

Coldline

Kühlmöbel — Sortiment & Listenpreise

Intelligente Kühltechnik für die professionelle Gastronomie — Lagerkühlung, Kühl- und Tiefkühltsche, Beleg- und Vorbereitungsstationen, Pizzeria und Schockfroster. Natürliches Kältemittel R290, Energieklasse A, vernetzt über das WiFi-System COSMO.

R290 · GWP 3

ENERGIEKLASSE A

KLIMAKLASSE 5

COSMO WIFI

CO₂-READY (R744)

01 Lagerkühltechnik

Kühl- & Tiefkühlschränke Smart und Master, Wind, Klima, Ice — 350 bis 1400 Liter.

02 Kühl- & Tiefkühltsche

GN-1/1-Unterbau, Smart und Master, 7 Korpshöhen zum gleichen Preis.

03 Saladetten & Belegstationen

Gekühlte GN-Aufsätze, Prep-Stationen in 700 & 800 mm, Aufsatzkühlvitrienen.

04 Pizzeria

Pizzatsche mit Granit-Arbeitsplatte, Schubladenblock, Zutaten-Vitrine.

05 Schockfroster

Smart, Modi und Vision — die Coldline-Königsdisziplin. 230 V bis Baugröße W14 patentiert.

**Erroll Guelsen**

Verkaufsagent Süddeutschland · Ihr persönlicher Ansprechpartner

Kühl- & Tiefkühlschränke

Die preisoptimierte Einstiegsreihe mit der gleichen Kältetechnik wie Master: natürliches Kältemittel R290, Energieklasse A und Klimaklasse 5 (40 °C / 40 % r.F.). Steckerfertig oder als Zentralkälte-Ausführung zum Anschluss an CO₂-Anlagen (R744), vernetzbar über COSMO.

R290 · GWP 3

ENERGIEKLASSE A

KLIMAKLASSE 5

ZK · CO₂ (R744)



Modelle & Listenpreise

Stand 03/2026 · netto zzgl. MwSt.

MODELL · BESTELL-NR.	TÜREN	NUTZINHALT	ABMASSE B×T×H	TEMPERATUR	KLASSE	LISTENPREIS
A60/1NE	1 Tür	367 L	740×715×2085 mm	0 / +10 °C	A	2.652 €
A60/1BE	1 Tür	367 L	740×715×2085 mm	-18 / -22 °C	C	3.313 €
A70/1NE	1 Tür	450 L	740×815×2085 mm	0 / +10 °C	A	2.678 €
A70/1BE	1 Tür	450 L	740×815×2085 mm	-18 / -22 °C	C	3.353 €
A120/2NE	2 Türen	733 L	1480×715×2085 mm	0 / +10 °C	A	3.846 €
A120/2BE	2 Türen	733 L	1480×715×2085 mm	-18 / -22 °C	C	5.215 €
A140/2NE	2 Türen	899 L	1480×815×2085 mm	0 / +10 °C	A	3.915 €
A140/2BE	2 Türen	899 L	1480×815×2085 mm	-18 / -22 °C	C	5.287 €

Energieklasse A nach EU 2015/1094, Klimaklasse 5 (40 °C / 40 % r.F.). Kühlen 0/+10 °C, Tiefkühlen -18/-22 °C. Zentralkühlung (ZK) für alle Modelle lieferbar — Versionen zum Anschluss an CO₂-Kälteanlagen (R744) verfügbar. Lieferumfang 3× Tragroste GN.

Smart vs. Master. Identische Kältetechnik und Leistung. Smart spart bewusst an zwei Details: Türgriffleiste außen statt integriert und Verdampferabdeckung aus Kunststoff. Limitierte Serie zum Preisvorteil bei gleicher Kühlleistung.

Kühl- & Tiefkühlschränke

Die Referenzreihe für den Dauereinsatz: robuster Aufbau, integrierte Türgriffleiste, Verdampferabdeckung aus Edelstahl. Von 350 bis 1400 Liter, ein- und zweitürig, als Kühl- und Tiefkühlversion. R290, Energieklasse A, Klimaklasse 5.

R290 · GWP 3

ENERGIEKLASSE A

KLIMAKLASSE 5

ZK · CO₂ (R744)



Modelle & Listenpreise

Stand 03/2026 · netto zzgl. MwSt.

MODELL · BESTELL-NR.	TÜREN	NUTZINHALT	ABMASSE B×T×H	TEMPERATUR	KLASSE	LISTENPREIS
A30/1N	1 Tür	225 L	535×715×2085 mm	0 / +10 °C	A	3.107 €
A30/1B	1 Tür	225 L	535×715×2085 mm	-18 / -22 °C	C	3.813 €
A50/1N	1 Tür	290 L	630×715×2085 mm	0 / +10 °C	A	3.169 €
A50/1B	1 Tür	290 L	630×715×2085 mm	-18 / -22 °C	C	3.842 €
A70/1N	1 Tür	450 L	740×815×2085 mm	0 / +10 °C	A	3.313 €
A70/1B	1 Tür	450 L	740×815×2085 mm	-18 / -22 °C	D	4.025 €
A120/2N	2 Türen	733 L	1480×715×2085 mm	0 / +10 °C	A	4.959 €
A120/2B	2 Türen	733 L	1480×715×2085 mm	-18 / -22 °C	C	6.146 €
A140/2N	2 Türen	899 L	1480×815×2085 mm	0 / +10 °C	A	5.024 €
A140/2B	2 Türen	899 L	1480×815×2085 mm	-18 / -22 °C	C	6.211 €

Ausführungen

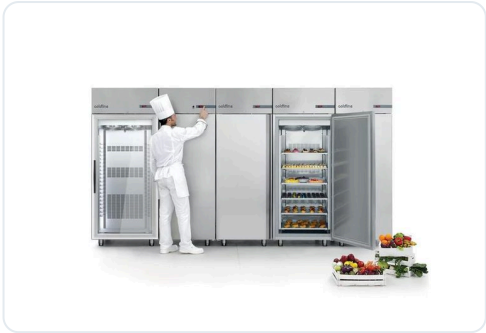
Volltür oder Glastür, ein- und zweitürig, GN 2/1. Kühl- (0/+10 °C) und Tiefkühlversion (-18/-22 °C).

COSMO WiFi & Service

Vernetzbar über COSMO. Lieferung frei Haus, 24 Monate Garantie auf Arbeit & Teile, Ersatzteile direkt vom Werk.

Zwei Temperaturen, ein Schrank

Combi-Schränke vereinen zwei — oder drei — unabhängig geregelte Temperaturzonen in einem Gehäuse: Kühlen und Tiefkühlen nebeneinander, oder eine dedizierte Fischzone bei -6/+4 °C. Ideal, wo Stellfläche knapp ist und beide Temperaturbereiche gebraucht werden.



- R290 · GWP 3
- 2-3 TEMPERATURZONEN
- KLIMAKLASSE 5
- ZK · CO₂ (R744)

Modelle & Listenpreise

Stand 03/2026 · netto zzgl. MwSt.

MODELL · BESTELL-NR.	AUSFÜHRUNG	INHALT	ABMASSE B×T×H	TEMPERATUR (ZONEN)	LISTENPREIS
A70/2MM	Combi 700 · Kühl/Kühl	345 L	740×815×2085 mm	-2/+8 · -2/+8 °C	5.572 €
A70/2MB	Combi 700 · Kühl/TK	173+173 L	740×815×2085 mm	-2/+8 · -18/-22 °C	5.939 €
A140/2MM	Combi 1400 · Kühl/Kühl	450+450 L	1480×815×2085 mm	-2/+8 · -2/+8 °C	6.572 €
A140/2MB	Combi 1400 · Kühl/TK	450+450 L	1480×815×2085 mm	-2/+8 · -18/-22 °C	7.370 €
A140/3MMB	Combi 1400 · 3 Zonen	621+173 L	1480×815×2085 mm	-2/+8 · -2/+8 · -18/-22 °C	9.035 €
A140/2MP	Fish Combi 1400 · Kühl/Fisch	899 L	1480×815×2085 mm	-2/+8 · -6/+4 °C	7.713 €

Unabhängig geregelte Zonen. **Combi 700** — ein Korpus, zwei Türen; **Combi 1400** — zwei oder drei Zonen; **Fish Combi** mit Fischzone -6/+4 °C. R290 (GWP 3), Klimaklasse 5. Weitere Zonen-Kombinationen (auch Bäckerei EN 60×40) auf Anfrage.

Wann Combi? Ein Gerät statt zwei — spart Stellfläche, Anschluss und Investition bei voller Flexibilität für Betriebe, die Kühlen und Tiefkühlen auf engem Raum brauchen.

Wind · Klima · Ice

Drei Spezialisten auf der Master-Plattform: **Wind** mit EN-60×40-Aufnahme für Bäckerei und Konditorei, **Clima** als Klimaschrank mit weitem Temperaturbereich, **Ice** für Speiseeis mit Tiefsttemperaturen bis -30 °C.

R290 · GWP 3

ENERGIEKLASSE A

KLIMAKLASSE 5

ZK · CO₂ (R744)

WIND · EN 60×40

MODELL · BESTELL-NR.	TÜREN	NUTZINHALT	ABMASSE B×T×H	TEMPERATUR	KLASSE	LISTENPREIS
A55/1M	1 Tür	313 L	630×815×2085 mm	-5 / +10 °C	A	3.696 €
A55/1B	1 Tür	313 L	630×815×2085 mm	-10 / -22 °C	D	4.359 €
A80/1M	1 Tür	313 L	810×715×2085 mm	-5 / +10 °C	A	3.734 €
A80/1B	1 Tür	313 L	810×715×2085 mm	-10 / -22 °C	D	4.403 €
A90/1M	1 Tür	626 L	810×1015×2085 mm	-5 / +10 °C	A	4.461 €
A90/1B	1 Tür	626 L	810×1015×2085 mm	-10 / -22 °C	D	5.273 €

CLIMA · KLIMASCHRANK

MODELL · BESTELL-NR.	TÜREN	NUTZINHALT	ABMASSE B×T×H	TEMPERATUR	KLASSE	LISTENPREIS
A80/1MJ	1 Tür	313 L	810×715×2085 mm	-2 / +10 °C	A	4.380 €
A90/1MJ	1 Tür	626 L	810×1015×2085 mm	-2 / +10 °C	A	5.571 €

ICE · SPEISEEIS

MODELL · BESTELL-NR.	TÜREN	NUTZINHALT	ABMASSE B×T×H	TEMPERATUR	KLASSE	LISTENPREIS
A80/1BG	1 Tür	313 L	810×715×2085 mm	-18 / -22 °C	D	4.509 €
A80/1TG	1 Tür	313 L	810×715×2085 mm	-18 / -30 °C	E	5.243 €
A70/1BG	1 Tür	367 L	740×815×2085 mm	-18 / -22 °C	C	4.365 €
A70/1TG	1 Tür	367 L	740×815×2085 mm	-18 / -30 °C	D	5.109 €
A90/1BG	1 Tür	626 L	810×1015×2085 mm	-18 / -22 °C	D	5.422 €
A90/1TG	1 Tür	626 L	810×1015×2085 mm	-18 / -30 °C	D	6.165 €

Ice-Modelle: BG-Versionen -18/-22 °C, TG-Versionen -18/-30 °C für Speiseeis. R290 (GWP 3), Klimaklasse 5. Zentralkühlung (ZK) für alle Modelle lieferbar.

Kühltische

Die preisoptimierte Tischreihe — gleiche Kältetechnik wie Master (R290, Klimaklasse 5, Energieklasse A), reduziert auf das Wesentliche. Bewusst limitiert: feste Standard-Korpushöhe ohne Höhenoptionen, der günstigste Einstieg ins GN-Tischsortiment.

R290 · GWP 3

ENERGIEKLASSE A

KLIMAKLASSE 5

ZK · CO₂ (R744)



Modelle & Listenpreise

Stand 03/2026 · netto zzgl. MwSt.

MODELL · BESTELL-NR.	TÜREN	NUTZINHALT	ABMASSE B×T×H	TEMPERATUR	KLASSE	LISTENPREIS
TS13/1ME	2 Türen	183 L	1300×655 mm	-2 / +8 °C	A	3.018 €
TS17/1ME	3 Türen	274 L	1780×655 mm	-2 / +8 °C	A	3.439 €
TS21/1ME	4 Türen	365 L	2260×655 mm	-2 / +8 °C	A	4.021 €
TS13/1BE	2 Türen	183 L	1300×655 mm	-15 / -22 °C	D	3.845 €
TS17/1BE	3 Türen	274 L	1780×655 mm	-15 / -22 °C	D	4.470 €
TS21/1BE	4 Türen	365 L	2260×655 mm	-15 / -22 °C	E	5.080 €

Kühlen -2/+8 °C, Tiefkühlen -15/-22 °C. Klimaklasse 5, R290 (GWP 3). Zentralkühlung (ZK) lieferbar — Versionen zum Anschluss an CO₂-Kälteanlagen (R744) verfügbar.

Smart vs. Master. Identische Kältetechnik und Leistung. Smart hat eine Griffleiste aus Kunststoff und eine Verdampferabdeckung aus Kunststoff sowie eine feste Korpushöhe (keine Höhenoptionen). Limitierte Serie zum Preisvorteil.

Kühltische

Die flexible Tischreihe: GN-1/1-Unterbau in 1 bis 4 Türen, Kühl- und Tiefkühlversion. Aufbau auf Sockel oder CNS-Rädern, Schubladen-Kombinationen, Verlängerungen — und der Master-Klassiker: 7 Korpushöhen ohne Preisunterschied.



R290 · GWP 3

ENERGIEKLASSE A

KLIMAKLASSE 5

ZK · CO₂ (R744)

7 KORPUSHÖHEN — ZUM GLEICHEN PREIS

- 490
- 650
- 660
- 700
- 710
- 750
- 760

Korpushöhe in mm, frei wählbar ohne Preisunterschied — angepasst an Arbeitsplatte, Spülenlinie oder Sockelhöhe. Zusätzlich: Sockel-Installation, CNS-Räder, Schubladen-Kombinationen und Verlängerungen optional.

Modelle & Listenpreise

Stand 03/2026 · netto zzgl. MwSt.

MODELL · BESTELL-NR.	TÜREN	NUTZINHALT	ABMASSE B×T×H	TEMPERATUR	KLASSE	LISTENPREIS
TS09/1M	1 Tür	91 L	820×680 mm	-2 / +8 °C	A	3.153 €
TS13/1M	2 Türen	183 L	1300×680 mm	-2 / +8 °C	A	3.636 €
TS17/1M	3 Türen	274 L	1780×680 mm	-2 / +8 °C	A	4.123 €
TS21/1M	4 Türen	365 L	2260×680 mm	-2 / +8 °C	A	4.819 €
TS09/1B	1 Tür	91 L	820×680 mm	-15 / -22 °C	C	3.502 €
TS13/1B	2 Türen	183 L	1300×680 mm	-15 / -22 °C	D	4.274 €
TS17/1B	3 Türen	274 L	1780×680 mm	-15 / -22 °C	D	4.969 €
TS21/1B	4 Türen	365 L	2260×680 mm	-15 / -22 °C	E	5.642 €

Integrierte Linien — Master + TULS. Maßlich und gestalterisch kompatibel mit den ungekühlten TULS-Edelstahl-Arbeitstischen (Ästhetik »Master«): durchgehende Linien mit oder ohne Arbeitsplatte, fugenlose Platte bis 3.800 mm, Bestellung mit Zusatz »-C« ohne Aufpreis.

Saladetten

Die Belegstation schlechthin: gekühlter GN-Aufsatz für Salate, Beläge und Zutaten, kombiniert mit gekühltem Unterbau. Arbeitsplatte aus CNS oder Granit, Kühlaufsatz für Behälter GN 1/3 oder GN 1/6.



- R290 · GWP 3
- KLIMAKLASSE 5
- BAUTIEFEN 700 & 800 mm
- ZK · CO₂ (R744)

KÜHLAUFSATZ NACH MASS — MAXIMALE AUSSCHNITTE

Maximaler Ausschnitt je Abteilung (B×T): **1 Tür 325×530 · 2 Türen 812×530 · 3 Türen 1299×530 · 4 Türen 1786×530 mm**. Innerhalb dieser Maße ist ein kleinerer Ausschnitt **kostenlos** wählbar. Behälter GN 1/3 oder GN 1/6. Saladetten-Deckel und Schubladen (GN 1/2 · 1/3 · 2/3) optional.

Modelle & Listenpreise

Stand 03/2026 · netto zzgl. MwSt.

MODELL · BESTELL-NR.	TÜREN	KÜHLAUFSATZ	MAX. AUSSCHNITT B×T	ABMASSE B×T×H	TEMPERATUR	LISTENPREIS
TP09/1MD	1 Tür	GN 1/3 · 1/6	325×530 mm	820×700×850 mm	-2/+8 °C	3.786 €
TP13/1MD	2 Türen	GN 1/3 · 1/6	812×530 mm	1300×700×850 mm	-2/+8 °C	4.325 €
TP17/1MD	3 Türen	GN 1/3 · 1/6	1299×530 mm	1780×700×850 mm	-2/+8 °C	5.000 €

Korpushöhe 700 mm. Premium-Linie **Arkis** (bis 4 Türen) auf Anfrage. 7 Korpushöhen, R290 (GWP 3).

Belegstationen

Die hohe Vorbereitungsstation (Korpus 1005 mm) mit gekühlter GN-Aufsatzbrücke für die Vorbereitung im Stehen — in zwei Bautiefen: 700 mm (GN 1/1) und 800 mm (EN 60×40), mit Granit-Arbeitsplatte.

- R290 · GWP 3
- KLIMAKLASSE 5
- 700 & 800 mm
- GRANITPLATTE



Prep-Station · Modelle & Listenpreise

Tiefe 700 + 800 mm

MODELL · BESTELL-NR.	KONFIGURATION	KÜHLAUFSATZ	ABMASSE B×T×H	TEMPERATUR	LISTENPREIS
TV09/1M-1/3	1 Tür	GN 1/3 · 1/6	820×700×1005 mm	-2/+8 °C	4.916 €
TV13/1M-1/3	2 Türen	GN 1/3 · 1/6	1300×700×1005 mm	-2/+8 °C	5.613 €
TV17/1M-1/3	3 Türen	GN 1/3 · 1/6	1780×700×1005 mm	-2/+8 °C	6.491 €
TV09/1MZ-1/3	1 Tür	GN 1/3 · 1/6	895×800×1005 mm	-2/+8 °C	5.696 €
TV13/1MZ-1/3	2 Türen	GN 1/3 · 1/6	1450×800×1005 mm	-2/+8 °C	6.505 €
TV17/1MZ-1/3	3 Türen	GN 1/3 · 1/6	2005×800×1005 mm	-2/+8 °C	7.521 €

AUFSATZKÜHLVITRINEN · FÜR SALADETTE, PREP & PIZZATISCH



MODELL	BREITE	ABMASSE B×T×H	TEMPERATUR	LISTENPREIS
YP13/5N	1300 mm	1300×322×275 mm	+2/+10 °C	1.484 €
YP14/6N	1450 mm	1450×322×275 mm	+2/+10 °C	1.549 €
YP16/7N	1600 mm	1600×322×275 mm	+2/+10 °C	1.644 €
YP18/8N	1795 mm	1795×322×275 mm	+2/+10 °C	1.676 €
YP20/9N	2005 mm	2005×322×275 mm	+2/+10 °C	1.738 €
YP23/12N	2350 mm	2350×322×275 mm	+2/+10 °C	1.817 €
YP25/13N	2560 mm	2560×322×275 mm	+2/+10 °C	1.927 €

Glas-Aufsatzvitrine mit gekühlter GN-Aufnahme (+2/+10 °C), sieben Baubreiten 1.300–2.560 mm. Zentralkühlung (ZK) für alle Modelle lieferbar.

Pizzatische

Pizzatische im EN-60×40-Format mit Granit-Arbeitsplatte und gekühltem Unterbau — kombinierbar mit Schubladenblock und Aufsatzkühlvitrine für Zutaten. R290, Klimaklasse 5, steckerfertig oder als CO₂-Ausführung.



R290 · GWP 3

KLIMAKLASSE 5

GRANITPLATTE · EN 60 × 40

ZK · CO₂ (R744)

Modelle & Listenpreise

Stand 03/2026 · netto zzgl. MwSt.

MODELL · BESTELL-NR.	TÜREN	NUTZINHALT	ABMASSE B×T×H	TEMPERATUR	KLASSE	LISTENPREIS
TZ13/1M	2 Türen	254 L	1450×800×1040 mm	-2/+8 °C	A	4.754 €
TZ17/1M	3 Türen	382 L	2005×800×1040 mm	-2/+8 °C	A	5.735 €
TZ21/1M	4 Türen	509 L	2560×800×1040 mm	-2/+8 °C	C	7.023 €
TZ17/1MC	3 Türen · mit Schubladenblock	382 L	2560×800×1040 mm	-2/+8 °C	A	7.808 €
TZS17/1M	3 Türen · ohne Arbeitsplatte	382 L	2005×780×810 mm	-2/+8 °C	A	4.824 €

Granit-Arbeitsplatte serienmäßig. Schubladenblock und Ausführung ohne Arbeitsplatte (für durchgehende Linien) optional. Passende Aufsatzkühlvitrine für Zutaten siehe Seite 8.

Kühltisch-Plattform. Saladetten, Belegstationen und Pizzatische basieren auf der Coldline-Kühltisch-Plattform — Reihen Smart und Master, 7 Korpushöhen, R290, Klimaklasse 5. Vollständige Tisch-Modelle siehe Seiten 5–6.

Warum Schockfrosten — und warum Coldline.

Schockfrosten ist in Deutschland noch Nische — dabei entscheidet es über Haltbarkeit, Qualität und Wareneinsatz. Hier spielt Coldline seine Stärke aus: patentierte 230-V-Technik, ein Gerät für GN 1/1 und EN 60×40, branchenführende Energieeffizienz.

01

Qualität & Haltbarkeit

Schockkühlung +90 → +3 °C und Schockfrostung +90 → -18 °C bewahren Zellstruktur, Aroma und Gewicht — weniger Verlust, längere Haltbarkeit, sichere HACCP-Dokumentation.

02

230 V bis W14 — patentiert

Bei Modi und Vision arbeiten alle Baugrößen bis W14 steckerfertig an 230 V (patentiert) — kein teurer Starkstromanschluss, einfache Nachrüstung beim Endkunden.

03

Ein Gerät, zwei Normen

GN 1/1 und EN 60×40 ohne Gestellwechsel — die Coldline-Alleinstellung. Ein Schockfroster für Küche und Backbereich.

04

Energieeffizienz & Langlebigkeit

Branchenführende Energieeffizienz und gleichmäßige Temperaturverteilung über alle Einschübe — niedrige Betriebskosten über die gesamte Lebensdauer.

05

Cook & Chill · Vorproduktion

Vorproduzieren statt im Stress kochen: planbare Abläufe, Batch-Produktion und entspannte Stoßzeiten — ein echtes Wirtschaftlichkeits-Argument für Ihre Kunden.

06

Ihr Differenzierungs-Argument

Wer Schockfroster anbietet, hebt sich vom Wettbewerb ab. Coldline liefert das stärkste Sortiment — vom Steckerfertig-Gerät bis zur Einfahr-Anlage.

MEHR DAZU — FACHBEITRÄGE AUF [HOFFMAN-GKT.DE](https://hoffman-gkt.de)

[VISION Anwendertipps für Cook & Chill →](#)

[Planungs-Checkliste Vision Industry →](#)

[Der Kühlkreislauf in Profiküchen →](#)

hoffman-gkt.de/blog-und-themen

Smart

Der Einstieg ins Schockfrosten: steckerfertige Schockkühler und -froster für 5 bis 14 Einschübe. Schockkühlung +90 → +3 °C und Schockfrostonung +90 → -18 °C, kg-genau dokumentiert.

SCHOCKKÜHLEN +90 → +3 °C

SCHOCKFROSTEN +90 → -18 °C

GN 1/1



Modelle & Listenpreise

Stand 03/2026 · netto zzgl. MwSt.

MODELL · BESTELL-NR.	EINSCHÜBE	LEISTUNG +90/+3 · +90/-18	TEMPERATUR	ANSCHLUSS	LISTENPREIS
W5XG	5 T	18/13 kg	-40/+10 °C	230 V	3.997 €
W10X	10 T	45/30 kg	-40/+10 °C	230 V	7.389 €
W14X	14 T	70/55 kg	-40/+10 °C	400 V	9.386 €

Leistung als Schockkühlung (+90 → +3 °C) bzw. Schockfrostonung (+90 → -18 °C) je Zyklus. W5/W10 steckerfertig 230 V, W14 mit 400 V. Kerntemperaturfühler serienmäßig.



Cook & Chill im Tagesgeschäft



COSMO · vernetzte Steuerung



Coldline Kältetechnik

Modi Up & Active

Die vielseitige Mittelklasse: **Modi Up** mit Schockkühlung/-frostung, **Modi Active** zusätzlich mit Gär- und Niedertemperatur-Funktionen (+90 – +65 °C). 230 V bis W14 — patentiert.

230 V BIS W14 · PATENTIERT

GN 1/1

KERNFÜHLER



MODI UP

MODELL · BESTELL-NR.	EINSCHÜBE	LEISTUNG +90/+3 · +90/–18	TEMPERATUR	ANSCHLUSS	LISTENPREIS
W5U	5 T	23/18 kg	–40/+10 °C	230 V	5.618 €
W7U	7 T	34/25 kg	–40/+10 °C	230 V	7.600 €
W10U	10 T	50/45 kg	–40/+10 °C	230 V	10.262 €
W14U	14 T	70/60 kg	–40/+10 °C	230 V	11.733 €

MODI ACTIVE

MODELL · BESTELL-NR.	EINSCHÜBE	LEISTUNG +90/+3 · +90/–18	TEMPERATUR	ANSCHLUSS	LISTENPREIS
W5A	5 T	23/18 kg	–40/+65 °C	230 V	6.083 €
W7A	7 T	34/25 kg	–40/+65 °C	230 V	8.227 €
W10A	10 T	50/45 kg	–40/+65 °C	230 V	11.110 €
W14A	14 T	70/60 kg	–40/+65 °C	230 V	12.701 €

Alle Baugrößen bis W14 steckerfertig an 230 V (patentiert). Modi Active mit erweitertem Temperaturbereich für Gärsteuerung und Niedertemperatur-Garen.

Vision F & NUVÖ

Die Spitzenreihe mit Touch-Steuerung und automatischen Programmen:

Vision F als Schockfroster, **Vision NUVÖ** mit dem vollen

Funktionsumfang bis +85 °C (Garen, Gären, Auftauen,

Niedertemperatur). 230 V bis W14 — patentiert.

230 V BIS W14 · PATENTIERT

TOUCH & COSMO

GN 1/1



VISION F

MODELL · BESTELL-NR.	EINSCHÜBE	LEISTUNG +90/+3 · +90/-18	TEMPERATUR	ANSCHLUSS	LISTENPREIS
W5F	5 T	23/18 kg	-40/+65 °C	230 V	9.353 €
W7F	7 T	34/25 kg	-40/+65 °C	230 V	10.269 €
W10F	10 T	50/45 kg	-40/+65 °C	230 V	13.246 €
W14F	14 T	70/60 kg	-40/+65 °C	230 V	14.859 €

VISION NUVÖ

MODELL · BESTELL-NR.	EINSCHÜBE	LEISTUNG +90/+3 · +90/-18	TEMPERATUR	ANSCHLUSS	LISTENPREIS
W5H	5 T	23/18 kg	-40/+85 °C	230 V	10.127 €
W7H	7 T	34/25 kg	-40/+85 °C	230 V	11.127 €
W10H	10 T	50/45 kg	-40/+85 °C	230 V	14.350 €
W14H	14 T	70/60 kg	-40/+85 °C	230 V	16.080 €

Vision NUVÖ: Multifunktion bis +85 °C — Schockkühlen, Schockfrostern, Garen, Gären, Auftauen, Niedertemperatur. Vernetzbar über COSMO.

Vision Industry

Die Einfahr- und Roll-In-Anlagen für Produktion und Großküche:
Leistung von 100 bis 1.200 kg je Zyklus. Kältemittel R452A bzw.
Anschluss an CO₂-Zentralanlagen, durchgängig 400 V.

EINFAHR / ROLL-IN

100–1.200 kg / ZYKLUS

400 V



Modelle & Listenpreise

Stand 03/2026 · netto zzgl. MwSt.

MODELL · BESTELL-NR.	BAUART	LEISTUNG +90/+3 · +90/–18	ABMASSE B×T×H	ANSCHLUSS	LISTENPREIS
W35KFR	Einfahr	100/80 kg	1230×1200×2510 mm	400 V	21.854 €
W40KFR	Einfahr	120/90 kg	1480×1430×2510 mm	400 V	29.205 €
W50KFR	Einfahr	200/160 kg	1600×1430×2510 mm	400 V	auf Anfrage
W100KFR-2D	Einfahr	320/240 kg	1600×2600×2510 mm	400 V	auf Anfrage
W150KFR-2D	Einfahr	480/360 kg	1600×3640×2510 mm	400 V	auf Anfrage
W200KFR-2D	Einfahr	640/480 kg	1600×4685×2510 mm	400 V	auf Anfrage
W250LKFR-2D	Einfahr	1000/800 kg	1850×5720×2510 mm	400 V	auf Anfrage
W300LKFR-2D	Einfahr	1200/960 kg	1850×6760×2510 mm	400 V	auf Anfrage

Leistung als Schockkühlung (+90 → +3 °C) bzw. Schockfrostung (+90 → –18 °C) je Zyklus. Große Baugrößen: Preis auf Anfrage (projektabhängig). Kältemittel R452A; F-Gase-Verordnung (EU) 2024/573 beachten — Auslegung über Ihren Kälte-Klima-Fachbetrieb (keine Rechtsberatung).

Gären & Niedertemperatur (NUVÖ)

Produktion & Vorfertigung

Vernetzt über COSMO

Sprechen wir über Ihr Projekt.



Erroll Guelsen

Verkaufsagent Süddeutschland

TELEFON

+49 2224 1236704

MOBIL

+49 176 84335481

E-MAIL

info@hoffman-gkt.de

ANSCHRIFT

Hoffman GKT GmbH · Bergstraße 32a · 53604 Bad Honnef

WEB

www.hoffman-gkt.de

VERTRETUNGSGEBIET COLDLINE

PLZ 01-04 · 06-09 · 66-69 · 70-79 · 80-89 · 90-97 (Süddeutschland)

Hoffman GKT GmbH ist exklusive, vertraglich gebundene Vertriebsagentur für Coldline — Vermittlung im Sinne der Handelsvertretung (§ 84 HGB). Der Kauf erfolgt direkt beim Hersteller; wir vermitteln, beraten und begleiten von der Planung bis zur Abwicklung. Wir agieren ausschließlich über den qualifizierten Fachhandel — Ihr Markt bleibt geschützt.

WEITERE SORTIMENTE

Berkel · Krupps · Modular · NEVO · KOPA · TULS · Konfiskatkühler · Getränketheken

Alle Preise sind unverbindliche Listenpreise in € zzgl. gesetzl. MwSt., Stand Coldline-Preisliste 03/2026. Lieferung nur für den gewerblichen Bedarf. Ihre Hauskonditionen als Fachhandelspartner auf Anfrage. Geräte ohne Zubehör, soweit nicht anders angegeben. Produktabbildungen © Coldline.

BETRUGSWARNUNG

Aufgrund erhöhter Cyber-Betrugsrisiken im Zusammenhang mit Bankkontodaten beachten Sie bitte: Die Kontodaten von Coldline und Modular ändern sich im Verlauf einer Transaktion nicht. Seien Sie wachsam beim Öffnen von E-Mails, Anhängen und Links sowie bei Anfragen nach Ihren Bankverbindungsdaten. Coldline und Modular übernehmen keine Verantwortung für Gelder, die auf ein falsches Bankkonto überwiesen werden.