

Pasticceria

coldline



In Coldline diamo vita
a tecnologie che semplificano
il lavoro quotidiano dei
professionisti della pasticceria.



Tecnologia e cultura del freddo

Il fattore umano

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

Cultura del freddo

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

Processo integrato al 100%

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

Ad ogni pasticciere il giusto freddo

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



Pasticceria

Pasticcerie artigianali
Gelaterie
Ristoranti
Bar
Hotel



Grandi laboratori

Produttori di dolci

Abbattitori di temperatura



MODI

Abbattimento

Surgelazione

Ciclo manuale

Decongelamento

coldline

MODI, da oggi l'abbattitore è solo multifunzione

È finito il tempo degli abbattitori che si limitano solo a raffreddare gli alimenti. In una moderna pasticceria è necessario svolgere molteplici attività che richiedono strumenti diversi. Per questo è nato MODI.

Più funzioni in un unico apparecchio ti consentono un utilizzo 24 ore su 24 risparmiando spazio e l'acquisto di ulteriori attrezzature non necessarie.





Up e Active,
il tuo abbattitore
è sempre MODI

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

Abbattimento

Raffredda rapidamente a +3°C al cuore un alimento fresco o cotto

Surgelazione

Raffredda rapidamente a -18°C al cuore un alimento fresco o cotto

Ciclo manuale

Mantiene un alimento ad una temperatura compresa fra -40°C/+10°C (Up) e -40°C/+65°C (Active)

Decongelamento

Decongela rapidamente in sicurezza un alimento rispettando la qualità originaria

Mantenimento

Mantiene piatti pronti o dessert alla temperatura di servizio

Essiccazione

Disidrata delicatamente un alimento allungando i tempi di conservazione

Lievitazione

Crea il microclima ideale per una perfetta lievitazione

Cioccolato

Cristallizza in pochi minuti praline, cioccolatini e tavolette di cioccolato



Caldo o freddo? Ci pensa MODI

MODI gestisce dinamicamente l'intensità del freddo e del caldo modulando costantemente temperatura, ventilazione e durata del ciclo. Una tecnologia che preserva le caratteristiche degli alimenti allungandone la shelf life.

Protetto dal robusto vetro temperato, il touch screen 4,3" MODI rende l'utilizzo intuitivo e immediato per chiunque. Con un tocco è possibile avviare i programmi disponibili o personalizzarli creando un proprio menu.



Ricettario su misura

Hai a disposizione programmi personalizzabili specifici per ogni alimento.



Layout personale

Puoi modificare la posizione dei tasti creando il tuo layout personale.



Ciclo manuale

Puoi lavorare alla temperatura che desideri scegliendo l'intensità della ventilazione ottimale.

Abbattimento

Raffredda rapidamente a +3°C al cuore un alimento, blocca la proliferazione batterica, aumenta fino al 70% il tempo di conservazione mantenendo inalterata la qualità.

Pan di spagna abbattuto con MODI

Blocca la cottura, mantiene idratazione, sapore e morbidezza



Conservare più a lungo

Nella fascia di temperatura compresa tra +65°C e +10°C i batteri trovano le condizioni ideali per proliferare accorciando la shelf life degli alimenti. Il freddo immediato di MODI allunga il periodo di conservazione mantenendo inalterati colore, fragranza e consistenza.

Pianificazione e flessibilità

Aumentando il periodo di conservazione degli alimenti non dovrai ripetere ogni giorno le stesse preparazioni. Potrai lavorare in anticipo quantità maggiori di prodotto da utilizzare nei giorni successivi.

Surgelazione

Surgela rapidamente a -18°C al cuore un alimento favorendo la micro-cristallizzazione dei liquidi. Consistenza, sapore e struttura rimangono invariate.

Surgelato con MODI

Raffreddamento rapido, formazione di microcristalli, struttura e consistenza integre



Offerta ampia e sempre disponibile

Grazie a MODI le vetrine espositive saranno sempre ben fornite offrendo ampia scelta alla clientela. Potrai realizzare con largo anticipo le tue preparazioni e riassortire il banco decongelando in pochi minuti mignon, monoporzioni e torte.

Organizzazione e convenienza

Bignè, mousse, piccoli e grandi lievitati, basi da forno, semifreddi, biscotti, creme: tutto può essere surgelato con MODI creando scorte di elevata qualità. Ridurre l'acquisto di surgelati e semilavorati industriali è la prima fonte di guadagno.



Lievitazione

Per una lievitazione perfetta è necessario che l'impasto rimanga alla temperatura corretta per il giusto tempo, senza sbalzi di umidità. MODI crea le migliori condizioni per ottenere impasti di qualità straordinaria.

Cioccolato

Cristallizza in pochi minuti praline, cioccolatini e tavolette di cioccolato. La lucidità e la croccantezza saranno la prova della qualità del tuo lavoro.



Mantenimento



Mantiene alla temperatura di servizio piatti pronti, aperitivi salati e dessert da servire caldi. Con MODI puoi conservare a -12°C gelato, torte e semifreddi pronti per essere gustati con cremosità e consistenza ideali.

Decongelamento

Riporta alla temperatura di servizio alimenti in precedenza surgelati. La delicatezza del processo e l'attenta gestione della temperatura evitano la formazione di carica batterica.



Essiccazione



Disidrata frutta, ortaggi e legumi per averli disponibili in ogni stagione. Potrai realizzare speciali farine e insaporitori oppure cuocere meringhe per guarnire le tue creazioni.

Ciclo manuale

MODI è una tecnologia unica. Ti permette di regolare la temperatura da -40°C a $+10^{\circ}\text{C}$ o da -40°C a $+65^{\circ}\text{C}$ con intensità della ventilazione modulabile dal 25% al 100%. Quale strumento ti offre una flessibilità così ampia?





MODI, un hub nel Cosmo

Cos'è Cosmo?

Cosmo è l'innovativa tecnologia wi-fi che permette di connettere al tuo abbattitore MODI tutti i frigoriferi Coldline presenti in cucina e di monitorarli dallo smartphone. Dovunque ti trovi il controllo è sempre nelle tue mani.

La tua sicurezza

I frigoriferi lavorano senza sosta 24 ore al giorno e da loro dipende il mantenimento della qualità degli alimenti che hai selezionato. Cosmo rileva eventuali anomalie causate da interruzioni della rete elettrica o interventi impropri del personale e invia immediatamente una notifica sul tuo smartphone.

Efficienza sotto controllo

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

Software sempre aggiornato

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

Tecnologia MODI



Caratteristiche principali



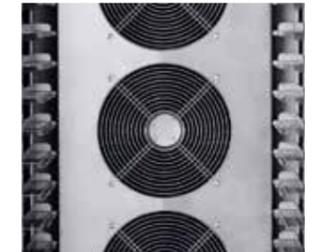
Fondo modulare
Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Valvola termostatica elettronica
Dosa l'iniezione del fluido refrigerante migliorando del 25% le performance e abbattendo i consumi.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta
Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Circolazione aria a flusso convogliato
L'innovativo sistema di circolazione dell'aria avvolge gli alimenti riducendo i tempi di raffreddamento per ciclo.



Facile manutenzione
Lo sgancio rapido del cruscotto consente una rapida pulizia della batteria condensatrice garantendo prestazioni costanti nel tempo.



Gruppo ventilatori apribile
Evaporatore facilmente ispezionabile con il sistema a sgancio rapido per una facile pulizia e manutenzione.



Guide e cremagliere
Le cremagliere con foratura ad asola consentono un facile riposizionamento delle guide.



Sonda al cuore
Progettata con un esclusivo design ergonomico è smontabile e sostituibile grazie al semplice connettore. Multipunto o riscaldata optional.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304

Spessore di isolamento 60 mm CFC/HCFC free

Touch screen 4.3" con presa USB

Versioni Plug-In e Remote

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), ad aria forzata (Remoto)

Condensatore a flusso d'aria variabile

Evaporatore verniciato anticorrosione

Cornice porta con sistema anticondensa

Funzionamento in classe climatica 5

Porta MODBUS-RT

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo

Abbattitori MODI Up & Active

5T
EN60x40



**Profondità
700 mm**
5T
EN60x40



6T
EN60x40



**Profondità
700 mm**
6T
EN60x40



7T
EN60x40



**Profondità
700 mm**
**Tavolo
abbattitore
7T**
EN60x40



Dimensioni (mm)	
Resa per ciclo	+90° +3°C
	+90° -18°C
Consumo*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Assorbimento	Up
	Active
Alimentazione	
Dotazione	
Varianti	

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 coppie guida EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

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 coppie guida EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

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 coppie guida EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

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 coppie guida EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

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 coppie guida EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

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 coppie guida EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali Piano senza alzatina Senza piano

* ciclo manuale -40°C
Normativa EN 17032:2018
** con piano e alzatina

Abbattitori MODI Up & Active

10T
EN60x40



14T
EN60x40



20TP
EN60x80



20T
EN60x40



20K
Carrello EN60x40



Dimensioni (mm)	
Resa per ciclo	+90° +3°C
	+90° -18°C
Consumo*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Assorbimento	Up
	Active
Alimentazione	
Dotazione	
Varianti	

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

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 coppie guida
EN60x40

Remoto
Condensazione ad acqua
Alimentazioni speciali

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 coppie guida
EN60x40

Remoto
Condensazione ad acqua
Alimentazioni speciali

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 coppie guida
EN60x80

Remoto
Condensazione ad acqua
Alimentazioni speciali

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 coppie guida
EN60x40

Remoto **H 2085 mm**
Alimentazioni speciali

L 810 P 1015 H 2240

88 Kg

62 Kg

0,087 kWh/kg

0,277 kWh/kg

6150W - 10,9A

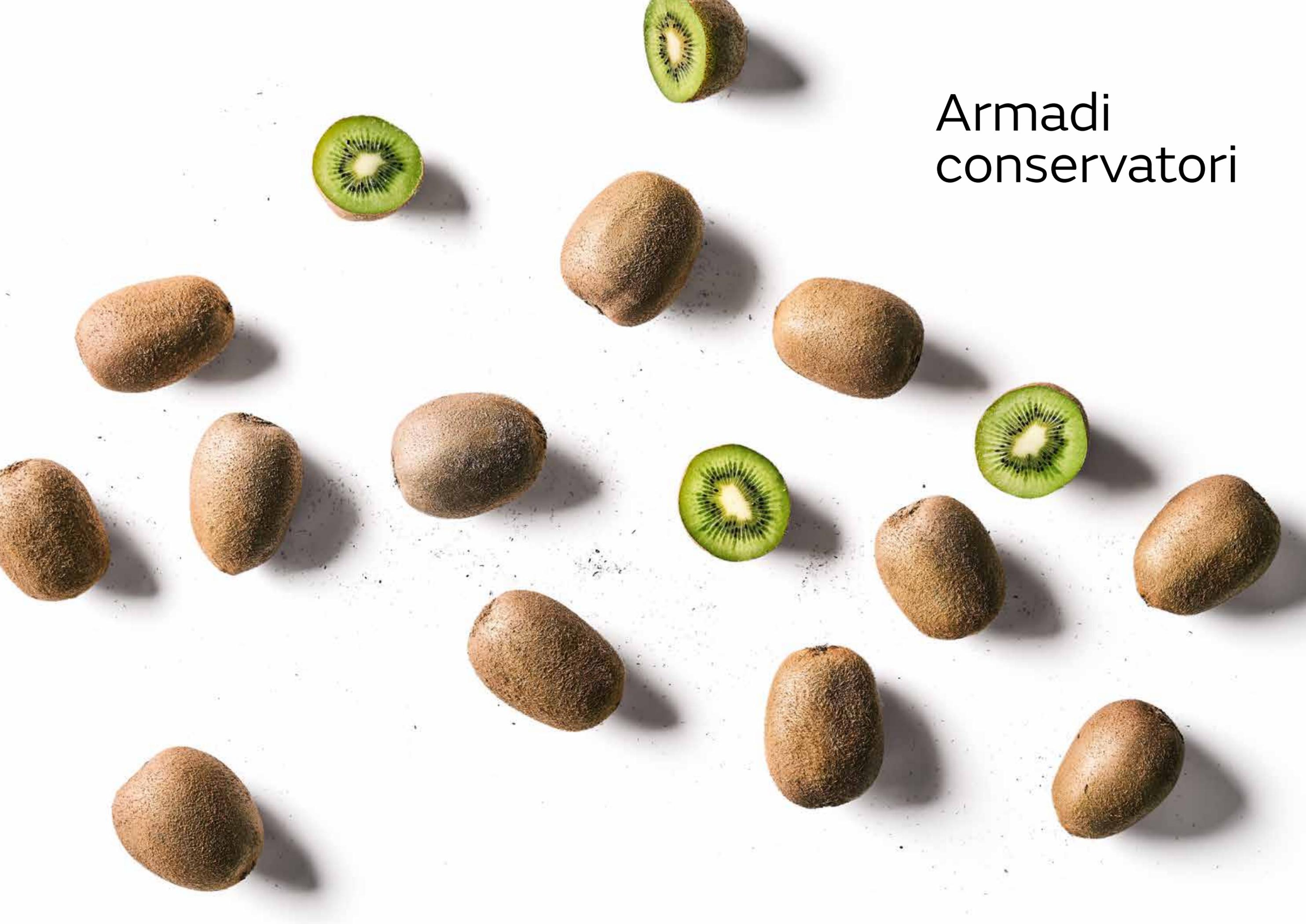
7150W - 12,6A

400/415V 3N-50/60Hz

-

Remoto **H 2115 mm**
Alimentazioni speciali

Armadi conservatori



CLIMA & WIND, freddo intenso e delicato

Umidità sotto controllo con il flusso d'aria regolabile della gamma CLIMA o freddo intenso e uniforme con la refrigerazione ventilata indiretta della gamma WIND. Capacità per teglie 60x40 o 60x80, modelli Plug-In e Remoti. Scegli la versione più adatta alle tue esigenze, il comune denominatore è lo stesso: risparmio energetico, qualità, affidabilità ed elevate prestazioni.



Cosmo l'esclusivo sistema di supervisione Coldline

Cosmo è l'innovativa tecnologia wi-fi che permette di connettere tra loro tutti gli apparecchi Coldline presenti in laboratorio e di monitorarli costantemente dal tuo smartphone.

Collega gli armadi CLIMA e WIND ad un Cosmo HUB (MODI, VISION o LEVTRONIC) e dall'app potrai controllare in tempo reale le condizioni di funzionamento di ogni macchina e ricevere eventuali alert in caso di interruzioni della rete elettrica o interventi impropri del personale.



FSS, la tecnologia Coldline per un service economico e veloce

Le grandi energie investite in ricerca e sviluppo, pongono Coldline ai vertici del settore quanto a tecnologia e innovazione. Ogni armadio contraddistinto dal simbolo FSS (Fast Service System) è dotato di un sistema refrigerante indipendente dalla scocca, particolarità che assicura grandi vantaggi nella flessibilità e nel service. Tutti i componenti sono facilmente raggiungibili per interventi facili e tempestivi.

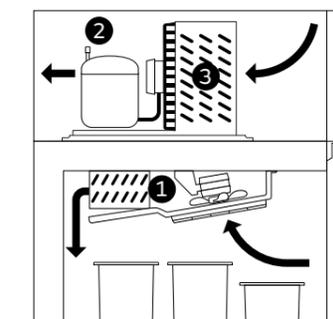


Affidabilità ed alta efficienza

A differenza di altri sistemi gli armadi frigoriferi Coldline adottano un evaporatore interno al vano che assicura una circolazione dell'aria efficace e un perfetto mantenimento della temperatura anche in caso di uso intenso.

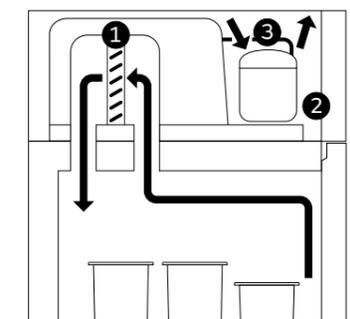
Grazie agli ampi spazi del vano tecnico, condensatore e compressore lavorano sempre in condizioni ottimali garantendo affidabilità ed efficienza nel tempo.

Coldline



1 Evaporatore 2 Compressore 3 Condensatore

Altri sistemi



Armadi CLIMA, apri le porte alla freschezza

Design elegante e curato

L'elegante design con angoli esterni arrotondati, il quadro comandi facile e intuitivo con tastiera a filo pannello e l'elevata cura delle finiture conferiscono all'armadio CLIMA un aspetto solido e raffinato.

Conservare l'idratazione

Gli armadi refrigerati CLIMA sono la tecnologia ideale per conservare i prodotti che soffrono una rapida disidratazione come pasta fresca, creme, frutta e prodotti finiti ad elevato contenuto di acqua. Capacità: 25 oppure 50 teglie EN60x40. Range -2° +10°C.

Freddo statico

L'evaporatore di grandi dimensioni assicura una refrigerazione statica, semistatica, oppure ventilata non aggressiva. Puoi regolare la velocità del ventilatore per determinare il flusso d'aria più appropriato in base alle caratteristiche del prodotto e stabilire le condizioni ideali di temperatura e umidità.

Verniciatura personalizzata

Puoi personalizzare il tuo armadio frigorifero scegliendo il colore che meglio si abbina allo stile del tuo locale. La vernice è applicata sulle superfici di acciaio inox garantendo una lunga durata e condizioni igieniche impeccabili.





Armadi WIND, robustezza nell'uso quotidiano

Freddo delicato

Ogni alimento, semilavorato o finito, trova il suo ambiente di conservazione ideale nella gamma di armadi WIND. La refrigerazione di tipo ventilato indiretto garantisce il mantenimento della qualità dei tuoi prodotti più a lungo nel tempo con ottime performance e grande versatilità d'impiego.

Ampia gamma con gas R290

I conservatori WIND sono equipaggiati con gas naturale R290 che garantisce un'efficienza superiore rispetto ai tradizionali gas refrigeranti. Il risultato è un immediato vantaggio economico e un impatto ambientale estremamente ridotto. Tre i range disponibili $-5^{\circ}+10^{\circ}\text{C}$, $-10^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$, $-10^{\circ}-30^{\circ}\text{C}$ che soddisfano tutte le esigenze e si integrano perfettamente con il preventivo abbattimento o surgelazione con l'abbattitore MODI. Capacità: 25 o 50 teglie EN60x40.

Spazi organizzati al meglio

L'altezza dei ripiani interni è regolabile secondo un ampio range di posizioni per organizzare al meglio la disposizione dei prodotti e averli sempre a portata di mano.

CLIMA e WIND tecnologia comune

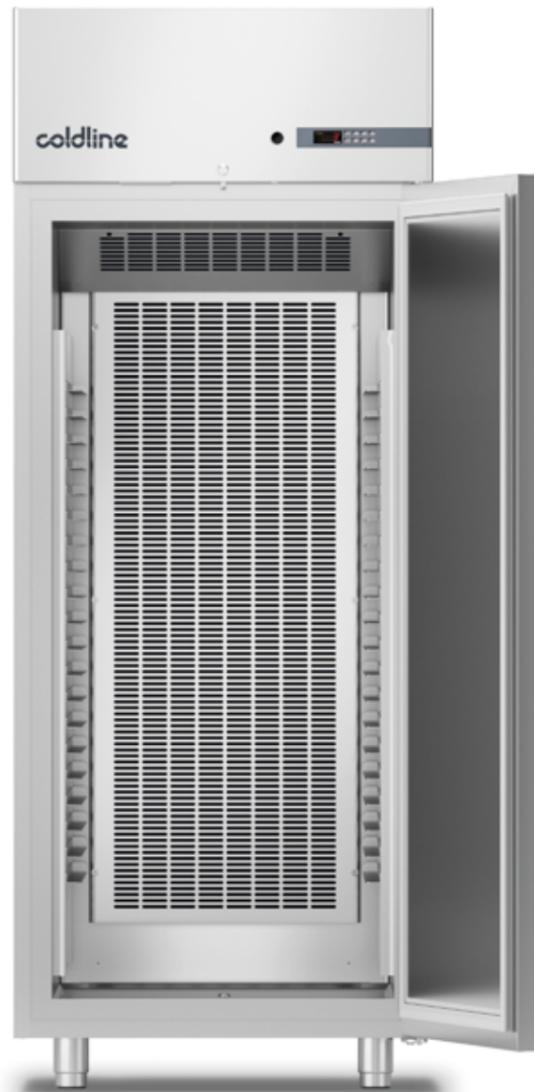
Caratteristiche distintive

CLIMA

Refrigerazione statico-ventilata
Flusso d'aria indiretto regolabile
Range -2°+10°C

WIND

Refrigerazione ventilata
Flusso d'aria indiretto
Range -5°+10°C, -10°-22°C, -10°-30°C



Caratteristiche comuni



Fondo modulare
Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Isolamento 75 mm
Spessore isolamento 75 mm CFC/HCFC free.



Serratura e fermo porta
Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105° dotate di serratura con chiave.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta
Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



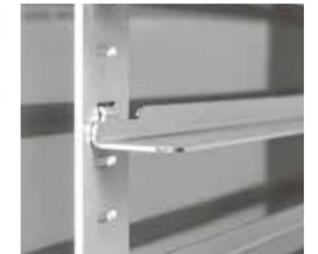
Versioni Plug-In o remote
Motore a bordo o posizionamento remoto dell'unità condensante per un ambiente di lavoro fresco e silenzioso.



Doppia porta
L'installazione della doppia porta (optional) evita gli sbalzi termici e favorisce il mantenimento della temperatura.



Ventilatore intelligente
I ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta per evitare l'aspirazione di aria calda dall'esterno.



Guide e cremagliere
Le cremagliere con foratura ad asola consentono un facile riposizionamento delle guide.

Altre caratteristiche

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

Evaporatore verniciato anticorrosione

Allarmi per porta aperta e alta temperatura

Angoli interni ed esterni arrotondati

Coprievaporatore in acciaio inox

Illuminazione a LED

Cornice porta con sistema anticondensa (versioni -10°-22°C, -10°-30°C)

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), elettrico (Remoto). Evaporazione automatica della condensa

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional) e porta MODBUS-RT

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3
Gas refrigerante R452A (-10°C -30°C)

Funzionamento in classe climatica 5

Apertura a pedale (optional)

Conservatori CLIMA

650 lt



900 lt



Dimensioni (mm)

L 810 P 715 H 2085

Temperatura (°C)

-2°+10°

Alimentazione

220/240V-50Hz

Dotazione

20 coppie guida per teglie EN60x40

Varianti

Doppio sportello
Porta a vetro
Alimentazioni speciali

L 810 P 1015 H 2085

-2°+10°

220/240V-50Hz

20 coppie guida per teglie EN60x80

Doppio sportello
Porta a vetro
Alimentazioni speciali



Conservatori WIND

550 lt



L 630 P 815 H 2085	
-5°+10°	-10°-22°
B	D
329	1514
220/240V-50Hz	
20 coppie guida per teglie EN60x40	
Remoto	
Porta a vetro	
Alimentazioni speciali	

650 lt



L 810 P 715 H 2085		
-5°+10°	-10°-22°	-10°-30°
B	D	E
303	1794	2467
220/240V-50Hz		
20 coppie guida per teglie EN60x40		
Remoto		
Doppio sportello		
Porta a vetro		
Alimentazioni speciali		

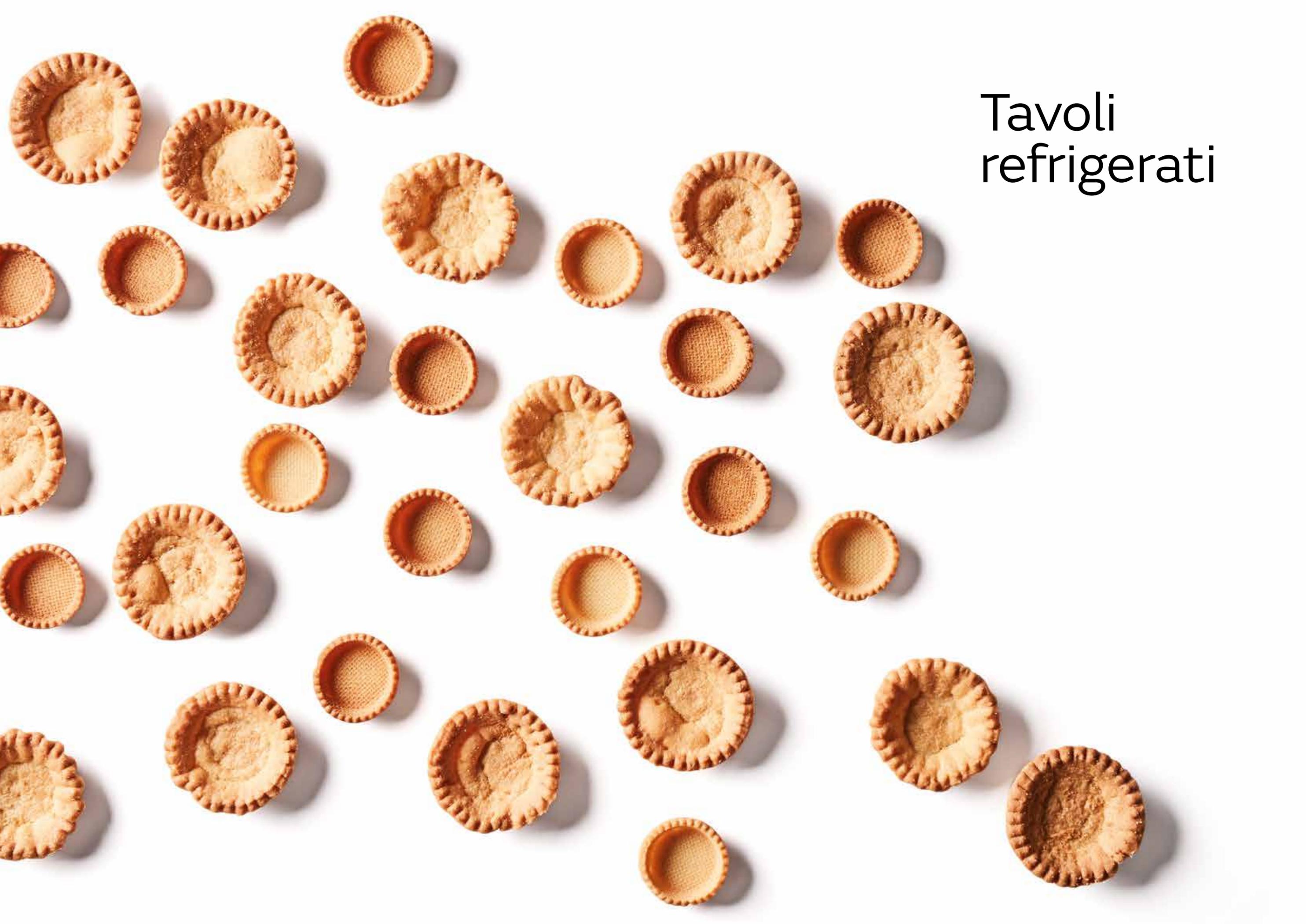
900 lt



L 810 P 1015 H 2085		
-5°+10°	-10°-22°	-10°-30°
B	D	E
537	2916	3813
220/240V-50Hz		
20 coppie guida per teglie EN60x80		
Remoto		
Doppio sportello		
Porta a vetro		
Alimentazioni speciali		

Dimensioni (mm)
Temperatura (°C)
Classe energetica
Consumo annuo (kWh)
Alimentazione
Dotazione
Varianti

Tavoli
refrigerati



Tavoli PASTRY il freddo di classe

Conservazione perfetta e un livello di umidità ottimale. Grazie all'elevata potenza frigorifera il tavolo PASTRY mantiene sempre alla giusta temperatura i tuoi ingredienti, semilavorati e prodotti finiti.



Cosmo l'esclusivo sistema di supervisione Coldline

Cosmo è l'innovativa tecnologia wi-fi che permette di connettere tra loro tutti gli apparecchi Coldline presenti in laboratorio e di monitorarli costantemente dal tuo smartphone.

Collega i tavoli PASTRY ad un Cosmo HUB (MODI, VISION o LEVTRONIC) e dall'app potrai controllare in tempo reale le condizioni di funzionamento di ogni macchina e ricevere eventuali alert in caso di interruzioni della rete elettrica o interventi impropri del personale.



FSS, la tecnologia Coldline per un service economico e veloce

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



Freddo uniforme e costante

I tavoli PASTRY mantengono una perfetta uniformità di temperatura in tutto il vano, anche in presenza di cassette a pieno carico. Ogni sistema refrigerante è ottimizzato per aumentare la shelf life degli alimenti, fino al 25% in più.



Tavoli PASTRY, carattere unico molteplici soluzioni

Tutto ciò che ti serve

Crea il tuo tavolo personalizzato scegliendo tra le innumerevoli soluzioni offerte. Potrai organizzare il tuo laboratorio soddisfacendo ogni esigenza di comodità e praticità.

Porte e cassettiere

Ogni vano può essere configurato con porte in acciaio inox o con cassettiere refrigerate nelle versioni $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ e $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$. L'innovativo sistema a doppio ricircolo d'aria garantisce la massima efficienza refrigerante e un'ottimale distribuzione del freddo anche a pieno carico.

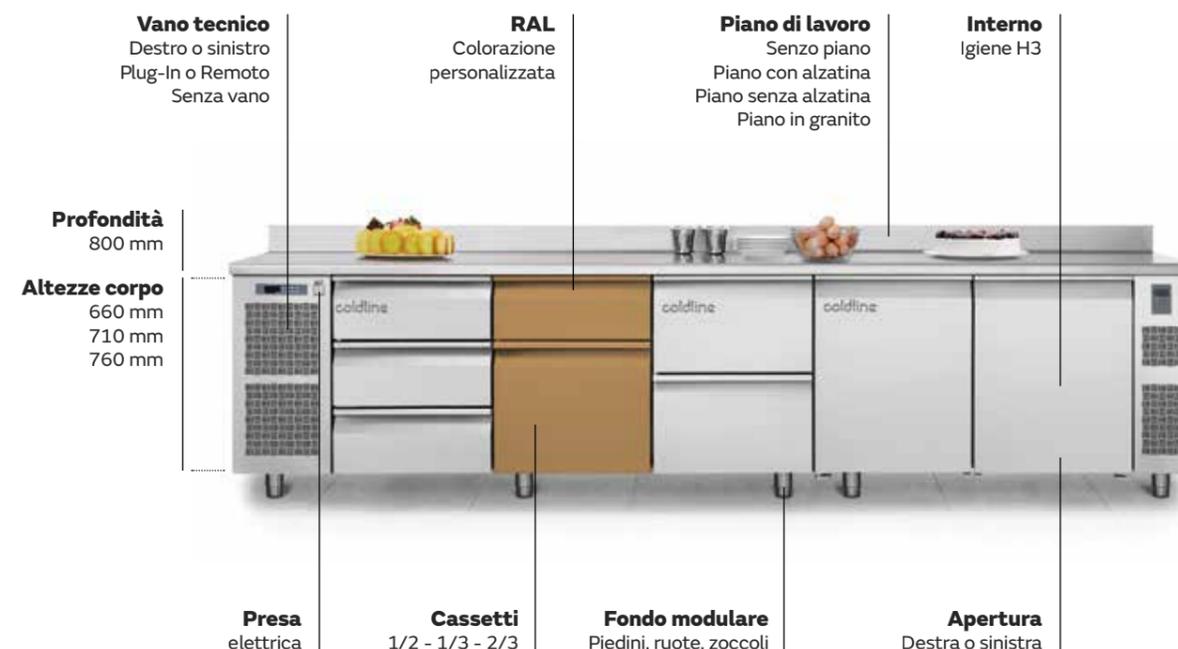
Motore a destra o sinistra

A te la scelta se posizionare il vano tecnico a destra o a sinistra. La versione con unità refrigerante remota assicura il massimo comfort in laboratorio e in caso di due tavoli affiancati è disponibile la soluzione con vano tecnico comune.

Fondo rinforzato

Il vano tecnico insonorizzato è parte integrante della struttura. Il fondo unico rinforzato prevede il piedino regolabile all'estremità del mobile, soluzione che consente di sostenere in sicurezza il peso del sistema refrigerante.

Configurabilità



Tecnologia tavoli PASTRY



Caratteristiche principali



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



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



Unità condensante
Estraibile su guide per ispezione e pulizia.



Refrigerazione ventilata
La refrigerazione ventilata assicura una perfetta uniformità di temperatura in ogni vano e cassetto.



Cassettiere rinforzate
Ogni vano può essere personalizzato con cassettiere refrigerate 1/2 - 1/3 - 2/3 -2° +8°C o -15° -22°C.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta
Geometria a tripla camera con innovativa miscela D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



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



Evaporazione a costo zero
L'acqua prodotta dagli sbrinamenti evapora sfruttando il calore dissipato dal sistema refrigerante.

Altre caratteristiche

Esterno, interno e schiena in acciaio inox AISI 304

Evaporatore verniciato anticorrosione

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°

Angoli interni ed esterni arrotondati

Versioni Plug-In e Remote con fondo aperto per facilitare le connessioni

Porta MODBUS-RT

Isolamento 60 mm CFC/CHFC free

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), elettrico (Remoto)

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional)

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Funzionamento in classe climatica 5

Verniciatura personalizzata con tinte RAL

Tavoli PASTRY

Versioni Plug-In

Dimensioni* (mm)

Temperatura (°C)

Classe energetica

Consumo annuo (kWh)

Alimentazione

Dotazione

Altezze corpo mobile (mm)

Varianti

* corpo h 710 mm con piano e alzatina

Versioni Remote

Dimensioni* (mm)

Temperatura (°C)

Alimentazione

Dotazione

Altezze corpo mobile (mm)

Varianti

* corpo h 710 mm con piano e alzatina

1 porta



L 895 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

B D

639 1780

220/240V-50Hz

4 coppie guida EN60x40

660 - 710 - 760

Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano
Con piano
Motore a sinistra
Alimentazioni speciali

2 porte



L 1450 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

B D

734 2825

230V-50Hz

8 coppie guida EN60x40

660 - 710 - 760

Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano
Con piano
Motore a sinistra
Alimentazioni speciali

3 porte



L 2005 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

B E

858 3626

220/240V-50Hz

12 coppie guida EN60x40

660 - 710 - 760

Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano
Con piano
Motore a sinistra
Alimentazioni speciali

4 porte



L 2560 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

C E

1165 4465

220/240V-50Hz

16 coppie guida EN60x40

660 - 710 - 760

Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano
Con piano
Motore a sinistra
Alimentazioni speciali

1 porta



L 755 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

220/240V-50Hz

4 coppie guida EN60x40

660 - 710 - 760

Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano
Con piano
Motore a sinistra
Alimentazioni speciali

2 porte



L 1240 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

220/240V-50Hz

8 coppie guida EN60x40

660 - 710 - 760

Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano
Con piano
Motore a sinistra
Alimentazioni speciali

3 porte



L 1795 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

220/240V-50Hz

12 coppie guida EN60x40

660 - 710 - 760

Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano
Con piano
Motore a sinistra
Alimentazioni speciali

4 porte



L 2350 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

220/240V-50Hz

16 coppie guida EN60x40

660 - 710 - 760

Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano
Con piano
Motore a sinistra
Alimentazioni speciali



coldline

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

Coldline Srl

Via Enrico Mattei, 38
35038 Torreglia
Padova - Italy

+39.049.9903830
info@coldline.it

coldline.it