

VISION

шкафы шоковой заморозки
шкафы для хранения
шкафы с остановкой брожения

coldline



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



One group
One style
One kitchen

The Nice Kitchen предлагает целый ряд дополнительных технологий для профессиональной кухни. Горизонтальные и вертикальные тепловые модули, шкафы шоковой заморозки, шкафы для хранения, посудомоечные машины и нейтральные модули, разработанные в соответствии с критериями совместимости размеров и общим дизайном. Высокая производительность в сочетании с интегрированной программной и аппаратной системой для максимального комфорта в использовании.

coldline

modular

NEVO

TU
LS

LINDEK



Технология и культура холода

Человеческий фактор

Общение с людьми, которые работают на кухне, имеет для нас очень большое значение: именно из него рождаются идеи и технологии, позволяющие совершенствовать наше оборудование.

Культура холода

В лаборатории мы тестируем наше оборудование в экстремальных условиях для обеспечения его оптимального функционирования даже при интенсивном использовании. Затем на нашей современной кухне мы подвергаем его суровым полевым испытаниям, в ходе которых группа наших штатных поваров выносит окончательную оценку новому оборудованию.

Полностью интегрированный процесс

Исследования и разработки, проектирование и производство полностью выполняются в Италии на предприятии в Торрелье (провинция Падуи). Все корпоративные процессы основаны на принципах надежности, эффективности и экономии энергии.



По вашим параметрам для вашей отрасли

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



Заведения общественного питания

Рестораны
Агротуризм
Кулинарии
Фабрики-кухни
Фастфуды
Закусочные
Мясные магазины
Рыбные магазины
Отели
Гипермаркеты



Кондитерские магазины

Крафтовые кондитерские
Шоколадные фабрики
Кондитерские фабрики



Хлебобулочные производства

Булочные
Районные пекарни
Хлебопекарные лаборатории



Магазины мороженого

Крафтовые джеллатерии
Кафе-мороженое
Фабрики мороженого



Производство пиццы

Пицца на вынос
Рестораны-пиццерии
Фокаччери



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?

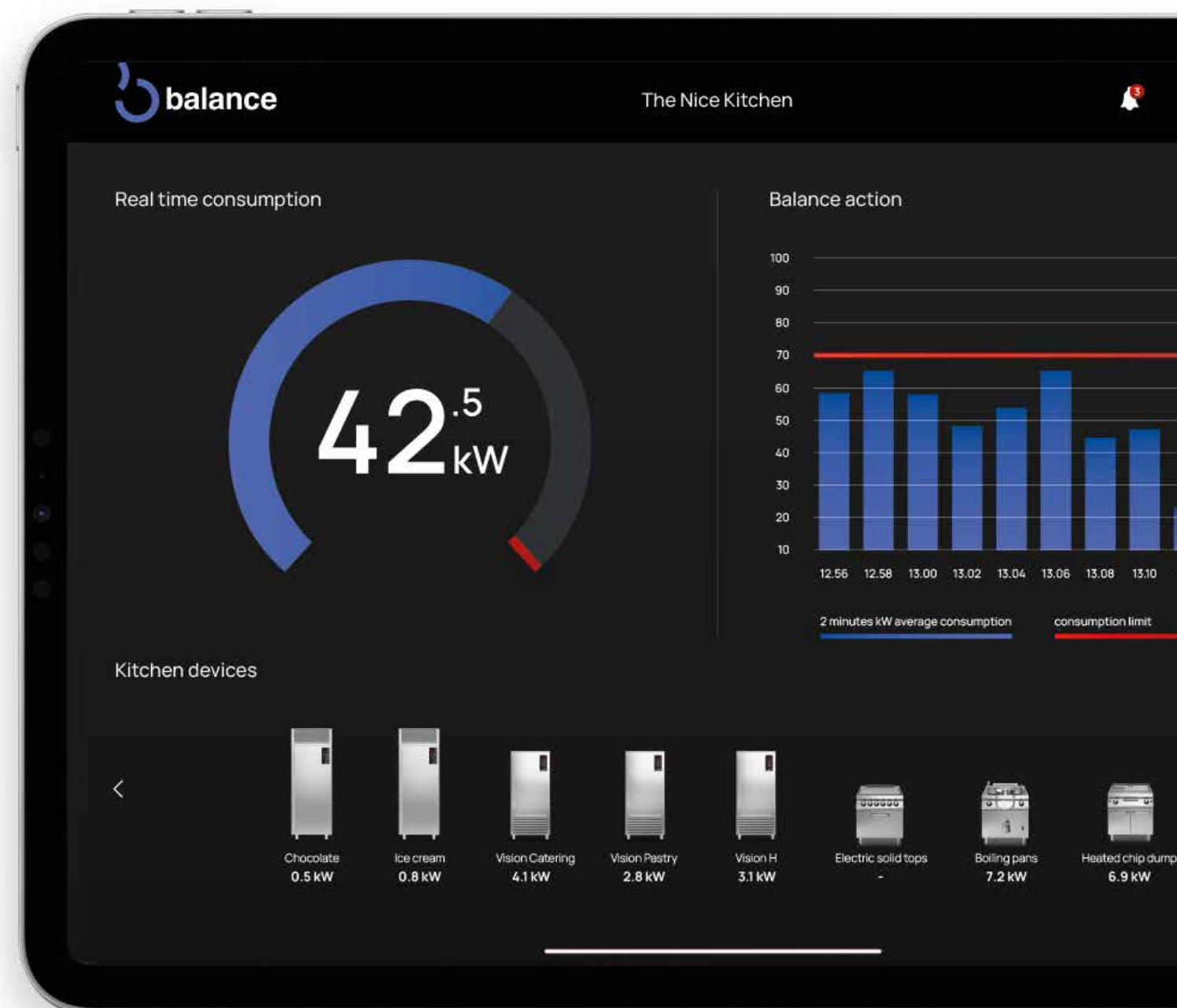
Balance - это инновационная технология Wi-Fi, разработанная компанией The Nice Kitchen, которая позволяет рационально использовать энергию на кухне и экономить постоянные расходы ресторанного бизнеса, принося прибыль в тысячи евро в год.

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.



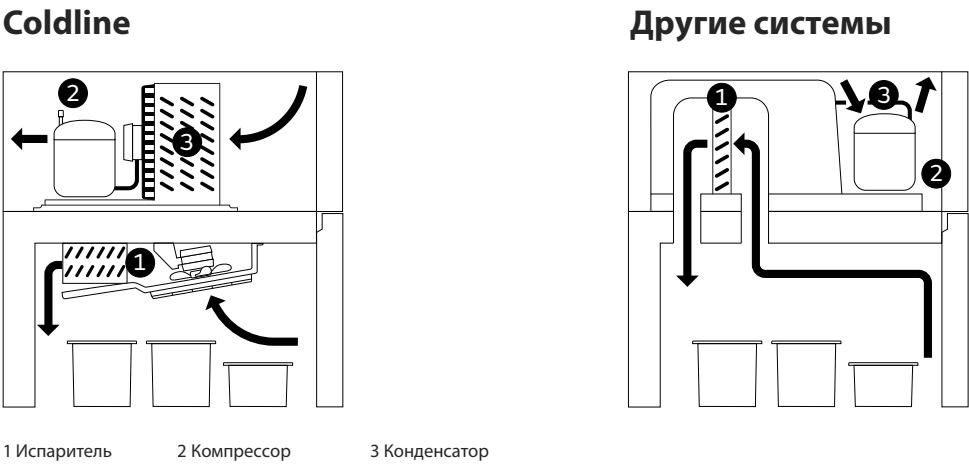
FSS, технология Coldline для быстрого экономичного обслуживания

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.

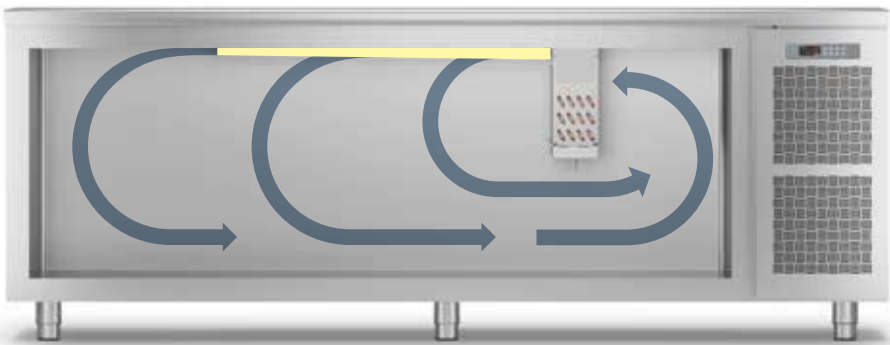


Высокая эффективность с равномерной постоянной температурой

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%.

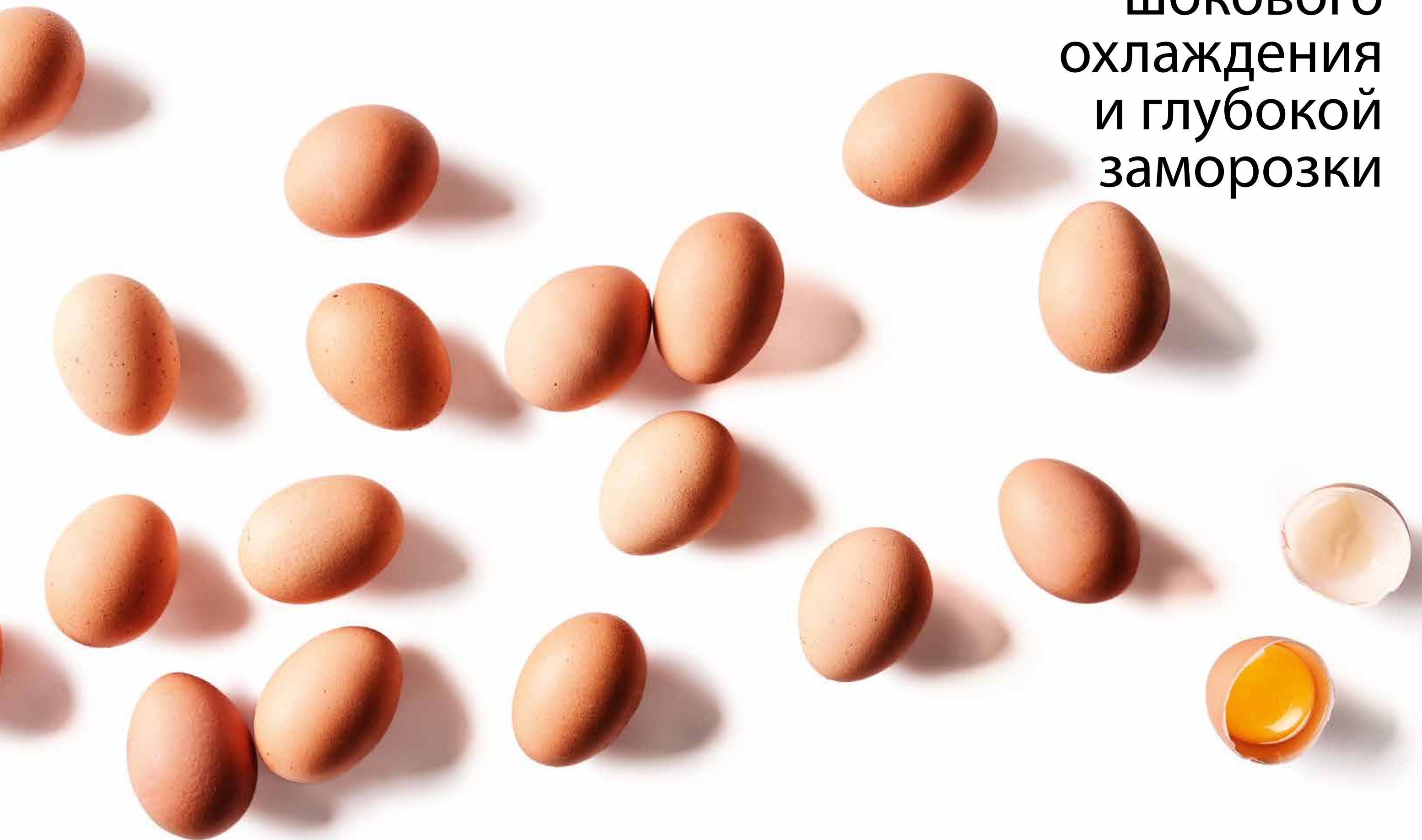




VISION исполняет все ваши желания

Мультифункциональная технология VISION развивается, предлагая новые возможности профессионалам современных предприятий общественного питания. Шкафы шоковой заморозки, шкафы для прерывания расстойки и многотемпературные шкафы, выполняющие различные функции и работающие непрерывно днем и ночью.

Шкафы шокового охлаждения и глубокой заморозки



NUVÖ™
STEAM SLOW COOKING & COOLING

Cooking & Cooling

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

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

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

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

Шкафы шоковой заморозки VISION - технология превосходства

Благодаря постоянному сотрудничеству с шеф-поварами и кондитерами компания Coldline разработала шкафы шоковой заморозки VISION F и NUVÖ™, предлагающие каждому профессионалу инструмент, наиболее подходящий его требованиям.

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

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



F

-40°C +65°C

NUVÖ™

-40°C +85°C

■	■
■	■
■	■
■	■
■	■
■	■
■	■
■	■
■	■
—	■
—	■
■	■

- Шоковое охлаждение**
Обеспечивает быстрое охлаждение до +3°C в центре сырого или приготовленного продукта
- Глубокое замораживание**
Обеспечивает быстрое замораживание до -18°C в центре сырого или приготовленного продукта
- Ручной цикл**
Поддерживает продукт при температуре -40°+65°C (F), -40°+85°C (NUVÖ™)
- Размораживание**
Быстрое безопасное размораживание продукта с сохранением оригинального качества
- Расстойка и отложенная расстойка**
Создает идеальный микроклимат с определенным уровнем влажности для оптимальной расстойки
- Шоколад**
За несколько минут выполняет кристаллизацию пралине, шоколадных конфет и плиток
- Хранение в горячем виде**
Поддерживает готовые блюда при температуре подачи
- Дегидратация**
Обеспечивает деликатную дегидратацию продукта для увеличения сроков хранения
- Йогурт**
Обеспечивает приготовление натуральных йогуртов кремообразной консистенции с применением молока.
- Пастеризация**
Уничтожает содержащиеся в продуктах патогенные микроорганизмы, обеспечивая увеличение срока хранения
- Приготовление при низкой температуре с паром**
Деликатное приготовление продуктов при контролируемой температуре с подводом влаги
- Санитарная обработка паром**
Выполняет санитарную обработку камеры шокового охлаждения паром, устраняя запахи и остатки продуктов



VISION: мощные, надежные и экологически безопасные

R290 газ, природная и экологическая энергия

Широкий ассортимент камер шоковой заморозки VISION 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.

Шоковое охлаждение

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

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

Жареный осьминог

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

Соус из нута

Приготовлен и подвергнут шоковой заморозке за 3 дня до подачи



Более длительное хранение

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

Планирование и гибкость

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

Пищевая безопасность

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

Увлажнение при расстойке

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

Глубокая заморозка

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

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

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

Сухие хлебные крошки с чернилами каракатицы
Приготовлено за 34 дня до подачи, высушено в VISION

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



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

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

Более богатое меню
Запасы, прекрасно сохраняющиеся в течение длительного времени, позволят вам предлагать своим клиентам более богатое меню, всегда поддерживая высокий уровень качества, к которому они привыкли.

Идеальная программа для каждого продукта
Эклеры, муссы, выпечка, основы для выпечки, (мягкое) мороженое, печенье, кремы, миньоны. VISION предлагает вам специальные программы для продуктов с различными характеристиками.

Воздух - секрет мягкого мороженого
Наличие микропузырьков воздуха обуславливает кремообразную консистенцию мороженого. VISION создает тонкий поверхностный барьер, не выпускающий присутствующий в продукте воздух. Мороженое остается кремообразным и не растекается.

Семифреддо и торты-мороженое
Глубоко замораживает нейтральные основы для тортов-мороженое, мягкое мороженое, десерты: за несколько минут вы сможете приготовить восхитительные десерты и удовлетворить любые запросы клиента.

Размораживание

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



**Креветка и
красный тунец**
Разморожено за 8 минут

Пищевая безопасность

Размораживание - медленный деликатный процесс. Не рекомендуется использовать проточную воду, а в микроволновой печи продукты подвергаются агрессивной тепловой обработке, из-за чего изменяется их белковая составляющая. Благодаря VISION вы можете выполнять размораживание быстро и безопасно с сохранением оригинальных свойств продуктов.

Разморожено за несколько минут

Благодаря специальным программам VISION Вы можете быстро регенерировать замороженные рыбу, мясо, основы для выпечки, замораживать мороженое и десерты. В течение короткого периода времени вы сможете пополнять ассортимент, выставленный в витринах, и предлагать своим клиентам богатый выбор блюд в бесстрессовом формате работы.

Расстойка и отложенная расстойка

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



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

Домашняя дрожжевая выпечка

Домашний хлеб, пицца, фокачча, круассаны и пончики принесут успех вашему предприятию. VISION - отличный выбор расстоечной камеры для получения пышной, мягкой, легко усваиваемой выпечки. Вы сможете легко управлять расстойкой теста на закваске независимо от климатических условий.

Отложенная расстойка

Благодаря VISION вы можете спокойно приходить в цех к моменту выпекания. Расстойка в ночное время может быть запрограммирована, включая в себя до 5 этапов (блокировка ферментации, хранение, предварительная расстойка, расстойка, хранение), с выбором продолжительности, температуры, процента влажности и интенсивности вентиляции.

Шоколад

Кристаллизует за несколько минут пралине, шоколадные конфеты и плитки, обеспечивая сохранение глянцевой поверхности и хрустящей консистенции благодаря поддержанию идеальной температуры и влажности.

Ассорти пралине
Кристаллизованные в VISION за 4 часа 30 кг продукта



Кристаллизация не значит охлаждение
При обычном охлаждении шоколад получается тусклым и непривлекательным, что обуславливается неправильной кристаллизацией масла какао. В VISION вы можете кристаллизовать шоколад за несколько минут при контролируемых температуре и влажности для оптимального раскрытия аромата какао-бобов.

Снижение затрат на продукты, повышение дохода
За счет снижения затрат на сырье вы можете обеспечить большой процент дохода. Благодаря VISION за несколько часов вы можете приготовить достаточное количество шоколада и пополнить карту десертов новыми дегустационными блюдами, которые повысят престиж вашего ресторана.

Поддержание

Поддерживает ваши блюда при температуре подачи. Благодаря VISION первое и последнее блюда будут поданы при идеальной температуре, даже с большим интервалом времени.

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



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

Быстрое обслуживание
Во время праздников и банкетов требуется много времени для того, чтобы разложить еду по тарелкам, что отвлекает внимание персонала от более важных задач. Благодаря VISION до приезда гостей вы можете оптимально организовать свою работу, храня приготовленные блюда при контролируемых температуре и влажности.

Дегидратация

Выполняет дегидратацию фруктов, овощей, грибов и бобовых для обеспечения их запасов в любое время года.

Ароматы моря

Креветки высушиваются, перемешиваются и отбираются



Прелести леса

Благодаря VISION вы можете надолго сохранить аромат и вкус только что собранных грибов. Тонко нарезав и высушив их, Вы сможете готовить прекрасные ризотто и супы, отказываясь от продуктов промышленного производства, которые не обладают такими высокими пищевыми характеристиками и снижают ценность ваших блюд.

Натуральные сладости

Сушеные яблоки, бананы, виноград и манго при добавлении в классические рецепты внесут элемент новизны, который высоко оценят ваши клиенты. Натуральная сладость фруктов позволит вам использовать меньше сахара, удовлетворяя постоянно растущую потребность в эко-продуктах.

Йогурт

Обеспечивает приготовление натуральных йогуртов кремообразной консистенции с применением молока хорошего качества.

Йогурт с фруктами

Замороженный йогурт на закваске



Домашний йогурт

Молоко и живые молочнокислые бактерии простые ингредиенты, с помощью которых можно приготовить вкуснейший белый йогурт. Программы выполняются также и в ночное время: по завершении ферментации VISION выполняет шоковое охлаждение йогурта и хранит его при температуре 3°C. В любой момент вы можете повторить цикл приготовления, пополняя свои запасы и ассортимент.

Завтраки и десерты

Приготовьте при помощи VISION йогурт для шведского стола; добавьте мед, сухофрукты или шоколадную крошку для создания натурального десерта без добавления сахара.

Пастеризация

Удаляет патогенные микроорганизмы и большую часть присутствующих в продуктах растительных микроорганизмов, продлевая срок хранения.

Садовые овощи

Смесь маринованных овощей, пастеризованных в Vision



Безопасность и организация

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

Производите, пастеризуйте и продавайте

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

Приготовление при низкой температуре с паром

Готовьте продукты при низкой температуре, сохраняя их цвет, вкус и консистенцию. Добавление пара обеспечивает оптимальное распределение тепла, способствуя получению однородного результата. По завершении приготовления автоматически включается процесс шокового охлаждения или глубокой заморозки.

Медальоны из телятины

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



Качество и доход

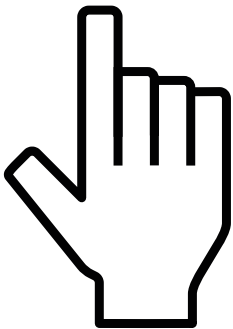
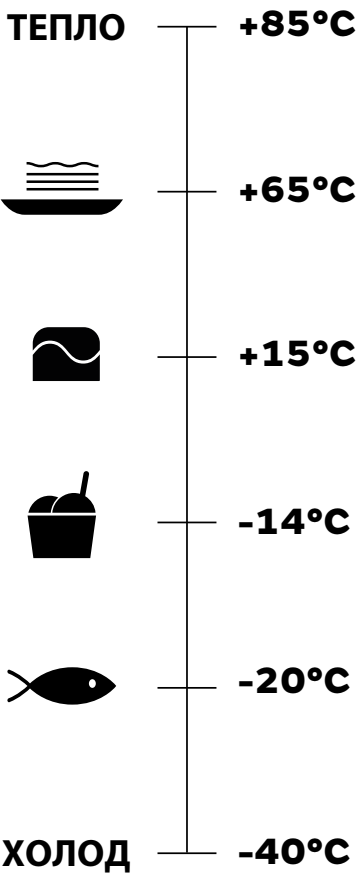
Невероятная мягкость блюда, которую вы можете получить при низкотемпературном приготовлении, позволяет вам закупать мясо не самого высокого качества. Кроме того, медленное приготовление способствует впитыванию ароматов и значительно снижает потерю веса по сравнению с классической тепловой обработкой.

Снижение затрат на продукты

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

Ручной цикл

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



Непрерывный холод

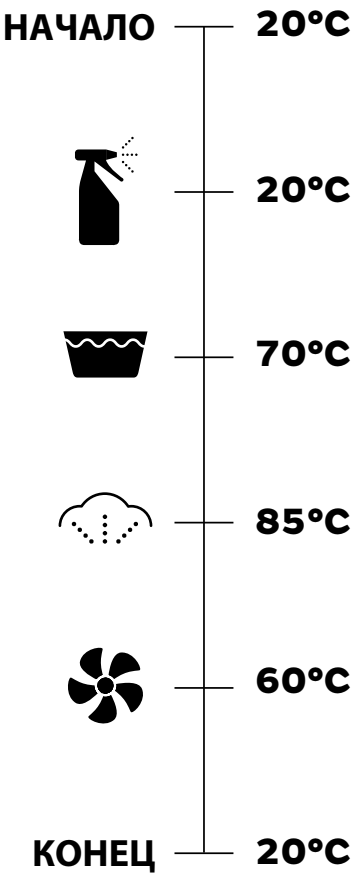
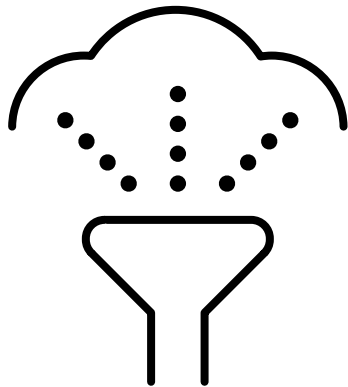
В самое пиковое время можно быстро охлаждать различные продукты. Благодаря функции "Ручной цикл" можно задавать идеальную температуру и интенсивность вентиляции, наиболее подходящую для самых деликатных продуктов.

Каждому продукту - свой холод

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

Санитирование паром

Санобработка поверхностей камеры и испарителя горячим паром.

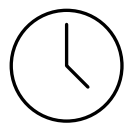


Моющее средство + пар

Поддержание чистоты и санобработка VISION обеспечивается легко и быстро. Функция "Санобработка" сочетает действие моющего средства и горячего пара, устраняя неприятные запахи и образование плесени.

Управление в ваших руках

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



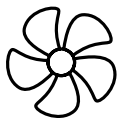
Время
Определите длительность программ или положитесь на функцию Devote™ - Dynamic Evolution Temperature



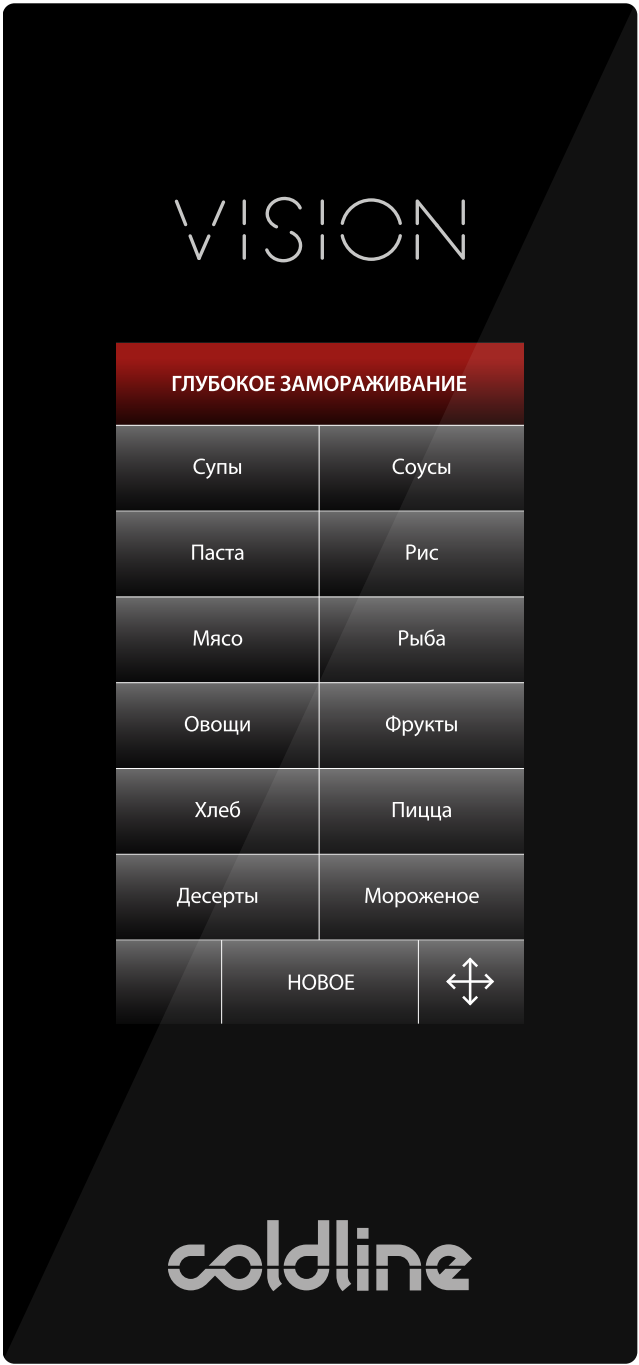
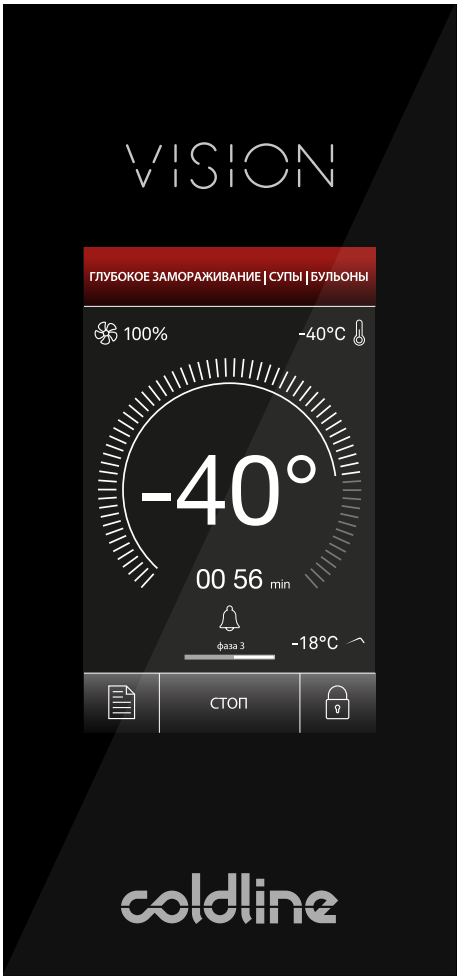
Температура
Выберите идеальную температуру для шоковой заморозки продукта, кристаллизации шоколада или расстойки теста.



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



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



Сборник рецептов по вашему выбору
Для каждого продукта редусматривается персонализируемых программ

Персонализированное расположение
Расположение кнопок рецептов можно изменить и персонализировать

Связанные программы
Функции охлаждения и регенерации могут выполняться в автоматической последовательности

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

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

Блокировка дисплея
Можно заблокировать дисплей для предупреждения вмешательства неуполномоченного персонала



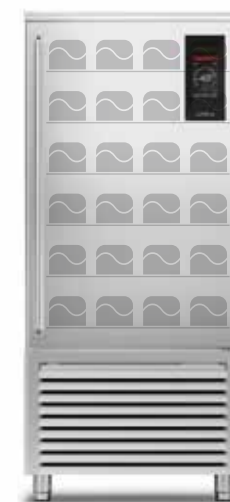
Выполняйте шоковое охлаждение и глубокую заморозку без щупа: обо всем позаботится функция Devote™

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

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

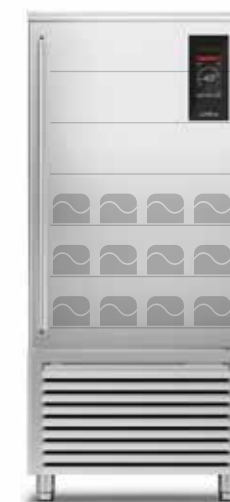
Отказ от использования термощупа позволяет ускорять процессы шокового охлаждения и глубокой заморозки, избегая перекрестного бактериального загрязнения между различными продуктами.

Полная загрузка



Стандартный цикл: 115 мин.
Devote™: 101 мин.
Экономия времени: 14 мин.
Экономия энергии: 13%

Половинная нагрузка



Стандартный цикл: 115 мин.
Devote™: 84 мин.
Экономия времени: 31 мин.
Экономия энергии: 26%

Технология шкафов шоковой заморозки VISION



Основные характеристики



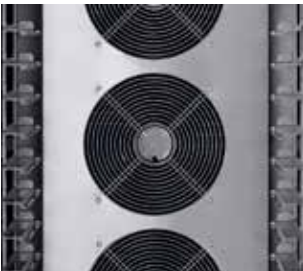
Модульное дно
Может устанавливаться на колеса, ножки, фиксированный или передвижной цоколь.



Электронный расширительный клапан
Дозирует подачу хладагента, 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 забирает тепло продукта, сокращая время цикла охлаждения.



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



Открывающаяся крышка вентиляторов
Испаритель может быть легко осматрен благодаря механизму быстрого открытия для облегчения очистки и техобслуживания.



Направляющие и стойки
Быстро отсоединяемые стойки, снимаемые без использования инструментов и имеющие отверстия в виде проушин, облегчают циркуляцию воздуха и позволяют легко переставлять направляющие EN60x40 и GN1/1.



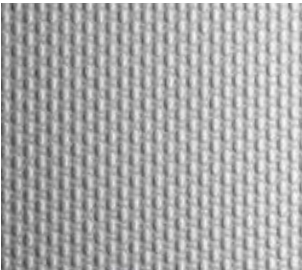
Термощуп
Система имеет эксклюзивный эргономичный дизайн и может сниматься и заменяться благодаря простому разъему. Многоточечный или подогреваемый вариант термощупа доступен опционально.



Внутренняя подсветка
Подсветка обеспечивает великолепный обзор камеры. Светодиодная технология гарантирует низкое энергопотребление и не приводит к повышению температуры внутри камеры.



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



Тиснение нержавеющей стали
Камера усилена благодаря определенной текстуре нержавеющей стали.



Толщина изоляции
Благодаря толщине двери, увеличенной до 80 мм, повышается изоляция и экономия энергии.

Шкафы шоковой заморозки VISION F - NUVÖ™

5T

GN1/1
EN60x40

R290

Глубина 700 мм

5T

GN1/1
EN60x40

R290

6T

GN1/1
EN60x40

R290

Глубина 700 мм

6T

GN1/1
EN60x40

R290

7T

GN1/1
EN60x40

R290

Глубина 700 мм

7T

GN1/1
EN60x40

R290

Глубина 700 мм

7T

GN1/1
EN60x40

R290

Стол шоковой заморозки



Размеры (mm)	
Производительность	+90° +3°C
	+90° -18°C
Потребление за цикл*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Эл. мощность	
Напряжение	
Стандартное оснащение	
Варианты	

Д 780 Г 859 В 853
23 Kg
18 Kg
0,060 kWh/kg
0,247 kWh/kg
1772 W - 8,8A
220/240V-50Hz
5 пар направляющих GN1/1 - EN60x40
Выносной агрегат Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 780 Г 759 В 853
18 Kg
10 Kg
0,062 kWh/kg
0,408 kWh/kg
1772 W - 8,8A
220/240V-50Hz
5 пар направляющих GN1/1 - EN60x40
Выносной агрегат Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 780 Г 859 В 913
28 Kg
23 Kg
0,073 kWh/kg
0,242 kWh/kg
2451 W - 10,6A
220/240V-50Hz
6 пар направляющих GN1/1 - EN60x40
Выносной агрегат Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 780 Г 759 В 913
21 Kg
15 Kg
0,073 kWh/kg
0,339 kWh/kg
2451 W - 10,6A
220/240V-50Hz
6 пар направляющих GN1/1 - EN60x40
Выносной агрегат Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 780 Г 859 В 1093
34 Kg
25 Kg
0,060 kWh/kg
0,210 kWh/kg
2678 W - 11,7A
220/240V-50Hz
7 пар направляющих GN1/1 - EN60x40
Выносной агрегат Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 1400 Г 700 В 950**
34 Kg
24 Kg
0,068 kWh/kg
0,257 kWh/kg
1950W - 9,42A
220/240V-50Hz
7 пар направляющих GN1/1 - EN60x40
Выносной агрегат Водяное охлаждение Специальное напряжение Без столешницы Со столешницей

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

ПРИМЕЧАНИЕ
Доступно только
в версии F

Шкафы шоковой заморозки VISION

F - NUVÖ™

10T

GN1/1
EN60x40



14T

GN1/1
EN60x40



20TP

GN2/1
EN60x80

30T

GN1/1
EN60x40



Размеры (mm)	
Производительность	+90° +3°C
	+90° -18°C
Потребление за цикл*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Эл. мощность	
Напряжение	
Стандартное оснащение	
Варианты	

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

Д 780 Г 859 В 1563
50 Kg
45 Kg
0,083 kWh/kg
0,277 kWh/kg
3043 W - 14,7A
220/240V-50Hz
10 пар направляющих GN1/1 - EN60x40
Выносной агрегат Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 780 Г 859 В 1778
70 Kg
60 Kg
0,078 kWh/kg
0,233 kWh/kg
3043 W - 14,7A
220/240V-50Hz
14 пар направляющих GN1/1 - EN60x40
Выносной агрегат Водяное охлаждение Специальное напряжение

Д 1100 Г 1104 В 1843
80 Kg
60 Kg
0,085 kWh/kg
0,268 kWh/kg
7150W - 16,64A
400/415V 3N-50Hz
10 пар направляющих GN2/1 - EN60x80
Выносной агрегат Водяное охлаждение Специальное напряжение

ПРИМЕЧАНИЕ
Доступно только
в версии F

Д 810 Г 1096 В 2340
90 Kg
66 Kg
0,095 kWh/kg
0,292 kWh/kg
7450W - 17,28A
400/415V 3N-50Hz
20 пар направляющих GN1/1 - EN60x40
Выносной агрегат В 2215 mm Специальное напряжение

Шкафы для хранения





Шкафы и столы для хранения VISION

Шкафы и столы для хранения VISION позволяют создавать идеальные условия для любых продуктов в зависимости от сезонных и производственных потребностей и загрузки. Благодаря регулированию влажности, температуры и вентиляции шоколад, основы для выпечки, мороженое, мясо, рыба и домашняя паста сохраняют свои оригинальные свойства.

Выпускаются шкафы 4 размеров: 30, 60, 80 противней EN60x40 и версия для тележек. Два варианта столов: 2 или 3 двери при высоте корпуса 660, 710 и 760 мм. Диапазон температур: $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ и $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$.



Это намного больше,
чем оборудование для
хранения. Ознакомьтесь с его
функциями:

Хранение

Создает идеальные условия для хранения продуктов с особыми характеристиками и потребностями. При изменении интенсивности вентиляции холод может быть полустатическим или вентилируемым. Диапазон температур: $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ и $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$.

Размораживание

Возвращает к нужной температуре замороженные ранее продукты. Регулирование температуры на различных этапах обеспечивает безопасность продуктов, не допуская роста бактерий.

Шоколад

Создает идеальный микроклимат для кристаллизации и хранения пралине, шоколадных конфет и плиток. Пониженный процент влажности и однородная температура уменьшают продолжительность кристаллизации и препятствуют появлению белого налета, сохраняя глянцевую поверхность и консистенцию.

Мороженое

Хранит при низкой температуре (мягкое) мороженое в ванночках, торты-мороженое и др. кондитерские изделия.

Параметры для изменения



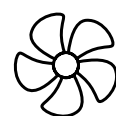
Температура

Выберите оптимальную температуру для хранения ваших заготовок



Влажность

Регулируйте влажность в диапазоне от 90% до 40% и установите процент влажности



Вентиляция

Задайте идеальную интенсивность вентиляции от 50% до 100% в зависимости от степени увлажнения хранимых продуктов



Технология шкафов для хранения VISION



Основные характеристики



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



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



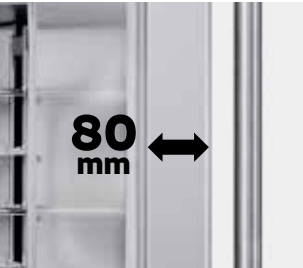
Циркуляция воздуха с направляемым потоком
Инновационная система циркуляции воздуха забирает тепло продукта, сокращая время цикла охлаждения.



Направляющие и стойки
Стойки с отверстиями для позиционирования позволяют легко менять положение направляющих.



Соединение wi-fi Cosmo
Подсоедините к VISION все имеющиеся на кухне устройства Coldline и контролируйте их со смартфона.



Толщина изоляции
Благодаря толщине двери, увеличенной до 80 мм, повышается изоляция и экономия энергии.



Внутренняя подсветка
Подсветка обеспечивает великолепный обзор камеры. Светодиодная технология гарантирует низкое энергопотребление и не приводит к повышению температуры внутри камеры.



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

Шкафы для хранения VISION

AC30



AC60





Размеры (мм)
Температуре (°C)
Энергетический класс
Годовое потребление (кВт ч)
Максимальное потребление (А)
Холодильная мощность (Вт)
Напряжение
Стандартное
Варианты

* корпус h 710 мм со столешницей и бортиком

Д 810 Г 796 В 2215	
-5°+15°	-30°+15°
E	D
918	2312
4,7	6,5
668	751
220/240V-50Hz	
20 пар направляющих для противней EN60x40	
Выносной Специальное напряжение	

Д 810 Г 1096 В 2215	
-5°+15°	-30°+15°
E	D
1348	2806
4,7	6,5
668	751
220/240V-50Hz	
20 пар направляющих для противней EN60x40	
Выносной Специальное напряжение Одна дверь	

AC80



JC80



TC13



TC17





Д 900 Г 1138 В 2465	
-5°+15°	-30°+15°
E	E
1602	4131
8,0	8,6
1336	1292
220/240V-50Hz	
20 пар направляющих для противней EN60x80	
Выносной Специальное напряжение	

Д 960 Г 1276 В 2465	
-5°+15°	-30°+15°
-	-
-	-
8,0	8,6
1336	1292
220/240V-50Hz	
-	
Выносной Специальное напряжение	

Д 1450 Г 800 В 950*	
-5°+15°C	
D	
1321	
2,5	
565	
220/240V-50Hz	
14 пар направляющих для противней EN60x40	
Столешница без бортика Без столешницы Специальное напряжение	

Д 2005 Г 800 В 950*	
-5°+15°C	
D	
1544	
2,5	
565	
220/240V-50Hz	
21 пар направляющих для противней EN60x40	
Столешница без бортика Без столешницы Специальное напряжение	

Расстоечный шкаф
с охлаждением





Шкафы и столы отложенной расстойки VISION

Надежность, точность и прочность, - таковы характеристики, отличающие новое поколение оборудования VISION для отложенной расстойки.

7" сенсорный экран позволяет регулировать каждый параметр, влияющий на качество расстойки: время, температуру, вентиляцию и влажность. Можно персонализировать предусмотренные программы, создавая свой сборник рецептов, и получать отличную выпечку независимо от времени года и погодных условий.

Выпускаются шкафы 4 размеров: 30, 60, 80 противней EN60x40 и версия для тележек. Два варианта столов: 2 или 3 двери при высоте корпуса 660, 710 и 760 мм. Диапазон температур: $-30^{\circ}+40^{\circ}\text{C}$ и $-6^{\circ}+40^{\circ}\text{C}$.



Функции для расстойки теста

Оборудование для отложенной расстойки.

Позволяет программировать расстойку теста на определенное время. Интенсивность вентиляции, процент влажности, температура и продолжительность цикла могут задаваться на 5 стадиях: блокировка ферментации, хранение, предварительная расстойка, расстойка, хранение.

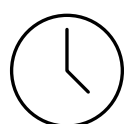
Ручной режим расстойки

Расстойка теста выполняется в течение времени, заданного пользователем, при необходимой температуре, влажности и вентиляции. По завершении программы VISION останавливает рост дрожжей и сохраняет тесто готовым к выпечке или заморозке.

Непрерывный цикл

VISION выполняет расстойку теста непрерывно при контролируемых температуре, влажности и интенсивности вентиляции.

Параметры для изменения



Время

Выберите продолжительность расстойки



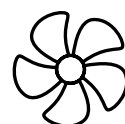
Температура

Выберите оптимальную температуру для выдержки теста



Влажность

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

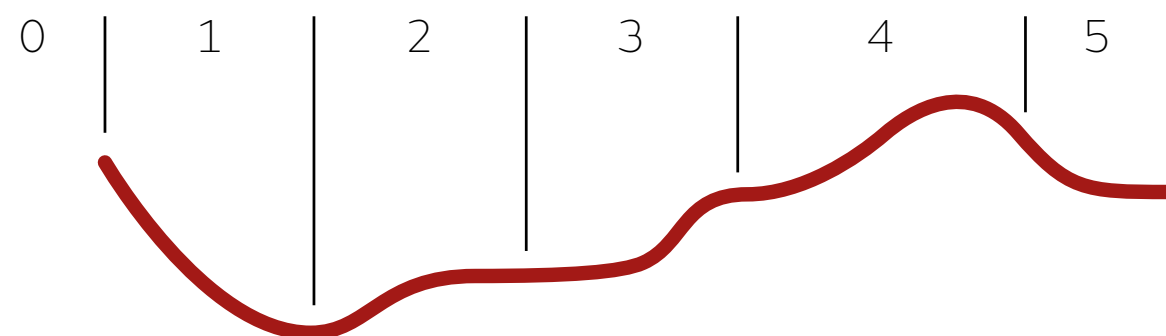


Вентиляция

Можно выбрать оптимальную вентиляцию от 25% до 100%



Прерывание расстойки в 5 стадиях для спокойной работы



0

Температура

Температура теста определяет образование глютенной сетки.

1

Блокировка ферментации

Тесто подвергается быстрому охлаждению. Активность дрожжей останавливается.

2

Хранение

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

3

Предварительная расстойка

Температура повышается постепенно. Активность дрожжей медленно возобновляется.

4

Расстойка

Температура и влажность повышаются до заданного значения. Ферментация завершается.

5

Хранение

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





Дополнительные функции

Хранение

Создает идеальные условия для хранения продуктов с особыми характеристиками и потребностями. При изменении интенсивности вентиляции холод может быть полустатическим или вентилируемым. Диапазон температур: $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ и $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$.

Размораживание

Возвращает к нужной температуре замороженные ранее продукты. Регулирование температуры на различных этапах обеспечивает безопасность продуктов, не допуская роста бактерий.

Шоколад

Создает идеальный микроклимат для кристаллизации и хранения пралине, шоколадных конфет и плиток. Пониженный процент влажности и однородная температура уменьшают продолжительность кристаллизации и препятствуют появлению белого налета, сохраняя глянцевую поверхность и консистенцию.

Мороженое

Хранит при низкой температуре (мягкое) мороженое в ванночках, торты-мороженое и др. кондитерские изделия.

Технология шкафов с отложенной расстойкой VISION



Основные характеристики



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



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.



Направляющие и стойки
Стойки с отверстиями для позиционирования позволяют легко менять положение направляющих.



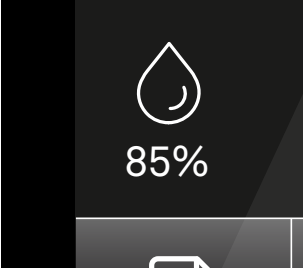
Соединение wi-fi Cosmo
Подсоедините к VISION все имеющиеся на кухне устройства Coldline и контролируйте их со смартфона.



Толщина изоляции
Благодаря большой толщине двери, увеличенной до 80 мм, повышается изоляция и экономия энергии.



Внутреннее освещение
Освещение обеспечивает великолепный обзор камеры. Светодиодная технология гарантирует низкое энергопотребление и не приводит к повышению температуры внутри камеры.



Регулируемый увлажнитель
Регулируемая подача влаги способствует оптимальной расстойке теста.



Водоумягчитель
Фильтр для очистки воды включен в стандартную комплектацию. Заменяемый картридж поддерживает стандарты высокой эффективности.

Шкафы отложенной
расстойки VISION

AF30



AF60





Размеры (мм)
Температуре (°C)
Энергетический класс
Годовое потребление (кВт ч)
Максимальное потребление (А)
Холодильная мощность (Вт)
Напряжение
Стандартное
Варианты

* корпус h 710 мм со столешницей и бортиком

Д 810 Г 796 В 2215	
-6°+40°	-30°+40°
E	D
918	2312
4,7	6,5
668	751
220/240V-50Hz	
20 пар направляющих для противней EN60x40	
Выносной Специальное напряжение	

Д 810 Г 1096 В 2215	
-6°+40°	-30°+40°
E	D
1348	2806
4,7	6,5
668	751
220/240V-50Hz	
20 пар направляющих для противней EN60x40	
Выносной Специальное напряжение Двойная дверь	

AF80



JF80



TF13



TF17





Д 900 Г 1138 В 2465	
-6°+40°	-30°+40°
E	E
1602	4131
8,0	8,6
1336	1292
220/240V-50Hz	
20 пар направляющих для противней EN60x80	
Выносной Специальное напряжение	

Д 960 Г 1276 В 2465	
-6°+40°	-30°+40°
-	-
-	-
8,0	8,6
1336	1292
220/240V-50Hz	
-	
Выносной Специальное напряжение	

Д 1450 Г 800 В 950*
-6°+40°
D
1321
2,5
565
220/240V-50Hz
14 пар направляющих для противней EN60x40
Столешница без бортика Без столешницы Специальное напряжение

Д 2005 Г 800 В 950*
-6°+40°
D
1544
2,5
565
220/240V-50Hz
21 пар направляющих для противней EN60x40
Столешница без бортика Без столешницы 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