

GLACIER

**cellule de refroidissement rapide
réfrigérateurs**

coldline



Chez Coldline, nous donnons vie
à des technologies qui simplifient
le travail quotidien des professionnels
travaillant chez un glacier.



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.

À chaque fabricant de glaces, le juste froid

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



Glacier

Glaciers artisanaux
Glaciers (vente à emporter)
Pâtisseries



Laboratoires de fabrication de glaces

Centres de production
et de distribution de glaces artisanales
Cellules de refroidissement rapide



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?

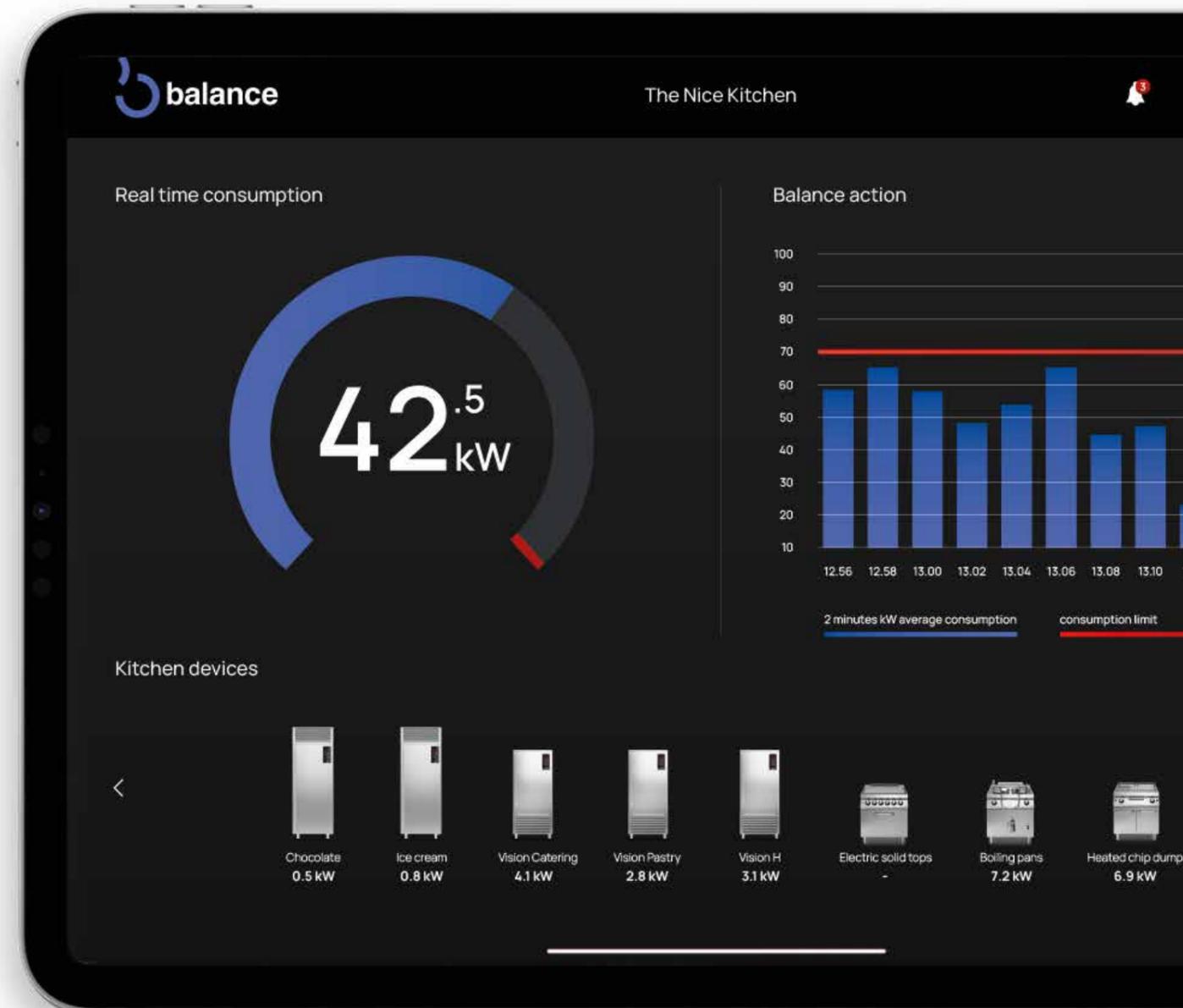
Balance est la technologie Wi-Fi innovante développée par The Nice Kitchen qui permet d'optimiser la gestion de l'énergie et d'économiser sur les coûts fixes de la restauration, générant un bénéfice de plusieurs milliers d'euros par an.

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

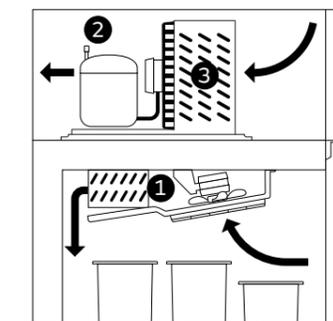
La somme d'énergie investie dans la recherche et le développement place Coldline en tête du secteur pour la technologie et l'innovation. Les armoires portant le symbole FSS (Fast Service System) sont équipées d'un système réfrigérant indépendant de la carrosserie, une caractéristique qui offre de gros avantages au niveau de la flexibilité et du service. Les composants sont tous facilement accessibles et facilitent les interventions en temps opportun.



Haute efficacité avec température uniforme et constante

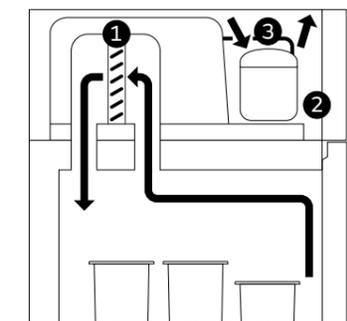
Contrairement à d'autres systèmes, les armoires frigorifiques Coldline sont dotées d'un évaporateur situé à l'intérieur du compartiment qui assure une circulation de l'air efficace et le maintien parfait de la température en cas d'usage intense. Grâce aux vastes espaces présents dans le compartiment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

Coldline

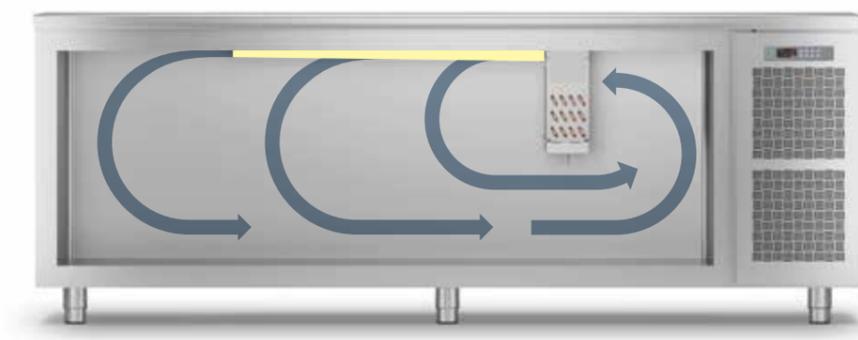


1 Évaporateur 2 Compresseur 3 Condensateur

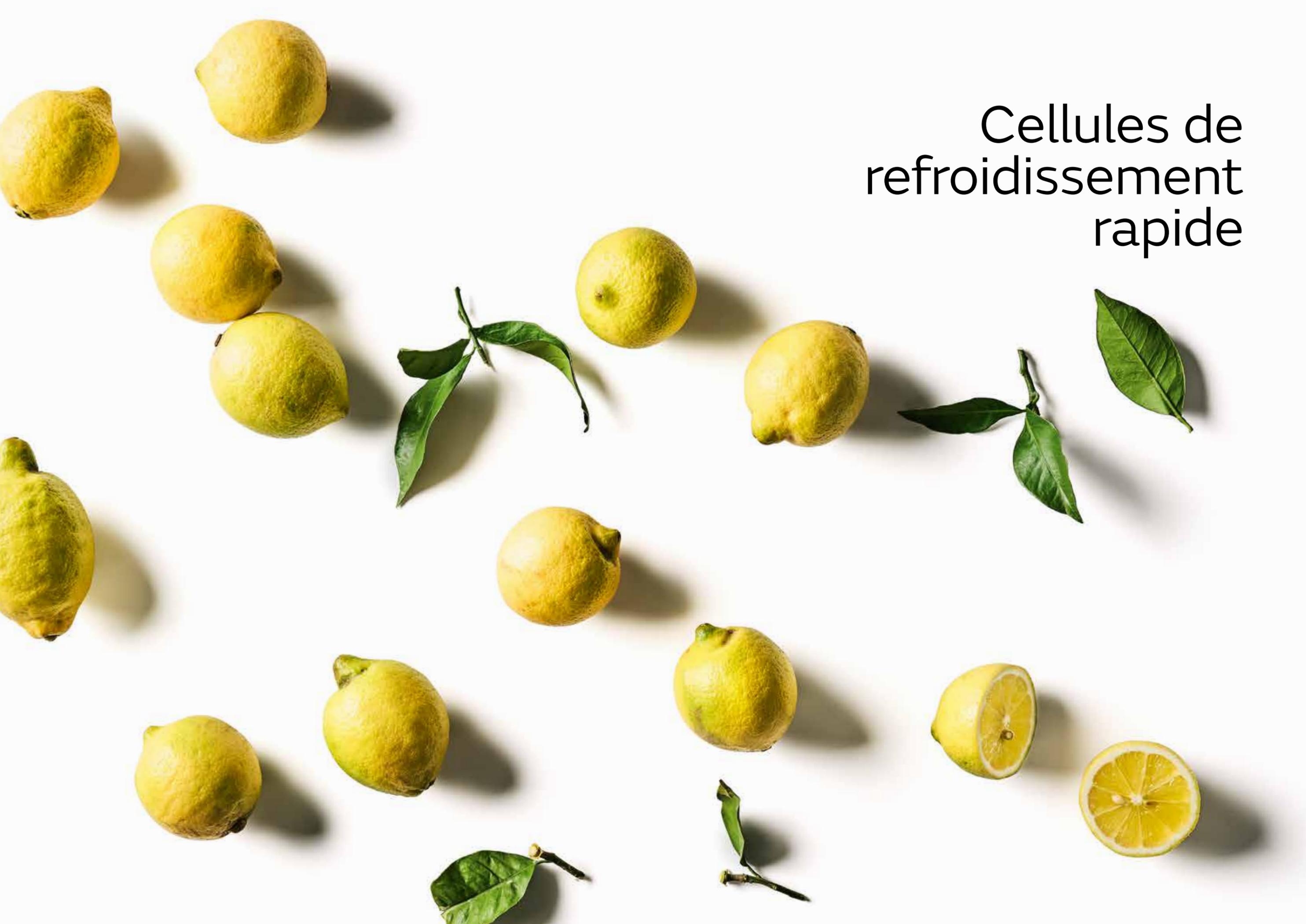
Autres systèmes



Les tables Coldline maintiennent une uniformité parfaite de température dans tout le compartiment, même en présence de tiroirs entièrement pleins. Chaque système réfrigérant est optimisé pour augmenter la durée de conservation des aliments jusqu'à 25% de temps en plus.



Cellules de
refroidissement
rapide



MODI

Refroidissement rapide

Surgélation

Cycle manuel

Décongélation

coldline

MODI: la pâtisserie s'associe à la glace

La technologie du froid rapide, appliquée à la fabrication artisanale de la glace, vous permet de bénéficier de nombreux avantages qualitatifs, organisationnels et économiques.

Modi ne se limite pas uniquement à refroidir, elle rassemble plusieurs fonctions en un seul appareil; vous pouvez l'utiliser 24 heures sur 24 pour diversifier votre entreprise en fabricant des petites glaces, des glaces en bâton, des pâtisseries raffinées et des chocolats artisanaux.



Up et Active,
le choix idéal
pour votre travail

UP -40° +10°C	ACTIVE -40° +65°C	
■	■	Refroidissement rapide
■	■	Surgélation
■	■	Cycle manuel
-	■	Décongélation
-	■	Maintient
-	■	Déshydratation
-	■	Levage
-	■	Chocolat

MODI: puissante, fiable et écologique

Gaz R290, énergie naturelle et écologique

La large gamme de cellule de refroidissement rapide MODI est équipée de gaz naturel R290, une solution qui annule l'impact sur l'environnement et permet une cuisson économe en énergie.

Confort acoustique

Les nouveaux systèmes de réfrigération enfichables à faible niveau sonore offrent un meilleur confort acoustique aux opérateurs de cuisine.

Modèles 10 et 14 niveaux monophasés

Les nouveaux modèles à 10 et 14 niveaux avec alimentation monophasée simplifient l'installation même dans les environnements où la disponibilité d'une alimentation triphasée est limitée.

Entretien simplifié

Les capteurs de pression permettent de vérifier avec précision et rapidité la quantité de gaz dans le système de réfrigération directement à partir de l'écran tactile, une solution qui simplifie les activités de maintenance.



Chaud ou froid? MODI s'en occupe

MODI gère de façon dynamique l'intensité du froid et de la chaleur en modulant en permanence la température, la ventilation et la durée du cycle. Cette technologie permet de préserver les caractéristiques des aliments en prolongeant leur durée de conservation.

Protégé par un verre trempé robuste, l'écran tactile de 4,3" MODI permet une utilisation intuitive et immédiate. D'un seul contact, vous pouvez lancer les programmes disponibles ou en créer vous-même à partir du menu personnalisé.



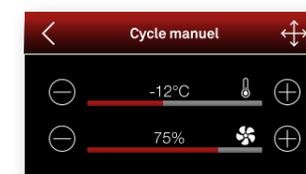
Recettes personnalisées

Vous disposez de plus de 100 programmes personnalisables pour chaque aliment.



Présentation personnelle

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



Cycle manuel

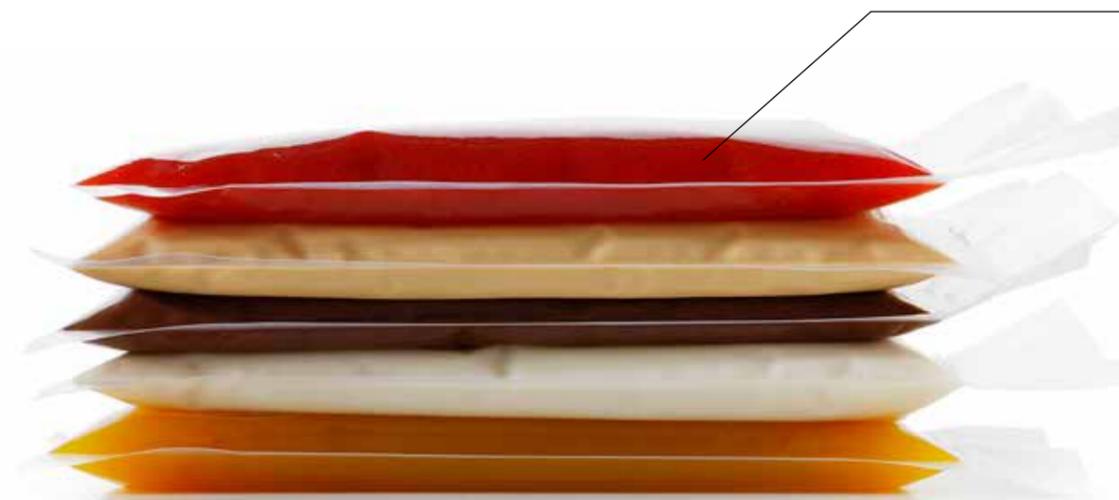
Travaillez à la température souhaitée en choisissant l'intensité de la ventilation optimale.

Refroidissement rapide

Refroidit rapidement à +3°C à cœur les aliments, bloque la prolifération des bactéries et augmente de 70% la durée de conservation sans altérer la saveur de l'aliment.

Pasteurisées et refroidies rapidement

Augmente la durée de conservation de vos préparations pasteurisées sans altérer la qualité



Conserver plus longtemps

Entre +65° et +10°C, les bactéries prolifèrent dans des conditions idéales et raccourcissent la durée de conservation des aliments. Le froid immédiat de MODI prolonge la durée de conservation sans altérer la couleur, la saveur et la consistance.

Planification et flexibilité

En augmentant la durée de conservation des aliments, vous ne serez plus obligé de répéter les mêmes préparations tous les jours. Vous pourrez pasteuriser sous vide et refroidir rapidement les fonds de crème glacée pour les préparations futures. A tout moment, vous serez prêts à satisfaire les goûts les plus demandés.

Surgélation

Surgèle rapidement à -18°C à cœur le mélange tout juste préparé en favorisant la formation de cristaux fins et réguliers pour une glace facilement malléable à la juste consistance et agréable au palais.

Raffermer avec MODI

La glace reste onctueuse, crémeuse et agréable au palais



Surgelé avec MODI

Le parfait conserve sa consistance et sa structure plus durable



Congeler et surgeler sont-ils synonymes

Après la préparation, la glace est refroidie jusqu'à la température de service de $-12^{\circ}\text{C}/-14^{\circ}\text{C}$. Si ce processus est lent les particules d'eau s'unissent en formant de gros cristaux de glace. La glace sera grumeleuse et peu crémeuse. La technologie MODI, en revanche, refroidit rapidement le produit en favorisant la formation de cristaux fins et réguliers.

L'air, le secret de la glace onctueuse

La présence de toutes petites bulles d'air détermine l'onctuosité de la glace. MODI, grâce à une température de -40°C , crée une fine barrière superficielle qui empêche l'air capturé de se disperser. La glace restera compacte, crémeuse et stable au fil du temps.

Vitrine riche et assortie

Vous pouvez raffermer rapidement la partie superficielle de la glace pour passer à la vente immédiate ou surgeler tout le bac et stocker le produit dans un meuble ICE pour l'utiliser à postérieure. Même au cours des journées de forte affluence, votre vitrine offrira toujours un vaste assortiment de parfums.

Une offre plus variée pour plus de profits

Des coûts de production extrêmement bas et des marges bénéficiaires plus grandes: ceci est la la petite glace que vous pouvez réaliser en quelques minutes avec MODI. Préparée avec de l'eau, des fruits ou du yaourt, elle constituera une alternative désaltérante à offrir à vos clients.

Planification et flexibilité

Créez des préparations neutres, pour des gâteaux à la glace et des parfaits, surgelés avec MODI en réalisant un stock «prêt à l'usage». Vous pourrez, en quelques minutes, décongeler et exposer vos merveilles à la bonne température de service.

Organisation et praticité

Vous pouvez combiner efficacement la surgélation et l'achat des matières premières auprès de vos fournisseurs favoris. Éviter l'achat de produits surgelés et semi-finis industriels constitue la première source de bénéfice.



Décongélation

La décongélation délicate de MODI vous permet de ramener à la température de service la glace et les desserts froids qui étaient surgelés.

Chocolat

Cristallise les pralines, les chocolats et les tablettes de chocolat en quelques minutes. L'aspect brillant et le croquant seront la preuve de la qualité de votre travail.



Maintien

Maintenez la glace à la température de service. Grâce à MODI, conservez vos bacs, carapines et gâteaux glacés à la température idéale prêts à être servis ou exposés en vitrine.

Déshydratation

Déshydratez les fruits pour garnir les coupes de glace, les parfaits et les desserts à la cuillère.



Cycle manuel

MODI, une technologie unique. Celle-ci vous permet de régler la température entre $-40^{\circ}\text{C}/+10^{\circ}\text{C}$ (Up) et $-40^{\circ}\text{C}/+65^{\circ}\text{C}$ (Active) avec une intensité de la ventilation modulable de 25 à 100%. Quel appareil vous offre une flexibilité aussi grande?

Levage

Pour un levage parfait, il faut que la pâte reste à la bonne température, pendant une durée bien précise sans qu'il y ait de variations d'humidité. MODI recrée les meilleures conditions micro-climatiques afin d'obtenir des pâtes de qualité extraordinaire.



Technologie MODI



Caractéristiques principales



Fond modulaire

Permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle fixe ou mobile.



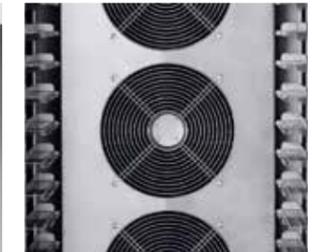
Détendeur électronique

Dosez l'injection du gaz réfrigérant pour améliorer de 25% les performances en diminuant la consommation.



Garniture remplaçable à très haute étanchéité

Géométrie à chambre triple au mélange novateur D7, efficacité d'isolation supérieure de 35% par rapport aux traditionnels.



Circulation de l'air à flux acheminé

Le système de circulation de l'air innovant enveloppe les aliments en réduisant les durées de refroidissement par cycle.



Entretien facile

Le dispositif à ouverture rapide du tableau de bord permet un nettoyage rapide de la batterie de condensation en garantissant des prestations constantes dans le temps.



Groupe ventilateurs accessible

Évaporateur pouvant être facilement inspecté grâce au dispositif à ouverture rapide pour un nettoyage et un entretien facile.



Coulisses et crémaillères

Les crémaillères avec crevaision à la boutonnière permettent de repositionner facilement les glissières.



Sonde à cœur

Conçu avec un design exclusif et ergonomique, le système est amovible et peut être remplacé grâce à un simple connecteur. Multipoint ou chauffé (en option).

Autres caractéristiques

Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304

Dégivrage à gaz chaud (groupe logé), à l'air forcé (sans groupe)

Épaisseur d'isolation 60 mm sans CFC, HCFC, HFC

Fonctionnement en classe climatique 5

Condensateur à débit d'air variable. Évaporateur traité anti-corrosion

Port Modbus-RTU. Système sans fil de contrôle Cosmo

Écran tactile 4,3" avec prise USB

Capteurs de pression pour contrôler la quantité de gaz dans le système

Modèles de 5 à 7 plateaux avec simple circuit et modèles 10 et 14 plateaux avec double circuit (R290)

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

Encadrement de portes à système anti-condensation

Gaz réfrigérant R290 écologique PRP=3

Cellules de refroidissement rapide MODI Up & Active

5T R290
EN60x40

Profondeur 700 mm
5T R290
EN60x40



6T R290
EN60x40

Profondeur 700 mm
6T R290
EN60x40

7T R290
EN60x40



Capacité de bacs	5 L (36x16,5x12 cm)
	5,4 L (36x25x8 cm)
	7,1 L (36x16,5x15 cm)
Capacité de carapinas	3,9 L (Ø20x12,5 cm)
	7,3 L (Ø20x25 cm)
Dimensions (mm)	L 780 P 800 H 853
Rendement par cycle	+90° +3°C
	+90° -18°C
Consommation par cycle*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Consommation électrique	Up
	Active
Alimentation	220/240V-50Hz
Équipement fourni	1 grille plastifiée EN60x40
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

6
6
3
6
3
L 780 P 800 H 853
22 Kg
17 Kg
0,067 kWh/kg
0,259 kWh/kg
1030W - 4,98A
1430W - 6,91A
220/240V-50Hz
1 grille plastifiée EN60x40
Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

6
6
3
6
3
L 780 P 700 H 853
18 Kg
12 Kg
0,073 kWh/kg
0,272 kWh/kg
1300W - 6,28A
1700W - 8,21A
220/240V-50Hz
1 grille plastifiée EN60x40
Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

6
6
6
6
3
L 780 P 800 H 913
27 Kg
21 Kg
0,071 kWh/kg
0,246 kWh/kg
1270W - 6,14A
1670W - 8,07A
220/240V-50Hz
1 grille plastifiée EN60x40
Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

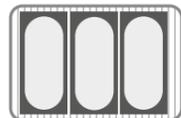
6
6
6
6
3
L 780 P 700 H 913
21 Kg
15 Kg
0,081 kWh/kg
0,258 kWh/kg
1300W - 6,28A
1700W - 8,21A
220/240V-50Hz
1 grille plastifiée EN60x40
Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

9
10
9
9
6
L 780 P 800 H 1093
34 Kg
24 Kg
0,064 kWh/kg
0,221 kWh/kg
1350W - 6,52A
1950W - 9,42A
220/240V-50Hz
2 grilles plastifiées EN60x40
Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

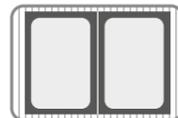
* cycle manuel -40°C
Déclaration EN 17032:2018

Arrangement sur grille EN60x40

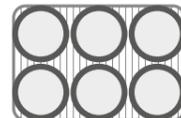
Bacs 5 L - 7,1 L



Bacs 5,4 L



Carapinas 3,9 L - 7,3 L



Cellules de refroidissement rapide MODI Up & Active

10T
EN60x40 



14T
EN60x40 



20TP
EN60x80



20T
EN60x40



Capacité de bacs	5 L (36x16,5x12 cm)
	5,4 L (36x25x8 cm)
	7,1 L (36x16,5x15 cm)
Capacité de carapinas	3,9 L (Ø20x12,5 cm)
	7,3 L (Ø20x25 cm)
Dimensions (mm)	
Rendement par cycle	+90° +3°C
	+90° -18°C
Consommation par cycle*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Consommation électrique	Up
	Active
Alimentation	
Équipement fourni	
Variantes	

12
12
12
12
12
9
L 780 P 800 H 1563
50 Kg
40 Kg
0,082 kWh/kg
0,252 kWh/kg
4120W - 7,91A
5120W - 12,74A
400/415V 3N-50/60Hz
3 grilles plastifiées EN60x40
Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales

15
16
15
15
9
L 780 P 800 H 1778
70 Kg
56 Kg
0,061 kWh/kg
0,250 kWh/kg
4200W - 8,29A
5200W - 13,12A
400/415V 3N-50/60Hz
4 grilles plastifiées EN60x40
Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales

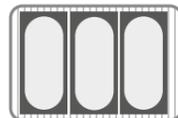
24
24
24
24
18
L 1100 P 1045 H 1843
80 Kg
60 Kg
0,085 kWh/kg
0,268 kWh/kg
6150W - 11,81A
7150W - 16,64A
400/415V 3N-50/60Hz
6 grilles plastifiées EN60x40
Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales

21
20
21
21
12
L 810 P 1015 H 2210
88 Kg
62 Kg
0,087 kWh/kg
0,277 kWh/kg
6450W - 12,45A
7450W - 17,28A
400/415V 3N-50/60Hz
6 grilles plastifiées EN60x40
Sans groupe H 2085 mm
Alimentations spéciales

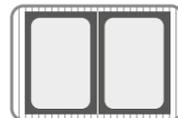
* cycle manuel -40°C
Déclaration EN 17032:2018

Arrangement sur grille EN60x40

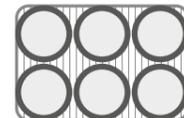
Bacs 5 L - 7,1 L



Bacs 5,4 L



Carapinas 3,9 L - 7,3 L



Armoires
réfrigérées



Armoires ICE, froid intense à basse consommation

Le soin que vous apportez à la sélection des ingrédients détermine la qualité de votre glace. Un travail qui mérite d'être conservé avec des appareils appropriés pour que l'onctuosité et le goût de la glace restent intacts. Les armoires ICE sont conçues pour remplir ce rôle le mieux possible.



Armoires à glaces ICE, le froid idéal pour vos glaces artisanales

Conservation parfaite

L'armoire ICE est liée à la nécessité de conserver la glace, les parfaits, les mousses et les portions individuelles. La technologie Ice veille quotidiennement à ce que la qualité de votre glace artisanale soit toujours parfaite.

Un modèle pour chaque exigence

Nous proposons des versions de 650, 700 et 900 litres avec des plages de température -10° - 22°C et -10° - 30°C . Le dégivrage automatique à gaz chaud réduit les écarts de température en réduisant la consommation d'énergie.

Un laboratoire frais et silencieux

Une version prévue pour le raccordement à l'unité sans groupe est disponible pour chaque modèle. Avec le moteur à l'extérieur, vous bénéficierez d'un lieu de travail plus silencieux et confortable.





MODI + ICE: la chaîne de valeur

Meilleure qualité avec la cellule de refroidissement rapide

En associant l'armoire ICE à la cellule de refroidissement rapide MODI, vous obtiendrez les meilleurs résultats de conservation. Les glaces, les parfaits et les desserts conserveront pendant longtemps leur consistance, leur souplesse et leur onctuosité. Quelques minutes de décongélation et ils seront prêts à être exposés à la vente.

Allonger la saisonnalité

Avec MODI, la surgélation permet d'allonger la saisonnalité des fruits, lorsque le prix est plus intéressant. Grâce à la technologie ICE, leur conservation sera parfaite pour une utilisation dans les mois qui suivent.

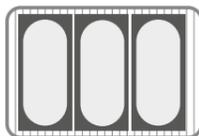
Des espaces organisés le mieux possible

Plusieurs hauteurs sont prévues pour le réglage des étagères. Vous pouvez organiser au mieux la disposition des carapines, bacs et tout autre ingrédient pour tout avoir à portée de main, de façon ordonnée.

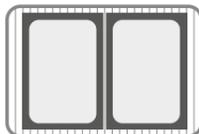
Vos glaces auront tout l'espace nécessaire pour être conservées

ICE 650

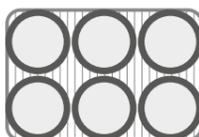
Pofondeur armoire 715 mm
Grille 60x40 cm



18 bacs 7,1 L (36x16,5x15 cm)
27 bacs 5 L (36x16,5x12 cm)



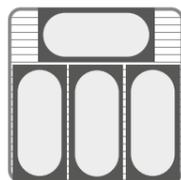
22 bacs 5,4 L (36x25x8 cm)



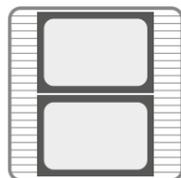
24 carapines 7,3 L (Ø20x25 cm)
48 carapines 3,9 L (Ø20x12,5 cm)

ICE 700

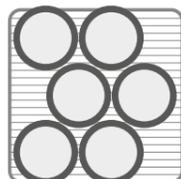
Pofondeur armoire 815 mm
Grille 53x53 cm



24 bacs 7,1 L (36x16,5x15 cm)
36 bacs 5 L (36x16,5x12 cm)



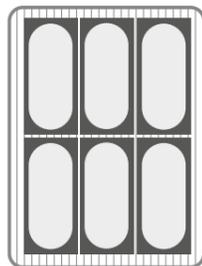
22 bacs 5,4 L (36x25x8 cm)



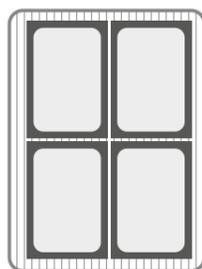
24 carapines 7,3 L (Ø20x25 cm)
48 carapines 3,9 L (Ø20x12,5 cm)

ICE 900

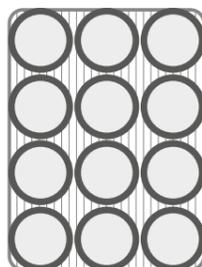
Pofondeur armoire 1015 mm
Grille 80x60 cm



36 bacs 7,1 L (36x16,5x15 cm)
54 bacs 5 L (36x16,5x12 cm)



44 bacs 5,4 L (36x25x8 cm)



48 carapines 7,3 L (Ø20x25 cm)
96 carapines 3,9 L (Ø20x12,5 cm)



Technologie ICE



Caractéristiques principales



Fond modulaire
Permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle fixe ou mobile.



Isolation 75 mm
Épaisseur d'isolation 75 mm sans CFC/HCFC.



Serrure et ferme-porte
Portes à fermeture automatique réversibles, avec blocage de l'ouverture à 105°, dotées d'une serrure à clé.



Garniture remplaçable à très haute étanchéité
Géométrie à chambre triple au mélange novateur D7, efficacité d'isolation supérieure de 35% par rapport aux traditionnels.



Versions groupe logé ou sans groupe
Moteur intégré ou positionnement de l'unité de condensation à distance pour un cadre de travail frais et silencieux.



Double porte
L'installation de la double porte (en option) évite les écarts de températures et favorise la stabilité de celle-ci.



Ventilateur intelligent
Les ventilateurs s'arrêtent automatiquement à l'ouverture de la porte pour éviter l'aspiration d'air chaud provenant de l'extérieur.



Coulisses et crémaillères
Les crémaillères avec crevaison à la boutonnière permettent de repositionner facilement les glissières.

Autres caractéristiques

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

Angles internes et externes arrondis

Encadrement de porte à système anti-condensation

Gaz réfrigérant R290 écologique PRG=3

Évaporateur traité anti-corrosion

Réfrigération ventilée à flux d'air indirect

Dégivrage à gaz chaud (groupe logé), électrique (sans groupe). Évaporation automatique de la condensation

Fonctionnement en classe climatique 5

Alarmes pour porte ouverte et haute température

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

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

Éclairage interne

Armoires ICE

650



L 810 P 715 H 2085	
-10° -22°C	-10° -30°C
D	E
1794	2467
220/240V-50Hz	
8 grilles plastifiées EN60x40	
Sans groupe	
Double porte	
Alimentations spéciales	

700



L 740 P 815 H 2085	
-10° -22°C	-10° -30°C
C	E
1610	2625
220/240V-50Hz	
8 grilles plastifiées 53x53 cm	
Sans groupe	
Double porte	
Alimentations spéciales	

900



L 810 P 1015 H 2085	
-10° -22°C	-10° -30°C
D	E
2916	3813
220/240V-50Hz	
16 grilles plastifiées EN60x40	
Sans groupe	
Double porte	
Alimentations spéciales	

Dimensions (mm)
Température (°C)
Classe énergétique
Consommation annuelle (kWh)
Alimentation
Équipement fourni
Variantes

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