

Die Marke

Coldline

MISSION /1

Coldline arbeitet an der Entwicklung von Technologien, die die Arbeit von Köchen, Konditoren, Pizza- und Speiseeis-Verarbeitern **vereinfachen** sollen.

Unser Ziel ist es, die Bedürfnisse des Marktes zu antizipieren und Lösungen für die Konservierung aller Arten von Lebensmitteln bereitzustellen.



MISSION /2

Ein Dialog mit Männern und Frauen, die in der Küche leben und arbeiten, hat für uns einen grundlegenden Wert. Durch diesen Gedankenaustausch ermöglichen wir uns neue **Ideen** und **Technologien** die Entwicklung unserer Produkte.

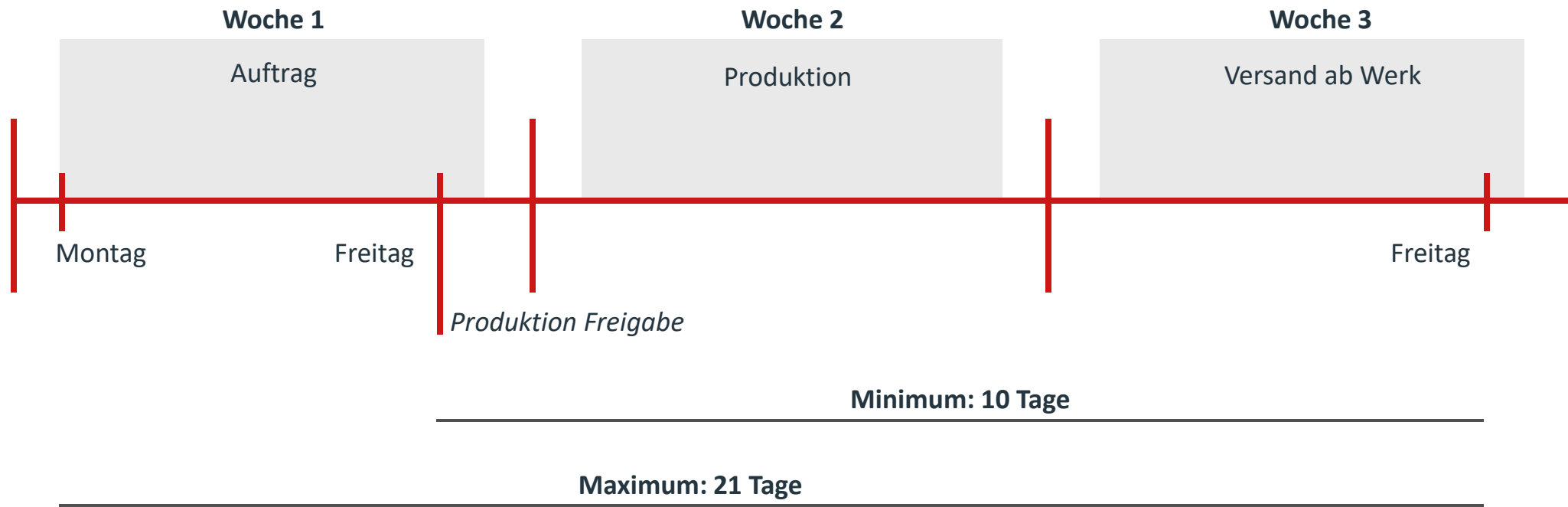


Meilensteine /1

1. Coldline ist auf die Herstellung von professionellen Kühlprodukten spezialisiert. In unserem Werk in Torreglia führen wir unter einem Dach Forschung und Entwicklung, Design, Blechverarbeitung, Schäumen, Stanzen, Kälteanlagenbau und Softwareentwicklung durch.



Lieferzeiten



Class A
Kühlung

DAS COLDLINE SORTIMENT



GASTRONOMIE

Kühlschränke

Vitrinen

Saladette

Vorbereitungs-
station

Schnellkühler



KONDITOREI

Kühlschränke

Lager-
Kühlschränke

Schnellkühler



BACKEREI

Gärunterbrecher
Schränke

Gärunterbrecher
Kühltische



SPEISEEIS

Gefrierschränke

Schnellkühler



PIZZERIA

Kühltische mit
Aufsatzvitrinen

Aufsatzvitrinen

VISION

Multifunktions-
Schnellkühler
Gärunterbrecher
Kühlschränke

Multifunktions-
Aufbewahrungs-
Kühlschränke und
Kühltische

NEUE PRODUKTE FÜR KUNDEN



Die neue Preisliste 2019 tritt am 1. Juni 2019 in Kraft.

Die Verteilung der Preisliste 2019 in Druckform und PDF beginnt im März.

Garantie im Export 24 Monate + 12 Monate



Die Garantie erstreckt sich für alle Produktlinien auf 24 Monate.

Der Kunde, der sich auf coldline.it registriert, erhält eine verlängerte Garantie auf 36 Monate.

NEUE PRODUKTE FÜR KUNDEN

1 Juli 2016: Neue Regeln, die Verbesserungen im Kühlsektor fördern:

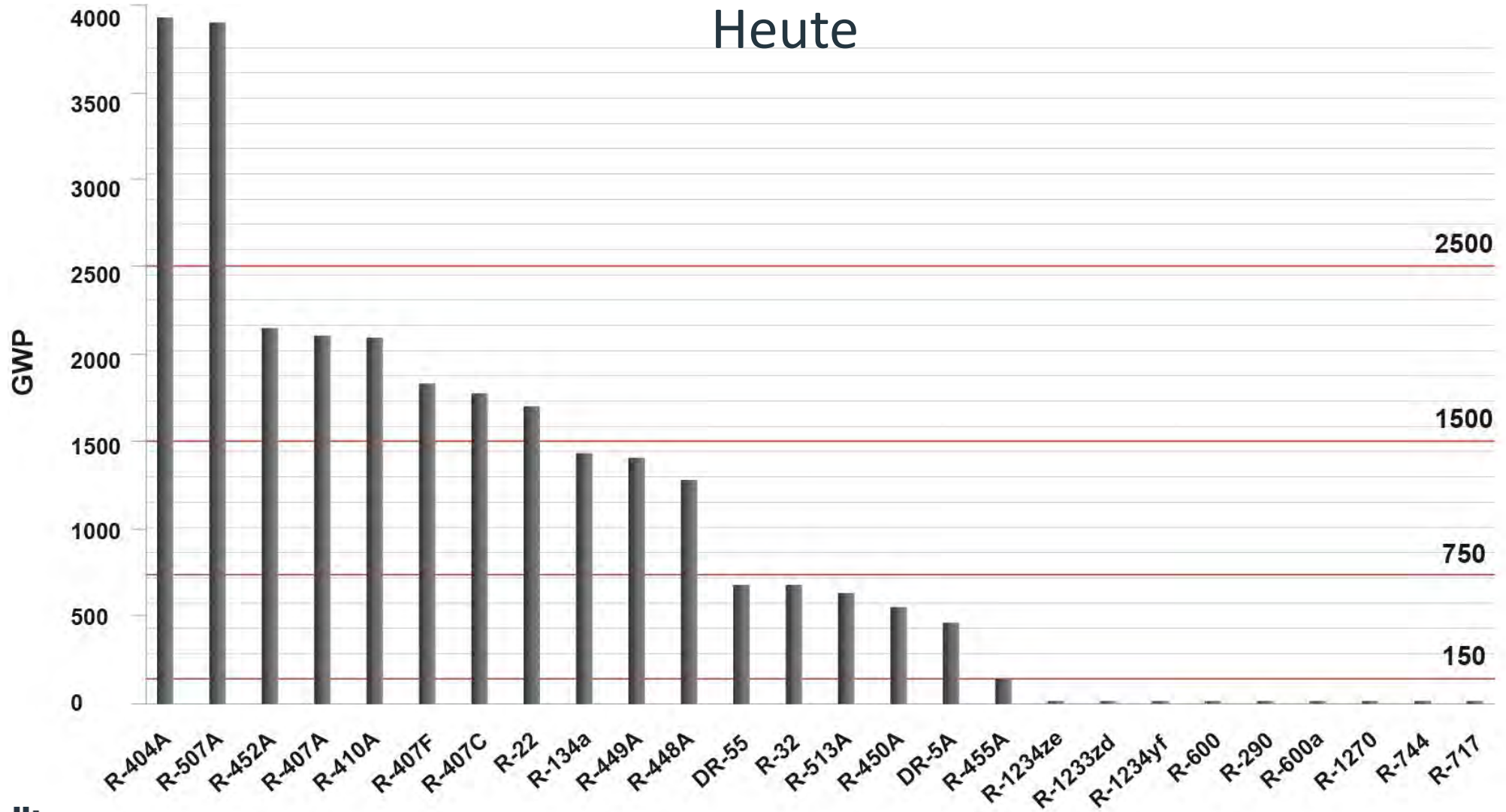


1: die Einführung von **Energieausweisen** für Kühltheken und -schränke.

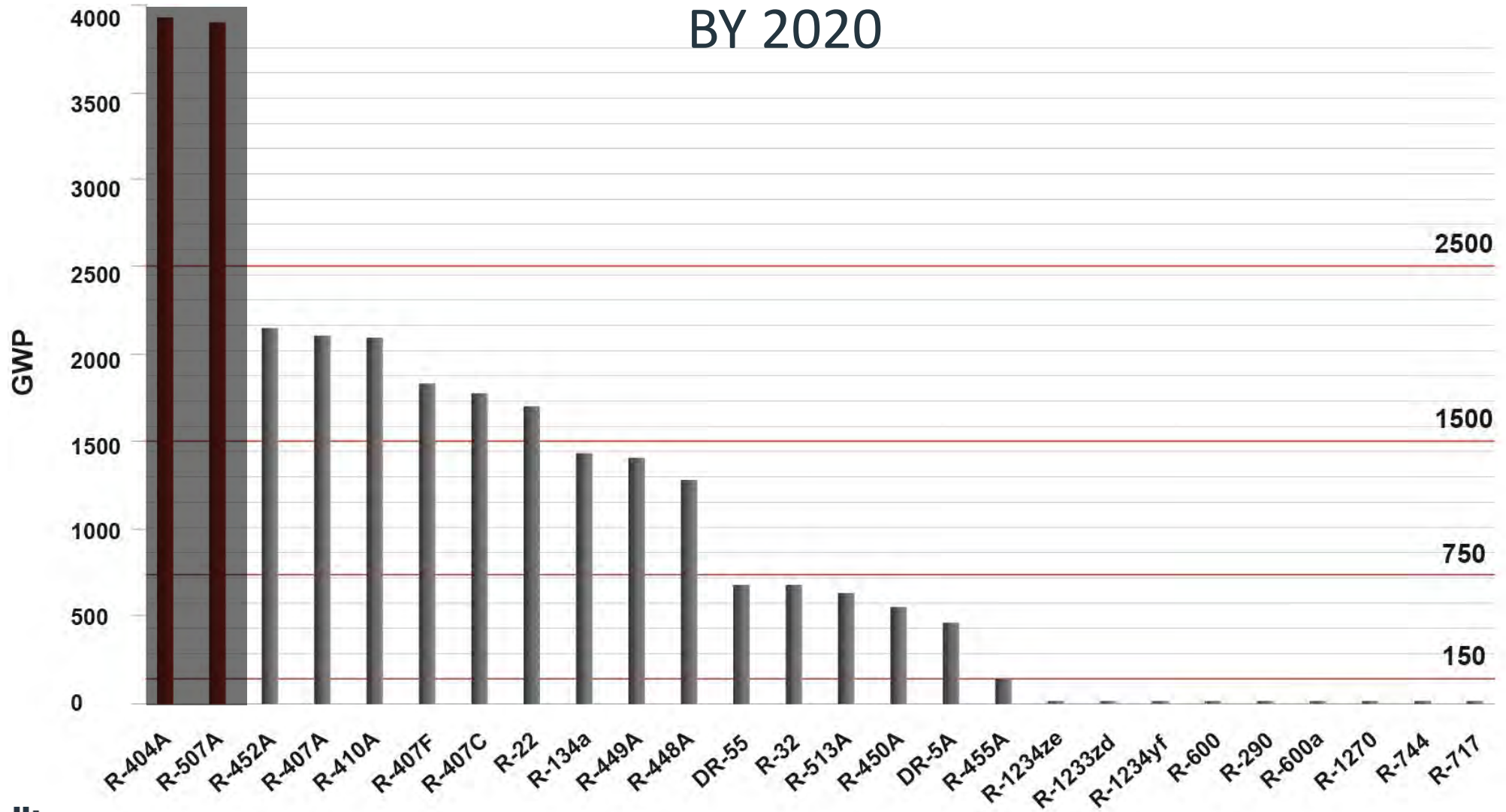


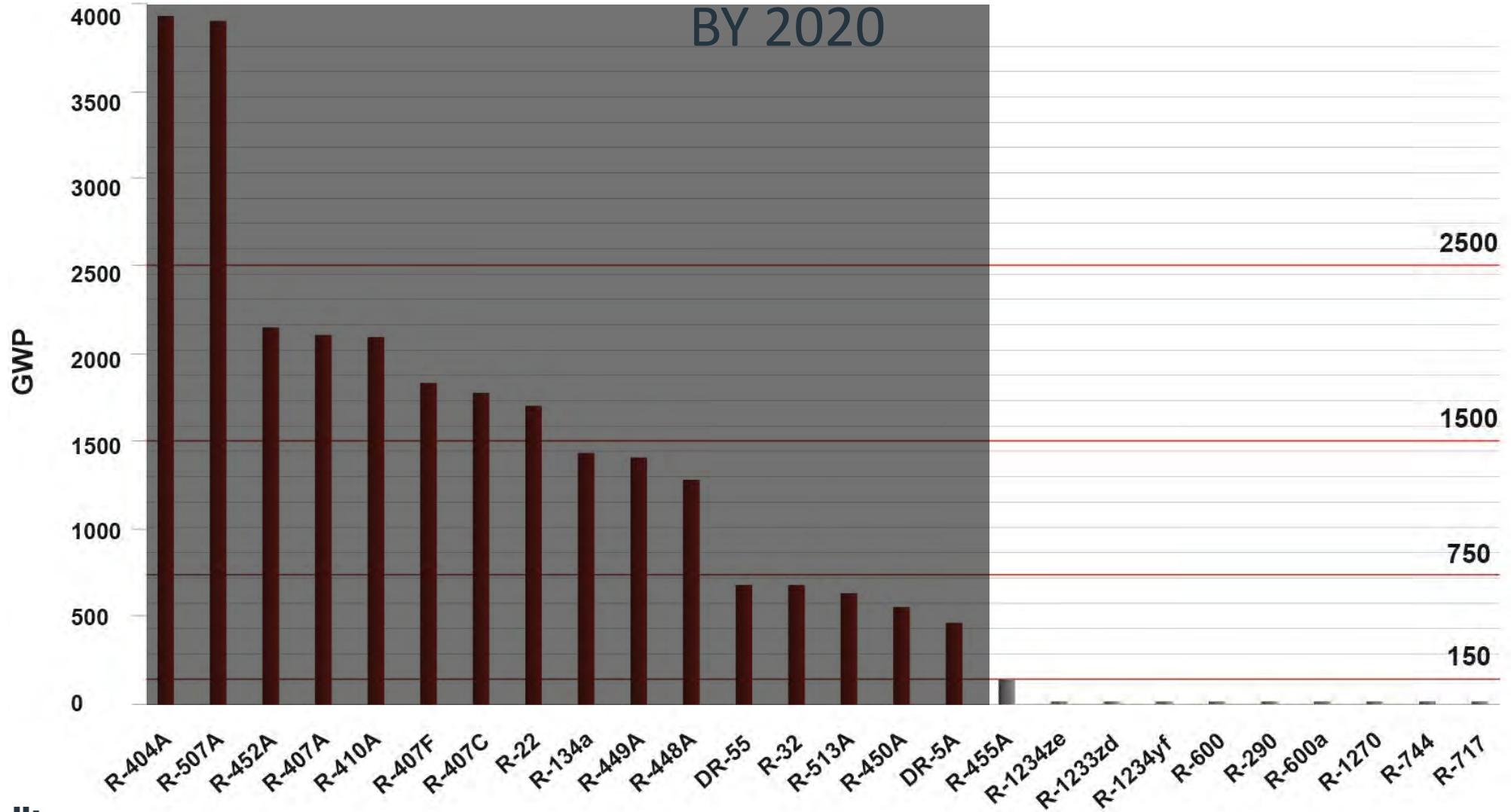
2: die Verpflichtung zur Verwendung von **ökologischen Kühlaggregaten** zwecks geringerer Umweltbelastung.

Heute



BY 2020







VORGEHENSWEISE VON ANDEREN UNTERNEHMEN

Konkurrierende Unternehmen haben sich für die Entwicklung von "Premium" -Produktlinien in einer hohen Energieklasse mit hohen Kosten entschieden.

Die Möglichkeiten sind:

Energieeinsparung - hohe Kosten

Klassen D / E / F - mittlere Kosten

Klassen D / E / F mit Materialien von geringer Qualität -
niedrige Kosten



UNSERE VORGEHENSWEISE: VIRTUOSE KLASSE IN UNSEREM GESAMTEN SORTIMENT VON ANFANG AN

Coldline hat sich entschieden, das Sortiment an Kühlschränken und Theken erheblich zu verbessern, um die Anforderungen der TOP Energieklasse zu erfüllen, aber auch einen sehr wettbewerbsfähigen Preis bei zu behalten. Nur + 4% Preiserhöhung in 2019



ECOLOGIC GAS



Coldline hat sich für nahezu alle seine Produkte entschieden, sofort auf Erdgas R290 umzusteigen, wodurch ein höherer Wirkungsgrad als bei Verwendung herkömmlicher Kältemittel erreicht und die Umweltbelastung reduziert wird (GWP = 3).

Die Umstellung auf das neue Kältemittel wird in den nächsten Monaten für alle Geräte bis zum 31. Mai 2019 ohne Kosten schrittweise erfolgen.

ENERGIE LABEL A

Hersteller

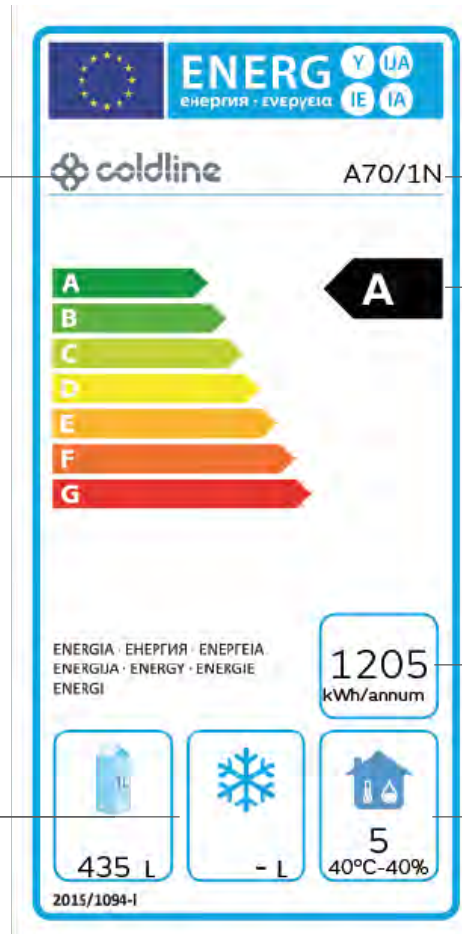
Produkt Model

Energie Klasse

Verbrauch pro Jahr

Netto Kapazität

Klima Klasse



WAS IST DIE KLIMAKLASSE?



Klima Klasse	Temperatur	Relative Feuchtigkeit
3	25°C	60%
4	30°C	55%
5	40°C	40%

Die Klimaklasse gibt die Umgebungstemperatur an, in der die Geräte optimal funktionieren können.

NUR FÜR COLDLINE ANSPRUCHSVOLLE KLASSE 5



Climate Class	Temperature	Relative humidity
3	25°C	60%
4	30°C	55%
5	40°C	40%

Alle Coldline-Geräte sind für den Einsatz unter harten Bedingungen optimiert und haben die **Klimaklasse 5**.

Dieser Indikator ersetzt die alte Anzeige von "tropisierenden Einheiten bei + 43 ° C".



WIE IST DIE KLIMAKLASSE BESTIMMT?

Umgebungsbedingungen: + 30 ° C / 55% Hr. Klimaklasse 4.

Belastung: 200 kg Testpacks, verteilt auf 4 Fachböden mit 12 Messsonden.

TN: 1 vollständige Türöffnung von 4 Sekunden = 72 Türöffnungen in 12 Stunden. Für die restlichen 12 Stunden bleibt die Tür geschlossen. Der Messwert muss zwischen -1 ° C und + 5 ° C liegen.

TK: 1 vollständige Türöffnung von 4 Sekunden = 48 Türöffnungen in 12 Stunden. Für die restlichen 12 Stunden bleibt die Tür geschlossen. Der Messwert muss zwischen -15 ° C und -18 ° C liegen.

WIE VIEL WIRD IN KLASSE A GESPART?



Die neuen **Produkte der Klasse A** sorgen für **Energieeinsparungen**, die im Vergleich zu ähnlichen herkömmlichen Geräten Spitzenwerte von **80%** erreichen.

Das Ergebnis ist ein unmittelbarer **wirtschaftlicher Vorteil**, der auch bei intensiver Nutzung erreicht wird.

700 LT SPART **72%**



Master Kühlschrank 700 lt, -2°+8°C

Stromverbrauch: 1205 kWh / Jahr

Energiekosten: 220 €

Energieklasse: F

Neuer Schrankverbrauch: 335 kWh / Jahr

Energiekosten: 60 €

Energieklasse: A

Die neuen Coldline-Schränke verbrauchen 72% weniger

1 KW / h = 0,18 €

2 TÜREN KÜHLTISCH SPART **83%**



KÜHLTISCH 2 Türen, -2 ° + 8 ° C

Stromverbrauch: 1971 kWh / Jahr

Energiekosten: 355 €

Energieklasse: F

Stromverbrauch: 527 kWh / Jahr

Energiekosten: 95 €

Energieklasse: A

Die neuen Coldline-Kühltische verbrauchen 83% weniger

1 kW / h = 0,18 €

Neue
Produkte

Lagerkühlschränke

Master & Smart



Clima, Wind



Ice

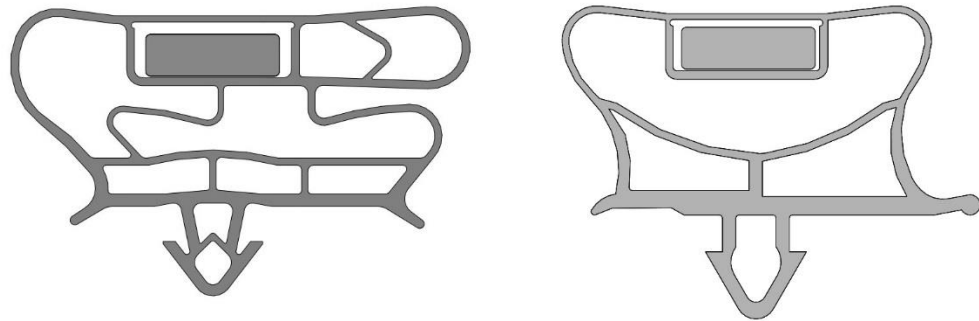




DEUTLICH VERBESSERTE TEMPERATUR VERTEILUNG

Neue Luftdurchlässe sorgen für gleichmäßige Temperatur im gesamten Abteil, was die **Haltbarkeit** von Lebensmitteln erhöht.

Selbst bei **voller Beladung** erreicht die kalte Luft effektiv jedes Lebensmittel.



STARK VERBESSERTE DICHTUNGEN

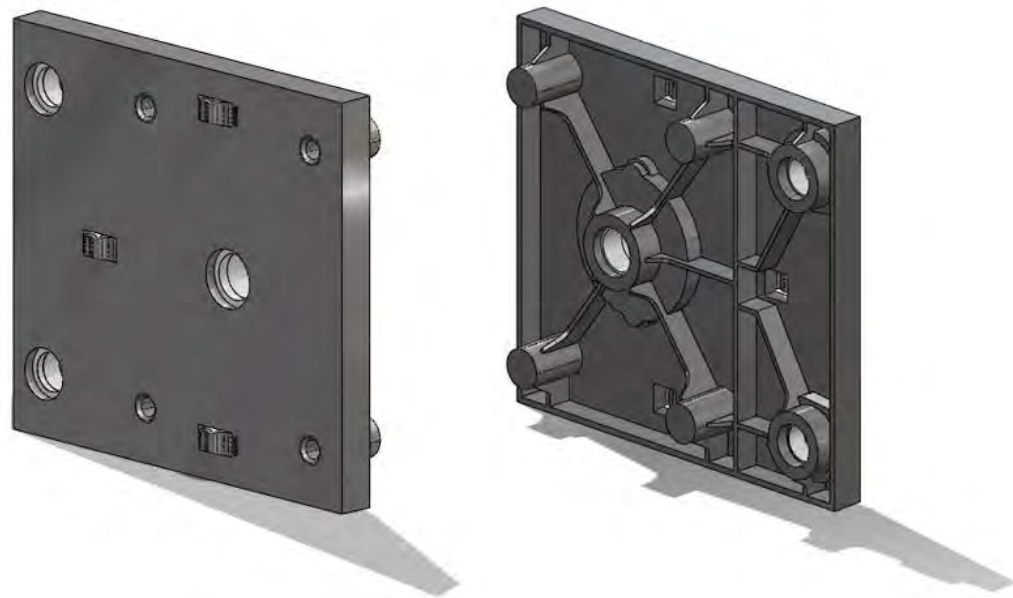
Die aus dem innovativen Polymer D7 gefertigte **Dreikammerdichtung** verbessert die Leistung um **35%** im Vergleich zu herkömmlichen Lösungen.

Der Wärmeverlust wird erheblich reduziert, wodurch die **Wirksamkeit** der Isolierung erhöht wird.



UNSICHTBARE SCHARNIERE

Jedes Gerät ist für den intensiven Gebrauch konzipiert. Die robusten Scharniere im **unteren Teil** der Tür sorgen für eine Reihe von Öffnungen, die höher sind als der **Lebenszyklus des Geräts** und die perfekte Ausrichtung mit dem Gerät gewährleisten.



Verstärkte Bodenkonstruktion

Die **modulare Anordnung** der Basis ermöglicht die Installation an Füßen, Rädern oder auf Sockeln auch **nach dem Kauf** des Geräts.



Türöffner per Fusspedal

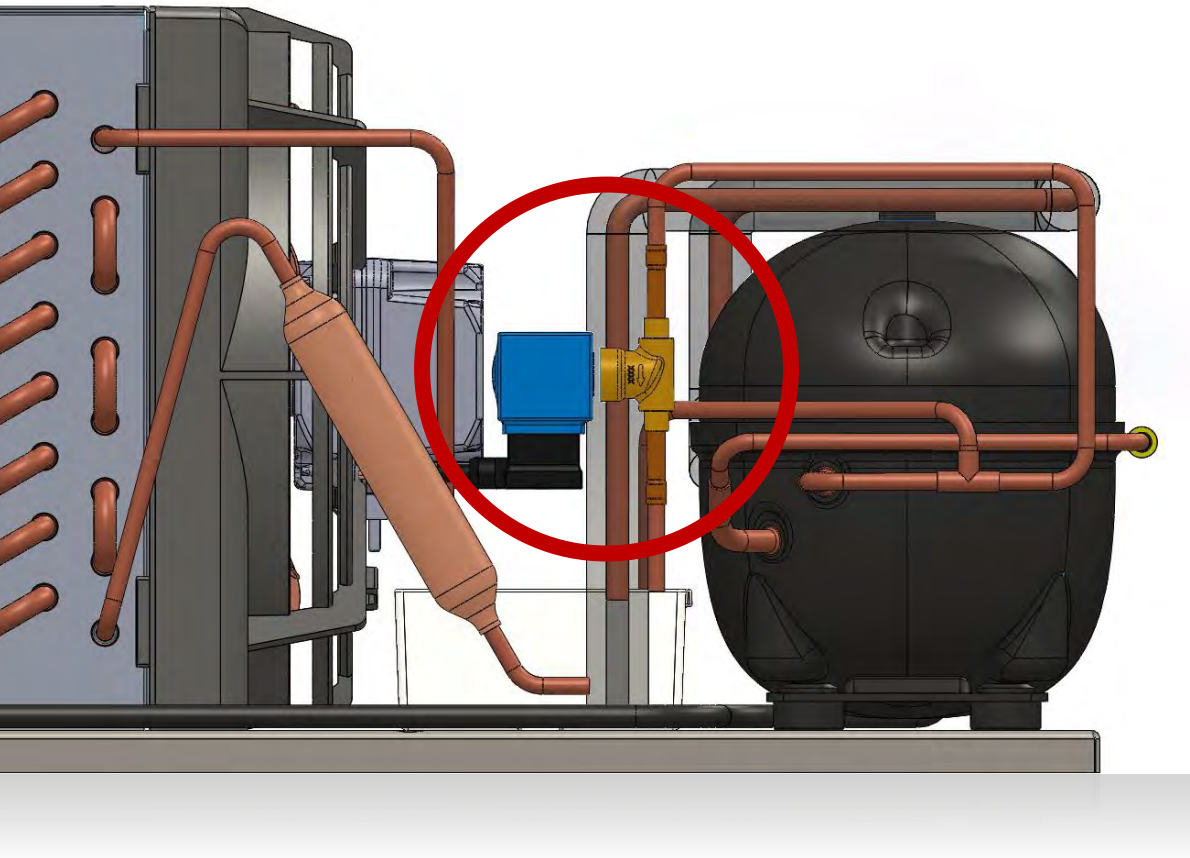
Die Installation des Pedals zum Öffnen der Türen der Schränke wird durch das **Vorsehen der Löcher** an der installierten Bodenverstärkungsplatte **weiter erleichtert.**



TAUWASSER VERDUNSTUNG ZU NULL KOSTEN

Die natürliche Kondensation verdampft ohne Energie, indem der durch die **Kälteanlage erzeugte Wärmeaustausch** genutzt wird.

Die Beseitigung des Verdampfungswiderstandes ermöglicht **weitere Energieeinsparungen**.



HEIß-GAS ABTAUUNG

Alle Steckgeräte sind mit einem Heiß-Gas Abtauungssystem ausgestattet. In nur wenigen Minuten ist der Verdampfer vollkommen sauber und erreicht die ursprüngliche Effizienz.

Bei Modellen mit Zentralkühlung Einheiten erfolgt das Abtauen elektrisch.

Die Schränke 0 ° + 10 ° C halten die automatische Abtauung für den Ausschaltzyklus aufrecht.

NEUE MODELE



Master 350 lt
-18°-22°C
Edelstahltür
Glastür



Master 500 lt
-18°-22°C
Edelstahltür
Glastür



Wind 550 lt



Ice
-10°-30°C

KÜHLTISCHE

Master & Smart



Pastry



Prep-Station & Saladette



Snack H 490 mm



SIEBEN KORPUS HÖHEN VERFÜGBAR

h Korpus
760 mm



h Korpus
750 mm



h Korpus
710 mm



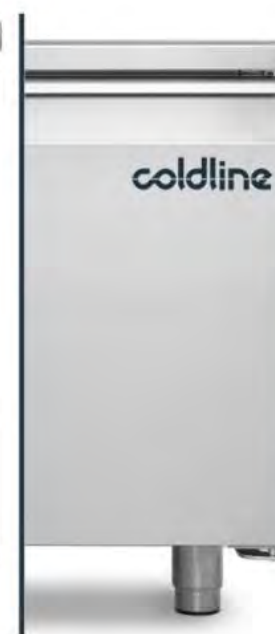
h Korpus
700 mm



h Korpus
660 mm



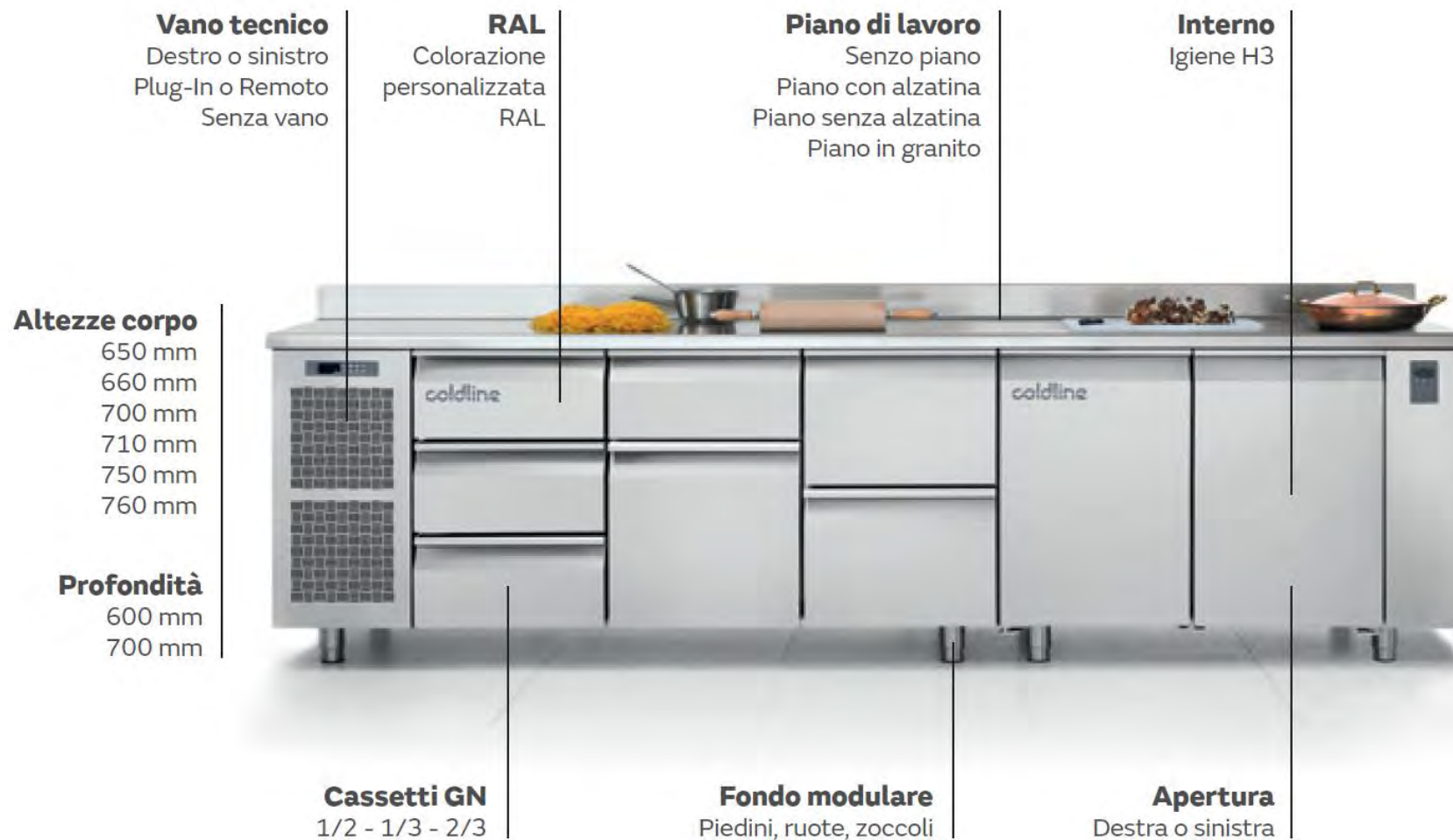
h Korpus
650 mm



h Korpus
490 mm



ABSOLUTE FREIHEIT UND FLEXIBILITÄT /1



ABSOLUTE FREIHEIT UND FLEXIBILITÄT /2



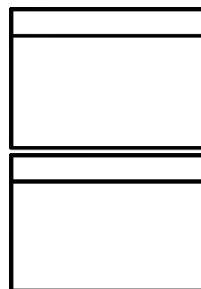
FREIE WAHL DER SCHUBLADEN KONFIGURATION

In der neuen Liste werden Tischmodelle mit **1 bis 4 Türen verfügbar** sein. Die Modelle mit den Schubladenblöcken wurden entfernt, um dem Kunden die **KOMPLETTE** Konfigurationsfreiheit zu lassen.

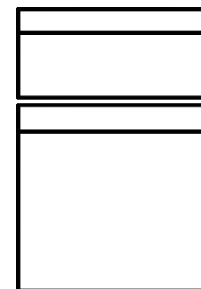
Es stehen 3 x Kombinationen an Schubladen (**auch für Tiefkühlung**) mit oder ohne Türschlössern zur Verfügung.



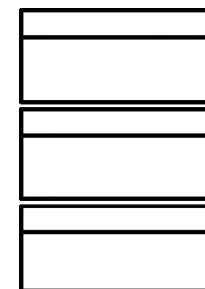
coldline



$1/2 + 1/2$



$1/3 + 2/3$



$1/3 + 1/3 + 1/3$

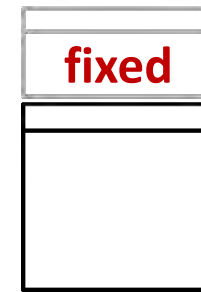
SCHUBLÄDEN AUCH BEI SALADETTEN



Schubladen für Saladetten stehen zur Verfügung. Durch die Tiefe der Einsätze oder des Kühlbehälters kann die erste Schublade nicht geöffnet werden.



$1/2 + 1/2$



$1/3 + 2/3$

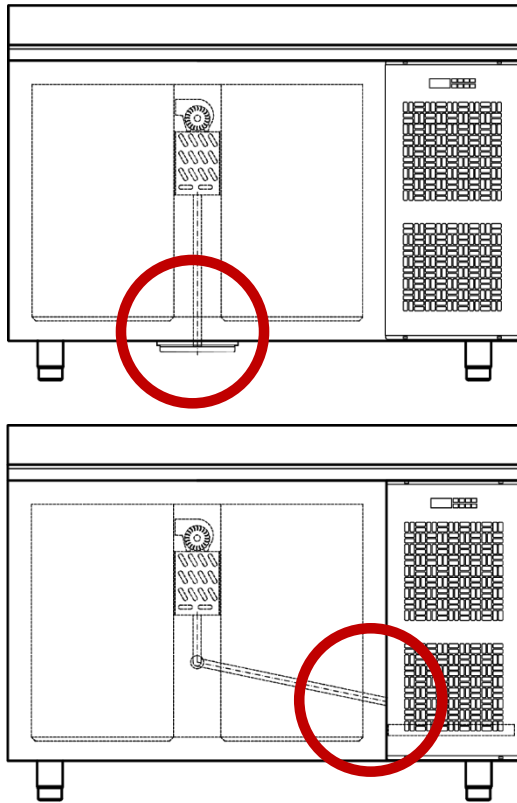


$1/3 + 1/3 + 1/3$

NEUES LUFTZIRKULATIONSSYSTEM

In den Kühltischen ist jedes Fach perfekt gekühlt, auch wenn voll beladene Schubladen vorhanden sind. Der im Oberkörper positionierte Förderer und die gezielte Aktion der Ventilatoren verteilt die Kälte homogen und begünstigt so den optimalen Luftstrom.





TAUWASSER VERDAMPFUNG OHNE KOSTEN/2

Mit der neuen Lösung zur Kondensationsverdampfung können wir den Auffangbehälter wie in der Vergangenheit am unteren Rand der Tische beseitigen.

Reinigung und Handhabung werden weiter erleichtert.



Installationsfach mit offenem Boden

Bei den Kühltischen mit **Zentralkühlung** ist der **Boden** des technischen Fachs offen, um die Installation der externen Kühleinheit und die Anschlüsse und Wartungsarbeiten zu erleichtern.

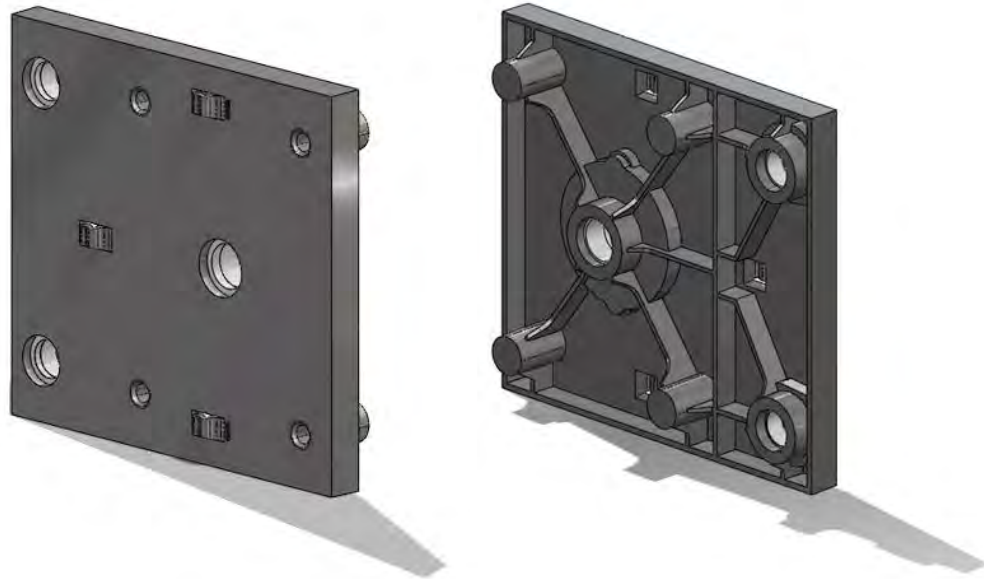


SCHUBLÄDEN: STEIFIGKEIT +30%

Der Korpus der Schubladen wurde von 7/10 auf 10/10 **Materialstärke** (DIN1.4301) verstärkt.

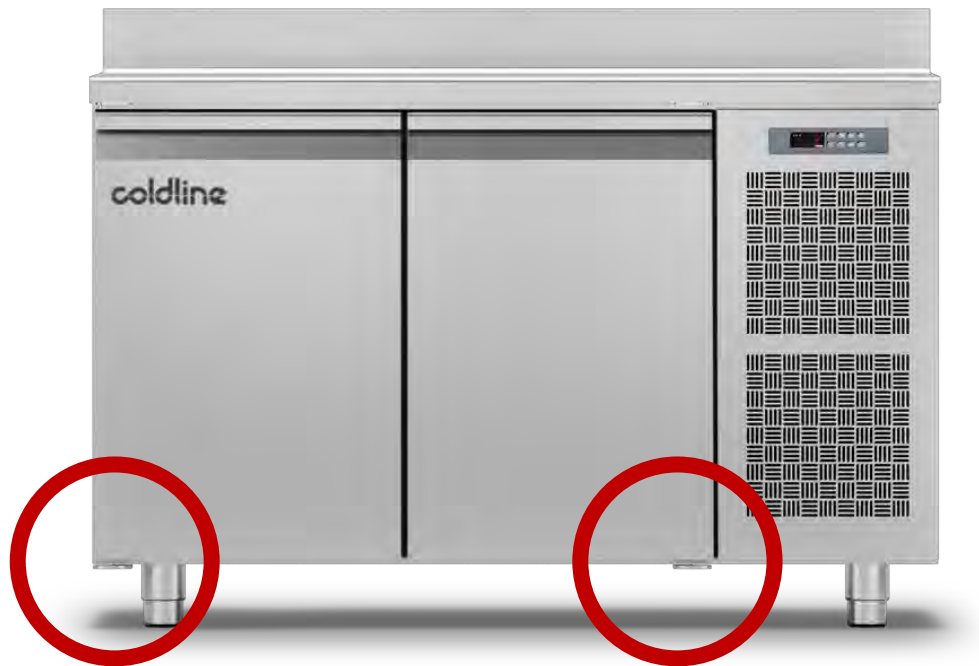
Die **Lösung** ermöglicht einen stärkeren Fluss und **Langlebigkeit** bei intensivem Gebrauch.

Das Einsetzen und Herausnehmen von Schalen und Becken wird durch die Verwendung von **Extra-Vollauszugsführungen** erleichtert.



Verstärkter Korpus Boden

Die **modulare Anordnung** der **Basisverstärkung** ermöglicht die Installation von Füßen und Räder auch **nach dem Kauf** des Gerätes.



Scharniere Auf der unteren Seite

Die **Scharniere** an der Unterseite der Tür sorgen dafür, dass sich die Tür beim wiederholten Öffnen nicht leicht verzieht und die Lebensdauer des Geräts verlängert.

Das neue Design ermöglicht die Installation des Tisches auf einem Sockel ohne Änderungen und ohne Kosten.

NEUE PREP-STATION VERFÜGBAR /1



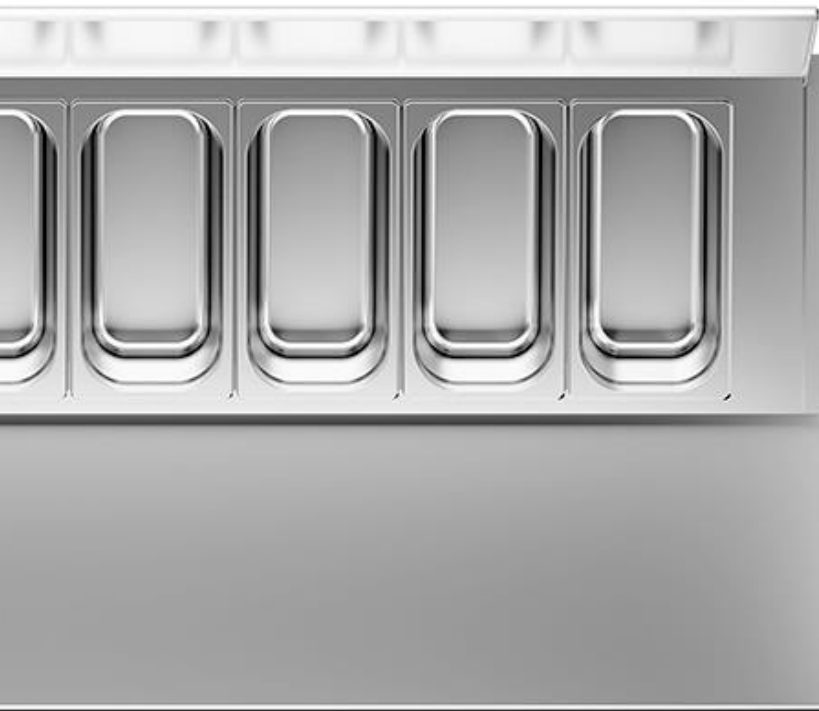
GN1/1 D 700 mm

EN60X40 D 800 mm

NEUE PREP-STATION VERFÜGBAR /2

GN1/1 D 700 mm – EN60X40 D 800 mm

Passend zu Behältern **GN1/3**



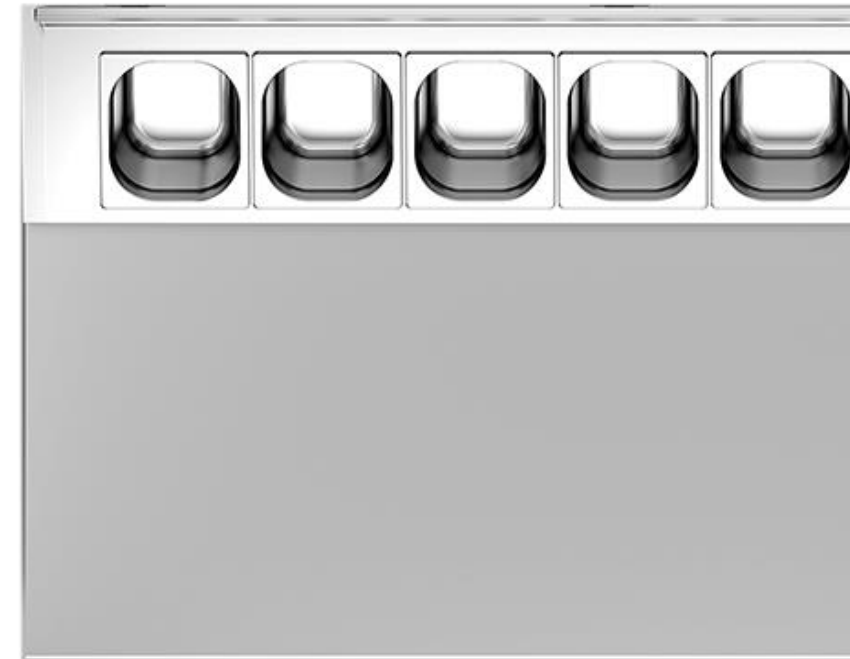
380 mm

320 mm
420 mm

230 mm

470 mm
570 mm

Passend zu Behältern **GN1/6**



NEUE PREP-STATION VERFÜGBAR /3

GN1/1 D 700 mm – EN60X40 D 800 mm

STECKER FERTIG



GN: 820 mm
EN: 895 mm



GN: 1300 mm
EN: 1450 mm



GN: 1780 mm
EN: 2005 mm



GN: 2260 mm
EN: 2560 mm

ZENTRALKÜHLUNG



GN: 610 mm
EN: 685 mm



GN: 1090 mm
EN: 1240 mm



GN: 1570 mm
EN: 1795 mm



GN: 2050 mm
EN: 2350 mm

MASTER TIEFKÜHTISCH NUN AUCH BEI TIEFE 600

D 600 mm / -15°-22°C



MASTER TK - KÜHLTISCHE T 600mm

D 600 mm / -15°-22°C

Stecker fertig



820 mm



1300 mm



1780 mm



2260 mm

Zentralkühlung



610 mm



1090 mm



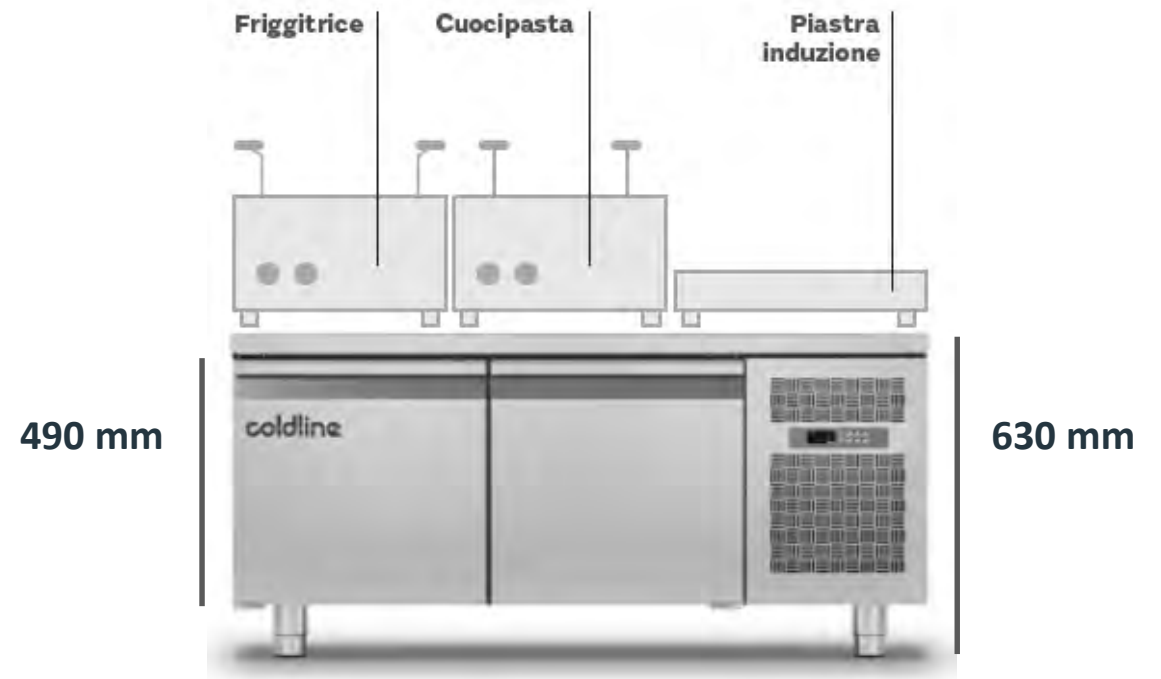
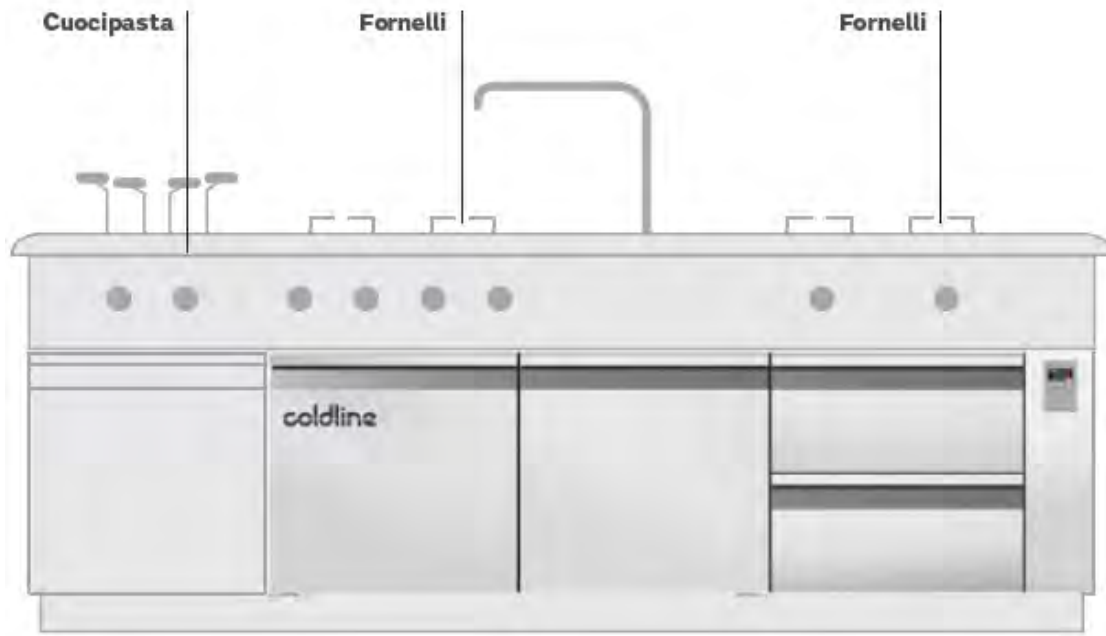
1570 mm



2050 mm

SNACK KÜHLTISCHE

GN1/1 Tiefe 700 mm



SNACK KÜHLTISCHE

GN1/1 Tiefe 700 mm

Stecker fertig



820 mm



1300 mm



1780 mm



2260 mm

Zentralkühlung



610 mm



1090 mm



1570 mm



2050 mm

GÄRUNTERBRECHER KÜHLSCHRÄNE UND -TISCHE

Levtronic





EINFACH, INTUITIV UND EFFEKTIV

Eine **neue Generation** der LeviTronic-Gärunterbrecher: Schränke und einfach zu programmierende Zähler, die an alle Arten von Arbeiten angepasst werden können.

Mit **wenigen Handgriffen** können Sie die Belüftung, die Luftfeuchtigkeit und die Temperatur sowie deren Dauer abfragen und ändern.



DIE FUNKTIONEN

Automatische Gärunterbrechung

Manuele Gärunterbrechung

Manuale Gärung

Zyklus Dauerbetrieb

NEUE PROGRAMME ERSTELLEN

Eine **Liste** von Programmen ist verfügbar. Die aktuellen Einstellungen können **leicht abgerufen und geändert** werden, indem ein neues Programm im persönlichen Menü gespeichert wird





NEUE PROGRAMME ERSTELLEN

Eine **Liste** von Programmen ist verfügbar. Die aktuellen Einstellungen können **leicht abgerufen und geändert** werden, indem ein **neues Programm** im persönlichen Menü gespeichert wird

PERSÖNLICHES LAYOUT

Sie können die Position der Rezeptfelder ändern, indem Sie ein persönliches Layout erstellen.



PROGRAMM ÄNDERUNGEN BEIM BETRIEB

Mit einem einfachen Tastendruck können die Einstellungen während des Programmablaufs gesteuert und geändert werden

NEUE LEVTRONIC MODELLE



LevTronic 550 It

Edelstahltür
Glastür

LevTronic BT

Kühlschrank Serie "LevTronic"
mit Tiefkühl-Temperaturen in
allen Größen verfügbar
Bereich: -20°/+40°C

Schock Froster Serie

Modi Up & Active





MODI, “STATE OF THE ART” SCHOCK- FROSTER SIND HEUTE IMMER MULTIFUNKTIONAL

Die Zeit der Schnellkühler, die darauf beschränkt sind, das Essen einfach abzukühlen, ist vorbei.

In einem modernen Restaurant müssen mehrere Aktivitäten ausgeführt werden, die unterschiedliche Funktionen erfordern. Aus diesem Grund haben wir MODI entwickelt.



EIN MODEL ZU JEDEM EINSATZ & GEBRAUCH

MODI UP -40°+10°C

Schockkühlen

Tiefkühlen

Kontinuierliche Zyklen

MODI ACTIVE -40°+65°C

Schockkühlen

Tiefkühlen

Kontinuierliche Zyklen

Auftauen

Gärunterbrecher (NO% RH)

Trocknen

Lagern

Schokolade kristallisieren



TOUCH SCREEN 4,3"

Der MODI-Touchscreen ist durch robustes **Hartglas** geschützt und kann **intuitiv und sofort verwendet** werden.

Interne Software.

Kapazitive Schnittstelle für LIFE seit 3 Jahren.

Die Software wird von zwei Programmierern **im Unternehmen** entwickelt.



ERSTELLE DEIN REZEPTBUCH

Für sehr unterschiedliche Speisen stehen mehr als 100 personalisierte Programme zur Verfügung.



ERSTELLE DEIN REZEPTBUCH

Für sehr unterschiedliche Speisen stehen mehr als 100 personalisierte Programme zur Verfügung.

Persönliches Layout

Es ist möglich, die Position der Rezeptschaltflächen im persönlichen Layout zu ändern.

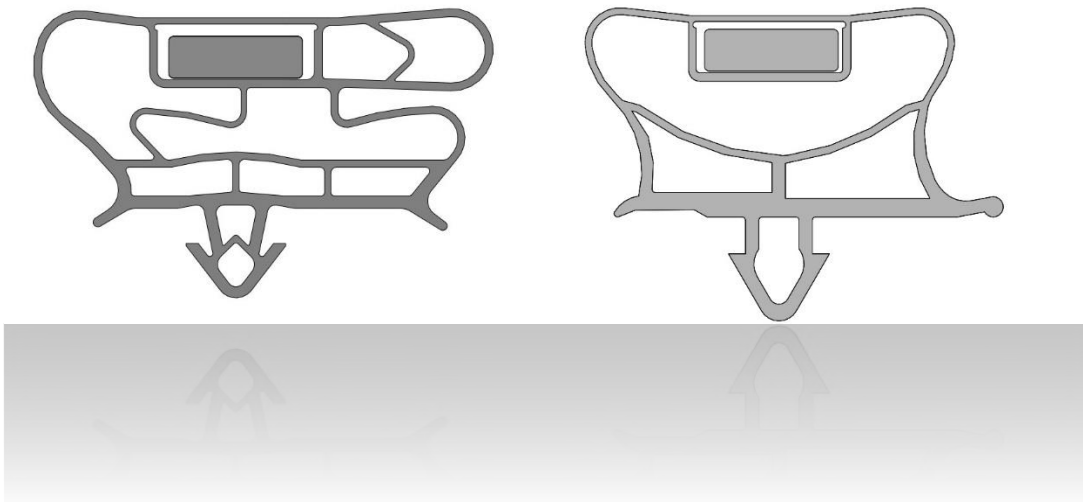


MANUALER ZYKLUS

Durch Auswahl der optimalen Lüftungsstärke kann mit der gewünschten Temperatur gearbeitet werden.

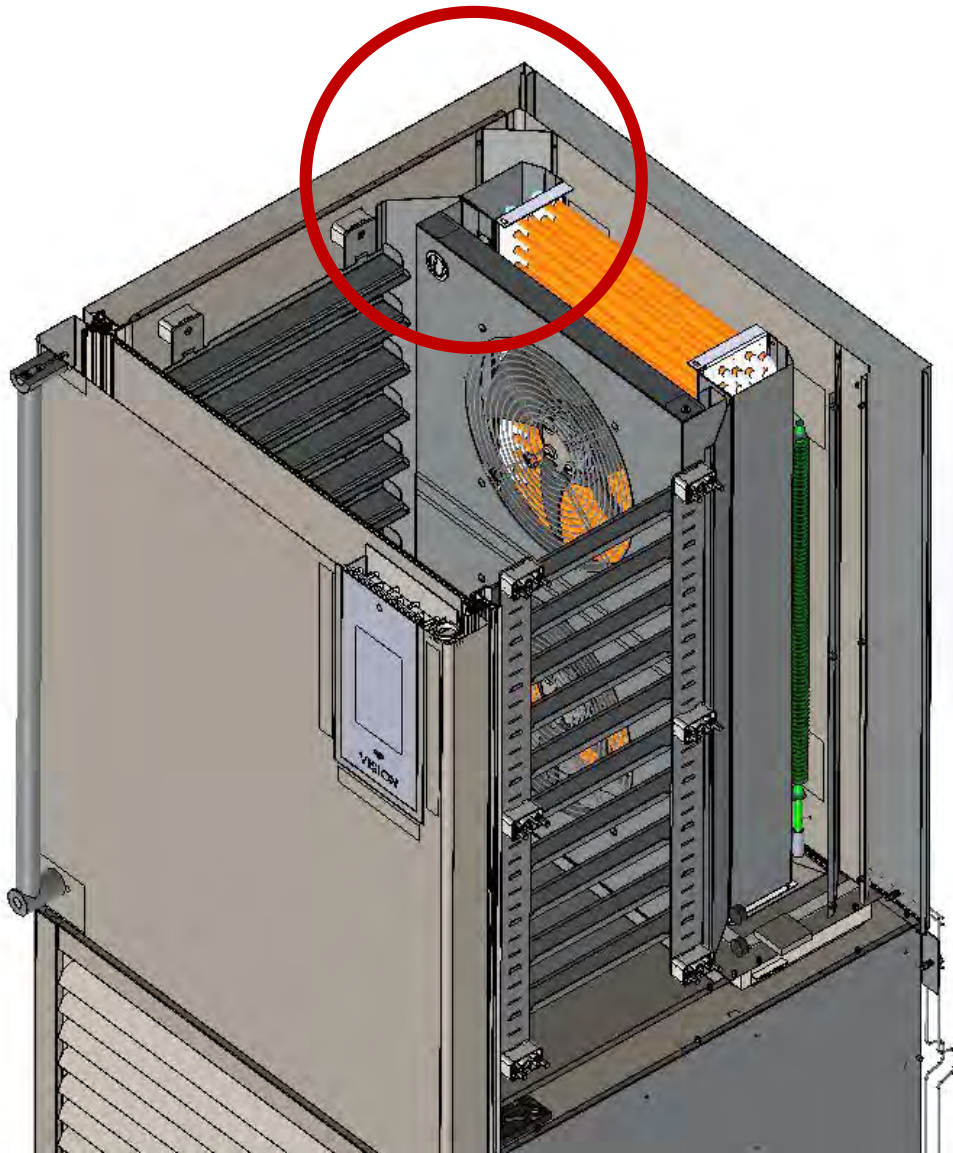


KÜHLEISTUNG +25%
Kühlleistung wurde um 25% erhöht.



Neue Dichtungen +35%

Die aus dem innovativen Polymer D7 gefertigte Dreikammerdichtung verbessert die Leistung um 35% im Vergleich zu herkömmlichen Lösungen.



LUFTZIRKULATION OPTIMIERT

Das innovative Luftumwälzsystem umgibt die Produkte und reduziert die Kühlzeit pro Zyklus.



LUFTSTROM OPTIMIERT

Das innovative Luftumwälzsystem umgibt die Produkte und **reduziert die Kühlzeit** pro Zyklus.

KÄLTETECHNIK

Das optimierte Layout des technischen Fachs macht die Wartungsarbeiten **schnell und einfach**.



ELEKTRONISCHE VENTILE

Die **Kühlleistung** wird gemäß dem **laufenden** Programm verwaltet und ändert sich während der Phasen.

Bei den VISION-Modellen regelt die Software **automatisch die Intensität der Kälte**.

Das alte mechanische Ventil arbeitet mit festen Parametern, ohne den tatsächlichen Kühlbedarf zu kennen.



DRUCKMESSGERÄT

Die Betriebsdrücke werden per Software überwacht und können auf dem Display abgefragt werden oder die Kosten und Eingriffe aus der Ferne können durch Fachpersonal reduziert werden.



VERSTÄRKTE SCHARNIERHALTERUNGEN

Die neuen Türen haben verstärkte Scharniere und sorgen für „Türen im Lot“ und Festigkeit während der langen Lebenszeit der Kühlgeräte.

Oberes Scharnier **40 mm** dick
Scharnier unten **60 mm** dick



STOßDÄMPFER AN DEN TÜREN

Der Zusatz des Stoßdämpfers begünstigt das **korrekte Schließen** der Tür.



MASCHINENFACHABDECKUNGEN OHNE WERKZEUGE ZU ÖFFNEN

Das Schnellkupplungssystem ohne Werkzeug ermöglicht ein einfaches Eingreifen zur Reinigung des Kondensators, der zusätzlich durch einen **abwaschbaren Filter** geschützt wird.



AUFLAGESCHIENEN GN / EN LEICHT EINSETZBAR

NEUE Auflageschienensystem unterstützt die **Reinigung und Positionierung**. Dank des besonderen NEUEN Profils der Stellschienen zirkuliert die Luft **leichter** in der Zelle.



VENTILATORENABDECKUNG LEICHT ZU ÖFFNEN

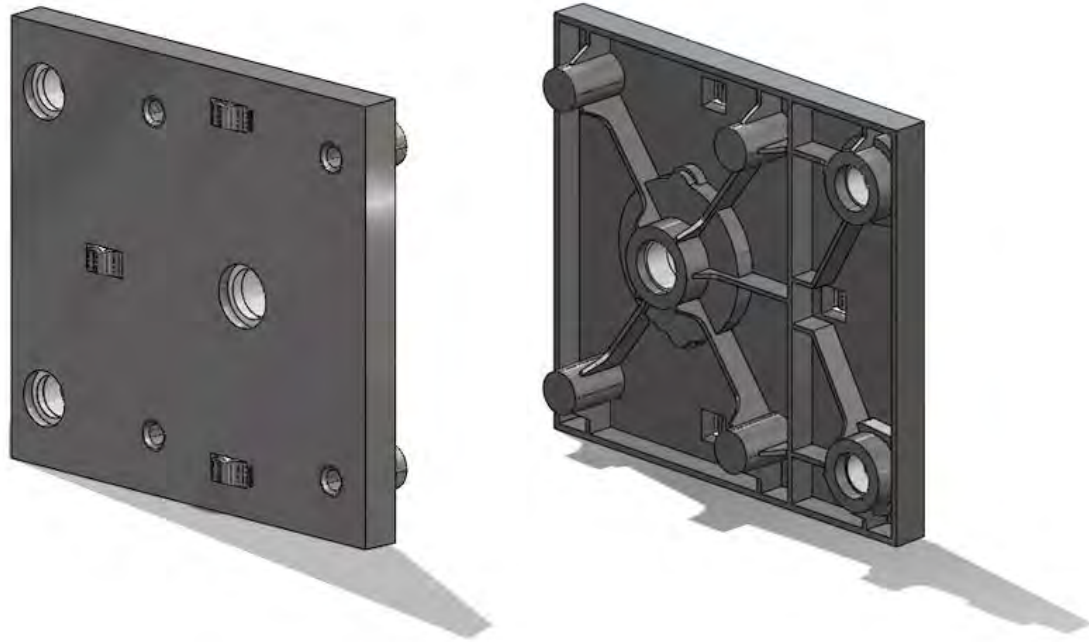
Die Lüfterabdeckungen der Ventilatoren können leicht geöffnet werden, um die **Reinigung und Hygiene** zu erleichtern.



NEUER KERNTEMPÉRATURFÜHLER

Mit einem exklusiven ergonomischen Design entworfen, kann der Fühler dank eines einfachen Steckers demontiert und ersetzt werden.

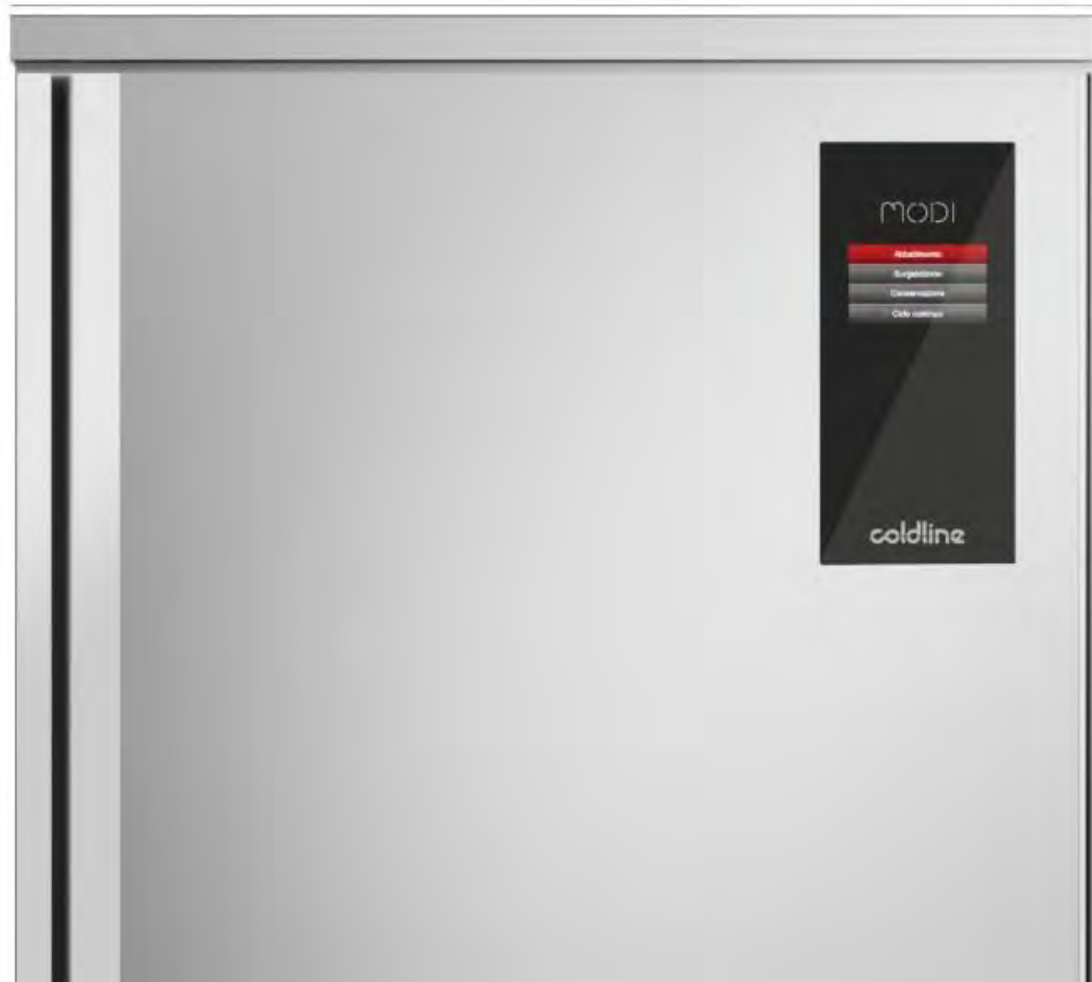
Mehrpunkt oder **beheizt** optional.



VERSTÄRKTE BODENPLATTE

Die modulare Basis ermöglicht die Installation auf **Rädern, Füßen, fester oder mobiler Basis:**

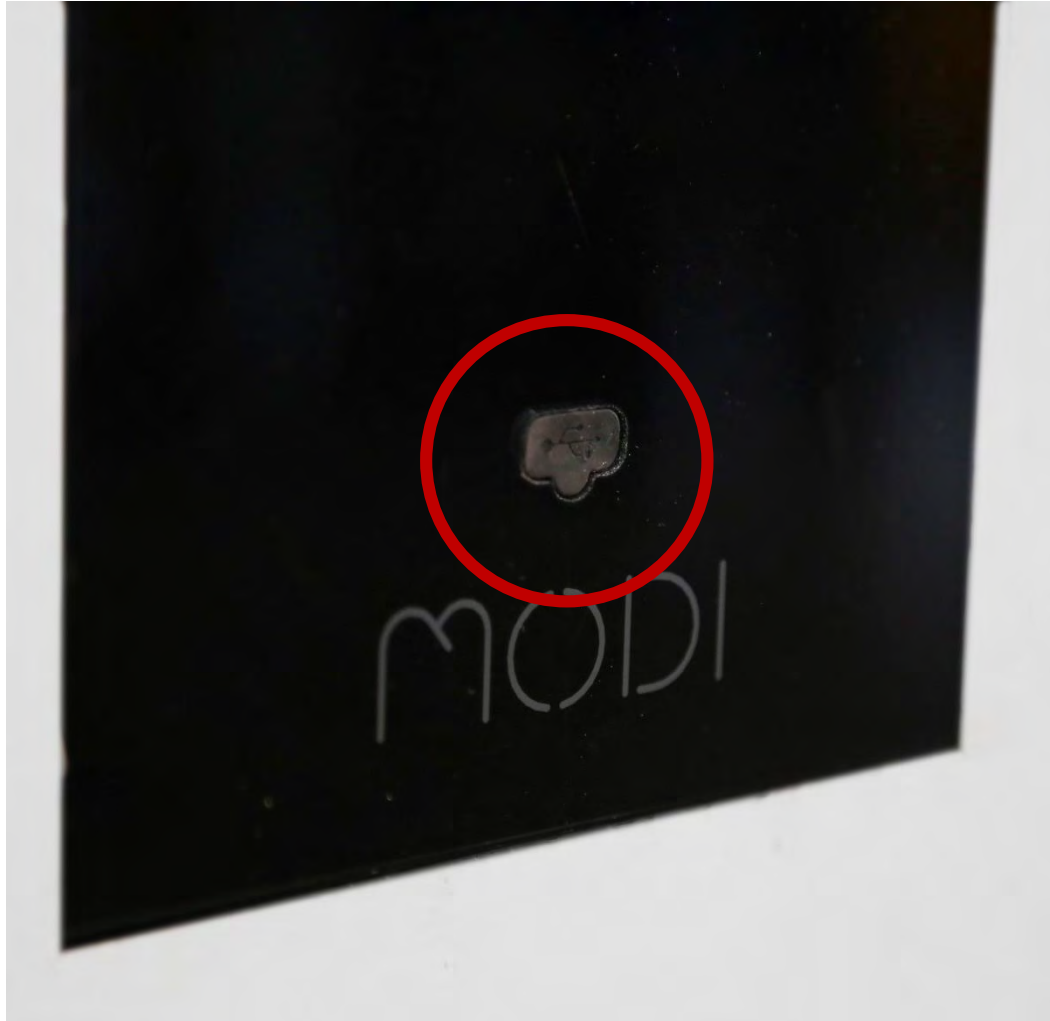
UMBAU AUCH NACHTRÄGLICH MÖGLICH.



TOP 40 mm

Die Oberseite mit erhöhter Dicke - 40 mm - sorgt für Festigkeit und Langlebigkeit.

Der Schnellkühler kann auch als Stellfläche für schwere Kombi - Öfen verwendet werden.



HACCP DATEN AUSTAUSCH

Die **USB**-Verbindung ermöglicht das Speichern von Daten, um das HACCP-Register auch auf einem externen Speicher zu aktualisieren.

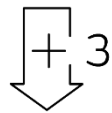


ANTI-GERUCH-SYSTEM

Der Abstandshalter ermöglicht es, den Kühlraum während Stand-by Phasen belüftet zu halten, wodurch die Bildung von Gerüchen vermieden wird.

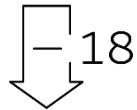
NEUE STANDARDS, NEUE LEISTUNGSWERTE

Die kürzlich eingeführte neue Norm EN17032 fordert für jeden Schnellkühler Folgendes auf:



1: Kapazität im Schnellkühlen von + 65 ° C bis + 10 ° C in 120 Minuten

2: Verbrauch für den Schnellkühlzyklus von + 65 ° C bis + 10 ° C



3: Schock Frosten von + 65 ° C bis -18 ° C in 270 Minuten

4: Verbrauch für den Schock Frostzyklus von + 65 ° C bis -18 ° C

NEUE MODI MODELLE /1

5T

5 Roste GN1/1
EN 60x40
D 700



6T

6 Roste GN1/1
EN 60x40
D 700



NEUE MODI MODELLE /2

Schock Froster Tischversion TA7

7 Roste GN1/1 - EN 60x40
D 700 H 710 e 760



10TP

10 Roste GN2/1 EN 60x80
20 Roste GN1/1 EN 60x40
D 800



MODI SCHOCK FROSTER /1

GN1/1 – EN60X40



3 Roste

GN2/3
+3°/-18°C
Hard e Soft



5 Roste

D 700
D 800



6 Roste

D 700
D 800



7 Roste

D 700
D 800



**Tischversion 7
Roste**

D 700

MODI SCHOCK FROSTER /2

GN1/1 – EN60X40



10 Roste

D 800



14 Roste

D 800



10 Roste

GN2/160x80
D 800



20 Roste

D 800



Roll-in

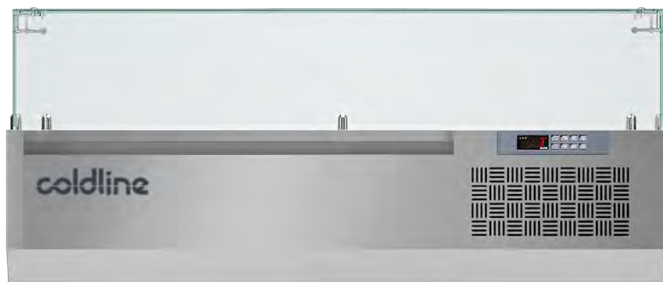
D 800

PIZZA AUFSATZVITRINEN



NEUE MODELLE

Pizza Aufsatzvitrine 1200 mm
T 320 and 380 mm



Pizza Aufsatzvitrine 1600 mm
T 320 and 380 mm



Neue
VISION
Serie

VISION

Schockfroster F - H



VISION:
DER AM WEITESTEN
ENTWICKELTE SCHOCK
FROSTER
AUF DEM MARKT



VISION F -40°+65°C

Schockkühlen

Schock frosten

Kontinuierlicher Zyklus

Auftauen

Gärung (+ Std.)

Trocknen

Lagerfunktion

Schokolade kristallisieren

Dampfdesinfektion

VISION H -40°+85°C

Schockkühlen

Schock frosten

Kontinuierlicher Zyklus

Auftauen

Gärung (+ Std.)

Trocknen

Lagerfunktion

Schokolade kristallisieren

Pasteurisierung

Kochen bei niedriger Temperatur

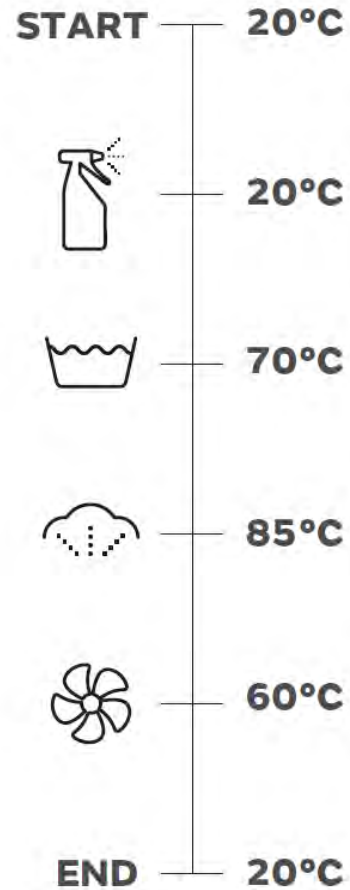
Dampfdesinfektion

MIT VISION KNOW HOW OHNE TEMPERATUR FÜHLER: **THINKS DEVOTE**[®]

Devote[®] - Dynamic Evolution Temperatur - das entwickelte innovative System in Zusammenarbeit mit der Universität von Padua, die **unabhängig das Gewicht, die Größe und die Anfangstemperatur der Lebensmittel erkennt.**

Devote[®] moduliert automatisch die Temperatur und Belüftung, um so schnell wie möglich Schock zu Frostern, wodurch die Verwendung der Kernsonde vermieden wird.

Durch die Beschränkung der Verwendung der Sonde auf ein Minimum, können die Prozesse beschleunigt werden, um eine bakterielle Kontamination zwischen verschiedenen Lebensmitteln zu vermeiden.



Reinigung per Dampf

Vision reinigt Oberflächen der Kühlkammer mit heißem Dampf.

Die Reinigung und Desinfektion von VISION ist schnell und einfach. Die Reinigung - Funktion **kombiniert** die Wirkung von Reinigungsmittel und heißem Dampf, **sterilisiert** die Zelle und beseitigt unangenehme Gerüche.



TOUCH SCREEN 7"

Der VISION Touchscreen ist durch robustes **Hartglas** geschützt und lässt sich **intuitiv** und sofort einsetzen.

Die **Verwendbarkeit** des Produkts wird weiter vereinfacht und verbessert.



Zeit

Sie können die Dauer der Programme auswählen oder überlassen Sie es Devote® - Dynamic Evolution Temperatur



Feuchtigkeit

Von 45% -95% die Wirkung des Luftbefeuchters kann reguliert werden, indem der Prozentsatz der Luftfeuchtigkeit definiert wird



Temperatur

Sie können die ideale Temperatur einstellen, um Lebensmittel zu garen, Schokolade kristallisieren oder einen Teig gären lassen



Luftzirkulation

Von 25% bis 100% der Belüftungsintensität kann definiert werden



Rezeptbuch nach Maß

Über 100 anpassbare Programme sind für jedes Essen verfügbar

Persönliches Layout

Die Position der Rezeptschlüssel kann sein geändert, um ein persönliches Layout zu erstellen

Verkettete Programme

Heiße und kalte Funktionen können ausgeführt werden in automatischer Reihenfolge

Geplante Warnung

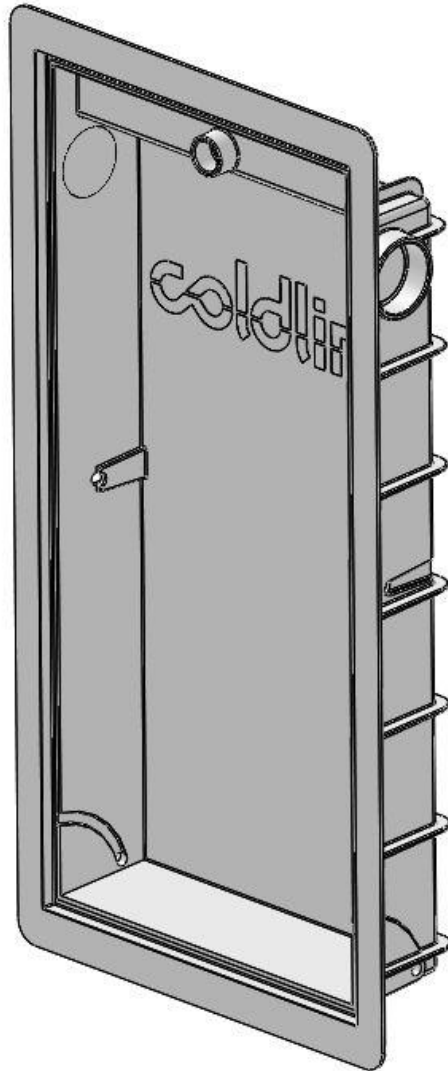
Der akustische Alarm warnt das Küchenpersonal um die eingestellte Zeit oder Temperatur zu erreichen

Anzeige sperren

Die Anzeige kann gesperrt werden, um dies zu verhindern nicht autorisiertes Personal

VISION INNOVATIONEN

1. Leistungsstarkes Kühlsystem
2. Vereinfachtes Layout der Komponenten
3. Leistungsfähiger Verdampfer und Kondensator
4. Verstärkte Basis
5. Verstärkte Scharniere - 6 mm dick
6. zu öffnende Frontplatte ohne Werkzeug
Schnellverschlussystem
7. Elektronisches Ventil
8. Druckwandler
9. Luftdurchlässe
10. Arbeitsplattenstärke oben 40 mm
11. Gestelle mit Langlöchern
13. Kernsonde an der Tür neu positioniert
14. Griffe für die Öffnung des Verdampfers
(Abdeckung) verdeckt
15. Auflageschienen mit schnellem Positionierungs-
System
16. Dreikammer Türdichtungen



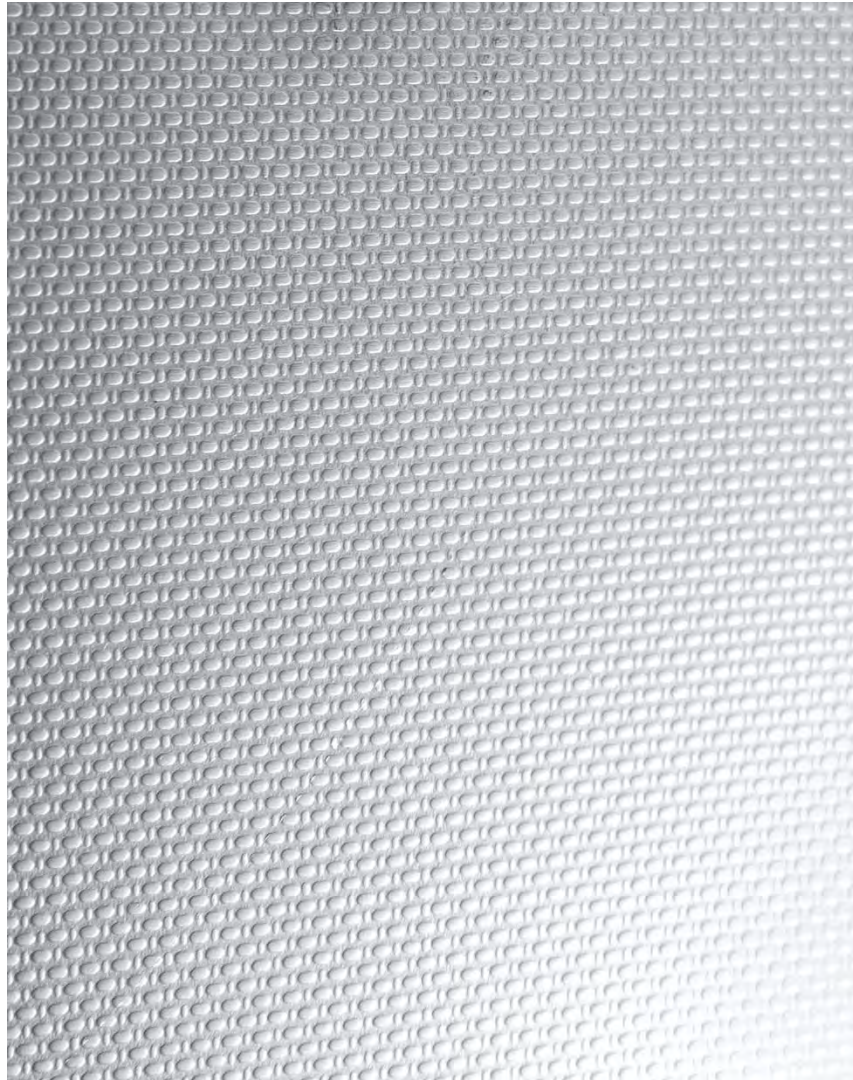
INTERFACE KIT

Erleichterte Montage des Touchscreens. Es ist **keine Einstellung** erforderlich und die Ausrichtung ist **sichergestellt**.



BELEUCHTUNG INNENRAUM

LED-Strahler beleuchten die Kühlkammer und ermöglichen die visuelle Kontrolle der Speisen.



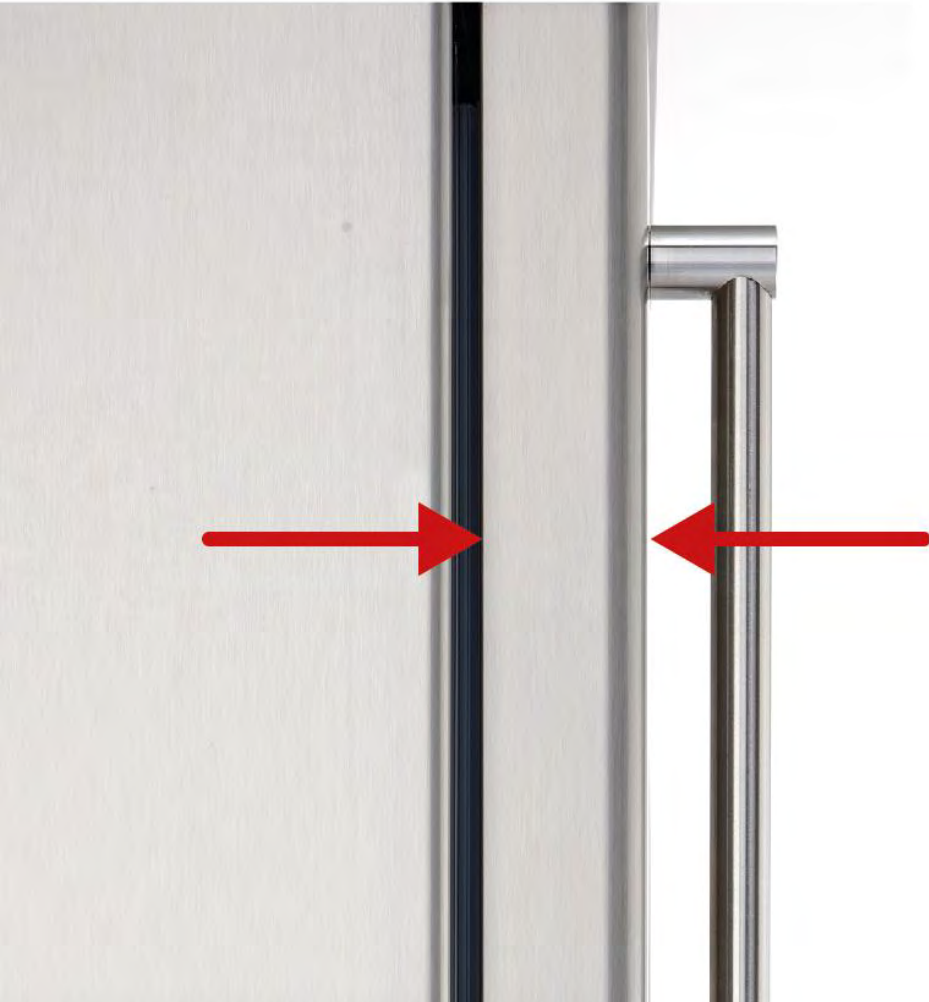
HAMMERSCHLAG EDELSTAHL INNENRAUM

Der Edelstahl der Kammer ist dank des geprägten Edelstahls **widerstandsfähiger**.



STELLEISTEN UND AUFLAGESCHIENEN SYSTEM

Schnellspanner unterstützt die Reinigung.
Durch die besondere Formgebung zirkuliert die
Luft leichter. Auf diese Weise erhöht sich die
Kühleffizienz.



DICKE DER ISOLIERUNGEN

Die erhöhte Türstärke [80mm] ermöglicht eine **bessere Leistung** und höhere Energieeinsparungen.



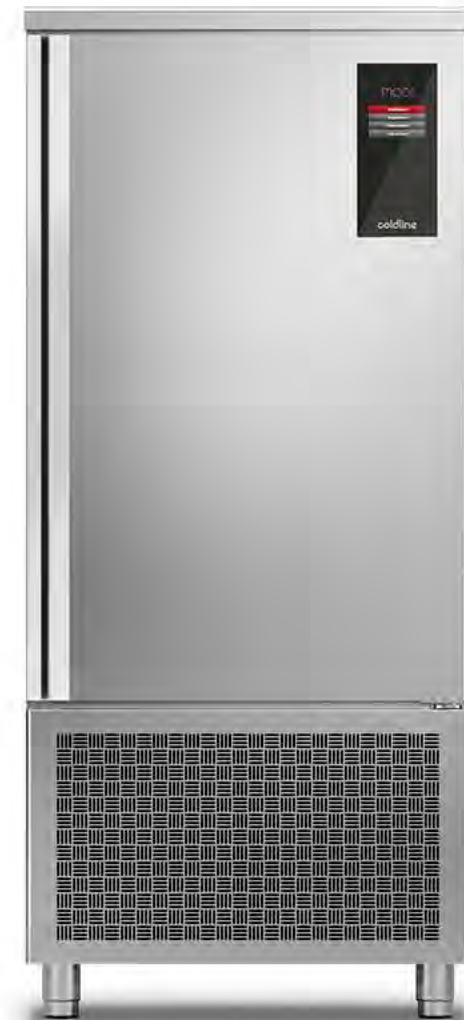
ABDECKUNG DER VENTILATOREN ABNEHMBAR

Der Verdampfer Deckel kann leicht geöffnet werden, um die Reinigung und Sterilisierung zu erleichtern.



VISION AND MODI:

MULTIFUNKTION
SCHOCK FROSTER
FÜR JEDEN BEDARF



VISION UND MODI: MULTIFUNCTION SCHOCK FROST FÜR JEDEN BEDARF UND MARKT

MODI UP -40°+10°C

Schockkühlen

Schockfrieren

Manueller Zyklus

MODI ACTIVE -40°+65°C

Schockkühlen

Schockfrieren

Manueller Zyklus

Auftauen

Gären (**Ja ohne % Feuchte**)

Trocknen

Lagern

Schokolade kristallisieren

VISION F -40°+65°C

Schockkühlen

Schockfrieren

Manueller Zyklus

Auftauen

Gären (**Ja mit % Feuchte**)

Trocknen

Lagern

Schokolade kristallisieren

Dampfdesinfektion

VISION H -40°+85°C

Schockkühlen

Schockfrieren

Manueller Zyklus

Auftauen

Gären (**Ja mit % Feuchte**)

Trocknen

Lagern

Schokolade kristallisieren

Dampfdesinfektion

Pasteurisierung

Kochen bei niedriger Temperatur

TECHNISCHE UNTERSCHIEDE MODI - VISION

MODI

Alle Modelle ohne Luftbefeuchter
Nein Kochen bei niedriger Temperatur
Anzeige 3,4 "
Interieur aus Edelstahl AISI 304
Türstärke 60 mm
Feste Gestelle

VISION

Innenraum aus geprägtem Edelstahl
Türstärke 80 mm
Auflageschienen leicht zu entfernen
Innenraumbeleuchtung
Dampfdesinfektion
DEVOTE - Sensorloses System (ohne
Kerntemperatur-Fühler)

VISION LAGER UND GÄRUNTERBRECHER GERÄTE





DISPLAY UND BEDIENBARKEIT

Der neue **kapazitive 7-Zoll-Touchscreen** ermöglicht eine **intuitive** und sofortige Verwendung. Die Verwendung des Produkts wird weiter vereinfacht und verbessert.



STELLEISTEN UND AUFLAGESCHIENEN

Schnellspanner unterstützt die Reinigung. Die Luft zirkuliert dank der besonderen Formgebung leichter, die die **Kühleffizienz erhöht**.

Neuer
Service 2.0



COSMO, BLAST CHILLER, RETARDER PROVER AND ON LINE REFRIGERATORS

Cosmo verbindet jedes Coldline-Gerät in der Küche und ermöglicht die Überwachung und Steuerung über Smartphones und Tablets.

Köche, Konditoren, Vertragshändler und Service können mit dem Gerät interagieren.

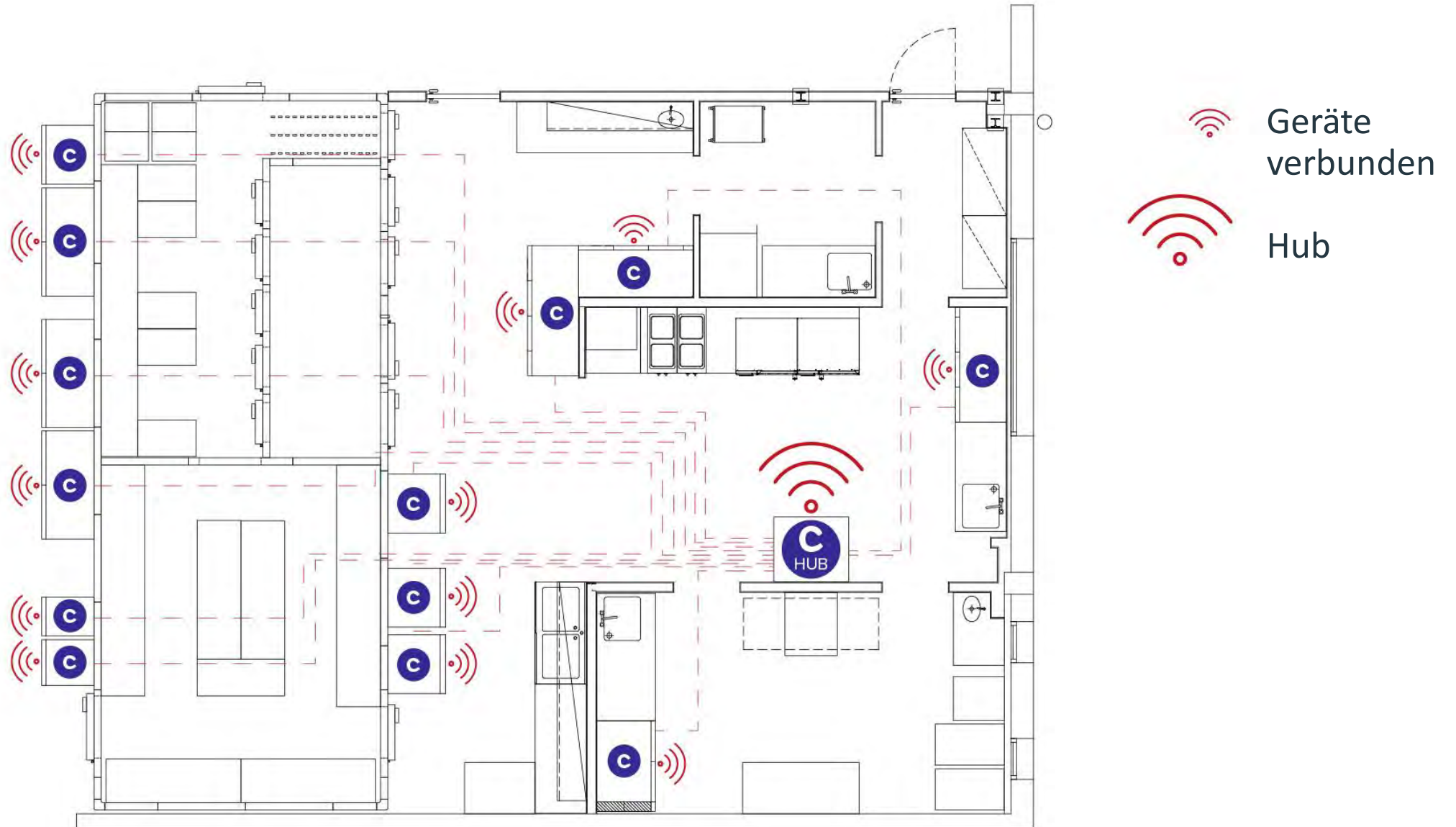


coldline

COSMO HUB

Die Schnellkühler von VISION und MODI, die Gärunterbrecher von LEVTRONIC sind direkt mit dem WLAN-Netzwerk der Küche verbunden und sind ein Hub für die **Fernsteuerung** aller Coldline-Technologien.

Die Geräte verbinden sich mit dem Netzwerk, wenn sie mit einem HUB verbunden sind.





CONNECTION KIT

Die Schnellkühler von VISION und MODI, die Gärunterbrecher von LEVTRONIC sind direkt mit dem WLAN-Netzwerk der Küche verbunden und sind ein Hub für die Fernsteuerung aller Coldline-Technologien.

Die Multifunktion - Geräte verbinden sich mit dem Netzwerk, wenn sie mit einem HUB verbunden sind.



COSMO, SICHERHEIT 24h/24

Sie **erkennt** Anomalien, die durch Stromausfälle oder unsachgemäße Eingriffe verursacht werden, und **sendet sofort** eine Benachrichtigung an das Smartphone.

Es vergleicht die realen Betriebsparameter mit den erwarteten und sendet bei signifikanten Unterschieden einen Alarm.

Dank Cosmo kann die Software aktualisiert werden, ohne dass ein Techniker geschickt werden muss.