

**Пиццерия**

**coldline**



На Coldline мы создаем технологии,  
упрощающие каждодневный труд  
профессионалов пиццерии.



## Технология и культура холода

### **Человеческий фактор**

Общение с людьми, которые работают на кухне, имеет очень большое значение: именно из него рождаются идеи и технологии, позволяющие совершенствовать наши изделия.

### **Культура холода**

В лаборатории мы контролируем наше оборудование в экстремальных условиях, проверяя работу всех оптимальных параметров даже при интенсивном использовании. Затем штатные повара завода тестируют его на своей современной фабрике-кухне и выносят окончательную оценку.

### **Полностью интегрированный процесс**

Исследования и разработки, проектирование и производство полностью выполняются в Италии на предприятии в Торрелье (провинция Падуи). Все корпоративные процессы основаны на принципах надежности, эффективности и экономии энергии.





## Каждому пиццайоло правильный холод

Мы предлагаем идеальные решения для каждой пиццерии. Широкий ассортимент размеров, экономия энергии и высокие рабочие параметры - таковы преимущества холодильного оборудования от Coldline.



### **Пиццерии**

Пицца на вынос  
Рестораны-пиццерии



### **Общепит**

Рестораны  
Фастфуды  
Закусочные  
Отели  
Фабрики-кухни



# Столы для ПИЦЦЫ





Стол для пиццы  
надежность и дизайн, для  
работы в удовольствие

Секрет хорошей пиццы заключается в качестве хорошо подошедшего теста, произведенного из отборных муки и дрожжей, и правильном выпекании. В результате получается душистая, ароматная, вкусная пицца с частичкой души мастера - пиццайоло.



## Cosmo, эксклюзивная система контроля Coldline

Cosmo - это инновационная технология wi-fi, позволяющая подключать между собой все установленные на кухне устройства Coldline и постоянно контролировать их со смартфона.

Подключите ваш стол Pizza к ЦЕНТРАЛЬНОМУ АППАРАТУ Cosmo (MODI, VISION или LEVTRONIC), после чего, благодаря приложению Cosmo, вы сможете в реальном времени контролировать работу каждого устройства и немедленно получать все предупреждения при отключении подачи электропитания или неправильных действиях персонала.



## FSS, технология Coldline для быстрого экономичного обслуживания

Каждое устройство с символом FSS оснащено не зависящей от корпуса холодильной системой, что обеспечивает повышенную гибкость и удобство при обслуживании.



## Равномерный постоянный холод

Столы для работы с пиццей поддерживают равномерную температуру во всех отсеках. Каждая холодильная система оптимизирована для повышения срока хранения продуктов питания до 25%.



# Стол Pizza, один характер, множество решений

## Все, что вам нужно

Стол Pizza имеет глубину 80 см, рабочую температуру -2°+8°C при вместимости каждого отделения в 7 контейнеров EN60x40.

## Гранитная столешница

Можно рассчитывать на большую, прочную толстую гранитную столешницу, работая абсолютно спокойно и раскатывая тесто, не волнуясь о том, что оно может прилипнуть к поверхности. Бортики по трем сторонам позволяют установить над столешницей холодильную витрину с ингредиентами, оставляя свободным расположенное ниже пространство.

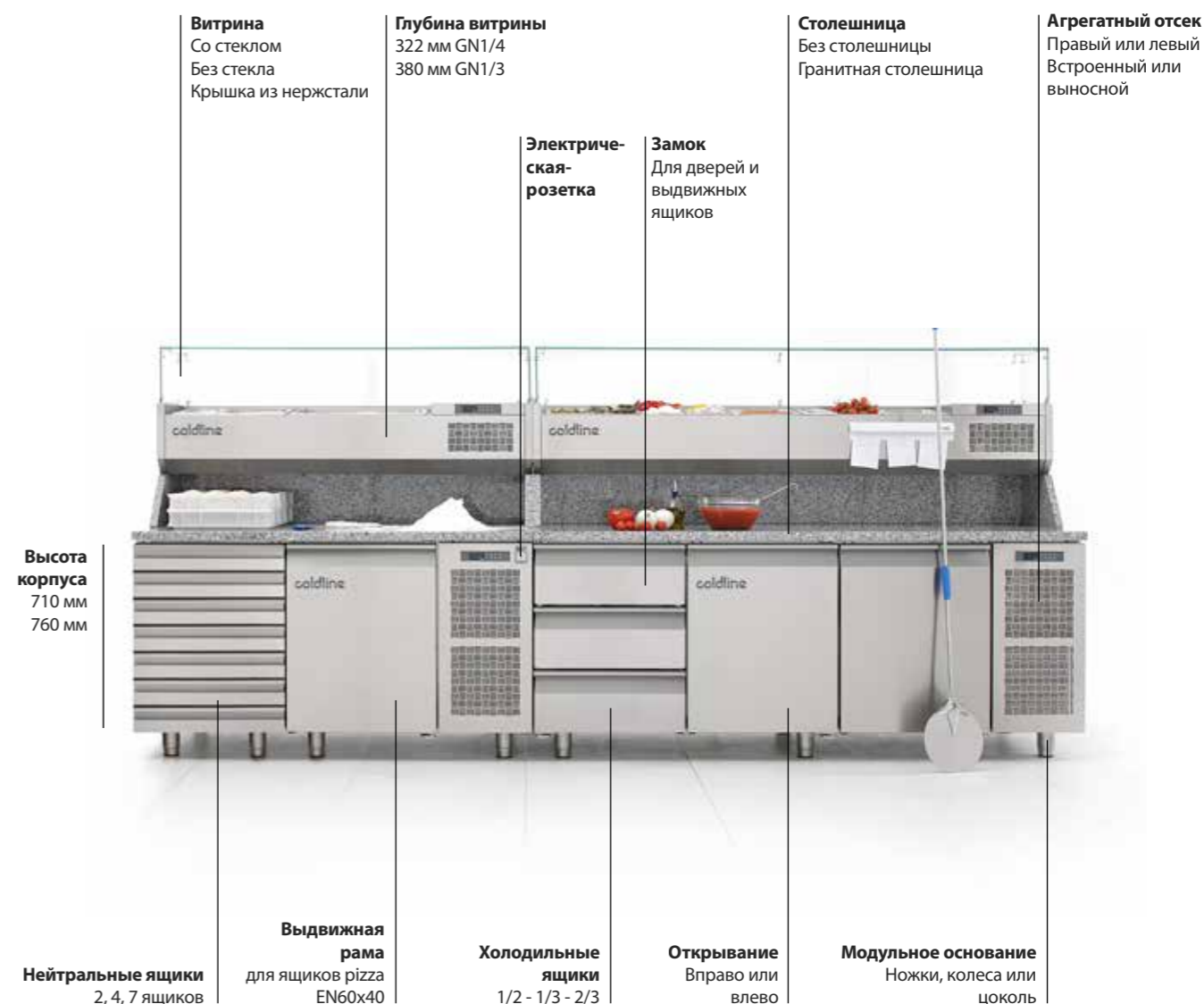
## Звукоизолированный агрегатный отсек справа или слева

Агрегатный отсек, изолированный для обеспечения максимального звукопоглощения, является неотъемлемой частью изделия. Вес холодильной системы поддерживается прочным основательным дном. Для обеспечения максимального удобства на кухне предусматривается вариант с выносным холодильным агрегатом.

## Двери и выдвижные ящики

Каждое отделение может оснащаться дверями из нержавеющей стали, холодильными или нейтральными выдвижными ящиками. Прочные ящики с выдвигающимися полностью за корпус стола направляющими облегчают извлечение противней и лотков.

## Комплектация





# Технология столов Pizza



## Основные характеристики



**Модульное основание**  
Может устанавливаться на колеса, ножки, зафиксированный или съемный цоколь.



**Нейтральные ящики**  
Использование 2, 4 или 7 нейтральных ящиков позволяет увеличить пространство для хранения, поддерживая порядок в рабочей зоне.



**Стекла и крышка**  
Выставленные в витрине продукты могут закрываться периметральным стеклом и крышкой из нержавеющей стали (опция).



**Выдвижная рама EN60x40**  
Выдвижная рама с телескопическими направляющими для контейнеров EN60x40 (опция).



**Встроенный или выносной варианты**  
Встроенный двигатель или выносной конденсаторный агрегат для прохладной бесшумной рабочей среды.



**Охлаждаемые ящики**  
Оснащение, персонализируемое полностью выдвигающимися ящиками, установленными на телескопические направляющие.



**Гранитная столешница**  
Столешница из гранита толщиной 30 мм с задним и боковыми бортиками для установки витрины.



**Витрина GN1/3 или GN1/4**  
Витрины выпускаются глубиной 380 мм для GN1/3 или 322 мм для емкостей GN1/4.

## Прочие характеристики

Наружные, внутренние поверхности и задняя стенка из нержавеющей стали AISI 304

Размораживание горячим газом (встроенный агрегат), электричеством (выносной агрегат)

Климатический класс 5

Изоляция толщиной 60 мм без содержания ХФУ/ГХФУ

Конденсатор с регулируемым потоком воздуха

Порт MODBUS-RT

Закругленные внутренние и наружные углы

Испаритель с антикоррозийной покраской

Легкосъемные направляющие и стойки из нержавеющей стали, не требующие использования инструмента

Система-супервизор wi-fi COSMO (опция)

# Столы Pizza

## Встроенные варианты

<b>Температура (°C)</b>
<b>Размеры* (мм)</b>
<b>Энергетический класс</b>
<b>Годовое потребление (кВт ч)</b>
<b>Напряжение</b>
<b>Оснащение</b>
<b>Варианты</b>

\* корпус h 710 мм со столешницей и витриной

## Выносные варианты

<b>Температура (°C)</b>
<b>Размеры* (мм)</b>
<b>Напряжение</b>
<b>Оснащение</b>
<b>Варианты</b>

\* корпус h 710 мм со столешницей и витриной

## 2 двери



-2° +8°
<b>Д</b> 1450 <b>Г</b> 800 <b>В</b> 1525
В
803
220-240V / 50Hz
8 пар направляющих для противней EN60x40
Нейтральные ящики 7 - 4 - 2 Охлаждаемые ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы и витрины Витрина GN1/4 - P 322 мм Двигатель слева

## 3 двери



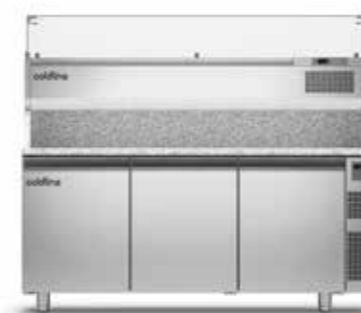
-2° +8°
<b>Д</b> 2005 <b>Г</b> 800 <b>В</b> 1525
В
858
220-240V / 50Hz
12 пар направляющих для противней EN60x40
Нейтральные ящики 7 - 4 - 2 Охлаждаемые ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы и витрины Витрина GN1/4 - P 322 мм Двигатель слева

## 4 двери



-2° +8°
<b>Д</b> 2560 <b>Г</b> 800 <b>В</b> 1525
С
1165
220-240V / 50Hz
16 пар направляющих для противней EN60x40
Нейтральные ящики 7 - 4 - 2 Охлаждаемые ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы и витрины Витрина GN1/4 - P 322 мм Двигатель слева

## 3 двери



-2° +8°
<b>Д</b> 1795 <b>Г</b> 800 <b>В</b> 1525
220-240V / 50Hz
12 пар направляющих для противней EN60x40
Нейтральные ящики 7 - 4 - 2 Охлаждаемые ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы и витрины Витрина GN1/4 - P 322 мм Двигатель слева



# Столы Pizza с тумбой под выдвижные ящики

## Встроенные варианты

### 1 дверь + нейтральные ящики



<b>Температура (°C)</b>
<b>Размеры* (мм)</b>
<b>Энергетический класс</b>
<b>Годовое потребление (кВт ч)</b>
<b>Напряжение</b>
<b>Оснащение</b>
<b>Варианты</b>

-2° +8°
<b>Д</b> 1450 <b>Г</b> 800 <b>В</b> 1525
B
639
220-240V / 50Hz
4 пар направляющих для противней EN60x40
Нейтральные ящики 7 - 4 - 2 Охлаждаемые ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы и витрины Витрина GN1/4 - P 322 мм Двигатель слева

\* корпус h 710 мм со столешницей и витриной

## Выносные варианты

<b>Температура (°C)</b>
<b>Размеры* (мм)</b>
<b>Напряжение</b>
<b>Оснащение</b>
<b>Варианты</b>

\* корпус h 710 мм со столешницей и витриной

### 2 двери + нейтральные ящики



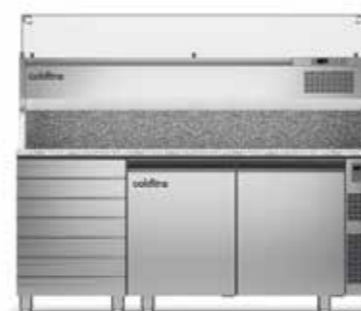
-2° +8°
<b>Д</b> 2005 <b>Г</b> 800 <b>В</b> 1525
B
734
220-240V / 50Hz
8 пар направляющих для противней EN60x40
Нейтральные ящики 7 - 4 - 2 Охлаждаемые ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы и витрины Витрина GN1/4 - P 322 мм Двигатель слева

### 3 двери + нейтральные ящики



-2° +8°
<b>Д</b> 2560 <b>Г</b> 800 <b>В</b> 1525
B
858
220-240V / 50Hz
12 пар направляющих для противней EN60x40
Нейтральные ящики 7 - 4 - 2 Охлаждаемые ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы и витрины Витрина GN1/4 - P 322 мм Двигатель слева

### 2 двери + нейтральные ящики



-2° +8°
<b>Д</b> 1795 <b>Г</b> 800 <b>В</b> 1525
220-240V / 50Hz
8 пар направляющих для противней EN60x40
Нейтральные ящики 7 - 4 - 2 Охлаждаемые ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы и витрины Витрина GN1/4 - P 322 мм Двигатель слева

### 3 двери + нейтральные ящики



-2° +8°
<b>Д</b> 2350 <b>Г</b> 800 <b>В</b> 1525
220-240V / 50Hz
8 пар направляющих для противней EN60x40
Нейтральные ящики 7 - 4 - 2 Охлаждаемые ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы и витрины Витрина GN1/4 - P 322 мм Двигатель слева

# Витрины для ингредиентов





## Витрины для ингредиентов: практичность, гигиеничность и безопасность

Всегда свежие, прекрасно сохраняющиеся ингредиенты для приготовления пиццы, быстрых обедов, бутербродов и салатов благодаря статическому охлаждению ванночки с 4 сторон. Рациональная, организованная, безопасная работа. В конце производственной смены продукты питания можно накрыть крышкой и оставить в витрине до следующей смены.



# Витрины Pizza, каждый ингредиент на своем месте

## Все, что вам нужно

Витрины Pizza удовлетворяют любые потребности в организации рабочего пространства. Витрины в 7 размерах по длине, 2 размерах по глубине, с закаленным стеклом и без, являются идеальным решением для хранения при температуре +2°+10°C подобранных вами ингредиентов.

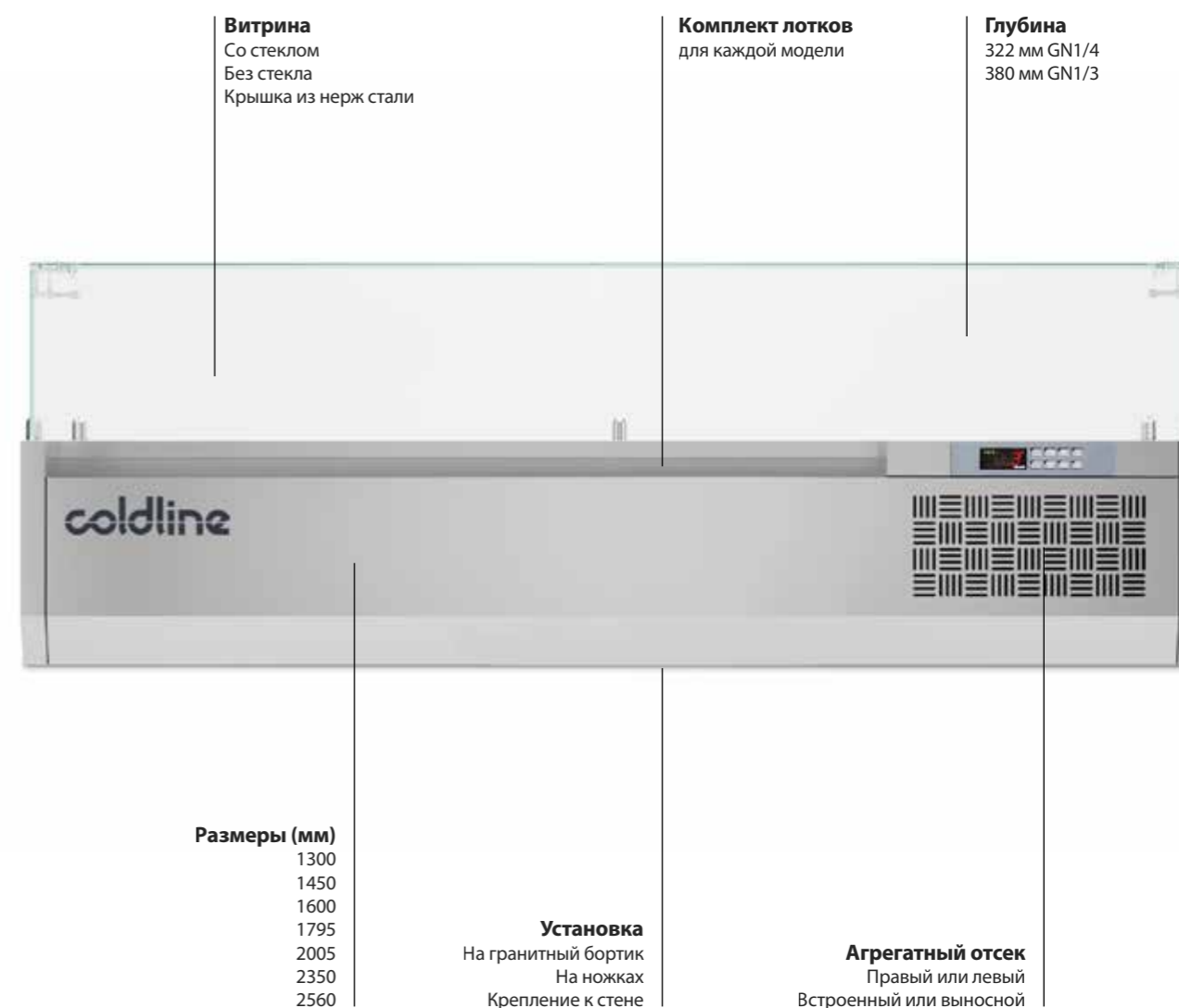
## Крышка из нержавеющей стали

При необходимости крышка из нержавеющей стали позволяет закрыть ингредиенты, поддерживая требуемую для хранения температуру. Каждый ингредиент можно оставить в витрине к следующей рабочей смене.

## Встроенный или выносной двигатель, справа или слева

Агрегатный отсек устанавливается для обеспечения максимальной звукоизоляции, справа или слева. Для удобства предусматривается вариант под выносной холодильный агрегат без изменения размеров витрины.

## Конфигурация

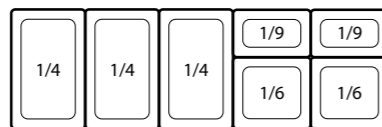




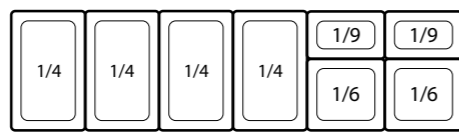
# Все пространство, которое требуется для ваших ингредиентов

## Витрины глубиной 322 GN1/4

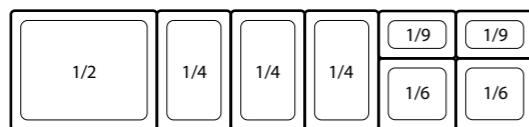
**1300 GN1/4**  
Г 322 mm



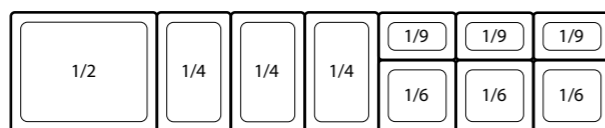
**1450 GN1/4**  
Г 322 mm



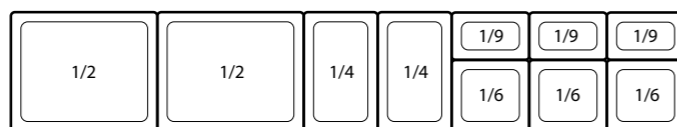
**1600 GN1/4**  
Г 322 mm



**1795 GN1/4**  
Г 322 mm



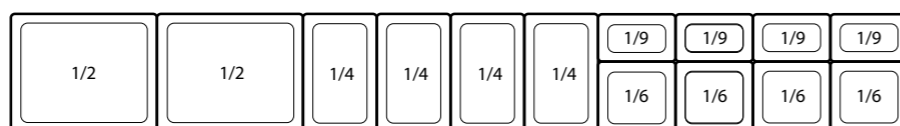
**2005 GN1/4**  
Г 322 mm



**2350 GN1/4**  
Г 322 mm



**2560 GN1/4**  
Г 322 mm

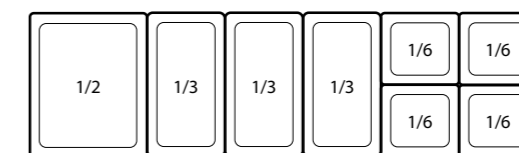


## Витрины глубиной 380 GN1/3

**1300 GN1/3**  
Г 380 mm



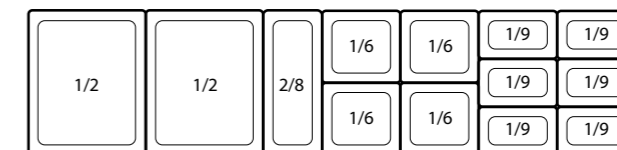
**1450 GN1/3**  
Г 380 mm



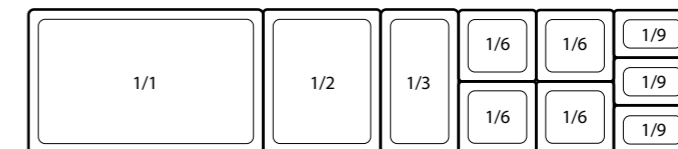
**1600 GN1/3**  
Г 380 mm



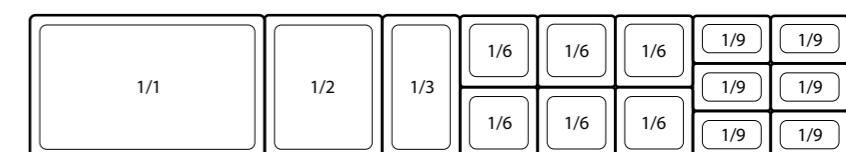
**1795 GN1/3**  
Г 380 mm



**2005 GN1/3**  
Г 380 mm



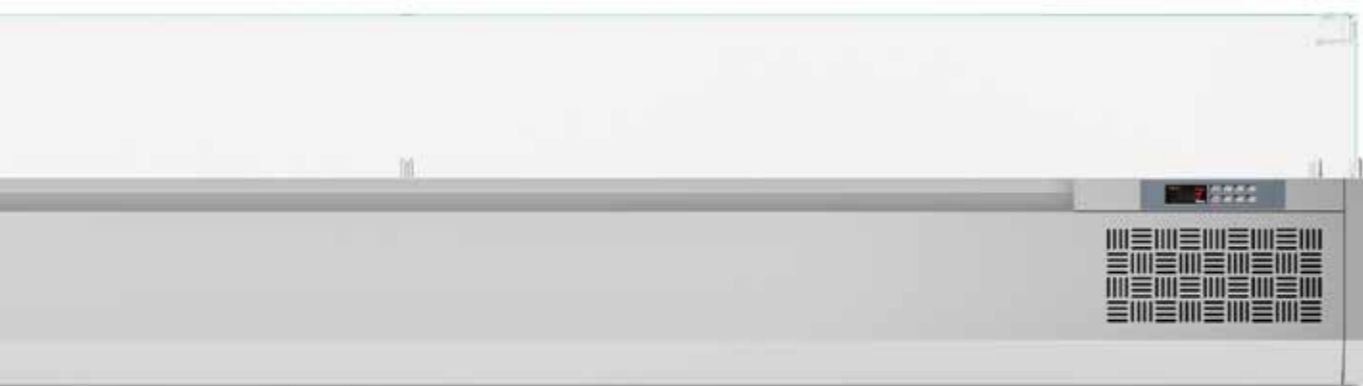
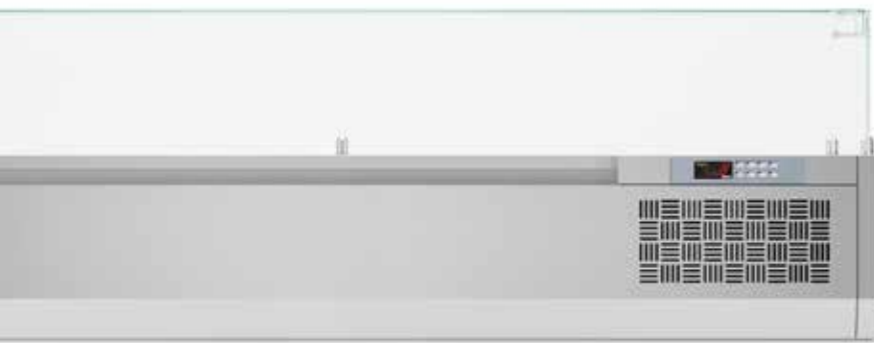
**2350 GN1/3**  
Г 380 mm



**2560 GN1/3**  
Г 380 mm



# Технология витрин



## Основные характеристики



**Дизайн**  
Простая интуитивная панель управления для облегчения регулирования температуры.



**Закаленное стекло**  
Высокопрочное закаленное стекло защищает продукты и служит удобной опорой.



**Комплект для крепления к стене**  
Прикрепленная к стене витрина Piza может использоваться со столами со столешницей из нержавеющей стали с многочисленными вариантами позиционирования.



**Комплект ножек**  
Регулируемые по высоте ножки позволяют устанавливать витрину на холодильные столы и столешницы.



**Агрегатный отсек**  
Двигатель справа или слева, встроенный или выносной.



**Система слива**  
Система дренажа ванны облегчает очистку и слив воды после оттайки и мойки.



**Просматриваемый моторный отсек**  
Моторный отсек просматривается для облегчения операций очистки и техобслуживания.



**Охлаждение**  
Вентилятор в моторном отсеке всасывает воздух спереди и выпускает его сзади или сбоку.

## Прочие характеристики

Наружные и внутренние поверхности из стали AISI 304

Изоляция толщиной 30 мм без содержания ХФУ/ГХФУ

Закругленные внутренние и наружные углы

Крышка из нержавеющей стали AISI 304

Глубина 322 мм для лотков GN1/4

Глубина 380 мм для лотков GN1/3

Экологичный GWP=3 охлаждающий газ R290

Климатический класс 5

Порт MODBUS-RT

Система-супервизор wi-fi COSMO (опция)



## Витрины Pizza

Лотки GN1/4

**1300****1450****1600****1795****2005****2350****2560****Размеры\* (мм)**

Д 1300 Г 322 В 485

Д 1450 Г 322 В 485

Д 1600 Г 322 В 485

Д 1795 Г 322 В 485

Д 2005 Г 322 В 485

Д 2350 Г 322 В 485

Д 2560 Г 322 В 485

**Температура (°C)**

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

**Питание**

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

**Варианты**Выносной  
Без стекла  
Крышка  
Двигатель слеваВыносной  
Без стекла  
Крышка  
Двигатель слеваВыносной  
Без стекла  
Крышка  
Двигатель слеваВыносной  
Без стекла  
Крышка  
Двигатель слеваВыносной  
Без стекла  
Крышка  
Двигатель слеваВыносной  
Без стекла  
Крышка  
Двигатель слеваВыносной  
Без стекла  
Крышка  
Двигатель слева

\* со стеклом

Лотки GN1/3

**1300****1450****1600****1795****2005****2350****2560****Размеры\* (мм)**

Д 1300 Г 380 В 485

Д 1450 Г 380 В 485

Д 1600 Г 380 В 485

Д 1795 Г 380 В 485

Д 2005 Г 380 В 485

Д 2350 Г 380 В 485

Д 2560 Г 380 В 485

**Температура (°C)**

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

**Питание**

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

**Варианты**Выносной  
Без стекла  
Крышка  
Двигатель слеваВыносной  
Без стекла  
Крышка  
Двигатель слеваВыносной  
Без стекла  
Крышка  
Двигатель слеваВыносной  
Без стекла  
Крышка  
Двигатель слеваВыносной  
Без стекла  
Крышка  
Двигатель слеваВыносной  
Без стекла  
Крышка  
Двигатель слеваВыносной  
Без стекла  
Крышка  
Двигатель слева

\* со стеклом

Coldline Srl оставляет за собой право вносить в любой момент и без объявления изменения для совершенствования приведенных в данном каталоге изделий.



**Coldline Srl**

Via Enrico Mattei, 38  
35038 Torreglia  
Padova - Italy

+39.049.9903830  
info@coldline.it

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