

coldline

the Nicekitchen

Kühl- und Tiefkühlische

2519

Modelle

8

Produktlinien

7

Höhen

48

Abmessungen



Klima Klasse 5



Die **Klimaklasse** gibt an, bei welchen Umgebungstemperaturen die Geräte optimal arbeiten können am besten funktionieren.

Alle Coldline-Leuchten sind für den Betrieb unter rauen Bedingungen optimiert und gehören der **Klimaklasse 5** an.

Dieser Index ersetzt die alte Angabe "**Tropentauglichkeit bis +43°C**".

Klima Klasse	Temperatur	Relative Luftfeuchtigkeit
3	25°C	60%
4	30°C	55%
5	40°C	40%

Kältemittel



Coldline hat sich für die Verwendung von **R290** für alle Produkte Plug-in-Produkte, um eine hohe Effizienz zu gewährleisten und die Umweltbelastung erheblich zu reduzieren (GWP=3).

Für die motorisierten Tische wird R452a-Gas verwendet.

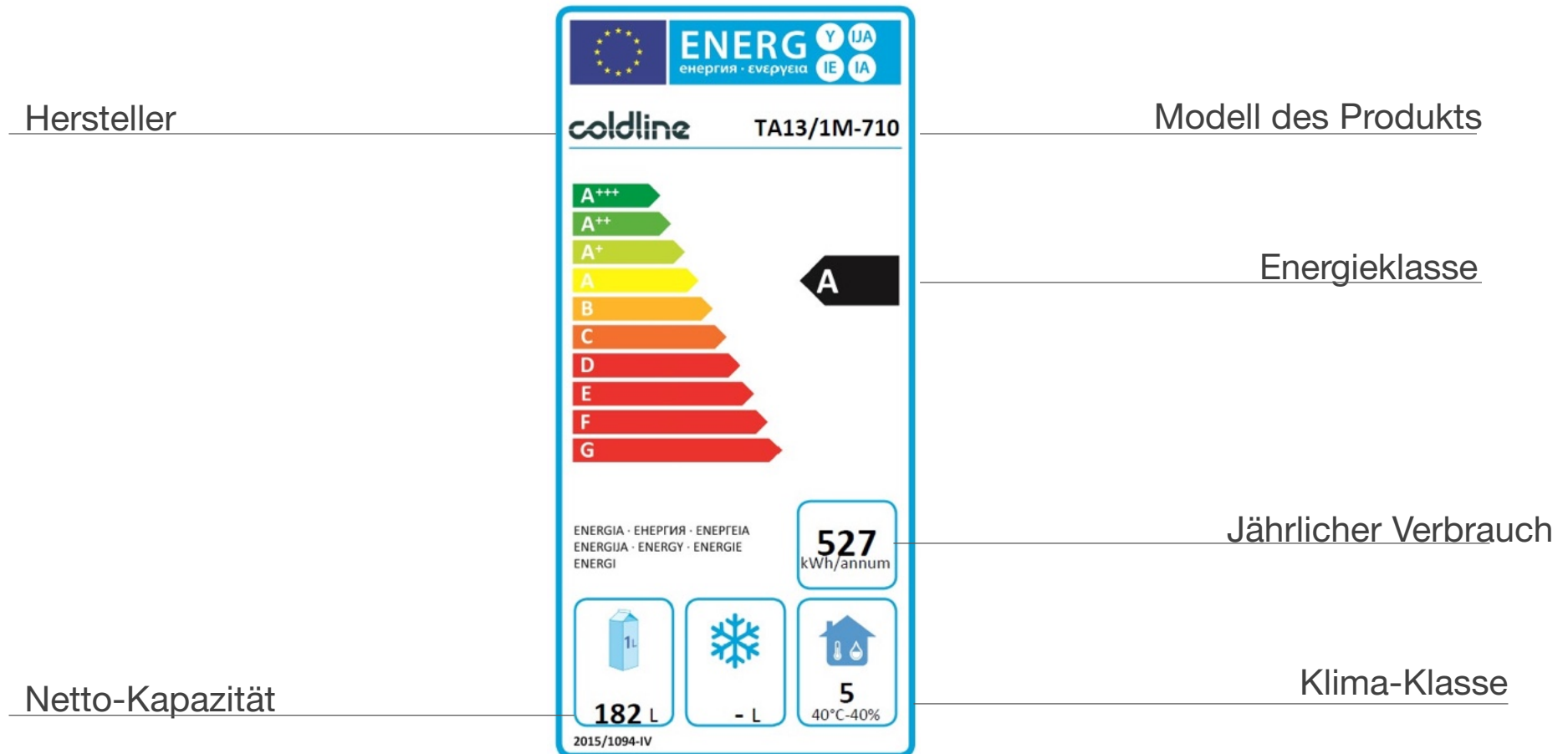


Wie viel können Sie sparen in der Klasse A?

Die neuen Leuchten der Klasse A gewährleisten Energie **Energieeinsparungen** von bis zu 80 % gegenüber von bis zu 80 Prozent gegenüber vergleichbaren konventionellen Geräten.

Das Ergebnis ist ein **sofortiger wirtschaftlicher** Vorteil der auch bei intensiver Nutzung realisiert wird.

Energieetikett

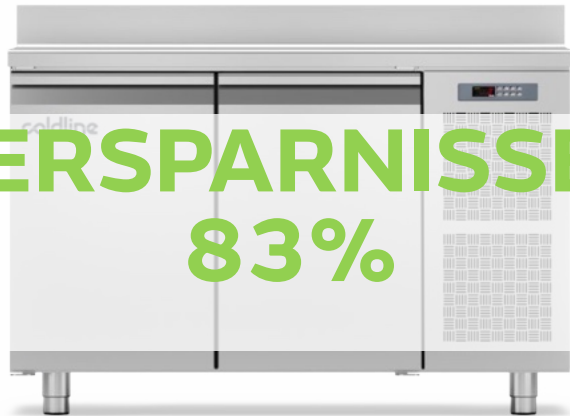


Wirtschaftliche Vorteile

Smart e Master



ERSPARNISSE
83%



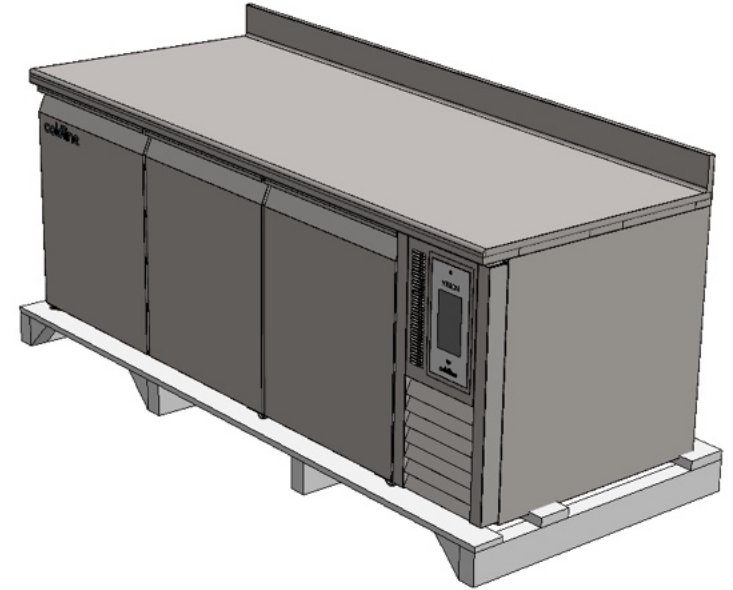
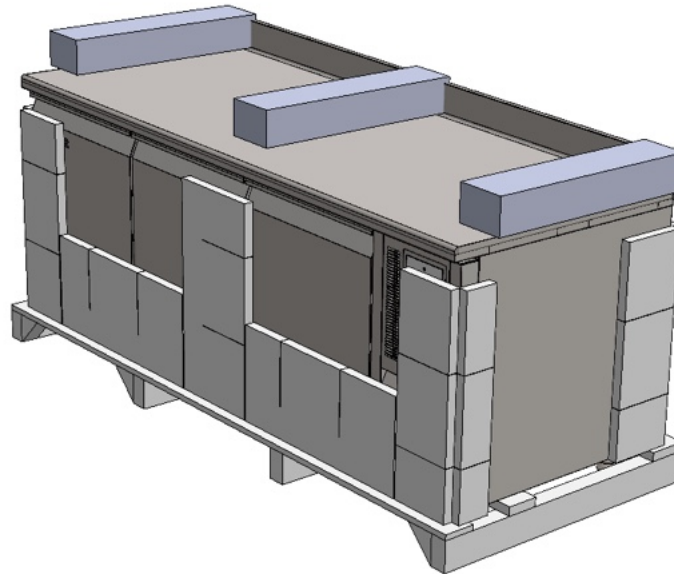
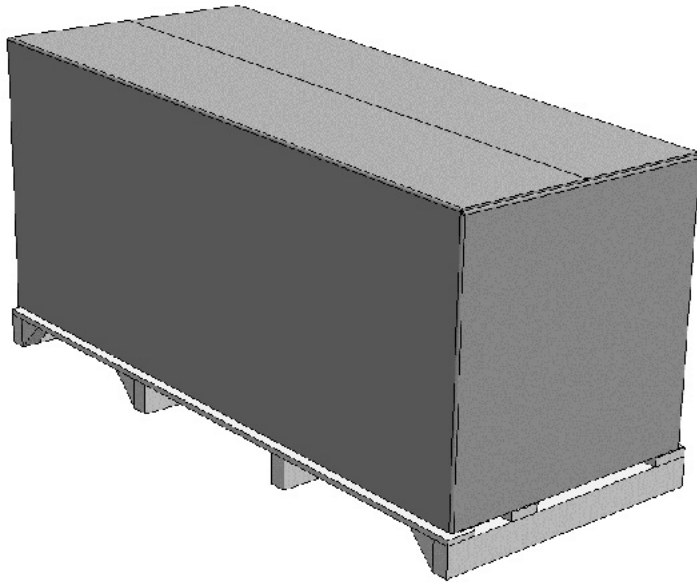
Traditioneller Tisch 2 Türen -2°+8°C
Verbrauch: 1971 kWh/Jahr
Energiekosten: € 355



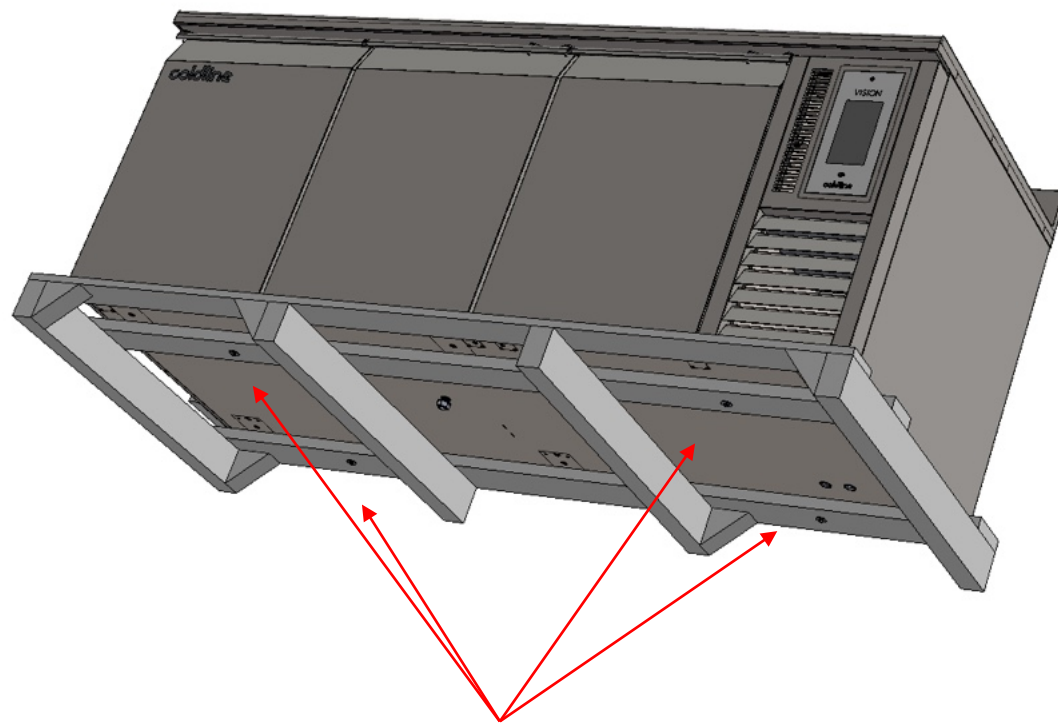
Stammtisch 2 Türen -2°+8°C
Verbrauch: 527 kWh/Jahr
Energiekosten: € 95

Energiekosten (IT): 1kW/h = € 0,18

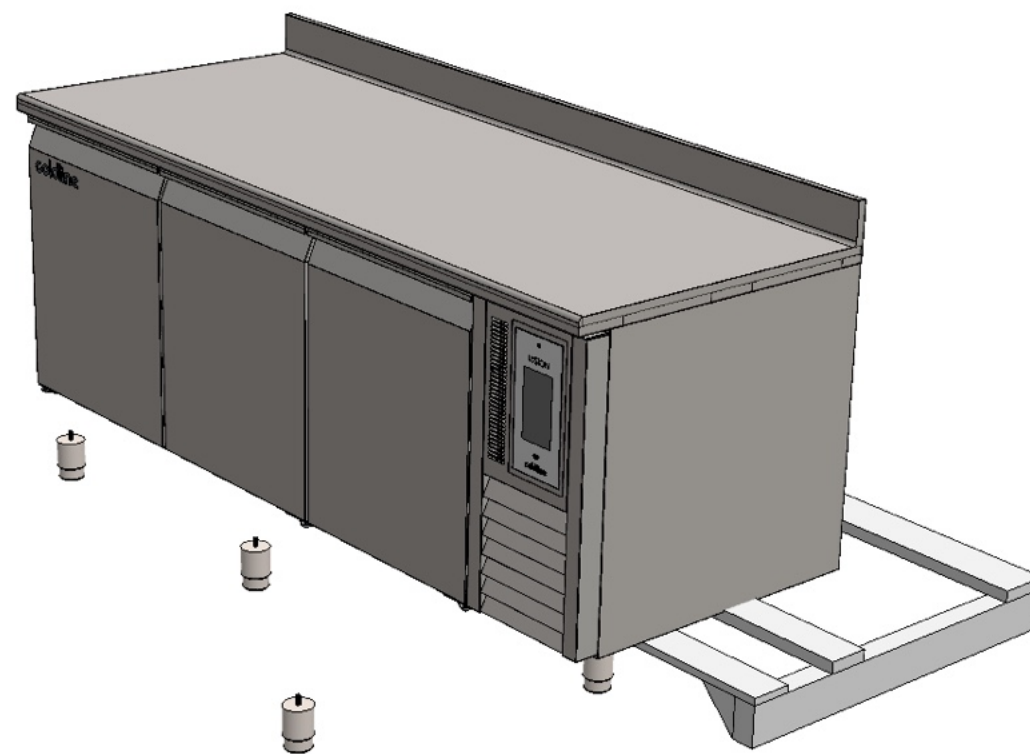
Entfernung der Verpackung



Montage der FüÙe



4 Schrauben entfernen



FüÙe einschrauben und einstellen

FSS - Fast Service System

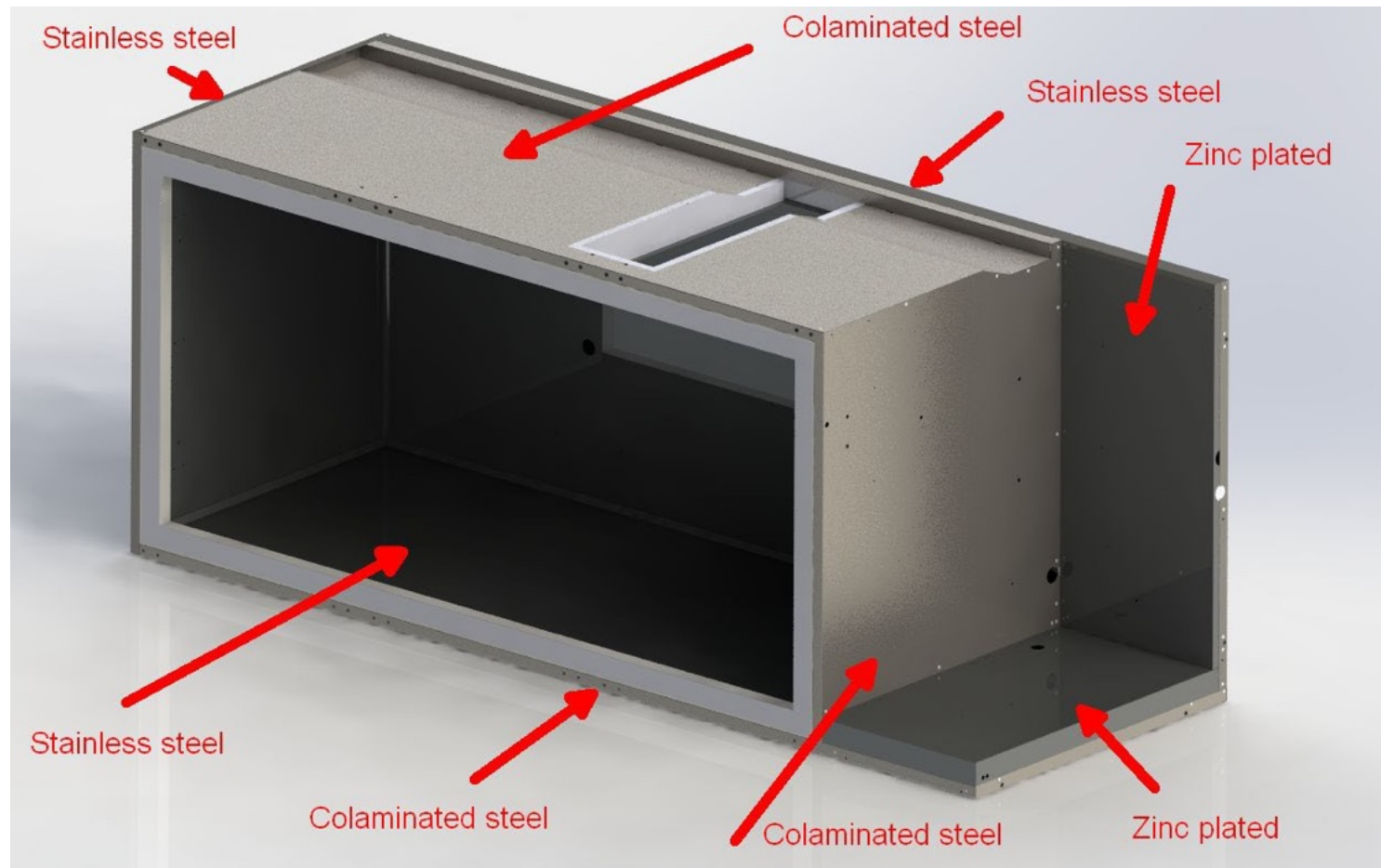
Die Konservierungstische sind mit einem von der Karosserie unabhängigen Kühlsystem ausgestattet - eine FSS-Lösung, die große Vorteile bietet bei der Wartung.

Alle Komponenten sind leicht zugänglich und können schnell und einfach gewartet werden.



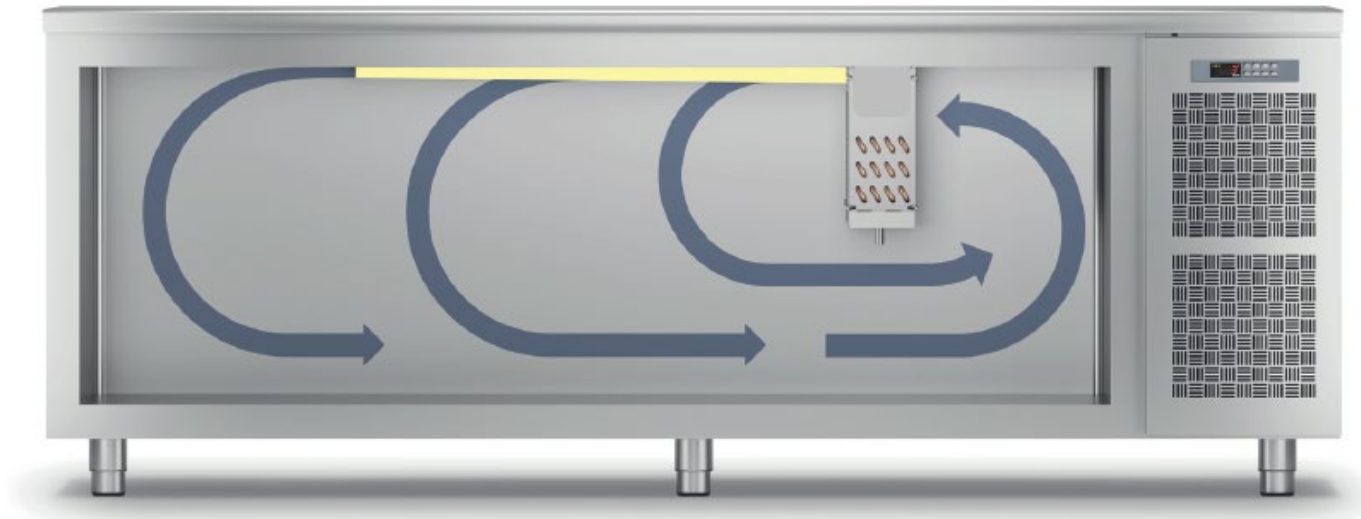
Materialien

Innen & außen komplett Edelstahl möglich



Gleichmäßige und konstante Kälte

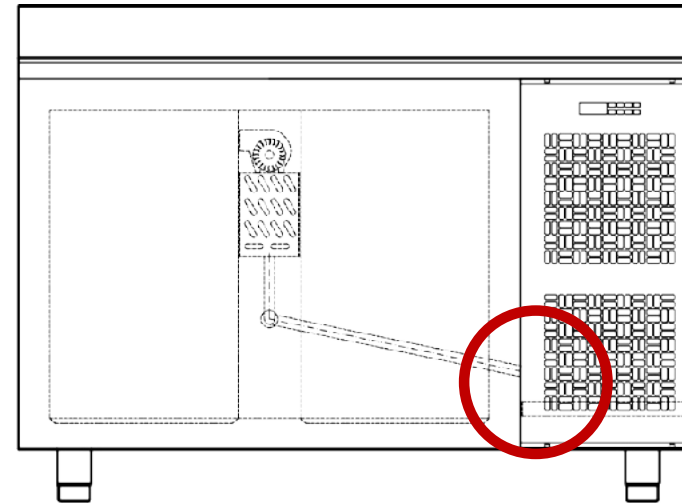
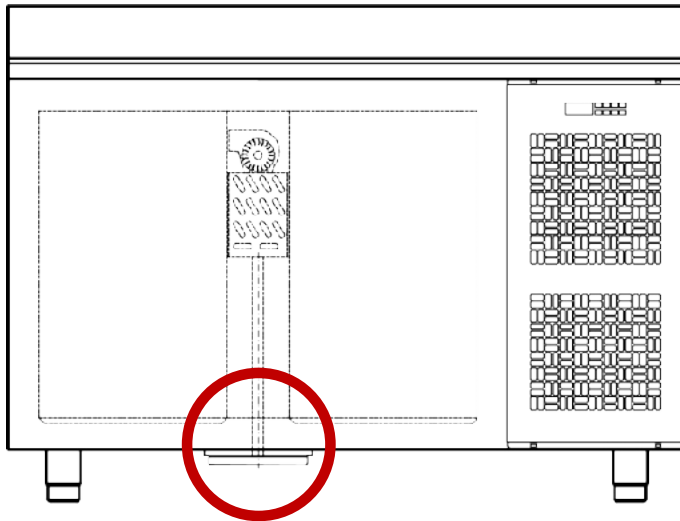
Die Kühltische sorgen für eine **perfekte Temperaturgleichmäßigkeit** im gesamten Fach, selbst bei voll beladenen Schubladen.

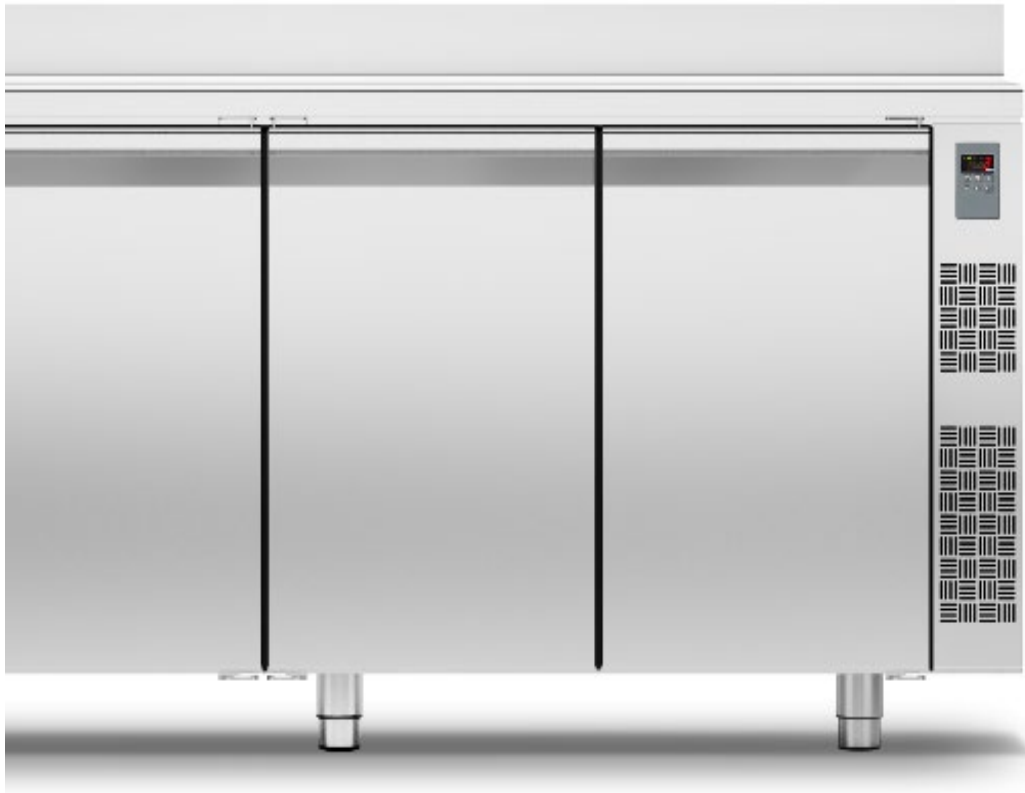


Heißgasverdunstung

Die neue Lösung für die Kondensatverdunstung ermöglicht es uns, die **Auffangwanne zu eliminieren**, die bisher am **Boden der Tische** angebracht war.

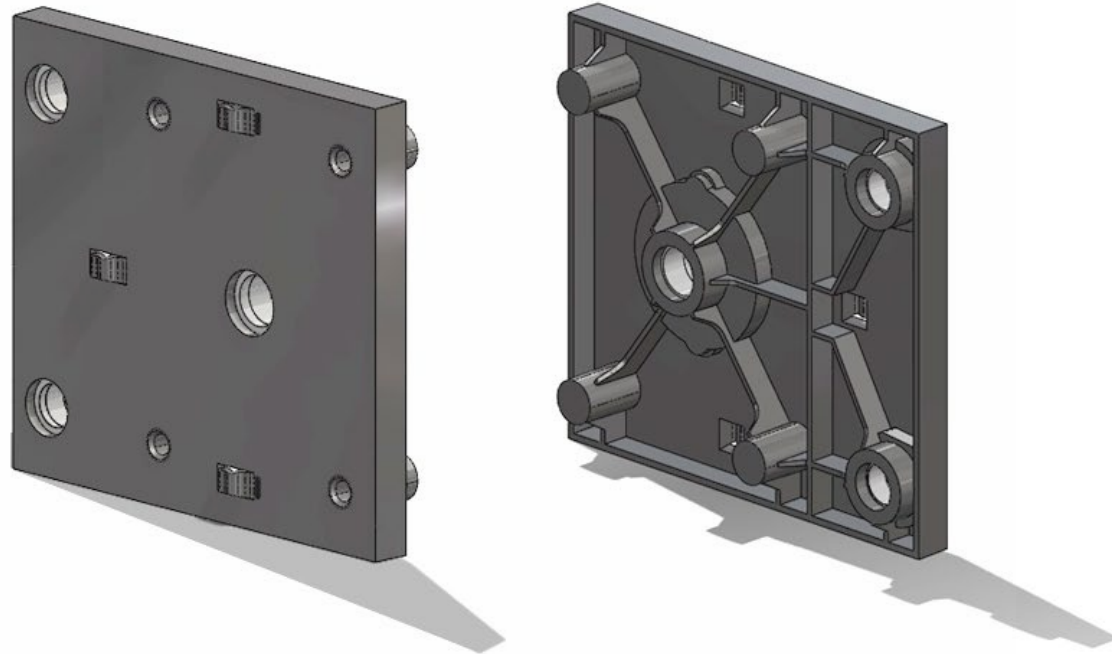
Reinigung und **Handhabung** werden weiter vereinfacht.





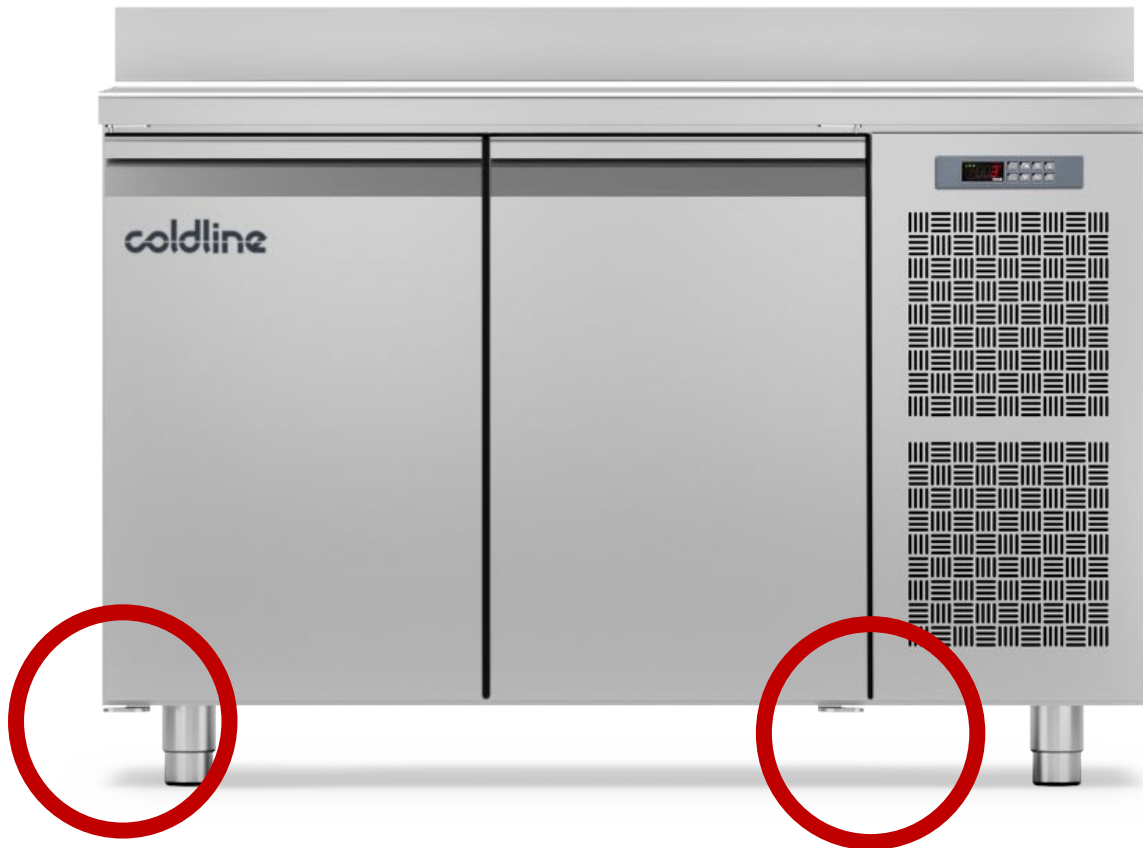
Technisches Fach mit offenem Boden

Bei **abgesetzten Tischen** ist der **Boden** des Technikfachs **offen**, um die Installation zu erleichtern der externen Kühleinheit und die Anschlüsse und Wartungsarbeiten zu erleichtern.



Verstärkter Boden

Die **modulare Anordnung des Bodens** ermöglicht die Montage auf Füßen und Rollen auch nach dem Kauf des Gerätes.



Scharniere an der Unterseite

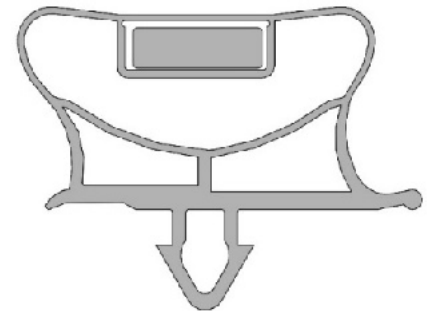
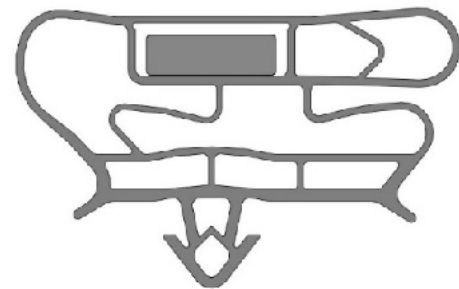
Robuste Scharniere an der Unterseite der Tür gewährleisten eine Reihe von mehreren Öffnungen über die gesamte Lebensdauer des Geräts.

Das neue Design ermöglicht die **Aufstellung des Tisches auf einem Sockel oder auf Rollen** ohne Änderung und ohne Kosten.



Magnetdichtungen

Die Dichtungen sind leicht austauschbar. Gefertigt mit dem innovativen D7-Polymer mit **Dreikammergeometrie** hergestellt, bieten sie eine um 35 Prozent höhere Isolierwirkung als herkömmliche Lösungen.



Isolierung

Alle Tische sind **einschalig** mit einer **Isolierstärke von 60 mm**
FCKW/HFKW-frei.





Gestelle und Schienen

Roste und Führungen aus rostfreiem Stahl AISI 304 können ohne Werkzeug entfernt werden.

Catering-Tisch-Setup 1 Führungspaar
+ kunststoffbeschichtetes Gitter pro Fach.

Konditorentisch-Setup 4 Führungspaare pro Fach.

7 Korpushöhen





Schubladen

Der **Schubladenkörper** ist mit 10/10 verstärkt.

Diese Lösung ermöglicht eine höhere Tragfähigkeit und Widerstandsfähigkeit bei starker Beanspruchung.

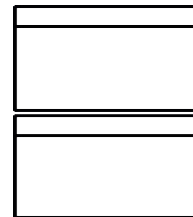
Das Einsetzen und Entfernen von Tablettis und Schalen wird durch die Verwendung von Vollauszug **extra Laufschiene** erleichtert.

Schubladen

Jedes Fach der Tische kann individuell gestaltet werden mit gekühlten Schubladenschränken in den beiden Ausführungen $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ und $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$.

Die Kits sind erhältlich mit Schubladen $1/2+1/2$, $1/3+2/3$ oder $1/3+1/3+1/3$.

Auf Anfrage ist es möglich, ein Schloss zu installieren ein Schloss eingebaut werden, das das Öffnen der Schubladen blockiert.



$1/2 + 1/2$



$1/3 + 2/3$



$1/3 + 1/3 + 1/3$



Steckerfertige- und zentralgeköhlte Geräte



Steckbar mit 1- bis 4-türiger Ausführung
340 mm technisches Fach



Ferngesteuerte Versionen mit 1 bis 4 Türen
Technisches Fach 130 mm (Tisch 1 Tür 200 mm)

RAL-Farben



RAL-Farben



RAL-Farben



RAL-Farben



Sortiment

Smart

Die SMART-Kühltische sind dank ihres geringen Verbrauchs und ihrer Konservierungsqualität sowohl für kleine Bistroküchen als auch für große Kochzentren geeignet. **Temperaturbereich $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$** für die Lagerung von Zutaten und Halbfertigprodukten.





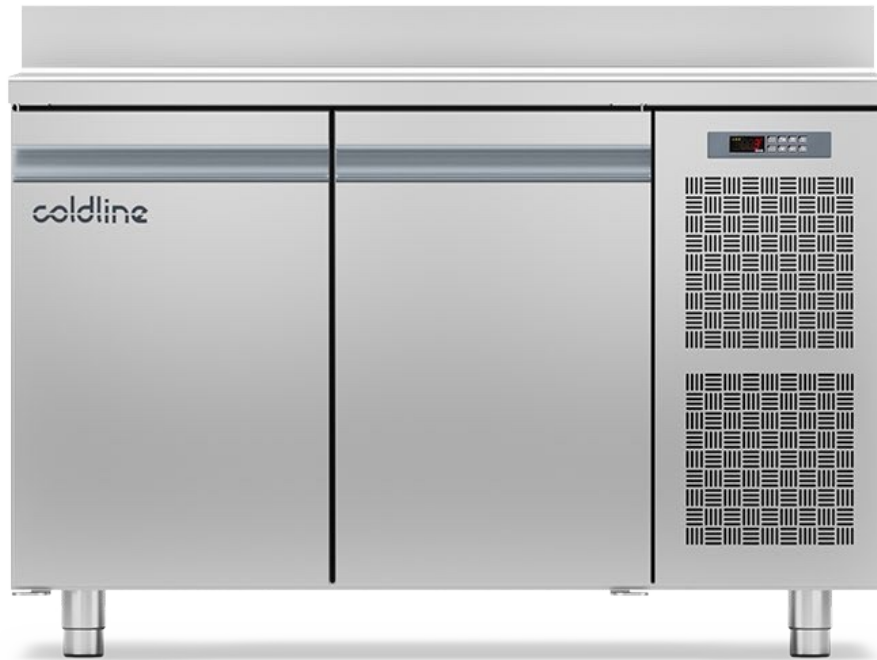
Smart

3 Größen, die in jede Küche passen.

Der **PVC**-Griff ist praktisch und solide.

9 Modelle konfigurierbar mit Kühlschubladen
1/2, 1/3 e 1/3 + 2/3.

Smart



TEMPERATURBEREICH

-2°+8°C

TECHNIKRAUM

Rechts

EINSATZBEREICHE

Verpflegung

Pizzeria

UNTERSTÜTZT

GN1/1

TISCHKÖRPERHÖHE

710

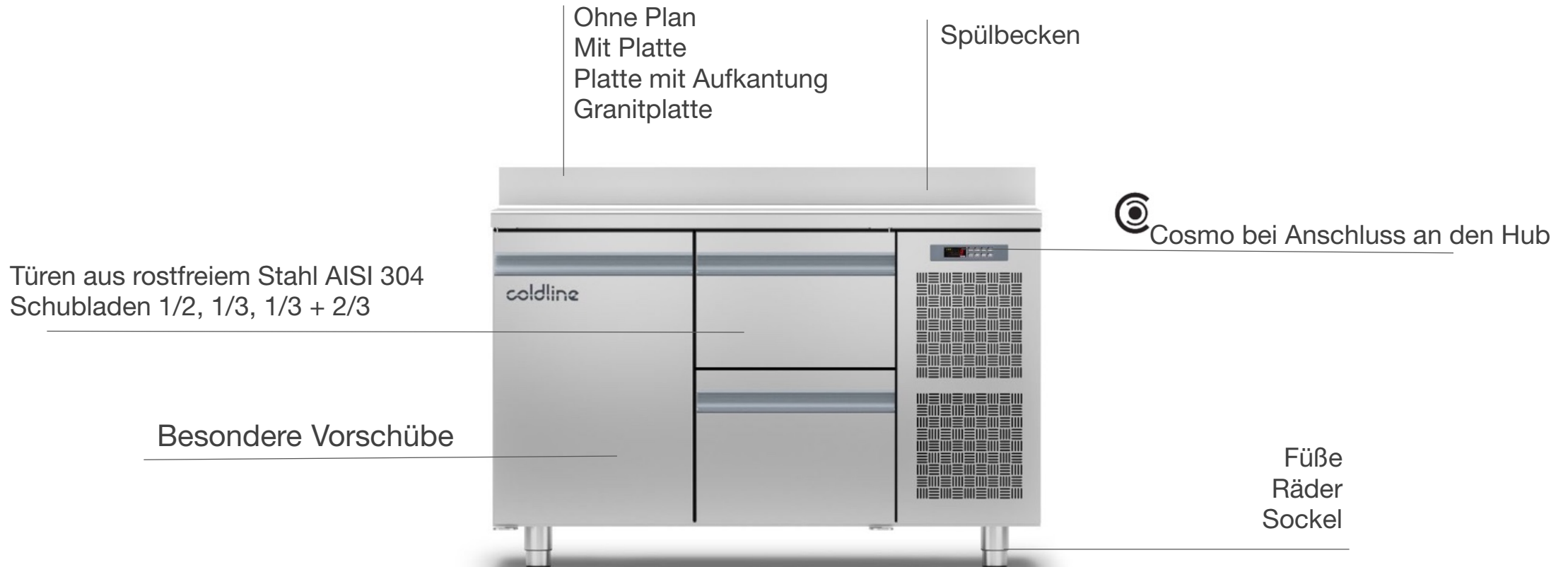
WORKTOP

Ohne Boden

Mit Platte

Platte mit Aufkantung

Smart Varianten



Die Smart-Reihe



2 Türen
Plug-in
GN1/1



3 Türen
Plug-in
GN1/1

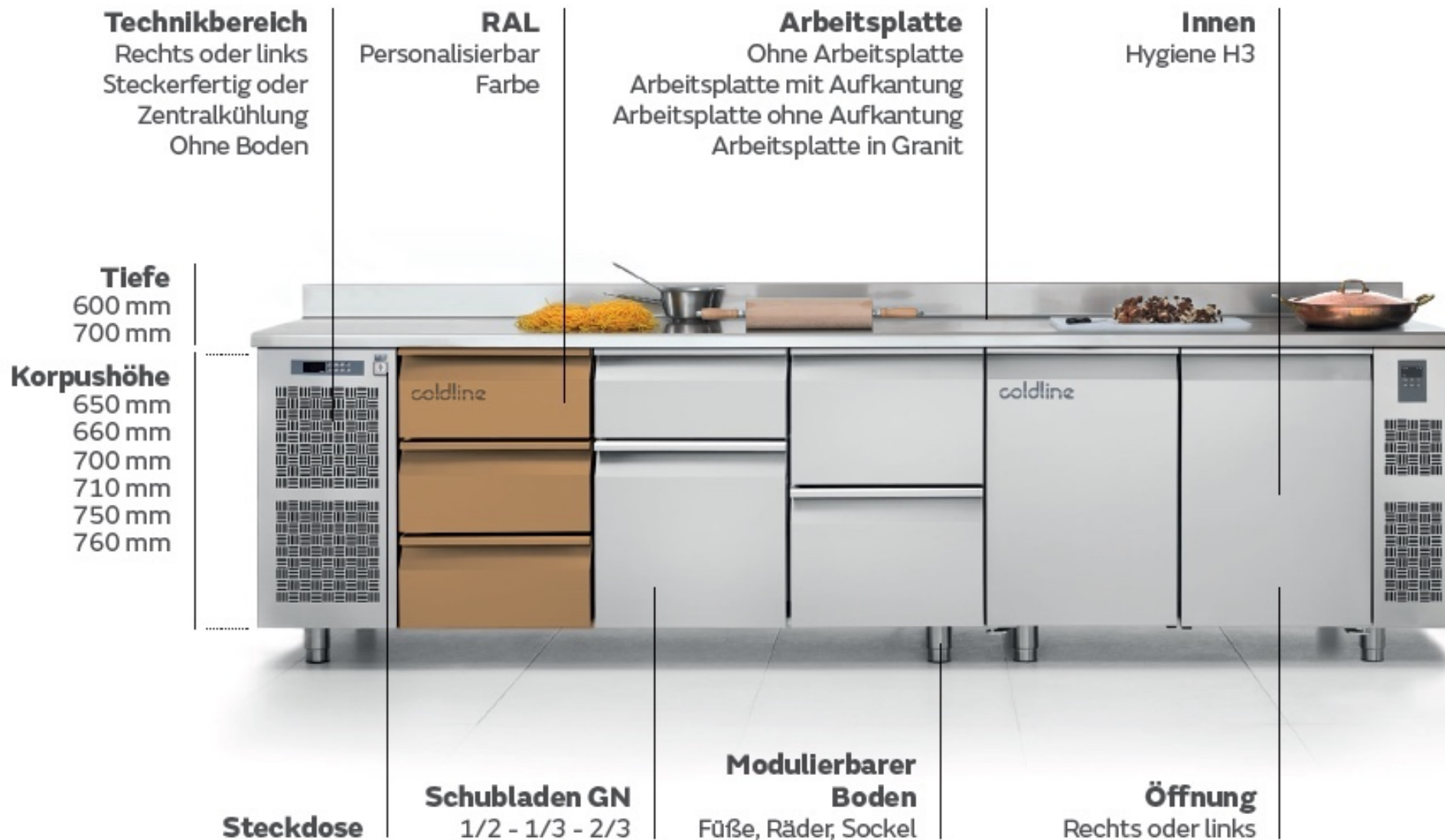


4 Türen
Plug-in
GN1/1

Master

Die Kühltische MASTER und MASTER 600 bieten **unzählige Lösungen** für jeden Bedarf.





**Integriertes
Waschbecken**

Schloss
für Türen und
Schubladenteil



Glastür

Schubladen
-2°+8°C
-15°-22°C



**Gemeinsamer
Technikbereich**

 Cosmo wi-fi se an
einen Hub angeschlossen

Master



TEMPERATURBEREICH

-2°+8°C

-15°-22°C

TIEFE - STÜTZEN

600 mm - 32,5x43 cm

700 mm - GN 1/1

WORKTOP

Ohne Platte

Mit Platte

Platte mit Aufkantung

Granitplatte

EINSATZBEREICHE

Gastronomie

Die Serie Master



Von 1 bis 4 Türen

GN1/1 – 325x430

Plug-in

-2°+8°C – 15°-22°C



Von 1 bis 4 Türen

GN1/1 – 325x430

Remoto

-2°+8°C – 15°-22°C

Smart - Master Unterschiede

SMART

- Äußere Rückwand aus kolaminiertem Stahl
- PVC-Griff
- Motorraum nur auf der rechten Seite
- Nur Plug-In Version
- Ausführung -2°+8°C
- Höhe des Gehäuses: 710 mm
- Tiefe: 700 mm



MASTER

- Externe Rückseite aus Edelstahl AISI 304
- 2 mm dicker Griff aus rostfreiem Stahl
- Motorraum rechts oder links
- Plug-In- und Remote-Versionen
- Ausführungen für -2°+8°C und -15°-22°C
- Gehäusehöhen 650-660-700-710-750-760 mm
- Tiefe: 600-700 mm
- Individuelle RAL-Lackierung (optional)
- Elektrische Steckdose (optional)





Snack

Serie von Tischen mit einer Korpushöhe von **490 mm**, enthält die Merkmale der Serie Master.

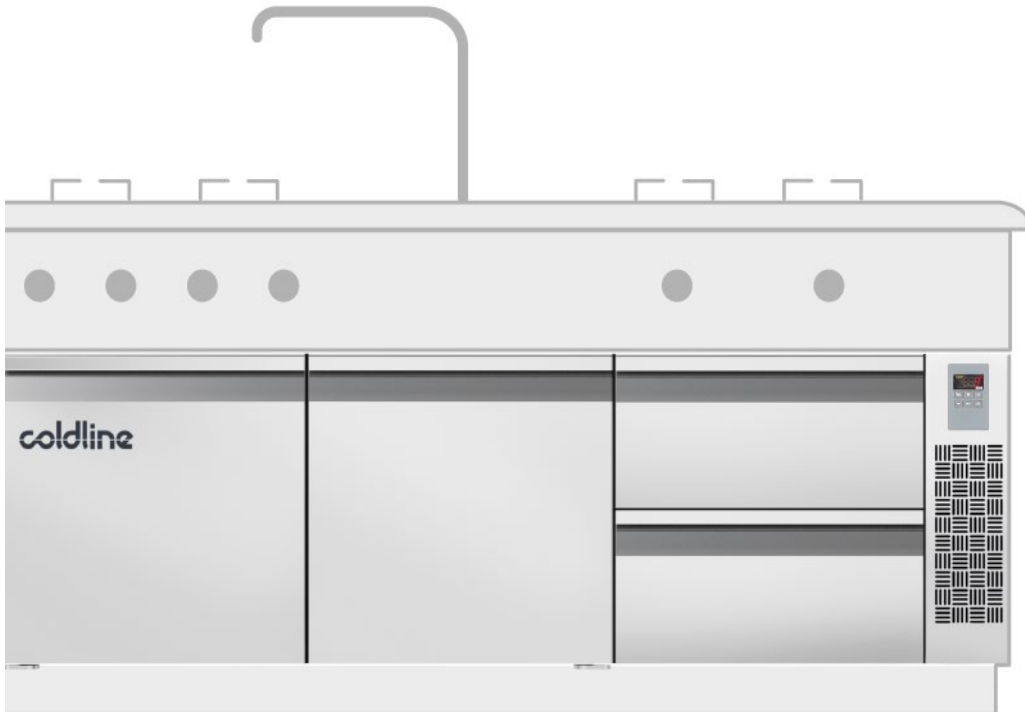
40 Modelle konfigurierbar mit Kühlschubladen
1/1 oder 1/2 Temperaturbereich $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ oder $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$.

Snack

Die gekühlten Snack-Tische mit einer **Korpushöhe von 490 mm** ermöglichen bequeme und effiziente Kochzonen mit Herden, Fritteusen, Pastakochern und anderen freistehenden Kochgeräten. Um sich perfekt in die Küchen zu integrieren, haben wir zwei neue Snack-Tisch-Modelle eingeführt: die **Versionen 1200 mm und 1600 mm**.



Snack



TEMPERATURBEREICH

-2°+8°C

-15°-22°C

UNTERSTÜTZUNGEN

GN1/1

WORKTOP

Ohne Aufsatz

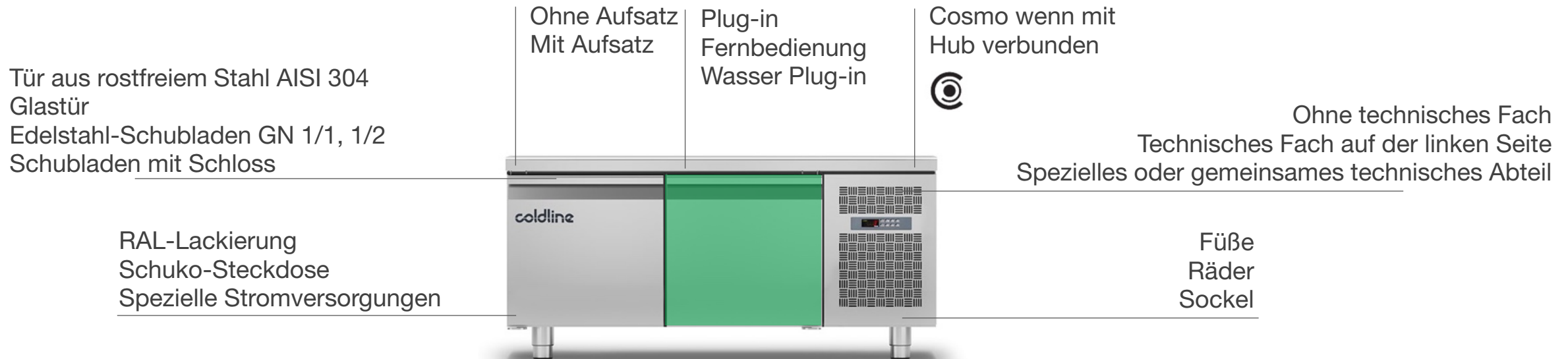
Mit Aufsatz

ANWENDUNGSBEREICHE

Gastronomie

Pizzeria

Snack Varianten



Die neuen Snack-Tische

NEW



2 Türen – 1200 mm

GN1/1 - Plug-in
-2°+8°C – 15°-22°C

3 Türen – 1600 mm

GN1/1 – Remoto
-2°+8°C – 15°-22°C

Das Snack-Angebot



1 bis 4 Türen

GN1/1 - Plug-in
-2°+8°C – 15°-22°C

1 bis 4 Türen

GN1/1 – Remoto
-2°+8°C – 15°-22°C



Saladette & Prep Station

Die Tische Saladette und Prep-Station bieten Praktisch und **platzsparend** in der Küche.

Der **Saladette-Tisch** kann individuell gestaltet werden durch die Wahl der idealen Schüsselkonfiguration und der relativen Größe des Fachs, in das das Set eingesetzt werden soll.

Der **Prep-Station-Tisch** ist in folgenden Tiefen erhältlich 700 mm (GN) und 800 mm (EN) und gekühlter Steigleitung für GN1/3 und GN1/6 Schalen.



Saladette

144 Modelle, die mit Kühlschubladen konfiguriert mit gekühlten Schubladen.

Die Größe des Lochs in der Oberseite und des Deckels kann individuell angepasst werden.

Die erste Schublade kann nicht geöffnet werden, um das Einschieben von Tabletts zu ermöglichen.

Saladette



TEMPERATURBEREICH

-2°+8°C

UNTERSTÜTZUNGEN

GN1/1

WORKTOP

Ohne Regal

Mit Arbeitsplatte

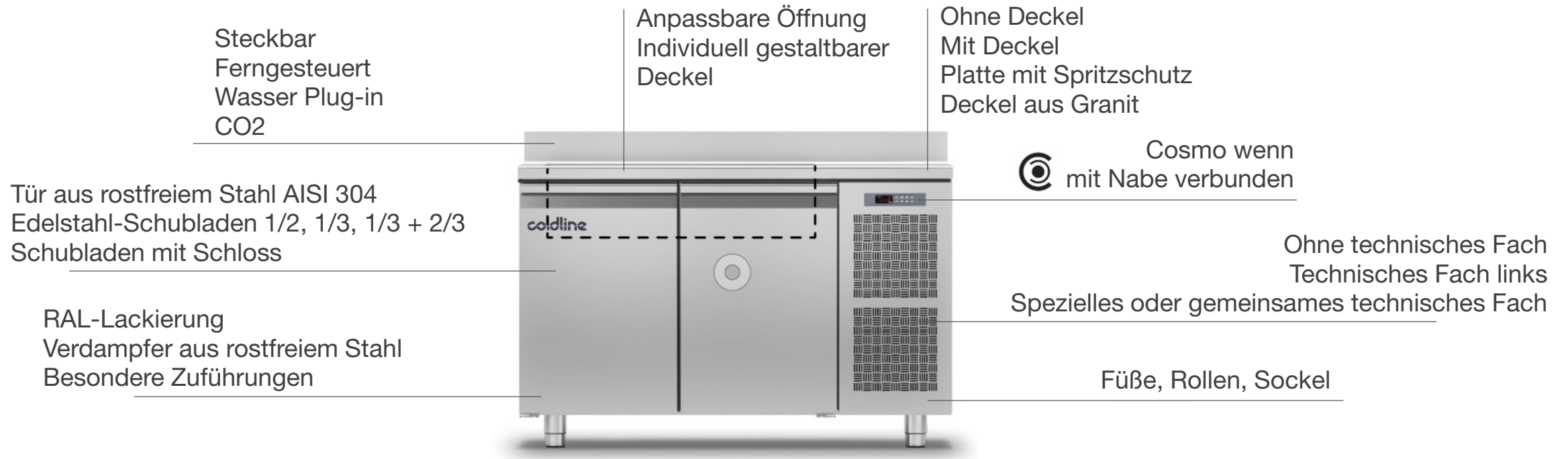
Arbeitsplatte mit Aufkantung

Granit-Arbeitsplatte

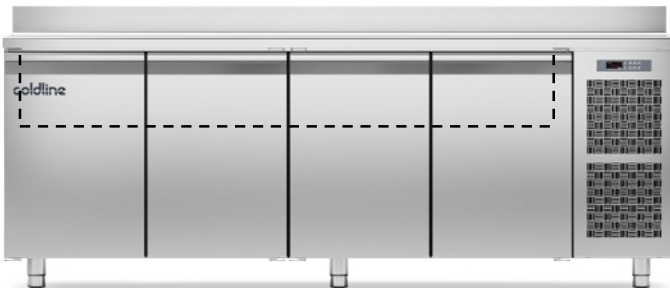
EINSATZBEREICHE

Gastronomie

Saladette Varianten

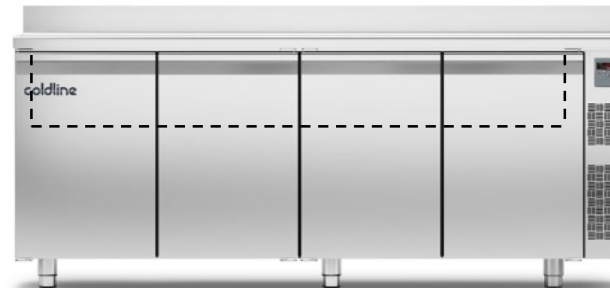
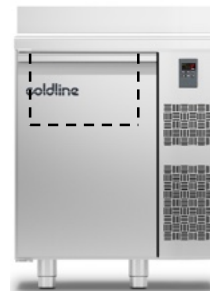


Die Saladette-Reihe



1 bis 4 Türen

GN1/1 - Plug-in
-2°+8°C



1 bis 4 Türen

GN1/1 – Remoto
-2°+8°C

Prep-Station



BEHÄLTER

GN1/3

GN1/6

UNTERSTÜTZUNGEN

GN1/1

EN60x40

ARBEITSPLATZ

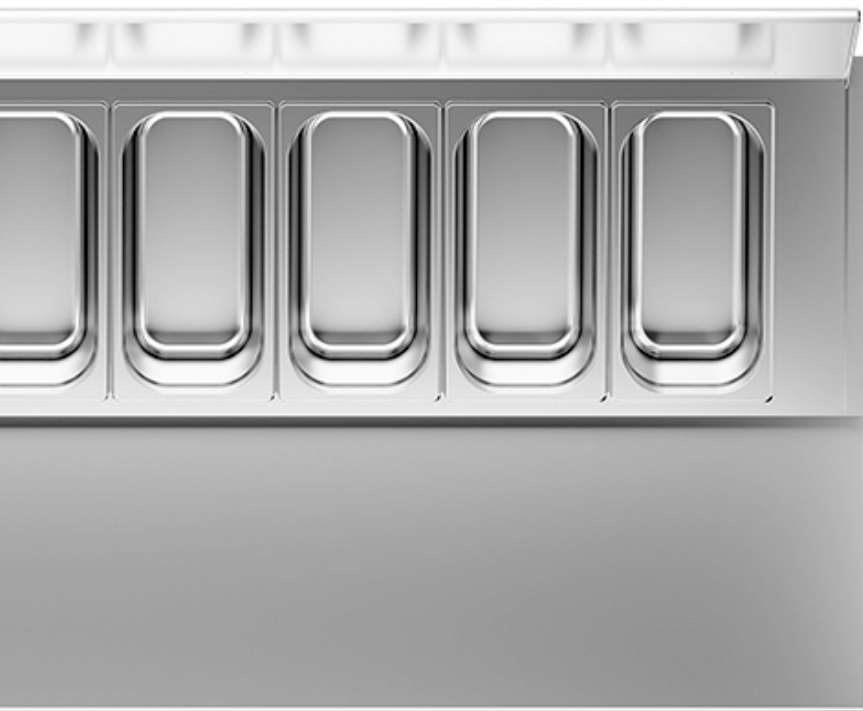
Arbeitsplatte aus
rostfreiem Stahl
Granit-Arbeitsplatte

EINSATZBEREICHE

Gastronomie
Pizzeria

Prep-Station

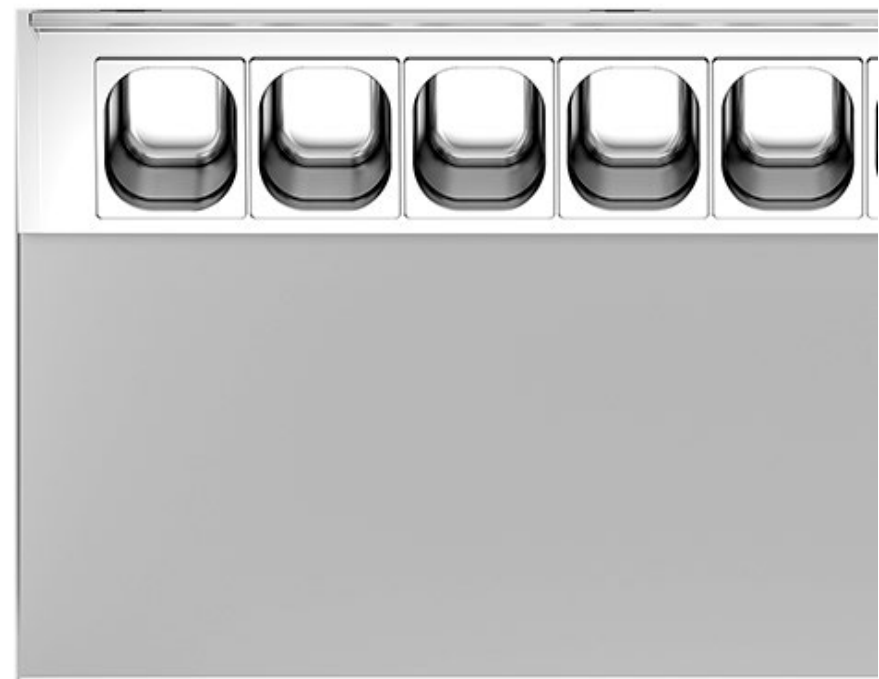
GN1/3 Tablett



380 mm

320 mm
420 mm

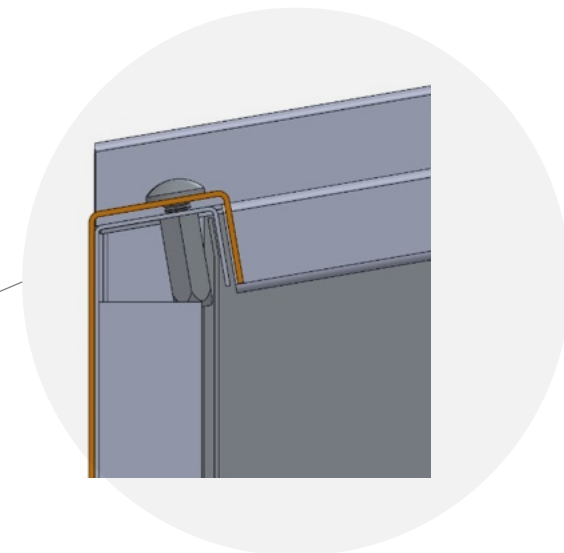
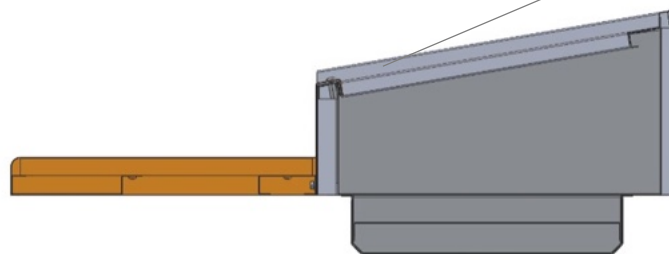
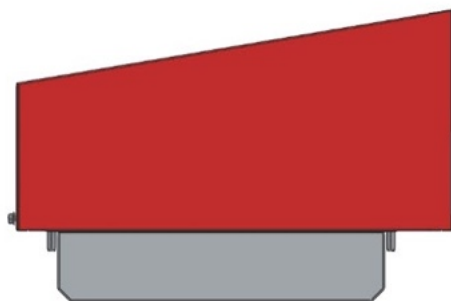
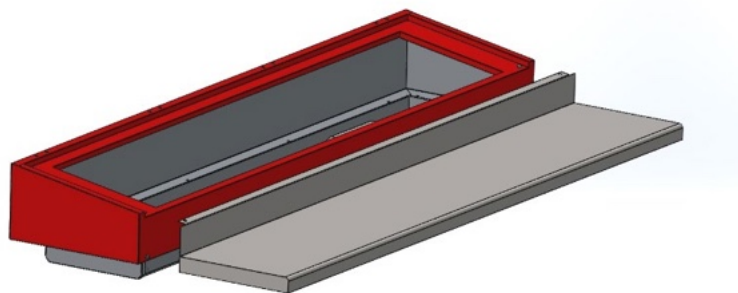
GN1/6 Tablett



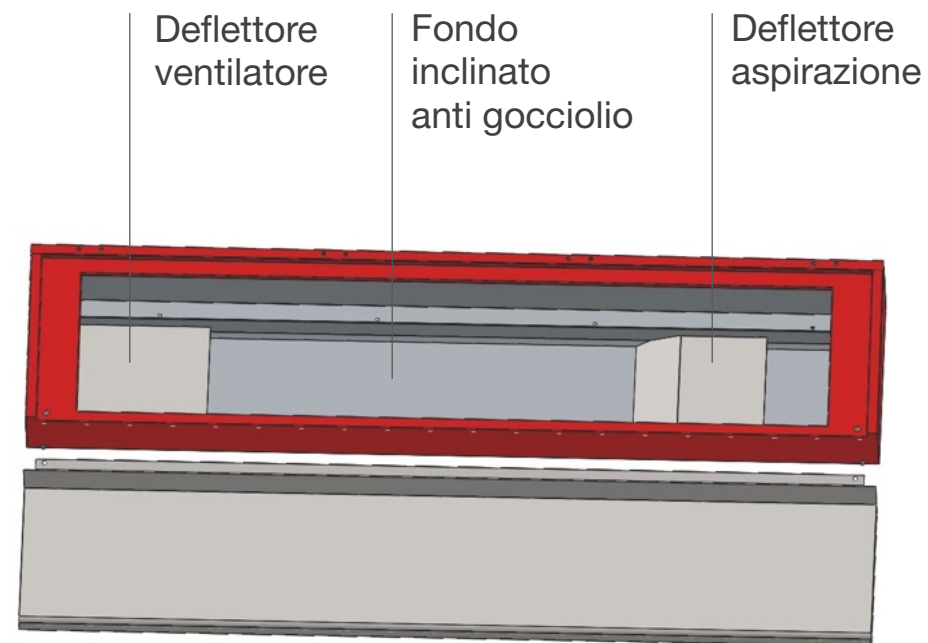
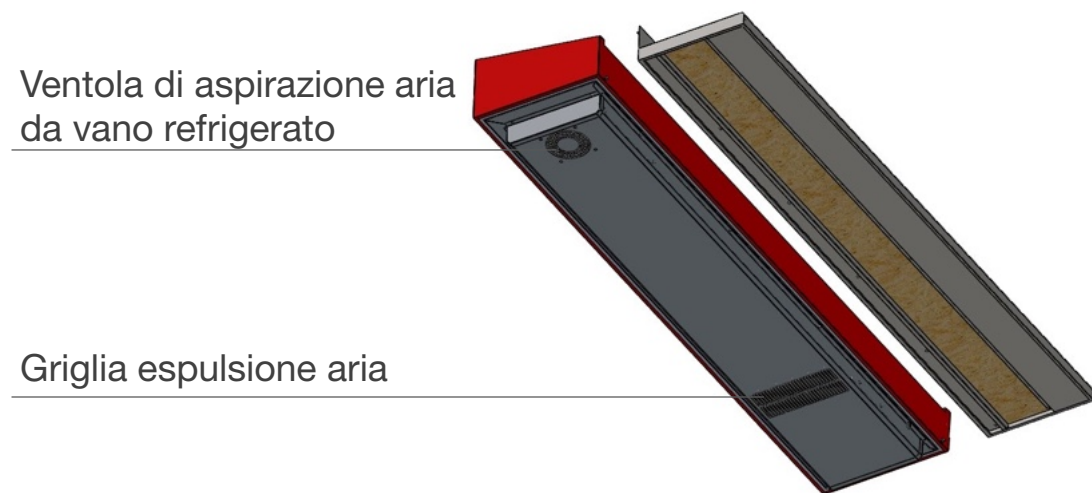
230 mm

470 mm
570 mm

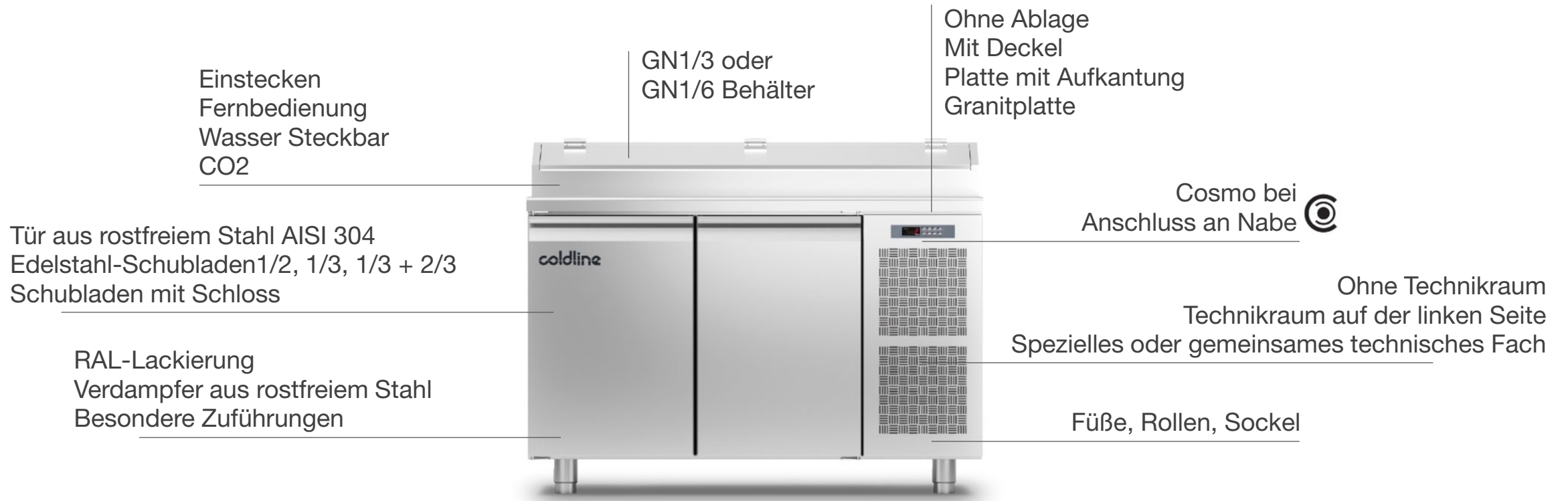
Top Prep-Station



Top Prep-Station



Prep-Station Varianten



Prep-Station



Von 2 bis 4 Türen

GN1/1 – EN60x40

Plug-in

-2°+8°C



Von 2 bis 4 Türen

GN1/1 – EN60x40

Remoto

-2°+8°C

Pastry

Dank seiner hohen Kühlleistung hält der Pastry-Tisch Zutaten, halbfertige und fertige Backwaren auf der richtigen Temperatur. **3 Höhen verfügbar:** 660, 710 und 760 mm, Temperaturbereich $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ oder $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$.



Pastry



TEMPERATURBEREICH

-2°+8°C

-15°-22°C

TIEFE - STÜTZEN

800 mm - EN60x40

WORKTOP

Ohne Plan

Mit Platte

Platte mit Aufkantung

Granitplatte

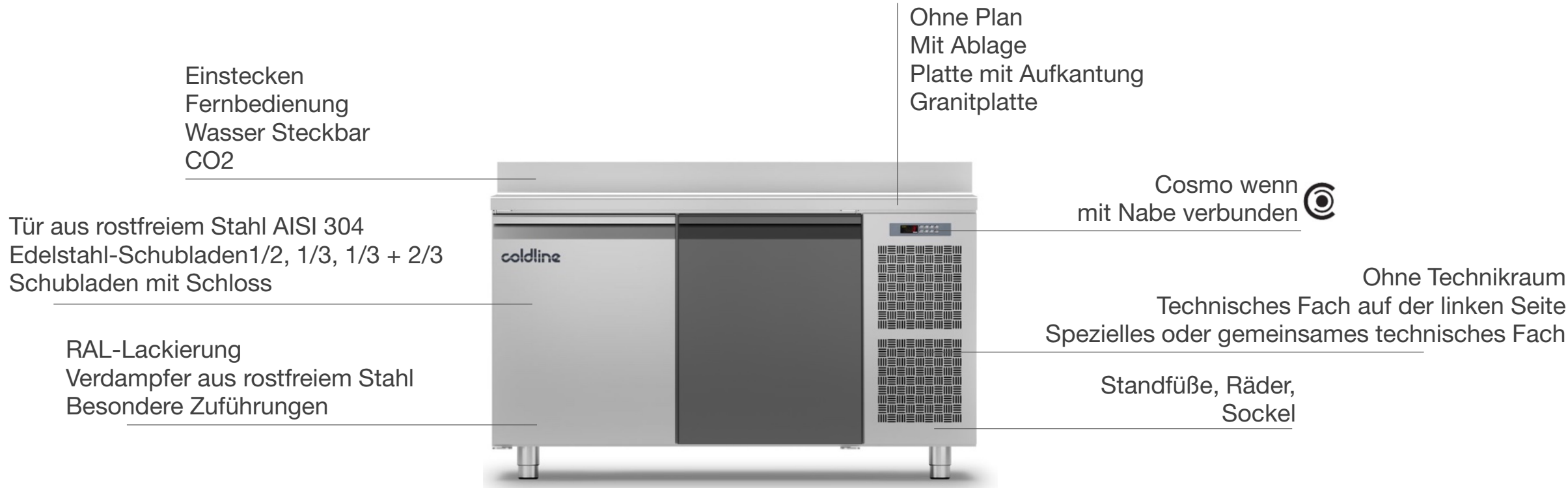
EINSATZBEREICHE

Konditorei

Bäckerei

Pizzeria

Pastry Varianten





Pizza

PIZZA-Tische sind mit oder ohne Vitrine erhältlich
Zutatenregal **mit oder ohne Schutzglas.**

Tiefe von **800 mm**, mit maximaler Kapazität von 7
Pizzakartons EN60x40 pro Fach.

Pizza



TEMPERATURBEREICH

-2°+8°C

TIEFE - STÜTZEN

800 mm - EN60x40

WORKTOP

Ohne Platte

Mit Platte

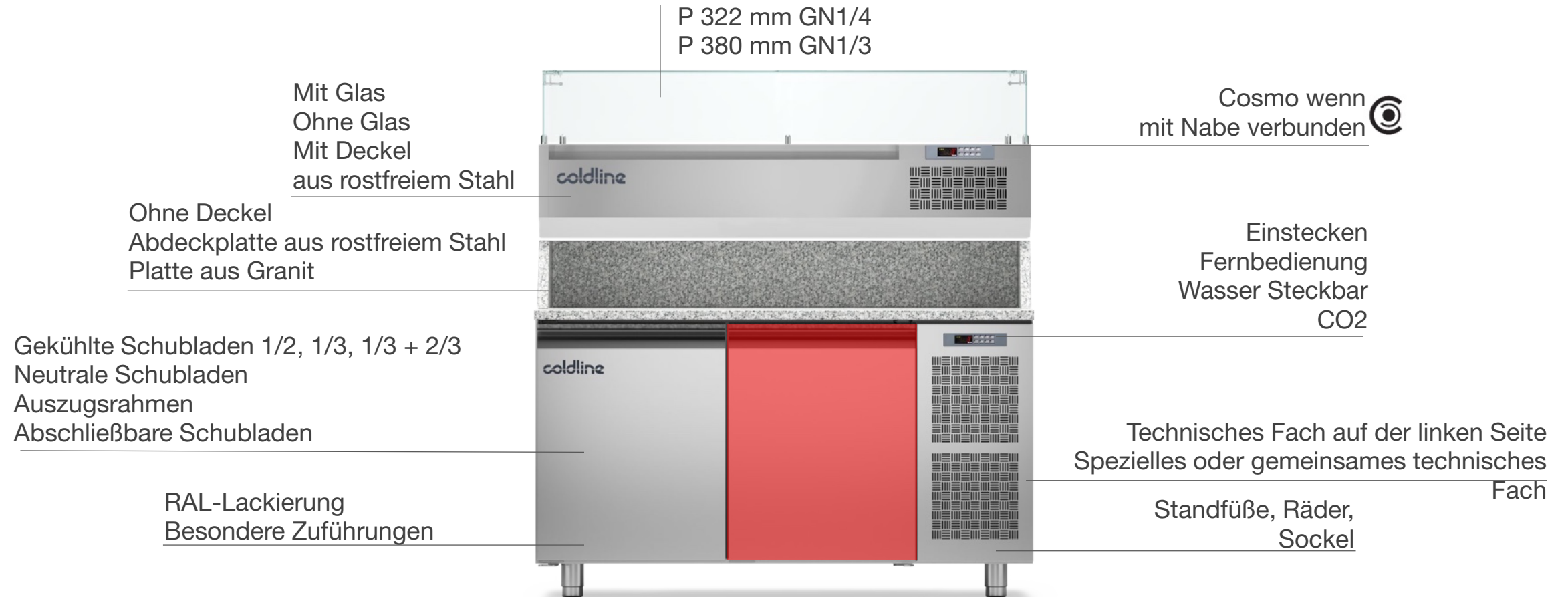
Platte mit Aufkantung

Granit-Arbeitsplatte

EINSATZBEREICHE

Pizzeria

Pizzatische



Pizzatische



Von 2 bis 4 Türen

EN60x40

Plug-in

-2°+8°C



3-türig

EN60x40

Remoto

-2°+8°C

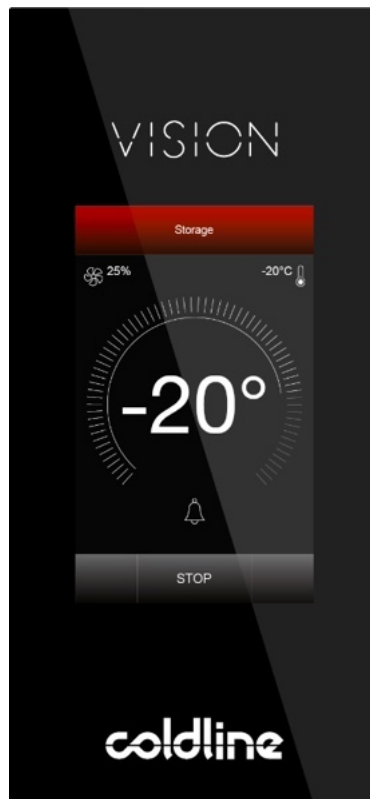


Vision

Mit den **VISION-Multifunktionsküchen** können Sie die idealen Bedingungen für die Lagerung aller Arten von Lebensmitteln schaffen.

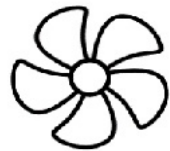
Durch die **Regulierung von Feuchtigkeit, Temperatur und Belüftung** behalten Schokolade, Backwaren, süßes und herzhaftes Gebäck, Eiscreme, Fleisch, Fisch und frische Pasta ihre ursprünglichen Eigenschaften.

Vision



TEMPERATUR

Wählen Sie die ideale Temperatur für die Lagerung Ihrer Präparate



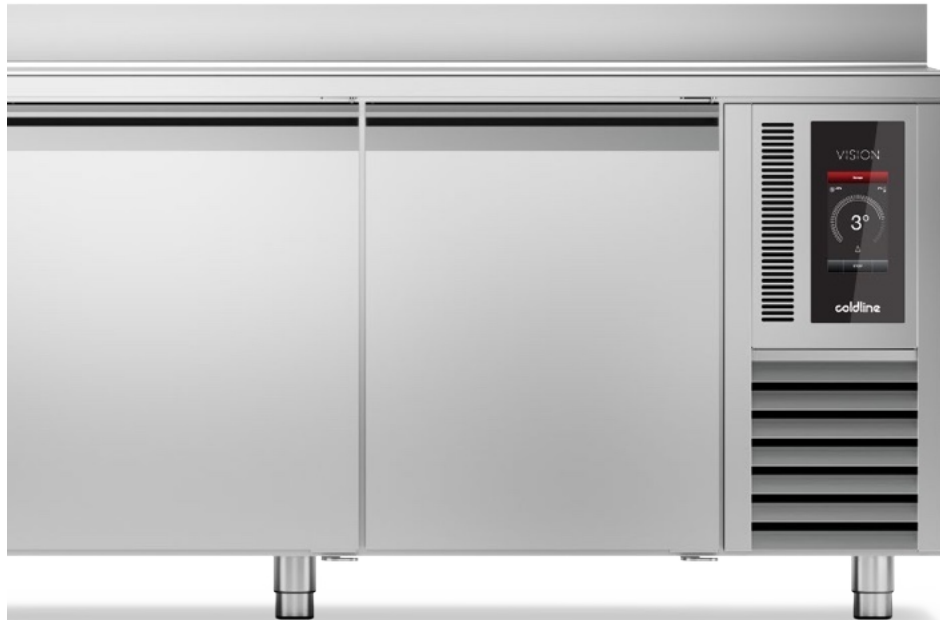
LÜFTUNG

Von 50% bis 100% die ideale Belüftungsintensität je nach Feuchtigkeitsgrad der gelagerten Lebensmittel einstellen



FEUCHTIGKEIT

Stellen Sie den Prozentsatz der Luftfeuchtigkeit von 90% - 40% ein.
(Temperatur >4°C)



Vision

TEMPERATURBEREICH

-5°+15°C

-30°+15°C

TIEFEN - MEDIEN

800 mm - EN60x40

FUNKTIONEN

- Lagerung
- Auftauen
- Schokolade
- Speiseeis

SEKTOREN DER NUTZUNG

- Süßwaren
- Pralinenherstellung
- Bäckerei
- Verpflegung

Vision Produkte



2 Türen

EN60x40
Plug-in
-5°+15°C



3 Türen

EN60x40
Plug-in
-5°+15°C

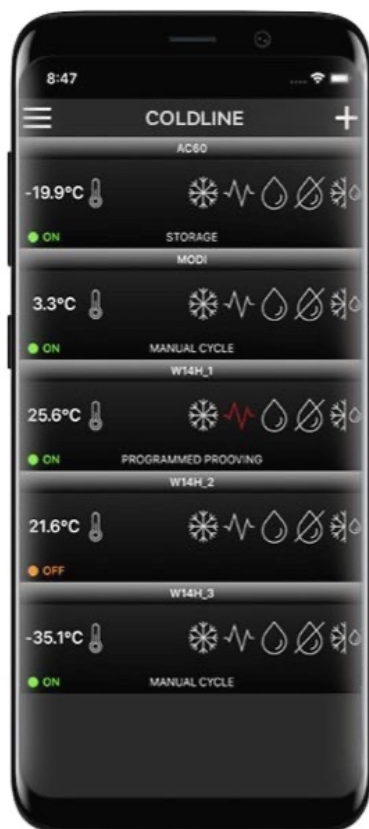
Technologie und Benutzerfreundlichkeit

Cosmo

Cosmo verbindet jedes Coldline-Gerät in der Küche mit einem **Cosmo-Hub** (Modi-Gebläsekühlgeräte, Vision- und Levtronic-Gebläsekühlgeräte) und ermöglicht die Fernüberwachung aller angeschlossenen Coldline-Geräte über ein Smartphone.



Informationen



Cosmo™ detektiert Fehlfunktionen - Netzunterbrechungen, unsachgemäße Eingriffe des Personals Personal, unzulässige Temperaturen - und sendet sofort eine **E-Mail-Benachrichtigung**.

Auf Wunsch ist es auch möglich, Benachrichtigungen über **WhatsApp** zu erhalten.



Konnektivität



Mit dem speziellen Einbausatz mit Kabeln für die **Verkabelung und Anleitungen** für die Kommunikation der Geräte untereinander können Sie jetzt Kühlmöbel und Tische überwachen.

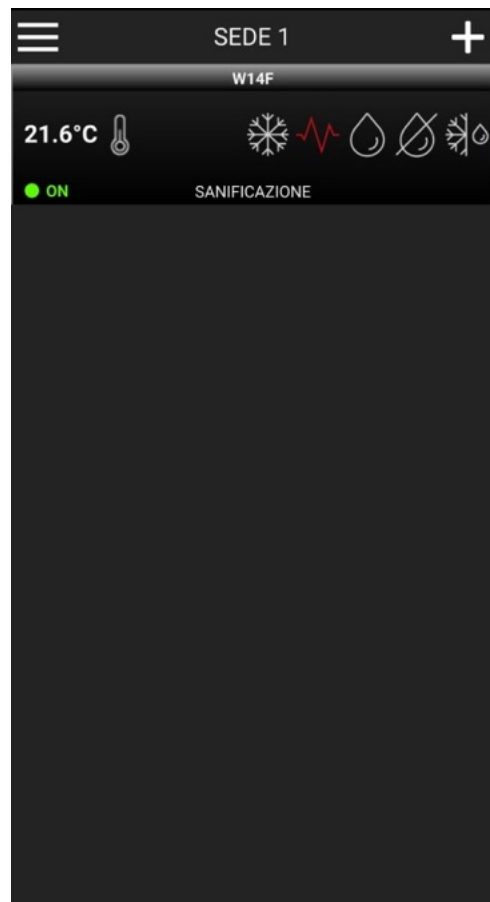


WLAN Verbindung

In Kürze wird eine neue Art von unabhängigem Anschluss an **Cosmo ohne zusätzliche Verkabelung** oder Kabel verfügbar sein.

Jede Leuchte wird mit einem **autonomen Wi-Fi-Gerät** ausgestattet sein, das nicht an einen unterstützenden Hub angeschlossen werden muss.

Fernsteuerung



Kühlung in Gang



Heizung in Betrieb



Befeuchtung im Gange



Entfeuchtung im Gange



Abtauen im Gange



Fernsteuerung

FÜHLER

Meldet Daten von Temperaturfühler und Kernfühler.

EINSTELLPUNKT

Zeigt die im aktuellen Programm eingestellten Parameter an.

ALARME

Alarmer werden in Echtzeit angezeigt und der an die Referenz-E-Mail gesendeten Warnung hinzugefügt.

Haccp

Date	Time	Room temperatur	Core temperatur	Room setpoint	Core setpoint	Humidity setpoint	Description
15/10/2020	09:17:46	57.2	13.3	82	65	100	Avviato programma "Pastorizzazione Pasta
15/10/2020	09:20:23	62.3	15.8	82	65	100	
15/10/2020	09:25:23	68.5	25.1	82	65	100	
15/10/2020	09:30:24	74.4	34.5	82	65	100	
15/10/2020	09:35:25	79.6	44	82	65	100	
15/10/2020	09:40:26	82.2	53.3	82	65	100	
15/10/2020	09:45:26	82.6	61.4	82	65	100	
15/10/2020	09:47:54	81.1	65	68	-0.1	100	Avanzamento a fase 2
15/10/2020	09:50:26	67.6	67.1	68	-0.1	100	
15/10/2020	09:55:27	70	69.2	68	-0.1	100	
15/10/2020	10:00:28	69.1	70.5	68	0.1	100	
15/10/2020	10:05:28	69.6	71.4	68	-0.1	100	
15/10/2020	10:10:29	69.3	71.7	68	-0.1	100	
15/10/2020	10:15:30	66.7	71.9	68	0.1	100	
15/10/2020	10:17:54	69	71.9	65	-0.1	90	Avanzamento a fase 3
15/10/2020	10:17:54	69	71.9	-15	8	-1	Avviato programma "Abbattimento Pasta
15/10/2020	10:20:31	50.3	71.1	-15	8	-1	
15/10/2020	10:25:32	24.4	64	-15	8	-1	
15/10/2020	10:30:33	5.9	53.6	-15	8	-1	
15/10/2020	10:35:33	-8.6	43.7	-15	8	-1	
15/10/2020	10:40:33	-9.8	34.5	-15	8	-1	
15/10/2020	10:45:34	13.1	27.8	15	8	1	
15/10/2020	10:50:34	-5.1	22.1	-15	8	-1	
15/10/2020	10:55:35	-6.5	17.5	-15	8	-1	
15/10/2020	11:00:36	8.7	13.7	15	8	1	
15/10/2020	11:05:36	-10.5	10.4	-15	8	-1	
15/10/2020	11:09:51	-14.9	8	1	6	-1	Avanzamento a fase 2
15/10/2020	11:09:51	-14.9	8	2	3	-1	Avanzamento a fase 3
15/10/2020	11:09:52	-14.9	8	-10	0	0	Avviato programma "Ciclo completo"
15/10/2020	11:09:52	14.9	8	2	3	1	Terminato programma "Abbattimento Pasta

HACCP

Die **Excel-Datei** ermöglicht Ihnen die Führung des das HACCP-Logbuch durch genaue Archivierung Aktivitäten und Produktionszyklen.

Die gemeldeten Daten

Programm und Phase

Startdatum und -uhrzeit

Enddatum und -uhrzeit

Ergebnis

Kammertemperatur (Schritt 5 Minuten)

Sollwert der Kammertemperatur

Temperatur des Kernfühlers (Schritt 5 Minuten)

Sollwert der Kammertemperatur

Luftfeuchtigkeit

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

coldline