

PASTICCERIA

abbattitori

conservatori

coldline



In Coldline diamo vita
a tecnologie che semplificano
il lavoro quotidiano dei
professionisti della pasticceria.



One group
One style
One kitchen

The Nice Kitchen offre un'intera gamma di tecnologie complementari per la cucina professionale. Apparecchi di cottura orizzontale e verticale, abbattitori di temperatura, conservatori, lavastoviglie ed elementi neutri progettati secondo criteri di compatibilità dimensionale e design comune. Elevate performance unite ad un sistema software e hardware integrato per il massimo comfort nell'utilizzo.

coldline

modular

NEVO

TU
LS

LINDEK



Tecnologia e cultura del freddo

Il fattore umano

Il dialogo con le donne e gli uomini che vivono la Cucina è per noi un valore fondamentale, da questo confronto nascono le idee e le tecnologie che consentono di migliorare i nostri prodotti.

Cultura del freddo

In laboratorio monitoriamo i nostri apparecchi in condizioni estreme perché offrano prestazioni ottimali anche in caso di utilizzo intenso. Successivamente li sottoponiamo a severi field test presso il nostro moderno centro cottura dove il gruppo di corporate chef valida definitivamente i nuovi prodotti.

Processo integrato al 100%

Le attività di ricerca e sviluppo, progettazione e produzione sono integralmente svolte in Italia, negli stabilimenti di Torreglia (PD). Tutti i processi aziendali si ispirano a principi di affidabilità, efficienza e risparmio energetico.

Ad ogni pasticciere il giusto freddo

Offriamo soluzioni ideali per ogni impresa di pasticceria. Ampia gamma dimensionale, risparmio energetico e alte prestazioni sono i punti di forza del freddo firmato Coldline.



Pasticceria

Pasticcerie artigianali
Gelaterie
Ristoranti
Bar
Hotel



Grandi laboratori

Produttori di dolci



L'esclusivo sistema di supervisione The Nice Kitchen

Cos'è Cosmo?

Cosmo è l'innovativa tecnologia Wi-Fi che permette di connettere tutti gli apparecchi The Nice Kitchen (Coldline, Modular, Nevo) presenti in cucina e monitorarli da remoto con un'unica App.

Notifiche e alert

Cosmo rileva eventuali funzionamenti anomali delle apparecchiature e invia una notifica WhatsApp, SMS o e-mail.

Report Haccp

Con la CosmoApp è possibile consultare e scaricare dettagliati report Haccp per ciascun apparecchio connesso.

Software sempre aggiornato

Il software riceve aggiornamenti periodici con le più recenti funzionalità sviluppate.

Programmazione lavoro

L'attività della cucina e i cicli di lavoro possono essere schedulati dalla CosmoApp e inviati a bordo macchina, dove l'operatore potrà avviarli.

Efficienza sotto controllo

Cosmo confronta le prestazioni dell'apparecchio con quelle ideali. In caso di differenze significative suggerisce gli interventi di manutenzione necessari per assicurare le migliori performance di funzionamento.





Gestione energetica e risparmio economico

Cos'è Balance?

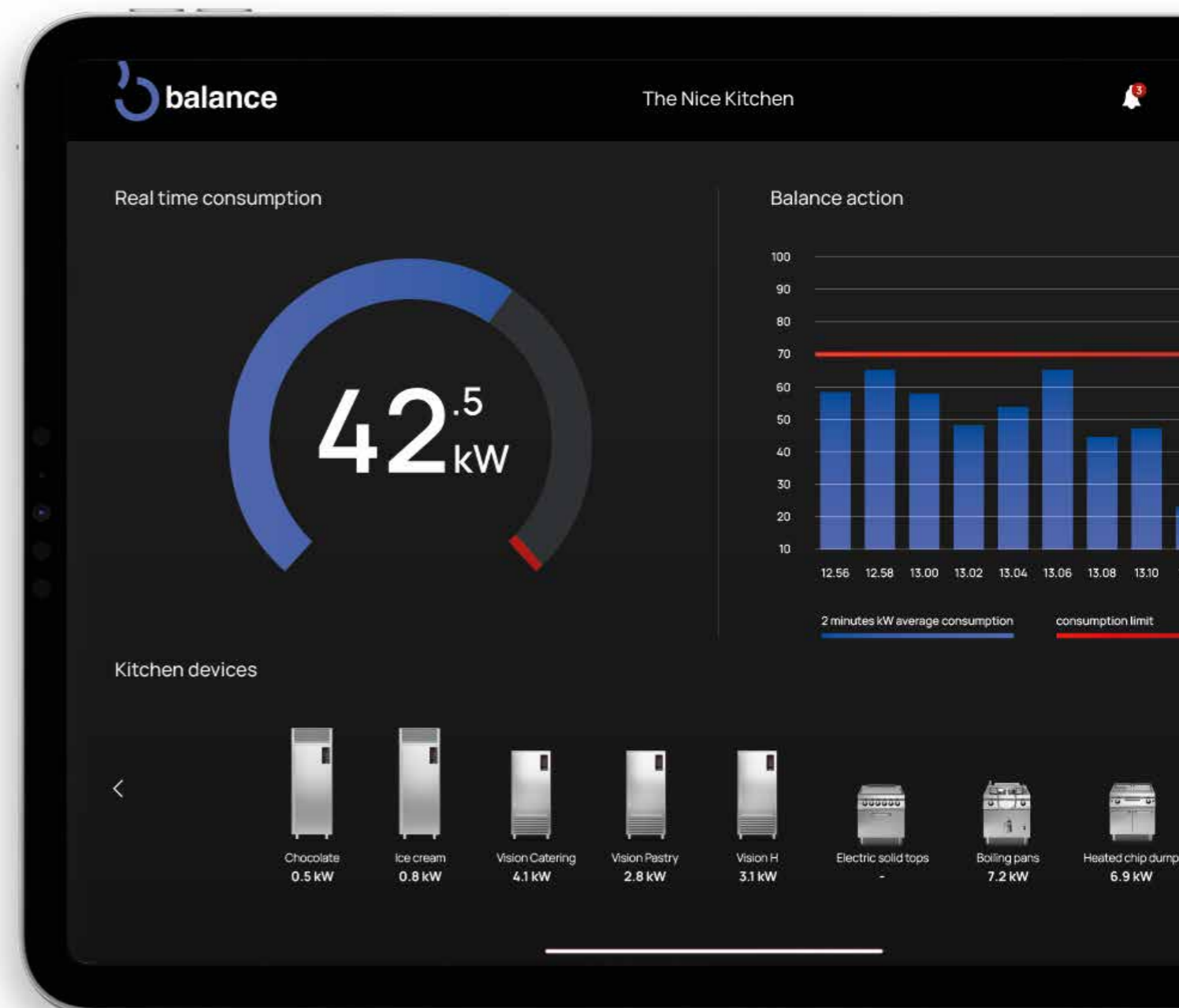
Balance è l'innovativa tecnologia Wi-Fi sviluppata da The Nice Kitchen che gestisce in modo virtuoso l'energia della cucina e consente di risparmiare sui costi fissi che gravano sull'impresa ristorativa generando un guadagno di migliaia di euro annui.

Risparmio garantito

Con Balance mantieni al 100% le performance degli apparecchi installati in una cucina professionale impiegando solo il 50% della potenza nominale. Gli apparecchi Modular, Coldline e Nevo sono gli unici che permettono di realizzare una cucina con il controllo integrato dell'energia.

Assenza costi impianti

Balance, grazie alla connessione Wi-Fi, non richiede costi per opere murarie ed impiantistiche e consente di realizzare cucine con alimentazione elettrica anche in location con limitata disponibilità energetica.



FSS, la tecnologia Coldline per un service economico e veloce

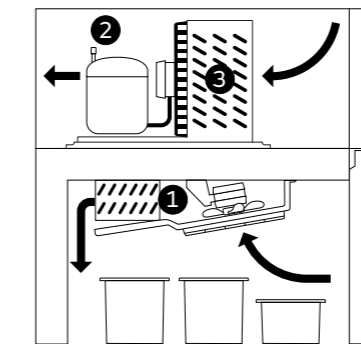
Le grandi energie investite in ricerca e sviluppo, pongono Coldline ai vertici del settore quanto a tecnologia e innovazione. Ogni apparecchio contraddistinto dal simbolo FSS (Fast Service System) è dotato di un sistema refrigerante indipendente dalla scocca, particolarità che assicura grandi vantaggi nella flessibilità e nel service. Tutti i componenti sono facilmente raggiungibili per interventi facili e tempestivi.



Alta efficienza con temperatura uniforme e costante

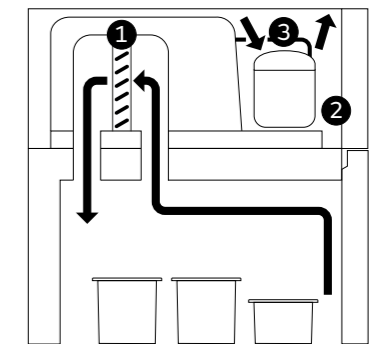
A differenza di altri sistemi, gli armadi adottano un evaporatore interno al vano che assicura una circolazione dell'aria efficace e un perfetto mantenimento della temperatura anche in caso di uso intenso. Grazie agli ampi spazi del vano tecnico, condensatore e compressore lavorano sempre in condizioni ottimali garantendo affidabilità ed efficienza nel tempo.

Coldline

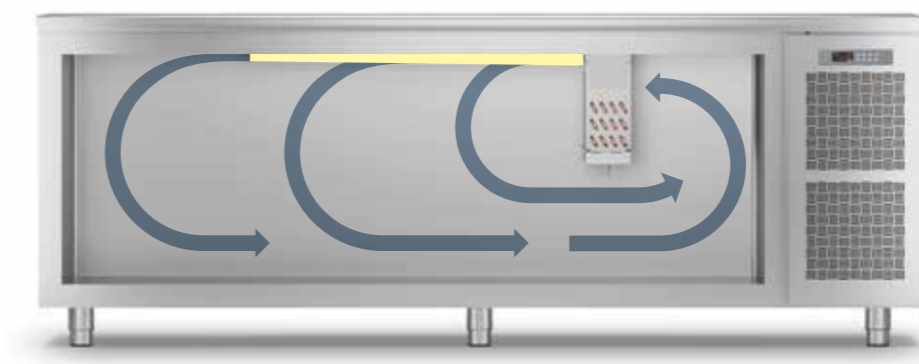


1 Evaporatore 2 Compressore 3 Condensatore

Altri sistemi



I tavoli Coldline mantengono una perfetta uniformità di temperatura in tutto il vano, anche in presenza di cassetti a pieno carico. Ogni sistema refrigerante è ottimizzato per aumentare la shelf life degli alimenti fino al 25% in più.



Abbattitori di
temperatura



MODI

Abbattimento

Surgelazione

Ciclo manuale

Decongelamento

coldline

MODI, da oggi l'abbattitore è solo multifunzione

È finito il tempo degli abbattitori che si limitano solo a raffreddare gli alimenti. In una moderna pasticceria è necessario svolgere molteplici attività che richiedono strumenti diversi. Per questo è nato MODI.

Più funzioni in un unico apparecchio ti consentono un utilizzo 24 ore su 24 risparmiando spazio e l'acquisto di ulteriori attrezzature non necessarie.



Up e Active,
la scelta ideale
per il tuo lavoro

UP -40° +10°C	ACTIVE -40° +65°C	
■	■	Abbattimento
■	■	Surgelazione
■	■	Ciclo manuale
-	■	Decongelamento
-	■	Mantenimento
-	■	Essiccazione
-	■	Lievitazione
-	■	Cioccolato

MODI: potente, affidabile ed ecologico

Gas R290, potenza naturale ed ecologica

L'ampia gamma di abbattitori MODI è equipaggiata con gas naturale R290, una soluzione che annulla l'impatto ambientale e consente di realizzare cucine con consumi energetici ridotti.

Comfort acustico

I nuovi sistemi refrigeranti plug-in a bassa rumorosità assicurano maggior comfort acustico per gli operatori di cucina.

Abbattitori 10 e 14 teglie monofase

I nuovi modelli 10 e 14 teglie con alimentazione elettrica monofase semplificano l'installazione anche in ambienti in cui la disponibilità di potenza trifase è limitata.

Manutenzione semplificata

I trasduttori di pressione permettono di verificare con precisione e velocità la quantità di gas presente nell'impianto refrigerante direttamente da touch screen, soluzione che semplifica le attività di manutenzione.



Caldo o freddo? Ci pensa MODI

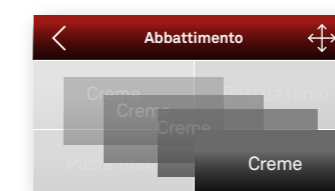
MODI gestisce dinamicamente l'intensità del freddo e del caldo modulando costantemente temperatura, ventilazione e durata del ciclo. Una tecnologia che preserva le caratteristiche degli alimenti allungandone la shelf life.

Protetto dal robusto vetro temperato, il touch screen 4,3" MODI rende l'utilizzo intuitivo e immediato per chiunque. Con un tocco è possibile avviare i programmi disponibili o personalizzarli creando un proprio menu.



Ricettario su misura

Hai a disposizione programmi personalizzabili specifici per ogni alimento.



Layout personale

Puoi modificare la posizione dei tasti creando il tuo layout personale.



Ciclo manuale

Puoi lavorare alla temperatura che desideri scegliendo l'intensità della ventilazione ottimale.

Abbattimento

Raffredda rapidamente a +3°C al cuore un alimento, blocca la proliferazione batterica, aumenta fino al 70% il tempo di conservazione mantenendo inalterata la qualità.

Pan di spagna abbattuto con MODI

Blocca la cottura, mantiene idratazione, sapore e morbidezza



Conservare più a lungo

Nella fascia di temperatura compresa tra +65°C e +10°C i batteri trovano le condizioni ideali per proliferare accorciando la shelf life degli alimenti. Il freddo immediato di MODI allunga il periodo di conservazione mantenendo inalterati colore, fragranza e consistenza.

Pianificazione e flessibilità

Aumentando il periodo di conservazione degli alimenti non dovrai ripetere ogni giorno le stesse preparazioni. Potrai lavorare in anticipo quantità maggiori di prodotto da utilizzare nei giorni successivi.

Surgelazione

Surgela rapidamente a -18°C al cuore un alimento favorendo la micro-cristallizzazione dei liquidi. Consistenza, sapore e struttura rimangono invariate.

Surgelato con MODI

Raffreddamento rapido, formazione di microcristalli, struttura e consistenza integre



Offerta ampia e sempre disponibile

Grazie a MODI le vetrine espositive saranno sempre ben fornite offrendo ampia scelta alla clientela. Potrai realizzare con largo anticipo le tue preparazioni e riassortire il banco decongelando in pochi minuti mignon, monoporzioni e torte.

Organizzazione e convenienza

Bignè, mousse, piccoli e grandi lievitati, basi da forno, semifreddi, biscotti, creme: tutto può essere surgelato con MODI creando scorte di elevata qualità. Ridurre l'acquisto di surgelati e semilavorati industriali è la prima fonte di guadagno.



Lievitazione

Per una lievitazione perfetta è necessario che l'impasto rimanga alla temperatura corretta per il giusto tempo, senza sbalzi di umidità. MODI crea le migliori condizioni per ottenere impasti di qualità straordinaria.

Cioccolato

Cristallizza in pochi minuti praline, cioccolatini e tavolette di cioccolato. La lucidità e la croccantezza saranno la prova della qualità del tuo lavoro.



Mantenimento

Mantiene alla temperatura di servizio piatti pronti, aperitivi salati e dessert da servire caldi. Con MODI puoi conservare a -12°C gelato, torte e semifreddi pronti per essere gustati con cremosità e consistenza ideali.

Decongelamento

Riporta alla temperatura di servizio alimenti in precedenza surgelati. La delicatezza del processo e l'attenta gestione della temperatura evitano la formazione di carica batterica.



Essiccazione

Disidrata frutta, ortaggi e legumi per averli disponibili in ogni stagione. Potrai realizzare speciali farine e insaporitori oppure cuocere meringhe per guarnire le tue creazioni.

Ciclo manuale

MODI è una tecnologia unica. Ti permette di regolare la temperatura da -40°C a $+10^{\circ}\text{C}$ o da -40°C a $+65^{\circ}\text{C}$ con intensità della ventilazione modulabile dal 25% al 100%. Quale strumento ti offre una flessibilità così ampia?



Tecnologia MODI



Caratteristiche principali



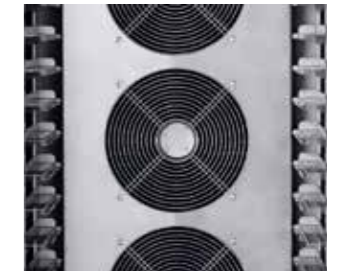
Fondo modulare
Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Valvola di espansione elettronica
Dosa l'iniezione del fluido refrigerante migliorando del 25% le performance e abbattendo i consumi.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta
Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Circolazione aria a flusso convogliato
L'innovativo sistema di circolazione dell'aria avvolge gli alimenti riducendo i tempi di raffreddamento per ciclo.



Facile manutenzione
Lo sgancio rapido del cruscotto consente una rapida pulizia della batteria condensatrice garantendo prestazioni costanti nel tempo.



Gruppo ventilatori apribile
Evaporatore facilmente ispezionabile con il sistema a sgancio rapido per una facile pulizia e manutenzione.



Guide e cremagliere
Le cremagliere con foratura ad asola consentono un facile riposizionamento delle guide.



Sonda al cuore
Progettata con un esclusivo design ergonomico è smontabile e sostituibile grazie al semplice connettore. Multipunto o riscaldata optional.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), ad aria forzata (Remoto)

Spessore di isolamento 60 mm HFO con elevate prestazioni a basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC)

Funzionamento in classe climatica 5

Condensatore a flusso d'aria variabile. Evaporatore verniciato anticorrosione

Porta Modbus-RTU. Sistema wi-fi di supervisione Cosmo

Touch screen 4.3" con presa USB

Trasduttori di pressione per monitoraggio quantità gas presente nell'impianto

Modelli da 5 a 7 teglie con monocircolo e modelli 10 e 14 teglie a doppio circuito (R290)

Sistema Wi-Fi gestione energetica Balance con Balance Console (optional)


Cornice porta con sistema anticondensa

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Abbattitori MODI Up & Active

5T
EN60x40 

**Profondità
700 mm**
5T
EN60x40 

6T
EN60x40 

**Profondità
700 mm**
6T
EN60x40 

7T
EN60x40 

**Profondità
700 mm**
**Tavolo
abbattitore
7T**
EN60x40 



Dimensioni (mm)	
Resa per ciclo	+90° +3°C +90° -18°C
Consumo*	+65° +10°C +65° -18°C
Assorbimento	Up Active
Alimentazione	
Dotazione	
Varianti	

L 780 P 800 H 853
23 Kg
18 Kg
0,060 kWh/kg
0,247 kWh/kg
827W - 4,7A
1247W - 6,5A
220/240V-50Hz
5 coppie guida EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 780 P 700 H 853
18 Kg
10 Kg
0,062 kWh/kg
0,408 kWh/kg
827W - 4,7A
1247W - 6,5A
220/240V-50Hz
5 coppie guida EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 780 P 800 H 913
28 Kg
23 Kg
0,073 kWh/kg
0,242 kWh/kg
1474W - 6,4A
1894W - 8,2A
220/240V-50Hz
6 coppie guida EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 780 P 700 H 913
21 Kg
15 Kg
0,073 kWh/kg
0,339 kWh/kg
1474W - 6,4A
1894W - 8,2A
220/240V-50Hz
6 coppie guida EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 780 P 800 H 1093
34 Kg
25 Kg
0,060 kWh/kg
0,210 kWh/kg
1523W - 6,6A
2153W - 9,4A
220/240V-50Hz
7 coppie guida EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 1400 P 700 H 950**
34 Kg
24 Kg
0,072 kWh/kg
0,247 kWh/kg
1350W - 6,52A
1950W - 9,42A
220/240V-50Hz
7 coppie guida EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali Piano senza alzatina Senza piano

* ciclo manuale -40°C
Normativa EN 17032:2018
** con piano e alzatina

Abbattitori MODI Up & Active

10T
EN60x40 

14T
EN60x40 

20TP
EN60x80

20T
EN60x40

20K
Carrello EN60x40



Dimensioni (mm)	
Resa per ciclo	+90° +3°C
	+90° -18°C
Consumo*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Assorbimento	Up
	Active
Alimentazione	
Dotazione	
Varianti	

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 coppie guida EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

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 coppie guida EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

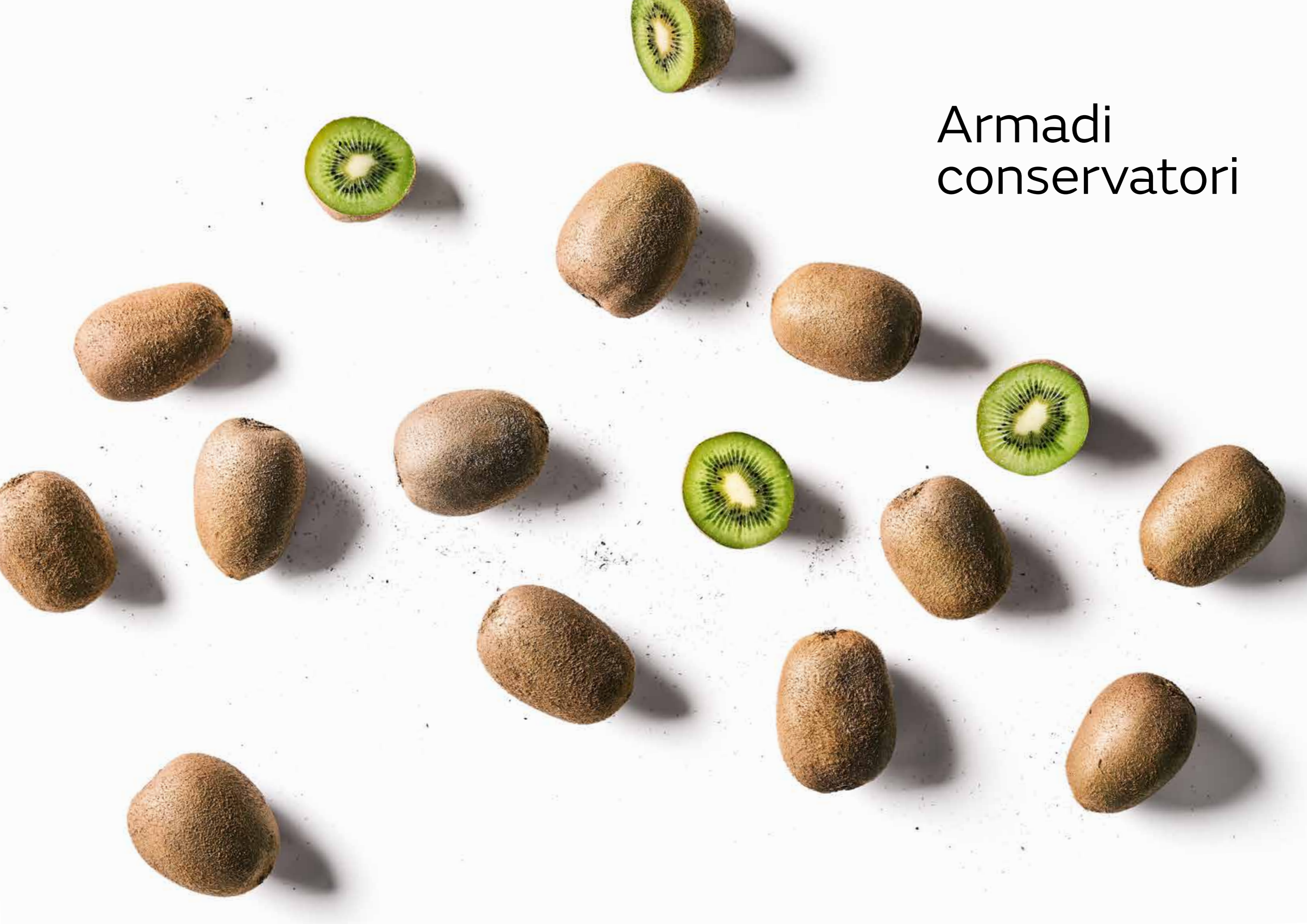
L 1100 P 1045 H 1843
80 Kg
60 Kg
0,085 kWh/kg
0,268 kWh/kg
6150W - 11,81A
7150W - 16,64A
400/415V 3N-50/60Hz
10 coppie guida EN60x80
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

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 coppie guida EN60x40
Remoto H 2085 mm Alimentazioni speciali

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
-
Remoto H 2115 mm Alimentazioni speciali

* ciclo manuale -40°C
Normativa EN 17032:2018

Armadi conservatori



CLIMA & WIND, freddo intenso e delicato

Umidità sotto controllo con il flusso d'aria regolabile della gamma CLIMA o freddo intenso e uniforme con la refrigerazione ventilata indiretta della gamma WIND. Capacità per teglie 60x40 o 60x80, modelli Plug-In e Remoti. Scegli la versione più adatta alle tue esigenze, il comune denominatore è lo stesso: risparmio energetico, qualità, affidabilità ed elevate prestazioni.



Armadi CLIMA, apri le porte alla freschezza

Design elegante e curato

L'elegante design con angoli esterni arrotondati, il quadro comandi facile e intuitivo con tastiera a filo pannello e l'elevata cura delle finiture conferiscono all'armadio CLIMA un aspetto solido e raffinato.

Conservare l'idratazione

Gli armadi refrigerati CLIMA sono la tecnologia ideale per conservare i prodotti che soffrono una rapida disidratazione come pasta fresca, creme, frutta e prodotti finiti ad elevato contenuto di acqua. Capacità: 25 oppure 50 teglie EN60x40.
Range -2°+10°C.

Freddo statico

L'evaporatore di grandi dimensioni assicura una refrigerazione statica, semistatica, oppure ventilata non aggressiva. Puoi regolare la velocità del ventilatore per determinare il flusso d'aria più appropriato in base alle caratteristiche del prodotto e stabilire le condizioni ideali di temperatura e umidità.

Verniciatura personalizzata

Puoi personalizzare il tuo armadio frigorifero scegliendo il colore che meglio si abbina allo stile del tuo locale. La vernice è applicata sulle superfici di acciaio inox garantendo una lunga durata e condizioni igieniche impeccabili.





Armadi WIND, robustezza nell'uso quotidiano

Freddo delicato

Ogni alimento, semilavorato o finito, trova il suo ambiente di conservazione ideale nella gamma di armadi WIND. La refrigerazione di tipo ventilato indiretto garantisce il mantenimento della qualità dei tuoi prodotti più a lungo nel tempo con ottime performance e grande versatilità d'impiego.

Ampia gamma con gas R290

I conservatori WIND sono equipaggiati con gas naturale R290 che garantisce un'efficienza superiore rispetto ai tradizionali gas refrigeranti. Il risultato è un immediato vantaggio economico e un impatto ambientale estremamente ridotto. Tre i range disponibili $-5^{\circ}+10^{\circ}\text{C}$, $-10^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$, $-10^{\circ}-30^{\circ}\text{C}$ che soddisfano tutte le esigenze e si integrano perfettamente con il preventivo abbattimento o surgelazione con l'abbattitore MODI. Capacità: 25 o 50 teglie EN60x40.

Spazi organizzati al meglio

L'altezza dei ripiani interni è regolabile secondo un ampio range di posizioni per organizzare al meglio la disposizione dei prodotti e averli sempre a portata di mano.

CLIMA e WIND tecnologia comune

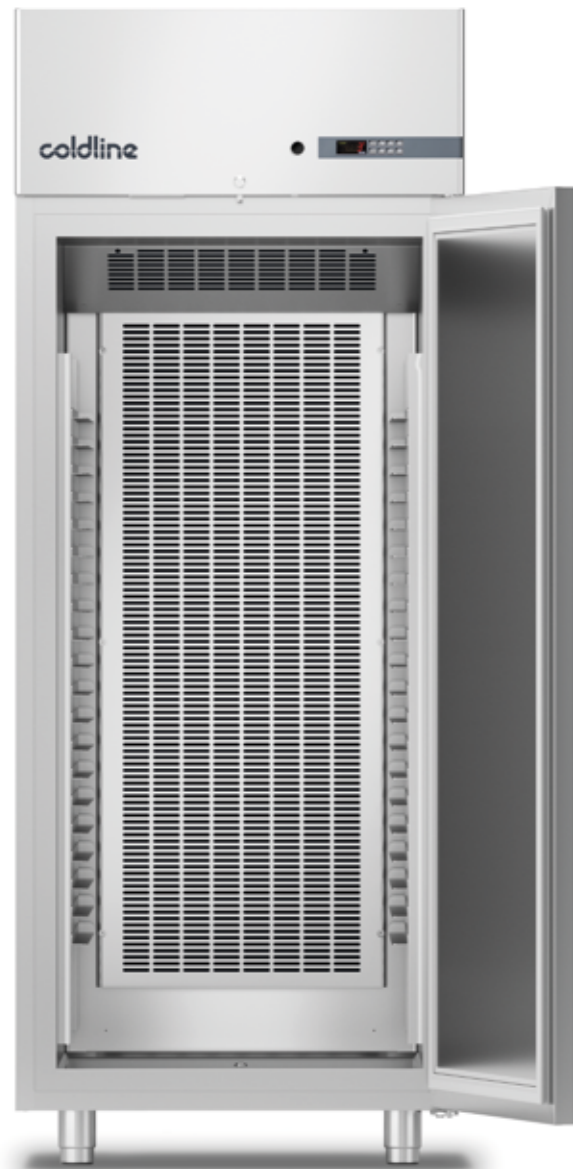
Caratteristiche distintive

CLIMA

Refrigerazione statico-ventilata
Flusso d'aria indiretto regolabile
Range -2°+10°C

WIND

Refrigerazione ventilata
Flusso d'aria indiretto
Range -5°+10°C, -10°-22°C, -10°-30°C



Caratteristiche comuni



Fondo modulare
Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Isolamento 75 mm
Spessore isolamento 75 mm CFC/HCFC free.



Serratura e fermo porta
Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105° dotate di serratura con chiave.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta
Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Versioni Plug-In o remote
Motore a bordo o posizionamento remoto dell'unità condensante per un ambiente di lavoro fresco e silenzioso.



Doppia porta
L'installazione della doppia porta (optional) evita gli sbalzi termici e favorisce il mantenimento della temperatura.



Ventilatore intelligente
I ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta per evitare l'aspirazione di aria calda dall'esterno.



Guide e cremagliere
Le cremagliere con foratura ad asola consentono un facile riposizionamento delle guide.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Schiena esterna in acciaio galvanizzato

Evaporatore verniciato anticorrosione

Allarmi per porta aperta e alta temperatura

Angoli interni ed esterni arrotondati

Coprievaporatore in acciaio inox

Sistema Wi-Fi di gestione energetica Balance con Balance Hub e Balance Console (optional)

Cornice porta con sistema anticondensa (versioni -10°-22°C, -10°-30°C)

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), elettrico (Remoto). Evaporazione automatica della condensa

Sistema Wi-Fi di supervisione Cosmo (optional) e porta Modbus-RTU

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Funzionamento in classe climatica 5

Illuminazione a LED

Conservatori CLIMA

650



900



Dimensioni (mm)

L 810 P 715 H 2085

Temperatura (°C)

-2°+10°

Alimentazione

220/240V-50Hz

Dotazione

20 coppie guida per teglie EN60x40

Varianti

Doppio sportello
Porta a vetro
Alimentazioni speciali

L 810 P 1015 H 2085

-2°+10°

220/240V-50Hz

20 coppie guida per teglie EN60x80

Doppio sportello
Porta a vetro
Alimentazioni speciali



Conservatori WIND

550



L 630 P 815 H 2085

-5°+10°	-10°-22°
---------	----------

B	D
---	---

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

220/240V-50Hz

20 coppie guida per teglie EN60x40

Remoto
Porta a vetro
Alimentazioni speciali

650



L 810 P 715 H 2085

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

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

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

220/240V-50Hz

20 coppie guida per teglie EN60x40

Remoto
Doppio sportello
Porta a vetro
Alimentazioni speciali

900



L 810 P 1015 H 2085

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

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

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

220/240V-50Hz

20 coppie guida per teglie EN60x80

Remoto
Doppio sportello
Porta a vetro
Alimentazioni speciali

Dimensioni (mm)

Temperatura (°C)

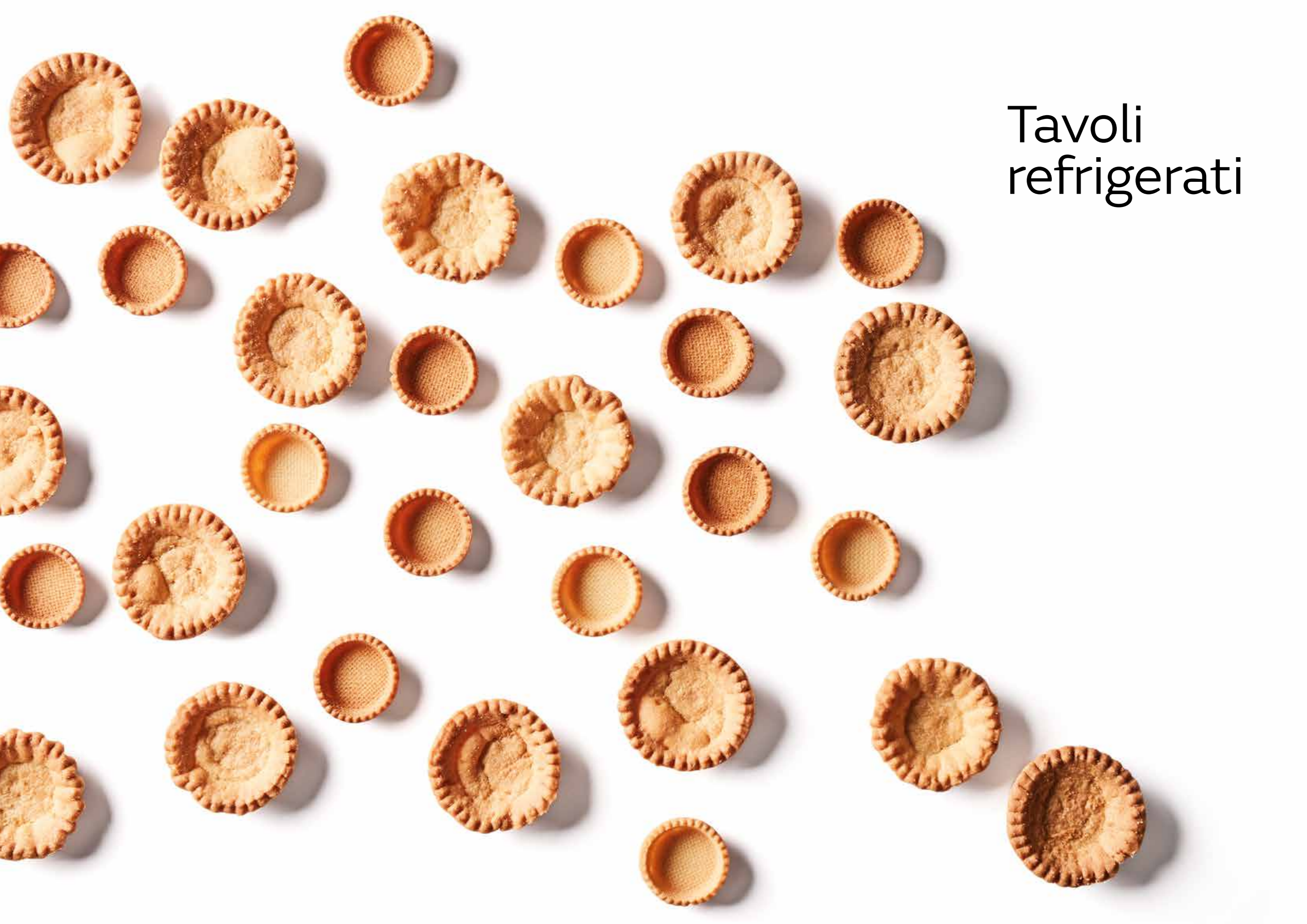
Classe energetica

Consumo annuo (kWh)

Alimentazione

Dotazione

Varianti



Tavoli
refrigerati

Tavoli PASTRY il freddo di classe

Conservazione perfetta e un livello di umidità ottimale. Grazie all'elevata potenza frigorifera il tavolo PASTRY mantiene sempre alla giusta temperatura i tuoi ingredienti, semilavorati e prodotti finiti.



Tavoli PASTRY, carattere unico molteplici soluzioni

Tutto ciò che ti serve

Crea il tuo tavolo personalizzato scegliendo tra le innumerevoli soluzioni offerte. Potrai organizzare il tuo laboratorio soddisfacendo ogni esigenza di comodità e praticità.

Porte e cassettiere

Ogni vano può essere configurato con porte in acciaio inox o con cassettiere refrigerate nelle versioni $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ e $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$. L'innovativo sistema a doppio ricircolo d'aria garantisce la massima efficienza refrigerante e un'ottimale distribuzione del freddo anche a pieno carico.

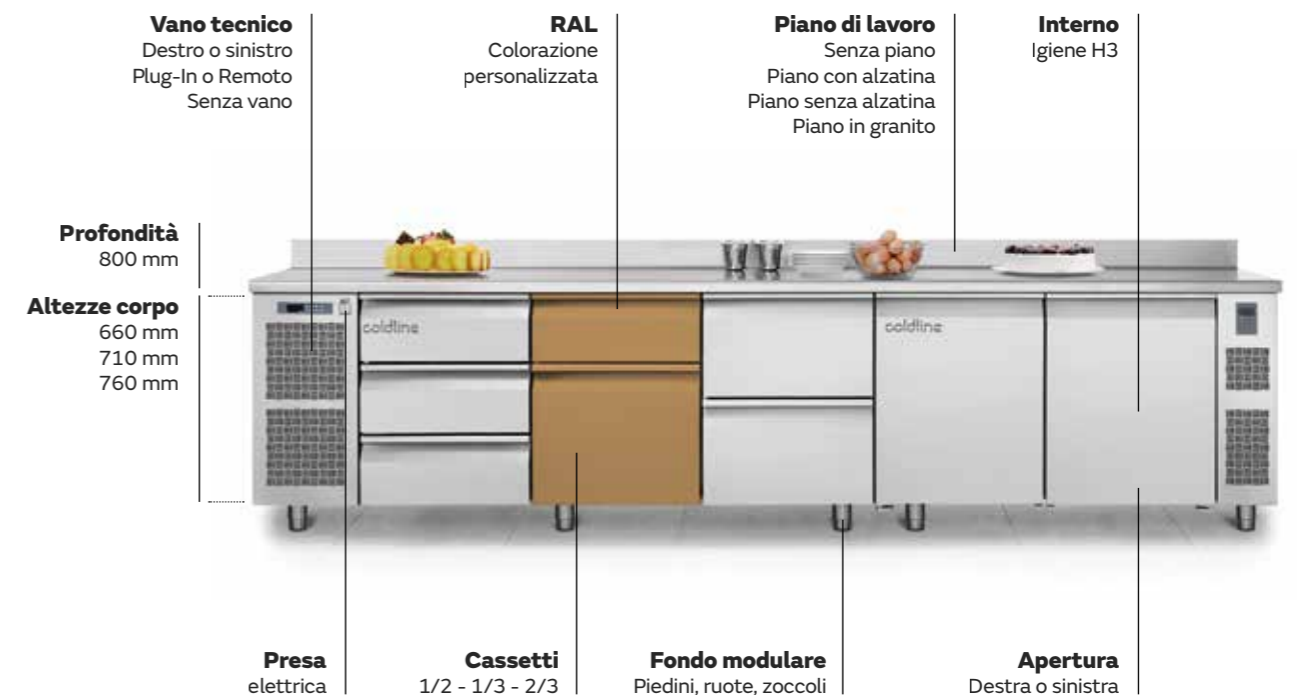
Motore a destra o sinistra

A te la scelta se posizionare il vano tecnico a destra o a sinistra. La versione con unità refrigerante remota assicura il massimo comfort in laboratorio e in caso di due tavoli affiancati è disponibile la soluzione con vano tecnico comune.

Fondo rinforzato

Il vano tecnico insonorizzato è parte integrante della struttura. Il fondo unico rinforzato prevede il piedino regolabile all'estremità del mobile, soluzione che consente di sostenere in sicurezza il peso del sistema refrigerante.

Configurabilità



Compatibilità dimensionale e design condiviso

Family feeling

Nel rispetto della filosofia di coerenza e design che distingue le cucine TNK, i tavoli refrigerati Coldline e i tavoli neutri Tuls condividono dimensioni e design e consentono di creare cucine confortevoli e armoniose.

Composizioni personalizzate

Cassettiere, madie, tavoli aperti o con porte si integrano perfettamente con tavoli frigoriferi e freezer. Il tutto configurato con un solido piano unico per realizzare linee e isole di lavoro complete.

6 altezze, 3 profondità

I tavoli refrigerati Coldline e i tavoli neutri Tuls condividono 6 altezze, 3 profondità, altezza piedini e design del piano. L'ampia gamma di lunghezze consente di realizzare aree di lavoro personalizzate in ogni ambiente.



Tecnologia tavoli PASTRY



Caratteristiche principali



Top a spigolo vivo

Piano rinforzato con bordo frontale a spigolo vivo, alzata h 100 mm con raggiatura interna di 10 mm e chiusura posteriore per evitare accumuli di sporco.



Guide e cremagliere

Cremagliere e guide inox AISI 304 smontabili senza ausilio di attrezzi.



Unità condensante

Estraibile su guide per ispezione e pulizia.



Refrigerazione ventilata

La refrigerazione ventilata assicura una perfetta uniformità di temperatura in ogni vano e cassetto.



Cassettiere rinforzate

Ogni vano può essere personalizzato con cassettiere refrigerate 1/2 - 1/3 - 2/3, -2°+8°C o -15°-22°C.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta

Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Fondo rinforzato

Il fondo rinforzato modulare consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Evaporazione a costo zero

L'acqua prodotta dagli sbrinamenti evapora sfruttando il calore dissipato dal sistema refrigerante.

Altre caratteristiche

Esterno, interno e schiena in acciaio inox AISI 304

Angoli interni ed esterni arrotondati

Isolamento 60 mm CFC/CHFC free

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Evaporatore verniciato anticorrosione

Versioni Plug-In e Remote con fondo aperto per facilitare le connessioni

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), elettrico (Remoto)

Funzionamento in classe climatica 5

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°

Sistema Wi-Fi di gestione energetica Balance con Balance Hub e Balance Console (optional)

Sistema Wi-Fi di supervisione Cosmo (optional), porta Modbus-RTU

Verniciatura personalizzata con tinte RAL

Tavoli PASTRY

Versioni Plug-In

Dimensioni* (mm)

Temperatura (°C)

Classe energetica

Consumo annuo (kWh)

Alimentazione

Dotazione

Altezze corpo mobile (mm)

Varianti

* corpo h 710 mm con piano e alzatina

Versioni Remote

Dimensioni* (mm)

Temperatura (°C)

Alimentazione

Dotazione

Altezze corpo mobile (mm)

Varianti

* corpo h 710 mm con piano e alzatina

1 porta



L 895 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

B D

639 1780

220/240V-50Hz

4 coppie guida EN60x40

660 - 710 - 760

Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano
Con piano
Motore a sinistra
Alimentazioni speciali

2 porte



L 1450 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

B D

734 2825

230V-50Hz

8 coppie guida EN60x40

660 - 710 - 760

Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano
Con piano
Motore a sinistra
Alimentazioni speciali

3 porte



L 2005 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

B E

858 3626

220/240V-50Hz

12 coppie guida EN60x40

660 - 710 - 760

Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano
Con piano
Motore a sinistra
Alimentazioni speciali

4 porte



L 2560 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

C E

1165 4465

220/240V-50Hz

16 coppie guida EN60x40

660 - 710 - 760

Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano
Con piano
Motore a sinistra
Alimentazioni speciali

1 porta



L 755 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

220/240V-50Hz

4 coppie guida EN60x40

660 - 710 - 760

Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano
Con piano
Motore a sinistra
Alimentazioni speciali

2 porte



L 1240 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

220/240V-50Hz

8 coppie guida EN60x40

660 - 710 - 760

Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano
Con piano
Motore a sinistra
Alimentazioni speciali

3 porte



L 1795 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

220/240V-50Hz

12 coppie guida EN60x40

660 - 710 - 760

Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano
Con piano
Motore a sinistra
Alimentazioni speciali

4 porte



L 2350 P 800 H 950

-2°+8° -15°-22°

220/240V-50Hz

16 coppie guida EN60x40

660 - 710 - 760

Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano
Con piano
Motore a sinistra
Alimentazioni speciali



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 si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento e senza preavviso, modifiche migliorative ai prodotti contenuti in questo catalogo.



The Nice Kitchen