



# Catering

Apparecchi per grandi impianti di cucina,  
ristoranti, alberghi e comunità





Cold Line ti offre un programma completo nell'ambito delle attrezzature per il freddo nel settore Ristorazione, Pasticceria, Panetteria, Gelateria e Pizzeria.

Modelli diversificati per tipologia, dimensione e range di temperatura, progettati e realizzati per soddisfare ogni specifica esigenza della tua attività professionale.

Per la conservazione e l'abbattimento delle tue specialità gastronomiche affidati a Cold Line: prestazioni elevate, affidabilità e una tecnologia che persegue la politica di riduzione dei consumi energetici, a tutto vantaggio del risparmio nei costi di gestione e del rispetto dell'ambiente.

Visita

# coldline.it

puoi approfondire i contenuti e richiedere informazioni tecniche o commerciali **on-line**, con **Skype!**



## Armadi frigoriferi

Dimensioni interne per griglie GN1/1, GN2/1, 42x53 o 53x53. 5 larghezze, 5 range di temperatura, motore incorporato o motore remoto. Tante versioni per sfruttare al massimo gli spazi che hai a disposizione e conservare perfettamente i tuoi prodotti.



## Tavoli refrigerati

Profondità 60 o 70 cm, motore a destra, a sinistra o remoto. Versioni con o senza piano di lavoro, con sportelli o cassetti. Personalizza il tuo tavolo. La soluzione ideale per un lavoro pratico e funzionale è a portata di mano.



## Abbattitori e Surgelatori

Razionalizzare il lavoro, arricchire il menu, eliminare gli sprechi; risultati concreti con Ice-Chill. Ti sorprenderai di quanto tempo in più potrai dedicare alla creazione di nuove ricette con le quali stupire i tuoi clienti.



## Roll-in e Pass-Through

Mense, centri di cottura, società di catering, attività dove la velocità del servizio è priorità assoluta. Gli armadi a carrello Roll-in e Pass-Through sono la soluzione ideale per ridurre i tempi di distribuzione dei pasti.





# Armadi frigoriferi

Scegli fra **Master** e **Smart** l'armadio che più si adatta alle tue esigenze per dimensione, grado di allestimento e capienza. Per entrambi il comune denominatore è lo stesso: **qualità, affidabilità e prestazioni.**



# Master

## una gamma senza confronto!



▶ **350, 500, 600, 650, 700, 1200, 1400 lt, porte cieche o a vetro, vano unico o combinato a più temperature, quale fa per te?**

Profondità di 81,5 cm per i modelli GN2/1 e un'ampia scelta di versioni profonde 70 cm per allineamento con tavoli refrigerati ed elementi neutri. Non vuoi rinunciare alla compatibilità con griglie e teglie GN2/1 anche in 70 cm? Abbiamo la soluzione che fa per te!

Temperature di esercizio 0°+10°C, -2°+8°C, -6°+4°C (pesce), -18°-22°C o -18°-30°C.

Per ogni modello è disponibile una versione predisposta per collegamento ad unità remota. Con il motore esterno beneficerai di un ambiente di lavoro più silenzioso e confortevole (impianto dotato di valvola termostatica e valvola solenoide per collegamento ad unità centralizzata).



## 75 mm di risparmio

Un armadio con spessore di isolamento di 75 mm riduce i consumi di energia.

Un risparmio tangibile che puoi incrementare con semplici accorgimenti: posiziona l'apparecchio lontano da fonti di calore, limita l'apertura delle porte al tempo strettamente necessario e mantieni efficiente il sistema refrigerante attraverso la manutenzione periodica.



- ▶ Acciaio **INOX AISI 304**, angoli esterni e interni **arrotondati** per una facile pulizia, **maniglia in acciaio inox con spessore di 2 mm**, **sbrinamenti ed evaporazione condensa automatici**, **illuminazione di serie** su tutte le versioni.





- » La **refrigerazione ventilata** garantisce un'ottimale distribuzione del freddo; i ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta per evitare di introdurre nel vano aria a temperatura ambiente
- » La **durata dello sbrinamento** è variabile in base alla reale presenza di brina per limitare il consumo energetico. L'**evaporatore trattato anticorrosione** è garanzia di affidabilità e durata nel tempo
- » Sono disponibili versioni con **mezze porte, porte a vetro** con illuminazione verticale e **combinato a 2 e 3 temperature**
- » Per agevolare la pulizia, le **guide** e i **supporti** sono **smontabili senza l'ausilio di attrezzi**
- » **Fermo porta a 105°** per facilitare le operazioni di carico, **serratura** di chiusura con chiave
- » **Illuminazione**
- » **Conformità** alla norma **HACCP** (predisposizione per collegamento a sistemi di monitoraggio di serie).



- » **FSS Fast Service System**  
L'armadio **Master** sfrutta il sistema costruttivo FSS che consente una **manutenzione semplificata** e una **grande facilità di intervento** sul sistema refrigerante
- » **Dotazione standard** 3 coppie guide INOX e 3 griglie rilsan per porta (3 coppie guide e 6 vaschette ABS GN1/1 versione pesce)
- » **Personalizza** il tuo armadio frigorifero con il **programma di accessori Master**



#### Caratteristiche

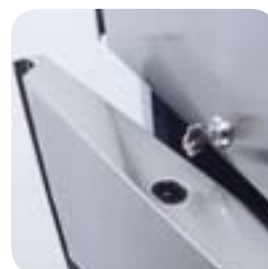
Esterno/interno in inox AISI 304  
**Spessore isolamento 75 mm**  
 Angoli interni arrotondati  
 Piedini regolabili in acciaio inox  
 Porte reversibili con fermo a 105°  
**Maniglia in acciaio inox AISI 304**



Guarnizione magnetica sostituibile  
 Serratura con chiave  
 Cremagliere e guide inox AISI 304  
 Griglie GN 2/1 rilsan  
 Gruppo condensante tropicalizzato  
 Refrigerazione ventilata



Evaporatore trattato cataforesi  
**Sistema refrigerante sostituibile**  
 Sbrinamento automatico  
 Evaporazione automatica condensa  
 Termostato elettronico  
**Illuminazione**



#### Centralina elettronica

Sportellino di protezione tastiera • Allarme di alta temperatura • Allarme di porta aperta  
 • Memorizzazione temperatura massima • Sistema di programmazione rapido con chiave HOT-KEY • Porta seriale per connessione a sistemi di monitoraggio con comunicazione MODBUS-RTU

# Smart

## sinonimo di sostanza



- ▶ Acciaio **INOX AISI 304**, spessore di isolamento **75 mm**, maniglia in **PCV** integrata nella porta, **angoli esterni e interni arrotondati**, **sbrinamenti ed evaporazione condensa automatici**

Profondità 71,5 o 81,5 cm, temperature di esercizio 0°+10°C, -2°+8°C o -18°-22°C. Per ogni versione con motore incorporato è disponibile una corrispon-

dente predisposta per collegamento remoto (impianto dotato di valvola termostatica e valvola solenoide per collegamento ad unità centralizzata).



- » La refrigerazione ventilata garantisce un'ottimale distribuzione del freddo, i ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta per evitare di introdurre nel vano aria a temperatura ambiente
- » La durata dello sbrinamento è variabile in base alla reale presenza di brina per limitare il consumo energetico. L'evaporatore trattato anticorrosione è garanzia di affidabilità e durata nel tempo
- » Per agevolare la pulizia, le guide e i supporti sono smontabili senza l'ausilio di attrezzi
- » I ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta
- » Fermo porta a 105° per facilitare le operazioni di carico, serratura di chiusura con chiave
- » Illuminazione opzionale
- » Conformità alla norma HACCP (predisposizione per collegamento a sistemi di monitoraggio di serie)



- » **FSS Fast Service System**  
L'armadio Smart sfrutta il sistema costruttivo FSS che consente una manutenzione semplificata e una grande facilità di intervento sul sistema refrigerante
- » **Dotazione standard** 3 coppie guide INOX e 3 griglie rilsan per porta
- » **Personalizza** il tuo armadio frigorifero con il programma di accessori Smart



#### Caratteristiche

Esterno/interno in inox AISI 304  
Spessore isolamento 75 mm  
Angoli interni arrotondati  
Piedini regolabili in acciaio inox  
Porte reversibili con fermo a 105°  
Maniglia in PVC



Guarnizione magnetica sostituibile  
Serratura con chiave  
Cremagliere e guide inox AISI 304  
Griglie GN 2/1 rilsan  
Gruppo condensante tropicalizzato  
Refrigerazione ventilata



Evaporatore trattato per cataforesi  
Sistema refrigerante sostituibile  
Sbrinamento automatico  
Evaporazione automatica condensa  
Termostato elettronico



#### Centralina elettronica

Sportellino di protezione tastiera • Allarme di alta temperatura • Allarme di porta aperta  
• Memorizzazione temperatura massima • Sistema di programmazione rapido con chiave HOT-KEY • Porta seriale per connessione a sistemi di monitoraggio con comunicazione MODBUS-RTU



# Tavoli refrigerati

Compact, profondo 60 cm a 2, 3, 4 sportelli oppure Gastro-  
norm GN1/1 profondo 70 cm e configurabile con sportelli o  
cassetti da 1/3, 1/2 e 2/3; scegli il modello giusto per soddi-  
sfare le tue esigenze



# Compact

## la tua cucina in 60 cm



- Decidi se collocare il motore a destra, a sinistra lontano dalle fonti di calore o se scegliere la versione predisposta per collegamento esterno del motore, beneficerai del comfort di un ambiente di lavoro più silenzioso

La struttura monoscocca con spessore di isolamento di 60 mm comprende anche il vano motore per ridurre al minimo la rumorosità. Versioni a 2, 3 e 4 vani con temperatura di esercizio  $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$  con piano di lavoro (con o senza alzatina) o senza piano per incasso.

Lo sbrinamento automatico è attivo solo per il tempo necessario a sciogliere la brina limitando il consumo energetico. L'evaporatore trattato anticorrosione è una garanzia di affidabilità e durata.



# Gastronorm gn1/1

## lo spazio come vuoi tu!

- Puoi equipaggiare il tuo tavolo con **diverse tipologie di cassette** ad estrazione totale per organizzare al meglio il tuo lavoro, puoi collocare il motore a **destra o a sinistra** o ancora scegliere la **versione predisposta per collegamento esterno del motore**. Pensa il tuo spazio in totale libertà!

La struttura stand alone ti permette di sfruttare la versione senza piano di lavoro, creando composizioni con altri elementi neutri e refrigerati. Affianca al tavolo l'abbattitore 5 teglie Ice-Chill, ottimizzerai il ciclo di abbattimento-conservazione.

Il piano di lavoro è fornito con bordo frontale raggato di serie e può essere allestito con una vasca di servizio in corrispondenza del vano motore.

I tavoli GN sono profondi 70 cm, hanno temperatura di esercizio  $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$  oppure  $-15^{\circ}-20^{\circ}\text{C}$ , sbrinamento a gas caldo (elettrico nelle versioni remote e negative). La struttura monoscocca con spessore di isolamento di 60 mm comprende anche il vano motore per ridurre al minimo la rumorosità.



- » La versione predisposta per collegamento ad unità remota ha un ingombro particolarmente ridotto grazie alle dimensioni compatte del vano tecnico. Il circuito frigorifero è dotato di **valvola termostatica** e **valvola solenoide** per collegamento ad unità centralizzata. Il gruppo valvole è estraibile frontalmente per la manutenzione.
- » Il volume interno è sfruttato per garantire la più elevata capacità di stoccaggio, i cassetti da 1/3, consentono l'inserimento di bacinelle GN1/1 profonde 150 mm. Sportelli e cassettiere (solo GN) sono progettati per essere facilmente intercambiabili anche in utenza per adattarsi ad eventuali nuove esigenze future.
- » Per agevolare le operazioni di pulizia le guide e i supporti sono smontabili senza l'ausilio di attrezzi e l'interno del mobile è totalmente raggiato.
- » Per consentire di collocare il tuo tavolo fra altri elementi o su zoccolo in muratura, l'aerazione del vano motore è esclusivamente frontale, l'unità refrigerante è estraibile frontalmente per pulizia e manutenzione.
- » Lo sbrinamento automatico è attivo solo per il tempo necessario a sciogliere la brina limitando il consumo energetico. L'evaporatore trattato anticorrosione è una garanzia di affidabilità e durata.
- » **Conformità** alla norma **HACCP** (predisposizione per collegamento a sistemi di monitoraggio di serie)



#### » FSS Fast Service System

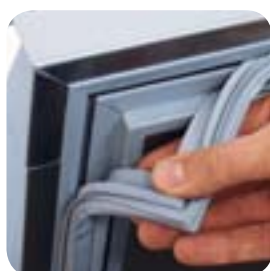
I tavoli **Compact** e **Gastronorm** sfruttano il sistema costruttivo FSS che consente una **manutenzione semplificata** e una **grande facilità di intervento** sul sistema refrigerante

- » **Dotazione standard** 1 coppia guida INOX e 1 griglia rilsan per porta.
- » **Personalizza** il tuo tavolo refrigerato con il **programma di accessori Compact e Gastronorm**



#### Caratteristiche

Esterno/interno in inox AISI 304  
Spessore isolamento 60 mm  
Angoli interni arrotondati  
Piedini regolabili in acciaio inox  
Porte reversibili con fermo a 105°  
Maniglia in acciaio inox AISI 304



Guarnizione magnetica sostituibile  
Cremagliere e guide inox AISI 304  
Griglie GN 1/1 rilsan  
**Piano di lavoro raggiato sul fronte**  
**Vano motore insonorizzato**  
Refrigerazione ventilata



Gruppo condensante tropicalizzato  
Evaporatore trattato per cataforesi  
**Sistema refrigerante sostituibile**  
Sbrinamento automatico  
Evaporazione automatica condensa  
Termostato elettronico



#### Centralina elettronica

Sportellino di protezione tastiera • Allarme di alta temperatura • Allarme di porta aperta  
• Memorizzazione temperatura massima • Sistema di programmazione rapido con chiave HOT-KEY • Porta seriale per connessione a sistemi di monitoraggio con comunicazione MODBUS-RTU



# Abbattitori e Surgelatori

Un menu più ampio, meno sprechi; risultati concreti che puoi ottenere con Ice-Chill. Ti sorprenderai di quanto tempo in più potrai dedicare alla creazione di nuove ricette con le quali stupire i tuoi clienti.

# Ice Chill

## il freddo al tuo servizio



▶ **Riduci i tempi di preparazione, ottimizza l'impiego delle risorse, elimina gli sprechi e aumenta i tuoi profitti. Con Ice Chill si può fare!**

L'abbattitore di temperatura Ice Chill cambierà per sempre il tuo modo di lavorare. Uno strumento indispensabile in una cucina moderna, che non solo ti permetterà di migliorare l'organizzazione del tuo lavoro, ma anche la qualità della tua vita. La tecnologia del freddo rapido applicata ai tuoi piatti prolungherà il periodo di conservazione, mantenendo costante la qualità che contraddistingue da sempre la tua cucina.



# Molti pensano che un abbattitore serva solo a surgelare... nulla di più falso!

## Conservare più a lungo

Nella fascia di temperatura compresa fra  $+65^{\circ}\text{C}$  e  $+10^{\circ}\text{C}$ , i batteri normalmente presenti in un alimento, trovano le condizioni ideali per proliferare. E' proprio ciò che accade quando un prodotto appena cotto viene lasciato raffreddare a temperatura ambiente. La tecnologia del freddo rapido, consente invece di preservarlo dall'aggressione batterica allungando il periodo di conservazione e mantenendo inalterato aspetto, qualità e caratteristiche organolettiche.

## Pianificazione

Con Ice Chill puoi contare su un periodo di conservazione degli alimenti più lungo, allora perché ripetere ogni giorno le stesse preparazioni? Potrai lavorare in anticipo quantità maggiori di prodotto e servirlo in tempi successivi in base alle reali richieste, avendo comunque sempre la certezza che tutto sarà fresco, sano e naturale. Potrai anche offrire ai tuoi clienti una scelta di menù più ampia, mantenendo sempre la qualità eccellente alla quale li hai abituati.



## Maggiori profitti

Con l'impiego di Ice Chill diminuiranno gli scarti causati dal rapido deperimento dei prodotti non abbattuti, diminuiranno le perdite di peso in seguito alla disidratazione del prodotto raffreddato tradizionalmente e aumenteranno invece i tuoi profitti grazie al miglior impiego delle materie prime, alla razionalizzazione degli acquisti e alla migliore organizzazione del lavoro.

## Flessibilità

Puoi abbattere un alimento a  $+3^{\circ}\text{C}$  anche in un piatto già porzionato e rigenerarlo in forno poco prima del servizio, oppure puoi surgelare a  $-18^{\circ}\text{C}$  ed immagazzinare pietanze che impiegherai anche a distanza di alcuni mesi, sempre con assoluta garanzia di qualità.



- » La **ventilazione indiretta** garantisce una **distribuzione del freddo ottimale** in tutta la camera agendo delicatamente sul prodotto; i **ventilatori si arrestano** automaticamente **all'apertura della porta**
- » Lo **sbrinamento a gas caldo** (ad aria nelle versioni remote) interviene automaticamente a fine abbattimento, per eliminare la brina presente sull'evaporatore ed assicurare la massima efficienza al ciclo successivo
- » **Evaporatore trattato** contro la corrosione, vano evaporatore **ispezionabile per manutenzione e pulizia**
- » **Allarme di alta pressione e porta aperta**
- » **Fermo porta a 105°** per facilitare le operazioni di carico
- » **Piletta di scolo** per scarico acqua
- » Le versioni **5, 7, 10, 14** teglie sono disponibili con **unità condensante ad aria, ad acqua** o con **predisposizione per collegamento ad unità remota**. Le versioni **20** teglie sono disponibili esclusivamente **predisposte per collegamento ad unità remota**
- » La versione **5 teglie (profonda 70 cm)** è progettata secondo un **criterio modulare**, può essere affiancata al **tavolo refrigerato** utilizzando un unico piano di lavoro per entrambe le macchine.
- » La **valvola pump-down** limita la pressione di aspirazione del compressore in situazioni critiche, garantendo un perfetto funzionamento in ogni condizione di impiego
- » Per agevolare le operazioni di pulizia le **guide** e i **supporti teglie** sono **smontabili senza l'ausilio di attrezzi** e l'**interno del mobile è totalmente raggiato**
- » **Conformità** alla norma **HACCP** (predisposizione per collegamento a stampante di serie)



- » **FSS Fast Service System** Ice Chill sfrutta il sistema costruttivo FSS che consente una **manutenzione semplificata** e una **grande facilità di intervento** sul sistema refrigerante
- » **Dotazione standard** struttura portateglie amovibile
- » **Personalizza** il tuo abbattitore con il **programma di accessori Ice Chill**



#### Caratteristiche

Esterno/interno in inox AISI 304  
Spessore isolamento 60 mm  
Angoli interni arrotondati  
Piedini regolabili in acciaio inox  
Porte reversibili con fermo a 105°

#### Maniglia in acciaio inox AISI 304

Guarnizione magnetica sostituibile  
Cremagliere e guide inox AISI 304  
Sonda a spillone inox  
Gruppo condensante tropicalizzato

#### Evaporatore trattato per cataforesi

**Sistema refrigerante sostituibile**  
**Evaporatore ispezionabile**  
Sbrinamento automatico a gas caldo (manuale su versioni remote)

# Qualità massima, sicurezza totale



Nell'abbattimento positivo (Soft e Hard) il valore di **temperatura al cuore** del prodotto a fine ciclo è di **+3°C**

I cicli di abbattimento **soft, hard e freezing** sono eseguibili in **2 modalità**:



Nell'abbattimento negativo (Freezing) il valore di **temperatura al cuore** del prodotto a fine ciclo è di **-18°C**

- 1 manualmente mediante impostazione di un **tempo fisso** definito dall'utente
- 2 automaticamente mediante la **sonda al cuore** fornita di serie su tutti i modelli

In entrambi i casi il **passaggio alla fase di conservazione positiva (+3°C) o negativa (-20°C) a fine ciclo, è automatico**. Puoi avviare il ciclo di abbattimento/surgelazione la sera, prima di lasciare il lavoro e ritrovare il prodotto abbattuto e perfettamente conservato la mattina seguente.

In caso di abbattimenti ripetitivi per tipologia e quantità di prodotto è possibile memorizzare un programma personalizzato con tempo predefinito. Sarà sufficiente richiamare il programma per ottenere un perfetto abbattimento del prodotto senza impiegare necessariamente la sonda a spillone. **99 programmi memorizzabili**.



W5 TGO



W5 TGN



W7 TGN

▶ **Abbattimento positivo Soft e Hard**

E' importante utilizzare il sistema di abbattimento più appropriato. Il ciclo **Soft** è ideale per prodotti delicati, leggeri, di spessore ridotto, la temperatura dei cibi si abbassa velocemente, ma senza danneggiare la superficie esterna. Il ciclo **Hard** è ideale per prodotti densi, ad alto contenuto di grassi o di grosse pezzature. In entrambi i casi il prodotto viene raffreddato fino a raggiungere la temperatura al cuore di **+3°C**.

▶ **Abbattimento negativo Freezing**

E' ideale per conservare gli alimenti per periodi lunghi (settimane o alcuni mesi), la surgelazione rapida permette di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto, evita la formazione di macrocristalli mantenendone intatte la qualità e la consistenza. Il prodotto viene raffreddato fino a raggiungere la temperatura al cuore di **-18°C**.



W20 TGNR 2/1



W10 TGN



W14 TGN



W20 TGNR



# Roll-in e Pass-Through

Strumenti indispensabili per mense,  
centri di cottura e società di catering



# Roll-in

## organizzazione ed efficienza

▶ Con gli armadi Roll-in puoi sfruttare la praticità del carrello portateglie in acciaio inox, e allo stesso tempo avere la sicurezza di una perfetta conservazione di alimenti e piatti già porzionati.

Nelle mense, centri di cottura, società di catering, la movimentazione di piatti e vassoi, riveste un ruolo molto importante per ottimizzare i tempi e razionalizzare il lavoro.

Gli armadi Roll-in sono particolarmente compatti. L'ingombro in profondità è di appena 81,5 cm, il più limitato della categoria.



- » Refrigerazione ventilata, blocco ventilatori ad apertura della porta
- » Sbrinamento automatico con durata variabile in base alla reale presenza di brina
- » Evaporatore trattato anticorrosione
- » Versioni con porte cieche o a vetro, con range di temperatura  $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$  per alloggiamento di 1 o 2 carrelli per griglie o teglie GN2/1
- » Fermo porta a  $105^{\circ}$  per facilitare l'ispirimento del carrello (optional)
- » Fondo rivestito in acciaio inox AISI 304, per massima igiene e facilità di pulizia



- » **FSS Fast Service System**  
L'armadio Roll-in sfrutta il sistema costruttivo FSS che consente una manutenzione semplificata e una grande facilità di intervento sul sistema refrigerante



### Centralina elettronica

Sportellino di protezione tastiera • Allarme di alta temperatura • Allarme di porta aperta  
• Memorizzazione temperatura massima • Sistema di programmazione rapido con chiave HOT-KEY • Porta seriale per connessione a sistemi di monitoraggio con comunicazione MODBUS-RTU

# Pass-Through

convenienza su “2 fronti”

► Versione a 2 porte o versione a 4 porte, cieche o a vetro. L'impareggiabile funzionalità di una macchina che lavora contemporaneamente su 2 lati garantendo **ottime prestazioni anche in condizioni di impiego particolarmente intenso.**

- » Refrigerazione ventilata, blocco ventilatori ad apertura della porta
- » Sbrinamento automatico con durata variabile in base alla reale presenza di brina
- » Evaporatore trattato anticorrosione
- » Versioni con porte cieche o a vetri, con range di temperatura  $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$  per alloggiamento di 1 o 2 carrelli per griglie o teglie GN2/1
- » Fermo porta a  $105^{\circ}$  per facilitare l'iserialimento del carrello (optional)
- » Fondo rivestito in acciaio inox AISI 304, per massima igiene e facilità di pulizia



- » **FSS Fast Service System**  
L'armadio Pass-Through sfrutta il sistema costruttivo FSS che consente una **manutenzione semplificata** e una **grande facilità di intervento** sul sistema refrigerante



#### Centralina elettronica

Sportellino di protezione tastiera • Allarme di alta temperatura • Allarme di porta aperta  
• Memorizzazione temperatura massima • Sistema di programmazione rapido con chiave HOT-KEY • Porta seriale per connessione a sistemi di monitoraggio con comunicazione MODBUS-RTU





**Cold Line Srl**

Via Roma, 324  
35030 Montemerlo di Cervarese S. Croce  
Padova (PD) - Italy

Tel +39 049.9903830 Fax +39 049.9903738  
[www.coldline.it](http://www.coldline.it) - [info@coldline.it](mailto:info@coldline.it)

