

GASTRONOMIE

Schockfroster

Aufbewahrung

Auftauschrank



Coldline entwickelt Technologien,
die die tägliche Arbeit der Köche
in Restaurants erleichtern.



One group
One style
One kitchen

The Nice Kitchen bietet ein umfassendes Sortiment von in sich ergänzenden Technologien für die professionelle Küche, um Maß- und Designkompatibilität zu gewährleisten: horizontale und vertikale Kochgeräte, Schnellkühler, Lagergeräte, Geschirrspüler und vieles mehr. Hohe Leistung wird mit einem integrierten Software- und Hardwaresystem kombiniert, um maximalen ergonomischen Komfort in einem unverwechselbaren Stil zu bieten.

coldline

 modular

NEVO

 TULS

LINDEK



Kühlungskultur und Kühlungstechnologie

Der Faktor Mensch

Gespräche mit Frauen und Männern, die mit dieser Küche arbeiten, sind von grundlegendem Wert. Daraus gehen Ideen und Technologien hervor, welche die Verbesserung unserer Produkte garantieren.

Kultur der Kälte

Im Labor überprüfen wir unsere Geräte unter extremen Konditionen, um auch bei intensivem Gebrauch optimale Leistungen zu erreichen. In unserem modernen Großküchen werden die Geräte sukzessiv strengen Testungen unterzogen, sowie alle neuen Produkte von unseren Küchenchefs bewertet.

100% ig integrierter Prozess

Die Forschung und Entwicklung, Planung und Produktion werden ausschließlich in der Fabrik in Torreglia (PD), Italien durchgeführt. Sämtliche Firmenprozesse orientieren sich an den Prinzipien des Vertrauens, der Effizienz und der Energieersparnis.



Für jeden Koch die richtige Kühlung

Wir bieten für jedes Restaurant die ideale Lösung. Ein breites Angebot an Maßen, Energieersparnis und hohe Leistungen sind die Stärken der von Coldline produzierten Kälte und Wärme.



Gastronomie

Restaurants
Fast Food
Imbiss
Metzgereien
Fischgeschäfte
Hotel



Großküchen

Firmen
Schulen
Krankenhäuser
Schiffe
Catering



Großhandel organisierte

Supermärkte
Einkaufszentren
Franchising-Ketten
Dienstleistungsbetriebe



Das einzigartige The Nice Kitchen Kontrollsystem

Was ist Cosmo?

Cosmo ist die innovative Wi-Fi-Technologie, mit der Sie alle in der Küche vorhandenen Geräte von The Nice Kitchen verbinden und mit einer einzigen App fernüberwachen können.

Benachrichtigungen und Warnungen

Cosmo erkennt eventuelle Fehlfunktionen der Geräte und sendet eine Benachrichtigung über WhatsApp, SMS oder E-Mail.

Haccp-Bericht

Mit der CosmoApp können detaillierte HACCP-Berichte für jedes angeschlossene Gerät eingesehen und heruntergeladen werden.

Ständig aktualisierte Software

Die Software erhält regelmäßige Updates mit den neuesten entwickelten Funktionen.

Arbeitsplanung

Die Küchenaktivitäten und Arbeitszyklen können über die CosmoApp geplant und an die Maschine gesendet werden, wo der Bediener sie starten kann.

Effizienz unter Kontrolle

Cosmo vergleicht die Leistung des Geräts mit den idealen Standards. Bei erheblichen Abweichungen schlägt es notwendige Wartungsmaßnahmen vor, um optimale Betriebsleistungen zu gewährleisten.





Energiemanagement und Kosteneinsparungen

Was ist Balance?

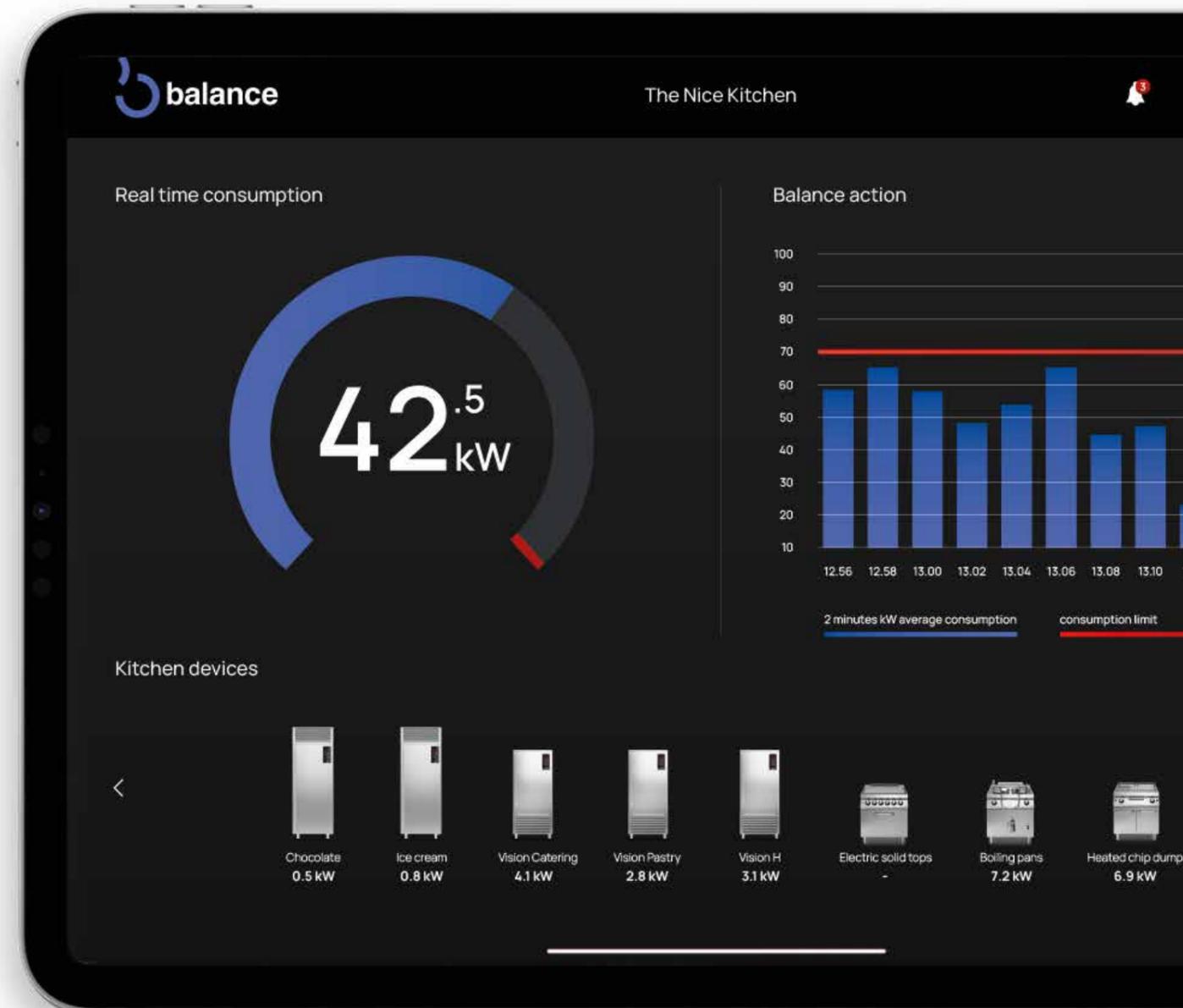
Balance ist die von The Nice Kitchen entwickelte innovative Wi-Fi-Technologie, die die Energie in der Küche virtuos verwaltet und dem Restaurantbetrieb Fixkosten erspart, was einen Gewinn von mehreren tausend Euro pro Jahr bedeutet.

Garantierte Einsparungen

Mit Balance erhalten Sie 100% der Leistung von Geräten, die in einer professionellen Küche installiert sind, bei nur 50% der Nennleistung. Modular, Coldline und Nevo sind die einzigen Geräte, die eine Küche mit integrierter Energiekontrolle ermöglichen.

Keine Installationskosten

Balance erfordert dank der Wi-Fi-Verbindung keine Maurer- und Installationskosten und ermöglicht die Realisierung von Küchen mit Stromanschluss auch an Standorten mit begrenzter Energieverfügbarkeit.



FSS, die Coldline Technologie für einen ökonomischen und schnellen Service

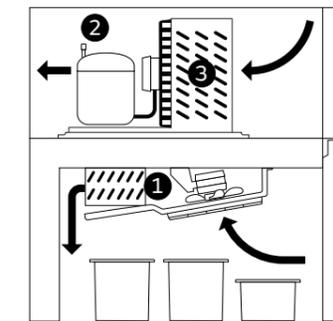
Der hohe Aufwand, der in Forschung und Entwicklung investiert wurde, bringen Coldline an die Spitze des Sektors bezüglich Technologie und Erneuerung. Jeder Schrank, mit dem Symbol FSS (Fast Service System) gekennzeichnet, ist mit einem vom Fahrgestell unabhängigen Kühlsystem ausgestattet, eine Besonderheit, die große Vorteile und Flexibilität im Service gewährleistet. Alle Komponenten sind für leichte Wartungsarbeiten leicht erreichbar.



Hohe Leistung mit konstanter Temperatur

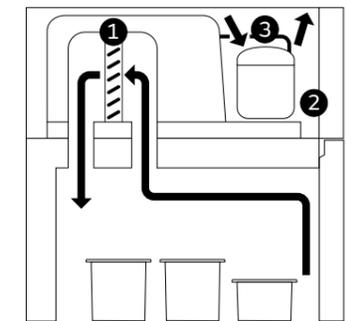
Im Unterschied zu anderen Systemen sind die Kühlschränke Coldline mit einem inneren Verdampfer ausgestattet, der eine wirksame Luftzirkulation und perfekte Aufrechterhaltung der Temperatur, auch bei intensivem Gebrauch, gewährleistet. Dank des geräumigen technischen Bereiches, arbeiten der Kondensator und Kompressor immer unter optimalen Konditionen, und garantieren so hohe Zuverlässigkeit und Leistung.

Coldline

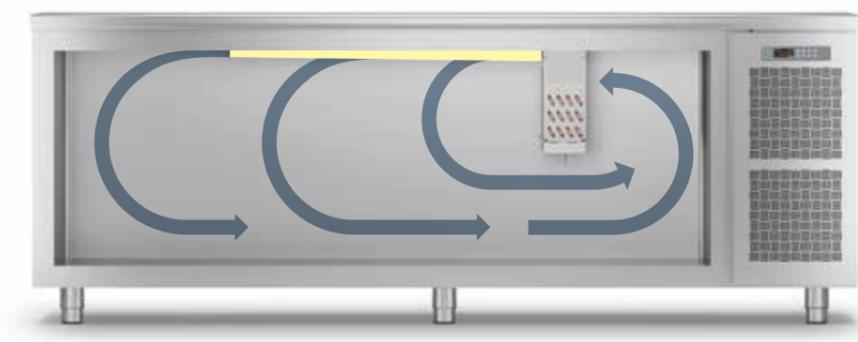


1 Verdampfer 2 Kompressor 3 Kondensator

Andere Systeme



Coldline Kühltische sorgen für eine perfekte Temperaturverteilung im gesamten Raum, auch bei Volllastschubladen. Jedes Kühlsystem ist optimiert, um die Haltbarkeit der Lebensmittel zu erhöhen, bis zu 25% mehr.



Schockfroster



MODI

Schockkühlung

Schockfrostung

Manueller Zyklus

Auftauung

coldline

MODI, ab heute ist der Schockfroster nur multifunktional

Die Zeit, in der sich Schockfroster nur auf das Abkühlen von Lebensmitteln begrenzen ist vorbei. In einem modernen Gastgewerbe ist es notwendig, vielfältige Aktivitäten auszuüben, die verschiedene Instrumente benötigen. Dafür gibt es MODI.

Ein einziges Gerät mit verschiedensten Funktionen, welches 24 Stunden täglich arbeitet und nicht nur Platz, sondern auch Geld spart. Es ist nicht länger nötig, zusätzliche Produkte zu kaufen.





Up und Active,
die ideale Wahl
für deine Arbeit

UP -40° +10°C	ACTIVE -40° +65°C	
■	■	Schockkühlung
■	■	Schockfrostung
■	■	Kontinuierlicher Zyklus
-	■	Auftauung
-	■	Erhaltung
-	■	Trocknung
-	■	Gärung
-	■	Schokoladenkristallisierung

MODI: leistungsstark, zuverlässig und ökologisch

R290 Gas, Natur- und Ökostrom

Die breite Reihe der Schockfroster von MODI ist mit R290-Erdgas ausgestattet, eine Lösung, die die Umweltbelastung ausgleicht und energieeffizientes Kochen ermöglicht.

Akustischer Komfort

Neue geräuscharme, steckerfertige Kühlsysteme sorgen für mehr akustischen Komfort für das Küchenpersonal.

Modelle mit 10 und 14 Einschüben - einphasige Spannung

Die neuen Modelle mit 10 und 14 Einschüben sowie einphasiger Spannung vereinfachen die Installation in Umgebungen, in denen die Verfügbarkeit von dreiphasigem Strom begrenzt ist.

Vereinfachte Wartung

Die Druckmessumformer ermöglichen eine genaue und schnelle Überprüfung der Gasmenge in der Kälteanlage direkt vom Touchscreen aus, eine Lösung, die die Wartungsarbeiten vereinfacht.



Kalt oder Warm? Daran denkt MODI

MODI reguliert dynamisch die Intensität der Kälte und der Wärme, indem die Temperatur, Belüftung und Dauer des Zyklus konstant angepasst werden. Eine Technologie, welche die Eigenschaften der Lebensmittel erhält und die Haltbarkeit verlängert.

Geschützt durch temperiertes Glas, der macht das MODI Touch Screen Panel 4,3" den Gebrauch für jeden einfach. Mit einem Druck auf das Display können vorhandene Rezepte abgerufen oder personalisiert und somit ein persönliches Menu erstellt werden.



Rezepte nach Maß

Es stehen personalisierbare Rezepte für jede Art von Lebensmittel zur Verfügung.



Persönliches Layout

Sie können die Position der Rezepttasten verändern und so ein persönliches Layout erstellen.



Manueller Zyklus

Man kann bei bevorzugter Temperatur arbeiten, indem die ideale Ventilationsintensität ausgewählt wird.

Schockkühlung

Kühlt Lebensmittel schnell auf +3°C ab, verhindert die Verbreitung von Bakterien und verlängert so die Haltbarkeit von frischem Lebensmittel, ohne Qualitätsverlust, um bis zu 70%.

Bohnen, Schockkühlung mit MODI

Verringert die Kochzeit, erhält den Geschmack, Konsistenz und die Farbintensität des Lebensmittels

Bohnen werden bei Zimmertemperatur abgekühlt

Das Produkt oxidiert, verliert an Konsistenz und einen Teil der Substanz



Längere Haltbarkeit

Der Temperaturbereich zwischen +65°C und +10°C bietet Bakterien ideale Konditionen zur Verbreitung und verkürzt die Haltbarkeit des Lebensmittels. Die unmittelbare Kälte von MODI verlängert die Konservierungszeit, erhält unverändert Farbe, Geschmack und Konsistenz.

Planung und Flexibilität

Durch die Erhöhung der Konservierungszeit der Lebensmittel wird eine notwendige tägliche Wiederholung der gleichen Vorbereitungen verhindert. Im Voraus können größere Mengen an Produkten zubereitet und zu einem späteren Zeitpunkt in wenigen Minuten in nachgefragten Mengen bereitgestellt werden.

Schockfrostung

Schnelle Schockfrostung auf -18° im Kern der Lebensmittel. Das begünstigt die Mikrokrystallierung der Flüssigkeit. Fasern, Geschmack und Struktur bleiben unverändert.

Tiefgefrorener Lachs im Gefrierschrank

Bei langsamer Abkühlung formieren sich Makrokristalle, die Strukturen werden faserig und es kommt zu einem Flüssigkeitsverlust

Lachs tiefgekühlt mit MODI

Schnelle Tiefkühlung, es formieren sich Mikrokristalle, Fasern und Struktur bleiben erhalten



Gesund wie ein Fisch

Dank der Stärke und der sanften MODI Kühlung kann man rohen Fisch ohne Risiko von Anisakis verarbeiten. Nach dem Auftauen findet man festes Fleisch, welches leicht mit dem Messer zu bearbeiten ist.

Organisation und Bequemlichkeit

Sie können Tiefkühlung und frische Produkte von ihrem Lieferanten des Vertrauens effizient kombinieren und so den Kauf von industrieller Tiefkühlkost und halbfertigen Produkten vermeiden.



Manueller Zyklus

MODI ist eine einzigartige Technologie. Sie ermöglicht die Regulierung der Temperatur von $-40^{\circ}\text{C}/+10^{\circ}\text{C}$ (Up) oder $-40^{\circ}\text{C}/+65^{\circ}\text{C}$ (Active); und der modulierbaren Belüftungsintensität zwischen 25% auf 100%; welches Gerät bietet eine so breite Flexibilität?



Auftauung

Das Auftauen ist einer der langsamsten und heikelsten Prozesse, denen man sich in der Küche stellen muss. MODI taut Lebensmittel schnell und sicher auf, erhält die ursprüngliche Qualität und verhindert die Verbreitung von Bakterien.



Erhaltung

Erhält die Gerichte auf Esstemperatur. Dank MODI verlassen alle Gerichte, vom ersten bis zum letzten, die Küche mit idealer Temperatur, unabhängig von der Servierzeit. Nicht verkaufte Gerichte können gekühlt oder tiefgekühlt werden.

Trocknung

Entzieht Obst, Gemüse, Pilzen und Hülsenfrüchten das Wasser, so stehen sie zu jeder Jahreszeit zur Verfügung. Außerdem können spezielle Mehle und Gewürze hergestellt werden.



Gärung

Für eine perfekte Gärung ist es notwendig, dass der Teig während der notwendigen Gärungszeit die korrekte Temperatur behält, ohne Feuchtigkeitsschwankungen zu unterliegen. MODI schafft die besten mikroklimatischen Konditionen, um Teige von außergewöhnlicher Qualität zu erhalten.



Schokoladen kristallisierung

Kristallisiert in wenigen Minuten Pralinen, Schokobonbons und Schokoladentafeln. Der Glanz und der Krokant sind der Beweis der Qualität Ihrer Arbeit.



MODI Technologie



Haupteigenschaften



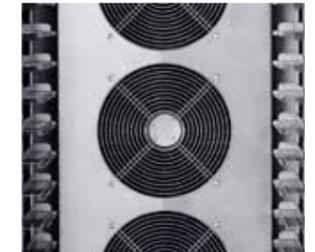
Modulierbarer Boden
Ermöglicht die Installation auf Rädern, Füßen, fixiertem oder beweglichem Sockel.



Elektronisches Expansionsventil
Die Dosis der Injektion des Kühlgases verbessert die Leistung um 25% und reduziert die Verbrauchskosten.



Austauschbare Dichtungen mit langer Haltbarkeit
Dreifachkammer mit innovativem Polymer D7, einer um 35% leistungsfähigeren Isolierung im Vergleich zu herkömmlichen.



Geleitete Luftzirkulation
Das innovative Luftzirkulationssystem umgibt die Lebensmittel und verringert die Zeit des Abkühlzyklus.



Leichte Wartung
Der Magnetverschluss der Abdeckung ermöglicht eine mühelose Reinigung der Kondensat Batterie und gewährt somit konstante Leistung auf lange Zeit.



Ventilatorenabdeckung kann geöffnet werden
Verdampfer ist durch das System der Schnellentriegelung für leichte Reinigung und Wartung leicht einsehbar.



Führungen und Gleitschienen
Die Gleitschienen mit Knopfverschluss ermöglichen mühelosen Einsatz der einheitlichen Führung für Bleche EN60x40 und GN1/1 (Modelle T 800).



Kernsonde
Geplant mit exklusivem ergonomischem Design, ab montierbar und austauschbar Dank der einfachen Verbindung. Mehrpunktmessung oder Erwärmung sind optional.

Weitere Eigenschaften

Außen- und Innenwände in CNS nach DIN 1.4301

Enteisung durch Heiß – Gas (Steckerfertig), manuelle Abtauung (Zentralkühlung)

Isolierdichte 60 mm CFC, HCFC, HFC frei

Funktion Klimaklasse 5

Kondensator mit variablem Luftstrom. Antikorrosionlackierter Verdampfer

Modbus-RTU Tür. Wi-Fi mit Kontrollsystem Cosmo

Touch screen 4.3" mit USB

Druckmessumformer zur Überwachung der Gasmenge im System

Modelle mit 3 bis 7 Tablett mit einfachem Kreislauf und Modelle mit 10 und 14 Schalen mit doppeltem Kreislauf (R290)

Balance Energiemanagement Wi-Fi-System mit Balance Console (optional)

Türrahmen mit Antikondensationssystem

Kältemittel R290 ökologisch GWP=3

Schockfroster MODI

Up & Active

Tiefe
700 mm
5T
GN1/1



Tiefe
700 mm
5T
GN1/1
EN60x40



5T
GN1/1
EN60x40



Tiefe
700 mm
6T
GN1/1



Tiefe
700 mm
6T
GN1/1
EN60x40



6T
GN1/1
EN60x40



Außenmaße (mm)	B 710 T 700 H 853
Leistung pro Zyklus	+90° +3°C 20 Kg +90° -18°C 15 Kg
Verbrauch pro Zyklus*	+65° +10°C 0,073 kWh/kg +65° -18°C 0,226 kWh/kg
Nennleistung	Up 827W - 4,7A
Stromaufnahme	Active 1247W - 6,5A
Stromzufuhr	220/240V-50Hz
Ausstattung	5 Positionen Blech Struktur GN1/1 in Edelstahlraht
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr

Außenmaße (mm)	B 780 T 700 H 853
Leistung pro Zyklus	+90° +3°C 18 Kg +90° -18°C 10 Kg
Verbrauch pro Zyklus*	+65° +10°C 0,062 kWh/kg +65° -18°C 0,408 kWh/kg
Nennleistung	Up 827W - 4,7A
Stromaufnahme	Active 1247W - 6,5A
Stromzufuhr	220/240V-50Hz
Ausstattung	5 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr

Außenmaße (mm)	B 780 T 800 H 853
Leistung pro Zyklus	+90° +3°C 23 Kg +90° -18°C 18 Kg
Verbrauch pro Zyklus*	+65° +10°C 0,060 kWh/kg +65° -18°C 0,247 kWh/kg
Nennleistung	Up 827W - 4,7A
Stromaufnahme	Active 1247W - 6,5A
Stromzufuhr	220/240V-50Hz
Ausstattung	5 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr

Außenmaße (mm)	B 710 T 700 H 913
Leistung pro Zyklus	+90° +3°C 24 Kg +90° -18°C 18 Kg
Verbrauch pro Zyklus*	+65° +10°C 0,080 kWh/kg +65° -18°C 0,267 kWh/kg
Nennleistung	Up 1474W - 6,4A
Stromaufnahme	Active 1894W - 8,2A
Stromzufuhr	220/240V-50Hz
Ausstattung	6 Positionen Blech Struktur GN1/1 in Edelstahlraht
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr

Außenmaße (mm)	B 780 T 700 H 913
Leistung pro Zyklus	+90° +3°C 21 Kg +90° -18°C 15 Kg
Verbrauch pro Zyklus*	+65° +10°C 0,073 kWh/kg +65° -18°C 0,339 kWh/kg
Nennleistung	Up 1474W - 6,4A
Stromaufnahme	Active 1894W - 8,2A
Stromzufuhr	220/240V-50Hz
Ausstattung	6 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr

Außenmaße (mm)	B 780 T 800 H 913
Leistung pro Zyklus	+90° +3°C 28 Kg +90° -18°C 23 Kg
Verbrauch pro Zyklus*	+65° +10°C 0,073 kWh/kg +65° -18°C 0,242 kWh/kg
Nennleistung	Up 1474W - 6,4A
Stromaufnahme	Active 1894W - 8,2A
Stromzufuhr	220/240V-50Hz
Ausstattung	6 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr

Außenmaße (mm)	B 600 T 622 H 418
Leistung pro Zyklus	+90° +3°C 7 Kg +90° -18°C 3,5 Kg
Verbrauch pro Zyklus*	+65° +10°C 0,100 kWh/kg +65° -18°C 0,471 kWh/kg
Nennleistung	Up 550W - 2,8A
Stromaufnahme	Active 220/240V-50Hz
Stromzufuhr	220/240V-50Hz
Ausstattung	-
Varianten	Kernsonde

3T
GN2/3



Außenmaße (mm)	B 600 T 622 H 418
Leistung pro Zyklus	+90° +3°C 7 Kg +90° -18°C 3,5 Kg
Verbrauch pro Zyklus*	+65° +10°C 0,100 kWh/kg +65° -18°C 0,471 kWh/kg
Nennleistung	Up 550W - 2,8A
Stromaufnahme	Active 220/240V-50Hz
Stromzufuhr	220/240V-50Hz
Ausstattung	-
Varianten	Kernsonde

Tiefe
700 mm
7T Tisch
GN1/1
EN60x40



Außenmaße (mm)	B 1400 T 700 H 950**
Leistung pro Zyklus	+90° +3°C 34 Kg +90° -18°C 24 Kg
Verbrauch pro Zyklus*	+65° +10°C 0,072 kWh/kg +65° -18°C 0,247 kWh/kg
Nennleistung	Up 1350W - 6,52A
Stromaufnahme	Active 1950W - 9,42A
Stromzufuhr	220/240V-50Hz
Ausstattung	7 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr Arbeitsplatte ohne Aufkantung Ohne Arbeitsplatte

* Manueller Zyklus -40°C
Rechtsvorschriften EN 17032:2018
** mit Arbeitsplatte und Aufkantung

Schockfroster MODI

Up & Active

Tiefe
700 mm
7T
GN1/1



7T
GN1/1
EN60x40



10T
GN1/1
EN60x40



14T
GN1/1
EN60x40



20TP
GN2/1
EN60x80

20T
GN1/1
EN60x40

20K
Wagen
GN1/1- EN60x40



Außenmaße (mm)	B 710 T 700 H 1093	B 780 T 800 H 1093	B 780 T 800 H 1563	B 780 T 800 H 1778	B 1100 T 1045 H 1843	B 810 T 1015 H 2210	B 810 T 1015 H 2240
Leistung pro Zyklus	+90° +3°C 32 Kg	+90° +3°C 34 Kg	+90° +3°C 50 Kg	+90° +3°C 70 Kg	+90° +3°C 80 Kg	+90° +3°C 88 Kg	+90° +3°C 88 Kg
Leistung pro Zyklus	+90° -18°C 24 Kg	+90° -18°C 25 Kg	+90° -18°C 45 Kg	+90° -18°C 60 Kg	+90° -18°C 60 Kg	+90° -18°C 62 Kg	+90° -18°C 62 Kg
Verbrauch pro Zyklus*	+65° +10°C 0,065 kWh/kg	+65° +10°C 0,060 kWh/kg	+65° +10°C 0,083 kWh/kg	+65° +10°C 0,078 kWh/kg	+65° +10°C 0,085 kWh/kg	+65° +10°C 0,087 kWh/kg	+65° +10°C 0,087 kWh/kg
Verbrauch pro Zyklus*	+65° -18°C 0,210 kWh/kg	+65° -18°C 0,210 kWh/kg	+65° -18°C 0,277 kWh/kg	+65° -18°C 0,233 kWh/kg	+65° -18°C 0,268 kWh/kg	+65° -18°C 0,277 kWh/kg	+65° -18°C 0,277 kWh/kg
Nennleistung	Up 1523W - 6,6A	Up 1523W - 6,6A	Up 3043W - 14,7A	Up 3043W - 14,7A	Up 6150W - 11,81A	Up 6450W - 12,45A	Up 6450W - 12,45A
Stromaufnahme	Active 2153W - 9,4A	Active 2153W - 9,4A	Active 3043W - 14,7A	Active 3043W - 14,7A	Active 7150W - 16,64A	Active 7450W - 17,28A	Active 7450W - 17,28A
Stromzufuhr	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	400-415V 3N-50/60Hz	400-415V 3N-50/60Hz	400-415V 3N-50/60Hz
Ausstattung	7 Positionen Blech Struktur GN1/1 in Edelstahlraht	7 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40	10 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40	14 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40	10 Paar Führungen GN2/1 - EN60x80	20 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40	-
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr	Zentralkühlung H 2085 mm Spezielle Stromzufuhr	Zentralkühlung H 2115 mm Spezielle Stromzufuhr				

* Manueller Zyklus -40°C
Rechtsvorschriften EN 17032:2018

Auftauschrank





Konservierung
Auftaung
Desinfektion
Dienstprogramm

Auftauen von über 130 kg Lebensmitteln

Schnelles und sicheres Auftauen

Thaw.Pro ist ein unverzichtbarer Verbündeter in Kochzentren und großen Konditoreien, wo Fertiggerichte, Halbfertigprodukte oder zuvor eingefrorene Zutaten schnell und sicher aufgetaut werden müssen, um die Vermehrung von Bakterien zu vermeiden und Frische, Konsistenz, Geschmack und Textur zu bewahren.

Intelligentes Auftauen

Auf das 3-stufige Auftauen folgt eine Konservierungsphase, die einen unbemannten Betrieb über Nacht ermöglicht. Die Dauer der Programme passt sich automatisch an die tatsächliche Menge der Lebensmittel an, wodurch doppelt so viel Zeit und Geld gespart wird.

Ozon-Desinfektion

Thaw.Pro ist leicht zu reinigen, da alle Komponenten herausnehmbar und für die Reinigung in der Spülmaschine ausgelegt sind. Die doppelte Schale am Boden des Innenraums ermöglicht das Auffangen und bequeme Entsorgen von Flüssigkeiten, die durch das aufgetaute Produkt freigesetzt werden. Die Desinfektion des Innenraums und der darin befindlichen Komponenten wird durch den Ozonzyklus gewährleistet, der die vorhandenen Bakterien in nur wenigen Minuten beseitigt.

Technologie THAW.PRO



Haupteigenschaften



Touchscreen Bedienfeld
Der Touchscreen 4.3", ist mit einem USB- Anschluss zur Speicherung der HACCP Daten ausgestattet.



Ozon-Desinfektion
Der Ozonzyklus sorgt für die vollständige Beseitigung von Bakterien auf allen Oberflächen.



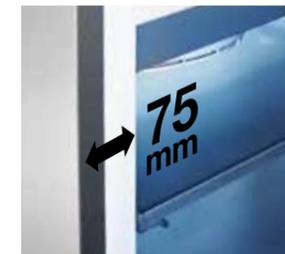
Auffangwannen für Flüssigkeiten
Die 2 Schalen am Boden des Innenraums ermöglichen das Auffangen und Entsorgen von Flüssigkeiten, was die Reinigung erleichtert.



Abnehmbarer Luftverteiler
Der aus 3 unabhängigen Teilen bestehende Diffusor ist leicht abnehmbar und spülmaschinenfest.



Modulierbarer Boden
Ermöglicht die Installation auf Rädern, Füßen, fixiertem oder beweglichem Sockel.



75 mm Isolierung
Isolierdicke 75 mm FKW/FCKW frei.



10 Roste aus Edelstahl
10 robuste Edelstahlstützen sorgen für hohe Belastbarkeit und hohe hygienische Standards.



Führung und Gleitschienen
Schnell zu lösende, spülmaschinenfeste Führungsschienen und Gleitschienen aus Edelstahl.

Weitere Eigenschaften

Außen- und Innenwände in CNS nach DIN 1.4301, äußerer Boden und Technikraum aus galvanisiertem Stahl

Antikorrosionslackierter Verdampfer

LED-Beleuchtung

Äußere und innere Ecken abgerundet

Balance Energiemanagement Wi-Fi-System mit Balance Console (optional)

MODBUS-RT Tür

Geruchsdichter Türabstandhalter

Heiß-Gas Abtauung

Wi-Fi Kontrollsystem Cosmo

Kältemittel R290 ökologisch GWP=3

Klimaklasse 5

Individuell anpassbare Auftauungsprogramme

THAW.PRO

700



Außenmaße (mm)

B 740 T 815 H 2085

Temperatur (°C)

-6°+40°

Energieklasse

D

Jahresverbrauch (kWh)

746

Stromzufuhr

220/240V-50Hz

Ausstattung

10 Edelstahlroste GN2/1

Varianten

Spezielle Stromzufuhr



Lagerkühlschränke



MASTER und SMART, Konservierungs- klasse A



A

2 Tiefen, 5 Breiten, 5 Temperaturen, Stecker fertig und Modelle mit Zentralkühlung. Verschiedene Varianten, sodass Sie von maximaler Geräumigkeit zu profitieren und Lebensmittel so lang wie möglich zu konservieren. Wählen Sie den Schrank, der Ihren Bedürfnissen am besten entspricht. Alle versprechen Qualität, Zuverlässigkeit, hohe Leistungen und Ersparnis.





MASTER Kühlschrank, öffnet die Tür zur Frische

Ersparnis Klasse A

Alle MASTER Konservierungsschränke, sind mit Naturgas R290 ausgestattet, was eine höhere Effizienz im Vergleich zu traditionellen Kältegasen garantiert. Die Modelle der Klasse A versprechen eine Energieersparnis von bis zu 80% im Vergleich zu ähnlichen Geräten dieser Klasse. Das Ergebnis ist ein sofortiger ökonomischer Vorteil und ein extrem reduzierter Einfluss auf die Umwelt.

Elegantes und gepflegtes Design

Das elegante Design, mit äußeren abgerundeten Ecken, leicht zu handhabendem Bedienungsfeld mit bündigem Panel, sowie eine sorgfältige Feinbearbeitung geben dem MASTER Schrank ein solides und raffiniertes Aussehen.

Ein Modell für jeden Bedarf

Zur Verfügung stehen Modelle mit einer Kapazität von 350 bis 1400 Litern. Wahlweise mit halben Türen, Glastüren reversible Türen, Aufbewahrungslösungen für Fisch und getrennte Bereiche mit 2 - 3 Temperaturen.

Noch mehr Platz

Die MASTER Schränke XL bieten 10 Prozent mehr Stauraum als die klassischen Modelle gleicher Größe. An den Seiten des Kühlraums sind stabile Führungsschienen befestigt, die ein schnelles Umsetzen der XL-Roste und größere Einfachheit bei den täglichen Reinigungsarbeiten.

Die Qualität macht den Unterschied

Das Fahrgestell mit einer Isolierdichte von 75 mm, ist aus hoch qualitativem CNS nach DIN 1.4301. Die Kompressoren sind durch hohe Leistung und niedrigem Verbrauch ausgezeichnet, so ist der MASTER Schrank für einen intensiven Gebrauch geeignet.

MASTER MARINE

Die MASTER MARINE Sektion ist für die Installation auf Schiffen, Ölbohrplattformen und schwimmenden Plattformen vorgesehen. Die exzellente Tiefkühlqualität der MASTER Serie, vereint mit den außergewöhnlichen Sicherheitslösungen, macht die Schränke zur idealen Wahl für den Schiffsbereich.



MASTER FISH

Die Sektion MASTER FISH ist zur Tiefkühlung frischen Fisches geeignet. Unterschiedliche Temperaturen und Zubehörteile ermöglichen ein ideales Umfeld zur Aufbewahrung von delikaten Lebensmitteln, wie Weichtieren, Krustentieren, Stücken, Fischfilets oder ganzen Fischen.



-6°/+4°C
Konservierung des Fisches bei Temperaturen zwischen -6° und +4°.



ABS Fischbehälter
Die Behälter aus ABS fangen eventuelle Flüssigkeiten auf, so kommt der Fisch nicht in Kontakt mit Wasser.



Reinigung und Hygiene
Der Edelstahl-Boden und das Abflussrohr erleichtern die Entsorgung des Wassers.





Kühlschränke SMART, robust für den täglichen Gebrauch

Natürliche Kühlung Klasse A

Alle SMART Kühlschränke sind mit Naturgas R290 ausgestattet, was eine höhere Leistung im Vergleich zu herkömmlichen Kältegasen garantiert. Die Modelle der Klasse A versichern eine Energieersparnis, welche herkömmliche ähnliche Geräte um bis zu 80% übersteigt. Das Ergebnis ist ein umgehender ökonomischer Vorteil und ein stark reduzierter Einfluss auf die Umwelt.

Alles unter Kontrolle

Das Aggregat erhält automatisch die Temperatur mit Einstellung des richtigen Feuchtigkeitsgrades. Das Bedienungsfeld ist intuitiv und leicht zu reinigen. Es wurde so geplant, dass die Temperaturregulierung und das Abrufen gespeicherter Daten erleichtert wird.

Qualität und Ergonomie

Die Isolierdichte beträgt 75 mm, das Gerät trägt so zu einer Positionierung in den besten Energieklassen bei. Das Design der Handgriffe garantiert, durch einen sicheren und ergonomischen Griff, besten Komfort.

Beste Flächenorganisation

Die Höhe der inneren Zwischenböden ist regulierbar, dank vielfältiger Positionierungsmöglichkeiten. So haben Sie Ihre Produkte immer zur Hand.

Noch mehr Platz

Die SMART Schränke XL bieten 10 Prozent mehr Stauraum als die klassischen Modelle gleicher Größe. An den Seiten des Kühlraums sind stabile Führungsschienen befestigt, die ein schnelles Umsetzen der XL-Roste und größere Einfachheit bei den täglichen Reinigungsarbeiten.

MASTER und SMART, eine gemeinsame Technologie

Unterscheidende Eigenschaften

MASTER

Sortiment mit 78 Modellen
Türgriff in Edelstahl, Dichte 2 mm
Verdampfer Abdeckhaube aus Edelstahl
LED-Beleuchtung
Farbe RAL personalisierbar (optional)



SMART

Sortiment mit 24 Modellen
Türgriff in PVC
Verdampfer Abdeckhaube in PVC



Gemeinsame Eigenschaften



Modulierbarer Boden
Ermöglicht die Installation auf Rädern, Füßen, festem oder beweglichem Sockel.



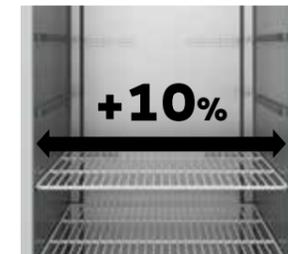
Isolierung 75 mm
Isolierdichte 75 mm
CFC/HCFC frei.



Schloss und Türhalter
Automatisch schließende Türen, mit Stopp bei 105°, abschließbar mit Schlüsseln.



Austauschbare Dichtungen mit langer Haltbarkeit
Geometrie mit Dreifachkammer mit innovativem Polymer D7, leistungsfähige Isolierung über 35% im Vergleich zu herkömmlichen.



XL-Schränke
Die robusten Auflageschienen der Schränke Master und Smart XL bieten 10% mehr Lagerkapazität.



Verdampfung ohne Kosten
Das beim Enteisen entstehende Wasser verdunstet durch die ausströmende Wärme des Kühlsystems.



Intelligenter Ventilator
Die Ventilatoren halten bei Türöffnung automatisch an, um Einzug von warmer Luft von außen zu vermeiden.



Führung und Gleitschienen
Führungsschienen und Gleitschienen aus Edelstahl, ohne notwendiges Werkzeug abmontierbar.

Weitere Eigenschaften

Außen- und Innenwände in CNS nach DIN 1.4301. Rückwand und Technikbereich in galvanisiertem Stahl

Antikorrosionslackierter Verdampfer

Allarm bei geöffneten Türen oder hoher Temperatur

Äußere und innere Ecken abgerundet

Ventilierte Kühlung

Wi-Fi Kontrollsystem Cosmo (optional)

Türrahmen mit Antikondensationssystem Versionen -18°-22°C

Enteisung durch Heiß - Gas (Steckerfertig), elektrisch (Zentralkühlung), Mit Stopp (0°+10°C)

Balance Energiemanagement Wi-Fi-System mit Balance Hub und Balance Console (optional)

Gefriergas R290 ökologisch GWP=3

Funktionen Klimaklasse 5

Öffnungspedal (optional)

MASTER Lagerkühlschränke

350



500



600



650



700 - 700 XL



Außenmaße (mm)
Temperatur (°C)
Energieklasse
Jahresverbrauch (kWh)
Stromzufuhr
Ausstattung
Varianten

B 535	T 715	H 2085	
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°
B	B	C	B
318	324	1006	324
220/240V-50Hz			
3 Plastifizierter Roste GN1/1 3 ABS Fischbehälter			
Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Glastür Spezielle Stromzufuhr			

B 630	T 715	H 2085	
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	
B	B	C	
325	331	1310	
220/240V-50Hz			
3 Plastifizierter Roste 42x53 cm			
Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Glastür Spezielle Stromzufuhr			

B 740	T 715	H 2085	
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	
B	B	C	
358	358	1444	
220/240V-50Hz			
3 Plastifizierter Roste 53x53 cm			
Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Glastür Doppelte Tür Spezielle Stromzufuhr			

B 810	T 715	H 2085	
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	
B	B	D	
378	385	2093	
220/240V-50Hz			
3 Plastifizierter Roste GN2/1			
Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Glastür Doppelte Tür Spezielle Stromzufuhr			

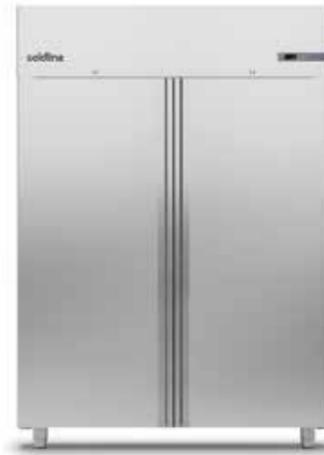
B 740	T 815	H 2085	
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°
A	A	C	B
327	335	1609	460
220/240V-50Hz			
3 Plastifizierter Roste GN2/1 3 Plastifizierter Roste 65x59 cm			
Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Glastür Doppelte Tür Spezielle Stromzufuhr			

MASTER Lagerkühlschränke

1200



1400



Außenmaße (mm)	B 1480 T 715 H 2085		
Temperatur (°C)	0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
Energieklasse	B	B	C
Jahresverbrauch (kWh)	553	564	2500
Stromzufuhr	220/240V-50Hz		
Ausstattung	6 Plastifizierter Roste 53x53 cm		
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Glastür Doppelte Tür (4 Türen) Spezielle Stromzufuhr Doppeltes Kühlsystem		

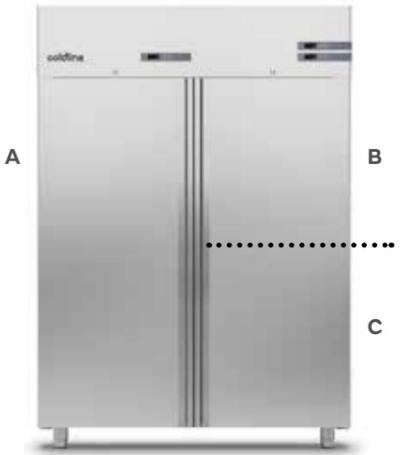
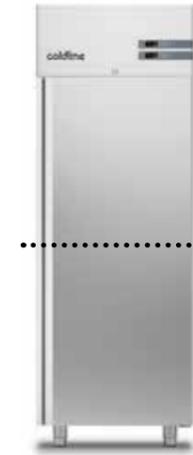
Außenmaße (mm)	B 1480 T 815 H 2085			
Temperatur (°C)	0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°
Energieklasse	B	B	C	B
Jahresverbrauch (kWh)	644	659	2919	644
Stromzufuhr	220/240V-50Hz			
Ausstattung	6 Plastifizierter Roste GN2/1 12 ABS Fischbehälter			
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Glastür Doppelte Tür (4 Türen) Spezielle Stromzufuhr Doppeltes Kühlsystem			

Kombinierte Temperatur

2 Türen 700



2 / 3 Türen 1400



Außenmaße (mm)	B 740 T 815 H 2085		
Temperatur (°C)	A -2°+8° B -2+8°	A -2°+8° B -18-22°	A -6°+4° B -18-22°
Stromzufuhr	220/240V-50Hz		
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr		

Außenmaße (mm)	B 1480 T 815 H 2085		
Temperatur (°C)	A -2°+8° B -2+8°	A -2°+8° B -6+4°	A -2°+8° B -18-22°
Stromzufuhr	220/240V-50Hz		
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr		

Außenmaße (mm)	B 1480 T 815 H 2085		
Temperatur (°C)	A -2°+8° B -2+8°	A -2°+8° B -6+4°	A -2°+8° B -18-22° C -2+8°
Stromzufuhr	220/240V-50Hz		
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr		

SMART Lagerkühlschränke

600



B 740 T 715 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
358	358	1444
220/240V-50Hz		
3 Plastifizierter Roste 53x53 cm		
Zentralkühlung Doppeltür Spezielle Stromzufuhr		

700 - 700 XL



B 740 T 815 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
A	A	C
327	335	1609
220/240V-50Hz		
3 Plastifizierter Roste GN2/1 3 Plastifizierter Roste 65x59 cm XL		
Zentralkühlung Doppeltür Spezielle Stromzufuhr		

1200



B 1480 T 715 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
553	564	2500
220/240V-50Hz		
6 Plastifizierter Roste 53x53 cm		
Zentralkühlung Doppeltür Spezielle Stromzufuhr Doppeltes Kühlsystem		

1400

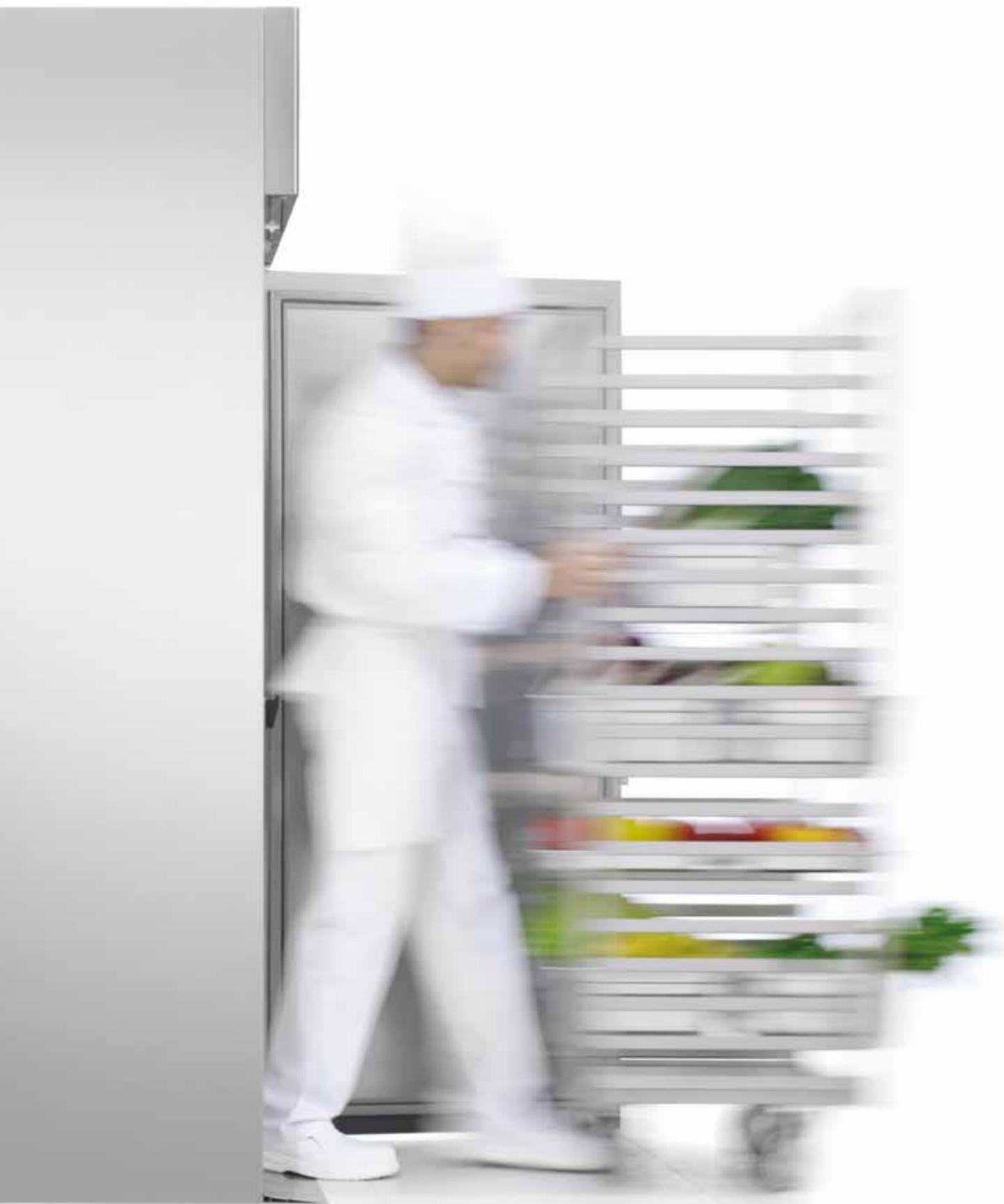


B 1480 T 815 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
644	659	2919
220/240V-50Hz		
6 Plastifizierter Roste GN2/1		
Zentralkühlung Doppeltür Spezielle Stromzufuhr Doppeltes Kühlsystem		

Außenmaße (mm)
Temperatur (°C)
Energieklasse
Jahresverbrauch (kWh)
Stromzufuhr
Ausstattung
Varianten

Roll-In & Pass-Through





Roll-In & Pass-Through Die Kälte in Bewegung

Eine sichere Tiefkühlung wird mit praktischen Wägen aus Edelstahl vereint, um möglichst einfach Tablettts und Teller, die für den Service bestimmt sind, zu transportieren. Einheitliche Front beim Roll-in Modell oder verlaufend beim Modell Pass-Through.

In Kantinen, Kochzentren und im Catering spielt der Transport der Teller und Tablettts eine große Rolle in der Arbeitsorganisation. Die Tiefkühlschränke Roll-in und Pass-Through sind so konzipiert, dass dies bestmöglich erledigt werden kann und somit die Arbeitszeit reduziert und die Leistung verbessert wird. Verblendete Türen oder Türen aus Glas, um 1 oder 2 Wägen für Gitter oder GN1/2 Bleche.

Roll-In & Pass-Through Technologie



Gemeinsame Eigenschaften



Isolierung 75 mm
Isolierdichte 75 mm
CFC/HCFC frei.



Elegantes Design
Das Bedienfeld,
in schlichtem und
funktionalem Design ist
einfach zu verwenden.



Schloss und Türestopp
Automatisch schließende
Türen, mit Stopp auf 105°,
ausgestattet mit Schloss
und Schlüsseln.



**Austauschbare Dichtungen
mit langer Haltbarkeit**
Geometrie mit Dreifachkammer
mit innovativem Polymer D7,
leistungsfähige Isolierung
über 35% im Vergleich zu
herkömmlichen.



Wagen
In den Modellen Roll-In und
Pass-Through können GN2/1
Wägen mit den Ausmaßen
B 598 T 660 H 1630
untergebracht werden.



Stoßschutz
Spezielle Stoßschützer
schützen die inneren Wände
vor unvorhergesehenen Stößen.



**Boden verkleidet
in Edelstahl**
Boden verkleidet in Edelstahl,
Boden in CNS nach DIN 1.4301
mit Rampe Wageneingang.



LED - Beleuchtung
LED auf oberem
Bedienungsfield installiert.

Weitere Eigenschaften

Außen- und Innenwände
in CNS nach DIN 1.4301.
Rückwand und Technikbereich
in galvanisiertem Stahl

Antikorrosionslackierter
Verdampfer

Allarm bei geöffneten
Türen oder hoher
Temperatur

Äußere und innere
Ecken abgerundet

Ventilierte Kühlung

Modbus-RTU Tür

Automatische
Verdampfung des
Kondenswassers

Enteisung durch Heiß - Gas

Wi-Fi Kontrollsystem
Cosmo (optional)

Gefriergas R290
ökologisch GWP=3

Funktion Klimaklasse 5

Balance Energiemanagement
Wi-Fi-System mit Balance
Hub und Balance Console
(optional)

Roll-In & Pass-Through

Roll-In

Pass-Through

R290



R290



Außenmaße (mm)
Temperatur (°C)
Maximale Asorption
Kühlleistung (W)
Stromzufuhr
Varianten

B 810 T 815 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Glastür Spezielle Stromzufuhr

B 810 T 880 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Glastür Spezielle Stromzufuhr

Roll-In

Pass-Through

R290



R290



B 1620 T 815 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Glastür Spezielle Stromzufuhr

B 1620 T 880 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Glastür Spezielle Stromzufuhr

Kühltische



MASTER und SMART Tische; Klasse A erobert die Küche



Die Coldline Tische bieten unendliche Lösungen, um jeglichen Bedarf zu erfüllen. Durch reduzierten Verbrauch und hoher Qualität sind sie für jedes Arbeitsumfeld.



MASTER Kühlische, einzigartiger Charakter, vielfältige Lösungen

Alles, was gebraucht wird

Zur Personalisierung des Arbeitsplatzes bietet die Serie MASTER zahlreiche Lösungen. Die Küche kann für jeden Bedarf bequem und praktisch organisiert werden.

Türen und Schubladenteil

Jedes Fach kann mit Edelstahltüren, Glastüren und mit gekühltem Schubladenteil in den Varianten $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ und $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$ konfiguriert werden. Das innovative System mit doppelter Luftzirkulation garantiert maximale Kühlleistung und eine optimale Verteilung der Kälte auch bei völliger Auslastung.

Motor rechts oder links

Sie haben die Wahl, den technischen Bereich rechts oder links zu installieren. Die Version mit unabhängiger Kühleinheit versichert maximalen Komfort am Arbeitsfeld. Bei nebeneinander aufgestellten Tischen bietet sich ein gemeinsamer Technikbereich an.

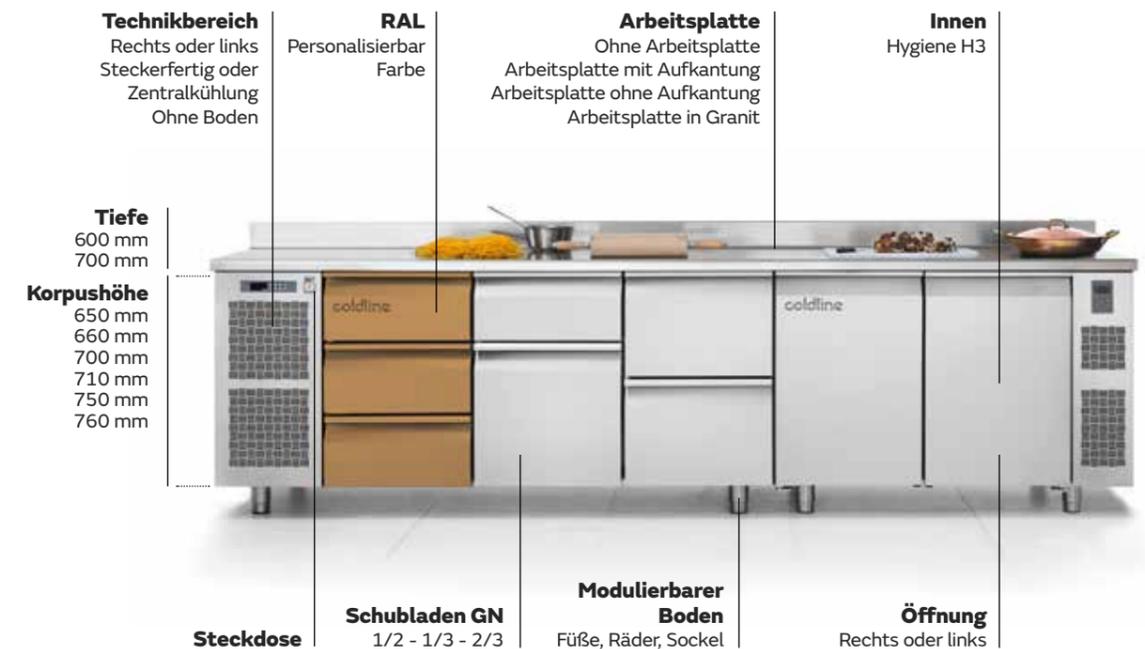
Verstärkter Boden

Der einheitliche verstärkte Boden sieht regulierbare Füße am Außenbereich des Schrankes vor. Eine Lösung, die es ermöglicht, das Gewicht des Gefriersystems sicher zu unterstützen. Der schalldichte Technikbereich ist integriert.

Lackierung je nach Wunsch

Sie können Ihren Tisch MASTER personalisieren, indem Sie die Farbe wählen, die sich am besten dem Stil Ihrer Arbeitsumgebung anpasst. Die Edelstahllackierung auf den Oberflächen garantiert Langlebigkeit und perfekte hygienische Bedingungen unserer Produkte.

Konfiguration



Dimensionale Kompatibilität und geteiltes Design



Familiengefühl

Im Einklang mit der Philosophie von Konsistenz und Design, die die TNK-Küchen auszeichnet, teilen die Coldline-Kühltische und die neutralen Tuls-Tische Abmessungen und Design und ermöglichen es, komfortable und harmonische Küchen zu schaffen.

Personalisierte Kompositionen

Schubladenschränke, Anrichten sowie offene oder geschlossene Tische lassen sich perfekt mit Kühltischen und Gefrierschränken integrieren. Alles wird mit einer soliden durchgehenden Arbeitsplatte konfiguriert, um vollständige Arbeitszeilen und -inseln zu schaffen.

6 Höhen, 3 Tiefen

Die Kühltische Coldline und die neutralen Tuls-Tische teilen 6 Höhen, 3 Tiefen, die Höhe der Füße und das Design der Arbeitsplatte. Die große Auswahl an Längen ermöglicht es, in jedem Raum maßgeschneiderte Arbeitsbereiche zu schaffen.



Tische SMART, Festigkeit und Strapazierfähigkeit

Solides und strapazierfähiges Fahrgestell

Der Kühltschkorpus SMART ist aus dickem robustem und strapazierfähigem Stahl gebaut, gemacht für lange Haltbarkeit und Sicherheit bei der täglichen Arbeit.

Robuste Arbeitsplatte

Die Arbeitsplatte ist mit einer Aufkantung hinten und vorne versehen, welche eine perfekte Reinigung ermöglicht. Die Erhöhung ist hinten geschlossen, sodass Verunreinigungen vermieden werden.

Ausziehbare Schubladen GN1/1

Die komplett ausziehbaren Schubladen haben eine hohe Kapazität, sind je nach Bedarf austauschbar und passen sich auch Ihrem zukünftigen Bedarf an. Innere Höhe: 1/3=150 mm - 1/2=205 mm - 2/3=310 mm.

MASTER und SMART Tische Technologie

Unterscheidende Eigenschaften



MASTER

Rückwand aus CNS nach DIN 1.4301
Edelstahl Türgriff, Dicke 2 mm
Technikbereich rechts oder links
Steckerfertig und Zentralkühlung Versionen
mit offenem -2°+8°C und -15°-22° C versionen
Korpshöhe: 650-660-700-710-750-760 mm
Tiefe: 600-700 mm
Personalisierbar RAL Farbe
Steckdose (optional)



SMART

Rückwand aus Colaminat
PVC Türgriff
Technikbereich nur recht
Nur Steckerfertig version
Nur -2°+8°C version
Korpshöhe: 710 mm
Tiefe: 700 mm

Gemeinsame Eigenschaften



Kantige Arbeitsplatte
Verstärkte Platte mit kantiger Vorderkante, Aufkantung Höhe 100 mm mit 10 mm Innenradius und hinterem Abschluss, um Schmutzansammlungen zu vermeiden.



Kondenseinheit
Auf Schienen zur Inspektion und Reinigung ausziehbar.



Führung und Gleitschienen
Führungsschienen und Gleitschienen aus Edelstahl, ohne notwendiges Werkzeug ab montierbar.



Belüftete Kühlung
Die belüftete Kühlung gewährt eine perfekt konstante Temperatur in jedem Fach oder jeder Schublade.



Verstärktes Schubladenteil
Jeder Bereich kann mit kühlbarem Schubladenteil 1/2 - 1/3 - 2/3, -2°+8°C oder -15°-22°C ausgestattet werden.



Austauschbare Dichtungen von langer Haltbarkeit
Geometri mit Dreifachkammer mit innovativem Mischer D7, mit 35% höherer leistungsfähiger Dichtungim Vergleich zu herkömmlichen Geräten.



Verstärkter Boden
Der verstärkte Boden ermöglicht eine Installation auf Rädern, Füßen oder festen oder beweglichen Sockeln.



Verdampfung ohne Kosten
Das beim Enteisen entstehende Wasser verdampft durch die ausströmende Wärme des Kühlsystems.

Weitere Eigenschaften

Außen- und Innenwände in CNS nach DIN 1.4301

Äußere und innere Ecken abgerundet

Isolierung 60 mm CFC/HCFC frei

Gefriergas R290 ökologisch GWP=3

Antikorrosionlackierter Verdampfer

Automatisch schließende Türen, mit Stopp bei 105°

Enteisung durch Heiß - Gas (Steckerfertig), elektrisch (Zentralkühlung)

Funktion Klimaklasse 5

Modbus-RTU Tür

Wi-Fi Kontrollsystem Cosmo (optional)

Balance Energiemanagement Wi-Fi-System mit Balance Hub und Balance Console (optional)

MASTER Kühltsche

Steckerfertig Versionen

Tiefen (mm)
Temperatur (°C)
Außenmaße* (mm)
Energieklasse
Jahresverbrauch (kWh)
Stromzufuhr
Ausstattung
Korpushöhe
Varianten

*Korpushöhe 710 mm mit Arbeitsplatte und Aufkantung

Zentralkühlung Versionen

Tiefen (mm)
Temperatur (°C)
Außenmaße* (mm)
Stromzufuhr
Ausstattung
Korpushöhe (mm)
Varianten

*Korpushöhe 710 mm mit Arbeitsplatte und Aufkantung

1 Tür



T 600		T 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
B 820 H 950			
A	C	A	C
409	1036	458	1278
220/240V-50Hz			
1 Plastifizierter Rost 430x325 mm		1 Plastifizierter Rost GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Glastür Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3 Mit Arbeitsplatte - Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr			

1 Tür



T 600		T 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
B 680 H 950			
A	C	A	C
409	1036	458	1278
220/240V-50Hz			
1 Plastifizierter Rost 430x325 mm		1 Plastifizierter Rost GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Glastür Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3 Mit Arbeitsplatte - Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr			

2 Türen



T 600		T 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
B 1300 H 950			
A	D	A	D
449	1732	527	2135
220/240V-50Hz			
2 Plastifizierter Roste 430x325 mm		2 Plastifizierter Roste GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Glastür Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3 Mit Arbeitsplatte - Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr			

2 Türen



T 600		T 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
B 1090 H 950			
A	D	A	D
449	1732	527	2135
220/240V-50Hz			
2 Plastifizierter Roste 430x325 mm		2 Plastifizierter Roste GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Glastür Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3 Mit Arbeitsplatte - Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr			

3 Türen



T 600		T 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
B 1780 H 950			
A	D	A	D
540	2346	616	2891
220/240V-50Hz			
3 Plastifizierter Roste 430x325 mm		3 Plastifizierter Roste GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Glastür Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3 Mit Arbeitsplatte - Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr			

3 Türen



T 600		T 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
B 1570 H 950			
A	D	A	D
540	2346	616	2891
220/240V-50Hz			
3 Plastifizierter Roste 430x325 mm		3 Plastifizierter Roste GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Glastür Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3 Mit Arbeitsplatte - Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr			

4 Türen



T 600		T 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
B 2260 H 950			
B	D	B	E
746	3280	836	3642
220/240V-50Hz			
4 Plastifizierter Roste 430x325 mm		4 Plastifizierter Roste GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Glastür Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3 Mit Arbeitsplatte - Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr			

4 Türen



T 600		T 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
B 2050 H 950			
A	D	A	D
746	3280	836	3642
220/240V-50Hz			
4 Plastifizierter Roste 430x325 mm		4 Plastifizierter Roste GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Glastür Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3 Mit Arbeitsplatte - Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr			

SMART Kühlische

2 Türen



B 1300 **T** 700 **H** 950

-2°+8°

A

527

220/240V-50Hz

2 Plastifizierter Roste GN1/1

Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3
Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Spezielle Stromzufuhr

3 Türen



B 1780 **T** 700 **H** 950

-2°+8°

A

616

220/240V-50Hz

3 Plastifizierter Roste GN1/1

Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3
Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Spezielle Stromzufuhr

4 Türen



B 2260 **T** 700 **H** 950

-2°+8°

B

836

220/240V-50Hz

4 Plastifizierter Roste GN1/1

Schubladen GN 1/2, 1/3, 2/3
Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Spezielle Stromzufuhr

Außenmaße* (mm)

Temperatur (°C)

Energieklasse

Jahresverbrauch (kWh)

Stromzufuhr

Ausstattung

Varianten

*Korpshöhe 710 mm mit Arbeitsplatte und Aufkantung



SNACK Kühlische, die Kühlung bestimmt das Kochen

Unten kühlen, oben kochen

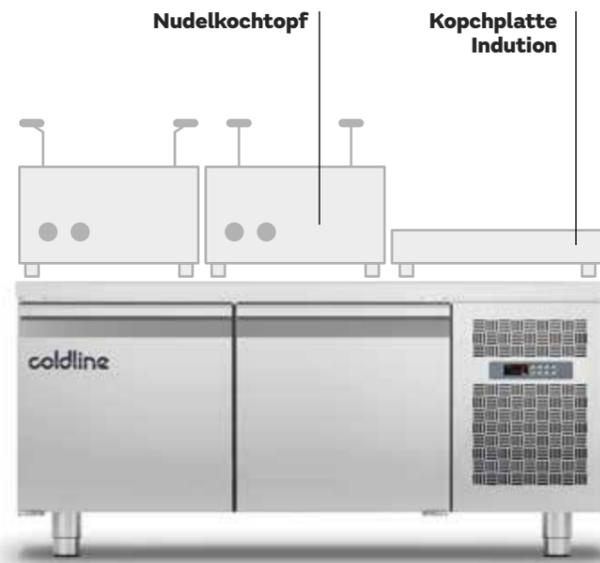
Die SNACK Tische, Korpushöhe 490 mm, ermöglichen eine bequeme und leistungsfähige Kochzone zu kreieren, mit Kochplatten, Fritteusen, Nudelkochern, und anderen Kochgeräten. Die unterschiedlichen Maße (von einer bis vier Flächen), machen sie für große und kleine Küchen geeignet.

Alles zur Hand

Unabhängige Arbeitsbereiche ermöglichen dem Personal die Gehwege zu reduzieren und alles auf wenig Platz zu organisieren. Frische oder halbfertige Lebensmittel können in geräumigen Schubladen oder in Fächern mit Stahltür gekühlt werden. Zur Verfügung stehen Modelle mit folgenden Temperaturen: $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$, $-15^{\circ}-22^{\circ}\text{C}$ sowie personalisierbare Lösungen mit RAL-Farben nach Wahl des Designers.

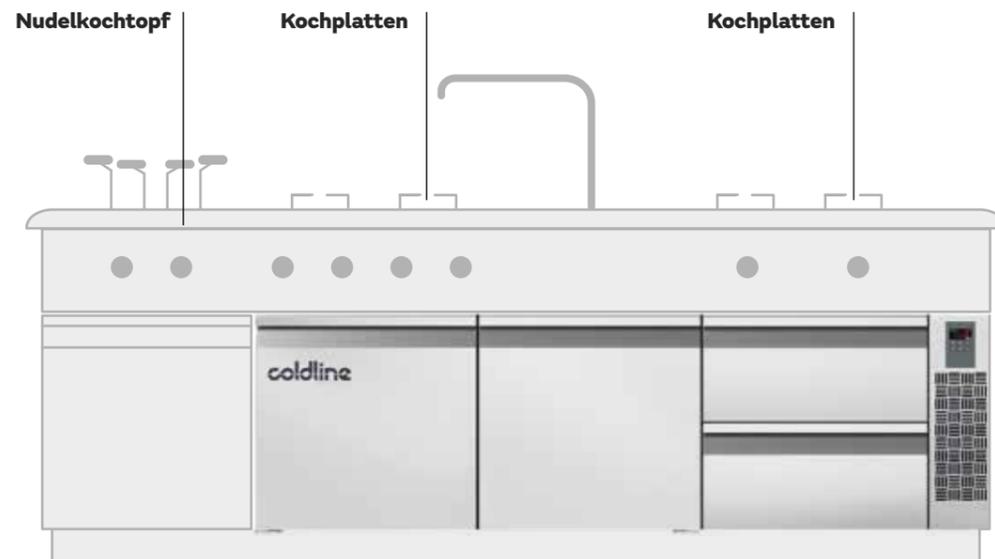
SNACK Technologie

SNACK Tisch mit Koch-Elementen zur Unterstützung



SNACK Tisch
Korpshöhe H 490 mm
2 Türen
Steckerfertig

SNACK Tisch im Kochblock integriert



SNACK Tisch
Korpshöhe H 490 mm
1 Tür
1 Schublade 1/1
2 Schubladen 1/2
Zentralkühlung



Kantige Arbeitsplatte
Verstärkte Platte zur Unterstützung von Kochgeräten. Vordere Kante mit abgekanstem Rand.



Verdampfung ohne Kosten
Das beim Enteisen entstehende Wasser verdampft durch die ausströmende Wärme des Kühlsystems.



Führung und Gleitschienen
Führungsschienen und Gleitschienen aus Edelstahl, ohne notwendiges Werkzeug ab montierbar.



Belüftete Kühlung
Die belüftete Kühlung gewährt eine perfekt konstante Temperatur in jedem Fach oder jeder Schublade.



Verstärktes Schubladenteil
Jede Fläche kann mit gekühlten Schubladenteilen GN1/1, GN1/2, -2°+8°C oder -15°-22°C ausgestattet werden.



Austauschbare Dichtungen von langer Haltbarkeit
Geometri mit Dreifachkammer mit innovativem Mischer D7, mit 35% höherer leistungsfähiger Dichtungim Vergleich zu herkömmlichen Geräten.



Verstärkter Boden
Der verstärkte Boden ermöglicht eine Installation auf Rädern, Füßen oder festen oder beweglichen Sockeln.



Kondenseinheit
Auf Schienen zur Inspektion und Reinigung ausziehbar.

Weitere Eigenschaften

Außen- und Innenwände in CNS nach DIN 1.4301

Antikorrosionlackierter Verdampfer

Automatisch schließende Türen, mit Stopp bei 105°

Äußere und innere Ecken abgerundet

Steckerfertige und Zentralkühlung Varianten mit offenem Boden, um Verbindungen zu erleichtern.

Wi-Fi Kontrollsystem Cosmo (optional) und Modbus-RTU Tür

Isolierung 60 mm CFC/HCFC frei

Enteisung durch Heiß-Gas (Steckerfertig), elektrisch (Zentralkühlung)

Balance Energiemanagement Wi-Fi-System mit Balance Hub und Balance Console (optional)

Gefriergas R290 ökologisch GWP=3

Funktion Klimaklasse 5

Personalisierbar RAL Farbe

SNACK Kühltische

Steckerfertig Versionen

Außenmaße* (mm)
Breite (mm)
Temperatur (°C)
Energieklasse
Jahresverbrauch (kWh)
Stromzufuhr
Ausstattung
Varianten

* mit Arbeitsplatte

Zentralkühlung Versionen

Außenmaße* (mm)
Breite (mm)
Temperatur (°C)
Stromzufuhr
Ausstattung
Varianten

* mit Arbeitsplatte

1 Tür



T 700 H 630	
B 820	
-2°+8°	-15°-22°
A	C
356	956
220/240V-50Hz	
1 Plastifizierter Rost GN1/1	
Schubladen GN1/1 - 1/2 Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr	

2 Türen



T 700 H 630			
B 1200	B 1300		
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
A	D	A	D
409	1535	409	1535
220/240V-50Hz			
2 Plastifizierter Roste GN1/1			
Schubladen GN1/1 - 1/2 Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr			

3 Türen



T 700 H 630			
B 1600	B 1780		
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
A	D	A	D
409	1535	479	1913
220/240V-50Hz			
3 Plastifizierter Roste GN1/1			
Schubladen GN1/1 - 1/2 Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr			

4 Türen



T 700 H 630	
B 2260	
-2°+8°	-15°-22°
B	E
649	2725
220/240V-50Hz	
4 Plastifizierter Roste GN1/1	
Schubladen GN1/1 - 1/2 Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr	

1 Tür



T 700 H 630	
B 680	
-2°+8°C	-15°-22°
220/240V-50Hz	
1 Plastifizierter Rost GN1/1	
Schubladen GN1/1 - 1/2 Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr	

2 Türen



T 700 H 630			
B 1090	B 1200		
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
220/240V-50Hz			
2 Plastifizierter Roste GN1/1			
Schubladen GN1/1 - 1/2 Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr			

3 Türen



T 700 H 630			
B 1570	B 1600		
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
220/240V-50Hz			
3 Plastifizierter Roste GN1/1			
Schubladen GN1/1 - 1/2 Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr			

4 Türen



T 700 H 630	
B 2050	
-2°+8°C	-15°-22°
220/240V-50Hz	
4 Plastifizierter Roste GN1/1	
Schubladen GN1/1 - 1/2 Ohne Arbeitsplatte Motor links Spezielle Stromzufuhr	



Saladette & Prep-Station, erweitert ihren Arbeitsplatz in der küche

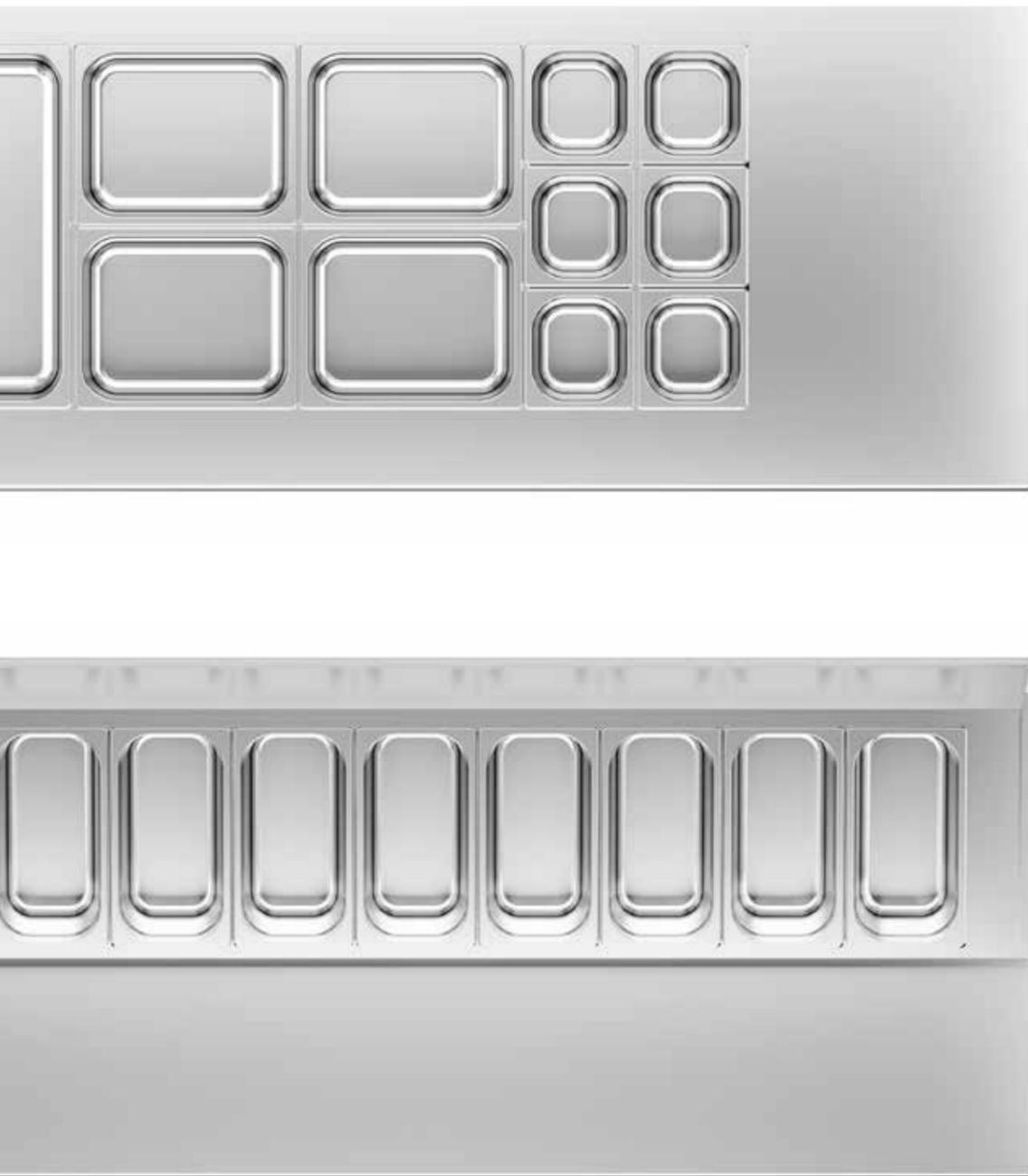
Die Tische mit Salatbehältern und die Prep-Station machen die Küche praktischer und helfen bei der Organisation der Arbeitsplatte.

Der Tisch Saladette kann je nach Bedarf mit den dafür bestimmten Behältern und den gewünschten Maßen personalisiert werden.

Die Prep-Station kann mit einer Tiefe von 700 e 800 mm und Kühlaufbau für Behälter GN1/3 e GN1/6 ausgestattet werden.



Saladette und Prep-Station Technologie



Saladette Eigenschaften



Behälter GN
Die Zutaten werden in den Kühlbehältern gekühlt, so ist immer alles zur Hand, und die Arbeit des Personals wird erleichtert.



Öffnung nach Maß
Die Maße der Öffnung auf der Arbeitsplatte ist personalisierbar, um so einen Saladette Tisch abgestimmt auf den persönlichen Bedarf zu erhalten.



Hygiene und Reinigung
Die Abdeckung (optional) garantiert exzellente Hygiene und ermöglicht auch während der Nachtstunden die Lagerung der Lebensmittel.

Prep-Station Eigenschaften



Behälter GN1/3 oder GN1/6
Zur Verfügung stehen spezifische Modelle mit Kühlbehältern für die Behältermodelle GN1/3 oder GN1/6.



Fläche aus Edelstahl oder Granit
Solide und robuste Arbeitsplatte ist aus Edelstahl nach DIN 1.4301 mit verstärkten Kanten oder aus Granit (optional) gefertigt.



Tische mit 2 Tiefen
Modelle mit einer Tiefe von 700 mm (GN1/1) oder 800 mm (EN60x40) passen sich dem Bedarf in jeder Küche an.

Weitere Eigenschaften

Versionen Steckerfertig und Zentralkühlung mit Motor an der rechten oder linken Seite

Antikorrosionlackierter Verdampfer

Außen- und Innenwände in CNS nach DIN 1.4301

Steckdose frontal angebracht (optional)

Personalisierbar RAL Farbe

Wi-Fi Kontrollsystem Cosmo (optional) und Modbus-RTU Tür

Kühlgas R290 ökologisch GWP=3

Kondenseinheit ausziehbar auf Schienen für Wartung und Reinigung

Balance Energiemanagement Wi-Fi-System mit Balance Hub und Balance Console (optional)

Isolierung 60 mm CFC/HCFC frei

Enteisung durch Heiß-Gas (Steckerfertig), elektrisch (Zentralkühlung)

Verstärkte Boden für Installation auf Rädern, Füßen, festen oder beweglichen Sockeln

Saladette Kühlische

Steckerfertig Versionen

Temperatur (°C)

Außenmaße* (mm)

Stromzufuhr

Ausstattung

Korpshöhe (mm)

Varianten

*Korpshöhe 710 mm mit Arbeitsplatte und Aufkantung

1 Tür



-2°+8°C

B 820 T 700 H 950

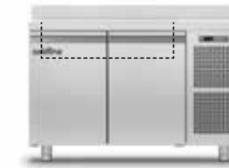
220/240V-50Hz

1 Plastifizierter Rost GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Schubladen GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Motor links
Spezielle Stromzufuhr

2 Türen



-2°+8°C

B 1300 T 700 H 950

220/240V-50Hz

2 Plastifizierter Roste GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Schubladen GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Motor links
Spezielle Stromzufuhr

3 Türen



-2°+8°C

B 1780 T 700 H 950

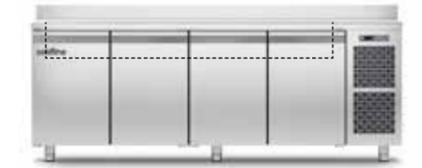
220/240V-50Hz

3 Plastifizierter Roste GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Schubladen GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Motor links
Spezielle Stromzufuhr

4 Türen



-2°+8°C

B 2260 T 700 H 950

220/240V-50Hz

4 Plastifizierter Roste GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Schubladen GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Motor links
Spezielle Stromzufuhr

Zentralkühlung Versionen

Temperatur (°C)

Außenmaße* (mm)

Stromzufuhr

Ausstattung

Korpshöhe (mm)

Varianten

* Korpshöhe 710 mm mit Arbeitsplatte und Aufkantung

1 Türen



-2°+8°C

B 680 T 700 H 950

220/240V-50Hz

1 Plastifizierter Rost GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Schubladen GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Motor links
Spezielle Stromzufuhr

2 Türen



-2°+8°C

B 1090 T 700 H 950

220/240V-50Hz

2 Plastifizierter Roste GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Schubladen GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Motor links
Spezielle Stromzufuhr

3 Türen



-2°+8°C

B 1570 T 700 H 950

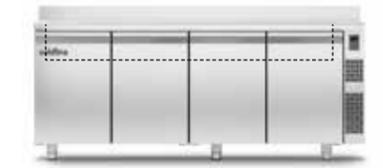
220/240V-50Hz

3 Plastifizierter Roste GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Schubladen GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Motor links
Spezielle Stromzufuhr

4 Türen



-2°+8°C

B 2050 T 700 H 950

220/240V-50Hz

4 Plastifizierter Roste GN1/1

650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760

Schubladen GN 1/2 - 1/3 - 2/3
Ohne Arbeitsplatte
Mit Arbeitsplatte
Motor links
Spezielle Stromzufuhr

Prep-Station Kühltische

Steckerfertig Versionen

Tiefe (mm)
Temperatur (°C)
Außenmaße* (mm)
Stromzufuhr
Ausstattung
Korpshöhe (mm)
Varianten

* Korpshöhe 710 mm

Zentralkühlung Versionen

Tiefe (mm)
Temperatur (°C)
Außenmaße* (mm)
Stromzufuhr
Ausstattung
Korpshöhe (mm)
Varianten

* Korpshöhe 710 mm

2 Türen



T 700	T 800
-2°+8°C	
B 1300 H 1005	B 1450 H 1005
220/240V-50Hz	
2 Plastifizierter Roste GN1/1	2 Plastifizierter Roste EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Schubladen 1/2 - 2/3 - 1/3 Arbeitsplatte in Granit Behälter für Behälter 1/6 Motor links Spezielle Stromzufuhr	

2 Türen



T 700	T 800
-2°+8°C	
B 1090 H 1005	B 1240 H 1005
220/240V-50Hz	
2 Plastifizierter Roste GN1/1	2 Plastifizierter Roste EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Schubladen 1/2 - 2/3 - 1/3 Arbeitsplatte in Granit Behälter für Behälter 1/6 Motor links Spezielle Stromzufuhr	

3 Türen



T 700	T 800
-2°+8°C	
B 1780 H 1005	B 2005 H 1005
220/240V-50Hz	
3 Plastifizierter Roste GN1/1	3 Plastifizierter Roste EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Schubladen 1/2 - 2/3 - 1/3 Arbeitsplatte in Granit Behälter für Behälter 1/6 Motor links Spezielle Stromzufuhr	

3 Türen



T 700	T 800
-2°+8°C	
B 1570 H 1005	B 1795 H 1005
220/240V-50Hz	
3 Plastifizierter Roste GN1/1	3 Plastifizierter Roste EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Schubladen 1/2 - 2/3 - 1/3 Arbeitsplatte in Granit Behälter für Behälter 1/6 Motor links Spezielle Stromzufuhr	

4 Türen



T 700	T 800
-2°+8°C	
B 2260 H 1005	B 2560 H 1005
220/240V-50Hz	
4 Plastifizierter Roste GN1/1	4 Plastifizierter Roste EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Schubladen 1/2 - 2/3 - 1/3 Arbeitsplatte in Granit Behälter für Behälter 1/6 Motor links Spezielle Stromzufuhr	

4 Türen



T 700	T 800
-2°+8°C	
B 2050 H 1005	B 2350 H 1005
220/240V-50Hz	
4 Plastifizierter Roste GN1/1	4 Plastifizierter Roste EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Schubladen 1/2 - 2/3 - 1/3 Arbeitsplatte in Granit Behälter für Behälter 1/6 Motor links Spezielle Stromzufuhr	

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 behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit,
auch ohne Ankündigung, Produktverbesserungen
der Produkte in diesem Katalog, vorzunehmen.



The Nice Kitchen