

VISION

abbattitori

conservatori

fermalievitazione

coldline



In Coldline lavoriamo
per dare vita a tecnologie
che semplificano il lavoro
quotidiano di cuochi, pasticceri,
panettieri, gelatieri e pizzaioli.



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.



Su misura per il tuo settore

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
Centri cottura
Fast Food
Snack bar
Macellerie
Pescherie
Hotel
G.D.O.



Pasticceria

Pasticcerie artigianali
Cioccolaterie
Produttori di dolci



Panetteria

Boulangerie
Panifici di quartiere
Laboratori di panificazione



Gelateria

Gelaterie artigianali
Gelaterie take away
Centri di produzione e
distribuzione gelato



Pizzeria

Pizzerie da asporto
Pizzerie Gourmet
Focaccerie



L'esclusivo sistema di supervisione The Nice Kitchen

Cos'è Cosmo?

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

Notifiche e alert

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

Report Haccp

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

Software sempre aggiornato

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

Programmazione lavoro

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

Efficienza sotto controllo

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





Gestione energetica e risparmio economico

Cos'è Balance?

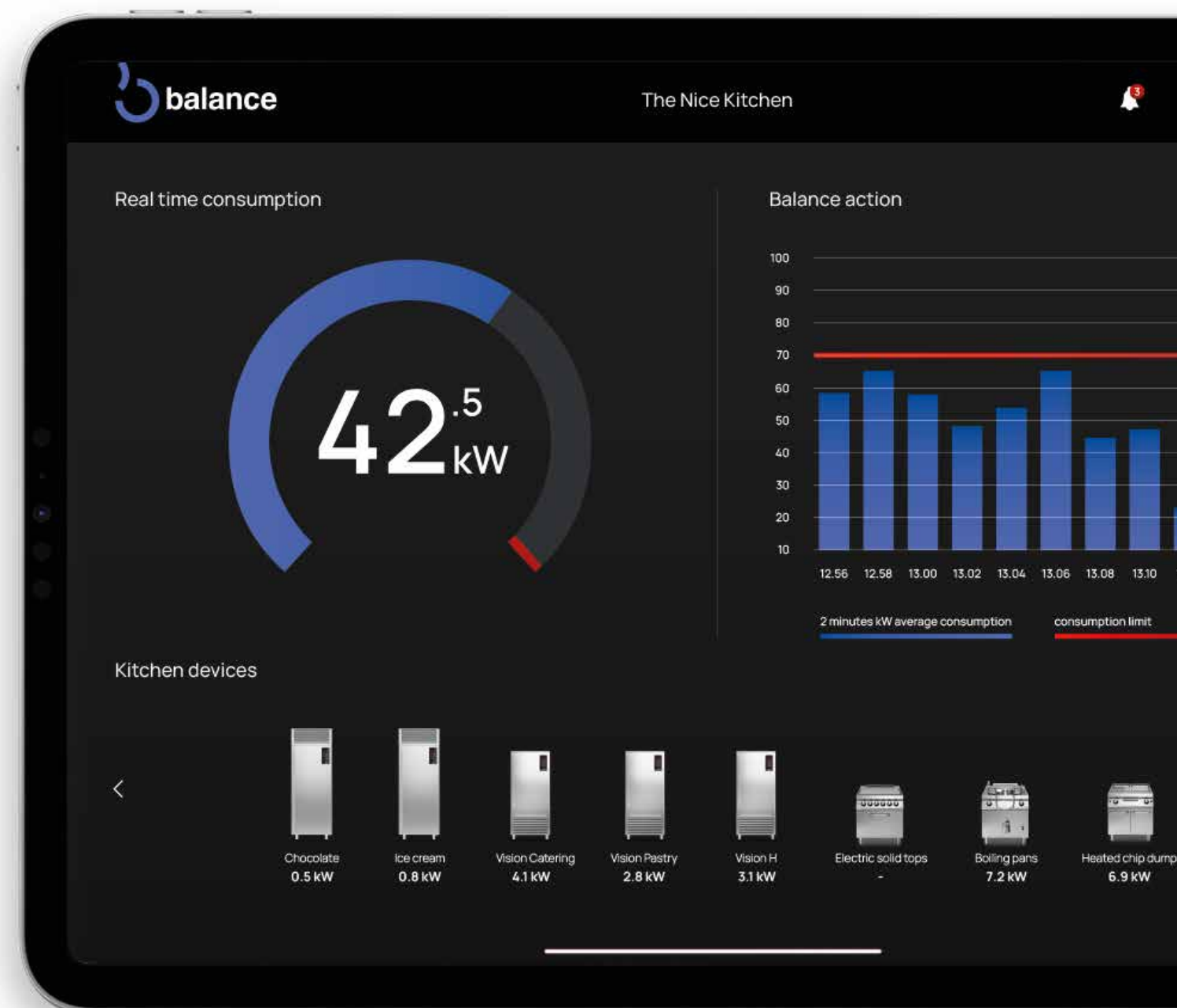
Balance è l'innovativa tecnologia Wi-Fi sviluppata da The Nice Kitchen che gestisce in modo virtuoso l'energia della cucina e consente di risparmiare sui costi fissi che gravano sull'impresa ristorativa generando un guadagno di migliaia di euro annui.

Risparmio garantito

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

Assenza costi impianti

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



FSS, la tecnologia Coldline per un service economico e veloce

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

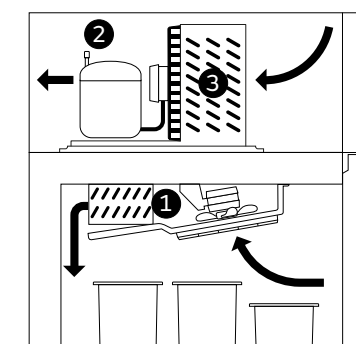


Alta efficienza con temperatura uniforme e costante

A differenza di altri sistemi, gli armadi adottano un evaporatore interno al vano che assicura una circolazione dell'aria efficace e un perfetto mantenimento della temperatura anche in caso di uso intenso.

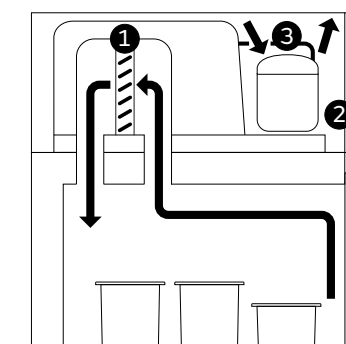
Grazie agli ampi spazi del vano tecnico, condensatore e compressore lavorano sempre in condizioni ottimali garantendo affidabilità ed efficienza nel tempo.

Coldline

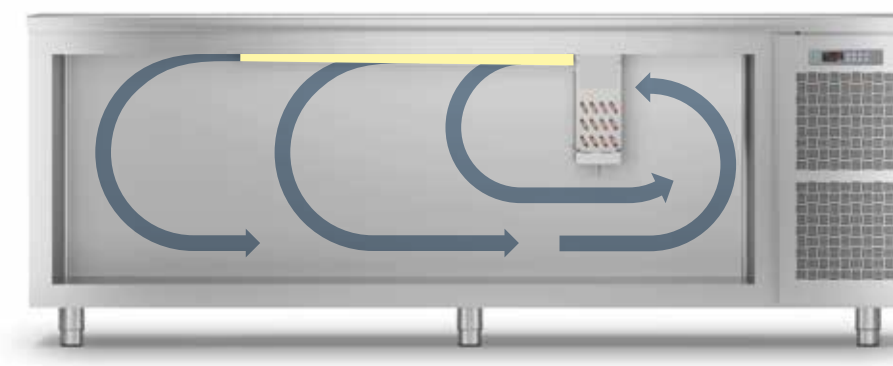


1 Evaporatore 2 Compressore 3 Condensatore

Altri sistemi



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

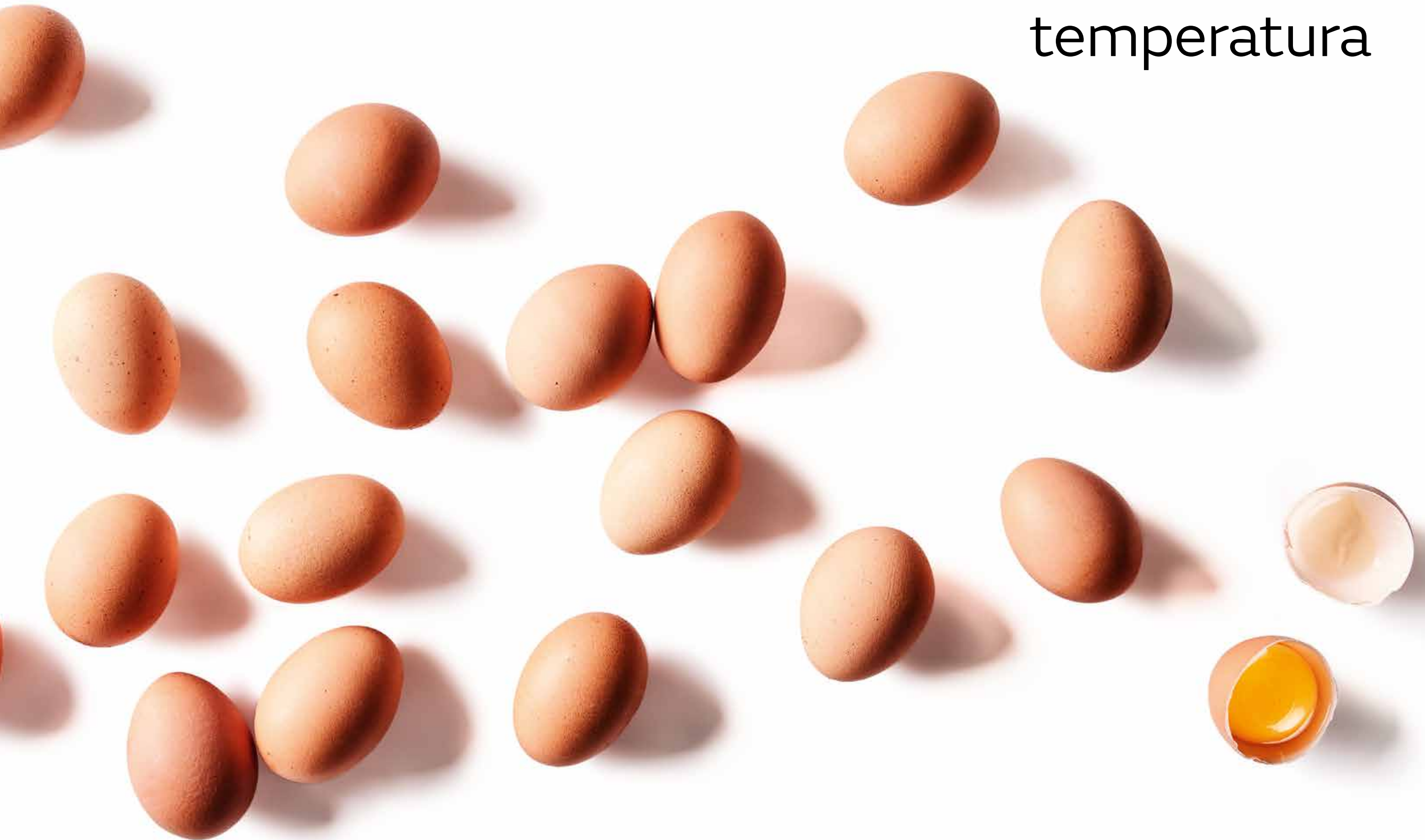




VISION, per esaudire ogni tuo desiderio

La tecnologia multifunzione VISION evolve offrendo nuove opportunità ai professionisti delle moderne imprese ristorative. Abbattitori, fermalievitazione e conservatori che svolgono funzioni diverse e lavorano ininterrottamente giorno e notte.

Abbattitori di
temperatura



NUVŌ™
STEAM SLOW COOKING & COOLING

Cooking & Cooling

NUVŌ™ è la rivoluzionaria tecnologia brevettata che consente di cuocere gli alimenti a bassa temperatura con apporto di vapore e di concatenare cicli di abbattimento e surgelazione.

Grazie a NUVŌ™ gli alimenti sono completamente avvolti dal vapore caldo. Le micro particelle d'acqua assicurano un'eccellente trasmissione del calore che si traduce in una cottura omogenea e delicata.

Con NUVŌ™ si materializza l'intero processo Cook&Chill senza movimentazione di teglie o carrelli e senza intervento del personale. Conclusa la cottura possono essere programmati l'abbattimento, la surgelazione o il mantenimento alla temperatura desiderata.

Un'innovazione che consente di aumentare la produttività ampliando alle ore notturne il ciclo produttivo.

Abbattitori VISION tecnologia di eccellenza

Grazie al costante confronto con Chef e Maestri Pasticceri, Coldline ha sviluppato gli abbattitori VISION F e VISION NUVŌ™ per offrire ad ogni professionista lo strumento più adatto alla propria impresa.

VISION sostituisce più apparecchi tradizionali integrando in poco spazio molteplici funzioni. Di giorno abbatte, surgela o scongela, la notte lievita, pastorizza o cuoce a bassa temperatura.

Una tecnologia semplice, potente e innovativa che ti consente di risparmiare tempo, ridurre i consumi e migliorare la qualità del tuo lavoro.



F	NUVŌ™	
-40°C +65°C	-40°C +85°C	
■	■	Abbattimento Raffredda rapidamente a +3°C al cuore un alimento fresco o cotto
■	■	Surgelazione Raffredda rapidamente a -18°C al cuore un alimento fresco o cotto
■	■	Ciclo manuale Mantiene un alimento alla temperatura compresa tra -40°+65°C (F), -40°+85°C (NUVŌ™)
■	■	Decongelamento Decongela rapidamente in sicurezza un alimento rispettando la qualità originaria
■	■	Lievitazione e Fermalievitazione Crea il microclima ideale con l'apporto di umidità per una perfetta lievitazione
■	■	Cioccolato Cristallizza in pochi minuti praline, cioccolatini e tavolette di cioccolato
■	■	Mantenimento Mantiene piatti pronti o dessert alla temperatura di servizio
■	■	Essiccazione Disidrata delicatamente un alimento allungando i tempi di conservazione
■	■	Yogurt Realizza yogurt cremosi e naturali con il semplice impiego di latte di buona qualità
—	■	Pastorizzazione Elimina i microrganismi patogeni presenti negli alimenti aumentando i tempi di conservazione
—	■	Cottura a bassa temperatura con vapore Cuoce delicatamente gli alimenti a temperatura controllata con l'apporto di umidità
■	■	Sanificazione a vapore Igienizza la camera di abbattimento con il vapore eliminando odori e residui degli alimenti



VISION: potente, affidabile ed ecologico

Gas R290, potenza naturale ed ecologica

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

Comfort acustico

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

Abbattitori 10 e 14 teglie monofase

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

Manutenzione semplificata

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

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.

Polpo arrostito con crema di ceci, pomodori pachino al basilico e clorofilla di prezzemolo
Rigenerato in 6 minuti, servito a 8 minuti dall'ordine

Polpo arrostito

Surgelato fresco con VISION, cotto a bassa temperatura e abbattuto 4 giorni prima del servizio

Crema di ceci

Realizzata e abbattuta 3 giorni prima del servizio



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 VISION 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.

Sicurezza alimentare

Anche le preparazioni più delicate come creme e salse potranno essere gestite correttamente secondo le norme sanitarie vigenti. Potrai salvare report dettagliati e mantenere aggiornato il tuo registro HACCP.

Idratazione nei lievitati

L'abbattimento di lievitati e basi da forno blocca l'evaporazione dell'acqua riducendo la disidratazione. Pane, focacce, pan di Spagna manterranno a lungo morbidezza e fragranza.

Surgelazione

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

Pacchero ripieno di baccalà mantecato su crema di zucca e carbone al nero di seppia
Rigenerato in 7 minuti, servito a 9 minuti dall'ordine

Pacchero ripieno di baccalà
Cotto, farcito e surgelato con VISION
18 giorni prima del servizio

Carbone al nero di seppia
Preparato 34 giorni prima del servizio, essiccato con VISION

Crema di zucca
Preparata 21 giorni prima del servizio, surgelata con VISION in monoporzioni



Sano come un pesce
Grazie alla potenza ed alla delicatezza del freddo VISION puoi bonificare il pesce crudo eliminando il rischio Anisakis. Dopo il decongelamento 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. Ridurre l'acquisto di surgelati e semilavorati industriali è una sicura fonte di guadagno.

Menù più ampio
Le scorte perfettamente conservate per lunghi periodi ti consentono di offrire ai clienti una scelta di menù più ampia, mantenendo sempre la qualità eccellente alla quale li hai abituati.

Il programma ideale per ogni alimento
Bigné, mousse, prodotti lievitati, basi da forno, gelato, monoporzioni, semifreddi, biscotti, creme, mignon. VISION ti offre programmi dedicati per alimenti con caratteristiche differenti.

L'aria, il segreto del gelato soffice
La presenza di micro-bollicine di aria determina la cremosità del gelato. VISION crea una sottile barriera superficiale che impedisce all'aria di disperdersi. Il gelato si manterrà cremoso e stabile nel tempo.

Semifreddi e torte gelato
Surgela basi neutre per torte gelato, semifreddi, dolci al cucchiaio; in pochi minuti potrai preparare dessert deliziosi e rispondere ad ogni richiesta del cliente.

Decongelamento

Decongela in sicurezza gli alimenti surgelati con VISION. L'attenta gestione della temperatura e dell'umidità evita la proliferazione della carica batterica.



Gambero e tonno rosso

Decongelati in 8 minuti

Sicurezza alimentare

Il decongelamento è un processo lento e delicato. Utilizzare l'acqua corrente è sconsigliato, mentre le microonde cuociono parzialmente gli alimenti e alterano la parte proteica. Con VISION puoi decongelare in velocità e sicurezza mantenendo invariate le caratteristiche dei cibi.

Decongelato in pochi minuti

Con i programmi dedicati VISION puoi riportare alla temperatura di servizio pesce, carne, basi da forno, gelato e dessert. In poco tempo potrai riassortire le vetrine espositive e offrire ampia scelta ai tuoi clienti lavorando senza stress.

Lievitazione e Fermalievitazione

Lievita perfettamente gli impasti in modalità immediata o ad orario programmato; l'apporto di umidità consente di mantenere l'idratazione ideale favorendo il regolare sviluppo dei lieviti.

Pizza gourmet con lievito madre

Pasta lievitata con programma notturno, cotta, surgelata e rigenerata in 5 minuti



Lievitati fatti in casa

Pane, pizza gourmet, focacce, croissant e donuts fatti in casa daranno prestigio alla tua attività. VISION è un'eccellente camera di lievitazione per lieviti alveolati, soffici e digeribili. Potrai gestire con facilità anche impasti con lievito madre indipendentemente dalle condizioni climatiche.

Fermalievitazione

Grazie a VISION puoi arrivare comodamente in laboratorio all'ora di cottura. La lievitazione notturna può essere programmata impostando fino a 5 fasi (raffreddamento, mantenimento, risveglio, lievitazione, attesa) scegliendo durata, temperatura, percentuale di umidità e intensità di ventilazione.

Cioccolato

Cristallizza in pochi minuti praline, cioccolatini e tavolette di cioccolato ottenendo lucidità e croccantezza perfette grazie alla temperatura e umidità ideale.

Praline assortite
Cristallizzate con VISION,
30 Kg prodotti in 4 ore



Cristallizzare non è raffreddare
Il semplice raffreddamento del cioccolato temperato rende il prodotto opaco e poco invitante; ciò è dovuto alla cattiva cristallizzazione del burro di cacao. Con VISION puoi stabilizzare il cioccolato in pochi minuti a temperatura e umidità controllate per ottenere l'ottimale sviluppo degli aromi.

Ridotto food cost, guadagno elevato
A fronte di un costo contenuto della materia prima, puoi ottenere ampi margini di guadagno. Con VISION in poche ore di produzione puoi preparare grandi quantità di cioccolato e arricchire la carta dei dessert con una degustazione che darà prestigio al tuo ristorante.

Mantenimento

Mantiene piatti pronti, dessert, semifreddi e gelato alla temperatura di servizio.

Lasagna patate e fagiolini
Mantenuta a 65°C per 2 ore.
Servita a 2 minuti dall'ordine



Piatto caldo, forno libero
Durante il servizio l'abbattitore è spesso inutilizzato, mentre il forno è in piena attività. Mantenendo le pietanze alla temperatura di servizio con VISION avrai il forno sempre disponibile per rigenerare e cuocere. Puoi servire in pochi minuti dall'ordine piatti pronti alla temperatura ideale.

Servizio rapido
In occasione di feste e banchetti il tempo dedicato ad impiattare è notevole e distrae la brigata da attività più importanti. Grazie a VISION puoi organizzarti prima dell'arrivo degli ospiti conservando i piatti pronti a temperatura e umidità controllate.

Essiccazione

Disidratata frutta, ortaggi, funghi e legumi e li rende disponibili in ogni stagione.

Insaporitore di mare

Carapaci e teste di gambero essiccati, frullati e setacciati



Misto bosco

Con VISION conservi a lungo il profumo, l'aroma e il sapore dei funghi appena colti. Affettati sottilmente ed essiccati manterranno a lungo le proprie caratteristiche. Potrai preparare ottimi risotti e zuppe abbandonando i prodotti industriali che appiattiscono i gusti e fanno perdere valore alla tua cucina.

Dolcezza naturale

Mele, banane, uva e mango essiccati aggiunti alle classiche ricette del territorio saranno un elemento di novità apprezzato dai tuoi clienti. La naturale dolcezza della frutta ti consente un utilizzo minore di zucchero per soddisfare la sempre maggiore richiesta di alimenti genuini.

Yogurt

Consente di realizzare yogurt cremosi e naturali con il semplice impiego di latte di buona qualità.

Yogurt bianco con frutta

Yogurt maturato con programma notturno e abbattuto



Yogurt fatto in casa

Latte e fermenti lattici vivi sono i semplici ingredienti con cui realizzare un buonissimo yogurt bianco. Puoi eseguire il programma nelle ore notturne, terminata la fermentazione, VISION abbatte lo yogurt e lo conserva a 3°C. In ogni momento potrai ripetere la produzione per riassortire le tue scorte.

Colazioni e dessert

Prepara lo yogurt con VISION per il buffet della colazione; aggiungi miele, granella di frutta secca o scaglie di cioccolato per realizzare un dessert naturale senza zuccheri aggiunti.

Pastorizzazione

Elimina i microrganismi patogeni e la maggior parte di quelli vegetativi presenti negli alimenti e allunga la shelf life.

Giardiniera di verdure

Mix di verdure sottaceto
pastorizzate con VISION



Sicurezza e organizzazione

Crema, basi per gelato, confetture, salse, sughi, pasta fresca, giardiniera, chutney e molte altre preparazioni possono essere pastorizzate con VISION per mantenere la qualità degli ingredienti e aumentare la shelf life. Gli alimenti pastorizzati in vasi chiusi possono essere conservati a temperatura ambiente per diverse settimane.

Produci, pastorizza e vendi

Hai mai pensato di vendere ai tuoi clienti la pasta fresca realizzata nel tuo ristorante insieme a un vasetto di sugo o di sottaceti di tua produzione? La pastorizzazione ti consente di mettere in sicurezza gli alimenti e di creare una fonte di guadagno aggiuntiva.

Cottura a bassa temperatura

Cuoce gli alimenti a bassa temperatura esaltandone colore, sapore e morbidezza. L'aggiunta di vapore consente un'ottimale distribuzione del calore favorendo un risultato omogeneo. Terminata la cottura scegli se programmare l'abbattimento o la surgelazione.

Medaglioni di vitello

Cotti a bassa temperatura per 3 ore
con programma notturno e abbattuti



Qualità e guadagno

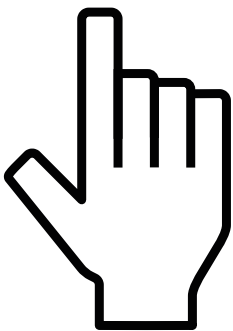
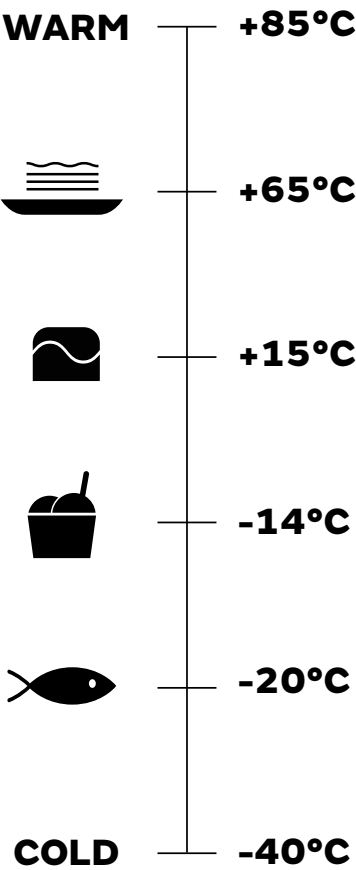
La straordinaria morbidezza che puoi ottenere con la cottura a bassa temperatura ti consente di acquistare tagli di carne meno nobili realizzando comunque piatti eccellenti. La lenta cottura, inoltre, favorisce l'assorbimento degli aromi e riduce drasticamente il calo peso rispetto alla cotture classiche.

Riduzione del food cost

Cuocere verdure, pesce o carne nelle ore notturne ti consente di ottimizzare i cicli di produzione e di risparmiare. A cottura ultimata l'abbattimento o la surgelazione sono immediate e bloccano la proliferazione dei batteri. Al mattino troverai alimenti freddi da spostare nelle celle di conservazione.

Ciclo manuale

VISION lavora stabilmente alla temperatura che desideri: -40°+65°C (VISION F), oppure -40°+85°C (VISION NUVÖ™). Variando l'intensità della ventilazione puoi raffreddare rapidamente anche alimenti molto delicati velocizzando i tempi di produzione.

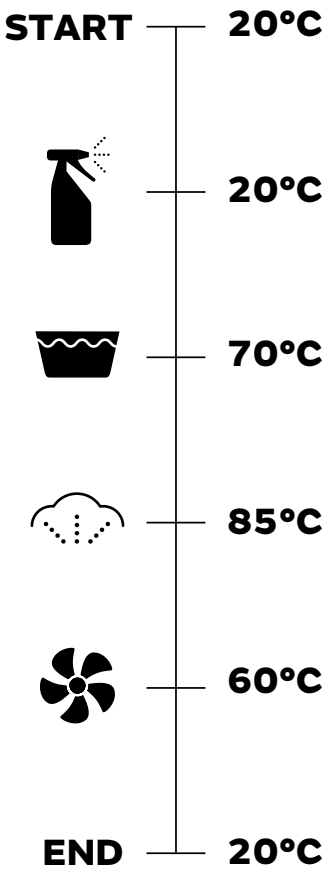
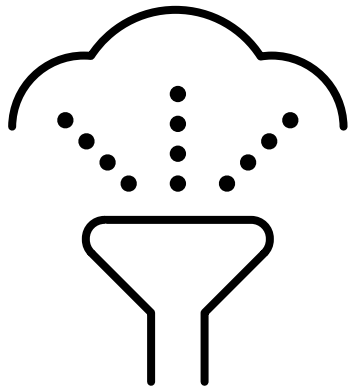


Freddo continuo
Nei momenti di lavoro più intenso puoi raffreddare rapidamente alimenti diversi. Con la funzione Ciclo manuale puoi impostare la temperatura ideale e l'intensità della ventilazione più idonea anche per i prodotti più delicati.

Per ogni alimento il giusto freddo
VISION può essere anche un ottimo conservatore. Puoi conservare alimenti che temono l'umidità come il cioccolato o altri come il gelato e i semifreddi cremosi da servire a -12°/-14°C.

Sanificazione a vapore

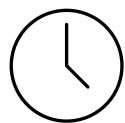
Igienizza le superfici della camera e dell'evaporatore con l'apporto di vapore caldo.



Detergente + vapore
Mantenere pulito e igienizzato il tuo VISION è facile e veloce. La funzione Sanificazione combina l'azione del detergente e del vapore caldo evitando la formazione di muffe ed eliminando sgradevoli odori.

Il controllo è nelle tue mani

Protetto dal robusto vetro temperato, il touch screen 7” rende l’utilizzo dell’abbattitore VISION intuitivo e immediato per chiunque.
Con un tocco è possibile avviare i programmi disponibili o crearne di nuovi.



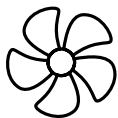
Tempo
Decidi la durata dei programmi o affidati a Devote™ - Dynamic Evolution Temperature



Temperatura
Scegli la temperatura ideale per abbattere un alimento, cristallizzare il cioccolato, cuocere, pastorizzare o lievitare un impasto.



Umidità
Dal 45%-95% regoli l'azione dell'umidificatore e definisci la percentuale di umidità



Ventilazione
Dal 25%-100% imposti l'intensità della ventilazione ideale per ogni alimento



Ricettario su misura
Hai a disposizione programmi personalizzabili specifici per ogni alimento

Layout personale
Puoi modificare la posizione dei tasti ricette creando il tuo layout personale

Programmi concatenati
Funzioni calde e fredde possono essere eseguite in sequenza automatica

Ciclo manuale
Lavori alla temperatura che desideri scegliendo intensità di ventilazione e percentuale di umidità ottimali

Alert programmato
L'allarme sonoro ti avvisa al raggiungimento del tempo o della temperatura impostati

Blocco display
Puoi bloccare il display per evitare interventi del personale non autorizzato



Abbatti e surgeli senza sonda: ci pensa Devote™

Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - è l'innovativo sistema sviluppato da Coldline che riconosce autonomamente peso, dimensione e temperatura iniziale dell'alimento.

Devote™ modula automaticamente temperatura e ventilazione per abbattere e surgelare nel minor tempo possibile senza l'impiego della sonda al cuore.

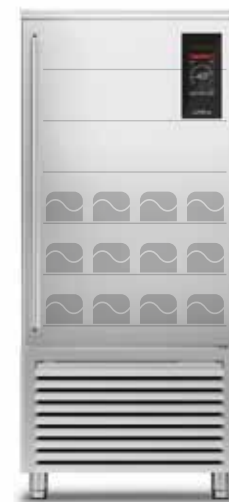
Limitare l'utilizzo della sonda al cuore ti permette di velocizzare i processi di abbattimento e surgelazione evitando contaminazioni batteriche tra alimenti diversi.

Pieno carico



Ciclo STD: 115 min.
Devote™: 101 min.
Risparmio tempo: 14 min.
Risparmio energia: 13%

Mezzo carico



Ciclo STD: 115 min.
Devote™: 84 min.
Risparmio tempo: 31 min.
Risparmio energia: 26%

Tecnologia abbattitori VISION



Caratteristiche principali



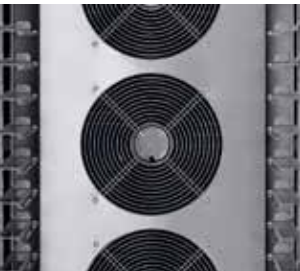
Fondo modulare
Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



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
Cremagliere a sgancio rapido smontabili senza l'ausilio di attrezzi e con fori ad asola che favoriscono la circolazione dell'aria e consentono un facile riposizionamento delle guide EN60x40 e GN1/1.



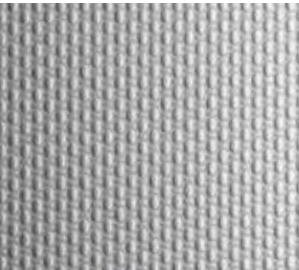
Sonda al cuore
Progettata con un esclusivo design ergonomico è smontabile e sostituibile grazie al semplice connettore. Multipunto o riscaldata optional.



Illuminazione interna
L'illuminazione rende eccellente la visibilità nella camera. La tecnologia LED assicura bassi consumi e non altera la temperatura interna al vano.



Devote™
La tecnologia sensor-less ottimizza la durata dei programmi di abbattimento e surgelazione assicurando un importante risparmio energetico.



Tela di lino
L'acciaio della camera è reso più resistente dalla particolare tramatura a tela di lino.



Spessore di isolamento
L'elevato spessore della porta, maggiorato a 80 mm, consente migliori prestazioni d'isolamento e maggiore risparmio energetico.

Abbattitori VISION

F - NUVŌ™

5T

GN1/1
EN60x40



Profondità
700 mm

5T

GN1/1
EN60x40



6T

GN1/1
EN60x40



Profondità
700 mm

6T

GN1/1
EN60x40



7T

GN1/1
EN60x40



Profondità
700 mm

Tavolo
abbattitore
7T

GN1/1
EN60x40





Dimensioni (mm)	
Resa per ciclo	+ 90° +3°C + 90° -18°C
Consumo*	+ 65° +10°C + 65° - 18°C
Assorbimento	
Alimentazione	
Dotazione standard	
Varianti	

L 780 P 859 H 853
23 Kg
18 Kg
0,060 kWh/kg
0,247 kWh/kg
1772 W - 8,8A
220/240V-50Hz
5 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 780 P 759 H 853
18 Kg
10 Kg
0,062 kWh/kg
0,408 kWh/kg
1772 W - 8,8A
220/240V-50Hz
5 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 780 P 859 H 913
28 Kg
23 Kg
0,073 kWh/kg
0,242 kWh/kg
2451 W - 10,6A
220/240V-50Hz
6 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 780 P 759 H 913
21 Kg
15 Kg
0,073 kWh/kg
0,339 kWh/kg
2451 W - 10,6A
220/240V-50Hz
6 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 780 P 859 H 1093
34 Kg
25 Kg
0,060 kWh/kg
0,210 kWh/kg
2678 W - 11,7A
220/240V-50Hz
7 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 1400 P 700 H 950**
34 Kg
24 Kg
0,068 kWh/kg
0,257 kWh/kg
1950W - 9,42A
220/240V-50Hz
7 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali Senza piano Con piano

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

NOTA
Disponibile solo
in versione F

Abbattitori VISION

F - NUVŌ™

10T

GN1/1
EN60x40



14T

GN1/1
EN60x40



20TP

GN2/1
EN60x80



30T

GN1/1
EN60x40



Dimensioni (mm)	
Resa per ciclo	+90° +3°C
	+90° -18°C
Consumo*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Assorbimento	
Alimentazione	
Dotazione standard	
Varianti	

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

L 780 P 859 H 1563
50 Kg
45 Kg
0,083 kWh/kg
0,277 kWh/kg
3043 W - 14,7A
220/240V-50Hz
10 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 780 P 859 H 1778
70 Kg
60 Kg
0,078 kWh/kg
0,233 kWh/kg
3043 W - 14,7A
220/240V-50Hz
14 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 1100 P 1104 H 1843
80 Kg
60 Kg
0,085 kWh/kg
0,268 kWh/kg
7150W - 16,64A
400/415V 3N-50Hz
10 coppie guida GN2/1 - EN60x80
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

NOTA
Disponibile solo
in versione F

L 810 P 1096 H 2340
90 Kg
66 Kg
0,095 kWh/kg
0,292 kWh/kg
7450W - 17,28A
400/415V 3N-50Hz
20 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto H 2215 mm Alimentazioni speciali

Conservatori





Armadi e tavoli conservatori VISION

Gli armadi e i tavoli conservatori VISION consentono di creare le condizioni ideali per la conservazione di ogni tipo di alimento secondo le esigenze di stagione, carico e produzione. Attraverso la regolazione dell'umidità, della temperatura e della ventilazione: cioccolato, basi da forno, gelato, carne, pesce e pasta fresca mantengono le caratteristiche originali.

Sono disponibili 4 dimensioni di armadi: 30, 60, 80 teglie EN60x40 e Roll-In per carrelli. Due versioni di tavolo: 2 o 3 porte, range di temperatura $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ e $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$.



Molto più di un conservatore, scopri le funzioni:

Conservazione

Crea le condizioni ideali per conservare alimenti con specifiche caratteristiche e necessità. Modificando l'intensità della ventilazione il freddo può essere semi-statico o ventilato. Range di temperatura $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ e $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$.

Decongelamento

Riporta alla temperatura desiderata alimenti in precedenza surgelati. La gestione della temperatura a fasi variabili garantisce la sicurezza degli alimenti evitando la formazione di carica batterica.

Cioccolato

Crea il microclima ideale per conservare praline, cioccolatini, tavolette di cioccolato e cremini multistrato. La ridotta percentuale di umidità e la temperatura uniforme e evitano l'efflorescenza del burro di cacao mantenendo il cioccolato lucido e croccante.

Gelato

Conserva a bassa temperatura il gelato in vaschette o carapine, semifreddi, biscotti gelato, torte e prodotti di pasticceria fredda.

I controlli



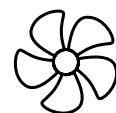
Temperatura

Scegli la temperatura ideale per conservare le tue preparazioni



Umidità

Regoli la percentuale di umidità 90% - 40% (Temperatura $>4^{\circ}\text{C}$)



Ventilazione

Dal 50% al 100% imposti l'intensità della ventilazione ideale in base al grado di idratazione degli alimenti conservati



Tecnologia conservatori VISION



Caratteristiche principali



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



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



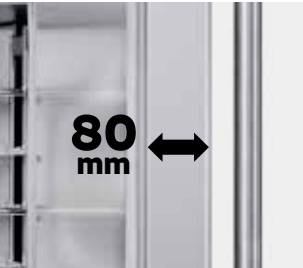
Circolazione aria a flusso convogliato
L'innovativo sistema di circolazione dell'aria avvolge gli alimenti riducendo i tempi di raffreddamento per ciclo.



Guide e cremagliere
Le cremagliere con foratura ad asola consentono un facile riposizionamento delle guide per teglie EN60x40.



Connessione wi-fi Cosmo
Connette a VISION tutti gli apparecchi Coldline presenti in cucina e permette il monitoraggio da smartphone.



Spessore d'isolamento
L'elevato spessore della porta, maggiorato a 80 mm, consente migliori prestazioni d'isolamento e maggiore risparmio energetico.



Illuminazione interna
L'illuminazione rende eccellente la visibilità nella camera. La tecnologia LED assicura bassi consumi e non altera la temperatura interna al vano.



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

Conservatori VISION

AC30



AC60



AC80



JC80



TC13



TC17



Dimensioni (mm)
Temperatura (°C)
Classe energetica
Consumo annuo (kWh)
Assorbimento massimo (A)
Resa frigorifera (W)
Alimentazione
Dotazione
Varianti

* corpo h 710 mm con piano e alzatina

L 810 P 796 H 2215	
-5°+15°	-30°+15°
E	D
918	2312
4,7	6,5
668	751
220/240V-50Hz	
20 coppie guide inox per griglie e teglie EN60x40	
Remoto Alimentazioni speciali	

L 810 P 1096 H 2215	
-5°+15°	-30°+15°
E	D
1348	2806
4,7	6,5
668	751
220/240V-50Hz	
20 coppie guide inox per griglie e teglie EN60x80	
Remoto Alimentazioni speciali Porta unica	

L 900 P 1138 H 2465	
-5°+15°	-30°+15°
E	E
1602	4131
8,0	8,6
1336	1292
220/240V-50Hz	
20 coppie guide inox per griglie e teglie EN60x80	
Remoto Alimentazioni speciali	

L 960 P 1276 H 2465	
-5°+15°	-30°+15°
-	-
-	-
8,0	8,6
1336	1292
220/240V-50Hz	
-	
Remoto Alimentazioni speciali	

L 1450 P 800 H 950*
-5°+15°C
D
1321
2,5
565
220/240V-50Hz
14 coppie guide inox per griglie e teglie EN60x40
Piano senza alzatina
Senza piano
Alimentazioni speciali

L 2005 P 800 H 950*
-5°+15°C
D
1544
2,5
565
220/240V-50Hz
21 coppie guide inox per griglie e teglie EN60x40
Piano senza alzatina
Senza piano
Alimentazioni speciali

Fermalievitazione





Armadi e tavoli fermalievitazione VISION

Affidabilità, precisione e robustezza sono le caratteristiche che contraddistinguono la nuova generazione di fermalievitazione VISION.

Il touch screen capacitivo 7" consente di regolare ogni parametro che determina la qualità della lievitazione: tempo, temperatura, ventilazione e umidità. Puoi personalizzare i programmi disponibili creando un ricettario su misura e ottenere lievitati straordinari indipendentemente dalla stagione e dalle condizioni atmosferiche.

Sono disponibili 4 dimensioni di armadi: 30, 60, 80 teglie EN60x40 e Roll-In per carrelli. Due versioni di tavolo: 2 o 3 porte, range di temperatura -30°+40°C e -6°+40°C.



Le funzioni per maturare gli impasti

Fermalievitazione

Consente di programmare la lievitazione degli impasti all'ora desiderata. Intensità della ventilazione, percentuale di umidità, temperatura e durata possono essere impostate per 5 fasi di lavoro: bloccaggio, mantenimento, risveglio, lievitazione e attesa.

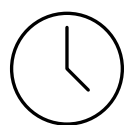
Lievitazione manuale

Gli impasti lievitano per il tempo definito dall'utente alla temperatura, umidità e ventilazione desiderate. Al termine del programma VISION blocca lo sviluppo dei lieviti conservando gli impasti pronti per la cottura o la surgelazione.

Ciclo continuo

VISION lievita gli impasti ininterrottamente a temperatura, umidità e intensità di ventilazione controllate.

I controlli



Tempo

Decidi la durata della fase di lievitazione



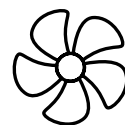
Temperatura

Scegli la temperatura ideale per la maturazione dell'impasto



Umidità

Dal 45% al 95% definisci la percentuale di umidità ideale

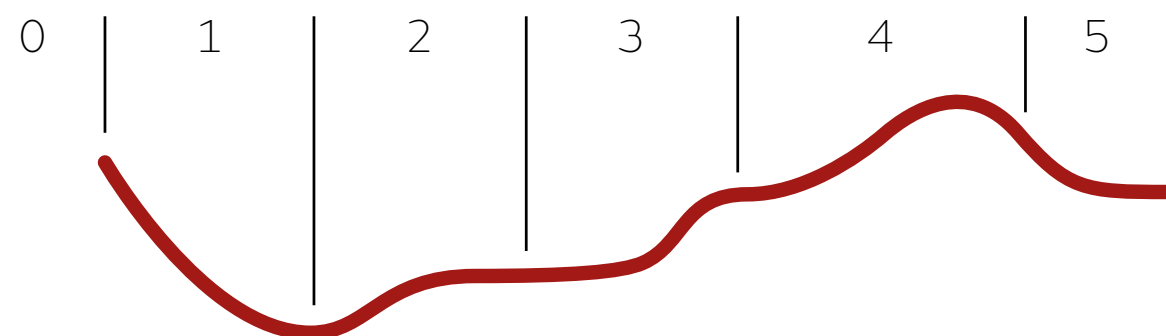


Ventilazione

Dal 25% al 100% imposti l'intensità della ventilazione ottimale



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.





Le funzioni aggiuntive

Conservazione

Crea le condizioni ideali per conservare alimenti con specifiche caratteristiche e necessità. Modificando l'intensità della ventilazione il freddo può essere semi-statico o ventilato. Range di temperatura $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ e $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$.

Decongelamento

Riporta alla temperatura desiderata alimenti in precedenza surgelati. La gestione della temperatura a fasi variabili garantisce la sicurezza degli alimenti evitando la formazione di carica batterica.

Cioccolato

Crea il microclima ideale per conservare praline, cioccolatini, tavolette di cioccolato e cremini multistrato. La ridotta percentuale di umidità e la temperatura uniforme evitano l'efflorescenza del burro di cacao mantenendo il cioccolato lucido e croccante.

Gelato

Conserva a bassa temperatura il gelato in vaschette o carapine, semifreddi, biscotti gelato, torte e prodotti di pasticceria fredda (solo modelli a bassa temperatura).

Tecnologia fermalievitazione VISION



Caratteristiche principali



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



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



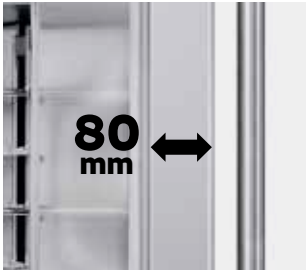
Circolazione aria a flusso convogliato
L'innovativo sistema di circolazione dell'aria avvolge gli alimenti riducendo i tempi di raffreddamento per ciclo.



Guide e cremagliere
Le cremagliere con foratura ad asola consentono un facile riposizionamento delle guide per teglie EN60x40.



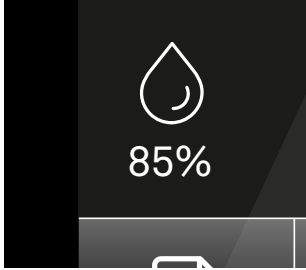
Connessione wi-fi Cosmo
Connette a VISION tutti gli apparecchi Coldline presenti in cucina e permette il monitoraggio da smartphone.



Spessore d'isolamento
L'elevato spessore della porta, maggiorato a 80 mm, consente migliori prestazioni d'isolamento e maggiore risparmio energetico.



Illuminazione interna
L'illuminazione rende eccellente la visibilità nella camera. La tecnologia LED assicura bassi consumi e non altera la temperatura interna al vano.



Umidificatore regolabile
L'apporto di umidità, in percentuale variabile, favorisce una perfetta lievitazione degli impasti.



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

Fermalievitazione VISION

AF30



AF60



AF80



JF80



TF13



TF17



Dimensioni (mm)
Temperatura (°C)
Classe energetica
Consumo annuo (kWh)
Assorbimento massimo (A)
Resa frigorifera (W)
Alimentazione
Dotazione
Varianti

* corpo h 710 mm con piano e alzatina

L 810	P 796	H 2215
-6°+40°	-30°+40°	
E	D	
918	2312	
4,7	6,5	
668	751	
220/240V-50Hz		
20 coppie guide inox per griglie e teglie EN60x40		
Remoto Alimentazioni speciali		

L 810	P 1096	H 2215
-6°+40°	-30°+40°	
E	D	
1348	2806	
4,7	6,5	
668	751	
220/240V-50Hz		
20 coppie guide inox per griglie e teglie EN60x80		
Remoto Alimentazioni speciali Doppia porta		

L 900	P 1138	H 2465
-6°+40°	-30°+40°	
E	E	
1602	4131	
8,0	8,6	
1336	1292	
220/240V-50Hz		
20 coppie guide inox per griglie e teglie EN60x80		
Remoto Alimentazioni speciali		

L 960	P 1276	H 2465
-6°+40°	-30°+40°	
-	-	
-	-	
8,0	8,6	
1336	1292	
220/240V-50Hz		
-		
Remoto Alimentazioni speciali		

L 1450	P 800	H 950*
-6°+40°		
D		
1321		
2,5		
565		
220/240V-50Hz		
14 coppie guide inox per griglie e teglie EN60x40		
Piano senza alzatina Senza piano Alimentazioni speciali		

L 2005	P 800	H 950*
-6°+40°		
D		
1544		
2,5		
565		
220/240V-50Hz		
21 coppie guide inox per griglie e teglie EN60x40		
Piano senza alzatina Senza piano 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