

RISTORAZIONE

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
freschezza.

ARMADI SMART & MASTER

Apri le porte alla freschezza

Due profondità, 5 larghezze, 5 range di temperatura, modelli plug-in e remoti. Tante versioni per sfruttare al massimo gli spazi. Scegli l'armadio più adatto alle tue esigenze per dimensione, allestimento e capienza. Per tutti 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.

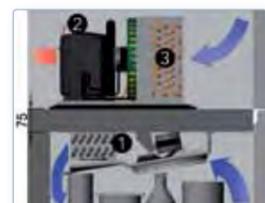
PROLUNGARE LA VITA DI UN APPARECCHIO

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

Evaporatore compatto interno al vano.

Condensatore ed evaporatore di elevate dimensioni.

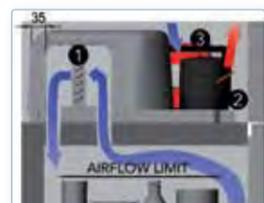
Circolazione dell'aria in camera efficace. Rapido abbassamento della temperatura anche in caso di uso intenso e numerose aperture porta.

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.

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 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.



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.



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 SMART

Il design dell'armadio Smart si abbina perfettamente a qualsiasi ambiente di lavoro. Piacevole ed estremamente robusto è costruito in acciaio INOX AISI 304.

TUTTO SOTTO CONTROLLO

Il processore mantiene automaticamente la temperatura impostata con il giusto grado di umidità. Il quadro comandi semplice ed intuitivo, è progettato per facilitare la regolazione della temperatura e la consultazione dei dati di memoria.

QUALITÀ ED ERGONOMIA

Lo spessore di isolamento di 75 mm riduce i consumi di energia. Il disegno della maniglia è studiato per garantire una presa sicura ed ergonomica ed assicurare il maggior comfort nell'uso quotidiano.

SPAZI ORGANIZZATI AL MEGLIO

L'altezza dei ripiani interni è regolabile secondo un ampio range di posizioni; è possibile organizzare al meglio la disposizione dei prodotti per averli sempre a portata di mano.

COMFORT CON UNITÀ REMOTA

Con l'unità remota il calore generato dal condensatore viene disperso all'esterno a vantaggio di locali più freschi e confortevoli.

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
- Maniglia in PVC a tutta altezza
- Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Sistema anticondensa cornice porta (versioni BT)
- Serratura con chiave
- Griglie rilsan
- Cremagliere e guide inox AISI 304 smontabili senza ausilio di attrezzi per facile pulizia
- Piedini inox regolabili in altezza 100/150 mm
- Refrigerazione ventilata
- Evaporatore trattato anticorrosione
- Coprievaporatore PVC
- Unità condensante tropicalizzata. Funzionamento garantito fino a +43°C ambiente
- Versione 1200/1400 lt BT con doppio compressore
- Sistema refrigerante sostituibile FSS
- Sbrinamento automatico
- 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 MODBUS-RTU
- **Optional**
 - Illuminazione
 - Ruote inox



Soluzioni tecniche



Maniglia ergonomica in PVC a tutta altezza.



I ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta.



Il quadro comandi a filo pannello assicura una pulizia facile e veloce.

ARMADI SMART

La gamma

600 LT
Griglie 53x53



700 LT
Griglie GN2/1



1200 LT
Griglie 53x53



1400 LT
Griglie GN2/1



Dimensioni (mm)	L 740 P 715 H 2085			L 740 P 815 H 2085			L 1480 P 715 H 2085			L 1480 P 815 H 2085		
	0°+10°C	-2°+8°C	-18°-22°C	0°+10°C	-2°+8°C	-18°-22°C	0°+10°C	-2°+8°C	-18°-22°C	0°+10°C	-2°+8°C	-18°-22°C
Modello	0,33kW	0,33kW	0,85kW	0,33kW	0,33kW	0,85kW	0,65kW	0,65kW	1,7kW	0,65kW	0,65kW	1,7kW
Potenza massima	1.8A	1.8A	4.8A	1.8A	1.8A	4.8A	3.6A	3.6A	9.6A	3.6A	3.6A	9.6A
Assorbimento massimo	368W*	368W*	782W**	368W*	368W*	782W**	668W*	668W*	1564W**	668W*	668W*	1564W**
Resa frigorifera	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Tensione	Remoto			Remoto			Remoto			Remoto		
Varianti												

Dotazione standard: 3 coppie guide inox e 3 griglie rilsan per porta

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

ARMADI MASTER

Affida ad un armadio Master la conservazione delle materie prime e delle tue migliori realizzazioni. Un freddo delicato e costante mantiene inalterato aspetto e fragranza di ogni tuo prodotto.

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 Master un aspetto solido ma raffinato.

UN MODELLO PER OGNI ESIGENZA

Sono disponibili modelli con capacità da 350 lt a 1400 lt, con mezze porte, porte a vetro e vani separati a 2 e 3 temperature anche per pesce.

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. I compressori ad alta efficienza ma a basso consumo e l'elettronica intelligente completano un quadro di eccellenza, rendendo l'armadio Master idoneo all'uso più intenso.

UNA CUCINA FRESCA E SILENZIOSA

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 per il personale.

Caratteristiche

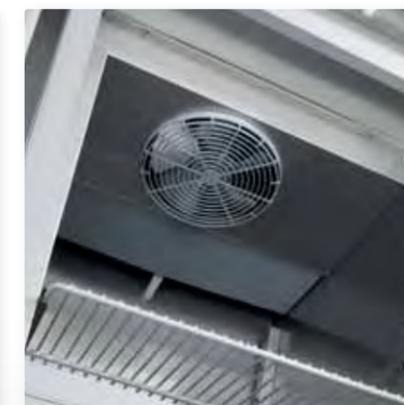
- Esterno/interno in acciaio inox AISI 304 - schiena esterna in acciaio galvanizzato
- Spessore di isolamento 75 mm CFC/HCFC Free
- Angoli interni ed esterni arrotondati
- Maniglione inox da 2 mm di spessore
- Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Sistema anticondensa cornice porta (versioni BT)
- Serratura con chiave
- Illuminazione
- Griglie rilsan
- Cremagliere e guide inox AISI 304 smontabili senza ausilio di attrezzi per facile pulizia
- Piedini inox regolabili in altezza 100/150 mm
- Refrigerazione ventilata
- Evaporatore trattato anticorrosione
- Copri evaporatore inox
- Unità condensante tropicalizzata. Funzionamento garantito fino a +43°C ambiente
- Versione 1200/1400 lt BT con doppio compressore
- Sistema refrigerante sostituibile FSS
- Sbrinamento automatico
- 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 MODBUS-RTU
- **Optional**
 - Ripiani inox
 - Cassetti inox
 - Ruote inox



Soluzioni tecniche



Maniglia ergonomica in acciaio inox con spessore di 2 mm.



Coprievaporatore in acciaio inox.



Illuminazione di serie.

ARMADI MASTER

La gamma

350 LT
Griglie GN1/1



500 LT
Griglie 42x53



600 LT
Griglie 53x53



650 LT
Griglie GN2/1



700 LT
Griglie GN2/1



1200 LT
Griglie 53x53



1400 LT
Griglie GN2/1



Dimensioni (mm)	L 535 P 715 H 2085			L 630 P 715 H 2085		L 740 P 715 H 2085			L 810 P 715 H 2085			L 740 P 815 H 2085				L1480 P 715 H 2085			L 1480 P 815 H 2085		
	0°+10°C	-2°+8°C	-6°+4°C	0°+10°C	-2°+8°C	0°+10°C	-2°+8°C	-18°-22°C	0°+10°C	-2°+8°C	-18°-22°C	0°+10°C	-2°+8°C	-6°+4°C	-18°-22°C	0°+10°C	-2°+8°C	-18°-22°C	0°+10°C	-2°+8°C	-18°-22°C
Modello	☐											☐									
Potenza max	0,33kW	0,33kW	0,33kW	0,33kW	0,33kW	0,33kW	0,33kW	0,85kW	0,65kW	0,65kW	1,10kW	0,33kW	0,33kW	0,49kW	0,85kW	0,65kW	0,65kW	1,7kW	0,65kW	0,65kW	1,7kW
Assorbimento max	1.8A	1.8A	1.8A	1.8A	1.8A	1.8A	1.8A	4.8A	3.6A	3.6A	5.9A	1.8A	1.8A	2.6A	4.8A	3.6A	3.6A	9.6A	3.6A	3.6A	9.6A
Resa frigorifera	368W*	368W*	368W*	368W*	368W*	368W*	368W*	782W**	668W*	668W*	935W**	368W*	368W*	519W*	782W**	668W*	668W*	1564W**	668W*	668W*	1564W**
Tensione	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Varianti	Remoto • Porta a vetro			Remoto • Porta a vetro		Remoto • Porta a vetro Doppio sportello			Remoto • Doppio sportello			Remoto • Porta a vetro Doppio sportello • Combi 2 temperature				Remoto • Porta a vetro Doppio sportello			Remoto • Porta a vetro Doppio sportello • Combi 2/3 temperature		

Dotazione standard: 3 coppie guide inox e 3 griglie rilsan per porta
☐ 3 coppie guide inox e 6 vaschette ABS GN1/1 per porta

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

ARMADI SMART & MASTER

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.

L'unione fa la forza!

DOPPIO SISTEMA REFRIGERANTE

I congelatori Smart e Master 1200/1400 lt sono equipaggiati con doppio sistema refrigerante, le prestazioni sono superiori rispetto ad un armadio con motore singolo. In caso di blocco di un compressore, l'altro garantisce il mantenimento di -14°C scongiurando il pericolo di scongelamento del prodotto.



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.



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).



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.



CASSETTI ESTRAIBILI (OPTIONAL)
Cassetti ad estrazione totale montati su guide telescopiche in acciaio inox.



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.

ROLL-IN & PASS-THROUGH

Il freddo in movimento

La sicurezza di una perfetta conservazione unita alla praticità del carrello in acciaio inox per movimentare con facilità vassoi e piatti destinati al servizio. Fronte unico nel modello Roll-in o passante in quello Pass-Through.



ROLL-IN & PASS-THROUGH

Gli armadi conservatori Roll-in e Pass-Through sono particolarmente compatti. L'ingombro in profondità di appena 815 mm è il minore della categoria. Range di temperatura -2°+8°C.

Nelle mense, centri di cottura, società di catering la movimentazione di piatti e vassoi riveste un ruolo importante nell'organizzazione del lavoro. Gli armadi Roll-in e Pass-Through sono progettati per svolgere al meglio questo compito riducendo i tempi di servizio e migliorando l'efficienza generale. Porte cieche o a vetro per alloggiare 1 o 2 carrelli per griglie o teglie GN2/1.

DESIGN ELEGANTE

Il quadro comandi con tastiera a filo pannello è facile ed intuitivo da utilizzare, il design sobrio e funzionale conferisce un aspetto solido agli armadi Roll-in e Pass-Through.

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.

FONDO RIVESTITO IN ACCIAIO INOX

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



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
- Serratura con chiave
- Porte autochiudenti con fermo a 105°
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Illuminazione
- Rampa inox per accesso carrello
- Fondo rivestito in acciaio inox AISI 304, per massima igiene e facilità di pulizia
- Refrigerazione ventilata
- 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
 - 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 MODBUS-RTU
- **Optional**
 - Carrello inox GN2/1



Pass-Through

L'impareggiabile funzionalità di una macchina che lavora contemporaneamente su 2 lati.



ROLL-IN & PASS-THROUGH

La gamma

ROLL-IN
1 carrello GN2/1



ROLL-IN
2 carrelli GN2/1



PASS-THROUGH
1 carrello GN2/1
Porta passante



PASS-THROUGH
2 carrelli GN2/1
Porte passanti



CARRELLO



Dimensioni (mm)	L 810 P 815 H 2115	L 1620 P 815 H 2115	L 810 P 880 H 2115	L 1620 P 880 H 2115	L 598 P 660 H 1630
Modello	-2°+8°C	-2°+8°C	-2°+8°C	-2°+8°C	GN2/1
Potenza massima	1,0kW	1,0kW	1,0kW	1,0kW	
Assorbimento massimo	5,6A	5,6A	5,6A	5,6A	
Resa frigorifera	887W*	887W*	887W*	887W*	
Tensione	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	
Varianti	Porta a vetro	Porta a vetro	Porta a vetro	Porta a vetro	

Carrelli esclusi

*Evap -10°C cond. 54,4°C

ROLL-IN & PASS-THROUGH



DESIGN
Design sobrio ed elegante con ottima accessibilità del quadro comandi.



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



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



RINFORZI INTERNI
Rinforzi laterali di protezione del carrello.



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



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



GUARNIZIONE
Guarnizione magnetica facilmente sostituibile.



CARRELLO GN2/1 (OPTIONAL)
Carrello in acciaio inox AISI 304.



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



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



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

TAVOLI SMART & MASTER

Lo spazio organizzato al meglio

I tavoli Coldline assicurano un volume interno con elevata capacità di stoccaggio. I cassetti sono intercambiabili e studiati per adattarsi a qualsiasi esigenza di spazio. Su richiesta il vano tecnico è disponibile a destra o a sinistra (Master), con il motore distante da fonti di calore si riducono consumi e stress meccanici.





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 UNIFORMITÀ 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 nei modelli più grandi a 3 e 4 porte.

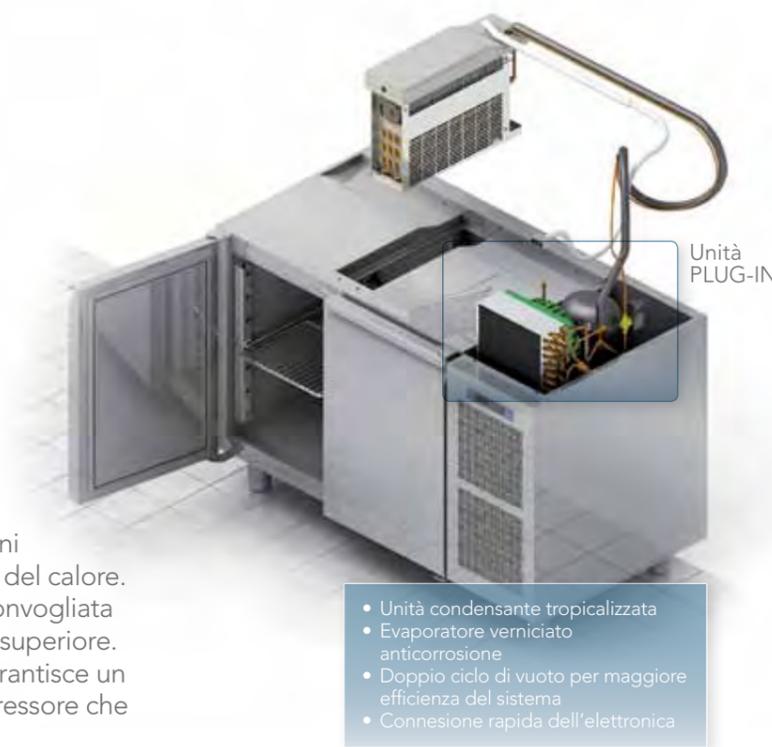
PLUG-IN

ELEVATA EFFICIENZA REFRIGERANTE

L'evaporatore interno al vano assicura un rapido abbassamento della temperatura anche in caso di uso intenso o presenza di 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.



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 SMART & MASTER

-30% di consumo

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

60
mm

SPESORE 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.



Il tavolo Coldline è progettato per darti la massima capacità di stoccaggio garantendo il 10% di spazio in più rispetto ad un tavolo tradizionale.

TAVOLI SMART

Potenza e solidità sono gli aggettivi che meglio definiscono i tavoli Smart.

Coldline non scende a compromessi. L'elevata resa frigorifera dei tavoli Smart conserva al meglio i prodotti, anche quando i ritmi di lavoro diventano intensi, con frequenti aperture porta.

SCOCCA SOLIDA E RESISTENTE

La scocca Smart realizzata con spessori d'acciaio elevati, è robusta e resistente, fatta per durare nel tempo ed essere una certezza nel lavoro quotidiano.

PIANO DI LAVORO ROBUSTO

Il piano di lavoro è rinforzato con bordo frontale e posteriore raggiati per una perfetta pulizia. L'alzatina è chiusa posteriormente per evitare accumuli di sporco.

FREDDO COSTANTE E UNIFORME

Il sistema a doppio ricircolo d'aria garantisce la massima efficienza refrigerante e un'ottimale distribuzione della temperatura.

SBRINAMENTO A GAS CALDO

Lo sbrinamento automatico a gas caldo è attivo solo per il tempo necessario a sciogliere la brina, per limitare il consumo energetico.

VANO TECNICO INSONORIZZATO

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

CASSETTI ESTRAIBILI GN1/1

I cassettei estraibili hanno una capacità elevata, sono progettati per essere intercambiabili anche in utenza e adattarsi ad eventuali nuove esigenze future. Altezze interne:
1/3=150 mm - 1/2=205 mm - 2/3=310 mm.

Caratteristiche

- Esterno/interno in acciaio inox AISI 304 - schiena esterna in colaminato
- Spessore di isolamento 60 mm CFC/HCFC Free
- Angoli interni ed esterni arrotondati
- Maniglia in PVC
- Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Griglie rilsan GN1/1
- Cremagliere e guide inox AISI 304 smontabili senza ausilio di attrezzi per facile pulizia
- Piedini inox regolabili in altezza 100/150 mm
- Refrigerazione ventilata
- Evaporatore trattato anticorrosione
- 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
- Quadro comandi 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 MODBUS-RTU
- **Optional**
 - Ruote inox
 - Vasca di servizio
 - Predisposizione montaggio su zoccolo



Soluzioni tecniche



Bordo frontale raggiato e maniglia ergonomica in PVC.



Bordo posteriore raggiato.



Alzatina chiusa posteriormente per evitare accumulo di sporco.

TAVOLI SMART

La gamma

2P Plug-in
Griglie GN1/1



3P Plug-in
Griglie GN1/1



4P Plug-in
Griglie GN1/1



Dimensioni (mm)	L 1300 P 700 H 950*	L 1780 P 700 H 950*	L 2260 P 700 H 950*
Modello	-2°+8°C	-2°+8°C	-2°+8°C
Potenza massima	0,55kW	0,55kW	0,55kW
Assorbimento massimo	3.1A	3.1A	3.1A
Resa frigorifera	565W**	565W**	565W**
Tensione	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Varianti	Piano senza alzatina • Senza piano • Allestimento cassette	Piano senza alzatina • Senza piano • Allestimento cassette	Piano senza alzatina • Senza piano • Allestimento cassette

Dotazione standard: 1 coppia guide inox e una griglia rilsan per porta

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

TAVOLI MASTER

Le soluzioni tecniche raffinate, la qualità dei componenti impiegati e l'ampia possibilità di personalizzazione, pongono il tavolo Master ad un livello di eccellenza assoluta.

PIANO DI LAVORO ROBUSTO E RESISTENTE

Puoi contare su un piano di lavoro ampio, robusto e resistente per lavorare 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.

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

VANO TECNICO INSONORIZZATO

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

CASSETTI ESTRAIBILI GN1/1

Il volume interno è sfruttato per garantire la più elevata capacità di stoccaggio. I cassetti consentono l'inserimento di bacinelle GN1/1, sono progettati per essere intercambiabili anche in utenza e adattarsi ad eventuali nuove esigenze future.

Altezze interne cassette versione H710: 1/3=150 mm - 1/2=205 mm - 2/3=310 mm.

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.

Caratteristiche

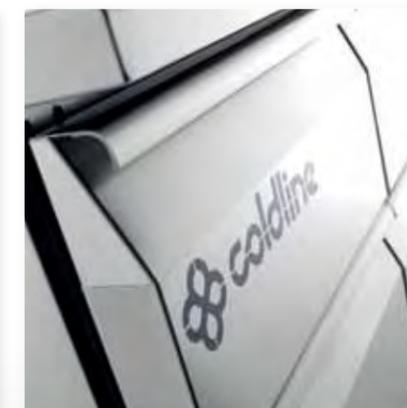
- Esterno/interno in acciaio inox AISI 304
- Schiena esterna in acciaio inox AISI 304
- Spessore di isolamento 60 mm CFC/HCFC Free
- Angoli interni ed esterni arrotondati
- Maniglia in acciaio inox 2 mm di spessore
- Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Sistema anticondensa cornice porta (versione BT)
- Griglie rilsan GN1/1 (ripiani inox 33x43 versione profonda 600 mm)
- Cremagliere e guide inox AISI 304 smontabili senza ausilio di attrezzi per facile pulizia
- 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
- Quadro comandi 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 MODBUS-RTU
- Optional
 - Ruote inox
 - Vasca di servizio
 - Predisposizione montaggio su zoccolo



Soluzioni tecniche



Quadro comandi semplice ed intuitivo a filo pannello.



Cassetti ad estrazione totale su guide telescopiche inox.



Porta autochiudente reversibile. Maniglia ergonomica in acciaio inox.

TAVOLI MASTER

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 W5TGO, 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 disponibile in due altezze: H710 mm e H660 mm

Realizzazioni speciali:
alzatina laterale

Abbattitore W5TGO
compatibile con
tavolo refrigerato

Tavolo 1 porta con
motore a sinistra

Tavolo 2 porte con
motore a destra

Tavolo neutro
armadiato

Piano di lavoro unico
per modelli modulari

Foro alloggiamento bacinelle con
dimensione personalizzata

Lavello di servizio
su vano motore

710/660

TAVOLI MASTER SALADETTE

Il tavolo saladette può alloggiare sul piano di lavoro una o più file di bacinelle Gastronorm H200 mm. La configurazione ottimale la scegli tu in base alle tue esigenze.



TAVOLI MASTER

PROFONDITÀ 600 MM

La gamma

1P Plug-in

Ripiani 33x43



2P Plug-in

Ripiani 33x43



3P Plug-in

Ripiani 33x43



4P Plug-in

Ripiani 33x43



Dimensioni (mm)	L 820 P 600 H 950*	L 1300 P 600 H 950*	L 1780 P 600 H 950*	L 2260 P 600 H 950*
Modello	-2°+8°C	-2°+8°C	-2°+8°C	-2°+8°C
Potenza massima	0,35kW	0,55kW	0,55kW	0,55kW
Assorbimento massimo	1.9A	3.1A	3.1A	3.1A
Resa frigorifera	368W**	565W**	565W**	565W**
Tensione	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Varianti	Piano senza alzatina • Senza piano • Porta a vetro Allestimento cassetti • Motore sinistro	Piano senza alzatina • Senza piano • Porta a vetro Allestimento cassetti • Motore sinistro	Piano senza alzatina • Senza piano • Porta a vetro Allestimento cassetti • Motore sinistro	Piano senza alzatina • Senza piano • Porta a vetro Allestimento cassetti • Motore sinistro

Dotazione standard: 1 coppia guide inox e un ripiano inox per porta

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

1P Remoto

Ripiani 33x43



2P Remoto

Ripiani 33x43



3P Remoto

Ripiani 33x43



4P Remoto

Ripiani 33x43



Dimensioni (mm)	L 610 P 600 H 950*	L 1090 P 600 H 950*	L 1570 P 600 H 950*	L 2050 P 600 H 950*
Modello	-2°+8°C	-2°+8°C	-2°+8°C	-2°+8°C
Resa frigorifera	368W**	565W**	565W**	565W**
Tensione	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Varianti	Piano senza alzatina • Senza piano • Porta a vetro Allestimento cassetti • Motore sinistro	Piano senza alzatina • Senza piano • Porta a vetro Allestimento cassetti • Motore sinistro	Piano senza alzatina • Senza piano • Porta a vetro Allestimento cassetti • Motore sinistro	Piano senza alzatina • Senza piano • Porta a vetro Allestimento cassetti • Motore sinistro

Dotazione standard: 1 coppia guide inox e un ripiano inox per porta

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

TAVOLI MASTER

PROFONDITÀ 700 MM

La gamma

1P Plug-in

Griglie GN1/1



2P Plug-in

Griglie GN1/1



3P Plug-in

Griglie GN1/1



4P Plug-in

Griglie GN1/1



Dimensioni (mm)	L 820 P 700 H 950*		L 1300 P 700 H 950*		L 1780 P 700 H 950*		L 2260 P 700 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 • Porta a vetro Allestimento cassetti • Motore sinistro		Piano senza alzatina • Senza piano • Porta a vetro Allestimento cassetti • Motore sinistro		Piano senza alzatina • Senza piano • Porta a vetro Allestimento cassetti • Motore sinistro		Piano senza alzatina • Senza piano • Porta a vetro Allestimento cassetti • Motore sinistro	

Dotazione standard: 1 coppia guide inox e una griglia rilsan per porta

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

1P Remoto

Griglie GN1/1



2P Remoto

Griglie GN1/1



3P Remoto

Griglie GN1/1



4P Remoto

Griglie GN1/1



Dimensioni (mm)	L 610 P 700 H 950*		L 1090 P 700 H 950*		L 1570 P 700 H 950*		L 2050 P 700 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 • Porta a vetro Allestimento cassetti • Motore sinistro		Piano senza alzatina • Senza piano • Porta a vetro Allestimento cassetti • Motore sinistro		Piano senza alzatina • Senza piano • Porta a vetro Allestimento cassetti • Motore sinistro		Piano senza alzatina • Senza piano • Porta a vetro Allestimento cassetti • Motore sinistro	

Dotazione standard: 1 coppia guide inox e una griglia rilsan per porta

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

TAVOLI SMART & MASTER

CASSETTI PER MODELLI A BASSA TEMPERATURA (MASTER)

Sono disponibili i cassettei estraibili anche sui modelli in bassa temperatura.

DOPPIO EVAPORATORE VERSIONE A BASSA TEMPERATURA (MASTER)

I tavoli congelatori Master 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 INDIRECTO

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



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

I migliori alleati dello chef

Razionalizzare il lavoro, arricchire il menu, eliminare gli sprechi e aumentare i profitti; l'abbattitore Coldline cambierà per sempre il tuo modo di lavorare.





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 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.

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

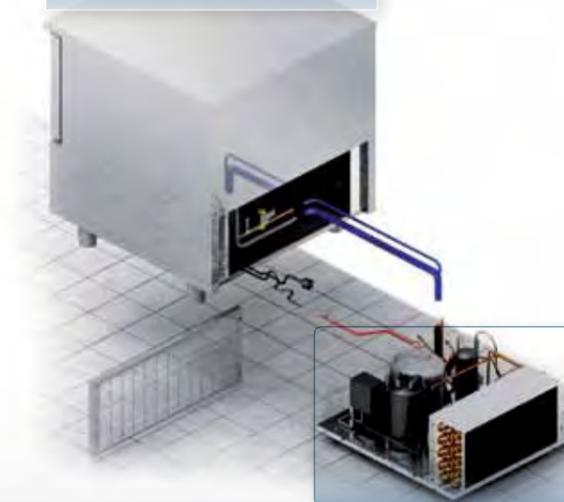
COMFORT CON UNITÀ REMOTA

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 consumi

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 cucina con l'abbattitore Coldline.

ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE

Il freddo rapido preserva gli alimenti dall'aggressione batterica, allunga il periodo di conservazione e riduce il calo di peso per evaporazione, mantenendo costante la qualità che contraddistingue da sempre la tua cucina.

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

CONSERVARE PIÙ A LUNGO

Il raffreddamento tradizionale di un alimento cotto causa un rapido deperimento. Con l'abbattitore Coldline, il periodo di conservazione si allunga, mantenendo inalterati fragranza e sapore dei tuoi piatti.

PIANIFICARE IL LAVORO

Puoi contare su un periodo di conservazione degli alimenti più lungo, allora perché ripetere ogni giorno le stesse preparazioni? Potrai lavorare in anticipo quantità maggiori di prodotto e servirlo in tempi successivi in base alle reali richieste, avendo comunque sempre la certezza che tutto sarà fresco, sano e naturale.

ELEVATA FLESSIBILITÀ

Puoi abbattere un alimento a +3°C anche in un piatto già porzionato e rigenerarlo in forno poco prima del servizio, oppure surgelare a -18°C e creare una riserva che impiegherai anche a distanza di alcuni mesi, sempre con assoluta garanzia di qualità.

MAGGIORI PROFITTI

Diminuiscono gli scarti causati dal rapido deperimento dei prodotti non abbattuti, diminuisce la perdita di peso per disidratazione del prodotto raffreddato tradizionalmente e aumentano invece i tuoi profitti grazie al miglior impiego delle materie prime, alla razionalizzazione degli acquisti e alla migliore organizzazione del lavoro.

MENU PIÙ AMPIO

Le scorte perfettamente conservate per periodi più lunghi ti consentono di offrire ai tuoi clienti una scelta di menù più ampia, mantenendo sempre la qualità eccellente alla quale li hai abituati.

FRESCO, SANO E NATURALE

Puoi combinare efficacemente l'impiego dell'abbattitore con l'acquisto diretto delle materie prime presso i produttori locali del territorio, secondo le più recenti iniziative in questo campo, così facendo avrai sempre la certezza della freschezza, economicità e rintracciabilità dei tuoi prodotti.

+
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 conseguì 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 -18°C

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

Nel processo di congelamento la temperatura di un alimento diminuisce fino a -18°C in tempi lunghi (fino a 12 ore). Sebbene sia un metodo efficace per allungare il tempo di conservazione, è un processo lento. Le particelle di acqua presenti nell'alimento si uniscono fra loro formando grandi cristalli di ghiaccio che rompono le pareti delle cellule e danneggiano la struttura biologica dell'alimento. Al momento dello scongelamento ci sarà una perdita di liquidi, un calo di peso e di conseguenza una diminuzione della qualità originaria. È un processo per il quale viene impiegato un normale frigorifero congelatore.



Surgelazione

Nel processo di surgelazione la temperatura di un alimento diminuisce fino a -18°C al cuore in tempi rapidi, grazie alla temperatura dell'aria che scende fino a -40°C . L'acqua all'interno delle singole cellule gela rapidamente formando microcristalli di ghiaccio. Al momento dello scongelamento non ci saranno perdite di liquidi e 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 che sono disponibili in periodi limitati: verdure pregiate, frutta rossa, selvaggina. In questo modo la loro disponibilità è prolungata nel tempo.

Quantità conveniente

La surgelazione conviene per quegli alimenti, altrimenti deperibili, il cui acquisto in grosse quantità permette sensibili economie sul prezzo.

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 verdure in foglia o a pezzi, frutti di mare, filetti di pesce, pasta sfoglia, tortine e biscotti. La temperatura dei cibi 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 zuppe, brodi e salse, carni e sfornati. Il prodotto viene raffreddato fino a raggiungere la temperatura al cuore di +3°C.

SURGELAZIONE FREEZING

È ideale per conservare tutti i tipi di cibo crudo e cotto 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.

*Il modello da tavolo W3TGO GN2/3 è sprovvisto di sonda al cuore



Un arrosto di 3 kg che si raffredda lentamente perde fino al 10% del suo peso riducendo notevolmente la redditività dell'acquisto originario.

ABBATTITORI

Abbattimenti eseguiti alla perfezione anche con apparecchio a pieno carico. Ricorda sempre di distribuire uniformemente il prodotto in camera per ottenere il risultato più rapido e sicuro.



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.

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.

COMPATIBILITÀ EN60X40

Il modello 10T e superiori hanno l'assetto interno compatibile con teglie EN60x40.

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 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 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



Soluzioni tecniche



Maniglia in acciaio inox.



Compatibilità GN1/1-EN60x40 (modelli 10T/14T/20T).



Sonda al cuore inox.

ABBATTITORI

La gamma

3T
Teglie GN2/3



5T
Teglie GN1/1



6T
Teglie GN1/1



7T
Teglie GN1/1



10T
Teglie GN1/1 - EN60x40



14T
Teglie GN1/1 - EN60x40



Dimensioni (mm)	L 625 P 600 H 421	L 710 P 700 H 840	L 710 P 700 H 900	L 710 P 700 H 1080	L 780 P 800 H 1545	L 780 P 800 H 1765
Modello	W3TGO	W5TGO	W6TGN	W7TGN	W10TGN	W14TGN
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 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

La gamma

20T Remoto
Teglie GN1/1 - EN60x40



20K Remoto
Carrello per teglie GN1/1



40K Remoto
Carrello per teglie GN2/1



Dimensioni (mm)	L 810 P 1015 H 2085	L 810 P 1015 H 2115	L 598 P 530 H 1630	L 1400 P 1298 H 2340	L 660 P 720 H 1750
Modello	W20TGNR	W20KGNR		W40KGNR	
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

Il liquido frigorifero è iniettato nell'evaporatore su più punti per una 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 W5TGO 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. Nei modelli 10T e superiori l'interno è compatibile con teglie EN60x40.



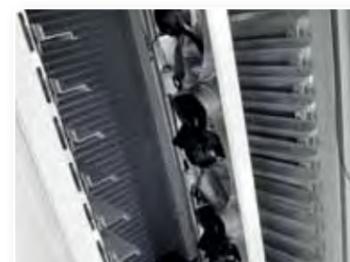
BORDO FRONTALE RAGGIATO

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. (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 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

