



The Nice Kitchen®

coldline

 **modular**

NEVO



LINDEK



merryday®



La cucina TNK è 4.0 e 5.0 ready

I moduli di refrigerazione Coldline, le cucine elettriche Roc di Modular e i forni Qubi di Nevo consentono di ottenere i benefici fiscali previsti dal piano Transizione 4.0 e 5.0 grazie alla gestione e al monitoraggio attraverso Balance e Cosmo.

Progetti di innovazione tecnologica fino al 30/6/2026
con prenotazione entro 31/12/2025.

Industria 4.0

Fino al 20%
in 3 anni

Progetti di innovazione tecnologica ed efficientamento energetico.
La comunicazione ex-post di fine lavori entro il 31/12/2025.

Transizione 5.0

Fino al 45%
anche in 1 soluzione

È allo studio del Governo un aumento delle aliquote
per un massimo del 60%

I crediti d'imposta Industria 4.0 e Transizione 5.0 **non sono cumulabili.**

Requisiti prodotti Industria 4.0 e 5.0

1.

4.0

Controllo per mezzo di CNC, PLC o microprocessore

2.

4.0

Interconnessione ai sistemi informatici di fabbrica con caricamento da remoto di istruzioni

3.

4.0

Integrazione automatizzata con il sistema logistico di fabbrica o con la rete di fornitura e/o con altre macchine del ciclo produttivo

4.

4.0

Interfaccia tra uomo e macchina semplice e intuitiva

5.

4.0

Rispondenza ai più recenti parametri di sicurezza salute e igiene del lavoro

6.

4.0

Sistemi di telemanutenzione e/o telediagnosi e/o controllo in remoto

7.

4.0

Monitoraggio continuo di condizioni e parametri con sensori e adattività alle derive di processo

8.

5.0

Progetti con efficientamento energetico superiore al 3% o 5% del singolo processo

TheNiceKitchen



Sempre connessi con la cucina

Cosmo è l'innovativa tecnologia wi-fi
che permette di connettere gli apparecchi
the Nice kitchen presenti in cucina
e monitorarli da remoto.





Notifiche e alert

Messaggi WhatsApp o SMS notificano eventuali funzionamenti anomali e consentono di ripristinare la corretta operatività delle tecnologie TNK

Aggiornamento software

Il software riceve aggiornamenti periodicamente rilasciati con le più recenti funzionalità sviluppate

Programmazione lavoro

L'attività della cucina può essere schedata dalla CosmoApp e i cicli avvitati a bordo macchina

Report Haccp

Dalla Cosmo App è possibile scaricare report giornalieri e recuperare i precedenti

Manutenzione predittiva

Cosmo confronta le prestazioni dell'apparecchio con quelle ideali. In caso di differenze significative suggerisce gli interventi necessari

Service remoto

Il Service TNK conosce in tempo reale i parametri di funzionamento dell'apparecchio connesso e offre supporto per interventi tecnici puntali

TheNiceKitchen



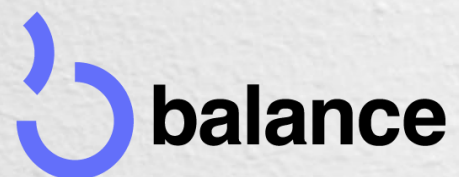
Gestione energetica, risparmio economico

Energia pulita prodotta con criteri sostenibili, in questo scenario futuro le cucine elettriche saranno protagoniste.

Come superare i limiti di fornitura?
Balance è la risposta che stai aspettando.

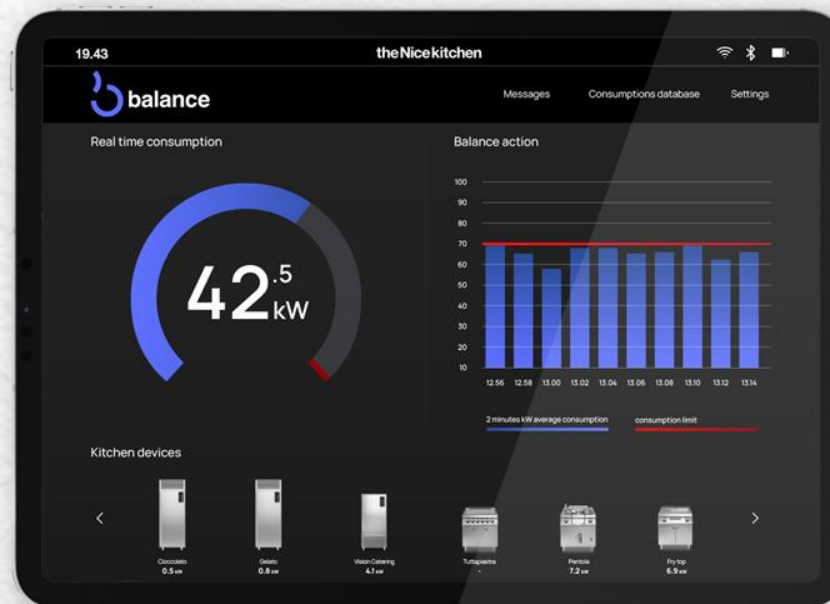


The Nice Kitchen®



**100% delle performance
con il 50% della potenza**

**Balance è l'unica tecnologia wi-fi
che consente di utilizzare il 50%
della potenza nominale degli
apparecchi installati mantenendo
le performance al 100%.**



Gestione energia elettrica in Italia

Bassa tensione	35 kW
	100 kW
Media tensione	+100 kW

Bar, piccola ristorazione

Piccola e media ristorazione

Incremento costo mensile per superamento occasionale dei limiti (15 minuti, 1 volta)

Incremento costo annuale per superamento occasionale dei limiti (15 minuti, più di 2 volte)

+77 € per ogni kW aggiuntivo + costi pratica

Media e grande ristorazione

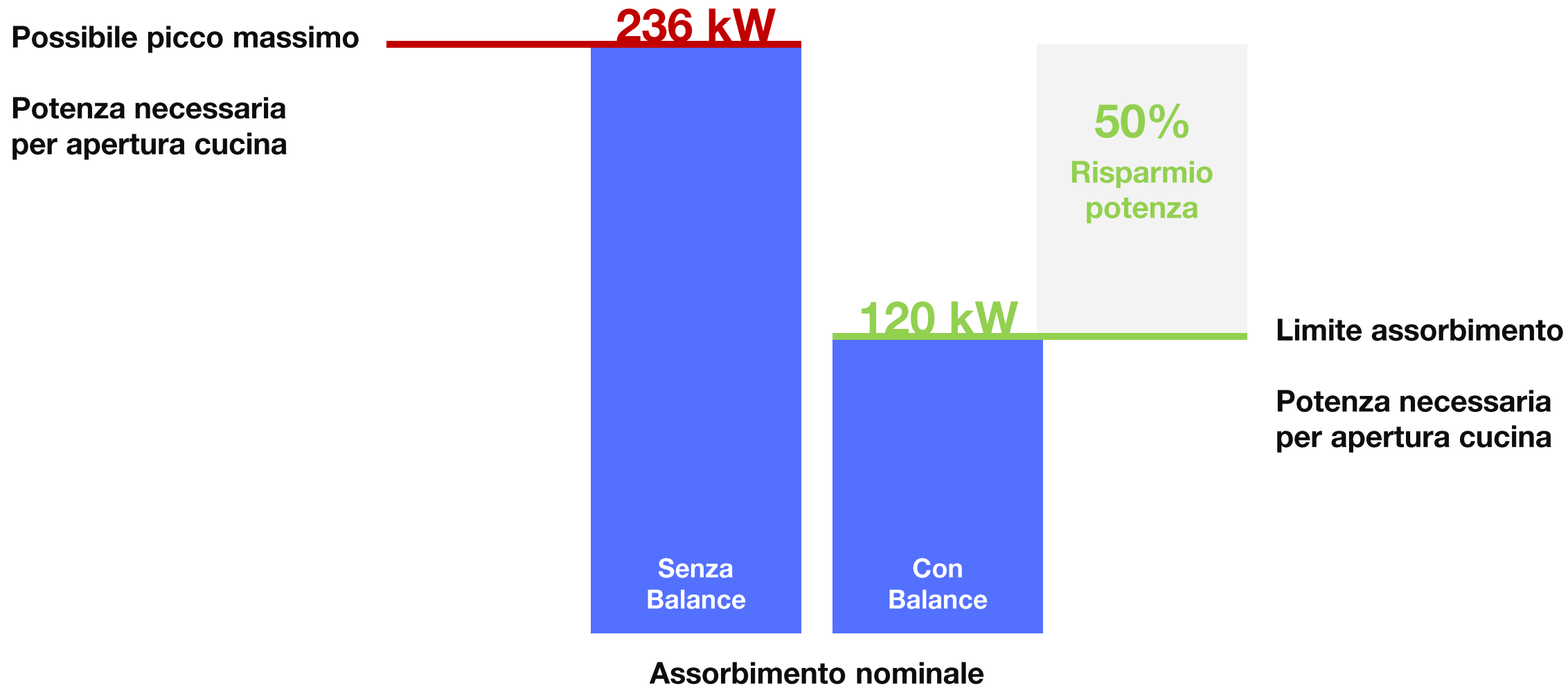
Disponibilità limitata

Realizzazione nuova cabina elettrica con costi fino a € 75.000

Adeguamento cabina elettrica con costi fino a € 40.000

Elevati tempi di realizzazione o adeguamento

Il valore di Balance





Il risparmio certo con Balance

Risparmi energetici

No extra costi mensili per superamento limiti
No costi di adeguamento contrattuale

Risparmi strutturali

No cabine di fornitura in media tensione
No opere murarie
No cablaggi elettrici dedicati
No certificazioni e strutture antincendio



Assenza costi impianti

Balance, grazie alla connessione wi-fi, non richiede i costi per opere murarie ed impiantistiche

Risparmio

L'energia non utilizzata si trasforma in un guadagno economico immediato di migliaia di euro annui

Di serie su device TNK

I prodotti the Nice kitchen sono predisposti per essere collegati a Balance

Cucine senza limiti

Balance permette di realizzare cucine nuove o ristrutturate anche in location con limitata disponibilità energetica

Colpo d'occhio

Il Balance Monitor ti consente di verificare in tempo l'efficacia del contenimento dei consumi



Coldline è 4.0 e 5.0

Tutte le tecnologie Coldline soddisfano i criteri di **Impresa 4.0**, consentono di **risparmiare il 20%** dell'investimento e di accedere al piano **Transizione 5.0** ottenendo un **risparmio totale del 45%**.



Celle di conservazione

La tecnologia wi-fi **Cosmo** è disponibile anche per le **celle di conservazione**.

Attraverso l'**installazione del touch screen** si concentra il controllo e si estende la sicurezza all'intera catena del freddo.

KIT TOUCH SCREEN

1 interfaccia 7"

1 pannello acciaio inox su misura

Kit sonda cella + evaporatore

Quadro elettrico standard



coldline

Cliente _____ Quantità _____
Progetto _____ Posizione _____

Kit touch screen per controllo cella di conservazione

Cod: 092360002001

Il kit comprende:

- 1 interfaccia 7"
- 1 pannello inox su misura
- kit sonda cella + evaporatore,
- quadro elettrico standard

Integrazione del quadro elettrico per carichi maggiori a cura dell'installatore

Ingressi	Tipi	Morsetti
Alimentazione trifase (per impianto monofase ponticellare 1-2-3)	400 V 16 A	4-1-2-3-4
Ingresso cliccon protezione ventilatore (Se non presente ponticellare)	NC	13-14
Secondo ingresso cliccon protezione ventilatore (Se non presente ponticellare)	NC	15-16
Sonda camera	NTC	35-35b
Sonda evaporatore	NTC	36-36b
Microporta (non inclusa nel kit)	NC/NO (configurable)	38-38b
Trasduttore di alta pressione con attacco Schrader	4-20 mA	40-40b

Uscite	Portata	Morsetti
Comando compressore	10 A	6-7
Uscita ventilatore trifase (ventilatore monofase collegare tra morsetto 10 e 1)	6 A	10-11-12
Uscita defrost	6 A	17-18
Elettrovalvola mandata	3 A	19-20
Uscita comando sterilizzatore	6 A	23-24
Uscita resistenza cornice porta	3 A	25-26
Comando 0-10V ventilatori (se predisposti)	-	31-31b
Comando luce	3 A	44-44b
Uscita Cosmo	-	42-42b

In order to constantly offer the best possible products, we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for the present products or subsequent ones.

Coldline Srl via Mattioli, 38 - 35038 Torreglia, PD, Italy - P.I. 02628640282

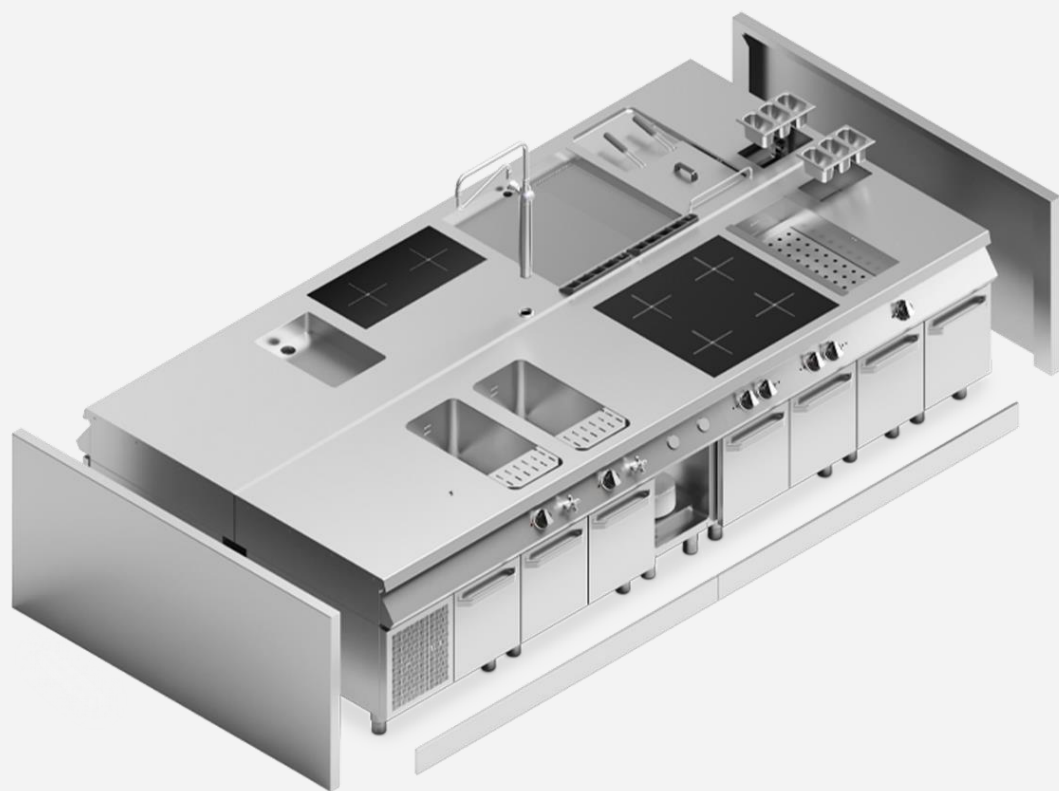
coldline.it - info@coldline.it

Celle di conservazione

Una **cella di conservazione** (struttura non fornita da Goldline) può essere controllata **dal touch screen Vision, connessa a Cosmo e integrata nel sistema di fabbrica** ottenendo il beneficio del credito d'imposta Industria 4.0.

Anche il **costo del display** può essere inserito nell'importo da **detrarre**.

1 touch screen controlla 1 cella.



La gamma Roc è 4.0 e 5.0

La gamma Roc elettrica di Modular, con la gestione energetica Balance soddisfa i criteri di **Impresa 4.0**, consente di **risparmiare il 20%** dell'investimento e di accedere al piano **Transizione 5.0** ottenendo un **risparmio totale del 45%**.



I forni Qubi sono 4.0 e 5.0

I forni Qubi di Nevo soddisfano i criteri di **Impresa 4.0**, consentono di **risparmiare il 20%** dell'investimento e di accedere al piano **Transizione 5.0** ottenendo un **risparmio totale del 45%**.

Ottenere i benefici fiscali Industria 4.0

1.

Acquistare e installare:
prodotti della gamma Roc
700, 900 o 1100 di
Modular con
alimentazione elettrica

il forno Qubi di Nevo

prodotti Coldline

2.

Connettere i prodotti
a Cosmo e Balance

3.

Integrare i prodotti al
sistema di fabbrica
attraverso la funzione
Scheduler da
Cosmo App

4.

Produrre
l'autocertificazione
o la perizia giurata
di un tecnico abilitato
che certifica l'impianto

Documenti forniti da TNK

1.

Schede tecniche prodotti

Documenti disponibili online

2.

Attestazione di conformità

dei beni redatta da un
tecnico abilitato

3.

Dicitura specifica in fattura

*Beni agevolabili ai sensi
dell'art. 1 commi 1052 - 1058
della legge 30 dicembre 2020
n. 178*

Transizione 5.0

Incentiva progetti di innovazione tecnologica con cui si possa dimostrare un efficientamento energetico.
La comunicazione ex-post di fine lavori deve essere effettuata entro il 31/12/2025

3%

Efficientamento

35%

Credito d'imposta

5%

Efficientamento

40%

Credito d'imposta

10%

Efficientamento

45%

Credito d'imposta

7 step per ottenere credito d'imposta Transizione 5.0

1.

Prenotare l'incentivo dal sito web del GSE dichiarando il valore di risparmio stimato e la certificazione energetica ex ante

2.

Pagare il 20% di acconto su acquisto cucina e consulente entro 30 giorni dalla comunicazione ex ante

3.

Installare e connettere i beni

4.

Verificare che l'impianto rispetti i requisiti Industria 4.0 mediante un tecnico abilitato e misurare il risparmio energetico ottenuto

5.

Comunicare al GSE:

- Certificazione energetica ex post
- Compliance Industria 4.0
- Certificazione contabile

6.

Attendere risposta dal GSE (max 10 giorni) e inizio della compensazione del credito di imposta

7.

Monitoraggio dell'impianto per 5 anni dalla sua realizzazione

Costi consulente Transizione 5.0

**Il costo del consulente che gestisce la pratica è interamente deducibile fino a 15.000 euro.
La somma eccedente è a carico del cliente.**

100%

Deducibile fino a 15.000 euro

Opzioni per ottenere i benefici fiscali

Sistema cucina

Sistema di refrigerazione Coldline
Sistema di cottura Modular
e forno Qubi

4.0

5.0

Refrigerazione

Sistema Coldline

4.0

5.0

Cottura

Sistema Modular
e forno Qubi

4.0

5.0

Efficientamento Modular

Fuochi

Assorbimento ciclo cottura

Gas metano: 2,64 m³

TEP: 0,0022



Induzione Modular Roc

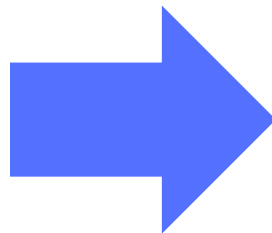
Assorbimento ciclo cottura

Elettricità: 9,16 kW/h

TEP: 0,0017



-22%



Efficientamento Modular

Frytop a gas

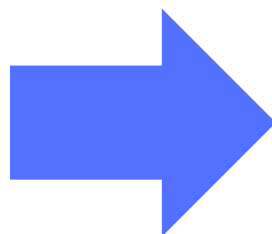
Assorbimento ciclo cottura

Gas metano: 0,6 m³

TEP: 0,0005



-6%



Frytop elettrico Modular Roc

Assorbimento ciclo cottura

Elettricità: 2,54 kW/h

TEP: 0,00047



Efficientamento Modular

Friggitrice a gas

Assorbimento ciclo cottura

Gas metano: 0,62 m³

TEP: 0,00052



Friggitrice elettrica Modular Roc

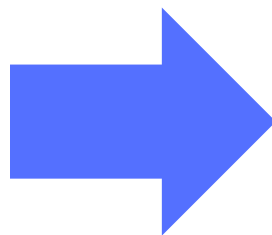
Assorbimento ciclo cottura

Elettricità: 2,24 kW/h

TEP: 0,00041



-20%

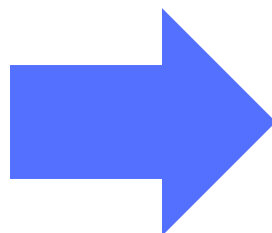
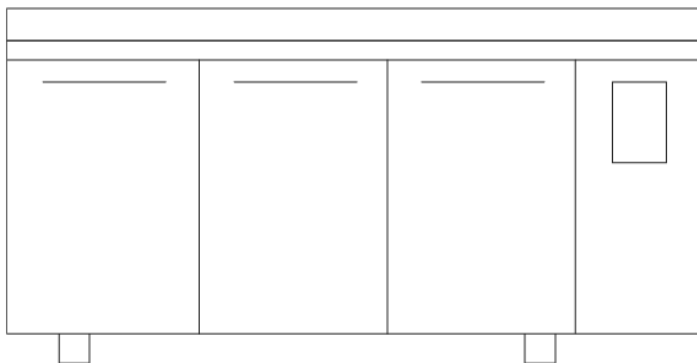


Efficientamento Coldline

Tavolo freezer 3 porte

Classe E

Assorbimento: 9,3 kW/h/24 ore



Tavolo freezer Master 3 porte

Classe D

Assorbimento: 7,9 kW/h/24 ore

-15%

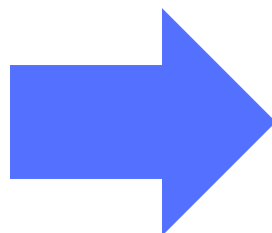
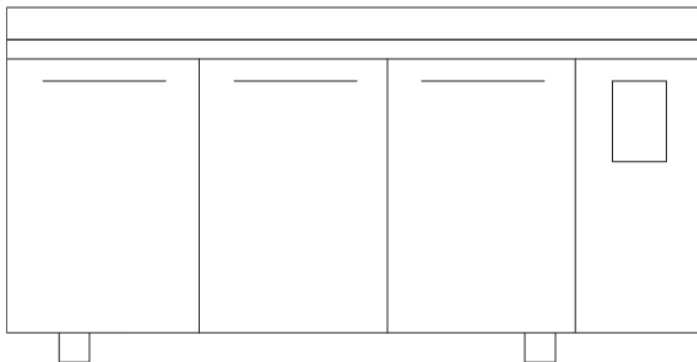


Efficientamento Coldline

Tavolo frigorifero 3 porte

Classe E

Assorbimento: 5,8 kW/h/24 ore



Tavolo frigorifero Master 3 porte

Classe A

Assorbimento: 1,6 kW/h/24 ore

-70%



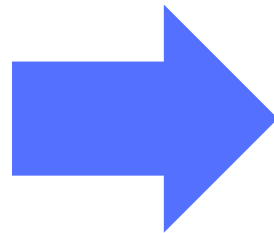
Efficientamento Coldline

Armadio 700 freezer – Classe E

Assorbimento: 8,6 kW/h/24 ore



-48%



Master 700 -2°+8°C – Classe C

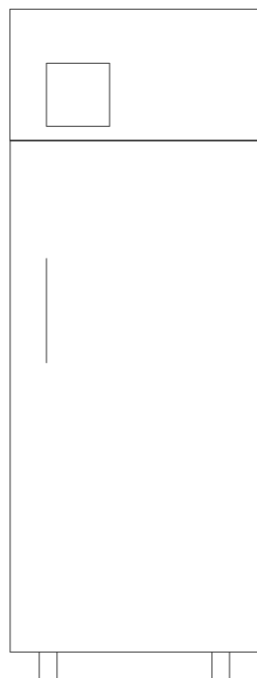
Assorbimento: 4,4 kW/h/24 ore



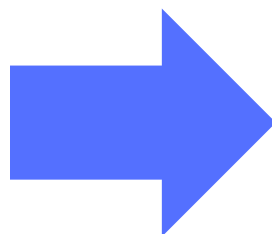
Efficientamento Coldline

Armadio frigorifero 700 - Classe E

Assorbimento: 3,2 kW/h/24 ore



-71%



Master 700 -2°+8°C – Classe A

Assorbimento: 0,92 kW/h/24 ore



Consulenti convenzionati

Al fine di supportare l'utilizzatore per la corretta implementazione della pratica Industria 4.0 e Transizione 5.0 è possibile richiedere un servizio di consulenza alle seguenti società indipendenti.

PROMAE

industria4_0@promae.it

www.promae.it

Via Legnano 29 B, Torino - TO

Tel: 351 9388323

PRISMA SERVIZI

antonio.budri@studiobudri.it

www.prismaservizi.it

P.zza Biagio Marin 5, Abano Terme - PD

Tel: 049 8666708



The Nice Kitchen®

Grazie per l'attenzione

coldline

 modular

NEVO



LINDEK



merryday®