

Restaurations

coldline



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



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 cuisinier, 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.



Restauration

- Restaurants
- Agrotourisme
- Gastronomies
- Restauration rapide
- Snack bar
- Boucheries
- Poissonneries
- Hôtel



Centres de cuisson

- Entreprises
- Écoles
- Hôpitaux
- Navires
- Restauration
- Catering



G.D.O.

- Supermarchés
- Centres commerciaux
- Chaînes franchisées
- Aires de service

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, le choix idéal pour votre travail

	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 Ramène à la température de service les glaces et les desserts froids qui étaient surgelés
-	-	■	Maintien Le plat est maintenu 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.



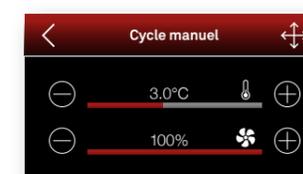
Recettes personnalisées

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.

Haricots verts refroidis rapidement avec MODI

Bloque la cuisson, conserve leur saveur, leur consistance et leurs couleurs vives

Haricots verts refroidis à température ambiante

Le produit s'oxyde, perd de sa consistance et une partie de ses substances nutritives



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

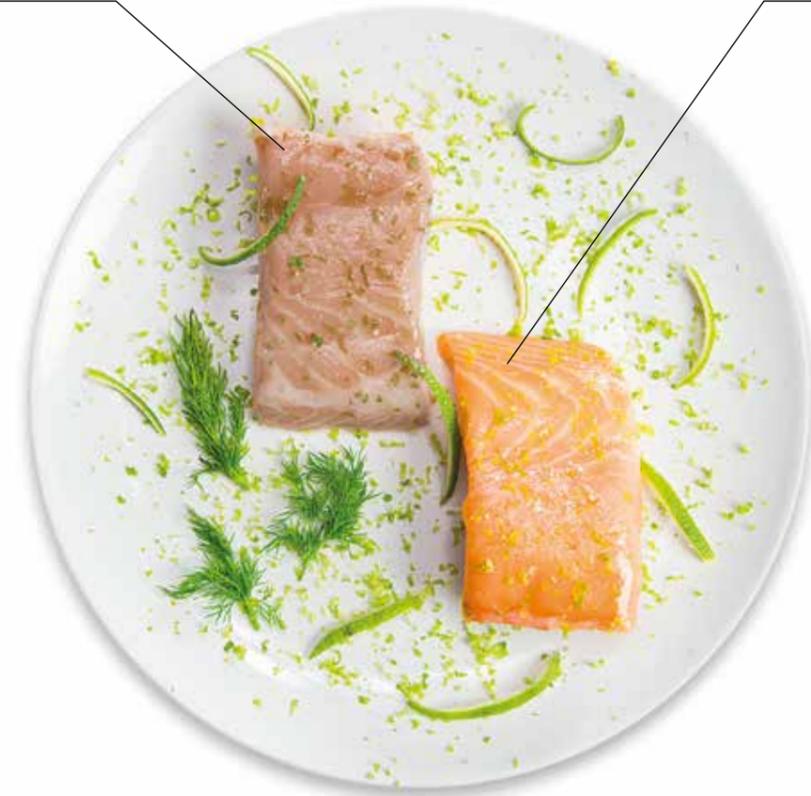
Surgèle rapidement à -18°C à cœur les aliments en favorisant la micro-cristallisation des liquides. Les fibres, la saveur et la structure ne sont pas altérées.

Saumon congelé dans le congélateur

Refroidissement lent, formation de gros cristaux, fibres endommagées et perte de liquides

Saumon surgelé avec MODI

Surgélation rapide, formation de petits cristaux, fibres et structure intactes



Sein comme un poisson

Grâce à la puissance et à la délicatesse du froid MODI, vous pouvez relever les qualités du poisson cru en éliminant tout risque d'Anisakis. Après décongélation, vous disposerez de chairs fermes et faciles à travailler au couteau.

Organisation et praticité

Vous pouvez combiner efficacement la surgélation et l'achat des matières premières auprès de vos fournisseurs favoris. Éviter l'achat de produits surgelés et semi-finis industriels constitue la première source de bénéfice.



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 ?



Décongélation

La décongélation un des processus les plus lents et délicats auquel vous devez faire face en cuisine. MODI décongèle rapidement en toute sécurité les aliments en respectant ses qualités d'origine et en évitant la prolifération des germes.



Maintien

Maintenez vos plats à la température de service. Grâce à MODI, vos plats sortiront tous de la cuisine à la température idéale, même à des moments différents. Les invendus pourront être refroidis rapidement ou surgelés.

Déshydratation

Disposez de fruits déshydratés, de champignons et de légumes en toute saison. Vous réaliserez ainsi des farines spéciales et savoureuses pour vos plats.



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.





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 en cuisine 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.



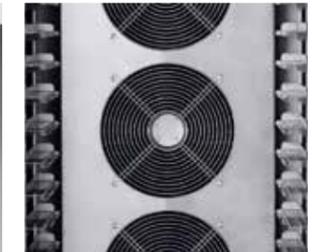
Vanne thermostatique électronique

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 unique pour les bacs EN60x40 et GN1/1 (à l'exclusion des modèles 710 mm).



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

Crémaillères inox AISI 304 démontables sans outils

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

Condensateur à débit d'air variable

Évaporateur traité anti-corrosion

Encadrement de portes à système anti-condensation

Fonctionnement en classe climatique 5

Porte MODBUS-RT

Système sans fil de contrôle COSMO (en option)

Versions Groupe logé ou Sans groupe

Cellules de refroidissement rapide MODI Up & Active

**Profondeur
700 mm**
5T
GN1/1



**Profondeur
700 mm**
5T
GN1/1
EN60x40



5T
GN1/1
EN60x40



**Profondeur
700 mm**
6T
GN1/1



**Profondeur
700 mm**
6T
GN1/1
EN60x40



6T
GN1/1
EN60x40



Dimensions (mm)	L 710 P 700 H 853
Rendement	+90° +3°C
par cycle	+90° -18°C
Consommation*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Consommation électrique	Up
	Active
Alimentation	
Équipement fourni	
Variantes	

Dimensions (mm)	L 710 P 700 H 853
Rendement	20 Kg
par cycle	14 Kg
Consommation*	0,070 kWh/kg
	0,265 kWh/kg
Consommation électrique	1030W - 5,2A
	1430W - 7,2A
Alimentation	220/240V-50Hz
Équipement fourni	Soutien avec 5 positions GN1/1
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

Dimensions (mm)	L 780 P 700 H 853
Rendement	18 Kg
par cycle	12 Kg
Consommation*	0,073 kWh/kg
	0,272 kWh/kg
Consommation électrique	1300W - 6,6A
	1700W - 8,6A
Alimentation	220/240V-50Hz
Équipement fourni	5 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

Dimensions (mm)	L 780 P 800 H 853
Rendement	22 Kg
par cycle	17 Kg
Consommation*	0,067 kWh/kg
	0,259 kWh/kg
Consommation électrique	1030W - 5,2A
	1430W - 7,2A
Alimentation	220/240V-50Hz
Équipement fourni	5 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

Dimensions (mm)	L 710 P 700 H 913
Rendement	24 Kg
par cycle	18 Kg
Consommation*	0,075 kWh/kg
	0,221 kWh/kg
Consommation électrique	1270W - 6,2A
	1670W - 8,5A
Alimentation	220/240V-50Hz
Équipement fourni	Soutien avec 6 positions GN1/1
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

Dimensions (mm)	L 780 P 700 H 913
Rendement	21 Kg
par cycle	15 Kg
Consommation*	0,081 kWh/kg
	0,258 kWh/kg
Consommation électrique	1300W - 6,6A
	1700W - 8,6A
Alimentation	220/240V-50Hz
Équipement fourni	6 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

Dimensions (mm)	L 780 P 800 H 913
Rendement	27 Kg
par cycle	21 Kg
Consommation*	0,071 kWh/kg
	0,246 kWh/kg
Consommation électrique	1270W - 6,2A
	1670W - 8,5A
Alimentation	220/240V-50Hz
Équipement fourni	6 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

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

3T
GN2/3



REMARQUE
Modèle avec fonctions refroidissement rapide et surgélation Hard et Soft

Dimensions (mm)	L 625 P 600 H 421
Rendement	7 Kg
par cycle	5 Kg
Consommation*	0,076 kWh/kg
	0,247 kWh/kg
Consommation électrique	370W - 1,7A
	-
Alimentation	220/240V-50Hz
Équipement fourni	-
Variantes	Sonde à cœur

**Profondeur
700 mm**
**Table de refroidissement
rapide 7T** GN1/1 - EN60x40



Dimensions (mm)	L 1350 P 700 H 950**
Rendement	34 Kg
par cycle	24 Kg
Consommation*	0,072 kWh/kg
	0,247 kWh/kg
Consommation électrique	1350W - 6,8A
	1950W - 9,9A
Alimentation	220/240V-50Hz
Équipement fourni	7 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales Plan de travail sans dossier

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

Cellules de refroidissement rapide MODI Up & Active

**Profondeur
700 mm**
7T
GN1/1



7T
GN1/1
EN60x40



10T
GN1/1
EN60x40



14T
GN1/1
EN60x40



20TP
GN2/1
EN60x80



20T
GN1/1
EN60x40



20K
Chariot
GN1/1 - EN60x40



Dimensions (mm)	L 710 P 700 H 1093	L 780 P 800 H 1093	L 780 P 800 H 1563	L 780 P 800 H 1778	L 1100 P 1045 H 1843	L 810 P 1015 H 2210	L 810 P 1015 H 2240
Rendement +90° +3°C	32 Kg	34 Kg	50 Kg	70 Kg	80 Kg	88 Kg	88 Kg
par cycle +90° -18°C	22 Kg	24 Kg	40 Kg	56 Kg	60 Kg	62 Kg	62 Kg
Consommation* +65° +10°C	0,070 kWh/kg	0,064 kWh/kg	0,082 kWh/kg	0,061 kWh/kg	0,085 kWh/kg	0,087 kWh/kg	0,087 kWh/kg
+65° -18°C	0,231 kWh/kg	0,221 kWh/kg	0,252 kWh/kg	0,250 kWh/kg	0,268 kWh/kg	0,277 kWh/kg	0,277 kWh/kg
Assorbimento elettrico	Up	1350W - 6,8A	1350W - 6,8A	4200W - 7,42A	6450W - 11,4A	6150W - 10,9A	6150W - 10,9A
	Active	1950W - 9,9A	1950W - 9,9A	5120W - 9,1A	5200W - 9,2A	7150W - 12,6A	7150W - 12,6A
Alimentation	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	400-415V 3N-50/60Hz	400-415V 3N-50/60Hz	400-415V 3N-50/60Hz	400-415V 3N-50/60Hz	400-415V 3N-50/60Hz
Équipement fourni	Soutien avec 7 positions GN1/1	7 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40	10 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40	14 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40	10 paires de coulisses GN2/1 - EN60x80	20 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40	-
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	Sans groupe H 2085 mm Alimentations spéciales	Sans groupe H 2115 mm Alimentations spéciales				

* cycle manuel -40°C
Déclaration EN 17032:2018

Armoires de conservation



MASTER et SMART

la conservation en classe A



A

2 profondeurs, 5 largeurs, 5 plages de température, des modèles Groupe logé et Sans groupe. De nombreuses versions pour utiliser au mieux les espaces et conserver plus longtemps les aliments. Choisissez l'armoire la plus adaptée à vos exigences dont le dénominateur commun sera qualité, fiabilité, hautes performances et économies.



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 MASTER et SMART 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

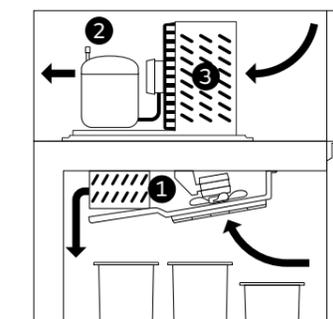
La somme d'énergie investie dans la recherche et le développement place Coldline en tête du secteur pour la technologie et l'innovation. Les armoires portant le symbole FSS (Fast Service System) sont équipées d'un système réfrigérant indépendant de la carrosserie, une caractéristique qui offre de gros 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

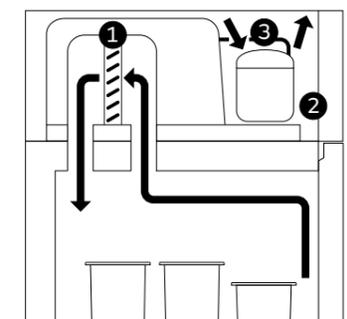
Contrairement à d'autres systèmes, les armoires frigorifiques Coldline sont dotées d'un évaporateur situé à l'intérieur du compartiment qui assure une circulation de l'air efficace et le maintien parfait de la température en cas d'usage intense. Grâce aux vastes espaces présents dans le compartiment 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 MASTER, ouvrez les portes à la fraîcheur

Économies d'énergie en classe A

Tous les meubles Master fonctionnent au gaz naturel R290 qui garantit une efficacité supérieure aux gaz réfrigérants traditionnels.

Les modèles en classe A permettent de réaliser des économies d'énergie pouvant atteindre 80 % par rapport à des appareils analogues mais situés dans des classes peu vertueuses. Vous réaliserez tout de suite des économies d'énergie en ayant un impact réduit sur l'environnement.

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 MASTER un aspect solide et raffiné.

Un modèle pour chaque exigence

Nous proposons des modèles d'une capacité de 350 à 1 400 litres, à demi-portes, à portes vitrées, à portes réversibles, autant de solutions dédiées à la conservation du poisson, ainsi que des compartiments séparés à 2 et 3 températures.

La qualité qui fait la différence

Structure monocoque, avec une épaisseur d'isolation de 75 mm, est fabriquée en acier inox AISI 304 de premier choix. Les compresseurs à haute efficacité et à basse consommation sont des produits d'excellence et font du meuble MASTER un excellent modèle pour un usage plus intensif.

MASTER MARINE

La gamme MASTER MARINE est dédiée à l'installation sur des navires, des plateformes pétrolières et flottantes. Les excellentes propriétés de conservation des meubles frigorifiques de la gamme MASTER associées aux solutions spécifiques de sécurité constituent le choix idéal dans le secteur naval.



MASTER FISH

La gamme MASTER FISH est dédiée à la conservation du poisson frais. Les plages de température ainsi que les accessoires dédiés vous permettent de créer l'environnement idéal pour la conservation des aliments délicats tels que les mollusques, les crustacés, les tranches et les filets ou les poissons entiers.



-6°/+4°C
Conservez le poisson à la température optimale entre -6° et +4°C.



Bacs en ABS
Les bacs en ABS collectent les liquides éventuels en empêchant le poisson d'entrer en contact avec l'eau.



Nettoyage et hygiène
Le fond en pointe de diamant et la bonde de vidange facilitent l'évacuation de l'eau pour le nettoyage du réfrigérateur.



A close-up photograph of a refrigerator door handle. The handle is a sleek, curved, light-colored metal bar. On the door panel, the word "Solidline" is printed in a bold, blue, sans-serif font, oriented diagonally. The background shows the metallic texture of the refrigerator door.

Solidline

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

Froid naturel en classe A

Tous les meubles Smart fonctionnent au gaz naturel R290 qui garantit une efficacité supérieure aux gaz réfrigérants traditionnels.

Les modèles en classe A permettent de réaliser des économies d'énergie pouvant atteindre 80 % par rapport à des appareils analogues mais situés dans des classes peu vertueuses. Vous réaliserez tout de suite des économies d'énergie en ayant un impact réduit sur l'environnement.

Tout sous contrôle

Le processeur maintient automatiquement la température réglée avec le juste degré d'humidité. Le tableau de commande intuitif et facile à nettoyer est conçu pour simplifier le réglage de la température et la consultation des données mémorisées.

Qualité et ergonomie

L'épaisseur d'isolation de 75 mm les place au niveau des meilleures classes énergétiques. Le design de la poignée est étudié pour garantir une prise sûre et ergonomique et un confort d'utilisation optimal.

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.

MASTER et SMART, une technologie commune

Caractéristiques particulières

MASTER

Une gamme de 78 modèles
Poignée en acier inox de 2 mm d'épaisseur
Couvre évaporateur en acier inox
Éclairage à LED
RAL Coloris personnalisé (en option)



SMART

Une gamme de 24 modèles
Poignée en PVC
Couvre évaporateur en PVC



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.



Ouverture à pédale
Il facilite la manipulation et l'insertion des plateaux et des bacs lourds (optionnel).



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



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



Coulisses et crémaillères
Coulisses et crémaillères en inox démontables sans outils.

Autres caractéristiques

Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. Dos extérieur, fond extérieur et compartiment technique en acier galvanisé

Angles internes et externes arrondis

Encadrement de portes à système anti-condensation (versions -18° -22°C)

Gaz réfrigérant R290 écologique PRP=3

Évaporateur traité anti-corrosion

Réfrigération ventilée

Dégivrage au gaz chaud, à l'arrêt (0°+10°C), électrique (Sans groupe)

Fonctionnement en classe climatique 5

Alarmes pour portes ouverte et haute température

Porte MODBUS-RT

Système sans fil de contrôle COSMO (en option)

Versions Groupe logé ou Sans groupe

Armoires réfrigérateurs MASTER

350 lt



500 lt



600 lt



650 lt



700 lt



Dimensions (mm)				
Temperature (°C)				
Classe énergétique				
Consommation annuelle (kWh)				
Alimentation				
Équipement fourni				
Variantes				

🐟

L 535 P 715 H 2085			
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°
A	A	C	A
205	209	1006	205
220/240V-50Hz			
3 Grilles plastifiées GN1/1 3 bacs en ABS			
Sans groupe Condensation à eau Porte vitrée Alimentations spéciales			

🐟

L 630 P 715 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
A	A	C
261	266	1310
220/240V-50Hz		
3 Grilles plastifiées 42x53 mm		
Sans groupe Condensation à eau Porte vitrée Alimentations spéciales		

L 740 P 715 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
A	A	C
295	301	1444
220/240V-50Hz		
3 Grilles plastifiées 53x53 cm		
Sans groupe Condensation à eau Porte vitrée Double portes Alimentations spéciales		

L 810 P 715 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	D
378	385	2093
220/240V-50Hz		
3 Grilles plastifiées GN2/1		
Sans groupe Condensation à eau Porte vitrée Double portes Alimentations spéciales		

🐟

L 740 P 815 H 2085			
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°
A	A	C	B
327	335	1609	460
220/240V-50Hz			
3 Grilles plastifiées GN2/1 6 bacs en ABS			
Sans groupe Condensation à eau Porte vitrée Double portes Alimentations spéciales			

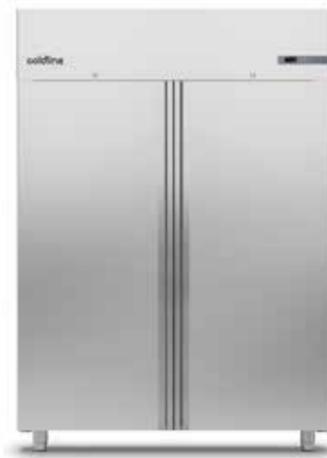
🐟

Armoires réfrigérateurs MASTER

1200 lt



1400 lt



Dimensions (mm)	L 1480 P 715 H 2085		
Temperature (°C)	0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
Classe énergétique	B	B	C
Consommation annuelle (kWh)	553	564	2500
Alimentation	220/240V-50Hz		
Équipement fourni	6 Grilles plastifiées 53x53 cm		
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Porte vitrée Double portes (4 portes) Alimentations spéciales Double système réfrigérant		

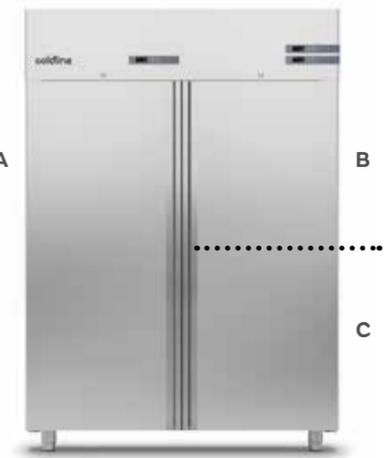
	🐟			
Dimensions (mm)	L 1480 P 815 H 2085			
Temperature (°C)	0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°
Classe énergétique	B	B	C	B
Consommation annuelle (kWh)	644	659	2919	644
Alimentation	220/240V-50Hz			
Équipement fourni	6 Grilles plastifiées GN2/1 12 bacs en ABS			
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Porte vitrée Double portes (4 portes) Alimentations spéciales Double système réfrigérant			
	🐟			

Températures combinées

2 portes 700 lt



2 / 3 portes 1400 lt



Dimensions (mm)	L 740 P 815 H 2085
Temperature (°C)	A -2°+8° B -2+8° A -2°+8° B -18-22° A -6°+4° B -18-22°
Alimentation	220/240V-50Hz
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

	🐟	
Dimensions (mm)	L 1480 P 815 H 2085	
Temperature (°C)	A -2°+8° B -2+8° A -2°+8° B -6+4° A -2°+8° B -18-22° A -2°+8° B -2+8° C -2+8° A -2°+8° B -18°-22° C -2+8° A -2°+8° B -6°+4° C -2+8°	
Alimentation	220/240V-50Hz	
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	
	🐟	

	🐟	
Dimensions (mm)	L 1480 P 815 H 2085	
Temperature (°C)	A -2°+8° B -2+8° A -2°+8° B -6+4° A -2°+8° B -18-22° A -2°+8° B -2+8° C -2+8° A -2°+8° B -18°-22° C -2+8° A -2°+8° B -6°+4° C -2+8°	
Alimentation	220/240V-50Hz	
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	
	🐟	

Armoires réfrigérateurs SMART

600 lt



L 740 P 715 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
A	A	C
295	301	1444
220/240V-50Hz		
3 Grilles plastifiées 53x53 cm		
Sans groupe Double portes Alimentations spéciales		

700 lt



L 740 P 815 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
A	A	C
327	335	1609
220/240V-50Hz		
3 Grilles plastifiées GN2/1		
Sans groupe Double portes Alimentations spéciales		

1200 lt



L 1480 P 715 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
553	564	2500
220/240V-50Hz		
6 Grilles plastifiées 53x53 cm		
Sans groupe Double portes (4 portes) Alimentations spéciales Double système réfrigérant		

1400 lt



L 1480 P 815 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
644	659	2919
220/240V-50Hz		
6 Grilles plastifiées GN2/1		
Sans groupe Double portes (4 portes) Alimentations spéciales Double système réfrigérant		

Dimensions (mm)
Temperature (°C)
Classe énergétique
Consommation annuelle (kWh)
Alimentation
Équipement fourni
Variantes

Roll-In et Pass-Through





Roll-In et Pass-Through Le froid en mouvement

La sécurité d'une conservation parfaite associée à la praticité du chariot en acier inox pour déplacer facilement les plateaux et les plats destinés au service. Une seule ouverture pour le modèle Roll-in ou deux ouvertures pour le modèle Pass-Through.

Dans les cantines, les centres de cuisson ou les sociétés de restauration, le déplacement des plats et des plateaux a un rôle important dans l'organisation du travail. Les meubles Roll-in et Pass-Through sont conçus pour remplir cette fonction le mieux possible en réduisant la durée du service et en améliorant l'efficacité générale. Portes pleines ou en verre pour loger 1 ou 2 chariots pour grilles ou plaques GN2/1.

Technologie Roll-In & Pass-Through



Caractéristiques communes



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



Design élégant
Le tableau de commande au
ras du panneau, au design
sobre et fonctionnel, est facile
et intuitif à utiliser.



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.



Chariot
Les modèles Roll-In et
Pass-Through peuvent loger
des chariots GN2/1 mesurant
L 598 P 660 H 1630.



Protection antichocs
Des butoirs spéciaux
protègent les parois internes
des chocs accidentels.



**Fond recouvert
d'acier inox**
Le fond est recouvert d'acier
inox AISI 304 avec rampe
d'accès pour chariot.



Éclairage
Lampe à LED installée sur le
tableau de bord supérieur.

Autres caractéristiques

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

Évaporateur
traité anti-corrosion

Alarmes pour porte ouverte
et haute température

Angles internes
et externes arrondis

Réfrigération ventilée

Porte MODBUS-RT

Évaporation automatique
de la condensation

Dégivrage
à gaz chaud

Système sans fil de contrôle
COSMO (en option)

Gaz réfrigérant R290
écologique PRP=3

Fonctionnement
en classe climatique 5

Roll-In et Pass-Through

Roll-In

Pass-Through



Dimensions (mm)
Temperature (°C)
Absorption maximale
Capacité de refroidissement (W)
Alimentation
Variantes

L 810 P 815 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Porte vitrée Alimentations spéciales

L 810 P 880 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Porte vitrée Alimentations spéciales

Roll-In

Pass-Through



L 1620 P 815 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Porte vitrée Alimentations spéciales

L 1620 P 880 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Porte vitrée Alimentations spéciales

Tables
réfrigérées



Tables MASTER et SMART: la classe A s'impose en cuisine



A

Les tables Coldline offrent une infinité de solutions afin de satisfaire toutes les exigences d'utilisation. Une consommation réduite et la qualité de la conservation font qu'ils s'adaptent à n'importe quel milieu de travail.



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



Tables MASTER, 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 par la gamme MASTER. Vous pourrez organiser la cuisine en satisfaisant toutes vos exigences de confort et pratiques.

Portes et blocs-tiroirs

Les compartiments peuvent être configurés avec des portes en inox, des portes vitrées et 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.

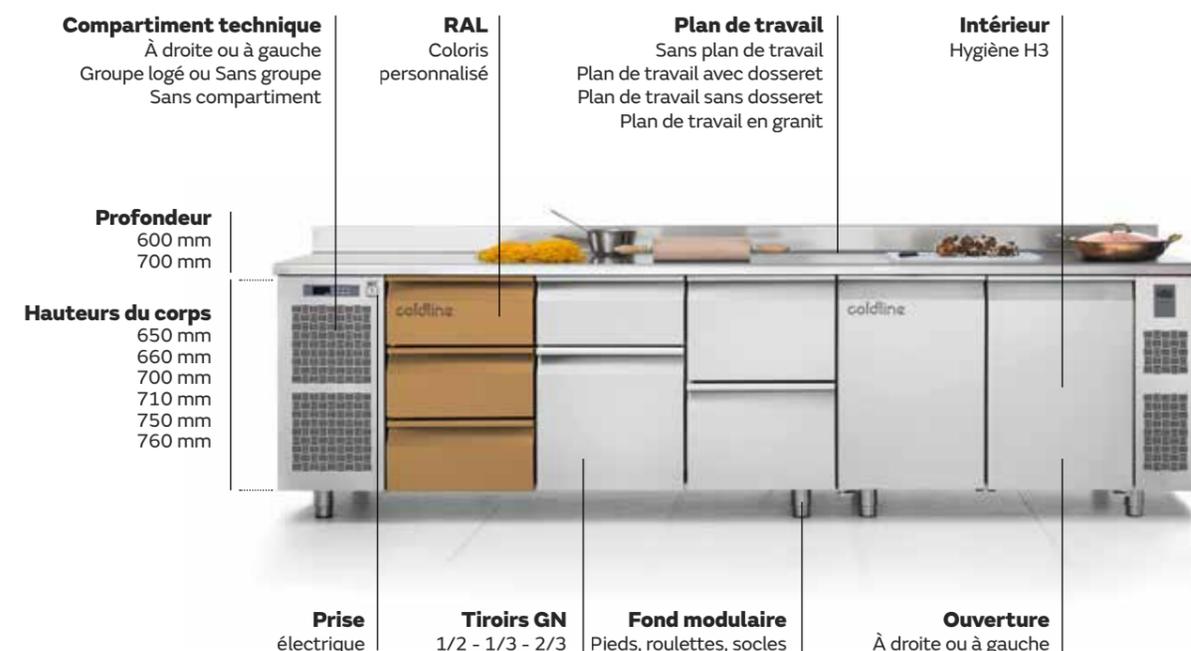
Compartiment technique personnalisé

Le compartiment technique isolé et insonorisé fait partie intégrante du meuble. Le poids de l'unité de condensation est porté par un fond solide et résistant. Pour un confort maximum en cuisine, nous proposons une version avec unité réfrigérante sans groupe.

Peinture personnalisée

Personnalisez votre table MASTER 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.

Configurations possibles





Tables SMART solidité pour une utilisation pratique et sûre

Carrosserie solide et résistante

La carrosserie SMART, fabriquée avec de l'acier très épais, est robuste et résistante. Elle est faite pour durer et devenir une certitude dans le travail quotidien.

Plan de travail robuste

Le plan de travail est renforcé avec un bord frontal et arrière à rayons pour un nettoyage parfait. Le rebord est fermé à l'arrière pour éviter l'accumulation

Tiroirs amovibles GN1/1

Les tiroirs complètement amovibles disposent d'une grande capacité, ils sont conçus pour être interchangeables, par l'utilisateur, afin de répondre à de futures exigences. Hauteurs intérieures : 1/3=150 mm - 1/2=205 mm - 2/3=310 mm.

Technologie des tables MASTER et SMART

Caractéristiques particulières



MASTER

Dos extérieur en acier inox AISI 304
Poignée en acier inoxydable de 2 mm d'épaisseur
Compartment moteur insonorisé à droite ou à gauche
Versions Groupe logé et Sans groupe à fond ouvert
Versions -2 +8°C et -15 -22°C
Hauteurs du corps: 650-660-700-710-750-760 mm
Profondeur: 600-700 mm
Peinture personnalisée avec coloris RAL
Pris électrique (en option)



SMART

Dos extérieur en acier colaminé
Poignée en PVC
Compartment moteur insonorisé uniquement à droite
Version Groupe logé uniquement
Version -2 +8°C
Hauteurs du corps: 710 mm
Profondeur: 700 mm

Caractéristiques communes



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.



Unité de condensation
Amovible sur coulisses pour inspection et nettoyage.



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



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 GN 1/2 - 1/3 - 2/3 -2° +8°C o -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 et intérieure en acier AISI 304.

Angles internes et externes arrondis

Isolation 60 mm sans CFC/HCFC

Gaz réfrigérant R290 écologique PRP=3

Évaporateur traité anti-corrosion

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

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

Fonctionnement en classe climatique 5

Porte MODBUS-RT

Système sans fil de contrôle COSMO (en option)

Tables MASTER

Versions Groupe logé

Profondeur (mm)
Température (°C)
Dimensions* (mm)
Classe énergétique
Consommation annuelle (kWh)
Alimentation
Équipement fourni
Hauteur du corps mobile (mm)
Variantes

* corps h 710 mm avec plan de travail adossé

Versions Sans groupe

Profondeur (mm)
Température (°C)
Dimensions* (mm)
Alimentation
Équipement fourni
Hauteur du corps mobile (mm)
Variantes

* corps h 710 mm avec plan de travail adossé

1 porte



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 820 H 950			
A	C	A	C
409	1036	458	1278
220/240V-50Hz			
1 Grille plastifiée 430x325 mm		1 Grille plastifiée GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porte vitrée Tireurs GN 1/2, 1/3, 2/3 Avec plan / Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales			

1 porte



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 680 H 950			
220/240V-50Hz			
1 Grille plastifiée 430x325 mm		1 Grille plastifiée GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porte vitrée Tireurs GN 1/2, 1/3, 2/3 Avec plan / Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales			

2 portes



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1300 H 950			
A	D	A	D
449	1732	527	2135
220/240V-50Hz			
2 Grilles plastifiées 430x325 mm		2 Grilles plastifiées GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porte vitrée Tireurs GN 1/2, 1/3, 2/3 Avec plan / Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales			

2 portes



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1090 H 950			
220/240V-50Hz			
2 Grilles plastifiées 430x325 mm		2 Grilles plastifiées GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porte vitrée Tireurs GN 1/2, 1/3, 2/3 Avec plan / Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales			

3 portes



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1780 H 950			
A	D	A	D
540	2346	616	2891
220/240V-50Hz			
3 Grilles plastifiées 430x325 mm		3 Grilles plastifiées GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porte vitrée Tireurs GN 1/2, 1/3, 2/3 Avec plan / Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales			

3 portes



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1570 H 950			
220/240V-50Hz			
3 Grilles plastifiées 430x325 mm		3 Grilles plastifiées GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porte vitrée Tireurs GN 1/2, 1/3, 2/3 Avec plan / Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales			

4 portes



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 2260 H 950			
B	D	B	E
746	3280	836	3642
220/240V-50Hz			
4 Grilles plastifiées 430x325 mm		4 Grilles plastifiées GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porte vitrée Tireurs GN 1/2, 1/3, 2/3 Avec plan / Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales			

4 portes



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 2050 H 950			
220/240V-50Hz			
4 Grilles plastifiées 430x325 mm		4 Grilles plastifiées GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porte vitrée Tireurs GN 1/2, 1/3, 2/3 Avec plan / Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales			

Tables SMART

2 portes



L 1300 P 700 H 950

-2°+8°

A

527

220/240V-50Hz

2 Grilles plastifiées GN1/1

Tireurs GN 1/2, 1/3, 2/3

Sans plan

Avec plan

Alimentations spéciales

3 portes



L 1780 P 700 H 950

-2°+8°

A

616

220/240V-50Hz

3 Grilles plastifiées GN1/1

Tireurs GN 1/2, 1/3, 2/3

Sans plan

Avec plan

Alimentations spéciales

4 portes



L 2260 P 700 H 950

-2°+8°

B

836

220/240V-50Hz

4 Grilles plastifiées GN1/1

Tireurs GN 1/2, 1/3, 2/3

Sans plan

Avec plan

Alimentations spéciales

Dimensions (mm)

Temperature (°C)

Classe énergétique

Consommation annuelle (kWh)

Alimentation

Équipement fourni

Variantes

* corps h 710 mm avec plan de travail adossé



Tables SNACK, la réfrigération dirige la cuisson

En-dessous vous conservez, au-dessus vous cuisez

Les tables Snack, dotées d'une hauteur de corps de meuble de 490 mm, permettent de réaliser des zones de cuisson pratiques et efficaces avec des fours, des friteuses, des cuiseurs à pâtes et d'autres appareils de cuisson autonomes. La modularité des dimensions allant de un à quatre compartiments permet à ces tables de s'adapter aux petites comme aux grandes cuisines.

Tout à portée de main

Réaliser des zones de travail autonomes permet aux opérateurs de limiter les déplacements et de gérer tous les ingrédients dans un espace réduit. Les aliments frais ou semi-finis peuvent être conservés dans des grands tiroirs ou des compartiments à porte inoxydable. Nous proposons des modèles avec des températures $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ / $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$ et des solutions personnalisées avec des coloris RAL au choix du concepteur.

Technologie des tables SNACK

Table Snack avec éléments de cuisson posés

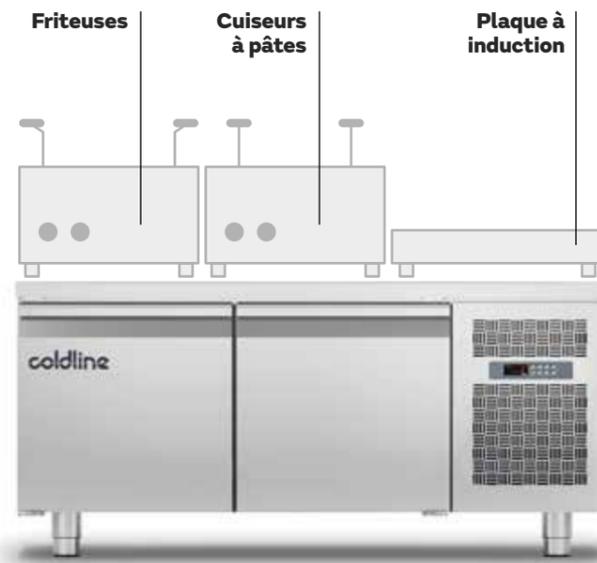


Table SNACK
Corps mobile H 490 mm
2 portes
Groupe logé

Table Snack insérée dans le bloc cuisson

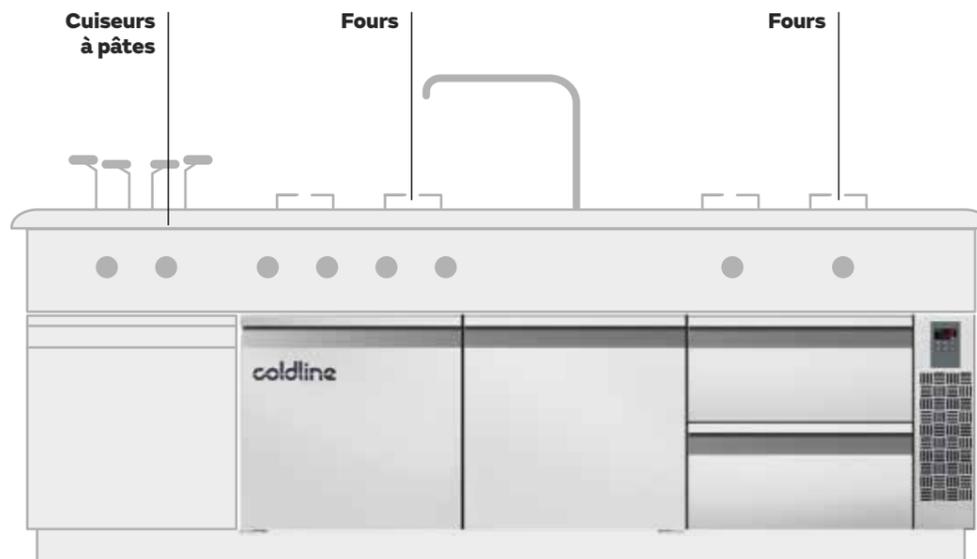


Table SNACK
Corps mobile H 490 mm
1 porte
1 tiroir 1/1
2 tiroirs 1/2
Sans groupe



Plan de travail robuste
Plan renforcé pour supporter les appareils de cuisson Bord antérieur et arrière à rayons.



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



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



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 GN1/1 ou GN1/2, -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.



Unité de condensation
Amovible sur coulisses pour inspection et nettoyage.

Autres caractéristiques

Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. Angles internes et externes arrondis

Évaporateur traité anti-corrosion

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

Compartiment moteur insonorisé à droite ou à gauche, sur mesure, sortie de tuyaux seulement

Versions avec groupe logé et à distance avec fond ouvert -2°+8°C et -15°-22°C

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

Isolation 60 mm sans CFC/HCFC

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

Peinture personnalisée avec coloris RAL

Gaz réfrigérant R290 écologique PRP=3

Fonctionnement en classe climatique 5

Tables SNACK

Versions Groupe logé

Temperature (°C)
Dimensions* (mm)
Classe énergétique
Consommation annuelle (kWh)
Alimentation
Équipement fourni
Variantes

* avec plan

1 porte



-2°+8°	-15°-22°
L 820 P 700 H 630	
A	C
356	956
220/240V-50Hz	
1 grille en rilsan GN1/1	
Tireurs GN1/1 - 1/2 Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

2 portes



-2°+8°	-15°-22°
L 1300 P 700 H 630	
A	D
409	1535
220/240V-50Hz	
2 Grilles plastifiées GN1/1	
Tireurs GN1/1 - 1/2 Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

3 portes



-2°+8°	-15°-22°
L 1780 P 700 H 630	
A	D
479	1913
220/240V-50Hz	
3 Grilles plastifiées GN1/1	
Tireurs GN1/1 - 1/2 Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

4 portes



-2°+8°	-15°-22°
L 2260 P 700 H 630	
B	E
649	2725
220/240V-50Hz	
4 Grilles plastifiées GN1/1	
Tireurs GN1/1 - 1/2 Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

Versions Sans groupe

Temperature (°C)
Dimensions* (mm)
Alimentation
Équipement fourni
Variantes

* avec plan

1 porte



-2°+8°C	-15°-22°
L 680 P 700 H 630	
220/240V-50Hz	
1 Grille plastifiée GN1/1	
Tireurs GN1/1 - 1/2 Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

2 portes



-2°+8°C	-15°-22°
L 1090 P 700 H 630	
220/240V-50Hz	
2 Grilles plastifiées GN1/1	
Tireurs GN1/1 - 1/2 Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

3 portes



-2°+8°C	-15°-22°
L 1570 P 700 H 630	
220/240V-50Hz	
3 Grilles plastifiées GN1/1	
Tireurs GN1/1 - 1/2 Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

4 portes



-2°+8°C	-15°-22°
L 2050 P 700 H 630	
220/240V-50Hz	
4 Grilles plastifiées GN1/1	
Tireurs GN1/1 - 1/2 Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	



Saladette et Prep-Station ajoutent de l'espace en cuisine

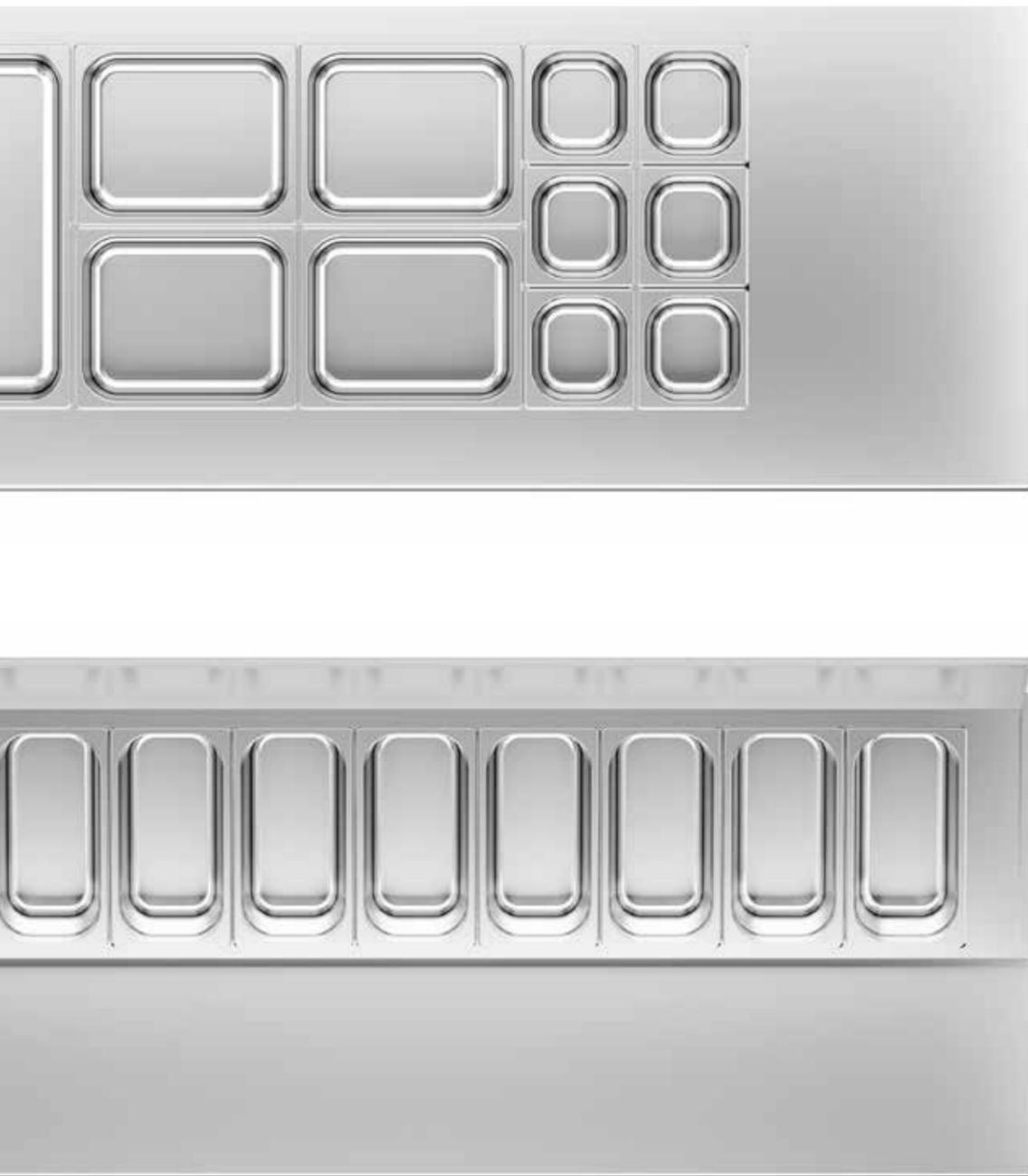
Les tables Saladette et les comptoirs pizza ajoutent à votre cuisine praticité et une meilleure organisation de l'espace.

Personnalisez votre table Saladette en choisissant la configuration de bacs idéale pour votre activité et les dimensions correspondantes du compartiment dans lequel est introduit le kit.

Configurez votre Comptoir pizza avec une profondeur de 700 mm (GN) et 800 mm (EN) et emplacement supérieur réfrigéré pour bacs GN1/3 et GN1/6.



Technologie Saladette et Prep-Station



Caractéristique des Saladette



Bacs GN

Les ingrédients se conservent dans les bacs réfrigérés; le travail de l'opérateur en est facilité puisqu'il a tout à portée de main.



Trou sur mesure

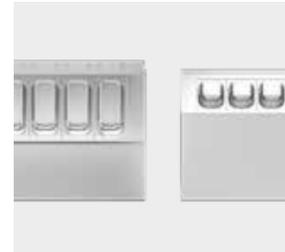
La mesure du trou sur le plan est personnalisable pour donner vie à une table Saladette adaptée à tout vos besoins.



Hygiène et nettoyage

Le couvercle (en option) garantit des niveaux d'hygiène excellents en permettant la conservation des aliments dans les bacs même pendant la nuit.

Caractéristique des Prep-Station



Meuble GN1/3 ou GN1/6

Nous proposons des modèles spécifiques avec meuble réfrigéré pour bacs GN1/3 ou GN1/6.



Plan de travail en acier ou en granite

Le plan de travail solide et robuste est fabriqué en acier inoxydable AISI 304 ou en granite.



Table dotée de 2 profondeurs

Modèles dotés des profondeurs de 700 ou 800 mm pour s'adapter à toutes les exigences et à toutes les cuisines.

Caractéristiques communes

Versions Groupe logé et Sans groupe. Compartiment moteur insonorisé à droite ou à gauche

Évaporateur traité anti-corrosion

Isolation 60 mm sans CFC/HCFC

Prise électrique sur l'avant (en option)

Peinture personnalisée avec coloris RAL

Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. Angles arrondis

Gaz réfrigérant R290 écologique PRP=3

Unité de condensation amovible sur coulisses pour inspection et nettoyage

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

Fonctionnement en classe climatique 5

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

Fond renforcé pour une installation sur pieds, roulettes, socle fixe ou mobile

Tables Saladette

Versions Groupe logé

Température (°C)

Dimensions* (mm)

Alimentation

Équipement fourni

Hauteur du corps mobile (mm)

Variantes

* corps h 710 mm avec plan de travail adossé

1 porte



-2°+8°C

L 820 P 700 H 950

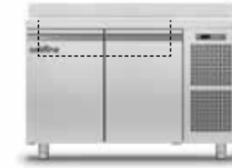
220/240V-50Hz

1 Grille plastifiée GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Tireurs GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Sans plan
Avec plan
Compartiment technique à gauche
Alimentations spéciales

2 portes



-2°+8°C

L 1300 P 700 H 950

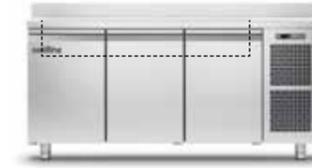
220/240V-50Hz

2 Grilles plastifiées GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Tireurs GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Sans plan
Avec plan
Compartiment technique à gauche
Alimentations spéciales

3 portes



-2°+8°C

L 1780 P 700 H 950

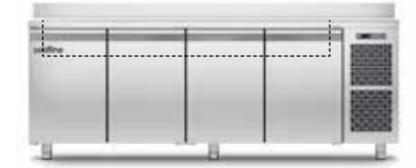
220/240V-50Hz

3 Grilles plastifiées GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Tireurs GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Sans plan
Avec plan
Compartiment technique à gauche
Alimentations spéciales

4 portes



-2°+8°C

L 2260 P 700 H 950

220/240V-50Hz

4 Grilles plastifiées GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Tireurs GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Sans plan
Avec plan
Compartiment technique à gauche
Alimentations spéciales

Versions Sans groupe

Température (°C)

Dimensions* (mm)

Alimentation

Équipement fourni

Hauteur du corps mobile (mm)

Variantes

* corps h 710 mm avec plan de travail adossé

1 porte



-2°+8°C

L 680 P 700 H 950

220/240V-50Hz

1 Grille plastifiée GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Tireurs GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Sans plan
Avec plan
Compartiment technique à gauche
Alimentations spéciales

2 portes



-2°+8°C

L 1090 P 700 H 950

220/240V-50Hz

2 Grilles plastifiées GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Tireurs GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Sans plan
Avec plan
Compartiment technique à gauche
Alimentations spéciales

3 portes



-2°+8°C

L 1570 P 700 H 950

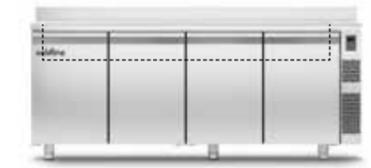
220/240V-50Hz

3 Grilles plastifiées GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Tireurs GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Sans plan
Avec plan
Compartiment technique à gauche
Alimentations spéciales

4 portes



-2°+8°C

L 2050 P 700 H 950

220/240V-50Hz

4 Grilles plastifiées GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Tireurs GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Sans plan
Avec plan
Compartiment technique à gauche
Alimentations spéciales

Tables Prep-Station

Versions Groupe logé

Profondeur (mm)

Temperature (°C)

Dimensions* (mm)

Alimentation

Équipement fourni

Hauteur du corps mobile (mm)

Variantes

* corps h 710 mm

Versions Sans groupe

Profondeur (mm)

Temperature (°C)

Dimensions* (mm)

Alimentation

Équipement fourni

Hauteur du corps mobile (mm)

Variantes

* corps h 710 mm

2 portes



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1300 H 1005	L 1450 H 1005
220/240V-50Hz	
2 Grilles plastifiées GN1/1	2 Grilles plastifiées EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Tireurs 1/2 - 2/3 - 1/3 Plan de travail en granit Meuble pour bacs 1/6 Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

2 portes



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1090 H 1005	L 1240 H 1005
220/240V-50Hz	
2 Grilles plastifiées GN1/1	2 Grilles plastifiées EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Tireurs 1/2 - 2/3 - 1/3 Plan de travail en granit Meuble pour bacs 1/6 Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

3 portes



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1780 H 1005	L 2005 H 1005
220/240V-50Hz	
3 Grilles plastifiées GN1/1	3 Grilles plastifiées EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Tireurs 1/2 - 2/3 - 1/3 Plan de travail en granit Meuble pour bacs 1/6 Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

3 portes



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1570 H 1005	L 1795 H 1005
220/240V-50Hz	
3 Grilles plastifiées GN1/1	3 Grilles plastifiées EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Tireurs 1/2 - 2/3 - 1/3 Plan de travail en granit Meuble pour bacs 1/6 Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

4 portes



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 2260 H 1005	L 2560 H 1005
220/240V-50Hz	
4 Grilles plastifiées GN1/1	4 Grilles plastifiées EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Tireurs 1/2 - 2/3 - 1/3 Plan de travail en granit Meuble pour bacs 1/6 Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

4 portes



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 2050 H 1005	L 2350 H 1005
220/240V-50Hz	
4 Grilles plastifiées GN1/1	4 Grilles plastifiées EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Tireurs 1/2 - 2/3 - 1/3 Plan de travail en granit Meuble pour bacs 1/6 Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

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