

**Glacier**

**coldline**



Chez Coldline, nous donnons vie  
à des technologies qui simplifient  
le travail quotidien des professionnels  
travaillant dans un glacier.



## Technologie et culture du froid

### **Le facteur humain**

Discuter avec des femmes et des hommes qui «vivent» la «cuisine» est pour nous fondamental; c'est de cette confrontation que naissent les idées et les technologies qui améliorent nos produits.

### **Culture du froid**

En laboratoire, nous surveillons nos appareils opérant dans des conditions extrêmes parce qu'ils offrent des prestations optimales même en cas d'utilisation intensive. Puis, nous les soumettons à de sévères essais pratiques dans notre centre moderne de cuisson où les chefs cuisiniers de l'entreprise valident définitivement les nouveaux produits.

### **Procédure intégrée à 100%**

Les activités de recherche et développement, de conception et de production sont intégralement effectuées en Italie, dans les usines de Torreglia (province de Padoue). Tous les processus de l'entreprise sont exécutés conformément aux principes de fiabilité, d'efficacité et d'économies d'énergie.

## À chaque fabricant de glaces, le juste froid

Nous proposons des solutions idéales aux entreprises de fabrication de glaces. Le large choix de dimensions, les économies d'énergie et les performances élevées caractérisent les points forts du froid délicat signé Coldline.



### **Glacier**

Glaciers artisanaux  
Glaciers (vente à emporter)  
Pâtisserie



### **Laboratoires de fabrication de glaces**

Centres de production  
et de distribution de glace artisanale  
Cellules de refroidissement rapide

Cellule de  
refroidissement  
rapide



MODI

Refroidissement rapide

Surgélation

Cycle manuel

Décongélation

coldline

## MODI: la pâtisserie s'associe à la glace

La technologie du froid rapide, appliquée à la fabrication artisanale de la glace, vous permet de bénéficier de nombreux avantages qualitatifs, organisationnels et économiques.

Modi ne se limite pas uniquement à refroidir, il rassemble plusieurs fonctions en un seul appareil; vous pouvez l'utiliser 24 heures sur 24 pour diversifier votre entreprise en fabricant des «glaçons», des glaces en bâton, des pâtisseries raffinées et des chocolats artisanaux.





## Up et Active, le choix idéal pour votre travail

UP -40° +10°C	ACTIVE -40° +65°C	
■	■	<b>Refroidissement rapide</b> Refroidit rapidement à +3°C à cœur un aliment frais et cuit
■	■	<b>Surgélation</b> Refroidit rapidement à -18°C à cœur un aliment frais et cuit
■	■	<b>Cycle manuel</b> Maintien des aliments à une température comprise entre 40°C/+10°C (Up) et -40°C/+65°C (Active)
-	■	<b>Décongélation</b> Ramène à la température de service les glaces et les desserts froids qui étaient surgelés
-	■	<b>Maintien</b> Le plat est maintenu à la température de service
-	■	<b>Déshydratation</b> Déshydrate délicatement les aliments ce qui permet d'allonger leur durée de conservation
-	■	<b>Levage</b> Crée le microclimat idéal pour un levage parfait
-	■	<b>Chocolat</b> Cristallise les pralines, les chocolats et les tablettes de chocolat en quelques minutes



## Chaud ou froid? MODI s'en occupe

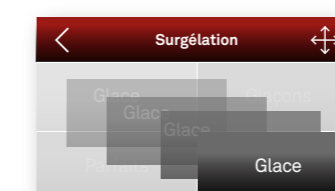
MODI gère de façon dynamique l'intensité du froid et de la chaleur en modulant en permanence la température, la ventilation et la durée du cycle. Cette technologie permet de préserver les caractéristiques des aliments en prolongeant leur durée de conservation.

Protégé par un verre trempé robuste, l'écran tactile de 4,3" MODI permet une utilisation intuitive et immédiate. D'un seul contact, vous pouvez lancer les programmes disponibles ou en créer un vous-même à partir du menu personnalisé.



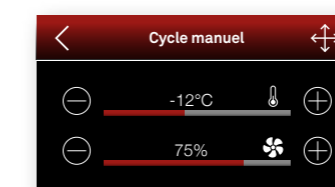
### Recettes personnalisées

Vous disposez de plus de 100 programmes personnalisables pour chaque aliment.



### Présentation personnelle

Modifiez la position des touches «recettes» en créant votre présentation personnelle.



### Cycle manuel

Travaillez à la température souhaitée en choisissant l'intensité de la ventilation optimale.

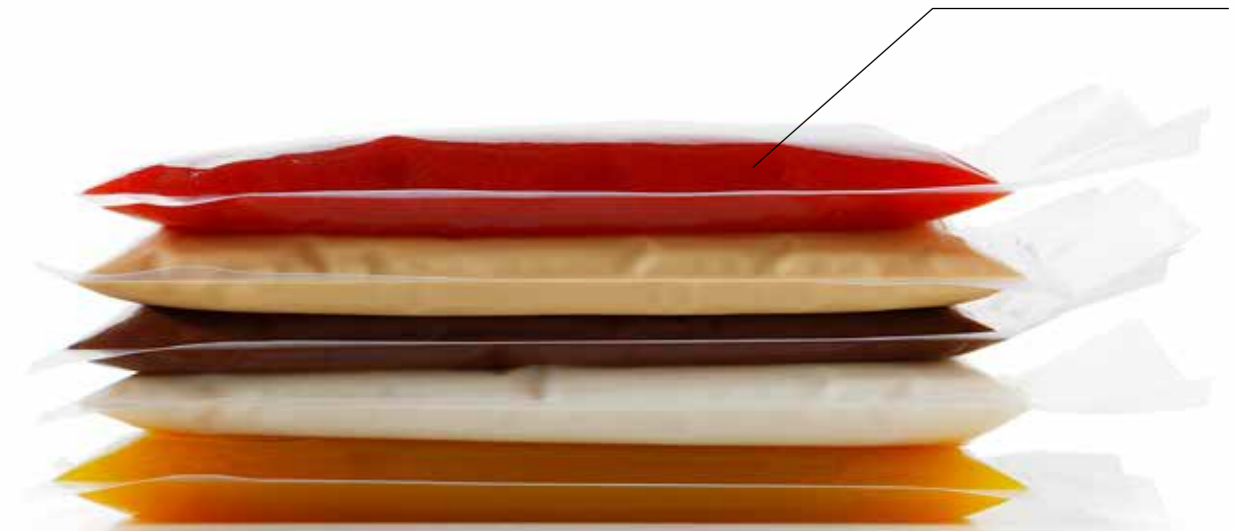


# Refroidissement rapide

Refroidit rapidement à +3°C à cœur les aliments, bloque la prolifération des bactéries et augmente de 70% la durée de conservation sans altérer la saveur de l'aliment.

## Pasteurisées et refroidie rapidement

Augmente la durée de conservation de vos préparations pasteurisées sans altérer la qualité.



## Conserver plus longtemps

Entre +65 et +10°C, les bactéries prolifèrent dans des conditions idéales et raccourcissent la durée de conservation des aliments. Le froid immédiat de MODI prolonge la durée de conservation sans altérer la couleur, la saveur et la consistance.

## Planification et flexibilité

En augmentant la durée de conservation des aliments, vous ne serez plus obligé de répéter les mêmes préparations tous les jours. Pasteuriser sous vide et refroidir rapidement les fonds de crème glacée pour les préparations futures. A tout moment, vous serez prêt à satisfaire les goûts les plus demandés.

# Surgélation

Surgèle rapidement à  $-18^{\circ}\text{C}$  à cœur le mélange tout juste préparé en favorisant la formation de cristaux fins et réguliers pour une glace facilement malléable à la juste consistance et agréable au palais.

## Raffermer avec MODI

La glace reste onctueuse, crémeuse et agréable au palais.



## Surgelée avec MODI

Le parfait conserve sa consistance et sa structure plus longtemps



## Congeler et surgeler sont-ils synonymes

Après la préparation, la glace est refroidie jusqu'à la température de service de  $-12^{\circ}\text{C}/-14^{\circ}\text{C}$ . Si ce processus est lent les particules d'eau s'unissent en formant de gros cristaux de glace. La glace sera grumeleuse et peu crémeuse. La technologie LEVTRONIC, en revanche, refroidit rapidement le produit en favorisant la formation de cristaux fins et réguliers.

## L'air, le secret de la glace onctueuse

La présence de toutes petites bulles d'air détermine l'onctuosité de la glace. MODI, grâce à une température de  $-40^{\circ}$ , crée une fine barrière superficielle qui empêche l'air capturé de se disperser. La glace restera compacte, crémeuse et stable au fil du temps.

## Vitrine riche et assortie

Vous pouvez raffermer rapidement la partie superficielle de la glace pour passer à la vente immédiate ou surgeler tout le bac et stocker le produit dans un meuble ICE pour l'utiliser à posteriori. Même au cours des journées de forte affluence, votre vitrine offrira toujours un vaste assortiment de parfums.

## Une offre plus variée pour plus de profits

Des coûts de production extrêmement bas et des marges bénéficiaires plus grandes: ceci est le «glaçon» que vous pouvez réaliser en quelques minutes avec MODI. Préparé avec de l'eau, des fruits ou du yaourt, il constituera une alternative désaltérante à offrir à vos clients.

## Planification et flexibilité

Créez des préparations neutres, pour des gâteaux à la glace et des parfaits, surgelés avec MODI en réalisant un stock «prêt à l'usage». Vous pourrez, en quelques minutes, décongeler et exposer vos merveilles à la bonne température de service.

## Organisation et praticité

Vous pouvez combiner efficacement la surgélation et l'achat des matières premières auprès de vos fournisseurs favoris. Éviter l'achat de produits surgelés et semi-finis industriels constitue la première source de bénéfice.



## Décongélation

La décongélation délicate de MODI vous permet de ramener à la température de service la glace et les desserts froids qui étaient surgelés.

## Chocolat

Cristallise les pralines, les chocolats et les tablettes de chocolat en quelques minutes. L'aspect brillant et le croquant seront la preuve de la qualité de votre travail.



## Maintien

Maintenez la glace à la température de service. Grâce à MODI, conservez vos bacs, carapines et gâteaux à la glace à la température idéale prêts à être servis ou exposés en vitrine.

## Déshydratation

Déshydratez les fruits pour garnir les coupes de glace, les parfaits et les dessert à la cuillère.



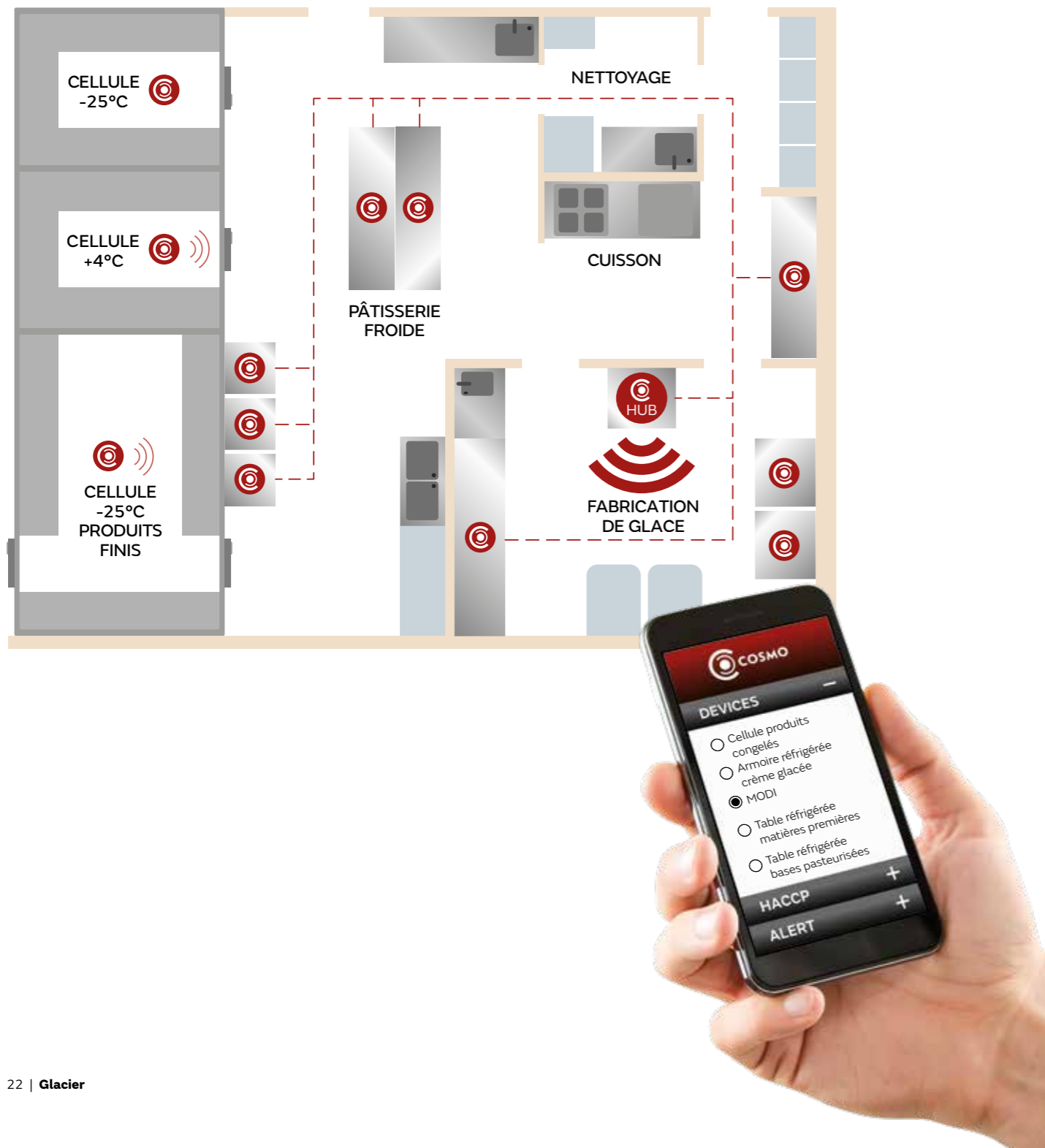
## Cycle manuel

MODI, une technologie unique. Celle-ci vous permet de régler la température entre  $-40^{\circ}\text{C}/+10^{\circ}\text{C}$  (Up) et  $-40^{\circ}\text{C}/+65^{\circ}\text{C}$  (Active) avec une intensité de la ventilation modulable de 25 à 100%. Quel appareil vous offre une flexibilité aussi grande?

## Levage

Pour un levage parfait, il faut que la pâte reste à la bonne température, pendant une durée bien précise sans qu'il y ait de variations d'humidité. MODI recrée les meilleures conditions micro-climatiques afin d'obtenir des pâtes de qualité extraordinaire.





## MODI une plateforme dans le Cosmo

### Qu'est-ce-que Cosmo?

Cosmo est une technologie sans fil innovante qui permet de relier à votre cellule de refroidissement rapide MODI, tous les réfrigérateurs Coldline présents dans votre laboratoire et de les contrôler à partir de votre Smartphone.

### Votre sécurité

Les réfrigérateurs fonctionnent sans arrêt 24 heures sur 24 et le maintien de la qualité des aliments que vous avez sélectionnés en dépend. Cosmo détecte les anomalies causées par des interruptions sur les lignes électriques ou des interventions personnel inadéquat et il va envoyer immédiatement une notification à votre smartphone.

### Efficacité sous contrôle

Cosmo compare en permanence les prestations de votre appareil Coldline à celles idéales. En cas de différences significatives, il vous suggère la maintenance à entreprendre pour optimiser les performances de fonctionnement.

### Logiciel toujours mis à jour

Grâce à Cosmo, le logiciel de votre appareil Coldline peut recevoir les mises à jour périodiques délivrées dotées des fonctionnalités développées les plus récentes.

# Technologie MODI



## Caractéristiques principales



### Fond modulaire

Permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle fixe ou mobile.



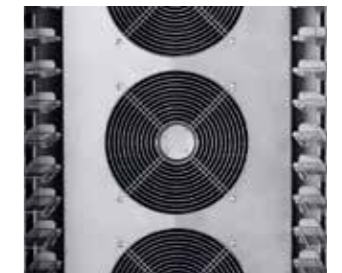
### Vanne thermostatique électronique

Dosez l'injection du gaz réfrigérant pour améliorer de 25 % les performances en diminuant la consommation.



### Garniture remplaçable à très haute étanchéité

Géométrie à chambre triple au mélange novateur D7, efficacité d'isolation supérieure de 35 % par rapport aux traditionnels.



### Circulation de l'air à flux acheminé

Le système de circulation de l'air innovant enveloppe les aliments en réduisant les durées de refroidissement par cycle.



### Entretien facile

Le dispositif à ouverture rapide du tableau de bord permet un nettoyage rapide de la batterie de condensation en garantissant des prestations constantes dans le temps.



### Groupe ventilateurs accessible

Évaporateur pouvant être facilement inspecté grâce au dispositif à ouverture rapide pour un nettoyage et un entretien facile.



Les crémaillères avec crevaillon à la boutonnière permettent de repositionner facilement les glissières.



### Sonde à cœur

Conçu avec un design exclusif et ergonomique, le système est amovible et peut être remplacé grâce à un simple connecteur. Multipoint ou chauffé (en option).

## Autres caractéristiques

Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304

Épaisseur d'isolation 60 mm sans CFC/HCFC

Écran tactile 4,3" avec prise USB

Versions Groupe logé ou Sans groupe

Dégivrage à gaz chaud (Groupe logé), à l'air forcé (Sans groupe)

Condensateur à débit d'air variable

Évaporateur traité anti-corrosion

Encadrement de porte à système anti-condensation

Fonctionnement en classe climatique 5

Port MODBUS-RT

Système sans fil de contrôle COSMO (en option)

# Cellules de refroidissement rapide MODI Up & Active

## 3T



## 5T

EN60x40



Profondeur  
700 mm

## 5T

EN60x40



## 6T

EN60x40



Profondeur  
700 mm

## 6T

EN60x40



## 7T

EN60x40



Capacité de bacs	5 L (36x16,5x12 cm)
	5,4 L (36x25x8 cm)
	7,1 L (36x16,5x15 cm)
Capacité de carapinas	3,9 L (Ø20x12,5 cm)
	7,3 L (Ø20x25 cm)
Dimensions (mm)	
Rendement par cycle	+90° +3°C +90° -18°C
Consommation par cycle*	+65° +10°C +65° -18°C
Consommation électrique	Up
	Active
Alimentation	
Équipement fourni	
Variantes	

2
2
2
1
1
<b>L 625 P 600 H 421</b>
7 Kg
5 Kg
0,076 kWh/kg
0,247 kWh/kg
370W - 1,7A
-
220/240V-50Hz
Sonde à cœur
-

6
6
3
6
3
<b>L 780 P 800 H 853</b>
22 Kg
17 Kg
0,067 kWh/kg
0,259 kWh/kg
1030W - 5,2A
1430W - 7,2A
220/240V-50Hz
1 grille plastifiée EN60x40
Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales

6
6
3
6
3
<b>L 780 P 700 H 853</b>
18 Kg
12 Kg
0,073 kWh/kg
0,272 kWh/kg
1300W - 6,6A
1700W - 8,6A
220/240V-50Hz
1 grille plastifiée EN60x40
Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales

6
6
6
6
3
<b>L 780 P 800 H 913</b>
27 Kg
21 Kg
0,071 kWh/kg
0,246 kWh/kg
1270W - 6,2A
1670W - 8,5A
220/240V-50Hz
1 grille plastifiée EN60x40
Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales

6
6
6
6
3
<b>L 780 P 700 H 913</b>
21 Kg
15 Kg
0,081 kWh/kg
0,258 kWh/kg
1300W - 6,2A
1700W - 8,5A
220/240V-50Hz
1 grille plastifiée EN60x40
Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales

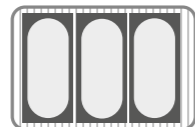
9
10
9
9
6
<b>L 780 P 800 H 1093</b>
34 Kg
24 Kg
0,064 kWh/kg
0,221 kWh/kg
1350W - 6,8A
1950W - 9,9A
220/240V-50Hz
2 grille plastifiées EN60x40
Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales

\* cycle manuel -40°C  
Déclaration EN17032:2018

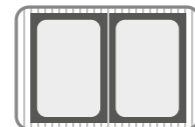
REMARQUE  
Modèle avec fonctions  
refroidissement rapide et  
surgélation Hard et Soft

Arrangement  
sur grille EN60x40

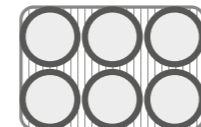
Bacs  
5 L - 7,1 L



Bacs  
5,4 L



Carapinas  
3,9 L - 7,3 L



# Cellules de refroidissement rapide MODI Up & Active

## 10T EN60x40



12
12
12
12
9
<b>L 780 P 800 H 1563</b>
50 Kg
40 Kg
0,082 kWh/kg
0,252 kWh/kg
4120W - 7,3A
5120W - 9,1A
400/415V 3N-50/60Hz
3 grilles plastifiées EN60x40
Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

## 14T EN60x40



15
16
15
15
9
<b>L 780 P 800 H 1778</b>
70 Kg
56 Kg
0,061 kWh/kg
0,250 kWh/kg
4200W - 7,42A
5200W - 9,2A
400/415V 3N-50/60Hz
4 grilles plastifiées EN60x40
Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

## 20TP EN60x80



24
24
24
24
18
<b>L 1100 P 1045 H 1843</b>
80 Kg
60 Kg
0,085 kWh/kg
0,268 kWh/kg
6450W - 11,4A
7450W - 13,2A
400/415V 3N-50/60Hz
6 grilles plastifiées EN60x40
Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

## 20T EN60x40



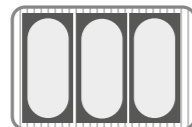
21
20
21
21
12
<b>L 810 P 1015 H 2210</b>
88 Kg
62 Kg
0,087 kWh/kg
0,277 kWh/kg
6150W - 10,9A
7150W - 12,6A
400/415V 3N-50/60Hz
6 grilles plastifiées EN60x40
Sans groupe <b>H 2085 mm</b> Alimentations spéciales

Capacité de bacs	5 L (36x16,5x12 cm)
	5,4 L (36x25x8 cm)
	7,1 L (36x16,5x15 cm)
Capacité de carapinas	3,9 L (Ø20x12,5 cm)
	7,3 L (Ø20x25 cm)
Dimensions (mm)	
Rendement par cycle	+90° +3°C
	+90° -18°C
Consommation par cycle*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Consommation électrique	Up
	Active
Alimentation	
Équipement fourni	
Variantes	

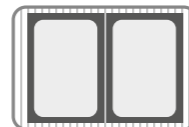
\* cycle manuel -40°C  
Déclaration EN 17032:2018

### Arrangement sur grille EN60x40

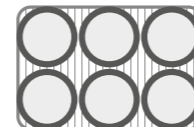
Bacs  
5 L - 7,1 L



Bacs  
5,4 L



Carapinas  
3,9 L - 7,3 L



Armoires  
réfrigérateurs





# Armoires ICE, froid intense à basse consommation

Le soin que vous apportez à la sélection des ingrédients détermine la qualité de votre glace. Un travail qui mérite d'être conservé avec des appareils appropriés pour que l'onctuosité et le goût de la glace restent intacts. Les armoires ICE sont conçues pour remplir ce rôle le mieux possible.



# Cosmo, le système exclusif de contrôle de Coldline

Cosmo est une technologie sans fil innovante qui permet de relier tous les réfrigérateurs Coldline présents en cuisine et de les contrôler, en permanence, à partir de votre Smartphone. Relier les armoires ICE à une plateforme Cosmo (MODI, VISION ou LEVTRONIC) et, grâce à l'appli Cosmo, vous pourrez contrôler, en temps réel, les conditions de fonctionnement des appareils et recevoir immédiatement des alertes en cas de coupures sur le réseau électrique ou d'interventions inappropriées de la part du personnel.



# FSS, la technologie Coldline pour un service économique et rapide

La somme d'énergie investie dans la recherche et le développement place Coldline en tête du secteur pour la technologie et l'innovation.

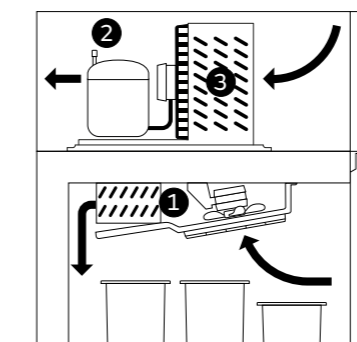
Les armoires portant le symbole FSS (Fast Service System) sont équipées d'un système réfrigérant indépendant de la carrosserie, une caractéristique qui offre de gros avantages au niveau de la flexibilité et du service. Les composants sont tous facilement accessibles et facilitent les interventions en temps opportun.



# Fiabilité et haute efficacité

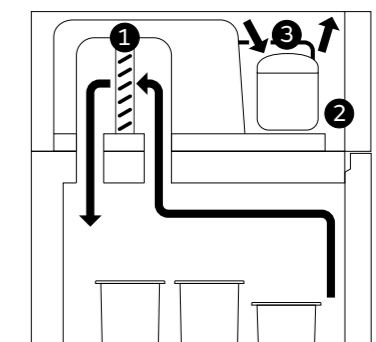
Contrairement à d'autres systèmes, les armoires frigorifiques Coldline sont dotées d'un évaporateur situé à l'intérieur du compartiment qui assure une circulation de l'air efficace et le maintien parfait de la température en cas d'usage intense. Grâce aux vastes espaces présents dans le compartiment technique, le condensateur et le compresseur travaillent toujours dans des conditions optimales, de façon fiable et efficace au fil du temps.

## Coldline



1 Évaporateur 2 Compresseur 3 Condensateur

## Autres systèmes



## Armoires à glaces ICE, le froid idéal pour vos glaces artisanales

### Conservation parfaite

L'armoire ICE est liée à la nécessité de conserver la glace, les parfaits, les mousses et les portions individuelles. La technologie Ice veille quotidiennement à ce que la qualité de votre glace artisanale soit toujours parfaite.

### Un modèle pour chaque exigence

Nous proposons des versions de 650, 700 et 900 litres avec des plages de température  $-10^{\circ}$ - $22^{\circ}\text{C}$  et  $-10^{\circ}$ - $30^{\circ}\text{C}$ . Le dégivrage automatique à gaz chaud réduit les écarts de température en réduisant la consommation d'énergie.

### Un laboratoire frais et silencieux

Une version prévue pour le raccordement à l'unité sans groupe est disponible pour chaque modèle. Avec le moteur à l'extérieur, vous bénéficierez d'un lieu de travail plus silencieux et confortable.





## MODI + ICE: la chaîne de valeur

### **Meilleure qualité avec la cellule de refroidissement rapide**

En associant l'armoire ICE à la cellule de refroidissement rapide MODI, vous obtiendrez les meilleurs résultats de conservation. Les glaces, les parfaits et les desserts conserveront pendant longtemps leur consistance, leur souplesse et leur onctuosité. Quelques minutes de décongélation et ils seront prêts à être exposés à la vente.

### **Allonger la saisonnalité**

Avec MODI, la surgélation permet d'allonger la saisonnalité des fruits, lorsque le prix est plus intéressant. Grâce à la technologie ICE, leur conservation sera parfaite pour une utilisation dans les mois qui suivent.

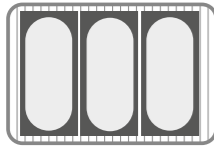
### **Des espaces organisés le mieux possible**

Plusieurs hauteurs sont prévues pour le réglage des étagères. Vous pouvez organiser au mieux la disposition des carapines, bacs et tout autre ingrédient pour tout avoir à portée de main, de façon ordonnée.

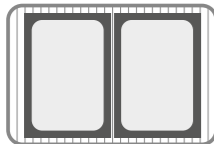
# Vos glaces auront tout l'espace nécessaire pour les conserver

## ICE 650 l.

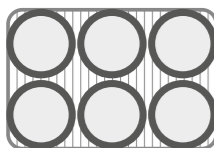
P armoire 715 mm  
Grille 60x40 cm



**18** bacs 7,1 L (36x16,5x15 cm)  
**27** bacs 5 L (36x16,5x12 cm)



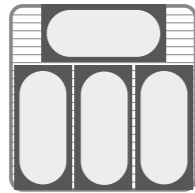
**22** bacs 5,4 L (36x25x8 cm)



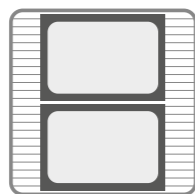
**24** carapinas 7,3 L (Ø20x25 cm)  
**48** carapinas 3,9 L (Ø20x12,5 cm)

## ICE 700 l.

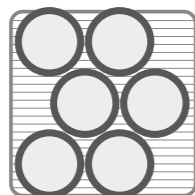
P armoire 815 mm  
Grille 53x53 cm



**24** bacs 7,1 L (36x16,5x15 cm)  
**36** bacs 5 L (36x16,5x12 cm)



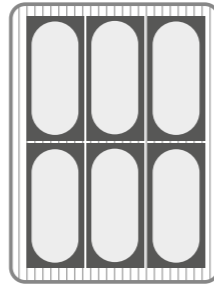
**22** bacs 5,4 L (36x25x8 cm)



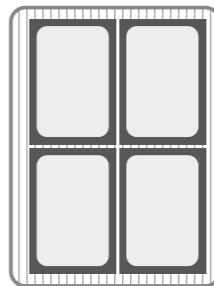
**24** carapinas 7,3 L (Ø20x25 cm)  
**48** carapinas 3,9 L (Ø20x12,5 cm)

## ICE 900 l.

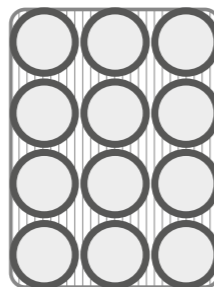
P armoire 1015 mm  
Grille 80x60 cm



**36** bacs 7,1 L (36x16,5x15 cm)  
**54** bacs 5 L (36x16,5x12 cm)



**44** bacs 5,4 L (36x25x8 cm)



**48** carapinas 7,3 L (Ø20x25 cm)  
**96** carapinas 3,9 L (Ø20x12,5 cm)



# Technologie ICE



## Caractéristiques principales



**Fond modulaire**  
Permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle fixe ou mobile.



**Isolation 75 mm**  
Épaisseur d'isolation 75 mm sans CFC/HCFC.



**Serrure et ferme-porte**  
Portes à fermeture automatique réversibles, avec blocage de l'ouverture à 105°, dotées d'une serrure à clé.



**Garniture remplaçable à très haute étanchéité**  
Géométrie à chambre triple au mélange novateur D7, efficacité d'isolation supérieure de 35% par rapport aux traditionnels.



**Versions Groupe logé ou Sans groupe**  
Moteur intégré ou positionnement de l'unité de condensation à distance pour un cadre de travail frais et silencieux.



**Double porte**  
L'installation de la double porte (en option) évite les écarts de températures et favorise la stabilité de celle-ci.



**Ventilateur intelligent**  
Les ventilateurs s'arrêtent automatiquement à l'ouverture de la porte pour éviter l'aspiration d'air chaud provenant de l'extérieur.



**Coulisses et crémaillères**  
Les crémaillères avec crevaillon à la boutonnière permettent de repositionner facilement les glissières.

## Autres caractéristiques

Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. Dos extérieur en acier galvanisé

Angles internes et externes arrondis

Encadrement de porte à système anti-condensation

Gaz réfrigérant R290 écologique PRG = 3  
Gaz réfrigérant R452A (-10°C -30°C)

Évaporateur traité anti-corrosion

Réfrigération ventilée à flux d'air indirect

Dégivrage à gaz chaud (Groupe logé), électrique (Sans groupe). Évaporation automatique de la condensation

Fonctionnement en classe climatique 5

Alarmes pour porte ouverte et haute température

Éclairage interne

Système sans fil de contrôle COSMO (en option) et port MODBUS-RT

Ouverture à pédale (en option)

# Armoires ICE

## 650 lt



<b>L 810 P 715 H 2085</b>	
-10° -22°C	-10° -30°C
D	E
1794	2467
220/240V-50Hz	
8 grilles plastifiées EN60x40	
Sans groupe	
Double porte	
Alimentations spéciales	

## 700 lt



<b>L 740 P 815 H 2085</b>	
-10° -22°C	-10° -30°C
D	E
1706	2625
220/240V-50Hz	
8 grilles plastifiées 53x53 cm	
Sans groupe	
Double porte	
Alimentations spéciales	

## 900 lt



<b>L 810 P 1015 H 2085</b>	
-10° -22°C	-10° -30°C
D	E
2916	3813
220/240V-50Hz	
16 grilles plastifiées EN60x40	
Sans groupe	
Double porte	
Alimentations spéciales	

<b>Dimensions (mm)</b>
<b>Température (°C)</b>
<b>Classe énergétique</b>
<b>Consommation annuelle (kWh)</b>
<b>Alimentation</b>
<b>Équipement fourni</b>
<b>Variantes</b>

**Coldline Srl** se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications relatives à l'amélioration des produits contenus dans ce catalogue.



**Coldline Srl**

Via Enrico Mattei, 38  
35038 Torreglia  
Padova - Italy

+39.049.9903830  
info@coldline.it

**[coldline.it](http://coldline.it)**