

VISION

NATURALLY COLD



HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

 **coldline**

MADE IN ITALY

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

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.

Visita coldline.it o richiedi informazioni con 

VISION LA MACCHINA MULTIFUNZIONE

La nuova generazione di macchine che unisce in un unico apparecchio le funzioni di abbattimento, lievitazione, conservazione e scongelamento.



VISION sostituisce più apparecchi tradizionali integrando in poco spazio molteplici funzioni. Un vantaggio economico non trascurabile. Prova ad immaginare una macchina che di giorno abbatte, surgela o scongela le materie prime, i semilavorati e le tue preparazioni e la notte lievita con delicatezza i tuoi croissants consegnandoteli pronti al mattino seguente.

VISION nasce dalla collaborazione con maestri pasticceri di fama internazionale, coniugando la migliore tradizione con la tecnologia più avanzata. Macchine uniche, infinitamente semplici da usare ed incredibilmente versatili, con un software potente e innovativo che rende finalmente semplice ciò che un tempo era oscuro e complesso.



VISION È MULTIFUNZIONE, PRECISIONE
SCIENTIFICA, FLESSIBILITÀ D'IMPIEGO,
FACILITÀ D'USO E HACCP.



ABBATTITORI

L'abbattitore multifunzione VISION abbatte, surgela, conserva, lievita e scongela grazie ad una tecnologia che gestisce dinamicamente temperatura, intensità della ventilazione e livello di umidità.

L'abbattitore di temperatura è ormai uno strumento comune nei laboratori di pasticceria, ma un modello tradizionale viene impiegato nelle ore diurne, mentre la notte giace inutilizzato. Con VISION, sfrutti la macchina nell'arco delle 24 ore ammortizzando l'investimento in brevissimo tempo; abbatti e surgeli nelle ore diurne, scongeli o lieviti delicatamente i tuoi impasti nelle ore notturne snellendo il lavoro e limitando i costi del personale. Con VISION le materie prime, i semilavorati e le tue creazioni sono abbattuti in modo più rapido, efficace e preciso perché per ognuna di esse è presente un ciclo pensato appositamente. Risparmi tempo, riduci il consumo energetico e ti accorgi ben presto dei benefici economici e qualitativi.

FERMALIEVITAZIONE

VISION conosce tutte le variabili che incidono sul risultato qualitativo nella lievitazione. Misura la temperatura, agisce su ventilazione e umidità per ottenere il microclima ideale.

VISION è un vero esperto della lievitazione; è in grado di lievitare qualsiasi impasto quando serve, anche nelle ore notturne, senza alcun bisogno della tua presenza. Il grado di umidità, fondamentale per una lievitazione eccellente, sarà sempre quello che desideri. L'umidificatore ad ultrasuoni sprigiona il vapore in modo rapido e affidabile evitando screpolature superficiali. Per ogni prodotto puoi selezionare il programma più adatto e decidere la velocità di azione dei lieviti. Otterrai una qualità straordinaria all'ora desiderata, da cuocere secondo i tuoi consueti standard.

CONSERVATORI

VISION eleva lo standard tecnologico dei conservatori per la panetteria, pasticceria, cioccolato e gelato raggiungendo livelli di eccellenza impensabili prima d'ora.

Il conservatore C80 è equipaggiato con doppio compressore e doppio circuito frigorifero indipendente. Le esigenze cambiano in base alla stagione e al tipo di produzione. Il funzionamento contemporaneo dei due compressori fornisce elevata potenza quando serve un raffreddamento rapido ed intenso, mentre in fase notturna o con carico parziale un solo compressore assicura bassi consumi e una refrigerazione più delicata. Il funzionamento è alternato per ottenere una minore usura di ciascun compressore e una durata superiore delle parti meccaniche. Il controllo dell'umidità assicura una conservazione ottimale per pasticceria, cioccolato e gelato.



MULTIFUNZIONE

Hai pensato quanto ti costa acquistare una macchina per ogni specifica esigenza? Vision svolge più funzioni: abbattimento, lievitazione, conservazione, cristallizzazione cioccolato, scongelamento.

Perché non abbattere di giorno e lievitare la notte le brioches e i croissants? La tecnologia Vision sfrutta le diverse funzionalità delle macchine nell'arco delle 24 ore, un'innovazione che ti consente di ammortizzare rapidamente l'investimento, risparmiare spazio ed evitare la spesa per ulteriori attrezzature non necessarie.

Ogni moderna attività richiede un attento controllo di costi e ricavi per ottenere un adeguato profitto. Le attrezzature utilizzate giocano un ruolo fondamentale in tal senso. La nuova serie di macchine VISION è progettata per ottimizzare tempi, spazi e risorse con il più alto livello di qualità nell'abbattimento, lievitazione e conservazione.

ABBATTITORI MULTIFUNZIONE



FUNZIONI

- Abbattimento
- Surgelazione
- Conservazione negativa
- Conservazione positiva con controllo umidità
- Fernalievitazione
- Cioccolato
- Scongellamento
- Gelato

FERMALIEVITAZIONE



FUNZIONI

- Fernalievitazione
- Conservazione negativa
- Conservazione positiva con controllo umidità
- Cioccolato
- Scongellamento
- Gelato

CONSERVATORI



FUNZIONI

- Conservazione negativa
- Conservazione positiva con controllo umidità
- Cioccolato
- Scongellamento
- Gelato



PRECISIONE SCIENTIFICA

VISION regola costantemente temperatura, grado di umidità e intensità della ventilazione per mantenere la perfetta qualità dei prodotti e rispettare le materie prime che hai sapientemente selezionato.

La pasticceria è una scienza oltre che un'arte, richiede rigore nelle dosi e metodi scrupolosi nella lavorazione. Puoi ottenere la stessa scientifica precisione anche nelle fasi di abbattimento, lievitazione e conservazione utilizzando gli apparecchi multifunzione VISION.

La conoscenza è alla base di qualsiasi progresso, per questo Vision conosce in ogni istante il grado di umidità, la temperatura, l'intensità della ventilazione e li regola continuamente per mantenere la perfetta qualità dei prodotti e rispettare le materie prime che hai sapientemente selezionato.



TEMPERATURA

E' fondamentale raffreddare rapidamente, evitando la disidratazione del prodotto. Vision controlla la temperatura con sonde posizionate in punti strategici per un perfetto e costante monitoraggio dei dati sia in fase di raffreddamento che di riscaldamento.

UMIDITÀ

Non più umidità alta, media o bassa, ma esattamente il livello che decidi tu dal 40% al 95%. L'umidificatore ad ultrasuoni, una tecnologia innovativa con bassissimi consumi di acqua ed energia, genera il vapore necessario in fase di lievitazione. In fase di cristallizzazione e conservazione del cioccolato il sistema deumidifica l'aria assicurando il livello minimo richiesto.

VENTILAZIONE

Il flusso d'aria è modulabile dal 30% al 100%. Il sistema controlla costantemente l'intensità della ventilazione variandola anche solo dell'1% se necessario per mantenere una circolazione dell'aria uniforme.



VISION CONTROLLA COSTANTEMENTE
TEMPERATURA, UMIDITÀ E INTENSITÀ
DELLA VENTILAZIONE.

INTERFACCIA TOUCH SCREEN

Quadri comandi complicati con decine di pulsanti e interruttori appartengono al passato. VISION ha un solo un display touch screen e un unico tasto di accensione on/off.

Un'elevata potenza refrigerante e un software straordinario, frutto di 3 anni di ricerca Coldline al quale si aggiunge una semplicità d'uso senza pari. L'aspetto elegante e robusto, la grande potenza del sistema refrigerante e l'elettronica touch screen sulla porta, rendono gli apparecchi VISION strumenti unici ed estremamente piacevoli da utilizzare.



NON PIÙ SIGLE COMPLICATE E MESSAGGI CRIPTATI, MA UN UNICO DISPLAY TOUCH SCREEN E UN TASTO DI ACCENSIONE ON/OFF.

FACILITÀ D'USO

Molte apparecchiature parlano all'utente attraverso complicate sigle e messaggi criptati che rendono snervante compiere anche la più semplice operazione, ma in qualunque attività il tempo è denaro. Una macchina deve essere intuitiva, chiara e semplice da usare per chiunque.

Lavorare con VISION è facilissimo, basta accendere il quadro comandi e seguire le indicazioni sull'interfaccia grafica touch screen. Nessun pulsante, interruttore, scroll o altra complicazione, ma solo un display touch screen e un unico tasto di accensione on/off. Vision ti accompagna passo dopo passo nella scelta da compiere, spiegandoti ogni singola funzione.



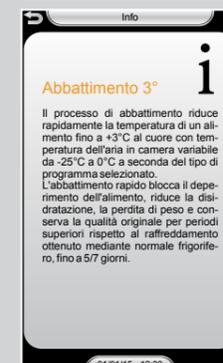
MENU

Il menu principale è l'home page della macchina. Da qui puoi facilmente selezionare la funzione da utilizzare e raggiungere il risultato con pochi tocchi.



RICETTE

Un professionista conosce i vantaggi dell'abbattitore di temperatura, ma lo stesso tipo di abbattimento è ideale per tutti i prodotti? Un ottimo risultato finale dipende dalle variabili tempo, temperatura, ventilazione e umidità. Come nella cottura, così nell'abbattimento e nella lievitazione il risultato cambia a seconda del tipo di prodotto, ecco perché VISION prevede una specifica ricetta di abbattimento, lievitazione e scongelamento per ogni specifica materia prima, semilavorato o prodotto finito. Risparmi tempo, riduci il consumo energetico e ti accorgi ben presto dei benefici economici e qualitativi.



INFO

Per ogni funzione puoi consultare informazioni utili e consigli pratici toccando semplicemente il simbolo "i" sulla destra di ogni tasto principale. Puoi finalmente abbandonare la lunga e noiosa lettura del manuale di istruzioni e concentrarti invece sul tuo lavoro e sulle tue realizzazioni.



MENU PERSONALE

La selezione di ogni applicazione è già di per sé molto facile, ma VISION ti offre ancora di più. Puoi raccogliere tutti i programmi che utilizzi maggiormente in un menu personale per avviarli immediatamente senza nessuna perdita di tempo. Potrai impostare il tuo menu personale come home page del sistema e utilizzare con estrema rapidità i tuoi programmi preferiti.



FLESSIBILITÀ

La maggior parte delle attrezzature professionali svolge un'unica funzione e per di più secondo processi rigidi, sui quali l'utilizzatore non può intervenire. Con VISION regoli temperatura, intensità della ventilazione e umidità secondo le esigenze di stagione, carico e produzione, un concetto nuovo, una macchina al tuo servizio che fa ciò che ti serve e come vuoi tu.

IL FREDDO CHE DECIDI TU

VISION esegue diligentemente ogni compito gli venga affidato selezionando per te le migliori condizioni di temperatura, ventilazione e umidità, ma ti dà la possibilità di intervenire in qualsiasi momento per variare in tempo reale ogni parametro di funzionamento, lasciando a te l'ultima parola, sempre.

LIEVITARE SUBITO O AD ORARI PRESTABILITI

Puoi variare la ventilazione, l'umidità e il tempo in fase di esecuzione di un ciclo di lievitazione. Puoi visualizzare il programma, modificare i dati salvando i nuovi parametri con un tocco.

CONSERVARE CON FREDDO DELICATO

Puoi variare il set-point e impostare quello più idoneo al tipo di conservazione. Puoi variare il grado di umidità se necessario, per ottenere un freddo delicato e scongiurare il pericolo di disidratazione del prodotto.



CRISTALLIZZAZIONE E CONSERVAZIONE
DEL CIOCCOLATO: UN CICLO
SPECIFICO PER OGNI PRODOTTO

HACCP

Se hai eseguito un ciclo di abbattimento o surgelazione notturno, la mattina seguente puoi visualizzare l'esito direttamente dalla pagina di conservazione.



STAMPANTE BLUETOOTH (OPTIONAL)

Puoi surgelare porzioni o quantità convenienti, stampare e applicare un'etichetta con la data e nome del prodotto per mantenere sotto controllo le scorte.



USB

Nel menu HACCP trovi tutti i dati in memoria, suddivisi in file giornalieri. Puoi visualizzarli, scaricarli su USB o stamparli selezionando il singolo ciclo, il singolo giorno o l'intero database.



AGGIORNAMENTO ONLINE

Puoi scaricare gratuitamente dal sito le release del software e aggiornare la tua macchina con la versione più recente. Puoi scaricare inoltre le nuove ricette specifiche per tipologia di prodotto da personalizzare in qualsiasi momento. Puoi inviare le richieste per ricette specifiche che saranno realizzate dai nostri maestri pasticceri.





ABBATTITORI MULTIFUNZIONE

La gamma

VERSIONI COMPATTE PROFONDITÀ 700

5TS

Teglie EN60x40
o GN1/1

6TS

Teglie EN60x40
o GN1/1

7TS

Teglie EN60x40
o GN1/1

5T

Teglie EN60x40
o GN1/1

6T

Teglie EN60x40
o GN1/1

6T POWER

Teglie EN60x40
o GN1/1



Dimensioni (mm)	L 780 P 759 H 840	L 780 P 759 H 900	L 1350 P 700 H 950*	L 780 P 859 H 840	L 780 P 859 H 900	L 780 P 859 H 900
Modello	W5SC	W6SC	WTA7F	W5F	W6F	W6PF
Range temperatura	-40° +40°C					
Potenza massima	0,8kW	1,0kW	1,1kW	0,9kW	1,1kW	1,1kW
Assorbimento massimo	4.9A	6.0A	6.1A	4.9A	6.0A	6.1A
Resa frigorifera	1375W**	1580W**	2084W**	1528W**	1755W**	2084W**
Tensione	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Resa per ciclo	16 kg +90° ⇒ +3°C 12 kg +90° ⇒ -18°C	18 kg +90° ⇒ +3°C 14 kg +90° ⇒ -18°C	25 kg +90° ⇒ +3°C 18 kg +90° ⇒ -18°C	20 kg +90° ⇒ +3°C 16 kg +90° ⇒ -18°C	22 kg +90° ⇒ +3°C 18 kg +90° ⇒ -18°C	26 kg +90° ⇒ +3°C 20 kg +90° ⇒ -18°C
Umidificatore	Non disponibile	Non disponibile	Disponibile	Disponibile	Disponibile	Disponibile
Varianti	Versione remota Condensazione ad acqua Tensioni Speciali					

*con piano e alzatina / **Evap -10°C cond. 45°C

ABBATTITORI MULTIFUNZIONE

La gamma

VERSIONI COMPATIBILI FORNI

7T
Teglie EN60x40
o GN1/1



10T
Teglie EN60x40
o GN1/1



14T
Teglie EN60x40
o GN1/1



10T POWER
Teglie EN60x40
o GN1/1



20T POWER
20 Teglie EN60x40 - GN1/1
o 10 Teglie EN60x80 - GN2/1



30T
Teglie EN60x40 - GN1/1



Dimensioni (mm)	L 780 P 859 H 1080	L 780 P 859 H 1545	L 780 P 859 H 1765	L 780 P 859 H 1830	L 1100 P 1104 H 1830	L 810 P 1096 H 2340 Plug-in L 810 P 1096 H 2215 Remoto
Modello	W7F	W10F	W14F	W10PF	W20PF	W30F
Range temperatura	-40° +40°C					
Potenza massima	1,1kW	3,35kW	3,44kW	3,44kW	4,20kW	5,6kW
Assorbimento massimo	6.1A	6.2A	6.6A	6.6A	6.7A	16.4A
Resa frigorifera	2084W*	5211W*	6013W*	6013W*	7917W*	9702W*
Tensione	230V/50Hz	400V 3N/50Hz				
Resa per ciclo	32 kg +90° ⇒ +3°C 22 kg +90° ⇒ -18°C	45 kg +90° ⇒ +3°C 32 kg +90° ⇒ -18°C	60 kg +90° ⇒ +3°C 40 kg +90° ⇒ -18°C	50 kg +90° ⇒ +3°C 40 kg +90° ⇒ -18°C	75 kg +90° ⇒ +3°C 50 kg +90° ⇒ -18°C	85 kg +90° ⇒ +3°C 60 kg +90° ⇒ -18°C
Umidificatore	Disponibile	Disponibile	Disponibile	Disponibile	Disponibile	Disponibile
Varianti	Versione remota Condensazione ad acqua Tensioni Speciali					

*Evap -10°C cond. 45°C

ABBATTITORI MULTIFUNZIONE

La gamma

35K

1 carrello per teglie EN60x40 o GN 1/1. Compatibile forni



40K Remoto

1 carrello per teglie EN60x80 o GN2/1. Compatibile forni



80K Remoto

2 carrelli per teglie EN60x80 o GN2/1. Compatibile forni



120K Remoto

3 carrelli per teglie EN60x80 o GN2/1. Compatibile forni



Su Richiesta**

Versioni oltre 3 carrelli



Dimensioni (mm)	L 1230 P 1198 H 2465 Plug-in L 1230 P 1198 H 2340 Remoto	L 1480 P 1348 H 2340	L 1480 P 2428 H 2340	L 1480 P 3508 H 2340	L 1480 P** H 2340
Modello	W35KF	W40KFR	W80KFR	W120KFR	W KFR
Range temperatura	-40° +40°C	-40° +40°C	-40° +40°C	-40° +40°C	-40° +40°C
Potenza	2,14kW - 7.17A	3,30kW - 9.93A	5,07kW - 13.23A	6,85kW - 16.79A	-
Tensione	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz
Umidificatore	Disponibile	Disponibile	Disponibile	Disponibile	Disponibile
Varianti	Versione remota	Passante (Pass Through)	Passante (Pass Through)	Passante (Pass Through)	Passante (Pass Through)

35K UNITÀ OPZIONALI



40K UNITÀ OPZIONALI



80K UNITÀ OPZIONALI



120K UNITÀ OPZIONALI



Dimensioni LxPxH (mm)	1302x450x1201	1392x708x1201	1392x708x1201	1392x708x1201	1750x946x1497	2200x1300x1800	2200x1300x1800	3100x1300x1800
Modello	35K/US	35K/UP	40K/US	40K/UP	80K-US	80K/UP	120K/US	120K/UP
Resa per ciclo	85 kg +90° ⇒ +3°C 60 kg +90° ⇒ -18°C	120 kg +90° ⇒ +3°C 90 kg +90° ⇒ -18°C	120 kg +90° ⇒ +3°C 90 kg +90° ⇒ -18°C	200 kg +90° ⇒ +3°C 140 kg +90° ⇒ -18°C	240 kg +90° ⇒ +3°C 160 kg +90° ⇒ -18°C	400 kg +90° ⇒ +3°C 280 kg +90° ⇒ -18°C	360 kg +90° ⇒ +3°C 240 kg +90° ⇒ -18°C	600 kg +90° ⇒ +3°C 420 kg +90° ⇒ -18°C
Potenza	5,6kW - 16.4A	6,5kW - 19.0A	6,5kW - 19.0A	8,3kW - 24.4A	11,4kW - 26.2A	17,0kW - 31.0A	17,0kW - 31.0A	24,4kW - 43.1A
Resa frigorifera	9702W*	12470W*	12470W*	15870W*	29120W*	42530W*	42530W*	63771W*
Tensione	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz
Varianti	Condensazione ad acqua		Condensazione ad acqua		Condensazione ad acqua		Condensazione ad acqua	

FERMALIEVITAZIONE

La gamma

AF30
Teglie EN60x40



AF60
Teglie EN60x80



AF80
Teglie EN60x80



JF80
Carrello per
teglie EN60x80



CARRELLO
EN60x80



TF13
Teglie EN60x40



TF17
Teglie EN60x40



Dimensioni (mm)	L 810 P 796 H 2215		L 810 P 1096 H 2215		L 900 P 1138 H 2465		L 960 P 1276 H 2465		L 660 P 820 H 1750	L 1450 P 800 H 950*		L 2005 P 800 H 950*	
Modello	AF30/1M	AF30/1T	AF60/1M	AF60/1T	AF80/2M	AF80/2T	JF80/1KM	JF80/1KT		TAF13/1MJ	TAF17/1MJ		
Range temperatura	-6° +40°C	-30° +40°C		-6° +40°C	-6° +40°C								
Potenza massima	653W	1180W	653W	1397W	1306W	2112W	1306W	2112W		0,55W	0,55W		
Assorbimento massimo	3,6A	6,8A	3,6A	6,8A	7,2A	11,8A	7,2A	11,8A		3,1A	3,1A		
Resa frigorifera	668W**	1089W***	668W**	1373W***	1336W**	1870W***	1336W**	1870W***		565W**	565W**		
Tensione	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz		230V/50Hz	230V/50Hz		
Varianti	Versione remota Tensioni Speciali			Piano senza alzatina Senza piano Tensioni Speciali		Piano senza alzatina Senza piano Tensioni Speciali							

Dotazione standard AF30-AF60-AF80: 20 coppie guide inox
Dotazione standard TF13-TF17: 4 coppie guide inox per porta

*con piano e alzatina / **Evap -10°C cond. 45°C / ***Evap -23,3°C cond. 54,4°C

CONSERVATORI

La gamma

AC30
Teglie EN60x40



AC60
Teglie EN60x80



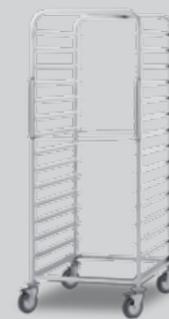
AC80
Teglie EN60x80



JC80
Carrello per
teglie EN60x80



CARRELLO
EN60x80



TC13
Teglie EN60x40



TC17
Teglie EN60x40



Dimensioni (mm)	L 810 P 796 H 2215		L 810 P 1096 H 2215		L 900 P 1138 H 2465		L 960 P 1276 H 2465		L 660 P 820 H 1750	L 1450 P 800 H 950*	L 2005 P 800 H 950*
Modello	AC30/1M	AC30/1T	AC60/2M	AC60/2T	AC80/2M	AC80/2T	JC80/1KM	JC80/1KT		TAC13/1MJ	TAC17/1MJ
Range temperatura	-5° +15°C	-30° +15°C		-5° +15°C	-5° +15°C						
Potenza massima	653W	1180W	653W	1397W	1306W	2112W	1306W	2112W		0,55W	0,55W
Assorbimento massimo	3,6A	6,8A	3,6A	6,8A	7,2A	11,8A	7,2A	11,8A		3,1A	3,1A
Resa frigorifera	668W**	1089W***	668W**	1373W***	1336W**	1870W***	1336W**	1870W***		565W**	565W**
Tensione	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz		230V/50Hz	230V/50Hz
Varianti	Versione remota Tensioni Speciali			Piano senza alzatina Senza piano Tensioni Speciali	Piano senza alzatina Senza piano Tensioni Speciali						

Dotazione standard AC30-AC60-AC80: 20 coppie guide inox
Dotazione standard TC13-TC17: 4 coppie guide inox per porta

*con piano e alzatina / **Evap -10°C cond. 45°C / ***Evap -23,3°C cond. 54,4°C



FAST SERVICE SYSTEM

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

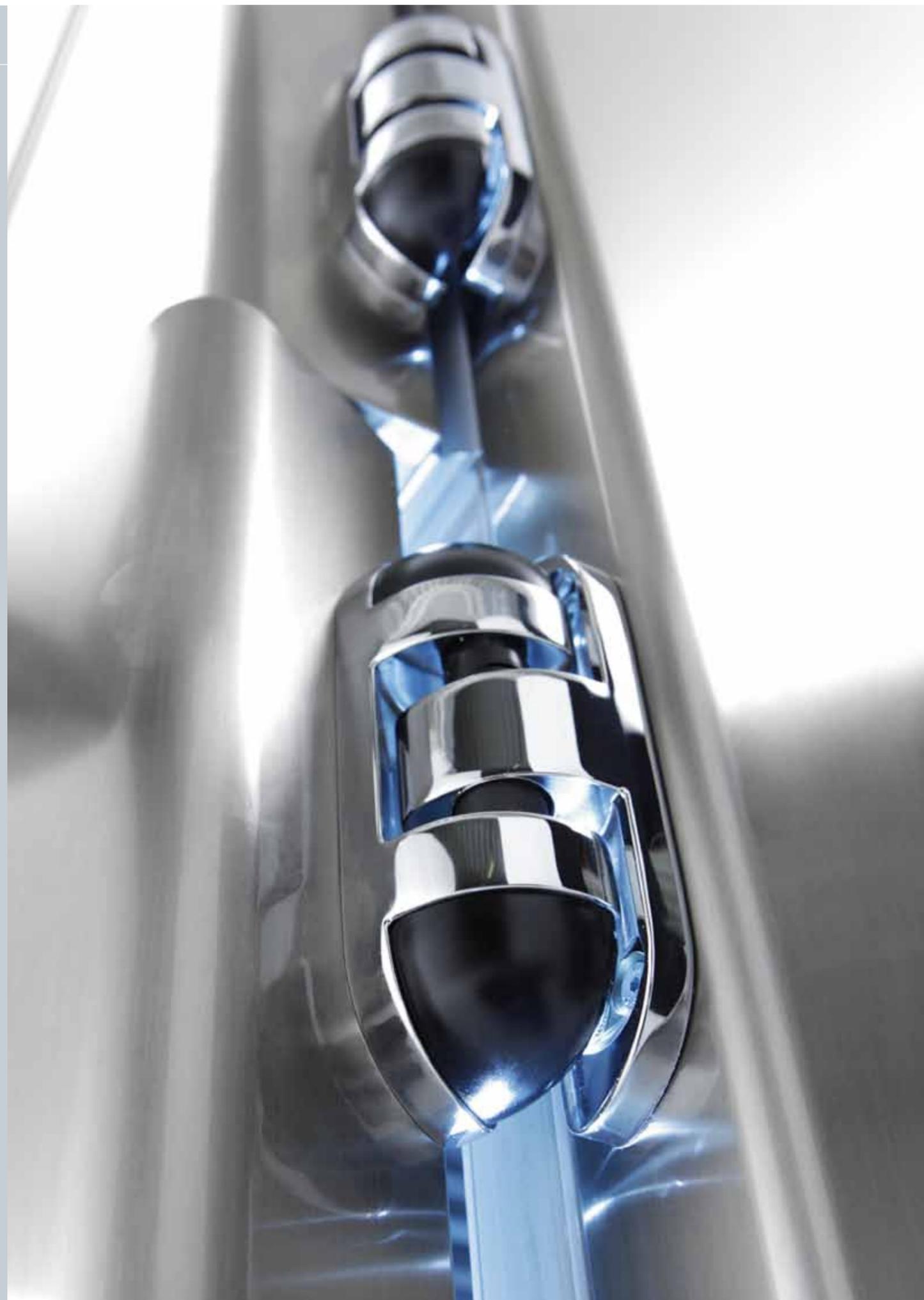
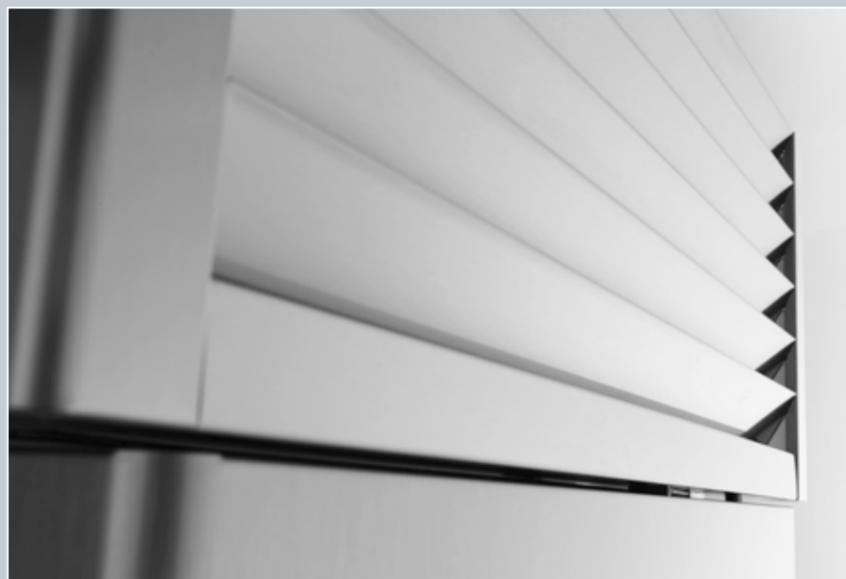
Le grandi energie progettuali investite nella ricerca, pongono Coldline ai vertici del settore quanto a tecnologia e innovazione. Ogni armadio contraddistinto dal simbolo **FSS** è dotato di un sistema refrigerante indipendente dalla scocca, particolarità che assicura grandi vantaggi nella flessibilità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

PROLUNGARE LA VITA DI UN APPARECCHIO

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

MANUTENZIONE E SERVICE SEMPLIFICATI

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





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





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

HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

