

PIZZERIA

tavoli conservatori

vetrine porta ingredienti

coldline



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



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 pizzaiolo il giusto freddo

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



Pizzeria

Pizzerie da asporto
Pizzerie Gourmet



Ristorazione

Ristoranti
Fast food
Snack bar
Hotel
Centri cottura



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?

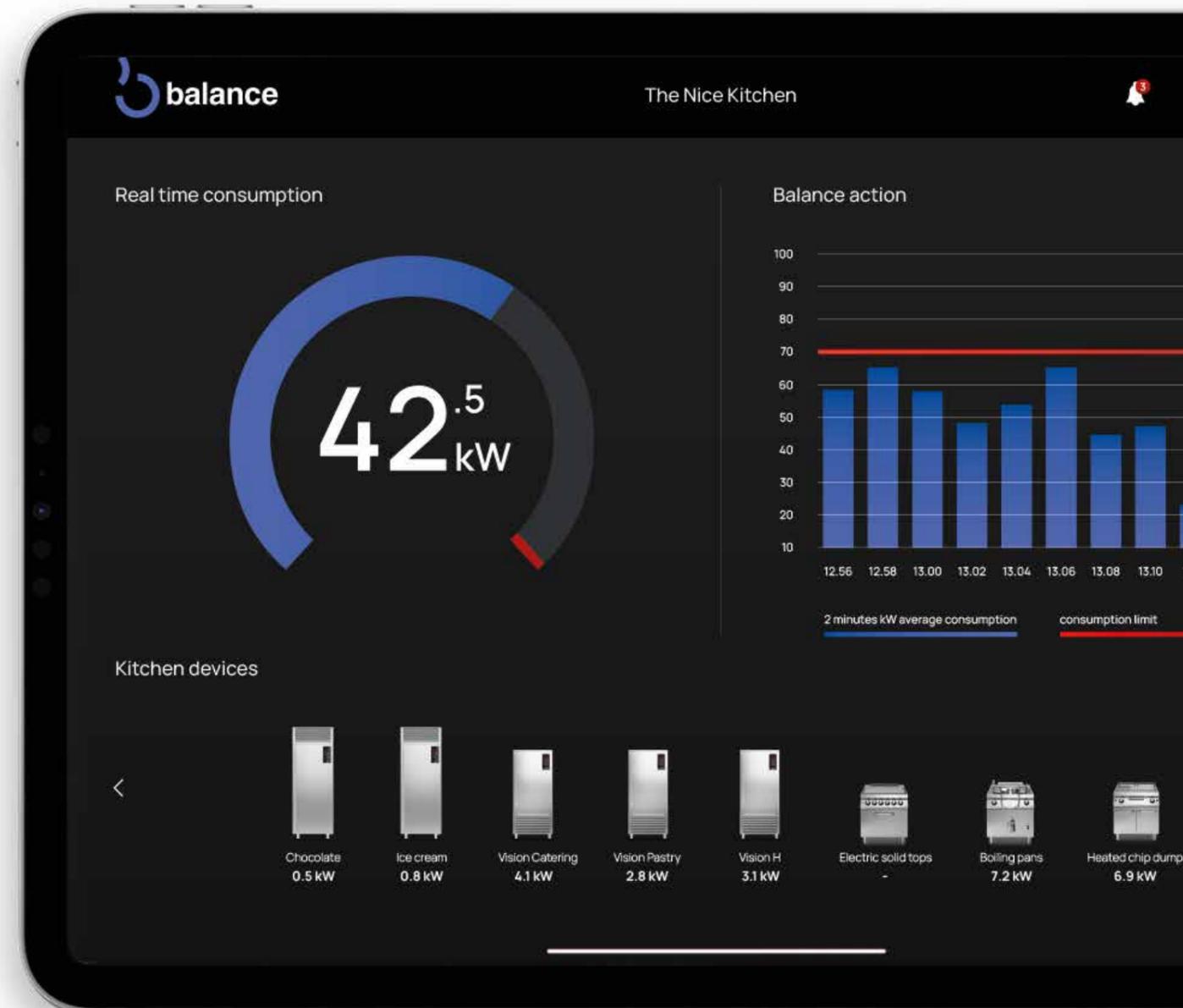
Balance è l'innovativa tecnologia Wi-Fi sviluppata da The Nice Kitchen che gestisce in modo virtuoso l'energia della cucina e consente di risparmiare sui costi fissi che gravano sull'impresa ristorativa generando un guadagno di migliaia di euro annui.

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

I tavoli PIZZA 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.



Freddo uniforme e costante

I tavoli PIZZA 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.



Tavoli Pizza



Tavoli PIZZA, robustezza e design per lavorare con piacere

Il segreto di una buona pizza è nella qualità di una pasta ben lievitata, prodotta con farine e lievito di prima scelta e nella sapiente cottura. Il risultato è una pizza fragrante, profumata e gustosa, esaltata dal tocco di esperienza del maestro pizzaiolo.



Tavoli PIZZA, carattere unico molteplici soluzioni

Tutto ciò che ti serve

I tavoli PIZZA sono profondi 80 cm, hanno capacità di 7 contenitori EN60x40 per vano e temperatura di esercizio $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$.

Un piano granitico

Puoi contare su un piano di granito ampio, robusto e di elevato spessore per lavorare in tutta tranquillità e spianare la pasta senza il rischio che si attacchi alla superficie. Le alzatine sui tre lati consentono di sovrapporre al piano la vetrina refrigerata porta ingredienti mantenendo libero lo spazio sottostante.

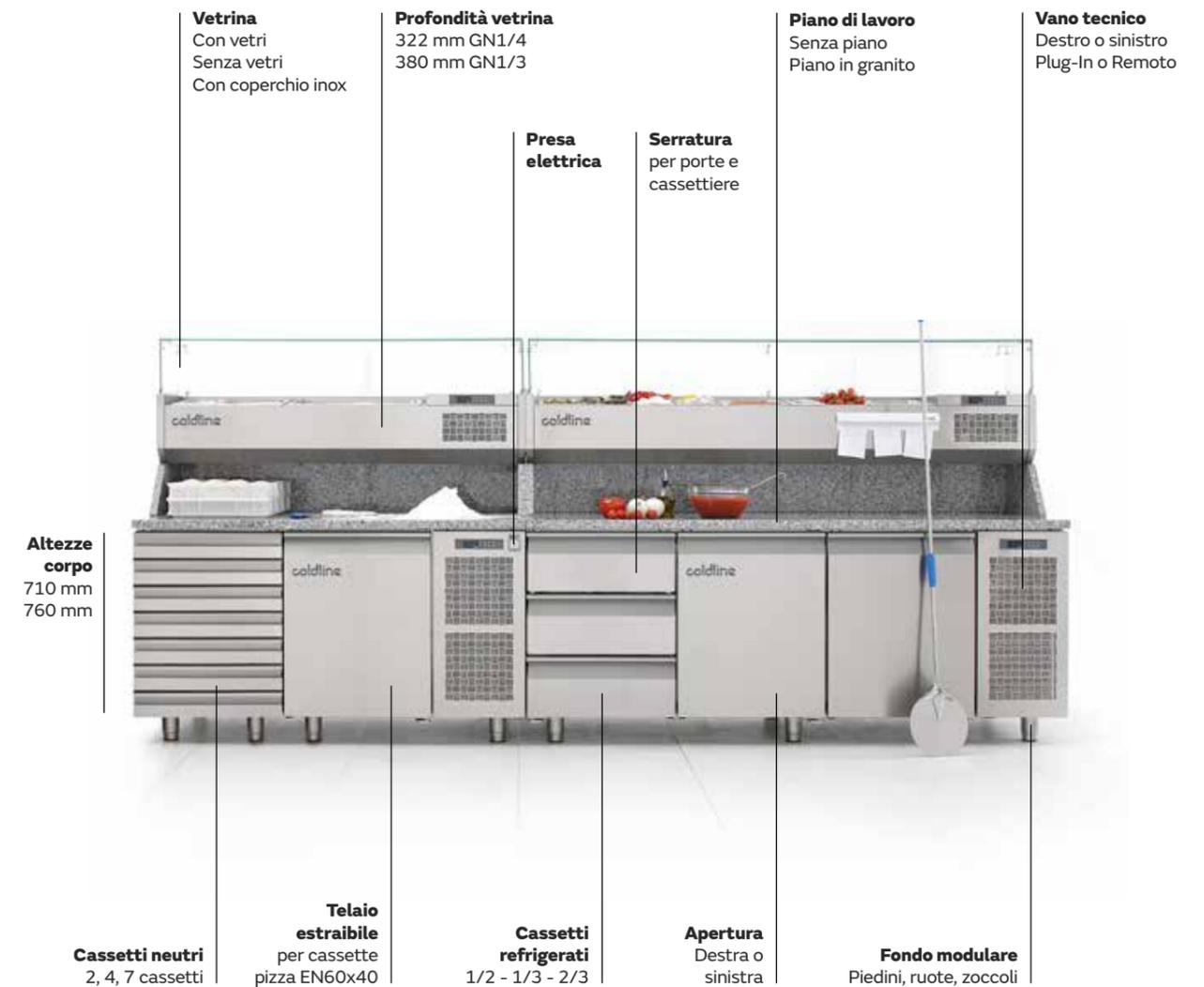
Vano tecnico insonorizzato a destra o a sinistra

Il vano tecnico, isolato per la massima insonorizzazione, è parte integrante del mobile. Il peso del sistema refrigerante è sostenuto da un fondo solido e resistente. Per il massimo comfort in cucina è disponibile la versione con unità refrigerante remota.

Porte e cassetiere

Ogni vano può essere configurato con porte inox, cassette refrigerate o cassetiera neutra. Il corpo cassette ad alta resistenza con guide extra corsa facilita l'estrazione di vaschette e bacinelle.

Configurabilità



Tecnologia Tavoli PIZZA



Caratteristiche principali



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



Cassettiere neutre
L'aggiunta di cassettiere neutre con 2, 4 o 7 cassetti aumenta lo spazio di stoccaggio mantenendo ordinato lo spazio di lavoro.



Vetri e coperchio
Gli alimenti contenuti nella vetrina possono essere protetti dal vetro perimetrale e da un coperchio in acciaio inox (optional).



Telaio estraibile EN60x40
Telaio estraibile con guide telescopiche per estrazione cassette EN60x40 (optional).



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



Cassetti refrigerati
Allestimento personalizzabile con cassetti ad estrazione totale montati su guide telescopiche.



Piano in granito
Piano di lavoro in granito spessore 30 mm con alzatine posteriori e laterali per l'appoggio della vetrina.



Vetrina GN1/3 o GN1/4
Le vetrine sono disponibili con profondità 380 mm per ospitare bacinelle GN1/3 o 322 mm per contenitori GN1/4.

Altre caratteristiche

Esterno, interno e schiena in acciaio AISI 304

Spessore di isolamento 60 mm CFC/HCFC free

Angoli interni ed esterni arrotondati

Guide e cremagliere inox smontabili senza ausilio di attrezzi

Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), elettrico (Remoto)

Condensatore a flusso d'aria variabile

Evaporatore verniciato anticorrosione

Funzionamento in classe climatica 5

Sistema Wi-Fi di supervisione Cosmo (optional)

Porta Modbus-RTU

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

Tavoli PIZZA

Versioni Plug-In

Temperatura (°C)

Dimensioni* (mm)

Classe energetica

Consumo annuo (kWh)

Alimentazione

Dotazione

Varianti

* corpo h 710 mm con piano e vetrina

Versioni Remote

Temperatura (°C)

Dimensioni* (mm)

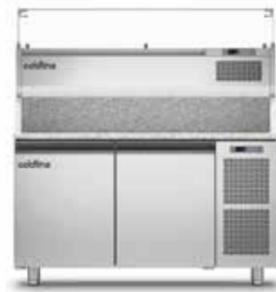
Alimentazione

Dotazione

Varianti

* corpo h 710 mm con piano e vetrina

2 porte



-2° +8°

L 1450 P 800 H 1525

B

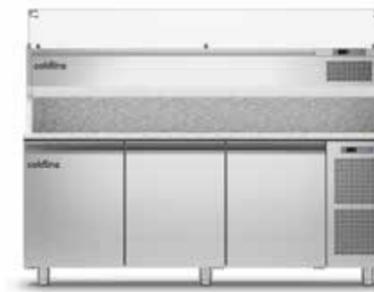
803

220-240V / 50Hz

8 coppie guida per teglie EN60x40

Cassetti neutri 7 - 4 - 2
Cassetti refrigerati 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano e vetrina
Vetrina GN1/4 - P 322 mm
Motore a sinistra

3 porte



-2° +8°

L 2005 P 800 H 1525

B

858

220-240V / 50Hz

12 coppie guida per teglie EN60x40

Cassetti neutri 7 - 4 - 2
Cassetti refrigerati 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano e vetrina
Vetrina GN1/4 - P 322 mm
Motore a sinistra

4 porte



-2° +8°

L 2560 P 800 H 1525

C

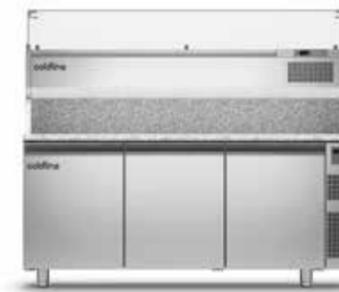
1165

220-240V / 50Hz

16 coppie guida per teglie EN60x40

Cassetti neutri 7 - 4 - 2
Cassetti refrigerati 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano e vetrina
Vetrina GN1/4 - P 322 mm
Motore a sinistra

3 porte



-2° +8°

L 1795 P 800 H 1525

220-240V / 50Hz

12 coppie guida per teglie EN60x40

Cassetti neutri 7 - 4 - 2
Cassetti refrigerati 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano e vetrina
Vetrina GN1/4 - P 322 mm
Motore a sinistra

Tavoli PIZZA con cassettera

Versioni Plug-In

1 porta + cassettera neutra



Temperatura (°C)

-2° +8°

Dimensioni* (mm)

L 1450 P 800 H 1525

Classe energetica

B

Consumo annuo (kWh)

639

Alimentazione

220-240V / 50Hz

Dotazione

4 coppie guida per teglie EN60x40

Varianti

Cassetti neutri 7 - 4 - 2
Cassetti refrigerati 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano e vetrina
Vetrina GN1/4 - P 322 mm
Motore a sinistra

* corpo h 710 mm con piano e vetrina

Versioni Remote

Temperatura (°C)

Dimensioni* (mm)

Alimentazione

Dotazione

Varianti

* corpo h 710 mm con piano e vetrina

2 porte + cassettera neutra



-2° +8°

L 2005 P 800 H 1525

B

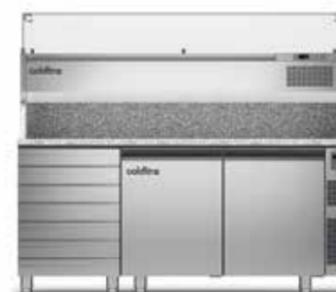
734

220-240V / 50Hz

8 coppie guida per teglie EN60x40

Cassetti neutri 7 - 4 - 2
Cassetti refrigerati 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano e vetrina
Vetrina GN1/4 - P 322 mm
Motore a sinistra

2 porte + cassettera neutra



-2° +8°

L 1795 P 800 H 1525

220-240V / 50Hz

8 coppie guida per teglie EN60x40

Cassetti neutri 7 - 4 - 2
Cassetti refrigerati 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano e vetrina
Vetrina GN1/4 - P 322 mm
Motore a sinistra

3 porte + cassettera neutra



-2° +8°

L 2560 P 800 H 1525

B

858

220-240V / 50Hz

12 coppie guida per teglie EN60x40

Cassetti neutri 7 - 4 - 2
Cassetti refrigerati 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano e vetrina
Vetrina GN1/4 - P 322 mm
Motore a sinistra

3 porte + cassettera neutra



-2° +8°

L 2350 P 800 H 1525

220-240V / 50Hz

12 coppie guida per teglie EN60x40

Cassetti neutri 7 - 4 - 2
Cassetti refrigerati 1/2 - 2/3 - 1/3
Senza piano e vetrina
Vetrina GN1/4 - P 322 mm
Motore a sinistra

Vetrine porta
ingredienti



Vetrine porta ingredienti: praticità, igiene e sicurezza

Ingredienti sempre freschi e perfettamente conservati per condire la pizza, preparare pranzi veloci, tramezzini e insalate grazie alla refrigerazione statica sui 4 lati della vasca. Un lavoro razionale, organizzato e sicuro. Al termine del turno di lavoro, gli alimenti possono essere protetti con il coperchio e restare nella vetrina fino al turno successivo.



Ogni ingrediente al posto giusto

Tutto ciò che ti serve

Le vetrine porta ingredienti soddisfano ogni esigenza di organizzazione dello spazio di lavoro. Disponibili in 7 lunghezze, 2 profondità, con o senza vetro temperato, sono la soluzione ideale per conservare, da +2°+10°C, gli ingredienti che hai sapientemente selezionato.

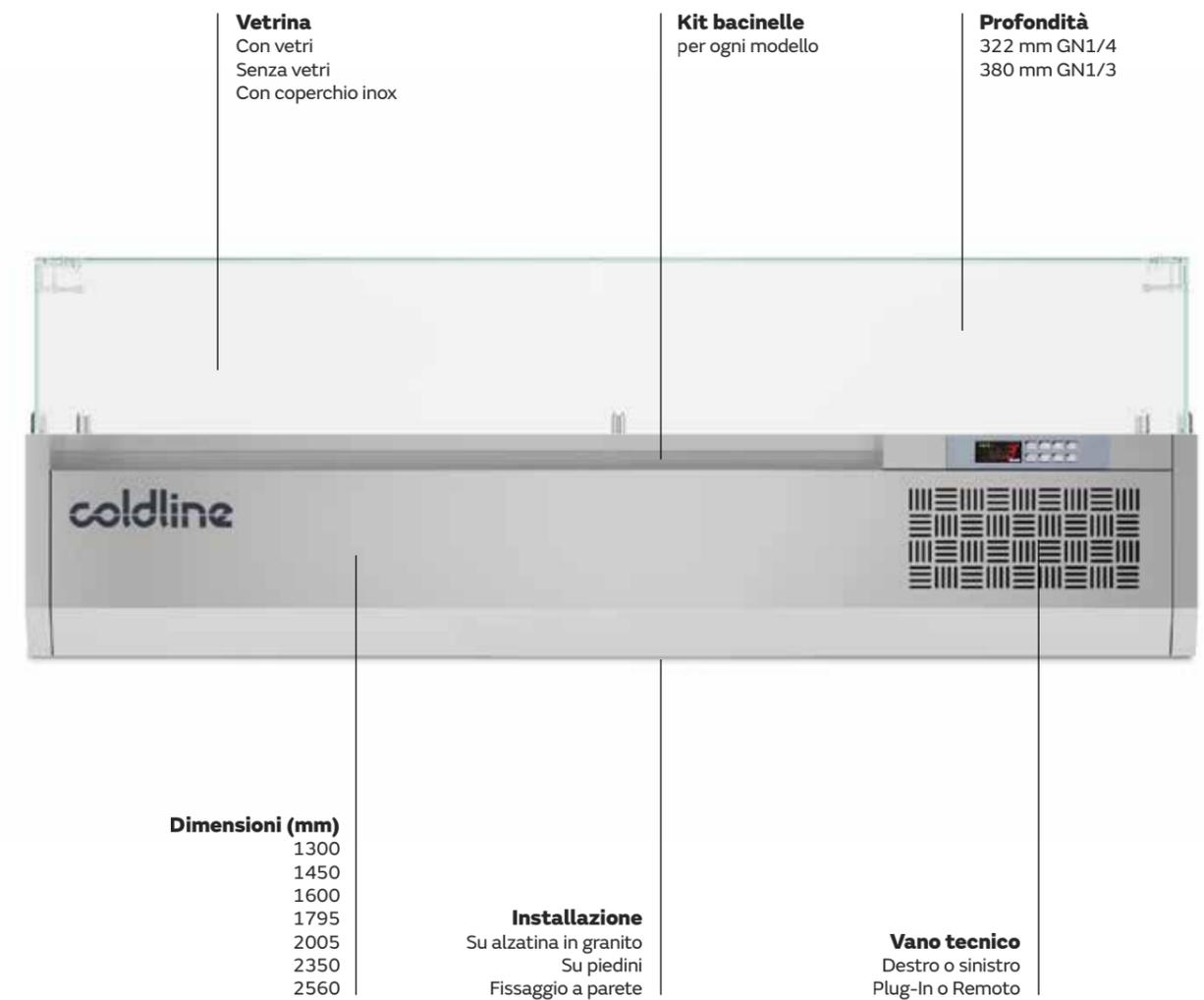
Coperchio in acciaio

Nei periodi di inattività, il coperchio in acciaio inox consente di proteggere gli ingredienti mantenendo una corretta temperatura di conservazione. Ogni alimento potrà rimanere nella bacinella all'interno della vetrina pronto per il successivo turno di lavoro.

Motore a bordo o remoto, a destra o sinistra

Il vano tecnico è isolato per la massima insonorizzazione, a te la scelta se posizionarlo a destra o a sinistra. Per il massimo comfort è disponibile la versione con unità refrigerante remota e dimensioni della vetrina invariate.

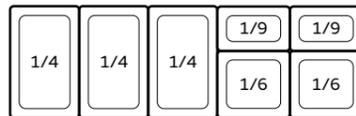
Configurabilità



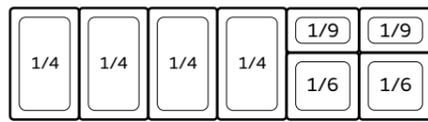
Tutto lo spazio che serve per i tuoi ingredienti

Vetrine P 322 GN1/4

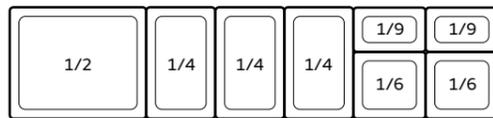
1300 GN1/4
P 322 mm



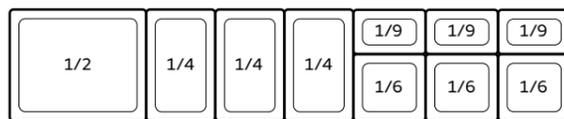
1450 GN1/4
P 322 mm



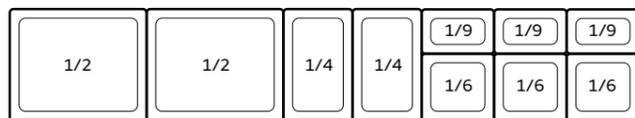
1600 GN1/4
P 322 mm



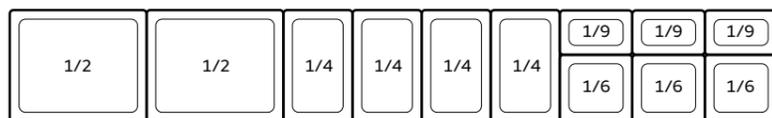
1795 GN1/4
P 322 mm



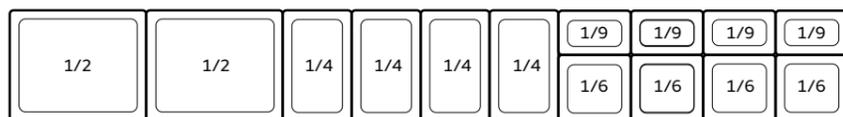
2005 GN1/4
P 322 mm



2350 GN1/4
P 322 mm

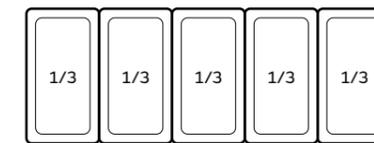


2560 GN1/4
P 322 mm

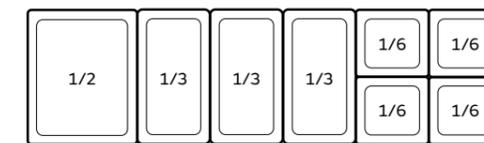


Vetrine P 380 GN1/3

1300 GN1/3
P 380 mm



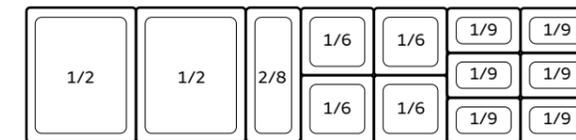
1450 GN1/3
P 380 mm



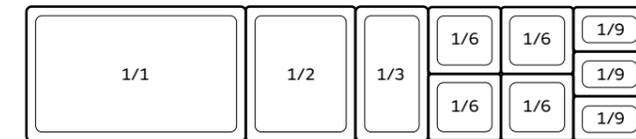
1600 GN1/3
P 380 mm



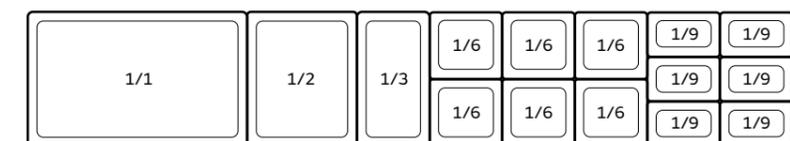
1795 GN1/3
P 380 mm



2005 GN1/3
P 380 mm



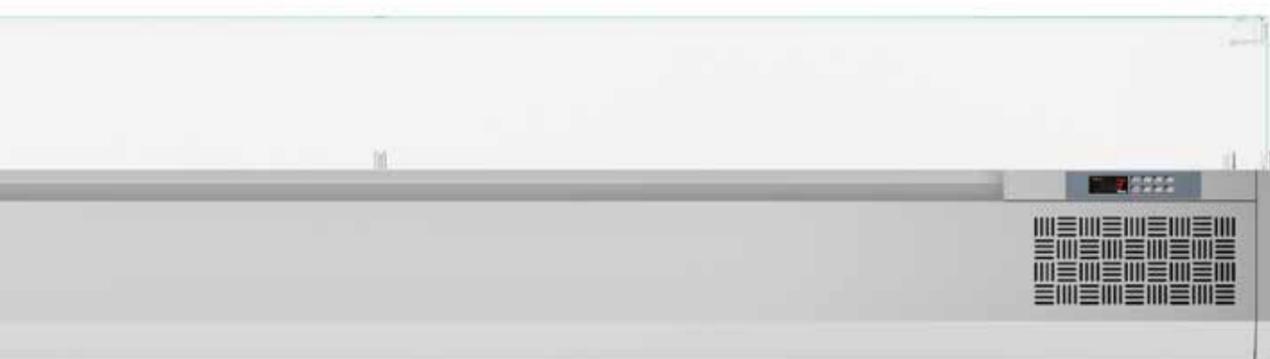
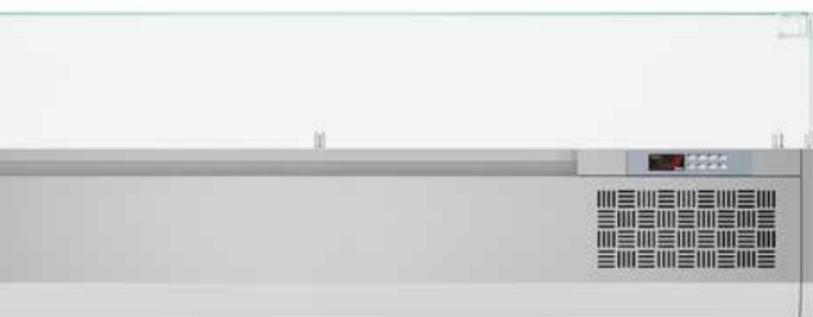
2350 GN1/3
P 380 mm



2560 GN1/3
P 380 mm



Tecnologia vetrine porta ingredienti



Caratteristiche principali



Design
Quadro comandi semplice ed intuitivo per facilitare la regolazione della temperatura.



Vetro temperato
Il vetro temperato ad alta resistenza protegge gli alimenti offrendo un comodo piano d'appoggio.



Kit fissaggio a muro
La vetrina porta ingredienti fissata a parete consente l'abbinamento a tavoli con piano inox e ampia scelta di posizionamento.



Kit piedini
I piedini regolabili in altezza permettono l'appoggio della vetrina su tavoli refrigerati e piani di lavoro.



Vano tecnico
Motore a destra o a sinistra, plug-in o remoto.



Piletta di scolo
La piletta di scolo sulla vasca agevola le operazioni di pulizia e lo smaltimento dell'acqua di sbrinamento e lavaggio.



Vano ispezionabile
Il vano motore è ispezionabile per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione.



Raffreddamento
Il ventilatore nel vano motore aspira l'aria frontalmente e la espelle sul retro o sul lato.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304

Spessore di isolamento 30 mm CFC/HCFC free

Angoli interni ed esterni arrotondati

Coperchio in acciaio inox AISI 304 (optional)

Profondità 322 mm per bacinelle GN1/4

Profondità 380 mm per bacinelle GN1/3

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Funzionamento in classe climatica 5

Porta Modbus-RTU

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional)

Vetrine porta ingredienti

Bacinelle GN1/4	1300 	1450 	1600 	1795 	2005 	2350 	2560 
							
Dimensioni* (mm)	L 1300 P 322 H 485	L 1450 P 322 H 485	L 1600 P 322 H 485	L 1795 P 322 H 485	L 2005 P 322 H 485	L 2350 P 322 H 485	L 2560 P 322 H 485
Temperatura (°C)	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°
Alimentazione	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz
Varianti	Remoto Senza vetri Coperchio Motore a sinistra	Remoto Senza vetri Coperchio Motore a sinistra	Remoto Senza vetri Coperchio Motore a sinistra	Remoto Senza vetri Coperchio Motore a sinistra	Remoto Senza vetri Coperchio Motore a sinistra	Remoto Senza vetri Coperchio Motore a sinistra	Remoto Senza vetri Coperchio Motore a sinistra

* con vetri

Bacinelle GN1/3	1300 	1450 	1600 	1795 	2005 	2350 	2560 
							
Dimensioni* (mm)	L 1300 P 380 H 485	L 1450 P 380 H 485	L 1600 P 380 H 485	L 1795 P 380 H 485	L 2005 P 380 H 485	L 2350 P 380 H 485	L 2560 P 380 H 485
Temperatura (°C)	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°
Alimentazione	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz
Varianti	Remoto Senza vetri Coperchio Motore a sinistra	Remoto Senza vetri Coperchio Motore a sinistra	Remoto Senza vetri Coperchio Motore a sinistra	Remoto Senza vetri Coperchio Motore a sinistra	Remoto Senza vetri Coperchio Motore a sinistra	Remoto Senza vetri Coperchio Motore a sinistra	Remoto Senza vetri Coperchio Motore a sinistra

* con vetri



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