

RISTORAZIONE

abbattitori

conservatori

decongelatori

coldline



In Coldline diamo vita
a tecnologie che semplificano
il lavoro quotidiano di cuochi
e professionisti della ristorazione.



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 cuoco il giusto freddo

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



Ristorazione

Ristoranti
Agriturismo
Gastronomie
Fast Food
Snack bar
Macellerie
Pescherie
Hotel



Centri cottura

Aziende
Scuole
Ospedali
Navi
Banqueting
Catering



G.D.O.

Supermercati
Centri commerciali
Catene in franchising
Aree di servizio



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

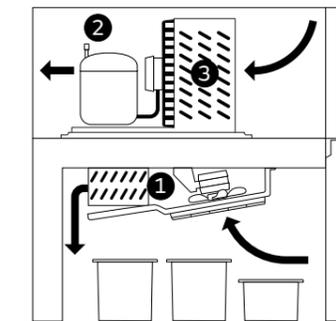
Le grandi energie investite in ricerca e sviluppo, pongono Coldline ai vertici del settore quanto a tecnologia e innovazione. Ogni apparecchio contraddistinto dal simbolo FSS (Fast Service System) è dotato di un sistema refrigerante indipendente dalla scocca, particolarità che assicura grandi vantaggi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



Alta efficienza con temperatura uniforme e costante

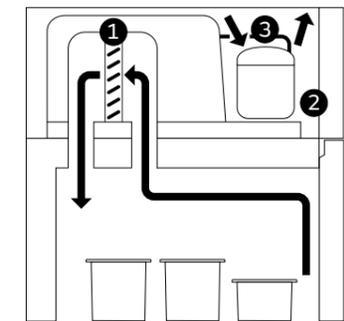
A differenza di altri sistemi, gli armadi adottano un evaporatore interno al vano che assicura una circolazione dell'aria efficace e un perfetto mantenimento della temperatura anche in caso di uso intenso. Grazie agli ampi spazi del vano tecnico, condensatore e compressore lavorano sempre in condizioni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

Coldline

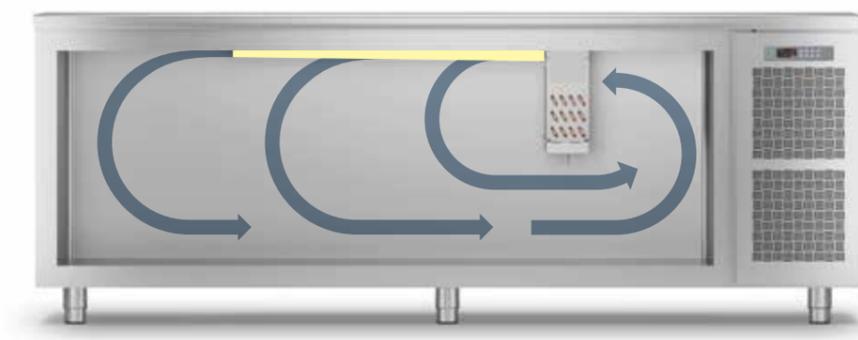


1 Evaporatore 2 Compressore 3 Condensatore

Altri sistemi



I tavoli Coldline mantengono una perfetta uniformità di temperatura in tutto il vano, anche in presenza di cassetti 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, da oggi l'abbattitore è solo multifunzione

È finito il tempo degli abbattitori che si limitano solo a raffreddare gli alimenti. In una moderna attività ristorativa è necessario svolgere molteplici attività che richiedono strumenti diversi. Per questo è nato MODI.

Più funzioni in un unico apparecchio ti consentono un utilizzo 24 ore su 24 risparmiando spazio e l'acquisto di ulteriori attrezzature non necessarie.



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 e consentono di realizzare cucine confortevoli.

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, tecnologia che facilita e velocizza 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.

Fagiolini abbattuti con MODI

Blocca la cottura, mantiene sapore, consistenza e colori vivi



Fagiolini raffreddati in ambiente

Il prodotto si ossida, perde consistenza e parte delle sostanze nutrienti

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

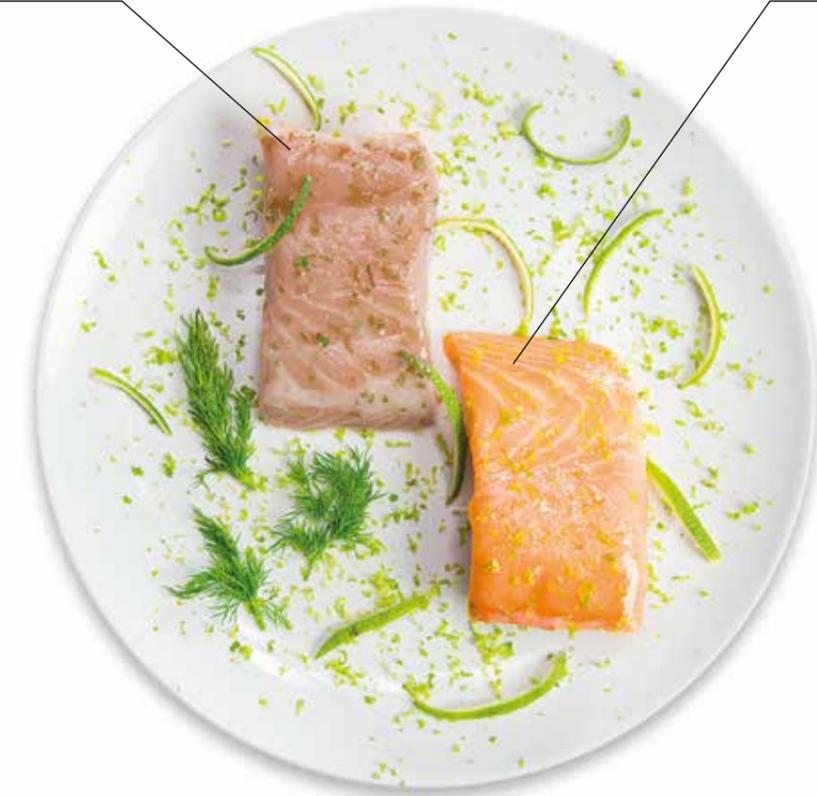
Aumentando il periodo di conservazione degli alimenti non dovrai ripetere ogni giorno le stesse preparazioni. Potrai lavorare in anticipo quantità maggiori di prodotto, rigenerando e servendo in tempi rapidi solo le porzioni richieste.

Surgelazione

Surgela rapidamente a -18°C al cuore un alimento favorendo la micro-cristallizzazione dei liquidi. Fibre, sapore e struttura rimangono invariati.

Salmone congelato nel freezer

Lento raffreddamento, formazione di macrocristalli, fibre lacerate e perdita di liquidi



Salmone surgelato con MODI

Surgelazione rapida, formazione di microcristalli, fibre e struttura integre

Sano come un pesce

Grazie alla potenza ed alla delicatezza del freddo MODI puoi bonificare il pesce crudo eliminando l'eventuale presenza di Anisakis. Dopo il scongelamento ritroverai carni sode e facili da lavorare al coltello.

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.



Ciclo manuale

MODI è una tecnologia unica. Ti permette di regolare la temperatura da $-40^{\circ}\text{C}/+10^{\circ}\text{C}$ (Up) e $-40^{\circ}\text{C}/+65^{\circ}\text{C}$ (Active) con intensità della ventilazione modulabile dal 25% al 100%; quale strumento ti offre una flessibilità così ampia?



Decongelamento

Il decongelamento è uno dei processi più lenti e delicati che si affrontano in cucina. MODI decongela rapidamente in sicurezza un alimento rispettando la qualità originaria ed evitando la proliferazione della carica batterica.



Mantenimento

Mantiene i tuoi piatti alla temperatura di servizio. Grazie a MODI il primo e l'ultimo piatto usciranno dalla cucina alla temperatura ideale, anche se in tempi diversi. L'invenduto potrà essere abbattuto o surgelato.

Essiccazione

Disidrata frutta, ortaggi, funghi e legumi per averli disponibili in ogni stagione. Potrai realizzare speciali farine e insaporitori per i tuoi piatti.



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.



Cioccolato

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



Tecnologia MODI



Caratteristiche principali



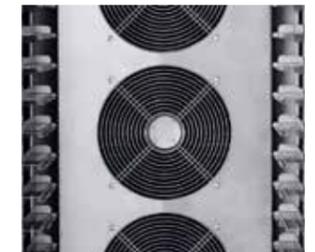
Fondo modulare
Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



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 uniche per teglie GN1/1 ed EN60x40 (esclusi modelli larghezza 710 mm).



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

Funzionamento in classe climatica 5

Touch screen 4.3" con presa USB

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

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

Condensatore a flusso d'aria variabile. Evaporatore verniciato anticorrosione

Trasduttori di pressione per monitoraggio quantità gas presente nell'impianto

Cornice porta con sistema anticondensa

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

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

Modelli 3-7 teglie monociruito, 10 e 14 teglie doppio circuito

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Abbattitori MODI Up & Active

**Profondità
700 mm**
5T
GN1/1



**Profondità
700 mm**
5T
GN1/1
EN60x40



5T
GN1/1
EN60x40



**Profondità
700 mm**
6T
GN1/1



**Profondità
700 mm**
6T
GN1/1
EN60x40



6T
GN1/1
EN60x40



Dimensioni (mm)	L 710 P 700 H 853
Resa per ciclo	+90° +3°C 20 Kg
	+90° -18°C 15 Kg
Consumo*	+65° +10°C 0,073 kWh/kg
	+65° -18°C 0,226 kWh/kg
Assorbimento	Up 827W - 4,7A
	Active 1247W - 6,5A
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	Supporto a 5 posizioni GN1/1
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

Dimensioni (mm)	L 780 P 700 H 853
Resa per ciclo	+90° +3°C 18 Kg
	+90° -18°C 10 Kg
Consumo*	+65° +10°C 0,062 kWh/kg
	+65° -18°C 0,408 kWh/kg
Assorbimento	Up 827W - 4,7A
	Active 1247W - 6,5A
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	5 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

Dimensioni (mm)	L 780 P 800 H 853
Resa per ciclo	+90° +3°C 23 Kg
	+90° -18°C 18 Kg
Consumo*	+65° +10°C 0,060 kWh/kg
	+65° -18°C 0,247 kWh/kg
Assorbimento	Up 827W - 4,7A
	Active 1247W - 6,5A
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	5 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

Dimensioni (mm)	L 710 P 700 H 913
Resa per ciclo	+90° +3°C 24 Kg
	+90° -18°C 18 Kg
Consumo*	+65° +10°C 0,080 kWh/kg
	+65° -18°C 0,267 kWh/kg
Assorbimento	Up 1474W - 6,4A
	Active 1894W - 8,2A
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	Supporto a 6 posizioni GN1/1
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

Dimensioni (mm)	L 780 P 700 H 913
Resa per ciclo	+90° +3°C 21 Kg
	+90° -18°C 15 Kg
Consumo*	+65° +10°C 0,073 kWh/kg
	+65° -18°C 0,339 kWh/kg
Assorbimento	Up 1474W - 6,4A
	Active 1894W - 8,2A
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	6 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

Dimensioni (mm)	L 780 P 800 H 913
Resa per ciclo	+90° +3°C 28 Kg
	+90° -18°C 23 Kg
Consumo*	+65° +10°C 0,073 kWh/kg
	+65° -18°C 0,242 kWh/kg
Assorbimento	Up 1474W - 6,4A
	Active 1894W - 8,2A
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	6 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

Dimensioni (mm)	L 600 P 622 H 418
Resa per ciclo	+90° +3°C 7 Kg
	+90° -18°C 3,5 Kg
Consumo*	+65° +10°C 0,100 kWh/kg
	+65° -18°C 0,471 kWh/kg
Assorbimento	Up -
	Active 550W - 2,8A
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	-
Varianti	Sonda al cuore

3T
GN2/3



Dimensioni (mm)	L 600 P 622 H 418
Resa per ciclo	+90° +3°C 7 Kg
	+90° -18°C 3,5 Kg
Consumo*	+65° +10°C 0,100 kWh/kg
	+65° -18°C 0,471 kWh/kg
Assorbimento	Up -
	Active 550W - 2,8A
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	-
Varianti	Sonda al cuore

**Profondità
700 mm**
Tavolo abbattitore 7T
GN1/1
EN60x40



Dimensioni (mm)	L 1400 P 700 H 950**
Resa per ciclo	+90° +3°C 34 Kg
	+90° -18°C 24 Kg
Consumo*	+65° +10°C 0,072 kWh/kg
	+65° -18°C 0,247 kWh/kg
Assorbimento	Up 1350W - 6,52A
	Active 1950W - 9,42A
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazione	7 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali Piano senza alzatina Senza piano

* ciclo manuale -40°C
Normativa EN 17032:2018
** con piano e alzatina

Abbattitori MODI Up & Active

**Profondità
700 mm**

7T
GN1/1



7T
GN1/1
EN60x40



10T
GN1/1
EN60x40



14T
GN1/1
EN60x40



20TP
GN2/1
EN60x80

20T
GN1/1
EN60x40

20K
Carrello
GN1/1 - EN60x40



Dimensioni (mm)	L 710 P 700 H 1093	L 780 P 800 H 1093	L 780 P 800 H 1563	L 780 P 800 H 1778	L 1100 P 1045 H 1843	L 810 P 1015 H 2210	L 810 P 1015 H 2240
Resa per ciclo +90° +3°C	32 Kg	34 Kg	50 Kg	70 Kg	80 Kg	88 Kg	88 Kg
+90° -18°C	24 Kg	25 Kg	45 Kg	60 Kg	60 Kg	62 Kg	62 Kg
Consumo* +65° +10°C	0,065 kWh/kg	0,060 kWh/kg	0,083 kWh/kg	0,078 kWh/kg	0,085 kWh/kg	0,087 kWh/kg	0,087 kWh/kg
+65° -18°C	0,210 kWh/kg	0,210 kWh/kg	0,277 kWh/kg	0,233 kWh/kg	0,268 kWh/kg	0,277 kWh/kg	0,277 kWh/kg
Assorbimento Up	1523W - 6,6A	1523W - 6,6A	3043W - 14,7A	3043W - 14,7A	6150W - 11,81A	6450W - 12,45A	6450W - 12,45A
Active	2153W - 9,4A	2153W - 9,4A	3043W - 14,7A	3043W - 14,7A	7150W - 16,64A	7450W - 17,28A	7450W - 17,28A
Alimentazione	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	400-415V 3N-50/60Hz	400-415V 3N-50/60Hz	400-415V 3N-50/60Hz
Dotazione	Supporto a 7 posizioni GN1/1	7 coppie guida GN1/1 - EN60x40	10 coppie guida GN1/1 - EN60x40	14 coppie guida GN1/1 - EN60x40	10 coppie guida GN2/1 - EN60x80	20 coppie guida GN1/1 - EN60x40	-
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali	Remoto H 2085 mm Alimentazioni speciali	Remoto H 2115 mm Alimentazioni speciali				

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

A collection of fresh spinach leaves scattered across a white background. The leaves vary in size and shape, some being larger and more rounded, while others are smaller and more elongated. They are all a vibrant green color and appear to be fresh. The text 'Armadio decongelatore' is positioned in the upper right corner of the image.

Armadio
decongelatore

Decongela oltre 130 Kg di alimenti in sicurezza

Decongelamento rapido e sicuro

Thaw.Pro è un alleato indispensabile in centri cottura, mense, cucine centralizzate e grandi laboratori di pasticceria, contesti in cui è necessario decongelare con velocità e sicurezza piatti pronti, semilavorati o ingredienti precedentemente surgelati evitando la proliferazione batterica e preservando freschezza, consistenza e sapore.

Decongelamento intelligente

Il decongelamento in 3 fasi è seguito da una fase di conservazione che consente di svolgere l'attività in orario notturno e in assenza di personale. La durata dei programmi varia automaticamente a seconda della quantità di alimenti da decongelare consentendo il risparmio di tempo e denaro.

Sanificazione ad ozono

Thaw.Pro è facile da pulire. Ogni componente è smontabile e dimensionato per il lavaggio in lavastoviglie. La doppia vaschetta sul fondo della camera consente la raccolta e l'eliminazione dei liquidi rilasciati dal prodotto decongelato. La sanificazione della camera e dei componenti interni è assicurata dal ciclo ad ozono che, in pochi minuti, elimina i batteri presenti.



Tecnologia THAW.PRO



Caratteristiche principali



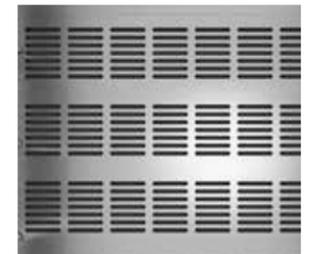
Touch screen
Il display touch screen capacitivo 4.3" rende facile e immediato l'utilizzo.



Sanificazione ad ozono
Il ciclo ad ozono assicura l'eliminazione dei batteri presenti su ogni superficie.



Vaschette raccolta liquidi
Le 2 vaschette poste sul fondo della camera consentono la raccolta e lo smaltimento dei liquidi.



Diffusore smontabile
Il diffusore, realizzato in 3 sezioni indipendenti, è facilmente rimovibile e lavabile in lavastoviglie.



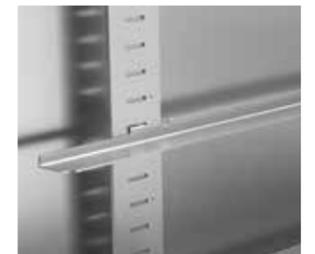
Fondo modulare
Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



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



10 griglie inox
10 robusti supporti in acciaio inox assicurano alta capacità di carico ed elevati standard igienici.



Guide e cremagliere
Guide e cremagliere inox a sgancio rapido e lavabili in lavastoviglie.

Altre caratteristiche

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

Evaporatore verniciato anticorrosione

Illuminazione LED

Angoli interni ed esterni arrotondati

Sistema wi-fi di gestione energetica Balance con Balance Console (optional)

Porta MODBUS-RT

Distanziale porta antiodore

Sbrinamento a gas caldo

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Funzionamento in classe climatica 5

Programmi di decongelamento personalizzabili

Decongelatore THAW.PRO

700



Dimensioni (mm)	L 740 P 815 H 2085
Temperatura (°C)	-6°+40°
Classe energetica	D
Consumo annuo (kWh)	746
Alimentazione	220/240V-50Hz
Dotazioni	10 griglie inox GN2/1
Varianti	Alimentazioni speciali



Armadi conservatori



MASTER e SMART, la conservazione in classe A



A

2 profondità, 5 larghezze, 5 range di temperatura, modelli Plug-In e Remoti. Tante versioni per sfruttare al massimo gli spazi e conservare più a lungo gli alimenti. Scegli l'armadio più adatto alle tue esigenze, il comune denominatore è lo stesso: qualità, affidabilità, elevate prestazioni e risparmio.





Armadi MASTER, apri le porte alla freschezza

Risparmio in classe A

Tutti i conservatori MASTER sono equipaggiati con gas naturale R290 che garantisce un'efficienza superiore rispetto ai tradizionali gas refrigeranti. I modelli in classe A assicurano un risparmio energetico che raggiunge punte dell'80% rispetto ad analoghi apparecchi in classe poco virtuosa. Il risultato è un immediato vantaggio economico e un impatto ambientale estremamente ridotto.

Design elegante e curato

L'elegante design con angoli esterni arrotondati, il quadro comandi facile e intuitivo con tastiera a filo pannello e l'elevata cura delle finiture conferiscono all'armadio MASTER un aspetto solido e raffinato.

Un modello per ogni esigenza

Sono disponibili in numerose larghezze e profondità, con mezze porte, porte a vetro, porte reversibili, soluzioni dedicate alla conservazione del pesce e vani separati a 2 e 3 temperature.

Ancora più spazio

Gli armadi MASTER XL offrono il 10% di spazio di stoccaggio in più rispetto ai classici modelli di pari dimensioni. Le robuste guide stampate, applicate ai fianchi della camera di conservazione, consentono un rapido riposizionamento delle griglie XL e maggiore praticità durante le operazioni quotidiane di pulizia.

La qualità che fa la differenza

La struttura monoscocca con spessore di isolamento di 75 mm è realizzata in acciaio inox AISI 304 di primissima scelta. I compressori ad alta efficienza e basso consumo completano un quadro di eccellenza, rendendo l'armadio MASTER idoneo all'uso più intenso.

MASTER MARINE

La sezione MASTER MARINE è dedicata all'installazione su navi, basi petrolifere e piattaforme galleggianti. L'eccellente qualità di conservazione della serie MASTER, unita alle soluzioni di sicurezza specifiche, rendono questi armadi frigoriferi la scelta ideale per il settore navale.



MASTER FISH

La sezione MASTER FISH è dedicata alla conservazione del pesce fresco. Range di temperatura e accessori dedicati ti consentono di creare l'ambiente ideale per il mantenimento di alimenti delicati come molluschi, crostacei, tranci e filetti o pesci interi.



-6°/+4°C
Conservi il pesce alla temperatura ottimale tra -6° e +4°C.



Bacinelle in ABS
Le bacinelle in ABS raccolgono eventuali liquidi mantenendo il pesce non in contatto con l'acqua.



Pulizia ed igiene
Il fondo diamantato e la piletta di facilitano lo scarico dell'acqua per la pulizia del frigorifero.





Armadi SMART, robustezza nell'uso quotidiano

Freddo naturale in classe A

Tutti i conservatori SMART sono equipaggiati con gas naturale R290 che garantisce un'efficienza superiore rispetto ai tradizionali gas refrigeranti. I modelli in classe A assicurano un risparmio energetico che raggiunge punte dell'80% rispetto ad analoghi apparecchi in classe poco virtuosa. Il risultato è un immediato vantaggio economico e un impatto ambientale estremamente ridotto.

Tutto sotto controllo

Il processore mantiene automaticamente la temperatura impostata con il giusto grado di umidità. Il quadro comandi intuitivo e facile da pulire è progettato per semplificare la regolazione della temperatura e la consultazione dei dati memorizzati.

Qualità ed ergonomia

Lo spessore di isolamento di 75 mm contribuisce al posizionamento nelle migliori classi energetiche. Il disegno della maniglia è studiato per garantire una presa sicura ed ergonomica ed assicurare il maggior comfort nell'uso.

Spazi organizzati al meglio

L'altezza dei ripiani interni è regolabile secondo un ampio range di posizioni; è possibile organizzare al meglio la disposizione dei prodotti per averli sempre a portata di mano.

Ancora più spazio

Gli armadi SMART XL offrono il 10% di spazio di stoccaggio in più rispetto ai classici modelli di pari dimensioni. Le robuste guide stampate, applicate ai fianchi della camera di conservazione, consentono un rapido riposizionamento delle griglie XL e maggiore praticità durante le operazioni quotidiane di pulizia.

MASTER e SMART tecnologia comune

Caratteristiche distintive

MASTER

Gamma di 78 modelli
Maniglia in acciaio inox spessore 2 mm
Coprievaporatore in acciaio inox
Illuminazione LED
Verniciatura tinta RAL (optional)



SMART

Gamma di 24 modelli
Maniglia in PVC
Coprievaporatore in PVC



Caratteristiche comuni



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



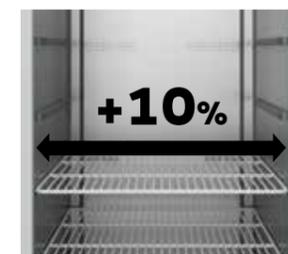
Isolamento 75 mm
Spessore isolamento 75 mm CFC/HCFC free.



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.



Armadi XL
Le robuste guide stampate degli armadi Master e Smart XL offrono una capacità di stoccaggio aumentata del 10%.



Evaporazione a costo zero
L'acqua prodotta dagli sbrinamenti evapora sfruttando il calore dissipato dal sistema refrigerante.



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



Guide e cremagliere
Guide e cremagliere inox smontabili senza ausilio di attrezzi.

Altre caratteristiche

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

Evaporatore verniciato anticorrosione

Allarmi per porta aperta e alta temperatura

Angoli interni ed esterni arrotondati

Refrigerazione ventilata

Sistema Wi-Fi di supervisione Cosmo (optional)

Cornice porta con sistema anticondensa (versioni -18°-22°C)

Sbrinamento a gas caldo, a fermata (0°+10°C), elettrico (Remoto)

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

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Funzionamento in classe climatica 5

Apertura a pedale (optional)

Armadi frigoriferi MASTER

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

Dimensioni (mm)

L 535 P 715 H 2085

Temperatura (°C)

0°+10° -2°+8° -18°-22° -6°+4°

Classe energetica

B B C B

Consumo annuo (kWh)

318 324 1006 324

Alimentazione

220/240V-50Hz

Dotazioni

3 griglie plastificate GN1/1
3 vaschette ABS

Varianti

Remoto
Condensazione ad acqua
Porta a vetro
Alimentazioni speciali

L 630 P 715 H 2085

0°+10° -2°+8° -18°-22°

B B C

325 331 1310

220/240V-50Hz

3 griglie plastificate 42x53 cm

Remoto
Condensazione ad acqua
Porta a vetro
Alimentazioni speciali

L 740 P 715 H 2085

0°+10° -2°+8° -18°-22°

B B C

358 358 1444

220/240V-50Hz

3 griglie plastificate 53x53 cm

Remoto
Condensazione ad acqua
Porta a vetro
Doppia porta
Alimentazioni speciali

L 810 P 715 H 2085

0°+10° -2°+8° -18°-22°

B B D

378 385 2093

220/240V-50Hz

3 griglie plastificate GN2/1

Remoto
Condensazione ad acqua
Porta a vetro
Doppia porta
Alimentazioni speciali

L 740 P 815 H 2085

0°+10° -2°+8° -18°-22° -6°+4°

A A C B

327 335 1609 460

220/240V-50Hz

3 griglie plastificate GN2/1
3 griglie plastificate 65x59 cm
6 vaschette ABS

Remoto
Condensazione ad acqua
Porta a vetro
Doppia porta
Alimentazioni speciali

Armadi frigoriferi MASTER

1200



1400



Dimensioni (mm)	L 1480 P 715 H 2085		
Temperatura (°C)	0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
Classe energetica	B	B	C
Consumo annuo (kWh)	553	564	2500
Alimentazione	220/240V-50Hz		
Dotazioni	6 griglie plastificate 53x53 cm		
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Porta a vetro Doppia porta (4 sportelli) Alimentazioni speciali Doppio sistema refrigerante		

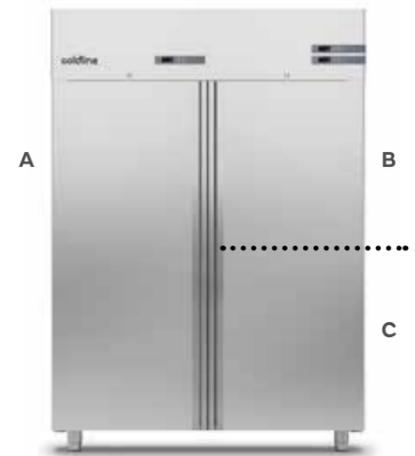
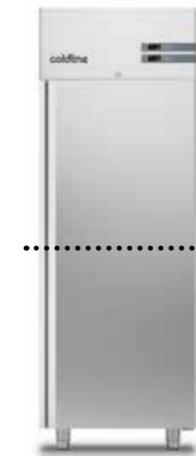
Dimensioni (mm)	L 1480 P 815 H 2085			
Temperatura (°C)	0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°
Classe energetica	B	B	C	B
Consumo annuo (kWh)	644	659	2919	644
Alimentazione	220/240V-50Hz			
Dotazioni	6 griglie plastificate GN2/1 12 vaschette ABS			
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Porta a vetro Doppia porta (4 sportelli) Alimentazioni speciali Doppio sistema refrigerante			

Temperature combinate

**2 porte
700**



**2 / 3 porte
1400**



Dimensioni (mm)	L 740 P 815 H 2085
Temperatura (°C)	A -2°+8° B -2+8° A -2°+8° B -18-22° A -6°+4° B -18-22°
Alimentazione	220/240V-50Hz
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

Dimensioni (mm)	L 1480 P 815 H 2085
Temperatura (°C)	A -2°+8° B -2+8° A -2°+8° B -6+4° A -2°+8° B -18-22° A -2°+8° B -2+8° C -2+8° A -2°+8° B -18°-22° C -2+8° A -2°+8° B -6°+4° C -2+8°
Alimentazione	220/240V-50Hz
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

Armadi frigoriferi SMART

600



Dimensioni (mm)
Temperatura (°C)
Classe energetica
Consumo annuo (kWh)
Alimentazione
Dotazioni
Varianti

L 740 P 715 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
358	358	1444
220/240V-50Hz		
3 griglie plastificate 53x53 cm		
Remoto		
Doppia porta		
Alimentazioni speciali		

700 - 700 XL



L 740 P 815 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
A	A	C
327	335	1609
220/240V-50Hz		
3 griglie plastificate GN2/1		
3 griglie plastificate 65x59 cm XL		
Remoto		
Doppia porta		
Alimentazioni speciali		

1200



L 1480 P 715 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
553	564	2500
220/240V-50Hz		
6 griglie plastificate 53x53 cm		
Remoto		
Doppia porta (4 sportelli)		
Alimentazioni speciali		
Doppio sistema refrigerante		

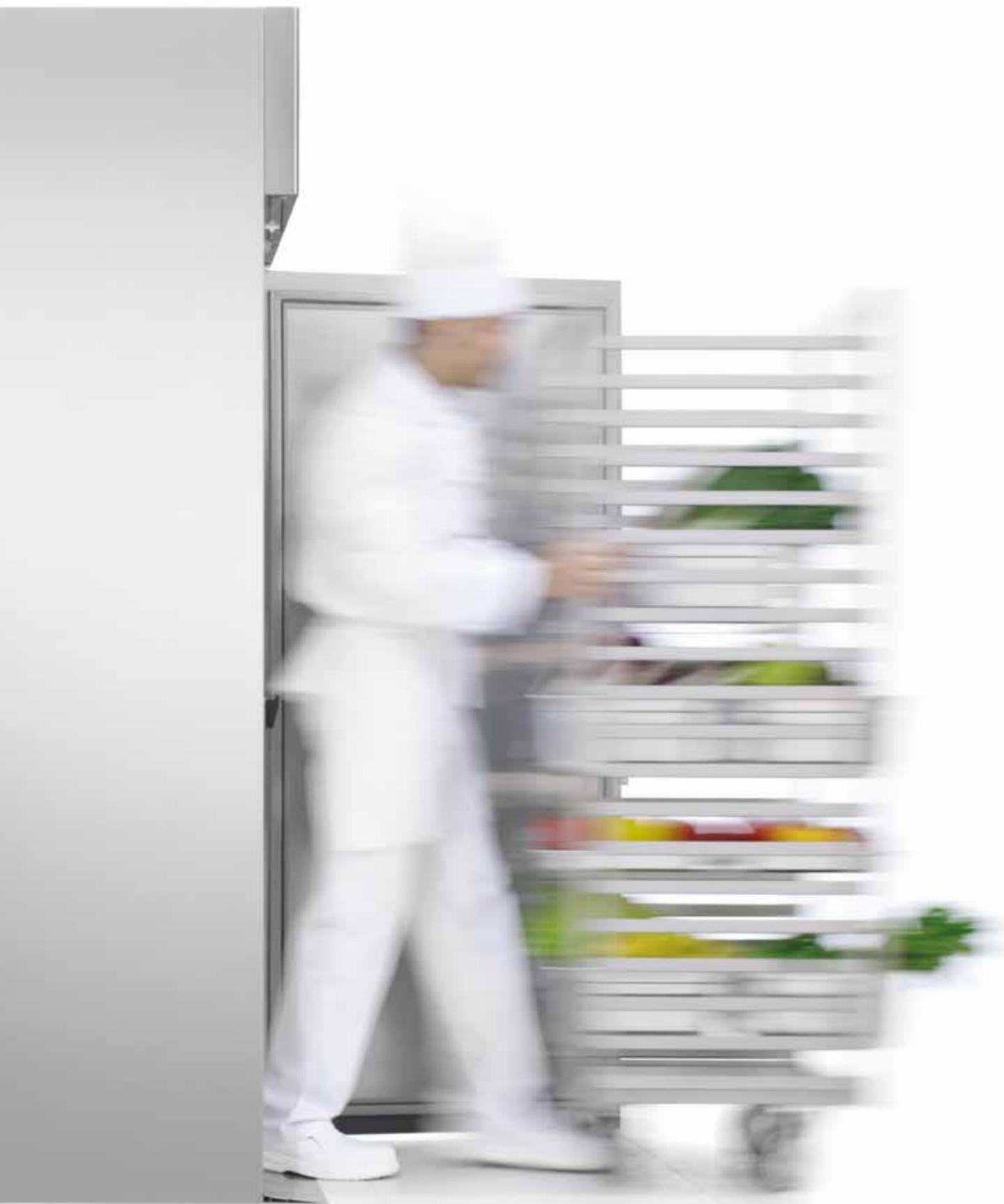
1400



L 1480 P 815 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
644	659	2919
220/240V-50Hz		
6 griglie plastificate GN2/1		
Remoto		
Doppia porta (4 sportelli)		
Alimentazioni speciali		
Doppio sistema refrigerante		

Roll-In & Pass-Through





Roll-In & Pass-Through Il freddo in movimento

La sicurezza di una perfetta conservazione unita alla praticità del carrello in acciaio inox per movimentare con facilità vassoi e piatti destinati al servizio. Fronte unico nel modello Roll-In o passante in quello Pass-Through.

Nelle mense, centri di cottura e società di catering la movimentazione di piatti e vassoi riveste un ruolo importante nell'organizzazione del lavoro. I conservatori Roll-In e Pass-Through sono progettati per svolgere al meglio questo compito riducendo i tempi di servizio e migliorando l'efficienza generale. Porte cieche o a vetro per alloggiare 1 o 2 carrelli per griglie o teglie GN2/1.

Tecnologia Roll-In & Pass-Through



Caratteristiche comuni



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



Design elegante
Il quadro comandi a filo
pannello, dal design sobrio
e funzionale, è facile ed
intuitivo da utilizzare.



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



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



Carrello
I modelli Roll-In e Pass-Through
possono alloggiare carrelli
GN2/1 di misura
L 598 P 660 H 1630.



Protezione anti urto
Speciali paracolpi proteggono
le pareti interne da urti
accidentali.



**Fondo rivestito
in acciaio inox**
Il fondo rivestito in acciaio
inox AISI 304 con rampa
di accesso carrello.



Illuminazione
Lampada a LED installata
sul cruscotto superiore.

Altre caratteristiche

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

Evaporatore verniciato
anticorrosione

Allarmi per porta aperta
e alta temperatura

Angoli interni ed
esterni arrotondati

Refrigerazione ventilata

Porta Modbus-RTU

Evaporazione automatica
della condensa

Sbrinamento
a gas caldo

Sistema wi-fi di
supervisione Cosmo
(optional)

Gas refrigerante R290
ecologico GWP=3

Funzionamento
in classe climatica 5

Sistema wi-fi di gestione
energetica Balance con
Balance Hub e Balance
Console (optional)

Roll-In & Pass-Through

Roll-In

Pass-Through

R290



R290



Dimensioni (mm)
Temperatura (°C)
Assorbimento
Resa frigorifera (W)
Alimentazione
Varianti

L 810 P 815 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Porta vetro Alimentazioni speciali

L 810 P 880 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Porta vetro Alimentazioni speciali

Roll-In

Pass-Through

R290



R290



L 1620 P 815 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Porta vetro Alimentazioni speciali

L 1620 P 880 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Porta vetro Alimentazioni speciali

Tavoli
refrigerati



Tavoli MASTER e SMART: la classe A si fa largo in cucina

**A**

I tavoli Coldline offrono infinite soluzioni per soddisfare ogni esigenza di utilizzo. I consumi ridotti e la qualità di conservazione li rendono adatti ad ogni ambiente di lavoro.



Tavoli MASTER, carattere unico molteplici soluzioni

Tutto ciò che ti serve

Crea il tuo tavolo personalizzato scegliendo tra le innumerevoli soluzioni offerte. Potrai organizzare la tua cucina soddisfacendo ogni esigenza di comodità e praticità.

Porte e cassettiere

Ogni vano può essere configurato con porte in acciaio inox o con cassettiere refrigerate nelle versioni $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ e $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$. L'innovativo sistema a doppio ricircolo d'aria garantisce la massima efficienza refrigerante e un'ottimale distribuzione del freddo anche a pieno carico.

Motore a destra o sinistra

A te la scelta se posizionare il vano tecnico a destra o a sinistra. La versione con unità refrigerante remota assicura il massimo comfort in laboratorio. In caso di due tavoli affiancati è disponibile la soluzione con vano tecnico comune.

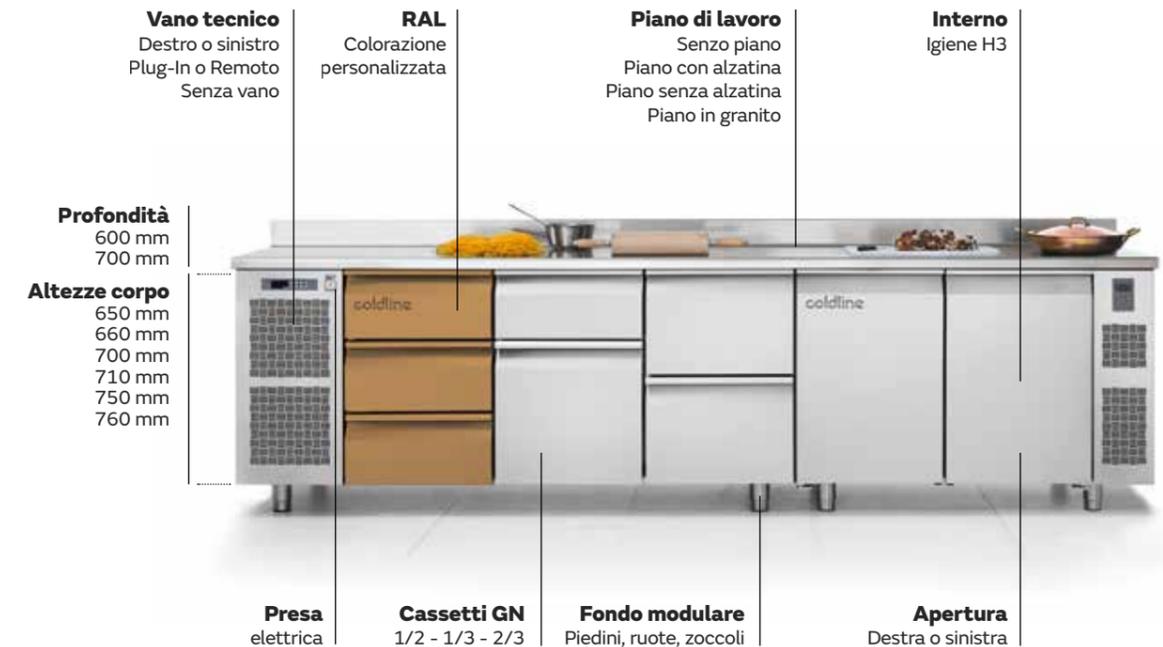
Fondo rinforzato

Il vano tecnico insonorizzato è parte integrante della struttura. Il fondo unico rinforzato prevede il piedino regolabile all'estremità del mobile, soluzione che consente di sostenere in sicurezza il peso del sistema refrigerante.

Verniciatura personalizzata

Puoi personalizzare il tuo tavolo MASTER scegliendo il colore che meglio si abbina allo stile del tuo locale. La vernice è applicata sulle superfici di acciaio inox garantendo una lunga durata e condizioni igieniche impeccabili.

Configurabilità



Compatibilità dimensionale e design condiviso

Family feeling

Nel rispetto della filosofia di coerenza e design che distingue le cucine TNK, i tavoli refrigerati Coldline e i tavoli neutri Tuls condividono dimensioni e design e consentono di creare cucine confortevoli e armoniose.

Composizioni personalizzate

Cassettiere, madie, tavoli aperti o con porte si integrano perfettamente con tavoli frigoriferi e freezer. Il tutto configurato con un solido piano unico per realizzare linee e isole di lavoro complete.

6 altezze, 3 profondità

I tavoli refrigerati Coldline e i tavoli neutri Tuls condividono 6 altezze, 3 profondità, altezza piedini e design del piano. L'ampia gamma di lunghezze consente di realizzare aree di lavoro personalizzate in ogni ambiente.





Tavoli SMART, solidità per un uso pratico e sicuro

Scocca solida e resistente

La scocca SMART realizzata con spessori d'acciaio elevati è robusta e resistente, fatta per durare nel tempo ed essere una certezza nel lavoro quotidiano.

Piano di lavoro robusto

Il piano di lavoro è rinforzato con bordo frontale e posteriore raggiati per una perfetta pulizia. L'alzatina è chiusa posteriormente per evitare accumuli di sporco.

Cassetti GN1/1

I cassetti ad estrazione totale hanno una capacità elevata, sono progettati per essere intercambiabili anche in utenza e adattarsi ad eventuali nuove esigenze future. Altezze interne: 1/3=150 mm - 1/2=205 mm - 2/3=310 mm.

Tecnologia tavoli MASTER e SMART

Caratteristiche distintive



MASTER

Schiena esterna in acciaio inox AISI 304
 Maniglia in acciaio inox spessore 2 mm
 Vano motore insonorizzato a destra o sinistra
 Versioni Plug-In e Remote con fondo aperto
 Versioni -2°+8°C e -15°-22°C
 Altezze corpo: 650-660-700-710-750-760 mm
 Profondità: 600-700 mm
 Verniciatura personalizzata con tinte RAL
 Presa elettrica (optional)



SMART

Schiena esterna in acciaio colaminato
 Maniglia in PVC
 Vano motore insonorizzato solo a destra
 Versione solo Plug-In
 Versione -2°+8°C
 Altezze corpo: 710 mm
 Profondità: 700 mm

Caratteristiche comuni



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.



Unità condensante

Estraibile su guide per ispezione e pulizia.



Guide e cremagliere

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



Refrigerazione ventilata

La refrigerazione ventilata assicura una perfetta uniformità di temperatura in ogni vano e cassetto.



Cassettiere rinforzate

Ogni vano può essere personalizzato con cassettiere refrigerate GN 1/2 - 1/3 - 2/3, -2° +8°C o -15° -22°C.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta

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



Fondo rinforzato

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



Evaporazione a costo zero

L'acqua prodotta dagli sbrinamenti evapora sfruttando il calore dissipato dal sistema refrigerante.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304

Angoli interni ed esterni arrotondati

Isolamento 60 mm CFC/CHFC free

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Evaporatore verniciato anticorrosione

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°

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

Funzionamento in classe climatica 5

Porta Modbus-RTU

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional)

Sistema wi-fi di gestione energetica Balance con Balance Hub e Balance Console (optional)

Tavoli MASTER

Versioni Plug-In

Profondità (mm)
Temperatura (°C)
Dimensioni* (mm)
Classe energetica
Consumo annuo (kWh)
Alimentazione
Dotazione
Altezze corpo mobile (mm)
Varianti

* corpo h 710 mm con piano e alzatina

Versioni Remote

Profondità (mm)
Temperatura (°C)
Dimensioni* (mm)
Alimentazione
Dotazione
Altezze corpo mobile (mm)
Varianti

* corpo h 710 mm con piano e alzatina

1 porta



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 820 H 950			
A	C	A	C
409	1036	458	1278
220/240V-50Hz			
1 griglia 430x325 plastificata		1 griglia GN1/1 plastificata	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

1 porta



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 680 H 950			
220/240V-50Hz			
1 griglia 430x325 plastificata		1 griglia GN1/1 plastificata	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

2 porte



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1300 H 950			
A	D	A	D
449	1732	527	2135
220/240V-50Hz			
2 griglie 430x325 plastificate		2 griglie GN1/1 plastificate	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

2 porte



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1090 H 950			
220/240V-50Hz			
2 griglie 430x325 plastificate		2 griglie GN1/1 plastificate	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

3 porte



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1780 H 950			
A	D	A	D
540	2346	616	2891
220/240V-50Hz			
3 griglie 430x325 plastificate		3 griglie GN1/1 plastificate	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

3 porte



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1570 H 950			
220/240V-50Hz			
3 griglie 430x325 plastificate		3 griglie GN1/1 plastificate	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

4 porte



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 2260 H 950			
B	D	B	E
746	3280	836	3642
220/240V-50Hz			
4 griglie 430x325 plastificate		4 griglie GN1/1 plastificate	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

4 porte



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 2050 H 950			
220/240V-50Hz			
4 griglie 430x325 plastificate		4 griglie GN1/1 plastificate	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porta a vetro Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3 Con piano - Senza piano Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali			

Tavoli SMART

2 porte



L 1300 P 700 H 950

-2°+8°

A

527

220/240V-50Hz

2 griglie plastificate GN1/1

Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3
Senza piano
Con piano
Alimentazioni speciali

3 porte 4 porte



L 1780 P 700 H 950

-2°+8°

A

616

220/240V-50Hz

3 griglie plastificate GN1/1

Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3
Senza piano
Con piano
Alimentazioni speciali



L 2260 P 700 H 950

-2°+8°

B

836

220/240V-50Hz

4 griglie plastificate GN1/1

Cassetti GN 1/2, 1/3, 2/3
Senza piano
Con piano
Alimentazioni speciali

Dimensioni* (mm)

Temperatura (°C)

Classe energetica

Consumo annuo (kWh)

Alimentazione

Dotazione

Varianti

* corpo h 710 mm con piano e alzatina



Tavoli SNACK, la refrigerazione regge la cottura

Sotto conservi, sopra cuoci

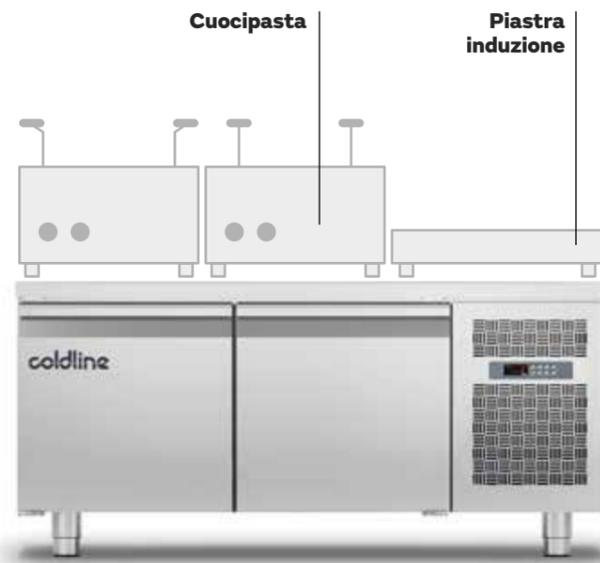
I tavoli SNACK, con altezza corpo mobile 490 mm, consentono di realizzare zone di cottura comode ed efficienti con fornelli, friggitrici, cuocipasta e altri apparecchi di cottura free-standing. La modularità dimensionale da uno a quattro vani li rende adatti alle piccole e alle grandi cucine.

Tutto a portata di mano

Realizzare aree di lavoro autonome consente agli operatori di limitare gli spostamenti potendo gestire tutti gli ingredienti in poco spazio. Alimenti freschi o semilavorati possono essere conservati in ampi cassetti o in vani con porta inox. Sono disponibili modelli con temperature $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ o $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$ e soluzioni personalizzate con colori RAL a scelta del designer.

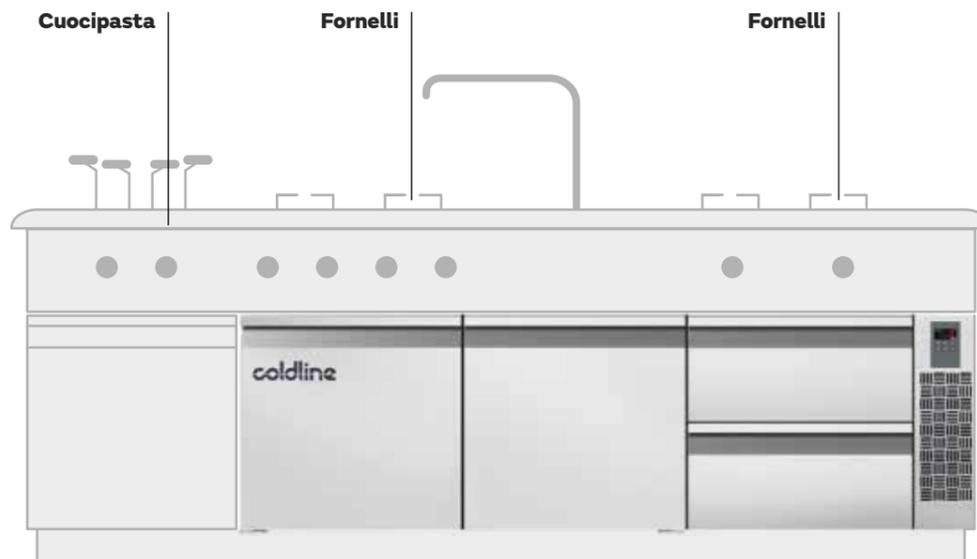
Tecnologia tavoli SNACK

Tavolo SNACK con elementi cottura in appoggio



Tavolo SNACK
Corpo mobile H 490 mm
2 porte
Plug-In

Tavolo SNACK inserito in blocco cottura



Tavolo SNACK
Corpo mobile H 490 mm
1 porta
1 cassetto 1/1
2 cassette 1/2
Remoto



Top a spigolo vivo
Piano rinforzato per supportare apparecchi di cottura.
Bordo frontale a spigolo vivo.



Evaporazione a costo zero
L'acqua prodotta dagli sbrinatori evapora sfruttando il calore dissipato dal sistema refrigerante.



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



Refrigerazione ventilata
La refrigerazione ventilata assicura una perfetta uniformità di temperatura in ogni vano e cassetto.



Cassettiere rinforzate
Ogni vano può essere personalizzato con cassettiere refrigerate GN1/1 o GN1/2 -2°+8°C o -15°-22°C.



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



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



Unità condensante
Estraibile su guide per ispezione e pulizia.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304. Angoli interni ed esterni arrotondati

Evaporatore verniciato anticorrosione

Porte autochiudenti reversibili con fermo a 105°

Vano motore insonorizzato a destra o sinistra, su misura, solo uscita tubi

Versioni Plug-In e Remoto con fondo aperto -2°+8°C e -15°-22°C

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional) e porta Modbus-RTU

Isolamento 60 mm CFC/CHFC free

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

Sistema wi-fi di gestione energetica Balance con Balance Hub e Balance Console (optional)

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Funzionamento in classe climatica 5

Verniciatura personalizzata con tinte RAL

Tavoli SNACK

Versioni Plug-In

Dimensioni* (mm)

Lunghezza (mm)

Temperatura (°C)

Classe energetica

Consumo annuo (kWh)

Alimentazione

Dotazione

Varianti

* con piano

Versioni Remote

Dimensioni* (mm)

Lunghezza (mm)

Temperatura (°C)

Alimentazione

Dotazione

Varianti

* con piano

1 porta



P 700 H 630

L 820

-2°+8°	-15°-22°
--------	----------

A	C
---	---

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

220/240V-50Hz

1 griglia plastificata GN1/1

Cassetti GN1/1 - 1/2
Senza piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

2 porte



P 700 H 630

L 1200 L 1300

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

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

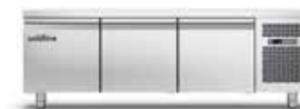
409	1535	409	1535
-----	------	-----	------

220/240V-50Hz

2 griglie plastificate GN1/1

Cassetti GN1/1 - 1/2
Senza piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

3 porte



P 700 H 630

L 1600 L 1780

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

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

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

220/240V-50Hz

3 griglie plastificate GN1/1

Cassetti GN1/1 - 1/2
Senza piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

4 porte



P 700 H 630

L 2260

-2°+8°	-15°-22°
--------	----------

B	E
---	---

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

220/240V-50Hz

4 griglie plastificate GN1/1

Cassetti GN1/1 - 1/2
Senza piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

1 porta



P 700 H 630

L 680

-2°+8°C	-15°-22°
---------	----------

220/240V-50Hz

1 griglia plastificata GN1/1

Cassetti GN1/1 - 1/2
Senza piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

2 porte



P 700 H 630

L 1090 L 1200

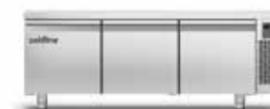
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
--------	----------	--------	----------

220/240V-50Hz

2 griglie plastificate GN1/1

Cassetti GN1/1 - 1/2
Senza piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

3 porte



P 700 H 630

L 1570 L 1600

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

220/240V-50Hz

3 griglie plastificate GN1/1

Cassetti GN1/1 - 1/2
Senza piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

4 porte



P 700 H 630

L 2050

-2°+8°C	-15°-22°
---------	----------

220/240V-50Hz

4 griglie plastificate GN1/1

Cassetti GN1/1 - 1/2
Senza piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali



Saladette & Prep-Station aggiungi spazio in cucina

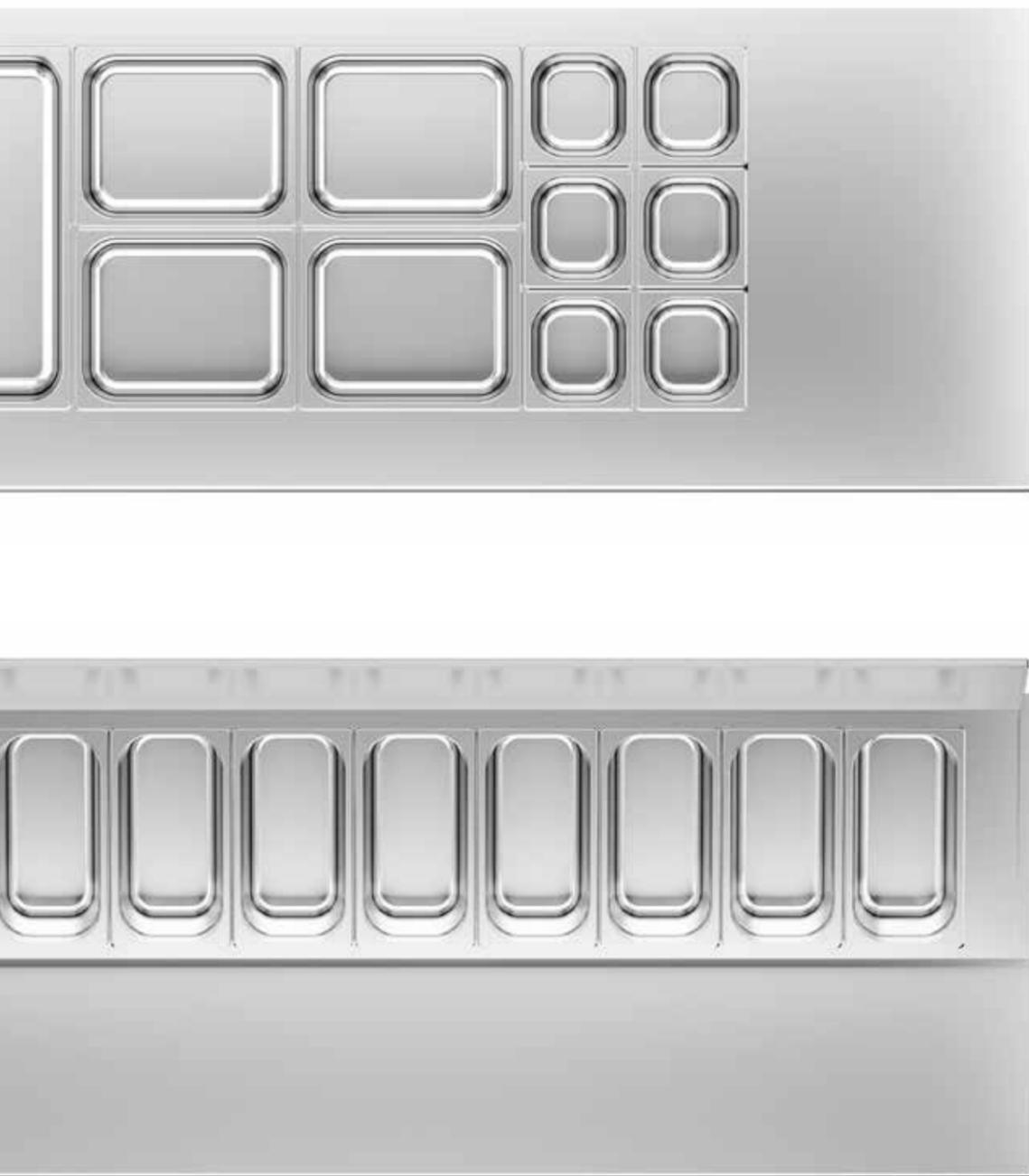
I tavoli Saladette e Prep-Station aggiungono alla tua cucina praticità e organizzazione dello spazio.

Puoi personalizzare il tavolo Saladette scegliendo la configurazione di bacinelle ideale per la tua attività e la relativa dimensione del vano in cui inserire il kit.

Puoi configurare la Prep-Station con profondità 700 mm (GN) e 800 mm (EN) e alzata refrigerata per bacinelle GN1/3 e GN1/6.



Tecnologia Saladette & Prep-Station



Caratteristiche Saladette



Bacelle GN
Gli ingredienti si conservano nelle bacelle refrigerate e si facilita il lavoro dell'operatore che ha tutto a portata di mano.

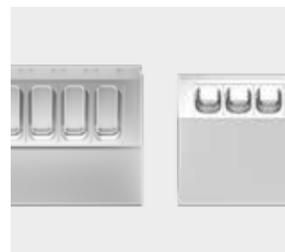


Foro su misura
La misura del foro sul piano è personalizzabile per dare vita ad un tavolo saladette adatto ad ogni necessità.



Igiene e pulizia
Il coperchio (optional) assicura eccellenti livelli igienici consentendo la conservazione degli alimenti nelle bacelle anche durante le ore notturne.

Caratteristiche Prep-Station



Contenitore GN1/3 o GN1/6
Sono disponibili modelli specifici con contenitore refrigerato per bacelle GN1/3 o GN1/6.



Piano in acciaio o granito
Il solido e robusto piano di lavoro è realizzato in acciaio inox AISI 304 con spigolo vivo o in granito.



Tavolo con 2 profondità
Modelli con profondità 700 mm (teglie GN1/1) o 800 mm (teglie EN60x40).

Caratteristiche comuni

Versioni Plug-In e Remote.
Vano motore insonorizzato a destra o sinistra

Evaporatore verniciato anticorrosione

Esterno e interno in acciaio AISI 304.
Angoli arrotondati

Presenza elettrica sul fronte (optional)

Verniciatura personalizzata con tinte RAL

Sistema wi-fi di supervisione Cosmo (optional) e porta Modbus-RTU

Gas refrigerante R290 ecologico GWP=3

Unità condensante estraibile su guide per ispezione e pulizia

Sistema wi-fi di gestione energetica Balance con Balance Hub e Balance Console (optional)

Isolamento 60 mm CFC/CHFC free

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

Fondo rinforzato per installazione su piedini, ruote, zoccolo fisso o mobile

Tavoli Saladette

Versioni Plug-In

Temperatura (°C)

Dimensioni* (mm)

Alimentazione

Dotazione

Altezze corpo mobile (mm)

Varianti

* corpo h 710 mm con piano e alzatina

1 porta



-2°+8°C

L 820 P 700 H 950

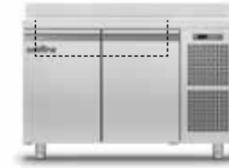
220/240V-50Hz

1 griglia plastificata GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Senza piano
Con piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

2 porte



-2°+8°C

L 1300 P 700 H 950

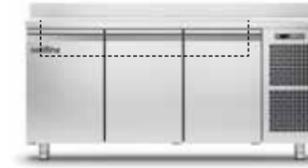
220/240V-50Hz

2 griglie plastificate GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Senza piano
Con piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

3 porte



-2°+8°C

L 1780 P 700 H 950

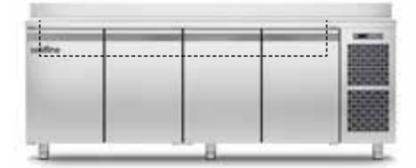
220/240V-50Hz

3 griglie plastificate GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Senza piano
Con piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

4 porte



-2°+8°C

L 2260 P 700 H 950

220/240V-50Hz

4 griglie plastificate GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Senza piano
Con piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

Versioni Remote

Temperatura (°C)

Dimensioni* (mm)

Alimentazione

Dotazione

Altezze corpo mobile (mm)

Varianti

* corpo h 710 mm con piano e alzatina

1 porta



-2°+8°C

L 680 P 700 H 950

220/240V-50Hz

1 griglia plastificata GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Senza piano
Con piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

2 porte



-2°+8°C

L 1090 P 700 H 950

220/240V-50Hz

2 griglie plastificate GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Senza piano
Con piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

3 porte



-2°+8°C

L 1570 P 700 H 950

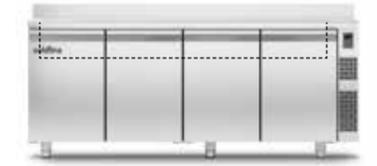
220/240V-50Hz

3 griglie plastificate GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Senza piano
Con piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

4 porte



-2°+8°C

L 2050 P 700 H 950

220/240V-50Hz

4 griglie plastificate GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Cassetti GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Senza piano
Con piano
Vano tecnico a sinistra
Alimentazioni speciali

Tavoli Prep-Station

Versioni Plug-In

Profondità (mm)

Temperatura (°C)

Dimensioni* (mm)

Alimentazione

Dotazione

Altezze corpo mobile (mm)

Varianti

* corpo h 710 mm

Versioni Remote

Profondità (mm)

Temperatura (°C)

Dimensioni* (mm)

Alimentazione

Dotazione

Altezze corpo mobile (mm)

Varianti

* corpo h 710 mm

96 | Ristorazione

2 porte



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1300 H 1005	L 1450 H 1005
220/240V-50Hz	
2 griglie GN1/1 plastificate	2 griglie EN60x40 plastificate
700 - 710 - 750 - 760	
Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3 Piano in granito Contenitore per bacinelle 1/6 Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

2 porte



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1090 H 1005	L 1240 H 1005
220/240V-50Hz	
2 griglie GN1/1 plastificate	2 griglie EN60x40 plastificate
700 - 710 - 750 - 760	
Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3 Piano in granito Contenitore per bacinelle 1/6 Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

3 porte



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1780 H 1005	L 2005 H 1005
220/240V-50Hz	
3 griglie GN1/1 plastificate	3 griglie EN60x40 plastificate
700 - 710 - 750 - 760	
Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3 Piano in granito Contenitore per bacinelle 1/6 Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

3 porte



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1570 H 1005	L 1795 H 1005
220/240V-50Hz	
3 griglie GN1/1 plastificate	3 griglie EN60x40 plastificate
700 - 710 - 750 - 760	
Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3 Piano in granito Contenitore per bacinelle 1/6 Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

4 porte



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 2260 H 1005	L 2560 H 1005
220/240V-50Hz	
4 griglie GN1/1 plastificate	4 griglie EN60x40 plastificate
700 - 710 - 750 - 760	
Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3 Piano in granito Contenitore per bacinelle 1/6 Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

4 porte



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 2050 H 1005	L 2350 H 1005
220/240V-50Hz	
4 griglie GN1/1 plastificate	4 griglie EN60x40 plastificate
700 - 710 - 750 - 760	
Cassetti 1/2 - 2/3 - 1/3 Piano in granito Contenitore per bacinelle 1/6 Vano tecnico a sinistra Alimentazioni speciali	

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