

ПИЦЦЕРИЯ

столы для хранения

витрины для ингредиентов

coldline



На Coldline мы создаем технологии,
упрощающие каждодневный труд
профессионалов пиццерии.



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 контролируем наше оборудование в экстремальных условиях, проверяя работу всех оптимальных параметров даже при интенсивном использовании. Затем штатные повара завода тестируют его на своей современной фабрике-кухне и выносят окончательную оценку.

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 пиццайоло правильный холод

Мы предлагаем идеальные решения для каждой пиццерии. Широкий ассортимент размеров, экономия энергии и высокие рабочие параметры - таковы преимущества холодильного оборудования от Coldline.



Пиццерии

Пицца на вынос
Рестораны-пиццерии



Общепит

Рестораны
Фастфуды
Закусочные
Отели
Фабрики-кухни



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?

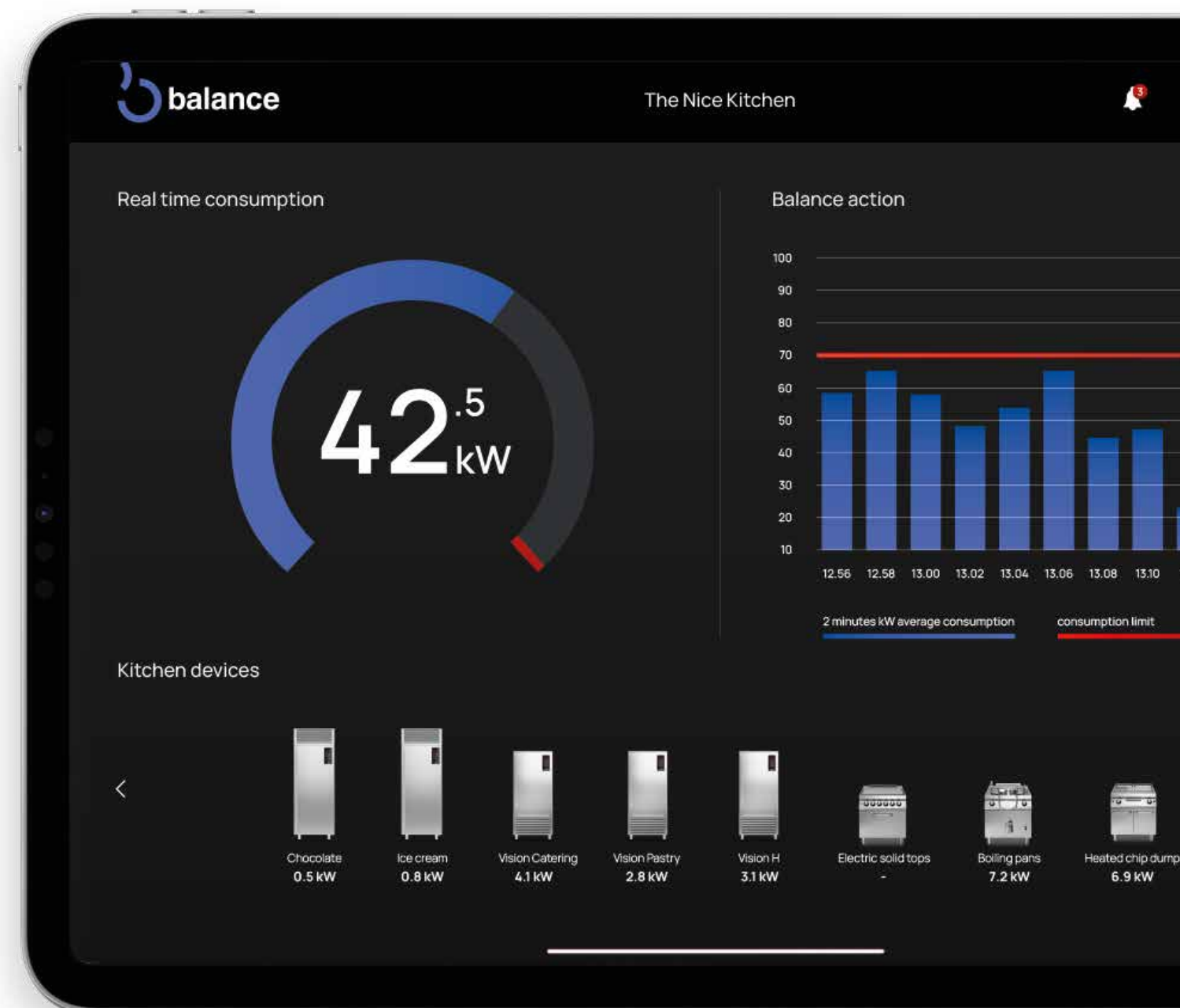
Balance - это инновационная технология Wi-Fi, разработанная компанией The Nice Kitchen, которая позволяет рационально использовать энергию на кухне и экономить постоянные расходы ресторанного бизнеса, принося прибыль в тысячи евро в год.

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

Каждое устройство с символом FSS оснащено не зависящей от корпуса холодильной системой, что обеспечивает повышенную гибкость и удобство при обслуживании.



Равномерный постоянный холод

Стол для работы с пиццей поддерживает равномерную температуру во всех отсеках. Каждая холодильная система оптимизирована для повышения срока хранения продуктов питания до 25%.



Столы для
пиццы



Стол для пиццы надежность и дизайн, для работы в удовольствие

Секрет хорошей пиццы заключается в качестве хорошо подошедшего теста, произведенного из отборных муки и дрожжей, и правильном выпекании. В результате получается душистая, ароматная, вкусная пицца с частичкой души мастера-пиццайоло.



Столы Pizza, один характер, множество решений

Все, что вам нужно

Столы Pizza имеют глубину 80 см, рабочую температуру -2°+8°C при вместимости каждого отделения в 7 контейнеров EN60x40.

Гранитная столешница

Можно рассчитывать на большую, прочную толстую гранитную столешницу, работая абсолютно спокойно и раскатывая тесто, не волнуясь о том, что оно может прилипнуть к поверхности. Бортики по трем сторонам позволяют установить над столешницей холодильную витрину с ингредиентами, оставляя свободным расположенное ниже пространство.

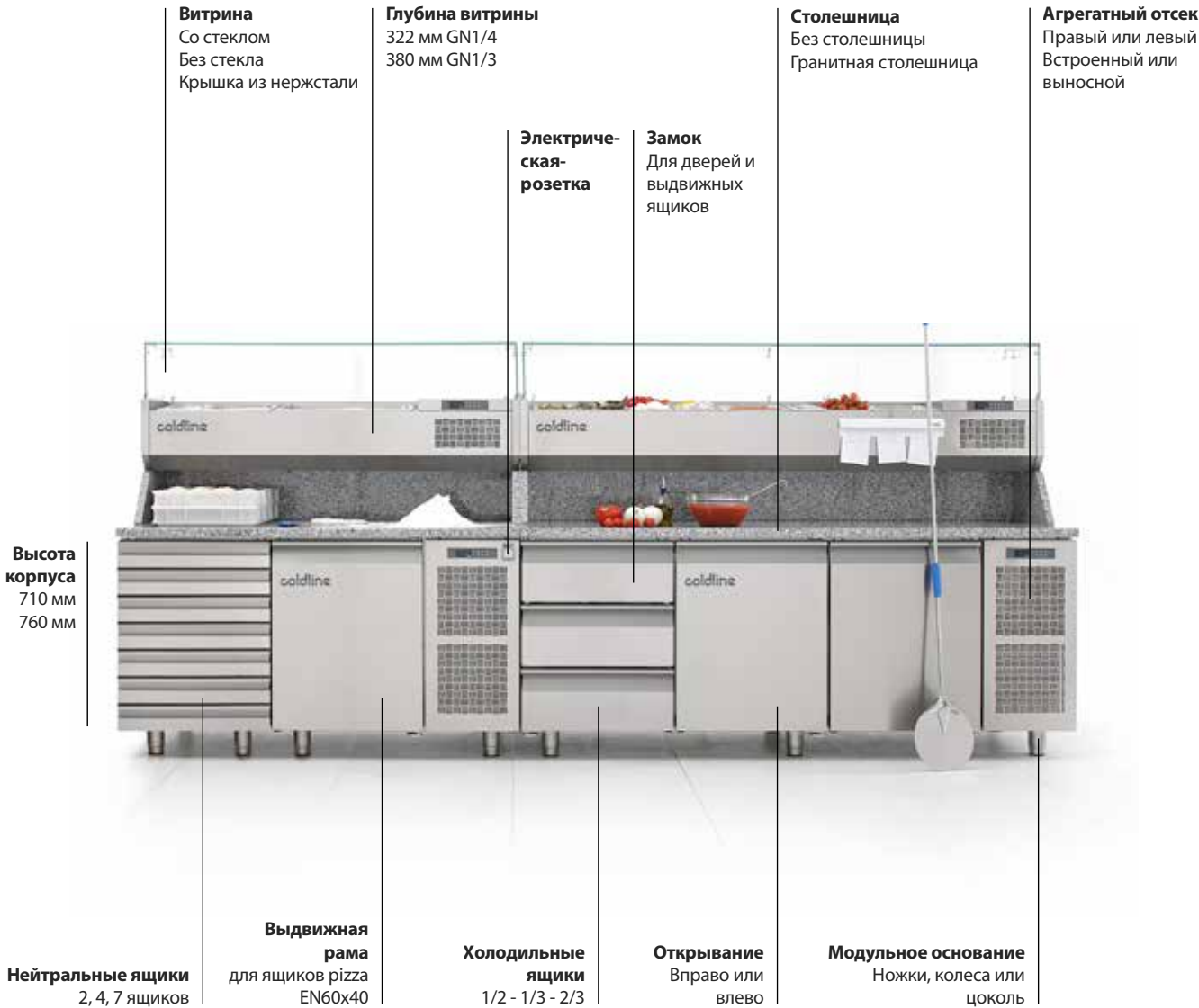
Звукоизолированный агрегатный отсек справа или слева

Агрегатный отсек, изолированный для обеспечения максимального звукопоглощения, является неотъемлемой частью изделия. Вес холодильной системы поддерживается прочным основательным дном. Для обеспечения максимального удобства на кухне предусматривается вариант с выносным холодильным агрегатом.

Двери и выдвижные ящики

Каждое отделение может оснащаться дверями из нержавеющей стали, холодильными или нейтральными выдвижными ящиками. Прочные ящики с выдвигающимися полностью за корпус стола направляющими облегчают извлечение противней и лотков.

Комплектация



Технология столов Pizza



Основные характеристики



Модульное основание
Может устанавливаться на колеса, ножки, зафиксированный или съемный цоколь.



Нейтральные ящики
Использование 2, 4 или 7 нейтральных ящиков позволяет увеличить пространство для хранения, поддерживая порядок в рабочей зоне.



Стекла и крышка
Выставленные в витрине продукты могут закрываться периметральным стеклом и крышкой из нержавеющей стали (опция).



Выдвижная рама EN60x40
Выдвижная рама с телескопическими направляющими для контейнеров EN60x40 (опция).



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



Охлаждаемые ящики
Оснащение, персонализируемое полностью выдвижными ящиками, установленными на телескопические направляющие.



Гранитная столешница
Столешница из гранита толщиной 30 мм с задним и боковыми бортиками для установки витрины.



Витрина GN1/3 или GN1/4
Витрины выпускаются глубиной 380 мм для GN1/3 или 322 мм для емкостей GN1/4.

Прочие характеристики

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

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

Система-супервизор Wi-Fi Cosmo (опция)

Изоляция толщиной 60 мм без содержания ХФУ/ГХФУ

Конденсатор с регулируемым потоком воздуха

Порт Modbus-RTU

Закругленные внутренние и наружные углы

Испаритель с антикоррозийной покраской

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

Легкосъемные направляющие и стойки из нержавеющей стали, не требующие использования инструмента

Климатический класс 5

Столы Pizza

Встроенные варианты

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

* корпус h 710 мм со столешницей и витриной

Выносные варианты

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

* корпус h 710 мм со столешницей и витриной

2 двери



-2° +8°
Д 1450 Г 800 В 1525
В
803
220-240V / 50Hz
8 пар направляющих для противней EN60x40
Нейтральные ящики 7 - 4 - 2 Охлаждаемые ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы и витрины Витрина GN1/4 - P 322 мм Двигатель слева

3 двери



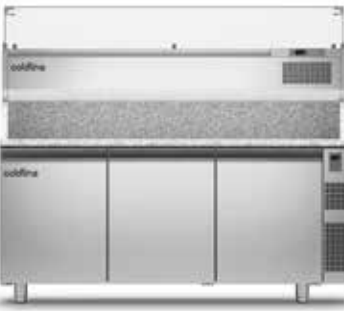
-2° +8°
Д 2005 Г 800 В 1525
В
858
220-240V / 50Hz
12 пар направляющих для противней EN60x40
Нейтральные ящики 7 - 4 - 2 Охлаждаемые ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы и витрины Витрина GN1/4 - P 322 мм Двигатель слева

4 двери



-2° +8°
Д 2560 Г 800 В 1525
С
1165
220-240V / 50Hz
16 пар направляющих для противней EN60x40
Нейтральные ящики 7 - 4 - 2 Охлаждаемые ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы и витрины Витрина GN1/4 - P 322 мм Двигатель слева

3 двери



-2° +8°
Д 1795 Г 800 В 1525
220-240V / 50Hz
12 пар направляющих для противней EN60x40
Нейтральные ящики 7 - 4 - 2 Охлаждаемые ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы и витрины Витрина GN1/4 - P 322 мм Двигатель слева

Столы Pizza с тумбой под выдвижные ящики

Встроенные варианты

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

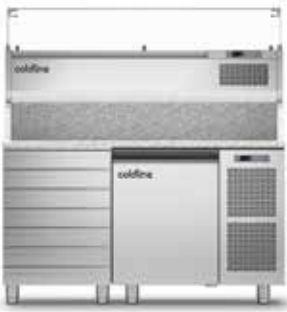
* корпус h 710 мм со столешницей и витриной

Выносные варианты

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

* корпус h 710 мм со столешницей и витриной

1 дверь + нейтральные ящики



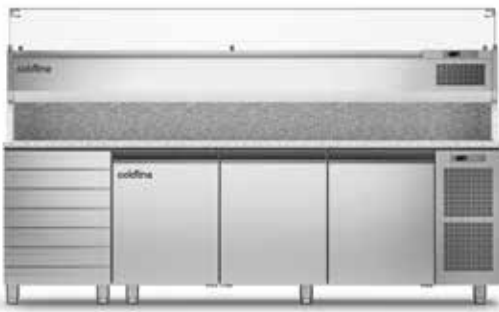
-2° +8°
Д 1450 Г 800 В 1525
B
639
220-240V / 50Hz
4 пар направляющих для противней EN60x40
Нейтральные ящики 7 - 4 - 2 Охлаждаемые ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы и витрины Витрина GN1/4 - P 322 мм Двигатель слева

2 двери + нейтральные ящики



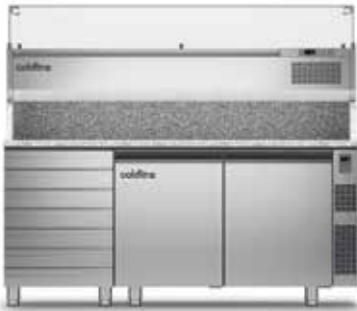
-2° +8°
Д 2005 Г 800 В 1525
B
734
220-240V / 50Hz
8 пар направляющих для противней EN60x40
Нейтральные ящики 7 - 4 - 2 Охлаждаемые ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы и витрины Витрина GN1/4 - P 322 мм Двигатель слева

3 двери + нейтральные ящики



-2° +8°
Д 2560 Г 800 В 1525
B
858
220-240V / 50Hz
12 пар направляющих для противней EN60x40
Нейтральные ящики 7 - 4 - 2 Охлаждаемые ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы и витрины Витрина GN1/4 - P 322 мм Двигатель слева

2 двери + нейтральные ящики



-2° +8°
Д 1795 Г 800 В 1525
220-240V / 50Hz
8 пар направляющих для противней EN60x40
Нейтральные ящики 7 - 4 - 2 Охлаждаемые ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы и витрины Витрина GN1/4 - P 322 мм Двигатель слева

3 двери + нейтральные ящики



-2° +8°
Д 2350 Г 800 В 1525
220-240V / 50Hz
8 пар направляющих для противней EN60x40
Нейтральные ящики 7 - 4 - 2 Охлаждаемые ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Без столешницы и витрины Витрина GN1/4 - P 322 мм Двигатель слева

Витрины для ингредиентов



Витрины для ингредиентов: практичность, гигиеничность и безопасность

Всегда свежие, прекрасно сохраняющиеся ингредиенты для приготовления пиццы, быстрых обедов, бутербродов и салатов благодаря статическому охлаждению ванночки с 4 сторон. Рациональная, организованная, безопасная работа. В конце производственной смены продукты питания можно накрыть крышкой и оставить в витрине до следующей смены.



Витрины Pizza, каждый ингредиент на своем месте

Все, что вам нужно

Витрины Pizza удовлетворяют любые потребности в организации рабочего пространства. Витрины в 7 размерах по длине, 2 размерах по глубине, с закаленным стеклом и без, являются идеальным решением для хранения при температуре +2°+10°C подобранных вами ингредиентов.

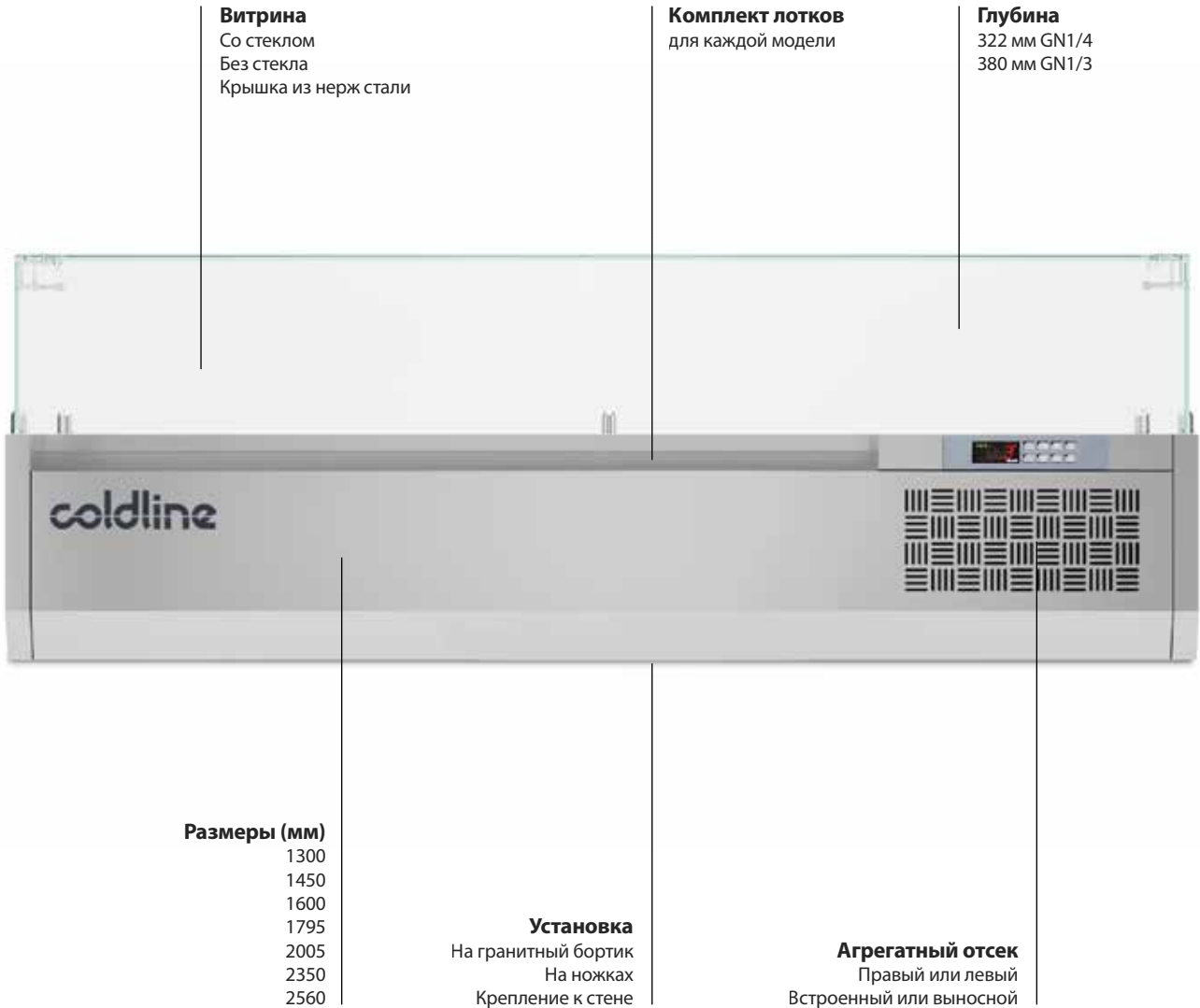
Крышка из нержавеющей стали

При необходимости крышка из нержавеющей стали позволяет закрыть ингредиенты, поддерживая требуемую для хранения температуру. Каждый ингредиент можно оставить в витрине к следующей рабочей смене.

Встроенный или выносной двигатель, справа или слева

Агрегатный отсек устанавливается для обеспечения максимальной звукоизоляции, справа или слева. Для удобства предусматривается вариант под выносной холодильный агрегат без изменения размеров витрины.

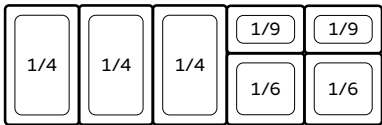
Конфигурация



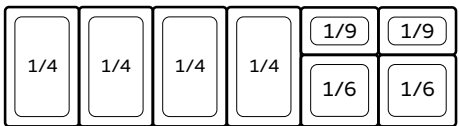
Все пространство, которое
требуется для ваших ингредиентов

Витрины глубиной 322 GN1/4

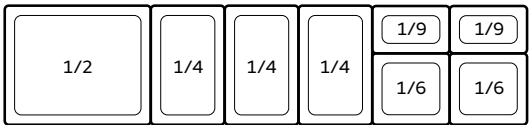
1300 GN1/4
Г 322 mm



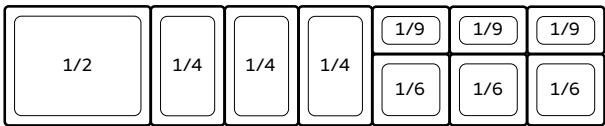
1450 GN1/4
Г 322 mm



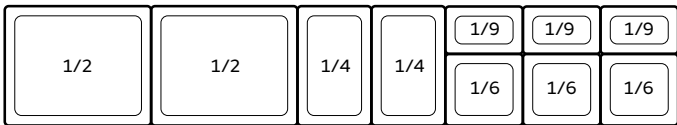
1600 GN1/4
Г 322 mm



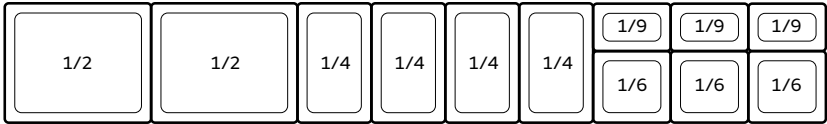
1795 GN1/4
Г 322 mm



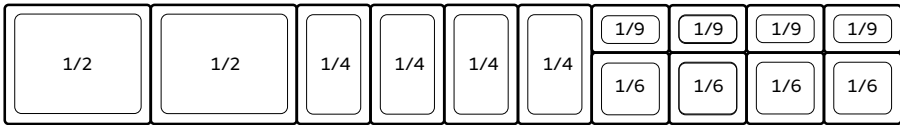
2005 GN1/4
Г 322 mm



2350 GN1/4
Г 322 mm

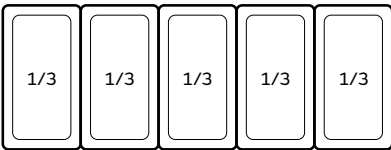


2560 GN1/4
Г 322 mm

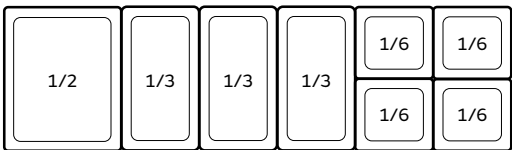


Витрины глубиной 380 GN1/3

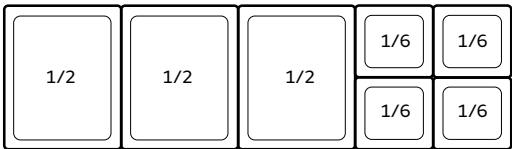
1300 GN1/3
Г 380 mm



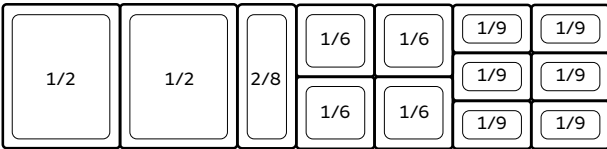
1450 GN1/3
Г 380 mm



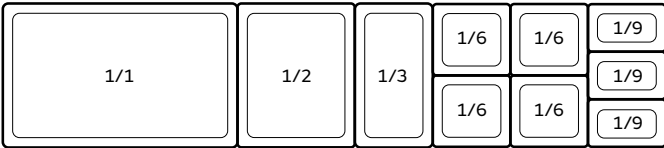
1600 GN1/3
Г 380 mm



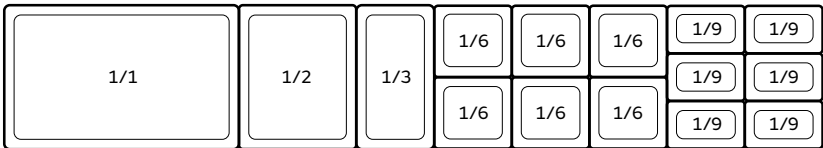
1795 GN1/3
Г 380 mm



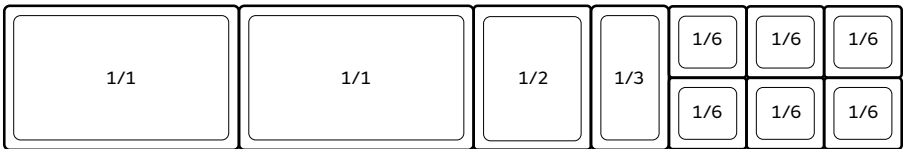
2005 GN1/3
Г 380 mm



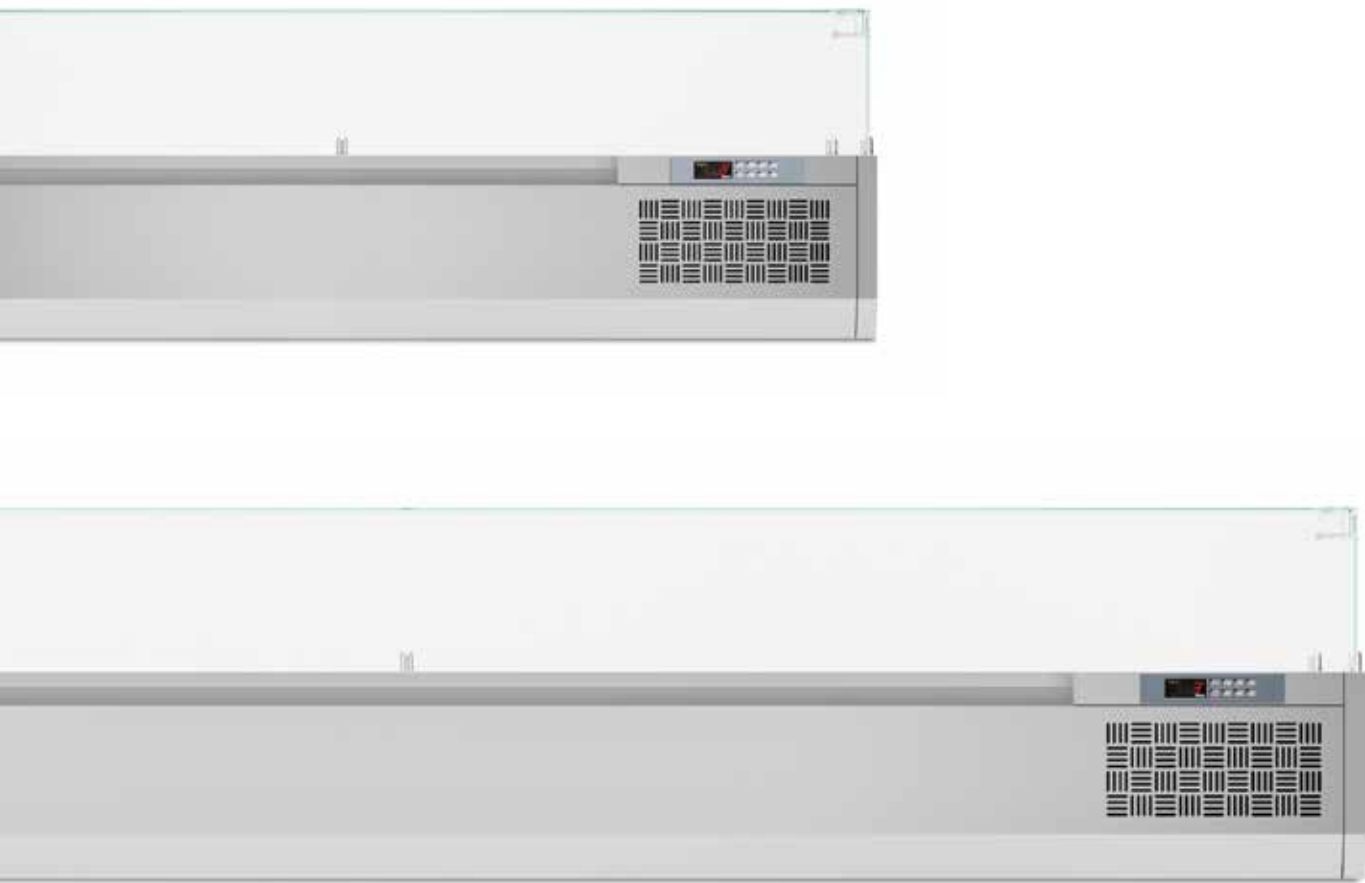
2350 GN1/3
Г 380 mm



2560 GN1/3
Г 380 mm



Технология витрин



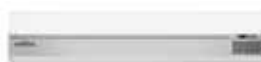
Основные характеристики

			
Дизайн Простая интуитивная панель управления для облегчения регулирования температуры.	Закаленное стекло Высокопрочное закаленное стекло защищает продукты и служит удобной опорой.	Комплект для крепления к стене Прикрепленная к стене витрина Pizze может использоваться со столами со столешницей из нержавеющей стали с многочисленными вариантами позиционирования.	Комплект ножек Регулируемые по высоте ножки позволяют устанавливать витрину на холодильные столы и столешницы.
			
Агрегатный отсек Двигатель справа или слева, встроенный или выносной.	Система слива Система дренажа ванны облегчает очистку и слив воды после оттайки и мойки.	Просматриваемый моторный отсек Моторный отсек просматривается для облегчения операций очистки и техобслуживания.	Охлаждение Вентилятор в моторном отсеке всасывает воздух спереди и выпускает его сзади или сбоку.

Прочие характеристики

Наружные и внутренние поверхности из стали AISI 304	Изоляция толщиной 30 мм без содержания ХФУ/ГХФУ	Закругленные внутренние и наружные углы	Крышка из нерж стали AISI 304
Глубина 322 мм для лотков GN1/4	Глубина 380 мм для лотков GN1/3	Экологичный GWP=3 охлаждающий газ R290	Климатический класс 5
Порт Modbus-RTU	Система-супервизор wi-fi COSMO (опция)		

Витрины Pizza

Лотки GN1/4	1300R290	1450R290	1600R290	1795R290	2005R290	2350R290	2560R290
							
Размеры* (мм)	Д 1300 Г 322 В 485	Д 1450 Г 322 В 485	Д 1600 Г 322 В 485	Д 1795 Г 322 В 485	Д 2005 Г 322 В 485	Д 2350 Г 322 В 485	Д 2560 Г 322 В 485
Температура (°C)	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°
Питание	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz
Варианты	Выносной Без стекла Крышка Двигатель слева	Выносной Без стекла Крышка Двигатель слева	Выносной Без стекла Крышка Двигатель слева	Выносной Без стекла Крышка Двигатель слева	Выносной Без стекла Крышка Двигатель слева	Выносной Без стекла Крышка Двигатель слева	Выносной Без стекла Крышка Двигатель слева
* со стеклом							

Лотки GN1/3	1300R290	1450R290	1600R290	1795R290	2005R290	2350R290	2560R290
							
Размеры* (мм)	Д 1300 Г 380 В 485	Д 1450 Г 380 В 485	Д 1600 Г 380 В 485	Д 1795 Г 380 В 485	Д 2005 Г 380 В 485	Д 2350 Г 380 В 485	Д 2560 Г 380 В 485
Температура (°C)	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°
Питание	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz
Варианты	Выносной Без стекла Крышка Двигатель слева	Выносной Без стекла Крышка Двигатель слева	Выносной Без стекла Крышка Двигатель слева	Выносной Без стекла Крышка Двигатель слева	Выносной Без стекла Крышка Двигатель слева	Выносной Без стекла Крышка Двигатель слева	Выносной Без стекла Крышка Двигатель слева
* со стеклом							



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®