

BOULANGERIE

chambres de pousse

coldline



Chez Coldline, nous donnons vie
à des technologies qui simplifient
le travail quotidien des
professionnels de la panification.



One group One style One kitchen

The Nice Kitchen propose toute une gamme de technologies complémentaires pour la cuisine professionnelle. Les appareils de cuisson horizontale et verticale, les cellules de refroidissement, les armoires de conservation, les lave-vaisselles et les éléments neutres sont conçus selon des critères de compatibilité du point de vue des dimensions avec un design commun. Les hautes performances du matériel combinées à un système intégré de logiciel offrent un confort d'utilisation maximal et un style qui se distingue.

coldline

modular

NEVO

TU
LS

LINDEK



Technologie et culture du froid

Le facteur humain

Discuter avec des femmes et des hommes qui «vivent» la «cuisine» est pour nous fondamental; c'est de cette confrontation que naissent les idées et les technologies qui améliorent nos produits.

Culture du froid

En laboratoire, nous surveillons nos appareils opérant dans des conditions extrêmes parce qu'ils offrent des prestations optimales même en cas d'utilisation intensive. Puis, nous les soumettons à de sévères essais pratiques dans notre centre moderne de cuisson où les chefs cuisiniers de l'entreprise valident définitivement les nouveaux produits.

Procédure intégrée à 100%

Les activités de recherche et développement, de conception et de production sont intégralement effectuées en Italie, dans les usines de Torreglia (province de Padoue). Tous les processus de l'entreprise sont exécutés conformément aux principes de fiabilité, d'efficacité et d'économies d'énergie.



Levage facile pour tous

Nous proposons des solutions idéales à toutes les entreprises de restauration. Le large choix de dimensions, les économies d'énergie et les performances élevées caractérisent les points forts du froid délicat signé Coldline.



Boulangerie

Boulangeries-pâtisseries
Boulangeries de quartier
Laboratoire de panification



Pâtisserie

Croissanteries
Pâtisseries
Fabricants de grands levains



Pizzeria

Pizzérias raffinées
Pizzérias (vente à emporter)
Boutique de vente de focaccias



Restauration

Hôtels
Restaurants
Cuisines centrales
Entreprises
Hôpitaux



Le système exclusif de contrôle de The Nice Kitchen

Qu'est-ce que Cosmo?

Cosmo est la technologie Wi-Fi innovante qui permet de connecter tous les appareils The Nice Kitchen présents dans la cuisine et de les surveiller à distance avec une seule application.

Notifications et alertes

Cosmo détecte toute anomalie de fonctionnement des équipements et envoie une notification via WhatsApp, SMS ou e-mail.

Rapports Haccp

Avec la CosmoApp, vous pouvez consulter et télécharger des rapports HACCP détaillés pour chaque appareil connecté.

Logiciel toujours mis à jour

Le logiciel reçoit des mises à jour régulières avec les dernières fonctionnalités développées.

Planification du travail

L'activité de la cuisine et les cycles de travail peuvent être programmés via la CosmoApp et envoyés à la machine, où l'opérateur pourra les lancer.

Efficacité sous contrôle

Cosmo compare les performances de l'appareil avec les normes idéales. En cas de différences significatives, il suggère les actions de maintenance nécessaires pour assurer des performances optimales.





Gestion de l'énergie et économies

Qu'est-ce que Balance?

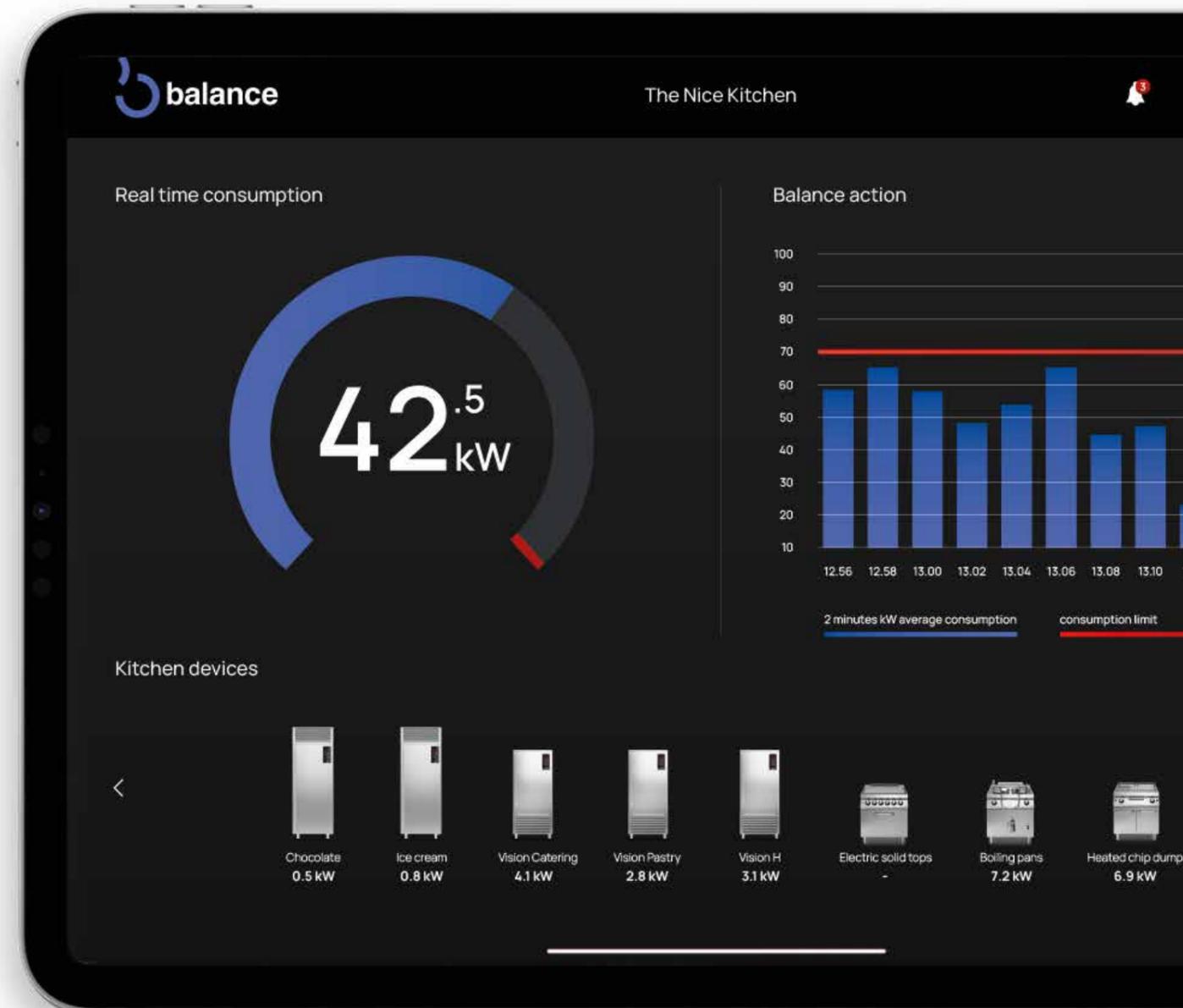
Balance est la technologie Wi-Fi innovante développée par The Nice Kitchen qui permet d'optimiser la gestion de l'énergie et d'économiser sur les coûts fixes de la restauration, générant un bénéfice de plusieurs milliers d'euros par an.

Des économies garanties

Avec Balance, vous conservez 100% des performances des appareils installés dans une cuisine professionnelle en utilisant seulement 50% de la puissance nominale. Les appareils Modular, Coldline et Nevo sont les seuls à permettre une cuisine avec contrôle intégré de l'énergie.

Pas de frais d'installation

Balance, grâce à la connexion Wi-Fi, ne nécessite pas de travaux de maçonnerie ni de coûts d'installation et permet de réaliser des cuisines alimentées en électricité même dans des endroits où la disponibilité de l'énergie est limitée.



FSS, la technologie Coldline pour un service économique et rapide

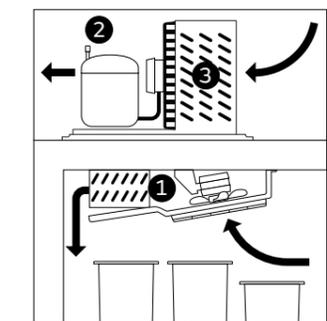
Les chambres de levage LEVTRONIC sont équipées d'un système réfrigérant indépendant de la carrosserie (Fast Service System), une caractéristique qui offre de gros avantages au niveau de l'entretien. Les composants sont tous facilement accessibles et facilitent les interventions en temps opportun.



Haute efficacité à température uniforme et constante

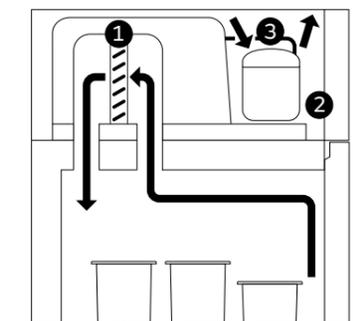
Contrairement à d'autres systèmes, les armoires frigorifiques Coldline sont dotées d'un évaporateur situé à l'intérieur du compartiment qui assure une circulation de l'air efficace et le maintien parfait de la température en cas d'usage intense. Grâce aux vastes espaces présents dans le compartiment technique, le condensateur et le compresseur travaillent toujours dans des conditions optimales, de façon fiable et efficace au fil du temps.

Coldline

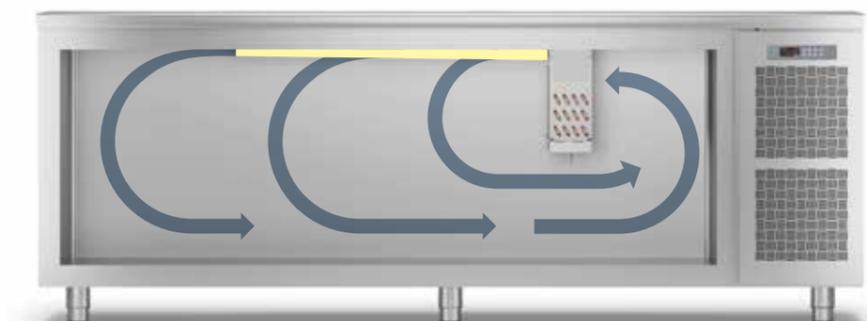


1 Évaporateur 2 Compresseur 3 Condensateur

Autres systèmes



Les tables LEVTRONIC maintiennent une uniformité parfaite de la température dans tout le compartiment en favorisant le développement régulier des levains et une croissance homogène des pâtes.



Armoires pour
l'arrêt du levage



ONIC

Fermentation contrôlée

Levage manuel

Cycle continu

Conservation

LEVTRONIC, le secret de vos levains

Le levage est un processus délicat qui détermine la qualité et la saveur du produit fini. Les composantes entrant en jeu sont le temps, la température et l'humidité. Celles-ci changent en fonction des saisons.

La nouvelle génération de tables, armoires et Roll-In LEVTRONIC créent un microclimat idéal pour faire lever la pâte indépendamment des conditions atmosphériques. Personnalisez un programme selon le type de levain, la force de la farine et les caractéristiques de l'eau pour obtenir des résultats extraordinaires et pouvant se reproduire jour après jour.





Les fonctions

Fermentation contrôlée

Les basses températures permettent de ralentir, voire de bloquer, la fermentation des levains, en la réactivant ensuite pour obtenir la pâte levée à l'heure désirée. Selon les matières premières employées, vous pouvez personnaliser les phases de blocage, de maintien, de réveil, de levage et de repos.

Levage manuel

Activez un programme de levage direct avec une température, une humidité et une ventilation contrôlées pendant une durée définie. À la fin du programme, LEVTRONIC conserve les pâtes dans des conditions optimales jusqu'à l'enfournement.

Cycle continu

Grâce à la fonction manuelle, réglez facilement la durée, la température, l'humidité et la ventilation, LEVTRONIC lève les pâtes en cycle continu sans interruption.

Conservation

Les aliments sont conservés à la température désirée comprise entre -6°C et $+10^{\circ}\text{C}$.

Les contrôles



Durée

Décidez de la durée des phases de levage



Température

De -6° à $+40^{\circ}\text{C}$, choisissez la température la plus adaptée pour la maturation de la pâte



Humidité

Définissez le pourcentage d'humidité idéal de 45 à 95%



Ventilation

Décidez de l'intensité de la ventilation optimale de 25 à 100%



Créez vos programmes personnalisés



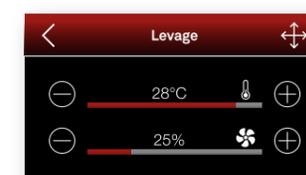
Créer de nouveaux programmes

Avec LEVTRONIC, vous disposez d'une liste de programmes faisant partie du système. Les valeurs configurées peuvent être facilement consultées en cours de cycle et modifiées en enregistrant un nouveau programme dans le menu personnel.



Présentation personnelle

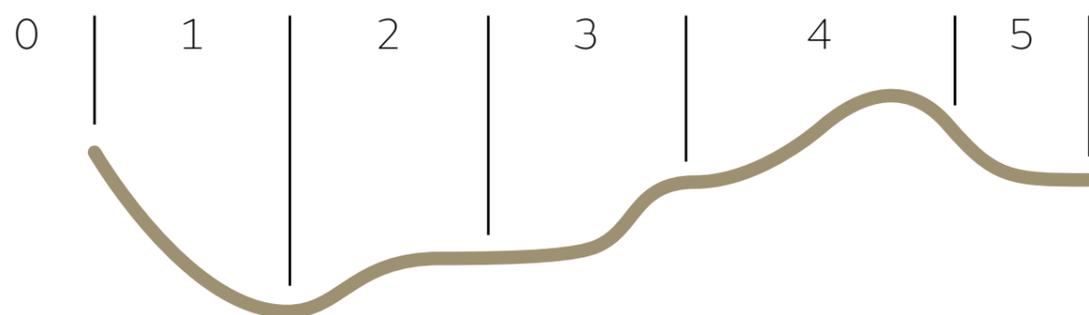
Modifiez la position des touches «recettes» en créant votre présentation personnelle.



Modifications instantanées

En un simple contact, vérifiez et modifiez les points de réglage du programme en cours.

Fermentation contrôlée à 5 phases pour travailler en toute tranquillité



0

Température

Température de la pâte une fois terminée la formation de la maille gluténique.

1

Blocage

La pâte est soumise à un refroidissement rapide. L'activité de fermentation des levains est inhibée.

2

Maintient

La température est maintenue sous les 3°C. Les levures restent inactives jusqu'au réveil.

3

Réveil

La température augmente graduellement. L'activité de fermentation des levains est lentement réactivée.

4

Levage

La température et l'humidité augmentent jusqu'à la valeur fixée. La fermentation de la pâte est finalisée.

5

Repos

La pâte déjà levée est maintenue à une température et à une humidité contrôlées jusqu'au moment de la cuisson.



Armoires, Tables, Roll-In levage tridimensionnel

Pétrir le pain, les croissants, les viennoiseries, attendre le bon levage et procéder à la cuisson sont des activités quotidiennes qui demandent du temps. Les chambres de pousse LEVTRONIC, au contraire, vous font gagner du temps. Armoires, tables et Roll-In ont des capacités et dimensions variées pour satisfaire les petites et les grandes exigences.



Armoires LEVTRONIC, les chambres de levage infatigables

Design élégant et soigné

L'écran tactile élégant en verre est installé au ras du panneau, les angles externes sont arrondis et le soin particulier apporté aux finitions confèrent à l'armoire LEVTRONIC un aspect solide et raffiné.

Flux d'air contrôlé

Le flux d'air différencié et canalisé garantit une homogénéité parfaite de la température sur toutes les étagères, sans toucher le produit directement qui conserve ses caractéristiques d'hydratation et qualitatives intactes sans fissures superficielles.

Adaptés à tous les laboratoires

Quatre modèles dotés de différentes dimensions en largeur et en profondeur, capacité de 25 à 50 plaques EN60x40. Les armoires LEVTRONIC s'adaptent parfaitement à tous les laboratoires en offrant des standards qualitatifs très élevés.





Roll-In LEVTRONIC, le levage en mouvement

EN60x40 ou EN60x80

Le modèle J10, doté d'une profondeur de 815 mm, est le moins encombrant de la catégorie pour garantir une parfaite organisation du travail même dans les endroits étroits. La version J12 dispose de dimensions généreuses avec une profondeur de 1015 mm pour l'emploi de chariots standard EN60x40 ou compacts EN60x80.

Rapidité et praticité

Dans un laboratoire bien organisé, la manutention correcte des plaques est un facteur déterminant. Avec Roll-In LEVTRONIC, le travail devient rationnel et efficace. Le chariot porte-plaques en acier inox (en option) accélère la phase de préparation. La manutention est pratique et rapide.

Surgélation et levage

Si vous utilisez la cellules de refroidissement rapide MODI ou VISION, vous anticiperez la préparation en fabricant et en surgelant de grandes quantités de pâte. Quelques jours plus tard, vous pourrez en faire lever qu'une partie selon vos exigences de vente en évitant tout risque de surproduction ou de gaspillage.

Technologie LEVTRONIC

Caractéristiques particulières

Armoires

Fond renforcé pour une installation sur pieds et socle
Poignée inox de 2 mm d'épaisseur
Bonde de vidange de la condensation
Ouverture à pédale (en option)
Crémaillères et coulisses démontables sans outils

Roll-In

Fond renforcé en acier inox AISI 304
Poignée à fermeture à cliquet
Rampe en acier inox
Renforcements latéraux de protection



Caractéristiques communes



Levage homogène

Les flux d'air acheminés enveloppent les aliments en favorisant l'homogénéité du levage dans chaque position et niveau.



Panneau à écran tactile

L'écran tactile 4.3" est doté d'une prise USB pour l'enregistrement des données HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques).



Éclairage

Éclairage à lampe à LED pour ne pas altérer la température dans la chambre.



Filtre à eau

Le filtre de purification de l'eau est fourni. La cartouche peut être remplacée pour garantir des standards de performance élevés.



Serrure avec clé

Serrure avec clé placée sur le panneau frontal (armoires) ou sur la poignée (roll-In).



Garniture à adhérence élevée

À chambre triple fabriquée avec le polymère innovant D7, réduit drastiquement la déperdition de chaleur et augmente l'efficacité d'isolation de 35% par rapport aux solutions traditionnelles.



Portes

Portes à fermeture automatique réversibles avec blocage de l'ouverture à 105° et garniture magnétique remplaçable.

Autres caractéristiques

Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. Dos extérieur en acier galvanisé

Évaporateur traité anti-corrosion

Versions groupe logé ou sans groupe

Angles interne et externes arrondis

Fonctionnement en classe climatique 5

Port Modbus-RTU

Épaisseur d'isolation 75 mm sans CFC/HCFC

Dégivrage électrique avec évaporation automatique de la condensation

Système sans fil de contrôle Cosmo (en option)

Système Wi-Fi de gestion de l'énergie Balance avec Console Balance (en option)

Gaz réfrigérant R290 écologique PRG=3

Programmes de levage personnalisables

Armoires LEVTRONIC

550



650



700



900



Dimensions (mm)	L 630 P 815 H 2085	
Température (°C)	-6°+40°	-20°+40°
Classe énergétique	C	D
Consommation annuelle (kWh)	454	2256
Alimentation	220/240V-50Hz	
Équipement fourni	20 coulisses pour plaques EN60x40	
Variantes	Sans groupe Porte vitrée Alimentations spéciales	

Dimensions (mm)	L 810 P 715 H 2085	
Température (°C)	-6°+40°	-20°+40°
Classe énergétique	E	D
Consommation annuelle (kWh)	858	2212
Alimentation	220/240V-50Hz	
Équipement fourni	20 coulisses pour plaques EN60x40	
Variantes	Sans groupe Porte vitrée Alimentations spéciales	

Dimensions (mm)	L 740 P 815 H 2085	
Température (°C)	-6°+40°	-20°+40°
Classe énergétique	D	E
Consommation annuelle (kWh)	746	2508
Alimentation	220/240V-50Hz	
Équipement fourni	20 coulisses pour plaques EN60x40	
Variantes	Sans groupe Porte vitrée Alimentations spéciales	

Dimensions (mm)	L 810 P 1015 H 2085	
Température (°C)	-6°+40°	-20°+40°
Classe énergétique	E	E
Consommation annuelle (kWh)	1261	3562
Alimentation	220/240V-50Hz	
Équipement fourni	20 coulisses pour plaques EN60x80	
Variantes	Sans groupe Porte vitrée Alimentations spéciales	

Dimensions (mm)	L 810 P 1015 H 2085	
Température (°C)	-6°+40°	-20°+40°
Classe énergétique	E	E
Consommation annuelle (kWh)	1261	3562
Alimentation	220/240V-50Hz	
Équipement fourni	20 coulisses pour plaques EN60x80	
Variantes	Sans groupe Porte vitrée Alimentations spéciales	

Roll-In LEVTRONIC

J10
Chariot EN60x40



J12
Chariot EN60x80



Dimensions (mm)
Dimensions max. des chariots (mm)
Température (°C)
Alimentation
Variantes

L 810 P 815 H 2115
L 470 P 620 H 1500 (EN60x40)
-6°+40°
220/240V-50Hz
Alimentations spéciales

L 810 P 1015 H 2115
L 648 P 810 H 1500 (EN60x80)
-6°+40°
220/240V-50Hz
Alimentations spéciales



Tables pour
l'arrêt du levage



Tables LEVTRONIC, au-dessus vous pétrissez, en-dessous vous faites lever

Pratique et spacieux

Il suffit de préparer le pain, les brioches et les croissants sur le plan de travail robuste, de mettre le produit dans la cellule pour bloquer le levage et de programmer quand il doit être prêt pour la cuisson. Le volume interne est utilisé pour garantir une plus grande capacité de stockage: 7 plaques EN60x40, avec pas de 75 mm par compartiment.

Flux d'air contrôlé

Le flux d'air acheminé et différencié garantit une homogénéité parfaite de la température dans toutes les étages de tous les compartiments. Les pâtes restent hydratées et ne se fissurent pas parce qu'elles sont enveloppées délicatement.

Solides et adaptées à tous les laboratoires

Nous proposons plusieurs hauteurs du corps mobile de 660, 710 et 760 mm pour une parfaite intégration dans le schéma d'installation de votre laboratoire. Le compartiment technique placé à droite fait partie intégrante du meuble et est isolé grâce à des cloisons d'isolation très épaisses pour permettre une insonorisation maximum.



Technologie des tables LEVTRONIC



Caractéristiques communes



Plan avec bord frontal droit

Plan renforcé avec bord frontal droit, dossier h 100 mm avec rayon intérieur de 10 mm et fermé à l'arrière pour éviter l'accumulation de saletés.



Porte

Portes à fermeture automatique réversibles avec blocage de l'ouverture à 105°.



Coulisses et crémaillères

Crémaillères et coulisses inox AISI 304 démontables sans outils.



Unité de condensation

Amovible sur coulisses pour inspection et nettoyage.



Filtre à eau

Le filtre de purification de l'eau est fourni. La cartouche peut être remplacée pour garantir des standards de performance élevés.



Garniture à adhérence élevée

À chambre triple fabriquée avec le polymère innovant D7, réduit drastiquement la déperdition de chaleur et augmente l'efficacité d'isolation de 35% par rapport aux solutions traditionnelles.



Fond renforcé

Le fond renforcé modulaire permet une installation sur pieds, sur socle fixe ou mobile.



Panneau à écran tactile

L'écran tactile 4.3" est doté d'une prise USB pour l'enregistrement des données HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques).

Autres caractéristiques

Finition extérieure, intérieure et dos en acier AISI 304. Angles arrondies

Évaporateur traité anti-corrosion

Épaisseur d'isolation 60 mm sans CFC/HCFC

Gaz réfrigérant R290 écologique PRG=3

Fonctionnement en classe climatique 5

Programmes de lavage personnalisables

Bonde de vidange de la condensation

Humidificateur avec pourcentage d'humidité réglable

Compartiment technique insonorisé avec moteur intégré

Dégivrage à gaz chaud avec évaporation automatique de la condensation

Système Wi-Fi de gestion de l'énergie Balance avec Console Balance (en option)

Système sans fil de contrôle Cosmo (en option) et port Modbus-RTU

Tables LEVTRONIC

2 portes



3 portes



Température (°C)	-6°+40°
Dimensions* (mm)	L 1450 P 800 H 950
Classe énergétique	D
Consommation annuelle (kWh)	1321
Alimentation	220/240V-50Hz
Équipement fourni	8 paires de coulisses EN60x40
Hauteur du corps mobile (mm)	660 - 710 - 760
Variantes	Sans plan Avec plan Alimentations spéciales

Température (°C)	-6°+40°
Dimensions* (mm)	L 2005 P 800 H 950
Classe énergétique	D
Consommation annuelle (kWh)	1544
Alimentation	220/240V-50Hz
Équipement fourni	12 paires de coulisses EN60x40
Hauteur du corps mobile (mm)	660 - 710 - 760
Variantes	Sans plan Avec plan Alimentations spéciales

Température (°C)	-6°+40°
Dimensions* (mm)	L 2005 P 800 H 950
Classe énergétique	D
Consommation annuelle (kWh)	1544
Alimentation	220/240V-50Hz
Équipement fourni	12 paires de coulisses EN60x40
Hauteur du corps mobile (mm)	660 - 710 - 760
Variantes	Sans plan Avec plan Alimentations spéciales

* corps h 710 mm avec plan de travail adossé



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 se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des améliorations à tout moment et sans préavis, aux produits contenus dans ce catalogue de prix.



The Nice Kitchen