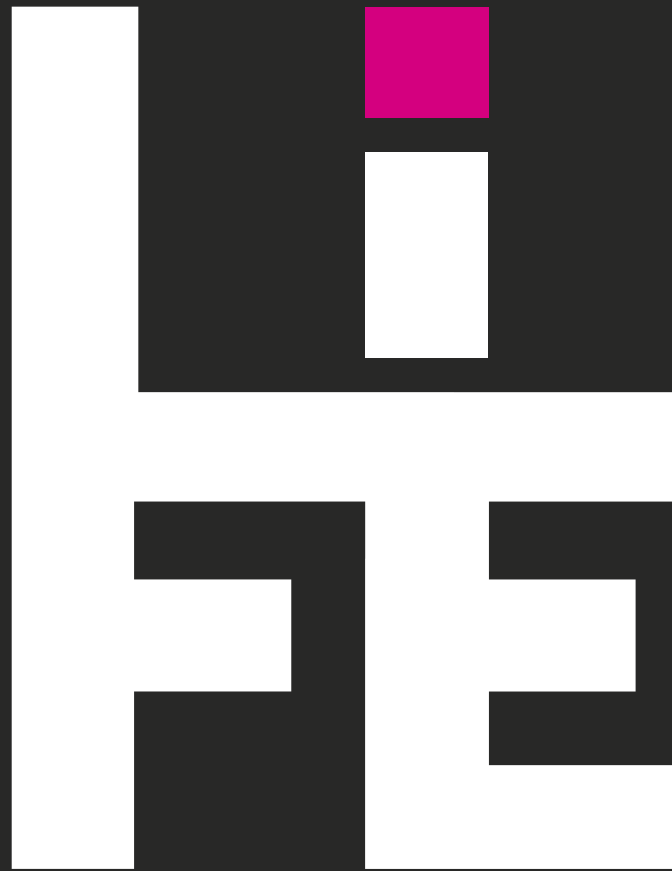


DER BEGINN EINER NEUEN ÄRA IN DER
KÜCHE





Blast chilling

Blast freezing

Storage

Proving

Thawing

Choc...

Yoghurt

Bottle
chilling

Slow cooking

COLDLINE

Coldline arbeitet täglich mit Spitzenköchen und Konditoren in den renommiertesten Restaurants der Welt zusammen und bietet die fortschrittlichsten Lösungen zur Schockkühlung, Lagerung und Gärung.



LEBEN, DER BEGINN EINER NEUEN ÄRA IN DER KÜCHE

Der Kühlschrank hat im letzten Jahrhundert Einzug in unsere Haushalte gehalten, und seitdem ist dieses Gerät zu einem wesentlichen Bestandteil des modernen Haushalts geworden. Heute eröffnet der LIFE-Multifunktionsschockkühler eine neue Ära für die Küche.

Jetzt können Sie die Vorteile von intensiver Kälte oder sanfter





NAHRUNG IST LEBEN

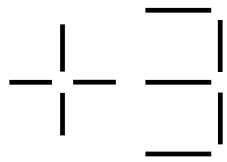
Zu Zeiten unserer Großmütter war die Auswahl an Lebensmitteln, die man essen konnte, sehr begrenzt. Heutzutage gibt es jedoch Tausende von Produkten in den Regalen der Supermärkte, die nur noch wenig Ähnlichkeit mit den Lebensmitteln haben, die unsere Vorfahren aßen.

In der Lebensmittelindustrie werden in großem Umfang Chemikalien, Zucker und Zusatzstoffe verwendet, so dass wir uns fragen müssen, welche Auswirkungen sie auf unsere Gesundheit haben. Es ist erwiesen, dass Ernährung und Wohlbefinden eng miteinander verbunden sind.

Mit LIFE haben Sie endlich die Möglichkeit, auf Produkte aus der Massenproduktion zu verzichten und stattdessen frische, natürliche Zutaten zu verwenden und diese länger frisch zu halten.

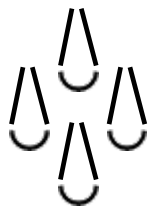
Das Kochen zu Hause wird schnell und einfach sein: Sie können die Art von gesunden, vollwertigen Gerichten zubereiten, die unsere Großmütter zubereitet haben.

LEBEN. 10 FUNKTIONEN, UNENDLICHE MÖGLICHKEITEN



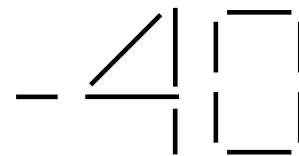
Explosionsartige Abkühlung

Kühlt rohe oder frisch gekochte Lebensmittel schnell auf +3°C ab, stoppt das Bakterienwachstum, verlängert die Lebensdauer des Kühlschranks um 70% und erhält die Qualität.



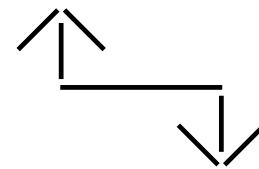
Auftauen

Tauen Sie Lebensmittel schnell und sicher auf, wobei die ursprüngliche Qualität erhalten bleibt, ohne Ihre Gesundheit zu gefährden.



Explosionsgefrieren

Kühlt rohe oder frisch gekochte Lebensmittel schnell auf niedrige Temperaturen ab bis zu -40°C unter Beibehaltung ihrer ursprünglichen Qualität. Verlängert die Lagerzeit im Gefrierschrank auf bis zu mehrere Monate.



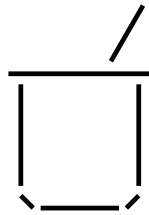
Lagerung

Hält die Lebensmittel auf der gewünschten Temperatur im Bereich von -40°C bis +85°C mit einer einstellbaren Lüftergeschwindigkeit von 25% bis 100%.



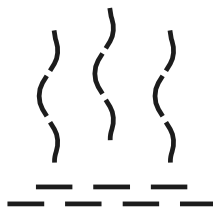
Beweismittel

Schafft ein ideales Mikroklima für eine perfekte Gärung, fördert die optimale Entwicklung von Lufteinschlüssen im Teig und verbessert Geschmack und Duft.



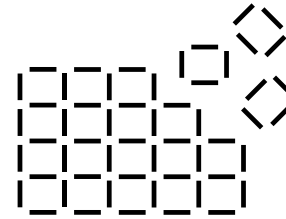
Joghurt

Ermöglicht die Herstellung von cremigem Naturjoghurt nur mit Milch von guter Qualität.



Dessikation

Dehydriert Obst, Gemüse, Pilze und Hülsenfrüchte und ermöglicht es, sie lange Zeit bei Raumtemperatur aufzubewahren.



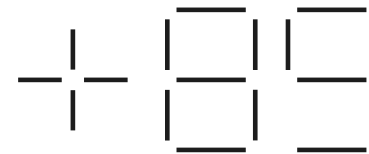
Schokolade

Ermöglicht die Herstellung von Pralinen aller Formen und Größen mit Hilfe der speziellen Kristallisations- und "Pop-out"-Zyklen.



Flaschenkühlung

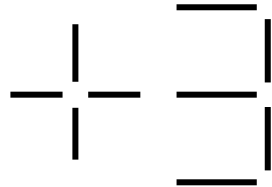
Kühlt Ihren Wein, Ihr Bier und Ihre Getränke schnell auf die gewünschte Temperatur ab.



Langsam kochen

Er gart die Lebensmittel bei niedriger Temperatur, wodurch ihr Geschmack und ihre Weichheit verbessert werden und ihre Nährwerte erhalten bleiben.





SCHNELLKÜHLEN

Wissen Sie, warum Lebensmittel schnell verderben? Bakterien wandeln die in den Lebensmitteln enthaltenen Chemikalien um, wodurch diese verderben, während der Temperaturbereich von $+65^{\circ}\text{C}$ bis $+10^{\circ}\text{C}$ ideale Bedingungen für das Gedeihen von Bakterien bietet. Genau das passiert in der Küche, wenn wir ein gekochtes Produkt bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Die Schockkühlung von frisch gekochten Lebensmitteln auf $+3^{\circ}\text{C}$ verlängert ihre Haltbarkeit im Kühlschrank um bis zu 70 %, wobei ihre ursprüngliche Qualität erhalten bleibt.



-40

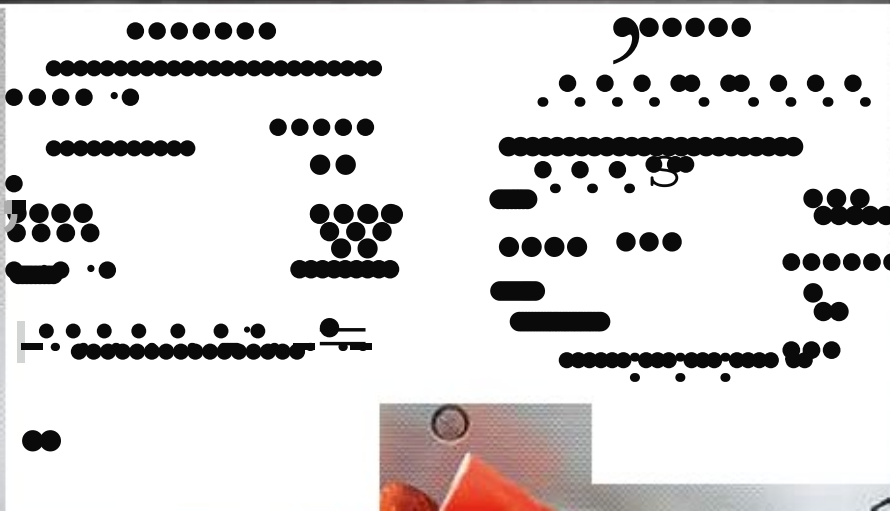
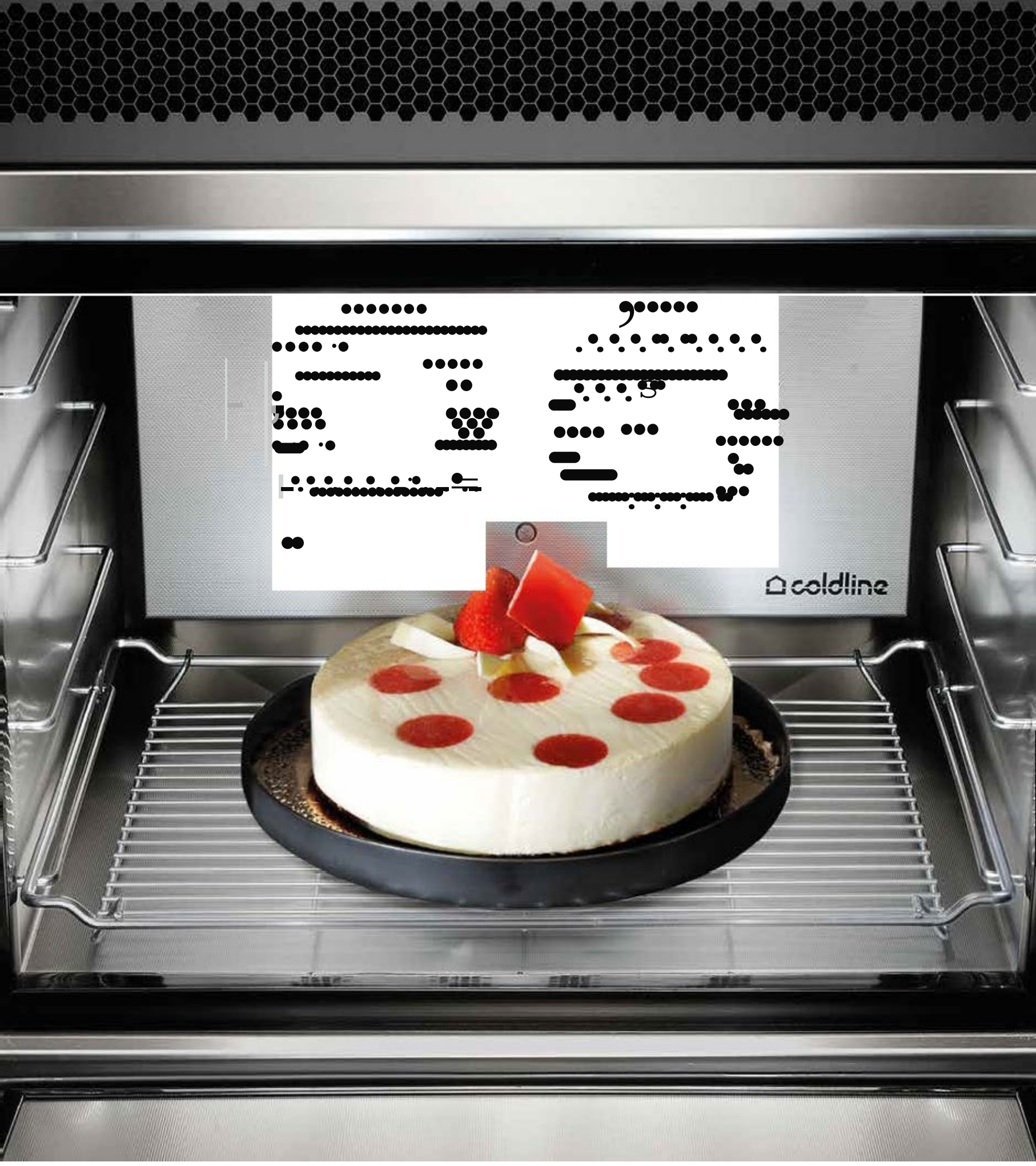
SCHCOKFROSTEN

Sind Gefrieren und Schockfrostern Synonyme? Ganz und gar nicht! Es gibt eine Schlüsselvariable bei den Verfahren des Einfrierens und des Schockfrostens, die die beiden Techniken grundlegend voneinander unterscheidet anders: Zeit. Im Gegensatz zum Gefrieren ist das Schockfrostern ein sehr schnelles Verfahren, das bei Temperaturen von bis zu -40 °C die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel - Geschmack, Duft und Aussehen - bewahrt, um den Prozess unbeschadet zu überstehen.

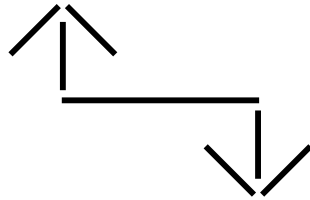
Haben Sie schon einmal versucht, ein Stück gefrorenes Fleisch zu knacken?

Es wird sich biegen, aber es besteht keine Gefahr, dass es tatsächlich bricht.

Versuchen Sie es nach einem Schockgefrierzyklus mit LIFE erneut, und Sie werden ein scharfes, präzises Knacken hören, da dieser Prozess zur Bildung der von Mikrokristallen. Das Wasser gefriert, ohne die Zellen zu zerreißen: Ob Fleisch, Fisch, Obst oder Gemüse, die biologische Struktur der Lebensmittel wird nicht verändert.



 coldline



LAGERUNG

Die LIFE-Technologie ist einzigartig: Sie ermöglicht es Ihnen, die Temperatur von -40°C bis $+85^{\circ}\text{C}$ mit einer von 25% bis 100% einstellbaren Lüftergeschwindigkeit; welches andere Gerät bietet Ihnen so viel Flexibilität?

Sie haben Gäste zum Abendessen und keinen Platz mehr im Kühlschrank? Verwenden Sie LIFE, um gefrorene Desserts oder Eiscreme aufzubewahren, und Sie werden sie zum Erstaunen Ihrer Gäste in der idealen Temperatur verzehrfertig haben und Freude.





GÄRUNG

Gibt es etwas Besseres als selbst gebackenes Brot? Egal, welche Form oder Farbe es hat, frisches, duftendes Brot ist immer ein Hit beim Mittag- oder Abendessen.

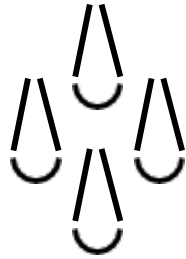
Für eine perfekte Gärung muss der Teig jedoch genau die richtige Temperatur für die richtige Zeit haben, ohne plötzliche Änderungen der Luftfeuchtigkeit. Eine Bedingung, die Sie zu Hause nicht nachstellen können, aber mit LIFE erreichen können!

Sie erhalten einen Teig von höchster Qualität, den Sie sofort in den Ofen schieben können, wenn Sie wollen.

LIFE bietet Ihnen eine professionelle Funktion, die es Ihnen ermöglicht, die Hefewirkung zu verlangsamen und den Aufgehvorgang genau auf den Zeitpunkt zu programmieren, an dem Sie mit dem Backen beginnen möchten.

Nutzen Sie auch die Möglichkeit, über Nacht zu gären: Durch die Verlängerung der Teigführung können Sie die Hefemenge reduzieren und erhalten leichtes, bekömmliches Brot, Focaccia-Fladenbrot und Pizzen.





AUFTAUEN

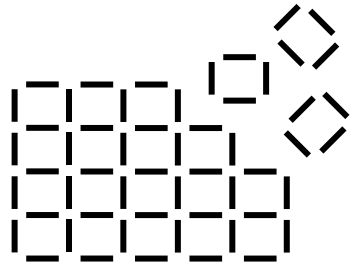
Das Auftauen von rohem Fisch und Fleisch ist eine der langsamsten und heikelsten Aufgaben, die man in der Küche bewältigen kann.

Von der Verwendung von fließendem Wasser wird abgeraten, während Mikrowellen den Prozess zwar beschleunigen, aber die Lebensmittel nur teilweise garen und den Eiweißanteil beeinträchtigen: Die Qualität wird dadurch unweigerlich beeinträchtigt.

Das Auftauen im Kühlschrank ist zwar effektiv, bringt aber Wartezeiten mit sich, die für unseren hektischen Alltag einfach zu lang sind.

Mit einer Technologie, die aus der professionellen Welt übernommen wurde, macht LIFE den Auftauvorgang erstaunlich schnell und sicher, So können Sie das aufgetaute Produkt nicht von einem frischen unterscheiden!



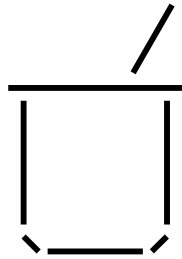


SCHOKOLADE

Bitterschokolade, Zartbitterschokolade oder Süßschokolade, eine wunderbare Mischung, die durch das Vermischen von Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker entsteht. Lässt man die geschmolzene Schokolade einfach abkühlen, erhält man kein glänzendes, knuspriges Produkt, da die Kakaobutter nicht richtig kristallisiert. Ein normaler Kühlschrank kann nicht die richtige Temperatur bieten und führt zu einem qualitativ schlechteren Produkt.

Mit LIFE können Sie einen "Pop-out"-Zyklus durchführen, um die Schokolade zu stabilisieren und eine optimale Geschmacksentwicklung zu fördern.





YOGHURT

Joghurt ist ein leichtes, nährhaftes Lebensmittel, das unser Wohlbefinden steigert und sogar von Menschen mit leichter Laktoseintoleranz verzehrt werden kann.

LIFE schafft die ideale Umgebung für Bakterien, die Milch in Joghurt verwandeln.

Sie können die beste Milch auswählen, kleine oder große Mengen zubereiten und Ihr bevorzugtes frisches Obst hinzufügen, um einen gesunden, nährhaften Snack zu erhalten, den Sie jederzeit aus dem Kühlschrank holen können. Endlich können Sie sich von all den Massenprodukten befreien, die Ihren Vorratsschrank mit zugesetztem Zucker, Konservierungsstoffen und Aromen verstopfen.



Drinks cooling
+8°C
12:18

coldline

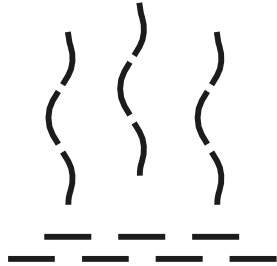


FLASCHENKÜHLUNG

Es passiert immer wieder: Man hat eine tolle Flasche Wein, aber wenn man sie trinken will, hat sie die falsche Temperatur.

Was für eine Verschwendung! Mit der Flaschenkühlungsfunktion müssen Sie nur Sie müssen nur die gewünschte Serviertemperatur einstellen, ein paar Minuten warten, und schon können Sie mit Freunden ein Glas anstoßen. Sie können LIFE auch zum Kühlen von Wasser, Bier und Ihren Lieblingsgetränken verwenden.



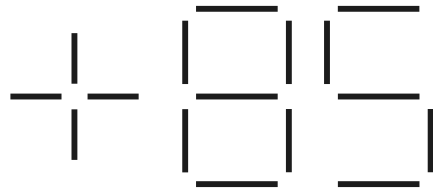


TROCKNEN | DÖRREN

Trockenfrüchte sind ein Konzentrat aus Geschmack und Süße, das als Snack, in der Arbeitspause oder als Zugabe zu weißem Joghurt genossen werden kann.

Mit LIFE können Sie auch Gemüse der Saison, Pilze und weniger edle Fisch- und Fleischsorten schonend dehydrieren, die, wenn sie gemischt und gesiebt werden, zu natürlichen, geschmacksintensiven Würzmitteln werden. Sie können auf Brühwürfel und industriell vorgefertigte Lebensmittel verzichten und Ihre Gerichte biologisch und gesünder gestalten.





LANGSAMES GAREN

LIFE vakuumiert Gemüse, Fisch und Fleisch bei niedriger Temperatur, wodurch die Farbe und der Geschmack verbessert werden und die Nährstoffe erhalten bleiben, was mit herkömmlichen Garmethoden nicht erreicht werden kann. Langsames Garen fördert außerdem die Aufnahme von Aromen und bewahrt Vitamine, Proteine und Mineralien, die bei hohen Temperaturen teilweise verloren gehen können.

Mit LIFE können Sie nachts kochen. Nach dem Kochen können Sie wählen, ob Sie die Speisen sofort schockkühlen oder einfrieren möchten, um die Qualität der zubereiteten Speisen zu erhalten. Am nächsten Morgen können Sie die kalten Speisen im Kühlschrank oder im Gefrierfach aufbewahren.

Nach dem Garen bei niedriger Temperatur können Sie das Programm so einstellen, dass Ihr frisch zubereitetes Gericht warm und schmackhaft bleibt, fertig für Sie zu essen, auch wenn Sie den Tag nicht zu Hause verbracht haben.







MIT LEBEN IN DIE KÜCHE ZURÜCKKEHREN

160 Rezepte auf Knopfdruck

Schockkühlen, Schockfrostern, Lagern, Gären und Auftauen mit Technologie, die Temperatur und Lüftergeschwindigkeit dynamisch steuert. Berühren Sie einfach das Display und tauchen Sie ein in die wunderbare Welt von LIFE.

Suppen	Saucen	Nudeln
Reis	Fleisch	Fisch
Früchte Gemüse	Pizza	Nachspeisen



FLEISCH

Gemischter Grill in 8 Minuten

Fleisch, das mit LIFE schockgefroren wurde, kann gegart werden, ohne dass es vorher aufgetaut werden muss. Eine Hähnchenbrust, eine Scheibe Rindfleisch und ein Kebab können in nur 8 Minuten auf einer vorgewärmten Heizplatte zubereitet werden! Ein gemischtes Grillgut, das im Handumdrehen servierfertig ist und Ergebnisse von höchster Qualität liefert.

Ausgezeichnete Braten mit LIFE

Einen Kalbsbraten mit Möhren, Sellerie und Zwiebeln im Ofen garen.

Sobald Sie es herausnehmen, kühlen Sie es mit Hilfe des Kerntemperaturfühlers auf +3°C ab. Der Verdampfungsprozess wird sofort gestoppt, so dass kein Saft verloren geht: Das Fleisch bleibt zart, schmackhaft und nahrhaft. Sie können es tranchieren, ohne dass es herunterfällt einen Teil davon sofort essen und den Rest bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahren.

Haben Sie schon einmal darüber nachgedacht, Aufschnitt zu schockfrostern?

Durch das Schockfrostern mit LIFE auf -40°C erhält der Aufschnitt die gleiche leuchtende Farbe und den gleichen leckeren Geschmack wie frisch geschnittenes Fleisch. In den besten Feinkostläden können Sie frischen Aufschnitt in garantierter Qualität kaufen und sich einen Vorrat anlegen, um ihn bei Bedarf zu verwenden. Salami, Prosciutto, gekochter Schinken, Speck, Bresaola... sie alle können in Sekundenschnelle bei Zimmertemperatur aufgetaut werden und behalten dabei alle ihre ursprünglichen Eigenschaften.

Bei niedriger Temperatur gegartes Schweinefilet.

³⁴ Das Lendenstück mit Öl, Salz, Majoran und Rosmarin marinieren. Das Fleisch einige Minuten in einer Pfanne anbraten, dann in ein Backblech legen, die Sonde einführen und mit LIFE garen, bis



FISCH

Risikofreies Sushi

Roher Fisch ist als Grundnahrungsmittel für die Familie auf dem Vormarsch.

Es besteht jedoch die Gefahr einer Kontamination mit Anisakis, einem gesundheitsgefährdenden Parasiten, der nur durch langes Kochen oder niedrige Temperaturen beseitigt werden kann.

Wenn der Fisch schockgefroren und mindestens 24 Stunden lang bei -20 °C gelagert wird, stellt er keine Gefahr mehr dar.

Fischsprenzung gefroren mit LIFE

Viele Menschen denken, dass tiefgefrorener Fisch an Qualität verliert. Nichts könnte weiter von der Wahrheit entfernt sein.

Mit der Schnellgefrierfunktion wird die Temperatur auf Bei einer Temperatur von -40°C erstarrt das im Fleisch enthaltene Wasser schnell, ohne die Fasern zu zerreißen.

Wenn sie tiefgefroren und mit LIFE aufgetaut werden, sind Schalentiere, Weichtiere und Fischfilets von viel höherer Qualität als ihre frischen Gegenstücke, die einen Tag lang im Kühlschrank aufbewahrt wurden.

Wie kann man Fisch auftauen?

Verwenden Sie LIFE zum Auftauen von Fisch, den Sie roh servieren möchten, und Sie werden erstaunliche Ergebnisse erzielen. Das Produkt bleibt feucht, ohne zu oxidieren oder seine Farbe oder Textur zu verlieren.

Sowohl die Struktur als auch der Geschmack sind wie beim ursprünglichen Fisch, und es ist unmöglich, aufgetauten und frischen Fisch zu unterscheiden. Es gibt nur einen Unterschied zwischen fangfrischem Fisch und mit LIFE aufgetautem Fisch:

³⁶ Letzterer stellt keine ein potenzielles Gesundheitsrisiko!

GEMÜSE

Kann man Tiefkühlgemüse grillen?

Wasserreiches Gemüse wird in einer herkömmlichen Gefriertruhe beschädigt, sein Geschmack und seine Textur werden verändert und Nährstoffe gehen verloren.

Mit LIFE können Sie Ihr vorgefertigtes Lieblingsgemüse im Schnellverfahren einfrieren, und wenn es soweit ist, müssen Sie es nur noch auf einer vorgewärmten Platte anrichten, und voilà: eine leckere Beilage im Handumdrehen.

Gartenfrische Minestrone

Pflücken Sie reifes Gemüse aus Ihrem Garten, waschen Sie es, schneiden Sie es klein und frieren Sie es mit LIFE ein, und Sie können es lange im Gefrierschrank aufbewahren. Sie können hervorragende Minestrone und fantastische Suppen zubereiten, mit ein paar Croutons und einem Spritzer Olivenöl extra vergine: ist das Gericht im Handumdrehen fertig!

Verabschieden Sie sich von Massenprodukten und genießen Sie stattdessen den natürlichen Geschmack von frischem Gemüse, egal zu welcher Jahreszeit.

Babynahrung

Obst und Gemüse sind ein Muss auf dem Speiseplan eines Babys oder Kleinkindes, sobald es feste Nahrung zu sich nimmt.

Frische, nährhafte und gesunde Produkte sind sicherlich die beste Wahl, aber unser zeitknappes Leben bringt es mit sich, dass wir oft auf massenhaft produzierte, homogenisierte Lebensmittel zurückgreifen.

LIFE ist hier, um zu helfen! Einzelportionen zubereiten, auf +3° schockkühlen

und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf. Großeltern und Babysitter werden sich freuen, alles schon vorbereitet vorzufinden. Oder frieren Sie Obst und Gemüse mit LIFE ein: So haben Sie monatelang einen Vorrat an hochwertigen Lebensmitteln, ein gesundes, 100 % natürliches Produkt, so wie Sie es mögen.





OBST

Bereites Angebot an saisonalen Produkten

Die von LIFE perfektionierte Technik des Schockgefrierens ermöglicht das Schockgefrieren von Früchten, ohne dass sich deren Oberfläche verdunkelt, verbrennt oder gefriert. Durch das Schockfrieren erhalten Sie einen Vorrat an Früchten für die Zubereitung hervorragender Gerichte wie Obstsalate, Torten, Strudel, Kuchen und Dekorationen.

Fruchtsorbet bei -40°C

Eine originelle Variante des klassischen Sorbets ist Obst, das direkt bei -40°C serviert wird! Schneiden Sie das Obst in dünne Scheiben - Sie können Orangen, Äpfel, Erdbeeren, Beeren oder alles andere verwenden, was Sie mögen - und legen Sie es auf eine Backblech mit Backpapier auslegen und mit LIFE einfrieren. So einfach ist das! Ein natürliches Sorbet, mit dem Sie Ihre Gäste verblüffen können.

Trocknen von Obst

Obst ist einer der gesündesten Snacks, die wir zu uns nehmen können, aber wir haben es oft eilig und brauchen einen Snack, der sofort verzehrfertig ist.

LIFE ist hier, um zu helfen! Schneiden Sie Äpfel, Bananen und Mangos in dünne Scheiben. Verteilen Sie sie auf den Rosten und trocknen Sie sie mit LIFE bei 60°C.

Am Ende des Programms haben Sie einen süßen und natürlichen Snack, den Sie jederzeit mitnehmen können.



PASTA

Eine köstliche Vorspeise in drei Minuten

Das Schockkühlen von Nudeln erzeugt einen Thermoschock, der die den Kochvorgang sofort. Die Nudeln kleben nicht zusammen, weil LIFE die Stärke gelatiniert, und Sie müssen nicht einmal Öl hinzufügen. Kochen Sie die Nudeln "al dente", wenn Sie Zeit haben, und bewahren Sie sie bis zu 3 Tage im Kühlschrank auf. Wenn Sie von der Arbeit nach Hause kommen, können Sie es einfach direkt in der Pfanne mit Ihrer Lieblingssoße anbraten und in wenigen Minuten ein gesundes, schmackhaftes und appetitliches Gericht zaubern.

Gnocchi: schockgekühlt oder schockgefroren?

Wie wäre es, wenn Sie einen Vorrat an hausgemachten Gnocchi hätten, die Sie sofort essen können? Bereiten Sie eine großzügige Menge dieser Kartoffel-Leckerbissen vor, kochen Sie sie und kühlen Sie sie im Schockfroster auf +3°C ab, um einen Vorrat für eine Woche zu erhalten. Alternativ können Sie die rohen Kartoffeln auch auf -40 °C einfrieren und sich so einen Vorrat anlegen, den Sie immer dann zubereiten können, wenn Ihnen danach ist. Sie können das Produkt direkt aus dem Gefrierschrank kochen und so Ergebnisse erzielen, die Ihren Erwartungen entsprechen. Mit LIFE können Sie alle Arten von frischer Pasta einfrieren, von Tagliatelle bis Cannelloni.

Nährstoffreiche Suppen

Im Supermarkt gibt es jede Menge Fertigsuppen aller Art, die jedoch alle mit einer großen Menge an Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln versehen sind. Frisches oder getrocknetes Gemüse ist gesünder und von besserer Qualität, erfordert aber eine langwierige Zubereitung. LIFE spart Ihnen so viel Zeit! Der Trick besteht darin, eine große Menge zuzubereiten und sie in einzelne Portionen aufzuteilen, die Sie dann im Schockfroster einfrieren können, um -40°C. In nur wenigen Minuten haben Sie schmackhafte, gesunde und nahrhafte Speisen servierfertig.



HEFEGELOCKERTE PRODUKTE

Beginnen Sie Ihren Tag auf die bestmögliche Weise

Wir werden mit Werbung für attraktive Produkte bombardiert in bunten Verpackungen, die als ideales Frühstückessen angepriesen werden, aber wie gut sind sie wirklich für uns? Mit LIFE können Sie Brioches, Croissants, dänisches Gebäck und Joghurtkuchen herstellen und sie auf natürliche Weise mit erstaunlichen Ergebnissen gären lassen! Können Sie sich ein besseres Frühstück vorstellen?

Mehl, Wasser, Hefe und eine Prise Salz

Gutes Brot macht man zu Hause aus Mehl, Wasser, Hefe und einer Prise Salz. Keiner von uns würde jedoch auf die Idee kommen, jeden Tag Brot zu backen. Bereiten Sie mehr Teig zu, als Sie für eine einzige Partie benötigen, formen Sie ihn zu einzelnen Brötchen, backen Sie sie und frieren Sie Ihren Brotvorrat mit LIFE ein.

Sie können das Brot nach Bedarf auftauen und jedes Mal den Duft des frisch gebackenen Brotes genießen. Vergleichen Sie die Kosten der einzelnen Zutaten mit dem Preis eines Brotes, das Sie in der Bäckerei kaufen würden, und Sie werden sofort einen Unterschied feststellen!

Das Geheimnis einer fabelhaften Pizza

Durch die langsame Gärung können Sie die Hefemenge reduzieren, aber sie muss bei konstanten, genauen Temperaturen kontrolliert werden.

Mit LIFE können Sie den Teig bis zu 24 Stunden lang gären lassen, auch bei niedriger Temperatur.

Wenn Sie Sauerteig verwenden, ist der Teig reich an Inhaltsstoffen, die ebenfalls zum Geschmack und Duft der Pizza beitragen.

Das Ergebnis ist eine leichte, weiche und sehr bekömmliche Pizza.

TORTEN UND GEBÄCK

Biskuitkuchen

Bei Raumtemperatur abgekühlt, verliert Biskuit viel Feuchtigkeit und wird trocken und unappetitlich. Die Schockkühlung auf +3°C hingegen stoppt die Verdunstung, während das Produkt noch warm ist, und führt zu einer weichen Konsistenz, Leichter Schwamm, der seine hervorragenden Eigenschaften lange Zeit behält.

Geschichtete Mousse ohne Wartezeit

Mousse ist ein köstliches Dessert, aber die Zubereitung nimmt viel Zeit in Anspruch, vor allem, wenn man sie in Schichten aufträgt. Sie können keine weitere Schicht hinzufügen, bevor die vorherige nicht ausreichend abgekühlt ist. Mit LIFE können Sie jede Schicht sofort abkühlen, während eine niedrige Gebläseeinstellung nicht dazu führt, dass die Mousse schrumpft oder ihre Oberfläche kräuselt. Wenn Sie ein paar Extraportionen zubereiten, können Sie sie jederzeit einfrieren und haben so die Gewissheit, dass Sie jederzeit ein hervorragendes, servierfertiges Dessert erhalten.

Risikofreie Cremes und Puddings

Die Sahne zubereiten, auf +3°C abkühlen lassen und in wenigen Minuten ist die Sahne für die Füllung von Windbeuteln oder Torten bereit. Indem Sie Eiercremes schockkühlen, schützen Sie sie vor Bakterien und verlängern ihre Haltbarkeit im Kühlschrank. Alles, was Sie für die Herstellung von Karamellcreme brauchen, sind Milch, Sahne und brauner Zucker. Mit LIFE Blast können Sie einzelne Portionen einfrieren und zu Hause in aller Ruhe im Gefrierschrank aufbewahren. Wenn Sie also Lust auf einen Snack oder eine Leckerei haben, können Sie in wenigen Minuten ein leckeres, nahrhaftes Dessert zubereiten.





YOGHURT

Joghurt erzeugt mehr Joghurt

Mit LIFE ist die Herstellung von Joghurt einfach und macht Spaß. Du brauchst: Vollfettjoghurt oder eine Packung Starterkulturen, Vollmilch und ein paar Gläser. Gießen Sie die Milch in die Gläser, fügen Sie eine kleine Menge Joghurt oder eine Starterkultur und lassen Sie das Programm laufen. Sie können Kaffee, Schokoladenflocken, frisches Obst oder Honig hinzufügen, Marmelade oder Müsli. Sobald der Zyklus beendet ist, werden die Gläser mit dem Deckel verschlossen und halten sich bis zu 10 Tage im Kühlschrank, so dass Sie all die gesunden Leckereien zum Frühstück oder als Snack genießen können.



EISGESCHMACK UND EISLUTSCHER

100% natürliches Speiseeis

Kinder verbringen ihre warmen Sommernachmittage mit Spielen und freuen sich immer auf einen Nachmittagssnack: Was gibt es Besseres als ein Eis, um ihren Heißhunger zu stillen? Besorgen Sie sich richtig frisches Obst - wie Erdbeeren oder Himbeeren - und frieren Sie es mit LIFE auf -40°C ein. In den Mixer geben, ein Eiweiß und 1 Esslöffel Zucker hinzufügen und ein paar Minuten lang mixen. Sie erhalten ein fantastisches Eis, für das die Kinder verrückt werden.

Zum Anbeißen gut

Es lässt sich nicht leugnen, dass das Eis, das Sie in den Geschäften kaufen, lecker ist, aber mit all dem Zucker und Fett kann es bis zu 500 Kalorien pro Stück haben! Selbstgemachtes Eis hingegen, ist gesund, denn es ist frei von künstlichen Konservierungsstoffen, Farbstoffen und Aromen. Die Herstellung von Speiseeis ist einfach und macht Spaß, vor allem, wenn man die Kinder mit einbezieht. Mit den speziellen Formen können Sie Eislutscher in fröhlichen, fantasievollen Formen herstellen. Vielleicht möchten Sie sie sogar in dunkle Schokolade und zerstoßene Haselnüsse tauchen.

PROFESSIONELLE TECHNIK FÜR IHR ZUHAUSE

W60 W45 W30

Das raffinierte und elegante Design der Einbaumodelle passt perfekt zum Stil einer modernen Küche, während das freistehende Modell direkt auf der Arbeitsplatte platziert werden kann, wo es am bequemsten ist.



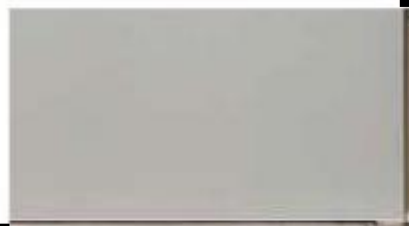


19:23

19:23



0



ocoldlino



1

EAT™ - Enveloping Air Tech - mit dynamischer Belüftung

LIFE hat die außergewöhnliche Fähigkeit, die Kälte zu verändern", indem es die Intensität der Belüftung je nach Art der zubereiteten Lebensmittel erhöht oder verringert. Die Variation, die mehrmals während der Ausführung eines Zyklus erfolgt, gewährleistet eine gleichmäßige Kühlung vom Herzen bis zur Außenfläche des Produkts.

Das innovative EAT™ System - Enveloping Air Tech - und die beiden Ventilatoren im hinteren Teil der Kammer sorgen dafür, dass der Luftstrom die Lebensmittel umhüllt, so dass auf jeder Ebene der Kammer die gleiche Kühleffizienz gewährleistet ist und die Kühlzeiten reduziert werden können.





Entwickelt für mehr Komfort

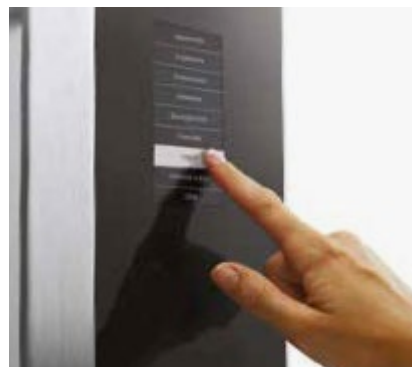
Der Innenraum aus Edelstahl AISI 304, die grifflose Tür und das innovative Touchscreen-Display verleihen LIFE ein elegantes, harmonisches Aussehen.



Soft-Close-Scharniere

Die Tür schließt sich sanft, ohne dass man sie mit der Hand drücken muss.

Die speziellen Scharniere sorgen dafür, dass die Dichtung über den gesamten Umfang hinweg perfekt haftet.



Informationen auf Abruf

Vergessen Sie die alte Gebrauchsanweisung. Wenn Sie eine Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, erhalten Sie klare und präzise Informationen über die ausgewählte Funktion.

54



Kerntemperaturfühler

Der Kerntemperaturfühler ist ein Gerät, das Ihnen die Temperatur in der Mitte des Produkts anzeigt und so die Arbeitszyklen optimiert und den Energieverbrauch reduziert.



Vordere Absaugung

Das innovative Design des Ansauggitters erhöht den akustischen Komfort und gewährleistet eine effiziente Leistung, auch wenn es in der Nähe des Ofens positioniert ist. Der Lufteinlass an der Vorderseite vereinfacht den Einbau der Einbaumodelle, da keine Bohrungen im Boden des Schrankes oder der Küchenplatte erforderlich sind.



Innenbeleuchtung

Die Beleuchtung ist so konzipiert, dass der Innenraum gut sichtbar ist. Die LED-Technologie sorgt für einen geringen Verbrauch und beeinflusst die Innentemperatur des Kühlschranks nicht.



Hohe Leistung und niedriger Verbrauch

LIFE passt die Leistung ständig an, damit nicht unnötig Energie verschwendet wird. Der Kompressor stoppt in Phasen, in denen keine zusätzliche Kühlleistung erforderlich ist.



USB-Anschluss

LIFE kann über den USB-Anschluss immer mit der neuesten Software mit neuen Rezepten aufgespielt werden.



Gas R290

LIFE verwendet R290-Gas, das eine um 30 % höhere Kühleffizienz als herkömmliche Gase bietet und mit einem GWP-Wert von nur 3 eine geringe Umweltbelastung aufweist.

LIFE W60 EINGEBAUT



SCHWARZE
ELEGANZ
cod. W60N



WEISSES
EIS
cod. W60B



INOX-PROFI
cod. W60A



SCHWARZ ELEGANCE
INOX
cod. W60NX



WEISSES EIS
INOX
cod. W60BX



METALLISCH
GRAU
cod. W60G

Funktionen

Schockfrostern,
Schockgefrieren, Gären,
Auftauen, Lagerung,
Schokolade, Joghurt,
Flaschenkühlung,
Desinfektion, langsames
Kochen

Betriebsarten

Rezepte,
Kernsonde, ohne
Kernsonde

Standardausstattung

3 Gestelle 448 x 325 x 32
mm, Kernsonde,
Desinfektionsmittel

Temperature n

-40°C / +85°C

Lüftergeschwindigkeit

Einstellbar von 25% - 100%

Anzeige

Touchscreen, 4,3 Zoll

Kapazität

45 Liter, 4
Schalen

Gewic ht

60 kg

Kältemittelgas

R 290, GWP 3

Innere Abmessungen

455 x 349,5 x 308 mm

Äußere Abmessungen

595 x 575 x 597 mm

Abmessungen der Verpackung

620 x 680 x 718 mm

Kühlleistung

900W
[Evap - 10°C kond. +40°C]

Stromversorgung

220V-240V / 50Hz

Maximaler Leistungsbedarf

540 W - 2,8 A

Äußere Ausführung

Glas, Scotch Brite

Innenausbau

Edelstahl AISI 304,
kratzfest

Türscharnier

Sanft schließende,
hochklappbare Tür

LEBEN W45 EINGEBAUT



SCHWARZE
ELEGANZ
cod. W45N



WEISSES
EIS
cod. W45B



INOX-PROFI
cod. W45A



SCHWARZ ELEGANCE
INOX
cod. W45NX



WEISSES EIS
INOX
cod. W45BX



METALLISCH
GRAU
cod. W45G

Funktionen

Schockfrosten,
Schockgefrieren, Gären,
Auftauen, Lagerung,
Schokolade, Joghurt,
Flaschenkühlung,
Desinfektion, langsames
Kochen

Betriebsarten

Rezepte,
Kernsonde, ohne
Kernsonde

Standardausstattung

2 Gestelle 448 x 325 x 32
mm, Kernsonde,
Desinfektionsmittel

Temperature n

-40°C / +85°C

Lüftergeschwindigkeit

Einstellbar von 25% - 100%

Anzeige

Touchscreen, 4,3 Zoll

Kapazität

26 Liter, 3
Schalen

Gewic ht

55 kg

Kältemittelgas

R 290, GWP 3

Innere Abmessungen

455 x 349,5 x 178 mm

Äußere Abmessungen

595 x 575 x 456 mm

Abmessungen der Verpackung

620 x 680 x 590 mm

Kühlleistung

900W
[Evap - 10°C kond. +40°C]

Stromversorgung

220V-240V / 50Hz

Maximaler Leistungsbedarf

540 W - 2,8 A

Äußere Ausführung

Glas, Scotch Brite

Innenausbau

Edelstahl AISI 304,
kratzfest

Türscharnier

Sanft schließende,
hochklappbare Tür

LIFE W30



SCHWARZ ELEGANCE
INOX

cod. W30N

Funktionen

Schockfrosten,
Schockgefrieren, Gären,
Auftauen, Lagerung,
Schokolade, Joghurt,
Flaschenkühlung,
Desinfektion, langsames
Kochen

Betriebsarten

Rezepte,
Kernsonde, ohne
Kernsonde

Standardausstattung

2 Gestelle 322 x 260
mm, Kernsonde,
Desinfektionsmittel

Temperaturen

-30°C / +85°C

Lüftergeschwindigkeit

Einstellbar von 25% - 100%

Anzeige

Touchscreen, 4,3 Zoll

Kapazität

22 Liter, 3
Schalen

Gewicht

40 kg

Kältemittelgas

R 290, GWP 3

Innere Abmessungen

329 x 300 x 252-211 mm

Äußere Abmessungen

558 x 381 x 359 mm

Abmessungen der Verpackung

645 x 475 x 458 mm

Kühlleistung

900 W
[Evap - 10°C kond. +40°C]

Stromversorgung

220V-240V / 50Hz

Maximaler Leistungsbedarf

540 W - 2,8 A

Äußere Ausführung

Glas, Scotch Brite

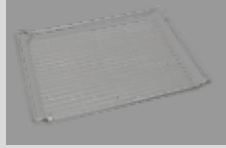
Innenausbau

Kratzfestes Leinen aus
rostfreiem Stahl AISI
304

Türscharnier

Unten,
hochklappbare Tür

OPTIONAL



Gestell aus Edelstahl 60/45

Code: O223320447
Modell: W60 - W45
Größe: 447 x 320 mm

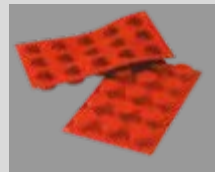
Preis: € 32,00 + MwSt



Edelstahlwanne GN1/2

Code: O273325265
Modell: W60 - W45 - W30
Größe: 325 x 265 x 40 mm

Preis: € 19,00 + MwSt



Silikonform 01 Code: O331301810
Modell: W60 - W45 - W30
Größe: 15 x 30 ml - 300 x 175 x 25 mm

Preis: € 16,00 + MwSt



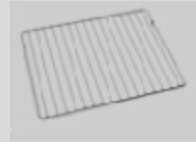
Silikonform 04 Code: O331301840
Modell: W60 - W45 - W30
Größe: 6 x 133 ml - 300 x 175 x 25 mm

Preis: € 21,50 + MwSt



Karamellform für Sahne Code: O331080510
Modell: W60 - W45 - W30
Größe: 2 pz, 78 x 48 - 160 ml

Preis: € 8,50 + MwSt



Gestell aus Edelstahl 30

Code: O223260322
Modell: W30
Größe: 322 x 260 mm

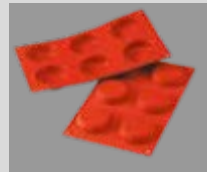
Preis: € 26,00 + MwSt



Edelstahltablett GN1/3

Code: O273325175
Modell: W60 - W45 - W30
Größe: 325 x 175 x 40 mm

Preis: € 17,00 + MwSt



Silikonform 02 Code: O331301820
Modell: W60 - W45 - W30
Größe: 6 x 52 ml - 300 x 175 x 25 mm

Preis: € 16,00 + MwSt



Klassische Eiscremeform + 50 Holzstäbchen Code: O331201110
Modell: W60 - W45 - W30
Größe: 200 x 113 x 20 mm

Preis: € 17,00 + MwSt

Desinfektionsmittel Code: O330100010
Modell: W60 - W45 - W30
Größe: 75 ml

Preis: € 12,50 + MwSt



Holzkiste, schwarzes Laminate

cod: O330200010
mod: W60
Abmessung: 600 x 588 x 628 mm

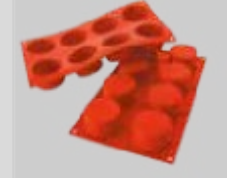
Preis: € 353,00 + MwSt



Edelstahlwanne GN1/4

Code: O273265162
Modell: W60 - W45 - W30
Größe: 265 x 162 x 40 mm

Preis: € 15,00 + MwSt



Silikonform 03 Code: O331301830
Modell: W60 - W45 - W30
Größe: 8 x 90 ml - 300 x 175 x 25 mm

Preis: € 16,00 + MwSt



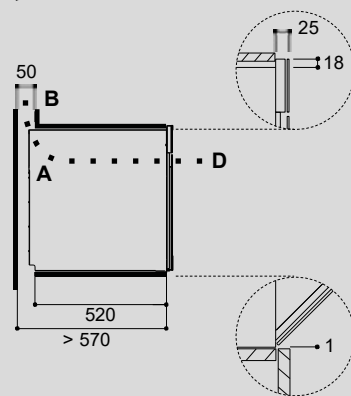
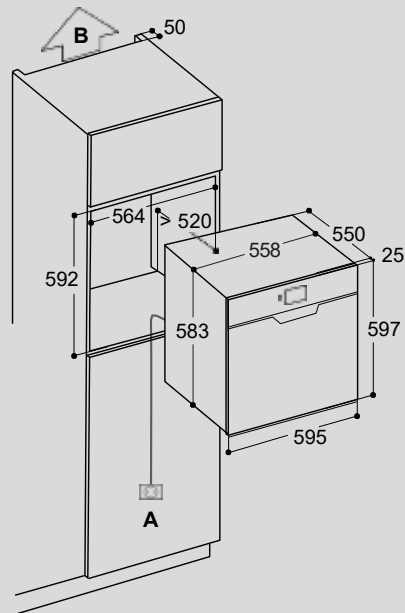
Herz-Eiscremeform + 50 Holzstäbchen Code: O331201120
Modell: W60 - W45 - W30
Größe: 200 x 113 x 20 mm

Preis: € 17,00 + MwSt

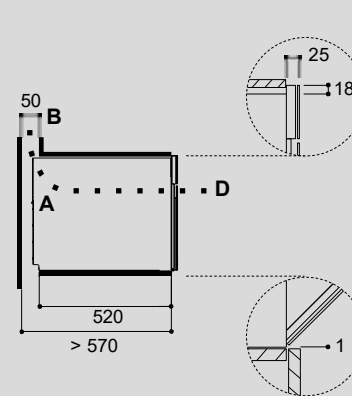
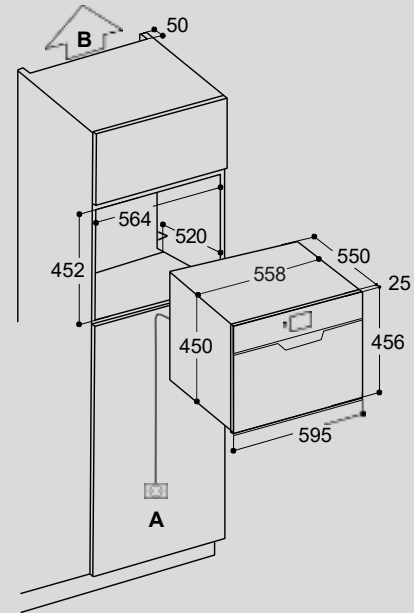
Weiteres Zubehör ist auf der Website coldlineliving.com erhältlich.

INSTALLATION

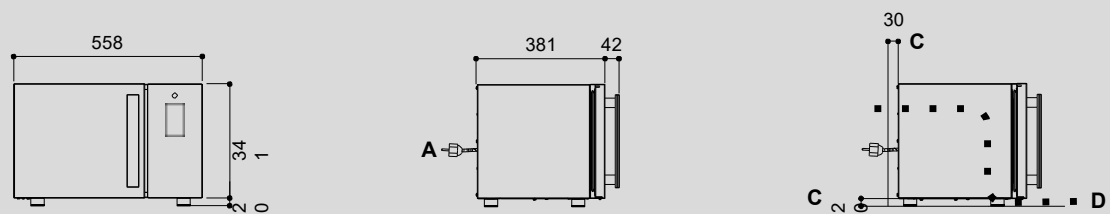
W60



W45



W30



A: 3,40 m Stromkabel mit Schukostecker.

B: Für die Umluft benötigen Sie einen Freiraum von mindestens 50 mm im oberen Teil des Hohlraums zur Unterbringung des Geräts. **C:** Damit die Luft zirkulieren kann, muss hinter dem Gerät ein Freiraum von mindestens 30 mm und im unteren Teil von mindestens 20 mm vorhanden sein. **D:** Luftstrom mit Ansaugung an der Vorderseite und Ausstoß an der Rückseite des Schnellkühlers.



coldlineliving.com

Coldline Srl
Via Enrico Mattei, 38
35038 Torreglia - Padova -
Italien
Tel. +39 049.9903830
www.coldlineliving.com
info@coldlineliving.it