

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

шкафы с остановкой брожения

coldline



На Coldline мы создаем
технологии, упрощающие
каждодневный труд
профессиональных пекарей.



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.

Простая расстойка для всех

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



Производство хлеба

Хлебные магазины
Мини-пекарни
Хлебопекарные лаборатории



Кондитерское производство

Булочные
Кондитерские
Крупные производители
хлебобулочных изделий



Пиццерия

Пиццерии для гурманов
Пицца на вынос
Фокаччери



Общепит

Отели
Рестораны
Фабрики-кухни
Предприятия
Больницы



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?

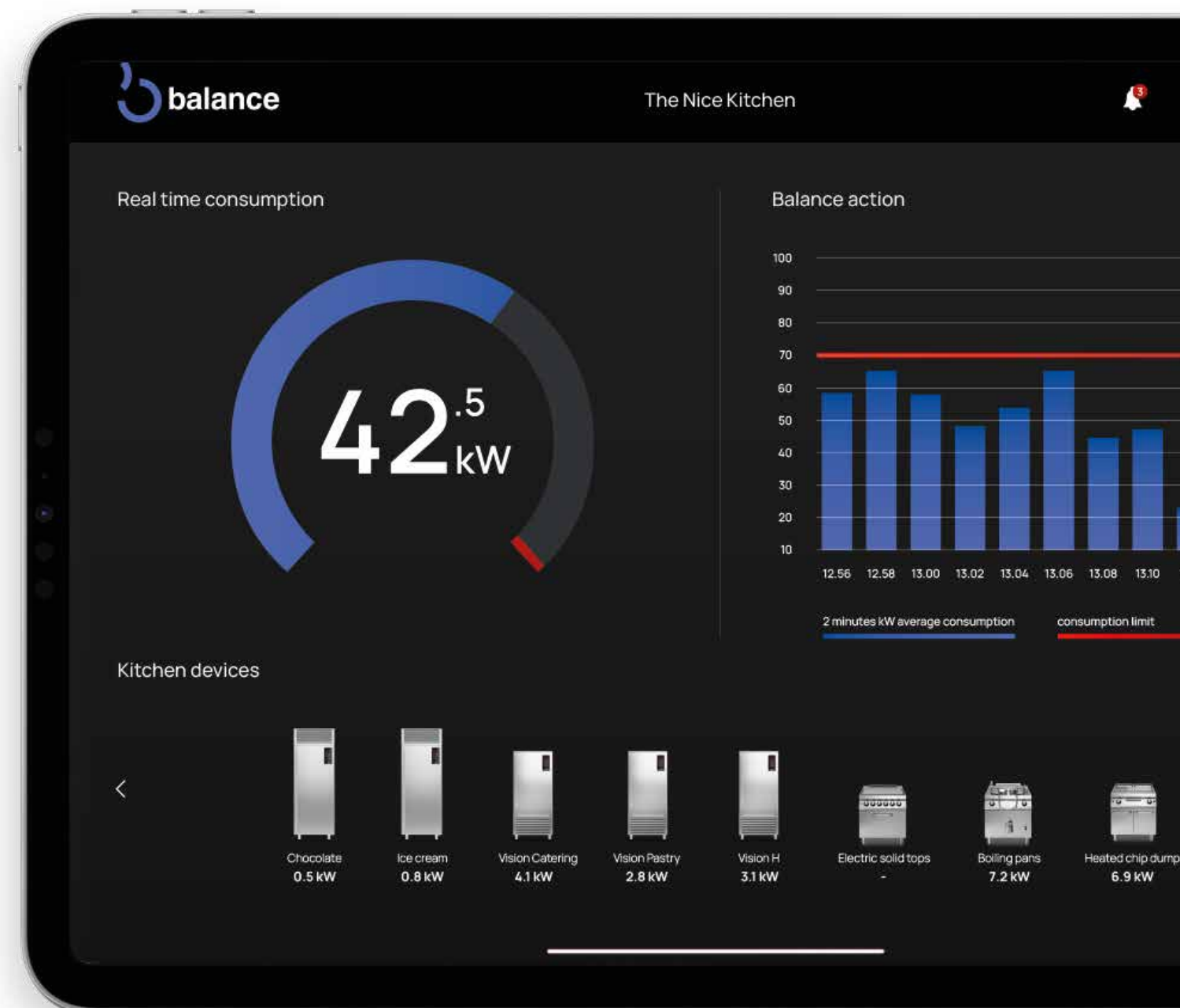
Balance - это инновационная технология Wi-Fi, разработанная компанией The Nice Kitchen, которая позволяет рационально использовать энергию на кухне и экономить постоянные расходы ресторанного бизнеса, принося прибыль в тысячи евро в год.

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.



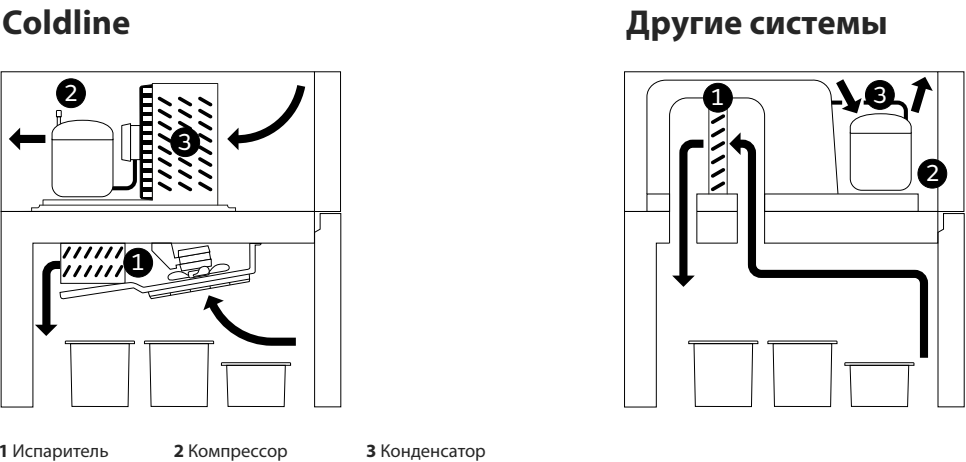
FSS, технология Coldline для быстрого экономичного обслуживания

Расстоечные шкафы LEVTRONIC оснащены не зависящей от корпуса холодильной системой (Fast Service System), что очень удобно при техобслуживании. Все компоненты легкодоступны для простого и быстрого проведения необходимых работ.

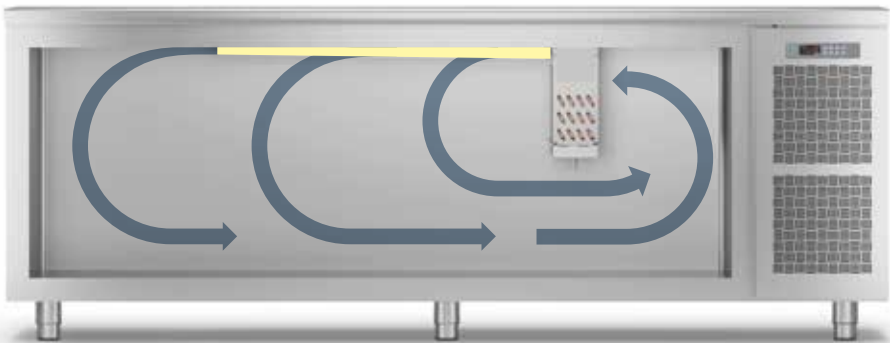


Высокая эффективность с равномерной постоянной температурой

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�ы LEVTRONIC поддерживают равномерную температуру во всем отделении, способствуя правильной ферментации дрожжей и равномерному подъему теста.



Шкафы с
остановкой
брожения





LEVTRONIC, секрет вашей выпечки

Расстойка - это деликатный процесс, определяющий качество и аромат готового изделия. Влияние на него оказывают время, температура и влажность, которые меняются в зависимости от времени года.

Новое поколение столов, стандартных и Roll-in шкафов LEVTRONIC создает идеальный микроклимат для расстойки любого теста независимо от атмосферных условий. Можно персонализировать программу исходя из типа дрожжей, качества муки и свойств воды, получая каждый раз прекрасные результаты.





Функции

Шкафы с функцией остановки брожения

За счет использования низких температур можно замедлить и даже остановить брожение, возобновляя его позднее для получения хорошо подошедшего теста к определенному времени. В зависимости от используемого вами сырья можно персонализировать этапы остановки, выдержки, пробуждения, расстойки и ожидания.

Ручная расстойка

Можно запустить программу прямой расстойки с регулируемой температурой, влажностью и вентиляцией на определенное время. по завершении программы levtronic хранит тесто в оптимальном состоянии до выпечки.

Непрерывный ручной цикл

Благодаря ручным функциям можно легко задать время, температуру, влажность и силу вентиляции и LEVTRONIC будет выполнять расстойку теста в непрерывном безостановочном цикле.

Хранение

Продукты хранятся при необходимой температуре от -6°C до $+10^{\circ}\text{C}$.

Параметры для регулирования



Время

Выберите продолжительность этапа расстойки



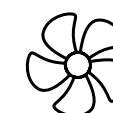
Температура

Выберите оптимальную температуру от -6° до $+40^{\circ}\text{C}$ для выдержки теста



Влажность

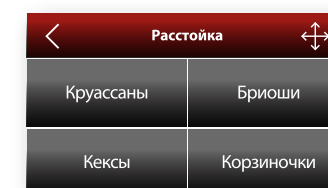
Можно задать идеальную влажность в диапазоне от 45% до 95%



Вентиляция

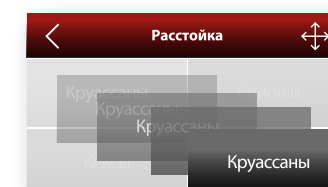
Можно выбрать оптимальную вентиляцию от 25% до 100%

Создайте свои персонализированные программы



Создайте новые программы

В LEVTRONIC уже внесен список доступных программ приготовления. Заданные значения можно легко проверять в ходе выполнения цикла и менять, сохраняя изменения в новой программе в персональном меню.



Персонализированное расположение

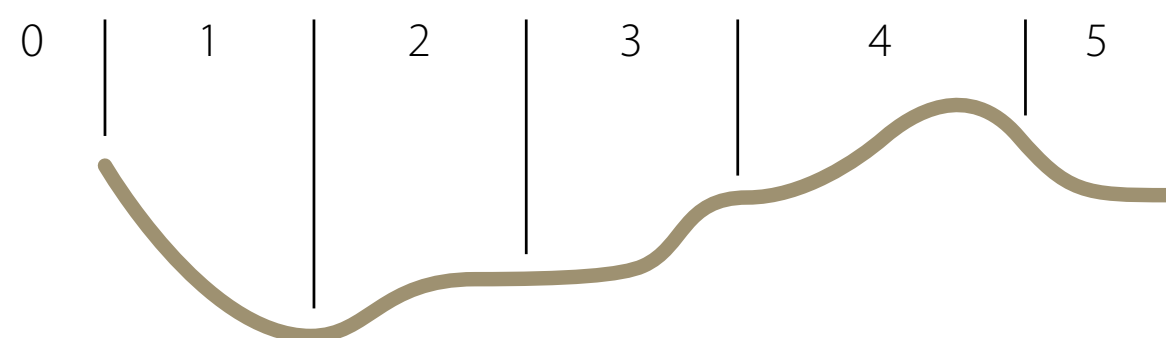
Можно изменить положение рецептов на панели, создав их персонализированное расположение.



Мгновенные изменения

Одним нажатием можно проверить и изменить параметры выполняемой программы.

Разделение расстойки на 5 этапов для спокойной работы



0

Температура

Температура теста определяет образование глютенной сетки.

1

Остановка ферментации

Тесто подвергается быстрому охлаждению. Активность дрожжей останавливается.

2

Хранение

Температура поддерживается ниже 3°C. Дрожжи неактивны до пробуждения.

3

Предварительная расстойка

Температура повышается постепенно. Активность дрожжей медленно возобновляется.

4

Расстойка

Температура и влажность повышаются до заданного значения. Брожение теста завершается.

5

Хранение

Уже подошедшее тесто выдерживается при контролируемых температуре и влажности до выпечки.



Шкафы, столы, Roll-in шкафы для тележек - трехмерная расстойка

Замес теста для хлеба, круассанов, бриошей, ожидание расстойки и выпечка это ежедневные операции, которые требуют вашего времени. Шкафы с функцией остановки брожения LEVTRONIC, наоборот, экономят ваше время. Шкафы, столы и Roll-in шкафы различной вместимости и размеров для удовлетворения малых и больших потребностей.



LEVTRONIC, неутомимые расстоечные шкафы с охлаждением

Элегантный, тщательно продуманный дизайн

Элегантный сенсорный дисплей, установленный вровень в панелью, закругленные наружные углы и тщательно выполненная отделка придают шкафу LEVTRONIC солидность и изысканность.

Контролируемый поток воздуха

Дифференцированный направляемый поток воздуха обеспечивает оптимальную однородность температуры на всех полках, не попадая напрямую на продукт, который сохраняет свои характеристики увлажненности и качество без растрескивания поверхностей.

Подходят для любого цеха

Етыре модели с различными размерами ширины и глубины, вместимостью от 25 до 50 противней EN60x40. Шкафы LEVTRONIC прекрасно вписываются в любой цех, обеспечивая высокие стандарты качества.





LEVTRONIC Roll-in, расстойка в движении

EN60x40 или EN60x80

Модель J10 глубиной 815 мм имеет самые малые габаритные размеры в этой категории, что позволяет обеспечивать оптимальную организацию труда даже в ограниченных пространствах. Версия J12 имеет большие размеры глубиной 1015 мм для использования стандартных 60x40 или компактных 60x80 тележек.

Скорость и практичность

В хорошо организованном цехе правильное перемещение противней играет очень большое значение. Версия Roll-in LEVTRONIC обеспечивает рациональность и эффективность труда. Тележка из нержавеющей стали (опция) рационализирует этап приготовления, обеспечивая практичность и быстроту перемещения.

Глубокое замораживание и расстойка

При использовании шкафа шоковой заморозки MODI или VISION можно начать приготовление заранее и заморозить большое количество теста. В последующие дни можно расстивать только его часть в зависимости от реальных потребностей, устраняя опасность перепроизводства и нерационального использования продуктов.

Технология LEVTRONIC

Отличительные характеристики

Шкафы

Усиленное основание для установки на ножки или цоколь
Ручка из нержавеющей стали толщиной 2 мм
Сток для слива конденсата
Открытие с помощью педали (опция)
Легкосъемные направляющие и стойки из нержавеющей стали, нет необходимости использования инструмента

Модели Roll-in

Усиленное основание из нержавеющей стали AISI 304
Ручка с замком с защелкой
Пандус из нержавеющей стали
Усиленные защитные боковые панели



Общие характеристики



Однородная расстойка
Поток воздуха окутывает продукты, повышая однородность расстойки в любом положении и на любом уровне.



Сенсорная панель
Сенсорный дисплей 4.3" имеет порт USB для сохранения данных HACCP.



Освещение
Освещение светодиодной лампой, чтобы температура в камере не изменялась



Водоумягчитель
В комплект оборудования входит фильтр для очистки воды.Сменный картридж для поддержания высоких рабочих параметров.



Замок с ключом
Замок с ключом на передней части шкафа или на ручке в моделях Roll-In.



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



Двери
Самозакрывающиеся перенавешиваемые двери с фиксатором под 105° и заменяемая магнитная резинка.

Прочие характеристики

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

Испаритель с анти-коррозийной покраской

Встроенный или выносной варианты

Закругленные внутренние и наружные углы

Климатический класс 5

Порт Modbus-RTU

Изоляция толщиной 75 мм без содержания CFC/HCFC

Автоматическое испарение конденсата

Система контроля через Wi-Fi Cosmo (опция)

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

Экологичный охлаждающий газ R290 GWP=3

Персональные программы расстойки

ШКАФЫ LEVTRONIC

550



650



700



900



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

Д 630 Г 815 В 2085	
-6°+40°	-20°+40°
C	D
454	2256
220/240V-50Hz	
20 направляющих для противней EN60x40	
Выносной Стекланная дверь Специальное напряжение	

Д 810 Г 715 В 2085	
-6°+40°	-20°+40°
E	D
858	2212
220/240V-50Hz	
20 направляющих для противней EN60x40	
Выносной Стекланная дверь Специально напряжение	

Д 740 Г 815 В 2085	
-6°+40°	-20°+40°
D	E
746	2508
220/240V-50Hz	
20 направляющих для противней EN60x40	
Выносной Стекланная дверь Специальное напряжение	

Д 810 Г 1015 В 2085	
-6°+40°	-20°+40°
E	E
1261	3562
220/240V-50Hz	
20 направляющих для противней EN60x80	
Выносной Стекланная дверь Специальное напряжение	

Roll-In LEVTRONIC

J10

Тележка EN60x40



J12

Тележка EN60x80



Размеры (мм)
Максимальные размеры тележек (мм)
Температура (°C)
Напряжение
Варианты

Д 810 Г 815 В 2115
Д 470 Г 620 В 1500 (EN60x40)
-6°+40°
220/240V-50Hz
Специальное напряжение

Д 810 Г 1015 В 2115
Д 648 Г 810 В 1500 (EN60x80)
-6°+40°
220/240V-50Hz
Специальное напряжение



Расстоечные шкафы
с функцией остановки
брожения



Столы LEVTRONIC, сверху тесто, снизу – дрожжи

Практичный и просторный

Раскатывайте тесто для хлеба, булочек и круассанов на прочной столешнице, загружайте продукт в камеру отложенной расстойки и программируйте, когда он должен быть готов к выпечке. Внутренний объем оптимально используется для повышения вместимости: 7 противней EN60x40 с шагом 75 мм для каждого отделения.

Контролируемый поток воздуха

Дифференцированный обволакивающий поток воздуха обеспечивает оптимальную однородность температуры на всех полках каждого отделения. Тесто остается увлажненным, его поверхность не растрескивается благодаря этой защите.

Прочные, подходящие для любого цеха

Для обеспечения полного интегрирования в цех выпускаются модели с высотой подвижного корпуса 660, 710 и 760 мм. Расположенный справа агрегатный отсек является неотъемлемой частью изделия, а его толстая изоляция обеспечивает максимальное звукопоглощение.



Технология столов LEVTRONIC



Общие характеристики



Прочная столешница
Усиленная столешница с острыми передними краями, бортом h 100 мм с внутренним радиусом 10 мм и задней панелью для предотвращения скопления грязи.



Двери
Самозакрывающиеся перенавешиваемые двери с фиксатором под 105°.



Направляющие и стойки
Легкосъемные направляющие и стойки из нержавеющей стали AISI 304, нет необходимости использования инструмента.



Конденсаторный агрегат
Выдвигается на направляющих для контроля и очистки.



Водоумягчитель
В комплект оборудования входит фильтр для очистки воды. Сменный картридж для поддержания высоких рабочих параметров является.



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



Усиленное основание
Благодаря усиленному модульному основанию может устанавливаться на ножки, плиточный или съемный цоколь.



Сенсорная панель
Сенсорный дисплей 4.3" имеет порт USB для сохранения данных HACCP.

Прочие характеристики

Наружные, внутренние поверхности и задняя стенка из нержавеющей стали AISI 304

Испаритель с анти-коррозийной покраской

Изоляция толщиной 60 мм без содержания CFC/HCFC

Экологичный GWP=3 охлаждающий газ R290

Климатический класс 5

Персональные программы расстойки

Сток для слива конденсата

Парогенератор с регулируемым процентом влажности

Звукоизолированный агрегатный отсек со встроенным двигателем

Размораживание горячим газом с автоматическим испарением конденсата

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

Система контроля Wi-Fi Cosmo (опция) или порт Modbus-RTU

СТОЛЫ LEVTRONIC

2 двери



Температура (°C)	-6°+40°
Размеры* (mm)	Д 1450 Г 800 В 950
Энергетический класс	D
Годовое потребление (кВт ч)	1321
Напряжение	220/240V-50Hz
Оснащение	8 пар направляющих EN60x40
Высота подвижного корпуса (mm)	660 - 710 - 760
Варианты	Без столешницы Столешница без борта Специальное напряжение

* корпус h 710 мм со столешницей и бортиком

3 двери



Температура (°C)	-6°+40°
Размеры* (mm)	Д 2005 Г 800 В 950
Энергетический класс	D
Годовое потребление (кВт ч)	1544
Напряжение	220/240V-50Hz
Оснащение	12 пар направляющих EN60x40
Высота подвижного корпуса (mm)	660 - 710 - 760
Варианты	Без столешницы Столешница без борта Специальное напряжение

* корпус h 710 мм со столешницей и бортиком



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®