PASTICCERIA

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.

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

Visita coldline.it o richiedi informazioni con skype

coldline

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.

ARMADI CLIMA & WIND

Il freddo controllato

Umidità sotto controllo con il flusso d'aria regolabile della gamma Clima o freddo intenso e costante con la refrigerazione ventilata indiretta della gamma Wind. Capacità per teglie 60x40 o 60x80, modelli plug-in e remoti. Scegli la versione più adatta alle tue esigenze, per entrambe il comune denominatore è lo stesso: qualità, affidabilità ed elevate prestazioni.

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.

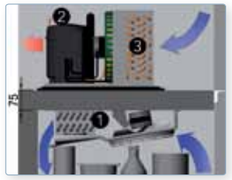
PROLUNGARE LA VITA DI UN APPARECCHIO

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.

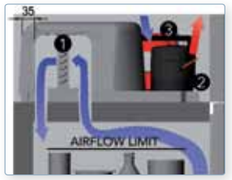
Coldline



❶ Evaporatore
❷ Compressore
❸ Condensatore

Coldline
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

Altri sistemi
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
- Connesione rapida dell'elettronica

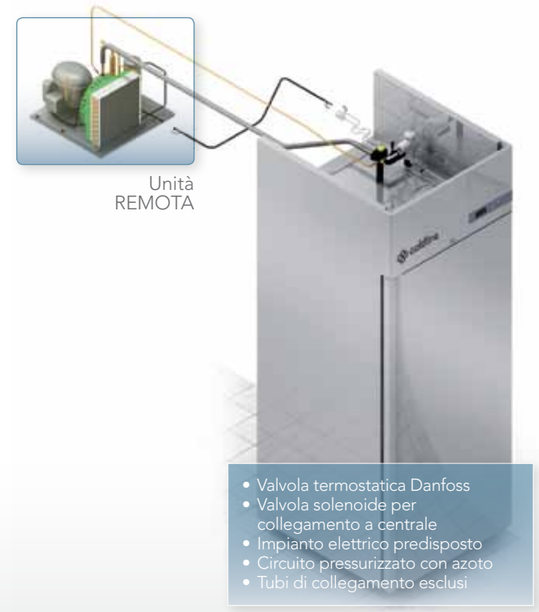
REMOTO

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 frigorifero Coldline consuma il 45% di energia in meno rispetto ad un apparecchio tradizionale.

75 mm

SPESSORE 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.

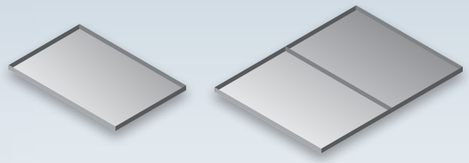
Puoi risparmiare energia con semplici accorgimenti: posiziona l'apparecchio lontano da fonti di calore, limita l'apertura delle porte al tempo necessario e mantieni efficiente il sistema refrigerante con la manutenzione periodica.

ARMADI CLIMA

Il freddo delicato. Clima è la tecnologia ideale per conservare i prodotti che soffrono una rapida disidratazione come pasta fresca, creme, frutta e prodotti finiti ad elevato contenuto di acqua.
Capacità: 25 oppure 50 teglie EN60x40.

650 LT
PROFONDITÀ 715 MM

900 LT
PROFONDITÀ 1015 MM



RANGE -2°+10°C

L'evaporatore di grandi dimensioni assicura una refrigerazione semi-statica oppure ventilata non aggressiva. Puoi regolare la velocità del ventilatore per determinare il flusso d'aria più appropriato in base alle caratteristiche del prodotto e stabilire le condizioni ideali di temperatura e umidità.

LA QUALITA' CHE FA LA DIFFERENZA

La struttura monoscocca con spessore di isolamento di 75 mm,
la maniglia in acciaio inox con spessore di 2 mm, l'evaporazione condensa automatica e l'illuminazione di serie, completano un quadro di eccellenza.

SBRINAMENTO A GAS CALDO

Lo sbrinamento 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.

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
- Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°
- Maniglione inox da 2 mm di spessore
- 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
- Refrigerazione statico/ventilata
- Flusso d'aria indiretto regolabile
- Evaporatore trattato anticorrosione
- Copri evaporatore inox
- Unità condensante tropicalizzata. Funzionamento garantito fino a +43°C ambiente
- Sbrinamento automatico a gas caldo
- Evaporazione automatica della condensa
- Conformità HACCP
- Quadro comandi 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
  - Piletta di scarico

Soluzioni tecniche

Maniglia ergonomica in acciaio inox con spessore di 2 mm.

Convogliatore flusso aria, perfetta conformità di temperatura.

Illuminazione di serie.

ARMADI CLIMA
La gamma

650 LT
Teglie EN60x40

900 LT
Teglie EN60x80

Dimensioni (mm)	**L** 810 **P** 715 **H** 2085	**L** 810 **P** 1015 **H** 2085
Modello	**-2°+10°C**	**-2°+10°C**
Potenza max	0,54kW	0,54kW
Assorbimento max	3.1A	3.1A
Resa frigorifera	565W*	565W*
Tensione	230V/50Hz	230V/50Hz
Varianti	Remoto • Doppio sportello	Remoto • Doppio sportello

Dotazione standard: 20 coppie guide INOX

*Evap -10°C cond. 54,4°C

ARMADI WIND

Affida a Wind la conservazione delle tue materie prime, basi per torte e semilavorati. La refrigerazione di tipo ventilato indiretto garantisce il mantenimento della qualità dei tuoi prodotti più a lungo nel tempo con ottime performance e grande versatilità di impiego.
Capacità: 25 o 50 teglie EN60x40.

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 e illuminazione di serie su tutte le versioni.

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.

-5°+10°C

Con la refrigerazione di tipo ventilato indiretto il flusso d'aria non investe direttamente il prodotto che mantiene intatte le proprie caratteristiche di idratazione e qualità.

-10°-22°C

La certezza di una conservazione negativa dei tuoi prodotti già surgelati.
Scorte organizzate al meglio e garanzia di una qualità perfetta.

-10°-30°C

Imposti la temperatura ideale in base alle tue esigenze. Contando sull'elevata potenza del sistema refrigerante congeli i semilavorati crudi quando è necessario.

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 (versione BT)
- 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 (elettrico -5°+10°C)
- 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

FSS Fast Service System | AISI 304 | 75 mm | 43° +

Soluzioni tecniche

Maniglia in acciaio inox 2 mm di spessore.

Refrigerazione ventilata con flusso canalizzato.

Quadro comandi con tastiera a filo pannello.

ARMADI WIND
La gamma

650 LT
Teglie EN60x40

900 LT
Teglie EN60x80

Dimensioni (mm)	**L** 810 **P** 715 **H** 2085			**L** 810 **P** 1015 **H** 2085		
Modello	**-5°+10°C**	**-10°-22°C**	**-10°-30°C**	**-5°+10°C**	**-10°-22°C**	**-10°-30°C**
Potenza max	0,65kW	1,0kW	1,2kW	0,65kW	1,0kW	1,2kW
Assorbimento max	3.6A	5.9A	6.2A	3.6A	5.9A	6.2A
Resa frigorifera	668W**	935W**	1089W**	668W*	935W**	1089W**
Tensione	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Varianti	Remoto • Doppio sportello			Remoto • Doppio sportello		

Dotazione standard: 20 coppie guide INOX

*Evap -10°C cond. 54,4°C / **Evap -23,3°C cond. 54,4°C

ARMADI CLIMA & WIND

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.

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.

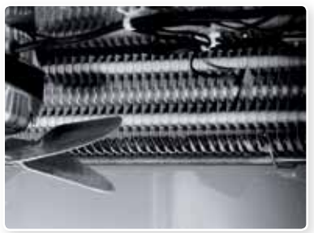
CREMAGLIERE
Cremagliere in acciaio inox smontabili senza ausilio di attrezzi per facile pulizia.

GUIDE INOX
Guide a "L" in acciaio inox AISI 304.

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

ANTICONDENSA
Sistema anticondensa cornice porta (versione Wind bassa temperatura).

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 (evaporatore verticale versione Clima).

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.

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

TAVOLI PASTRY

Sopra lavori, sotto conservi

Robusti piani di lavoro per impastare, modellare e decorare le tue creazioni più fantasiose. Un freddo controllato per una perfetta uniformità di temperatura e un livello di umidità ottimale.

FAST SERVICE SYSTEM

L'esclusiva tecnologia Coldline per un service economico e veloce

In fatto di tecnologia e innovazione Coldline gioca un ruolo da protagonista nel settore del freddo professionale. I tavoli refrigerati sono contraddistinti dalla sigla **FSS, Fast Service System**. Ogni apparecchio è dotato di un sistema refrigerante indipendente dalla scocca, particolarità che assicura grandi vantaggi nella flessibilità e nel service.

CONVERTIRE LA DESTINAZIONE D'USO

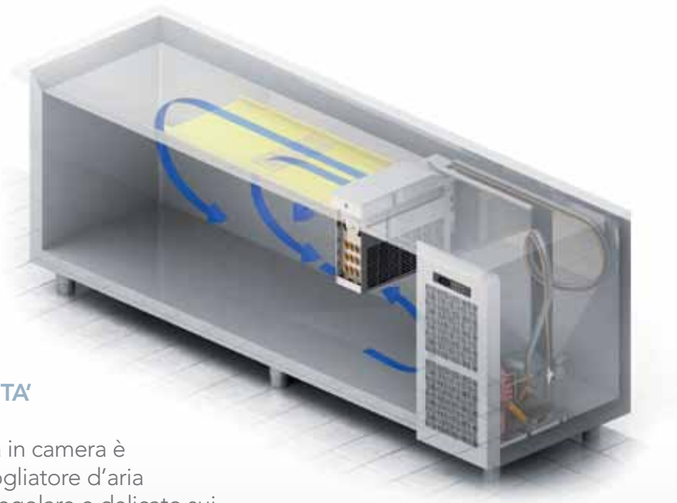
Puoi convertire la destinazione d'uso di un tavolo a 1 e 2 porte, da frigorifero a freezer e viceversa, anche a distanza di anni dall'installazione.

PROLUNGARE LA VITA DI UN APPARECCHIO

Puoi prolungare la vita di un Tavolo refrigerato 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.



PERFETTA UNIFORMITA' DI TEMPERATURA

La circolazione dell'aria in camera è efficace grazie al convogliatore d'aria che assicura un flusso regolare e delicato sui prodotti anche nel modelli più grandi a 3 e 4 porte.

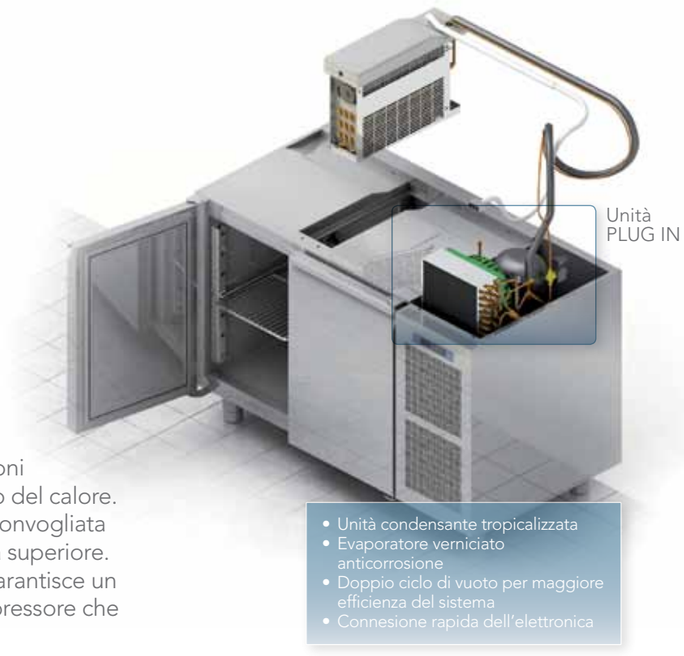
PLUG-IN

ELEVATA EFFICIENZA REFRIGERANTE

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

AFFIDABILITA' NEL TEMPO

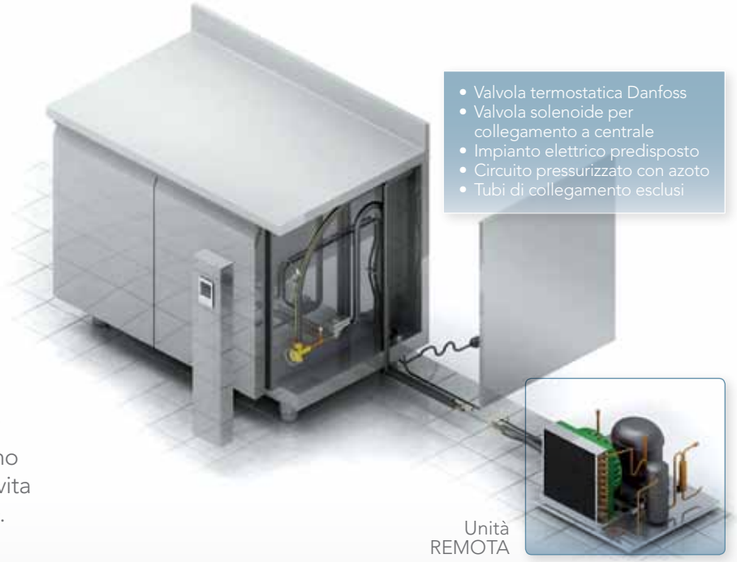
Il condensatore di grandi dimensioni garantisce un'efficace smaltimento del calore. L'aria fresca è aspirata dal basso, convogliata verso l'alto ed espulsa dalla griglia superiore. L'ampio spazio nel vano tecnico garantisce un perfetto raffreddamento del compressore che lavora in condizioni ideali.



REMOTO

AMBIENTE SILENZIOSO E CONFORTEVOLE

Il posizionamento dell'unità condensante remota, assicura un ambiente silenzioso e confortevole per chi ci lavora. 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.

TAVOLI PASTRY
-30% di consumo

Un tavolo refrigerato Pastry consuma il 30% di energia in meno rispetto ad un apparecchio tradizionale.

60 mm

SPESSORE DI ISOLAMENTO
Lo spessore di isolamento di 60 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.

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

TAVOLI PASTRY

Conservazione perfetta senza compromessi.
Grazie all'elevata potenza frigorifera il tavolo Pastry mantiene sempre alla giusta temperatura i tuoi ingredienti, semilavorati e prodotti finiti, anche quando il ritmo di lavoro diventa intenso.

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.

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.

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

COMFORT E SPAZIO CON UNITà REMOTA
La versione remota ha un ingombro particolarmente ridotto grazie alle dimensioni compatte del vano tecnico. Scegliendo di collocare il motore all'esterno beneficerai di spazi maggiori e di un ambiente più silenzioso e confortevole.

SBRINAMENTO A GAS CALDO
Lo sbrinamento automatico a gas caldo (plug-in positivi) è attivo solo per il tempo necessario a sciogliere la brina, per limitare il consumo energetico.

CASSETTI ESTRAIBILI EN60x40
Puoi configurare il tuo tavolo con cassetti estraibili di diverse dimensioni e organizzare spazio e lavoro nel migliore dei modi. Altezze interne cassetti: 1/3=150 mm - 1/2=205 mm 2/3=310 mm.

Caratteristiche

- Esterno/interno in acciaio inox AISI 304
- Schiena esterna in acciaio inox AISI 304
- Spessore di isolamento 60 mm
- Angoli interni ed esterni arrotondati
- Maniglia in acciaio inox 2 mm di spessore
- Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Sistema anticondensa cornice porta (versione BT)
- Cremagliere e guide inox AISI 304 smontabili senza ausilio di attrezzi per facile pulizia
- Coppie guide inox a "L"
- Piedini inox regolabili in altezza 100/150 mm
- Refrigerazione ventilata
- Evaporatore trattato anticorrosione
- Doppio evaporatore su modelli 3/4 porte bassa temperatura
- Unità condensante tropicalizzata. Funzionamento garantito fino a +43°C ambiente
- Unità condensante estraibile su guide per ispezione e pulizia
- Vano motore insonorizzato
- 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
  - 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 inox
  - Vasca di servizio

FSS Fast Service System · GAS · AISI 304 · 60 mm · 43° +

Soluzioni tecniche

Maniglia in acciaio inox 2 mm di spessore.

Bordo anteriore e posteriore raggiati.

Alzatina chiusa posteriormente per evitare accumulo di sporco.

TAVOLI PASTRY
Il freddo fa gioco di squadra

Gli apparecchi Coldline sono progettati secondo criteri di compatibilità dimensionale e di design per ottenere soluzioni armoniche di collegamento.

Puoi sfruttare la versione senza piano di lavoro, creando composizioni con altri elementi neutri e refrigerati. Affianca al tavolo l'abbattitore W5TEO, ottimizzerai il ciclo di abbattimento-conservazione.
Il robusto piano di lavoro con bordo frontale e posteriore raggiati è realizzato con spessori di acciaio elevato e può essere personalizzato in base alle esigenze.

Corpo mobile H710 mm

TAVOLI PASTRY
PROFONDITÀ 800 MM
La gamma

1P Plug-in
Teglie EN60x40

2P Plug-in
Teglie EN60x40

3P Plug-in
Teglie EN60x40

4P Plug-in
Teglie EN60x40

Dimensioni (mm)	**L** 895 **P** 800 **H** 950*		**L** 1450 **P** 800 **H** 950*		**L** 2005 **P** 800 **H** 950*		**L** 2560 **P** 800 **H** 950*	
Modello	**-2°+8°C**	**-15°-20°C**	**-2°+8°C**	**-15°-20°C**	**-2°+8°C**	**-15°-20°C**	**-2°+8°C**	**-15°-20°C**
Potenza massima	0,35kW	0,51kW	0,55kW	0,73kW	0,55kW	0,90kW	0,55kW	1,10kW
Assorbimento massimo	1.9A	3.0A	3.1A	4.1A	3.1A	5.0A	3.1A	6.1A
Resa frigorifera	368W**	464W***	565W**	616W***	565W**	782W***	565W**	935W***
Tensione	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Varianti	Piano senza alzatina • Senza piano Allestimento cassetti • Motore sinistro		Piano senza alzatina • Senza piano Allestimento cassetti • Motore sinistro		Piano senza alzatina • Senza piano Allestimento cassetti • Motore sinistro		Piano senza alzatina • Senza piano Allestimento cassetti • Motore sinistro	

Dotazione standard: 4 coppie guide inox per porta

*Con piano e alzatina / **Evap -10°C cond. 54,4°C / *** Evap -23,3°C cond. 54,4°C

1P Remoto
Teglie EN60x40

2P Remoto
Teglie EN60x40

3P Remoto
Teglie EN60x40

4P Remoto
Teglie EN60x40

Dimensioni (mm)	**L** 685 **P** 800 **H** 950*		**L** 1240 **P** 800 **H** 950*		**L** 1795 **P** 800 **H** 950*		**L** 2350 **P** 800 **H** 950*	
Modello	**-2°+8°C**	**-15°-20°C**	**-2°+8°C**	**-15°-20°C**	**-2°+8°C**	**-15°-20°C**	**-2°+8°C**	**-15°-20°C**
Resa frigorifera	368W**	464W***	565W**	616W***	565W**	782W***	565W**	935W***
Tensione	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Varianti	Piano senza alzatina • Senza piano Allestimento cassetti • Motore sinistro		Piano senza alzatina • Senza piano Allestimento cassetti • Motore sinistro		Piano senza alzatina • Senza piano Allestimento cassetti • Motore sinistro		Piano senza alzatina • Senza piano Allestimento cassetti • Motore sinistro	

Dotazione standard: 4 coppie guide inox per porta

*Con piano e alzatina / **Evap -10°C cond. 54,4°C / *** Evap -23,3°C cond. 54,4°C

TAVOLI PASTRY

CASSETTI PER MODELLI A BASSA TEMPERATURA
Sono disponibili i cassetti estraibili anche sui modelli in bassa temperatura.

DOPPIO EVAPORATORE VERSIONE A BASSA TEMPERATURA
I tavoli congelatori 3 e 4 porte sono equipaggiati con doppio evaporatore.

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 60 mm CFC/HCFC Free.

GUARNIZIONE
Guarnizione magnetica facilmente sostituibile.

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

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

ANTICONDENSA
Sistema anticondensa cornice porta (versione bassa temperatura).

SCARICO ISPEZIONABILE
Scarico ispezionabile per eventuale pulizia.

FLUSSO ARIA INDIRETTO
Flusso d'aria indiretto per la massima omogeneità di temperatura anche in presenza di cassetti.

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

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

RUOTE INOX (OPTIONAL)
Ruote inox girevoli con freno Ø100 - H137 mm.

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

ABBATTITORI
Il freddo che fa la differenza

Beneficia degli straordinari vantaggi che offre l'uso dell'abbattitore Coldline! Conservi più a lungo nel tempo, pianifichi il lavoro, riduci i costi di produzione e gli scarti, razionalizzati gli acquisti, e aumenti i profitti.

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

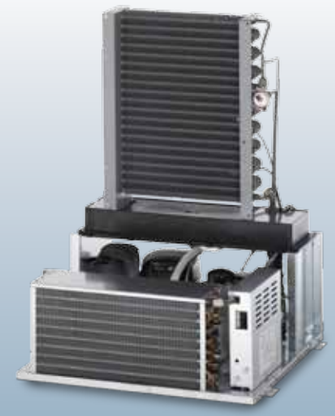
Puoi prolungare la vita di un abbattitore installando un nuovo sistema refrigerante al posto di quello giunto a fine ciclo.

MANUTENZIONE E SERVICE SEMPLIFICATI

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

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.



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
- Connesione rapida dell'elettronica

Unità
PLUG-IN

REMOTO

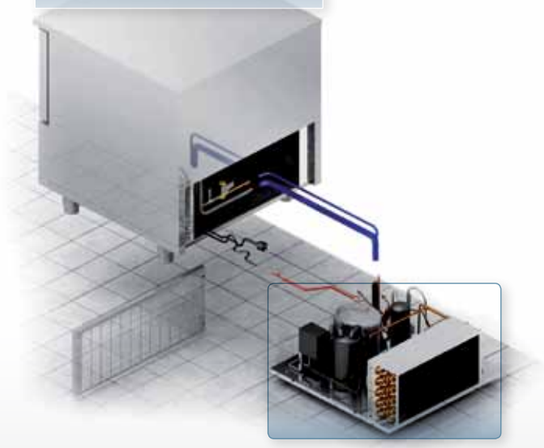
COMFORT CON UNITÀ REMOTA

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.

ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE

L'abbattitore di temperatura cambierà per sempre il tuo modo di lavorare. Uno strumento indispensabile in un laboratorio di pasticceria, che non solo ti permetterà di migliorare l'organizzazione del tuo lavoro, ma anche la qualità della tua vita.

Nella fascia di temperatura compresa fra +65°C e +10°C, i batteri naturalmente presenti in un alimento, trovano le condizioni ideali per proliferare. E' proprio ciò che accade quando un prodotto cotto viene lasciato raffreddare a temperatura ambiente.

IL FREDDO AL TUO SERVIZIO

La bontà di una ricetta dipende dalla freschezza e dalla qualità degli ingredienti utilizzati, ma un lento raffreddamento di un prodotto da forno può compromettere la fragranza della preparazione. La tecnologia del freddo rapido mantiene intatta la struttura degli ingredienti, il profumo e l'aspetto, garantendoti un risultato qualitativo eccellente e un periodo di conservazione prolungato.

CONSERVARE PIÙ A LUNGO

Il rapido deperimento di creme, basi per torte e semilavorati, produce scarti elevati e un conseguente danno economico. Con l'abbattitore Coldline, il periodo di conservazione si allunga, mantenendo inalterati forma, fragranza e sapore delle tue specialità.

PIANIFICARE IL LAVORO

Puoi contare su un periodo di conservazione più lungo, allora perché ripetere ogni giorno le stesse preparazioni? Puoi lavorare in anticipo quantità maggiori di semilavorati e prodotti finiti da impiegare in base alle reali richieste della clientela. Offrirai una scelta più ampia, avendo sempre la certezza che tutto sarà fresco, sano e naturale.

MAGGIORI PROFITTI

Diminuiscono gli scarti causati dal rapido deperimento dei prodotti, e aumentano invece i tuoi profitti grazie al miglior impiego delle materie prime, alla razionalizzazione degli acquisti e alla migliore organizzazione del lavoro. Eviterai inutili sprechi e avrai più tempo da dedicare alla creazione di nuove entusiasmanti realizzazioni.

SURGELARE E LIEVITARE QUANDO SERVE

Abbinando l'uso dell'abbattitore al fermalievitazione PastryLev, potrai anticipare la preparazione 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. Con PastryLev elimini il carico di lavoro notturno e riduci i costi del personale.

+3

Abbattere a +3°C

La temperatura al cuore dell'alimento raggiunge +3°C nel minor tempo possibile:

RIDUCI IL CALO DI PESO
Blocchi il processo di evaporazione e riduci il calo di peso; maggiore peso=maggiore redditività della preparazione.

RISPARMI SOLDI
Riduci gli sprechi e consegui un risparmio economico.

PUOI OFFRIRE UNA SCELTA PIÙ AMPIA
Offri prodotti sempre freschissimi e di elevata qualità.

RISPARMI TEMPO, FINO AL 30%.
Grazie alla maggior durata in conservazione puoi realizzare quantità elevate di prodotto evitando di ripetere giornalmente le stesse preparazioni.

MANTIENI COLORE, PROFUMI E SAPORE
Ottieni un risultato qualitativo superiore, i tuoi clienti se ne accorgeranno!

−18

Surgelare a -18C

La temperatura al cuore dell'alimento raggiunge -18°C nel minor tempo possibile:

MANTIENI LA QUALITÀ
L'alimento non subisce il deterioramento della struttura biologica.

LIMITI IL CALO DI PESO
Blocchi il processo di evaporazione senza disidratare il prodotto.

RAZIONALIZZI L'IMPIEGO DELLE RISORSE
Puoi surgelare in porzioni adeguate alle tue reali esigenze.

ACQUISTI SECONDO CONVENIENZA
Puoi coniugare le esigenze di economicità e stagionalità con quelle di conservazione.

RIDUCI L'IMPIEGO DI SURGELATI INDUSTRIALI
Puoi surgelare autonomamente le materie prime in base a freschezza e stagionalità.

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 è un metodo di conservazione naturale che permette di non utilizzare conservanti mantenendo intatte le qualità organolettiche del prodotto, sapore, aroma e aspetto.

Congelamento

È ancora diffusa l'abitudine di impiegare i normali conservatori a temperatura negativa (-20°) per congelare croissant crudi e semilavorati. Questa consuetudine comporta 2 effetti negativi:

- l'eccessivo sfruttamento dell'armadio congelatore. Il processo è lento, superiore a 12 ore, con consumi energetici elevati in seguito al funzionamento prolungato del compressore. La vita media della macchina si riduce inevitabilmente.
- La formazione di cristalli di ghiaccio di grandi dimensioni in seguito all'unione di particelle di acqua presenti nel prodotto causata della durata eccessiva della fase di congelamento. Il fenomeno danneggia la composizione fisica del prodotto e comporta una disidratazione elevata all'atto dello scongelamento.

Surgelazione

Con l'abbattitore Coldline invece, surgeli rapidamente rispettando la struttura biologica del prodotto, evitando perdite di peso con garanzia assoluta che aspetto e consistenza rimarranno invariati.
Nel processo di surgelazione la temperatura diminuisce fino a -18°C in tempi rapidi, grazie ad una temperatura dell'aria fino a -40°C.
L'acqua all'interno delle singole cellule gela rapidamente formando microcristalli di ghiaccio.
Al momento dello scongelamento le condizioni originarie dell'alimento saranno ripristinate. È una tecnica che consente di conservare una qualità eccellente per periodi lunghi e richiede l'impiego di un abbattitore di temperatura.

Stagionalità

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

Quantità conveniente

Puoi surgelare pasta, pane o semilavorati in quantità elevate ed utilizzarle nel tempo in base alla richiesta.

A SONDA O A TEMPO? SCEGLI LA MODALITÀ DI ABBATTIMENTO IDEALE

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, come creme, pasta sfoglia, tortine e biscotti. 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, come grossi impasti. Il prodotto viene raffreddato fino a raggiungere la temperatura al cuore di +3°C.

SURGELAZIONE FREEZING

È ideale per conservare tutti i prodotti crudi e cotti per periodi lunghi (settimane o alcuni mesi). Evita la formazione di macrocristalli mantenendo intatte qualità e consistenza.
Il prodotto viene raffreddato fino a raggiungere la temperatura al cuore di -18°C.

Molti pensano che un abbattitore serva solo a surgelare, nulla di più sbagliato! Puoi abbattere a +3°C tutti i semilavorati cotti 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 pasticceria. Non solo, il freddo rapido blocca efficacemente la crescita dei batteri garantendoti sempre un risultato sano e naturale.

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 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.

TOP ROBUSTO E SFRUTTABILE
Il piano di lavoro è progettato per sostenere pesanti carichi. È possibile sovrapporre un forno con peso fino a 100 kg.

Caratteristiche

- Esterno/interno in AISI 304
- Spessore di isolamento 60 mm CFC/HCFC Free
- Angoli interni arrotondati
- Piedini regolabili in accio inox
- 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 per sovrapposizione forno
- 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

FSS Fast Service System · GAS · AISI 304 · 60 mm · 43° +

Soluzioni tecniche

Maniglia in accio inox.

Compatibilità GN1/1-EN60x40.

Sonda al cuore inox.

ABBATTITORI
La gamma

	5T Teglie EN60x40	6T Teglie EN60x40	7T Teglie EN60x40	10T Teglie EN60x40	14T Teglie EN60x40
Dimensioni (mm)	**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
Codice	**W5TEO**	**W6TEN**	**W7TEN**	**W10TEN**	**W14TEN**
Potenza massima	0,89kW	1,10kW	1,20kW	3,35kW	3,44kW
Assorbimento massimo	4.9A	6.0A	6.1A	6.2A	6.6A
Resa frigorifera	1528W*	1755W*	2084W*	5211W*	6013W*
Tensione	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz
Resa per ciclo	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	Versione remota Condensazione ad acqua	Versione remota Condensazione ad acqua	Versione remota Condensazione ad acqua	Versione remota Condensazione ad acqua

*Evap -10°C cond. 45°C

ABBATTITORI
La gamma

20T Remoto
Teglie EN60x40

20K Remoto
Carrello per teglie EN60x40

40K Remoto
Carrello per teglie EN60x80

Dimensioni (mm)	**L** 810 **P** 1015 **H** 2085	**L** 810 **P** 1015 **H** 2115	**L** 620 **P** 470 **H** 1630	**L** 1400 **P** 1298 **H** 2340	**L** 660 **P** 820 **H** 1750
Codice	**W20TENR**	**W20KENR**		**W40KENR**	
Potenza massima	0,70kW	0,70kW		1,0kW	
Assorbimento massimo	2.3A	2.3A		3.3A	
Tensione	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz		400V 3N/50Hz	

Carrelli esclusi

W20T UNITÀ OPZIONALI

W20K UNITÀ OPZIONALI

W40K UNITÀ OPZIONALI

Dimensioni (mm)	**L** 1300 **P** 450 **H** 650	**L** 1050 **P** 450 **H** 1250	**L** 1300 **P** 450 **H** 650	**L** 1050 **P** 450 **H** 1250	**L** 1050 **P** 450 **H** 1250	**L** 1410 **P** 560 **H** 1160
Modello	**20T-US**	**20T-UP**	**20K-US**	**20K-UP**	**40K-US**	**40K-UP**
Potenza massima	5,6kW	6,5kW	5,6kW	6,5kW	6,5kW	8,3kW
Assorbimento massimo	16.4A	19.0A	16.4A	19.0A	19.0A	24.4A
Resa frigorifera	9702W*	12470W*	9702W*	12470W*	12470W*	15870W*
Tensione	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz
Resa per ciclo	80 kg +90° ⇒ +3°C 55 kg +90° ⇒ -18°C	115 kg +90° ⇒ +3°C 75 kg +90° ⇒ -18°C	80 kg +90° ⇒ +3°C 55 kg +90° ⇒ -18°C	115 kg +90° ⇒ +3°C 75 kg +90° ⇒ -18°C	120 kg +90° ⇒ +3°C 80 kg +90° ⇒ -18°C	200 kg +90° ⇒ +3°C 140 kg +90° ⇒ -18°C
Varianti	Condensazione ad acqua	Condensazione ad acqua	Condensazione ad acqua	Condensazione ad acqua	Condensazione ad acqua	Condensazione ad acqua

*Evap -10°C cond. 45°C

ABBATTITORI

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.

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

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.

MODULARITÀ
Il modello W5TEO è progettato secondo un criterio modulare. Può essere affiancato al tavolo refrigerato e rivestito da un piano unico.

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 per agevolare le operazioni di pulizia.

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.

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

FLUSSO ARIA INDIRETTO
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 Ø100 - H137 mm.

REGISTRATORE HACCP (OPTIONAL)
Registratore con stampante conforme HACCP.

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

Horequip
Telf. 942 60 52 72
Fax 942 61 28 00
www.horequip.es
horequip@horequip.es

HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

coldline

Al fine di offrire la migliore qualità, Coldline si riserva di apportare qualsiasi modifica di carattere estetico o tecnico senza preavviso.