

GELATERIA

abbattitori

conservatori

coldline



In Coldline diamo vita
a tecnologie che semplificano
il lavoro quotidiano dei
professionisti della gelateria.



One group
One style
One kitchen

The Nice Kitchen offre un'intera gamma di tecnologie complementari per la cucina professionale. Apparecchi di cottura orizzontale e verticale, abbattitori di temperatura, conservatori, lavastoviglie ed elementi neutri progettati secondo criteri di compatibilità dimensionale e design comune. Elevate performance unite ad un sistema software e hardware integrato per il massimo comfort nell'utilizzo.

coldline

modular

NEVO

TU
LS

LINDEK



Tecnologia e cultura del freddo

Il fattore umano

Il dialogo con le donne e gli uomini che vivono la Cucina è per noi un valore fondamentale, da questo confronto nascono le idee e le tecnologie che consentono di migliorare i nostri prodotti.

Cultura del freddo

In laboratorio monitoriamo i nostri apparecchi in condizioni estreme perché offrano prestazioni ottimali anche in caso di utilizzo intenso. Successivamente li sottoponiamo a severi field test presso il nostro moderno centro cottura dove il gruppo di corporate chef valida definitivamente i nuovi prodotti.

Processo integrato al 100%

Le attività di ricerca e sviluppo, progettazione e produzione sono integralmente svolte in Italia, negli stabilimenti di Torreglia (PD). Tutti i processi aziendali si ispirano a principi di affidabilità, efficienza e risparmio energetico.

Ad ogni gelatiere il giusto freddo

Offriamo soluzioni ideali per ogni impresa di produzione del gelato. Ampia gamma dimensionale, risparmio energetico e alte prestazioni sono i punti di forza del freddo firmato Coldline.



Gelateria

Gelaterie artigianali
Gelaterie take away
Pasticcerie



Laboratori di gelateria

Centri di produzione e
distribuzione gelato artigianale



L'esclusivo sistema di supervisione The Nice Kitchen

Cos'è Cosmo?

Cosmo è l'innovativa tecnologia Wi-Fi che permette di connettere tutti gli apparecchi The Nice Kitchen (Coldline, Modular, Nevo) presenti in cucina e monitorarli da remoto con un'unica App.

Notifiche e alert

Cosmo rileva eventuali funzionamenti anomali delle apparecchiature e invia una notifica WhatsApp, SMS o e-mail.

Report Haccp

Con la CosmoApp è possibile consultare e scaricare dettagliati report Haccp per ciascun apparecchio connesso.

Software sempre aggiornato

Il software riceve aggiornamenti periodici con le più recenti funzionalità sviluppate.

Programmazione lavoro

L'attività della cucina e i cicli di lavoro possono essere schedulati dalla CosmoApp e inviati a bordo macchina, dove l'operatore potrà avviarli.

Efficienza sotto controllo

Cosmo confronta le prestazioni dell'apparecchio con quelle ideali. In caso di differenze significative suggerisce gli interventi di manutenzione necessari per assicurare le migliori performance di funzionamento.





Gestione energetica e risparmio economico

Cos'è Balance?

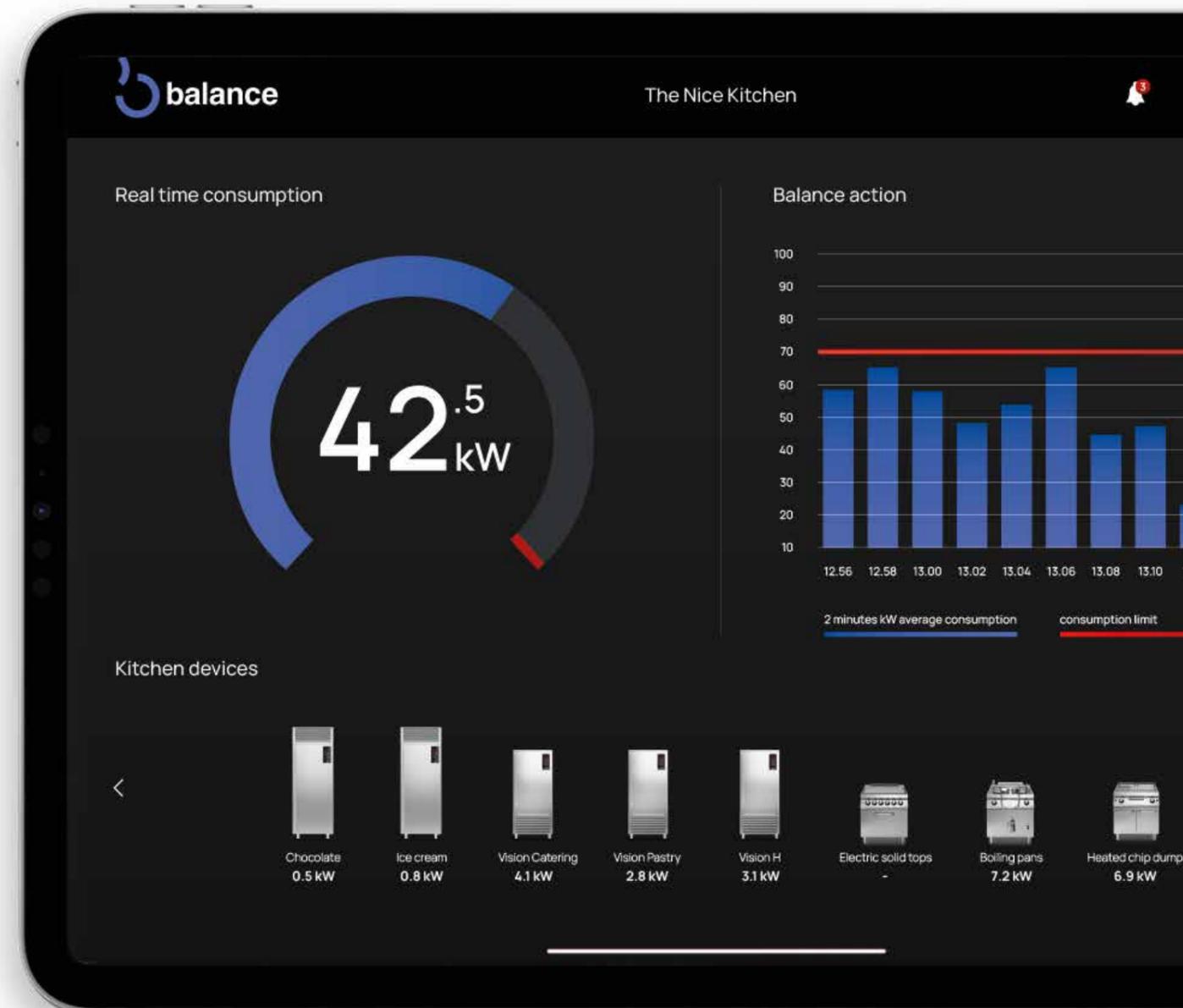
Balance è l'innovativa tecnologia Wi-Fi sviluppata da The Nice Kitchen che gestisce in modo virtuoso l'energia della cucina e consente di risparmiare sui costi fissi che gravano sull'impresa ristorativa generando un guadagno di migliaia di euro annui.

Risparmio garantito

Con Balance mantieni al 100% le performance degli apparecchi installati in una cucina professionale impiegando solo il 50% della potenza nominale. Gli apparecchi Modular, Coldline e Nevo sono gli unici che permettono di realizzare una cucina con il controllo integrato dell'energia.

Assenza costi impianti

Balance, grazie alla connessione Wi-Fi, non richiede costi per opere murarie ed impiantistiche e consente di realizzare cucine con alimentazione elettrica anche in location con limitata disponibilità energetica.



FSS, la tecnologia Coldline per un service economico e veloce

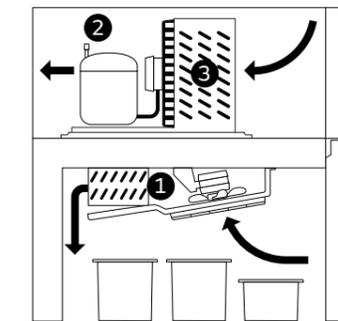
Le grandi energie investite in ricerca e sviluppo, pongono Coldline ai vertici del settore quanto a tecnologia e innovazione. Ogni apparecchio contraddistinto dal simbolo FSS (Fast Service System) è dotato di un sistema refrigerante indipendente dalla scocca, particolarità che assicura grandi vantaggi nella flessibilità e nel service. Tutti i componenti sono facilmente raggiungibili per interventi facili e tempestivi.



Alta efficienza con temperatura uniforme e costante

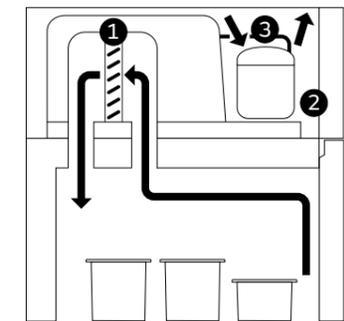
A differenza di altri sistemi, gli armadi adottano un evaporatore interno al vano che assicura una circolazione dell'aria efficace e un perfetto mantenimento della temperatura anche in caso di uso intenso. Grazie agli ampi spazi del vano tecnico, condensatore e compressore lavorano sempre in condizioni ottimali garantendo affidabilità ed efficienza nel tempo.

Coldline

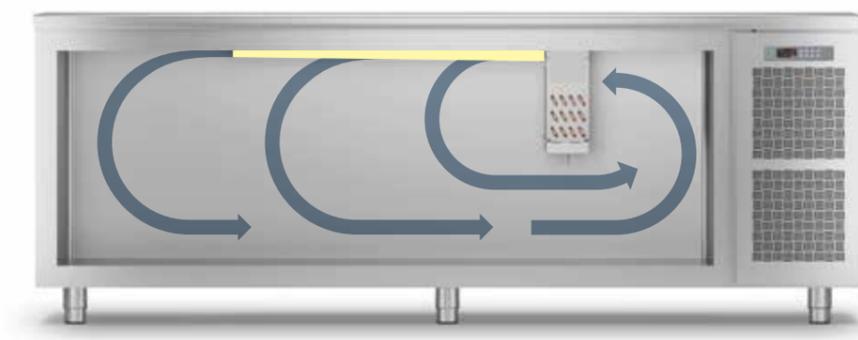


1 Evaporatore 2 Compressore 3 Condensatore

Altri sistemi



I tavoli Coldline mantengono una perfetta uniformità di temperatura in tutto il vano, anche in presenza di cassette a pieno carico. Ogni sistema refrigerante è ottimizzato per aumentare la shelf life degli alimenti fino al 25% in più.



Abbattitori di
temperatura



MODI

Abbattimento

Surgelazione

Ciclo manuale

Decongelamento

coldline

MODI: la pasticceria si affianca al gelato

La tecnologia del freddo rapido, applicata alla lavorazione artigianale del gelato, ti consente di beneficiare di molteplici vantaggi di natura qualitativa, organizzativa ed economica.

MODI non si limita solo a raffreddare, racchiude più funzioni in un unico apparecchio. Puoi utilizzarlo 24 ore su 24 per allargare il business del gelato classico con la produzione di ghiaccioli, stecchi gelato, pasticceria mignon e cioccolateria artigianale.



Up e Active,
la scelta ideale
per il tuo lavoro

| UP -40° +10°C | ACTIVE -40° +65°C | |
|------------------|----------------------|-----------------------|
| ■ | ■ | Abbattimento |
| ■ | ■ | Surgelazione |
| ■ | ■ | Ciclo manuale |
| - | ■ | Decongelamento |
| - | ■ | Mantenimento |
| - | ■ | Essiccazione |
| - | ■ | Lievitazione |
| - | ■ | Cioccolato |

MODI: potente, affidabile ed ecologico

Gas R290, potenza naturale ed ecologica

L'ampia gamma di abbattitori MODI è equipaggiata con gas naturale R290, una soluzione che annulla l'impatto ambientale e consente di realizzare cucine con consumi energetici ridotti.

Comfort acustico

I nuovi sistemi refrigeranti plug-in a bassa rumorosità assicurano maggior comfort acustico per gli operatori di cucina.

Abbattitori 10 e 14 teglie monofase

I nuovi modelli 10 e 14 teglie con alimentazione elettrica monofase semplificano l'installazione anche in ambienti in cui la disponibilità di potenza trifase è limitata.

Manutenzione semplificata

I trasduttori di pressione permettono di verificare con precisione e velocità la quantità di gas presente nell'impianto refrigerante direttamente da touch screen, soluzione che semplifica le attività di manutenzione.



Caldo o freddo? Ci pensa MODI

MODI gestisce dinamicamente l'intensità del freddo e del caldo modulando costantemente temperatura, ventilazione e durata del ciclo. Una tecnologia che preserva le caratteristiche degli alimenti allungandone la shelf life.

Protetto dal robusto vetro temperato, il touch screen 4,3" MODI rende l'utilizzo intuitivo e immediato per chiunque. Con un tocco è possibile avviare i programmi disponibili o personalizzarli creando un proprio menu.



Ricettario su misura

Hai a disposizione programmi personalizzabili specifici per ogni alimento.



Layout personale

Puoi modificare la posizione dei tasti creando il tuo layout personale.



Ciclo manuale

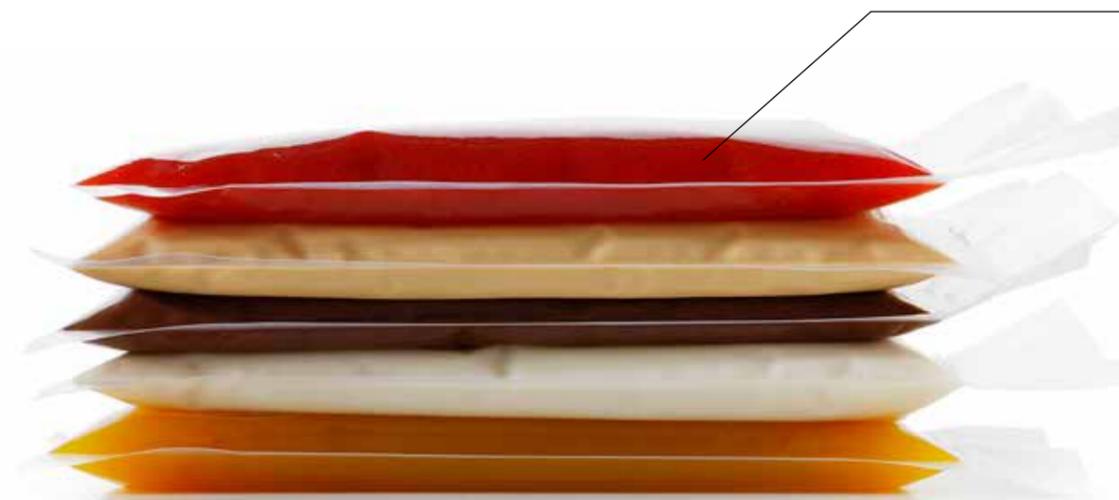
Puoi lavorare alla temperatura che desideri scegliendo l'intensità della ventilazione ottimale.

Abbattimento

Raffredda rapidamente a +3°C al cuore un alimento, blocca la proliferazione batterica, aumenta fino al 70% il tempo di conservazione mantenendo inalterata la qualità.

Pastorizzata e abbattuta

Aumenta il periodo di conservazione delle tue basi pastorizzate mantenendo inalterata la qualità



Conservare più a lungo

Nella fascia di temperatura compresa tra +65°C e +10°C i batteri trovano le condizioni ideali per proliferare accorciando la shelf life degli alimenti. Il freddo immediato di MODI allunga il periodo di conservazione mantenendo inalterati colore, sapore e consistenza.

Pianificazione e flessibilità

Aumentando il periodo di conservazione degli alimenti non dovrai ripetere ogni giorno le stesse preparazioni. Pastorizza sottovuoto e abbatti basi gelato per le preparazioni future. In ogni momento sarai pronto per mantecare i gusti più richiesti.

Surgelazione

Surgela rapidamente a -18°C al cuore la miscela appena mantecata favorendo la formazione di cristalli fini e regolari per un gelato facilmente spatolabile con la giusta consistenza e piacevole al palato.

Indurito con MODI

Il gelato si mantiene soffice, cremoso e piacevole al palato



Surgelati con MODI

Il semifreddo mantiene consistenza e struttura conservandosi a lungo



Congelare e surgelare non sono sinonimi

Dopo la mantecatura il gelato va raffreddato fino alla temperatura di servizio di -12°C / -14°C . Se questo processo è lento le particelle d'acqua si uniscono in macrocristalli di ghiaccio e il gelato sarà "ruvido" e poco cremoso. La tecnologia MODI, invece, raffredda velocemente il prodotto favorendo la formazione di cristalli fini e regolari.

L'aria, il segreto del gelato soffice

La presenza di micro-bollicine d'aria determina la cremosità del gelato. MODI, grazie ad una temperatura di -40°C , crea una sottile barriera superficiale che impedisce all'aria inglobata di disperdersi. Il gelato si manterrà compatto, cremoso e stabile nel tempo.

Vetrina ricca e assortita

Puoi indurire rapidamente la parte superficiale del gelato per passare alla vendita immediata o surgelare l'intera vaschetta e stoccare il prodotto in un conservatore ICE per impiegarlo in un secondo momento. Anche nei giorni di maggior afflusso la tua vetrina avrà sempre un vasto assortimento di gusti.

Maggiore offerta, maggiori guadagni

Bassissimo costo di produzione e ampi margini di guadagno: questo è il ghiacciolo che puoi realizzare in pochi minuti con MODI. Preparato con acqua, frutta o yogurt sarà una dissetante alternativa da offrire ai tuoi clienti.

Pianificazione e flessibilità

Crea basi neutre per torte gelato e semifreddi, surgelale con MODI realizzando una scorta "pronto uso". In pochi minuti potrai decongelare ed esporre le tue prelibatezze alla corretta temperatura di servizio.

Organizzazione e convenienza

Puoi combinare efficacemente la surgelazione con l'acquisto delle materie prime presso i fornitori di fiducia. Evitare l'acquisto di surgelati e semilavorati industriali è la prima fonte di guadagno.



Decongelamento

Il decongelamento delicato di MODI ti consente di riportare alla temperatura di servizio gelato e dessert freddi in precedenza surgelati.

Cioccolato

Cristallizza in pochi minuti praline, cioccolatini e tavolette di cioccolato. La lucidità e la croccantezza saranno la prova della qualità del tuo lavoro.



Mantenimento

Mantiene il gelato alla temperatura di servizio. Grazie a MODI puoi conservare vaschette, carapine e torte gelato alla temperatura ideale pronte per essere servite o esposte in vetrina.

Essiccazione

Disidrata la frutta per guarnire coppe gelato, semifreddi e dessert al cucchiaino.



Ciclo manuale

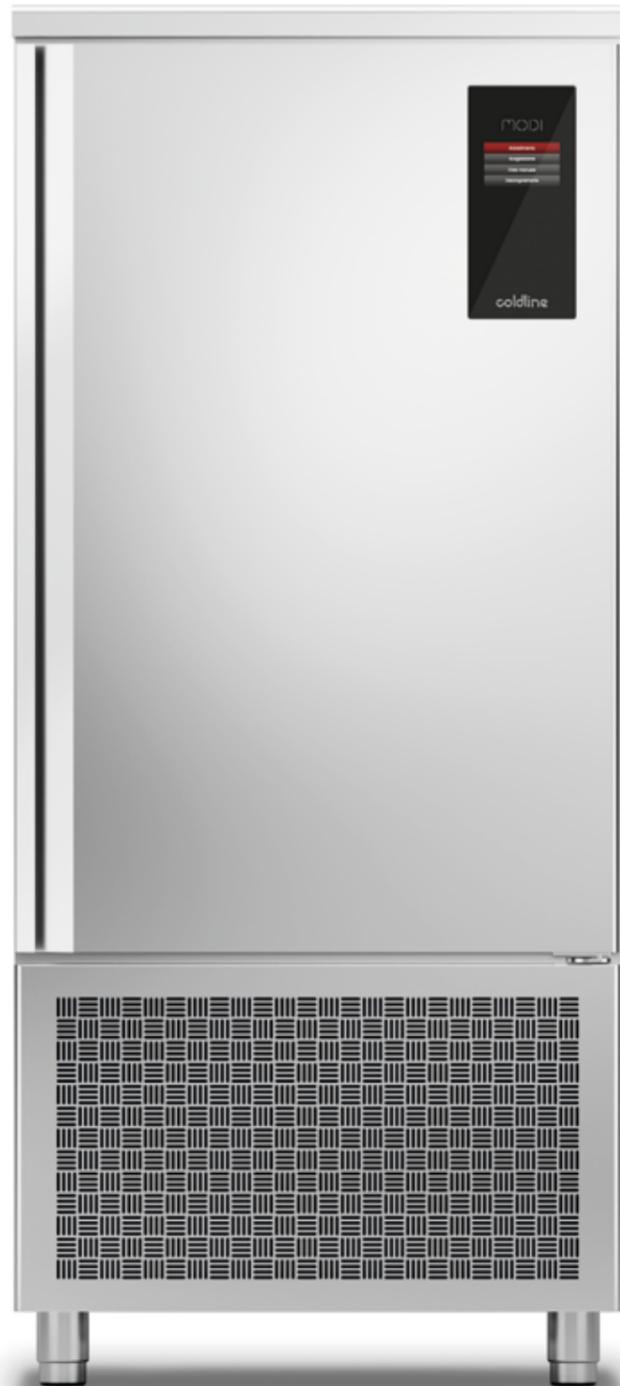
MODI è una tecnologia unica. Ti permette di regolare la temperatura da -40°C a $+10^{\circ}\text{C}$ o $+65^{\circ}\text{C}$ con intensità della ventilazione modulabile dal 25% al 100%. Quale strumento ti offre una flessibilità così ampia?

Lievitazione

Per una lievitazione perfetta è necessario che l'impasto rimanga alla temperatura corretta per il giusto tempo, senza sbalzi di umidità. MODI crea le migliori condizioni microclimatiche per ottenere impasti di qualità straordinaria.



Tecnologia MODI



Caratteristiche principali



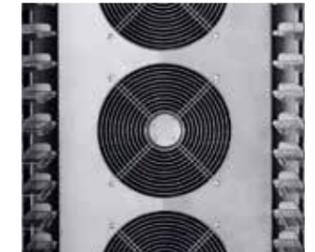
Fondo modulare
Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Valvola di espansione elettronica
Dosa l'iniezione del fluido refrigerante migliorando del 25% le performance e abbattendo i consumi.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta
Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Circolazione aria a flusso convogliato
L'innovativo sistema di circolazione dell'aria avvolge gli alimenti riducendo i tempi di raffreddamento per ciclo.



Facile manutenzione
Lo sgancio magnetico del cruscotto consente una rapida pulizia della batteria condensatrice garantendo prestazioni costanti nel tempo.



Gruppo ventilatori apribile
Evaporatore facilmente ispezionabile con il sistema di apertura rapido per una facile pulizia e manutenzione.



Guide e cremagliere
Le cremagliere con foratura ad asola consentono un facile riposizionamento delle guide.



Sonda al cuore
Progettata con un esclusivo design ergonomico è smontabile e sostituibile grazie al semplice connettore. Multipunto o riscaldata optional.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), ad aria forzata (Remoto)

Spessore di isolamento 60 mm HFO con elevate prestazioni a basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC)

Funzionamento in classe climatica 5

Condensatore a flusso d'aria variabile. Evaporatore verniciato anticorrosione

Porta Modbus-RTU. Sistema wi-fi di supervisione Cosmo

Touch screen 4.3" con presa USB

Trasduttori di pressione per monitoraggio quantità gas presente nell'impianto

Modelli da 5 a 7 teglie con monocircolo e modelli 10 e 14 teglie a doppio circuito (R290)

Sistema Wi-Fi gestione energetica Balance con Balance Console (optional)

Cornice porta con sistema anticondensa

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Abbattitori MODI Up & Active

5T
EN60x40 



Profondità 700 mm
5T
EN60x40 



6T
EN60x40 



Profondità 700 mm
6T
EN60x40 



7T
EN60x40 



| | |
|---------------------------|------------------------|
| Capacità bacinelle | 5 L. (36x16,5x12 cm) |
| | 5,4 L. (36x25x8 cm) |
| | 7,1 L. (36x16,5x15 cm) |
| Capacità carapine | 3,9 L. (Ø20x12,5 cm) |
| | 7,3 L. (Ø20x25 cm) |
| Dimensioni (mm) | |
| Resa per ciclo | +90° +3°C |
| | +90° -18°C |
| Consumo* | +65° +10°C |
| | +65° -18°C |
| Assorbimento | Up |
| | Active |
| Alimentazione | |
| Dotazione | |
| Varianti | |

| |
|--|
| 6 |
| 6 |
| 3 |
| 6 |
| 3 |
| L 780 P 800 H 853 |
| 23 Kg |
| 18 Kg |
| 0,060 kWh/kg |
| 0,247 kWh/kg |
| 827W - 4,7A |
| 1247W - 6,5A |
| 220/240V-50Hz |
| 1 griglia plastificata EN60x40 |
| Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali |

| |
|--|
| 6 |
| 6 |
| 3 |
| 6 |
| 3 |
| L 780 P 700 H 853 |
| 18 Kg |
| 10 Kg |
| 0,062 kWh/kg |
| 0,408 kWh/kg |
| 827W - 4,7A |
| 1247W - 6,5A |
| 220/240V-50Hz |
| 1 griglia plastificata EN60x40 |
| Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali |

| |
|--|
| 6 |
| 6 |
| 6 |
| 6 |
| 3 |
| L 780 P 800 H 913 |
| 28 Kg |
| 23 Kg |
| 0,073 kWh/kg |
| 0,242 kWh/kg |
| 1474W - 6,4A |
| 1894W - 8,2A |
| 220/240V-50Hz |
| 1 griglia plastificata EN60x40 |
| Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali |

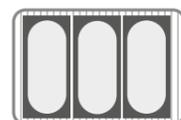
| |
|--|
| 6 |
| 6 |
| 6 |
| 6 |
| 3 |
| L 780 P 700 H 913 |
| 21 Kg |
| 15 Kg |
| 0,073 kWh/kg |
| 0,339 kWh/kg |
| 1474W - 6,4A |
| 1894W - 8,2A |
| 220/240V-50Hz |
| 1 griglia plastificata EN60x40 |
| Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali |

| |
|--|
| 9 |
| 10 |
| 9 |
| 9 |
| 6 |
| L 780 P 800 H 1093 |
| 34 Kg |
| 25 Kg |
| 0,060 kWh/kg |
| 0,210 kWh/kg |
| 1523W - 6,6A |
| 2153W - 9,4A |
| 220/240V - 50Hz |
| 2 griglie plastificate EN60x40 |
| Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali |

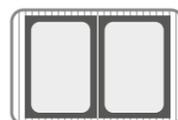
* ciclo manuale -40°C
Normativa EN 17032:2018

Disposizione su griglia EN60x40

Bacinelle
5 L. - 7,1 L.



Bacinelle
5,4 L.



Carapine
3,9 L. - 7,3 L.



Abbattitori MODI Up & Active

10T
EN60x40 



| |
|--|
| 12 |
| 12 |
| 12 |
| 12 |
| 9 |
| L 780 P 800 H 1563 |
| 50 Kg |
| 45 Kg |
| 0,083 kWh/kg |
| 0,277 kWh/kg |
| 3043W - 14,7A |
| 3043W - 14,7A |
| 220/240V - 50Hz |
| 3 griglie plastificate EN60x40 |
| Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali |

14T
EN60x40 



| |
|--|
| 15 |
| 16 |
| 15 |
| 15 |
| 9 |
| L 780 P 800 H 1778 |
| 70 Kg |
| 60 Kg |
| 0,078 kWh/kg |
| 0,233 kWh/kg |
| 3043W - 14,7A |
| 3043W - 14,7A |
| 220/240V - 50Hz |
| 4 griglie plastificate EN60x40 |
| Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali |

20TP
EN60x80



| |
|--|
| 24 |
| 24 |
| 24 |
| 24 |
| 18 |
| L 1100 P 1045 H 1843 |
| 80 Kg |
| 60 Kg |
| 0,085 kWh/kg |
| 0,268 kWh/kg |
| 6150W - 11,81A |
| 7150W - 16,64A |
| 400/415V 3N-50/60Hz |
| 6 griglie plastificate EN60x40 |
| Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali |

20T
EN60x40



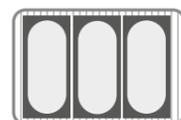
| |
|---|
| 21 |
| 20 |
| 21 |
| 21 |
| 12 |
| L 810 P 1015 H 2210 |
| 88 Kg |
| 62 Kg |
| 0,087 kWh/kg |
| 0,277 kWh/kg |
| 6450W - 12,45A |
| 7450W - 17,28A |
| 400/415V 3N-50/60Hz |
| 6 griglie plastificate EN60x40 |
| Remoto H 2085 mm Alimentazioni speciali |

| | |
|--------------------|------------------------|
| Capacità bacinelle | 5 L. (36x16,5x12 cm) |
| | 5,4 L. (36x25x8 cm) |
| | 7,1 L. (36x16,5x15 cm) |
| Capacità carapine | 3,9 L. (Ø20x12,5 cm) |
| | 7,3 L. (Ø20x25 cm) |
| Dimensioni (mm) | |
| Resa per ciclo | +90° +3°C |
| | +90° -18°C |
| Consumo* | +65° +10°C |
| | +65° -18°C |
| Assorbimento | Up |
| | Active |
| Alimentazione | |
| Dotazione | |
| Varianti | |

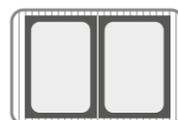
* ciclo manuale -40°C
Normativa EN 17032:2018

Disposizione su griglia EN60x40

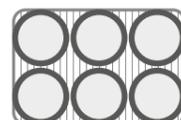
Bacinelle
5 L. - 7,1 L.



Bacinelle
5,4 L.



Carapine
3,9 L. - 7,3 L.



Armadi
conservatori



Armadi ICE, freddo intenso a basso consumo

La cura che metti nella selezione degli ingredienti determina la qualità del tuo gelato. Un lavoro che merita di essere conservato con strumenti appropriati per mantenere intatte le caratteristiche di cremosità e gusto. Gli armadi ICE sono progettati per svolgere al meglio questo compito.



Armadi gelato ICE, il freddo ideale per il tuo gelato artigianale

Conservazione perfetta

L'armadio ICE nasce dall'esigenza di conservare gelato, semifreddi, mousse e monoporzioni. La tecnologia ICE ti affianca quotidianamente per mantenere sempre perfetta la qualità del tuo gelato artigianale.

Un modello per ogni esigenza

Sono disponibili versioni con temperatura -10° - 22° C e -10° - 30° C. Lo sbrinamento automatico a gas caldo riduce al minimo gli sbalzi di temperatura limitando il consumo energetico.

Un laboratorio fresco e silenzioso

Per ogni modello è disponibile una versione predisposta per collegamento ad unità remota. Con il motore esterno beneficerai di un ambiente di lavoro più silenzioso e confortevole.





MODI + ICE: la catena del valore

Maggiore qualità con l'abbattitore

Abbinando l'uso dell'armadio ICE all'abbattitore di temperatura MODI otterrai i migliori risultati di conservazione. Gelato, semifreddi e dessert manterranno a lungo consistenza, morbidezza e cremosità. Pochi minuti di scongelamento e saranno pronti per l'esposizione e la vendita.

Allungare la stagionalità

La surgelazione con MODI consente di allungare la stagionalità della frutta acquistandone grandi quantità quando il prezzo è conveniente. Con la tecnologia ICE sarà perfettamente conservata per un utilizzo nei mesi successivi.

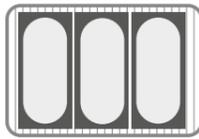
Spazi organizzati al meglio

L'altezza dei ripiani è regolabile secondo un ampio range di posizioni. È possibile organizzare al meglio la disposizione di carapine, bacinelle e ogni altro ingrediente per avere sempre tutto ordinato e a portata di mano.

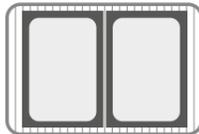
Tutto lo spazio che serve per conservare il tuo gelato

ICE 650

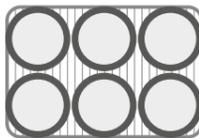
P armadio 715 mm
Griglia 60x40 cm



18 bacinelle 7,1 L (36x16,5x15 cm)
27 bacinelle 5 L (36x16,5x12 cm)



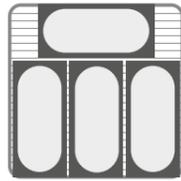
22 bacinelle 5,4 L (36x25x8 cm)



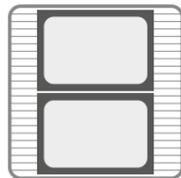
24 carapine 7,3 L (Ø20x25 cm)
48 carapine 3,9 L (Ø20x12,5 cm)

ICE 700

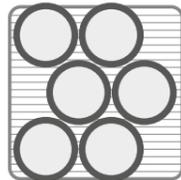
P armadio 815 mm
Griglia 53x53 cm



24 bacinelle 7,1 L (36x16,5x15 cm)
36 bacinelle 5 L (36x16,5x12 cm)



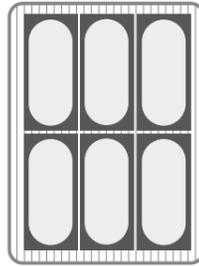
22 bacinelle 5,4 L (36x25x8 cm)



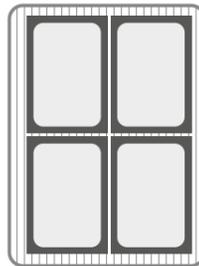
24 carapine 7,3 L (Ø20x25 cm)
48 carapine 3,9 L (Ø20x12,5 cm)

ICE 900

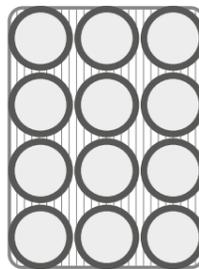
P armadio 1015 mm
Griglia 80x60 cm



36 bacinelle 7,1 L (36x16,5x15 cm)
54 bacinelle 5 L (36x16,5x12 cm)



44 bacinelle 5,4 L (36x25x8 cm)



48 carapine 7,3 L (Ø20x25 cm)
96 carapine 3,9 L (Ø20x12,5 cm)



Tecnologia ICE



Caratteristiche principali



Fondo modulare
Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Isolamento 75 mm
Spessore isolamento 75 mm CFC/HCFC free.



Serratura e fermo porta
Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105° dotate di serratura con chiave.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta
Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Versioni Plug-In o Remote
Motore a bordo o posizionamento remoto dell'unità condensante per un ambiente di lavoro fresco e silenzioso.



Doppia porta
L'installazione della doppia porta (optional) evita gli sbalzi termici e favorisce il mantenimento della temperatura.



Ventilatore intelligente
I ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta per evitare l'aspirazione di aria calda dall'esterno.



Guide e cremagliere
Le cremagliere con foratura ad asola consentono un facile riposizionamento delle guide.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Schiena esterna in acciaio galvanizzato

Evaporatore verniciato anticorrosione

Allarmi per porta aperta e alta temperatura

Angoli interni ed esterni arrotondati

Refrigerazione ventilata con flusso d'aria indiretto

Sistema Wi-Fi di gestione energetica Balance con Balance Hub e Balance Console (optional)

Cornice porta con sistema anticondensa

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), elettrico (Remoto). Evaporazione automatica della condensa

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional). Porta Modbus-RTU

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Funzionamento in classe climatica 5

Illuminazione interna

Conservatori ICE

650



| | |
|--|------------|
| L 810 P 715 H 2085 | |
| -10° -22°C | -10° -30°C |
| D | E |
| 1794 | 2467 |
| 220/240V-50Hz | |
| 8 griglie plastificate EN60x40 | |
| Remoto Doppio sportello Alimentazioni speciali | |

700



| | |
|--|------------|
| L 740 P 815 H 2085 | |
| -10° -22°C | -10° -30°C |
| C | E |
| 1610 | 2625 |
| 220/240V-50Hz | |
| 8 griglie plastificate 53x53 cm | |
| Remoto Doppio sportello Alimentazioni speciali | |

900



| | |
|--|------------|
| L 810 P 1015 H 2085 | |
| -10° -22°C | -10° -30°C |
| D | E |
| 2916 | 3813 |
| 220/240V-50Hz | |
| 16 griglie plastificate EN60x40 | |
| Remoto Doppio sportello Alimentazioni speciali | |

| |
|----------------------------|
| Dimensioni (mm) |
| Temperatura (°C) |
| Classe energetica |
| Consumo annuo (kWh) |
| Alimentazione |
| Dotazione |
| Varianti |

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 si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento e senza preavviso, modifiche migliorative ai prodotti contenuti in questo catalogo.



The Nice Kitchen