

RESTAURATION

cellule de refroidissement rapide

réfrigérateurs

armoire de décongélation

coldline



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



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

 TULS

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 cuisinier, le juste froid

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.



Restauration

Restaurants
Agrotourisme
Gastronomies
Restauration rapide
Snack bar
Boucheries
Poissonneries
Hôtels



Cuisines centrales

Entreprises
Écoles
Hôpitaux
Navires
Restauration
Catering



G.D.O.

Supermarchés
Centres commerciaux
Chaînes franchisées
Aires de service



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?

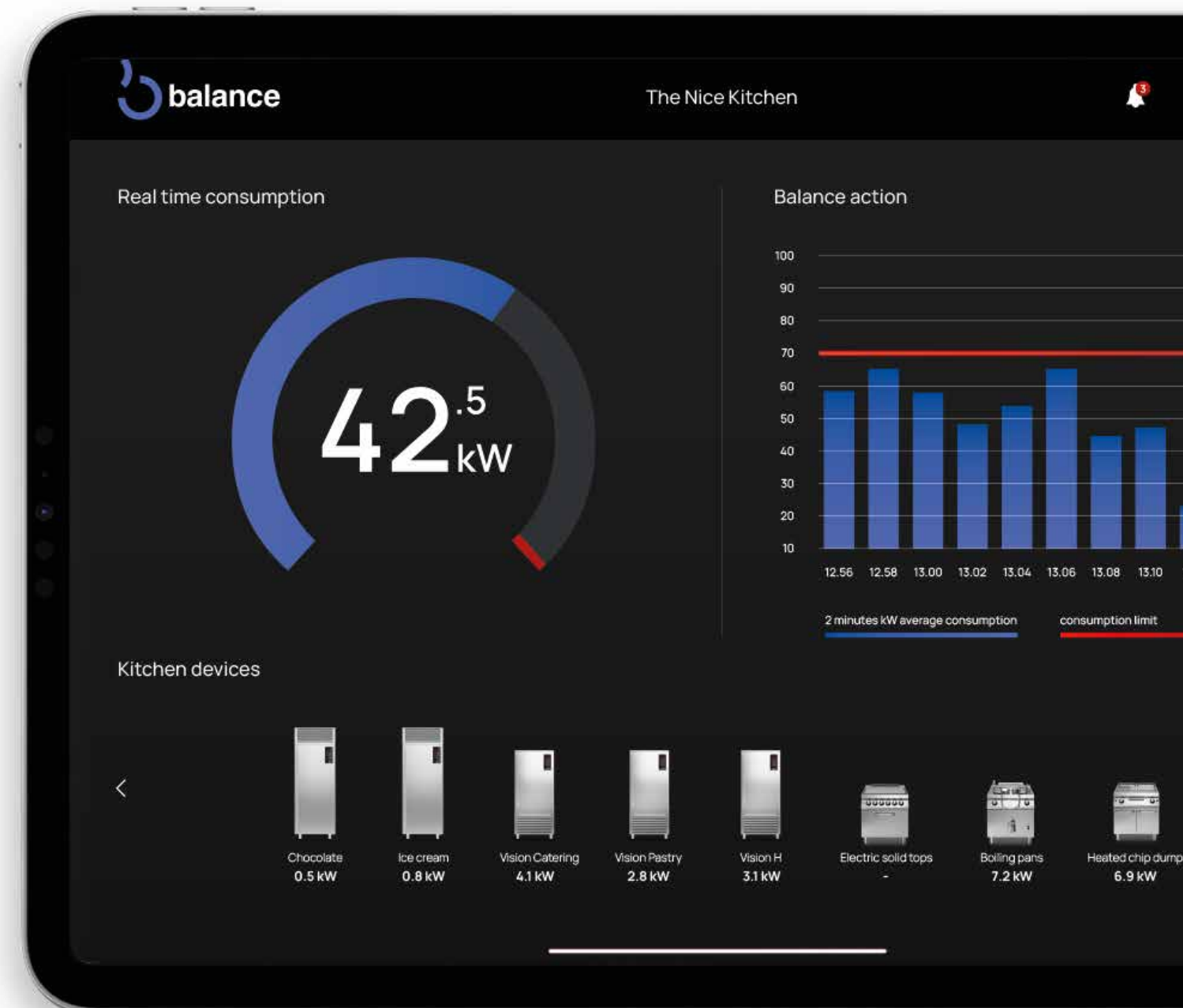
Balance est la technologie Wi-Fi innovante développée par The Nice Kitchen qui permet d'optimiser la gestion de l'énergie et d'économiser sur les coûts fixes de la restauration, générant un bénéfice de plusieurs milliers d'euros par an.

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

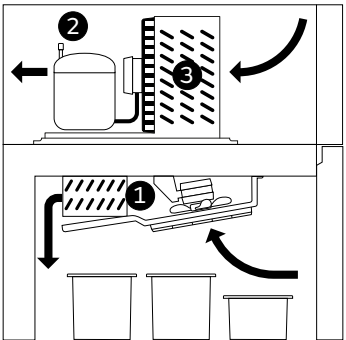
La somme d'énergie investie dans la recherche et le développement place Coldline en tête du secteur pour la technologie et l'innovation. Les armoires portant le symbole FSS (Fast Service System) sont équipées d'un système réfrigérant indépendant de la carrosserie, une caractéristique qui offre de gros 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

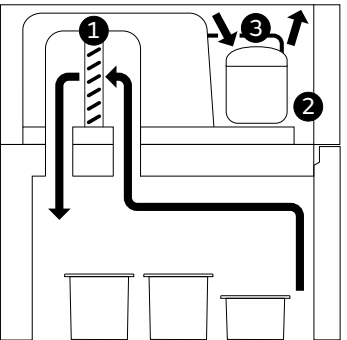
Contrairement à d'autres systèmes, les armoires frigorifiques Coldline sont dotées d'un évaporateur situé à l'intérieur du compartiment qui assure une circulation de l'air efficace et le maintien parfait de la température en cas d'usage intense. Grâce aux vastes espaces présents dans le compartiment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

Coldline

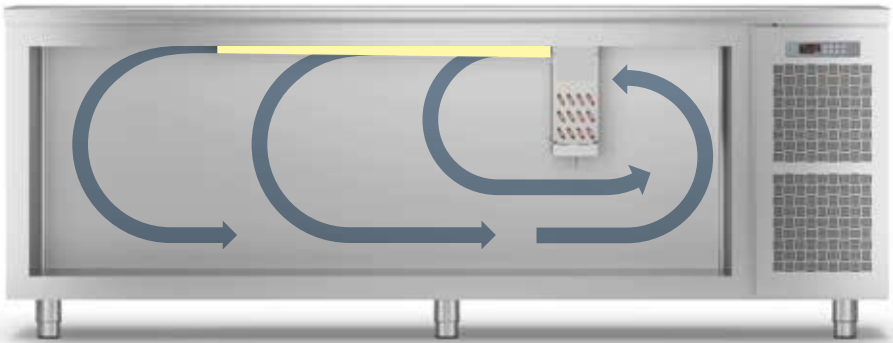


1 Évaporateur 2 Compresseur 3 Condensateur

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

Dorénavant, avec MODI, la cellule de refroidissement rapide devient multifonctionnelle

L'époque des cellules de refroidissement rapide qui se limitent qu'à refroidir les aliments est révolue. Dans l'univers de la pâtisserie moderne, un grand nombre d'activités requièrent de nombreux appareils. MODI est là pour ça.

Davantage de fonctionnalités en un seul appareil, vous permettent de l'utiliser 24 heures sur 24, de gagner de la place et vous évite d'acheter d'autres équipements inutiles.





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 un vous-même à partir du menu personnalisé.



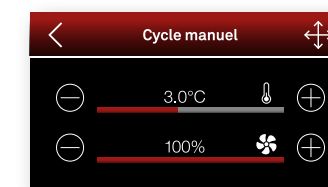
Recettes personnalisées

Vous disposez de programmes personnalisables spécifiques à 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.

Haricots verts refroidis rapidement avec MODI

Bloque la cuisson, conserve leur saveur, leur consistance et leurs couleurs vives

Haricots verts refroidis à température ambiante

Le produit s'oxyde, perd de sa consistance et une partie de ses substances nutritives



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 préparer, à l'avance, une quantité plus importante de produit en redonnant vie à ce dernier et en servant rapidement uniquement les portions demandées.

Surgélation

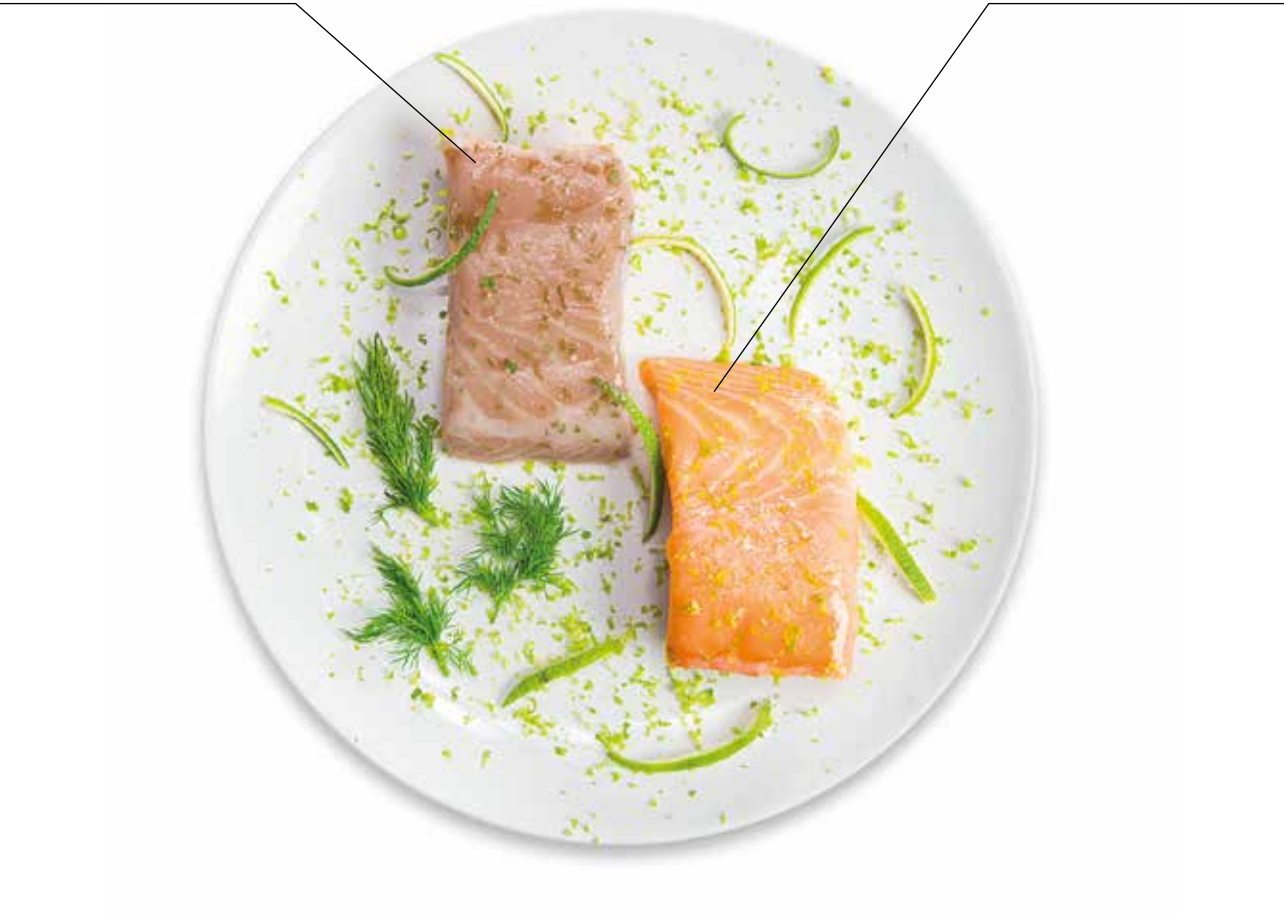
Surgèle rapidement à -18°C à cœur les aliments en favorisant la micro-cristallisation des liquides. Les fibres, la saveur et la structure ne sont pas altérées.

Saumon congelé dans le congélateur

Refroidissement lent, formation de gros cristaux, fibres endommagées et perte de liquides

Saumon surgelé avec MODI

Surgélation rapide, formation de petits cristaux, fibres et structure intactes



Sain comme un poisson

Grâce à la puissance et à la délicatesse du froid MODI, 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. Éviter l'achat de produits surgelés et semi-finis industriels constitue la première source de bénéfice.



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?



Décongélation

La décongélation un des processus les plus lents et délicats auquel vous devez faire face en cuisine. MODI décongèle rapidement en toute sécurité les aliments en respectant ses qualités d'origine et en évitant la prolifération des germes.



Maintien

Maintenez vos plats à la température de service. Grâce à MODI, vos plats sortiront tous de la cuisine à la température idéale, même à des moments différents. Les invendus pourront être refroidis rapidement ou surgelés.

Déshydratation

Disposez de fruits déshydratés, de champignons et de légumes en toute saison. Vous réaliserez ainsi des farines spéciales et savoureuses pour vos plats.



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.



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.



Technologie MODI



Caractéristiques principales



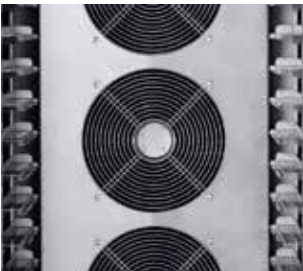
Fond modulaire
Permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle fixe ou mobile.



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 unique pour les bacs EN60x40 et GN1/1 (à l'exclusion des modèles 710 mm).



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	Fonctionnement en classe climatique 5	Écran tactile 4.3" avec prise USB	Système Wi-Fi de gestion de l'énergie Balance avec Console Balance (en option)
Dégivrage à gaz chaud (groupe logé), à l'air forcé (sans groupe)	Condensateur à débit d'air variable. Évaporateur traité anti-corrosion	Capteurs de pression pour contrôler la quantité de gaz dans le système	Encadrement de portes à système anti-condensation
Épaisseur d'isolation 60 mm sans CFC, HCFC, HFC	Port Modbus-RTU. Système sans fil de contrôle Cosmo	Modèles de 3 à 7 plateaux avec simple circuit et modèles 10 et 14 plateaux avec double circuit (R290)	Gaz réfrigérant R290 écologique PRP=3

Cellules de refroidissement rapide MODI Up & Active

	Profondeur 700 mm 5T GN1/1 R290 	Profondeur 700 mm 5T GN1/1 EN60x40 R290 	Profondeur 700 mm 5T GN1/1 EN60x40 R290 
Dimensions (mm)	L 710 P 700 H 853	L 780 P 700 H 853	L 780 P 800 H 853
Rendement	+90° +3°C	20 Kg	18 Kg
par cycle	+90° -18°C	15 Kg	10 Kg
Consommation*	+65° +10°C	0,073 kWh/kg	0,062 kWh/kg
	+65° -18°C	0,226 kWh/kg	0,408 kWh/kg
Consommation électrique	Up	827W - 4,7A	827W - 4,7A
	Active	1247W - 6,5A	1247W - 6,5A
Alimentation	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz
Équipement fourni	Soutien avec 5 positions GN1/1	5 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40	5 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

Dimensions (mm)	
Rendement	+90° +3°C
	+90° -18°C
Consommation*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Consommation électrique	Up
	Active
Alimentation	
Équipement fourni	
Variantes	

* cycle manuel -40°C
Déclaration EN 17032:2018
** avec plan de travail adossé

3T

GN2/3

R290



Dimensions (mm)	L 600 P 622 H 418
Rendement	7 Kg
	3,5 Kg
Consommation*	0,100 kWh/kg
	0,471 kWh/kg
Consommation électrique	-
	550W - 2,8A
Alimentation	220/240V-50Hz
Équipement fourni	-
Variantes	Sonde à cœur

Profondeur 700 mm 6T GN1/1 R290 	Profondeur 700 mm 6T GN1/1 EN60x40 R290 	Profondeur 700 mm 6T GN1/1 EN60x40 R290 
L 710 P 700 H 913	L 780 P 700 H 913	L 780 P 800 H 913
24 Kg	21 Kg	28 Kg
18 Kg	15 Kg	23 Kg
0,080 kWh/kg	0,073 kWh/kg	0,073 kWh/kg
0,267 kWh/kg	0,339 kWh/kg	0,242 kWh/kg
1474W - 6,4A	1474W - 6,4A	1474W - 6,4A
1894W - 8,2A	1894W - 8,2A	1894W - 8,2A
220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz
Soutien avec 6 positions GN1/1	6 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40	6 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40
Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

Profondeur 700 mm

Table 7T

GN1/1
EN60x40

R290



Dimensions (mm)	L 1350 P 700 H 950**
Rendement	34 Kg
	24 Kg
Consommation*	0,072 kWh/kg
	0,247 kWh/kg
Consommation électrique	1350W - 6,52A
	1950W - 9,42A
Alimentation	220/240V-50Hz
Équipement fourni	7 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales Plan de travail sans dossier

Cellules de refroidissement rapide MODI
Up & Active

Profondeur
700 mm

7T
GN1/1



7T
GN1/1
EN60x40



10T
GN1/1
EN60x40



14T
GN1/1
EN60x40



20TP
GN2/1
EN60x80



20T
GN1/1
EN60x40



20K
Chariot
GN1/1 - EN60x40



Dimensions (mm)	L 710 P 700 H 1093	L 780 P 800 H 1093	L 780 P 800 H 1563
Rendement	+90° +3°C	32 Kg	50 Kg
par cycle	+90° -18°C	24 Kg	45 Kg
Consommation*	+65° +10°C	0,065 kWh/kg	0,083 kWh/kg
	+65° -18°C	0,210 kWh/kg	0,277 kWh/kg
Consommation électrique	Up	1523W - 6,6A	3043W - 14,7A
	Active	2153W - 9,4A	3043W - 14,7A
Alimentation	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Équipement fourni	Soutien avec 7 positions GN1/1	7 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40	10 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

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

Dimensions (mm)	L 780 P 800 H 1778	L 1100 P 1045 H 1843	L 810 P 1015 H 2210	L 810 P 1015 H 2240
Rendement	70 Kg	80 Kg	88 Kg	88 Kg
par cycle	60 Kg	60 Kg	62 Kg	62 Kg
Consommation*	+65° +10°C	0,078 kWh/kg	0,087 kWh/kg	0,087 kWh/kg
	+65° -18°C	0,233 kWh/kg	0,277 kWh/kg	0,277 kWh/kg
Consommation électrique	Up	3043W - 14,7A	6450W - 12,45A	6450W - 12,45A
	Active	3043W - 14,7A	7450W - 17,28A	7450W - 17,28A
Alimentation	220/240V - 50Hz	400-415V 3N-50/60Hz	400-415V 3N-50/60Hz	400-415V 3N-50/60Hz
Équipement fourni	14 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40	10 paires de coulisses GN2/1 - EN60x80	20 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40	-
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	Sans groupe H 2085 mm Alimentations spéciales	Sans groupe H 2115 mm Alimentations spéciales

Armoire de
décongélation



Décongèle plus de 130 kg de nourriture

Décongélation rapide et sûre

Thaw.Pro est un allié indispensable dans les cuisines centrales et les grands laboratoires de pâtisserie, où les plats préparés, les produits semi-finis ou les ingrédients précédemment congelés doivent être décongelés rapidement et en toute sécurité, en évitant la prolifération bactérienne et en préservant la fraîcheur, la consistance, la saveur et la texture.

Décongélation intelligente

La décongélation en trois étapes est suivie d'une phase de conservation qui permet de travailler pendant la nuit et sans surveillance. La durée des programmes varie automatiquement en fonction de la quantité réelle d'aliments, ce qui permet d'économiser deux fois plus de temps et d'argent.

Assainissement à l'ozone

Thaw.Pro est facile à nettoyer car chaque composant est amovible et dimensionné pour être lavé au lave-vaisselle. Le double bac placé au fond de la chambre permet de recueillir et d'éliminer facilement les liquides libérés par le produit décongelé. L'assainissement de la chambre et des composants à l'intérieur est assuré par le cycle d'ozone qui, en quelques minutes, élimine les bactéries présentes.



Technologie THAW.PRO



Caractéristiques principales



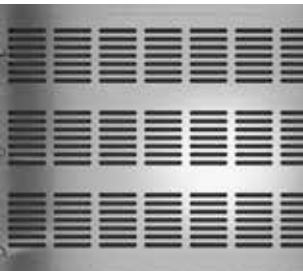
Panneau à écran tactile
L'écran tactile 4.3" est doté d'une prise USB pour l'enregistrement des données HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques).



Assainissement à l'ozone
Le cycle d'ozone assure l'élimination complète des bactéries sur toutes les surfaces.



Bacs de collecte des liquides
Les 2 bacs situés au fond de la chambre permettent de recueillir et d'évacuer les liquides, ce qui facilite les opérations de nettoyage.



Diffuseur amovible
Le diffuseur composé de 3 sections indépendantes est facilement amovible et peut être lavé au lave-vaisselle.



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.



10 grilles en inox
10 supports robustes en acier inoxydable garantissent des capacités de charge élevées et des normes d'hygiène rigoureuses.



Coulisses et crémaillères
Coulisses et crémaillères en acier inoxydable résistants au lave-vaisselle et à démontage rapide.

Autres caractéristiques

Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. Dos extérieur, fond extérieur et compartiment technique en acier galvanisé

Évaporateur traité anti-corrosion

Éclairage LED

Angles internes et externes arrondis

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

Port MODBUS-RT

Entretoise de porte anti-odeur

Dégivrage à gaz chaud

Système sans fil de contrôle Cosmo

Gaz réfrigérant R290 écologique PRG=3

Fonctionnement en classe climatique 5

Programmes de décongélation personnalisables

THAW.PRO

700



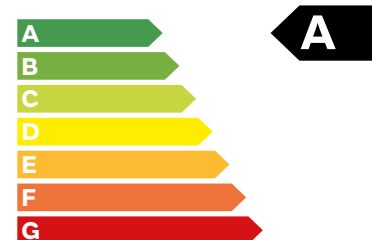
Dimensions (mm)	L 740 P 815 H 2085
Température (°C)	-6°+40°
Classe énergétique	D
Consommation annuelle (kWh)	746
Alimentation	220/240V-50Hz
Équipement fourni	10 grille en acier inoxydable GN2/1
Variantes	Alimentations spéciales



Armoires de conservation



MASTER et SMART la conservation en classe A



2 profondeurs, 5 largeurs, 5 plages de température, des modèles Groupe logé et Sans groupe. De nombreuses versions pour utiliser au mieux les espaces et conserver plus longtemps les aliments. Choisissez l'armoire la plus adaptée à vos exigences dont le dénominateur commun sera qualité, fiabilité, hautes performances et économies.





Armoires MASTER, ouvrez les portes à la fraîcheur

Économies d'énergie en classe A

Tous les meubles MASTER fonctionnent au gaz naturel R290 qui garantit une efficacité supérieure aux gaz réfrigérants traditionnels.

Les modèles en classe A permettent de réaliser des économies d'énergie pouvant atteindre 80% par rapport à des appareils analogues mais situés dans des classes peu vertueuses. Vous réaliserez tout de suite des économies d'énergie en ayant un impact réduit sur l'environnement.

Design élégant et soigné

Le design élégant avec les angles externes arrondis, le tableau de commande facile et intuitif avec le clavier au ras du panneau et le soin des finitions confèrent au meuble MASTER un aspect solide et raffiné.

Un modèle pour chaque exigence

Ils sont disponibles dans de nombreuses largeurs et profondeurs, à demi-portes, à portes vitrées, à portes réversibles, autant de solutions dédiées à la conservation du poisson, ainsi que des compartiments séparés à 2 et 3 températures.

Encore plus d'espace

Les armoires MASTER XL offrent 10% d'espace de stockage supplémentaire par rapport aux modèles classiques de même taille. Les glissières renforcées et moulées, fixées sur les côtés de la chambre de stockage, permettent de repositionner rapidement les grilles XL ce qui simplifie les opérations de nettoyage quotidiennes.

La qualité qui fait la différence

Structure monocoque, avec une épaisseur d'isolation de 75 mm, est fabriquée en acier inox AISI 304 de premier choix. Les compresseurs à haute efficacité et à basse consommation sont des produits d'excellence et font du meuble MASTER un excellent modèle pour un usage plus intensif.

MASTER MARINE

La gamme MASTER MARINE est dédiée à l'installation sur des navires, des plateformes pétrolières et flottantes. Les excellentes propriétés de conservation des meubles frigorifiques de la gamme MASTER associées aux solutions spécifiques de sécurité constituent le choix idéal dans le secteur naval.



MASTER À POISSONS

La gamme MASTER À POISSONS est dédiée à la conservation du poisson frais. Les plages de température ainsi que les accessoires dédiés vous permettent de créer l'environnement idéal pour la conservation des aliments délicats tels que les mollusques, les crustacés, les tranches et les filets ou les poissons entiers.



-6°/+4°C
Conservez le poisson à la température optimale entre -6° et +4°C.



Bacs en ABS
Les bacs en ABS collectent les liquides éventuels en empêchant le poisson d'entrer en contact avec l'eau.



Nettoyage et hygiène
Le fond en pointe de diamant et la bonde de vidange facilitent l'évacuation de l'eau pour le nettoyage du réfrigérateur.





Armoires SMART, robustesse dans le cadre de l'utilisation quotidienne

Froid naturel en classe A

Tous les meubles SMART fonctionnent au gaz naturel R290 qui garantit une efficacité supérieure aux gaz réfrigérants traditionnels.

Les modèles en classe A permettent de réaliser des économies d'énergie pouvant atteindre 80% par rapport à des appareils analogues mais situés dans des classes peu vertueuses. Vous réaliserez tout de suite des économies d'énergie en ayant un impact réduit sur l'environnement.

Tout sous contrôle

Le processeur maintient automatiquement la température réglée avec le juste degré d'humidité. Le tableau de commande intuitif et facile à nettoyer est conçu pour simplifier le réglage de la température et la consultation des données mémorisées.

Qualité et ergonomie

L'épaisseur d'isolation de 75 mm les place au niveau des meilleures classes énergétiques. Le design de la poignée est étudié pour garantir une prise sûre et ergonomique et un confort d'utilisation optimal.

Des espaces organisés le mieux possible

Plusieurs hauteurs réglables sont prévues pour les rayons internes; vous pourrez donc organiser au mieux la disposition des produits pour toujours les avoir à portée de main.

Encore plus d'espace

Les armoires SMART XL offrent 10% d'espace de stockage supplémentaire par rapport aux modèles classiques de même taille. Les glissières renforcées et moulées, fixées sur les côtés de la chambre de stockage, permettent de repositionner rapidement les grilles XL ce qui simplifie les opérations de nettoyage quotidiennes.

MASTER et SMART, une technologie commune

Caractéristiques particulières

MASTER

- Une gamme de 78 modèles
- Poignée en acier inox de 2 mm d'épaisseur
- Couvre évaporateur en acier inox
- Éclairage à LED
- RAL Coloris personnalisé (en option)



SMART

- Une gamme de 24 modèles
- Poignée en PVC
- Couvre évaporateur en PVC



Caractéristiques communes



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



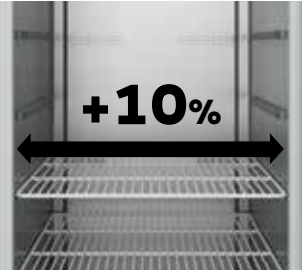
Isolation 75 mm
Épaisseur d'isolation 75 mm sans CFC/HCFC.



Serrure et ferme-portes
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.



Armoires XL
Les robustes glissières imprimés des armoires Master et Smart XL offrent une capacité de stockage accrue de 10%.



Évaporation sans frais
L'eau produite par les dégivrages s'évapore en tirant partie de la chaleur dissipée par le système réfrigérant.



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



Coulisses et crémaillères
Coulisses et crémaillères en inox démontables sans outils.

Autres caractéristiques

Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. Dos extérieur, fond extérieur et compartiment technique en acier galvanisé

Angles internes et externes arrondis

Encadrement de portes à système anti-condensation (versions -18°-22°C)

Gaz réfrigérant R290 écologique PRG=3

Évaporateur traité anti-corrosion

Réfrigération ventilée

Dégivrage au gaz chaud, à l'arrêt (0°+10°C), électrique (Sans groupe)

Fonctionnement en classe climatique 5

Alarmes pour portes ouverte et haute température

Système sans fil de contrôle Cosmo (en option)

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

Ouverture à pédale (en option)

Armoires réfrigérées MASTER

350



500



600



650



700 - 700 XL





																									
Dimensions (mm)	L 535 P 715 H 2085				L 630 P 715 H 2085					L 740 P 715 H 2085					L 810 P 715 H 2085					L 740 P 815 H 2085					
Température (°C)	0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°	0°+10°	-2°+8°	-18°-22°					0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°	0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°			
Classe énergétique	B	B	C	B	B	B	C					B	B	C	B	B	D					A	A	C	B
Consommation annuelle (kWh)	318	324	1006	324	325	331	1310					358	358	1444	378	385	2093					327	335	1609	460
Alimentation	220/240V-50Hz				220/240V-50Hz								220/240V-50Hz				220/240V-50Hz				220/240V-50Hz				
Équipement fourni	3 grilles plastifiées GN1/1 3 bacs en ABS				3 grilles plastifiées 42x53 mm								3 grilles plastifiées 53x53 cm				3 grilles plastifiées GN2/1				3 grilles plastifiées GN2/1 3 grilles plastifiées 65x59 cm 6 bacs en ABS				
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Porte vitrée Alimentations spéciales				Sans groupe Condensation à eau Porte vitrée Alimentations spéciales								Sans groupe Condensation à eau Porte vitrée Double portes Alimentations spéciales				Sans groupe Condensation à eau Porte vitrée Double portes Alimentations spéciales				Sans groupe Condensation à eau Porte vitrée Double portes Alimentations spéciales				

Armoires réfrigérées MASTER

1200

R290

1400

R290



Dimensions (mm)	L 1480 P 715 H 2085		
Température (°C)	0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
Classe énergétique	B	B	C
Consommation annuelle (kWh)	553	564	2500
Alimentation	220/240V-50Hz		
Équipement fourni	6 grilles plastifiées 53x53 cm		
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Porte vitrée Double portes (4 portes) Alimentations spéciales Double système réfrigérant		

Dimensions (mm)	L 1480 P 815 H 2085			
Température (°C)	0°+10°	-2°+8°	-18°-22°	-6°+4°
Classe énergétique	B	B	C	B
Consommation annuelle (kWh)	644	659	2919	644
Alimentation	220/240V-50Hz			
Équipement fourni	6 grilles plastifiées GN2/1 12 bacs en ABS			
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Porte vitrée Double portes (4 portes) Alimentations spéciales Double système réfrigérant			

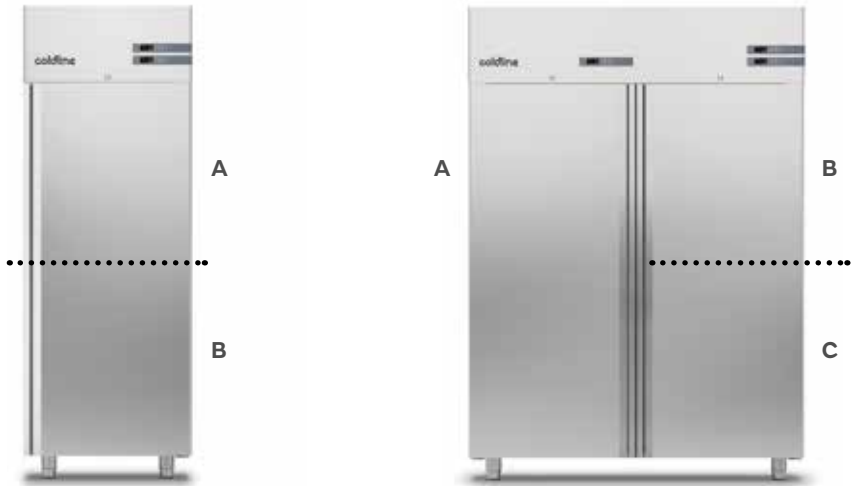
Températures
combinées

2 portes
700

R290

2 / 3 portes
1400

R290



Dimensions (mm)
Température (°C)
Alimentation
Variantes

Dimensions (mm)	L 740 P 815 H 2085
Température (°C)	A -2°+8° B -2+8° A -2°+8° B -18-22° A -6°+4° B -18-22°
Alimentation	220/240V-50Hz
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

Dimensions (mm)	L 1480 P 815 H 2085
Température (°C)	A -2°+8° B -2+8° A -2°+8° B -6+4° A -2°+8° B -18-22° A -2°+8° B -2+8° C -2+8° A -2°+8° B -18°-22° C -2+8° A -2°+8° B -6°+4° C -2+8°
Alimentation	220/240V-50Hz
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales

Armoires réfrigérées SMART

600

R290

700 - 700 XL

R290

1200

R290

1400

R290



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

L 740 P 715 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
358	358	1444
220/240V-50Hz		
3 grilles plastifiées 53x53 cm		
Sans groupe Double portes Alimentations spéciales		

L 740 P 815 H 2085 XL		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
A	A	C
327	335	1609
220/240V-50Hz		
3 grilles plastifiées GN2/1 3 grilles plastifiées 65x59 cm XL		
Sans groupe Double portes Alimentations spéciales		

L 1480 P 715 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
553	564	2500
220/240V-50Hz		
6 grilles plastifiées 53x53 cm		
Sans groupe Double portes (4 portes) Alimentations spéciales Double système réfrigérant		

L 1480 P 815 H 2085		
0°+10°	-2°+8°	-18°-22°
B	B	C
644	659	2919
220/240V-50Hz		
6 grilles plastifiées GN2/1		
Sans groupe Double portes (4 portes) Alimentations spéciales Double système réfrigérant		



Armoires à
chariot et
Traversantes



Armoires à chariot et Traversantes, le froid en mouvement

La sécurité d'une conservation parfaite associée à la praticité du chariot en acier inox pour déplacer facilement les plateaux et les plats destinés au service. Une seule ouverture pour le modèle à chariot ou deux ouvertures pour le modèle traversant.

Dans les cantines, les cuisines centrales ou les sociétés de restauration, le déplacement des plats et des plateaux a un rôle important dans l'organisation du travail. Les meubles à chariot et traversants sont conçus pour remplir cette fonction le mieux possible en réduisant la durée du service et en améliorant l'efficacité générale. Portes pleines ou en verre pour loger 1 ou 2 chariots pour grilles ou plaques GN2/1.

Technologie Armoires à chariot et Traversantes



Caractéristiques communes



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



Design élégant
Le tableau de commande au ras du panneau, au design sobre et fonctionnel, est facile et intuitif à utiliser.



Serrure et ferme-portes
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.



Chariot
Les modèles À chariot et Traversantes peuvent loger des chariots GN2/1 mesurant L 598 P 660 H 1630.



Protection antichocs
Des butoirs spéciaux protègent les parois internes des chocs accidentels.



Fond recouvert d'acier inox
Le fond est recouvert d'acier inox AISI 304 avec rampe d'accès pour chariot.



Éclairage
Lampe à LED installée sur le tableau de bord supérieur.

Autres caractéristiques

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

Évaporateur traité anti-corrosion

Alarmes pour porte ouverte et haute température

Angles internes et externes arrondis

Réfrigération ventilée

Port Modbus-RTU

Évaporation automatique de la condensation

Dégivrage à gaz chaud

Système sans fil de contrôle COSMO (en option)

Gaz réfrigérant R290 écologique PRG=3

Fonctionnement en classe climatique 5

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

Armoires à chariot et Traversantes

À chariot

Traversante

R290



R290



Dimensions (mm)
Température (°C)
Absorption maximale
Capacité de refroidissement (W)
Alimentation
Variantes

L 810 P 815 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Porte vitrée Alimentations spéciales

L 810 P 880 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Porte vitrée Alimentations spéciales

À chariot

Traversante

R290



R290



L 1620 P 815 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Porte vitrée Alimentations spéciales

L 1620 P 880 H 2115
-2°+8°
390W - 1,8A
713
220/240V-50Hz
Porte vitrée Alimentations spéciales

Tables
réfrigérées



Tables MASTER et SMART: la classe A s'impose en cuisine



A

Les tables Coldline offrent une infinité de solutions afin de satisfaire toutes les exigences d'utilisation. Une consommation réduite et la qualité de la conservation font qu'ils s'adaptent à n'importe quel milieu de travail.



Tables MASTER, un style unique aux multiples solutions

Tout ce dont vous avez besoin

Créez votre table personnalisée en faisant votre choix parmi les nombreuses solutions offertes par la gamme MASTER. Vous pourrez organiser la cuisine de manière pratique en satisfaisant toutes vos exigences de confort.

Portes et blocs-tiroirs

Les compartiments peuvent être configurés avec des portes en inox, des portes vitrées et avec des blocs-tiroirs réfrigérés dans les versions -2°+8°C et -15°-22°C. Le système novateur à double recirculation d'air garantit une efficacité de réfrigération maximum ainsi qu'une distribution optimale du froid même à pleine charge.

Moteur à droite ou à gauche

Vous avez le choix de placer le compartiment technique à droite ou à gauche. La version avec unité de réfrigération à distance assure un confort maximum en laboratoire et dans le cas de deux tables côte à côte, il est possible d'avoir aussi un compartiment technique commun.

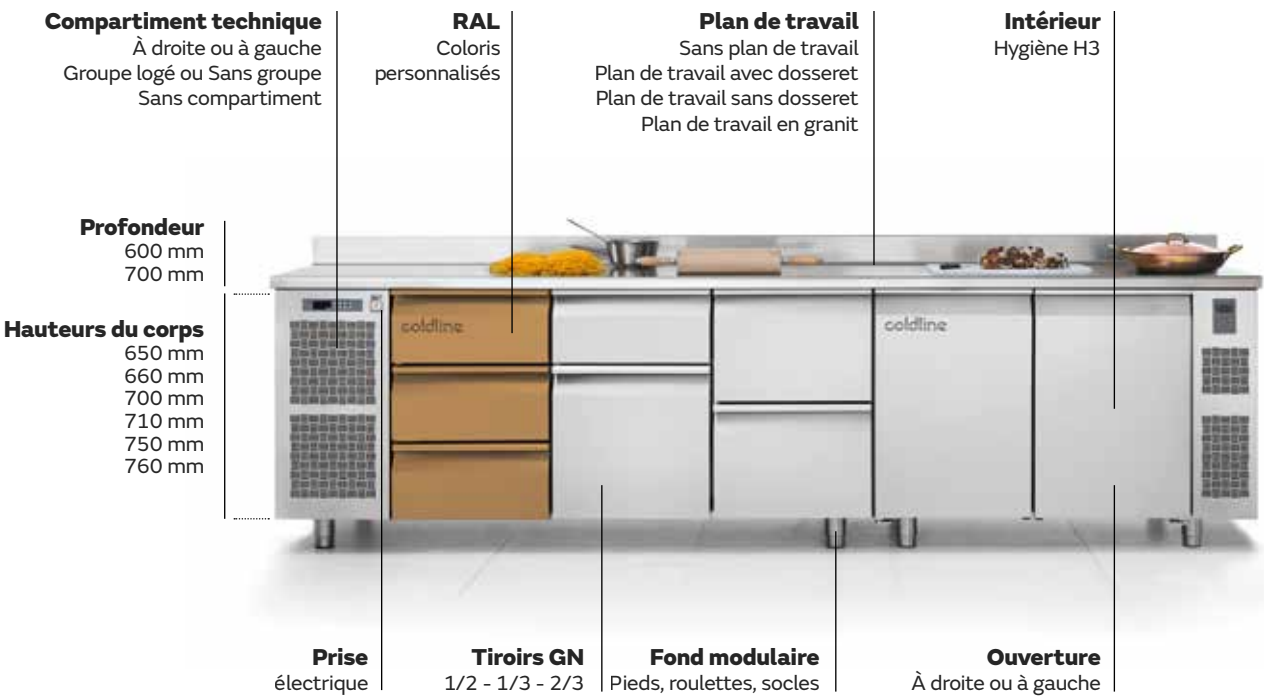
Compartiment technique personnalisé

Le compartiment technique isolé et insonorisé fait partie intégrante du meuble. Le poids de l'unité de condensation est porté par un fond solide et résistant. Pour un confort maximum en cuisine, nous proposons une version avec unité réfrigérante sans groupe.

Peinture personnalisée

Personnalisez votre table MASTER en choisissant la couleur qui s'associe le mieux au style de votre local. La peinture est appliquée sur les surfaces en acier inoxydable et garantit une plus longue durée de vie de votre table et des conditions d'hygiène impeccables.

Configurations possibles



Compatibilité dimensionnelle et design partagé

Sentiment de famille

Dans le respect de la philosophie de cohérence et de design qui distingue les cuisines TNK, les tables réfrigérées Coldline et les tables neutres Tuls partagent dimensions et design, permettant de créer des cuisines confortables et harmonieuses.

Compositions personnalisées

Les consoles, tables traversantes ou adossées, ouvertes ou avec portes s'intègrent parfaitement avec les tables réfrigérées et congélateurs. Le tout est fini avec un plan de travail renforcé en dessus unique pour créer des lignes et îlots de travail complets.

6 hauteurs, 3 profondeurs

Les tables réfrigérées Coldline et les tables neutres Tuls partagent 6 hauteurs, 3 profondeurs, la hauteur des pieds et le design du plan de travail. La large gamme de longueurs permet de créer des espaces de travail personnalisés dans chaque environnement.





Tables SMART, de la solidité pour une utilisation pratique et sûre

Carrosserie solide et résistante

La carrosserie SMART, fabriquée avec de l'acier très épais, est robuste et résistante. Elle est faite pour durer et devenir une certitude dans le travail quotidien.

Plan de travail robuste

Le plan de travail est renforcé avec un bord frontal et arrière à rayons pour un nettoyage parfait. Le rebord est fermé à l'arrière pour éviter l'accumulation

Tiroirs amovibles GN1/1

Les tiroirs complètement amovibles disposent d'une grande capacité, ils sont conçus pour être interchangeables, par l'utilisateur, afin de répondre à de futures exigences. Hauteurs intérieures: 1/3=150 mm - 1/2=205 mm - 2/3=310 mm.

Technologie des tables MASTER et SMART

Caractéristiques particulières



MASTER

Dos extérieur en acier inox AISI 304
Poignée en acier inoxydable de 2 mm d'épaisseur
Compartiment moteur insonorisé à droite ou à gauche
Versions Groupe logé et Sans groupe à fond ouvert
Versions -2 +8°C et -15 -22°C
Hauteurs du corps: 650-660-700-710-750-760 mm
Profondeur: 600-700 mm
Peinture personnalisée avec coloris RAL
Pris électrique (en option)



SMART

Dos extérieur en acier colaminé
Poignée en PVC
Compartiment moteur insonorisé uniquement à droite
Version Groupe logé uniquement
Version -2 +8°C
Hauteurs du corps: 710 mm
Profondeur: 700 mm

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.



Unité de condensation
Amovible sur coulisses pour inspection et nettoyage.



Coulisses et crémaillères
Crémaillères et coulisses inox AISI 304 démontables sans outils.



Réfrigération ventilée
La réfrigération ventilée assure une parfaite uniformité de température dans les compartiments et les tiroirs.



Blocs-tiroirs renforcés
Les compartiments peuvent être personnalisés avec des blocs-tiroirs réfrigérés GN 1/2 - 1/3 - 2/3, -2° +8°C ou -15° -22°C.



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



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



Évaporation sans frais
L'eau produite par les dégivrages s'évapore en tirant partie de la chaleur dissipée par le système réfrigérant.

Autres caractéristiques

Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304

Angles internes et externes arrondis

Isolation 60 mm sans CFC/HCFC

Gaz réfrigérant R290 écologique PRG=3

Évaporateur traité anti-corrosion

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

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

Fonctionnement en classe climatique 5

Port Modbus-RTU

Système sans fil de contrôle COSMO (en option)

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

Tables MASTER

Versions groupe logé

Profondeur (mm)
Température (°C)
Dimensions* (mm)
Classe énergétique
Consommation annuelle (kWh)
Alimentation
Équipement fourni
Hauteur du corps mobile (mm)
Variantes

* corps h 710 mm avec plan de travail adossé

Versions sans groupe

Profondeur (mm)
Température (°C)
Dimensions* (mm)
Alimentation
Équipement fourni
Hauteur du corps mobile (mm)
Variantes

* corps h 710 mm avec plan de travail adossé

1 porte



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 820 H 950			
A	C	A	C
409	1036	458	1278
220/240V-50Hz			
1 grille plastifiée 430x325 mm		1 grille plastifiée GN1/1	
550 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porte vitrée Tiroirs GN 1/2, 1/3, 2/3 Avec plan / Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales			

1 porte



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 680 H 950			
220/240V-50Hz			
1 grille plastifiée 430x325 mm		1 grille plastifiée GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porte vitrée Tiroirs GN 1/2, 1/3, 2/3 Avec plan / Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales			

2 portes



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1300 H 950			
A	D	A	D
449	1732	527	2135
220/240V-50Hz			
2 grilles plastifiées 430x325 mm		2 grilles plastifiées GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porte vitrée Tiroirs GN 1/2, 1/3, 2/3 Avec plan / Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales			

2 portes



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1090 H 950			
220/240V-50Hz			
2 grilles plastifiées 430x325 mm		2 grilles plastifiées GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porte vitrée Tiroirs GN 1/2, 1/3, 2/3 Avec plan / Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales			

3 portes



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1780 H 950			
A	D	A	D
540	2346	616	2891
220/240V-50Hz			
3 grilles plastifiées 430x325 mm		3 grilles plastifiées GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porte vitrée Tiroirs GN 1/2, 1/3, 2/3 Avec plan / Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales			

3 portes



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 1570 H 950			
220/240V-50Hz			
3 grilles plastifiées 430x325 mm		3 grilles plastifiées GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porte vitrée Tiroirs GN 1/2, 1/3, 2/3 Avec plan / Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales			

4 portes



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 2260 H 950			
B	D	B	E
746	3280	836	3642
220/240V-50Hz			
4 grilles plastifiées 430x325 mm		4 grilles plastifiées GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porte vitrée Tiroirs GN 1/2, 1/3, 2/3 Avec plan / Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales			

4 portes



P 600		P 700	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
L 2050 H 950			
220/240V-50Hz			
4 grilles plastifiées 430x325 mm		4 grilles plastifiées GN1/1	
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760			
Porte vitrée Tiroirs GN 1/2, 1/3, 2/3 Avec plan / Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales			

Tables SMART

2 portes

R290

3 portes

R290

4 portes

R290



Dimensions (mm)	L 1300 P 700 H 950
Température (°C)	-2°+8°
Classe énergétique	A
Consommation annuelle (kWh)	527
Alimentation	220/240V-50Hz
Équipement fourni	2 grilles plastifiées GN1/1
Variantes	Tiroirs GN 1/2, 1/3, 2/3 Sans plan Avec plan Alimentations spéciales

L 1780 P 700 H 950
-2°+8°
A
616
220/240V-50Hz
3 grilles plastifiées GN1/1
Tiroirs GN 1/2, 1/3, 2/3 Sans plan Avec plan Alimentations spéciales

L 2260 P 700 H 950
-2°+8°
B
836
220/240V-50Hz
4 grilles plastifiées GN1/1
Tiroirs GN 1/2, 1/3, 2/3 Sans plan Avec plan Alimentations spéciales

* corps h 710 mm avec plan de travail adossé



Tables SNACK, la réfrigération dirige la cuisson

En-dessous vous conservez, au-dessus vous cuisez

Les tables SNACK, dotées d'une hauteur de corps de meuble de 490 mm, permettent de réaliser des zones de cuisson pratiques et efficaces avec des fours, des friteuses, des cuiseurs à pâtes et d'autres appareils de cuisson autonomes. La modularité des dimensions allant de un à quatre compartiments permet à ces tables de s'adapter aux petites comme aux grandes cuisines.

Tout à portée de main

Réaliser des zones de travail autonomes permet aux opérateurs de limiter les déplacements et de gérer tous les ingrédients dans un espace réduit.

Les aliments frais ou semi-finis peuvent être conservés dans des grands tiroirs ou des compartiments à porte inoxydable. Nous proposons des modèles avec des températures -2°+8°C / -15°-22°C et des solutions personnalisées avec des coloris RAL au choix du concepteur.

Technologie des tables SNACK

Table Snack avec éléments de cuisson posés

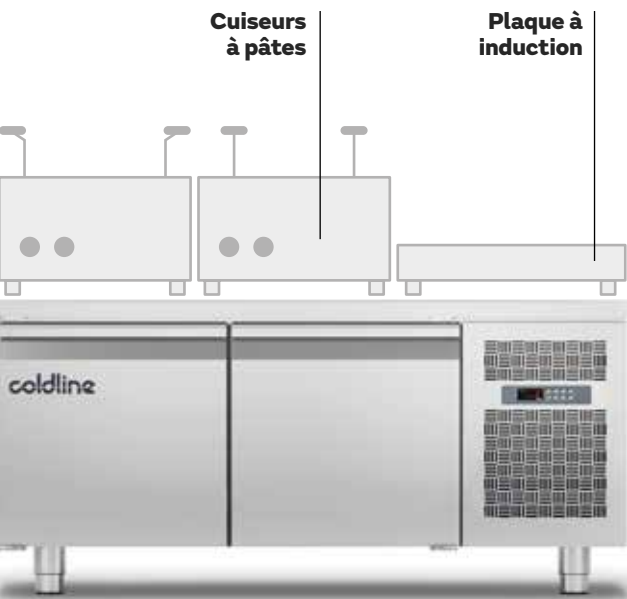


Table SNACK
Corps mobile H 490 mm
2 portes
Groupe logé

Table Snack insérée dans le bloc cuisson

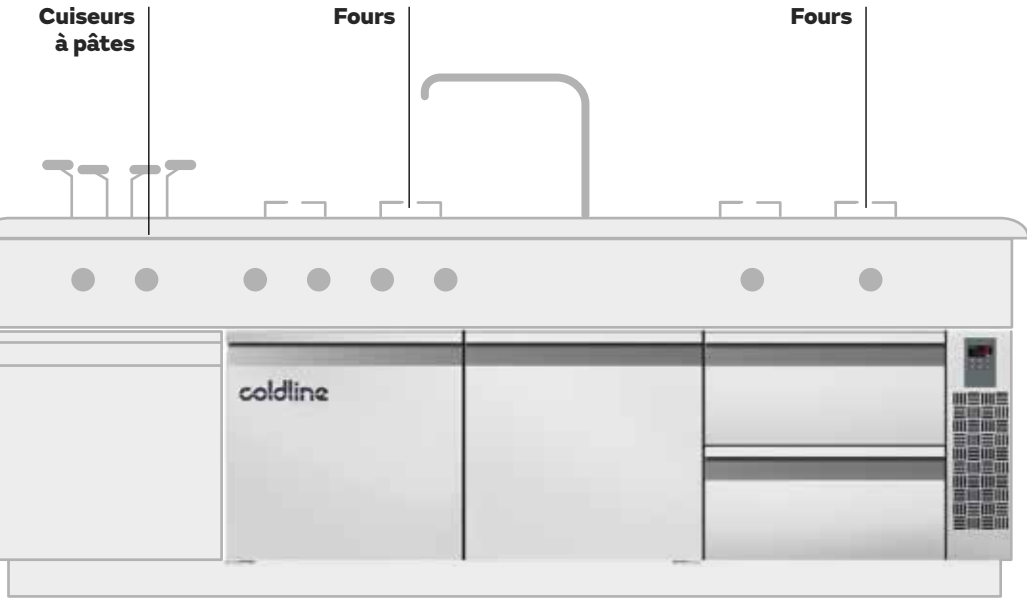


Table SNACK
Corps mobile H 490 mm
1 porte
1 tiroir 1/1
2 tiroirs 1/2
Sans groupe



Plan avec bord frontal droit
Plan renforcé pour supporter les appareils de cuisson.
Bord frontal droit.



Évaporation sans frais
L'eau produite par les dégivrages s'évapore en tirant partie de la chaleur dissipée par le système réfrigérant.



Coulisses et crémaillères
Crémaillères et coulisses inox AISI 304 démontables sans outils.



Réfrigération ventilée
La réfrigération ventilée assure une parfaite uniformité de température dans les compartiments et les tiroirs.



Blocs-tiroirs renforcés
Les compartiments peuvent être personnalisés avec des blocs-tiroirs réfrigérés GN1/1 ou GN1/2, -2°+8°C ou -15°-22°C.



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



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



Unité de condensation
Amovible sur coulisses pour inspection et nettoyage.

Autres caractéristiques

Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. Angles internes et externes arrondis	Compartiment moteur insonorisé à droite ou à gauche, sur mesure, sortie de tuyaux seulement	Isolation 60 mm sans CFC/HCFC	Gaz réfrigérant R290 écologique PRG=3
Évaporateur traité anti-corrosion	Versions avec groupe logé et à distance avec fond ouvert -2°+8°C et -15°-22°C	Dégivrage à gaz chaud (groupe logé), électrique (sans groupe)	Fonctionnement en classe climatique 5
Portes à fermeture automatique réversibles avec blocage de l'ouverture à 105°	Système sans fil de contrôle Cosmo (en option) et port Modbus-RTU	Système de gestion de l'énergie Wi-Fi Balance avec Hub d'interconnexion Balance et Console Balance (en option)	Peinture personnalisée avec coloris RAL

Tables SNACK

Versions groupe logé

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

* avec plan

Versions sans groupe

Dimensions* (mm)
Longueur (mm)
Température (°C)
Alimentation
Équipement fourni
Variantes

* avec plan

1 porte



P 700 H 630	
L 820	
-2°+8°	-15°-22°
A	C
356	956
220/240V-50Hz	
1 grille plastifiée GN1/1	
Tiroirs GN1/1 - 1/2 Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

1 porte



P 700 H 630	
L 680	
-2°+8°C	-15°-22°
220/240V-50Hz	
1 grille plastifiée GN1/1	
Tiroirs GN1/1 - 1/2 Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

2 portes



P 700 H 630			
L 1200		L 1300	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
A	D	A	D
409	1535	409	1535
220/240V-50Hz			
2 grilles plastifiées GN1/1			
Tiroirs GN1/1 - 1/2 Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales			

2 portes



P 700 H 630			
L 1090		L 1200	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
220/240V-50Hz			
2 grilles plastifiées GN1/1			
Tiroirs GN1/1 - 1/2 Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales			

3 portes



P 700 H 630			
L 1600		L 1780	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
A	D	A	D
409	1535	479	1913
220/240V-50Hz			
3 grilles plastifiées GN1/1			
Tiroirs GN1/1 - 1/2 Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales			

3 portes



P 700 H 630			
L 1570		L 1600	
-2°+8°	-15°-22°	-2°+8°	-15°-22°
220/240V-50Hz			
3 grilles plastifiées GN1/1			
Tiroirs GN1/1 - 1/2 Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales			

4 portes



P 700 H 630	
L 2260	
-2°+8°	-15°-22°
B	E
649	2725
220/240V-50Hz	
4 grilles plastifiées GN1/1	
Tiroirs GN1/1 - 1/2 Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

4 portes



P 700 H 630	
L 2050	
-2°+8°C	-15°-22°
220/240V-50Hz	
4 grilles plastifiées GN1/1	
Tiroirs GN1/1 - 1/2 Sans plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	



Saladette et Prep-Station ajoutent de l'espace en cuisine

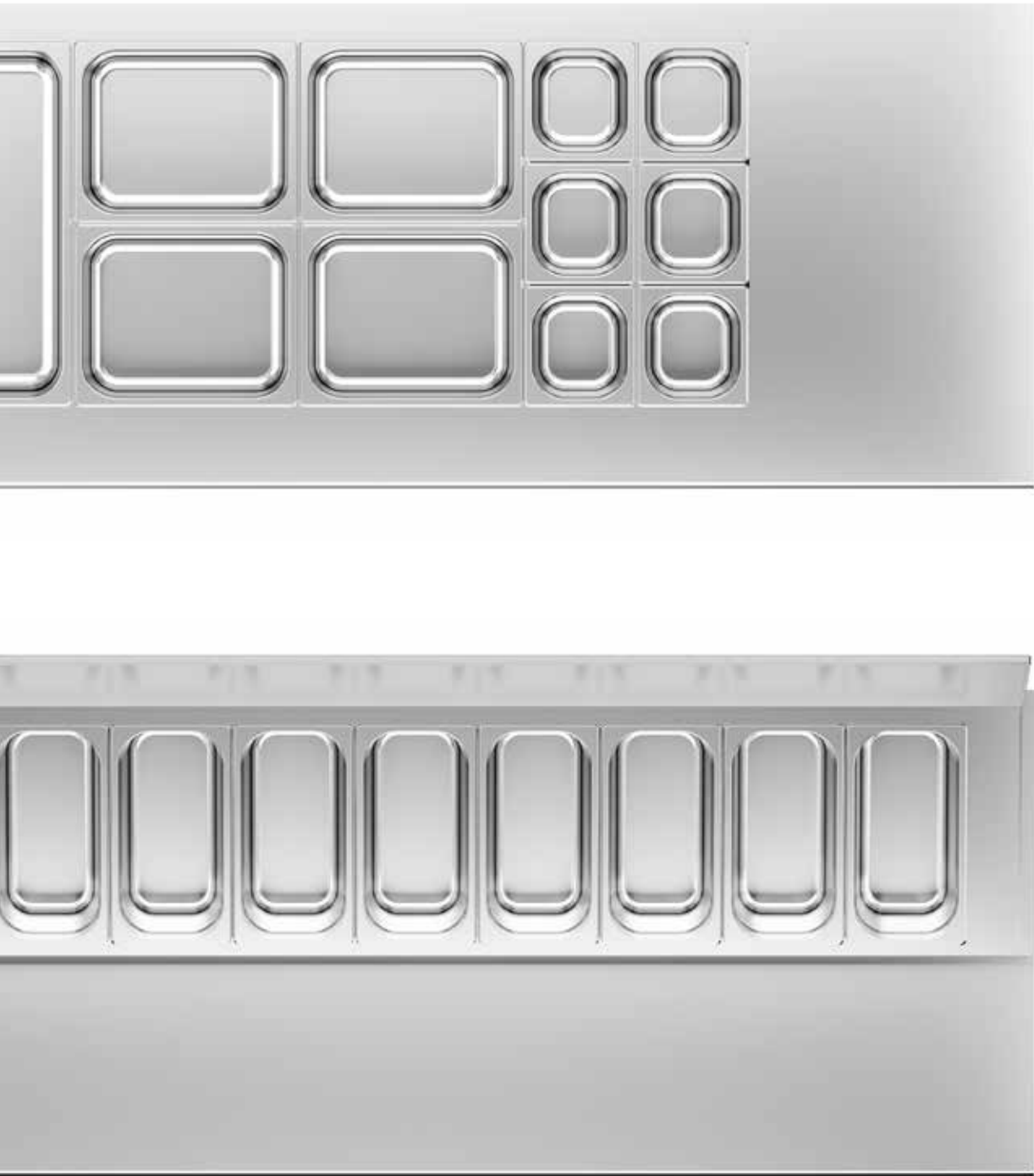
Les tables Saladette et les comptoirs pizza ajoutent à votre cuisine praticité et une meilleure organisation de l'espace.

Personnalisez votre table Saladette en choisissant la configuration de bacs idéale pour votre activité et les dimensions correspondantes du compartiment dans lequel est introduit le kit.

Configurez votre table Prep-Station avec une profondeur de 700 mm (GN) et 800 mm (EN) avec emplacement supérieur réfrigéré pour bacs GN1/3 et GN1/6.



Technologie Saladette et Prep-Station



Caractéristique des Saladette



Bacs GN
Les ingrédients se conservent dans les bacs réfrigérés; le travail de l'opérateur en est facilité puisqu'il a tout à portée de main.

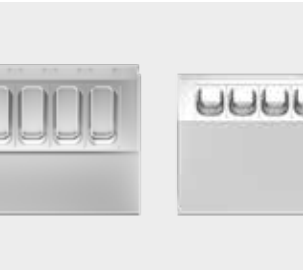


Trou sur mesure
La mesure du trou sur le plan est personnalisable pour donner vie à une table Saladette adaptée à tout vos besoins.



Hygiène et nettoyage
Le couvercle (en option) garantit des niveaux d'hygiène excellents en permettant la conservation des aliments dans les bacs même pendant la nuit.

Caractéristique des Prep-Station



Meuble GN1/3 ou GN1/6
Nous proposons des modèles spécifiques avec meuble réfrigéré pour bacs GN1/3 ou GN1/6.



Plan de travail en acier ou en granite
Le plan de travail solide et robuste est fabriqué en acier inoxydable AISI 304 avec des bords droits ou en granit.



Table dotée de 2 profondeurs
Modèles dotés des profondeurs de 700 ou 800 mm pour s'adapter à toutes les exigences et à toutes les cuisines.

Caractéristiques communes

Versions Groupe logé et Sans groupe. Compartiment moteur insonorisé à droite ou à gauche	Prise électrique sur l'avant (en option)	Gaz réfrigérant R290 écologique PRG=3	Isolation 60 mm sans CFC/HCFC
Évaporateur traité anti-corrosion	Peinture personnalisée avec coloris RAL	Unité de condensation amovible sur coulisses pour inspection et nettoyage	Dégivrage à gaz chaud (groupe logé), électrique (sans groupe)
Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. Angles arrondis	Système sans fil de contrôle Cosmo (en option) et port Modbus-RTU	Système de gestion de l'énergie Wi-Fi Balance avec Hub d'interconnexion Balance et Console Balance (en option)	Fond renforcé pour une installation sur pieds, roulettes, socle fixe ou mobile

Tables Saladette

Versions groupe logé

Température (°C)
Dimensions* (mm)
Alimentation
Équipement fourni
Hauteur du corps mobile (mm)
Variantes

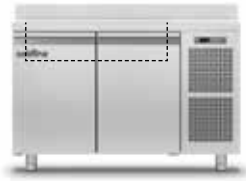
* corps h 710 mm avec plan de travail adossé

1 porte



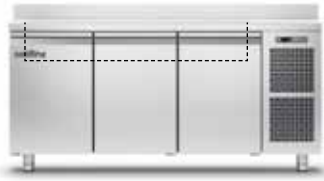
-2°+8°C
L 820 P 700 H 950
220/240V-50Hz
1 grille plastifiée GN1/1
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
Tiroirs GN 1/2 - 1/3 - 2/3 Sans plan Avec plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales

2 portes



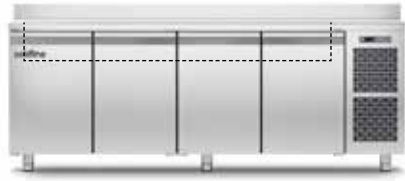
-2°+8°C
L 1300 P 700 H 950
220/240V-50Hz
2 grilles plastifiées GN1/1
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
Tiroirs GN 1/2 - 1/3 - 2/3 Sans plan Avec plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales

3 portes



-2°+8°C
L 1780 P 700 H 950
220/240V-50Hz
3 grilles plastifiées GN1/1
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
Tiroirs GN 1/2 - 1/3 - 2/3 Sans plan Avec plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales

4 portes



-2°+8°C
L 2260 P 700 H 950
220/240V-50Hz
4 grilles plastifiées GN1/1
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
Tiroirs GN 1/2 - 1/3 - 2/3 Sans plan Avec plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales

Versions sans groupe

Température (°C)
Dimensions* (mm)
Alimentation
Équipement fourni
Hauteur du corps mobile (mm)
Variantes

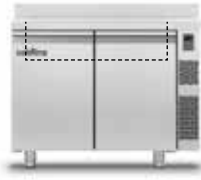
* corps h 710 mm avec plan de travail adossé

1 porte



-2°+8°C
L 680 P 700 H 950
220/240V-50Hz
1 grille plastifiée GN1/1
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
Tiroirs GN 1/2 - 1/3 - 2/3 Sans plan Avec plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales

2 portes



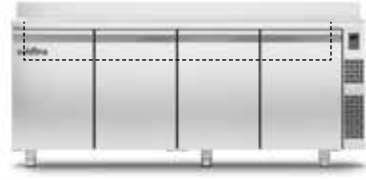
-2°+8°C
L 1090 P 700 H 950
220/240V-50Hz
2 grilles plastifiées GN1/1
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
Tiroirs GN 1/2 - 1/3 - 2/3 Sans plan Avec plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales

3 portes



-2°+8°C
L 1570 P 700 H 950
220/240V-50Hz
3 grilles plastifiées GN1/1
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
Tiroirs GN 1/2 - 1/3 - 2/3 Sans plan Avec plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales

4 portes



-2°+8°C
L 2050 P 700 H 950
220/240V-50Hz
4 grilles plastifiées GN1/1
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
Tiroirs GN 1/2 - 1/3 - 2/3 Sans plan Avec plan Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales

Tables Prep-Station

Versions groupe logé

Profondeur (mm)
Température (°C)
Dimensions* (mm)
Alimentation
Équipement fourni
Hauteur du corps mobile (mm)
Variantes

* corps h 710 mm

Versions sans groupe

Profondeur (mm)
Température (°C)
Dimensions* (mm)
Alimentation
Équipement fourni
Hauteur du corps mobile (mm)
Variantes

* corps h 710 mm

2 portes



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1300 H 1005	L 1450 H 1005
220/240V-50Hz	
2 grilles plastifiées GN1/1	2 grilles plastifiées EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3 Plan de travail en granit Meuble pour bacs 1/6 Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

2 portes



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1090 H 1005	L 1240 H 1005
220/240V-50Hz	
2 grilles plastifiées GN1/1	2 grilles plastifiées EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3 Plan de travail en granit Meuble pour bacs 1/6 Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

3 portes



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1780 H 1005	L 2005 H 1005
220/240V-50Hz	
3 grilles plastifiées GN1/1	3 grilles plastifiées EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3 Plan de travail en granit Meuble pour bacs 1/6 Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

3 portes



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 1570 H 1005	L 1795 H 1005
220/240V-50Hz	
3 grilles plastifiées GN1/1	3 grilles plastifiées EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3 Plan de travail en granit Meuble pour bacs 1/6 Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

4 portes



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 2260 H 1005	L 2560 H 1005
220/240V-50Hz	
4 grilles plastifiées GN1/1	4 grilles plastifiées EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3 Plan de travail en granit Meuble pour bacs 1/6 Compartiment technique à gauche Alimentations spéciales	

4 portes



P 700	P 800
-2°+8°C	
L 2050 H 1005	L 2350 H 1005
220/240V-50Hz	
4 grilles plastifiées GN1/1	4 grilles plastifiées EN60x40
700 - 710 - 750 - 760	
Tiroirs 1/2 - 2/3 - 1/3 Plan de travail en granit Meuble pour bacs 1/6 Compartiment technique à gauche 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®