

Ristorazione

coldline



In Coldline diamo vita
a tecnologie che semplificano
il lavoro quotidiano di cuochi
e professionisti della ristorazione.



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 cuoco il giusto freddo

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



Ristorazione

Ristoranti
Agriturismo
Gastronomie
Fast Food
Snack bar
Macellerie
Pescherie
Hotel



Centri cottura

Aziende
Scuole
Ospedali
Navi
Banqueting
Catering



G.D.O.

Supermercati
Centri commerciali
Catene in franchising
Aree di servizio

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 attività ristorativa 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, la scelta ideale per il tuo lavoro

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 un piatto pronto 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.

Fagiolini abbattuti con MODI

Blocca la cottura, mantiene sapore, consistenza e colori vivi



Fagiolini raffreddati in ambiente

Il prodotto si ossida, perde consistenza e parte delle sostanze nutrienti

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, sapore e consistenza.

Pianificazione e flessibilità

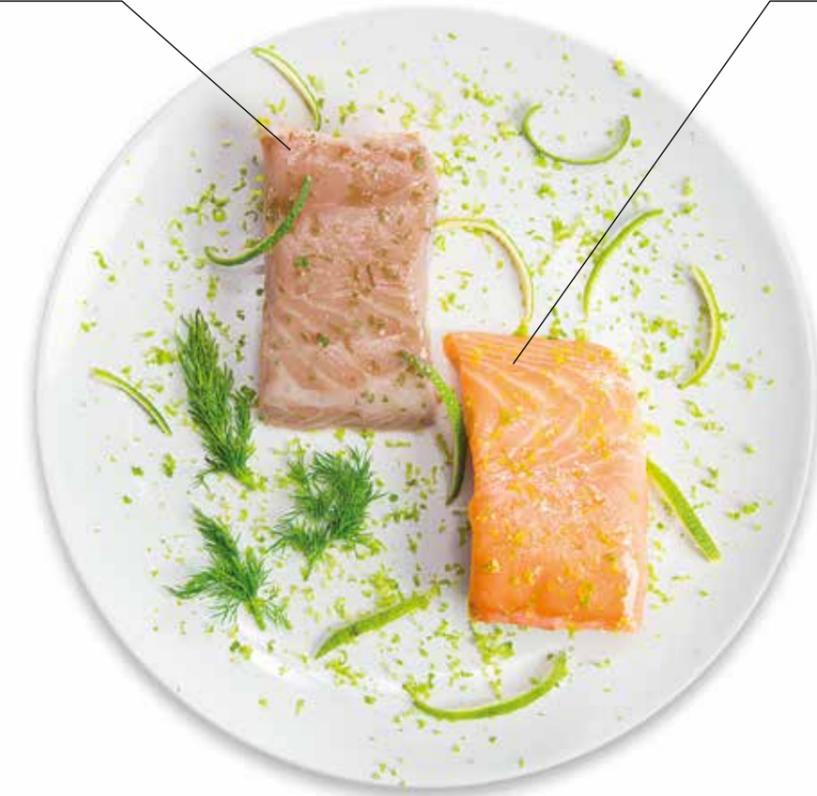
Aumentando il periodo di conservazione degli alimenti non dovrai ripetere ogni giorno le stesse preparazioni. Potrai lavorare in anticipo quantità maggiori di prodotto, rigenerando e servendo in tempi rapidi solo le porzioni richieste.

Surgelazione

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

Salmone congelato nel freezer

Lento raffreddamento, formazione di macrocristalli, fibre lacerate e perdita di liquidi



Salmone surgelato con MODI

Surgelazione rapida, formazione di microcristalli, fibre e struttura integre

Sano come un pesce

Grazie alla potenza ed alla delicatezza del freddo MODI puoi bonificare il pesce crudo eliminando l'eventuale presenza di Anisakis. Dopo il scongelamento ritroverai carni sode e facili da lavorare al coltello.

Organizzazione e convenienza

Puoi combinare efficacemente la surgelazione con l'acquisto delle materie prime presso i fornitori di fiducia. Evitare l'acquisto di surgelati e semilavorati industriali è la prima fonte di guadagno.



Ciclo manuale

MODI è una tecnologia unica. Ti permette di regolare la temperatura da $-40^{\circ}\text{C}/+10^{\circ}\text{C}$ (Up) e $-40^{\circ}\text{C}/+65^{\circ}\text{C}$ (Active) con intensità della ventilazione modulabile dal 25% al 100%; quale strumento ti offre una flessibilità così ampia?



Decongelamento

Il decongelamento è uno dei processi più lenti e delicati che si affrontano in cucina. MODI decongela rapidamente in sicurezza un alimento rispettando la qualità originaria ed evitando la proliferazione della carica batterica.



Mantenimento

Mantiene i tuoi piatti alla temperatura di servizio. Grazie a MODI il primo e l'ultimo piatto usciranno dalla cucina alla temperatura ideale, anche se in tempi diversi. L'invenduto potrà essere abbattuto o surgelato.

Essiccazione

Disidrata frutta, ortaggi, funghi e legumi per averli disponibili in ogni stagione. Potrai realizzare speciali farine e insaporitori per i tuoi piatti.



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 microclimatiche 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.





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



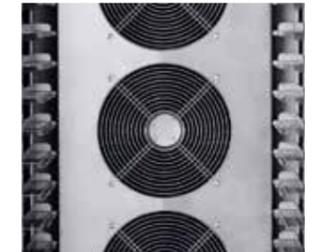
Fondo modulare
Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



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 magnetico del cruscotto consente una rapida pulizia della batteria condensatrice garantendo prestazioni costanti nel tempo.



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



Guide e cremagliere
Le cremagliere con foratura ad asola consentono un facile riposizionamento delle guide uniche per teglie GN1/1 ed EN60x40 (esclusi modelli larghezza 710 mm).



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

Cremagliere inox facilmente smontabili

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

Versioni Plug-In e Remoto

Abbattitori MODI Up & Active

**Profondità
700 mm**
5T
GN1/1



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



5T
GN1/1
EN60x40



**Profondità
700 mm**
6T
GN1/1



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



6T
GN1/1
EN60x40



Dimensioni (mm)	L 710 P 700 H 853
Resa per ciclo	+90° +3°C 20 Kg
	+90° -18°C 14 Kg
Consumo*	+65° +10°C 0,070 kWh/kg
	+65° -18°C 0,265 kWh/kg
Assorbimento	Up 1030W - 5,2A
	Active 1430W - 7,2A
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	Supporto a 5 posizioni GN1/1
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

Dimensioni (mm)	L 780 P 700 H 853
Resa per ciclo	+90° +3°C 18 Kg
	+90° -18°C 12 Kg
Consumo*	+65° +10°C 0,073 kWh/kg
	+65° -18°C 0,272 kWh/kg
Assorbimento	Up 1300W - 6,6A
	Active 1700W - 8,6A
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	5 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

Dimensioni (mm)	L 780 P 800 H 853
Resa per ciclo	+90° +3°C 22 Kg
	+90° -18°C 17 Kg
Consumo*	+65° +10°C 0,067 kWh/kg
	+65° -18°C 0,259 kWh/kg
Assorbimento	Up 1030W - 5,2A
	Active 1430W - 7,2A
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	5 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

Dimensioni (mm)	L 710 P 700 H 913
Resa per ciclo	+90° +3°C 24 Kg
	+90° -18°C 18 Kg
Consumo*	+65° +10°C 0,075 kWh/kg
	+65° -18°C 0,221 kWh/kg
Assorbimento	Up 1270W - 6,2A
	Active 1670W - 8,5A
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	Supporto a 6 posizioni GN1/1
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

Dimensioni (mm)	L 780 P 700 H 913
Resa per ciclo	+90° +3°C 21 Kg
	+90° -18°C 15 Kg
Consumo*	+65° +10°C 0,081 kWh/kg
	+65° -18°C 0,258 kWh/kg
Assorbimento	Up 1300W - 6,6A
	Active 1700W - 8,6A
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	6 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

Dimensioni (mm)	L 780 P 800 H 913
Resa per ciclo	+90° +3°C 27 Kg
	+90° -18°C 21 Kg
Consumo*	+65° +10°C 0,071 kWh/kg
	+65° -18°C 0,246 kWh/kg
Assorbimento	Up 1270W - 6,2A
	Active 1670W - 8,5A
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	6 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

Dimensioni (mm)	L 625 P 600 H 421
Resa per ciclo	+90° +3°C 7 Kg
	+90° -18°C 5 Kg
Consumo*	+65° +10°C 0,076 kWh/kg
	+65° -18°C 0,247 kWh/kg
Assorbimento	Up 370W - 1,7A
	Active -
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	-
Varianti	Sonda al cuore

3T
GN2/3



NOTA
Modello con funzioni
abbattimento e surgelazione
Hard e Soft

**Profondità
700 mm**
Tavolo abbattitore 7T
GN1/1
EN60x40



Dimensioni (mm)	L 1400 P 700 H 950**
Resa per ciclo	+90° +3°C 34 Kg
	+90° -18°C 24 Kg
Consumo*	+65° +10°C 0,072 kWh/kg
	+65° -18°C 0,247 kWh/kg
Assorbimento	Up 1350W - 6,8A
	Active 1950W - 9,9A
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	7 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Varianti	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

**Profondità
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
Carrello
GN1/1 - EN60x40



Dimensioni (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
Resa per ciclo +90° +3°C	32 Kg	34 Kg	50 Kg	70 Kg	80 Kg	88 Kg	88 Kg
+90° -18°C	22 Kg	24 Kg	40 Kg	56 Kg	60 Kg	62 Kg	62 Kg
Consumo* +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 Up	1350W - 6,83A	1350W - 6,8A	4120W - 7,3A	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	7450W - 13,2A	7150W - 12,6A	7150W - 12,6A
Alimentazione	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
Dotazione	Supporto a 7 posizioni GN1/1	7 coppie guida GN1/1 - EN60x40	10 coppie guida GN1/1 - EN60x40	14 coppie guida GN1/1 - EN60x40	10 coppie guida GN2/1 - EN60x80	20 coppie guida GN1/1 - EN60x40	-
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali	Remoto H 2085 mm Alimentazioni speciali	Remoto H 2115 mm Alimentazioni speciali				

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

Armadi conservatori



MASTER e SMART, la conservazione in classe A



A

2 profondità, 5 larghezze, 5 range di temperatura, modelli Plug-In e Remoti. Tante versioni per sfruttare al massimo gli spazi e conservare più a lungo gli alimenti. Scegli l'armadio più adatto alle tue esigenze, il comune denominatore è lo stesso: qualità, affidabilità, elevate prestazioni e risparmio.



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 gli armadi MASTER e SMART 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.

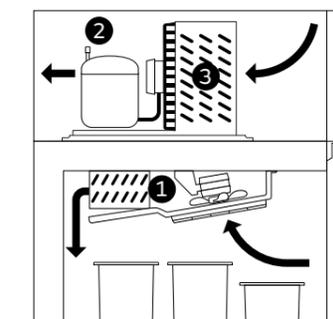


Affidabilità ed alta efficienza

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.

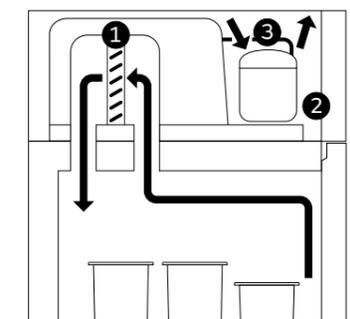
Grazie agli ampi spazi del vano tecnico, condensatore e compressore lavorano sempre in condizioni ottimali garantendo affidabilità ed efficienza nel tempo.

Coldline



1 Evaporatore 2 Compressore 3 Condensatore

Altri sistemi





Armadi MASTER, apri le porte alla freschezza

Risparmio in classe A

Tutti i conservatori MASTER sono equipaggiati con gas naturale R290 che garantisce un'efficienza superiore rispetto ai tradizionali gas refrigeranti. I modelli in classe A assicurano un risparmio energetico che raggiunge punte dell'80% rispetto ad analoghi apparecchi in classe poco virtuosa. Il risultato è un immediato vantaggio economico e un impatto ambientale estremamente ridotto.

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 MASTER un aspetto solido e raffinato.

Un modello per ogni esigenza

Sono disponibili modelli con capacità da 350 lt a 1400 lt, con mezze porte, porte a vetro, porte reversibili, soluzioni dedicate alla conservazione del pesce e vani separati a 2 e 3 temperature.

La qualità che fa la differenza

La struttura monoscocca con spessore di isolamento di 75 mm è realizzata in acciaio inox AISI 304 di primissima scelta. I compressori ad alta efficienza e basso consumo completano un quadro di eccellenza, rendendo l'armadio MASTER idoneo all'uso più intenso.

MASTER MARINE

La sezione MASTER MARINE è dedicata all'installazione su navi, basi petrolifere e piattaforme galleggianti. L'eccellente qualità di conservazione della serie MASTER, unita alle soluzioni di sicurezza specifiche, rendono questi armadi frigoriferi la scelta ideale per il settore navale.



MASTER FISH

La sezione MASTER FISH è dedicata alla conservazione del pesce fresco. Range di temperatura e accessori dedicati ti consentono di creare l'ambiente ideale per il mantenimento di alimenti delicati come molluschi, crostacei, tranci e filetti o pesci interi.



-6°/+4°C
Conservi il pesce alla temperatura ottimale tra -6° e +4°C.



Bacinelle in ABS
Le bacinelle in ABS raccolgono eventuali liquidi mantenendo il pesce non in contatto con l'acqua.



Pulizia ed igiene
Il fondo diamantato e la piletta di facilitano lo scarico dell'acqua per la pulizia del frigorifero.





Solidline

Armadi SMART, robustezza nell'uso quotidiano

Freddo naturale in classe A

Tutti i conservatori SMART sono equipaggiati con gas naturale R290 che garantisce un'efficienza superiore rispetto ai tradizionali gas refrigeranti. I modelli in classe A assicurano un risparmio energetico che raggiunge punte dell'80% rispetto ad analoghi apparecchi in classe poco virtuosa. Il risultato è un immediato vantaggio economico e un impatto ambientale estremamente ridotto.

Tutto sotto controllo

Il processore mantiene automaticamente la temperatura impostata con il giusto grado di umidità. Il quadro comandi intuitivo e facile da pulire è progettato per semplificare la regolazione della temperatura e la consultazione dei dati memorizzati.

Qualità ed ergonomia

Lo spessore di isolamento di 75 mm contribuisce al posizionamento nelle migliori classi energetiche. Il disegno della maniglia è studiato per garantire una presa sicura ed ergonomica ed assicurare il maggior comfort nell'uso.

Spazi organizzati al meglio

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

MASTER e SMART tecnologia comune

Caratteristiche distintive

MASTER

Gamma di 78 modelli
Maniglia in acciaio inox spessore 2 mm
Coprievaporatore in acciaio inox
Illuminazione LED
Verniciatura tinta RAL (optional)



SMART

Gamma di 24 modelli
Maniglia in PVC
Coprievaporatore in PVC



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 miscela D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Apertura a pedale
Facilita la movimentazione e l'inserimento di teglie e bacinelle pesanti (optional).



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



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



Guide e cremagliere
Guide e cremagliere inox smontabili senza ausilio di attrezzi.

Altre caratteristiche

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

Evaporatore verniciato anticorrosione

Allarmi per porta aperta e alta temperatura

Angoli interni ed esterni arrotondati

Refrigerazione ventilata

Porta MODBUS-RT

Cornice porta con sistema anticondensa (versioni -18° -22°C)

Sbrinamento a gas caldo, a fermata (0°+10°C), elettrico (Remoto)

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional)

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Funzionamento in classe climatica 5

Versioni Plug-In e Remote

Armadi frigoriferi MASTER

350 lt



500 lt



600 lt



650 lt



700 lt



Dimensioni (mm)

Temperatura (°C)

Classe energetica

Consumo annuo (kWh)

Alimentazione

Dotazioni

Varianti

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 griglie plastificate GN1/1
3 vaschette ABS

Remoto
Condensazione ad acqua
Porta a vetro
Alimentazioni speciali

L 630 P 715 H 2085

0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
--------	--------	----------

A	A	C
---	---	---

261	266	1310
-----	-----	------

220/240V-50Hz

3 griglie plastificate 42x53 cm

Remoto
Condensazione ad acqua
Porta a vetro
Alimentazioni speciali

L 740 P 715 H 2085

0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
--------	--------	----------

A	A	C
---	---	---

295	301	1444
-----	-----	------

220/240V-50Hz

3 griglie plastificate 53x53 cm

Remoto
Condensazione ad acqua
Porta a vetro
Doppia porta
Alimentazioni speciali

L 810 P 715 H 2085

0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
--------	--------	----------

B	B	D
---	---	---

378	385	2093
-----	-----	------

220/240V-50Hz

3 griglie plastificate GN2/1

Remoto
Condensazione ad acqua
Porta a vetro
Doppia porta
Alimentazioni speciali

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 griglie plastificate GN2/1
6 vaschette ABS

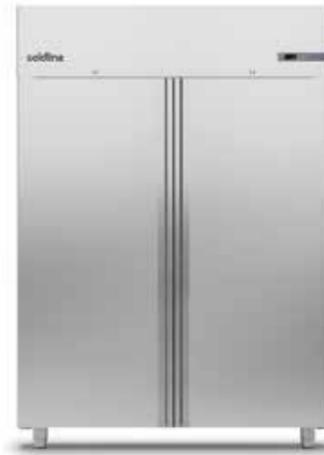
Remoto
Condensazione ad acqua
Porta a vetro
Doppia porta
Alimentazioni speciali

Armadi frigoriferi MASTER

1200 lt



1400 lt



Dimensioni (mm)	L 1480 P 715 H 2085		
Temperatura (°C)	0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
Classe energetica	B	B	C
Consumo annuo (kWh)	553	564	2500
Alimentazione	220/240V-50Hz		
Dotazioni	6 griglie plastificate 53x53 cm		
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Porta a vetro Doppia porta (4 sportelli) Alimentazioni speciali Doppio sistema refrigerante		

Dimensioni (mm)	L 1480 P 815 H 2085			
Temperatura (°C)	0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°
Classe energetica	B	B	C	B
Consumo annuo (kWh)	644	659	2919	644
Alimentazione	220/240V-50Hz			
Dotazioni	6 griglie plastificate GN2/1 12 vaschette ABS			
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Porta a vetro Doppia porta (4 sportelli) Alimentazioni speciali Doppio sistema refrigerante			

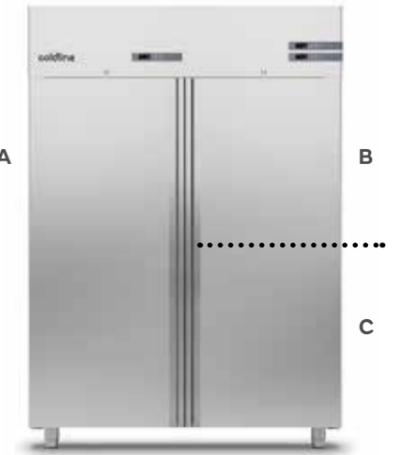
Dimensioni (mm)	L 740 P 815 H 2085		
Temperatura (°C)	A -2°+8°	B -2+8°	B -18-22°
Classe energetica	A	B	B
Consumo annuo (kWh)	A -6°+4°	B -18-22°	
Alimentazione	220/240V-50Hz		
Dotazioni	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali		
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali		

Temperature combinate

2 porte 700 lt



2 / 3 porte 1400 lt



Dimensioni (mm)	L 1480 P 815 H 2085		
Temperatura (°C)	A -2°+8°	B -2+8°	B -18-22°
Classe energetica	A	B	B
Consumo annuo (kWh)	A -6°+4°	B -18-22°	
Alimentazione	220/240V-50Hz		
Dotazioni	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali		
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali		

Dimensioni (mm)	L 740 P 815 H 2085		
Temperatura (°C)	A -2°+8°	B -2+8°	B -18-22°
Classe energetica	A	B	B
Consumo annuo (kWh)	A -6°+4°	B -18-22°	
Alimentazione	220/240V-50Hz		
Dotazioni	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali		
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali		

Dimensioni (mm)	L 1480 P 815 H 2085		
Temperatura (°C)	A -2°+8°	B -2+8°	B -6+4°
Classe energetica	A	B	B
Consumo annuo (kWh)	A -2°+8°	B -18-22°	C -2+8°
Alimentazione	220/240V-50Hz		
Dotazioni	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali		
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali		

Armadi frigoriferi 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 griglie plastificate 53x53 cm		
Remoto Doppia porta Alimentazioni speciali		

700 lt



L 740 P 815 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
A	A	C
327	335	1609
220/240V-50Hz		
3 griglie plastificate GN2/1		
Remoto Doppia porta Alimentazioni speciali		

1200 lt



L 1480 P 715 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
553	564	2500
220/240V-50Hz		
6 griglie plastificate 53x53 cm		
Remoto Doppia porta (4 sportelli) Alimentazioni speciali Doppio sistema refrigerante		

1400 lt



L 1480 P 815 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
644	659	2919
220/240V-50Hz		
6 griglie plastificate GN2/1		
Remoto Doppia porta (4 sportelli) Alimentazioni speciali Doppio sistema refrigerante		

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

Roll-In & Pass-Through





Roll-In & Pass-Through Il freddo in movimento

La sicurezza di una perfetta conservazione unita alla praticità del carrello in acciaio inox per movimentare con facilità vassoi e piatti destinati al servizio. Fronte unico nel modello Roll-In o passante in quello Pass-Through.

Nelle mense, centri di cottura e società di catering la movimentazione di piatti e vassoi riveste un ruolo importante nell'organizzazione del lavoro. I conservatori Roll-In e Pass-Through sono progettati per svolgere al meglio questo compito riducendo i tempi di servizio e migliorando l'efficienza generale. Porte cieche o a vetro per alloggiare 1 o 2 carrelli per griglie o teglie GN2/1.

Tecnologia Roll-In & Pass-Through



Caratteristiche comuni



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



Design elegante
Il quadro comandi a filo
pannello, dal design sobrio
e funzionale, è facile ed
intuitivo da utilizzare.



**Serratura e
fermo porta**
Porte autochiudenti
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.



Carrello
I modelli Roll-In e Pass-Through
possono alloggiare carrelli
GN2/1 di misura
L 598 P 660 H 1630.



Protezione anti urto
Speciali paracolpi proteggono
le pareti interne da urti
accidentali.



**Fondo rivestito
in acciaio inox**
Il fondo rivestito in acciaio
inox AISI 304 con rampa
di accesso carrello.



Illuminazione
Lampada a LED installata
sul cruscotto superiore.

Altre caratteristiche

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

Evaporatore verniciato
anticorrosione

Allarmi per porta aperta e
alta temperatura

Angoli interni ed
esterni arrotondati

Refrigerazione ventilata

Porta MODBUS-RT

Evaporazione automatica
della condensa

Sbrinamento
a gas caldo

Sistema wi-fi di
supervisione Cosmo
(optional)

Gas refrigerante R290
ecologico GWP=3

Funzionamento
in classe climatica 5

Roll-In & Pass-Through

Roll-In

Pass-Through



Dimensioni (mm)
Temperatura (°C)
Assorbimento
Resa frigorifera (W)
Alimentazione
Varianti

L 810 P 815 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Porta vetro Alimentazioni speciali

L 810 P 880 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Porta vetro Alimentazioni speciali

Roll-In

Pass-Through



L 1620 P 815 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Porta vetro Alimentazioni speciali

L 1620 P 880 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Porta vetro Alimentazioni speciali

Tavoli
refrigerati



Tavoli MASTER e SMART: la classe A si fa largo in cucina

**A**

I tavoli Coldline offrono infinite soluzioni per soddisfare ogni esigenza di utilizzo. I consumi ridotti e la qualità di conservazione li rendono adatti ad ogni ambiente di lavoro.



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 i tavoli MASTER e SMART 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 MASTER e SMART 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 MASTER e SMART 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 MASTER, carattere unico molteplici soluzioni

Tutto ciò che ti serve

Crea il tuo tavolo personalizzato scegliendo tra le innumerevoli soluzioni offerte. Potrai organizzare la tua cucina 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. In caso di due tavoli affiancati è disponibile la soluzione con vano tecnico comune.

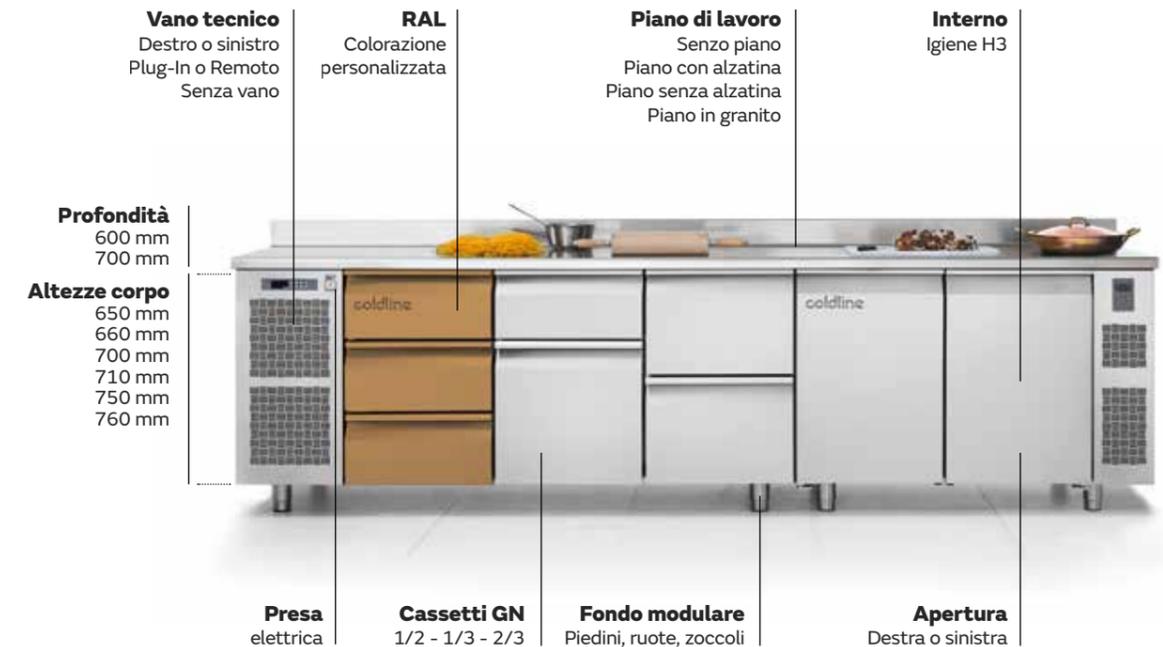
Fondo rinforzato

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.

Verniciatura personalizzata

Puoi personalizzare il tuo tavolo MASTER 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.

Configurabilità





Tavoli SMART, solidità per un uso pratico e sicuro

Scocca solida e resistente

La scocca SMART realizzata con spessori d'acciaio elevati è robusta e resistente, fatta per durare nel tempo ed essere una certezza nel lavoro quotidiano.

Piano di lavoro robusto

Il piano di lavoro è rinforzato con bordo frontale e posteriore raggianti per una perfetta pulizia. L'alzatina è chiusa posteriormente per evitare accumuli di sporco.

Cassetti GN1/1

I cassetti ad estrazione totale hanno una capacità elevata, sono progettati per essere intercambiabili anche in utenza e adattarsi ad eventuali nuove esigenze future. Altezze interne: 1/3=150 mm - 1/2=205 mm - 2/3=310 mm.

Tecnologia tavoli MASTER e SMART

Caratteristiche distintive



MASTER

Schiena esterna in acciaio inox AISI 304
 Maniglia in acciaio inox spessore 2 mm
 Vano motore insonorizzato a destra o sinistra
 Versioni Plug-In e Remote con fondo aperto
 Versioni -2°+8°C e -15°-22°C
 Altezze corpo: 650-660-700-710-750-760 mm
 Profondità: 600-700 mm
 Verniciatura personalizzata con tinte RAL
 Presa elettrica (optional)



SMART

Schiena esterna in acciaio colaminato
 Maniglia in PVC
 Vano motore insonorizzato solo a destra
 Versione solo Plug-In
 Versione -2°+8°C
 Altezze corpo: 710 mm
 Profondità: 700 mm

Caratteristiche comuni



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



Unità condensante
 Estraibile su guide per ispezione e pulizia.



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



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



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



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta
 Geometria a tripla camera con innovativa mescola 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 e interno in acciaio AISI 304.

Angoli interni ed esterni arrotondati

Isolamento 60 mm CFC/CHFC free

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Evaporatore verniciato anticorrosione

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°

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

Funzionamento in classe climatica 5

Porta MODBUS-RT

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional)

Tavoli MASTER

Versioni Plug-In

Profondità (mm)
Temperatura (°C)
Dimensioni* (mm)
Classe energetica
Consumo annuo (kWh)
Alimentazione
Dotazione
Altezze corpo mobile (mm)
Varianti

* corpo h 710 mm con piano e alzatina

Versioni Remote

Profondità (mm)
Temperatura (°C)
Dimensioni* (mm)
Alimentazione
Dotazione
Altezze corpo mobile (mm)
Varianti

* corpo h 710 mm con piano e alzatina

1 porta



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 griglia 430x325 plastificata		1 griglia GN1/1 plastificata	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

1 porta



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 680 H 950			
220/240V-50Hz			
1 griglia 430x325 plastificata		1 griglia GN1/1 plastificata	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

2 porte



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 griglie 430x325 plastificate		2 griglie GN1/1 plastificate	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

2 porte



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1090 H 950			
220/240V-50Hz			
2 griglie 430x325 plastificate		2 griglie GN1/1 plastificate	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

3 porte



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 griglie 430x325 plastificate		3 griglie GN1/1 plastificate	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

3 porte



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1570 H 950			
220/240V-50Hz			
3 griglie 430x325 plastificate		3 griglie GN1/1 plastificate	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

4 porte



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 griglie 430x325 plastificate		4 griglie GN1/1 plastificate	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

4 porte



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 2050 H 950			
220/240V-50Hz			
4 griglie 430x325 plastificate		4 griglie GN1/1 plastificate	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

Tavoli SMART

2 porte



L 1300 P 700 H 950

-2°+8°

A

527

220/240V-50Hz

2 griglie plastificate GN1/1

Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3

Senza piano

Con piano

Alimentazioni speciali

3 porte



L 1780 P 700 H 950

-2°+8°

A

616

220/240V-50Hz

3 griglie plastificate GN1/1

Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3

Senza piano

Con piano

Alimentazioni speciali

4 porte



L 2260 P 700 H 950

-2°+8°

B

836

220/240V-50Hz

4 griglie plastificate GN1/1

Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3

Senza piano

Con piano

Alimentazioni speciali

Dimensioni (mm)

Temperatura (°C)

Classe energetica

Consumo annuo (kWh)

Alimentazione

Dotazione

Varianti

* corpo h 710 mm con piano e alzatina



Tavoli SNACK, la refrigerazione regge la cottura

Sotto conservi, sopra cuoci

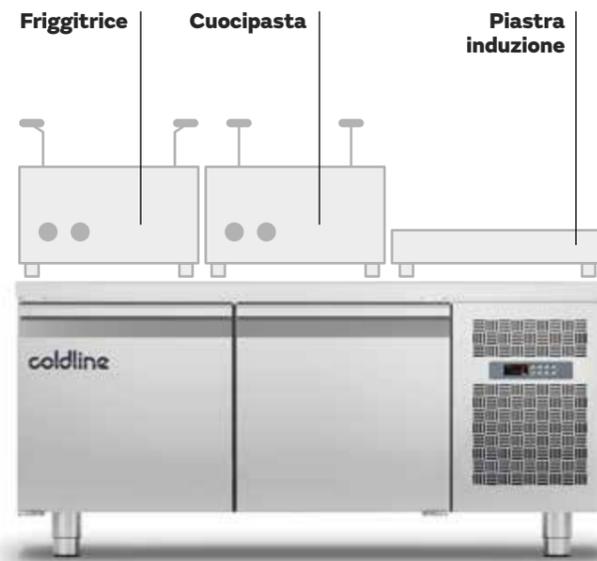
I tavoli SNACK, con altezza corpo mobile 490 mm, consentono di realizzare zone di cottura comode ed efficienti con fornelli, friggitrice, cuocipasta e altri apparecchi di cottura free-standing. La modularità dimensionale da uno a quattro vani li rende adatti alle piccole e alle grandi cucine.

Tutto a portata di mano

Realizzare aree di lavoro autonome consente agli operatori di limitare gli spostamenti potendo gestire tutti gli ingredienti in poco spazio. Alimenti freschi o semilavorati possono essere conservati in ampi cassetti o in vani con porta inox. Sono disponibili modelli con temperature $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ o $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$ e soluzioni personalizzate con colori RAL a scelta del designer.

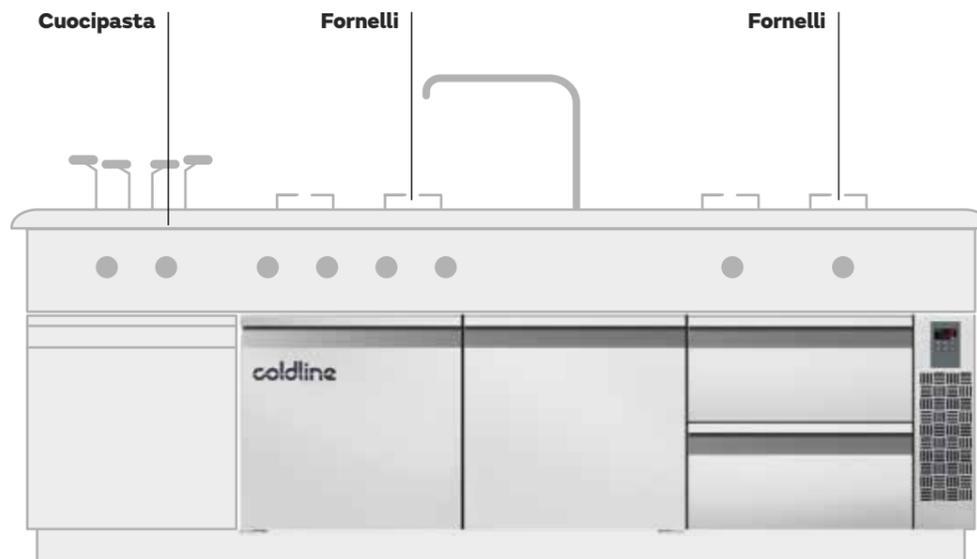
Tecnologia tavoli SNACK

Tavolo SNACK con elementi cottura in appoggio



Tavolo SNACK
Corpo mobile H 490 mm
2 porte
Plug-In

Tavolo SNACK inserito in blocco cottura



Tavolo SNACK
Corpo mobile H 490 mm
1 porta
1 cassetto 1/1
2 cassette 1/2
Remoto



Piano di lavoro robusto
Piano rinforzato per supportare apparecchi di cottura. Bordo frontale raggiato.



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



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



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 GN1/1 o GN1/2 -2°+8°C o -15°-22°C.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta
Geometria a tripla camera con innovativa mescola 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.



Unità condensante
Estraibile su guide per ispezione e pulizia.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Angoli interni ed esterni arrotondati

Evaporatore verniciato anticorrosione

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°

Vano motore insonorizzato a destra o sinistra, su misura, solo uscita tubi

Versioni Plug-In e Remoto con fondo aperto -2°+8°C e -15°-22°C

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

Isolamento 60 mm CFC/CHFC free

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

Verniciatura personalizzata con tinte RAL

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Funzionamento in classe climatica 5

Tavoli SNACK

Versioni Plug-In

Temperatura (°C)

Dimensioni* (mm)

Classe energetica

Consumo annuo (kWh)

Alimentazione

Dotazione

Varianti

* con piano

1 porta



-2°+8° -15°-22°

L 820 P 700 H 630

A C

356 956

220/240V-50Hz

1 griglia plastificata GN1/1

Cassetti GN1/1 - 1/2
Senza piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

2 porte



-2°+8° -15°-22°

L 1300 P 700 H 630

A D

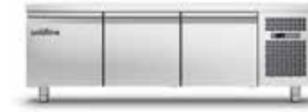
409 1535

220/240V-50Hz

2 griglie plastificate GN1/1

Cassetti GN1/1 - 1/2
Senza piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

3 porte



-2°+8° -15°-22°

L 1780 P 700 H 630

A D

479 1913

220/240V-50Hz

3 griglie plastificate GN1/1

Cassetti GN1/1 - 1/2
Senza piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

4 porte



-2°+8° -15°-22°

L 2260 P 700 H 630

B E

649 2725

220/240V-50Hz

4 griglie plastificate GN1/1

Cassetti GN1/1 - 1/2
Senza piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

Versioni Remote

Temperatura (°C)

Dimensioni* (mm)

Alimentazione

Dotazione

Varianti

* con piano

1 porta



-2°+8°C -15°-22°

L 680 P 700 H 630

220/240V-50Hz

1 griglia plastificata GN1/1

Cassetti GN1/1 - 1/2
Senza piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

2 porte



-2°+8°C -15°-22°

L 1090 P 700 H 630

220/240V-50Hz

2 griglie plastificate GN1/1

Cassetti GN1/1 - 1/2
Senza piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

3 porte



-2°+8°C -15°-22°

L 1570 P 700 H 630

220/240V-50Hz

3 griglie plastificate GN1/1

Cassetti GN1/1 - 1/2
Senza piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

4 porte



-2°+8°C -15°-22°

L 2050 P 700 H 630

220/240V-50Hz

4 griglie plastificate GN1/1

Cassetti GN1/1 - 1/2
Senza piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali



Saladette & Prep-Station aggiungi spazio in cucina

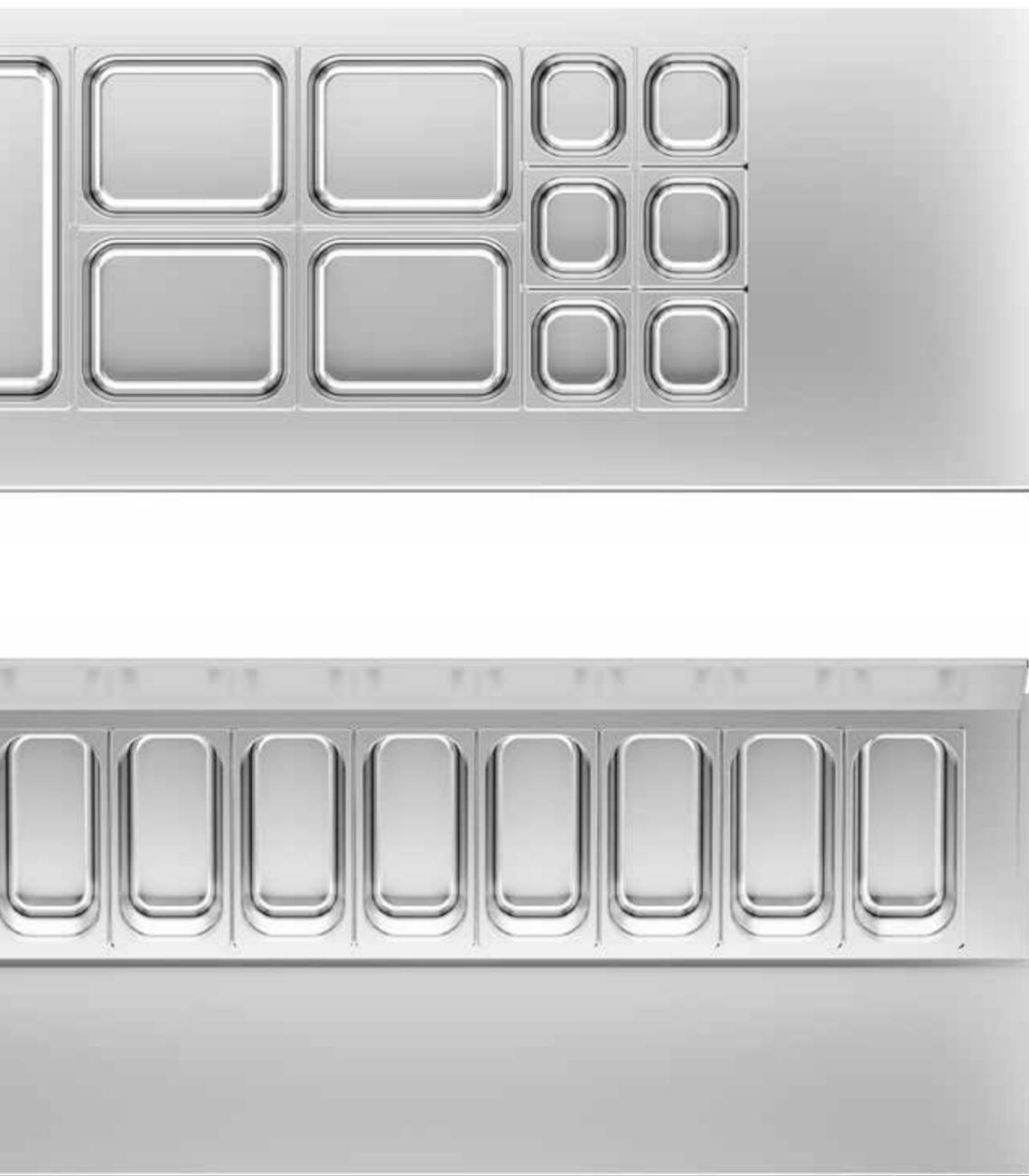
I tavoli Saladette e Prep-Station aggiungono alla tua cucina praticità e organizzazione dello spazio.

Puoi personalizzare il tavolo Saladette scegliendo la configurazione di bacinelle ideale per la tua attività e la relativa dimensione del vano in cui inserire il kit.

Puoi configurare la Prep-Station con profondità 700 mm (GN) e 800 mm (EN) e alzata refrigerata per bacinelle GN1/3 e GN1/6.



Tecnologia Saladette & Prep-Station



Caratteristiche Saladette



Bacchette GN

Gli ingredienti si conservano nelle bacchette refrigerate e si facilita il lavoro dell'operatore che ha tutto a portata di mano.



Foro su misura

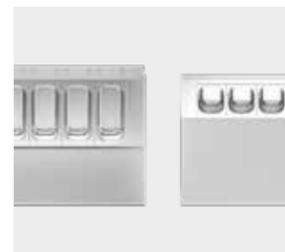
La misura del foro sul piano è personalizzabile per dare vita ad un tavolo saladette adatto ad ogni necessità.



Igiene e pulizia

Il coperchio (optional) assicura eccellenti livelli igienici consentendo la conservazione degli alimenti nelle bacchette anche durante le ore notturne.

Caratteristiche Prep-Station



Contenitore GN1/3 o GN1/6

Sono disponibili modelli specifici con contenitore refrigerato per bacchette GN1/3 o GN1/6.



Piano in acciaio o granito

Il solido e robusto piano di lavoro è realizzato in acciaio inox AISI 304 o in granito.



Tavolo con 2 profondità

Modelli con profondità 700 mm (teglie GN1/1) o 800 mm (teglie EN60x40).

Caratteristiche comuni

Versioni Plug-In e Remote. Vano motore insonorizzato a destra o sinistra

Evaporatore verniciato anticorrosione

Isolamento 60 mm CFC/CHFC free

Presenza elettrica sul fronte (optional)

Verniciatura personalizzata con tinte RAL

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Angoli arrotondati

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Unità condensante estraibile su guide per ispezione e pulizia

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

Funzionamento in classe climatica 5

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

Fondo rinforzato per installazione su piedini, ruote, zoccolo fisso o mobile

Tavoli Saladette

Versioni Plug-In

Temperatura (°C)

Dimensioni* (mm)

Alimentazione

Dotazione

Altezze corpo mobile (mm)

Varianti

* corpo h 710 mm con piano e alzatina

1 porta



-2°+8°C

L 820 P 700 H 950

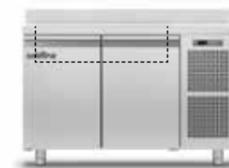
220/240V-50Hz

1 griglia plastificata GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Senza piano
Con piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

2 porte



-2°+8°C

L 1300 P 700 H 950

220/240V-50Hz

2 griglie plastificate GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Senza piano
Con piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

3 porte



-2°+8°C

L 1780 P 700 H 950

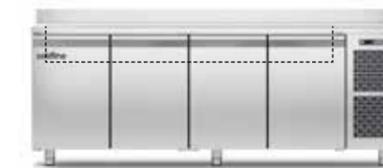
220/240V-50Hz

3 griglie plastificate GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Senza piano
Con piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

4 porte



-2°+8°C

L 2260 P 700 H 950

220/240V-50Hz

4 griglie plastificate GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Senza piano
Con piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

Versioni Remote

Temperatura (°C)

Dimensioni* (mm)

Alimentazione

Dotazione

Altezze corpo mobile (mm)

Varianti

* corpo h 710 mm con piano e alzatina

1 porta



-2°+8°C

L 680 P 700 H 950

220/240V-50Hz

1 griglia plastificata GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Senza piano
Con piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

2 porte



-2°+8°C

L 1090 P 700 H 950

220/240V-50Hz

2 griglie plastificate GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Senza piano
Con piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

3 porte



-2°+8°C

L 1570 P 700 H 950

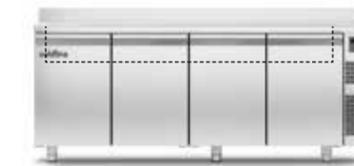
220/240V-50Hz

3 griglie plastificate GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Senza piano
Con piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

4 porte



-2°+8°C

L 2050 P 700 H 950

220/240V-50Hz

4 griglie plastificate GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Senza piano
Con piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

Tavoli Prep-Station

Versioni Plug-In

Profondità (mm)

Temperatura (°C)

Dimensioni* (mm)

Alimentazione

Dotazione

Altezze corpo mobile (mm)

Varianti

* corpo h 710 mm

Versioni Remote

Profondità (mm)

Temperatura (°C)

Dimensioni* (mm)

Alimentazione

Dotazione

Altezze corpo mobile (mm)

Varianti

* corpo h 710 mm

84 | Ristorazione

2 porte



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1300 H 1005	L 1450 H 1005
220/240V-50Hz	
2 griglie GN1/1 plastificate	2 griglie EN60x40 plastificate
700 - 710 - 750 - 760	
Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3 Piano in granito Contenitore per bacinelle 1/6 Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

2 porte



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1090 H 1005	L 1240 H 1005
220/240V-50Hz	
2 griglie GN1/1 plastificate	2 griglie EN60x40 plastificate
700 - 710 - 750 - 760	
Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3 Piano in granito Contenitore per bacinelle 1/6 Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

3 porte



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1780 H 1005	L 2005 H 1005
220/240V-50Hz	
3 griglie GN1/1 plastificate	3 griglie EN60x40 plastificate
700 - 710 - 750 - 760	
Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3 Piano in granito Contenitore per bacinelle 1/6 Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

3 porte



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1570 H 1005	L 1795 H 1005
220/240V-50Hz	
3 griglie GN1/1 plastificate	3 griglie EN60x40 plastificate
700 - 710 - 750 - 760	
Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3 Piano in granito Contenitore per bacinelle 1/6 Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

4 porte



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 2260 H 1005	L 2560 H 1005
220/240V-50Hz	
4 griglie GN1/1 plastificate	4 griglie EN60x40 plastificate
700 - 710 - 750 - 760	
Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3 Piano in granito Contenitore per bacinelle 1/6 Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

4 porte



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 2050 H 1005	L 2350 H 1005
220/240V-50Hz	
4 griglie GN1/1 plastificate	4 griglie EN60x40 plastificate
700 - 710 - 750 - 760	
Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3 Piano in granito Contenitore per bacinelle 1/6 Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

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