

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

**шкафы шоковой заморозки
шкафы для хранения
шкаф для разморозки**

coldline



На Coldline мы создаем технологии,
упрощающие ежедневный труд
поваров, кондитеров, пекарей,
мороженщиков и пиццайол.



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.



Каждому повару свой 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.



Общественное питание

Рестораны
Агротуризм
Кулинарии
Фастфуды
Закусочные
Мясные магазины
Рыбные магазины
Отели



Фабрики-кухни

Предприятия
Школы
Больницы
Суда
Кейтеринг



Гипермаркеты

Супермаркеты
Торговые центры
Сетевой франчайзинг
Зоны обслуживания



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?

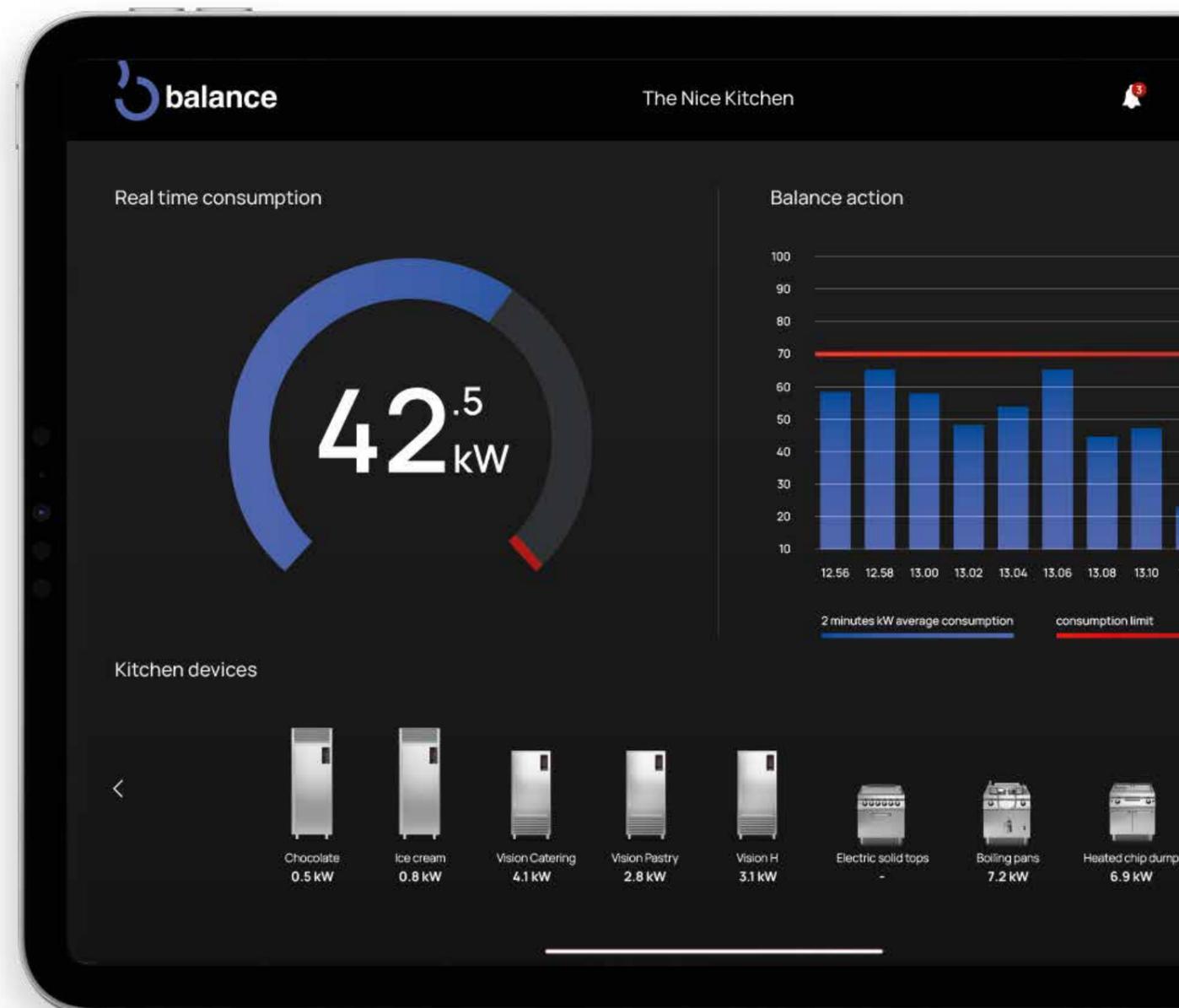
Balance - это инновационная технология Wi-Fi, разработанная компанией The Nice Kitchen, которая позволяет рационально использовать энергию на кухне и экономить постоянные расходы ресторанного бизнеса, принося прибыль в тысячи евро в год.

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

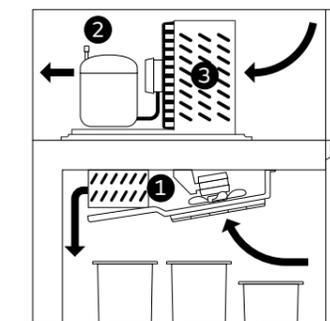
Благодаря большим усилиям в области исследований на этапе проектирования компания Coldline с полным правом занимает одну из лидирующих позиций в данной отрасли в отношении технологий и новаторства. Каждый шкаф, обозначенный символом FSS, оснащен холодильной системой, не зависящей от корпуса, что обеспечивает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



Высокая эффективность с равномерной постоянной температурой

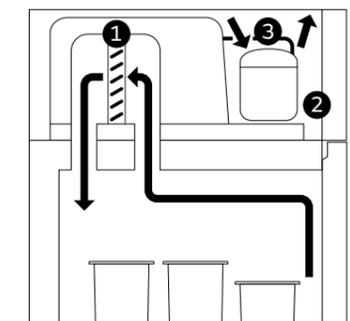
В отличие от других систем, в холодильных шкафах Coldline используется испаритель внутри отсека, что обеспечивает эффективную циркуляцию воздуха и точное поддержание температуры даже при интенсивном использовании. Благодаря просторному агрегатному отсеку конденсатор и компрессор всегда работают в оптимальных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

Coldline

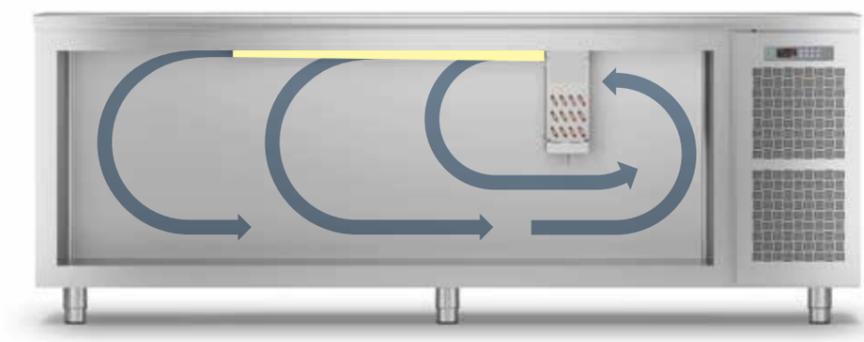


1 Испаритель 2 Компрессор 3 Конденсатор

Другие системы



Столбы 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 только мультифункциональный шкаф шоковой заморозки

Прошло то время, когда шкафы шоковой заморозки использовались исключительно для охлаждения продуктов питания.

Сегодняшняя ресторанная деятельность требует выполнения многочисленных операций, требующих различные виды оборудования. Так появился MODI.

Несколько функций в одном устройстве позволят вам использовать его круглосуточно, экономя пространство и отказываясь от приобретения другого ненужного оборудования.



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

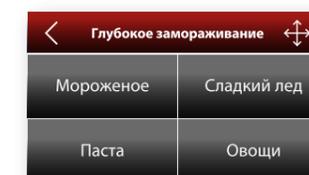
Датчики давления позволяют точно и быстро проверить количество газа в холодильной системе прямо с сенсорного экрана - решение, упрощающее техническое обслуживание.



Тепло или холод? Об этом позаботится MODI

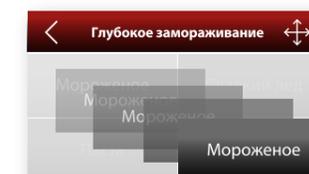
MODI динамично управляет интенсивностью холода и тепла, постоянно обеспечивая плавное регулирование температурой, вентиляцией и продолжительностью цикла. Технология, сохраняющая характеристики продуктов, увеличивая сроки их хранения.

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



Сборник избранных рецептов

Предусматривается персонализируемых программ для каждого продукта.



Персонализированное расположение

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



Ручной цикл

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

Шоковое охлаждение

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

Зеленая фасоль, охлажденная в MODI

Блокирует варку, сохраняет вкус, консистенцию и яркие цвета

Зеленая фасоль, охлажденная при комнатной температуре

Продукт окисляется, теряет консистенцию и часть своих питательных свойств



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 время хранения, без изменений 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 запастись большим количеством продукта, заморозить его и быстро подать только требуемые порции.

Глубокое замораживание

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

Семга, замороженная в морозильном шкафу

Медленное охлаждение, образование макрокристаллов, разрыв волокон и потеря жидкости

Семга, замороженная в MODI

Быстрое глубокое замораживание, образование микрокристаллов, сохранение волокон и структуры



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.



Ручной цикл

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

Дегидратация

Выполняйте дегидратацию фруктов, овощей, грибов и бобовых для обеспечения их наличия в любое время года. Вы можете создать оригинальную муку и ароматизаторы для своих блюд.



Размораживание

Размораживание является одним из наиболее медленных и деликатных процессов, происходящих на кухне. MODI быстро и безопасно выполняет размораживание продукта с сохранением изначального качества и не допуская размножения бактерий.

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.



Поддержание температуры

Поддерживает ваши блюда при температуре подачи. Благодаря MODI первое и последнее блюда будут поданы при идеальной температуре, даже с большим интервалом времени. Нереализованную продукцию можно подвергнуть шоковому охлаждению или глубокой заморозке.

Шоколад

За несколько минут выполняет кристаллизацию пралине, шоколадных конфет и плиток. Глянцевый блеск и идеальная консистенция станут доказательством качества вашего труда.



Технология MODI



Основные характеристики



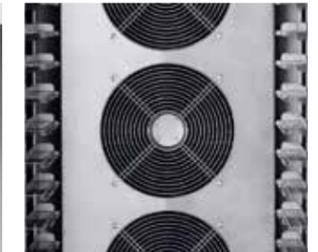
Модульное дно
Может устанавливаться на колеса, ножки, фиксированный или передвижной цоколь.



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



Высокоэффективные сменные прокладки
Конструкция с тройной камерой с инновационным полимером D7, эффективность изоляции на 35% выше по сравнению с традиционной.



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



Простое техобслуживание
Магнитное отсоединение приборной панели позволяет быстро выполнять очистку конденсаторной батареи, обеспечивая оптимальную работу на годы.



Открывающаяся панель с вентиляторами
Испаритель может быть легко осмотрен благодаря механизму быстрого открытия для облегчения очистки и техобслуживания.



Направляющие и стойки
Стойки с прорезями позволяют легко переставлять направляющие, которые используются для противней EN60x40 и GN1/1 (исключая модели 710 мм).



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

Прочие характеристики

Наружные и внутренние поверхности из стали AISI 304

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

Изоляция толщиной 60 мм без содержания ХФУ/ГХФУ

Климатический класс 5

Конденсатор с регулируемым потоком воздуха. Крашенный испаритель с антикоррозионной защитой

Порт Modbus-RTU. Система контроля wi-fi Cosmo

Сенсорный экран 4.3" с портом USB

Датчики давления для контроля количества газа в системе

Модели от 3 до 7 противней с одним контуром и модели от 10 до 14 противней с двойным контуром (R290)

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

Рама двери с антиконденсационной системой

Экологичный охлаждающий газ R290 GWP=3

Шкафы шоковой заморозки MODI Up и Active

**Глубина
700 mm**
5T
GN1/1



**Глубина
700 mm**
5T
GN1/1
EN60x40



5T
GN1/1
EN60x40



**Глубина
700 mm**
6T
GN1/1



**Глубина
700 mm**
6T
GN1/1
EN60x40



6T
GN1/1
EN60x40



Размеры (мм)	Д 710 Г 700 В 853
Производительность	+90° +3°C 20 Kg +90° -18°C 15 Kg
Потребление за цикл*	+65° +10°C 0,073 kWh/kg +65° -18°C 0,226 kWh/kg
Эл. мощность	Up 827W - 4,7A Active 1247W - 6,5A
Напряжение	220/240V-50Hz
Стандартное оснащение	поддержка с 5 позициями GN1/1
Варианты	Выносной агрегат Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 710 Г 700 В 853

+90° +3°C
20 Kg
+90° -18°C
15 Kg

+65° +10°C
0,073 kWh/kg
+65° -18°C
0,226 kWh/kg

Up
827W - 4,7A
Active
1247W - 6,5A

220/240V-50Hz

поддержка с 5 позициями GN1/1

Выносной агрегат
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 GN1/1 - EN60x40

Выносной агрегат
Водяное охлаждение
Специальное напряжение

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 GN1/1 - EN60x40

Выносной агрегат
Водяное охлаждение
Специальное напряжение

Д 710 Г 700 В 913

24 Kg
18 Kg

0,080 kWh/kg
0,267 kWh/kg

1474W - 6,4A
1894W - 8,2A

220/240V-50Hz

поддержка с 6 позициями GN1/1

Выносной агрегат
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 GN1/1 - EN60x40

Выносной агрегат
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 GN1/1 - EN60x40

Выносной агрегат
Водяное охлаждение
Специальное напряжение

Размеры (мм)	Д 600 Г 622 В 418
Производительность	+90° +3°C 7 Kg +90° -18°C 3,5 Kg
Потребление за цикл*	+65° +10°C 0,100 kWh/kg +65° -18°C 0,471 kWh/kg
Эл. мощность	Up - Active 550W - 2,8A
Напряжение	220/240V-50Hz
Стандартное оснащение	-
Варианты	Температурный щуп

3T
GN2/3



Д 600 Г 622 В 418

7 Kg
3,5 Kg

0,100 kWh/kg
0,471 kWh/kg

-
550W - 2,8A

220/240V-50Hz

-

Температурный щуп

**Глубина
700 mm**
Стол 7T
GN1/1
EN60x40



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 GN1/1 - EN60x40

Выносной агрегат
Водяное охлаждение
Специальное напряжение
Столешница без бортика
Без столешницы

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

Шкафы шоковой заморозки MODI Up и Active

Глубина
700 mm

7T
GN1/1



7T
GN1/1
EN60x40



10T
GN1/1
EN60x40



14T
GN1/1
EN60x40



20TP
GN2/1
EN60x80

20T
GN1/1
EN60x40

20K
Тележка
GN1/1 - EN60x40



Размеры (мм)	Д 710 Г 700 В 1093	Д 780 Г 800 В 1093	Д 780 Г 800 В 1563	Д 780 Г 800 В 1778	Д 1100 Г 1045 В 1843	Д 810 Г 1015 В 2210	Д 810 Г 1015 В 2240
Производительность +90° +3°C	32 Kg	34 Kg	50 Kg	70 Kg	80 Kg	88 Kg	88 Kg
Производительность +90° -18°C	24 Kg	25 Kg	45 Kg	60 Kg	60 Kg	62 Kg	62 Kg
Потребление за цикл*	+65° +10°C	0,065 kWh/kg	0,060 kWh/kg	0,083 kWh/kg	0,078 kWh/kg	0,087 kWh/kg	0,087 kWh/kg
	+65° -18°C	0,210 kWh/kg	0,210 kWh/kg	0,277 kWh/kg	0,233 kWh/kg	0,268 kWh/kg	0,277 kWh/kg
Эл. мощность	Up	1523W - 6,6A	1523W - 6,6A	3043W - 14,7A	3043W - 14,7A	6450W - 12,45A	6450W - 12,45A
	Active	2153W - 9,4A	2153W - 9,4A	3043W - 14,7A	3043W - 14,7A	7450W - 17,28A	7450W - 17,28A
Напряжение	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	400-415V 3N-50/60Hz	400-415V 3N-50/60Hz	400-415V 3N-50/60Hz
Стандартное оснащение	поддержка с 7 позициями GN1/1	7 пар направляющих GN1/1 - EN60x40	10 пар направляющих GN1/1 - EN60x40	14 пар направляющих GN1/1 - EN60x40	10 пар направляющих GN2/1 - EN60x80	20 пар направляющих GN1/1 - EN60x40	-
Варианты	Выносной агрегат Водяное охлаждение Специальное напряжение	Выносной агрегат В 2085 mm Специальное напряжение	Выносной агрегат В 2115 mm Специальное напряжение				

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

Шкаф для
разморозки



Размораживает более 130 кг продуктов

Быстрая и безопасная оттайка

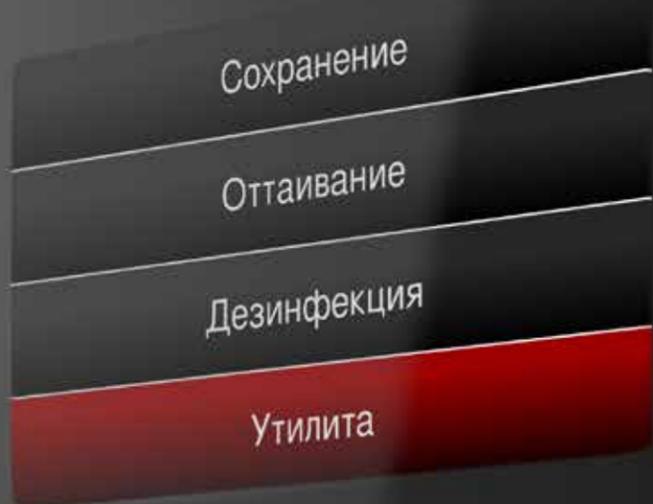
Thaw.Pro - незаменимый помощник в кулинарных центрах, столовых, централизованных кухнях и крупных кондитерских лабораториях, где необходимо быстро и безопасно размораживать готовые блюда, полуфабрикаты или ранее замороженные ингредиенты, не допуская размножения бактерий и сохраняя свежесть, текстуру и вкус.

Интеллектуальное оттаивание

За трехэтапным размораживанием следует этап хранения, позволяющий работать в ночное время и в автономном режиме. Продолжительность программ меняется автоматически в зависимости от количества продуктов, что позволяет сэкономить в два раза больше времени и денег.

Озоновая дезинфекция

Thaw.Pro легко чистить, поскольку каждый компонент снимается и предназначен для мойки в посудомоечной машине. Двойной поддон, расположенный на дне камеры, позволяет собирать и удобно удалять жидкость, выделяемую размороженным продуктом. Дезинфекция камеры и компонентов внутри нее обеспечивается циклом озонирования, который всего за несколько минут уничтожает присутствующие бактерии.



Сохранение

Оттаивание

Дезинфекция

Утилита

THAW.PRO
THAW.PRO

Технология THAW.PRO



Основные характеристики



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



Озоновая дезинфекция
Цикл озонирования обеспечивает полное уничтожение бактерий на всех поверхностях.



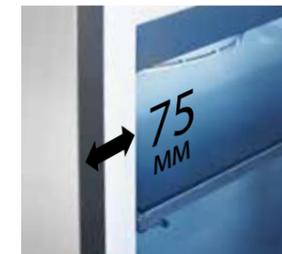
Поддоны для сбора жидкости
Два поддона в нижней части камеры позволяют собирать и удалять жидкости, облегчая операции по очистке.



Съемный воздушный диффузор
Диффузор, состоящий из 3 независимых секций, легко снимается и пригоден для мойки в посудомоечной машине.



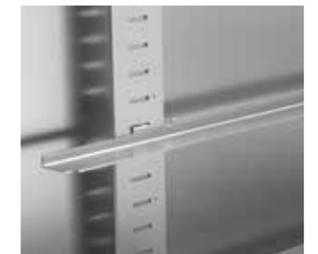
Модульное дно
Может устанавливаться на колеса, ножки, фиксированный или съемный цоколь.



Толщина изоляции 75 мм
Изоляция толщиной 75 мм без ХФУ/ГХФУ.



10 стальных решеток
10 прочных опор из нержавеющей стали обеспечивают высокую грузоподъемность и высокие гигиенические стандарты.



Направляющие и стойки
Быстросъемные, безопасные для посудомоечной машины направляющие и стойки из нержавеющей стали.

Прочие характеристики

Внешние и внутренние поверхности из стали AISI 304. Наружная задняя стенка, агрегатный отсек из оцинкованной стали

Окрашенный испаритель с антикоррозийной защитой

Светодиодное освещение

Закругленные внутренние и внешние углы

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

Порт MODBUS-RT

Дверная прокладка с защитой от запаха

Оттайка горячим газом

Система контроля wi-fi Cosmo

Экологичный охлаждающий газ R290 GWP=3

Работа в климатическом классе 5

Настраиваемые программы размораживания

THAW.PRO

700



Размеры (мм)	Д 740 Г 815 В 2085
Температура (°C)	-6°+40°
Энергетический класс	D
Годовое потребление (кВт ч)	746
Напряжение	220/240V-50Hz
Оснащение	10 полки из нержавеющей стали GN2/1
Варианты	Специальное напряжение



Шкафы для хранения



MASTER и SMART, климатический класс А



2 размера по глубине, 5 размеров по ширине, 5 диапазонов температуры, встроенные и выносные агрегаты. Множество вариантов для максимального использования пространства и более длительного хранения продуктов. Выберите шкаф, наиболее подходящий вашим потребностям - все они имеют общий знаменатель: качество, надежность, высокие рабочие параметры и экономичность.





Шкафы MASTER, откройте двери свежести

Экономичность климатического класса А

Все шкафы для хранения Master заправлены природным фреоном R290, обеспечивающим более высокую эффективность по сравнению с традиционными охлаждающими газами. Модели класса А гарантируют экономию энергии до 80% по сравнению с аналогичным оборудованием более низкого класса. Сразу видна рентабельность, а негативное воздействие на окружающую среду сведено к минимуму.

Элегантный, тщательно продуманный дизайн

Элегантный дизайн с закругленными внешними углами, простая интуитивная панель управления со встроенной клавиатурой и тщательно выполненная отделка придают шкафам MASTER солидный и изысканный вид.

Модели для любых потребностей

Выпускаются модели вместимостью от 350 до 1400 л с полудверками, стеклянными дверями, перевешиваемыми дверями; модели, предназначенные для хранения рыбы, комбинированные модели с 2-3 температурными режимами.

Еще больше пространства

Шкафы MASTER XL предлагают на 10 процентов больше места для хранения, чем классические модели того же размера. Прочные литые направляющие, прикрепленные к боковым стенкам камеры хранения, обеспечивают быструю перестановку решеток XL и удобство при ежедневном уходе.

Неповторимое качество

Моноблочная структура с толщиной изоляции 75 мм выполнена из высококачественной нержавеющей стали AISI 304. Эффективные экономичные компрессоры дополняют эту основу совершенства, благодаря чему шкафы MASTER подходят для самого интенсивного использования.

MASTER MARINE

Аппараты MASTER MARINE предназначены для установки на судах, нефтедобывающих базах и плавучих платформах. Превосходное качество хранения серии MASTER в сочетании с конкретными решениями по безопасности делают данные шкафы идеальным выбором для морской промышленности.



MASTER FISH

Аппараты MASTER FISH предназначены для хранения свежей рыбы. Диапазон температур и специальные комплектующие позволяют создавать идеальную среду для хранения таких требующих особого внимания продуктов питания, как моллюски, ракообразные, рыбные стейки, филе, а также целая рыба.



-6°/+4°C
Храните рыбу при оптимальной температуре -6° +4°C.



Лотки из ABS-пластика
Лотки из ABS-пластика собирают любую жидкость, не допуская контакта рыбы с водой.



Чистота и гигиена
Ромбовидная основа и слив обеспечивают легкий дренаж для поддержания чистоты шкафов.





Шкафы SMART, прочность при каждодневном использовании

Естественный холод климатического класса А

Все шкафы для хранения Smart заправлены природным фреоном R290, обеспечивающим более высокую эффективность по сравнению с традиционными охлаждающими газами.

Модели класса А гарантируют экономию энергии до 80% по сравнению с аналогичным оборудованием более низкого класса. Сразу видна рентабельность, а негативное воздействие на окружающую среду сведено к минимуму.

Всё под контролем

Процессор автоматически поддерживает заданную температуру с нужной степенью влажности. Простая в использовании и уходе панель управления предназначена для удобства регулирования температуры и доступа к сохраняемым данным.

Качество и эргономичность

Изоляция толщиной 75 мм обеспечивает отнесение шкафов к самому высокому энергетическому классу. Конструкция ручки разработана для большего комфорта и безопасного и эргономичного захвата.

Оптимальная организация пространства

Высота внутренних полок регулируется в различных положениях; теперь можно улучшить организацию продуктов, чтобы они всегда были под рукой.

Еще больше пространства

Шкафы SMART XL предлагают на 10 процентов больше места для хранения, чем классические модели того же размера. Прочные литые направляющие, прикрепленные к боковым стенкам камеры хранения, обеспечивают быструю перестановку решеток XL и удобство при ежедневном уходе.

MASTER и SMART общая технология

Отличительные характеристики

MASTER

- Ассортимент из 78 моделей
- Ручка из нержавеющей стали толщиной 2 мм
- Крышка испарителя из нержавеющей стали
- Светодиодное освещение
- RAL Персонализированная окраска (опционально)



SMART

- Ассортимент из 24 моделей
- Ручка из ПВХ
- Крышка испарителя из ПВХ



Общие характеристики



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



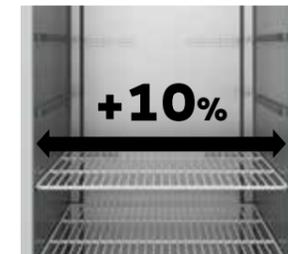
Толщина изоляции 75 мм
Изоляция толщиной 75 мм без содержания ХФУ/ГХФУ.



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



Высокоэффективные сменные прокладки
Конструкция с тройной камерой с инновационным полимером D7, эффективность изоляции на 35% выше по сравнению с традиционной.



Шкафы XL
Прочные литые направляющие шкафов Master и Smart XL позволяют увеличить объем хранения на 10%.



Испарение при нулевых издержках
Конденсат оттайки испаряется за счет использования тепла, рассеиваемого холодильной системой.



Умная система вентиляции
Вентиляторы автоматически останавливаются при открытии дверцы, чтобы избежать попадания горячего воздуха извне.



Направляющие и стойки
Направляющие и стойки из нержавеющей стали, снимаемые без необходимости использования дополнительного инструмента.

Прочие характеристики

Наружные и внутренние поверхности из стали AISI 304. Наружная задняя стенка, наружное дно и агрегатный отсек из оцинкованной стали

Крашенный испаритель с антикоррозионной защитой

Аварийные сигналы открытой двери и высокой температуры

Закругленные внутренние и внешние углы

Вентилируемое охлаждение

Система контроля Wi-Fi Cosmo (опционально)

Рама двери с антиконденсационной системой (версия -18°-22°C)

Размораживание горячим газом (встроенный агрегат), остановкой компрессора (0°+10°C), электрическое размораживание (выносной агрегат)

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

Экологичный охлаждающий газ R290 GWP=3

Климатический класс 5

Открытие педалью (опционально)

Холодильные шкафы MASTER

350**500****600****650****700 - 700 XL**

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

Д 535 Г 715 В 2085			
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°
B	B	C	B
318	324	1006	324
220/240V-50Hz			
3 Решетки GN1/1 с пластиковым покрытием			
3 Емкость из ABS для рыбы			
Выносной агрегат			
Водяное охлаждение			
Стеклопанельная дверь			
Специальное напряжение			

Д 630 Г 715 В 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
325	331	1310
220/240V-50Hz		
3 Решетки 42x53 см с пластиковым покрытием		
Выносной агрегат		
Водяное охлаждение		
Стеклопанельная дверь		
Специальное напряжение		

Д 740 Г 715 В 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
358	358	1444
220/240V-50Hz		
3 Решетки 53x53 см с пластиковым покрытием		
Выносной агрегат		
Водяное охлаждение		
Стеклопанельная дверь		
Двойная дверь		
Специальное напряжение		

Д 810 Г 715 В 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	D
378	385	2093
220/240V-50Hz		
3 Решетки GN2/1 с пластиковым покрытием		
Выносной агрегат		
Водяное охлаждение		
Стеклопанельная дверь		
Двойная дверь		
Специальное напряжение		

Д 740 Г 815 В 2085			
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°
A	A	C	B
327	335	1609	460
220/240V-50Hz			
3 Решетки GN2/1 с пластик. покр.			
3 Решетки 65x59 см с пластик. покр.			
6 Емкость из ABS для рыбы			
Выносной агрегат			
Водяное охлаждение			
Стеклопанельная дверь			
Двойная дверь			
Специальное напряжение			

Холодильные шкафы MASTER

1200  **1400** 



Размеры (мм)	Д 1480 Г 715 В 2085		
Температура (°C)	0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
Энергетический класс	B	B	C
Годовое потребление (кВт ч)	553	564	2500
Напряжение	220/240V-50Hz		
Оснащение	6 Решетки 53x53 см с пластиковым покрытием		
Варианты	Выносной агрегат Водяное охлаждение Стекланная дверь Две двойные двери Специальное напряжение Двойная холодильная система		

				
Размеры (мм)	Д 1480 Г 815 В 2085			
Температура (°C)	0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°
Энергетический класс	B	B	C	B
Годовое потребление (кВт ч)	644	659	2919	644
Напряжение	220/240V-50Hz			
Оснащение	3 Решетки GN2/1 с пластик. покр. 12 Емкость из ABS для рыбы 			
Варианты	Выносной агрегат Водяное охлаждение Стекланная дверь Две двойные двери Специальное напряжение Двойная холодильная система			

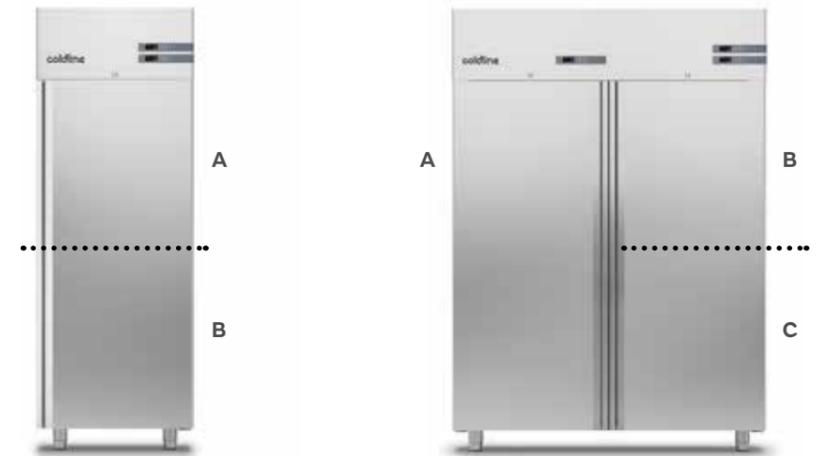
Комбинированный температурный режим

2 створки
700



2 / 3 створки
1400





Размеры (мм)	Д 740 Г 815 В 2085	
Температура (°C)	A -2°+8° B -2+8°	A -2°+8° B -18-22°
	A -6°+4° B -18-22°	
Напряжение	220/240V-50Hz	
Варианты	Выносной агрегат Водяное охлаждение Специальное напряжение	

Размеры (мм)	Д 1480 Г 815 В 2085		
Температура (°C)	A -2°+8° B -2+8°	A -2°+8° B -6+4°	A -2°+8° B -18-22°
	A -2°+8° B -2+8° C -2+8°	A -2°+8° B -18-22° C -2+8°	A -2°+8° B -6°+4° C -2+8°
Напряжение	220/240V-50Hz		
Варианты	Выносной агрегат Водяное охлаждение Специальное напряжение		

Размеры (мм)	Д 1480 Г 815 В 2085		
Температура (°C)	A -2°+8° B -2+8°	A -2°+8° B -6+4°	A -2°+8° B -18-22°
	A -2°+8° B -2+8° C -2+8°	A -2°+8° B -18-22° C -2+8°	A -2°+8° B -6°+4° C -2+8°
Напряжение	220/240V-50Hz		
Варианты	Выносной агрегат Водяное охлаждение Специальное напряжение		

Холодильные шкафы SMART

600

Д 740 Г 715 В 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
358	358	1444
220/240V-50Hz		
3 Решетки 53x53 см с пластиковым покрытием		
Выносной агрегат Двойная дверь Специальное напряжение		

700 - 700 XL

Д 740 Г 815 В 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
A	A	C
327	335	1609
220/240V-50Hz		
3 Решетки GN2/1 с пластик. покр. 3 Решетки 65x59 см с пластик. покр. XL		
Выносной агрегат Двойная дверь Специальное напряжение		

1200

Д 1480 Г 715 В 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
553	564	2500
220/240V-50Hz		
6 Решетки 53x53 см с пластиковым покрытием		
Выносной агрегат Две двойные двери Специальное напряжение Двойная холодильная система		

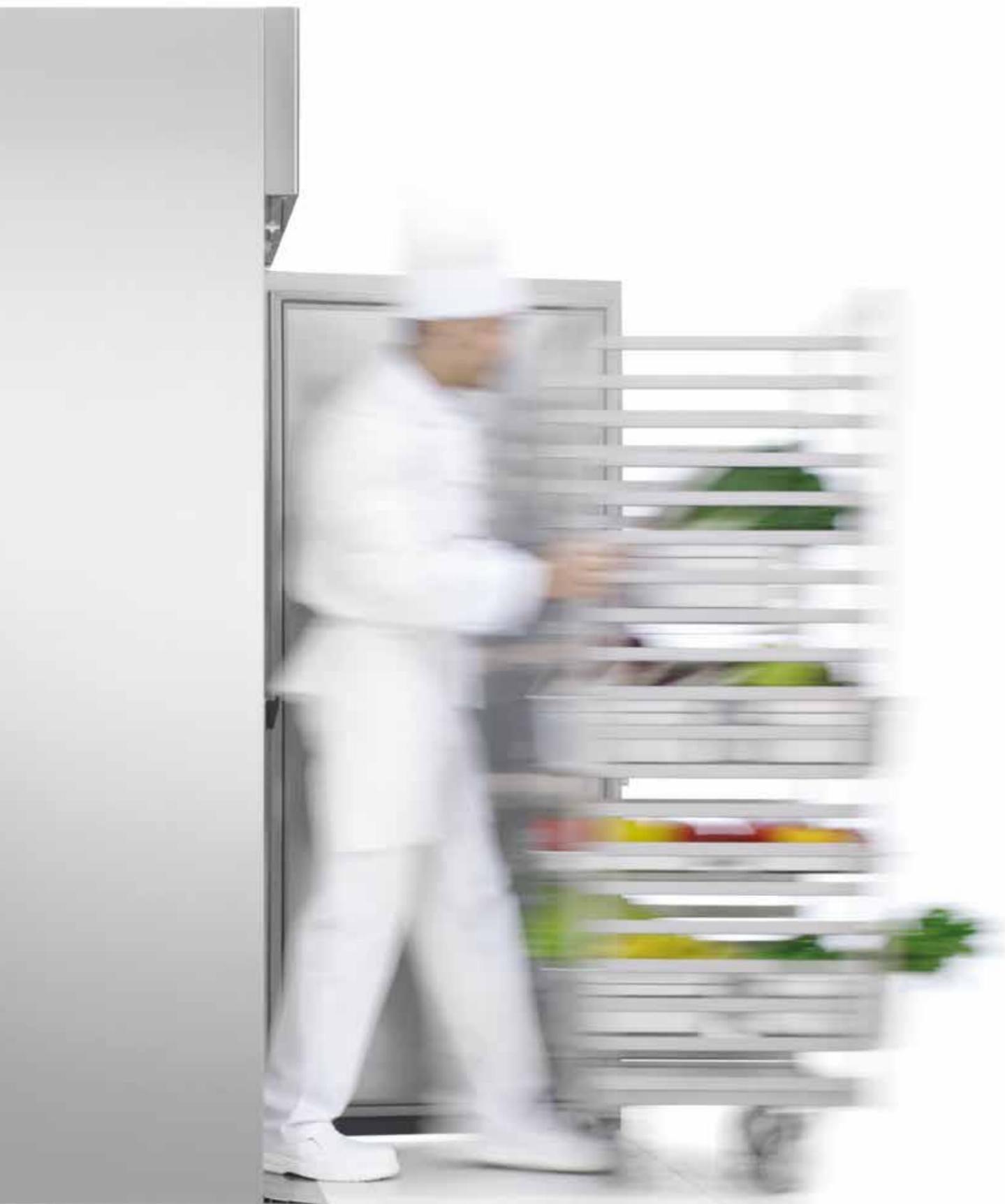
1400

Д 1480 Г 815 В 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
644	659	2919
220/240V-50Hz		
6 Решетки GN2/1 с пластиковым покрытием		
Выносной агрегат Две двойные двери Специальное напряжение Двойная холодильная система		

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



Пристенные и сквозные шкафы



Пристенные и сквозные шкафы Холод в движении

Безопасное охлаждение сочетается с практичностью использования тележки из нержавеющей стали, благодаря чему можно легко транспортировать подносы и блюда для сервировки: односторонние и сквозные модели

В столовых, на фабриках-кухнях и кейтеринговых предприятиях перемещение блюд и подносов играет важную роль в организации труда. Односторонний и сквозной шкафы для хранения предназначены для оптимального выполнения этой задачи, сокращая время обслуживания и повышая общую эффективность. Глухие или стеклянные двери для размещения 1 или 2 тележек для решеток или противней GN2/1.

Технология пристенных и сквозных шкафов Roll-In



Общие характеристики



Толщина изоляции 75 мм
Изоляция толщиной 75 мм без содержания ХФУ/ГХФУ.



Элегантный дизайн
Простая интуитивная и функциональная панель управления со встроенной клавиатурой.



Замок и фиксатор двери
Самозакрывающиеся перевешиваемые двери с фиксатором под угол открытия 105°, с замком и ключом.



Высокоэффективные сменные прокладки
Конструкция с тройной камерой с инновационным полимером D7, эффективность изоляции на 35% выше по сравнению с традиционной.



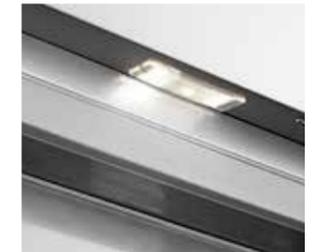
Тележка
Односторонние и проходные модели предназначены для тележек GN2/1 размерами Д 598 Г 660 В 1630.



Противоударная защита
Специальные бамперы защищают внутренние стенки от случайных ударов.



Дно с покрытием из нержавеющей стали
Дно с покрытием из нержавеющей стали AISI 304 с вкатной рампой для тележки.



Подсветка
Светодиодная лампа, установленная на верхней приборной панели.

Прочие характеристики

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

Крашенный испаритель с антикоррозионной защитой

Аварийные сигналы открытой двери и высокой температуры

Закругленные внутренние и наружные углы

Вентилируемое охлаждение

Порт Modbus-RTU

Автоматическое испарение конденсата

Размораживание горячим газом

Система контроля wi-fi Cosmo (опционально)

Экологичный охлаждающий газ R290 GWP=3

Климатический класс 5

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

Пристенные и сквозные шкафы

Шкафы под вкатные тележки

Сквозные шкафы

R290



R290



Размеры (мм)
Температура (°C)
Максимальное потребление
Холодильная мощность (Вт)
Напряжение
Варианты

Д 810 Г 815 В 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Стеклопанельная дверь Специальное напряжение

Д 810 Г 880 В 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Стеклопанельная дверь Специальное напряжение

Шкафы под вкатные тележки

Сквозные шкафы

R290



R290



Д 1620 Г 815 В 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Стеклопанельная дверь Специальное напряжение

Д 1620 Г 880 В 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Стеклопанельная дверь Специальное напряжение

Холодильные СТОЛЫ



СтолЫ MASTER и SMART:
класс А занимает прочные
позиции на кухне



A

СтолЫ Coldline предлагают бесконечное число решений для удовлетворения любых запросов. Благодаря пониженному энергопотреблению и высокому качеству хранения они подходят для любой рабочей среды.



СтолЫ MASTER единый дизайн, множество решений

Всё, что вам нужно

Создайте индивидуальные столы, выбирая из бесконечных решений, предлагаемых серией MASTER. Вы сможете организовать свою кухню для удовлетворения всех потребностей, повысив удобство и практичность.

Двери и ящики

Каждое отделение стола может комплектоваться дверями из нержавеющей стали, стеклянными дверями и холодильными ящиками в температурных режимах $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ и $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$.

Инновационная система с двойной рециркуляцией воздуха обеспечивает максимальную холодильную мощность и оптимальное распределение холода даже при полной загрузке.

Агрегат справа или слева

Вы можете выбрать расположение технического отсека, справа или слева. Модель с выносным холодильным агрегатом обеспечивает максимальный комфорт. В тех случаях, когда два стола совмещены друг с другом, можно сделать общий технический отсек.

Усиленное основание

Технический отсек интегрирован в структуру стола.

Ножки расположены под усиленным основанием, непосредственно под техническим отсеком для дополнительной поддержки.

Персонализированная окраска

Вы можете персонализировать свой стол MASTER, выбрав цвет, который наилучшим образом соответствует стилю вашей кухни. Краска наносится на поверхность из нержавеющей стали, обеспечивая долгий срок службы и безупречную гигиену.

Конфигурируемость



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.





Холодильные столы SMART

Прочный основательный корпус

Корпус SMART выполнен из стали большой толщины и обладает повышенной прочностью и стойкостью для обеспечения длительного срока службы и уверенности в ежедневной работе.

Прочная столешница

Столешница повышенной прочности с закругленным передним краем и задним бортиком для облегчения очистки. Бортик закрыт сзади для предупреждения скопления грязи.

Выдвижные ящики GN1/1

Полностью выдвигаемые за корпус ящики отличаются повышенной вместимостью и могут заменяться в ходе эксплуатации и адаптироваться к возможным новым потребностям в будущем. Внутренняя высота: 1/3=150 мм, 1/2=205 мм и 2/3=310 мм.

Технология столов MASTER и SMART

Отличительные характеристики



MASTER

Наружная задняя стенка из нержавеющей стали AISI 304
Звукоизолированный агрегатный отсек справа или слева
Звукоизолированный моторный отсек справа или слева
Встроенный и выносной варианты с открытым дном
Версии -2°+8°C и -15°-22°C
Высота корпуса: 650-660-700-710-750-760 mm
Глубина: 600-700 mm
Персонализированная окраска RAL
Электрическая розетка спереди (опционально)



SMART

Наружная задняя стенка из стали с полимерным
Ручка из ПВХ
Звукоизолированный агрегатный отсек только справа
только справа Только встроенный вариант
Версия -2°+8°C
Высота корпуса: 710 mm
Глубина: 700 mm

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.



Съемный конденсаторный блок

Съемный конденсаторный блок на направляющих для легкой проверки и очистки.



Направляющие и стойки

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



Вентилируемое охлаждение

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



Усиленные ящики

Каждое отделение стола может комплектоваться холодильными ящиками GN 1/2 - 1/3 - 2/3, -2°+8°C или -15°-22°C.



Высокоэффективные сменные прокладки

Конструкция с тройной камерой с инновационным полимером D7, эффективность изоляции на 35% выше по сравнению с традиционной.



Усиленное основание

Модульное дно повышенной прочности может устанавливаться на колеса, ножки, фиксированный или передвижной цоколь.



Испарение при нулевых издержках

Вода после размораживания испаряется под действием тепла, выделяемого холодильной системой.

Прочие характеристики

Внешние и внутренние поверхности из стали AISI 304

Закругленные внутренние и внешние углы

Изоляция толщиной 60 мм без содержания ХФУ/ГХФУ

Экологичный охлаждающий газ R290 GWP=3

Крашенный испаритель с антикоррозионной защитой

Самозакрывающиеся перенавешиваемые двери с фиксатором под 105°

Оттайка горячим газом (встроенный агрегат), электрическая оттайка (выносной агрегат)

Климатический класс 5

Система контроля wi-fi COSMO (опционально)

Порт Modbus-RTU

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

СтолЫ MASTER

Встроенные варианты

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

* корпус h 710 мм со столешницей и бортиком

Выносные варианты

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

* корпус h 710 мм со столешницей и бортиком

1 Дверь



Г 600		Г 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
Д 820 В 950			
A	C	A	C
409	1036	458	1278
220/240V-50Hz			
1 Решетка с пластиковым покрытием 430x325 mm		1 Решетка с пластиковым покрытием GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Стеклопанельная дверь Ящики GN 1/2, 1/3, 2/3 Столешница - Без столешницы Агрегатный отсек слева Специальное напряжение			

1 Дверь



Г 600		Г 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
Д 680 В 950			
220/240V-50Hz			
1 Решетка с пластиковым покрытием 430x325 mm		1 Решетка с пластиковым покрытием GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Стеклопанельная дверь Ящики GN 1/2, 1/3, 2/3 Столешница - Без столешницы Агрегатный отсек слева Специальное напряжение			

2 Двери



Г 600		Г 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
Д 1300 В 950			
A	D	A	D
449	1732	527	2135
220/240V-50Hz			
2 Решетки с пластиковым покрытием 430x325 mm		2 Решетки с пластиковым покрытием GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Стеклопанельная дверь Ящики GN 1/2, 1/3, 2/3 Столешница - Без столешницы Агрегатный отсек слева Специальное напряжение			

2 Двери



Г 600		Г 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
Д 1090 В 950			
220/240V-50Hz			
2 Решетки с пластиковым покрытием 430x325 mm		2 Решетки с пластиковым покрытием GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Стеклопанельная дверь Ящики GN 1/2, 1/3, 2/3 Столешница - Без столешницы Агрегатный отсек слева Специальное напряжение			

3 Двери



Г 600		Г 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
Д 1780 В 950			
A	D	A	D
540	2346	616	2891
220/240V-50Hz			
3 Решетки с пластиковым покрытием 430x325 mm		3 Решетки с пластиковым покрытием GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Стеклопанельная дверь Ящики GN 1/2, 1/3, 2/3 Столешница - Без столешницы Агрегатный отсек слева Специальное напряжение			

3 Двери



Г 600		Г 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
Д 1570 В 950			
220/240V-50Hz			
3 Решетки с пластиковым покрытием 430x325 mm		3 Решетки с пластиковым покрытием GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Стеклопанельная дверь Ящики GN 1/2, 1/3, 2/3 Столешница - Без столешницы Агрегатный отсек слева Специальное напряжение			

4 Двери



Г 600		Г 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
Д 2260 В 950			
B	D	B	E
746	3280	836	3642
220/240V-50Hz			
4 Решетки с пластиковым покрытием 430x325 mm		4 Решетки с пластиковым покрытием GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Стеклопанельная дверь Ящики GN 1/2, 1/3, 2/3 Столешница - Без столешницы Агрегатный отсек слева Специальное напряжение			

4 Двери



Г 600		Г 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
Д 2050 В 950			
220/240V-50Hz			
4 Решетки с пластиковым покрытием 430x325 mm		4 Решетки с пластиковым покрытием GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Стеклопанельная дверь Ящики GN 1/2, 1/3, 2/3 Столешница - Без столешницы Агрегатный отсек слева Специальное напряжение			

СтолЫ SMART

2 Двери



Размеры* (мм)	Д 1300 Г 700 В 950
Температура (°C)	-2°+8°
Энергетический класс	A
Годовое потребление (кВт ч)	527
Напряжение	220/240V-50Hz
Оснащение	2 Решетки с пластиковым покрытием GN1/1
Варианты	Ящики GN 1/2, 1/3, 2/3 Без столешницы С столешницы Специальное напряжение

3 Двери



Размеры* (мм)	Д 1780 Г 700 В 950
Температура (°C)	-2°+8°
Энергетический класс	A
Годовое потребление (кВт ч)	616
Напряжение	220/240V-50Hz
Оснащение	3 Решетки с пластиковым покрытием GN1/1
Варианты	Ящики GN 1/2, 1/3, 2/3 Без столешницы С столешницы Специальное напряжение

4 Двери



Размеры* (мм)	Д 2260 Г 700 В 950
Температура (°C)	-2°+8°
Энергетический класс	B
Годовое потребление (кВт ч)	836
Напряжение	220/240V-50Hz
Оснащение	4 Решетки с пластиковым покрытием GN1/1
Варианты	Ящики GN 1/2, 1/3, 2/3 Без столешницы С столешницы Специальное напряжение

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

* корпус h 710 мм со столешницей и бортиком



Столы Snack охлаждение управляет приготовлением

Внизу - хранение, сверху - приготовление

Столы Snack с высотой корпуса 490 мм позволяют создавать удобные зоны с конфорками, фритюрницами, макаронovарками и другими автономными варочными устройствами. Благодаря модульности размеров с числом отделений от одного до четырех они подходят как для маленьких, так и для больших кухонь.

Всё под рукой

Возможность создания автономных рабочих зон позволяет персоналу ограничивать передвижения, имея все необходимые ингредиенты на небольшом пространстве.

Свежие продукты питания и полуфабрикаты могут храниться в просторных ящиках или отделениях с дверью из нержавеющей стали. Выпускаются модели с температурным режимом 2°+8°C или -15°-22°C и персонализированные цветовые решения по выбору дизайнера.

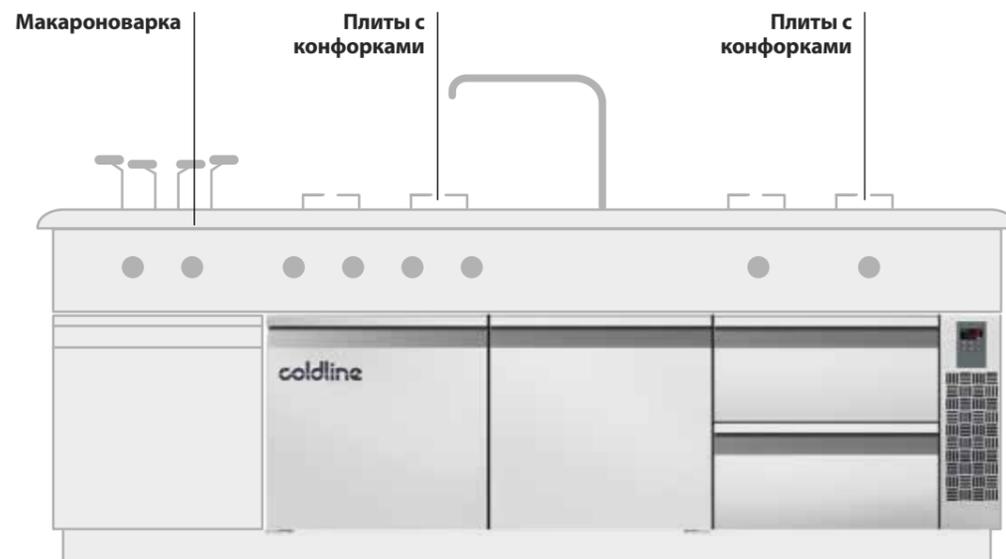
Технология столов SNACK

Стол SNACK с установленными сверху варочными элементами



Столы SNACK
встроенный
в варочный блок

Стол SNACK, встроенный в варочный блок



Столы SNACK
Подвижного корпуса В
490 mm
1 Дверь
1 Ящички 1/1
2 Ящички 1/2
Выносной



Прочная столешница
Усиленная столешница для установки тепловых настольных модулей. Острые передние края.



Испарение при нулевых издержках
Конденсат оттайки испаряется под действием тепла, выделяемого холодильной системой.



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



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



Ящички повышенной нагрузки
Каждое отделение может комплектоваться холодильными ящиками GN1/1 - GN1/2, -2°+8°С или -15°-22°С.



Высокоэффективные сменные прокладки
Конструкция с тройной камерой с инновационным полимером D7, эффективность изоляции на 35% выше по сравнению с традиционной.



Усиленное основание
Модульное дно повышенной прочности может устанавливаться на колеса, ножки, фиксированный или передвижной цоколь.



Съемный конденсаторный блок
Съемный конденсаторный блок на направляющих для легкой проверки и очистки.

Прочие характеристики

Внешние и внутренние поверхности из стали AISI 304

Крашенный испаритель с антикоррозионной защитой

Самозакрывающиеся перевешиваемые двери с фиксатором под угол открытия 105°

Звукоизолированный агрегатный отсек справа или слева, по индивидуальному заказу, выпускной патрубков

Встроенный и выносной варианты с открытым дном версии -2°+8° С и -15°-22° С

Система контроля wi-fi Cosmo (опционально) и порт Modbus-RTU

Изоляция толщиной 60 мм без содержания ХФУ/ГХФУ

Оттайка горячим газом (встроенный агрегат), электрическая оттайка (выносной агрегат)

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

Экологичный охлаждающий газ R290 GWP=3

Климатический класс 5

Персонализированная окраска RAL

Столы SNACK

Встроенные варианты

Размеры* (мм)

Длина (мм)

Температура (°C)

Энергетический класс

Годовое потребление (кВт ч)

Напряжение

Оснащение

Варианты

* со столешницей

Выносные варианты

Размеры* (мм)

Длина (мм)

Температура (°C)

Напряжение

Оснащение

Варианты

* со столешницей

1 Дверь



Г 700 В 630

Д 820

-2°+8°	-15°-22°
--------	----------

A	C
---	---

356	956
-----	-----

220/240V-50Hz

1 решетки из рилсана GN1/1

Ящики GN1/1 - 1/2
Без столешницы
Агрегатный отсек слева
Специальное напряжение

2 Двери



Г 700 В 630

Д 1200		Д 1300	
--------	--	--------	--

-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
--------	----------	--------	----------

A	D	A	D
---	---	---	---

409	1535	409	1535
-----	------	-----	------

220/240V-50Hz

2 решетки из рилсана GN1/1

Ящики GN1/1 - 1/2
Без столешницы
Агрегатный отсек слева
Специальное напряжение

3 Двери



Г 700 В 630

Д 1600		Д 1780	
--------	--	--------	--

-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
--------	----------	--------	----------

A	D	A	D
---	---	---	---

409	1535	479	1913
-----	------	-----	------

220/240V-50Hz

3 решетки из рилсана GN1/1

Ящики GN1/1 - 1/2
Без столешницы
Агрегатный отсек слева
Специальное напряжение

4 Двери



Г 700 В 630

Д 2260

-2°+8°	-15°-22°
--------	----------

B	E
---	---

649	2725
-----	------

220/240V-50Hz

4 решетки из рилсана GN1/1

Ящики GN1/1 - 1/2
Без столешницы
Агрегатный отсек слева
Специальное напряжение

1 Дверь



Г 700 В 630

Д 680

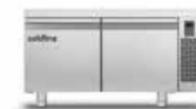
-2°+8°C	-15°-22°
---------	----------

220/240V-50Hz

1 решетки из рилсана GN1/1

Ящики GN1/1 - 1/2
Без столешницы
Агрегатный отсек слева
Специальное напряжение

2 Двери



Г 700 В 630

Д 1090		Д 1200	
--------	--	--------	--

-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
--------	----------	--------	----------

220/240V-50Hz

2 решетки из рилсана GN1/1

Ящики GN1/1 - 1/2
Без столешницы
Агрегатный отсек слева
Специальное напряжение

3 Двери



Г 700 В 630

Д 1570		Д 1600	
--------	--	--------	--

-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
--------	----------	--------	----------

220/240V-50Hz

3 решетки из рилсана GN1/1

Ящики GN1/1 - 1/2
Без столешницы
Агрегатный отсек слева
Специальное напряжение

4 Двери



Г 700 В 630

Д 2050

-2°+8°C	-15°-22°
---------	----------

220/240V-50Hz

4 решетки из рилсана GN1/1

Ящики GN1/1 - 1/2
Без столешницы
Агрегатный отсек слева
Специальное напряжение



Саладетты и столы Prep-Station - добавьте пространство на свою кухню

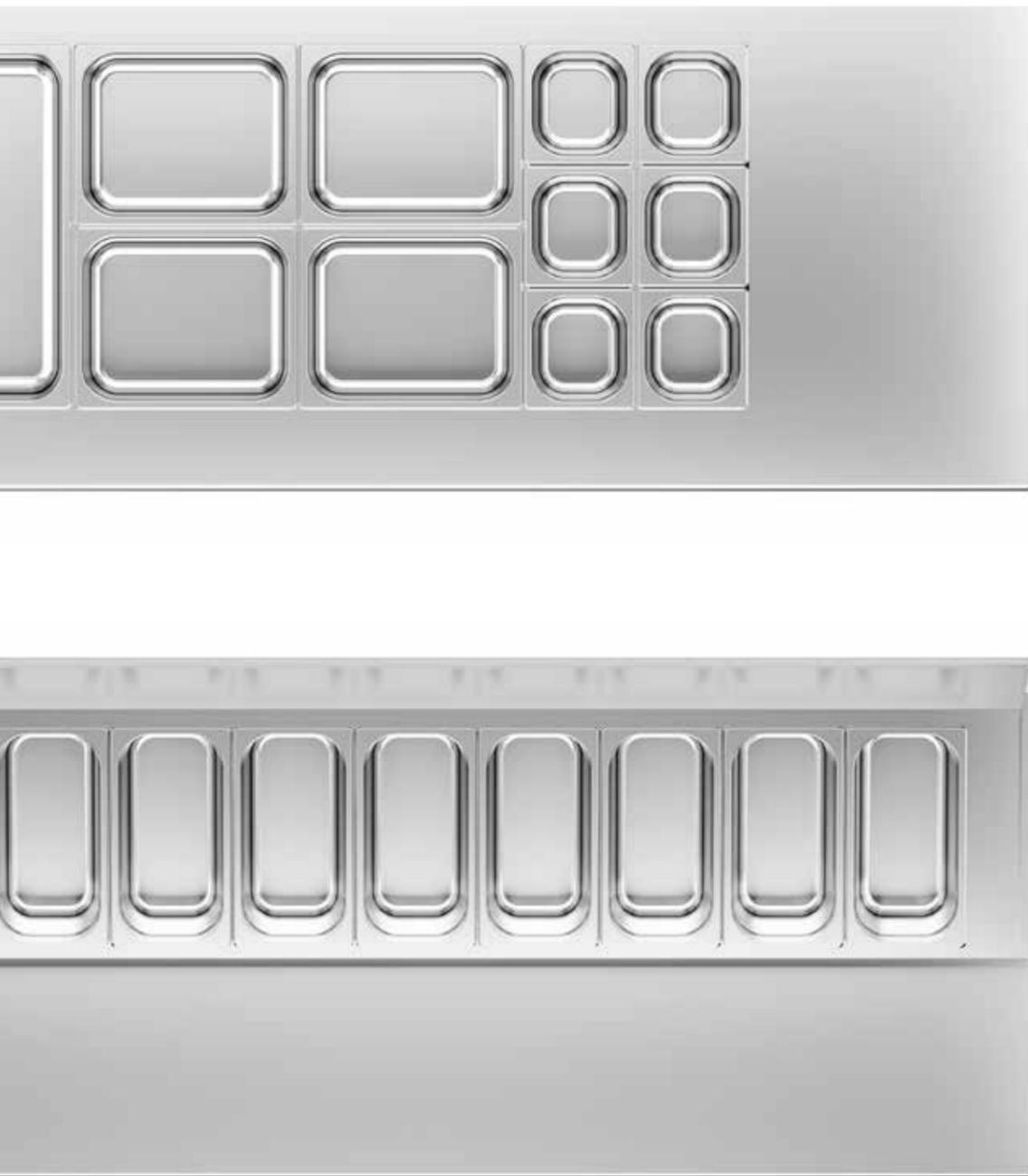
Саладетты и столы Prep-Station повышают практичность и организацию пространства на вашей кухне.

Саладетту можно персонализировать, выбрав конфигурацию лотков, идеально подходящую для вашей деятельности, а также соответствующий размер отделения, в которое будет устанавливаться комплект гастроемкостей.

Стол Prep-Station доступен в глубине 700 mm (GN) с 800 mm (EN) мм, с холодильной надстройкой для лотков GN1/3 и GN1/6.



Технология салатетт и столов Prep-Station



Характеристики салатетт



Лотки GN

Ингредиенты хранятся в охлаждаемых контейнерах, что значительно облегчает работу оператора, у которого все под рукой.



Индивидуальное

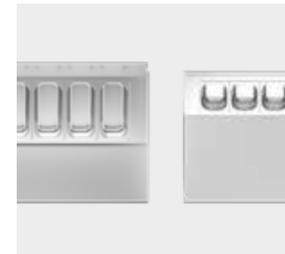
Размер отверстия в столешнице можно персонализировать, создав стол, который подходит для любых нужд.



Гигиена и чистота

Использование крышки (опционально) обеспечивает превосходные гигиенические стандарты, позволяя хранить продукты в лотках даже в течение ночи.

Характеристики столов Prep-Station



Контейнеры GN 1/3 или GN 1/6

Доступны модели с охлаждаемыми отверстиями для контейнеров GN1/3 или GN1/6.



Столешница из нержавеющей стали или гранита

Прочная и надежная столешница с острыми передними краями изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 или гранита.



Столешницы доступны в 2 вариантах по глубине

Модели глубиной 700 или 800 мм адаптируются к любым потребностям и кухням.

Общие характеристики

Звукоизолированный агрегатный отсек справа или слева, по индивидуальному заказу, выпускной патрубков

Крашенный испаритель с антикоррозионной защитой

Внешние и внутренние поверхности из стали AISI 304. Закругленные внутренние и внешние углы

Электрическая розетка спереди (опционально)

Персонализированная окраска в тона RAL

Система контроля wi-fi Cosmo (опционально)

Экологичный охлаждающий газ R290 GWP=3

Съемный конденсаторный блок на направляющих для легкой проверки и очистки

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

Изоляция толщиной 60 мм без ХФУ/ГХФУ

Размораживание горячим газом (встроенный агрегат), остановкой компрессора (выносной агрегат)

Дно повышенной прочности для установки на ножки, колеса, фиксированный или передвижной цоколь

Столы Saladette

Встроенные варианты

Температура (°C)

Размеры* (мм)

Напряжение

Оснащение

Высота корпуса (мм)

Варианты

* корпус h 710 мм со столешницей и бортиком

1 Дверь



-2°+8°C

Д 820 Г 700 В 950

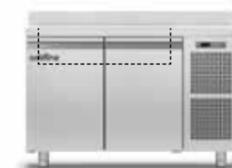
220/240V-50Hz

1 решетка из рилсана GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Ящики GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Без столешницы
С столешницы
Агрегатный отсек слева
Специальное напряжение

2 Двери



-2°+8°C

Д 1300 Г 700 В 950

220/240V-50Hz

2 решетки из рилсана GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Ящики GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Без столешницы
С столешницы
Агрегатный отсек слева
Специальное напряжение

3 Двери



-2°+8°C

Д 1780 Г 700 В 950

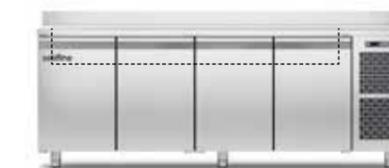
220/240V-50Hz

3 решетки из рилсана GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Ящики GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Без столешницы
С столешницы
Агрегатный отсек слева
Специальное напряжение

4 Двери



-2°+8°C

Д 2260 Г 700 В 950

220/240V-50Hz

4 решетки из рилсана GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Ящики GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Без столешницы
С столешницы
Агрегатный отсек слева
Специальное напряжение

Удаленные варианты

Температура (°C)

Размеры* (мм)

Напряжение

Оснащение

Высота корпуса (мм)

Варианты

* корпус h 710 мм со столешницей и бортиком

1 Дверь



-2°+8°C

Д 680 Г 700 В 950

220/240V-50Hz

1 решетка из рилсана GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Ящики GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Без столешницы
С столешницы
Агрегатный отсек слева
Специальное напряжение

2 Двери



-2°+8°C

Д 1090 Г 700 В 950

220/240V-50Hz

2 решетки из рилсана GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Ящики GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Без столешницы
С столешницы
Агрегатный отсек слева
Специальное напряжение

3 Двери



-2°+8°C

Д 1570 Г 700 В 950

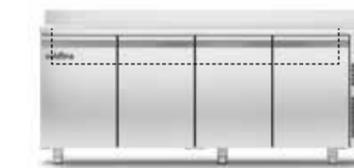
220/240V-50Hz

3 решетки из рилсана GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Ящики GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Без столешницы
С столешницы
Агрегатный отсек слева
Специальное напряжение

4 Двери



-2°+8°C

Д 2050 Г 700 В 950

220/240V-50Hz

4 решетки из рилсана GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Ящики GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Без столешницы
С столешницы
Агрегатный отсек слева
Специальное напряжение

Столы Prep-Station

Встроенные варианты

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

* корпус h 710 мм

Выносные варианты

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

* корпус h 710 мм

2 Двери



Г 700	Г 800
-2°+8°C	
Д 1300 В 1005	Д 1450 В 1005
220/240V-50Hz	
2 решетки из рилсана GN1/1	2 решетки из рилсана EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Гранитная столешница Контейнер для лотков 1/6 Агрегатный отсек слева Специальное напряжение	

2 Двери



Г 700	Г 800
-2°+8°C	
Д 1090 В 1005	Д 1240 В 1005
220/240V-50Hz	
2 решетки из рилсана GN1/1	2 решетки из рилсана EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Гранитная столешница Контейнер для лотков 1/6 Агрегатный отсек слева Специальное напряжение	

3 Двери



Г 700	Г 800
-2°+8°C	
Д 1780 В 1005	Д 2005 В 1005
220/240V-50Hz	
3 решетки из рилсана GN1/1	3 решетки из рилсана EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Гранитная столешница Контейнер для лотков 1/6 Агрегатный отсек слева Специальное напряжение	

3 Двери



Г 700	Г 800
-2°+8°C	
Д 1570 В 1005	Д 1795 В 1005
220/240V-50Hz	
3 решетки из рилсана GN1/1	3 решетки из рилсана EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Гранитная столешница Контейнер для лотков 1/6 Агрегатный отсек слева Специальное напряжение	

4 Двери



Г 700	Г 800
-2°+8°C	
Д 2260 В 1005	Д 2560 В 1005
220/240V-50Hz	
4 решетки из рилсана GN1/1	4 решетки из рилсана EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Гранитная столешница Контейнер для лотков 1/6 Агрегатный отсек слева Специальное напряжение	

4 Двери



Г 700	Г 800
-2°+8°C	
Д 2050 В 1005	Д 2350 В 1005
220/240V-50Hz	
4 решетки из рилсана GN1/1	4 решетки из рилсана EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Ящики 1/2 - 2/3 - 1/3 Гранитная столешница Контейнер для лотков 1/6 Агрегатный отсек слева 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