

PIZZERIA

**tables réfrigérées
vitrines pour ingrédients**

coldline



Chez Coldline, nous donnons vie à des technologies qui simplifient le travail quotidien des professionnels travaillant en pizzeria.



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 pizzaiolo, le juste froid

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



Pizzérias

Pizzérias (vente à emporter)
Pizzérias raffinées



Restauration

Restaurants
Restauration rapide
Snack bar
Hôtel
Cuisines centrales



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?

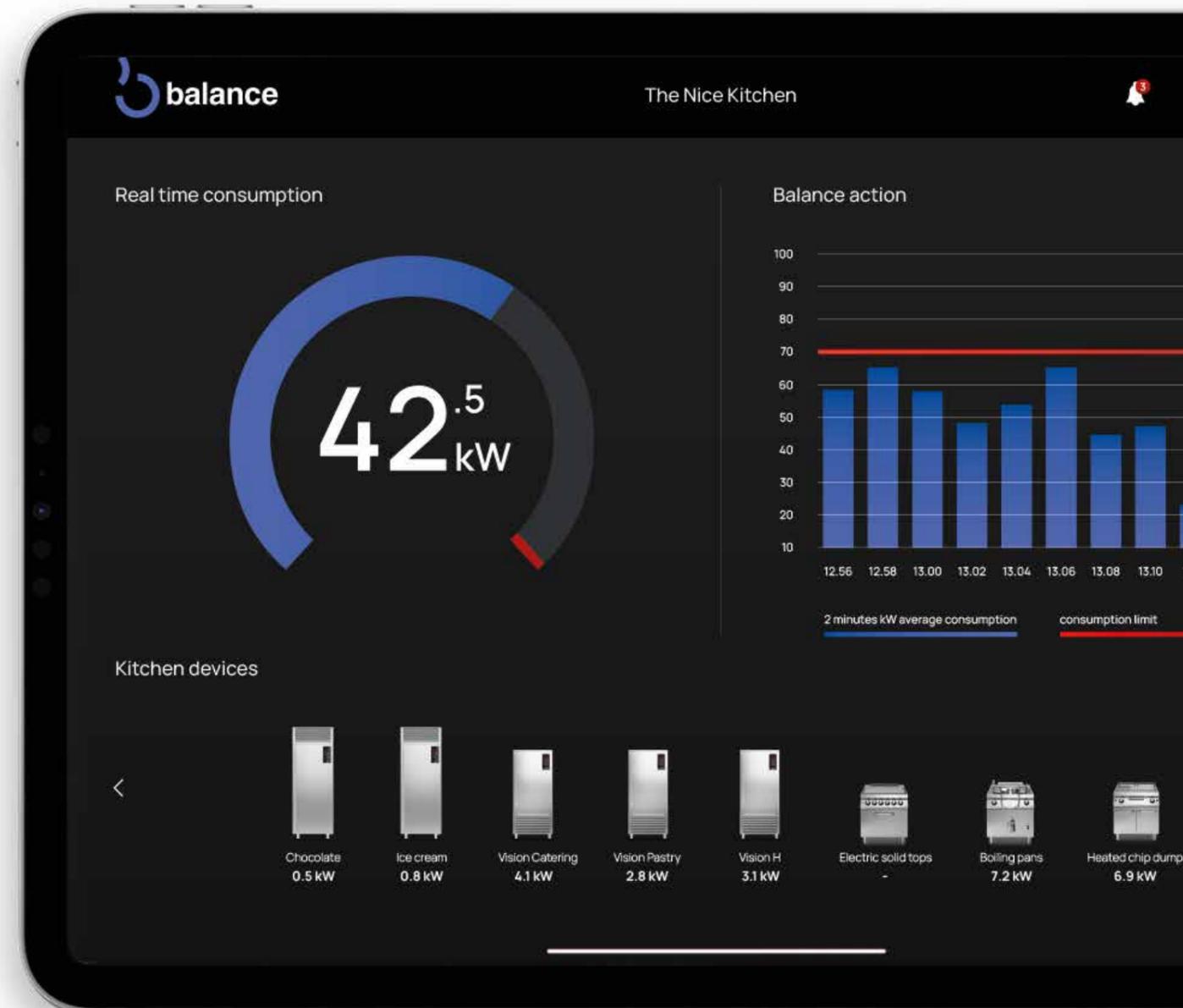
Balance est la technologie Wi-Fi innovante développée par The Nice Kitchen qui permet d'optimiser la gestion de l'énergie et d'économiser sur les coûts fixes de la restauration, générant un bénéfice de plusieurs milliers d'euros par an.

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 tables Pizza sont équipées d'un système de réfrigération indépendant du corps de la table (Fast Service System), cette solution assure de grands avantages en matière de maintenance. Tous les composants sont très accessibles pour intervenir facilement et rapidement.



Un froid uniforme et constant

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



Tables Pizza



Tables Pizza,
robustesse et design
pour vous permettre
de travailler avec plaisir

La qualité de la pâte bien levée, produite avec de la farine et de la levure de premier choix, et la cuisson adéquate sont les secrets d'une bonne pizza. Le résultat est une pizza croustillante, parfumée et savoureuse que le pizzaiolo exalte avec art.



Tables Pizza, un style unique aux multiples solutions

Tout ce dont vous avez besoin

Les tables Pizza ont une profondeur de 80 cm, une capacité de 7 bacs EN60x40 par compartiment et une température de service de $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$.

Un plan travail en granit

Vous pouvez compter sur un grand plan de travail en granit robuste et épais pour travailler en toute tranquillité et étaler la pâte sans risquer qu'elle ne colle à la surface. Les rebords sur les trois côtés permettent de poser la vitrine réfrigérée, comportant les bacs, sur le plan de travail en laissant libre l'espace situé en dessous.

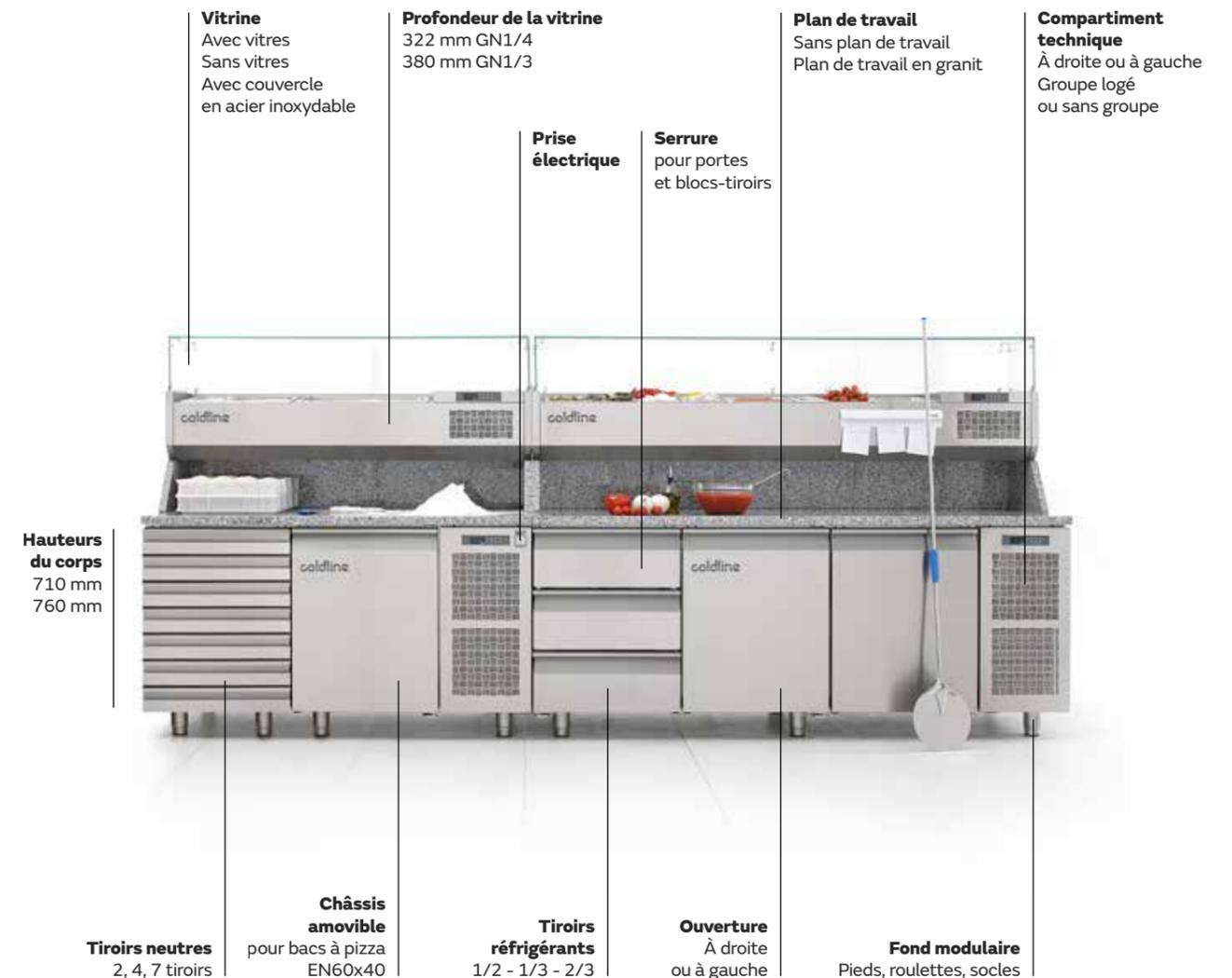
Compartiment technique insonorisé à droite ou à gauche

Le compartiment technique, isolé pour permettre une insonorisation maximale, fait partie intégrante du meuble. Le poids du système réfrigérant est porté par un fond solide et résistant. Pour un confort maximum en cuisine, nous proposons une version avec unité réfrigérante sans groupe.

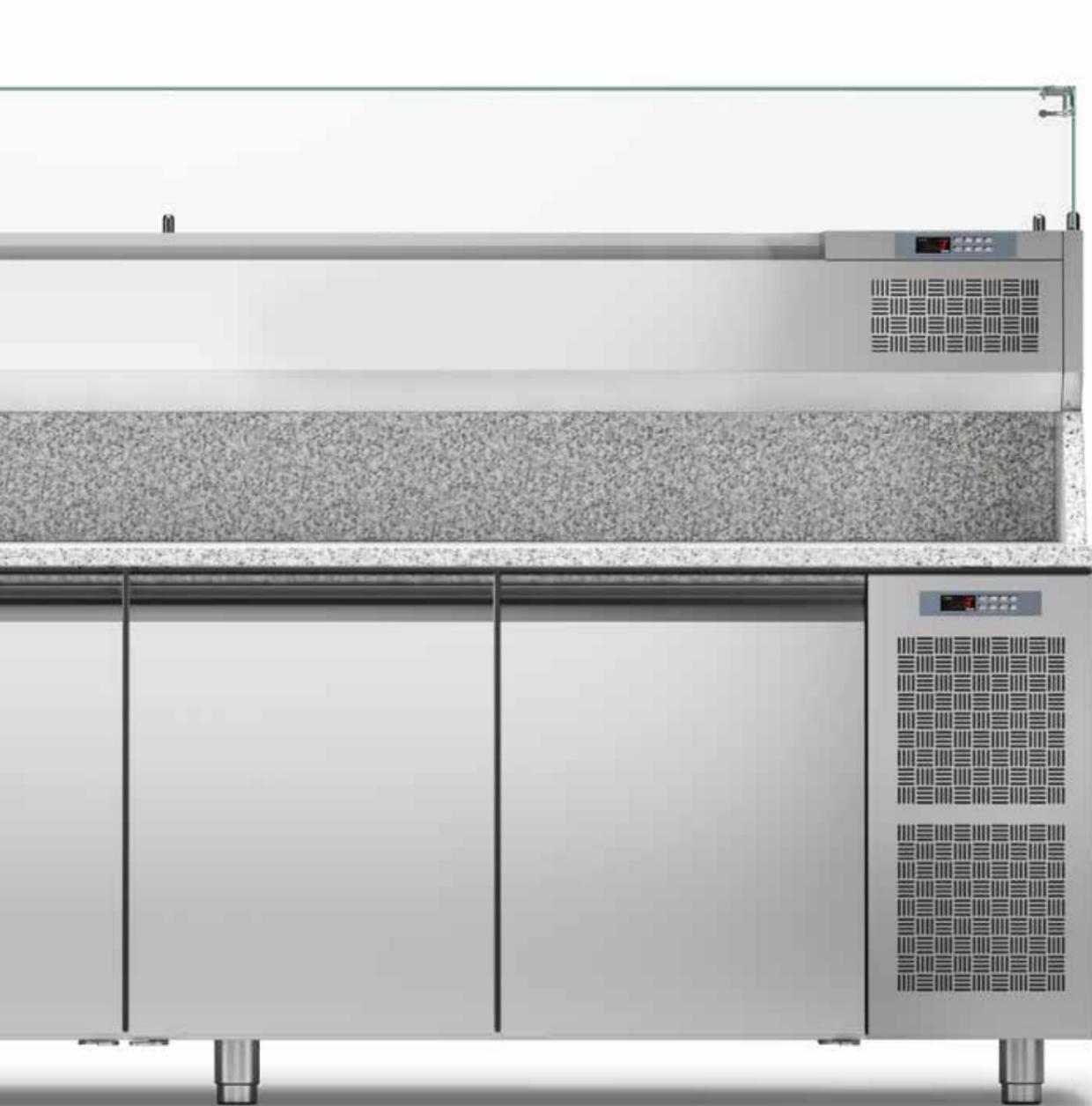
Portes et blocs-tiroirs

Chaque compartiment peut être configuré avec des portes inoxydables, des tiroirs réfrigérés ou un bloc-tiroirs neutre. Le corps des tiroirs très résistant est doté de coulisses de dépassement pour faciliter la sortie des bacs.

Configurations possibles



Technologie des tables Pizza



Caractéristiques principales



Fond modulaire

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



Blocs-tiroirs neutres

L'ajout de blocs-tiroirs neutres à 2, 4 ou 7 tiroirs augmente l'espace de stockage en laissant l'espace de travail ordonné.



Vitres et couvercle

Les aliments contenus dans la vitrine sont protégés par la vitre périphérique et par un couvercle en acier inoxydable (en option).



Châssis amovible EN60x40

Châssis amovible avec coulisses télescopiques pour la sortie des tiroirs EN60x40 (en option).



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.



Tiroirs réfrigérés

Aménagement personnalisable avec tiroirs à sortie complète montés sur coulisses télescopiques.



Plan de travail en granit

Plan de travail en granit épaisseur 30 mm avec rebords postérieurs et latéraux pour l'appui de la vitrine.



Vitrine GN1/3 ou GN1/4

Les vitrines sont disponibles avec une profondeur de 380 mm pour loger des bacs GN1/3 ou de 322 mm pour les GN1/4.

Autres caractéristiques

Finition extérieure, intérieure et dos en acier AISI 304

Dégivrage à gaz chaud (groupe logé), électrique (sans groupe)

Système sans fil de contrôle Cosmo (en option)

Épaisseur d'isolation 60 mm sans CFC/HCFC

Condensateur à débit d'air variable

Port Modbus-RTU

Angles internes et externes arrondis

Évaporateur traité anti-corrosion

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

Coulisses et crémaillères en inox démontables sans outils

Fonctionnement en classe climatique 5

Tables Pizza

Versions groupe logé

Température (°C)

Dimensions* (mm)

Classe énergétique

Consommation annuelle (kWh)

Alimentation

Équipement fourni

Variantes

* corps h 710 mm avec plan de travail et vitrine

Versions sans groupe

Température (°C)

Dimensions* (mm)

Alimentation

Équipement fourni

Variantes

* corps h 710 mm avec plan de travail et vitrine

2 portes



-2° +8°

L 1450 P 800 H 1525

B

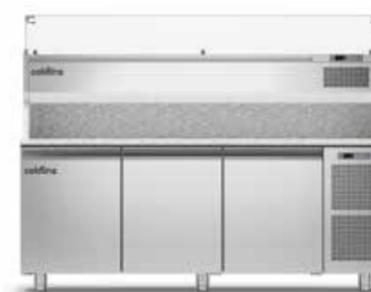
803

220-240V / 50Hz

8 paires de coulisses pour plaques EN60x40

Tiroirs neutres 7 - 4 - 2
Tiroirs réfrigérés 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan de travail et vitrine
Vitrine GN1/4 - P 322 mm
Moteur à gauche

3 portes



-2° +8°

L 2005 P 800 H 1525

B

858

220-240V / 50Hz

12 paires de coulisses pour plaques EN60x40

Tiroirs neutres 7 - 4 - 2
Tiroirs réfrigérés 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan de travail et vitrine
Vitrine GN1/4 - P 322 mm
Moteur à gauche

4 portes



-2° +8°

L 2560 P 800 H 1525

C

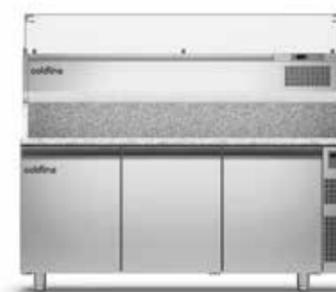
1165

220-240V / 50Hz

16 paires de coulisses pour plaques EN60x40

Tiroirs neutres 7 - 4 - 2
Tiroirs réfrigérés 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan de travail et vitrine
Vitrine GN1/4 - P 322 mm
Moteur à gauche

3 portes



-2° +8°

L 1795 P 800 H 1525

220-240V / 50Hz

12 paires de coulisses pour plaques EN60x40

Tiroirs neutres 7 - 4 - 2
Tiroirs réfrigérés 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan de travail et vitrine
Vitrine GN1/4 - P 322 mm
Moteur à gauche

Tables Pizza avec bloc-tiroirs

Versions groupe logé

Température (°C)

Dimensions* (mm)

Classe énergétique

Consommation annuelle (kWh)

Alimentation

Équipement fourni

Variantes

* corps h 710 mm avec plan de travail et vitrine

Versions sans groupe

Température (°C)

Dimensions* (mm)

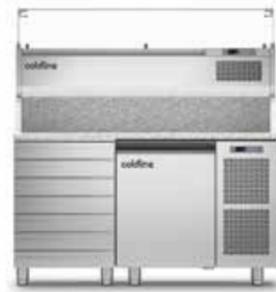
Alimentation

Équipement fourni

Variantes

* corps h 710 mm avec plan de travail et vitrine

1 porte + bloc-tiroirs neutre



-2° +8°

L 1450 P 800 H 1525

B

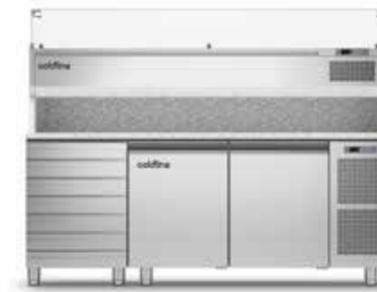
639

220-240V / 50Hz

4 paires de coulisses pour plaques EN60x40

Tiroirs neutres 7 - 4 - 2
Tiroirs réfrigérés 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan de travail et vitrine
Vitrine GN1/4 - P 322 mm
Moteur à gauche

2 portes + bloc-tiroirs neutre



-2° +8°

L 2005 P 800 H 1525

B

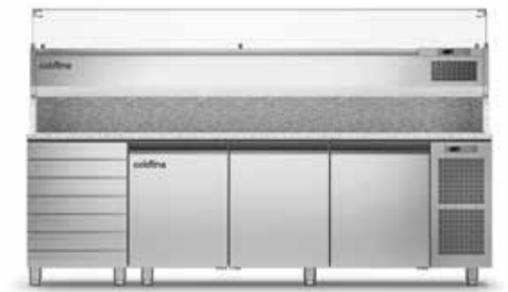
734

220-240V / 50Hz

8 paires de coulisses pour plaques EN60x40

Tiroirs neutres 7 - 4 - 2
Tiroirs réfrigérés 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan de travail et vitrine
Vitrine GN1/4 - P 322 mm
Moteur à gauche

3 portes + bloc-tiroirs neutre



-2° +8°

L 2560 P 800 H 1525

B

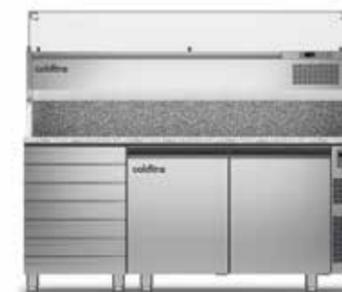
858

220-240V / 50Hz

12 paires de coulisses pour plaques EN60x40

Tiroirs neutres 7 - 4 - 2
Tiroirs réfrigérés 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan de travail et vitrine
Vitrine GN1/4 - P 322 mm
Moteur à gauche

2 portes + bloc-tiroirs neutre



-2° +8°

L 1795 P 800 H 1525

220-240V / 50Hz

8 paires de coulisses pour plaques EN60x40

Tiroirs neutres 7 - 4 - 2
Tiroirs réfrigérés 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan de travail et vitrine
Vitrine GN1/4 - P 322 mm
Moteur à gauche

3 portes + bloc-tiroirs neutre



-2° +8°

L 2350 P 800 H 1525

220-240V / 50Hz

12 paires de coulisses pour plaques EN60x40

Tiroirs neutres 7 - 4 - 2
Tiroirs réfrigérés 1/2 - 2/3 - 1/3
Sans plan de travail et vitrine
Vitrine GN1/4 - P 322 mm
Moteur à gauche

Vitrine réfrigérée
pour ingrédients



Vitrine réfrigérée pour ingrédients: praticité, hygiène et sécurité

Des ingrédients toujours frais et très bien conservés pour garnir la pizza, préparer des repas rapidement, des sandwichs et des salades grâce à la réfrigération statique sur les 4 côtés du bac. Un travail rationnel, organisé et sûr. À la fin de votre travail, les aliments peuvent être protégés par le couvercle et rester dans la vitrine jusqu'à la reprise du travail.



Les ingrédients sont tous à leur place

Tout ce dont vous avez besoin

Les vitrines Pizza répondent à toutes vos exigences en matière d'organisation de l'espace de travail. Disponibles en 7 longueurs, 2 profondeurs, avec ou sans verre trempé, elles sont la solution idéale pour conserver, de +2° à +10°C, les ingrédients que vous avez choisis avec soin.

Couvercle en acier

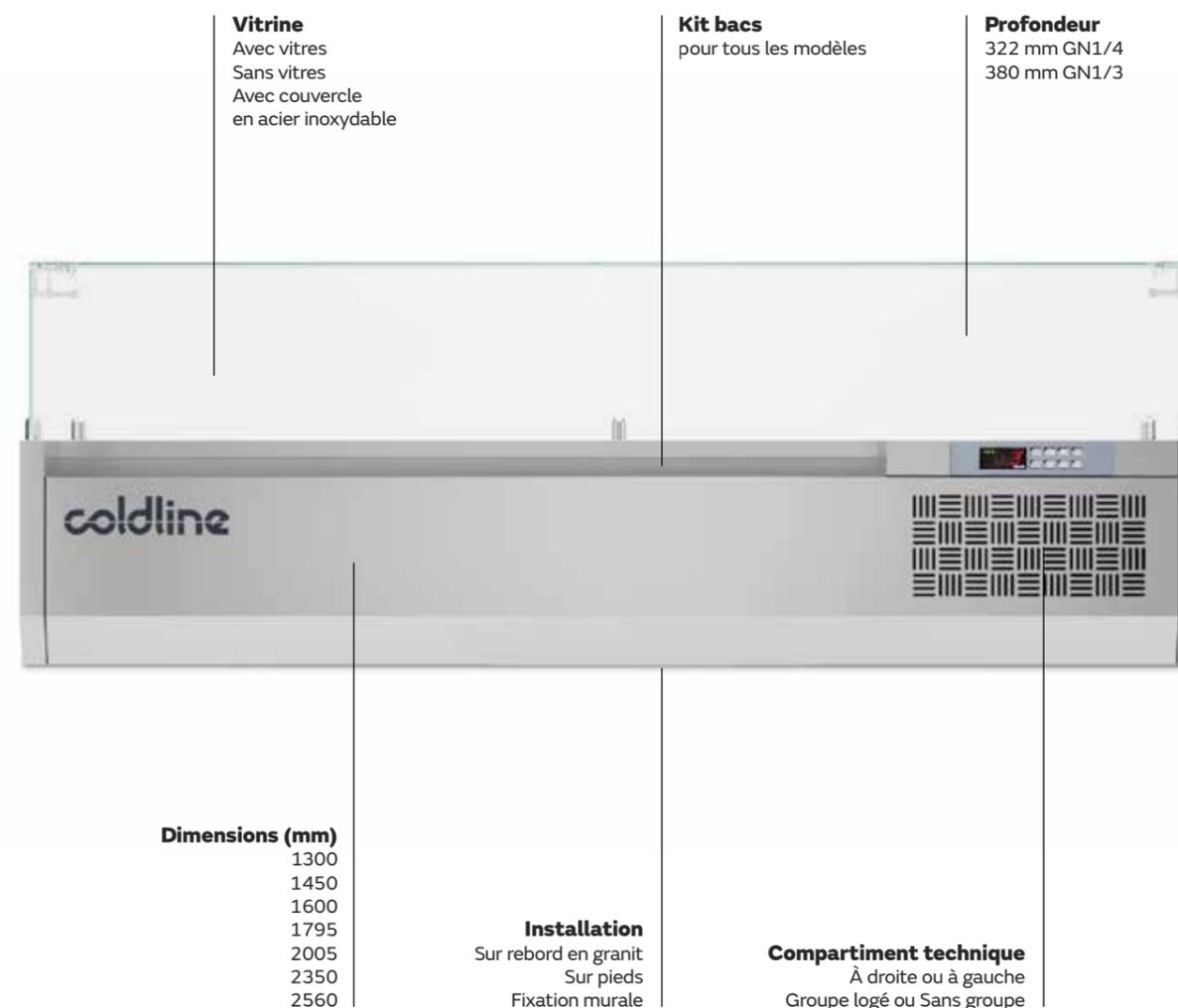
Au cours des périodes d'inactivité, le couvercle en acier inoxydable protège les ingrédients en maintenant la juste température de conservation.

Les aliments peuvent rester dans le bac à l'intérieur de la vitrine et seront disponibles au moment de la reprise du travail.

Moteur intégré ou à distance, à droite ou à gauche

Le compartiment technique est isolé pour permettre une insonorisation maximale, vous pouvez, au choix, le placer à droite ou à gauche. Pour un confort maximum, nous proposons une version avec l'unité réfrigérante sans groupe et des dimensions de la vitrine inchangées.

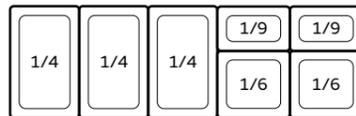
Configurations possibles



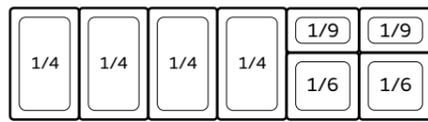
Vos ingrédients auront toute la place nécessaire

Vitrines P 322 GN1/4

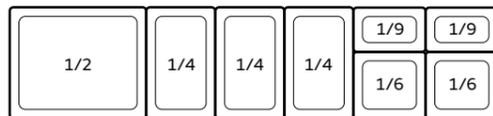
1300 GN1/4
P 322 mm



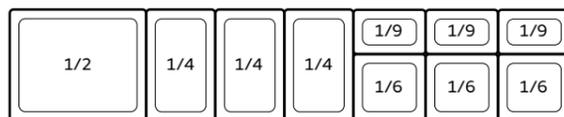
1450 GN1/4
P 322 mm



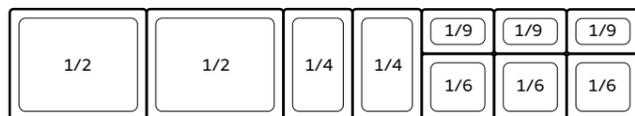
1600 GN1/4
P 322 mm



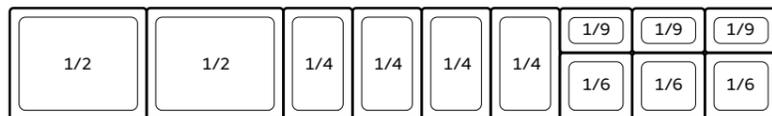
1795 GN1/4
P 322 mm



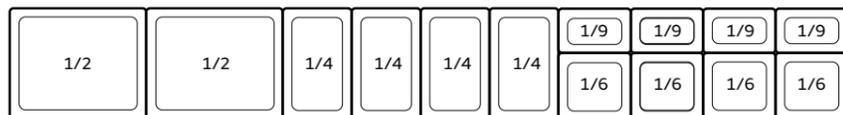
2005 GN1/4
P 322 mm



2350 GN1/4
P 322 mm

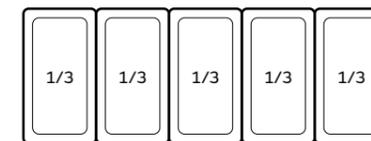


2560 GN1/4
P 322 mm

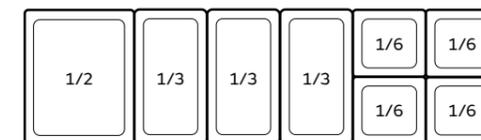


Vitrines P 380 GN1/3

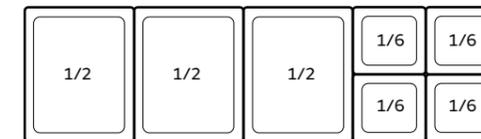
1300 GN1/3
P 380 mm



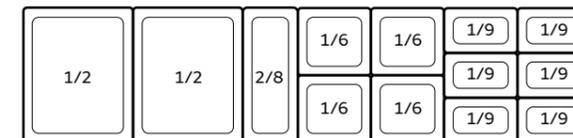
1450 GN1/3
P 380 mm



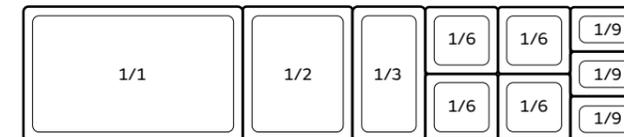
1600 GN1/3
P 380 mm



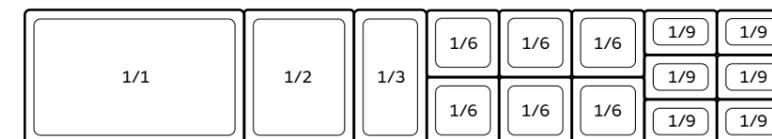
1795 GN1/3
P 380 mm



2005 GN1/3
P 380 mm



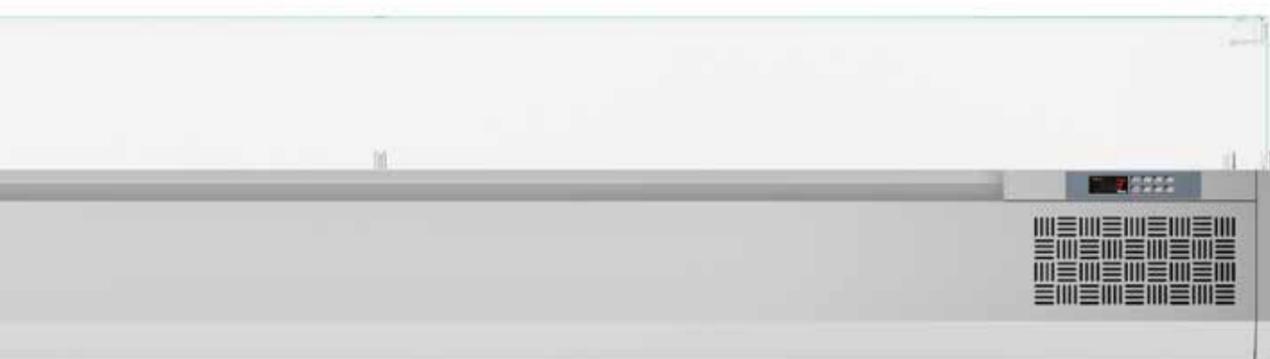
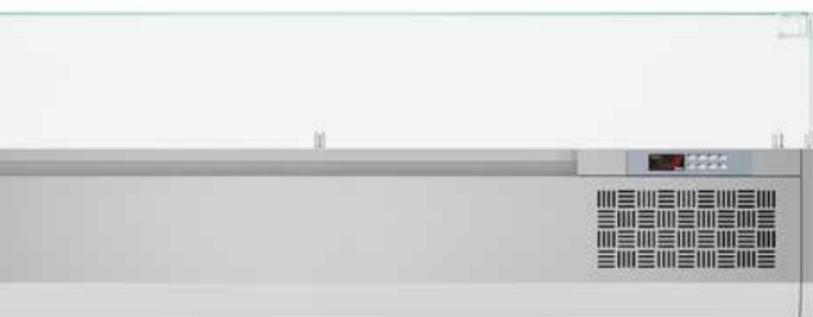
2350 GN1/3
P 380 mm



2560 GN1/3
P 380 mm



Technologie des vitrine réfrigérée pour ingrédients



Caractéristiques principales



Design

Tableau de commande simple et intuitif pour faciliter le réglage de la température.



Verre trempé

Le verre trempé ultra résistant protège les aliments tout en offrant un plan d'appui très pratique.



Kit de fixation au mur

La vitrine Pizza fixée au mur permet d'être associée à des tables dotées d'un plan de travail en inox et à plusieurs dispositions possibles.



Kit pour pieds

Les pieds réglables en hauteur permettent l'appui de la vitrine sur des tables réfrigérées et des plans de travail.



Compartment technique

Moteur à droite ou à gauche, groupe logé ou sans groupe.



Bonde de vidange

La bonde de vidange de la cuve facilite les opérations de nettoyage et l'élimination de l'eau de dégivrage et de lavage.



Compartment pouvant être inspecté

Le compartiment moteur peut être inspecté pour faciliter les opérations de nettoyage et de manutention périodiques.



Refroidissement

Le ventilateur dans le compartiment moteur aspire l'air frontalement et l'expulse au dos ou sur le côté.

Autres caractéristiques

Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304

Épaisseur d'isolation 30 mm sans CFC/HCFC

Angles internes et externes arrondis

Couvercle en acier inoxydable AISI 304 (en option)

Profondeur 322 mm pour bacs GN1/4

Profondeur 380 mm pour bacs GN1/3

Gaz réfrigérant R290 écologique PRG=3

Fonctionnement en classe climatique 5

Port Modbus-RTU

Système sans fil de contrôle COSMO (en option)

Vitrine réfrigérée pour ingrédients

Bacs GN1/4	1300 	1450 	1600 	1795 	2005 	2350 	2560 
							
Dimensions* (mm)	L 1300 P 322 H 485	L 1450 P 322 H 485	L 1600 P 322 H 485	L 1795 P 322 H 485	L 2005 P 322 H 485	L 2350 P 322 H 485	L 2560 P 322 H 485
Température (°C)	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°
Alimentation	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz
Variantes	Sans groupe Sans vitres Couvercle Moteur à gauche	Sans groupe Sans vitres Couvercle Moteur à gauche	Sans groupe Sans vitres Couvercle Moteur à gauche	Sans groupe Sans vitres Couvercle Moteur à gauche	Sans groupe Sans vitres Couvercle Moteur à gauche	Sans groupe Sans vitres Couvercle Moteur à gauche	Sans groupe Sans vitres Couvercle Moteur à gauche

*avec vitres

Bacs GN1/3	1300 	1450 	1600 	1795 	2005 	2350 	2560 
							
Dimensions* (mm)	L 1300 P 380 H 485	L 1450 P 380 H 485	L 1600 P 380 H 485	L 1795 P 380 H 485	L 2005 P 380 H 485	L 2350 P 380 H 485	L 2560 P 380 H 485
Température (°C)	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°	+2°+10°
Alimentation	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz
Variantes	Sans groupe Sans vitres Couvercle Moteur à gauche	Sans groupe Sans vitres Couvercle Moteur à gauche	Sans groupe Sans vitres Couvercle Moteur à gauche	Sans groupe Sans vitres Couvercle Moteur à gauche	Sans groupe Sans vitres Couvercle Moteur à gauche	Sans groupe Sans vitres Couvercle Moteur à gauche	Sans groupe Sans vitres Couvercle Moteur à gauche

*avec vitres



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