

**Кондитерское
производство**

coldline



На Coldline мы создаем технологии,
упрощающие каждодневный труд
профессиональных кондитеров.



Технология и культура холода

Человеческий фактор

Общение с людьми, которые работают на кухне, имеет очень большое значение: именно из него рождаются идеи и технологии, позволяющие совершенствовать наши изделия.

Культура холода

В лаборатории мы тестируем наше оборудование в экстремальных условиях для обеспечения его оптимального функционирования даже при интенсивном использовании. Затем на нашей современной кухне мы подвергаем его суровым полевым испытаниям, в ходе которых группа наших штатных поваров выносит окончательную оценку новому оборудованию.

Полностью интегрированный процесс

Исследования и разработки, проектирование и производство полностью выполняются в Италии на предприятии в Торрелье (провинция Падуи). Все корпоративные процессы основаны на принципах надежности, эффективности и экономии энергии.

Каждому кондитеру - правильный холод

Мы предлагаем идеальные решения для любого предприятия общественного питания. Широкий ассортимент размеров, экономия энергии и высокая производительность - таковы преимущества холодильной и мягкой тепловой обработки продукта от Coldline.



Кондитерское производство

Крафтовые кондитерские
Кафе-мороженое
Рестораны
Бары
Отели



Крупные цеха

Кондитерские фабрики

Шкафы ШОКОВОЙ заморозки



MODI

Шоковая заморозка

Глубокое замораживание

Ручной цикл

Размораживание

coldline

MODI, с сегодняшнего дня шкаф шоковой заморозки - ТОЛЬКО многофункциональный

Прошло то время, когда шкафы шоковой заморозки использовались исключительно для охлаждения продуктов питания. Современное кондитерское производство требует выполнения многочисленных операций, требующих различное оборудование. Так появился MODI.

Несколько функций в одном устройстве позволят вам использовать его круглосуточно, экономя пространство и отказываясь от приобретения других ненужных устройств.





Up и Active, ваш шкаф шоковой заморозки - всегда MODI

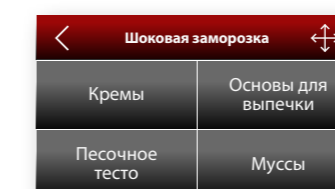
UP -40° +10°C	ACTIVE -40° +65°C	
■	■	Шоковая заморозка Обеспечивает быстрое охлаждение до +3°C в центре сырого или печеного изделия
■	■	Глубокое замораживание Обеспечивает быстрое охлаждение до -18°C в центре сырого или печеного изделия
■	■	Ручной цикл Сохраняет температуру продукта на уровне -40°C +10°C (Up) и -40°C +65°C (Active)
-	■	Размораживание быстро и безопасно выполнять размораживание продукта с сохранением исходного качества
-	■	Хранение Поддерживает готовое блюдо или десерт при температуре подачи
-	■	Дегидратация Обеспечивает деликатную дегидратацию продукта для увеличения сроков хранения
-	■	Расстойка Создает идеальный микроклимат для идеальной расстойки
-	■	Шоколад За несколько минут выполняет кристаллизацию пралине, шоколадных конфет и плиток шоколада



Тепло или холод? Об этом позаботится MODI

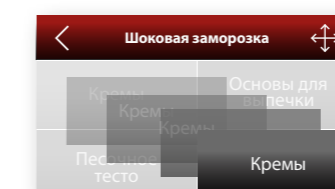
MODI динамично регулирует интенсивность холода и тепла, постоянно обеспечивая плавное регулирование температуры, вентиляции и продолжительности цикла. Технология, сохраняющая характеристики продуктов питания, увеличивая сроки их хранения.

Сенсорный экран MODI, защищенный прочным закаленным стеклом, обеспечивает простоту и интуитивность использования всем персоналом. Одним нажатием можно выбрать рецепт из предусмотренных или персонализировать их, создавая собственное меню.



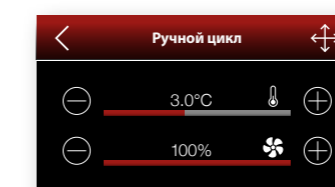
Сборник рецептов по вашему выбору

Предусматривается свыше 100 персонализируемых программ для каждого продукта.



Персональное расположение на экране

Можно изменить положение рецептов на панели, создав их персонализированное расположение.



Ручной цикл

Вы можете работать при требуемой вам температуре, выбирая оптимальную интенсивность вентиляции.

Шоковая заморозка

Быстро выполняет охлаждение продукта до +3°C в центре, блокирует распространение бактерий, увеличивает до 70% время хранения с сохранением без изменений качества.

Бисквит, подвергнутый шоковой заморозке в MODI

Останавливает выпечку, сохраняет увлажненность, вкус и мягкость



Более длительное хранение

В диапазоне температур от +65°C до +10°C создаются идеальные условия для размножения бактерий, что приводит к снижению срока годности продуктов. Мгновенное охлаждение в MODI увеличивает срок хранения, сохраняя без изменений цвет, вкус и консистенцию.

Планирование и гибкость

При увеличении срока хранения продуктов питания вам не потребуется ежедневно готовить одно и то же. Вы сможете заранее приготовить большое количество продукта, формируя и подавая затем только требуемые порции.

Глубокое замораживание

Быстро замораживает продукт при температуре -18°C в центре, способствуя микрокристаллизации жидкостей. Консистенция, вкус и структура не претерпевают изменений.

Заморожено при помощи MODI

Быстрое охлаждение образует микрокристаллы, которые сохраняют структуру пищи



Широкий, всегда имеющийся в наличии ассортимент

Благодаря MODI выставочные витрины будут всегда предлагать большой выбор клиентам. Пеките, растаивайте, создавайте заранее все, что вам нужно, и тогда вам не придется суетиться, чтобы быстро пополнять прилавок. Вам будет достаточно разморозить или напрямую выставить то, что вы приготовили с вниманием и любовью.

Организация и выгода

Эклеры, муссы, маленькая и большая выпечка, основы для выпечки, мягкое мороженое, печенье, кремы - все можно замораживать, создавая высококачественные запасы. MODI сохраняет даже самые деликатные особенности изделий. Отказ от приобретения готовых замороженных продуктов и полуфабрикатов - первый источник прибыли.



Расстойка

Чтобы обеспечить идеальное действие дрожжей, правильная температура должна поддерживаться в течение необходимого времени без перепадов уровня влажности. MODI создает оптимальный микроклимат для получения теста высочайшего качества.

Шоколад

За несколько минут выполняет кристаллизацию пралине, шоколадных конфет и плиток шоколада. Блеск и хрупкость станут доказательством качества вашего труда.



Хранение

Поддержание при температуре подачи горячих готовых блюд, соленых аперитивов и десертов. Благодаря MODI можно хранить при температуре -12°C мороженое, торты и мягкое мороженое готовыми к подаче с идеальной кремообразной консистенцией.

Размораживание

Возвращает к температуре подачи замороженные ранее продукты питания. Точное внимательное регулирование температуры позволит сохранить питательные свойства продуктов и предупредить размножение бактерий.



Дегидратация

Выполняйте дегидратацию фруктов, овощей, грибов и бобовых для обеспечения их наличия в любое время года.

Ручной цикл

MODI - это уникальная технология, Вы можете регулировать температуру в пределах $-40^{\circ}\text{C} +10^{\circ}\text{C}$ (Up) и $-40^{\circ}\text{C} +65^{\circ}\text{C}$ (Active) с интенсивностью вентиляции, регулируемой в диапазоне от 25% до 100%; какой прибор в состоянии предложить еще больше возможностей?





MODI, центральный аппарат в Cosmo

Что такое Cosmo?

Cosmo - это инновационная технология wi-fi, позволяющая подключать к вашему шкафу шоковой заморозки MODI все имеющиеся в цехе холодильники Coldline и контролировать их со смартфона. Где бы вы не находились, управление - всегда в ваших руках.

Ваша безопасность

Холодильники работают круглосуточно. Качество выбранных вами блюд зависит от их безупречного функционирования.

Эффективность под контролем

Cosmo выявляет любые отклонения в результате прерывания подачи электроэнергии или неправильных действий персонала и сразу же отправляет извещение на ваш смартфон.

Всегда обновленное программное обеспечение

Благодаря Cosmo программное обеспечение вашего устройства Coldline может получать периодические обновления с самыми последними разработанными функциями.

Технология MODI



Основные характеристики



Модульное дно

Может устанавливаться на колеса, ножки, фиксированный или съемный цоколь.



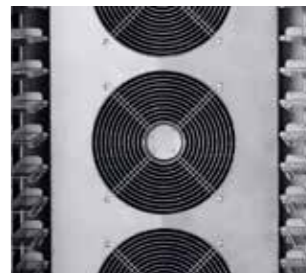
Электронный термостатический клапан

Дозирует подачу охлаждающего газа, на 25% повышая производительность и снижая потребление энергии.



Высокоэффективные уплотнительные резинки

Изготовленная из инновационного полимера D7, трехкамерная прокладка повышает производительность на 35% по сравнению с традиционными решениями.



Циркуляция воздуха с направляемым потоком

Инновационная система циркуляции воздуха обдувает продукты, сокращая время охлаждения цикла.



Простое техобслуживание

Быстро отсоединяющаяся приборная панель позволяет быстро выполнять очистку конденсаторной батареи, обеспечивая постоянство параметров во времени.



Открывающаяся панель с вентиляторами

Легко осматриваемый испаритель с системой быстрого отсоединения для облегчения очистки и техобслуживания.



Направляющие и стойки

Стойки с отверстиями для позиционирования позволяют легко перемещать направляющие для EN60x40.



Температурный щуп

Система имеет особый эргономичный дизайн и может сниматься и заменяться благодаря простому разъему. Многоточечный или подогреваемый опционально.

Другие характеристики

Наружные и внутренние поверхности из нержавеющей стали AISI 304

Размораживание горячим газом (встроенный агрегат), принудительная воздушная (выносной агрегат)

Климатический класс 5

Изоляция толщиной 60 мм без содержания CFC/HCFC

Конденсатор с регулируемым потоком воздуха

Порт MODBUS-RT

Сенсорный экран 4.3" с портом USB

Испаритель с антикоррозийной покраской

Система контроля через wi-fi COSMO

Встроенный или выносной варианты

Рама двери с антиконденсационной системой

Шкафы шоковой заморозки MODI

5T
EN60x40



Глубина 700 mm
5T
EN60x40



6T
EN60x40



Глубина 700 mm
6T
EN60x40



7T
EN60x40



Глубина 700 mm
Стол шоковой заморозки
7T
EN60x40



Размеры (мм)	
Выпуск за цикл	+90° +3°C +90° -18°C
Потребление за цикл*	+65° +10°C +65° -18°C
Эл. мощность	Up Active
Напряжение	
Оснащение	
Варианты	

Д 780 Г 800 В 853
22 Kg 17 Kg
0,067 kWh/kg 0,259 kWh/kg
1030W - 5,2A 1430W - 7,2A
220/240V-50Hz
5 пар направляющих EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 780 Г 700 В 853
18 Kg 12 Kg
0,073 kWh/kg 0,272 kWh/kg
1300W - 6,6A 1700W - 8,6A
220/240V-50Hz
5 пар направляющих EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 780 Г 800 В 913
27 Kg 21 Kg
0,071 kWh/kg 0,246 kWh/kg
1270W - 6,2A 1670W - 8,5A
220/240V-50Hz
6 пар направляющих EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 780 Г 700 В 913
21 Kg 15 Kg
0,081 kWh/kg 0,258 kWh/kg
1300W - 6,6A 1700W - 8,6A
220/240V-50Hz
6 пар направляющих EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 780 Г 800 В 1093
34 Kg 24 Kg
0,064 kWh/kg 0,221 kWh/kg
1350W - 6,8A 1950W - 9,9A
220/240V-50Hz
7 пар направляющих EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 1400 Г 700 В 950**
34 Kg 24 Kg
0,072 kWh/kg 0,247 kWh/kg
1350W - 6,8A 1950W - 9,9A
220/240V-50Hz
7 пар направляющих EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение Столешница без борта Без столешницы

* Ручной цикл -40°C
Нормативы EN 17032:2018
** со столешницей и бортиком

Шкафы шоковой заморозки MODI

10T

EN60x40



14T

EN60x40



20TP

EN60x80



20T

EN60x40



20K

Тележка EN60x40



Размеры (мм)	
Выпуск за цикл	+90° +3°C +90° -18°C
Потребление за цикл*	+65° +10°C +65° -18°C
Эл. мощность	Up Active
Напряжение	
Оснащение	
Варианты	

Д 780 Г 800 В 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 пар направляющих EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 780 Г 800 В 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 пар направляющих EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 1100 Г 1045 В 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 пар направляющих EN60x80
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 810 Г 1015 В 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 пар направляющих EN60x40
Выносной В 2085 mm Специальное напряжение

Д 810 Г 1015 В 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 В 2115 mm Специальное напряжение

* Ручной цикл -40°C
Нормативы EN 17032:2018

Шкафы для хранения



CLIMA и WIND, натуральный холод

Влажность под контролем благодаря регулируемому потоку воздуха серии CLIMA или сильный постоянный холод, создаваемый непрямым вентилируемым охлаждением серии WIND.

Для противней 60x40 или 60x80, встроенные и выносные модели. Выберите вариант, наиболее подходящий вашим потребностям - оба они имеют общий знаменатель: экономия энергии, качество, надежность и высокие рабочие параметры.



Cosmo, эксклюзивная система контроля Coldline

Cosmo - это инновационная технология wi-fi, позволяющая подключать между собой все установленные на кухне устройства Coldline и постоянно контролировать их со смартфона. Подсоедините шкафы CLIMA и WIND к ЦЕНТРАЛЬНОМУ АППАРАТУ Cosmo (MODI, VISION или LEVTRONIC), после чего, благодаря приложению Cosmo, вы сможете в реальном времени контролировать работу каждого устройства и немедленно получать все предупреждения при отключении подачи электропитания или неправильных действиях персонала.



FSS, технология Coldline для быстрого экономичного обслуживания

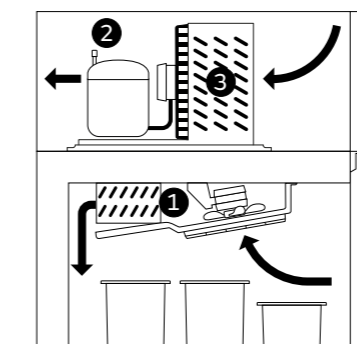
Благодаря большому вниманию исследованиям и разработкам Coldline является одним из лидеров в этой области с точки зрения технологий и инноваций. Каждый шкаф, обозначенный символом FSS (Fast Service System), оснащен не зависящей от корпуса холодильной системой, что обеспечивает повышенную гибкость и удобство при обслуживании. Все компоненты легкодоступны для простого и быстрого проведения необходимых работ.



Надежность и высокая эффективность

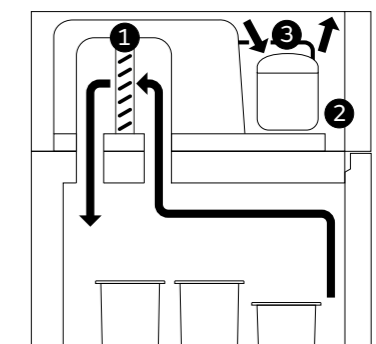
В отличие от других систем, в холодильных шкафах Coldline используется испаритель внутри отсека, что обеспечивает эффективную циркуляцию воздуха и точное поддержание температуры даже при интенсивном использовании. Благодаря просторному агрегатному отсеку конденсатор и компрессор всегда работают в оптимальных условиях, обеспечивая надежность и эффективность во времени.

Coldline



1 Испаритель 2 Компрессор 3 Конденсатор

Прочие системы



Шкафы CLIMA, откройте двери свежести

Элегантный, тщательно продуманный дизайн

Элегантный дизайн с закругленными наружными углами, простая интуитивная панель управления с клавиатурой вровень с панелью и тщательно выполненная отделка придают шкафу CLIMA солидность и изысканность.

Сохранение увлажнения

Холодильные шкафы CLIMA - это идеальное оборудование для хранения продуктов, для которых характерна быстрая потеря влаги: домашняя паста, кремы, фрукты и готовые изделия с высоким содержанием влаги. Вместимость: 25 или 50 противней EN60x40. Диапазон -2° $+10^{\circ}$ C.

Статический холод

Мощный испаритель обеспечивает статическое, полустатическое или неагрессивное вентилируемое охлаждение. Скорость вентилятора может регулироваться для получения оптимального потока воздуха в зависимости от характеристик продукта и создания идеальных условий температуры и влажности.

Статический холод

Мощный испаритель обеспечивает статическое, полустатическое или неагрессивное вентилируемое охлаждение. Скорость вентилятора может регулироваться для получения оптимального потока воздуха в зависимости от характеристик продукта и создания идеальных условий температуры и влажности.





Шкафы WIND, прочность при каждодневном использовании

Деликатный холод

Каждый продукт, полуфабрикат или готовое изделие находит в шкафах WIND идеальную среду для хранения. Непрямое вентилируемое охлаждение обеспечивает более длительное сохранения качества ваших продуктов при высоких рабочих параметрах и высокой гибкости применения оборудования.

Широкий ассортимент с использованием газа R290

Шкафы для хранения WIND заправлены природным газом R290, обеспечивающим более высокую эффективность по сравнению с традиционными охлаждающими газами. Это немедленно дает экономические выгоды и очень низкое негативное воздействие на окружающую среду. Предусматриваются три диапазона (-5°+10°C, -10° -22°C, -10° -30°C), удовлетворяющие все потребности и прекрасно сочетающиеся с предварительной шоковой или глубокой заморозкой в шкафу шоковой заморозки MODI. Вместимость: 25 или 50 противней EN60x40.

Оптимальная организация пространств

Высота внутренних полок регулируется в широком диапазоне. Вы можете оптимально расположить изделия так, чтобы они всегда были у вас под рукой.

CLIMA и WIND общая технология

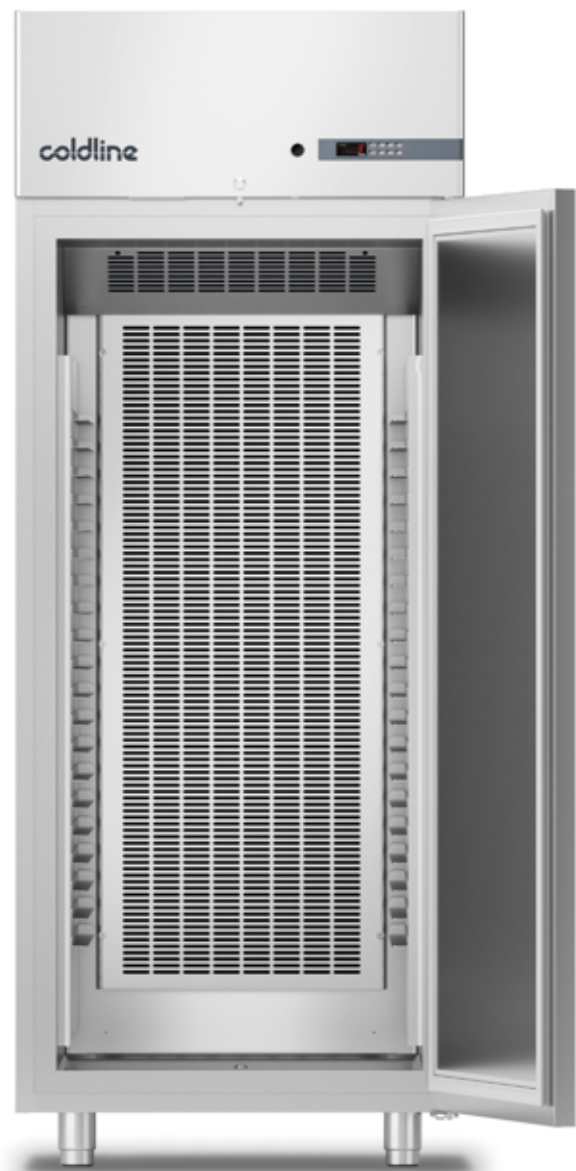
Отличительные характеристики

CLIMA

Статическое-вентилируемое охлаждение
Регулируемый не прямой поток воздуха
Диапазон -2° +10°C

WIND

Вентилируемое охлаждение
Непрямой поток воздуха
Диапазон -5°+10°C, -10°-22°C, -10°-30°C



Общие характеристики



Модульное дно
Может устанавливаться на колеса, ножки, фиксированный или съемный цоколь.



Изоляция толщиной 75 мм
Изоляция толщиной 75 мм без содержания CFC/HCFC.



Замок и фиксатор двери
Самозакрывающиеся перенавешиваемые двери с фиксатором под 105° с замком и ключом.



Высокоэффективные уплотнительные резинки
Изготовленная из инновационного полимера D7, трехкамерная прокладка повышает производительность на 35% по сравнению с традиционными решениями.



Встроенные и выносные версии
Встроенный двигатель или выносной конденсаторный агрегат для прохладной бесшумной рабочей среды.



Двойная дверь
Установка двойной двери (опция) позволяет избежать температурных скачков и способствует поддержанию температуры.



Умный вентилятор
Вентиляторы останавливаются автоматически при открытии двери для предупреждения всасывания теплого воздуха снаружи.



Направляющие и стойки
Стойки с отверстиями для позиционирования позволяют легко перемещать направляющие для EN60x40 и.

Прочие характеристики

Наружные и внутренние поверхности из нержавеющей стали AISI 304. Наружная задняя стенка из оцинкованной стали

Испаритель с антикоррозийной покраской

Аварийные сигналы при открытой двери и высокой температуре

Закругленные внутренние и наружные углы

Крышка испарителя из нержавеющей стали

Светодиодное освещение

Рама двери с антиконденсационной системой (варианты -10° -22°C, -10°-30°C)

Размораживание горячим газом (встроенный агрегат), электричеством (выносной агрегат)

Система контроля через wi-fi COSMO (опция) или Порт MODBUS-RT

Экологичный GWP=3
Охлаждающий газ R290,
Охлаждающий газ R452A
(-10°C -30°C)

Климатический класс 5

Открытие с помощью педали (опция)

Холодильники CLIMA

650 lt



900 lt



Размеры (мм)

Д 810 Г 715 В 2085

Температура (°C)

-2°+10°

Напряжение

220/240V-50Hz

Оснащение

20 пар направляющих для противней EN60x40

Варианты

Двойная дверь
Стеклопанельная дверь
Специальное напряжение

Д 810 В 1015 В 2085

-2°+10°

220/240V-50Hz

20 пар направляющих для противней EN60x80

Двойная дверь
Стеклопанельная дверь
Специальное напряжение



Холодильники WIND

550 lt



Д 630 Г 815 В 2085	
-5°+10°	-10°-22°
B	D
329	1514
220/240V-50Hz	
20 пар направляющих для противней EN60x40	
Выносной Стеклопанельная дверь Специальное напряжение	

650 lt



Д 810 Г 715 В 2085		
-5°+10°	-10°-22°	-10°-30°
B	D	E
303	1794	2467
220/240V-50Hz		
20 пар направляющих для противней EN60x40		
Выносной Двойная дверь Стеклопанельная дверь Специальное напряжение		

900 lt



Д 810 Г 1015 В 2085		
-5°+10°	-10°-22°	-10°-30°
B	D	E
537	2916	3813
220/240V-50Hz		
20 пар направляющих для противней EN60x80		
Выносной Двойная дверь Стеклопанельная дверь Специальное напряжение		

Размеры (мм)
Температура (°C)
Энергетический класс
Годовое потребление (кВт ч)
Напряжение
Оснащение
Варианты

Холодильные СТОЛЫ



Стол Pastry, ХОЛОД ВЫСОКОГО КЛАССА

Прекрасное хранение и оптимальный уровень влажности. Благодаря высокой холодильной мощности стол Pastry всегда поддерживает на нужной температуре ингредиенты, полуфабрикаты и готовые изделия.



Cosmo, эксклюзивная система контроля Coldline

Cosmo - это инновационная технология wi-fi, позволяющая подключать между собой все установленные на кухне устройства Coldline и постоянно контролировать их со смартфона. Подсоедините столы PASTRY к ЦЕНТРАЛЬНОМУ АППАРАТУ Cosmo (MODI, VISION или LEVTRONIC), после чего, благодаря приложению Cosmo, вы сможете в реальном времени контролировать работу каждого устройства и немедленно получать все предупреждения при отключении подачи электропитания или неправильных действиях персонала.



FSS, технология Coldline для быстрого экономичного обслуживания

Стол PASTRY оснащен не зависящей от корпуса холодильной системой (Fast Service System), что очень удобно при техобслуживании. Все компоненты легкодоступны для простого и быстрого проведения необходимых работ.



Равномерный постоянный холод

В столах PASTRY равномерная температура поддерживается во всем отделении даже при полностью заполненных ящиках. Каждая холодильная система оптимизирована для повышения срока хранения продуктов питания до 25%.



Стол PASTRY, один характер, множество решений

Все, что вам нужно

Создайте свой персонализированный стол, делая выбор из многочисленных предлагаемых решений. Вы сможете организовать свой цех, удовлетворяя любые потребности удобства и практичности. Сырые ингредиенты и полуфабрикаты всегда будут под рукой и вы сможете сократить время приготовления.

Двери и выдвижные ящики

Каждое отделение может выполняться с дверями из нержавеющей стали и охлаждаемыми выдвижными ящиками в вариантах $-2^{\circ} +8^{\circ}\text{C}$ и $-15^{\circ} -22^{\circ}\text{C}$. Инновационная система с двойной рециркуляцией воздуха обеспечивает максимальную холодильную мощность и оптимальное распределение холода даже при полной загрузке.

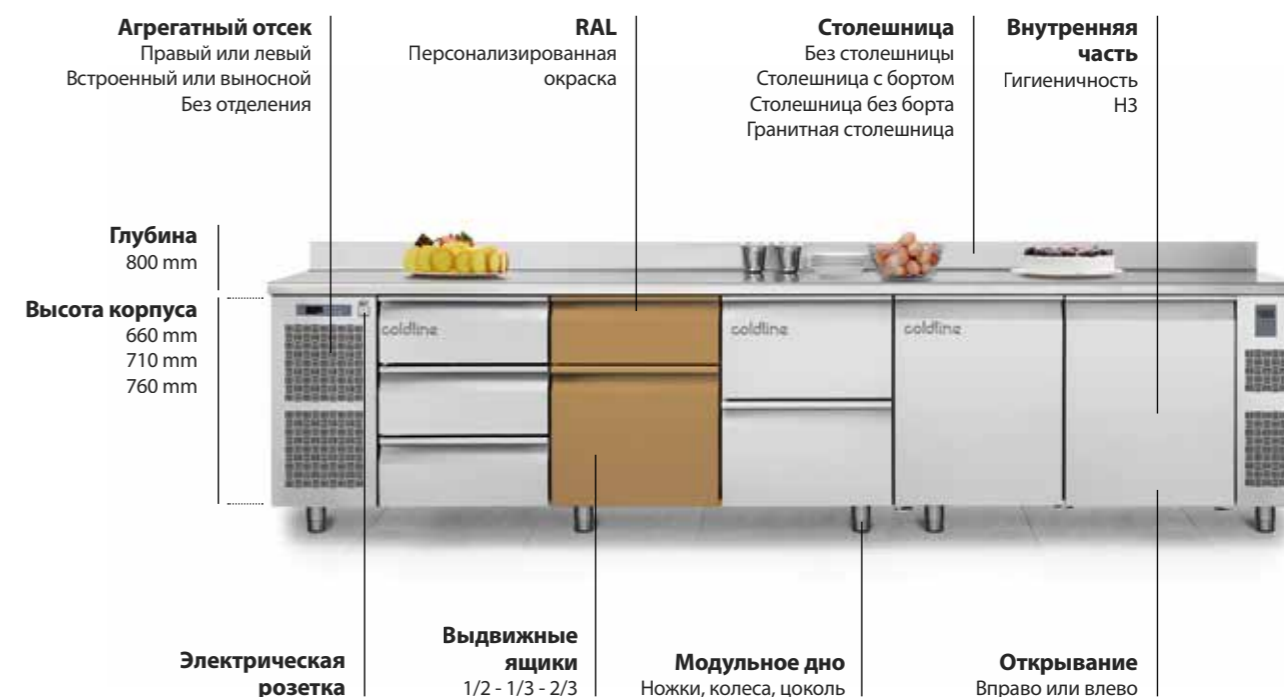
Двигатель справа или слева

Вы можете выбрать расположение технического отсека, справа или слева. Модель с выносным агрегатом обеспечивает максимальный комфорт на кухне. В тех случаях, когда два стола установлены рядом, возможно сделать общий технический отсек.

Усиленное основание

Модель с выносным холодильным агрегатом обеспечивает максимальный комфорт в мастерской. В тех случаях, когда есть два счетчика, возможно иметь общий технический отсек.

Комплектация



Технология столов PASTRY



Основные характеристики



Прочная столешница

Упрочненная столешница с закругленным передним и задним краем. Закрытый сзади бортик для предупреждения скопления грязи.



Направляющие и стойки

Стойки и направляющие из нержавеющей стали AISI 304, снимаемые без необходимости использования инструмента.



Съемный конденсатор

на направляющих для контроля и очистки.



Вентилируемое охлаждение

Вентилируемое охлаждение обеспечивает абсолютную однородность температуры во всех отделениях и ящиках.



Усиленные выдвижные ящики

Каждое отделение может оснащаться охлаждаемыми выдвижными ящиками 1/2 - 1/3 - 2/3, -2°+8°C или -15°-22°C.



Высокоэффективные уплотнительные резинки

Изготовленная из инновационного полимера D7, трехкамерная прокладка повышает производительность на 35% по сравнению с традиционными решениями.



Усиленное основание

Усиленное модульное основание может устанавливаться на колеса, ножки, фиксированный или съемный цоколь.



Испарение при нулевых издержках

Вода после размораживания испаряется под действием тепла, выделяемого холодильной системой.

Прочие характеристики

Наружные, внутренние поверхности и задняя стенка из нержавеющей стали AISI 304

Испаритель с анти-коррозийной покраской

Самозакрывающиеся перенавешиваемые двери с фиксатором под 105°

Закругленные внутренние и наружные углы

Встроенный и выносной варианты с открытым низом для облегчения подключений

Порт MODBUS-RT

Изоляция толщиной 60 мм без содержания CFC/HCFC

Размораживание горячим газом (встроенный агрегат), электричеством (выносной агрегат)

Система контроля через wi-fi COSMO (опция)

Экологичный GWP=3 охлаждающий газ R290

Климатический класс 5

Персонализированная окраска в тона RAL

Стол Pastry

Встроенные варианты

Размеры* (мм)

Температура (°C)

Энергетический класс

Годовое потребление (кВт ч)

Напряжение

Оснащение

Высота подвижного корпуса

Варианты

* корпус h 710 мм со столешницей и бортиком

1 дверь



Д 895 Г 800 В 950

-2°+8° -15°-22°

B D

639 1780

220/240V-50Hz

4 пар направляющих EN60x40

660 - 710 - 760

Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3
Без столешницы
Со столешницей
Двигатель слева
Специальное напряжение

2 двери



Д 1450 Г 800 В 950

-2°+8° -15°-22°

B D

734 2825

220/240V-50Hz

8 пар направляющих EN60x40

660 - 710 - 760

Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3
Без столешницы
Со столешницей
Двигатель слева
Специальное напряжение

3 двери



Д 2005 Г 800 В 950

-2°+8° -15°-22°

B E

858 3626

220/240V-50Hz

12 пар направляющих EN60x40

660 - 710 - 760

Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3
Без столешницы
Со столешницей
Двигатель слева
Специальное напряжение

4 двери



Д 2560 Г 800 В 950

-2°+8° -15°-22°

C E

1165 4465

220/240V-50Hz

16 пар направляющих EN60x40

660 - 710 - 760

Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3
Без столешницы
Со столешницей
Двигатель слева
Специальное напряжение

Удаленные варианты

1 дверь



Д 755 Г 800 В 950

-2°+8° -15°-22°

220/240V-50Hz

4 пар направляющих EN60x40

660 - 710 - 760

Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3
Без столешницы
Со столешницей
Двигатель слева
Специальное напряжение

2 двери



Д 1240 Г 800 В 950

-2°+8° -15°-22°

220/240V-50Hz

8 пар направляющих EN60x40

660 - 710 - 760

Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3
Без столешницы
Со столешницей
Двигатель слева
Специальное напряжение

3 двери



Д 1795 Г 800 В 950

-2°+8° -15°-22°

220/240V-50Hz

12 пар направляющих EN60x40

660 - 710 - 760

Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3
Без столешницы
Со столешницей
Двигатель слева
Специальное напряжение

4 двери



Д 2350 Г 800 В 950

-2°+8° -15°-22°

220/240V-50Hz

16 пар направляющих EN60x40

660 - 710 - 760

Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3
Без столешницы
Со столешницей
Двигатель слева
Специальное напряжение



coldline

Coldline Srl оставляет за собой право вносить в любой момент и без объявления изменения для совершенствования приведенных в данном каталоге изделий.

Coldline Srl

Via Enrico Mattei, 38
35038 Torreglia
Padova - Italy

+39.049.9903830
info@coldline.it

coldline.it