

VISION INDUSTRY

шкафы шоковой заморозки
под тележки

coldline



На Coldline мы создаем технологии,
упрощающие ежедневный труд
поваров, кондитеров, пекарей,
мороженщиков и мастеров по
приготовлению пиццы.



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 для нас очень большое значение: именно из него рождаются идеи и технологии, позволяющие совершенствовать наше оборудование.

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.



По вашим параметрам для вашей отрасли

Мы предлагаем идеальные решения для любого предприятия общественного питания. Широкий ассортимент размеров, экономия энергии и высокая производительность, таковы преимущества холодильного оборудования от Coldline.



Заведения общественного питания

Рестораны
Фабрики-кухни
Фастфуды
Закусочные
Супермаркеты
Мясо- и рыбопере-
рабатывающие цеха
Малые предприятия



Кондитерские магазины

Крафтовые кондитерские
Кондитерские фабрики
Кондитерские
производства
Малые предприятия



Магазины мороженого

Фабрики мороженого



Хлебобулочные производства

Пекарни
Хлебопекарные
лаборатории



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.





Cosmo Ваша безопасность

Сохраняйте свои активы

Холодильники работают круглосуточно без остановки и от них зависит поддержание качества выбранных Вами продуктов. Вы сможете подключить холодильные столы и шкафы к шкафу шоковой заморозки и контролировать, правильно ли происходит хранение, согласно введенным установкам. Cosmo выявляет любые отклонения в результате прерывания подачи электроэнергии или неправильных действий персонала и сразу же отправляет извещение на ваш смартфон.

Контроль всех холодильных устройств

Технология Cosmo также доступна для шкафов для хранения, используемых на Вашей кухне. Благодаря установке сенсорного дисплея Вы можете централизовать контроль и повысить безопасность всей холодильной цепи оборудования.

НАССР онлайн

Cosmo поможет Вам регулярно сохранять и обновлять записи НАССР. С помощью приложения Вы можете загружать и архивировать ежедневные отчеты или восстанавливать отчеты за предыдущие дни. Правильное управление данными и информацией будет очень простым, даже для больших кухонь с централизованным управлением, где биологи смогут подтвердить точность цикла пастеризации.



Управление энергопотреблением и экономия средств

Что такое Balance?

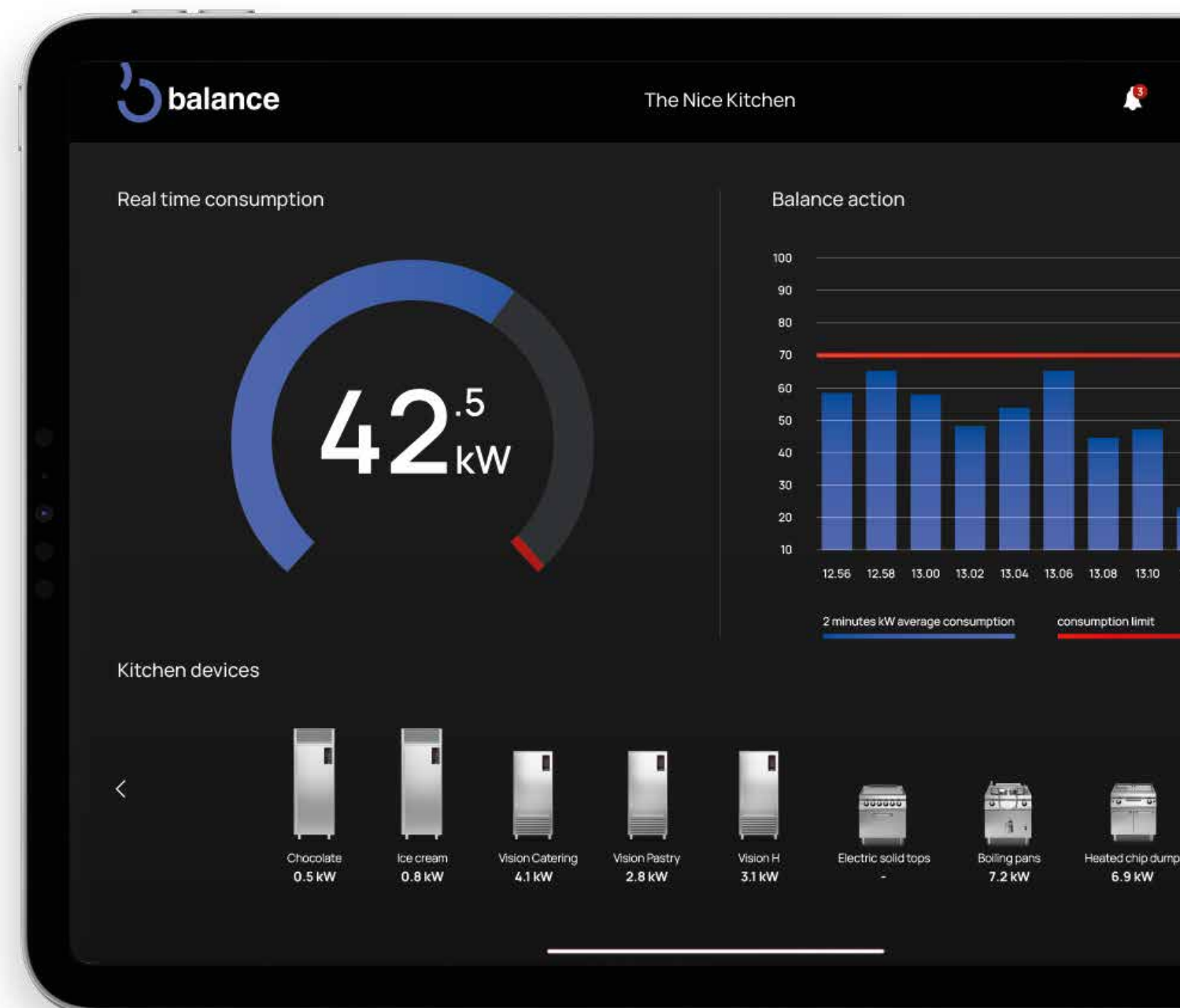
Balance - это инновационная технология Wi-Fi, разработанная компанией The Nice Kitchen, которая позволяет рационально использовать энергию на кухне и экономить постоянные расходы ресторанного бизнеса, принося прибыль в тысячи евро в год.

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.





NUVÖ™
STEAM SLOW COOKING & COOLING

Cooking & Cooling

NUVÖ™ - это революционная запатентованная технология, которая позволяет готовить пищу при низкой температуре с добавлением пара и сочетать циклы шокового охлаждения и замораживания.

Благодаря NUVÖ™ горячий пар полностью обволакивает продукт. Микрочастицы воды обеспечивают отличную теплопередачу, что приводит к однородному и деликатному приготовлению.

Весь процесс Cook & Chill с NUVÖ™ осуществляется без перемещения подносов или тележек и без вмешательства персонала. После завершения приготовления можно легко запрограммировать охлаждение, заморозку или поддержание необходимой температуры.

Инновация, увеличивающая производительность за счет расширения производственного цикла в ночное время.



VISION INDUSTRY, другой масштаб холода

VISION усиливает свои преимущества с помощью линейки шкафов шоковой заморозки Industry. Инновационная многофункциональная технология, отличная производительность и совместимость размеров с самыми популярными тележками для печей делают камеры Coldline лучшим решением для общественного питания. Доступны 3 версии с температурным диапазоном от -40° до $+85^{\circ}\text{C}$.



Шкафы шоковой заморозки VISION технология превосходства

Благодаря постоянно проводимым мастер классам и аналогичным мероприятиям, Coldline разработал шокеры VISION INDUSTRY, чтобы предложить каждому профессионалу наиболее подходящий инструмент для своей компании.

VISION заменяет ряд традиционных устройств, объединяя на небольшом пространстве несколько функций. Днем - шоковое охлаждение, глубокая заморозка или размораживание, ночью - расстойка или низкотемпературное приготовление.

Простая, мощная, инновационная технология, позволяющая вам экономить время, снижать затраты и повышать качество вашего труда.



U	F	NUVÖ™
-40°C +10°C	-40°C +65°C	-40°C +85°C
■	■	■
■	■	■
■	■	■
—	■	■
—	■	■
—	■	■
—	—	■
—	—	■
—	■	■

- Шоковое охлаждение**
Обеспечивает быстрое охлаждение до +3°C в центре сырого или приготовленного продукта
- Глубокое замораживание**
Обеспечивает быстрое замораживание до -18°C в центре сырого или приготовленного продукта
- Ручной цикл**
Поддерживает продукт при температуре -40°+10°C (U), -40°+65°C (F), -40°+85°C (NUVÖ™)
- Размораживание**
Быстрое безопасное размораживание продукта с сохранением оригинального качества
- Расстойка и отложенная расстойка**
Создает идеальный микроклимат с определенным уровнем влажности для оптимальной расстойки
- Хранение в горячем виде**
Поддерживает готовые блюда при температуре подачи
- Пастеризация**
Уничтожает содержащиеся в продуктах патогенные микроорганизмы, обеспечивая увеличение срока хранения
- Приготовление при низкой температуре с паром**
Деликатное приготовление продуктов при контролируемой температуре с подводом влаги
- Санитарная обработка паром**
Выполняет санитарную обработку камеры шокового охлаждения паром, устраняя запахи и остатки продуктов

Шоковое охлаждение

Быстро выполняет охлаждение до +3°C в центре продукта, блокирует размножение бактерий, увеличивает время хранения до 70%, без изменений оригинального качества.

Жареный осьминог с соусом из нута, помидорами, припущенными в базилике и петрушке
Разморожен за 6 минут, подан через 8 минут после заказа

Жареный осьминог

Замороженный свежим при помощи VISION, приготовленный и подвергнутый шоковой заморозке за 4 дня до подачи

Соус из нута

Приготовлен и подвергнут шоковой заморозке за 3 дня до подачи



Более длительное хранение

В диапазоне температур от +65°C до +10°C создаются идеальные условия для размножения бактерий, что приводит к снижению срока годности продуктов. Мгновенное охлаждение в VISION увеличивает время хранения, без изменения оригинальных цвета, вкуса и консистенции.

Планирование и гибкость

При увеличении срока хранения продуктов питания вам не потребуется ежедневно готовить одно и то же блюдо. Вы сможете заранее приготовить большое количество продукта, размораживая и быстро подавая только требуемые порции.

Пищевая безопасность

Приготовление даже таких деликатных блюд, как супы-пюре и соусы, может выполняться правильно согласно действующим санитарным нормам. Вы можете сохранять подробные отчеты и обновлять журнал HACCP.

Увлажнение при расстойке

Шоковое охлаждение расстойных изделий блокирует испарение воды, снижая потери влаги. Хлеб, focaccia, бисквит надолго сохраняют мягкость и аромат.

Глубокая заморозка

Быстро замораживает при температуре -18°C в центре продукта, способствуя микрокристаллизации жидкости внутри. Волокна, вкус и структура не претерпевают изменений.

Паста с начинкой из взбитой трески, тыквенным кремом и сухими хлебными крошками с чернилами каракатицы
Разморожено за 7 минут, подано через 9 минут после заказа

Паста с начинкой из трески
Приготовлено, фаршировано и заморожено в VISION за 18 дней до подачи



Тыквенный крем
Приготовлено за 21 день до подачи, глубоко заморожено порционно при помощи VISION

Абсолютное здоровье
Благодаря мощности и деликатности холода VISION можно обрабатывать сырую рыбу без риска заражения Анизакизом. После размораживания вы получите плотное мясо, которое хорошо режется ножом.

Организация и оптимизация процессов
Можно эффективно сочетать заморозку с приобретением сырья у своих проверенных поставщиков. Снижение объемов закупок замороженных продуктов и полуфабрикатов - надежный источник прибыли.

Более богатое меню
Запасы продуктов, которые отлично сохраняются в течение длительного периода времени, позволяют предлагать клиентам более широкий выбор меню. Даже в случае форс-мажорных ситуаций Вы будете готовы удовлетворить каждый запрос.

Идеальная программа для каждого продукта
Дрожжевые изделия, основы для выпечки, мясо, овощи, мороженое, кремы и холодные десерты: VISION предлагает специальные программы для продуктов с различными характеристиками.

Производство, дистрибуция и потребление
Глубокая заморозка позволяет централизовать производство полуфабрикатов и готовых блюд, которые впоследствии распределяются по точкам. Стандартизация процессов обеспечивает качественное единообразие, предлагая ряд организационных преимуществ и лучшие результаты.

Свежий хлеб, каждый день
Ежедневное наличие свежего хлеба ценится и привлекает клиентов к вашему заведению. Заморозьте расстоянные или полуготовые заготовки из теста и закончите их приготовление непосредственно перед подачей на стол. Тщательное управление холодом и вентиляцией сделает хлеб гидратированным, мягким и хрустящим.

Расстойка и отложенная расстойка

Выполняет правильную расстойку теста немедленно или в запрограммированное время. Подвод влаги позволяет поддерживать идеальное увлажнение, способствуя оптимальному росту дрожжей.

Пицца на закваске
Тесто, расстоенное в ходе ночной программы, приготовленное, глубоко замороженное и размороженное за 5 минут



Идеальная среда для закваски безглютеновых продуктов
Растущий спрос на безглютеновые дрожжи сталкивается с трудностями работы с быстросохнущими смесями. С VISION, благодаря возможности использования влажности до 95%, можно сделать булочки, хлебные палочки и хлеб любого размера идеально заквашенными.

Отложенная расстойка
Благодаря VISION вы можете выбрать время приготовления. Расстойка в ночное время может быть запрограммирована, включая в себя до 5 циклов (охлаждение, хранение, предварительная расстойка, расстойка, хранение), выбирая продолжительность, температуру, процент влажности и интенсивность вентиляции.

Свежеприготовленный круассан из печи
Замешен и заморожен за 7 дней до продажи. Расстойка в ночном режиме



Домашняя дрожжевая выпечка
VISION - это превосходная расстоечная камера для расстойки мягких и легкоусвояемых продуктов. При желании, после цикла роста дрожжей, вы можете настроить автоматически циклы заморозки и последующего хранения, чтобы можно было выполнять ночные процессы без присутствия персонала.

Покоряйте своих клиентов ароматом свежеприготовленного хлеба
Сочетая замораживание и запрограммированную расстойку, вы можете выпекать хлеб несколько раз в день, что дарит вашим покупателям удовольствие от покупки свежеприготовленного, ароматного и неотразимого продукта.

Размораживание

Безопасно размораживайте замороженные продукты при помощи VISION. Четкий контроль температуры и влажности предотвращает размножение бактерий.



Креветка и красный тунец
Разморожено за 8 минут

Пищевая безопасность
Размораживание - медленный и деликатный процесс. С VISION Вы можете разморозить готовые блюда или ранее замороженные ингредиенты быстро и безопасно, избегая размножение бактерий и сохраняя первоначальные характеристики продуктов.

Разморожено за несколько минут
С помощью специальных программ VISION Вы можете выполнить регенерацию рыбы, мяса, основ для выпечки, мороженого и десертов до рабочей температуры. В кратчайшие сроки Вы подадите блюдо или начнете приготовление свежих продуктов, полностью сохранивших свои оригинальные свойства.

Поддержание тепла

Поддерживает ваши блюда при температуре подачи.



Лазанья с картофелем и стручковой фасолью
Температура блюда 65°C поддерживается в течение 2 часов. Подано спустя 2 минуты после заказа

Горячее блюдо, свободное место в печи
При подаче блюд шкаф шоковой заморозки часто не используется, в то время как печь работает в интенсивном режиме. Благодаря VISION ваша печь всегда будет свободна для дополнительного размораживания и приготовления. Через несколько минут после принятия заказа вы сможете сервировать готовые блюда при идеальной температуре.

Быстрое обслуживание
В дни праздников и банкетов расходуется много времени на приготовление и регенерацию продуктов. Благодаря VISION, Вы можете организовать себя еще до прибытия гостей, держа блюда наготове при контролируемой температуре и влажности. Вы быстро сможете сервировать своими деликатесами стол и отлично сохранить широкий ассортимент фуршета.

Пастеризация

Уничтожает содержащиеся в продуктах патогенные микроорганизмы, обеспечивая увеличение срока хранения.

Садовые овощи

Смесь маринованных овощей, пастеризованных в Vision



Безопасность и организация

Кремы, основы для мороженого, конфитюры, соусы, подливки, домашняя паста, ассорти из маринованных овощей, чатни и многие другие заготовки можно пастеризовать при помощи VISION для сохранения качества ингредиентов и повышения срока хранения. Продукты, пастеризованные в закрытых емкостях, могут храниться при комнатной температуре несколько недель.

Производите, пастеризуйте и продавайте

Вы когда-нибудь думали о том, чтобы продавать своим клиентам приготовленную в вашем ресторане свежую пасту вместе с баночкой соуса или маринада собственного производства? Пастеризация позволяет вам безопасно хранить продукты и создавать дополнительный источник дохода.

Приготовление при низкой температуре с паром

Деликатное приготовление продуктов при контролируемой температуре с подводом влаги.

Медальоны из телятины

Приготовлено при низкой температуре за 3 часа с ночной программой и сопутствующим циклом глубокого замораживания



Качество и доход

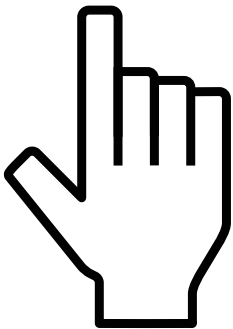
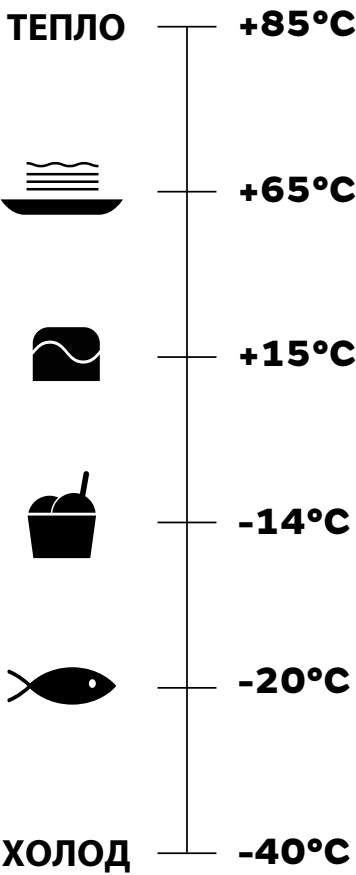
Невероятная мягкость блюда, которую вы можете получить при низкотемпературном приготовлении, позволяет вам закупать мясо не самого высокого качества. Кроме того, медленное приготовление способствует впитыванию ароматов и значительно снижает потерю веса по сравнению с классической тепловой обработкой.

Снижение затрат на продукты

Приготовление овощей, рыбы или мяса в ночное время позволит вам оптимизировать производственные циклы и денежные затраты. По завершении приготовления происходит мгновенное охлаждение или замораживание, которое блокирует размножение бактерий. Утром вы найдете охлажденные продукты, которые нужно просто перенести в камеры хранения.

Ручной цикл

VISION работает с требуемой вам температурой: -40°+10°C (VISION U), -40°+65°C (VISION F) или -40°+85°C. (VISION NUVO™). За счет регулирования интенсивности вентиляции вы можете быстро охлаждать очень деликатные продукты, ускоряя процесс производства.

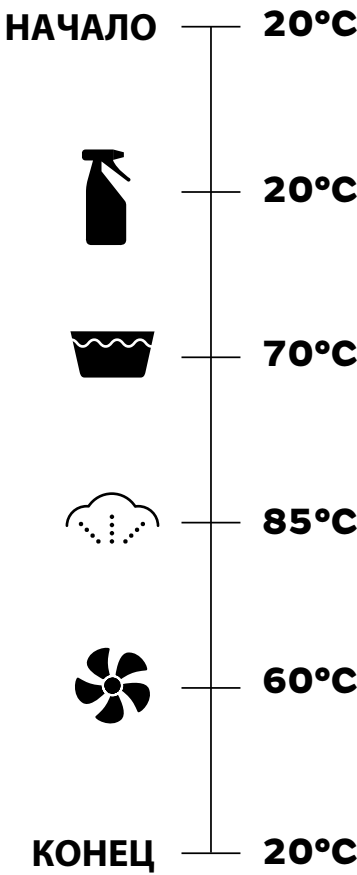
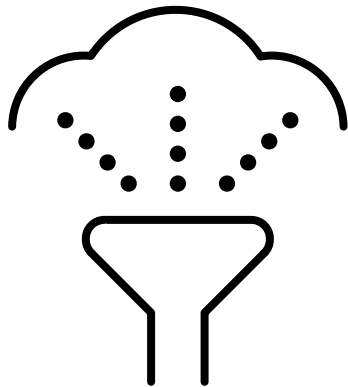


Непрерывный холод
В самое пиковое время можно быстро охлаждать различные продукты. Благодаря функции "Ручной цикл" можно задавать идеальную температуру и интенсивность вентиляции, наиболее подходящую для самых деликатных продуктов.

Каждому продукту - свой холод
VISION может использоваться также как морозильный шкаф. Вы храните продукты, которые не переносят влаги, например, шоколад и мороженое, подаваемое при температуре -12°-14°C.

Санитарная обработка паром

Выполняет санитарную обработку камеры шокового охлаждения паром, устраняя запахи и остатки продуктов.



Моющее средство + пар
Поддержание чистоты и санобработка VISION обеспечиваются легко и быстро. Функция "Санобработка" сочетает действие моющего средства и горячего пара, предотвращая образование плесени и устраняя неприятные запахи.



VISION INDUSTRY, для тех, кто работает и мыслит масштабно

Крафтовый подход, индустриальный процесс

Промышленные шкафы шоковой заморозки предлагают отличную производительность для оптимизации производственных процессов и сочетают заботу о кустарных процессах с организацией и безопасностью промышленных систем. Каждая модель доступна с тремя уровнями мощности в зависимости от реальных рабочих потребностей.

Модели: сквозные и под вкатную тележку

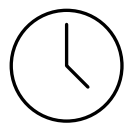
Каждая модель доступна с одной дверью (под вкатную тележку) или двумя дверями (сквозная версия). Вмещает противни GN2/1, EN60x80 и т.д. Создание организованных рабочих мест, где обработка ингредиентов и готовых блюд является ключевым фактором, сокращает время производства и повышает общую эффективность.

Надежный, солидный и устойчивый

Камера шокеров Industry изготовлена из нержавеющей стали со специальным тиснением, что делает ее особенно устойчивой к случайным ударам. Каждый компонент тщательно выбирается, чтобы обеспечить постоянную производительность и надежность, даже в случае безостановочного использования в течение 24 часов.

Управление в ваших руках

Сенсорный экран 7", защищенный прочным закаленным стеклом, обеспечивает простоту и интуитивность использования шкафа шоковой заморозки VISION всем персоналом. Одним нажатием можно запустить имеющиеся программы или создать новые.



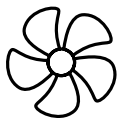
Время
Определите длительность программ или положитесь на функцию Devote™ - Dynamic Evolution Temperature



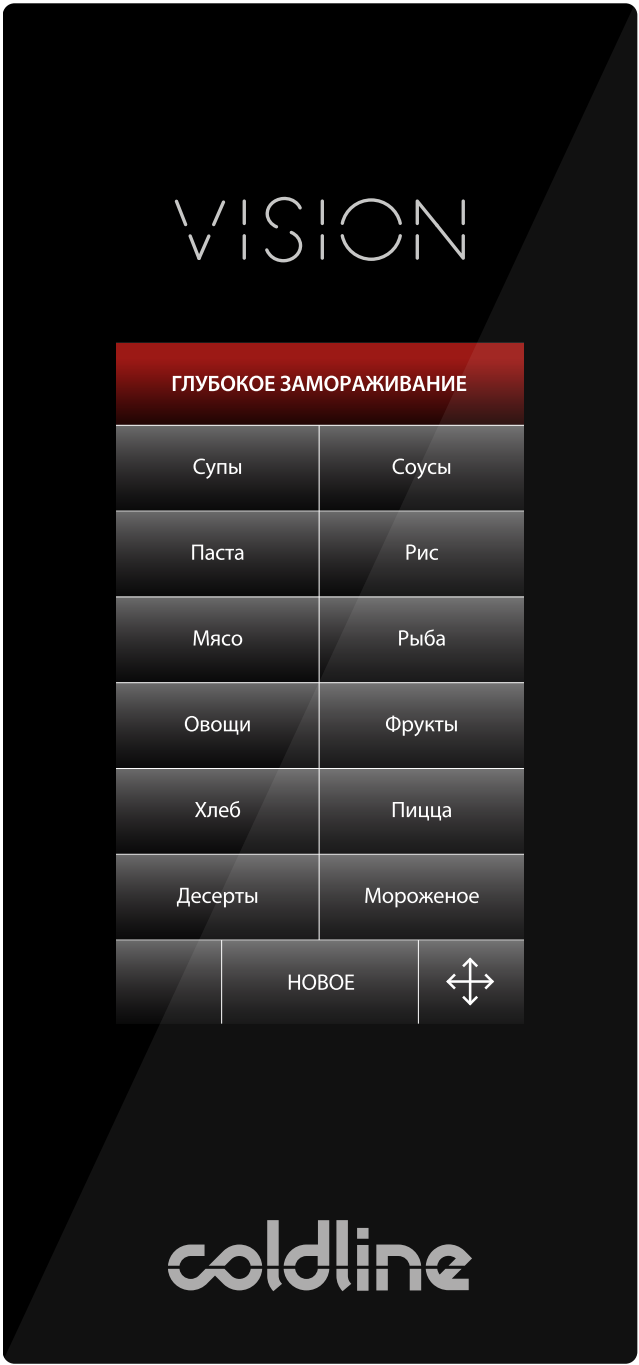
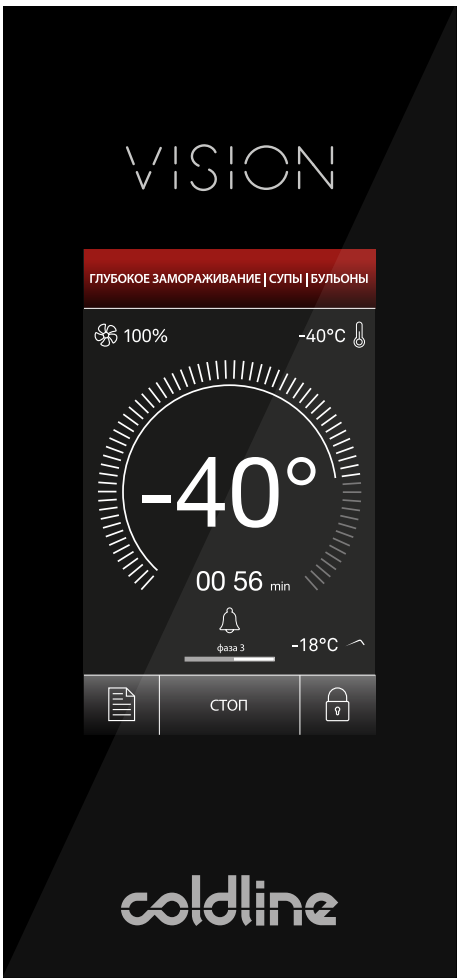
Температура
Выберите идеальную температуру для шоковой заморозки продукта, кристаллизации шоколада или расстойки теста.



Влажность
Регулируйте влажность в диапазоне от 45% до 95% и установите необходимый процент влажности.



Вентиляция
Задайте идеальную для каждого продукта интенсивность вентиляции от 25% до 100%



Сборник рецептов по вашему выбору
Для каждого продукта редусматривается персонализируемых программ

Персонализированное расположение
Расположение кнопок рецептов можно изменить и персонализировать

Связанные программы
Функции охлаждения и регенерации могут выполняться в автоматической последовательности

Ручной цикл
Работайте при нужной вам температуре, выбирая оптимальные интенсивность вентиляции и процент влажности

Программируемое предупреждение
Звуковой сигнал оповещает вас об истечении заданного времени или достижении указанной температуры

Блокировка дисплея
Можно заблокировать дисплей для предупреждения вмешательства неуполномоченного персонала



Выполняйте шоковое охлаждение и глубокую заморозку без щупа: обо всем позаботится функция Devote™

Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - инновационная система, разработанная при сотрудничестве с Университетом Падуи, которая автономно определяет вес, размеры и исходную температуру продукта.

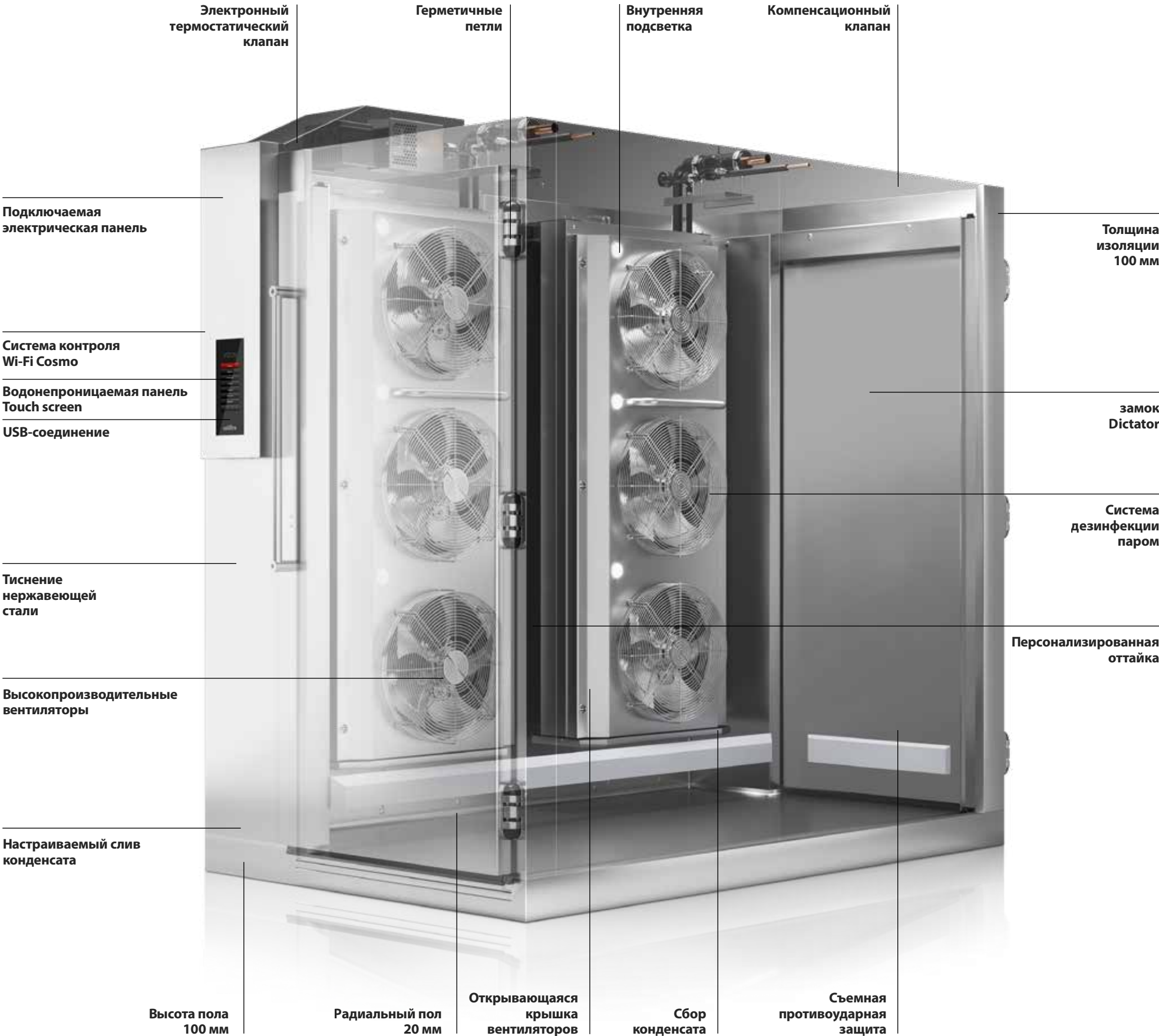
Devote™ автоматически регулирует температуру и вентиляцию для шокового охлаждения и глубокой заморозки за минимально возможное время без использования термощупа.

Отказ от использования термощупа позволяет ускорять процессы шокового охлаждения и глубокой заморозки, избегая перекрестного бактериального загрязнения между различными продуктами.



Уверенность в производительности, пищевая безопасность

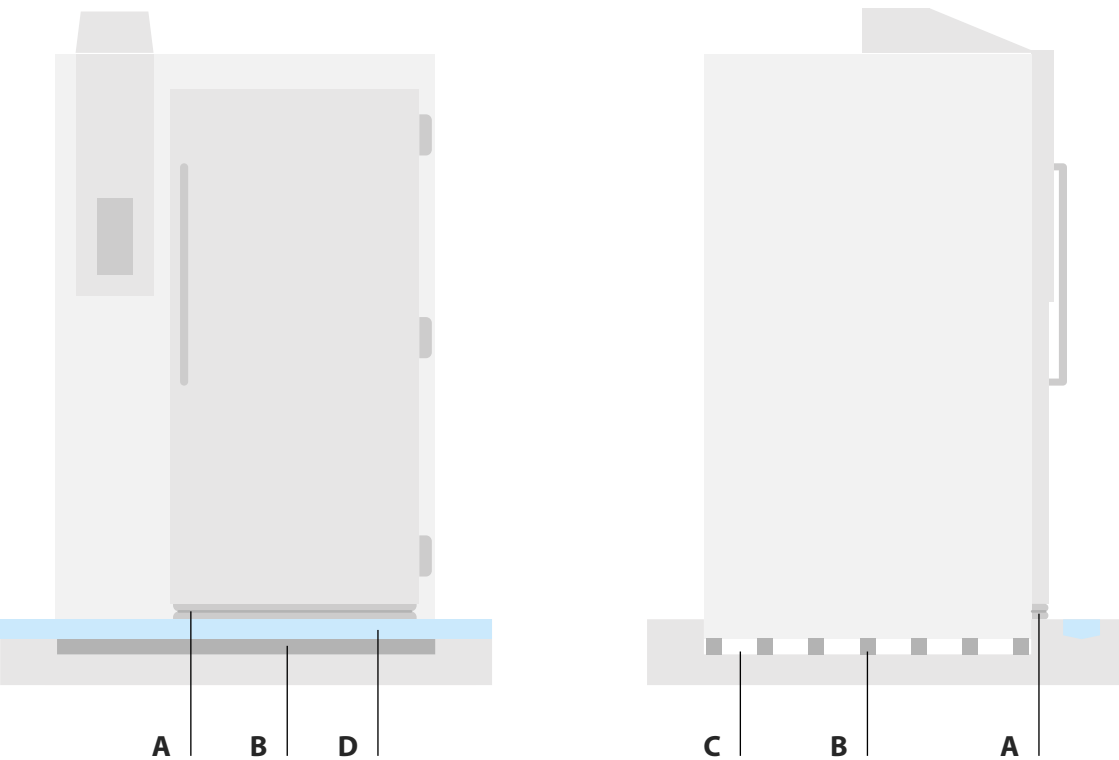
Технологические и программные решения, выбранные отделом исследований и разработок Coldline, гарантируют постоянную производительность в любых условиях работы. Полученная надежность гарантирует соответствие самым высоким стандартам безопасности пищевых продуктов.



Установка согласно общим стандартам

Шкафы шоковой заморозки Vision Industry для тележек можно устанавливать заподлицо с полом, чтобы облегчить перемещение тележек, или над полом, чтобы приспособиться к уже имеющемуся фундаменту.

Шкаф шоковой заморозки, утопленный в пол



A: уплотнение **C:** циркуляция воздуха
B: изоляционные профили **D:** слив

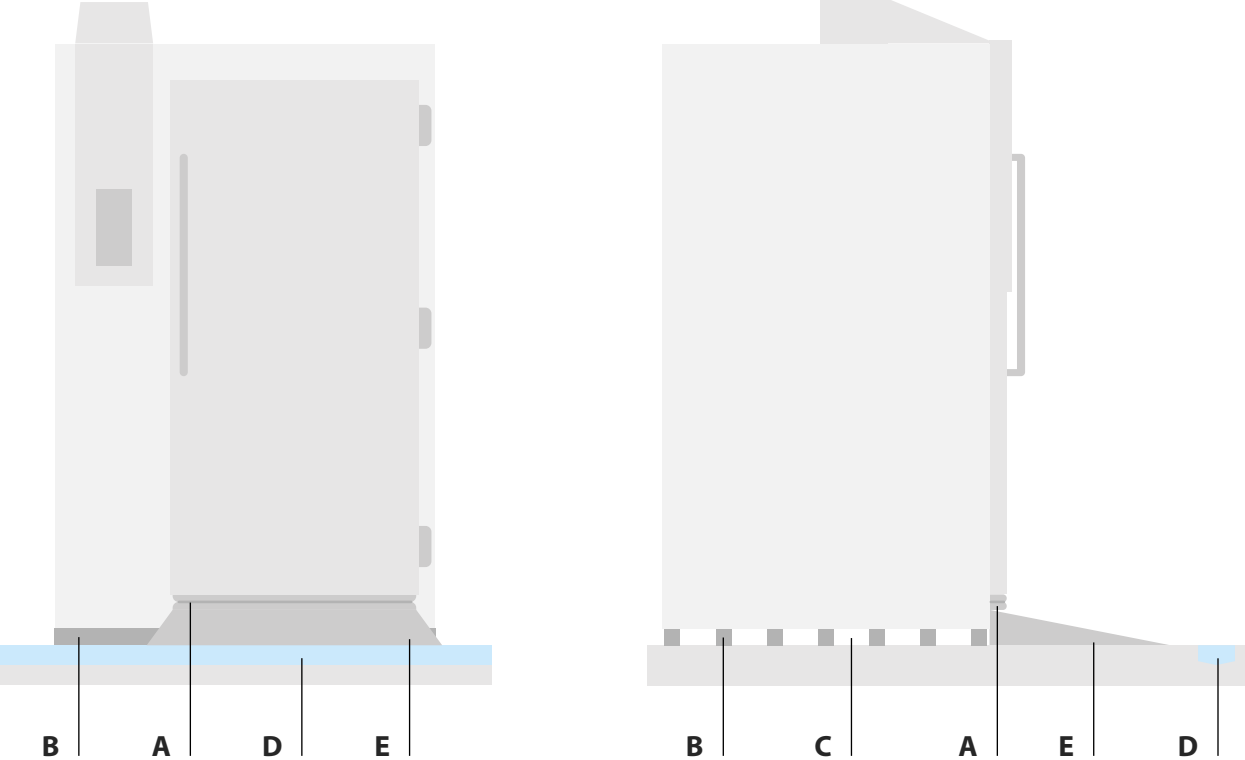
Идеальный выбор

Установка в прямке позволяет безопасно перемещать твердые и жидкие продукты. Тележку, извлеченную из печи, можно вкатить в шкаф шоковой заморозки без необходимости преодолевать разницу в уровне пола.

Изоляция и гигиена

Толщина пола (100 мм) и ПВХ-профили (h 40 мм) обеспечивают отличную изоляцию. Дренажный канал, установленный перед дверью, позволяет собирать воду, используемую для очистки внутренних и внешних поверхностей.

Шкаф шоковой заморозки, установленный на пол



A: уплотнение **D:** слив
B: изоляционные профили **E:** вкатной пандус
C: циркуляция воздуха

Подходит для любой среды

Установка шкафов шоковой заморозки Vision Industry на существующий фундамент - универсальное решение, которое применимо к любым условиям. Добавление пандуса (h 140 мм) позволяет вкатывать тележки с противнями.

Изоляционные профили

Монтаж профилей из ПВХ (h 40 мм) предотвращает образование конденсата и гарантирует правильный теплообмен между основанием и полом шкафа шоковой заморозки. Отличная шумоизоляция обеспечивает высокие качество работы и производительность.

Технология

Основные характеристики



Внутренняя подсветка
Отличный обзор благодаря встроенной подсветке. Светодиодная технология обеспечивает низкое энергопотребление и не меняет температуру внутри камеры.



Герметичные петли
Отличный обзор благодаря встроенной подсветке. Светодиодная технология обеспечивает низкое энергопотребление и не меняет температуру внутри камеры.



Толщина изоляции
Благодаря толщине, увеличенной до 100 мм, повышается изоляция и экономия энергии.



Электрическая панель
Реализуется с рациональной компоновкой для легкой установки и проводки. Съемная и легкодоступная.



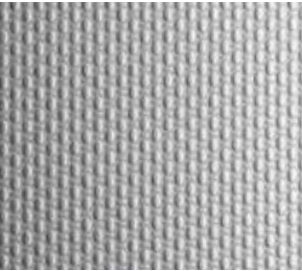
Электронный термостатический клапан
Дозирует подачу хладагента, на 25% повышая производительность и снижая потребление энергии.



Противоударная защита
Специальные съемные бамперы защищают внутренние стенки камеры от случайных ударов и облегчают очистку.



Термощуп
Система имеет эксклюзивный эргономичный дизайн и может сниматься и заменяться благодаря простому разъему. Многоточечный или подогреваемый вариант термощупа доступен опционально.



Тиснение нержавеющей стали
Более износостойкий корпус благодаря особому льняному переплетению на стали.



Devote™
Технология без использования датчиков оптимизирует длительность программ шокового охлаждения и глубокой заморозки, обеспечивая значительную экономию энергии.



Компенсационный клапан
Сокращает время ожидания при частых открытиях двери.



Персонализированная оттайка
Оттайка испарителя (с принудительной циркуляцией воздуха) запускается пользователем в конце производственного цикла.



Открывающаяся крышка вентиляторов
Легкое и быстрое обслуживание испарителя высокого сопротивления с катафорезной обработкой.



Высокопроизводительные вентиляторы
Изготовлены из алюминия, чтобы противостоять коррозионным агентам, гарантируют превосходный отвод тепла. Диаметр 45/50 см.



Лоток для сбора конденсата
Большой поддон обеспечивает правильный слив конденсата, сохраняя пол сухим.

Прочие характеристики

USB-соединение для загрузки данных НАССР

Принудительная блокировка для минимизации перепадов давления при открытии и закрытии дверей (сквозная версия)

Автоматическое испарение конденсата. Возможно индивидуальное расположение слива конденсата

Подготовка для работы с CO₂ (опционально)

Слив конденсата делается на месте на свое усмотрение

Выносной агрегат на компрессоре Bitzer

Изоляционные профили для монтажа в приямок (рекомендуется)

Высокая теплоизоляция основания толщиной 100 мм. Специальная толщина по запросу

Водонепроницаемый сенсорный экран с уровнем защиты IP54 (от пыли и брызг воды)

Система контроля Wi-Fi Cosmo. Порт MODBUS-RTU

Основание, представленное единой стальной пластиной, облегчает очистку (до версии W152)

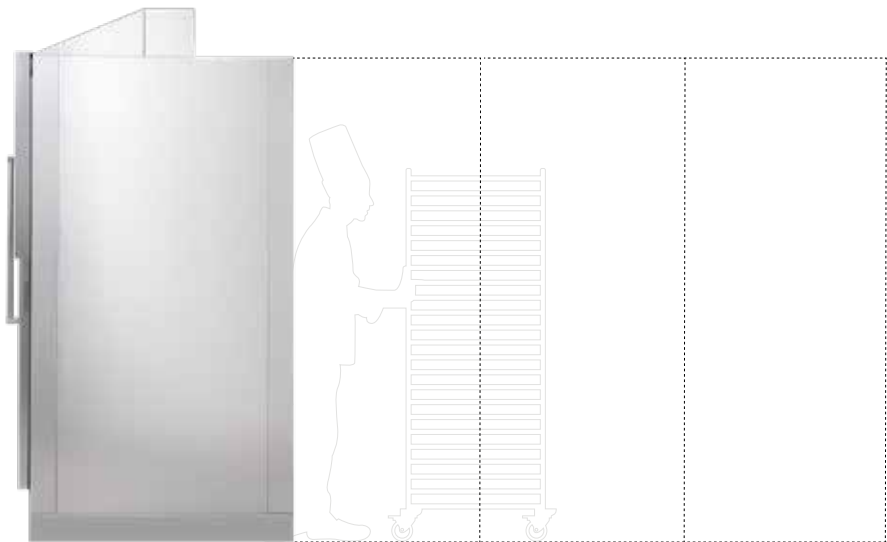
Система дезинфекции паром (F-NUVO™)

Версии Roll-in Pass-Through доступны с конфигурируемыми проёмами и размерами

Версии Roll-in Pass-Through доступны с конфигурируемыми проёмами и размерами

Шкафы шоковой заморозки под тележки Vision Industry U - F - NUVŌ™

Модели от 1 до 4 тележек



	W30	W35	W40
Вместимость	1 - GN1/1 1 - EN60x40	1 - GN1/1 1 - EN60x40 1 - GN1/1 Rational 201	2 - GN1/1 2 - EN60x40 1 - GN2/1 1 - EN60x80 1 - GN2/1 Rational 202
Размеры (мм)	Д 960 Г 1276 В 2365	Д 1230 Г 1200 В 2510	Д 1480 Г 1430 В 2510
Производительность +90° +3°C	90 Kg	100 Kg	120 Kg
+90° -18°C	66 Kg	80 Kg	90 Kg
Опциональные выносные агрегаты	3HP - Открытого типа 3HP - В корпусе	4HP - Открытого типа 4HP - В корпусе	6HP - Открытого типа 6HP - В корпусе 6HP - Агрегат с корпусом, выносной конденсатор
Напряжение	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz
Варианты	С встроенным агрегатом В 2490 mm Специальное напряжение	Специальное напряжение	Сквозные шкафы Специальное напряжение
	ПРИМЕЧАНИЕ Доступно только в версии U		

	W41	W50	W51
Вместимость	2 - GN1/1 2 - EN60x40 1 - GN2/1 1 - EN60x80 1 - GN2/1 Rational 202	2 - GN1/1 2 - EN60x40 1 - GN2/1 1 - EN60x80 1 - GN2/1 Rational 202	2 - GN1/1 2 - EN60x40 1 - GN2/1 1 - EN60x80 1 - GN2/1 Rational 202
Размеры (мм)	Д 1480 Г 1430 В 2510	Д 1600 Г 1430 В 2510	Д 1600 Г 1430 В 2510
Производительность +90° +3°C	160 Kg	200 Kg	260 Kg
+90° -18°C	120 Kg	160 Kg	200 Kg
Опциональные выносные агрегаты	9HP - Открытого типа 9HP - В корпусе 9HP - Агрегат с корпусом, выносной конденсатор	12HP - Открытого типа 12HP - В корпусе 12HP - Агрегат с корпусом, выносной конденсатор	14HP - Открытого типа 14HP - В корпусе 14HP - Агрегат с корпусом, выносной конденсатор
Напряжение	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz
Варианты	Сквозные шкафы Специальное напряжение	Сквозные шкафы Специальное напряжение	Сквозные шкафы Специальное напряжение

Шкафы шоковой заморозки под тележки Vision Industry U - F - NUVÖ™

до 4 тележек EN60x80

	W100	W101	W102
Вместимость	4 - GN1/1 4 - EN60x40 2 - GN2/1 2 - EN60x80	4 - GN1/1 4 - EN60x40 2 - GN2/1 2 - EN60x80	4 - GN1/1 4 - EN60x40 2 - GN2/1 2 - EN60x80
Размеры (мм)	Д 1600 Г 2600 В 2510	Д 1600 Г 2600 В 2510	Д 1600 Г 2600 В 2510
Производительность +90° +3°C	320 Kg	400 Kg	520 Kg
+90° -18°C	240 Kg	320 Kg	400 Kg
Опциональные выносные агрегаты	18HP - Открытого типа 18HP - В корпусе 18HP - Агрегат с корпусом, выносной конденсатор	23HP - Открытого типа 23HP - В корпусе 23HP - Агрегат с корпусом, выносной конденсатор	28HP - В корпусе 28HP - Агрегат с корпусом, выносной конденсатор
Напряжение	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz
Варианты	Специальное напряжение	Специальное напряжение	Специальное напряжение

	W150	W151	W152
Вместимость	6 - GN1/1 6 - EN60x40 3 - GN2/1 3 - EN60x80	6 - GN1/1 6 - EN60x40 3 - GN2/1 3 - EN60x80	6 - GN1/1 6 - EN60x40 3 - GN2/1 3 - EN60x80
Размеры (мм)	Д 1600 Г 3640 В 2510	Д 1600 Г 3640 В 2510	Д 1600 Г 3640 В 2510
Производительность +90° +3°C	480 Kg	600 Kg	780 Kg
+90° -18°C	360 Kg	480 Kg	600 Kg
Опциональные выносные агрегаты	23HP - Открытого типа 23HP - В корпусе 23HP - Агрегат с корпусом, выносной конденсатор	34HP - В корпусе 34HP - Агрегат с корпусом, выносной конденсатор	44HP - В корпусе 44HP - Агрегат с корпусом, выносной конденсатор
Напряжение	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz
Варианты	Специальное напряжение	Специальное напряжение	Специальное напряжение

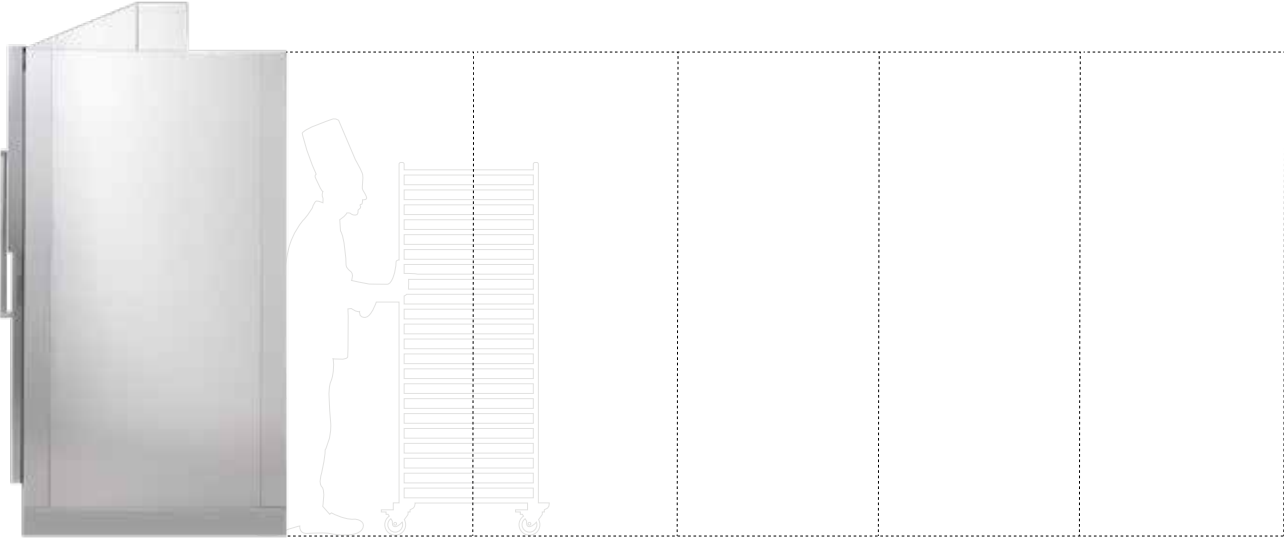
	W200	W201	W202
Вместимость	8 - GN1/1 8 - EN60x40 4 - GN2/1 4 - EN60x80	8 - GN1/1 8 - EN60x40 4 - GN2/1 4 - EN60x80	8 - GN1/1 8 - EN60x40 4 - GN2/1 4 - EN60x80
Размеры (мм)	Д 1600 Г 4680 В 2510	Д 1600 Г 4680 В 2510	Д 1600 Г 4680 В 2510
Производительность +90° +3°C	640 Kg	800 Kg	1040 Kg
+90° -18°C	480 Kg	640 Kg	800 Kg
Опциональные выносные агрегаты	2x18HP - Открытого типа 2x18HP - В корпусе 2x18HP - Агрегат с корпусом, выносной конденсатор	2x23HP - Открытого типа 2x23HP - В корпусе 2x23HP - Агрегат с корпусом, выносной конденсатор	2x28HP - В корпусе 2x28HP - Агрегат с корпусом, выносной конденсатор
Напряжение	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz
Варианты	Специальное напряжение	Специальное напряжение	Специальное напряжение

Шкафы шоковой заморозки под тележки Vision Industry U - F - NUVŌ™ Варианты L

до 6 тележек 100x100



Модели от 1 до 6 тележек



	W50 L	W54 L	W100 L	W150 L	W200 L	W250 L	W300 L
Вместимость	2 - GN1/1 2 - EN60x40 1 - GN2/1 1 - EN60x80 1 - 100x100 1 - GN2/1 Rational 202	4 - GN1/1 4 - EN60x40 2 - GN2/1 2 - EN60x80 1 - 100x100	4 - GN1/1 4 - EN60x40 2 - GN2/1 2 - EN60x80 2 - 100x100	6 - GN1/1 6 - EN60x40 3 - GN2/1 3 - EN60x80 3 - 100x100	8 - GN1/1 8 - EN60x40 4 - GN2/1 4 - EN60x80 4 - 100x100	10 - GN1/1 10 - EN60x40 5 - GN2/1 5 - EN60x80 5 - 100x100	12 - GN1/1 12 - EN60x40 6 - GN2/1 6 - EN60x80 6 - 100x100
Размеры (мм)	Д 1850 Г 1430 В 2510	Д 1850 Г 1715 В 2510	Д 1850 Г 2600 В 2510	Д 1850 Г 3640 В 2510	Д 1850 Г 4680 В 2510	Д 1850 Г 5720 В 2510	Д 1850 Г 6760 В 2510
Производительность +90° +3°C	200 Kg	200 Kg	400 Kg	600 Kg	800 Kg	1000 Kg	1200 Kg
+90° -18°C	160 Kg	160 Kg	320 Kg	480 Kg	640 Kg	800 Kg	960 Kg
Опциональные выносные агрегаты	14HP - Открытого типа 14HP - В корпусе 14HP - Агрегат с корпусом, выносной конденсатор	14HP - Открытого типа 14HP - В корпусе 14HP - Агрегат с корпусом, выносной конденсатор	28HP - В корпусе 28HP - Агрегат с корпусом, выносной конденсатор	44HP - В корпусе 44HP - Агрегат с корпусом, выносной конденсатор	2x28HP - В корпусе 2x28HP - Агрегат с корпусом, выносной конденсатор	28+44HP - В корпусе 28+44HP - Агрегат с корпусом, выносной конденсатор	2x44HP - В корпусе 2x44HP - Агрегат с корпусом, выносной конденсатор
Напряжение	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz
Варианты	Сквозные шкафы Специальное напряжение	Сквозные шкафы Специальное напряжение	Специальное напряжение	Специальное напряжение	Специальное напряжение	Специальное напряжение	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