

VISION INDUSTRY

cellule de refroidissement rapide
à chariot

coldline



Chez Coldline, nous donnons vie à des technologies qui simplifient le travail quotidien des cuisiniers, pâtisseries, boulangers, fabricants de glace et pizzaiolos.



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.



Du sur mesure pour votre secteur

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 signé Coldline.



Restauration

Restaurants
Hôtel
Gastronomies
Cuisines centrales
Restauration rapide
Supermarchés
Établissements de transformation de la viande et du poisson
Petites industries



Pâtisserie

Pâtisseries artisanales
Fabricants de confiseries
Laboratoires de pâtisserie
Petites industries



Glacier

Centres de production et de distribution de glace



Boulangerie

Boulangeries
Laboratoire de panification



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.





Connectez toute la chaîne du froid à Cosmo

Conservez votre patrimoine

Les réfrigérateurs travaillent sans relâche et en continu; c'est d'eux que dépend le maintien de la qualité des aliments que vous avez choisis. Vous pourrez relier les tables et les armoires réfrigérées à la cellule de refroidissement à chariot Industry et contrôler que la conservation se déroule sans problème et de la façon dont elle a été programmée sur la machine. Cosmo signale d'éventuels dysfonctionnements, provoqués par des coupures sur le réseau électrique ou des interventions inappropriées de la part du personnel, et vous envoie immédiatement une notification sur votre Smartphone.

Sécurisez la chaîne du froid

La technologie Cosmo est aussi disponible pour les cellules de conservation de votre laboratoire. L'installation de l'écran tactile vous permettra de cibler le contrôle et d'étendre la sécurité à l'ensemble de la chaîne du froid.

Haccp en ligne

Cosmo vous aide à tenir votre registre HACCP toujours à jour. Grâce à l'appli, vous pourrez télécharger et archiver les rapports journaliers ou récupérer ceux des jours précédents. La bonne gestion des données et des informations sera très simple même pour des grandes cuisines à contrôle centralisé où les biologistes pourront certifier la précision du cycle de pasteurisation.



Gestion de l'énergie et économies

Qu'est-ce que Balance?

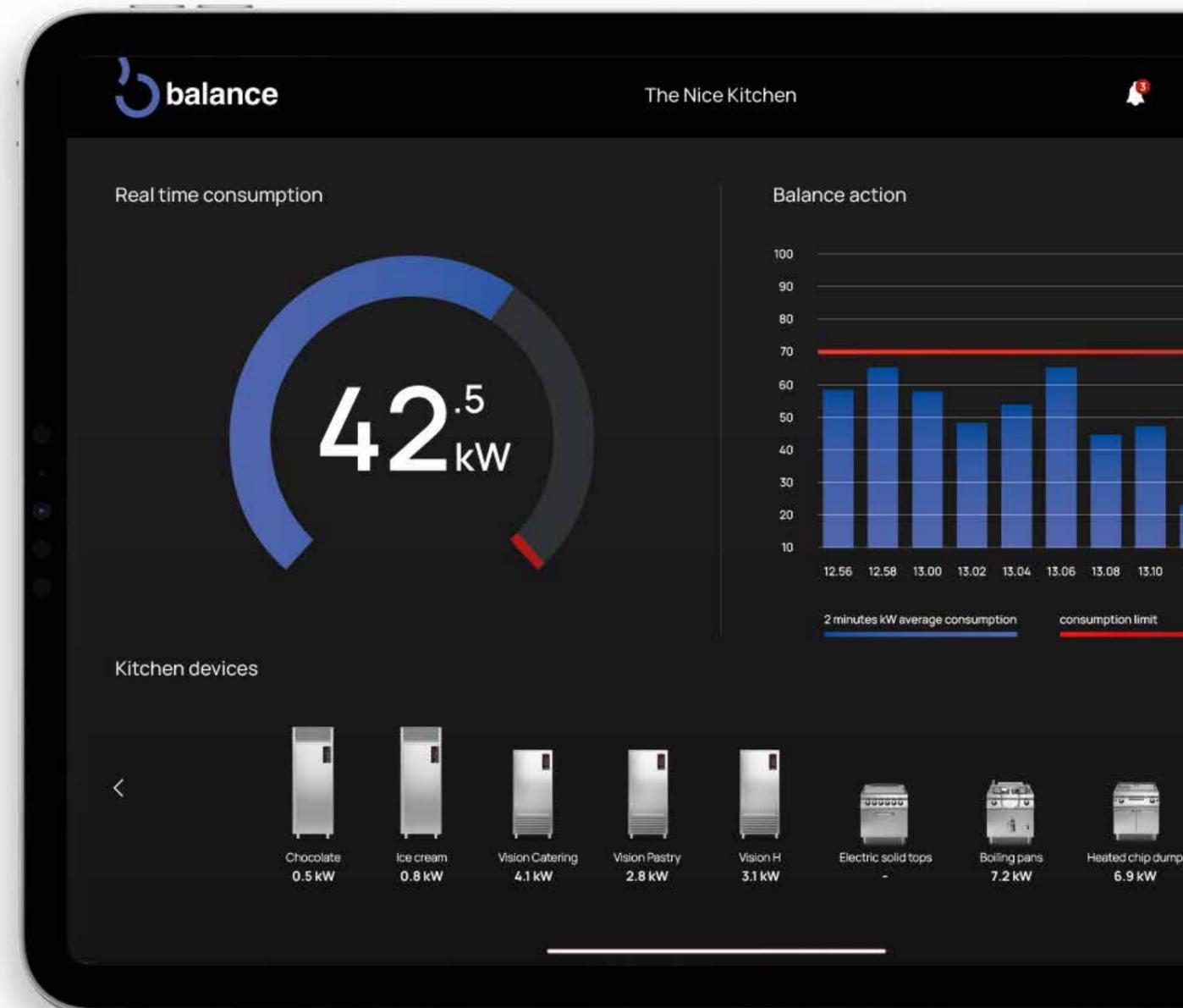
Balance est la technologie Wi-Fi innovante développée par The Nice Kitchen qui permet d'optimiser la gestion de l'énergie et d'économiser sur les coûts fixes de la restauration, générant un bénéfice de plusieurs milliers d'euros par an.

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.





NUVŌ™
STEAM SLOW COOKING & COOLING

Cuisson & Réfrigération

NUVŌ™ est une technologie brevetée révolutionnaire, qui permet de cuire les aliments à basse température avec un apport de vapeur et d'enchaîner avec des cycles de refroidissement et de surgélation.

Avec NUVŌ™, les aliments sont complètement enveloppés par la vapeur chaude. Les microscopiques particules d'eau assurent une excellente transmission de la chaleur, qui se traduit par une cuisson homogène et délicate.

Avec NUVŌ™, l'ensemble du processus Cook&Chill est réalisé sans avoir à déplacer des grilles ou des chariots et sans intervention de personnel. Une fois la cuisson terminée, il est possible de programmer le refroidissement, la surgélation ou le maintien à la température souhaitée.

Une innovation qui permet d'augmenter la productivité en élargissant le cycle de production à la nuit.



VISION INDUSTRY, l'autre dimension du froid

VISION augmente vos avantages avec la gamme de cellules de refroidissement rapide à chariot Industry. La technologie multifonction innovante, les performances excellentes et la compatibilité des dimensions avec les chariots des fours les plus diffusés font des cellules de refroidissement rapide Coldline la meilleure solution pour la restauration collective. Il existe 3 versions dotées d'intervalles de température compris entre -40 et +85°C.



Cellules de refroidissement rapide VISION, une technologie d'excellence

Grâce au dialogue permanent entretenu avec les Chefs et les Maîtres pâtisseries, Coldline a développé les Cellules de refroidissement rapide VISION INDUSTRY pour offrir aux professionnels l'instrument le plus adapté à leur entreprise.

VISION INDUSTRY est destinée à une production continue ou à remplacer plusieurs appareils traditionnels en intégrant dans un espace réduit de nombreuses fonctions. Une technologie simple, puissante et innovante qui vous permet de gagner du temps, de réduire la consommation et d'améliorer la qualité de votre travail.



	U -40°C +10°C	F -40°C +65°C	NUVŌ™ -40°C +85°C
Refroidissement rapide	■	■	■
Surgélation	■	■	■
Cycle manuel	■	■	■
Décongélation	-	■	■
Levage et fermentation contrôlée	-	■	■
Maintient chaud	-	■	■
Pasteurisation	-	-	■
Cuisson à la vapeur à basse température	-	-	■
Procédé d'assainissement à la vapeur	-	■	■

Refroidissement rapide

Refroidit rapidement à +3°C à cœur un aliment frais ou cuit

Surgélation

Refroidit rapidement à -18°C à cœur un aliment frais ou cuit

Cycle manuel

Maintient un aliment à une température comprise entre -40°C+10°C (U), -40°C+65°C (F), -40°C+85°C (NUVŌ™)

Décongélation

Décongèle rapidement en toute sécurité un aliment en respectant ses qualités d'origine

Levage et fermentation contrôlée

Crée le microclimat idéal par apport d'humidité pour un levage parfait

Maintient chaud

Conserve les plats prêts à la température de service

Pasteurisation

Élimine les micro-organismes pathogènes présents dans les aliments en augmentant les durées de conservation

Cuisson à la vapeur à basse température

Cuit délicatement les aliments à température contrôlée par apport d'humidité

Procédé d'assainissement à la vapeur

Assainit la chambre de refroidissement rapide par la vapeur en éliminant les odeurs et les résidus des denrées alimentaires

Refroidissement rapide

Refroidit rapidement à +3°C à cœur un aliment, bloque la prolifération des bactéries, augmente jusqu'à 70% la durée de conservation sans altérer la qualité.

Poulpe rôti à la crème de pois chiches, aux tomates de Pachino et à la chlorophylle de persil

Régénéré en 6 minutes, servi 8 minutes après la commande

Poulpe rôti

Surgelé frais avec VISION, cuit et refroidit rapidement 4 jours avant le service



Crème de pois chiches

Réalisée et refroidie rapidement 3 jours avant le service

Conserver plus longtemps

Dans des conditions de températures comprises entre +65°C et +10°C, les bactéries trouvent les conditions idéales pour proliférer et raccourcir la durée de conservation des aliments. Le froid immédiat de VISION prolonge la durée de conservation sans altérer la couleur, la saveur et la consistance.

Planification et flexibilité

L'augmentation de la durée de conservation des aliments vous évitera de répéter, chaque jour, les mêmes préparations. Vous pourrez préparer, à l'avance, une quantité plus importante de produit en redonnant vie à ce dernier et en servant rapidement uniquement les portions demandées.

Sécurité alimentaire

Même les préparations les plus délicates comme les crèmes et les sauces pourront être gérées correctement selon les règles sanitaires en vigueur. Vous pourrez enregistrer des rapports détaillés et disposer d'une mise à jour permanente de votre registre HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques).

Hydratation des levains

Le refroidissement rapide des levains et des préparations à enfourner bloque l'évaporation de l'eau et réduit la déshydratation. Pain, focaccias et génoises conserveront leur tendreté et leur saveur plus longtemps.

Surgélation

Surgèle rapidement à -18°C à cœur les aliments en favorisant la micro-cristallisation des liquides. Les fibres, la saveur et la structure ne sont pas altérées.

Paccheri farcies à la morue, préparées sur une crème de potiron et de charbon végétal au noir de seiche

Régénérées en 7 minutes, servies 9 minutes après la commande

Paccheri farcies à la morue

Pâtes cuites, farcies et surgelées avec VISION, 18 jours avant le service

Crème de potiron

Préparée 21 jours avant le service, surgelée avec VISION en portions individuelles



Sain comme un poisson

Grâce à la puissance et à la délicatesse du froid VISION, vous pouvez relever les qualités du poisson cru en éliminant tout risque d'Anisakis. Après décongélation, vous disposerez de chaires fermes et faciles à travailler au couteau.

Organisation et praticité

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

Menu plus varié

Les stocks parfaitement conservés pendant des délais plus longs vous permettent d'offrir aux clients un choix plus vaste, en maintenant toujours la qualité excellente à laquelle vous les avez habitués.

Le programme idéal pour chaque aliment

Produits levés, préparations à enfourner, viande, légumes, glace, crème et pâtisserie froide: VISION propose des programmes dédiés à chaque aliment ayant des caractéristiques différentes.

Production, distribution et consommation

La surgélation permet de centraliser la production de produits semi-finis et de plats prêts qui seront ensuite distribués. La standardisation des processus garantit une uniformité de la qualité dans chaque point de vente, facilite l'organisation et améliore les résultats de l'entreprise.

Du pain frais, tous les jours

Proposer du pain frais tous les jours de la semaine attire les clients et valorise l'entreprise de restauration. Surgèle des pâtes levées ou précuites et termine la cuisson juste avant le service. Grâce à une gestion précise du froid et de la ventilation, le pain restera hydraté, moelleux et croquant.

Levage et arrêt de pousse

Fait lever parfaitement les pâtes en modalité immédiate ou à horaire programmé; l'apport d'humidité permet de maintenir une hydratation idéale en favorisant le développement régulier des levains.

Pizza Gourmet avec levure mère

Pâte levée avec programme nocturne, cuite, surgelée et régénérée en 5 minutes



Croissants prêt à être enfournés

Pétris et surgelés 7 jours avant la vente.
Levés avec un programme nocturne



L'environnement idéal pour les levains sans gluten

La demande toujours plus importante de levains sans gluten se heurte à la difficulté de travailler des pâtes à déshydratation rapide. Avec VISION, grâce à l'apport d'humidité allant jusqu'à 95%, vous pouvez réaliser des croissants, des gressins et du pain de n'importe quelle taille parfaitement levés.

Fermentation contrôlée

Grâce à VISION, vous pouvez choisir l'heure de cuisson. Le levage nocturne peut être programmé en paramétrant jusqu'à 5 phases (refroidissement, maintien, réveil, levage, repos) en fixant la durée, la température, le pourcentage d'humidité et l'intensité de ventilation.

Produits levés faits maison

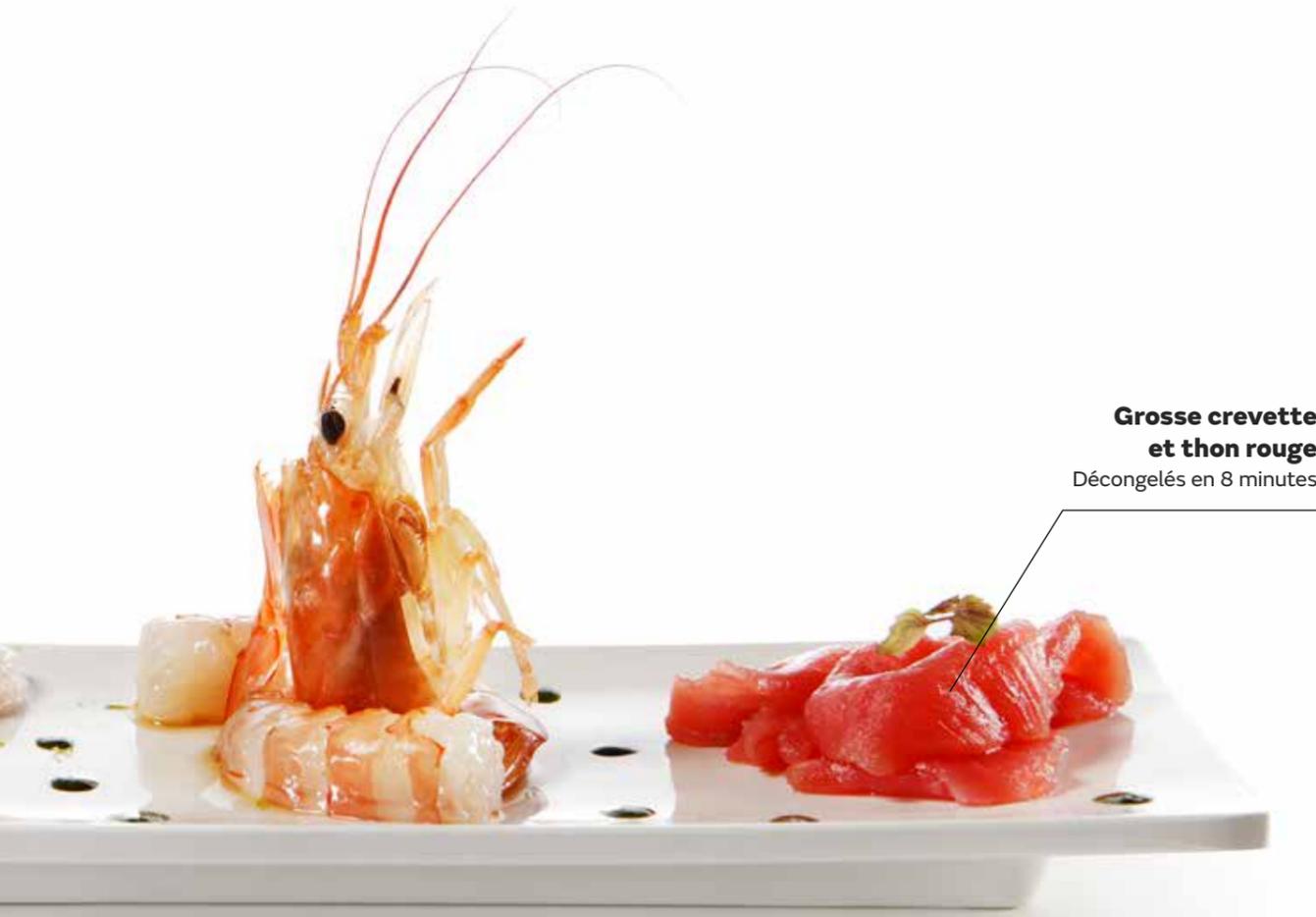
VISION est une excellente chambre de levage pour produits levés alvéolés, moelleux et digestes. Si vous le souhaitez, après la fin du développement des levures, la surgélation et la conservation seront automatiques pour vous permettre de lancer les processus de nuit en l'absence du personnel.

Séduisez vos clients grâce à l'odeur du pain

En combinant la surgélation et le levage programmé, vous pourrez sortir le pain du four plusieurs fois par jour et offrir aux clients le plaisir d'acheter un produit tout juste fait, parfumé et irrésistible.

Décongélation

Décongèle en toute sécurité les aliments surgelés avec VISION.
La gestion précise de la température et de l'humidité évite la prolifération de germes.



**Grosse crevette
et thon rouge**
Décongelés en 8 minutes

Sécurité alimentaire

La décongélation est un processus lent et délicat. Grâce à VISION, vous pouvez décongeler rapidement et en toute sécurité les plats prêts ou les ingrédients surgelés auparavant en évitant la prolifération des bactéries et en conservant leurs caractéristiques originales.

Décongélation en quelques minutes

Grâce aux programmes dédiés VISION, vous pouvez ramener à la température de service le poisson, la viande, les préparations à enfourner, la glace et les desserts. Vous pourrez, en un rien de temps, servir ou préparer des aliments frais ayant conservé les mêmes caractéristiques que celles qu'ils avaient au moment de leur choix.

Maintient chaud

Elle garde les plats préparés, les desserts et la crème glacée à la température de service.



**Lasagnes, pommes de terre
et haricots verts**
Conservés à 65°C pendant 2 heures.
Servis 2 minutes après la commande

Plat chaud, four libre

Pendant le service la cellule de refroidissement rapide est souvent inutilisée tandis que le four est en pleine activité. En conservant les plats à la température de service avec VISION, vous aurez toujours votre four disponible pour régénérer ou cuire. Vous pouvez servir des plats prêts à la température idéale quelques minutes après la commande.

Service rapide

À l'occasion des fêtes et des banquets, le temps passé à préparer les assiettes et à régénérer est important. Grâce à VISION, vous pouvez vous organiser avant l'arrivée des invités en conservant les plats prêts à température et humidité contrôlées. Vous pourrez amener rapidement vos mets à table et toujours proposer un buffet varié.

Pasteurisation

Éliminez les micro-organismes pathogènes et la majeure partie de ceux végétatifs présents dans les aliments pour prolonger leur durée de conservation.

Légumes marinés

Mélange de légumes marinés pasteurisés avec VISION



Sécurité et organisation

Crèmes, préparations pour glaces, confitures, sauces, sauces tomates ou jus de viande, pâtes fraîches, jardinières de légumes, chutney et beaucoup d'autres préparations peuvent être pasteurisées avec VISION pour maintenir la qualité des ingrédients et augmenter leur durée de conservation. Les aliments pasteurisés en pots fermés peuvent être conservés à température ambiante pendant plusieurs semaines.

Produisez, pasteurisez et vendez

Avez-vous déjà pensé à vendre à vos clients des pâtes fraîches réalisées dans votre restaurant en proposant en plus un pot de sauce ou de pickles fait maison? La pasteurisation vous permet de conserver en toute sécurité les aliments et de réaliser davantage de profits.

Cuisson lente à la vapeur

Cuire les aliments à basse température en exaltant la couleur, la saveur et la tendreté. L'ajout de vapeur permet une répartition optimale de la chaleur et procure un résultat homogène. À la fin de la cuisson, choisissez entre le programme de refroidissement rapide ou la surgélation.

Médallions de veau

Cuit à basse température pendant 3 heures avec programme de nuit et refroidis rapidement



Qualité et profit

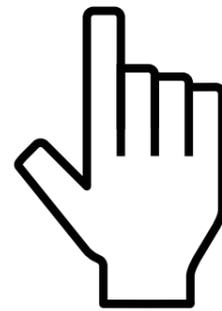
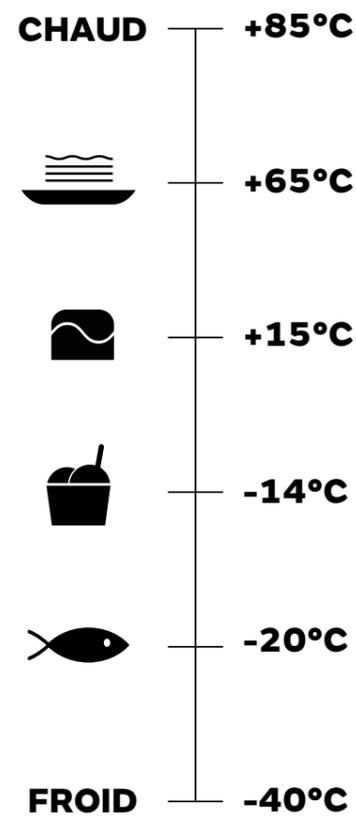
La tendreté extraordinaire que vous pouvez obtenir grâce à la cuisson à basse température vous permet d'acheter des morceaux de viande moins nobles tout en réalisant des plats excellents. De plus, la cuisson lente favorise l'absorption des arômes et réduit drastiquement la baisse de poids par rapport aux cuissons classiques.

Réduction des coûts de revient

Cuire les légumes, le poisson ou la viande pendant la nuit vous permet d'optimiser les cycles de production et de faire des économies. Cuire à basse température avec VISION vous permet de réduire en moyenne de 90% votre consommation d'énergie par rapport à celle d'un four traditionnel.

Cycle manuel

VISION travaille d'une manière stable à la température souhaitée: -40°C+10°C (VISION U), -40°C+65°C (VISION F) ou -40°C+85°C. (VISION NUVÖ™). En variant l'intensité de la ventilation, vous pouvez aussi refroidir rapidement les aliments très délicats en accélérant les temps de production.



Froid continu

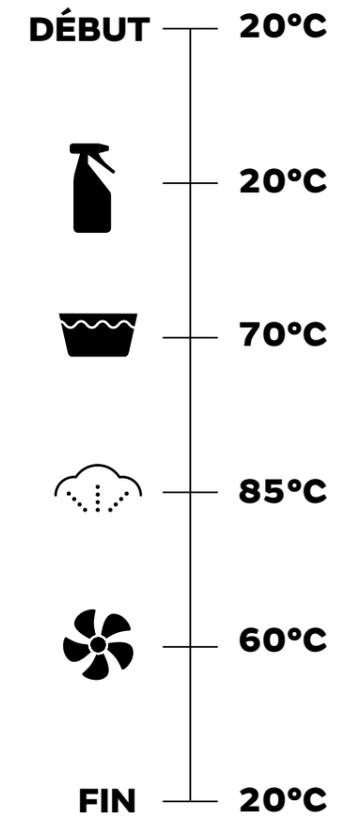
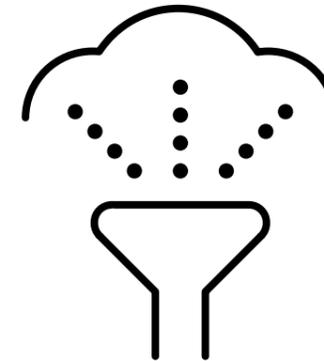
Lors des périodes de travail plus intensives, vous pouvez refroidir rapidement des différents aliments. La fonction Cycle manuel vous permet de paramétrer la température idéale ainsi que l'intensité de la ventilation en les adaptant aussi aux produits les plus délicats.

À chaque aliment, le juste froid

VISION est aussi un meuble de conservation optimal. Vous pouvez conserver les aliments qui craignent l'humidité comme le chocolat, la glace ou les parfaits crémeux à servir entre -12°/-14°C.

Sanification à la vapeur

Désinfecte les surfaces de la chambre et de l'évaporateur avec l'apport de vapeur chaude.



Détergent + vapeur à 100°C

Maintenir propre et désinfecter votre VISION est facile et rapide. La fonction Assainissement combine l'action du détergent et de la vapeur chaude en évitant la formation de moisissures et en éliminant les mauvaises odeurs.



VISION INDUSTRY, travailler en voyant grand

Cœur artisanal, processus industriel

Les cellules de refroidissement rapide INDUSTRY offrent d'excellentes performances pour optimiser les processus de production et assurer la meilleure organisation de l'entreprise. Chaque modèle, en versions de 1 à 6 chariots, est disponible avec trois niveaux de puissance pour un dimensionnement optimal en fonction des besoins réels de travail.

Armoire à chariot et traversante

Les modèles sont équipés d'une porte (À chariot) ou d'une double ouverture (Traversante) et peuvent loger des chariots GN2/1, EN60x80 ou aux dimensions industrielles. Réaliser des espaces de travail organisés, où le déplacement d'ingrédients et de plats prêts est un facteur fondamental, réduit les durées de production et améliore l'efficacité générale.

Robuste, solide et résistante

La carrosserie Industry, à épaisseur renforcée, est fabriquée en acier inoxydable à gaufrage spécial qui la rend particulièrement résistante aux chocs accidentels. Chaque composant est choisi attentivement pour garantir des performances constantes et fiables même en cas d'utilisation continue 24 heures sur 24.

Le contrôle est entre vos mains

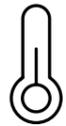
Protégé par un verre trempé robuste, l'écran tactile de 7" permet une utilisation intuitive et immédiate de la cellule de refroidissement rapide VISION.

D'un seul contact, vous pouvez lancer les programmes disponibles ou en créer de nouveaux.



Durée

Décidez de la durée des programmes ou fiez-vous à Devote® - Dynamic Evolution Temperature



Température

Choisissez la température idéale pour refroidir rapidement un aliment, cuire, pasteuriser ou faire lever une pâte



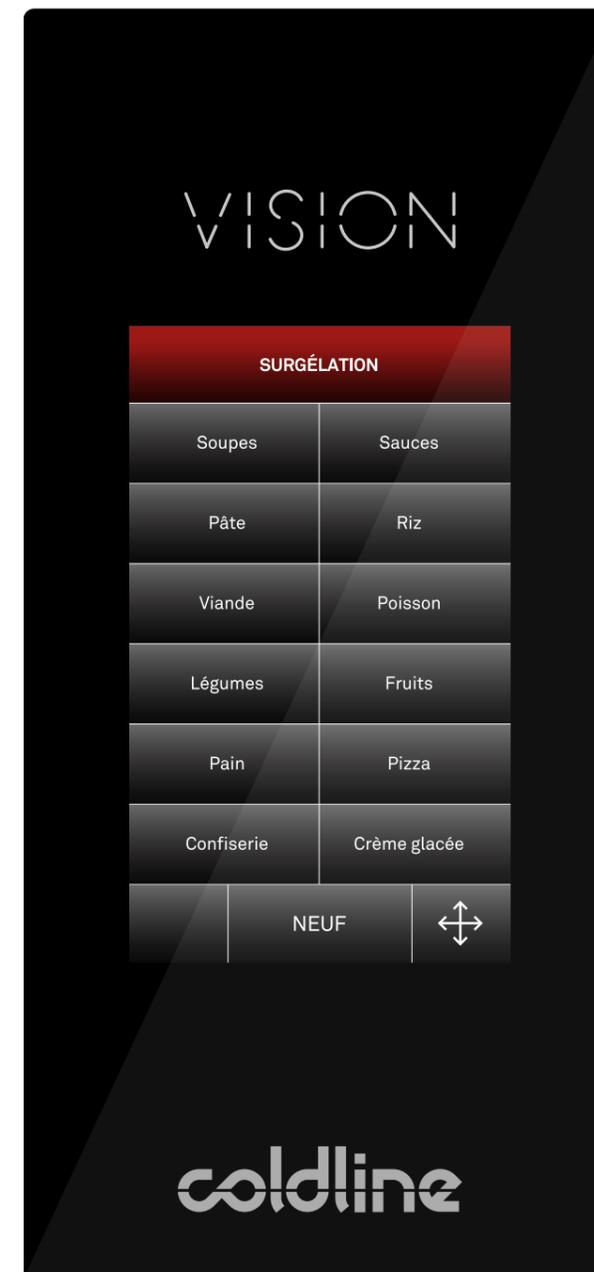
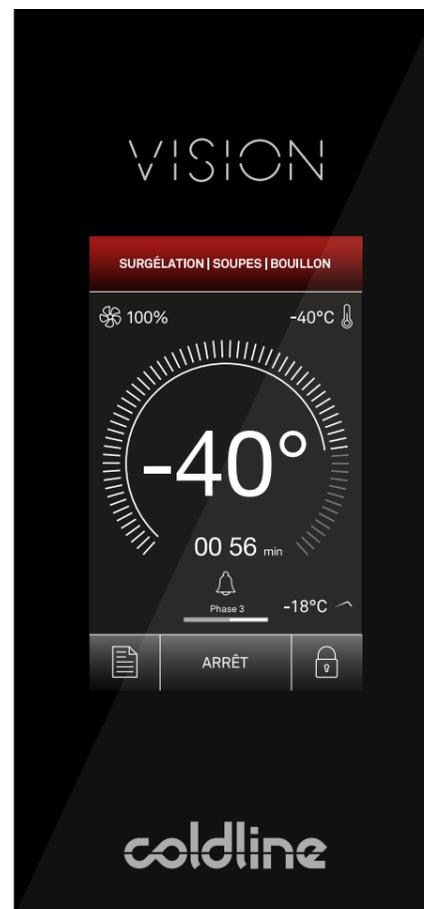
Humidité

De 45% à 95%, réglez l'action de l'humidificateur et définissez le pourcentage d'humidité



Ventilation

De 25% à 100%, fixez l'intensité de la ventilation idéale de vos aliments



Recettes personnalisées

Vous disposez de programmes personnalisables spécifiques pour chaque aliment

Présentation personnelle

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

Enchaînement des programmes

Les fonctions chaud et froid peuvent être exécutées selon des séquences automatiques

Cycle manuel

Travaillez à la température souhaitée en choisissant l'intensité de ventilation et le pourcentage d'humidité optimal

Alerte programmée

Une alarme sonore retentit lorsque la durée ou la température fixée a été atteinte

Blocage de l'écran

Vous pouvez bloquer l'écran pour éviter toute intervention par un personnel non autorisé



Refroidissez rapidement et surgelez sans sonde: Devote™ s'en occupe pour vous

Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - est un système innovant mis au point par Coldline qui reconnaît, de manière autonome, le poids, les dimensions et la température de l'aliment.

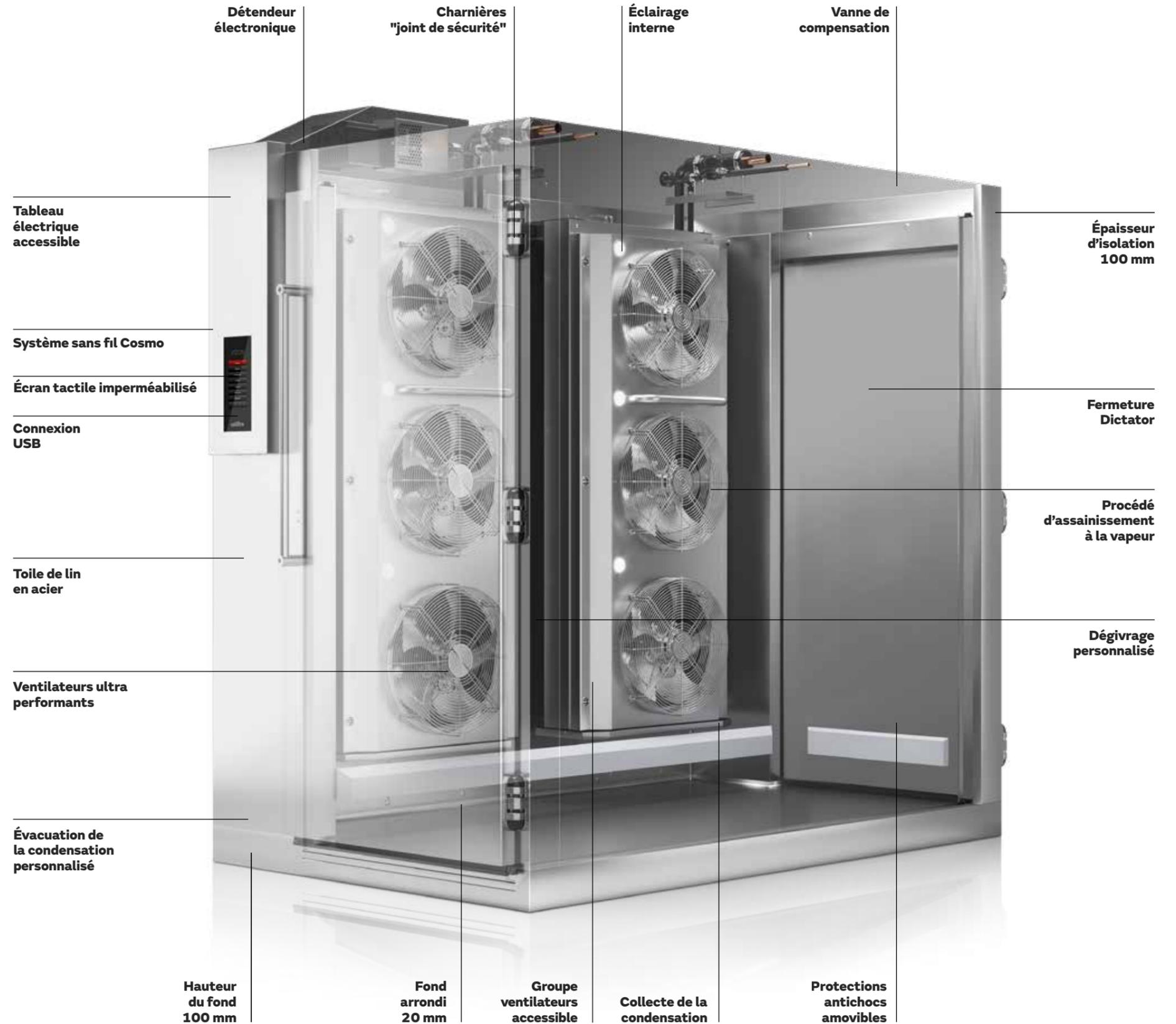
Devote™ module automatiquement la température et la ventilation pour refroidir et surgeler aussi vite que possible sans l'utilisation de la sonde à cœur.

Limiter l'utilisation de la sonde à cœur vous permet d'accélérer les processus de refroidissement rapide et de surgélation en évitant toute contamination bactérienne entre divers aliments.



Performances et sécurité alimentaire

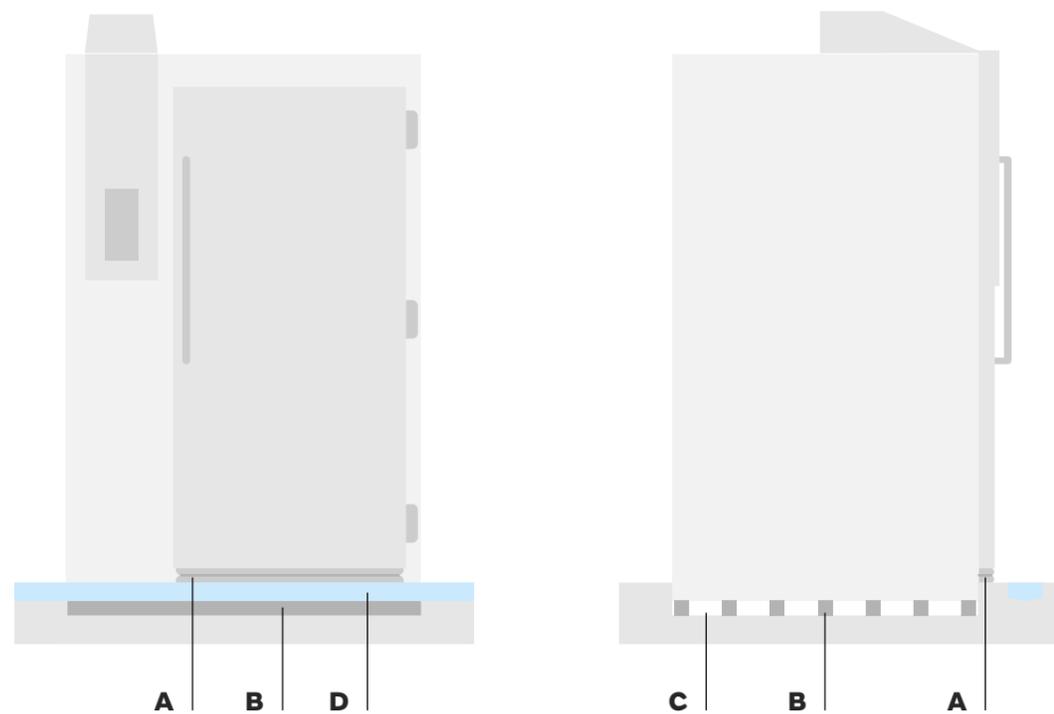
Les solutions technologiques du matériel et des logiciels choisis par la division R&D de Coldline garantissent des performances constantes dans n'importe quelle situation de travail. La fiabilité obtenue garantit le respect des niveaux les plus élevés de sécurité alimentaire.



Installation dans les règles de l'art

Les cellules de refroidissement rapide à chariot Vision Industry peuvent être installées au ras du sol pour faciliter le déplacement des chariots ou au-dessus du sol pour s'adapter aux environnements déjà existants.

Cellule de refroidissement rapide au ras du sol



A: garniture **C:** air
B: profilés isolants **D:** évacuation

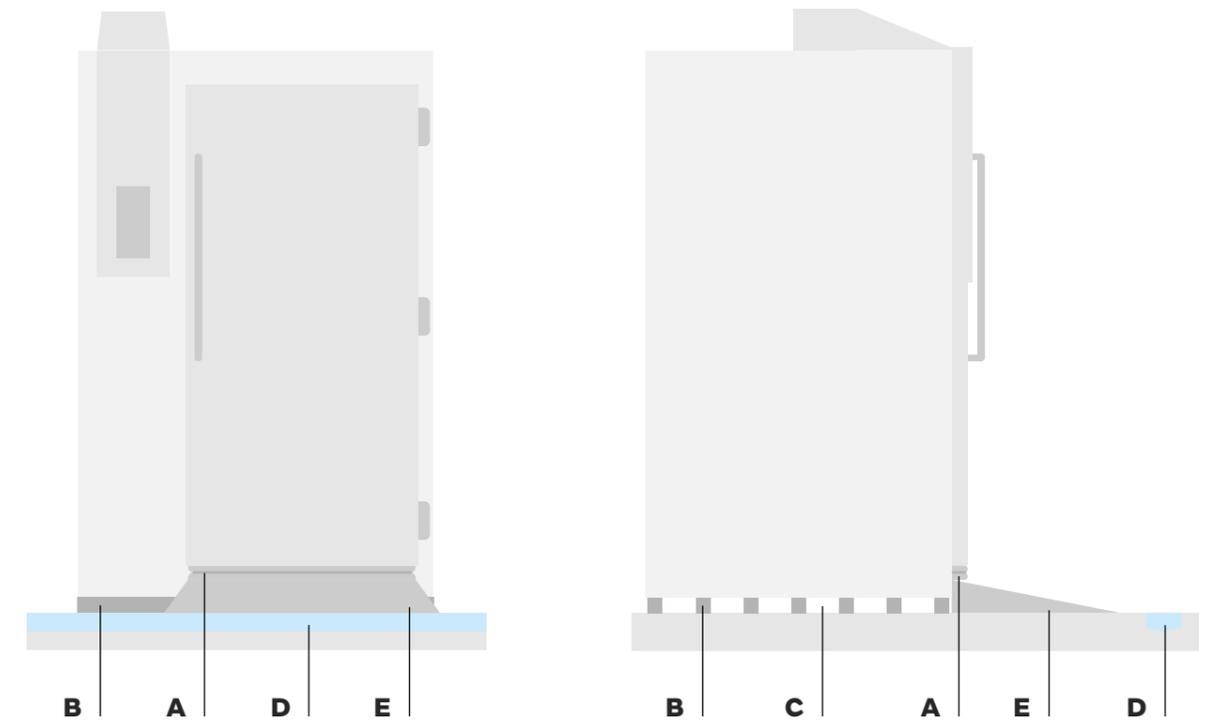
Le choix idéal

L'installation au ras du sol permet de déplacer les aliments solides et liquides en toute sécurité. Le chariot sorti du four peut être directement introduit dans la cellule de refroidissement rapide sans devoir passer le dénivelé du sol.

Isolation et hygiène

Le fond à épaisseur renforcée (100 mm) et les profilés en PVC (h 40 mm) garantissent une excellente isolation. La goulotte d'évacuation installée devant la porte de la cellule de refroidissement rapide permet de recueillir l'eau utilisée pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures.

Cellule de refroidissement rapide au-dessus du sol



A: garniture **D:** évacuation
B: profilés isolants **E:** rampe d'accès
C: air

Adaptée à tout environnement

L'installation de la cellule de refroidissement rapide au-dessus du sol est la solution qui s'adapte à tout environnement. L'ajout d'une estrade solide (h 140 mm) permet l'introduction de chariots porte plaques et de chariots de cuisson.

Profilés isolants

L'installation de profilés en PVC (h 40 mm) évite la formation de condensation et assure un échange de chaleur parfait entre le fond de la cellule de refroidissement rapide et le sol. L'excellente isolation garantit un travail et des performances de qualité.

Technologie

Caractéristiques principales



Éclairage interne

L'éclairage permet de disposer d'une excellente visibilité. La technologie à LED garantit une faible consommation sans modifier la température à l'intérieur de la cellule.



Charnières "joint de sécurité"

On va éviter l'abrasion du joint et assurer une isolation optimale grâce à la porte positionnée au-dessus de la rampe.



Épaisseur d'isolation

L'épaisseur importante de la porte, majorée de 100 mm, offre de meilleures performances d'isolation et donc permet de réaliser de plus grandes économies d'énergie.



Tableau électrique

Réalisé avec un schéma rationnel pour faciliter les opérations d'installation et de câblage.



Vanne thermostatique électronique

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



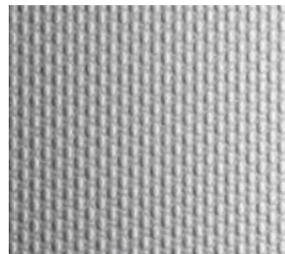
Protections antichocs

Des butoirs spéciaux démontables protègent les parois internes des chocs accidentels et facilitent les opérations de nettoyage.



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).



Toile de lin

L'intérieur et l'extérieur sont fabriqués en acier inoxydable et sont encore plus résistants grâce à la trame particulière en toile de lin.



Devote™

La technologie sans capteurs optimise la durée des programmes de refroidissement rapide et de surgélation en garantissant de très importantes économies d'énergie.



Vanne de compensation

Réduction des temps d'attente lors d'ouvertures fréquentes de la porte.



Dégivrage personnalisé

Le dégivrage de l'évaporateur (à air forcé) est déclenché par l'utilisateur à la fin du cycle de production.



Groupe ventilateurs accessible

L'évaporateur à haute résistance doté d'un traitement cathodique peut être facilement inspecté, grâce à son système d'ouverture rapide, et nettoyé aisément.



Ventilateurs ultra performants

Fabriqués en aluminium pour résister aux agents corrosifs, ils assurent une excellente extraction de chaleur. Diamètre 50 cm.



Collecte de la condensation

Le grand bac permet une bonne évacuation de l'eau de condensation en maintenant au sec le sol de la cellule de refroidissement rapide.

Autres caractéristiques

Connexion USB pour téléchargement des données HACCP

Évaporation automatique de la condensation. Vidange de condensation réalisable avec un positionnement au choix

Fond haute isolation de 100 mm d'épaisseur. Fonds spéciaux sur demande

Profils isolants pour installation avec fond encastrable (conseillé)

Écran tactile étanche imperméabilisé doté d'un niveau de protection IP54 (poussières et jets d'eau)

Fond réalisé avec une seule plaque en acier facilitant le nettoyage (jusqu'à la version W152). Arrondi de 20 mm

Les versions à chariot et Traversantes sont disponibles avec des rendements et des dimensions pouvant être configurés

Fermeture Dictator pour absorber les sauts de pression lors de l'ouverture et de la fermeture des portes (Traversante)

Prédisposition pour fonctionnement CO₂ (en option)

Unité sans groupe carénée avec compresseurs Bitzer

Port MODBUS-RT

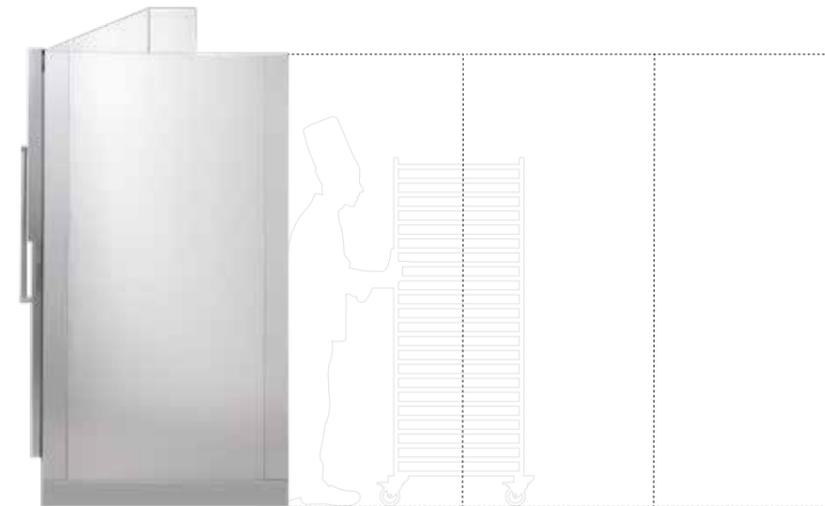
Système sans fil de contrôle Cosmo

Procédé d'assainissement à la vapeur (F-NUVÖ™)

Fonctionnement en classe climatique 5

Cellules de refroidissement rapide VISION INDUSTRY U - F - NUVŌ™

Versions de 1 à 4 chariots



W30

1 - GN1/1
1 - EN60x40

W35

1 - GN1/1
1 - EN60x40
1 - GN1/1 Rational 201

W40

2 - GN1/1
2 - EN60x40
1 - GN2/1
1 - EN60x80
1 - GN2/1 Rational 202

W41

2 - GN1/1
2 - EN60x40
1 - GN2/1
1 - EN60x80
1 - GN2/1 Rational 202

W50

2 - GN1/1
2 - EN60x40
1 - GN2/1
1 - EN60x80
1 - GN2/1 Rational 202

W51

2 - GN1/1
2 - EN60x40
1 - GN2/1
1 - EN60x80
1 - GN2/1 Rational 202

Capacité des chariots

Dimensions (mm)

Rendement par cycle +90° +3°C

+90° -18°C

Unités sans groupe en option

Alimentation

Variantes

L 960 P 1276 H 2365

90 Kg

66 Kg

3HP - Non carénée
3HP - Carénée

400/415V 3N - 50/60Hz

Groupe logé H 2490 mm
Alimentations spéciales

NOTE
Disponible uniquement
en version U

L 1230 P 1200 H 2510

100 Kg

80 Kg

4HP - Non carénée
4HP - Carénée

400/415V 3N - 50/60Hz

Alimentations spéciales

L 1480 P 1430 H 2510

120 Kg

90 Kg

6HP - Non carénée
6HP - Carénée
6HP - Carénée cond.
sans groupe

400/415V 3N - 50/60Hz

Traversante
Alimentations spéciales

L 1480 P 1430 H 2510

160 Kg

120 Kg

9HP - Non carénée
9HP - Carénée
9HP - Carénée cond.
sans groupe

400/415V 3N - 50/60Hz

Traversante
Alimentations spéciales

L 1600 P 1430 H 2510

200 Kg

160 Kg

12HP - Non carénée
12HP - Carénée
12HP - Carénée cond.
sans groupe

400/415V 3N - 50/60Hz

Traversante
Alimentations spéciales

L 1600 P 1430 H 2510

260 Kg

200 Kg

14HP - Non carénée
14HP - Carénée
14HP - Carénée cond.
sans groupe

400/415V 3N - 50/60Hz

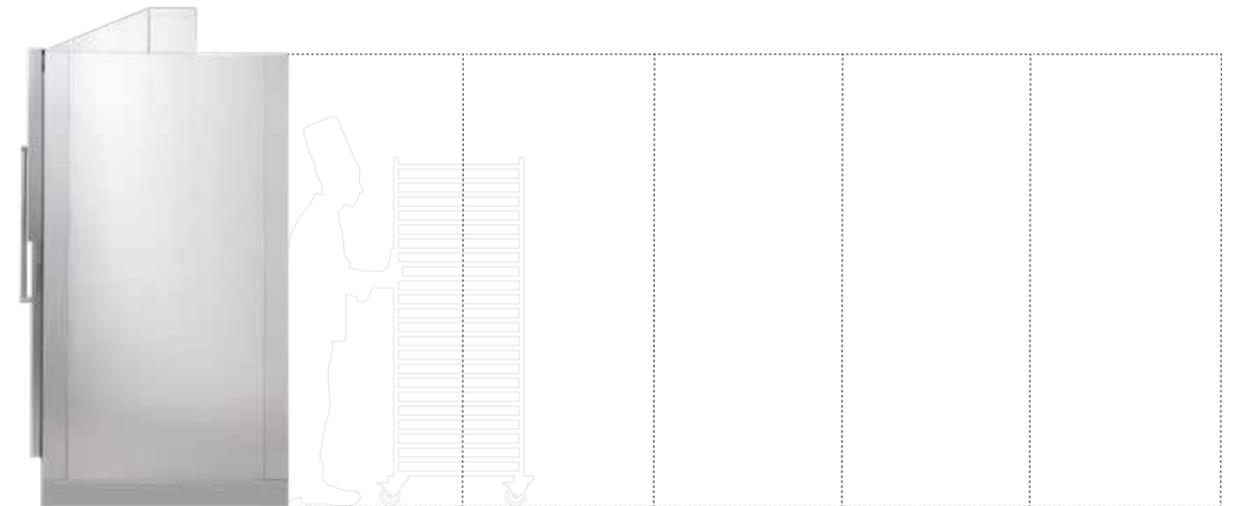
Traversante
Alimentations spéciales

Cellules de refroidissement rapide VISION INDUSTRY U - F - NUVŌ™ versions L

jusqu'à 6 chariots 100x100



Versions de 1 à 6 chariots



	W50 L	W54 L	W100 L	W150 L	W200 L	W250 L	W300 L
Capacité des chariots	2 - GN1/1 2 - EN60x40 1 - GN2/1 1 - EN60x80 1 - 100x100 1 - GN2/1 Rational 202	4 - GN1/1 4 - EN60x40 2 - GN2/1 2 - EN60x80 1 - 100x100	4 - GN1/1 4 - EN60x40 2 - GN2/1 2 - EN60x80 2 - 100x100	6 - GN1/1 6 - EN60x40 3 - GN2/1 3 - EN60x80 3 - 100x100	8 - GN1/1 8 - EN60x40 4 - GN2/1 4 - EN60x80 4 - 100x100	10 - GN1/1 10 - EN60x40 5 - GN2/1 5 - EN60x80 5 - 100x100	12 - GN1/1 12 - EN60x40 6 - GN2/1 6 - EN60x80 6 - 100x100
Dimensions (mm)	L 1850 P 1430 H 2510	L 1850 P 1715 H 2510	L 1850 P 2600 H 2510	L 1850 P 3640 H 2510	L 1850 P 4680 H 2510	L 1850 P 5720 H 2510	L 1850 P 6760 H 2510
Rendement par cycle +90° +3°C	200 Kg	200 Kg	400 Kg	600 Kg	800 Kg	1000 Kg	1200 Kg
+90° -18°C	160 Kg	160 Kg	320 Kg	480 Kg	640 Kg	800 Kg	960 Kg
Unités sans groupe en option	14HP - Non carénée 14HP - Carénée 14HP - Carénée cond. sans groupe	14HP - Non carénée 14HP - Carénée 14HP - Carénée cond. sans groupe	28HP - Carénée 28HP - Carénée cond. sans groupe	44HP - Carénée 44HP - Carénée cond. sans groupe	2x28HP - Carénée 2X28HP - Carénée cond. sans groupe	28+44HP - Carénée 28+44HP - Carénée cond. sans groupe	2x44HP - Carénée 2X44HP - Carénée cond. sans groupe
Alimentation	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz
Variantes	Traversante Alimentations spéciales	Traversante Alimentations spéciales	Alimentations spéciales	Alimentations spéciales	Alimentations spéciales	Alimentations spéciales	Alimentations spéciales

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