

Pizzeria

coldline



Coldline entwickelt
Technologien, welche die
tägliche Arbeit der Pizzaköche
erleichtern.



Kühlungskultur und Kühlungstechnologie

Der Faktor Mensch

Gespräche mit Frauen und Männern, die mit dieser Küche arbeiten, sind von grundlegendem Wert. Daraus gehen Ideen und Technologien hervor, welche die Verbesserung unserer Produkte garantieren.

Kultur der Kälte

Im Labor überprüfen wir unsere Geräte unter extremen Konditionen, um auch bei intensivem Gebrauch optimale Leistungen zu erreichen. In unserem modernen Großküchen werden die Geräte sukzessiv strengen Testungen unterzogen, sowie alle neuen Produkte von unseren Küchenchefs bewertet.

100% ig integrierter Prozess

Die Forschung und Entwicklung, Planung und Produktion werden ausschließlich in der Fabrik in Torreglia (PD), Italien durchgeführt. Sämtliche Firmenprozesse orientieren sich an den Prinzipien des Vertrauens, der Effizienz und der Energieersparnis.



Die richtige Kühlung für jeden Pizzakoch

Wir bieten für jede Pizzeria die ideale Lösung. Ein breites Angebot an Maßen, Energieersparnis und hohe Leistungen sind die Stärken der von Coldline produzierten Kälte und Wärme.



Pizzerien

Pizzerien mit Hauszustellung
Pizzerien



Catering

Restaurants
Fast food
Imbiss
Hotel
Kochzentren

Pizzatische



Die Pizzatische sind robust
und designt, um mit Freude
zu arbeiten

Das Geheimnis einer guten Pizza liegt in der Qualität eines gut
aufgegangenen Teiges, hergestellt aus auserwählten Zutaten, sowie
Know-how in der Zubereitung. Das Ergebnis ist eine schmackhafte,
duftende und wohlschmeckende Pizza, gekennzeichnet von der Erfahrung
eines Meisterpizzakochs.



Cosmo ist ein exklusives System von Coldline

Cosmo ist eine innovative Wi-Fi Technologie, die sowohl die Verbindung zwischen allen in der Küche befindlichen Geräten als auch eine ständige Kontrolle mittels Smartphone ermöglicht.

Verbinde deinen Pizzatisch mit einem Cosmo HUB (MODI, VISION o LEVTRONIC) und dank der Cosmo App können die Funktionen aller Geräte kontrolliert sowie bei evtl. Stromausfall bzw. fehlerhafter Bedienung durch Personal, unverzüglich gehandelt werden.



FSS, die Coldline-Technologie bietet ökonomischen und schnellen Service

Die PIZZA Tische sind mit einem vom Fahrgestell unabhängigen Kühlsystem ausgestattet (Fast Service System), eine Lösung, die große Vorteile für die Wartung garantiert. Alle Komponenten sind für einfache und schnelle Wartungsarbeiten leicht erreichbar.



Gleichmässige Kühlung ausgestattet

Die Pizzatische erhalten eine perfekt gleichbleibende Temperatur auf der ganzen Fläche aufrecht. Jedes Kühlsystem ist optimiert, um die Haltbarkeit der Lebensmittel um bis zu 25% zu verlängern.



PIZZA Tische, ein Charakter, vielfältige Lösungen

Alles, was man benötigt

Die Pizzatische sind 80 cm tief, und haben die Kapazität von 7 Behältern des Modells EN60x40 pro Arbeitsplatte und eine Arbeitstemperatur von -2° bis $+8^{\circ}$.

Granitarbeitsfläche

Die Tische sind mit einer robusten Granitarbeitsfläche versehen, welche eine hohe Dichte aufweisen und so müheloses Arbeiten, ohne Risiko, dass der Teig beim Ausrollen auf der Arbeitsplatte kleben bleibt, ermöglichen. Die seitlich angebrachten Erhöhungen ermöglichen die Aufstellung der Kühlvitrine für Zutaten. Somit bleibt die untere Arbeitsplatte frei.

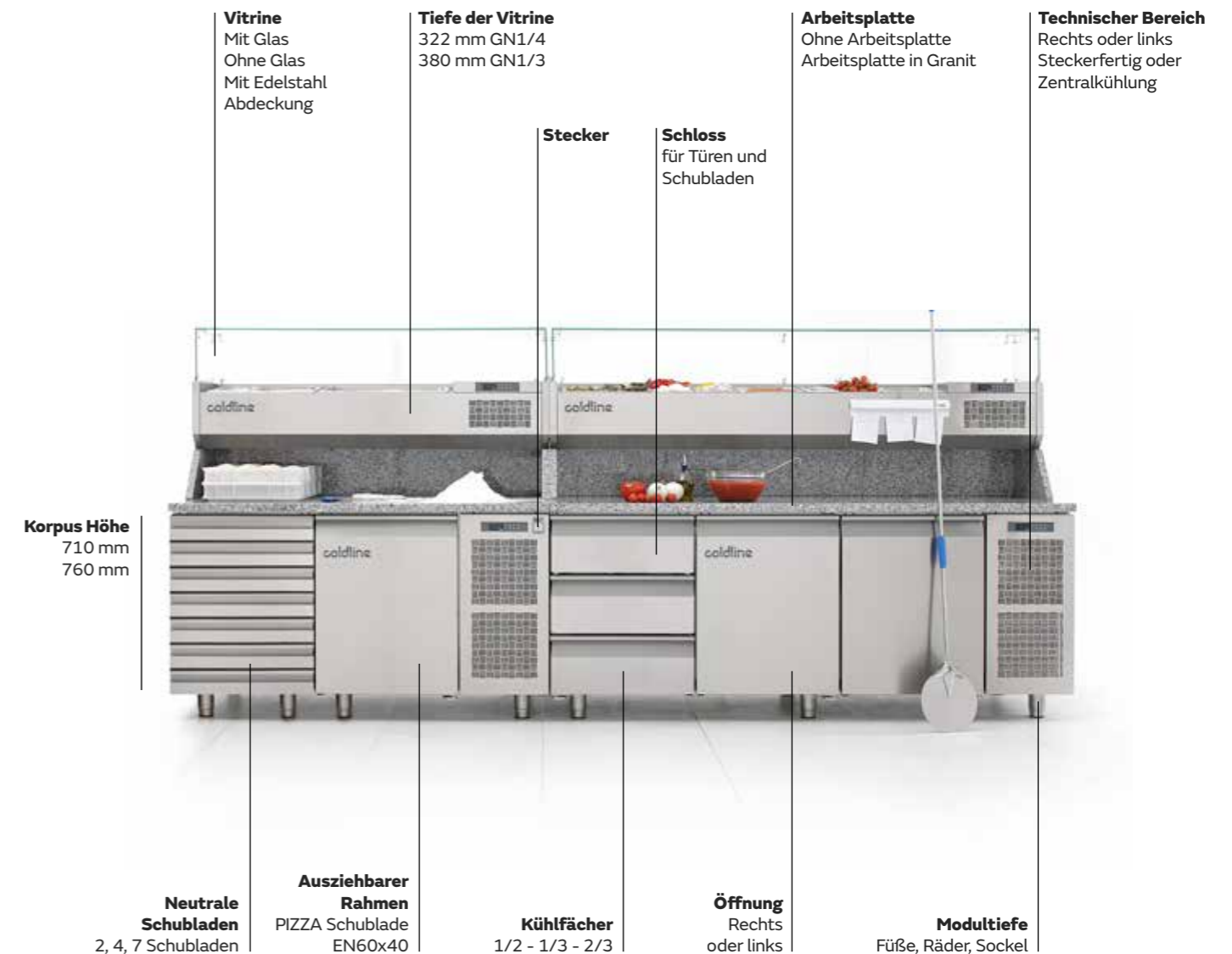
Je nach Bedarf rechts oder links anzubringende Arbeitsplatte

Der separate technische Bereich ist maximal schallisoliert und Bestandteil des Gerätes. Das Gewicht des Kühlsystems wird durch einen soliden und resistenten Boden unterstützt.

Tür- und Schubladenbereich

Jede Arbeitsplatte kann mit EdelEdelstahltüren und Schubladen oder Kühlschubladen ausgestattet werden. Der hochresistente Schubladenkorpus mit Extraführung, erleichtert das Herausnehmen von Schalen und Schüsseln.

Konfiguration



Pizza Kühltischtechnologie



Haupteigenschaften



Modulierbarer Boden
Installation auf Rädern, Füßen sowie festem oder beweglichem Sockel möglich.



Neutrale Schubladenteile
Erweiterung von neutralen Schubladenteilen mit 2, 4 oder 7 Schubladen ermöglicht eine weitere Möglichkeit, um den Arbeitsplatz in Ordnung zu halten.



Glas und Deckel
Die in der Vitrine befindlichen Lebensmittel können mit einer perineuralen Glasscheibe und Abdeckung aus Edelstahl geschützt werden (optional).



Ausziehbares Gestell EN60x40
Ausziehbares Gestell mit Teleskopschienen für Schubladen EN60x40 (optional).



Steckerfertig oder Zentralkühlung Versionen
Im Tisch integrierbar oder entfernt positionierbare Kondenseinheit, für eine frische und ruhige Arbeitsumgebung.



Gekühlte Schubladen
Personalisierte Ausstattung, komplett ausziehbare Schubladen, montiert auf Teleskopschienen.



Arbeitsplatte in Granit
Arbeitsplatte in Granit mit 30 mm Dicke und Erhöhungen hinten und seitlich zur Aufsetzung der Vitrine.



Vitrine GN1/3 oder GN1/4
Die Vitrinen sind mit einer Tiefe von 380 mm zur Unterbringung der Behälter GN1/3 oder 322 mm für Behälter GN1/4.

Weitere Eigenschaften

Außen, Innen- und Rückenwände aus CNS nach DIN 1.4301

Abtauung mit warmem Gas (Steckerfertig), elektrisch (Zentralkühlung)

Funktion Klimaklasse 5

Isolierung 60 mm CFC/HCFC frei

Kondensator mit veränderbarem Luftstrom

MODBUS-RT Tür

innere und äußere Ecken abgerundet

Verdampfer mit Lackierung Antikorrosion

Führung und Zahnräder aus Edelstahl, ab montierbar ohne Werkzeug

Wi-Fi Kontrollsystem Cosmo (optional)

Pizzatische

Steckerfertig Versionen

Temperatur (°C)

Außenmaße* (mm)

Energieklasse

Jahresverbrauch (kWh)

Stromzufuhr

Ausstattung

Varianten

* Korpus h 710 mm mit Arbeitsplatte und Vitrine

Zentralkühlung Versionen

Temperatur (°C)

Außenmaße* (mm)

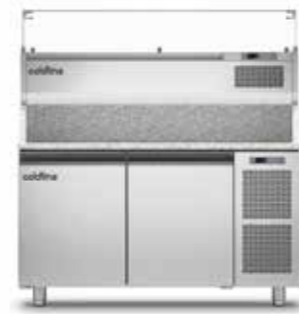
Stromzufuhr

Ausstattung

Varianten

* Korpus h 710 mm mit Arbeitsplatte und Vitrine

2 Türen



-2° +8°

B 1450 T 800 H 1525

B

803

220-240V / 50Hz

8 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3
Ohne Zwischenboden und Vitrine
Vitrine GN1/4 - T 322 mm
Motor links

3 Türen



-2° +8°

B 2005 T 800 H 1525

B

858

220-240V / 50Hz

12 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3
Ohne Zwischenboden und Vitrine
Vitrine GN1/4 - T 322 mm
Motor links

4 Türen



-2° +8°

B 2560 T 800 H 1525

C

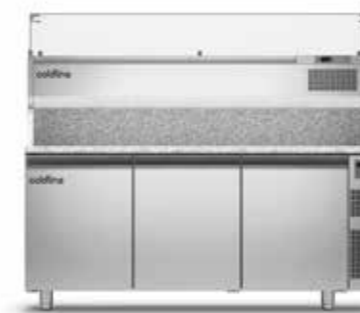
1165

220-240V / 50Hz

16 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3
Ohne Zwischenboden und Vitrine
Vitrine GN1/4 - T 322 mm
Motor links

3 Türen



-2° +8°

B 1795 T 800 H 1525

220-240V / 50Hz

12 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3
Ohne Zwischenboden und Vitrine
Vitrine GN1/4 - T 322 mm
Motor links

Pizzatische mit Schubladenteil

Steckerfertig Versionen

Temperatur (°C)

Außenmaße* (mm)

Energieklasse

Jahresverbrauch (kWh)

Stromzufuhr

Ausstattung

Varianten

* Korpus h 710 mm mit Arbeitsplatte und Vitrine

Zentralkühlung Versionen

Temperatur (°C)

Außenmaße* (mm)

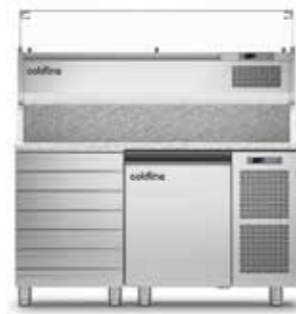
Stromzufuhr

Ausstattung

Varianten

* Korpus h 710 mm mit Arbeitsplatte und Vitrine

1 Tür + neutralem Schubladenteil



-2° +8°

B 1450 **T** 800 **H** 1525

B

639

220-240V / 50Hz

4 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3
Ohne Zwischenboden und Vitrine
Vitrine GN1/4 - T 322 mm
Motor links

2 Türen + neutralem Schubladenteil



-2° +8°

B 2005 **T** 800 **H** 1525

B

734

220-240V / 50Hz

8 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3
Ohne Zwischenboden und Vitrine
Vitrine GN1/4 - T 322 mm
Motor links

3 Türen + neutralem Schubladenteil



-2° +8°

B 2560 **T** 800 **H** 1525

B

858

220-240V / 50Hz

12 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3
Ohne Zwischenboden und Vitrine
Vitrine GN1/4 - T 322 mm
Motor links

2 Türen + neutralem Schubladenteil



-2° +8°

B 1795 **T** 800 **H** 1525

220-240V / 50Hz

8 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3
Ohne Zwischenboden und Vitrine
Vitrine GN1/4 - T 322 mm
Motor links

3 Türen + neutralem Schubladenteil



-2° +8°

B 2350 **T** 800 **H** 1525

220-240V / 50Hz

12 Paar Führungsschienen für Bleche EN60x40

Neutrale Schubladen 7 - 4 - 2
Kühlschubladen 1/2 - 2/3 - 1/3
Ohne Zwischenboden und Vitrine
Vitrine GN1/4 - T 322 mm
Motor links

Vitrine für Zutaten: praktisch, hygienisch und sicher

Immer frische und perfekt konservierte Zutaten zur Zubereitung von Pizza, schnellen Mittagessen, Tramezzini und Salaten dank der statischen Kühlung auf allen 4 Seiten des Behälters. Für einen organisierten und sicheren Arbeitsplatz. Nach Beendigung des Arbeitsganges können die Zutaten durch die Abdeckung geschützt werden und bis zum nächsten Arbeitsgang in der Vitrine bleiben.



Pizza -Vitrine, jede Zutat am richtigen Platz

Allas, was man braucht

Die Pizzavitrinen entsprechen jedem Organisationsbedarf auf dem Arbeitsplatz. Zur Verfügung stehen 7 Längen, 2 Tiefen, mit oder ohne temperiertes Glas, die ideale Lösung, um die sorgfältig gewählten Zutaten bei einer Temperatur von +2° bis +10°C zu konservieren.

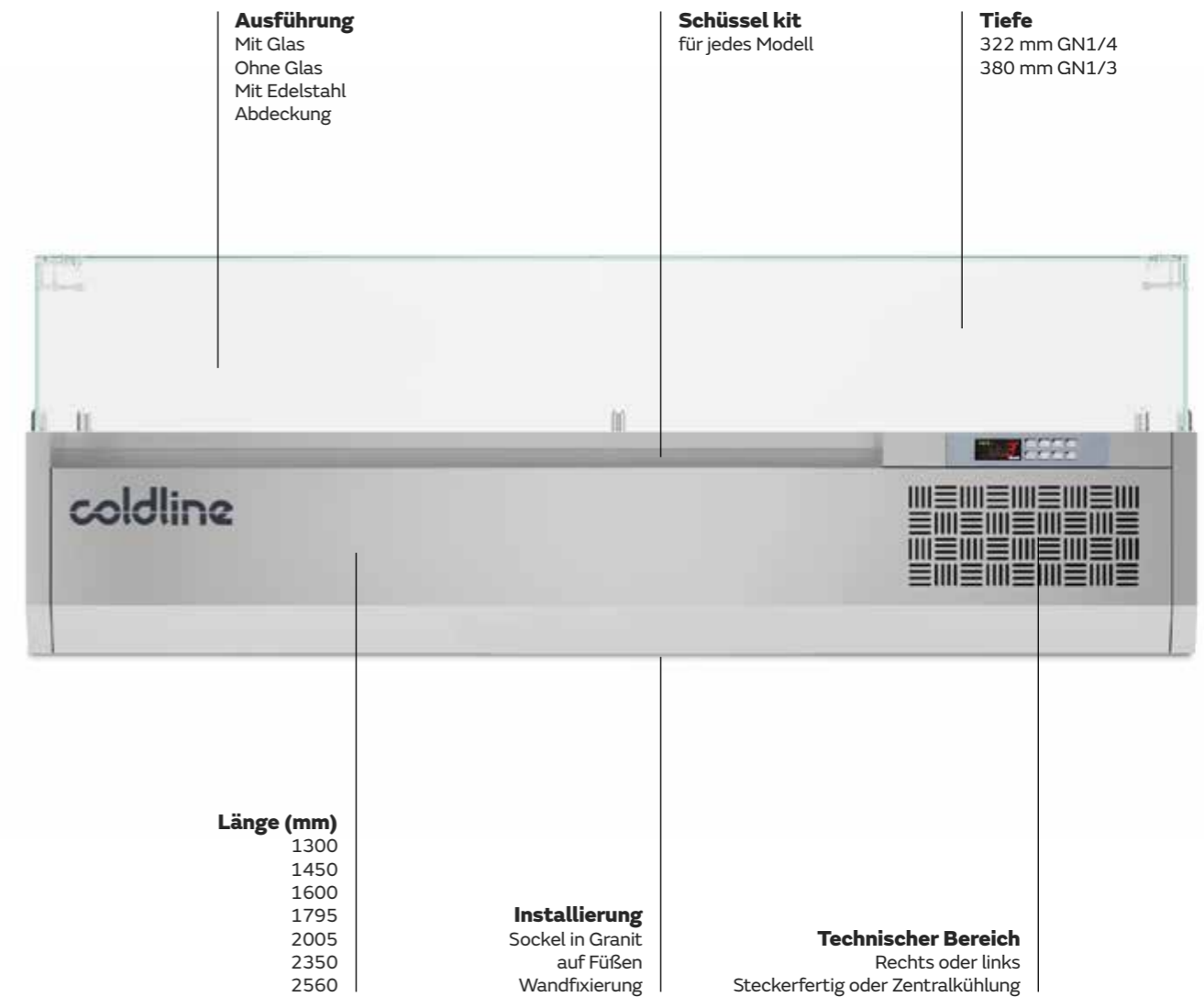
Abdeckung in Edelstahl

Bei Nichtgebrauch ermöglicht die Abdeckung aus Edelstahl den Schutz der Zutaten durch Aufrechterhaltung der idealen Konservierungstemperatur. Jede Speise kann im Behälter vom Vitrinen Schrank bleiben, bereit zur Verwendung für die nächste Arbeitsschicht.

Integrierter oder externer Motor, an der rechten oder linken Seite

Technischer Bereich mit maximaler Schallisolierung isoliert, je nach Wahl befindet er sich rechts oder links. Für maximalen Komfort steht eine Version mit externer Kühleinheit und unveränderten Maßen der Vitrine zur Verfügung.

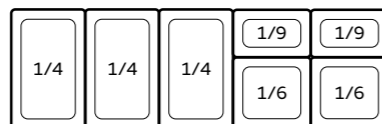
Konfiguration



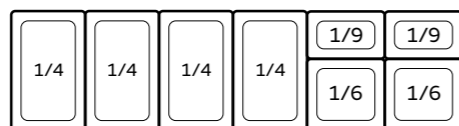
Großer Abstellplatz für Zutaten

Vitrine T 322 GN1/4

1300 GN1/4
T 322 mm



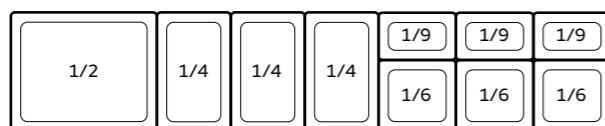
1450 GN1/4
T 322 mm



1600 GN1/4
T 322 mm



1795 GN1/4
T 322 mm



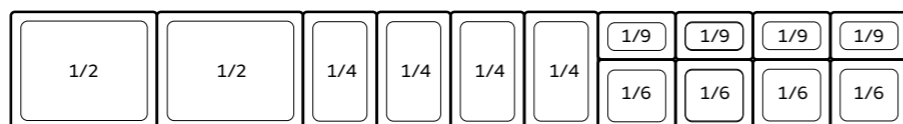
2005 GN1/4
T 322 mm



2350 GN1/4
T 322 mm

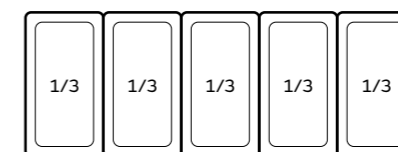


2560 GN1/4
T 322 mm

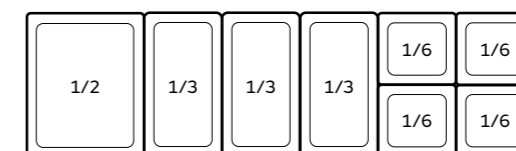


Vitrine T 380 GN1/3

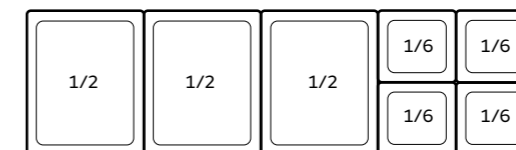
1300 GN1/3
T 380 mm



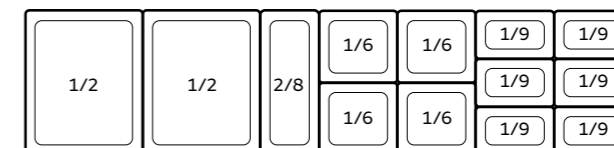
1450 GN1/3
T 380 mm



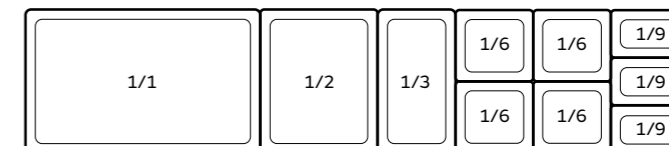
1600 GN1/3
T 380 mm



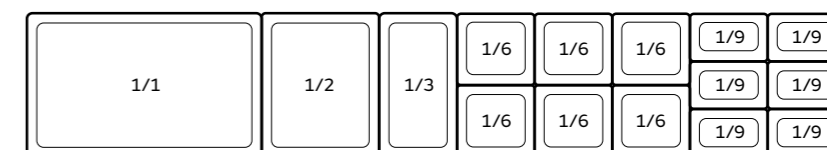
1795 GN1/3
T 380 mm



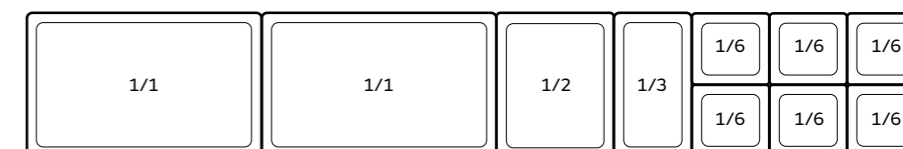
2005 GN1/3
T 380 mm



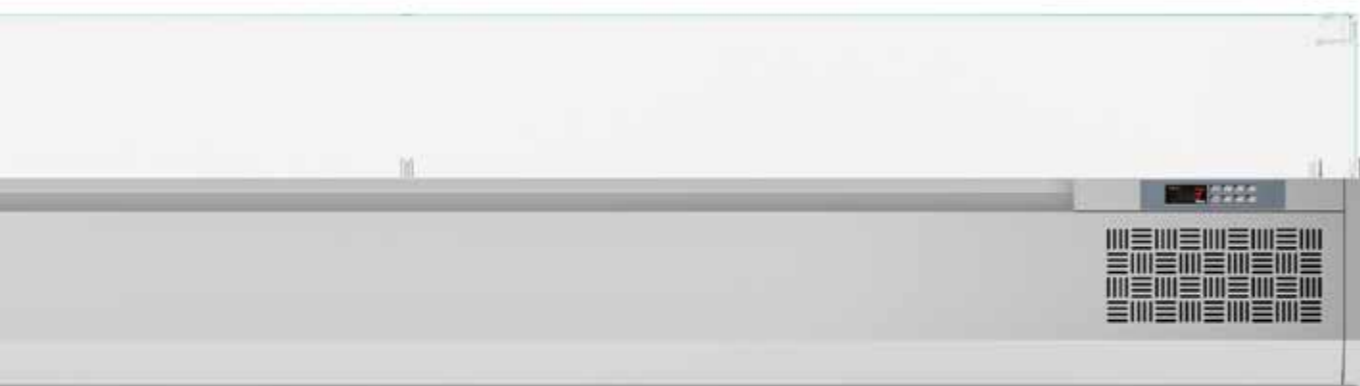
2350 GN1/3
T 380 mm



2560 GN1/3
T 380 mm



Technologie Vitrine für Zutaten



Haupteigenschaften



Design
Einfaches Bedienfeld zur leichten Regulierung der Temperatur.



Temperiertes Glas
Das temperierte Glas mit hoher Resistenz schützt die Lebensmittel und bietet einen praktischen Abstellplatz.



Wandfixierung Kit
Die Pizzavitrine mit Wandfixierung ermöglicht die Verbindung mit Arbeitsplatte aus Edelstahl und verschiedenen Positionierungsmöglichkeiten.



Fuß Kit
Der verstellbare Standfuß ermöglicht die Positionierung auf Kühlschränken und Arbeitsflächen.



Technischer Bereich
Motor rechts oder links, Steckerfertig oder Zentralkühlung.



Abtropfbehälter
Der Abtropfbehälter erleichtert die Entsorgung des Abtauwassers und des Reinigungswassers.



Kontrollierbare Arbeitsplatte
Der Motorbereich ist kontrollierbar, um die Reinigungs- und Wartungsarbeiten zu erleichtern.



Kühlung
Der Ventilator im Motorbereich zieht die Luft frontal ein und stößt sie hinten oder seitlich aus.

Weitere Eigenschaften

Außen- und Innenwände aus CNS nach DIN 1.4301

Isolierung 30 mm CFC/HCFC frei

Äußere und innere Ecken abgerundet

Abdeckung aus CNS nach DIN 1.4301

Tiefe 322 mm für Behälter GN1/4

Tiefe 380 mm für Behälter GN1/3

Gefriergas R290 ökologisch GWP=3

Funktion Klimaklasse 5

MODBUS-RT Tür

System Wi-Fi Kontrolle Cosmo (optional)

Vitrine für Zutaten

Behälter GN1/4

1300

1450

1600

1795

2005

2350

2560



Außenmaße* (mm)

B 1300 T 322 H 485

B 1450 T 322 H 485

B 1600 T 322 H 485

B 1795 T 322 H 485

B 2005 T 322 H 485

B 2350 T 322 H 485

B 2560 T 322 H 485

Temperatur (°C)

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

Stromzufuhr

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

Varianten

Zentralkühlung
Ohne Glas
Abdeckung
Motor links

Zentralkühlung
Ohne Glas
Abdeckung
Motor links

Zentralkühlung
Ohne Glas
Abdeckung
Motor links

Zentralkühlung
Ohne Glas
Abdeckung
Motor links

Zentralkühlung
Ohne Glas
Abdeckung
Motor links

Zentralkühlung
Ohne Glas
Abdeckung
Motor links

Zentralkühlung
Ohne Glas
Abdeckung
Motor links

* mit Glas

Behälter GN1/3

1300

1450

1600

1795

2005

2350

2560



Außenmaße* (mm)

B 1300 T 380 H 485

B 1450 T 380 H 485

B 1600 T 380 H 485

B 1795 T 380 H 485

B 2005 T 380 H 485

B 2350 T 380 H 485

B 2560 T 380 H 485

Temperatur (°C)

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

+2°+10°

Stromzufuhr

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

220-240V / 50Hz

Varianten

Zentralkühlung
Ohne Glas
Abdeckung
Motor links

Zentralkühlung
Ohne Glas
Abdeckung
Motor links

Zentralkühlung
Ohne Glas
Abdeckung
Motor links

Zentralkühlung
Ohne Glas
Abdeckung
Motor links

Zentralkühlung
Ohne Glas
Abdeckung
Motor links

Zentralkühlung
Ohne Glas
Abdeckung
Motor links

Zentralkühlung
Ohne Glas
Abdeckung
Motor links

* mit Glas

Coldline Srl behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit, auch ohne Ankündigung, Produktverbesserungen der Produkte in diesem Katalog, vorzunehmen.

Coldline Srl

Via Enrico Mattei, 38
35038 Torreglia
Padova - Italy

+39.049.9903830
info@coldline.it

coldline.it