

**Pizzeria**

**coldline**



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



## 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 pizzaiolo il giusto freddo

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



### **Pizzeria**

Pizzerie da asporto  
Pizzerie Gourmet



### **Ristorazione**

Ristoranti  
Fast food  
Snack bar  
Hotel  
Centri cottura

Tavoli pizza



# Tavoli pizza, robustezza e design per lavorare con piacere

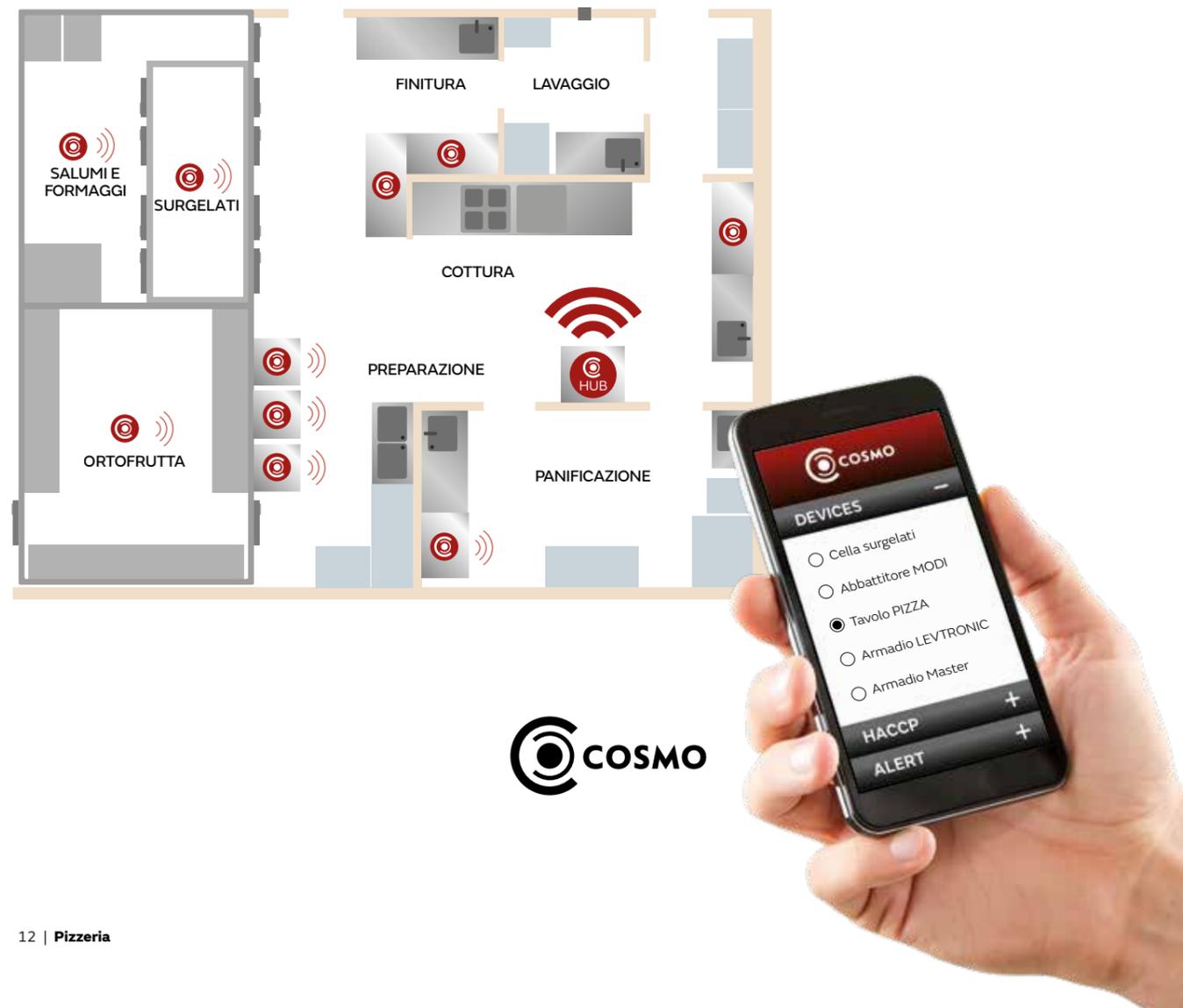
Il segreto di una buona pizza è nella qualità di una pasta ben lievitata, prodotta con farine e lievito di prima scelta e nella sapiente cottura. Il risultato è una pizza fragrante, profumata e gustosa, esaltata dal tocco di esperienza del maestro pizzaiolo.



## 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 cucina e di monitorarli costantemente dal tuo smartphone.

Collega il tuo tavolo PIZZA 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 PIZZA 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 PIZZA 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 Pizza, carattere unico molteplici soluzioni

## Tutto ciò che ti serve

I tavoli PIZZA sono profondi 80 cm, hanno capacità di 7 contenitori EN60x40 per vano e temperatura di esercizio  $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ .

## Un piano granitico

Puoi contare su un piano di granito ampio, robusto e di elevato spessore per lavorare in tutta tranquillità e spianare la pasta senza il rischio che si attacchi alla superficie. Le alzatine sui tre lati consentono di sovrapporre al piano la vetrina refrigerata porta ingredienti mantenendo libero lo spazio sottostante.

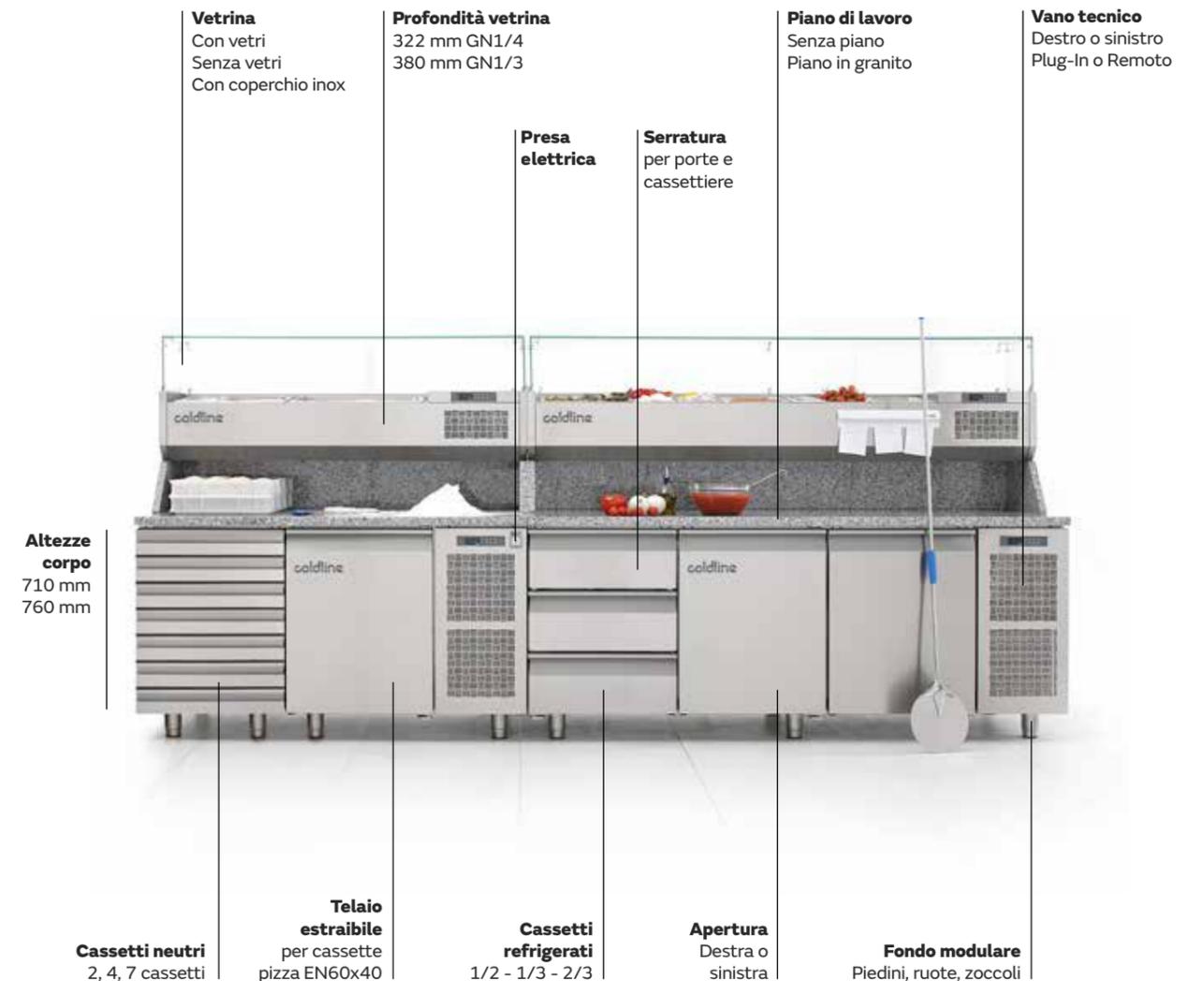
## Vano tecnico insonorizzato a destra o a sinistra

Il vano tecnico, isolato per la massima insonorizzazione, è parte integrante del mobile. Il peso del sistema refrigerante è sostenuto da un fondo solido e resistente. Per il massimo comfort in cucina è disponibile la versione con unità refrigerante remota.

## Porte e cassetiere

Ogni vano può essere configurato con porte inox, cassette refrigerate o cassetiera neutra. Il corpo cassette ad alta resistenza con guide extra corsa facilita l'estrazione di vaschette e bacinelle.

## Configurabilità



# Tecnologia Tavoli Pizza



## Caratteristiche principali



### Fondo modulare

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



### Cassettiere neutre

L'aggiunta di cassettiere neutre con 2, 4 o 7 cassetti aumenta lo spazio di stoccaggio mantenendo ordinato lo spazio di lavoro.



### Vetri e coperchio

Gli alimenti contenuti nella vetrina possono essere protetti dal vetro perimetrale e da un coperchio in acciaio inox (optional).



### Telaio estraibile EN60x40

Telaio estraibile con guide telescopiche per estrazione cassette EN60x40 (optional).



### Versioni Plug-In o Remote

Motore a bordo o posizionamento remoto dell'unità condensante per un ambiente di lavoro fresco e silenzioso.



### Cassetti refrigerati

Allestimento personalizzabile con cassetti ad estrazione totale montati su guide telescopiche.



### Piano in granito

Piano di lavoro in granito spessore 30 mm con alzatine posteriori e laterali per l'appoggio della vetrina.



### Vetrina GN1/3 o GN1/4

Le vetrine sono disponibili con profondità 380 mm per ospitare bacinelle GN1/3 o 322 mm per contenitori GN1/4.

## Altre caratteristiche

Esterno, interno e schiena in acciaio AISI 304

Spessore di isolamento 60 mm CFC/HCFC free

Angoli interni ed esterni arrotondati

Guide e cremagliere inox smontabili senza ausilio di attrezzi

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

Condensatore a flusso d'aria variabile

Evaporatore verniciato anticorrosione

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional)

Funzionamento in classe climatica 5

Porta MODBUS-RT

# Tavoli Pizza

## Versioni Plug-In

Temperatura (°C)

Dimensioni\* (mm)

Classe energetica

Consumo annuo (kWh)

Alimentazione

Dotazione

Varianti

\* corpo h 710 mm con piano e vetrina

## Versioni Remote

Temperatura (°C)

Dimensioni\* (mm)

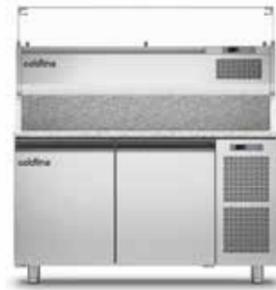
Alimentazione

Dotazione

Varianti

\* corpo h 710 mm con piano e vetrina

## 2 porte



-2° +8°

L 1450 P 800 H 1525

B

803

220-240V / 50Hz

8 coppie guida per teglie EN60x40

Cassetti neutri 7 - 4 - 2  
Cassetti refrigerati 1/2 - 2/3 - 1/3  
Senza piano e vetrina  
Vetrina GN1/4 - P 322 mm  
Motore a sinistra

## 3 porte



-2° +8°

L 2005 P 800 H 1525

B

858

220-240V / 50Hz

12 coppie guida per teglie EN60x40

Cassetti neutri 7 - 4 - 2  
Cassetti refrigerati 1/2 - 2/3 - 1/3  
Senza piano e vetrina  
Vetrina GN1/4 - P 322 mm  
Motore a sinistra

## 4 porte



-2° +8°

L 2560 P 800 H 1525

C

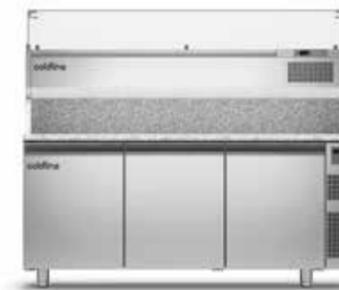
1165

220-240V / 50Hz

16 coppie guida per teglie EN60x40

Cassetti neutri 7 - 4 - 2  
Cassetti refrigerati 1/2 - 2/3 - 1/3  
Senza piano e vetrina  
Vetrina GN1/4 - P 322 mm  
Motore a sinistra

## 3 porte



-2° +8°

L 1795 P 800 H 1525

220-240V / 50Hz

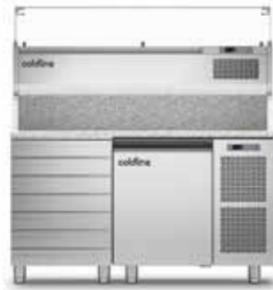
12 coppie guida per teglie EN60x40

Cassetti neutri 7 - 4 - 2  
Cassetti refrigerati 1/2 - 2/3 - 1/3  
Senza piano e vetrina  
Vetrina GN1/4 - P 322 mm  
Motore a sinistra

# Tavoli Pizza con cassettera

## Versioni Plug-In

### 1 porta + cassettera neutra



Temperatura (°C)

-2° +8°

Dimensioni\* (mm)

L 1450 P 800 H 1525

Classe energetica

B

Consumo annuo (kWh)

639

Alimentazione

220-240V / 50Hz

Dotazione

4 coppie guida per teglie EN60x40

Varianti

Cassetti neutri 7 - 4 - 2  
Cassetti refrigerati 1/2 - 2/3 - 1/3  
Senza piano e vetrina  
Vetrina GN1/4 - P 322 mm  
Motore a sinistra

\* corpo h 710 mm con piano e vetrina

## Versioni Remote

Temperatura (°C)

Dimensioni\* (mm)

Alimentazione

Dotazione

Varianti

\* corpo h 710 mm con piano e vetrina

### 2 porte + cassettera neutra



-2° +8°

L 2005 P 800 H 1525

B

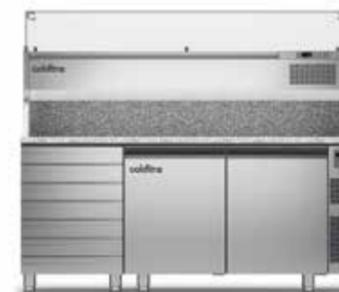
734

220-240V / 50Hz

8 coppie guida per teglie EN60x40

Cassetti neutri 7 - 4 - 2  
Cassetti refrigerati 1/2 - 2/3 - 1/3  
Senza piano e vetrina  
Vetrina GN1/4 - P 322 mm  
Motore a sinistra

### 2 porte + cassettera neutra



-2° +8°

L 1795 P 800 H 1525

220-240V / 50Hz

8 coppie guida per teglie EN60x40

Cassetti neutri 7 - 4 - 2  
Cassetti refrigerati 1/2 - 2/3 - 1/3  
Senza piano e vetrina  
Vetrina GN1/4 - P 322 mm  
Motore a sinistra

### 3 porte + cassettera neutra



-2° +8°

L 2560 P 800 H 1525

B

858

220-240V / 50Hz

12 coppie guida per teglie EN60x40

Cassetti neutri 7 - 4 - 2  
Cassetti refrigerati 1/2 - 2/3 - 1/3  
Senza piano e vetrina  
Vetrina GN1/4 - P 322 mm  
Motore a sinistra

### 3 porte + cassettera neutra



-2° +8°

L 2350 P 800 H 1525

220-240V / 50Hz

12 coppie guida per teglie EN60x40

Cassetti neutri 7 - 4 - 2  
Cassetti refrigerati 1/2 - 2/3 - 1/3  
Senza piano e vetrina  
Vetrina GN1/4 - P 322 mm  
Motore a sinistra

Vetrine porta  
ingredienti



## Vetrine porta ingredienti: praticità, igiene e sicurezza

Ingredienti sempre freschi e perfettamente conservati per condire la pizza, preparare pranzi veloci, tramezzini e insalate grazie alla refrigerazione statica sui 4 lati della vasca. Un lavoro razionale, organizzato e sicuro.

Al termine del turno di lavoro, gli alimenti possono essere protetti con il coperchio e restare nella vetrina fino al turno successivo.



# Ogni ingrediente al posto giusto

## Tutto ciò che ti serve

Le vetrine porta ingredienti soddisfano ogni esigenza di organizzazione dello spazio di lavoro. Disponibili in 7 lunghezze, 2 profondità, con o senza vetro temperato, sono la soluzione ideale per conservare, da +2°+10°C, gli ingredienti che hai sapientemente selezionato.

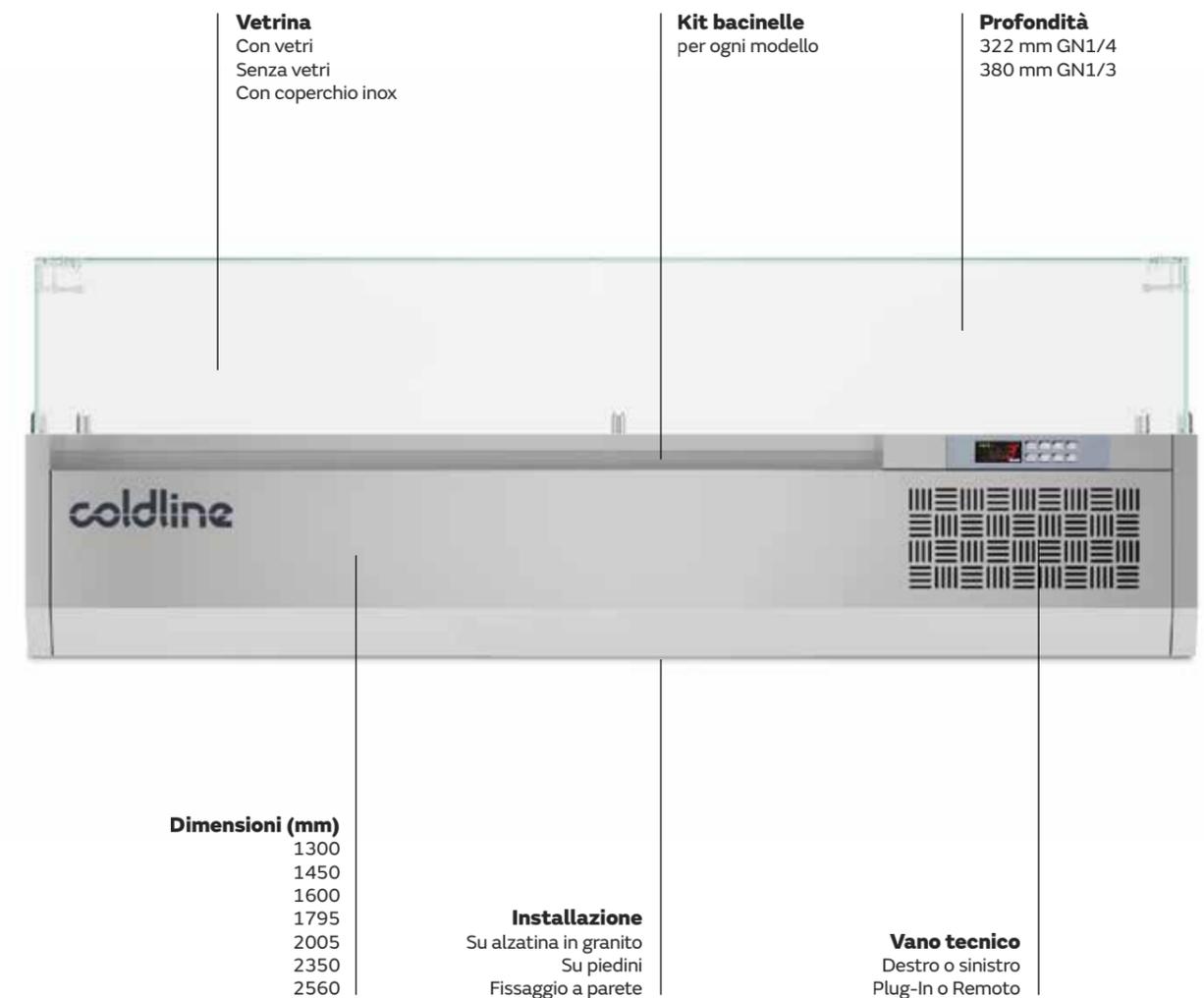
## Coperchio in acciaio

Nei periodi di inattività, il coperchio in acciaio inox consente di proteggere gli ingredienti mantenendo una corretta temperatura di conservazione. Ogni alimento potrà rimanere nella bacinella all'interno della vetrina pronto per il successivo turno di lavoro.

## Motore a bordo o remoto, a destra o sinistra

Il vano tecnico è isolato per la massima insonorizzazione, a te la scelta se posizionarlo a destra o a sinistra. Per il massimo comfort è disponibile la versione con unità refrigerante remota e dimensioni della vetrina invariate.

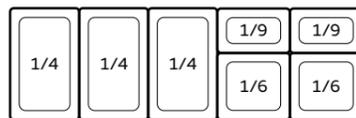
## Configurabilità



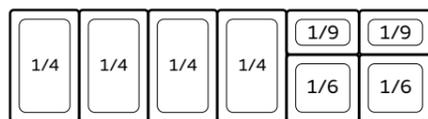
# Tutto lo spazio che serve per i tuoi ingredienti

## Vetrine P 322 GN1/4

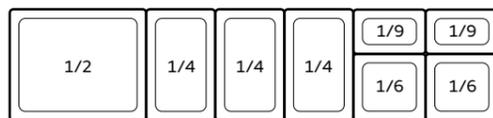
**1300 GN1/4**  
P 322 mm



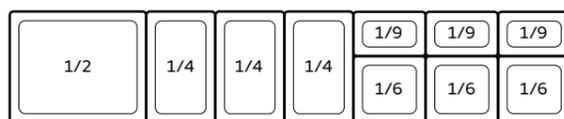
**1450 GN1/4**  
P 322 mm



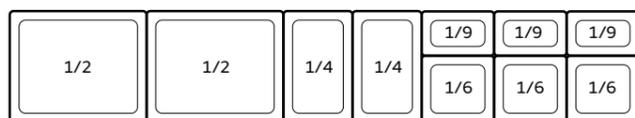
**1600 GN1/4**  
P 322 mm



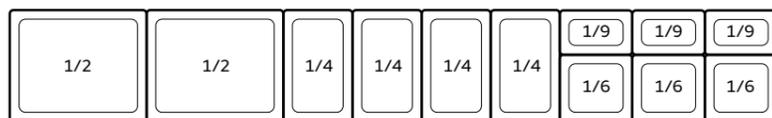
**1795 GN1/4**  
P 322 mm



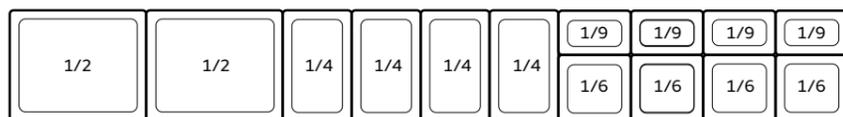
**2005 GN1/4**  
P 322 mm



**2350 GN1/4**  
P 322 mm

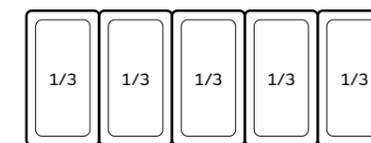


**2560 GN1/4**  
P 322 mm

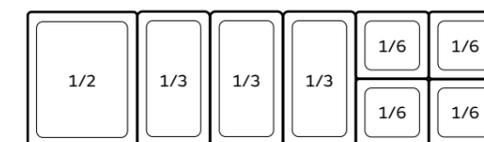


## Vetrine P 380 GN1/3

**1300 GN1/3**  
P 380 mm



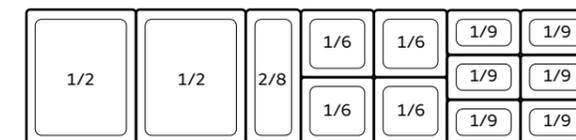
**1450 GN1/3**  
P 380 mm



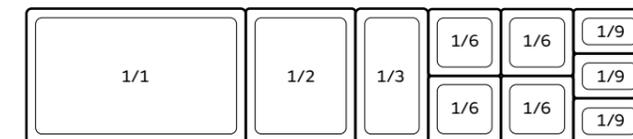
**1600 GN1/3**  
P 380 mm



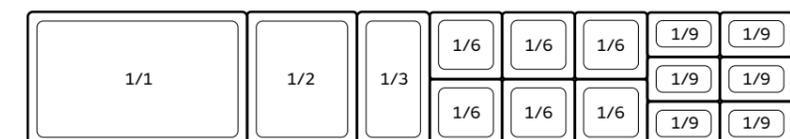
**1795 GN1/3**  
P 380 mm



**2005 GN1/3**  
P 380 mm



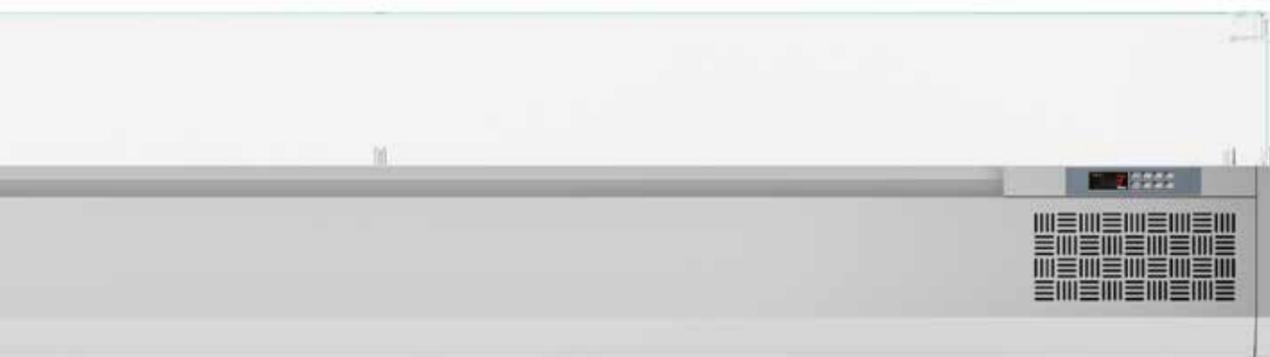
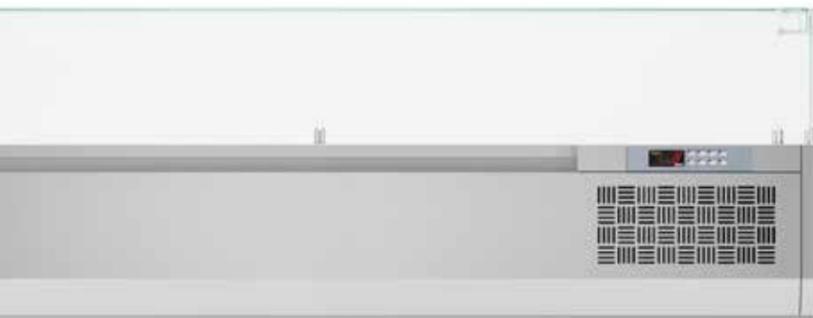
**2350 GN1/3**  
P 380 mm



**2560 GN1/3**  
P 380 mm



# Tecnologia vetrine porta ingredienti



## Caratteristiche principali



**Design**  
Quadro comandi semplice ed intuitivo per facilitare la regolazione della temperatura.



**Vetro temperato**  
Il vetro temperato ad alta resistenza protegge gli alimenti offrendo un comodo piano d'appoggio.



**Kit fissaggio a muro**  
La vetrina porta ingredienti fissata a parete consente l'abbinamento a tavoli con piano inox e ampia scelta di posizionamento.



**Kit piedini**  
I piedini regolabili in altezza permettono l'appoggio della vetrina su tavoli refrigerati e piani di lavoro.



**Vano tecnico**  
Motore a destra o a sinistra, plug-in o remoto.



**Piletta di scolo**  
La piletta di scolo sulla vasca agevola le operazioni di pulizia e lo smaltimento dell'acqua di sbrinamento e lavaggio.



**Vano ispezionabile**  
Il vano motore è ispezionabile per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione.



**Raffreddamento**  
Il ventilatore nel vano motore aspira l'aria frontalmente e la espelle sul retro o sul lato.

## Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304

Spessore di isolamento 30 mm CFC/HCFC free

Angoli interni ed esterni arrotondati

Coperchio in acciaio inox AISI 304 (optional)

Profondità 322 mm per bacinelle GN1/4

Profondità 380 mm per bacinelle GN1/3

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Funzionamento in classe climatica 5

Porta MODBUS-RT

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional)

# Vetrine porta ingredienti

Bacinelle GN1/4

**1300**

**1450**

**1600**

**1795**

**2005**

**2350**

**2560**



Dimensioni\* (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

Temperatura (°C)

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

Alimentazione

220-240V / 50Hz

Varianti

Remoto  
Senza vetri  
Coperchio  
Motore a sinistra

\* con vetri

Bacinelle GN1/3

**1300**

**1450**

**1600**

**1795**

**2005**

**2350**

**2560**



Dimensioni\* (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

Temperatura (°C)

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

Alimentazione

220-240V / 50Hz

Varianti

Remoto  
Senza vetri  
Coperchio  
Motore a sinistra

\* con vetri

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