

# GELATERIA

---

NATURALLY COLD



**HOREQUIP**  
QUALITY & SERVICE

 **coldline**

## MADE IN ITALY

Coldline opera in una delle aree a più alta efficienza industriale d'Europa, contribuendo quotidianamente allo sviluppo sociale ed economico del proprio territorio.

Scegliere Coldline significa affidarsi a valori di serietà, modernità e concretezza. Ogni progetto si ispira a principi di qualità, risparmio energetico e rispetto dell'ambiente attraverso la selezione di materiali a ridotto impatto ambientale, la riduzione del numero di componenti e l'utilizzo di imballaggi facilmente riciclabili.

L'efficienza produttiva rappresenta un obiettivo prioritario, per questo tutti i processi di lavorazione sono concentrati in azienda. Il controllo costante dei semilavorati nelle diverse fasi, assicura la certezza nella qualità del prodotto finito, a tale scopo ogni tecnico dedica circa il 10% del suo tempo per verificare il lavoro svolto da chi lo ha preceduto. Ogni apparecchio a fine linea è collaudato secondo un severo protocollo interno che ne certifica la qualità.



Esperienza, passione, dedizione e spirito di squadra sono i valori che ispirano ogni giorno il nostro lavoro.

Doti fondamentali anche in barca a vela, dove un equipaggio può contare solo sulle proprie capacità per sfruttare al meglio la spinta propulsiva del vento. Coldline sostiene attivamente gli atleti impegnati nella classe internazionale Laser SB3, circuito professionistico della prestigiosa Volvo Cup, dove il team Coldline Racing si contende il primato in spettacolari regate dall'alto contenuto tecnico e agonistico.



# È ARRIVATO IL FREDDO

Coldline ti offre un programma completo di attrezzature refrigerate per la **Ristorazione, Pasticceria, Panetteria, Gelateria e Pizzeria.**

Modelli diversificati per tipologia, dimensione e range di temperatura, progettati e realizzati per soddisfare ogni specifica esigenza della tua attività professionale. Apparecchi robusti, affidabili ed efficienti per conservare, abbattere e surgelare le tue specialità.

Visita [coldline.it](http://coldline.it) o richiedi informazioni con 



Armadi frigoriferi, tavoli refrigerati e abbattitori per grandi impianti di cucina, ristoranti, alberghi e comunità.

RISTORAZIONE



Armadi frigoriferi, tavoli refrigerati e abbattitori per laboratori di pasticceria e panetteria.

PASTICCERIA



Armadi e tavoli fermalievitazione per laboratori di pasticceria e panetteria.

PANETTERIA



Armadi congelatori e abbattitori per laboratori di gelateria artigianale.

GELATERIA



Tavoli e vetrine refrigerate per pizzeria.

PIZZERIA



## INOX 304

L'acciaio di qualità  
senza compromessi.

L'AISI 304 18/10 è un acciaio di qualità elevata; ha una stabilità che ne garantisce aspetto e durata, assicurando nel tempo massima igiene e resistenza alla corrosione.

Controlla sempre che i prodotti che acquisti siano identificati da questa sigla.



Il gelato ha una caratteristica particolare: nasce e vive nel freddo! Coldline gli assicura tutte le attenzioni per mantenerlo soffice, delicato e lavorabile.

# L'ARTE E LA SCIENZA DEL BUON GELATO ITALIANO

## UN ALIMENTO ADATTO A TUTTI

Il gelato piace a tutti, adulti e bambini. Latte, uova, panna, cacao, frutta sono gli ingredienti sani e nutrienti dai quali nasce un ottimo gelato artigianale che contiene proteine ricche di aminoacidi, carboidrati di pronto impiego, grassi, vitamine A e B2, calcio e fosforo. Un alimento completo, ma molto diversificato in fatto di metodi produttivi e qualità del risultato.

## QUALITÀ, FORMAZIONE E CONOSCENZA

Professionalità, conoscenza delle materie prime e degli ingredienti, capacità nel bilanciamento e formulazione delle ricette sono aspetti fondamentali per produrre un buon gelato artigianale. Il gelatiere che cura la propria formazione, compone sapientemente le miscele e analizza con spirito critico i risultati, sarà sempre in posizione di vantaggio rispetto ai concorrenti. Il suo gelato sarà premiato dai clienti con una scelta consapevole e costante.

## EVOLUZIONE DEL GELATO

Le conoscenze di ingredienti semplici o composti sono aumentate enormemente in anni recenti e consentono di produrre un gelato artigianale più buono rispetto al passato. Il gelatiere ha oggi a disposizione materie prime più evolute e metodi di produzione e conservazione più raffinati.

## TECNOLOGIA APPLICATA AL GELATO

Un'evoluzione analoga riguarda le attrezzature destinate al laboratorio di gelateria artigianale. Grazie alla ricerca e allo sviluppo tecnologico Coldline produce macchine pensate espressamente per l'abbattimento e la conservazione del gelato artigianale. Strumenti indispensabili per aiutare il professionista gelatiere a snellire il lavoro e a realizzare un gelato di eccellente qualità.



# CONSERVARE E ABBATTERE IL GELATO

## ARMADI CONGELATORI ICE -10°-22°C

Conservatori a temperatura negativa con capacità da 36 a 54 vaschette 360x165x120h, con possibilità di unità remota. Modelli per sfruttare al massimo i tuoi spazi e conservare perfettamente gelato, basi e monoporzioni.

## ARMADI CONGELATORI FAST -10°-30°C

Uno strumento di lavoro versatile per usufruire al tempo stesso di un'elevata capacità di stoccaggio in conservazione e della possibilità di congelare rapidamente il tuo gelato in superficie o in profondità. 3 diverse esigenze soddisfatte da un unico apparecchio.

## ABBATTITORI DI TEMPERATURA

Mantenere eccellente la qualità del tuo gelato, prolungare il periodo di conservazione, migliorare l'organizzazione del tuo laboratorio. L'abbattitore Coldline aggiunge valore alla qualità della tua offerta.



# ARMADI ICE & FAST

La tecnologia ideale per  
la tua gelateria artigianale.

La cura che metti nella selezione degli ingredienti e nella scelta del metodo produttivo, determinano la qualità del tuo gelato. Un lavoro che merita di essere conservato con strumenti appropriati, per mantenere intatte le caratteristiche di cremosità e gusto. Gli armadi ICE e FAST sono progettati per svolgere al meglio questo compito.





# FAST SERVICE SYSTEM

## L'esclusiva tecnologia Coldline per un service economico e veloce

Le grandi energie progettuali investite nella ricerca, pongono Coldline ai vertici del settore quanto a tecnologia e innovazione. Ogni armadio contraddistinto dal simbolo **FSS** è dotato di un sistema refrigerante indipendente dalla scocca, particolarità che assicura grandi vantaggi nella flessibilità e nel service.

### CONVERTIRE LA DESTINAZIONE D'USO

Puoi convertire la destinazione d'uso di un apparecchio, da frigorifero a freezer e viceversa, anche a distanza di anni dall'installazione.

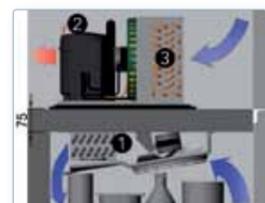
### PROLUNGARE LA VITA DI UN APPARECCHIO

Puoi prolungare la vita di un armadio frigorifero installando un nuovo sistema refrigerante al posto di quello giunto a fine ciclo.

### MANUTENZIONE E SERVICE SEMPLIFICATI

La manutenzione e il service sono semplici, rapidi e non richiedono personale specializzato.

## Coldline



- 1 Evaporatore
- 2 Compressore
- 3 Condensatore

Evaporatore compatto interno al vano.

Condensatore ed evaporatore di elevate dimensioni.

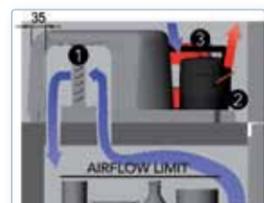
Circolazione dell'aria in camera efficace. Rapido abbassamento della temperatura anche in caso di uso intenso e numerose aperture porta.

Isolamento evaporatore (zona più fredda) con spessore di 75 mm.

Lo sviluppo in larghezza dell'evaporatore assicura tempi di sbrinamento rapidi senza sbalzi termici a vantaggio di minori consumi.

Lo smaltimento del calore e il raffreddamento del compressore sono ottimali. I componenti meccanici hanno vita lunga.

## Altri sistemi



- 1 Evaporatore
- 2 Compressore
- 3 Condensatore

Evaporatore esterno al vano.

Evaporatore e condensatore di piccole dimensioni a fronte di spazi ristretti.

Circolazione dell'aria in camera rallentata a causa del percorso tortuoso. Efficienza refrigerante ridotta in caso di uso intenso.

Isolamento evaporatore (zona più fredda) con spessore ridotto.

Lo sviluppo in altezza dell'evaporatore non favorisce sbrinamenti rapidi, aumentano i consumi e la formazione di brina.

Il compressore si surriscalda facilmente a causa dello spazio ristretto in cui è installato. La vita dei componenti meccanici si riduce.

## PLUG-IN

### EVAPORATORE COMPATTO AD ALTA EFFICIENZA

La capacità è massima grazie all'ingombro ridotto in altezza dell'evaporatore. L'elevata superficie di scambio assicura un rapido abbassamento della temperatura anche in caso di uso intenso. I tempi di sbrinamento rapidi evitano nocivi sbalzi di temperatura a vantaggio di una perfetta conservazione e minori consumi.

### PERFETTA UNIFORMITÀ DI TEMPERATURA

La circolazione dell'aria in camera è efficace grazie ai ventilatori ad alta efficienza. Il flusso regolare e calibrato genera una perfetta uniformità della temperatura su tutti i ripiani.

### AFFIDABILITÀ NEL TEMPO

Il condensatore di grandi dimensioni garantisce un'efficace smaltimento del calore. L'ampio spazio nel vano tecnico assicura un ottimo raffreddamento del compressore, con beneficio per le parti meccaniche.

Unità PLUG-IN



- Unità condensante tropicalizzata
- Evaporatore verniciato anticorrosione
- Doppio ciclo di vuoto per maggiore efficienza del sistema
- Tampone tetto isolato 75 mm
- Connessione rapida dell'elettronica

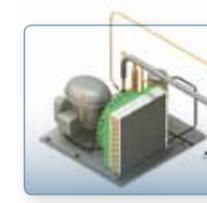
## REMOTO

### AMBIENTE SILENZIOSO E CONFORTEVOLE

Il posizionamento dell'unità condensante remota, assicura un ambiente silenzioso e confortevole. Il calore generato dal condensatore viene disperso all'esterno a vantaggio di locali più freschi. Le migliori condizioni di esercizio dell'unità garantiscono consumi energetici ridotti e una vita superiore delle parti meccaniche.

### FACILE INSTALLAZIONE

L'impianto è dotato di valvola termostatica e valvola solenoide per collegamento ad unità centralizzata. Il circuito frigorifero è pressurizzato con azoto e i collegamenti elettrici predisposti.



Unità REMOTA

- Valvola termostatica Danfoss
- Valvola solenoide per collegamento a centrale
- Impianto elettrico predisposto
- Circuito pressurizzato con azoto
- Tubi di collegamento esclusi

# TECNOLOGIA COLDLINE

-45% di consumo

Un armadio congelatore Coldline consuma il 45% di energia in meno rispetto ad un apparecchio tradizionale.

**75**  
mm

#### SPESORE DI ISOLAMENTO

Lo spessore di isolamento di 75 mm assicura una minor dispersione termica, un minor lavoro del compressore e quindi un minor consumo di energia.

  
**GAS**

#### SBRINAMENTO A GAS CALDO

Lo sbrinamento intelligente è variabile in base alla reale presenza di brina. Il sistema opera per il minimo tempo necessario.



#### SISTEMA DI EVAPORAZIONE

Il sistema di evaporazione condensa si attiva solo in presenza di acqua prodotta in seguito ad uno sbrinamento.



#### TEMPERATURA COSTANTE

La fermata dei ventilatori all'apertura della porta riduce gli sbalzi termici e di conseguenza il lavoro del compressore.



#### COMPRESSORI ASPERA

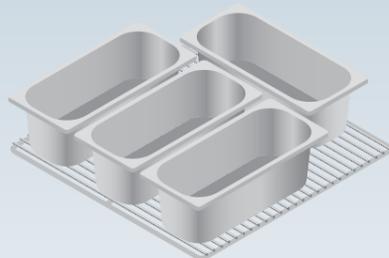
I compressori Aspera garantiscono una riduzione dei consumi del 15% e dell'impatto acustico di 5 dBA.

Puoi risparmiare energia con semplici accorgimenti: posiziona l'apparecchio lontano da fonti di calore, limita l'apertura delle porte al tempo necessario e mantieni efficiente il sistema refrigerante con la manutenzione periodica.

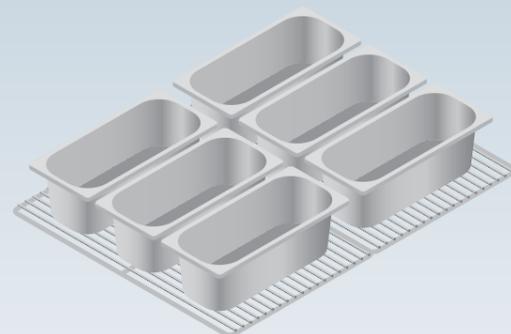
# ARMADI ICE -10°-20°C

L'armadio ICE nasce dall'esigenza di conservare perfettamente gelato, semifreddi, mousse e monoporzioni. La tecnologia Ice ti affianca quotidianamente per mantenere sempre perfetta la qualità del tuo gelato artigianale.

700 LT  
36 VASCHE  
Profondità 815 mm



900 LT  
54 VASCHE  
Profondità 1015 mm



## TECNOLOGIA COSTRUTTIVA DI PRIM'ORDINE

Acciaio INOX AISI 304, spessore di isolamento 75 mm, angoli esterni e interni arrotondati per una facile pulizia, maniglia in acciaio inox con spessore di 2 mm, sbrinatori a gas caldo (plug-in), evaporazione condensa automatici e illuminazione di serie su tutte le versioni.

## FLUSSO D'ARIA CONTROLLATO

L'innovativo sistema a doppio ricircolo d'aria garantisce la massima efficienza refrigerante e un'ottimale distribuzione del freddo anche a pieno carico.

## SBRINAMENTO A GAS CALDO

Lo sbrinatori automatico a gas caldo riduce al minimo gli sbalzi di temperatura, è attivo solo per il tempo necessario a sciogliere la brina limitando il consumo energetico.

## UN LABORATORIO FRESCO E SILENZIOSO

Per ogni modello è disponibile una versione predisposta per collegamento ad unità remota. Con il motore esterno beneficerai di un ambiente di lavoro più silenzioso e confortevole.

## MAGGIORE QUALITÀ CON L'ABBATTITORE

Abbinando l'uso dell'armadio ICE all'abbattitore di temperatura otterrai i migliori risultati di conservazione, mantenendo il tuo gelato soffice, spatolabile e piacevole al palato. I ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta per evitare di introdurre nel vano aria a temperatura ambiente.

## Caratteristiche

- Esterno/interno in acciaio inox AISI 304 - Schiena esterna in acciaio galvanizzato
- Spessore di isolamento 75 mm CFC/HCFC Free
- Angoli interni ed esterni arrotondati
- Maniglione inox da 2 mm di spessore
- Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Sistema anticondensa cornice porta
- Serratura con chiave
- Illuminazione
- Cremagliere e guide inox AISI 304 smontabili senza ausilio di attrezzi per facile pulizia
- Piedini inox regolabili in altezza 100/150 mm
- Refrigerazione ventilata
- Flusso d'aria indiretto
- Evaporatore trattato anticorrosione
- Copri evaporatore inox
- Unità condensante tropicalizzata. Funzionamento garantito fino a +43°C ambiente
- Sistema refrigerante sostituibile FSS
- Sbrinatori automatico a gas caldo
- Evaporazione automatica della condensa
- Conformità HACCP
- Termostato elettronico
  - Tastiera a filo pannello
  - Allarme di alta temperatura
  - Allarme di porta aperta
  - Memorizzazione temperatura massima
  - Sistema di programmazione rapido con chiave HOT-KEY
  - Porta seriale per connessione a sistemi di monitoraggio con comunicazione MODBUS-RTU
- **Optional**
  - Ruote
  - Doppio sportello



## Soluzioni tecniche



Maniglia in acciaio inox 2 mm di spessore.



Refrigerazione ventilata.



Quadro comandi con tastiera a filo pannello.

# ARMADI ICE -10°-22°C

## La gamma

### 700 LT

Griglie 53x53

4 vaschette per ripiano

Capacità massima 36 vaschette 360x165x120 mm



### 900 LT

Griglie EN60x80

6 vaschette per ripiano

Capacità massima 54 vaschette 360x165x120 mm



Dimensioni (mm)	L 740 P 815 H 2085	L 810 P 1015 H 2085
Modello	-10°-22°C	-10°-22°C
Potenza max	1,0kW	1,0kW
Assorbimento max	5.9A	5.9A
Resa frigorifera	935W*	935W*
Tensione	230V/50Hz	230V/50Hz
Varianti	Remoto • Doppio sportello	Remoto • Doppio sportello

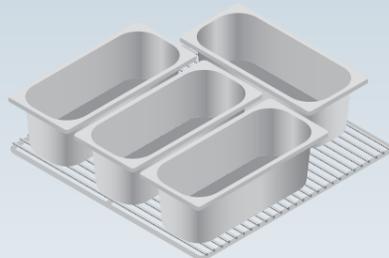
Dotazione standard: 3 coppie guide e 3 griglie per porta

\*Evap -23,3°C cond. 54,4°C

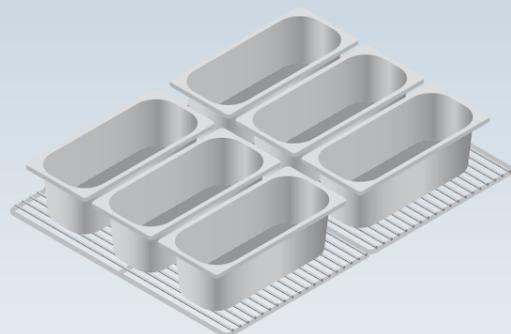
# ARMADI FAST -10°-30°C

La perfetta sinergia fra potenza refrigerante ed efficienza di conservazione, la grande flessibilità di impiego e l'elevato standard qualitativo fanno dell'armadio FAST quanto di meglio un professionista gelatiere possa desiderare.

700 LT  
36 VASCHE  
Profondità 815 mm



900 LT  
54 VASCHE  
Profondità 1015 mm



## POTENZA ELEVATA

L'elevata potenza frigorifera dell'impianto dotato di valvola termostatica consente di effettuare cicli di raffreddamento intenso con funzione "Fast Freeze" fino a -30°C:

## MODALITÀ D'IMPIEGO

### INDURIMENTO

Puoi inserire le vaschette di gelato appena mantecato per un tempo limitato a circa -30°C ottenendo un indurimento superficiale, specifico per il prodotto destinato all'esposizione immediata e alla vendita. In questo modo "stabilizzi" la parte di prodotto che fuoriesce dalla vaschetta prevenendone il precoce scioglimento.

### CONGELAMENTO

Puoi prolungare l'azione di congelamento "Funzione Fast Freeze -30" congelando rapidamente una parte di acqua residua presente nel gelato. Il periodo di conservazione aumenta mantenendo inalterato volume, cremosità e gusto. Il congelamento rapido assicura il mantenimento della genuinità del gelato come appena fatto.

### CONSERVAZIONE

Puoi contare su un'elevata capacità di stoccaggio e una perfetta distribuzione della temperatura per la conservazione a -18°C del gelato, ma anche di semifreddi, mousse, torte, bavarese e monoporzioni.

## Caratteristiche

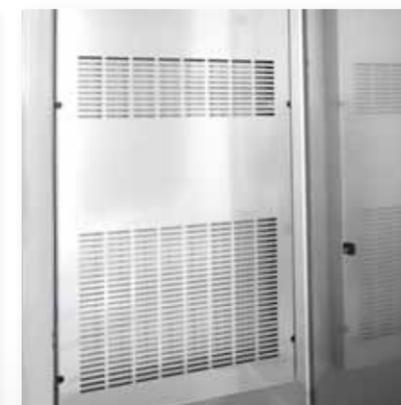
- Esterno/interno in acciaio inox AISI 304 - Schiena esterna in acciaio galvanizzato
- Spessore di isolamento 75 mm CFC/HCFC Free
- Angoli interni ed esterni arrotondati
- Maniglione inox da 2 mm di spessore
- Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Sistema anticondensa cornice porta
- Serratura con chiave
- Illuminazione
- Cremagliere e guide inox AISI 304 smontabili senza ausilio di attrezzi per facile pulizia
- Piedini inox regolabili in altezza 100/150 mm
- Refrigerazione ventilata
- Flusso d'aria indiretto
- Evaporatore trattato anticorrosione
- Copri evaporatore inox
- Unità condensante tropicalizzata. Funzionamento garantito fino a +43°C ambiente
- Sistema refrigerante sostituibile FSS
- Sbrinamento automatico a gas caldo
- Evaporazione automatica della condensa
- Conformità HACCP
- Termostato elettronico
  - Tastiera a filo pannello
  - Allarme di alta temperatura
  - Allarme di porta aperta
  - Memorizzazione temperatura massima
  - Sistema di programmazione rapido con chiave HOT-KEY
  - Porta seriale per connessione a sistemi di monitoraggio con comunicazione MODBUS-RTU
- **Optional**
  - Ruote
  - Doppio sportello



## Soluzioni tecniche



Spessore di isolamento di 75 mm.



Convogliatore flusso aria.



Illuminazione di serie.

# ARMADI FAST -10°-30°C

## La gamma

### 700 LT

Griglie 53x53  
4 vaschette per ripiano  
Capacità massima 36 vaschette 360x165x120 mm



### 900 LT

Griglie EN60x80  
6 vaschette per ripiano  
Capacità massima 54 vaschette 360x165x120 mm



Dimensioni (mm)	L 740 P 815 H 2085	L 810 P 1015 H 2085
Modello	-10°-30°C	-10°-30°C
Potenza max	1,2kW	1,2kW
Assorbimento max	6,2A	6,2A
Resa frigorifera	1089W*	1089W*
Tensione	230V/50Hz	230V/50Hz
Varianti	Remoto • Doppio sportello	Remoto • Doppio sportello

Dotazione standard: 3 coppie guide e 3 griglie per porta

\*Evap -23,3°C cond. 54,4°C

# ARMADI ICE & FAST

## CONNETTORI RAPIDI

Il termostato è dotato di connettori a sgancio rapido, si può scollegare e sostituire con estrema facilità.

## VUOTO SU 2 PUNTI

La fase di vuoto del circuito frigorifero è cruciale per eliminare impurità o umidità che riducono la capacità refrigerante e aumentano i consumi di energia. Coldline esegue una doppia fase di vuoto su due punti del circuito per ottenere un'efficienza perfetta.



**ISOLAMENTO**  
Spessore di isolamento di 75 mm CFC/HCFC Free.



**SERRATURA E FERMO PORTA 105°**  
Serratura con chiave. Fermo porta a 105° per facilitare le operazioni di carico.



**GUARNIZIONE**  
Guarnizione magnetica facilmente sostituibile.



**CREMAGLIERE**  
Cremagliere in acciaio inox smontabili senza ausilio di attrezzi per facile pulizia.



**GUIDE E GRIGLIE**  
Guide in acciaio inox, griglie rilsan.



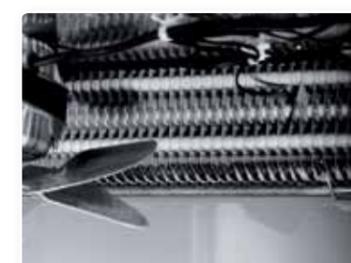
**PIEDINI INOX**  
Piedini inox regolabili in altezza 100/150 mm.



**ANTICONDENSA**  
Sistema anticondensa cornice porta.



**EVAPORAZIONE CONDENSA**  
Evaporazione automatica della condensa. Il sistema si attiva solo in presenza di acqua.



**EVAPORATORE VERNICIATO**  
Evaporatore verniciato anticorrosione a garanzia di affidabilità e durata nel tempo.



**UNITÀ TROPICALIZZATA**  
Unità condensante per funzionamento fino a +43° ambiente. Compressori Aspera ad elevata silenziosità.



**RUOTE INOX (OPTIONAL)**  
Ruote inox girevoli con freno Ø100 - 137 mm.



**X-WEB (OPTIONAL)**  
Monitora 24 ore su 24 l'apparecchio e avvisa, in caso di malfunzionamento, tramite fax, e-mail o sms.

# ABBATTITORI

Più efficienza, più valore

La tecnologia del freddo rapido, applicata alla lavorazione artigianale del gelato, ti consente di beneficiare di molteplici vantaggi di natura qualitativa, organizzativa ed economica.





## FAST SERVICE SYSTEM

### L'esclusiva tecnologia Coldline per un service economico e veloce

Le grandi energie progettuali investite nella ricerca, pongono Coldline ai vertici del settore quanto a tecnologia e innovazione. Ogni abbattitore contraddistinto dal simbolo **FSS** è dotato di un sistema refrigerante indipendente dalla scocca, particolarità che assicura grandi vantaggi nella flessibilità e nel service.

#### PROLUNGARE LA VITA DI UN APPARECCHIO

Puoi prolungare la vita di un abbattitore installando un nuovo sistema refrigerante al posto di quello giunto a fine ciclo.

#### MANUTENZIONE E SERVICE SEMPLIFICATI

La manutenzione e il service sono semplici, rapidi e non richiedono personale specializzato.

## PLUG-IN

#### VENTILAZIONE INDIRETTA

La ventilazione indiretta garantisce una temperatura perfetta in tutta la camera agendo delicatamente sul prodotto; i ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta per evitare di introdurre aria a temperatura ambiente.

#### AFFIDABILITÀ NEL TEMPO

Il compressore è dotato di sistema pump-down per limitare la pressione in fase di aspirazione e garantire l'affidabilità delle parti meccaniche.

- Unità condensante tropicalizzata
- Evaporatore verniciato anticorrosione
- Ciclo di vuoto doppio per maggiore efficienza del sistema
- Connessione rapida dell'elettronica



Unità PLUG-IN

## Sistema refrigerante

Il sistema refrigerante è il cuore pulsante dell'abbattitore Coldline, la massima espressione di potenza ed efficienza. È equipaggiato con compressore ad elevata silenziosità e a basso consumo. Il sistema di iniezione multipla del gas nell'evaporatore aumenta la resa in abbattimento.



## REMOTO

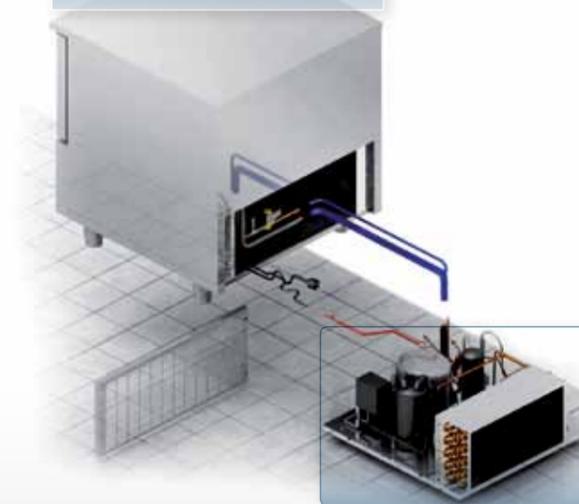
#### COMFORT CON UNITÀ REMOTA

Il posizionamento dell'unità condensante remota, assicura un ambiente silenzioso e confortevole. Il calore generato dal condensatore viene disperso all'esterno a vantaggio di locali più freschi. Le migliori condizioni di esercizio dell'unità garantiscono consumi energetici ridotti e una vita superiore delle parti meccaniche.

#### FACILE INSTALLAZIONE

L'impianto è dotato di valvola termostatica e valvola solenoide per collegamento anche ad unità centralizzata. Il circuito frigorifero è pressurizzato con azoto e i collegamenti elettrici predisposti.

- Valvola termostatica Danfoss
- Valvola solenoide per collegamento a centrale
- Impianto elettrico predisposto
- Circuito pressurizzato con azoto
- Tubi di collegamento esclusi



Unità REMOTA

# ABBATTITORI

-30% di consumo

L'abbattitore Coldline consuma il 30% di energia in meno rispetto ad un analogo apparecchio tradizionale.



## SONDA AL CUORE

Consente di limitare il funzionamento del compressore al tempo strettamente necessario.



## SBRINAMENTO A GAS CALDO

Elimina la brina in pochi minuti alla fine di ogni ciclo. Le condizioni di massima efficienza sono ripristinate evitando sprechi di energia al ciclo successivo.



## VENTILATORI AD ALTA EFFICIENZA

Consentono un risparmio energetico del 30% rispetto alla versione tradizionale.



## COMPRESSORI A BASSO CONSUMO

Riducono i consumi dal 15% al 40% grazie alla nuova tecnologia ad alta efficienza e basso attrito.

Sano, naturale, stagionale, conveniente; il dizionario in gelateria con l'abbattitore Coldline.



# ABBATTERE IL GELATO

L'introduzione dell'abbattitore di temperatura nel processo di realizzazione del gelato artigianale ha modificato radicalmente il sistema di lavoro, stabilendo nuovi standard qualitativi e di gestione dell'attività quotidiana.

## FLESSIBILITÀ

Puoi surgelare l'intera vaschetta e stoccare il prodotto in un conservatore negativo per impiegarlo in un secondo momento o indurire rapidamente la parte superficiale per passare alla vendita immediata.

## MAGGIORI PROFITTI

L'abbattitore Coldline, cambierà per sempre il tuo modo di lavorare. La tecnologia del freddo rapido, ti consentirà di migliorare l'organizzazione del tuo laboratorio, razionalizzare gli acquisti e aumentare produttività e profitti grazie al miglior impiego delle materie prime, alla migliore organizzazione del lavoro e alla qualità superiore del gelato.

## PIANIFICARE GLI ACQUISTI

Puoi utilizzare l'abbattitore non solo per il gelato, ma anche per surgelare gli ingredienti, le materie prime o le basi. Puoi surgelare i prodotti quando il prezzo è conveniente e la qualità eccellente, prolungando la disponibilità nel tempo ed ottenendo un elevato risparmio economico. Potrai acquistare quantità maggiori di prodotto in stagione, impiegandolo in tempi successivi, sempre con la certezza che tutto sarà fresco, sano e naturale.



# C'È FREDDO... E FREDDO

Nei processi di congelamento e di surgelazione c'è una variabile fondamentale che rende le due tecniche profondamente diverse: il tempo!

La surgelazione rapida consente di ottenere un risultato qualitativo eccellente mantenendo intatte le qualità originarie, il gusto e la cremosità del tuo gelato.



## Congelamento

### MACROCRISTALLI

Durante la mantecatura, la miscela liquida viene portata rapidamente ad una temperatura di  $-7/-9^{\circ}\text{C}$ .

Per raggiungere la temperatura di servizio di  $-12/-14^{\circ}\text{C}$ , un'altra parte di acqua presente nel gelato deve congelare. Se questa fase ha una durata eccessiva, c'è il rischio che piccole particelle di acqua si uniscano formando dei macrocristalli di ghiaccio, il prodotto sarà "ruvido", poco cremoso e con presenza di granuli sgradevoli.

## Surgelazione

### MICROCRISTALLI

È necessario invece che la temperatura diminuisca molto velocemente: in questo modo si formeranno cristalli fini e regolari, il gelato risulterà più soffice, lavorabile e piacevole al palato. L'abbattitore Coldline è studiato per svolgere questo compito nel minor tempo possibile garantendoti il miglior risultato qualitativo finale. Il prodotto esposto per il servizio avrà sempre un aspetto perfetto, sarà facilmente spatolabile con la giusta consistenza e densità.

## Stagionalità

È conveniente surgelare i prodotti in stagione, quando il prezzo è conveniente, prolungando la disponibilità nel tempo.

## Quantità conveniente

Puoi surgelare la frutta e i tuoi semilavorati in quantità elevate ed utilizzarle nel tempo in base alla richiesta.

# QUALITÀ MASSIMA SICUREZZA TOTALE

I cicli di abbattimento e surgelazione sono eseguibili in 2 modalità:

- mediante impostazione di un tempo fisso definito dall'utente
- automaticamente mediante la sonda al cuore fornita di serie su tutti i modelli

In entrambi i casi il passaggio alla fase di conservazione positiva (+3°C) o negativa (-20°C) a fine ciclo, è automatico. Puoi avviare il ciclo di abbattimento la sera, prima di lasciare il lavoro e ritrovare il prodotto abbattuto e perfettamente conservato la mattina seguente.

In caso di abbattimenti ripetitivi per tipologia e quantità di prodotto è possibile memorizzare un programma personalizzato con tempo predefinito. Sarà sufficiente richiamare il programma per ottenere un perfetto abbattimento senza impiegare necessariamente la sonda al cuore. 99 programmi memorizzabili.

## ABBATTIMENTO POSITIVO SOFT

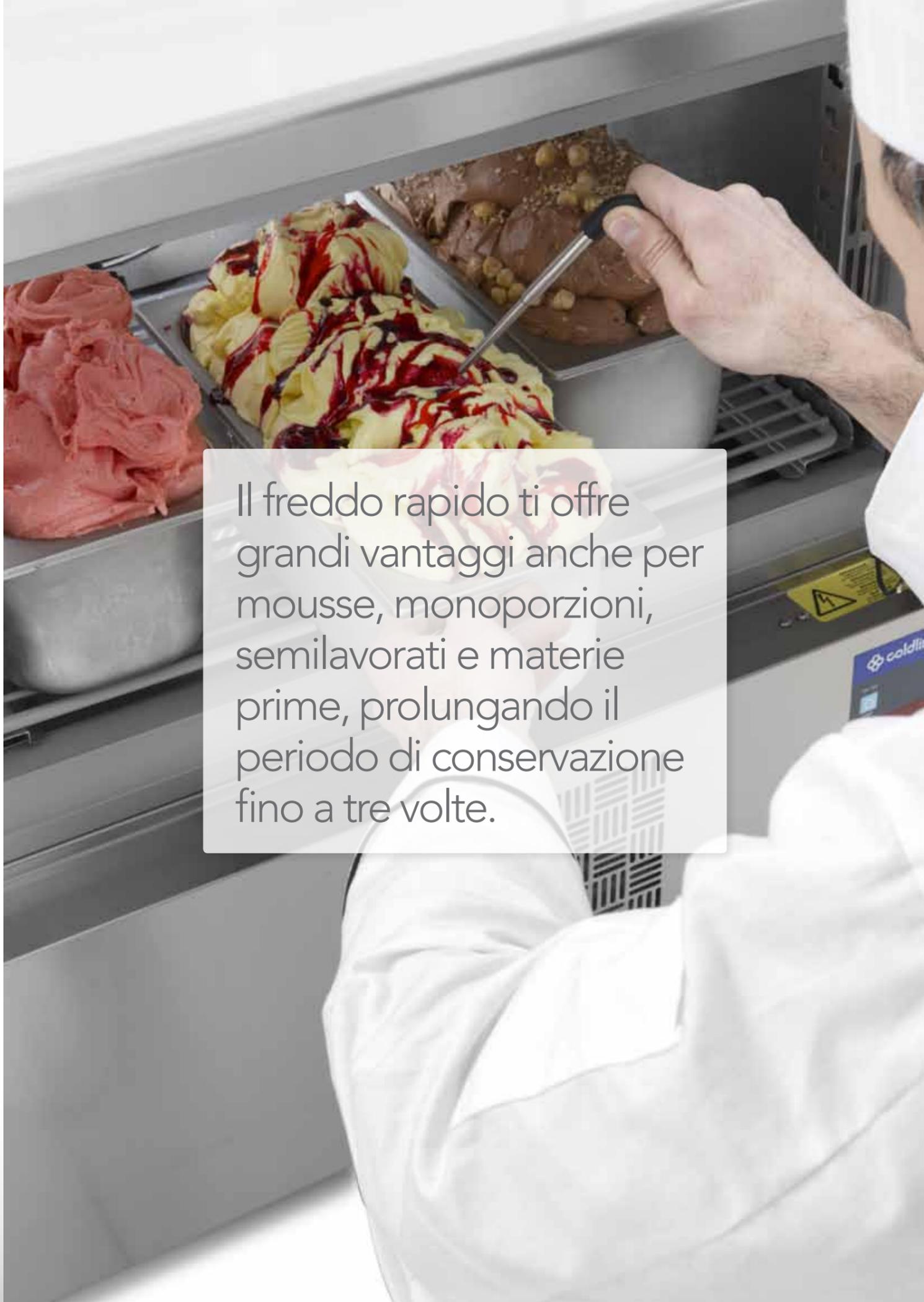
È ideale per prodotti delicati, leggeri, di spessore ridotto. La temperatura si abbassa velocemente senza danneggiare la superficie esterna. Il prodotto viene raffreddato fino a raggiungere la temperatura al cuore di +3°C.

## ABBATTIMENTO POSITIVO HARD

È ideale per prodotti densi, ad alto contenuto di grassi o di dimensioni consistenti. Il prodotto viene raffreddato fino a raggiungere la temperatura al cuore di +3°C.

## SURGELAZIONE FREEZING

È ideale per abbattere il gelato mantenendo la qualità originale e prolungando il periodo di conservazione. Evita la formazione di macrocristalli mantenendo intatte qualità e consistenza. Il prodotto viene raffreddato fino a raggiungere la temperatura al cuore di -18°C.



Il freddo rapido ti offre grandi vantaggi anche per mousse, monoporzioni, semilavorati e materie prime, prolungando il periodo di conservazione fino a tre volte.

# ABBATTITORI

L'abbattitore Coldline ti consente di offrire una gamma sempre più estesa di specialità rispettando l'arte tradizionale della migliore gelateria. Non solo, il freddo rapido blocca efficacemente la crescita dei batteri garantendoti sempre un risultato sano e naturale.



## SISTEMA PUMP-DOWN

Una valvola di sicurezza limita la pressione di aspirazione del compressore in situazioni critiche, garantendo un perfetto funzionamento in ogni condizione di impiego.

## EVAPORATORE MULTIPOINT

Iniezione multipla del liquido per maggiore efficienza refrigerante.

## SBRINAMENTO A GAS CALDO

Lo sbrinamento a gas caldo interviene automaticamente a fine abbattimento, eliminando la brina presente sull'evaporatore e assicurando la massima efficienza al ciclo successivo.

## VANO EVAPORATORE ISPEZIONABILE

Vano evaporatore ispezionabile per manutenzione e pulizia.

## VENTILAZIONE INDIRECTA

La ventilazione indiretta garantisce una temperatura perfetta in tutta la camera agendo delicatamente sul prodotto; i ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta per evitare di introdurre aria a temperatura ambiente.

## Caratteristiche

- Esterno/interno in AISI 304
- Spessore di isolamento 60 mm CFC/HCFC Free
- Angoli interni arrotondati
- Piedini regolabili in acciaio inox 100/150 mm
- Porte autochiudenti con fermo a 105°
- Maniglia in acciaio inox di 2 mm di spessore
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Sistema anticondensa cornice porta
- Piletta di scarico su fondo
- Supporti teglie smontabili senza ausilio di attrezzi per facile pulizia
- Sonda al cuore inox (riscaldata a richiesta)
- Unità condensante tropicalizzata. Funzionamento garantito fino a +43°C ambiente
- Flusso d'aria indiretto
- Evaporatore verniciato anticorrosione
- Vano evaporatore ispezionabile per manutenzione e pulizia
- Sbrinamento automatico a gas caldo (Plug-in)
- Vano motore insonorizzato
- Top rinforzato
- Sistema pump-down - riduce la pressione del circuito in fase di ripartenza del compressore
- Ventilatori su cuscinetti per basse temperature
- Griglie ventilatori inox AISI 304
- Rinvio connessioni elettriche nel vano interno per facile manutenzione
- Quadro elettrico estraibile
- Valvola termostatica Danfoss ad iniezione multipla, efficienza refrigerante maggiorata
- Sistema refrigerante sostituibile FSS
- Conformità HACCP
- Quadro comandi elettronico
  - 99 programmi memorizzabili
  - Segnalazione allarmi
- **Optional**
  - Ruote inox
  - Sonda riscaldata



## Soluzioni tecniche



Maniglia in acciaio inox.



Compatibilità GN1/1-EN60x40.



Sonda al cuore inox.

# ABBATTITORI

## La gamma

**3T**  
2 vaschette  
360x165x120 mm



**5T**  
3 vaschette  
360x165x120 mm



**6T**  
6 vaschette  
360x165x120 mm



**7T**  
9 vaschette  
360x165x120 mm



**10T**  
12 vaschette  
360x165x120 mm



**14T**  
15 vaschette  
360x165x120 mm



Dimensioni (mm)	L 625 P 600 H 421	L 780 P 800 H 840	L 780 P 800 H 900	L 780 P 800 H 1080	L 780 P 800 H 1545	L 780 P 800 H 1765
Modello	<b>W3TGO</b>	<b>W5TLO</b>	<b>W6TGL</b>	<b>W7TGL</b>	<b>W10TGL</b>	<b>W14TGL</b>
Potenza massima	0,30kW	0,89kW	1,10kW	1,20kW	3,35kW	3,44kW
Assorbimento massimo	2.2A	4.9A	6.0A	6.1A	6.2A	6.6A
Resa frigorifera	635W*	1528W*	1755W*	2084W*	5211W*	6013W*
Tensione	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz
Resa oraria	4 kg -10° ⇒ -18°C	10 kg -10° ⇒ -18°C	15 kg -10° ⇒ -18°C	20 kg -10° ⇒ -18°C	35 kg -10° ⇒ -18°C	50 kg -10° ⇒ -18°C
Resa per ciclo	7 kg +90° ⇒ +3°C 5 kg +90° ⇒ -18°C	14 kg +90° ⇒ +3°C 10 kg +90° ⇒ -18°C	18 kg +90° ⇒ +3°C 14 kg +90° ⇒ -18°C	25 kg +90° ⇒ +3°C 18 kg +90° ⇒ -18°C	40 kg +90° ⇒ +3°C 28 kg +90° ⇒ -18°C	50 kg +90° ⇒ +3°C 35 kg +90° ⇒ -18°C
Varianti	-	Versione remota Condensazione ad acqua				

\*Evap -10°C cond. 45°C

# ABBATTITORI

## VERDIONE CONDENSAZIONE AD ACQUA

La condensazione ad acqua migliora le prestazioni e il comfort grazie alla silenziosità del sistema.

## MODULARITÀ

Il modello W5TGO è progettato secondo un criterio modulare. Può essere affiancato al tavolo congelatore e rivestito da un piano unico.

## VUOTO SU 2 PUNTI

La fase di vuoto del circuito frigorifero è cruciale per eliminare impurità o umidità che riducono la capacità refrigerante e aumentano i consumi di energia.

Coldline esegue una doppia fase di vuoto su due punti del circuito per ottenere un'efficienza perfetta.



### DESIGN

Il design dell'abbattitore si abbina ad ogni ambiente di lavoro, il quadro comandi è intuitivo e semplice da utilizzare.



### GUIDE E SUPPORTI

Le guide e i supporti sono smontabili senza ausilio di attrezzi (esclusi modelli W5/6/7). Nei modelli 10T e superiori l'interno è compatibile con teglie EN60x40.



### BORDO FRONTALE RAGGIATO

Piano di lavoro con bordo frontale raggiato per il massimo comfort nell'utilizzo.



### SONDA AL CUORE

Sonda al cuore di serie facilmente sostituibile. Disponibile optional la versione riscaldata che facilita l'estrazione dopo il ciclo di surgelazione.



### EVAPORATORE ISPEZIONABILE

Il vano evaporatore è ispezionabile per manutenzione e pulizia. Evaporatore verniciato anticorrosione a garanzia di affidabilità nel tempo.



### ANTICONDENSA

Sistema anticondensa cornice porta.



### PILETTA DI SCARICO

Piletta di scarico sul fondo per agevolare il lavaggio del vano interno.



### SUPPORTI TEGLIE

Supporti teglie smontabili senza ausilio di attrezzi. (Solo modelli W5/6/7)



### FLUSSO ARIA INDIRECTO

Flusso d'aria indiretto per la massima omogeneità di temperatura.



### STERILIZZATORE UV (OPTIONAL)

Sistema di sanificazione del vano interno.



### RUOTE INOX (OPTIONAL)

Ruote inox girevoli con freno.



### REGISTRATORE HACCP (OPTIONAL)

Registratore con stampante conforme HACCP.



Zero i compromessi sulla qualità,  
una la nostra passione: il freddo.



---

Horequip Airpure S.L.  
Tlf.: 942 60 52 72  
Fax: 942 61 28 00  
E-mail: [horequip@horequip.es](mailto:horequip@horequip.es)  
Web: [www.horequip.es](http://www.horequip.es)



**HOREQUIP**  
QUALITY & SERVICE

