

**Хлебопекарное  
производство**

**coldline**



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



## 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.



## Простая расстойка для всех

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.



### Производство хлеба

Хлебные магазины  
Мини-пекарни  
Хлебопекарные лаборатории



### Кондитерское производство

Булочные  
Кондитерские  
Крупные производители  
хлебобулочных изделий



### Пиццерия

Пиццерии для гурманов  
Пицца на вынос  
Фокаччерии



### Общепит

Отели  
Рестораны  
Фабрики-кухни  
Предприятия  
Больницы

Шкафы с  
остановкой  
брожения



ONIC

Прерывание брожения

Ручная расстойка

Непрерывный цикл

Хранение

## LEVTRONIC, секрет вашей выпечки

Расстойка - это деликатный процесс, определяющий качество и аромат готового изделия. Влияние на него оказывают время, температура и влажность, которые меняются в зависимости от времени года.

Новое поколение столов, стандартных и Roll-in шкафов LEVTRONIC создает идеальный микроклимат для расстойки любого теста независимо от атмосферных условий. Можно персонализировать программу исходя из типа дрожжей, качества муки и свойств воды, получая каждый раз прекрасные результаты.





## Функции

### Шкафы с функцией остановки брожения

За счет использования низких температур можно замедлить и даже остановить брожение, возобновляя его позднее для получения хорошо подошедшего теста к определенному времени. В зависимости от используемого вами сырья можно персонализировать этапы остановки, выдержки, пробуждения, расстойки и ожидания.

### Ручная расстойка

Можно запустить программу прямой расстойки с регулируемой температурой, влажностью и вентиляцией на определенное время. По завершении программы levtronic хранит тесто в оптимальном состоянии до выпечки.

### Непрерывный ручной цикл

Благодаря ручным функциям можно легко задать время, температуру, влажность и силу вентиляции и LEVTRONIC будет выполнять расстойку теста в непрерывном безостановочном цикле.

### Хранение

Продукты хранятся при необходимой температуре от  $-6^{\circ}\text{C}$  до  $+10^{\circ}\text{C}$ .

### Параметры для регулирования



#### Время

Выберите продолжительность этапа расстойки



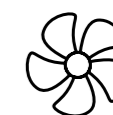
#### Температура

Выберите оптимальную температуру от  $-6^{\circ}$  до  $+40^{\circ}\text{C}$  для выдержки теста



#### Влажность

Можно задать идеальную влажность в диапазоне от 45% до 95%

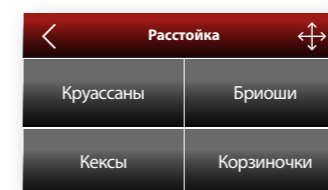


#### Вентиляция

Можно выбрать оптимальную вентиляцию от 25% до 100%

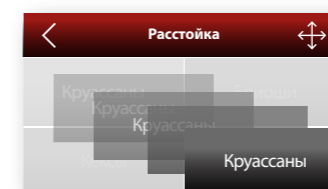


## Создайте свои персонализированные программы



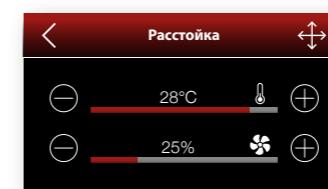
### Создайте новые программы

В LEVTRONIC уже внесен список доступных программ приготовления. Заданные значения можно легко проверять в ходе выполнения цикла и менять, сохраняя изменения в новой программе в персональном меню.



### Персонализированное расположение

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

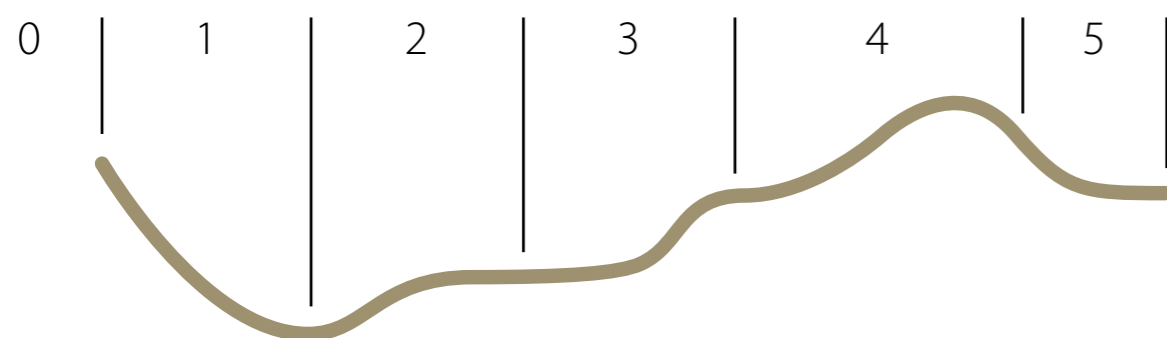


### Мгновенные изменения

Одним нажатием можно проверить и изменить параметры выполняемой программы.



## Разделение расстойки на 5 этапов для спокойной работы



0

### Температура

Температура теста определяет образование глютеновой сетки.

1

### Остановка ферментации

Тесто подвергается быстрому охлаждению. Активность дрожжей останавливается.

2

### Хранение

Температура поддерживается ниже 3°C. Дрожжи неактивны до пробуждения.

3

### Предварительная расстойка

Температура повышается постепенно. Активность дрожжей медленно возобновляется.

4

### Расстойка

Температура и влажность повышаются до заданного значения. Брожение теста завершается.

5

### Хранение

Уже подошедшее тесто выдерживается при контролируемых температуре и влажности до выпечки.





## Cosmo расстойка всегда под контролем

### Что такое Cosmo?

Cosmo - это инновационная технология wi-fi, позволяющая контролировать все рабочие параметры вашего LEVTRONIC со смартфона. Где бы вы не находились, управление - всегда в ваших руках.

### Ваша безопасность

LEVTRONIC работает даже тогда, когда отсутствует персонал, поэтому становится важным удаленно контролировать правильность протекания процессов расстойки. Cosmo выявляет любые отклонения в результате прерывания подачи электроэнергии или других факторов и сразу же отправляет извещение на ваш смартфон. Вы будете уверены в том, что процесс выполняется правильно и утром бриоши и круассаны прекрасно подойдут и будут готовы к выпечке.

### Эффективность под контролем

Cosmo постоянно сравнивает параметры вашего устройства LEVTRONIC 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 LEVTRONIC согласно периодически выходящим обновлениям с самыми новыми разработанными функциями.

## FSS, технология Coldline для быстрого экономичного обслуживания

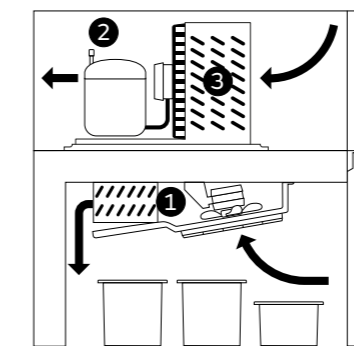
Расстоечные шкафы LEVTRONIC оснащены не зависящей от корпуса холодильной системой (Fast Service System), что очень удобно при техобслуживании. Все компоненты легкодоступны для простого и быстрого проведения необходимых работ.



## Высокая эффективность с равномерной постоянной температурой

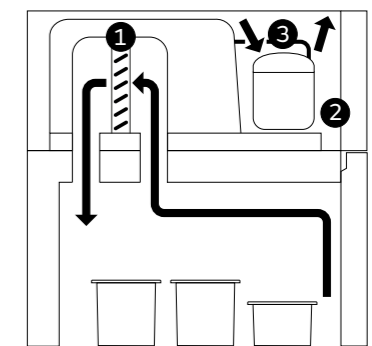
В отличие от других систем, в холодильных шкафах Coldline используется испаритель внутри отсека, что обеспечивает эффективную циркуляцию воздуха и точное поддержание температуры даже при интенсивном использовании. Благодаря просторному агрегатному отсеку конденсатор и компрессор всегда работают в оптимальных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

**Coldline**

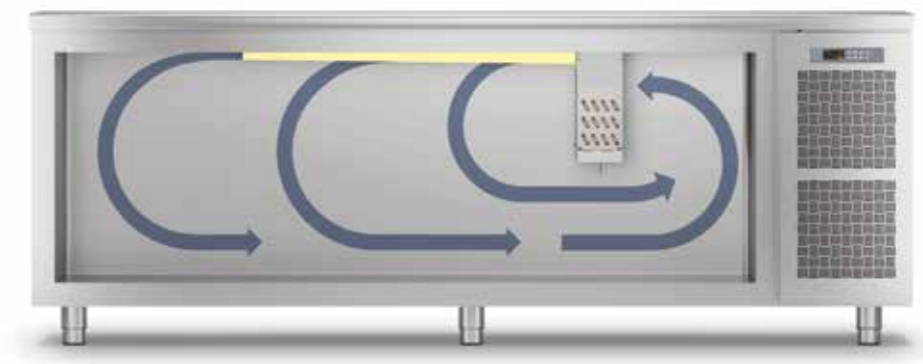


1 Испаритель    2 Компрессор    3 Конденсатор

**другие системы**



Стол�ы LEVTRONIC поддерживают равномерную температуру во всем отделении, способствуя правильной ферментации дрожжей и равномерному подъему теста.



## Шкафы, столы, Roll-in шкафы для тележек - трехмерная расстойка

Замес теста для хлеба, круассанов, бриошей, ожидание расстойки и выпечка это ежедневные операции, которые требуют вашего времени. Шкафы с функцией остановки брожения LEVTRONIC, наоборот, экономят ваше время. Шкафы, столы и Roll-in шкафы различной вместимости и размеров для удовлетворения малых и больших потребностей.



## LEVTRONIC, неавтономные расстоечные шкафы с охлаждением

### **Элегантный, тщательно продуманный дизайн**

Элегантный сенсорный дисплей, установленный вровень в панелью, закругленные наружные углы и тщательно выполненная отделка придают шкафу LEVTRONIC солидность и изысканность.

### **Контролируемый поток воздуха**

Дифференцированный направляемый поток воздуха обеспечивает оптимальную однородность температуры на всех полках, не попадая напрямую на продукт, который сохраняет свои характеристики увлажненности и качество без растрескивания поверхностей.

### **Подходят для любого цеха**

Есть четыре модели с различными размерами ширины и глубины, вместимостью от 25 до 50 противней EN60x40. Шкафы LEVTRONIC прекрасно вписываются в любой цех, обеспечивая высокие стандарты качества.





## LEVTRONIC Roll-in, расстойка в движении

### **EN60x40 или EN60x80**

Модель J10 глубиной 815 мм имеет самые малые габаритные размеры в этой категории, что позволяет обеспечивать оптимальную организацию труда даже в ограниченных пространствах. Версия J12 имеет большие размеры глубиной 1015 мм для использования стандартных 60x40 или компактных 60x80 тележек.

### **Скорость и практичность**

В хорошо организованном цехе правильное перемещение противней играет очень большое значение. Версия Roll-in LEVTRONIC обеспечивает рациональность и эффективность труда. Тележка из нержавеющей стали (опция) рационализирует этап приготовления, обеспечивая практичность и быстроту перемещения.

### **Глубокое замораживание и расстойка**

При использовании шкафа шоковой заморозки MODI или VISION можно начать приготовление заранее и заморозить большое количество теста. В последующие дни можно расстивать только его часть в зависимости от реальных потребностей, устраняя опасность перепроизводства и нерационального использования продуктов.

# Технология LEVTRONIC

## Отличительные характеристики

### Шкафы

Усиленное основание для установки на ножки или цоколь  
 Ручка из нержавеющей стали толщиной 2 мм  
 Сток для слива конденсата  
 Открытие с помощью педали (опция)  
 Легкосъемные направляющие и стойки из нержавеющей стали, нет необходимости использования инструмента

### Модели Roll-in

Усиленное основание из нержавеющей стали AISI 304  
 Ручка с замком с защелкой  
 Пандус из нержавеющей стали  
 Усиленные защитные боковые панели



## Общие характеристики



**Однородная расстойка**  
 Поток воздуха окутывает продукты, повышая однородность расстойки в любом положении и на любом уровне.



**Сенсорная панель**  
 Сенсорный дисплей 4.3" имеет порт USB для сохранения данных НАССР.



**Освещение**  
 Освещение светодиодной лампой, чтобы температура в камере не изменялась



**Водоумягчитель**  
 В комплект оборудования входит фильтр для очистки воды. Сменный картридж для поддержания высоких рабочих параметров.



**Замок с ключом**  
 Замок с ключом на передней части шкафа или на ручке в моделях Roll-In.



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



**Двери**  
 Самозакрывающиеся перенавешиваемые двери с фиксатором под 105° и заменяемая магнитная резинка.

## Прочие характеристики

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

Закругленные внутренние и наружные углы

Изоляция толщиной 75 мм без содержания CFC/HCFC

Охлаждающий газ R452a

Испаритель с антикоррозийной покраской

Вентилируемое охлаждение

Размораживание электричеством

Климатический класс 5

Встроенный или выносной варианты

Порт MODBUS-RT

Система контроля через wi-fi COSMO (опция)

Персональные программы расстойки

## ШКАФЫ LEVTRONIC

**550 lt****650 lt****700 lt****900 lt****Размеры (мм)**

Д 630 Г 815 В 2085

**Температура (°С)**

-6°+40°    -20°+40°

**Напряжение**

220/240V-50Hz

**Оснащение**

20 пар направляющих для противней EN60x40

**Варианты**Выносной  
Стеклопанельная дверь  
Специальное напряжение

Д 810 Г 715 В 2085

-6°+40°    -20°+40°

220/240V-50Hz

20 пар направляющих для противней EN60x40

Выносной  
Стеклопанельная дверь  
Специальное напряжение

Д 740 Г 815 В 2085

-6°+40°    -20°+40°

220/240V-50Hz

20 пар направляющих для противней EN60x40

Выносной  
Стеклопанельная дверь  
Специальное напряжение

Д 810 Г 1015 В 2085

-6°+40°    -20°+40°

220/240V-50Hz

20 пар направляющих для противней EN60x80

Выносной  
Стеклопанельная дверь  
Специальное напряжение



# Roll-In LEVTRONIC

## J10

Тележка EN60x40



## J12

Тележка EN60x80



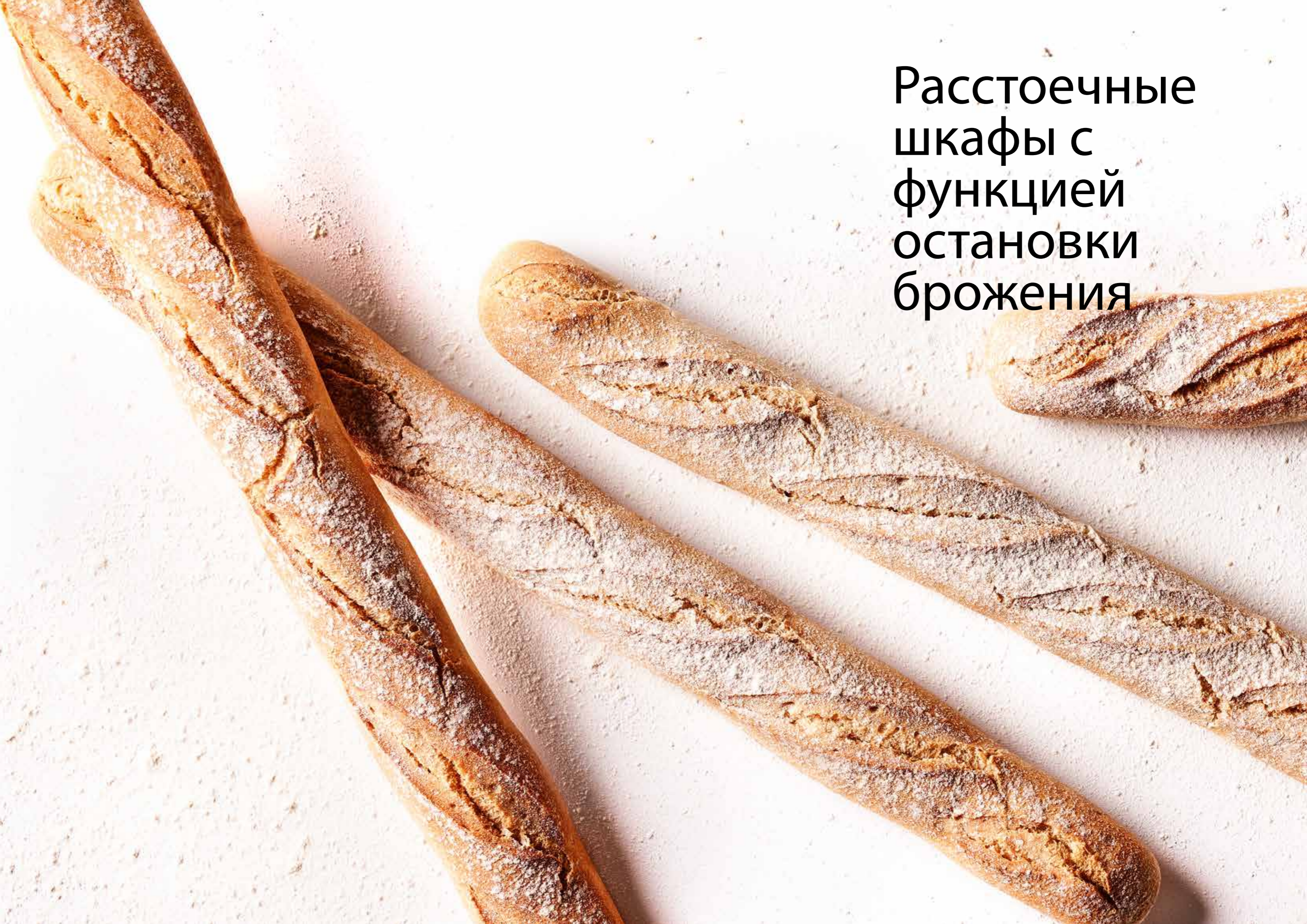
<b>Размеры (мм)</b>
<b>Максимальные размеры тележек (мм)</b>
<b>Температура (°C)</b>
<b>Напряжение</b>
<b>Варианты</b>

Д 810 Г 815 В 2115
Д 470 Г 620 В 1500 (EN60x40)
-6°+40°
220/240V-50Hz
Специальное напряжение

Д 810 Г 1015 В 2115
Д 648 Г 810 В 1500 (EN60x80)
-6°+40°
220/240V-50Hz
Специальное напряжение



Расстоечные  
шкафы с  
функцией  
остановки  
брожения



## Столы LEVTRONIC, сверху тесто, снизу - дрожжи

### Практичный и просторный

Раскатывайте тесто для хлеба, булочек и круассанов на прочной столешнице, загружайте продукт в камеру отложенной расстойки и программируйте, когда он должен быть готов к выпечке. Внутренний объем оптимально используется для повышения вместимости: 7 противней EN60x40 с шагом 75 мм для каждого отделения.

### Контролируемый поток воздуха

Дифференцированный обволакивающий поток воздуха обеспечивает оптимальную однородность температуры на всех полках каждого отделения. Тесто остается увлажненным, его поверхность не растрескивается благодаря этой защите.

### Прочные, подходящие для любого цеха

Для обеспечения полного интегрирования в цех выпускаются модели с высотой подвижного корпуса 660, 710 и 760 мм. Расположенный справа агрегатный отсек является неотъемлемой частью изделия, а его толстая изоляция обеспечивает максимальное звукопоглощение.



# Технология столов LEVTRONIC



## Общие характеристики



### Прочная столешница

Усиленная столешница с закругленным передним и задним краем, задний бортик для предупреждения скопления грязи.



### Двери

Самозакрывающиеся перенавешиваемые двери с фиксатором под 105°.



### Направляющие и стойки

Легкосъемные направляющие и стойки из нержавеющей стали AISI 304, нет необходимости использования инструмента.



### Конденсаторный агрегат

Выдвигается на направляющих для контроля и очистки.



### Водоумягчитель

В комплект оборудования входит фильтр для очистки воды. Сменный картридж для поддержания высоких рабочих параметров является.



### Высокоэффективные заменяемые уплотнительные резинки

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



### Усиленное основание

Благодаря усиленному модульному основанию может устанавливаться на ножки, плиточный или съемный цоколь.



### Сенсорная панель

Сенсорный дисплей 4.3" имеет порт USB для сохранения данных HACCP.

## Прочие характеристики

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

Испаритель с анти-коррозийной покраской

Изоляция толщиной 60 мм без содержания CFC/HCFC

Охлаждающий газ R452a

Климатический класс 5

Вентилируемое охлаждение

Сток для слива конденсата

Парогенератор с регулируемым процентом влажности

Звукоизолированный агрегатный отсек со встроенным двигателем

Размораживание электричеством с автоматическим испарением конденсата

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

Персональные программы расстойки

# СТОЛЫ LEVTRONIC

## 2 двери



## 3 двери



<b>Температура (°C)</b>	-6°+40°
<b>Размеры* (mm)</b>	Д 1450 Г 800 В 950
<b>Напряжение</b>	220/240V-50Hz
<b>Оснащение</b>	8 пар направляющих для противней EN60x40
<b>Высота подвижного корпуса (mm)</b>	660 - 710 - 760
<b>Варианты</b>	Без столешницы Столешница без борта Специальное напряжение

<b>Температура (°C)</b>	-6°+40°
<b>Размеры* (mm)</b>	Д 2005 Г 800 В 950
<b>Напряжение</b>	220/240V-50Hz
<b>Оснащение</b>	12 пар направляющих для противней EN60x40
<b>Высота подвижного корпуса (mm)</b>	660 - 710 - 760
<b>Варианты</b>	Без столешницы Столешница без борта Специальное напряжение

<b>Температура (°C)</b>	-6°+40°
<b>Размеры* (mm)</b>	Д 2005 Г 800 В 950
<b>Напряжение</b>	220/240V-50Hz
<b>Оснащение</b>	12 пар направляющих для противней EN60x40
<b>Высота подвижного корпуса (mm)</b>	660 - 710 - 760
<b>Варианты</b>	Без столешницы Столешница без борта Специальное напряжение

\* корпус h 710 мм со столешницей и бортиком



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