

**Производство
мороженого**

coldline



На Coldline мы создаем технологии,
упрощающие каждодневный
труд профессионалов в области
производства мороженого.



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 мороженщику - правильный холод

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



Производство мороженого

Производители домашнего
мороженого
Кафе с мороженым на вынос
Кондитерское производство



Лаборатории мороженого

Производственные цеха и центры
дистрибуции мороженого

Шкафы ШОКОВОЙ заморозки



MODI

Шоковая заморозка

Глубокое замораживание

Ручной цикл

Размораживание

coldline

MODI: кондитерское производство и мороженое идут нога в ногу

Технология быстрого охлаждения, примененная к ручному производству мороженого, позволяет использовать многочисленные преимущества в плане качества, организации и экономии.

Modi выполняет не только охлаждение: в одном устройстве предусматривается несколько функций. Его можно использовать круглосуточно для расширения бизнеса классического мороженого за счет производства сладкого льда, мороженого на палочке, кондитерских изделий-миньонов и шоколада ручной работы.





Up и Active - идеальный выбор для вашей работы

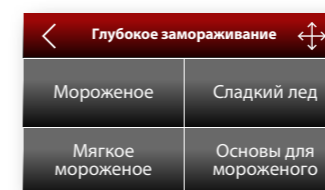
	UP -40° +10°C	ACTIVE -40° +65°C	
	■	■	Шоковая заморозка Обеспечивает быстрое охлаждение до +3°C в центре сырого или готового изделия
	■	■	Глубокое замораживание Обеспечивает быстрое охлаждение до -18°C в центре сырого или готового изделия
	■	■	Ручной цикл Сохраняет температуру продукта на уровне -40°C/+10°C (Up) и -40°C/+65°C (Active)
	-	■	Размораживание Доводит ранее замороженные мороженое и холодные десерты до температуры подачи
	-	■	Хранение Позволяет хранить мороженое, готовые десерты и торты при нужной для подачи температуре
	-	■	Дегидратация Обеспечивает деликатную дегидратацию продукта для увеличения сроков хранения
	-	■	Расстойка Создает идеальный микроклимат для превосходной расстойки
	-	■	Шоколад За несколько минут выполняет кристаллизацию пралине, шоколадных конфет и плиток шоколада



Тепло или холод? Об этом позаботится MODI

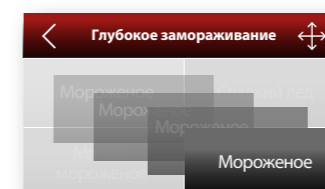
MODI динамично регулирует интенсивность холода и тепла, постоянно обеспечивая плавное регулирование температуры, вентиляции и продолжительности цикла. Технология, сохраняющая характеристики продуктов питания и увеличивающая сроки их хранения.

Сенсорный экран 4,3" MODI, защищенный прочным закаленным стеклом, обеспечивает простоту и интуитивность использования. Одним нажатием можно запустить имеющиеся программы или создать свою в персональном меню.



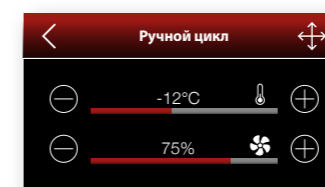
Персональная книга рецептов

У Вас есть возможность создания персональных программ для любого типа продукта.



Персональная раскладка

Можно изменить положение иконок рецептов, создав персональную раскладку.



Ручной цикл

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

Шоковая заморозка

Быстро выполняет охлаждение продукта до $+3^{\circ}\text{C}$ в центре продукта, блокирует распространение бактерий, увеличивает до 70% время хранения без изменений качества.

Пастеризация и шоковая заморозка

Повысьте срок хранения пастеризованных заготовок, сохраняя без изменений качество продукта



Более длительное хранение

В диапазоне температур от $+65^{\circ}\text{C}$ до $+10^{\circ}\text{C}$ 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. Пастеризация и заморозка основ для мороженого на будущее. В любой момент вы будете готовы получить требуемые вкусовые сочетания.

Глубокое замораживание

Быстро замораживает при температуре -18°C в центре продукта только что взбитую смесь, способствуя образованию мелких кристаллов правильной формы, для получения хорошо формируемого специальной ложкой и приятного на вкус мороженого соответствующей консистенции.

Глубокая заморозка с MODI

Мороженое остается мягким, кремообразным и приятным на вкус



Заморожено с помощью MODI

Мягкое мороженое сохраняет консистенцию и структуру и может храниться длительное время



Замораживание и глубокое замораживание не являются синонимами

После взбивания мороженое охлаждается до температуры подачи $-12^{\circ}\text{C}/-14^{\circ}\text{C}$. Если этот процесс происходит медленно, частички воды объединяются в макрокристаллы льда. Мороженое будет иметь грубую, некремообразную консистенцию. Технология MODI позволяет выполнять охлаждение продукта быстро, способствуя образованию маленьких кристаллов правильной формы.

Воздух - секрет мягкого мороженого

Наличие микропузырьков воздуха обуславливает кремообразную консистенцию мороженого. MODI, благодаря температуре 40°C , создает тонкий поверхностный барьер, не выпускающий запертый в продукте воздух. Мороженое будет оставаться компактным, кремообразным и стойким.

Богатый разнообразный ассортимент

Можно быстро заморозить поверхность мороженого и сразу же начать его продажу или же заморозить целую ёмкость и хранить продукт в шкафу ICE для использования позже. Даже в дни повышенного спроса в вашей витрине всегда будет выставлен широкий ассортимент вкусов.

Больше ассортимент, выше выручка

Невероятно низкая себестоимость и высокая доля прибыли - вот что такое фруктовый лед, который вы можете изготовить за несколько минут благодаря MODI. Это лакомство, приготовленное из воды, фруктов или йогурта, станет еще одной альтернативой устранения жажды, которую вы можете предложить своим клиентам.

Планирование и гибкость

Приготовьте нейтральные основы для тортов-мороженого, заморозьте их в MODI, создавая готовый к использованию запас. За несколько минут вы сможете разморозить и выставить ваши вкусы с требуемой температурой подачи.

Организация и выгода

Можно эффективно сочетать заморозку с приобретением сырьевых материалов у своих традиционных поставщиков. Отказ от приобретения готовых замороженных продуктов и полуфабрикатов - первый источник прибыли.



Размораживание

Деликатное размораживание MODI позволяет довести замороженные ранее мороженое и холодные десерты до нужной температуры подачи.

Шоколад

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



Хранение

Поддерживает требуемую для подачи температуру мороженого. Благодаря MODI можно хранить ёмкости с мороженым и торты-мороженое при идеальной температуре, готовыми к подаче или выставлению на витрину.

Дегидратация

Выполняйте дегидратацию фруктов для добавления к мороженому и мягким холодным десертам. Пастеризация и заморозка основ для мороженого на будущее. В любой момент вы будете готовы получить требуемые вкусовые сочетания.



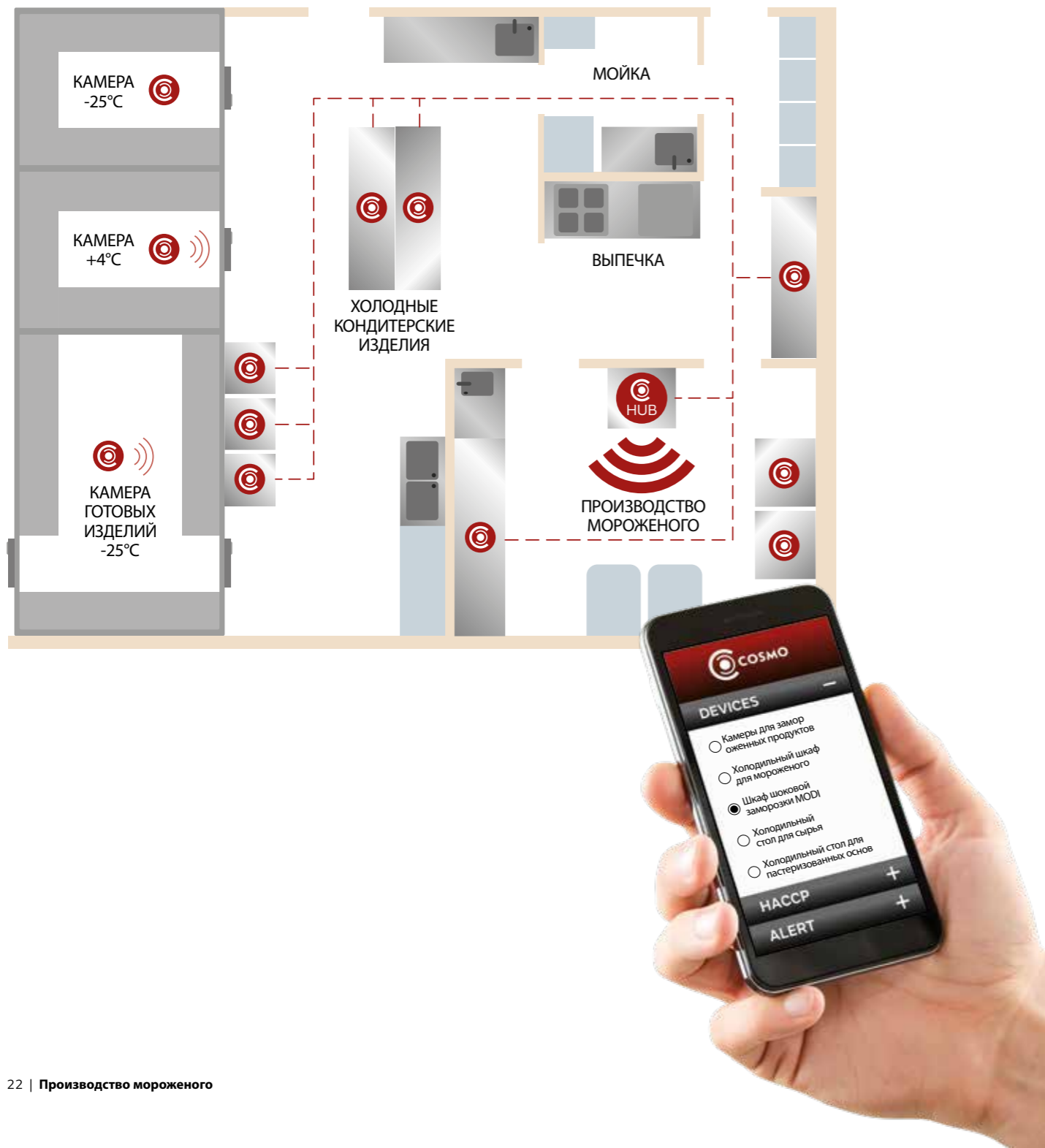
Ручной цикл

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?

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.





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 безупречной работы. Cosmo обнаруживает любые неисправности, вызванные отключением питания или неправильным использованием, и отправляет немедленное уведомление на ваш смартфон.

Эффективность под контролем

Cosmo постоянно сравнивает параметры вашего устройства Coldline с идеальными параметрами. При выявлении значительных отличий система рекомендует соответствующее техобслуживание для обеспечения оптимальных рабочих характеристик.

Всегда обновленное программное обеспечение

Благодаря Cosmo вы можете обновлять программное обеспечение вашего устройства Coldline согласно периодически выходящим обновлениям с самыми новыми разработанными функциями.

Технология Modi



Основные характеристики



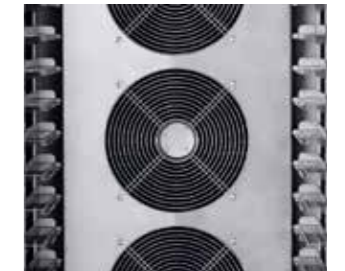
Модульное основание
Может устанавливаться на колеса, ножки, зафиксированное или передвижное основание.



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 цикла охлаждения.



Простое техобслуживание
Система быстрого снятия передней панели без использования инструментов позволяет легко осуществлять очистку конденсатора, обеспечивая постоянно быстрое обслуживание.



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



Направляющие и стойки
Стойки с отверстиями для позиционирования позволяют легко менять положение направляющих.



Термошуп
Особый эргономичный дизайн, может легко сниматься и заменяться благодаря простому разъему. Многоточечный или подогреваемый (опция).

Прочие 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 wi-fi COSMO (опция)

Встроенный или выносной варианты

Рама двери с антиконденсационной системой

Шкаф шоковой заморозки MODI Up & Active

3T
GN2/3



5T
EN60x40



Глубина 700 мм
5T
EN60x40



6T
EN60x40



Глубина 700 мм
6T
EN60x40



7T
EN60x40



Вместимость емкости 5 л. (36x16,5x12 см)	2
	5,4 л. (36x25x8 см)
	7,1 л. (36x16,5x15 см)
Контейнеры для мороженого	3,9 л. (Ø20x12,5 см)
	7,3 л. (Ø20x25 см)
Размеры (мм)	Д 625 Г 600 В 421
Выпуск на цикл	+90° +3°C
	+90° -18°C
Потребление на цикл*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Эл. мощность	Up
	Active
Напряжение	220/240V-50Hz
Оснащение	Температурный щуп
Варианты	-

2
2
2
1
1
Д 625 Г 600 В 421
7 Кг
5 Кг
0,076 kWh/кг
0,247 kWh/кг
370W - 1,7A
-
220/240V-50Hz
Температурный щуп
-

6
6
3
6
3
Д 780 Г 800 В 853
22 Кг
17 Кг
0,067 kWh/кг
0,259 kWh/кг
1030W - 5,2A
1430W - 7,2A
220/240V-50Hz
1 решетка из рилсана EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

6
6
3
6
3
Д 780 Г 700 В 853
18 Кг
12 Кг
0,073 kWh/кг
0,272 kWh/кг
1300W - 6,6A
1700W - 8,6A
220/240V-50Hz
1 решетка из рилсана EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

6
6
6
6
3
Д 780 Г 800 В 913
27 Кг
21 Кг
0,071 kWh/кг
0,246 kWh/кг
1270W - 6,2A
1670W - 8,5A
220/240V-50Hz
1 решетка из рилсана EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

6
6
6
6
3
Д 780 Г 700 В 913
21 Кг
15 Кг
0,081 kWh/кг
0,258 kWh/кг
1300W - 6,6A
1700W - 8,6A
220/240V-50Hz
1 решетка из рилсана EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

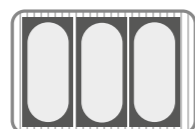
9
10
9
9
6
Д 780 Г 800 В 1093
34 Кг
24 Кг
0,064 kWh/кг
0,221 kWh/кг
1350W - 6,8A
1950W - 9,9A
220/240V-50Hz
2 решетки из рилсана EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

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

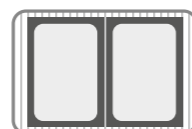
ПРИМЕЧАНИЕ
Модель с функциями шоковой/глубокой заморозки Hard и Soft

Размещение
решетка EN60x40

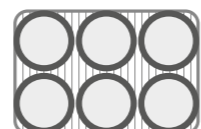
Емкости
5 л. - 7,1 л.



Емкости
5,4 л.



Контейнеры для мороженого
3,9 л. - 7,3 л.



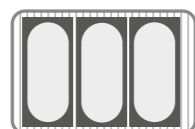
Шкаф шоковой заморозки MODI Up & Active

Вместимость емкости 5 л. (36x16,5x12 см)	
	5,4 л. (36x25x8 см)
	7,1 л. (36x16,5x15 см)
Контейнеры для мороженого	3,9 л. (Ø20x12,5 см)
	7,3 л. (Ø20x25 см)
Размеры (мм)	
Выпуск на цикл	+90° +3°C
	+90° -18°C
Потребление на цикл*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Эл. мощность	Up
	Active
Напряжение	
Оснащение	
Варианты	

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

Размещение
решетка EN60x40

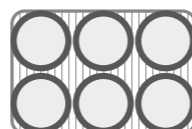
Емкости
5 л. - 7,1 л.



Емкости
5,4 л.



Контейнеры для мороженого
3,9 л. - 7,3 л.



10T EN60x40



12
12
12
12
9
Д 780 Г 800 В 1563
50 Кг
40 Кг
0,082 kWh/кг
0,252 kWh/кг
4120W - 7,3A
5120W - 9,1A
400/415V 3N-50/60Hz
3 решетки из рилсана EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

14T EN60x40



15
16
15
15
9
Д 780 Г 800 В 1778
70 Кг
56 Кг
0,061 kWh/кг
0,250 kWh/кг
4200W - 7,42A
5200W - 9,2A
400/415V 3N-50/60Hz
4 решетки из рилсана EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

20TP EN60x80



24
24
24
24
18
Д 1100 Г 1045 В 1843
80 Кг
60 Кг
0,085 kWh/кг
0,268 kWh/кг
6450W - 11,4A
7450W - 13,2A
400/415V 3N-50/60Hz
6 решетки из рилсана EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

20T EN60x40



21
20
21
21
12
Д 810 Г 1015 В 2210
88 Кг
62 Кг
0,087 kWh/кг
0,277 kWh/кг
6150W - 10,9A
7150W - 12,6A
400/415V 3N-50/60Hz
6 решетки из рилсана EN60x40
Выносной В 2085 mm Специальное напряжение

Шкафы для хранения



Шкафы ICE, интенсивный холод при низком потреблении

Внимательный выбор ингредиентов определяет качество вашего мороженого. Труд, достойный того, чтобы сохранить его соответствующими инструментами для поддержания без изменений характеристик консистенции и вкуса. Шкафы ICE оптимально справятся с этой задачей.



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. Подключите шкафы ICE 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

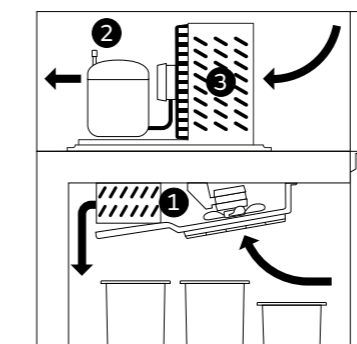
Благодаря большому вниманию к исследованиям и разработкам Coldline является одним из лидеров в этой области с точки зрения технологий и инноваций. Каждый шкаф, обозначенный символом FSS (Fast Service System), оснащен не зависящей от корпуса холодильной системой, что обеспечивает повышенную гибкость и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



Надежность и высокая эффективность

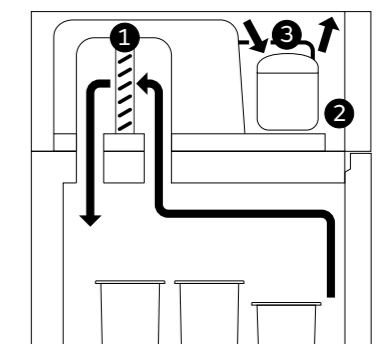
В отличие от других производителей, в холодильных шкафах Coldline испаритель размещен внутри отсека, что обеспечивает эффективную циркуляцию воздуха и точное поддержание температуры даже при интенсивном использовании. Благодаря просторному агрегатному отсеку конденсатор и компрессор всегда работают в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

Coldline



1 Испаритель 2 Компрессор 3 Конденсатор

Прочие системы



Шкафы для мороженого ICE, идеальный холод для вашего мороженого ручной работы

Оптимальное хранение

Шкаф ICE создан для хранения мороженого, мягкого мороженого, муссов и однопорционных десертов. Технология Ice ежедневно помогает вам поддерживать всегда высокое качество вашего мороженого ручной работы.

На каждое требование нужна модель

Доступны варианты 650, 700 и 900 литров с температурой -10° - -22° C и -10° - -30° C. Автоматическое размораживание горячим газом максимально ограничивает перепады температуры, снижая потребление электроэнергии.

Прохладный бесшумный цех

Для каждой модели предусматривается вариант с подключением к выносному агрегату. Благодаря наружной установке двигателя обеспечивается снижение шума и повышается комфорт рабочей среды.





MODI + ICE: ценное партнерство

Повышение качества благодаря шкафу шоковой заморозки

При совместном использовании шкафа ICE и шкафа шоковой заморозки MODI будут обеспечиваться наилучшие результаты хранения. Мороженое, мягкое мороженое и десерты надолго сохраняют нужную консистенцию, мягкость и кремообразность. Несколько минут на размораживание и они будут готовы к выставлению и продаже.

Продление сезона

Глубокое замораживание с использованием MODI позволяет продлить сезон фруктов по низким ценам. Благодаря технологии ICE фрукты прекрасно сохраняются для использования в последующие месяцы.

Оптимальная организация пространства

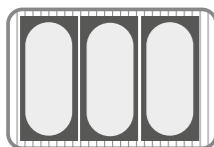
Высота полок регулируется в широком диапазоне.

Можно оптимально расположить контейнера для мороженого, лотки и любой другой ингредиент, чтобы все было под рукой.

Все пространство, которое требуется для хранения вашего мороженого

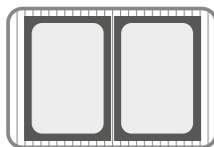
ICE 650 л.

Глубина шкафа 715 мм
Решетка 60x40 см

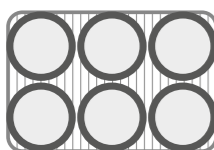


18 Лотки 7,1 л.
(36x16,5x15 см)

27 Лотки 5 л.
(36x16,5x12 см)



22 Лотки 5,4 л.
(36x25x8 см)

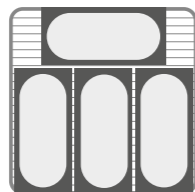


24 Контейнеры для мороженого 7,3 л.
(Ø20x25 см)

48 Контейнеры для мороженого 3,9 л.
(Ø20x12,5 см)

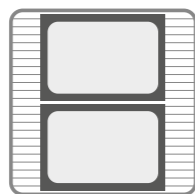
ICE 700 л.

Глубина шкафа 815 мм
Решетка 53x53 см

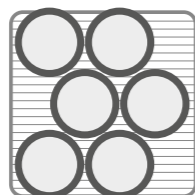


24 Лотки 7,1 л.
(36x16,5x15 см)

36 Лотки 7,1 л.
(36x16,5x15 см)



22 Лотки 5,4 л.
(36x25x8 см)

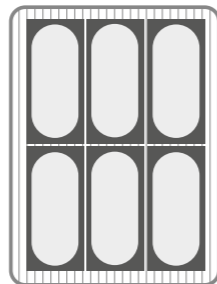


24 Контейнеры для мороженого 7,3 л.
(Ø20x25 см)

48 Контейнеры для мороженого 3,9 л.
(Ø20x12,5 см)

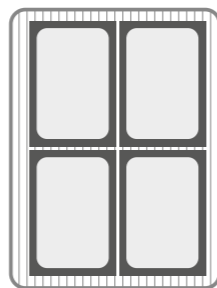
ICE 900 л.

Глубина шкафа 1015 мм
Решетка 80x60 см

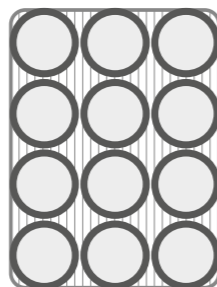


36 Лотки 7,1 л.
(36x16,5x15 см)

54 Лотки 5 л.
(36x16,5x12 см)



44 Лотки 5,4 л.
(36x25x8 см)



48 Контейнеры для мороженого 7,3 л.
(Ø20x25 см)

96 Контейнеры для мороженого 3,9 л.
(Ø20x12,5 см)



Технология ICE



Основные характеристики



Модульное основание
Может устанавливаться на колеса, ножки, зафиксированное или передвижное основание.



Толщина изоляции 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.



Встроенный или выносной варианты
Встроенный двигатель или выносной конденсаторный агрегат для прохладной бесшумной рабочей среды.



Двойная дверь
Установка двери из 2х частей (опция) позволяет избежать температурных скачков и способствует поддержанию температуры.



Умный вентилятор
Вентиляторы останавливаются автоматически при открытии двери для предупреждения поступления в камеру теплого воздуха снаружи.



Направляющие и стойки
Стойки с отверстиями для позиционирования позволяют легко менять положение направляющих.

Прочие характеристики

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

Испаритель с антикоррозийной покраской

Аварийное оповещение при открытой двери или слишком высокой температуре

Закругленные внутренние и наружные углы

Крышка испарителя из нержавеющей стали

Внутреннее освещение

Рама двери с антиконденсационной системой (версии с темп.режимом -10°C -22°C, -10°C -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)

Шкафы для хранения ICE

650 lt



Д 810 Г 715 В 2085	
-10° -22°C	-10° -30°C
D	E
1794	2467
220/240V-50Hz	
8 решетки из рилсана EN60x40	
Выносной Двойная дверь Специальное напряжение	

700 lt



Д 740 Г 815 В 2085	
-10° -22°C	-10° -30°C
D	E
1706	2625
220/240V-50Hz	
8 решетки из рилсана 53x53 см	
Выносной Двойная дверь Специальное напряжение	

900 lt



Д 810 Г 1015 В 2085	
-10° -22°C	-10° -30°C
D	E
2916	3813
220/240V-50Hz	
16 решетки из рилсана EN60x40	
Выносной Двойная дверь Специальное напряжение	

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

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