

PANETTERIA

NATURALLY COLD



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 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.



Tu selezioni
gli ingredienti,
Coldline ne
mantiene la
qualità.



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.

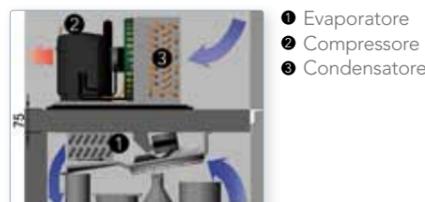
PROLUNGARE LA VITA DI UN APPARECCHIO

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



- ❶ Evaporatore
- ❷ Compressore
- ❸ Condensatore

Evaporatore compatto interno al vano.

Condensatore ed evaporatore di elevate dimensioni.

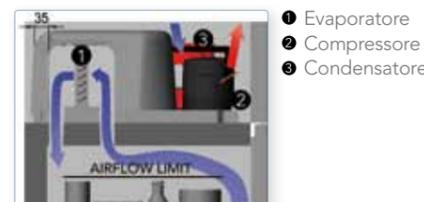
Circolazione dell'aria in camera efficace. Rapido abbassamento della temperatura anche in caso di uso intenso e numerose aperture porta.

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



- ❶ Evaporatore
- ❷ Compressore
- ❸ 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.



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

ARMADIO 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.

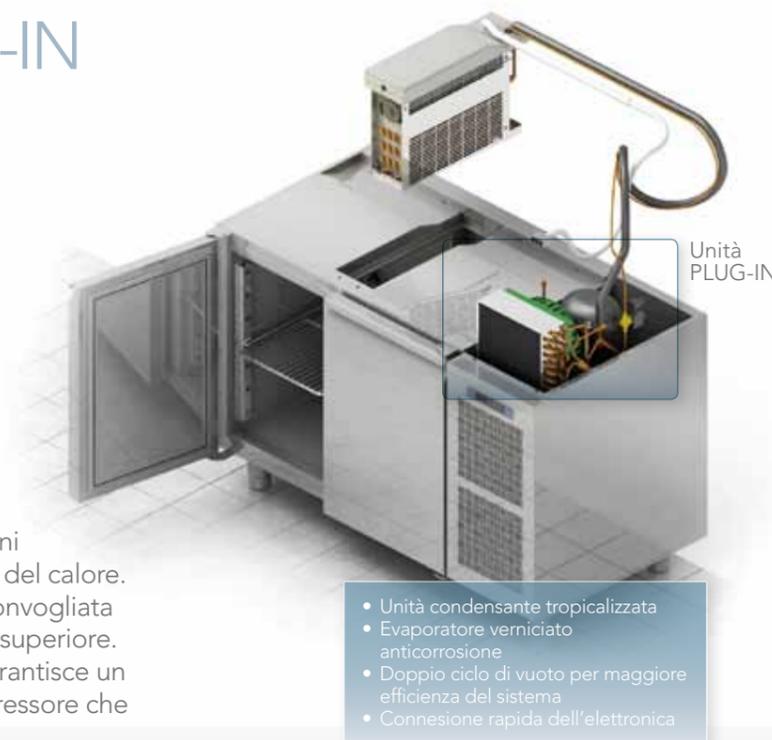
TAVOLO PLUG-IN

EVAPORATORE AD ALTA EFFICIENZA

L'evaporatore interno al vano assicura un rapido abbassamento della temperatura anche in caso di uso intenso o presenza di cassette a pieno carico. I tempi di sbrinamento rapidi evitano nocivi sbalzi di temperatura a vantaggio di una perfetta conservazione e minori consumi.

AFFIDABILITÀ NEL TEMPO

Il condensatore di grandi dimensioni garantisce un'efficace smaltimento del calore. L'aria fresca è aspirata dal basso, convogliata verso l'alto ed espulsa dalla griglia superiore. L'ampio spazio nel vano tecnico garantisce un perfetto raffreddamento del compressore che lavora in condizioni ideali.



Unità PLUG-IN

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

TECNOLOGIA COLDLINE

-45% di consumo

Gli apparecchi LevTronic consumano il 45% di energia in meno rispetto ad apparecchi tradizionali.

75
mm

SPESORE DI ISOLAMENTO

Gli armadi LevTronic hanno spessore di isolamento di 75 mm, il tavolo 60 mm. Gli spessori elevati assicurano una minor dispersione termica, un minor lavoro in fase di raffreddamento e riscaldamento e quindi un minor consumo di energia.



SBRINAMENTO INTELLIGENTE

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 o un lavaggio automatico del sistema di umidificazione.



TEMPERATURA COSTANTE

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



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.



LIEVITARE, QUANDO SERVE

Impastare pane, croissants, brioche, attendere la corretta lievitazione e procedere alla cottura, attività quotidiane che condizionano il tuo tempo. I fermalievitazione LevTronic di tempo te ne fanno guadagnare. Armadi, tavoli e Roll-in, con diverse capacità e dimensione per soddisfare le esigenze del piccolo e del grande laboratorio di pasticceria e panetteria.

CHE TEMPO FA?

La lievitazione è un processo delicato che determina qualità, fragranza e sapore del prodotto finito. Le variabili in gioco sono tempo, temperatura e umidità, le quali cambiano ciclicamente col variare della stagione, obbligandoti a modificare i tuoi impasti per mantenere inalterato il tuo standard qualitativo.

LO STANDARD LO DECIDI TU

Il fermalievitazione LevTronic crea un microclima ideale in grado di far maturare croissant, pasta e ogni tuo prodotto lievitato come e quando decidi tu, a prescindere dalle condizioni atmosferiche. Grazie alle condizioni ripetibili di temperatura e umidità, puoi testare scientificamente farine e lieviti verificandone l'effettivo risultato.

QUALITÀ SUPERIORE

Grazie alle 2 distinte fasi di lievitazione con 10 incrementi progressivi di temperatura, l'azione dei lieviti è prolungata. Aroma, fragranza e sapore saranno esaltati per un risultato finale eccellente.

MIGLIORE ORGANIZZAZIONE

Puoi pianificare la lievitazione di quantità parziali di prodotto surgelato eliminando il rischio di restare senza prodotto in seguito a richieste non preventivate. Con LevTronic elimini il carico di lavoro notturno e riduci i costi del personale.

TUTTO PRONTO ALL'ORA STABILITA

Devi semplicemente impostare temperatura, grado di umidità e ora di fine ciclo.

Attraverso l'impiego delle basse temperature, infatti, è possibile rallentare fino a bloccare l'attività fermentativa dei lieviti, riattivandola in seguito per ottenere l'impasto lievitato all'ora desiderata.

PIÙ EFFICIENZA E MENO SPRECHI

E' possibile anticipare la preparazione degli impasti e pianificare la lievitazione di quantità parziali nei giorni successivi in base alle effettive richieste della clientela; ridurrai così l'orario di lavoro notturno, eviterai inutili sprechi e avrai più tempo da dedicare alla creazione di nuove specialità.

SURGELARE E LIEVITARE QUANDO SERVE

Abbinando a LevTronic l'impiego dell'abbattitore Coldline potrai surgelare i tuoi impasti crudi prolungando notevolmente il periodo di conservazione senza alterare forma, consistenza e qualità organolettiche. Potrai pianificare il lavoro, migliorare la gestione del personale e razionalizzare l'acquisto delle materie prime.

IL CICLO FERMALIEVITAZIONE



BLOCCAGGIO

L'impasto è sottoposto ad un rapido raffreddamento fino a ad un massimo di -6°C. L'attività fermentativa dei lieviti viene inibita.

MANTENIMENTO

La temperatura viene mantenuta al di sotto dei 3°C, per il tempo calcolato dal processore. I lieviti rimangono inattivi fino al risveglio.

RISVEGLIO

La temperatura aumenta gradualmente fino a 15°C. L'attività fermentativa dei lieviti viene lentamente riattivata.

LIEVITAZIONE

La temperatura aumenta fino al valore finale impostato (20°+35°C) la fermentazione dell'impasto viene completata.

ATTESA

L'impasto già lievitato viene mantenuto a temperatura e umidità controllata fino al momento dell'infornamento.

La durata di ogni fase è variabile in base alla quantità di prodotto e ai valori impostati dall'utente. Valori di temperatura riportati sono a titolo puramente indicativo.

%HR CONTROL

Il controllo di umidità attivo durante le fasi di lievitazione, evita la disidratazione dell'impasto e la formazione di screpolature superficiali.

Il grado di umidità è regolabile dal 60% al 95% in base alla percentuale di acqua presente nel prodotto.

Il controllo di umidità non impiega resistenze e boiler per la produzione di vapore, non è pertanto soggetto ad onerose e frequenti manutenzioni. L'umidità viene diffusa in modo omogeneo e delicato dal flusso d'aria per garantirti un prodotto perfettamente lievitato, senza screpolature.



MODALITÀ DI IMPIEGO

Puoi utilizzare LevTronic in 3 DIVERSE MODALITÀ



CICLO AUTOMATICO

Imposti le temperature di bloccaggio, mantenimento e lievitazione, selezioni il livello di umidità e l'orario al quale desideri il prodotto lievitato, salvi il programma e il gioco è fatto. Puoi memorizzare un programma specifico per ogni tipologia di prodotto e richiamarlo semplicemente al momento opportuno pianificando l'avvio fino a 7 giorni dopo.



LIEVITAZIONE

Pianifichi la sera prima il numero di croissant e brioche necessari per il giorno successivo in base ai consumi medi e all'esperienza. Ma se ti accorgi che la quantità è insufficiente puoi lievitare rapidamente ulteriore prodotto e far fronte alle richieste impreviste.



FRIGORIFERO

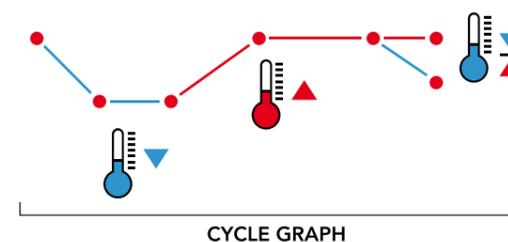
Puoi sempre contare sull'elevata potenza del sistema refrigerante per bloccare rapidamente la lievitazione dei tuoi impasti crudi. L'armadio LevTronic in modalità frigorifero può conservare efficacemente le tue materie prime, basi per torte e semilavorati mantenendo le caratteristiche di idratazione e qualità.

- In **MODALITÀ AUTOMATICA** la durata di una fase e il passaggio a quella successiva è regolato dal processore. I cicli sono ripetibili con periodicità settimanale considerando anche il giorno di chiusura dell'esercizio.

- In **MODALITÀ MANUALE** sei tu a decidere la fase da attivare e la relativa durata, puoi usare LevTronic come un normale frigorifero o come un lievitatore istantaneo.

ELIMINI IL LAVORO NOTTURNO

Con LevTronic elimini il carico di lavoro notturno e riduci i costi del personale. Non sarà più necessario impastare all'alba e attendere la lievitazione prima della cottura in forno; il pane e i tuoi croissant, saranno già lievitati al tuo arrivo in laboratorio. Guadagnerai ore di sonno, ridurrai orari e costo del personale.



VISUALIZZAZIONE GRAFICA DEL CICLO

Lo stato di esecuzione di un ciclo è sempre consultabile tramite il diagramma a led che identifica immediatamente lo stato di esecuzione della macchina.

TEMPERATURA UMIDITÀ E TEMPO

Il quadro comandi visualizza costantemente la temperatura, il livello di umidità in cella e il tempo residuo al termine del ciclo.

UMIDITÀ

Il sensore misura costantemente l'umidità nella camera, regolandola in modo del tutto automatico in base alle tue impostazioni. Il controllo elettronico dell'umidità è un elemento essenziale per la corretta lievitazione. Evita la disidratazione del prodotto durante la fase calda che provocherebbe screpolature superficiali. Il sistema non impiega resistenze o boiler per la produzione di vapore, non è pertanto soggetto ad onerose e frequenti manutenzioni.

VELOCITÀ DI LIEVITAZIONE REGOLABILE

Dalla velocità della lievitazione dipende la qualità del prodotto finito. Una lievitazione lenta e progressiva, produce sempre risultati eccellenti. Con LevTronic puoi rallentare la fase di risveglio e di lievitazione dividendo ciascuna di esse in tre fasi ciascuna.



ARMADI LEVTRONIC

Bloccare, conservare, lievitare

Freddo intenso e costante per bloccare l'azione dei lieviti, calore lento e progressivo per lievitare gli impasti, umidità sotto controllo e flusso d'aria dolce e calibrato. Tre modelli con profondità di 70, 80 e 100 cm e capacità da 25 a 50 teglie 60x40. Range di temperatura $-6^{\circ}+35^{\circ}\text{C}$, con umidità regolabile dal 60% al 95%. Scegli la versione più adatta alle tue esigenze.

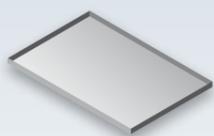


ARMADI LEVTRONIC

Un freddo delicato, una lievitazione lenta e progressiva ad umidità controllata, con la tecnologia LevTronic puoi dormire sonni tranquilli. Al mattino troverai i tuoi croissant perfettamente lievitati e pronti per la cottura. Range di temperatura $-6^{\circ}+35^{\circ}\text{C}$, RH% 60%-95%.

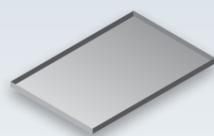
650 LT
PROFONDITÀ
715 MM

25 teglie EN60x40
passo 50 mm
inserimento lato lungo



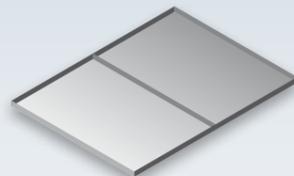
700 LT
PROFONDITÀ
815 MM

25 teglie EN60x40
passo 50 mm
inserimento lato corto



900 LT
PROFONDITÀ
1015 MM

25 teglie EN60x80
passo 50 mm
inserimento lato lungo



DESIGN ELEGANTE E CURATO

L'elegante design con angoli esterni arrotondati, il quadro comandi facile e intuitivo con tastiera a filo pannello e l'elevata cura delle finiture, conferiscono all'armadio LevTronic un aspetto solido ma raffinato.

FLUSSO D'ARIA CONTROLLATO

Il flusso d'aria differenziato garantisce la massima omogeneità di temperatura su tutti i ripiani, senza investire direttamente il prodotto che mantiene intatte le proprie caratteristiche di idratazione e qualità senza screpolature superficiali. La qualità che cercavi!

LA QUALITÀ CHE FA LA DIFFERENZA

La struttura monoscocca con spessore di isolamento di 75 mm, è realizzata in acciaio inox AISI 304 di primissima scelta. La maniglia in acciaio inox ha spessore di 2 mm, il compressore è ad alta efficienza e basso consumo.

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
- 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
- Piletta di scarico su fondo
- Refrigerazione ventilata
- Flusso d'aria indiretto
- Controllo automatico temperatura e umidità
- Evaporatore trattato anticorrosione
- Copri evaporatore inox
- Unità condensante tropicalizzata. Funzionamento garantito fino a $+43^{\circ}\text{C}$ ambiente
- Sistema refrigerante sostituibile FSS
- Sbrinamento automatico
- Evaporazione automatica della condensa
- Conformità HACCP
- Quadro comandi elettronico
 - Display temperatura, umidità, tempo
 - Modalità di funzionamento automatica o manuale
 - Visualizzazione grafica ciclo a led
 - Gestione doppia fase di lievitazione
 - Gestione elettronica umidità
 - 7 programmi memorizzabili
- **Optional**
 - Ruote
 - Doppio sportello



Soluzioni tecniche



Maniglia in acciaio inox 2 mm di spessore.



Refrigerazione ventilata.



Quadro comandi con tastiera a filo pannello.

ARMADI LEVTRONIC

La gamma

650 LT
Teglie EN60x40



700 LT
Teglie EN60x40



900 LT
Teglie EN60x80



Dimensioni (mm)	L 810 P 715 H 2200	L 740 P 815 H 2200	L 810 P 1015 H 2200
Modello	-6°+35°C - HR60%±95%	-6°+35°C - HR60%±95%	-6°+35°C - HR60%±95%
Potenza massima	1,95kW	1,95kW	1,95kW
Assorbimento massimo	11.7A	11.7A	11.7A
Resa frigorifera	668W*	668W*	668W*
Tensione	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz
Varianti	Doppio sportello	Doppio sportello	Doppio sportello

Dotazione standard: 20 coppie guide inox

*Evap -10°C cond. 54,4°C

ARMADI LEVTRONIC

VIUOTO 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.

CONNETTORI RAPIDI

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



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 INOX
Guide a "L" in acciaio inox AISI 304



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



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



EVAPORAZIONE CONDENZA
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 - H137 mm.

ROLL-IN LEVTRONIC

Il freddo in movimento

Un sistema di lavoro razionale ed efficiente grazie alla praticità del carrello porta teglie. L'organizzazione ideale del tuo laboratorio di pasticceria e di panetteria. Puoi lievitare il prodotto nell'immediato o programmare una maturazione successiva. 2 modelli, rispettivamente per carrelli portateghe 60x40 e 60x80.



ROLL-IN LEVTRONIC

Gli spazi rivestono un ruolo sempre più importante in ogni laboratorio di pasticceria e panetteria. Range di temperatura -6°+35°C, RH% 60%-95%.

EN60X40

L'ingombro minore della categoria con la profondità di 815 mm per assicurare una perfetta organizzazione del lavoro anche dove gli spazi sono ristretti.

EN60X80

Dimensioni generose con profondità di 1015 mm per l'impiego di carrelli standard 60x40 o compatti 60x80.

FONDO RIVESTITO IN ACCIAIO INOX

Il fondo rivestito in acciaio inox AISI 304 assicura la massima igiene e facilità di pulizia.

QUALITÀ COSTRUTTIVA

Acciaio INOX AISI 304, spessore di isolamento 75 mm, angoli esterni e interni arrotondati per una facile pulizia, maniglia ergonomica con serratura, evaporazione condensa automatica e illuminazione di serie su tutte le versioni.

VELOCITÀ E PRATICITÀ

In un laboratorio di pasticceria e di panetteria ben organizzato, la corretta movimentazione delle teglie è un fattore di grande importanza. Con Roll-in LevTronic il lavoro è razionale, efficiente e senza sprechi di tempo. Il carrello portateglie in acciaio inox (optional), snellisce la fase di preparazione e la movimentazione è pratica e veloce.

ABBATTIMENTO E LIEVITAZIONE

Impiegando l'abbattitore di temperatura, potrai anticipare la preparazione producendo maggiori quantità di impasti crudi surgelati. La lievitazione nei giorni successivi potrà avvenire per quantità parziali seguendo le reali esigenze di vendita, eliminando il rischio di sovrapproduzioni ed inevitabili sprechi di prodotto.

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
- Serratura con chiave
- Illuminazione
- Rampa inox per accesso carrello
- Fondo rivestito in acciaio inox AISI 304, per massima igiene e facilità di pulizia.
- Refrigerazione ventilata
- Flusso d'aria indiretto
- Controllo automatico temperatura e umidità
- Evaporatore trattato anticorrosione
- Unità condensante tropicalizzata. Funzionamento garantito fino a +43°C ambiente
- Sistema refrigerante sostituibile FSS
- Sbrinamento automatico
- Evaporazione automatica della condensa
- Conformità HACCP
- Quadro comandi elettronico
 - Display temperatura, umidità, tempo
 - Modalità di funzionamento automatica o manuale
 - Visualizzazione grafica ciclo a led
 - Gestione doppia fase di lievitazione
 - Gestione elettronica umidità
 - 7 programmi memorizzabili
- **Optional**
 - Carrello inox EN60x40 / EN60x80



ROLL-IN LEVTRONIC

La gamma

ROLL-IN
Carrello per teglie EN60x40



ROLL-IN
Carrello per teglie EN60x80



CARRELLO
EN60x40



CARRELLO
EN60x80



Dimensioni (mm)	L 810 P 815 H 2230	L 810 P 1015 H 2230	L 620 P 740 H 1500	L 648 P 810 H 1500
Modello	-6°+35°C - HR60%÷95%	-6°+35°C - HR60%÷95%		
Potenza massima	1,95kW	1,95kW		
Assorbimento massimo	11.7A	11.7A		
Resa frigorifera	668W*	668W*		
Tensione	230V 50Hz	230V 50Hz		

Carrelli esclusi

*Evap -10°C cond. 54,4°C

ROLL-IN LEVTRONIC

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.

CONNETTORI RAPIDI

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



DESIGN

Design sobrio ed elegante con ottima accessibilità del quadro comandi.



ISOLAMENTO

Spessore di isolamento di 75 mm.



SERRATURA E FERMO PORTA 105°

Serratura con chiave. Fermo porta a 105° per facilitare le operazioni di carico.



GUARNIZIONE

Guarnizione magnetica facilmente sostituibile.



RAMPA INOX

Rampa in acciaio inox per l'accesso facilitato del carrello.



EVAPORAZIONE CONDENSA

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



RINFORZI INTERNI

Rinforzi laterali di protezione del carrello.



FONDO INOX

Fondo rivestito in acciaio inox AISI 304 per massima igiene e facilità di pulizia.



CARRELLO EN60x40 (OPTIONAL)

Carrello in acciaio inox AISI 304.

TAVOLI LEVTRONIC

Tutto pronto in perfetto orario!

Lavori pane, brioches e croissant sul robusto piano di lavoro, inserisci il prodotto in cella per bloccare la lievitazione e programmi quando dovrà essere pronto per la cottura. Range di temperatura $-6^{\circ}+35^{\circ}\text{C}$, RH% 60%-95%.



TAVOLI LEVTRONIC

Gestendo con precisione il processo di lievitazione, LevTronic cambierà per sempre l'organizzazione del tuo laboratorio eliminando il lavoro notturno.

PIANO DI LAVORO ROBUSTO E RESISTENTE

Puoi contare su un piano di lavoro ampio, robusto e resistente per lavorare al meglio le tue materie prime in tutta tranquillità. Il piano ha il bordo frontale e posteriore raggiati. L'alzatina è chiusa posteriormente per evitare accumuli di sporco.

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.

VANO TECNICO INSONORIZZATO

Il vano tecnico è parte integrante del mobile, coibentato con elevati spessori di isolamento per la massima insonorizzazione.

CLIMA PERFETTO

I sensori misurano costantemente temperatura e umidità regolando raffreddamento, riscaldamento e ventilazione per ottenere una perfetta uniformità di temperatura e un livello di umidità ottimale per conservare e lievitare perfettamente pane, brioches, croissants.

ELEVATA CAPACITÀ

Il volume interno è sfruttato per garantire la più elevata capacità di stoccaggio; n° 7 teglie 60x40 per porta con passo 50 mm.

MOTORE A DESTRA O A SINISTRA

Puoi collocare il motore a destra o a sinistra ad adeguata distanza dalle fonti di calore, con beneficio in termini di efficienza e riduzione dei consumi energetici.



Caratteristiche

- Esterno/interno in acciaio inox AISI 304
- Piedini inox regolabili in altezza 100/150 mm
- Sistema refrigerante sostituibile FSS
- Schiena esterna in acciaio inox AISI 304
- Piletta di scarico su fondo
- Sbrinamento automatico
- Spessore di isolamento 60 mm CFC/HCFC Free
- Refrigerazione ventilata
- Evaporazione automatica della condensa
- Angoli interni ed esterni arrotondati
- Flusso d'aria indiretto
- Conformità HACCP
- Maniglia in acciaio inox 2 mm di spessore
- Controllo automatico temperatura e umidità
- Quadro comandi elettronico
 - Display temperatura, umidità, tempo
 - Modalità di funzionamento automatica o manuale
 - Visualizzazione grafica ciclo a led
 - Gestione doppia fase di lievitazione
 - Gestione elettronica umidità
 - 7 programmi memorizzabili
- Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°
- Evaporatore trattato anticorrosione
- Unità condensante tropicalizzata. Funzionamento garantito fino a +43°C ambiente
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Unità condensante estraibile su guide per ispezione e pulizia
- Vano motore insonorizzato
- Cremagliere e guide inox AISI 304 smontabili senza ausilio di attrezzi per facile pulizia
- Coppie guide inox a "L"
- **Optional**
 - Ruote inox



Soluzioni tecniche



Bordo frontale raggiato e maniglia ergonomica inox.



Bordo posteriore raggiato.



Alzatina chiusa posteriormente per evitare accumulo di sporco.

TAVOLI LEVTRONIC

La gamma

2P
Teglie EN60x40



3P
Teglie EN60x40



Dimensioni (mm)	L 1450 P 800 H 950*	L 2005 P 800 H 950*
Modello	T -6°+35°C – HR60%÷95%	T -6°+35°C – HR60%÷95%
Potenza massima	1.95kW	1.95kW
Assorbimento massimo	11,7A	11,7A
Resa frigorifera	668W**	668W**
Tensione	230V 50Hz	230V 50Hz
Varianti	Piano senza alzatina • Senza piano	Piano senza alzatina • Senza piano

Dotazione standard: 4 coppie guide inox per porta

* con piano e alzatina / **Evap -10°C cond. 54,4°C

TAVOLI LEVTRONIC

VUOTO SU 2 PUNTI

La fase di vuoto del circuito frigorifero prima del carico del gas 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.

CONNETTORI RAPIDI

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

MODULARITÀ

Abbinando l'uso dei fermalievitazione LevTronic all'abbattitore, potrai anticipare le preparazioni producendo maggiori quantità di impasti crudi da surgelare. Potrai pianificare la lievitazione di quantità parziali nei giorni successivi eliminando il rischio di restare senza prodotto in seguito a richieste non preventivate.



DESIGN

Design sobrio ed elegante con ottima accessibilità del quadro comandi.



FLUSSO ARIA INDIRETTO

Flusso d'aria indiretto per la massima omogeneità di temperatura anche in presenza di cassette.



ISOLAMENTO

Spessore di isolamento di 60 mm CFC/HCFC Free.



UNITÀ ESTRAIBILE

L'unità refrigerante è estraibile frontalmente per una facile pulizia e manutenzione, vano motore insonorizzato.



GUARNIZIONE

Guarnizione magnetica facilmente sostituibile.



BORDI RAGGIATI

Bordo anteriore e posteriore raggiati. Alzatina chiusa posteriormente per evitare accumuli di sporcizia.



GUIDE E SUPPORTI

Per agevolare le operazioni di pulizia le guide e i supporti sono smontabili senza ausilio di attrezzi.



RUOTE INOX (OPTIONAL)

Ruote inox girevoli con freno Ø100 - H137 mm.



PIEDINI INOX

Piedini inox regolabili in altezza 100/150 mm.



SCARICO ISPEZIONABILE

Scarico ispezionabile per eventuale pulizia.



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



Horequip Airpure S.L.
Telf.: 942 60 52 72
Fax: 942 61 28 00
E-mail: horequip@horequip.es
Web: www.horequip.es



HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

 **coldline**