

ПРОИЗВОДСТВО МОРОЖЕНОГО

**шкафы шоковой заморозки
шкафы для хранения**

coldline



На Coldline мы создаем технологии,
упрощающие каждодневный
труд профессионалов в области
производства мороженого.



One group
One style
One kitchen

The Nice Kitchen предлагает целый ряд дополнительных технологий для профессиональной кухни. Горизонтальные и вертикальные тепловые модули, шкафы шоковой заморозки, шкафы для хранения, посудомоечные машины и нейтральные модули, разработанные в соответствии с критериями совместимости размеров и общим дизайном. Высокая производительность в сочетании с интегрированной программной и аппаратной системой для максимального комфорта в использовании.

coldline

modular

NEVO

TU
LS

LINDEK



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 тестируем наше оборудование в экстремальных условиях для обеспечения его оптимального функционирования даже при интенсивном использовании. Затем на нашей современной кухне мы подвергаем его суровым полевым испытаниям, в ходе которых группа наших штатных поваров выносит окончательную оценку новому оборудованию.

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 мороженщику - правильный холод

Мы предлагаем идеальные решения для любого предприятия по производству мороженого. Широкий ассортимент размеров, экономия энергии и высокая производительность - таковы преимущества холодильной и мягкой тепловой обработки продукта от Coldline.



Производство мороженого

Производители домашнего
мороженого
Кафе с мороженым на вынос
Кондитерское производство



Лаборатории мороженого

Производственные цеха и центры
дистрибуции мороженого



Эксклюзивная система контроля The Nice Kitchen

Что такое Cosmo?

Cosmo - это инновационная Wi-Fi-технология, которая позволяет подключать все устройства The Nice Kitchen (Coldline, Modular, Nevo), находящиеся на кухне, и контролировать их удаленно с помощью одного приложения.

Уведомления и оповещения

Cosmo выявляет любые неисправности оборудования и отправляет уведомления через WhatsApp, SMS или электронную почту.

Отчеты НАССР

С помощью приложения CosmoApp можно просматривать и загружать детализированные отчеты НАССР для каждого подключенного устройства.

Всегда обновляемое

Программное обеспечение регулярно получает обновления с новейшими разработанными функциями.

Планирование работы

Операции на кухне и рабочие циклы могут быть запланированы через CosmoApp и отправлены на устройство, где оператор сможет их запустить.

Контроль эффективности

Cosmo сравнивает производительность устройства с идеальными стандартами. В случае значительных различий программа предлагает необходимые меры по техническому обслуживанию для обеспечения оптимальной работы.





Управление энергопотреблением и экономия средств

Что такое Balance?

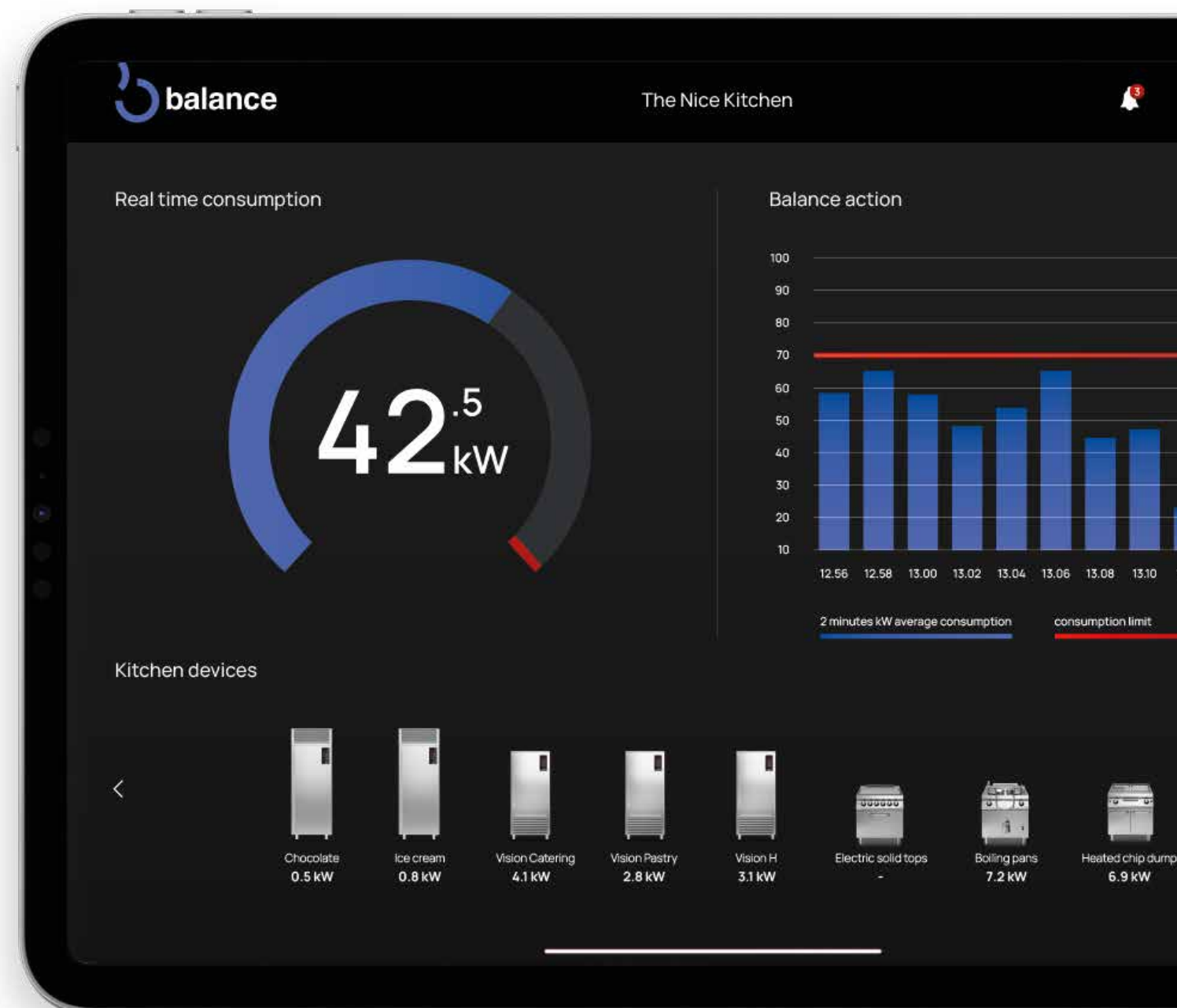
Balance - это инновационная технология Wi-Fi, разработанная компанией The Nice Kitchen, которая позволяет рационально использовать энергию на кухне и экономить постоянные расходы ресторанного бизнеса, принося прибыль в тысячи евро в год.

Гарантированная экономия

С Balance вы сохраняете 100% производительности приборов, установленных на профессиональной кухне, используя всего 50% номинальной мощности. Оборудование Modular, Coldline и Nevo позволяет оборудовать кухню со встроенным контролем энергопотребления.

Без затрат на установку

Balance, благодаря Wi-Fi соединению, не требует затрат на строительные работы и установку и позволяет реализовать кухни даже в местах с ограниченной доступностью энергии.



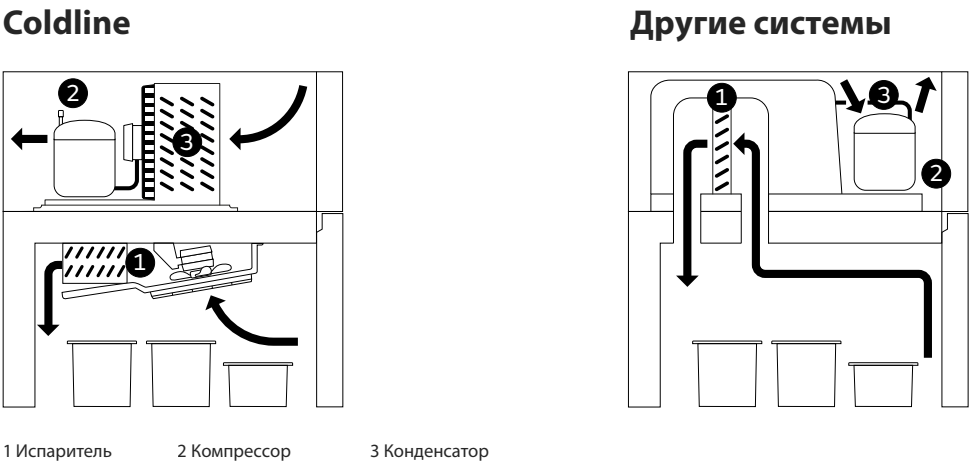
FSS, технология Coldline для быстрого экономичного обслуживания

Благодаря большим усилиям в области исследований на этапе проектирования компания Coldline с полным правом занимает одну из лидирующих позиций в данной отрасли в отношении технологий и новаторства. Каждый шкаф, обозначенный символом FSS, оснащен холодильной системой, не зависящей от корпуса, что обеспечивает большие преимущества в плане гибкости и обслуживания.

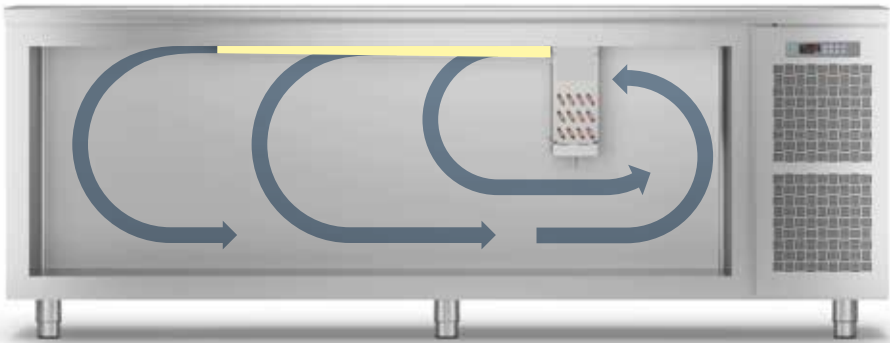


Высокая эффективность с равномерной постоянной температурой

В отличие от других систем, в холодильных шкафах Coldline используется испаритель внутри отсека, что обеспечивает эффективную циркуляцию воздуха и точное поддержание температуры даже при интенсивном использовании. Благодаря просторному агрегатному отсеку конденсатор и компрессор всегда работают в оптимальных условиях, обеспечивая надежность и эффективность во времени.



Стол Coldline поддерживают равномерную температуру во всех отсеках, даже с полностью загруженными ящиками. Холодильная система оптимизирована для увеличения срока годности пищевых продуктов вплоть до 25%.



Шкафы шокового охлаждения и глубокой заморозки



modi

Шоковая заморозка

Глубокое замораживание

Ручной цикл

Размораживание

coldline

MODI: кондитерское производство и мороженое идут нога в ногу

Технология быстрого охлаждения, примененная к ручному производству мороженого, позволяет использовать многочисленные преимущества в плане качества, организации и экономии.

Modi выполняет не только охлаждение: в одном устройстве предусматривается несколько функций. Его можно использовать круглосуточно для расширения бизнеса классического мороженого за счет производства сладкого льда, мороженого на палочке, кондитерских изделий-миньонов и шоколада ручной работы.





Up и Active
идеальный выбор
для вашей работы

UP -40° +10°C	ACTIVE -40° +65°C	
■	■	Шоковое охлаждение
■	■	Глубокая заморозка
■	■	Ручной цикл
-	■	Размораживание
-	■	Поддержание температуры
-	■	Дегидратация
-	■	Расстойка
-	■	Шоколад

MODI: мощные, надежные и экологически безопасные

R290 газ, природная и экологическая энергия

Широкий ассортимент камер шоковой заморозки MODI оснащен природным газом R290 - решение, которое сводит на нет воздействие на окружающую среду и обеспечивает энергоэффективную заморозку продуктов.

Акустический комфорт

Новые малошумные встроенные холодильные агрегаты обеспечивают повышенный акустический комфорт для операторов кухни.

Модели на 10 и 14 лотков противней с однофазным

Новые модели на 10 и 14 лотков противней с однофазным питанием упрощают установку даже в условиях, когда доступность трехфазного питания ограничена.

Упрощенное обслуживание

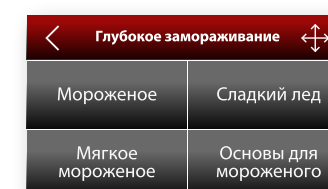
Датчики давления позволяют точно и быстро проверить количество газа в холодильной системе прямо с сенсорного экрана - решение, упрощающее техническое обслуживание.



Тепло или холод? Об этом позаботится MODI

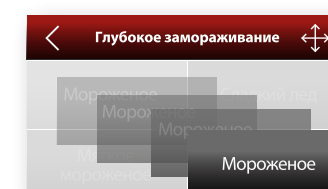
MODI динамично регулирует интенсивность холода и тепла, постоянно обеспечивая плавное регулирование температуры, вентиляции и продолжительности цикла. Технология, сохраняющая характеристики продуктов питания и увеличивающая сроки их хранения.

Сенсорный экран 4,3" MODI, защищенный прочным закаленным стеклом, обеспечивает простоту и интуитивность использования. Одним нажатием можно запустить имеющиеся программы или создать свою в персональном меню.



Персональная книга рецептов

У Вас есть возможность создания персональных программ для любого типа продукта.



Персональная раскладка

Можно изменить положение иконок рецептов, создав персональную раскладку.



Ручной цикл

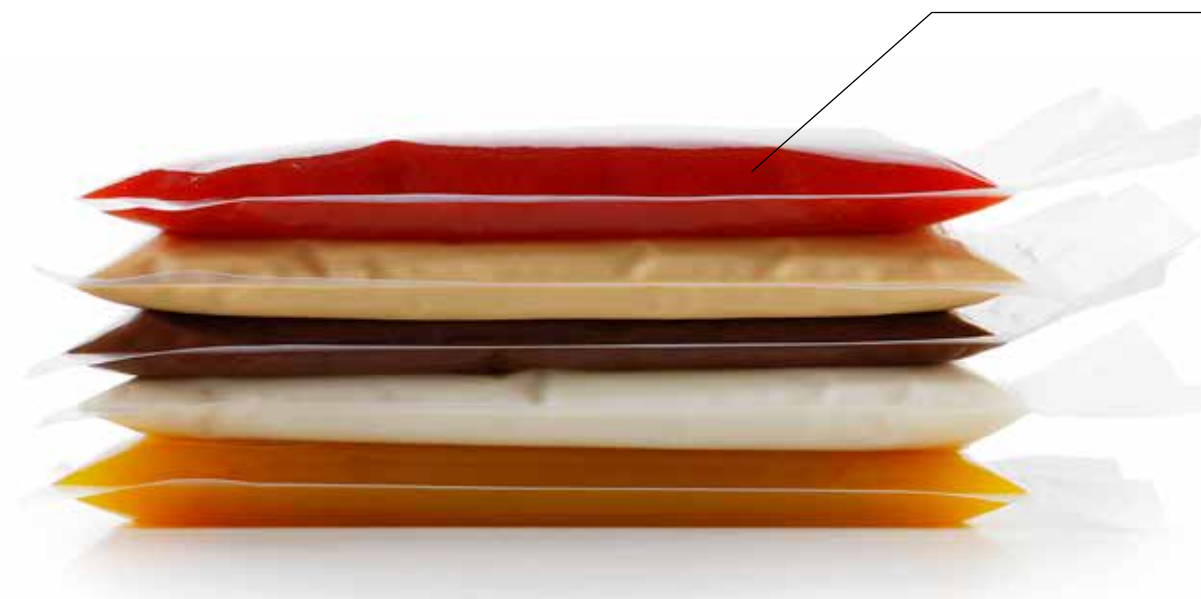
Вы можете работать при требуемой вам температуре, выбирая оптимальную интенсивность вентиляции.

Шоковая заморозка

Быстро выполняет охлаждение продукта до $+3^{\circ}\text{C}$ в центре продукта, блокирует распространение бактерий, увеличивает до 70% время хранения без изменений качества.

Пастеризация и шоковая заморозка

Повысьте срок хранения пастеризованных заготовок, сохраняя без изменений качество продукта



Более длительное хранение

В диапазоне температур от $+65^{\circ}\text{C}$ до $+10^{\circ}\text{C}$ создаются идеальные условия для размножения бактерий, что приводит к снижению срока годности продуктов. Мгновенное охлаждение в MODI увеличивает срок хранения, сохраняя без изменений цвет, вкус и консистенцию.

Планирование и гибкость

При увеличении срока хранения продуктов питания вам не потребуется ежедневно готовить одно и то же. Пастеризация и заморозка основ для мороженого на будущее. В любой момент вы будете готовы получить требуемые вкусовые сочетания.

Глубокое замораживание

Быстро замораживает при температуре -18°C в центре продукта только что взбитую смесь, способствуя образованию мелких кристаллов правильной формы ,для получения хорошо формируемого специальной ложкой и приятного на вкус мороженого соответствующей консистенции.

Глубокая заморозка с MODI
Мороженое остается мягким, кремообразным и приятным на вкус



Замораживание и глубокое замораживание не являются синонимами

После взбивания мороженое охлаждается до температуры подачи -12°/-14°C. Если этот процесс происходит медленно, частички воды объединяются в макрокристаллы льда. Мороженое будет иметь грубую, некремообразную консистенцию. Технология MODI позволяет выполнять охлаждение продукта быстро, способствуя образованию маленьких кристаллов правильной формы.

Воздух - секрет мягкого мороженого

Наличие микропузырьков воздуха обуславливает кремообразную консистенцию мороженого. MODI, благодаря температуре 40°C°, создает тонкий поверхностный барьер, не выпускающий запертый в продукте воздух. Мороженое будет оставаться компактным, кремообразным и стойким.

Богатый разнообразный ассортимент

Можно быстро заморозить поверхность мороженого и сразу же начать его продажу или же заморозить целую ёмкость и хранить продукт в шкафу ICE для использования позже. Даже в дни повышенного спроса в вашей витрине всегда будет выставлен широкий ассортимент вкусов.

Заморожено с помощью MODI
Мягкое мороженое сохраняет консистенцию и структуру и может храниться длительное время



Больше ассортимент, выше выручка

Невероятно низкая себестоимость и высокая доля прибыли - вот что такое фруктовый лед, который вы можете изготовить за несколько минут благодаря MODI. Это лакомство, приготовленное из воды, фруктов или йогурта, станет еще одной альтернативой устранения жажды, которую вы можете предложить своим клиентам.

Планирование и гибкость

Приготовьте нейтральные основы для тортов-мороженого, заморозьте их в MODI, создавая готовый к использованию запас. За несколько минут вы сможете разморозить и выставить ваши вкусности с требуемой температурой подачи.

Организация и выгода

Можно эффективно сочетать заморозку с приобретением сырьевых материалов у своих традиционных поставщиков. Отказ от приобретения готовых замороженных продуктов и полуфабрикатов - первый источник прибыли.



Размораживание

Деликатное размораживание MODI позволяет довести замороженные ранее мороженое и холодные десерты до нужной температуры подачи.

Шоколад

За несколько минут выполняет кристаллизацию пралине, шоколадных конфет и плиток шоколада. Блеск и хрупкость станут доказательством качества вашего труда.



Хранение

Поддерживает требуемую для подачи температуру мороженого. Благодаря MODI можно хранить ёмкости с мороженым и торты-мороженое при идеальной температуре, готовыми к подаче или выставлению на витрину.

Дегидратация

Выполняйте дегидратацию фруктов для добавления к мороженому и мягким холодным десертам. Пастеризация и заморозка основ для мороженого на будущее. В любой момент вы будете готовы получить требуемые вкусовые сочетания.



Ручной цикл

MODI - это уникальная технология, Вы можете регулировать температуру в пределах $-40^{\circ}\text{C} + 10^{\circ}\text{C}$ (Up) и $-40^{\circ}\text{C} + 65^{\circ}\text{C}$ (Active) с интенсивностью вентиляции, регулируемой в диапазоне от 25% до 100%. Какой прибор в состоянии предложить еще больше возможностей?

Расстойка

Чтобы обеспечить идеальное действие дрожжей, правильная температура должна поддерживаться в течение необходимого времени без перепадов уровня влажности. MODI создает оптимальный микроклимат для получения теста высочайшего качества.



Технология Modi



Основные характеристики



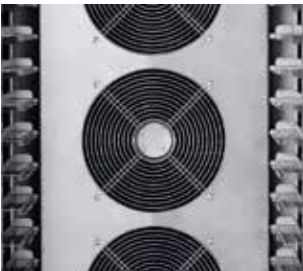
Модульное основание
Может устанавливаться на колеса, ножки, зафиксированное или передвижное основание.



Электронный расширительный клапан
Дозирует подачу охлаждающего газа, на 25% повышая производительность и снижая потребление энергии.



Высокоэффективные уплотнительные резинки
Изготовленная из инновационного полимера D7, трехкамерная прокладка повышает производительность на 35% по сравнению с традиционными решениями.



Циркуляция воздуха с направляемым потоком
Инновационная система циркуляции воздуха обдувает продукты, сокращая время цикла охлаждения.



Простое техобслуживание
Система быстрого снятия передней панели без использования инструментов позволяет легко осуществлять очистку конденсатора, обеспечивая постоянно быстрое обслуживание.



Открывающаяся панель вентиляторов
Легко осматриваемый испаритель с системой быстрого отсоединения для облегчения очистки и техобслуживания.



Направляющие и стойки
Стойки с отверстиями для позиционирования позволяют легко менять положение направляющих.



Термощуп
Особый эргономичный дизайн, может легко сниматься и заменяться благодаря простому разъему. Многоточечный или подогреваемый (опция).

Прочие характеристики

Наружные и внутренние поверхности из стали AISI 304

Размораживание горячим газом (встроенный агрегат), принудительная воздушная (выносной агрегат)

Изоляция толщиной 60 мм без содержания ХФУ/ГХФУ

Климатический класс 5

Конденсатор с регулируемым потоком воздуха. Крашенный испаритель с антикоррозионной защитой

Порт Modbus-RTU. Система контроля wi-fi Cosmo

Сенсорный экран 4.3" с портом USB

Датчики давления для контроля количества газа в системе

Модели от 5 до 7 противней с одним контуром и модели от 10 до 14 противней с двойным контуром (R290)

Система управления энергией Balance Wi-Fi с консолью Balance Console (опция)

Рама двери с антиконденсационной системой

Экологичный охлаждающий газ R290 GWP=3

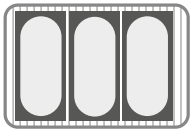
Шкаф шоковой заморозки MODI Up & Active

	5T EN60x40 R290	Глубина 700 mm 5T EN60x40 R290	Глубина 700 mm 6T EN60x40 R290	Глубина 700 mm 6T EN60x40 R290	7T EN60x40 R290
					
Вместимость емкости 5 л. (36x16,5x12 см)	6	6	6	6	9
5,4 л. (36x25x8 см)	6	6	6	6	10
7,1 л. (36x16,5x15 см)	3	3	6	6	9
Контейнеры для мороженого	6	6	6	6	9
3,9 л. (Ø20x12,5 см)	3	3	3	3	6
7,3 л. (Ø20x25 см)					
Размеры (мм)	Д 780 Г 800 В 853	Д 780 Г 700 В 853	Д 780 Г 800 В 913	Д 780 Г 700 В 913	Д 780 Г 800 В 1093
Выпуск на цикл	+90° +3°C	18 Кг	27 Кг	21 Кг	34 Кг
+90° -18°C	17 Кг	12 Кг	21 Кг	15 Кг	24 Кг
Потребление на цикл*	+65° +10°C	0,067 kWh/кг	0,073 kWh/кг	0,071 kWh/кг	0,081 kWh/кг
+65° -18°C	0,259 kWh/кг	0,272 kWh/кг	0,246 kWh/кг	0,258 kWh/кг	0,221 kWh/кг
Эл. мощность	Up	1030W - 4,98A	1300W - 6,28A	1270W - 6,14A	1350W - 6,52A
Active	1430W - 6,91A	1700W - 8,21A	1670W - 8,07A	1700W - 8,21A	1950W - 9,42A
Напряжение	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz
Оснащение	1 решетка из рилсана EN60x40	1 решетка из рилсана EN60x40	1 решетка из рилсана EN60x40	1 решетка из рилсана EN60x40	2 решетки из рилсана EN60x40
Варианты	Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение	Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение	Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение	Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение	Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

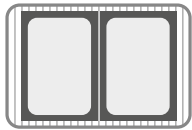
* сРучной цикл - 40°C
Нормативы EN 17032:2018

Размещение
решетка EN60x40

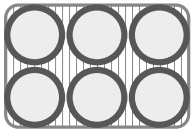
Емкости
5 л. - 7,1 л.



Емкости
5,4 л.



Контейнеры для мороженого
3,9 л. - 7,3 л.



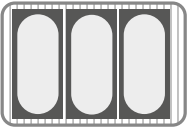
Шкаф шоковой заморозки MODI Up & Active

Вместимость емкости 5 l. (36x16,5x12 см)	
	5,4 l. (36x25x8 см)
	7,1 l. (36x16,5x15 см)
Контейнеры для мороженого	3,9 l. (Ø20x12,5 см)
	7,3 l. (Ø20x25 см)
Размеры (мм)	
Выпуск на цикл	+90° +3°C
	+90° -18°C
Потребление на цикл*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Эл. мощность	Up
	Active
Напряжение	
Оснащение	
Варианты	

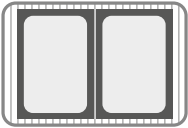
* сРучной цикл - 40°C
Нормативы EN 17032:2018

Размещение
решетка EN60x40

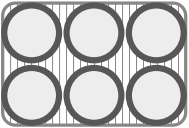
Емкости
5 л. - 7,1 л.



Емкости
5 л.



Контейнеры для мороженого
3,9 л. - 7,3 л.



10T
EN60x40



12
12
12
12
9
Д 780 Г 800 В 1563
50 Kг
40 Kг
0,082 kWh/кг
0,252 kWh/кг
4120W - 7,91A
5120W - 12,74A
400/415V 3N-50/60Hz
3 решетки из рилсана EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

14T
EN60x40



15
16
15
15
9
Д 780 Г 800 В 1778
70 Kг
56 Kг
0,061 kWh/кг
0,250 kWh/кг
4200W - 8,29A
5200W - 13,12A
400/415V 3N-50/60Hz
4 решетки из рилсана EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

20TP
EN60x80



24
24
24
24
18
Д 1100 Г 1045 В 1843
80 Kг
60 Kг
0,085 kWh/кг
0,268 kWh/кг
6150W - 11,81A
7150W - 16,64A
400/415V 3N-50/60Hz
6 решетки из рилсана EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

20T
EN60x40



21
20
21
21
12
Д 810 Г 1015 В 2210
88 Kг
62 Kг
0,087 kWh/кг
0,277 kWh/кг
6450W - 12,45A
7450W - 17,28A
400/415V 3N-50/60Hz
6 решетки из рилсана EN60x40
Выносной В 2085 mm Специальное напряжениеi

Шкафы для
хранения



Шкафы ICE, интенсивный холод при низком потреблении

Внимательный выбор ингредиентов определяет качество вашего мороженого. Труд, достойный того, чтобы сохранить его соответствующими инструментами для поддержания без изменений характеристик консистенции и вкуса. Шкафы ICE оптимально справятся с этой задачей.



Шкафы для мороженого ICE, идеальный холод для вашего мороженого ручной работы

Оптимальное хранение

Шкаф ICE создан для хранения мороженого, мягкого мороженого, муссов и однопорционных десертов. Технология Ice ежедневно помогает вам поддерживать всегда высокое качество вашего мороженого ручной работы.

На каждое требование нужна модель

Доступны варианты 650, 700 и 900 литров с температурой -10°-22°C и -10°-30°C. Автоматическое размораживание горячим газом максимально ограничивает перепады температуры, снижая потребление электроэнергии.

Прохладный бесшумный цех

Для каждой модели предусматривается вариант с подключением к выносному агрегату. Благодаря наружной установке двигателя обеспечивается снижение шума и повышается комфорт рабочей среды.





MODI + ICE: ценное партнерство

Повышение качества благодаря шкафу шоковой заморозки

При совместном использовании шкафа ICE и шкафа шоковой заморозки MODI будут обеспечиваться наилучшие результаты хранения. Мороженое, мягкое мороженое и десерты надолго сохраняют нужную консистенцию, мягкость и кремообразность. Несколько минут на размораживание и они будут готовы к выставлению и продаже.

Продление сезона

Глубокое замораживание с использованием MODI позволяет продлить сезон фруктов по низким ценам. Благодаря технологии ICE фрукты прекрасно сохраняются для использования в последующие месяцы.

Оптимальная организация пространства

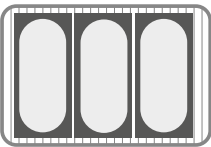
Высота полок регулируется в широком диапазоне.

Можно оптимально расположить контейнера для мороженого, лотки и любой другой ингредиент, чтобы все было под рукой.

Все пространство, которое требуется для хранения вашего мороженого

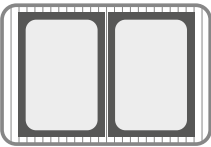
ICE 650

Глубина шкафа 715 мм
Решетка 60x40 см

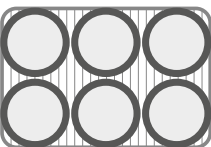


18 Лотки 7,1 л.
(36x16,5x15 см)

27 Лотки 5 л.
(36x16,5x12 см)



22 Лотки 5,4 л.
(36x25x8 см)

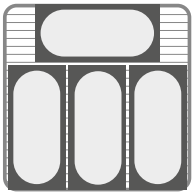


24 Контейнеры для мороженого 7,3 л.
(Ø20x25 см)

48 Контейнеры для мороженого 3,9 л.
(Ø20x12,5 см)

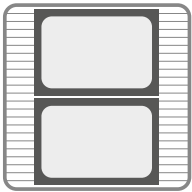
ICE 700

Глубина шкафа 815 мм
Решетка 53x53 см

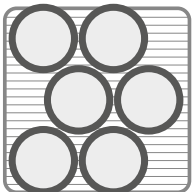


24 Лотки 7,1 л.
(36x16,5x15 см)

36 Лотки 7,1 л.
(36x16,5x15 см)



22 Лотки 5,4 л.
(36x25x8 см)

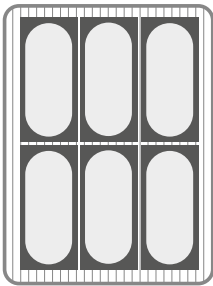


24 Контейнеры для мороженого 7,3 л.
(Ø20x25 см)

48 Контейнеры для мороженого 3,9 л.
(Ø20x12,5 см)

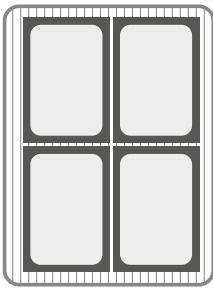
ICE 900

Глубина шкафа 1015 мм
Решетка 80x60 см

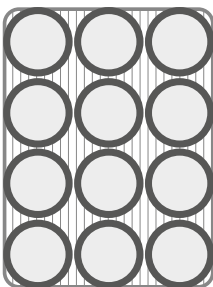


36 Лотки 7,1 л.
(36x16,5x15 см)

54 Лотки 5 л.
(36x16,5x12 см)



44 Лотки 5,4 л.
(36x25x8 см)



48 Контейнеры для мороженого 7,3 л.
(Ø20x25 см)

96 Контейнеры для мороженого 3,9 л.
(Ø20x12,5 см)



Технология ICE



Основные характеристики



Модульное основание
Может устанавливаться на колеса, ножки, зафиксированное или передвижное основание.



Толщина изоляции 75 мм
Изоляция толщиной 75 мм без содержания CFC/HCFC.



Замок и фиксатор двери
Самозакрывающиеся перенавешиваемые двери с фиксатором под 105° с замком и ключом.



Высокоэффективные уплотнительные резинки
Изготовленная из инновационного полимера D7, трехкамерная прокладка повышает производительность на 35% по сравнению с традиционными решениями.



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



Двойная дверь
Установка двери из 2х частей (опция) позволяет избежать температурных скачков и способствует поддержанию температуры.



Умный вентилятор
Вентиляторы останавливаются автоматически при открытии двери для предупреждения поступления в камеру теплого воздуха снаружи.



Направляющие и стойки
Стойки с отверстиями для позиционирования позволяют легко менять положение направляющих.

Прочие характеристики

Наружные и внутренние поверхности из нержавеющей стали AISI 304. Наружная задняя стенка из оцинкованной стали

Испаритель с анти-коррозийной покраской

Аварийное оповещение при открытой двери или слишком высокой температуре

Закругленные внутренние и наружные углы

Крышка испарителя из нержавеющей стали

Система управления энергопотреблением Wi-Fi Balance с концентратором Balance Hub и консолью Balance Console (опция)

Рама двери с антиконденсационной системой (версии с темп.режимом -10°C -22°C, -10°C -30°C)

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

Система контроля через wi-fi Cosmo (опция) или порт Modbus-RTU

Экологичный GWP=3 Охлаждающий газ R290

Климатический класс 5

Внутреннее освещение

Шкафы для хранения ICE

650



700



900



Размеры (мм)
Температура (°C)
Энергетический класс
Годовое потребление (кВт ч)
Напряжение
Оснащение
Варианты

Д 810 Г 715 В 2085	
-10° -22°C	-10° -30°C
D	E
1794	2467
220/240V-50Hz	
8 решетки из рилсана EN60x40	
Выносной Двойная дверь Специальное напряжение	

Д 740 Г 815 В 2085	
-10° -22°C	-10° -30°C
C	E
1610	2625
220/240V-50Hz	
8 решетки из рилсана 53x53 cm	
Выносной Двойная дверь Специальное напряжение	

Д 810 Г 1015 В 2085	
-10° -22°C	-10° -30°C
D	E
2916	3813
220/240V-50Hz	
16 решетки из рилсана EN60x40	
Выносной Двойная дверь Специальное напряжение	

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



The Nice Kitchen®