PANETTERIA

fermalievitazione

coldline

In Coldline lavoriamo
per dare vita a tecnologie
che semplificano il lavoro
quotidiano dei professionisti
della panificazione.

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 TULS 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.

Lievitazione facile per tutti

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

Panetteria
Panifici di quartiere
Laboratori di panificazione

Pasticceria
Croissanterie
Pasticcerie
Produttori di grandi lievitati

Pizzeria
Pizzerie gourmet
Pizzerie take away
Focaccerie

Ristorazione
Hotel
Ristoranti
Centri cottura
Aziende
Ospedali

cosmo

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.

balance

Gestione energetica e risparmio economico

Cos’è Balance?

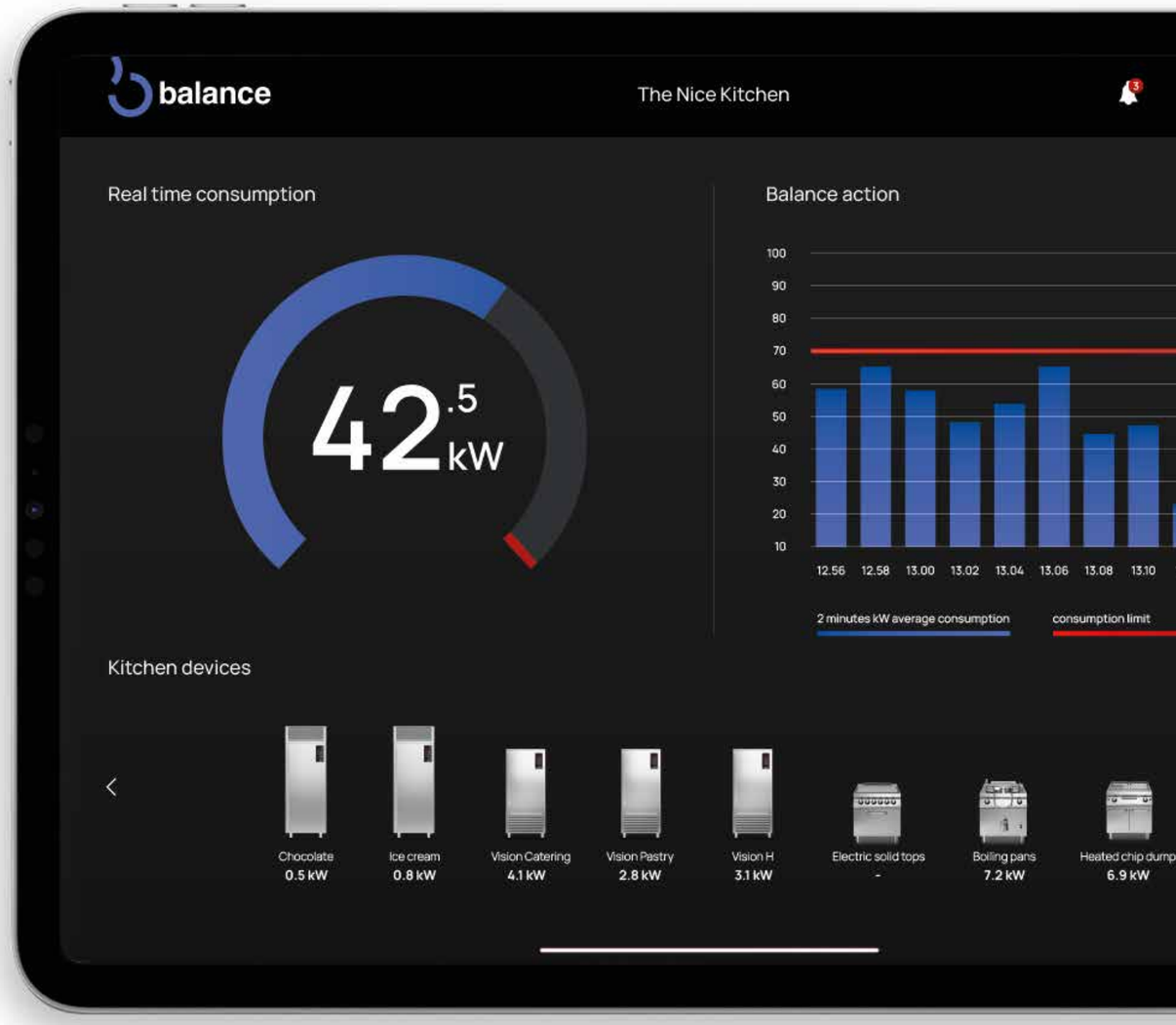
Balance è l’innovativa tecnologia Wi-Fi sviluppata da The Nice Kitchen che gestisce in modo virtuoso l’energia della cucina e consente di risparmiare sui costi fissi che gravano sull’impresa ristorativa generando un guadagno di migliaia di euro annui.

Risparmio garantito

Con Balance mantieni al 100% le performace 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.



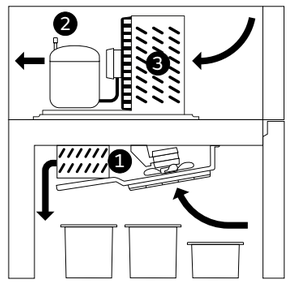
FSS, la tecnologia Coldline per un service economico e veloce

I lievitatori LEVTRONIC sono dotati di sistema refrigerante indipendente dalla scocca (Fast Service System), soluzione che assicura grandi vantaggi nella manutenzione. Tutti i componenti sono facilmente raggiungibili per interventi facili e veloci.

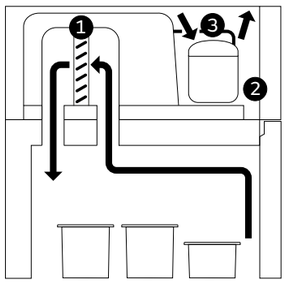
Alta efficienza con temperatura uniforme e costante

A differenza di altri sistemi, gli armadi LEVTRONIC 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

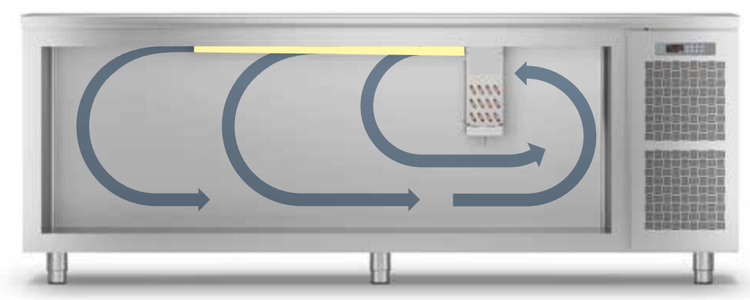


Altri sistemi



1 Evaporatore **2** Compressore **3** Condensatore

I tavoli LEVTRONIC mantengono una perfetta uniformità di temperatura in tutto il vano favorendo il regolare sviluppo di lieviti e un'omogenea crescita degli impasti.



Armadi fermalievitazione

LEVTRONIC, il segreto dei tuoi lievitati

La lievitazione è un processo delicato che determina qualità e fragranza del prodotto finito. Le variabili in gioco sono tempo, temperatura e umidità, le quali cambiano col variare della stagione.

La nuova generazione di tavoli, armadi e Roll-In LEVTRONIC creano il microclima ideale per maturare ogni impasto a prescindere dalle condizioni atmosferiche.
È possibile personalizzare un programma in base a tipo di lievito, forza della farina e caratteristiche dell'acqua per ottenere risultati straordinari e ripetibili ogni giorno.

Le funzioni

Fermalievitazione
Attraverso l'impiego delle basse temperature è possibile rallentare fino a bloccare l'attività fermentativa dei lieviti, riattivandola in seguito per ottenere l'impasto lievitato all'ora desiderata. In base alle materie prime che utilizzi, puoi personalizzare le fasi di bloccaggio, mantenimento, risveglio, lievitazione e attesa.

Lievitazione manuale
È possibile attivare un programma di lievitazione diretta con temperatura, umidità e ventilazione controllate per il tempo definito. Al termine del programma, LEVTRONIC conserva gli impasti nelle condizioni ottimali fino all'infornamento.

Ciclo continuo
Mediante la funzione manuale imposti facilmente tempo, temperatura, umidità e ventilazione, LEVTRONIC lievita gli impasti a ciclo continuo senza sosta.

Conservazione
Gli alimenti sono conservati alla temperatura desiderata compresa tra -6°C e +10°C oppure -20°C e +10°C.

I controlli

Tempo
Decidi la durata della fase di lievitazione

Temperatura
Da -6° a +40°C scegli la temperatura migliore per la maturazione dell'impasto

Umidità
Dal 45% al 95% definisci la percentuale d'umidità ideale

Ventilazione
Dal 25% al 100% decidi l'intensità della ventilazione ottimale

Crea i tuoi programmi personalizzati

Creare nuovi programmi

Con LEVTRONIC hai a disposizione programmi già impostati. I valori sono facilmente consultabili e modificabili per creare un nuovo programma nel menu personale.

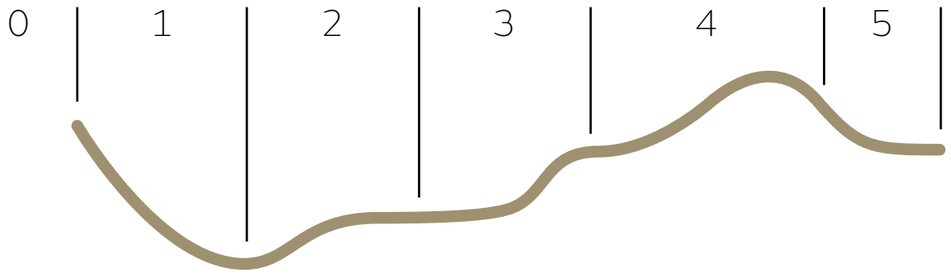
Layout personale

Puoi modificare la posizione dei tasti ricette creando il tuo layout preferito.

Modifiche istantanee

Con un semplice tocco verifichi e modifichi i set point del programma in corso.

Fermalievitazione 5 fasi per lavorare in relax



0

Temperatura
Temperatura dell'impasto terminata la formazione della maglia glutinica.

1

Bloccaggio
L'impasto è sottoposto ad un rapido raffreddamento. L'attività fermentativa dei lieviti viene inibita.

2

Mantenimento
La temperatura viene mantenuta sotto i 3°C. I lieviti rimangono inattivi fino al risveglio.

3

Risveglio
La temperatura aumenta gradualmente. L'attività fermentativa dei lieviti viene lentamente riattivata.

4

Lievitazione
La temperatura e l'umidità aumentano fino al valore impostato. La fermentazione dell'impasto viene completata.

5

Attesa
L'impasto già lievitato viene mantenuto a temperatura e umidità controllate fino al momento della cottura.

Armadi, Tavoli, Roll-In lievitazione tridimensionale

FERMALIEVITAZIONE LEVTRONIC

Impastare pane, croissant, brioches, attendere la corretta lievitazione e procedere alla cottura sono attività quotidiane che condizionano il tuo tempo. I fermalievitazione LEVTRONIC, al contrario, di tempo te ne fanno guadagnare. Armadi, tavoli e Roll-In con diverse capacità e dimensioni per soddisfare piccole e grandi esigenze.

Armadi LEVTRONIC, lievitatori instancabili

Design elegante e curato

L'elegante display touch in vetro è installato a filo pannello, gli angoli esterni arrotondati e l'elevata cura delle finiture conferiscono all'armadio LEVTRONIC un aspetto solido e raffinato.

Flusso d'aria controllato

Il flusso d'aria differenziato e canalizzato garantisce la massima omogeneità di temperatura in tutti i ripiani, senza investire direttamente il prodotto che mantiene intatte le proprie caratteristiche di idratazione e qualità senza screpolature superficiali.

Adatti ad ogni laboratorio

Quattro modelli con diverse misure di larghezza e profondità, capacità da 25 a 50 teglie EN60x40. Gli armadi LEVTRONIC si adattano perfettamente ad ogni laboratorio offrendoti elevati standard qualitativi.

Roll-In LEVTRONIC, lievitazione in movimento

EN60x40 o EN60x80

Il modello J10, con profondità 815 mm, presenta l'ingombro minore della categoria per assicurare una perfetta organizzazione del lavoro anche dove gli spazi sono ristretti. La versione J12 ha dimensioni generose con profondità 1015 mm per l'impiego di carrelli standard EN60x40 o compatti EN60x80.

Velocità e praticità

In un laboratorio ben organizzato, la corretta movimentazione delle teglie è un fattore di grande importanza. Con Roll-In LEVTRONIC il lavoro è razionale ed efficiente. Il carrello portateglie in acciaio inox (optional) snellisce la fase di preparazione e la movimentazione è pratica e veloce.

Surgelazione e lievitazione

Utilizzando l'abbattitore di temperatura MODI o VISION potrai anticipare la preparazione producendo e surgelando maggiori quantità d'impasti.
Nei giorni successivi, potrai lievitarne solo una parte a seconda delle reali esigenze di vendita eliminando il rischio di sovrapproduzioni e sprechi.

Tecnologia LEVTRONIC

Caratteristiche distintive

Armadi

Fondo rinforzato per installazione su piedini e zoccolo
Maniglia in acciaio inox spessore 2 mm
Piletta di scarico condensa
Apertura a pedale (optional)
Cremagliere e guide smontabili senza l'ausilio di attrezzi

Roll-In

Fondo rinforzato in acciaio inox AISI 304
Maniglia con chiusura a scatto
Rampa in acciaio inox
Rinforzi laterali di protezione

Caratteristiche comuni

Lievitazione omogenea
Il flusso d'aria è convogliato per avvolgere gli alimenti favorendo omogeneità di lievitazione in ogni posizione e livello.

Touch screen
Il display touch screen capacitivo 4.3" rende facile e immediato l'utilizzo.

Illuminazione
Illuminazione con lampada a LED per non alterare la temperatura in camera.

Filtro acqua
Il filtro di purificazione acqua è incluso. La cartuccia è sostituibile per mantenere elevati standard prestazionali.

Serratura
Serratura con chiave posizionata sul carter (armadi) o sulla maniglia (Roll-In).

Guarnizione ad elevata aderenza
A tripla camera e ralizzata con l'innovativo polimero D7, riduce drasticamente la dispersione termica e aumenta l'efficacia d'isolamento del 35% rispetto alle soluzioni tradizionali.

Porte
Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105° e guarnizione magnetica sostituibile.

Altre caratteristiche

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

Angoli interni ed esterni arrotondati

Isolamento 75 mm CFC/CHFC Free

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

Evaporatore verniciato anticorrosione

Funzionamento in classe climatica 5

Evaporazione automatica della consensa

Gas refrigerante R290

Versioni Plug-In o Remote

Porta Modbus-RTU

Sistema Wi-Fi di supervisione Cosmo

Programmi di lievitazione personalizzabili

ARMADI LEVTRONIC

Armadi LEVTRONIC

550 R290

Dimensioni (mm)	**L** 630 **P** 815 **H** 2085
Temperatura (°C)	-6°+40° / -20°+40°
Classe energetica	C / D
Consumo annuo (kWh)	454 / 2256
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	20 coppie guida per teglie EN60x40
Varianti	Remoto Porta a vetro Alimentazioni speciali

650 R290

Dimensioni (mm)	**L** 810 **P** 715 **H** 2085
Temperatura (°C)	-6°+40° / -20°+40°
Classe energetica	E / D
Consumo annuo (kWh)	858 / 2212
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	20 coppie guida per teglie EN60x40
Varianti	Remoto Porta a vetro Alimentazioni speciali

700 R290

Dimensioni (mm)	**L** 740 **P** 815 **H** 2085
Temperatura (°C)	-6°+40° / -20°+40°
Classe energetica	D / E
Consumo annuo (kWh)	746 / 2508
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	20 coppie guida per teglie EN60x40
Varianti	Remoto Porta a vetro Alimentazioni speciali

900 R290

Dimensioni (mm)	**L** 810 **P** 1015 **H** 2085
Temperatura (°C)	-6°+40° / -20°+40°
Classe energetica	E / E
Consumo annuo (kWh)	1261 / 3562
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	20 coppie guida per teglie EN60x80
Varianti	Remoto Porta a vetro Alimentazioni speciali

Roll-In LEVTRONIC

J10
Carrello EN60x40 R290

J12
Carrello EN60x80 R290

Dimensioni (mm)	**L** 810 **P** 815 **H** 2115	**L** 810 **P** 1015 **H** 2115
Dimensioni massime carrelli (mm)	**L** 470 **P** 620 **H** 1500 (EN60x40)	**L** 648 **P** 810 **H** 1500 (EN60x80)
Temperatura (°C)	-6°+40°	-6°+40°
Alimentazione	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz
Varianti	Alimentazioni speciali	Alimentazioni speciali

Tavoli Fermalievitazione

Tavoli LEVTRONIC, sopra impasti, sotto lieviti

Pratico e spazioso

Lavori pane, brioches e croissant sul robusto piano di lavoro, inserisci il prodotto in cella per bloccare la lievitazione e programmi quando dovrà essere pronto per la cottura. Il volume interno è sfruttato per garantire la più elevata capacità di stoccaggio: 7 teglie EN60x40, con passo 75 mm, per ogni vano.

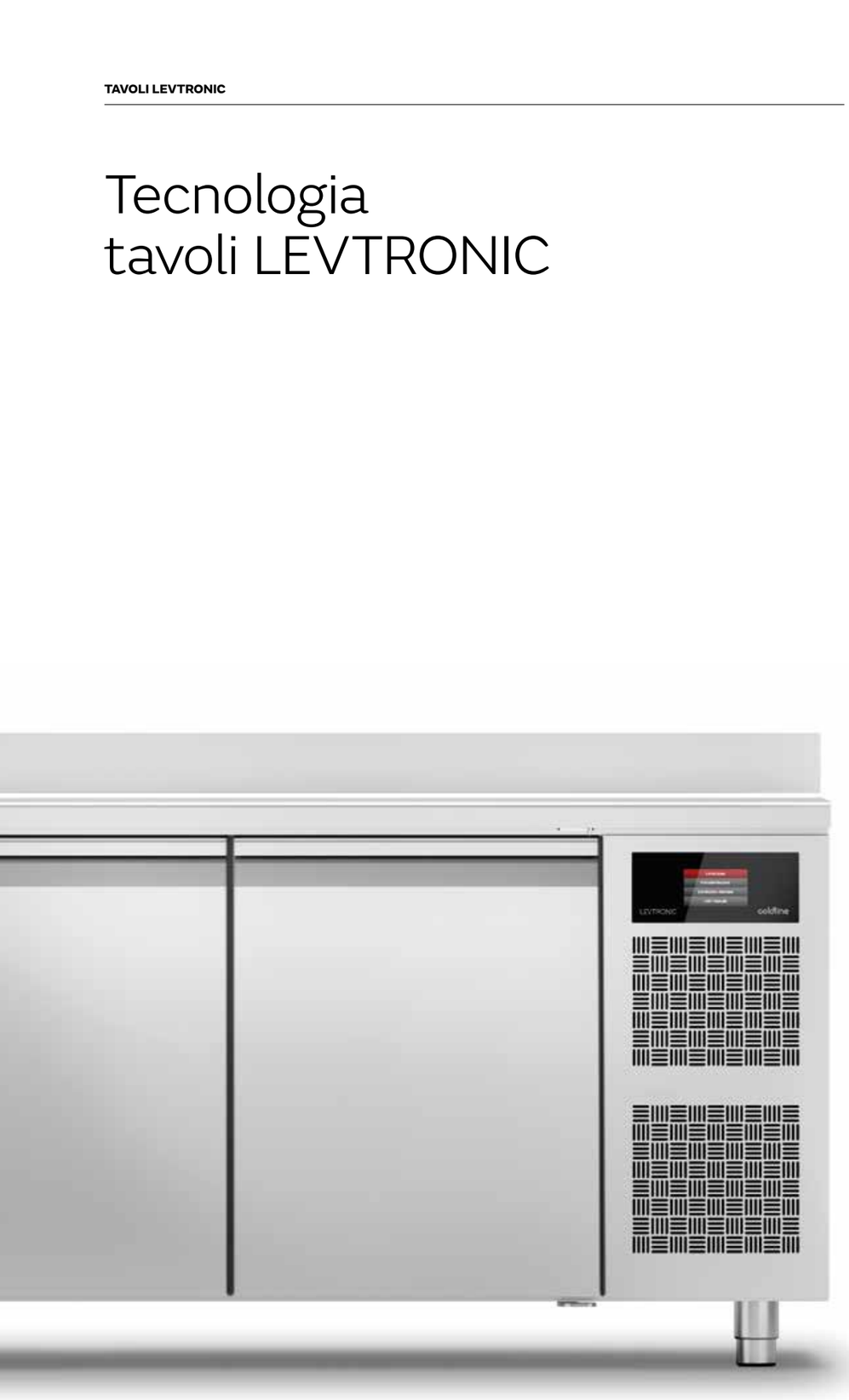
Flusso d’aria controllato

Il flusso d’aria convogliato e differenziato garantisce la massima omogeneità di temperatura in tutti i ripiani di ogni vano. Gli impasti si mantengono idratati e senza screpolature superficiali.

Solidi e adatti ad ogni laboratorio

Per integrarsi perfettamente al layout del tuo laboratorio, sono disponibili modelli con altezza del corpo mobile 660, 710 e 760 mm. Il vano tecnico posizionato a destra è parte integrante del mobile e coibentato con elevati spessori d’isolamento per la massima insonorizzazione.

Tecnologia tavoli LEVTRONIC



Caratteristiche principali

Top a spigolo vivo
Piano rinforzato con bordo frontale a spigolo vivo, alzatina h 100 mm con raggiatura interna di 10 mm e chiusura posteriore per evitare accumuli di sporco.

Porte
Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°.

Guide e cremagliere
Cremagliere e guide inox AISI 304 smontabili senza ausilio di attrezzi.

Unità condensante
Estraibile su guide per ispezione e pulizia.

Filtro acqua
Il filtro di purificazione acqua è incluso. La cartuccia è sostituibile per mantenere elevati standard prestazionali.

Guarnizione ad elevata aderenza
A tripla camera e ralizzata con l'innovativo polimero D7, riduce drasticamente la dispersione termica e aumenta l'efficacia d'isolamento del 35% rispetto alle soluzioni tradizionali.

Fondo rinforzato
Il fondo rinforzato modulare consente l'installazione su piedini, zoccolo fisso o mobile.

Touch screen
Il display touch screen capacitivo 4.3" rende facile e immediato l'utilizzo.

Altre caratteristiche

Esterno, interno e schiena in acciaio AISI 304. Angoli arrotondati

Evaporatore verniciato anticorrosione

Isolamento 60 mm CFC/CHFC Free

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Funzionamento in classe climatica 5

Programmi di lievitazione personalizzabili

Piletta di scarico condensa

Umidificatore con percentuale d'umidità regolabile

Vano tecnico insonorizzato con motore a bordo

Sbrinamento a gas caldo con evaporazione automatica della condensa

Sistema Wi-Fi di gestione dell'energia Balance con Balance Console (opzionale)

Sistema Wi-Fi di supervisione Cosmo, porta Modbus-RTU

Tavoli LEVTRONIC

2 porte R290

3 porte R290

Temperatura (°C)	-6°+40°	-6°+40°
Dimensioni* (mm)	**L** 1450 **P** 800 **H** 950	**L** 2005 **P** 800 **H** 950
Classe energetica	D	D
Consumo annuo (kWh)	1321	1544
Alimentazione	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz
Dotazione	8 coppie guida per teglie EN60x40	12 coppie guida per teglie EN60x40
Altezze corpo mobile (mm)	660 - 710 - 760	660 - 710 - 760
Varianti	Senza piano Con piano Alimentazioni speciali	Senza piano Con piano Alimentazioni speciali

*** corpo h 710 mm con piano e alzatina**

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

0125IT