professionnels  
travaillant en pizzeria.



## 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 pizzaiolo, le juste froid

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



### **Pizzerias**

Pizzerias (vente à emporter)  
Pizzerias raffinées



### **Restauration**

Restaurants  
Restauration rapide  
Snack bar  
Hôtel  
Centres de cuisson

Tables Pizza



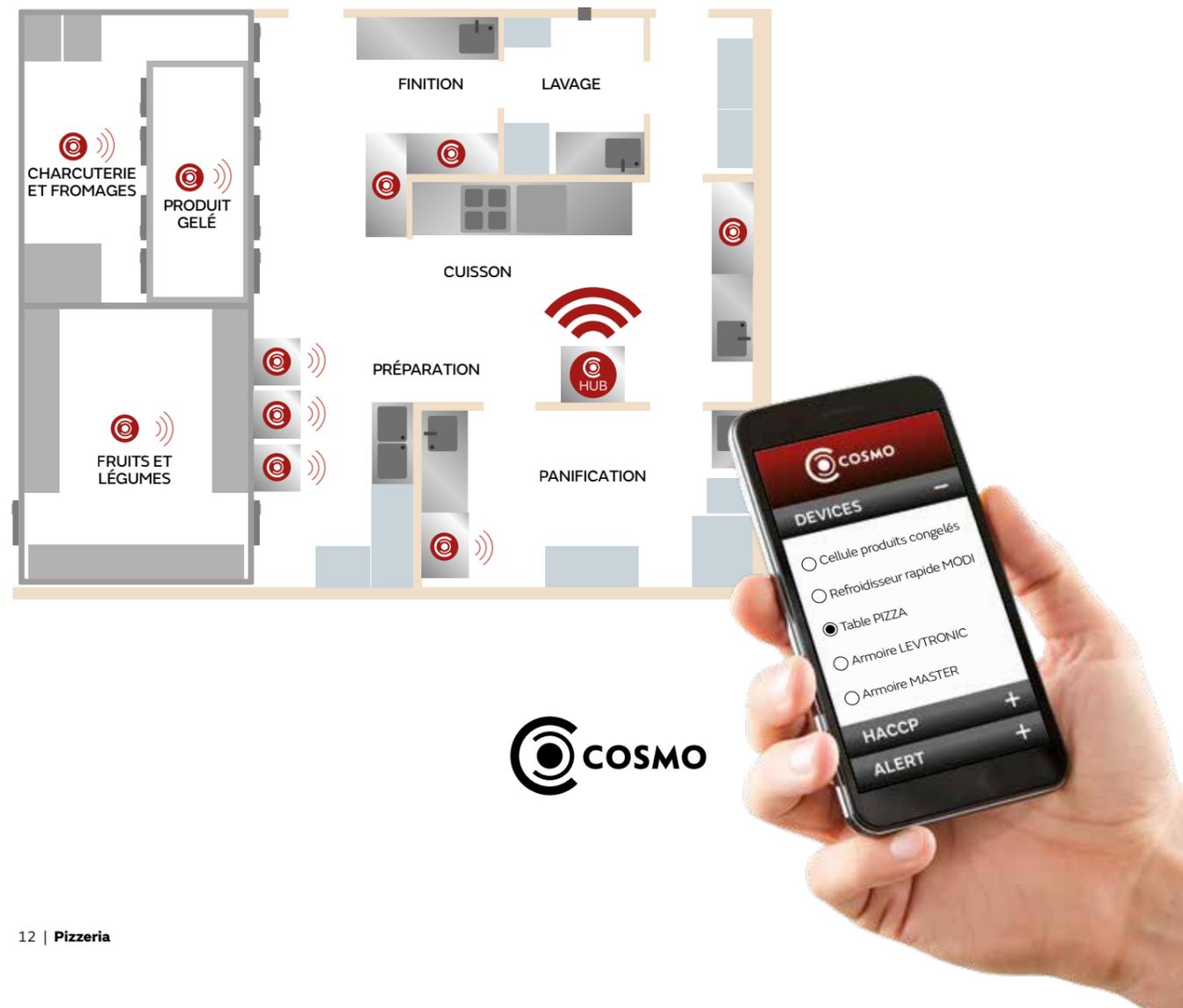
Tables Pizza,  
robustesse et design  
pour vous permettre  
de travailler avec plaisir

La qualité de la pâte bien levée, produite avec de la farine et de la levure de premier choix, et la cuisson adéquate sont les secrets d'une bonne pizza. Le résultat est une pizza croustillante, parfumée et savoureuse que le pizzaiolo exalte avec art.



# 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 votre table Pizza 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 PIZZA sont équipées d'un système de réfrigération indépendant du corps de la table (Fast Service System), cette solution assure de grands avantages en matière de maintenance. Tous les composants sont facilement accessibles pour intervenir facilement et rapidement.



# Un froid uniforme et constant

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



# Tables Pizza, un style unique aux multiples solutions

## Tout ce dont vous avez besoin

Les tables Pizza ont une profondeur de 80 cm, une capacité de 7 bacs EN60x40 par compartiment et une température de service de  $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ .

## Un plan travail en granit

Vous pouvez compter sur un grand plan de travail en granit robuste et épais pour travailler en toute tranquillité et étaler la pâte sans risquer qu'elle ne colle à la surface. Les rebords sur les trois côtés permettent de poser la vitrine réfrigérée, comportant les bacs, sur le plan de travail en laissant libre l'espace situé en dessous.

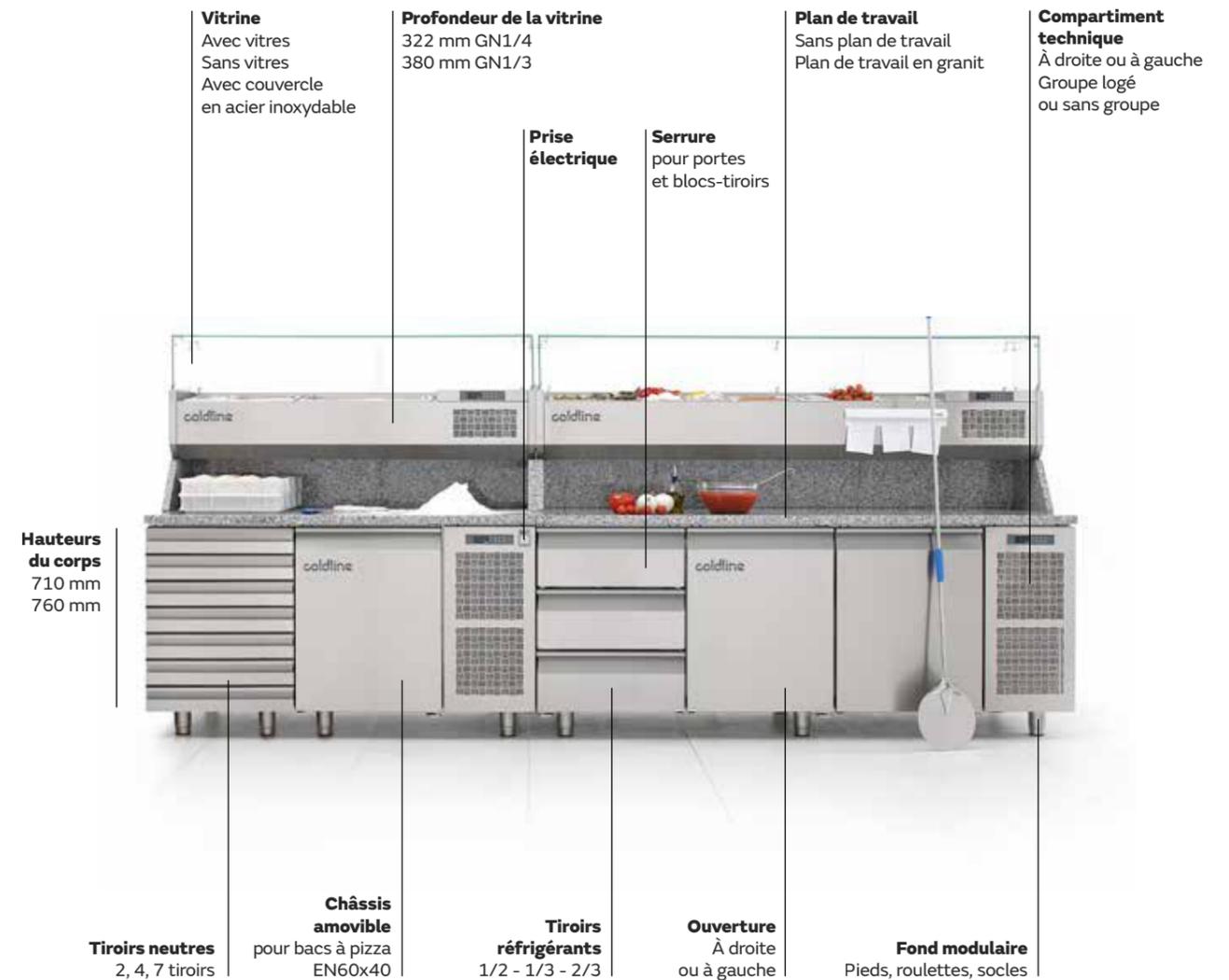
## Compartiment technique insonorisé à droite ou à gauche

Le compartiment technique, isolé pour permettre une insonorisation maximale, fait partie intégrante du meuble. Le poids du système réfrigérant est porté par un fond solide et résistant. Pour un confort maximum en cuisine, nous proposons une version avec unité réfrigérante sans groupe.

## Portes et blocs-tiroirs

Chaque compartiment peut être configuré avec des portes inoxydables, des tiroirs réfrigérés ou un bloc-tiroirs neutre. Le corps des tiroirs très résistant est doté de coulisses de dépassement pour faciliter la sortie des bacs.

## Configurations possibles



# Technologie des tables Pizza



## Caractéristiques principales



### Fond modulaire

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



### Blocs-tiroirs neutres

L'ajout de blocs-tiroirs neutres à 2, 4 ou 7 tiroirs augmente l'espace de stockage en laissant l'espace de travail ordonné.



### Vitres et couvercle

Les aliments contenus dans la vitrine sont protégés par la vitre périphérique et par un couvercle en acier inoxydable (en option).



### Châssis amovible EN60x40

Châssis amovible avec coulisses télescopiques pour la sortie des tiroirs EN60x40 (en option).



### 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.



### Tiroirs réfrigérés

Aménagement personnalisable avec tiroirs à sortie complète montés sur coulisses télescopiques.



### Plan de travail en granit

Plan de travail en granit épaisseur 30 mm avec rebords postérieurs et latéraux pour l'appui de la vitrine.



### Vitrine GN1/3 ou GN1/4

Les vitrines sont disponibles avec une profondeur de 380 mm pour loger des bacs GN1/3 ou de 322 mm pour les GN1/4.

## Autres caractéristiques

Finition extérieure, intérieure et dos en acier AISI 304

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

Fonctionnement en classe climatique 5

Épaisseur d'isolation 60 mm sans CFC/HCFC

Condensateur à débit d'air variable

Port MODBUS-RT

Angles internes et externes arrondis

Évaporateur traité anti-corrosion

Coulisses et crémaillères en inox démontables sans outils

Système sans fil de contrôle COSMO (en option)

# Tables Pizza

## Versions Groupe logé

Température (°C)

Dimensions\* (mm)

Classe énergétique

Consommation annuelle (kWh)

Alimentation

Équipement fourni

Variantes

\* corps h 710 mm avec plan de travail et vitrine

## Versions sans groupe

Température (°C)

Dimensions\* (mm)

Alimentation

Équipement fourni

Variantes

\* corps h 710 mm avec plan de travail et vitrine

## 2 portes



-2° +8°

L 1450 P 800 H 1525

B

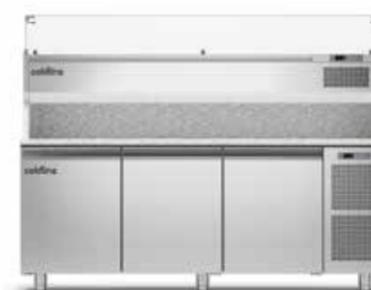
803

220-240V / 50Hz

8 paires de coulisses pour plaques EN60x40

Tiroirs neutres 7 - 4 - 2  
Tiroirs réfrigérés 1/2 - 2/3 - 1/3  
Sans plan de travail et vitrine  
Vitrine GN1/4 - P 322 mm  
Moteur à gauche

## 3 portes



-2° +8°

L 2005 P 800 H 1525

B

858

220-240V / 50Hz

12 paires de coulisses pour plaques EN60x40

Tiroirs neutres 7 - 4 - 2  
Tiroirs réfrigérés 1/2 - 2/3 - 1/3  
Sans plan de travail et vitrine  
Vitrine GN1/4 - P 322 mm  
Moteur à gauche

## 4 portes



-2° +8°

L 2560 P 800 H 1525

C

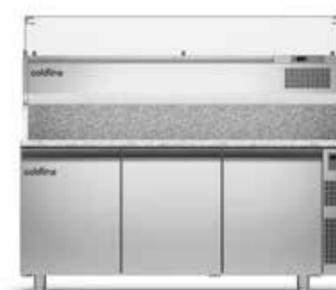
1165

220-240V / 50Hz

16 paires de coulisses pour plaques EN60x40

Tiroirs neutres 7 - 4 - 2  
Tiroirs réfrigérés 1/2 - 2/3 - 1/3  
Sans plan de travail et vitrine  
Vitrine GN1/4 - P 322 mm  
Moteur à gauche

## 3 portes



-2° +8°

L 1795 P 800 H 1525

220-240V / 50Hz

12 paires de coulisses pour plaques EN60x40

Tiroirs neutres 7 - 4 - 2  
Tiroirs réfrigérés 1/2 - 2/3 - 1/3  
Sans plan de travail et vitrine  
Vitrine GN1/4 - P 322 mm  
Moteur à gauche

# Tables Pizza avec bloc-tiroirs

## Versions Groupe logé

Température (°C)

Dimensions\* (mm)

Classe énergétique

Consommation annuelle (kWh)

Alimentation

Équipement fourni

Variantes

\* corps h 710 mm avec plan de travail et vitrine

## Versions sans groupe

Température (°C)

Dimensions\* (mm)

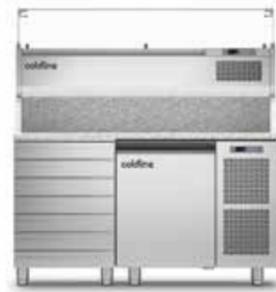
Alimentation

Équipement fourni

Variantes

\* corps h 710 mm avec plan de travail et vitrine

### 1 porte + bloc-tiroirs neutre



-2° +8°

L 1450 P 800 H 1525

B

639

220-240V / 50Hz

4 paires de coulisses pour plaques EN60x40

Tiroirs neutres 7 - 4 - 2  
Tiroirs réfrigérés 1/2 - 2/3 - 1/3  
Sans plan de travail et vitrine  
Vitrine GN1/4 - P 322 mm  
Moteur à gauche

### 2 portes + bloc-tiroirs neutre



-2° +8°

L 2005 P 800 H 1525

B

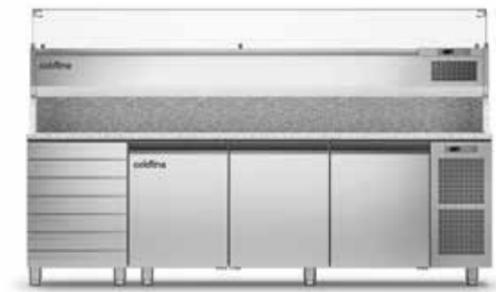
734

220-240V / 50Hz

8 paires de coulisses pour plaques EN60x40

Tiroirs neutres 7 - 4 - 2  
Tiroirs réfrigérés 1/2 - 2/3 - 1/3  
Sans plan de travail et vitrine  
Vitrine GN1/4 - P 322 mm  
Moteur à gauche

### 3 portes + bloc-tiroirs neutre



-2° +8°

L 2560 P 800 H 1525

B

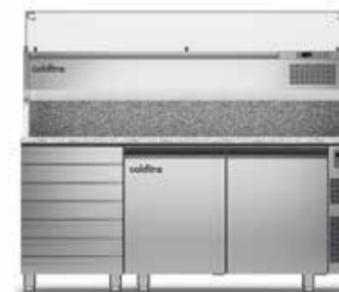
858

220-240V / 50Hz

12 paires de coulisses pour plaques EN60x40

Tiroirs neutres 7 - 4 - 2  
Tiroirs réfrigérés 1/2 - 2/3 - 1/3  
Sans plan de travail et vitrine  
Vitrine GN1/4 - P 322 mm  
Moteur à gauche

### 2 portes + bloc-tiroirs neutre



-2° +8°

L 1795 P 800 H 1525

220-240V / 50Hz

8 paires de coulisses pour plaques EN60x40

Tiroirs neutres 7 - 4 - 2  
Tiroirs réfrigérés 1/2 - 2/3 - 1/3  
Sans plan de travail et vitrine  
Vitrine GN1/4 - P 322 mm  
Moteur à gauche

### 3 portes + bloc-tiroirs neutre



-2° +8°

L 2350 P 800 H 1525

220-240V / 50Hz

12 paires de coulisses pour plaques EN60x40

Tiroirs neutres 7 - 4 - 2  
Tiroirs réfrigérés 1/2 - 2/3 - 1/3  
Sans plan de travail et vitrine  
Vitrine GN1/4 - P 322 mm  
Moteur à gauche

# Vitrines à bacs



## Vitrines à bacs: praticité, hygiène et sécurité

Des ingrédients toujours frais et très bien conservés pour garnir la pizza, préparer des repas rapides, des sandwichs et des salades grâce à la réfrigération statique sur les 4 côtés du bac. Un travail rationnel, organisé et sûr. À la fin de votre travail, les aliments peuvent être protégés par le couvercle et rester dans la vitrine jusqu'à la reprise du travail.



# Les ingrédients sont tous à leur place

## Tout ce dont vous avez besoin

Les vitrines Pizza répondent à toutes vos exigences en matière d'organisation de l'espace de travail. Disponibles en 7 longueurs, 2 profondeurs, avec ou sans verre trempé, elles sont la solution idéale pour conserver, de +2° à +10°C, les ingrédients que vous avez choisis avec soin.

## Couvercle en acier

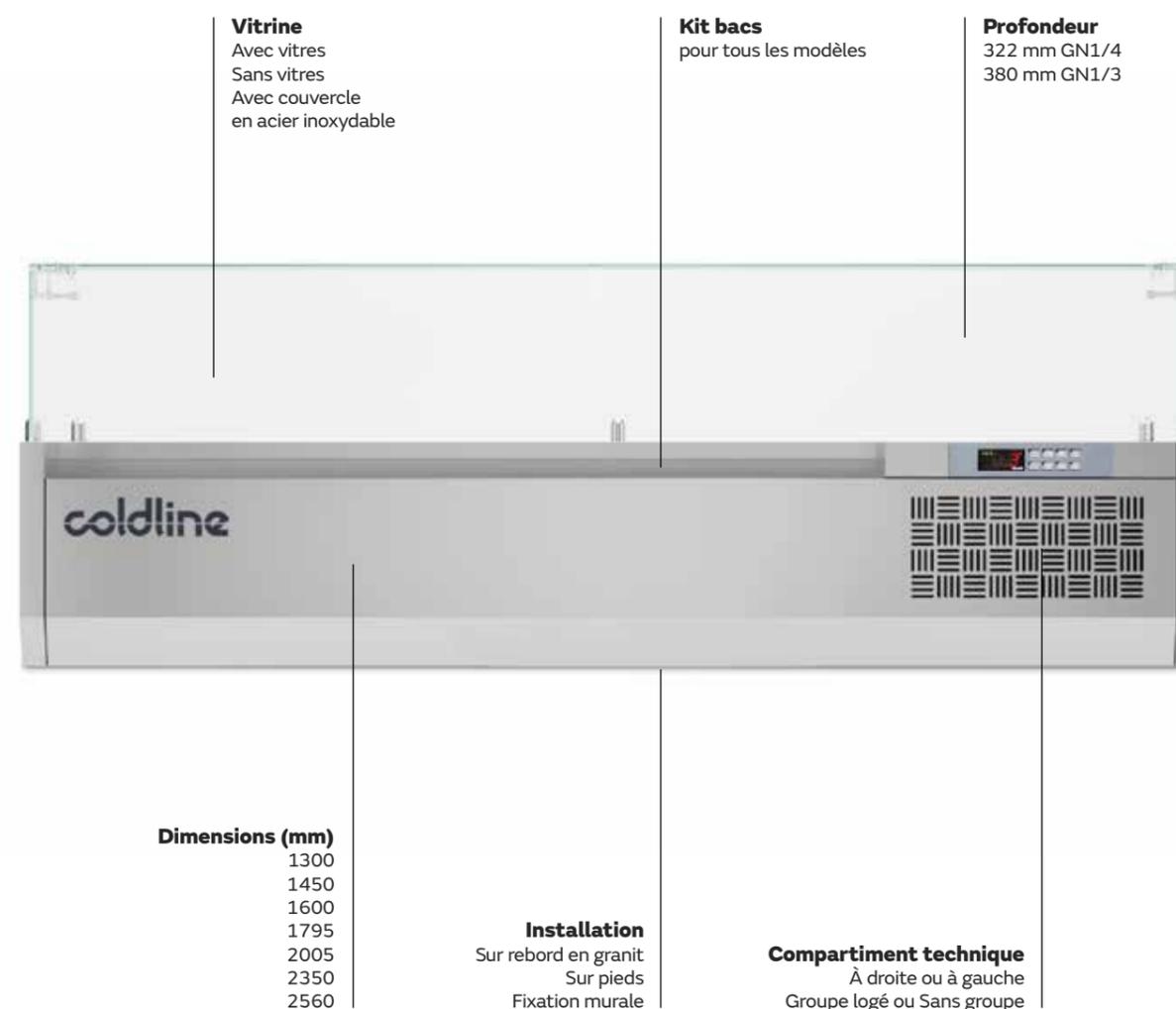
Au cours des périodes d'inactivité, le couvercle en acier inoxydable protège les ingrédients en maintenant la juste température de conservation.

Les aliments peuvent rester dans le bac à l'intérieur de la vitrine et seront disponibles au moment de la reprise du travail.

## Moteur intégré ou à distance, à droite ou à gauche

Le compartiment technique est isolé pour permettre une insonorisation maximale, vous pouvez, au choix, le placer à droite ou à gauche. Pour un confort maximum, nous proposons une version avec l'unité réfrigérante sans groupe et des dimensions de la vitrine inchangées.

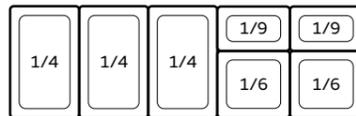
## Configurations possibles



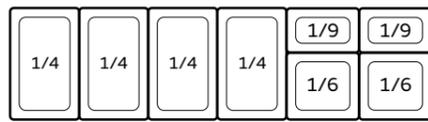
# Vos ingrédients auront toute la place nécessaire

## Vitrines P 322 GN1/4

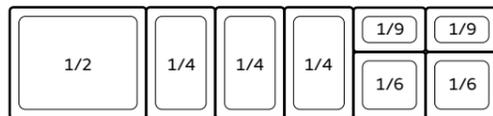
**1300 GN1/4**  
P 322 mm



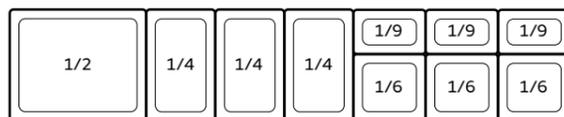
**1450 GN1/4**  
P 322 mm



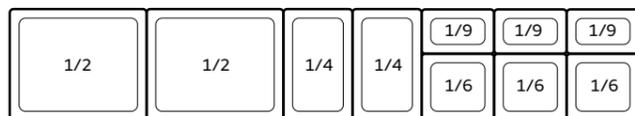
**1600 GN1/4**  
P 322 mm



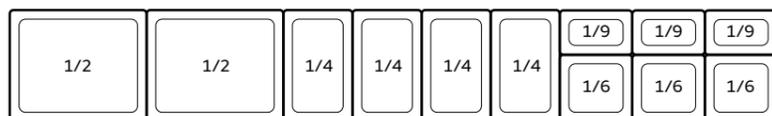
**1795 GN1/4**  
P 322 mm



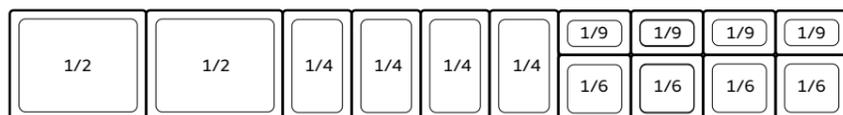
**2005 GN1/4**  
P 322 mm



**2350 GN1/4**  
P 322 mm

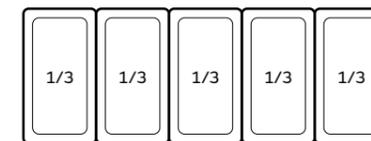


**2560 GN1/4**  
P 322 mm

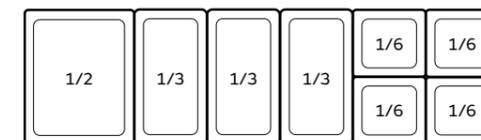


## Vitrines P 380 GN1/3

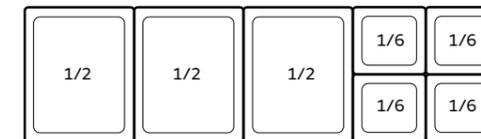
**1300 GN1/3**  
P 380 mm



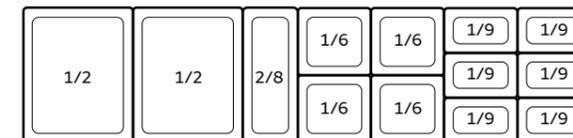
**1450 GN1/3**  
P 380 mm



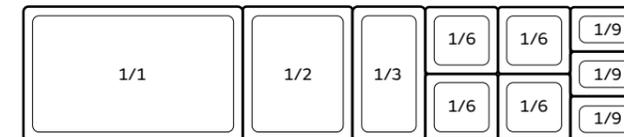
**1600 GN1/3**  
P 380 mm



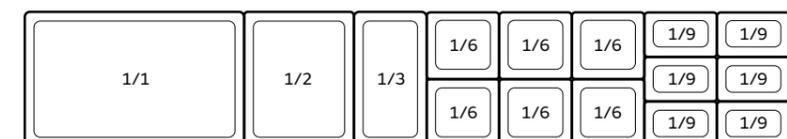
**1795 GN1/3**  
P 380 mm



**2005 GN1/3**  
P 380 mm



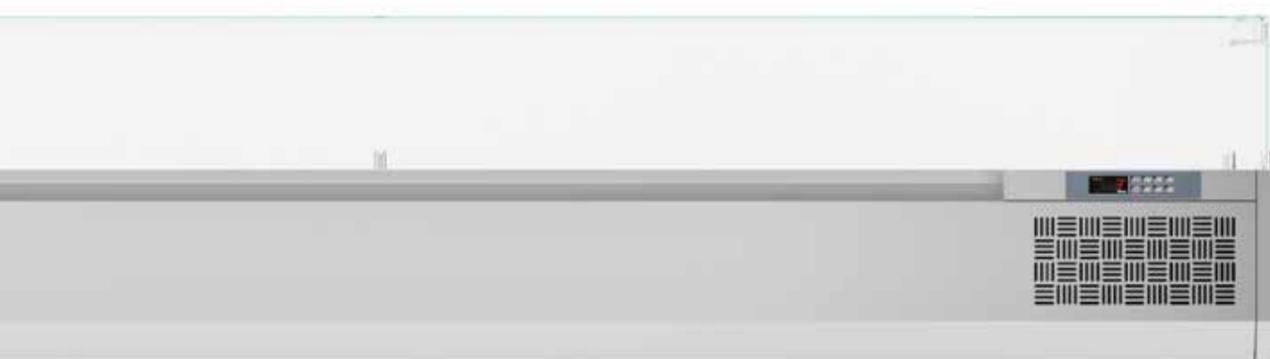
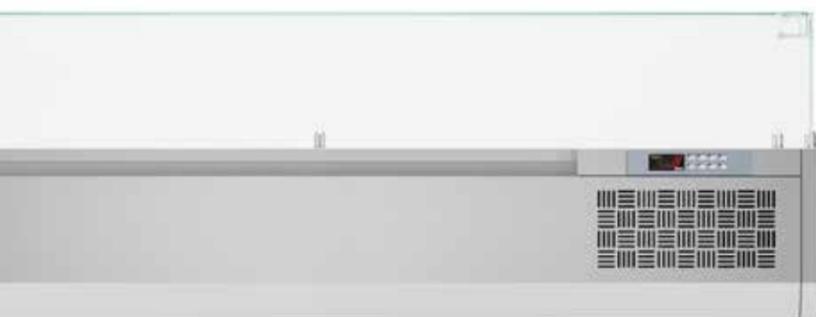
**2350 GN1/3**  
P 380 mm



**2560 GN1/3**  
P 380 mm



# Technologie des vitrines à bacs



## Caractéristiques principales



### Design

Tableau de commande simple et intuitif pour faciliter le réglage de la température.



### Verre trempé

Le verre trempé ultra résistant protège les aliments tout en offrant un plan d'appui très pratique.



### Kit de fixation au mur

La vitrine Pizza fixée au mur permet d'être associée à des tables dotées d'un plan de travail en inox et à plusieurs dispositions possibles.



### Kit pour pieds

Les pieds réglables en hauteur permettent l'appui de la vitrine sur des tables réfrigérées et des plans de travail.



### Compartment technique

Moteur à droite ou à gauche, groupe logé ou sans groupe.



### Bonde de vidange

La bonde de vidange de la cuve facilite les opérations de nettoyage et l'élimination de l'eau de dégivrage et de lavage.



### Compartment pouvant être inspecté

Le compartiment moteur peut être inspecté pour faciliter les opérations de nettoyage et de manutention périodiques.



### Refroidissement

Le ventilateur dans le compartiment moteur aspire l'air frontalement et l'expulse au dos ou sur le côté.

## Autres caractéristiques

Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304

Épaisseur d'isolation 30 mm sans CFC/HCFC

Angles internes et externes arrondis

Couvercle en acier inoxydable AISI 304 (en option)

Profondeur 322 mm pour bacs GN1/4

Profondeur 380 mm pour bacs GN1/3

Gaz réfrigérant R290 écologique PRP = 3

Fonctionnement en classe climatique 5

Port MODBUS-RT

Système sans fil de contrôle COSMO (en option)

# Vitrines à bacs

## Bacs GN1/4

### 1300

### 1450

### 1600

### 1795

### 2005

### 2350

### 2560



#### Dimensions\* (mm)

**L 1300 P 322 H 485**

**L 1450 P 322 H 485**

**L 1600 P 322 H 485**

**L 1795 P 322 H 485**

**L 2005 P 322 H 485**

**L 2350 P 322 H 485**

**L 2560 P 322 H 485**

#### Température (°C)

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

#### Alimentation

220-240V / 50Hz

#### Variantes

Sans groupe  
Sans vitres  
Couvercle  
Moteur à gauche

\*avec vitres

## Bacs GN1/3

### 1300

### 1450

### 1600

### 1795

### 2005

### 2350

### 2560



#### Dimensions\* (mm)

**L 1300 P 380 H 485**

**L 1450 P 380 H 485**

**L 1600 P 380 H 485**

**L 1795 P 380 H 485**

**L 2005 P 380 H 485**

**L 2350 P 380 H 485**

**L 2560 P 380 H 485**

#### Température (°C)

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

#### Alimentation

220-240V / 50Hz

#### Variantes

Sans groupe  
Sans vitres  
Couvercle  
Moteur à gauche

\*avec vitres

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