

# **BÄCKEREI**

## **Gärunterbrecher**

**coldline**



Bei Coldline arbeiten wir an Technologien, die die tägliche Arbeit der Bäckermeister vereinfachen.



One group  
One style  
One kitchen

The Nice Kitchen bietet ein umfassendes Sortiment von in sich ergänzenden Technologien für die professionelle Küche, um Maß- und Designkompatibilität zu gewährleisten: horizontale und vertikale Kochgeräte, Schnellkühler, Lagergeräte, Geschirrspüler und vieles mehr. Hohe Leistung wird mit einem integrierten Software- und Hardwaresystem kombiniert, um maximalen ergonomischen Komfort in einem unverwechselbaren Stil zu bieten.

coldline

 modular

NEVO

 TULS

LINDEK



## Kühlungskultur und Kühlungstechnologie

### **Der Faktor Mensch**

Gespräche mit Frauen und Männern, die mit dieser Küche arbeiten, sind von grundlegendem Wert. Daraus gehen Ideen und Technologien hervor, welche die Verbesserung unserer Produkte garantieren.

### **Kultur der Kälte**

Im Labor überprüfen wir unsere Geräte unter extremen Konditionen, um auch bei intensivem Gebrauch optimale Leistungen zu erreichen. In unserem modernen Großküchen werden die Geräte sukzessiv strengen Testungen unterzogen, sowie alle neuen Produkte von unseren Küchenchefs bewertet.

### **100% ig integrierter Prozess**

Die Forschung und Entwicklung, Planung und Produktion werden ausschließlich in der Fabrik in Torreglia (PD), Italien durchgeführt. Sämtliche Firmenprozesse orientieren sich an den Prinzipien des Vertrauens, der Effizienz und der Energieersparnis.



## Mühelose Gärung

Wir bieten für jedes Bäckerei die ideale Lösung. Ein breites Angebot an Maßen, Energieersparnis und hohe Leistungen sind die Stärken der von Coldline produzierten Kälte und Wärme.



### **Bäckerei**

Bäckereien  
Örtliche Bäckereien  
Arbeitsräume



### **Konditorei**

Croissanterie  
Konditoreien  
Hersteller von großen  
Mengen an Gärteigen



### **Pizzeria**

Gourmet-Pizzeria  
Pizzerien mit Pizzen zum Mitnehmen  
Focaccerien



### **Gaststättengewerbe**

Hotel  
Restaurants  
Großküchen  
Firmen  
Krankenhäuser



# Das einzigartige The Nice Kitchen Kontrollsystem

## Was ist Cosmo?

Cosmo ist die innovative Wi-Fi-Technologie, mit der Sie alle in der Küche vorhandenen Geräte von The Nice Kitchen verbinden und mit einer einzigen App fernüberwachen können.

## Benachrichtigungen und Warnungen

Cosmo erkennt eventuelle Fehlfunktionen der Geräte und sendet eine Benachrichtigung über WhatsApp, SMS oder E-Mail.

## Haccp-Bericht

Mit der CosmoApp können detaillierte HACCP-Berichte für jedes angeschlossene Gerät eingesehen und heruntergeladen werden.

## Ständig aktualisierte Software

Die Software erhält regelmäßige Updates mit den neuesten entwickelten Funktionen.

## Arbeitsplanung

Die Küchenaktivitäten und Arbeitszyklen können über die CosmoApp geplant und an die Maschine gesendet werden, wo der Bediener sie starten kann.

## Effizienz unter Kontrolle

Cosmo vergleicht die Leistung des Geräts mit den idealen Standards. Bei erheblichen Abweichungen schlägt es notwendige Wartungsmaßnahmen vor, um optimale Betriebsleistungen zu gewährleisten.





# Energiemanagement und Kosteneinsparungen

## Was ist Balance?

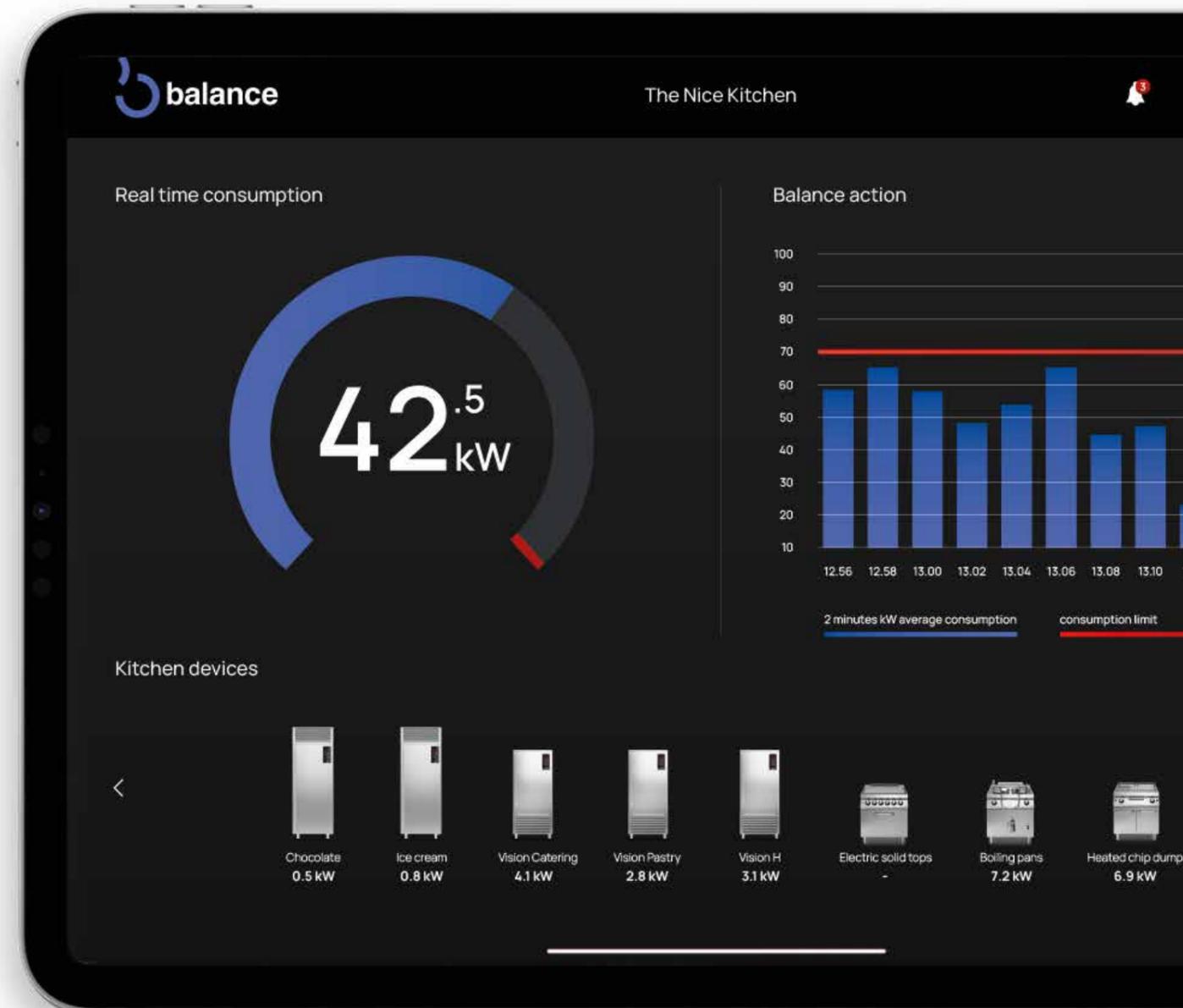
Balance ist die von The Nice Kitchen entwickelte innovative Wi-Fi-Technologie, die die Energie in der Küche virtuos verwaltet und dem Restaurantbetrieb Fixkosten erspart, was einen Gewinn von mehreren tausend Euro pro Jahr bedeutet.

## Garantierte Einsparungen

Mit Balance erhalten Sie 100% der Leistung von Geräten, die in einer professionellen Küche installiert sind, bei nur 50% der Nennleistung. Modular, Coldline und Nevo sind die einzigen Geräte, die eine Küche mit integrierter Energiekontrolle ermöglichen.

## Keine Installationskosten

Balance erfordert dank der Wi-Fi-Verbindung keine Maurer- und Installationskosten und ermöglicht die Realisierung von Küchen mit Stromanschluss auch an Standorten mit begrenzter Energieverfügbarkeit.



# FSS, die Coldline Technologie für einen ökonomischen und schnellen Service

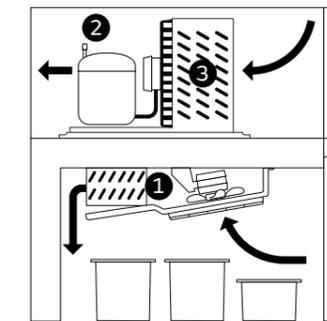
Die LEVTRONIC Gärshränke sind mit einem, vom Fahrgestell unabhängigen, Kühlsystem ausgestattet (Fast Service System), eine Besonderheit, die große Vorteile bei einer Wartung bietet. Alle Komponenten sind mühelos für leichte und notwendige Wartungen erreichbar.



# Hohe Leistung mit konstanter Temperatur

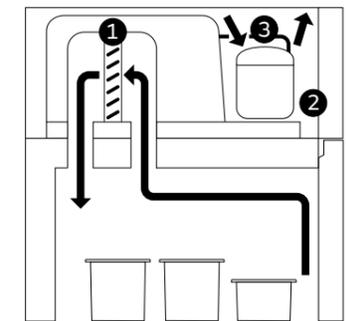
Im Unterschied zu anderen Systemen sind die Coldline Kühlschränke mit einem innen angebrachten Verdampfer versehen, der eine effiziente Luftzirkulation und eine perfekte Erhaltung der Temperatur, auch bei intensivem Gebrauch, gewährt. Dank des geräumigen Technikbereichs, arbeiten Kondensator und Kompressor immer unter optimalen Konditionen und garantieren Zuverlässigkeit und Leistung auf lange Zeit.

**Coldline**

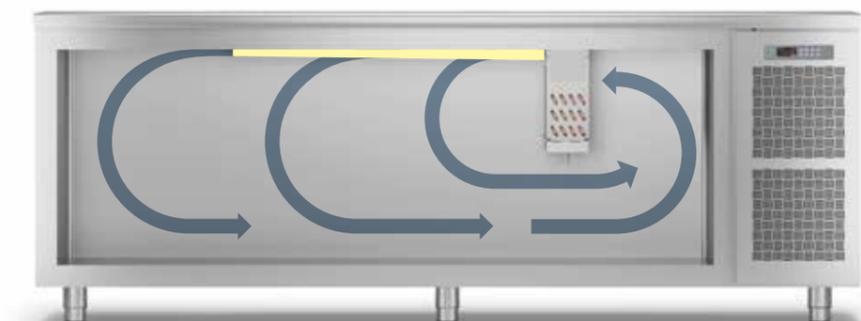


1 Verdampfer 2 Kompressor 3 Kondensator

**Andere Systeme**



Die LEVTRONIC Tische erhalten eine perfekte, einheitliche Temperatur in der Kammer und garantieren dadurch die reguläre Entwicklung der Gärmittel, sowie das homogene Aufgehen des Teiges.



# Gärunterbrecher Schränke



ONIC

Gärungsstop

Manuelle Gärung

Kontinuierlicher Zyklus

Konservierung

## LEVTRONIC, das Geheimnis Ihrer Gärteige

Die Gärung ist ein sensibler Prozess, welcher über Qualität, Duft und Geschmack des Endprodukts entscheidet. Eine wichtige Rolle spielen Zeit, Temperatur und Feuchtigkeit, welche je nach Jahreszeit variieren.

Die neue Generation von Tischen, Kästen und LEVTRONIC Roll-Ins erzeugen ein ideales Mikroklima um jeden Teig, unabhängig von äußeren Einflüssen, gären zu lassen. Es ist möglich, ein individuelles Programm auf Basis der unterschiedlichen Gärungsmittel, Mehle und Wasserbeschaffenheiten zu erstellen, um jeden Tag außergewöhnliche Ergebnisse zu erhalten.





## Funktionen

### Gärungsstop

Durch die Verwendung von niedrigen Temperaturen, ist es möglich, die Gärung zu verlangsamen oder sogar anzuhalten. Anschließend kann sie wieder reaktiviert werden, um zum gewünschten Zeitpunkt einen fertig gegärten Teig zur Verfügung zu haben. Abhängig von den verwendeten Rohstoffen kann die Phase des Anhaltens, der Erhaltung, Reaktivierung, Gärung und Wartezeit personalisiert werden.

### Manuelle Gärung

Es ist möglich, ein Programm für eine direkte Gärung mit kontrollierter Temperatur, Feuchtigkeit und Belüftung zum gewünschten Zeitpunkt zu aktivieren.

Nach Beendigung des Programms konserviert Levtronic die Gärteige zum Backen unter optimalen Bedingungen.

### Kontinuierlicher Zyklus

Mit Hilfe der manuellen Funktion können mühelos Zeit, Temperatur, Feuchtigkeit und Belüftung eingestellt werden. LEVTRONIC gärt die Teige kontinuierlich ohne Pause.

### Aufbewahrung

Die Lebensmittel können bei gewünschter Temperatur zwischen  $-6^{\circ}\text{C}$  und  $+10^{\circ}\text{C}$  aufbewahrt werden.

### Kontrollen



#### Zeit

Bestimmen Sie die Dauer der Gärphase



#### Temperatur

Wählen Sie die beste Temperatur für die Gärung, von  $-6^{\circ}\text{C}$  bis  $+40^{\circ}\text{C}$



#### Feuchtigkeit

Legen Sie die ideale Feuchtigkeit zwischen 45% bis 95% fest



#### Ventilation

Bestimmen Sie die Intensität der Ventilation von 25% bis 100%



## Erstellen Sie personalisierte Programme



### Neue Programme kreieren

Mit LEVTRONIC steht eine Programmliste des Systems zur Verfügung. Die eingegebenen Werte sind auch bei laufendem Zyklus leicht nachzulesen und veränderbar. Neue Programme können im persönlichen Menu gespeichert werden.



### Personalisiertes Layout

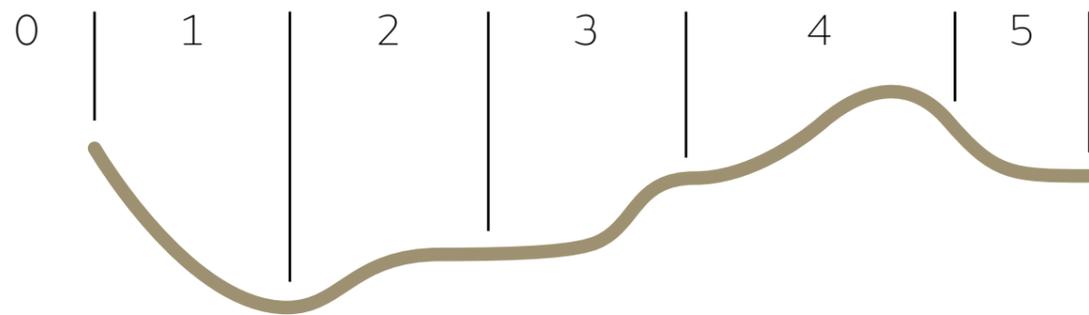
Um ein persönliches Layout zu kreieren, kann die Position der Rezepttasten verändert werden.



### Unverzögliche Änderungen

Mit einer einfachen Berührung können die Funktionspunkte des laufenden Programmes verifiziert und geändert werden.

## 5 phasiger Gärungsstop für stressfreies Arbeiten



0

### Temperatur

Temperatur des fertigen Teiges, Bildung des Glutens.

1

### Blockierung

Der Teig wird schnell abgekühlt. Die Fermentierung der Hefe wird gehemmt.

2

### Aufbewahrung

Die Temperatur wird unter 3°C gehalten. Die Gärmittel bleiben inaktiv bis zur Reaktivierung.

3

### Reaktivierung

Die Temperatur steigt schrittweise an. Die Fermentierung der Gärmittel wird langsam reaktiviert.

4

### Gärung

Die Temperatur und Feuchtigkeit steigen bis auf den eingestellten Wert. Der Gärvorgang wird fertiggestellt.

5

### Wartezeit

Der gegärte Teig wird bis zum Backen auf kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit gehalten.



# Schränke, Tische, dreifach Gärungs Roll-in

Den Teig für Brot, Croissants, Brioches kneten, die richtige Gärung abwarten, sind tägliche Arbeitsschritte, die viel Zeit verlangen. Mit den LEVTRONIC Gärunterbrechern können Sie Zeit und Geld sparen. Schränke, Tische und Roll-ins mit unterschiedlichen Kapazitäten und Ausmaßen, um große und kleine Anforderungen zu erfüllen.



# LEVTRONIC Schränke, unermüdliche Gärschränke

## Elegantes und raffiniertes Design

Das elegante Glas Touch-Display, ist bündig installiert, die äußeren Ecken sind abgerundet, und die hohe Sorgfalt der Ausarbeitung verleihen dem LEVTRONIC Schrank ein solides und raffiniertes Aussehen.

## Kontrollierter Luftstrom

Der differenzierte und geleitete Luftstrom garantiert auf allen Zwischenböden maximale Homogenität der Temperatur, ohne direkt auf das Lebensmittel einzuwirken, welches somit feucht bleibt und dessen Qualität intakt bleibt, ohne dass die Oberfläche reißt.

## Geeignet für jeden Arbeitsplatz

Vier Modelle mit verschiedenen Breite- und Tiefemaßen und einer Kapazität von 25 bis 50 EN60x40 Blechen. Die LEVTRONIC Schränke passen sich jedem Arbeitsplatz perfekt an und bieten einen hohen Qualitätsstandard.





## Roll-In LEVTRONIC, Gärung in Bewegung

### **EN60x40 oder EN60x80**

Das Modell J10, mit einer Tiefe von 815 mm, ist das Modell mit den kleinsten Ausmaßen und garantiert somit eine perfekte Organisation auf kleinstem Raum. Die Version J12 hat großzügige Ausmaße mit einer Tiefe von 1015 mm, für die Wagen Standard EN60x40 oder kompakt EN60x80.

### **Schnell und praktisch**

An einem gut organisierten Arbeitsplatz ist die gut durchdachte Mobilität von Blechen wichtiger Faktor. Mit dem LEVTRONIC Roll-In ist die Arbeit rational und effizient. Der Wagen aus Edelstahl (optional) erleichtert die Zubereitungsphase und der Transport erfolgt praktisch und schnell.

### **Schockfrostung und Gärung**

Durch die Nutzung der MODI oder VISION Reduzierer, kann die Herstellung vorgezogen und eine größere Menge an Teig tiefgekühlt werden. In den folgenden Tagen kann somit nur die wirklich für den Verkauf notwendige Menge gegärt werden, wodurch das Risiko von Überproduktion und Abfall vermieden wird.

# LEVTRONIC Technologie

## Unverwechselbare Eigenschaften

### Schränke

Verstärkter Boden ermöglichen die Installation auf Standfüßen und Sockeln  
 Edelstahlhandgriff, Dicke 2 mm  
 Abfluss für Kondenswasser  
 Öffnung mit Fußpedal (optional)  
 Gleitschienen und Führungen, ohne weiteres Werkzeug abmontierbar

### Roll-In

Verstärkter Boden in CNS nach DIN 1.4301  
 Griff mit Schnappverschluss  
 Edelstahlrampe  
 Verstärkter Seitenschutz



## Gemeinsame Eigenschaften



**Homogene Gärung**  
 Der geleitete Luftstrom umgibt die Lebensmittel und begünstigt die Homogenität der Gärung auf jeder Position auf allen Stufen.



**Touch screen- Bedienfeld**  
 Der Touch screen 4.3", ist mit einem USB- Anschluss zur Speicherung der HACCP Daten ausgestattet.



**Beleuchtung**  
 Die Beleuchtung mit LED-Lampen verändert die Temperatur in der Kammer nicht.



**Wasserfilter**  
 Das Filter zur Wasserreinigung ist inkludiert. Die Kartusche ist austauschbar, um den hohen Leistungsstandard zu erhalten.



**Mit Schlüsseln verschließbar**  
 Schloss mit Schlüsseln am Carter (Schrank) oder am Griff (Roll-In).



**Dichtung mit hoher Leistung**  
 Die Dreifachkammer besteht aus innovativem Polymer D7, reduziert drastisch thermische Dispersion und erhöht die Isolierleistung um 35% im Vergleich zu traditionellen Lösungen.



**Türen**  
 Automatisch schließende Türen, mit Stop bei 105° und austauschbarer magnetischer Dichtung.

## Weitere Eigenschaften

Außen- und Innenwände in CNS nach DIN 1.4301. Rückwand in galvanisiertem Stahl

Abgerundete äußere und innere Ecken

Isolierung 75 mm CFC/HCFC frei

Balance Energiemanagement Wi-Fi-System mit Balance Console (optional)

Verdampfer mit Antikorrosionslackierung

Funktion in Klimaklasse 5

Heiß-Gas und elektrische Abtauung mit Automatische Tauwasserverdunstung

Gefriergas R290 ökologisch GWP=3

Versionen Steckerfertig oder Zentralkühlung

Modbus-RTU Tür

System Wi-Fi Kontrolle Cosmo

Personalisierbare Gärprogramme

# LEVTRONIC Schränke

**550**



**650**



**700**



**900**



<b>Außenmaße (mm)</b>	<b>B 630 T 815 H 2085</b>	
<b>Temperatur (°C)</b>	-6°+40°	-20°+40°
<b>Energieklasse</b>	C	D
<b>Jahresverbrauch (kWh)</b>	454	2256
<b>Stromzufuhr</b>	220/240V-50Hz	
<b>Ausstattung</b>	20 Paar Führung für Bleche EN60x40	
<b>Varianten</b>	Zentralkühlung Glastür Spezielle Stromzufuhr	

<b>Außenmaße (mm)</b>	<b>B 810 T 715 H 2085</b>	
<b>Temperatur (°C)</b>	-6°+40°	-20°+40°
<b>Energieklasse</b>	E	D
<b>Jahresverbrauch (kWh)</b>	858	2212
<b>Stromzufuhr</b>	220/240V-50Hz	
<b>Ausstattung</b>	20 Paar Führung für Bleche EN60x40	
<b>Varianten</b>	Zentralkühlung Glastür Spezielle Stromzufuhr	

<b>Außenmaße (mm)</b>	<b>B 740 T 815 H 2085</b>	
<b>Temperatur (°C)</b>	-6°+40°	-20°+40°
<b>Energieklasse</b>	D	E
<b>Jahresverbrauch (kWh)</b>	746	2508
<b>Stromzufuhr</b>	220/240V-50Hz	
<b>Ausstattung</b>	20 Paar Führung für Bleche EN60x40	
<b>Varianten</b>	Zentralkühlung Glastür Spezielle Stromzufuhr	

<b>Außenmaße (mm)</b>	<b>B 810 T 1015 H 2085</b>	
<b>Temperatur (°C)</b>	-6°+40°	-20°+40°
<b>Energieklasse</b>	E	E
<b>Jahresverbrauch (kWh)</b>	1261	3562
<b>Stromzufuhr</b>	220/240V-50Hz	
<b>Ausstattung</b>	20 Paar Führung für Bleche EN60x80	
<b>Varianten</b>	Zentralkühlung Glastür Spezielle Stromzufuhr	

# Roll-In LEVTRONIC

**J10**  
Wagen EN60x40



**J12**  
Wagen EN60x80



Außenmaße (mm)

**B 810 T 815 H 2115**

**B 810 T 1015 H 2115**

Maximale Dimensionen der Wagen (mm)

**B 470 T 620 H 1500 (EN60x40)**

**B 648 T 810 H 1500 (EN60x80)**

Temperatur (°C)

-6°+40°

-6°+40°

Stromzufuhr

220/240V-50Hz

220/240V-50Hz

Ausstattung

Spezielle Stromzufuhr

Spezielle Stromzufuhr



# Gärunterbrecher Tische



## LEVTRONIC Tische, oben arbeiten, unten gären

### Praktisch und geräumig

Zubereitung von Brot, Brioche und Croissants auf der robusten Arbeitsplatte, das Produkt wird in die Gärungsblockierzelle gelegt und die Zeit bis zur Verwendung des Teiges wird programmiert. Das innere Volumen garantiert die höchste Ausnutzung der Kapazität: 7 Bleche EN60x40, mit Pass 75 mm für jedes Fach.

### Kontrollierter Luftstrom

Der geleitete und differenzierte Luftstrom garantiert maximale Homogenität der Temperatur auf jedem Zwischenboden der Kammer. Die Teige bleiben feucht und die Oberfläche reißt nicht, weil der Luftstrom den Teig sanft umhüllt.

### Solide und geeignet für jeden Arbeitsplatz

Damit sich die Modelle perfekt in Ihren Arbeitsplatz integrieren, stehen Versionen mit Korpshöhe von 660, 710 und 760 mm zur Verfügung. Der technische Bereich rechts angebracht ist ein integrierter Teil des Gerätes und ist mit einer hohen Isolierungsdichte versehen, welche für maximale Schallisolation sorgt.



# Technologie LEVTRONIC Tische



## Haupteigenschaften



**Kantige Arbeitsplatte**  
Verstärkte Platte mit kantiger Vorderkante, Aufkantung Höhe 100 mm mit 10 mm Innenradius und hinterem Abschluss, um Schmutzansammlungen zu vermeiden.



**Türen**  
Automatisch schließende Türen, mit Stop bei 105°.



**Führungen und Gleitschienen**  
Gleitschienen und Führungen in CNS nach DIN 1.4301, ohne weiteres Werkzeug abmontierbar.



**Kondenseinheit zur Wartung**  
und Reinigung auf Schienen ausziehbar.



**Wasserfilter**  
Das Filter zur Wasserreinigung ist inklusive. Die Kartusche ist austauschbar, um den hohen Leistungsstandard zu erhalten.



**Austauschbare Dichtungen von langer Haltbarkeit**  
Dreifachkammern mit innovativem D7 Mischer, wirkungsvolle Isolierung, mit 35% ig höherer Leistung gegenüber herkömmlichen Isolierungen.



**Verstärkter Boden**  
Der verstärkte modulierbare Boden ermöglicht die Installation auf Füßen oder festen oder beweglichen Sockeln.



**Touch screen Bedienfeld**  
Das Touch screen-Display 4,3" ist mit einem USB-Anschluss zur Speicherung der Daten HACCP versehen.

## Weitere Eigenschaften

Außen-, Innen- und Rückwände aus CNS nach DIN 1.4301

Funktion in Klimaklasse 5

Technischer schalldichter Bereich mit integriertem oder von der Kondenseinheit unabhängigen Motor

Verdampfer beschichtet mit Antikorrosionslack

Personalisierbare Gärprogramme

Enteisung durch Heiß-Gas mit automatischer Verdampfung des Kondenswassers

Isolierung 60 mm CFC/HCFC frei

Abfluss für Kondenswasser

Balance Energiemanagement Wi-Fi-System mit Balance Console (optional)

Kühlgas R290 ökologisch GWP=3

Befeuchter für prozentuale Regulierung der Feuchtigkeit

Wi-Fi Kontrollsystem Cosmo und Modbus-RTU Tür

## Tische LEVTRONIC

**2 Türen****3 Türen**

Temperatur (°C)	-6°+40°	-6°+40°
Außenmaße* (mm)	<b>B</b> 1450 <b>T</b> 800 <b>H</b> 950	<b>B</b> 2005 <b>T</b> 800 <b>H</b> 950
Energieklasse	D	D
Jahresverbrauch (kWh)	1321	1544
Stromzufuhr	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz
Ausstattung	8 Führungspaare für Bleche EN60x40	12 Führungspaare für Bleche EN60x40
Korpushöhe (mm)	660 - 710 - 760	660 - 710 - 760
Varianten	Ohne Arbeitsplatte Mit Arbeitsplatte Spezielle Stromzufuhr	Ohne Arbeitsplatte Mit Arbeitsplatte Spezielle Stromzufuhr

\* Korpushöhe 710 mm mit Arbeitsplatte und Aufkantung



**Coldline Srl**  
Via Enrico Mattei, 38 - 35038 Torreglia Padova - Italy  
Tel. +39 049.9903830 - info@coldline.it - coldline.it

**The Nice Kitchen**  
thenicekitchen.com

Coldline behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit,  
auch ohne Ankündigung, Produktverbesserungen  
der Produkte in diesem Katalog, vorzunehmen.



**The Nice Kitchen**