

PÂTISSERIE

**cellule de refroidissement rapide
réfrigérateurs**

coldline



Chez Coldline, nous donnons vie
à des technologies qui simplifient
le travail quotidien des
professionnels de la pâtisserie.



One group One style One kitchen

The Nice Kitchen propose toute une gamme de technologies complémentaires pour la cuisine professionnelle. Les appareils de cuisson horizontale et verticale, les cellules de refroidissement, les armoires de conservation, les lave-vaisselles et les éléments neutres sont conçus selon des critères de compatibilité du point de vue des dimensions avec un design commun. Les hautes performances du matériel combinées à un système intégré de logiciel offrent un confort d'utilisation maximal et un style qui se distingue.

coldline

modular

NEVO

TU
LS

LINDEK



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 pâtissier, le juste froid

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



Pâtisserie

Restaurants
Pâtisseries artisanales
Bar
Glaciers
Hôtels



Grands laboratoires

Fabricants de confiseries



Le système exclusif de contrôle de The Nice Kitchen

Qu'est-ce que Cosmo?

Cosmo est la technologie Wi-Fi innovante qui permet de connecter tous les appareils The Nice Kitchen présents dans la cuisine et de les surveiller à distance avec une seule application.

Notifications et alertes

Cosmo détecte toute anomalie de fonctionnement des équipements et envoie une notification via WhatsApp, SMS ou e-mail.

Rapports Haccp

Avec la CosmoApp, vous pouvez consulter et télécharger des rapports HACCP détaillés pour chaque appareil connecté.

Logiciel toujours mis à jour

Le logiciel reçoit des mises à jour régulières avec les dernières fonctionnalités développées.

Planification du travail

L'activité de la cuisine et les cycles de travail peuvent être programmés via la CosmoApp et envoyés à la machine, où l'opérateur pourra les lancer.

Efficacité sous contrôle

Cosmo compare les performances de l'appareil avec les normes idéales. En cas de différences significatives, il suggère les actions de maintenance nécessaires pour assurer des performances optimales.





Gestion de l'énergie et économies

Qu'est-ce que Balance?

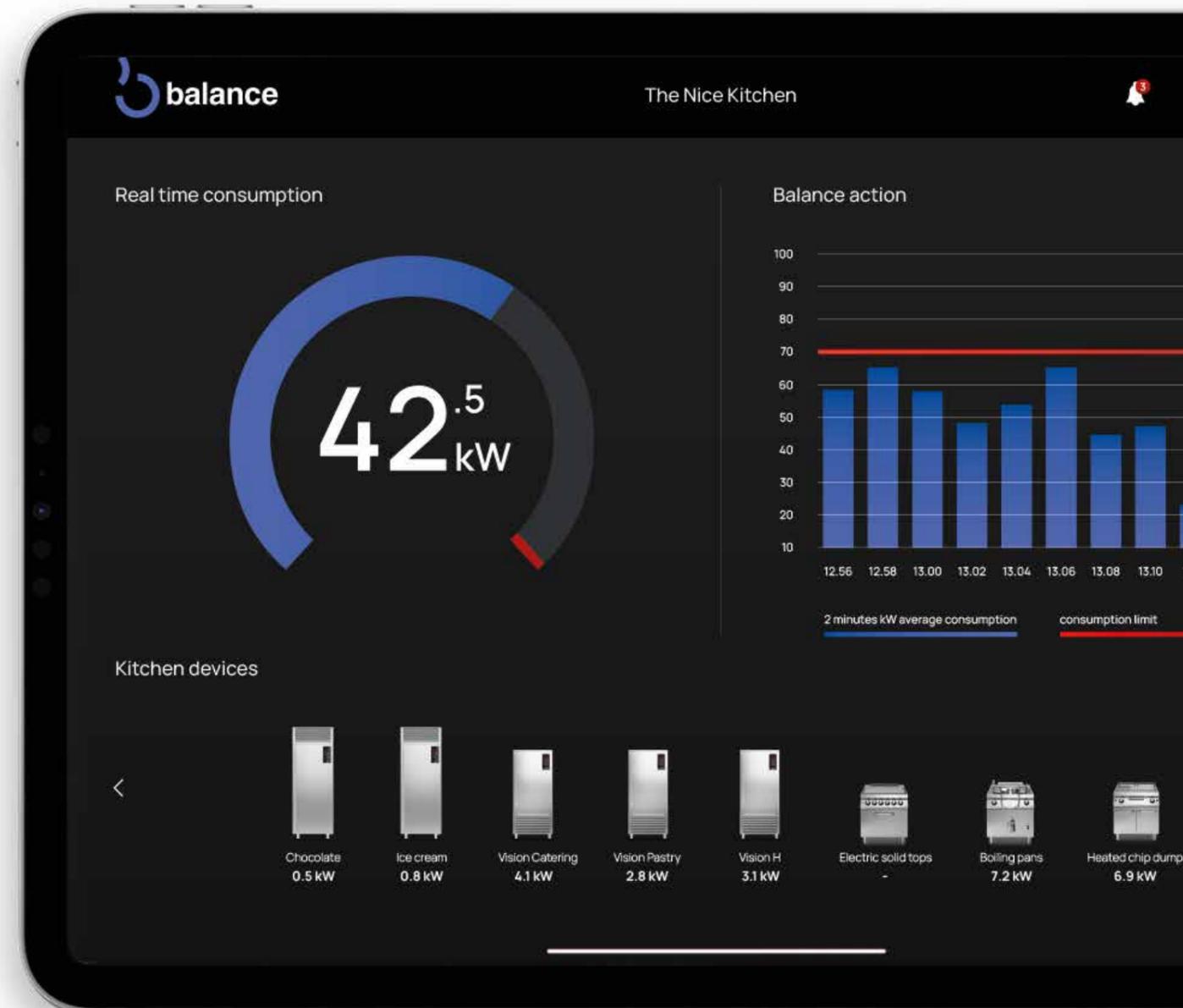
Balance est la technologie Wi-Fi innovante développée par The Nice Kitchen qui permet d'optimiser la gestion de l'énergie et d'économiser sur les coûts fixes de la restauration, générant un bénéfice de plusieurs milliers d'euros par an.

Des économies garanties

Avec Balance, vous conservez 100% des performances des appareils installés dans une cuisine professionnelle en utilisant seulement 50% de la puissance nominale. Les appareils Modular, Coldline et Nevo sont les seuls à permettre une cuisine avec contrôle intégré de l'énergie.

Pas de frais d'installation

Balance, grâce à la connexion Wi-Fi, ne nécessite pas de travaux de maçonnerie ni de coûts d'installation et permet de réaliser des cuisines alimentées en électricité même dans des endroits où la disponibilité de l'énergie est limitée.



FSS, la technologie Coldline pour un service économique et rapide

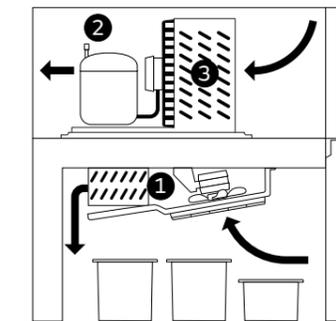
La somme d'énergie investie dans la recherche et le développement place Coldline en tête du secteur pour la technologie et l'innovation. Les armoires portant le symbole FSS (Fast Service System) sont équipées d'un système réfrigérant indépendant de la carrosserie, une caractéristique qui offre de gros avantages au niveau de la flexibilité et du service. Les composants sont tous facilement accessibles et facilitent les interventions en temps opportun.



Haute efficacité avec température uniforme et constante

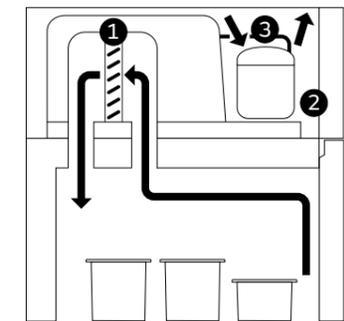
Contrairement à d'autres systèmes, les armoires frigorifiques Coldline sont dotées d'un évaporateur situé à l'intérieur du compartiment qui assure une circulation de l'air efficace et le maintien parfait de la température en cas d'usage intense. Grâce aux vastes espaces présents dans le compartiment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

Coldline

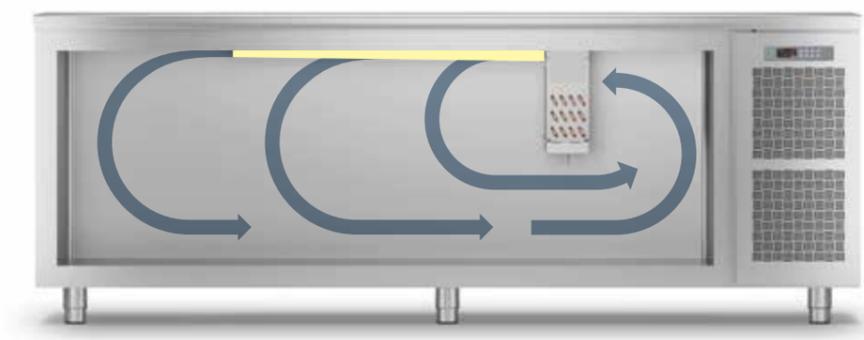


1 Évaporateur 2 Compresseur 3 Condensateur

Autres systèmes



Les tables Coldline maintiennent une uniformité parfaite de température dans tout le compartiment, même en présence de tiroirs entièrement pleins. Chaque système réfrigérant est optimisé pour augmenter la durée de conservation des aliments jusqu'à 25% de temps en plus.



Cellules de
refroidissement
rapide



MODI

Refroidissement rapide

Surgélation

Cycle manuel

Décongélation

coldline

Dorénavant, avec MODI, la cellule de refroidissement rapide devient multifonctionnelle

L'époque des cellules de refroidissement rapide qui se limitent qu'à refroidir les aliments est révolue. Dans l'univers de la pâtisserie moderne, un grand nombre d'activités requièrent de nombreux appareils. MODI est là pour ça.

Davantage de fonctionnalités en un seul appareil, vous permettent de l'utiliser 24 heures sur 24, de gagner de la place et vous évite d'acheter d'autres équipements inutiles.



Up et Active,
le choix idéal
pour votre travail

UP -40° +10°C	ACTIVE -40° +65°C	
■	■	Refroidissement rapide
■	■	Surgélation
■	■	Cycle manuel
-	■	Décongélation
-	■	Maintient
-	■	Déshydratation
-	■	Levage
-	■	Chocolat

MODI: puissante, fiable et écologique

Gaz R290, énergie naturelle et écologique

La large gamme de cellule de refroidissement rapide MODI est équipée de gaz naturel R290, une solution qui annule l'impact sur l'environnement et permet une cuisson économe en énergie.

Confort acoustique

Les nouveaux systèmes de réfrigération enfichables à faible niveau sonore offrent un meilleur confort acoustique aux opérateurs de cuisine.

Modèles 10 et 14 niveaux monophasés

Les nouveaux modèles à 10 et 14 niveaux avec alimentation monophasée simplifient l'installation même dans les environnements où la disponibilité d'une alimentation triphasée est limitée.

Entretien simplifié

Les capteurs de pression permettent de vérifier avec précision et rapidité la quantité de gaz dans le système de réfrigération directement à partir de l'écran tactile, une solution qui simplifie les activités de maintenance.



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 programmes personnalisables spécifiques à 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.

Génoise refroidie rapidement avec MODI

Bloque la cuisson, maintient l'hydratation, la saveur et la souplesse



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. Vous pourrez préparer, à l'avance, une quantité plus importante de produit en redonnant vie à ce dernier et en servant rapidement uniquement les portions demandées.

Surgélation

Surgèle rapidement à -18°C à cœur les aliments en favorisant la micro-cristallisation des liquides. La consistance, la saveur et la structure ne sont pas altérées.

Surgelé avec MODI

Refroidissement rapide, formation de microcristaux, structure et consistance intactes



Offre large et toujours disponible

Grâce à MODI, les vitrines d'exposition seront toujours bien garnies et offriront un très large choix à la clientèle. Cuisinez, faites lever, créez très en avance ce dont vous avez besoin et vous n'aurez plus l'inquiétude de devoir préparer votre comptoir en toute hâte. Il vous suffira de décongeler ou d'exposer directement ce que vous aurez préparé avec soin et passion.

Organisation et praticité

Choux à la crème, mousses, petits et grands levains, préparations à enfourner, parfaits, biscuits, crèmes : tout peut être surgelé en créant des stocks de haute qualité. Avec MODI, même les particularités les plus délicates seront conservées. Éviter l'achat de produits surgelés et semi-finis industriels constitue la première source de bénéfice.



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.

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

Maintient à la température de service les plats prêts, les apéritifs salés et les dessert servis chauds. Avec MODI, vous pouvez conserver à -12°C la glace, les gâteaux et les parfaits prêts à être dégustés crémeux et à leur consistance idéale.

Décongélation

Ramène à la température de service les aliments qui étaient surgelés. La précision et la gestion attentive de la température garantit la salubrité des aliments et évite la formation de germes.



Déshydratation

Disposez de fruits déshydratés, de champignons et de légumes en toute saison. Vous pourrez réaliser des farines spéciales et des rehausseurs de goûts pour vos crèmes et vos mousses ou cuire les meringues pour vos créations.

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 ?



Technologie MODI



Caractéristiques principales



Fond modulaire

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



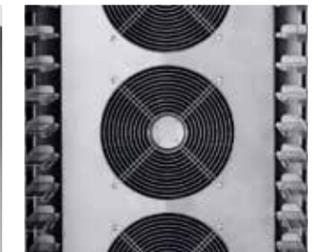
Vanne thermostatique électronique

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.



Coulisses et crémaillères

Les crémaillères avec crevaision 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

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

Épaisseur d'isolation 60 mm sans CFC, HCFC, HFC

Fonctionnement en classe climatique 5

Condensateur à débit d'air variable. Évaporateur traité anti-corrosion

Port Modbus-RTU. Système sans fil de contrôle Cosmo

Écran tactile 4,3" avec prise USB

Capteurs de pression pour contrôler la quantité de gaz dans le système

Modèles de 5 à 7 plateaux avec simple circuit et modèles 10 et 14 plateaux avec double circuit (R290)

Système Wi-Fi de gestion de l'énergie Balance avec Console Balance (en option)

Encadrement de portes à système anti-condensation

Gaz réfrigérant R290 écologique PRP=3

Cellules de refroidissement rapide MODI Up & Active

	Profondeur 700 mm		Profondeur 700 mm		Profondeur 700 mm		Profondeur 700 mm
	5T	5T	6T	6T	7T	7T	Table de refroidissement rapide 7T
	EN60x40	EN60x40	EN60x40	EN60x40	EN60x40	EN60x40	EN60x40
							
Dimensions (mm)	L 780 P 800 H 853	L 780 P 700 H 853	L 780 P 800 H 913	L 780 P 700 H 913	L 780 P 800 H 1093	L 1400 P 700 H 950**	
Rendement par cycle	+90° +3°C 18 Kg	+90° +3°C 18 Kg	+90° +3°C 23 Kg	+90° +3°C 23 Kg	+90° +3°C 34 Kg	+90° +3°C 34 Kg	
Consommation*	+65° +10°C 0,060 kWh/kg	+65° +10°C 0,062 kWh/kg	+65° +10°C 0,073 kWh/kg	+65° +10°C 0,073 kWh/kg	+65° +10°C 0,060 kWh/kg	+65° +10°C 0,072 kWh/kg	
	+65° -18°C 0,247 kWh/kg	+65° -18°C 0,408 kWh/kg	+65° -18°C 0,242 kWh/kg	+65° -18°C 0,339 kWh/kg	+65° -18°C 0,210 kWh/kg	+65° -18°C 0,247 kWh/kg	
Consommation électrique	Up 827W - 4,7A	Up 827W - 4,7A	Active 1474W - 6,4A	Active 1474W - 6,4A	Active 1523W - 6,6A	Active 1350W - 6,52A	
	Active 1247W - 6,5A	Active 1247W - 6,5A	Active 1894W - 8,2A	Active 1894W - 8,2A	Active 2153W - 9,4A	Active 1950W - 9,42A	
Alimentation	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	
Équipement fourni	5 paires de coulisses EN60x40	5 paires de coulisses EN60x40	6 paires de coulisses EN60x40	6 paires de coulisses EN60x40	7 paires de coulisses EN60x40	7 paires de coulisses EN60x40	
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales Plan de travail sans dossier Sans plan	

* cycle manuel -40°C
Déclaration EN 17032: 2018
** avec plan de travail adossé

Cellules de refroidissement rapide MODI Up & Active

10T
EN60x40



14T
EN60x40



20TP
EN60x80



20T
EN60x40



20K
Chariot EN60x40



Dimensions (mm)	
Rendement	+90° +3°C
par cycle	+90° -18°C
Consommation*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Consommation électrique	Up
	Active
Alimentation	
Équipement fourni	
Variantes	

L 780 P 800 H 1563

50 Kg

45 Kg

0,083 kWh/kg

0,277 kWh/kg

3043W - 14,7A

3043W - 14,7A

220/240V - 50Hz

10 paires de coulisses
EN60x40

Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales

L 780 P 800 H 1778

70 Kg

60 Kg

0,078 kWh/kg

0,233 kWh/kg

3043W - 14,7A

3043W - 14,7A

220/240V - 50Hz

14 paires de coulisses
EN60x40

Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales

L 1100 P 1045 H 1843

80 Kg

60 Kg

0,085 kWh/kg

0,268 kWh/kg

6150W - 11,81A

7150W - 16,64A

400/415V 3N-50/60Hz

10 paires de coulisses
EN60x80

Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales

L 810 P 1015 H 2210

88 Kg

62 Kg

0,087 kWh/kg

0,277 kWh/kg

6450W - 12,45A

7450W - 17,28A

400/415V 3N-50/60Hz

20 paires de coulisses
EN60x40

Sans groupe **H 2085 mm**
Alimentations spéciales

L 810 P 1015 H 2240

88 Kg

62 Kg

0,087 kWh/kg

0,277 kWh/kg

6450W - 12,45A

7450W - 17,28A

400/415V 3N-50/60Hz

-

Sans groupe **H 2115 mm**
Alimentations spéciales

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

Armoires
réfrigérées



CLIMA et WIND, le froid naturel

Humidité sous contrôle avec le flux d'air réglable de la gamme CLIMA ou froid intense et constant grâce à la réfrigération ventilée indirecte de la gamme WIND. Capacité pour plaques 60x40 ou 60x80, modèle groupe logé et sans groupe. Choisissez la version la plus adaptée à vos exigences, les deux ayant un dénominateur commun: économies d'énergie, qualité, fiabilité, hautes performances.



Armoires CLIMA, ouvrez les portes à la fraîcheur

Design élégant et soigné

Le design élégant avec les angles externes arrondis, le tableau de commande facile et intuitif avec le clavier au ras du panneau et le soin des finitions confèrent au meuble CLIMA un aspect solide et raffiné.

Conserver l'hydratation

Les armoires réfrigérées CLIMA sont dotées de la technologie idéale pour conserver les produits qui se déshydratent rapidement tels que les pâtes fraîches, les crèmes, les fruits et les produits finis à forte teneur en eau. Capacité: 25 ou 50 plaques EN60x40. Plage -2°+10°C.

Froid statique

L'évaporateur aux grandes dimensions garantit une réfrigération statique, semi-statique ou ventilée non agressive. Vous pouvez régler la vitesse du ventilateur pour déterminer le flux d'air le plus approprié selon les caractéristiques du produit et fixer les conditions idéales de température et d'humidité.

Peinture personnalisée

Personnalisez votre armoire frigorifique en choisissant la couleur qui s'associe le mieux au style de votre local. La peinture est appliquée sur les surfaces en acier inoxydable et garantit une plus longue durée de vie de votre table et des conditions d'hygiène impeccables.





Armoires WIND, robustesse dans le cadre de l'utilisation quotidienne

Froid délicat

Les aliments, semi-finis ou finis, trouvent leur cadre de conservation idéal dans la gamme d'armoires WIND. La réfrigération à ventilation indirecte assure plus longtemps le maintien de la qualité de vos produits avec des performances optimales et une grande flexibilité d'emploi.

Vaste gamme avec le gaz R290

Les meubles WIND fonctionnent au gaz naturel R290 qui garantit une efficacité supérieure aux gaz réfrigérants traditionnels. Vous réaliserez tout de suite des économies d'énergie en ayant un impact réduit sur l'environnement. Trois plages sont disponibles $-5^{\circ}+10^{\circ}\text{C}$, $-10^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$, $-10^{\circ}-30^{\circ}\text{C}$ qui satisfont toutes les exigences et s'intègrent parfaitement au refroidissement rapide ou à la surgélation préalable avec la cellule de refroidissement rapide MODI. Capacité: 25 ou 50 plaques EN60x40.

Des espaces organisés le mieux possible

Plusieurs hauteurs réglables sont prévues pour les rayons internes; vous pourrez donc organiser au mieux la disposition des produits pour toujours les avoir à portée de main.

CLIMA et WIND une technologie commune

Caractéristiques particulières

CLIMA

Réfrigération statique-ventilée

Flux d'air indirect réglable

Plage -2°+10°C

WIND

Réfrigération ventilée

Flux d'air indirect

Plage -5°+10°C, -10°-22°C, -10°-30°C



Caractéristiques communes



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-portes
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.



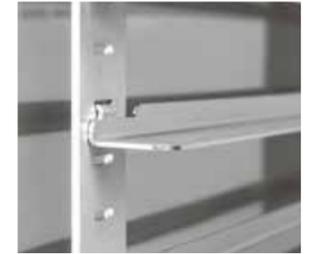
Versions Groupe logé ou Sans groupe
Moteur intégré ou positionnement de l'unité de condensation à distance pour un cadre de travail frais et silencieux.



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

Évaporateur traité anti-corrosion

Alarmes pour porte ouverte et haute température

Angles internes et externes arrondis

Couvre évaporateur en acier inox

Système de gestion de l'énergie Wi-Fi Balance avec Hub d'interconnexion Balance et Console Balance (en option)

Encadrement de porte à système anti-condensation (versions -10°-22°C, -10°-30°C)

Dégivrage à gaz chaud (Groupe logé), électrique (Sans groupe)

Système sans fil de contrôle Cosmo (en option) et port Modbus-RTU

Gaz réfrigérant R290 écologique PRG=3

Fonctionnement en classe climatique 5

Éclairage à LED

Armoires CLIMA

650



900



Dimensions (mm)

L 810 P 715 H 2085

Température (°C)

-2°+10°

Alimentation

220/240V-50Hz

Équipement fourni

20 coulisses pour plaques EN60x40

Variantes

Double porte
Porte vitrée
Alimentations spéciales

L 810 P 1015 H 2085

-2°+10°

220/240V-50Hz

20 coulisses pour plaques EN60x80

Double porte
Porte vitrée
Alimentations spéciales



Armoires WIND

550



L 630 P 815 H 2085

-5°+10°	-10°-22°
---------	----------

B	D
---	---

329	1514
-----	------

220/240V-50Hz

20 coulisses pour plaques EN60x40

Sans groupe
Porte vitrée
Alimentations spéciales

650



L 810 P 715 H 2085

-5°+10°	-10°-22°	-10°-30°
---------	----------	----------

B	D	E
---	---	---

303	1794	2467
-----	------	------

220/240V-50Hz

20 coulisses pour plaques EN60x40

Sans groupe
Double porte
Porte vitrée
Alimentations spéciales

900



L 810 P 1015 H 2085

-5°+10°	-10°-22°	-10°-30°
---------	----------	----------

B	D	D
---	---	---

537	2916	2623
-----	------	------

220/240V-50Hz

20 coulisses pour plaques EN60x80

Sans groupe
Double porte
Porte vitrée
Alimentations spéciales

Dimensions (mm)

Température (°C)

Classe énergétique

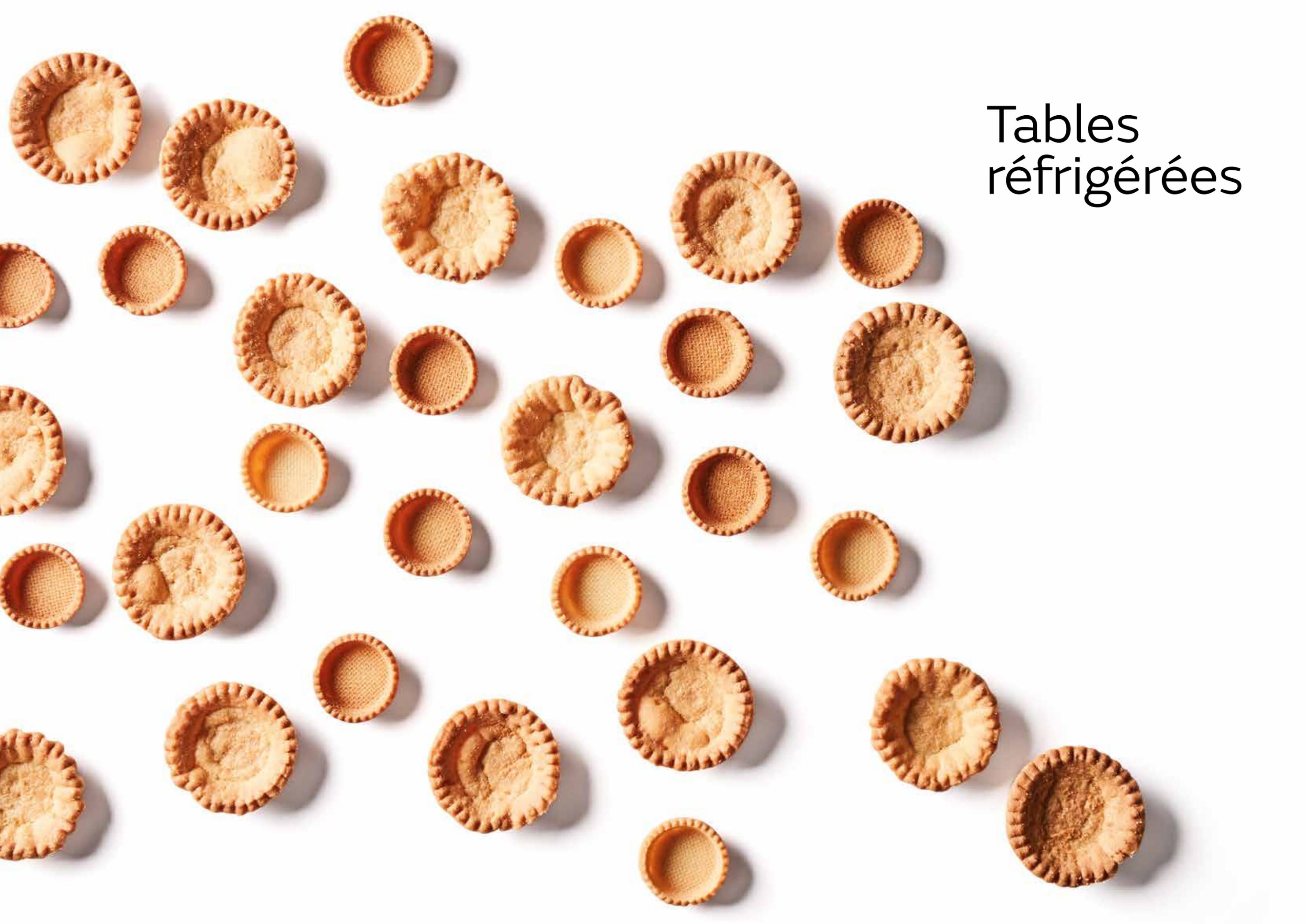
Consommation annuelle (kWh)

Alimentation

Équipement fourni

Variantes

Tables
réfrigérées



Tables PASTRY, l'élégance du froid

Conservation parfaite et niveau d'humidité optimal. Grâce à la haute puissance frigorifique, la table Pastry conserve toujours vos ingrédients, vos produits semi-finis et finis à la juste température.



Tables PASTRY, un style unique aux multiples solutions

Tout ce dont vous avez besoin

Créez votre table personnalisée en faisant votre choix parmi les nombreuses solutions offertes. Vous pourrez organiser votre laboratoire en satisfaisant toutes vos exigences de confort et pratiques. Les ingrédients crus et semi-finis seront toujours à portée de main, vous pourrez ainsi réduire vos temps de préparation.

Portes et blocs-tiroirs

Les compartiments peuvent être configurés avec des portes en inox avec des blocs-tiroirs réfrigérés dans les versions $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ et $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$.

Le système novateur à double recirculation d'air garantit une efficacité de réfrigération maximum ainsi qu'une distribution optimale du froid même à pleine charge.

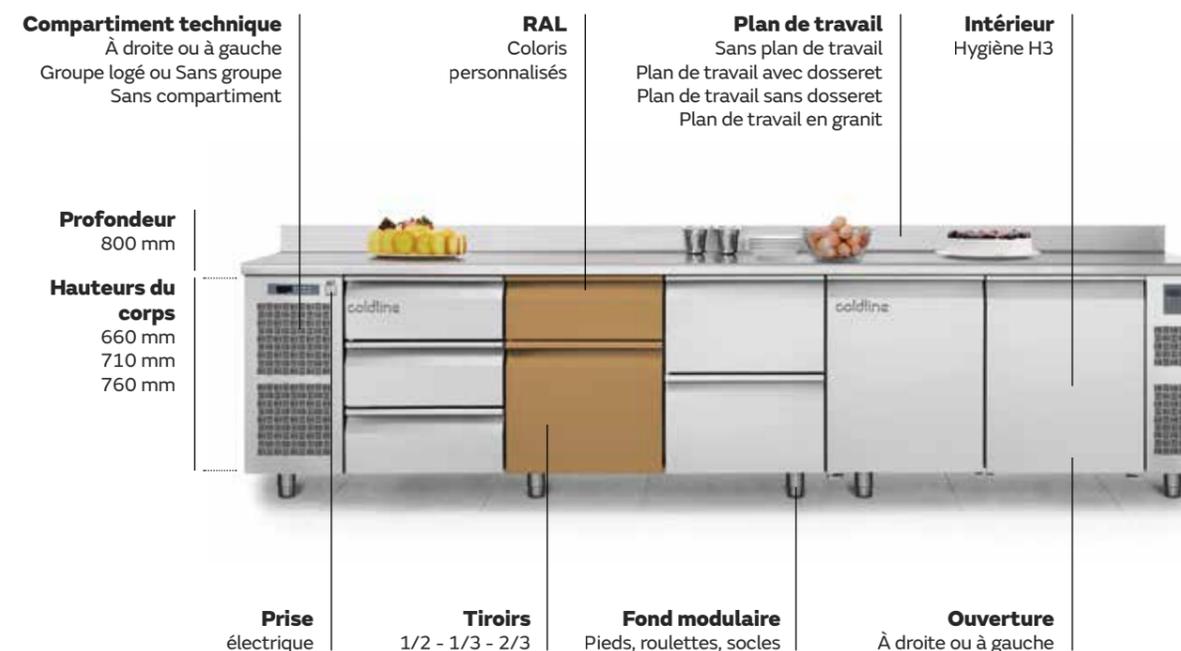
Moteur à droite ou à gauche

Vous avez le choix de placer le compartiment technique à droite ou à gauche. La version avec unité de réfrigération à distance assure un confort maximum en laboratoire et dans le cas de deux tables côte à côte, il est disponible aussi la solution avec un compartiment technique commun.

Fond renforcé

Le compartiment technique insonorisé fait partie intégrante de la structure. Le fond unique renforcé prévoit le pied réglable à la fin du meuble, une solution qui permet de supporter en toute sécurité le poids du système de réfrigération.

Configurations possibles



Compatibilité dimensionnelle et design partagé

Sentiment de famille

Dans le respect de la philosophie de cohérence et de design qui distingue les cuisines TNK, les tables réfrigérées Coldline et les tables neutres Tuls partagent dimensions et design, permettant de créer des cuisines confortables et harmonieuses.

Compositions personnalisées

Les consoles, tables traversantes ou adossées, ouvertes ou avec portes s'intègrent parfaitement avec les tables réfrigérées et congélateurs. Le tout est fini avec un plan de travail renforcé en dessus unique pour créer des lignes et îlots de travail complets.

6 hauteurs, 3 profondeurs

Les tables réfrigérées Coldline et les tables neutres Tuls partagent 6 hauteurs, 3 profondeurs, la hauteur des pieds et le design du plan de travail. La large gamme de longueurs permet de créer des espaces de travail personnalisés dans chaque environnement.



Technologie des tables PASTRY



Caractéristiques principales



Plan avec bord frontal droit
Plan renforcé avec bord frontal droit, dossier h 100 mm avec rayon intérieur de 10 mm et fermé à l'arrière pour éviter l'accumulation de saletés.



Coulisses et crémaillères
Crémaillères et coulisses inox AISI 304 démontables sans outils.



Unité de condensation
Amovible sur coulisses pour inspection et nettoyage.



Réfrigération ventilée
La réfrigération ventilée assure une parfaite uniformité de température dans les compartiments et les tiroirs.



Blocs-tiroirs renforcés
Les compartiments peuvent être personnalisés avec des blocs-tiroirs réfrigérés 1/2 - 1/3 - 2/3, -2°+8°C ou -15°-22°C.



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



Fond renforcé
Le fond renforcé modulaire permet une installation sur roulettes, pieds, sur socle fixe ou mobile.



Évaporation sans frais
L'eau produite par les dégivrages s'évapore en tirant partie de la chaleur dissipée par le système réfrigérant.

Autres caractéristiques

Finition extérieure, intérieure et dos en acier AISI 304

Angles internes et externes arrondis

Épaisseur d'isolation 60 mm sans CFC/HCFC

Gaz réfrigérant R290 écologique PRG=3

Évaporateur traité anti-corrosion

Versions Groupe logé et Sans groupe à fond ouvert pour faciliter les raccordements

Dégivrage à gaz chaud (Groupe logé), électrique (Sans groupe)

Fonctionnement en classe climatique 5

Portes à fermeture automatique réversibles avec blocage de l'ouverture à 105°

Système de gestion de l'énergie Wi-Fi Balance avec Hub d'interconnexion Balance et Console Balance (en option)

Système sans fil de contrôle Cosmo (en option), port Modbus-RTU

Peinture personnalisée avec coloris RAL

Tables PASTRY

Versions groupe logé

Dimensions* (mm)

Température (°C)

Classe énergétique

Consommation annuelle (kWh)

Alimentation

Équipement fourni

Hauteur du corps mobile (mm)

Variantes

* corps h 710 mm avec plan de travail adossé

Versions sans groupe

Dimensions* (mm)

Température (°C)

Alimentation

Équipement fourni

Hauteur du corps mobile (mm)

Variantes

* corps h 710 mm avec plan de travail adossé

1 porte



L 895 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

B D

639 1780

220/240V-50Hz

4 paires de coulisses EN60x40

660 - 710 - 760

Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan
Avec plan
Moteur à gauche
Alimentations spéciales

2 portes



L 1450 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

B D

734 2825

220/240V-50Hz

8 paires de coulisses EN60x40

660 - 710 - 760

Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan
Avec plan
Moteur à gauche
Alimentations spéciales

3 portes



L 2005 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

B E

858 3626

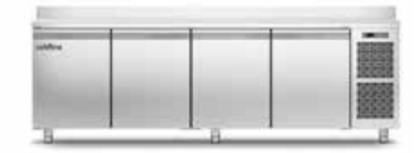
220/240V-50Hz

12 paires de coulisses EN60x40

660 - 710 - 760

Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan
Avec plan
Moteur à gauche
Alimentations spéciales

4 portes



L 2560 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

C E

1165 4465

220/240V-50Hz

16 paires de coulisses EN60x40

660 - 710 - 760

Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan
Avec plan
Moteur à gauche
Alimentations spéciales

1 porte



L 755 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

220/240V-50Hz

4 paires de coulisses EN60x40

660 - 710 - 760

Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan
Avec plan
Moteur à gauche
Alimentations spéciales

2 portes



L 1240 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

220/240V-50Hz

8 paires de coulisses EN60x40

660 - 710 - 760

Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan
Avec plan
Moteur à gauche
Alimentations spéciales

3 portes



L 1795 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

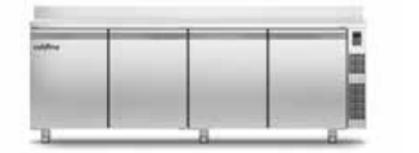
220/240V-50Hz

12 paires de coulisses EN60x40

660 - 710 - 760

Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan
Avec plan
Moteur à gauche
Alimentations spéciales

4 portes



L 2350 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

220/240V-50Hz

16 paires de coulisses EN60x40

660 - 710 - 760

Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan
Avec plan
Moteur à gauche
Alimentations spéciales



coldline

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 se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des améliorations à tout moment et sans préavis, aux produits contenus dans ce catalogue de prix.



The Nice Kitchen