

КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО

**шкафы шоковой заморозки
шкафы для хранения**

coldline



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



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 кондитеру - правильный холод

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.



Кондитерское производство

Крафтовые кондитерские
Кафе-мороженое
Рестораны
Бары
Отели



Крупные цеха

Кондитерские фабрики



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?

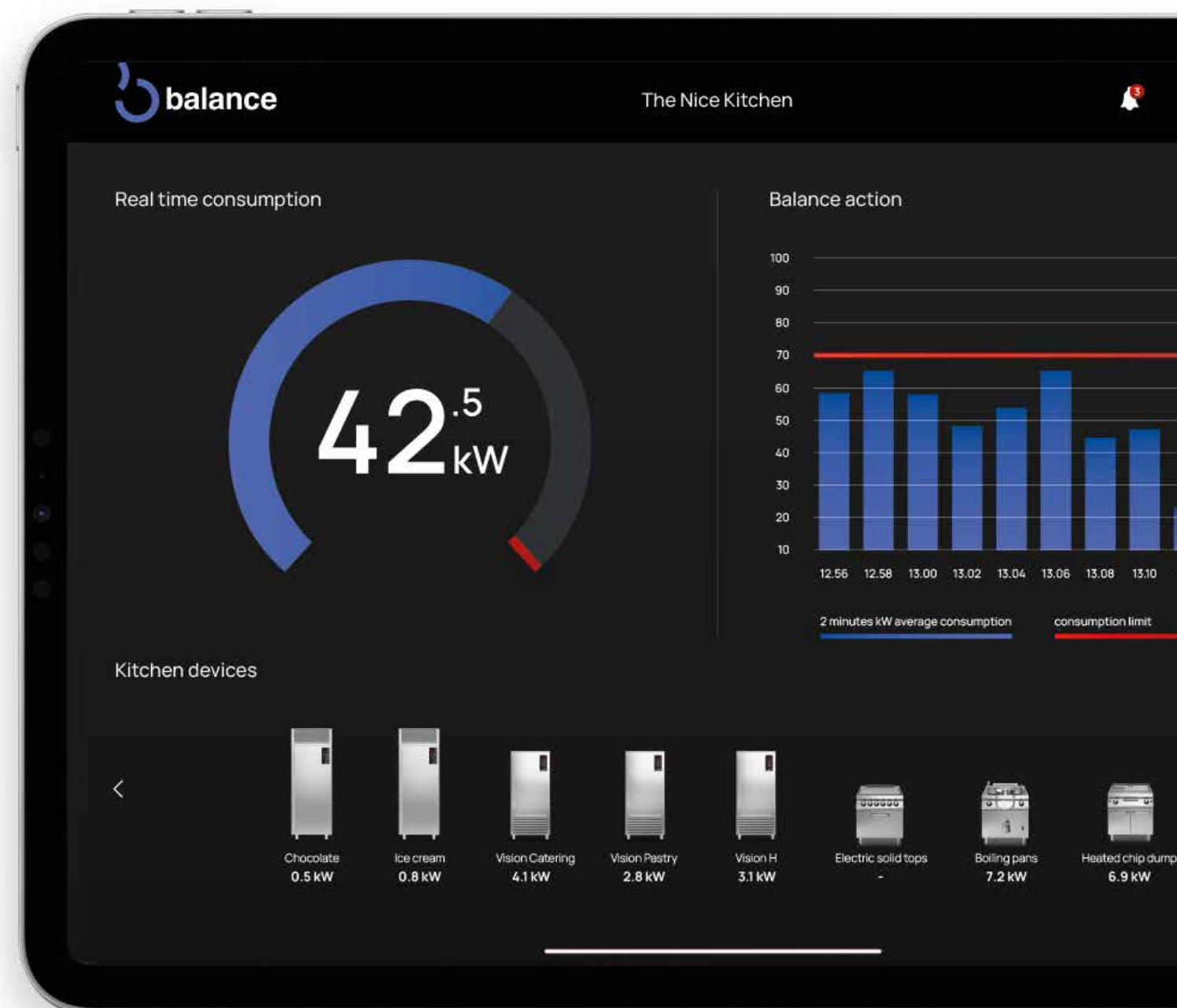
Balance - это инновационная технология Wi-Fi, разработанная компанией The Nice Kitchen, которая позволяет рационально использовать энергию на кухне и экономить постоянные расходы ресторанного бизнеса, принося прибыль в тысячи евро в год.

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.



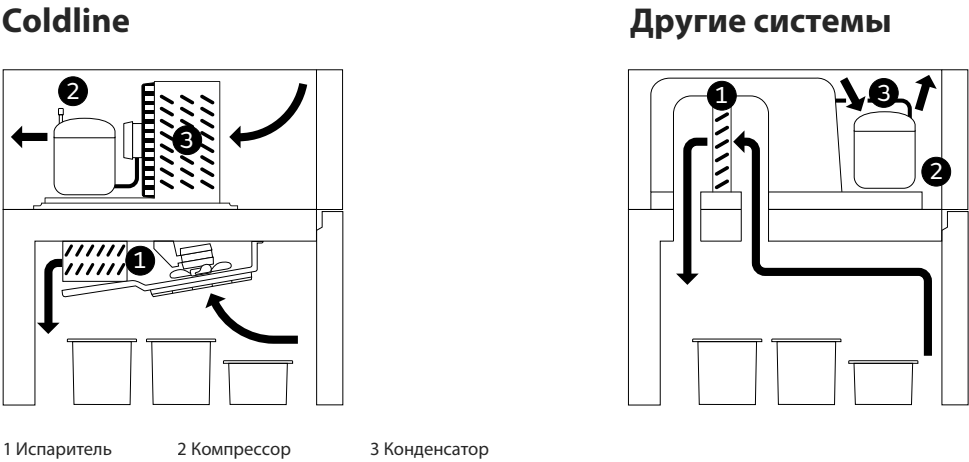
FSS, технология Coldline для быстрого экономичного обслуживания

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.

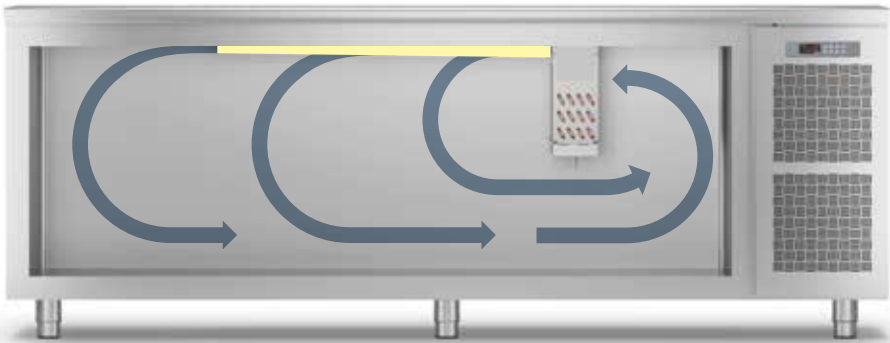


Высокая эффективность с равномерной постоянной температурой

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, с сегодняшнего дня шкаф шоковой заморозки - только многофункциональный

Прошло то время, когда шкафы шоковой заморозки использовались исключительно для охлаждения продуктов питания. Современное кондитерское производство требует выполнения многочисленных операций, требующих различное оборудование. Так появился MODI.

Несколько функций в одном устройстве позволят вам использовать его круглосуточно, экономя пространство и отказываясь от приобретения других ненужных устройств.





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

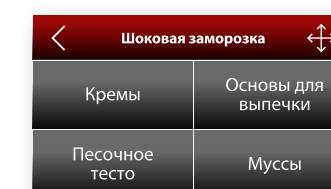
Датчики давления позволяют точно и быстро проверить количество газа в холодильной системе прямо с сенсорного экрана - решение, упрощающее техническое обслуживание.



Тепло или холод? Об этом позаботится MODI

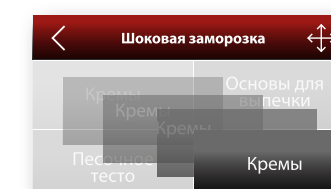
MODI динамично регулирует интенсивность холода и тепла, постоянно обеспечивая плавное регулирование температуры, вентиляции и продолжительности цикла. Технология, сохраняющая характеристики продуктов питания, увеличивая сроки их хранения.

Сенсорный экран MODI, защищенный прочным закаленным стеклом, обеспечивает простоту и интуитивность использования всем персоналом. Одним нажатием можно выбрать рецепт из предусмотренных или персонализировать их, создавая собственное меню.



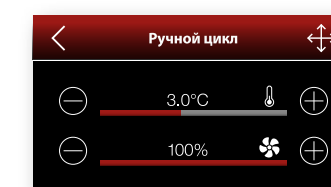
Сборник рецептов по вашему выбору

Предусматривается свыше 100 персонализированных программ для каждого продукта.



Персональное расположение на экране

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



Ручной цикл

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

Шоковая заморозка

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

Бисквит, подвергнутый шоковой заморозке в MODI
Останавливает выпечку, сохраняет увлажненность, вкус и мягкость



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 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. Вы сможете заранее приготовить большое количество продукта, формируя и подавая затем только требуемые порции.

Глубокое замораживание

Быстро замораживает продукт при температуре -18°C в центре, способствуя микрокристаллизации жидкостей. Консистенция, вкус и структура не претерпевают изменений.

Заморожено при помощи MODI
Быстрое охлаждение образует микрокристаллы, которые сохраняют структуру пищи



Широкий, всегда имеющийся в наличии ассортимент
Благодаря MODI выставочные витрины будут всегда предлагать большой выбор клиентам. Пеките, растаивайте, создавайте заранее все, что вам нужно, и тогда вам не придется суетиться, чтобы быстро пополнять прилавок. Вам будет достаточно разморозить или напрямую выставить то, что вы приготовили с вниманием и любовью.

Организация и выгода
Эклеры, муссы, маленькая и большая выпечка, основы для выпечки, мягкое мороженое, печенье, кремы - все можно замораживать, создавая высококачественные запасы. MODI сохраняет даже самые деликатные особенности изделий. Отказ от приобретения готовых замороженных продуктов и полуфабрикатов - первый источник прибыли.



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.

Шоколад

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



Хранение

Поддержание при температуре подачи горячих готовых блюд, соленых аперитивов и десертов. Благодаря MODI можно хранить при температуре -12°C мороженое, торты и мягкое мороженое готовыми к подаче с идеальной кремообразной консистенцией.

Размораживание

Возвращает к температуре подачи замороженные ранее продукты питания. Точное внимательное регулирование температуры позволит сохранить питательные свойства продуктов и предупредить размножение бактерий.



Дегидратация

Выполняйте дегидратацию фруктов, овощей, грибов и бобовых для обеспечения их наличия в любое время года.

Ручной цикл

MODI - это уникальная технология, Вы можете регулировать температуру в пределах -40°C +10°C (Up) и -40°C +65°C (Active) с интенсивностью вентиляции, регулируемой в диапазоне от 25% до 100%; какой прибор в состоянии предложить еще больше возможностей?



Технология MODI



Основные характеристики



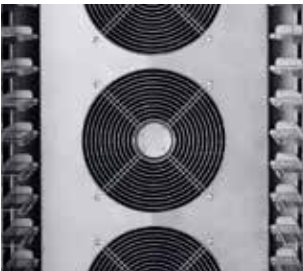
Модульное дно
Может устанавливаться на колеса, ножки, фиксированный или съемный цоколь.



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 охлаждения цикла.



Простое техобслуживание
Быстро отсоединяющаяся приборная панель позволяет быстро выполнять очистку конденсаторной батареи, обеспечивая постоянство параметров во времени.



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



Направляющие и стойки
Стойки с отверстиями для позиционирования позволяют легко перемещать направляющие для EN60x40.



Температурный шуп
Система имеет особый эргономичный дизайн и может сниматься и заменяться благодаря простому разъему. Многоточечный или подогреваемый опционально.

Другие характеристики

Наружные и внутренние поверхности из стали AISI 304	Климатический класс 5	Сенсорный экран 4.3" с портом USB	Система управления энергией Balance Wi-Fi с консолью Balance Console (опция)
Размораживание горячим газом (встроенный агрегат), принудительная воздушная (выносной агрегат)	Конденсатор с регулируемым потоком воздуха. Крашенный испаритель с антикоррозионной защитой	Датчики давления для контроля количества газа в системе	Рама двери с антиконденсационной системой
Изоляция толщиной 60 мм без содержания ХФУ/ГХФУ	Порт Modbus-RTU. Система контроля wi-fi Cosmo	Модели от 5 до 7 противней с одним контуром и модели от 10 до 14 противней с двойным контуром (R290)	Экологичный охлаждающий газ R290 GWP=3

Шкафы шоковой заморозки MODI

5T

EN60x40



Глубина 700 mm

5T

EN60x40





6T

EN60x40



Глубина 700 mm

6T

EN60x40





7T

EN60x40





Глубина 700 mm

Стол шоковой заморозки

7T

EN60x40





Размеры (мм)	
Выпуск за цикл	+90° +3°C
	+90° -18°C
Потребление за цикл*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Эл. мощность	Up
	Active
Напряжение	
Оснащение	
Варианты	

* Ручной цикл -40°C
Нормативы EN 17032:2018
** со столешницей и бортиком

Д 780 Г 800 В 853
23 Kg
18 Kg
0,060 kWh/kg
0,247 kWh/kg
827W - 4,7A
1247W - 6,5A
220/240V-50Hz
5 пар направляющих EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 780 Г 700 В 853
18 Kg
10 Kg
0,062 kWh/kg
0,408 kWh/kg
827W - 4,7A
1247W - 6,5A
220/240V-50Hz
5 пар направляющих EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 780 Г 800 В 913
28 Kg
23 Kg
0,073 kWh/kg
0,242 kWh/kg
1474W - 6,4A
1894W - 8,2A
220/240V-50Hz
6 пар направляющих EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 780 Г 700 В 913
21 Kg
15 Kg
0,073 kWh/kg
0,339 kWh/kg
1474W - 6,4A
1894W - 8,2A
220/240V-50Hz
6 пар направляющих EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 780 Г 800 В 1093
34 Kg
25 Kg
0,060 kWh/kg
0,210 kWh/kg
1523W - 6,6A
2153W - 9,4A
220/240V - 50Hz
7 пар направляющих EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 1400 Г 700 В 950**
34 Kg
24 Kg
0,072 kWh/kg
0,247 kWh/kg
1350W - 6,52A
1950W - 9,42A
220/240V-50Hz
7 пар направляющих EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение Столешница без борта Без столешницы

Шкафы шоковой заморозки MODI

10T
EN60x40



14T
EN60x40



20TP
EN60x80

20T
EN60x40

20K
Тележка EN60x40



Размеры (мм)	
Выпуск за цикл	+90° +3°C
	+90° -18°C
Потребление за цикл*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Эл. мощность	Up
	Active
Напряжение	
Оснащение	
Варианты	

Д 780 Г 800 В 1563
50 Kg
45 Kg
0,083 kWh/kg
0,277 kWh/kg
3043W - 14,7A
3043W - 14,7A
220/240V - 50Hz
10 пар направляющих EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 780 Г 800 В 1778
70 Kg
60 Kg
0,078 kWh/kg
0,233 kWh/kg
3043W - 14,7A
3043W - 14,7A
220/240V - 50Hz
14 пар направляющих EN60x40
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

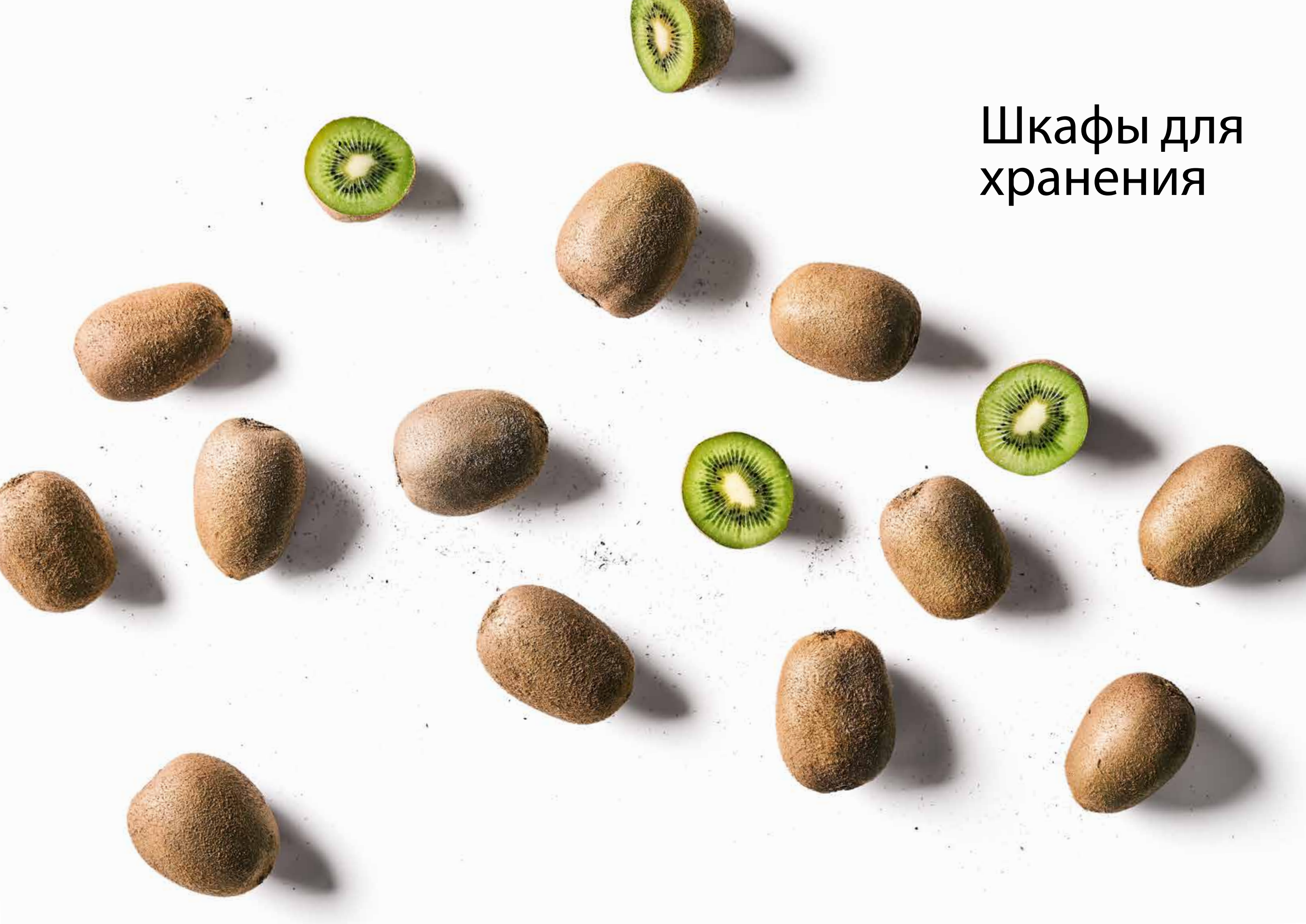
Д 1100 Г 1045 В 1843
80 Kg
60 Kg
0,085 kWh/kg
0,268 kWh/kg
6150W - 11,81A
7150W - 16,64A
400/415V 3N-50/60Hz
10 пар направляющих EN60x80
Выносной Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 810 Г 1015 В 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 пар направляющих EN60x40
Выносной В 2085 mm Специальное напряжение

Д 810 Г 1015 В 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 В 2115 mm Специальное напряжение

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

Шкафы для
хранения



CLIMA и WIND, натуральный холод

Влажность под контролем благодаря регулируемому потоку воздуха серии CLIMA или сильный постоянный холод, создаваемый непрямым вентилируемым охлаждением серии WIND.

Для противней 60x40 или 60x80, встроенные и выносные модели. Выберите вариант, наиболее подходящий вашим потребностям - оба они имеют общий знаменатель: экономия энергии, качество, надежность и высокие рабочие параметры.



Шкафы CLIMA, откройте двери свежести

Элегантный, тщательно продуманный дизайн

Элегантный дизайн с закругленными наружными углами, простая интуитивная панель управления с клавиатурой вровень в панелью и тщательно выполненная отделка придают шкафу CLIMA солидность и изысканность.

Сохранение увлажнения

Холодильные шкафы CLIMA - это идеальное оборудование для хранения продуктов, для которых характерна быстрая потеря влаги: домашняя паста, кремы, фрукты и готовые изделия с высоким содержанием влаги. Вместимость: 25 или 50 противней EN60x40. Диапазон $-2^{\circ}+10^{\circ}\text{C}$.

Статический холод

Мощный испаритель обеспечивает статическое, полустатическое или неагрессивное вентилируемое охлаждение. Скорость вентилятора может регулироваться для получения оптимального потока воздуха в зависимости от характеристик продукта и создания идеальных условий температуры и влажности.

Статический холод

Мощный испаритель обеспечивает статическое, полустатическое или неагрессивное вентилируемое охлаждение. Скорость вентилятора может регулироваться для получения оптимального потока воздуха в зависимости от характеристик продукта и создания идеальных условий температуры и влажности.





Шкафы WIND, прочность при каждодневном использовании

Деликатный холод

Каждый продукт, полуфабрикат или готовое изделие находит в шкафах WIND идеальную среду для хранения. Непрямое вентилируемое охлаждение обеспечивает более длительное сохранения качества ваших продуктов при высоких рабочих параметрах и высокой гибкости применения оборудования.

Широкий ассортимент с использованием газа R290

Шкафы для хранения WIND заправлены природным газом R290, обеспечивающим более высокую эффективность по сравнению с традиционными охлаждающими газами. Это немедленно дает экономические выгоды и очень низкое негативное воздействие на окружающую среду. Предусматриваются три диапазона ($-5^{\circ}+10^{\circ}\text{C}$, $-10^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$, $-10^{\circ}-30^{\circ}\text{C}$), удовлетворяющие все потребности и прекрасно сочетающиеся с предварительной шоковой или глубокой заморозкой в шкафу шоковой заморозки MODI. Вместимость: 25 или 50 противней EN60x40.

Оптимальная организация пространств

Высота внутренних полок регулируется в широком диапазоне. Вы можете оптимально расположить изделия так, чтобы они всегда были у вас под рукой.

CLIMA и WIND общая технология

Отличительные характеристики

CLIMA

Статическое-вентилируемое охлаждение
Регулируемый не прямой поток воздуха
Диапазон -2° +10°C

WIND

Вентилируемое охлаждение
Непрямой поток воздуха
Диапазон -5°+10°C, -10°-22°C, -10°-30°C



Общие характеристики



Модульное дно
Может устанавливаться на колеса, ножки, фиксированный или съемный цоколь.



Изоляция толщиной 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.



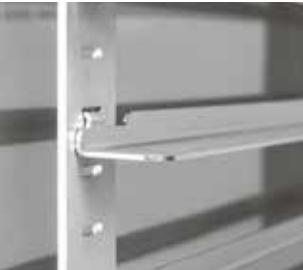
Встроенные и выносные версии
Встроенный двигатель или выносной конденсаторный агрегат для прохладной бесшумной рабочей среды.



Двойная дверь
Установка двойной двери (опция) позволяет избежать температурных скачков и способствует поддержанию температуры.



Умный вентилятор
Вентиляторы останавливаются автоматически при открытии двери для предупреждения всасывания теплого воздуха снаружи.



Направляющие и стойки
Стойки с отверстиями для позиционирования позволяют легко перемещать направляющие для EN60x40 и.

Прочие характеристики

Наружные и внутренние поверхности из нержавеющей стали AISI 304. Наружная задняя стенка из оцинкованной стали	Закругленные внутренние и наружные углы	Рама двери с антиконденсационной системой (варианты -10°-22°C, -10°-30°C)	Экологичный GWP=3 Охлаждающий газ R290
Испаритель с антикоррозийной покраской	Крышка испарителя из нержавеющей стали	Размораживание горячим газом (встроенный агрегат), электричеством (выносной агрегат)	Климатический класс 5
Аварийные сигналы при открытой двери и высокой температуре	Система управления энергопотреблением Wi-Fi Balance с концентратором Balance Hub и консолью Balance Console (опция)	Система контроля через Wi-Fi Cosmo (опция) или Порт Modbus-RTU	Светодиодное освещение

Холодильники CLIMA

650



900



Размеры (мм)
Температура (°C)
Напряжение
Оснащение
Варианты

Д 810 Г 715 В 2085
-2°+10°
220/240V-50Hz
20 направляющих для противней EN60x40
Двойная дверь Стеклопанельная дверь Специальное напряжение

Д 810 В 1015 В 2085
-2°+10°
220/240V-50Hz
20 направляющих для противней EN60x80
Двойная дверь Стеклопанельная дверь Специальное напряжение



Холодильники WIND

550



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

Д 630 Г 815 В 2085	
-5°+10°	-10°-22°
B	D
329	1514
220/240V-50Hz	
20 направляющих для противней EN60x40	
Выносной	
Стекланная дверь	
Специальное напряжение	

650



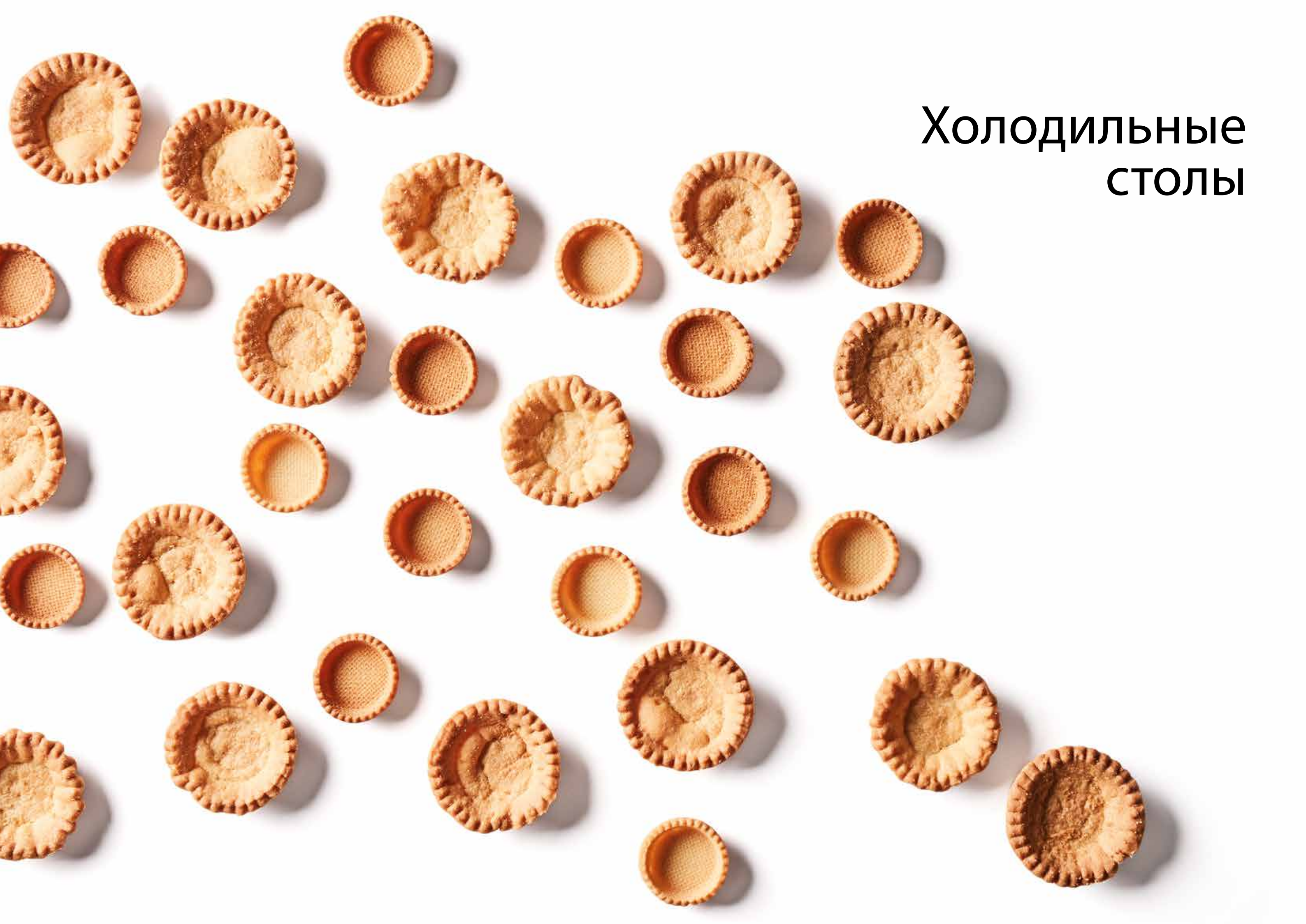
Д 810 Г 715 В 2085		
-5°+10°	-10°-22°	-10°-30°
B	D	E
303	1794	2467
220/240V-50Hz		
20 направляющих для противней EN60x40		
Выносной		
Двойная дверь		
Стекланная дверь		
Специальное напряжение		

900



Д 810 Г 1015 В 2085		
-5°+10°	-10°-22°	-10°-30°
B	D	D
537	2916	2623
220/240V-50Hz		
20 направляющих для противней EN60x80		
Выносной		
Двойная дверь		
Стекланная дверь		
Специальное напряжение		

Холодильные СТОЛЫ



Стол Pastry, ХОЛОД ВЫСОКОГО КЛАССА

Прекрасное хранение и оптимальный уровень влажности. Благодаря высокой холодильной мощности стол Pastry всегда поддерживает на нужной температуре ингредиенты, полуфабрикаты и готовые изделия.



Столы PASTRY, один характер, множество решений

Все, что вам нужно

Создайте свой персонализированный стол, делая выбор из многочисленных предлагаемых решений. Вы сможете организовать свой цех, удовлетворяя любые потребности удобства и практичности. Сырые ингредиенты и полуфабрикаты всегда будут под рукой и вы сможете сократить время приготовления.

Двери и выдвижные ящики

Каждое отделение может выполняться с дверями из нержавеющей стали и охлаждаемыми выдвижными ящиками в вариантах -2° +8°C и -15° -22°C. Инновационная система с двойной рециркуляцией воздуха обеспечивает максимальную холодильную мощность и оптимальное распределение холода даже при полной загрузке.

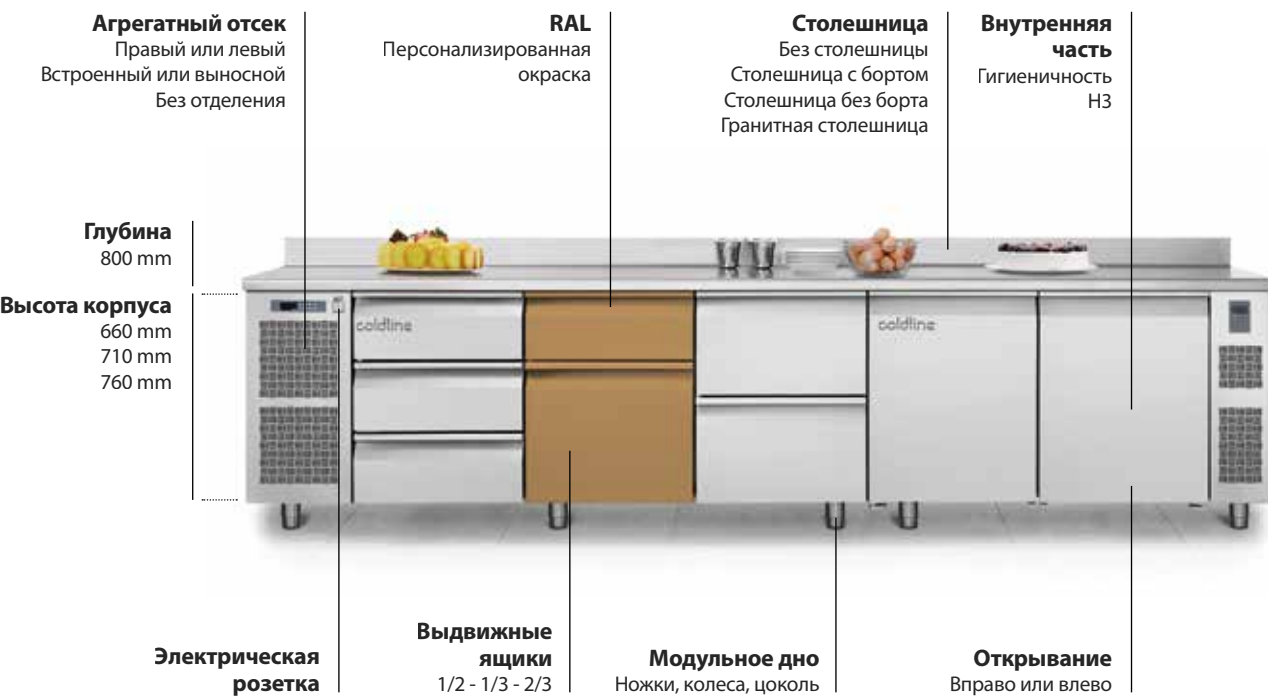
Двигатель справа или слева

Вы можете выбрать расположение технического отсека, справа или слева. Модель с выносным агрегатом обеспечивает максимальный комфорт на кухне. В тех случаях, когда два стола установлены рядом, возможно сделать общий технический отсек.

Усиленное основание

Модель с выносным холодильным агрегатом обеспечивает максимальный комфорт в мастерской. В тех случаях, когда есть два счетчика, возможно иметь общий технический отсек.

Комплектация



Размерная совместимость и единый дизайн



Семейная компания

В соответствии с концепцией единого стиля, которая отличает все кухни TNK, холодильные столы Coldline и нейтральные модули Tuls имеют общие размеры и дизайн, что позволяет создавать удобные и гармоничные рабочие пространства.

Персонализированные решения

Шкафы с выдвижными ящиками, буфеты, открытые столы или столы с дверцами идеально сочетаются с холодильными и морозильными столами. Все они оснащены цельной столешницей для создания законченных рабочих линий и островов.

6 высот и 3 глубины корпусов

Холодильные столы MASTER и нейтральные модули Tuls имеют 6 высот и 3 глубины корпусов, одинаковую высоту ножек и дизайн рабочих столешниц. Широкий ассортимент длин позволяет создавать индивидуальные рабочие зоны в любом помещении.

Технология столов PASTRY



Основные 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.



Направляющие и стойки
Стойки и направляющие из нержавеющей стали AISI 304, снимаемые без необходимости использования инструмента.



Съемный конденсатор
на направляющих для контроля и очистки.



Вентилируемое охлаждение
Вентилируемое охлаждение обеспечивает абсолютную однородность температуры во всех отделениях и ящиках.



Усиленные выдвижные ящики
Каждое отделение может оснащаться охлаждаемыми выдвижными ящиками 1/2 - 1/3 - 2/3, -2°+8°C или -15°-22°C.



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



Усиленное основание
Усиленное модульное основание может устанавливаться на колеса, ножки, фиксированный или съемный цоколь.



Испарение при нулевых издержках
Вода после размораживания испаряется под действием тепла, выделяемого холодильной системой.

Прочие характеристики

Наружные, внутренние поверхности и задняя стенка из нержавеющей стали AISI 304	Закругленные внутренние и наружные углы	Изоляция толщиной 60 мм без содержания CFC/HCFC	Экологичный GWP=3 охлаждающий газ R290
Испаритель с анти-коррозийной покраской	Встроенный и выносной варианты с открытым низом для облегчения подключений	Размораживание горячим газом (встроенный агрегат), электричеством (выносной агрегат)	Климатический класс 5
Самозакрывающиеся перенавешиваемые двери с фиксатором под 105°	Система управления энергопотреблением Wi-Fi Balance с концентратором Balance Hub и консолью Balance Console (опция)	Система контроля через Wi-Fi Cosmo (опция), порт Modbus-RTU	Персонализированная окраска в тона RAL

Столы Pastry

Встроенные варианты

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

* корпус h 710 мм со столешницей и бортиком

Удаленные варианты

Размеры* (мм)
Температура (°C)
Напряжение
Оснащение
Высота подвижного корпуса
Варианты

* корпус h 710 мм со столешницей и бортиком

1 дверь



Д 895 Г 800 В 950	
-2°+8°	-15°-22°
B	D
639	1780
220/240V-50Hz	
4 пар направляющих EN60x40	
660 - 710 - 760	
Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы Со столешницей Двигатель слева Специальное напряжение	

1 дверь



Д 755 Г 800 В 950	
-2°+8°	-15°-22°
220/240V-50Hz	
4 пар направляющих EN60x40	
660 - 710 - 760	
Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы Со столешницей Двигатель слева Специальное напряжение	

2 двери



Д 1450 Г 800 В 950	
-2°+8°	-15°-22°
B	D
734	2825
220/240V-50Hz	
8 пар направляющих EN60x40	
660 - 710 - 760	
Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы Со столешницей Двигатель слева Специальное напряжение	

2 двери



Д 1240 Г 800 В 950	
-2°+8°	-15°-22°
220/240V-50Hz	
8 пар направляющих EN60x40	
660 - 710 - 760	
Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы Со столешницей Двигатель слева Специальное напряжение	

3 двери



Д 2005 Г 800 В 950	
-2°+8°	-15°-22°
B	E
858	3626
220/240V-50Hz	
12 пар направляющих EN60x40	
660 - 710 - 760	
Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы Со столешницей Двигатель слева Специальное напряжение	

3 двери



Д 1795 Г 800 В 950	
-2°+8°	-15°-22°
220/240V-50Hz	
12 пар направляющих EN60x40	
660 - 710 - 760	
Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы Со столешницей Двигатель слева Специальное напряжение	

4 двери



Д 2560 Г 800 В 950	
-2°+8°	-15°-22°
C	E
1165	4465
220/240V-50Hz	
16 пар направляющих EN60x40	
660 - 710 - 760	
Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы Со столешницей Двигатель слева Специальное напряжение	

4 двери



Д 2350 Г 800 В 950	
-2°+8°	-15°-22°
220/240V-50Hz	
16 пар направляющих EN60x40	
660 - 710 - 760	
Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы Со столешницей Двигатель слева Специальное напряжение	



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



The Nice Kitchen®