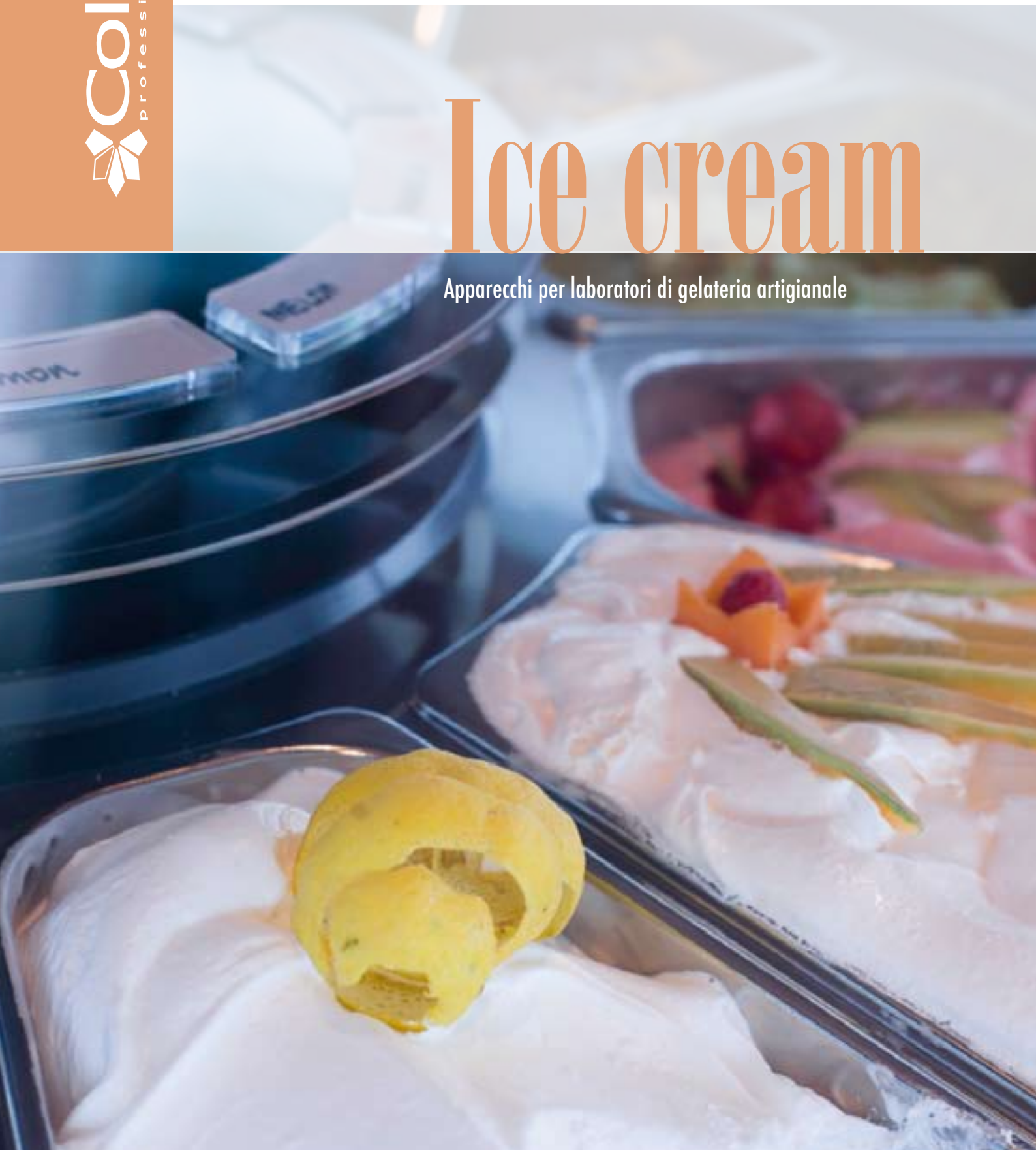




Ice cream

Apparecchi per laboratori di gelateria artigianale





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.

La qualità del tuo prodotto è ben conosciuta dai tuoi clienti. Cold Line aggiunge valore alla tua offerta con le migliori soluzioni per la conservazione e l'abbattimento del tuo gelato artigianale. 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 congelatori

Conservatori a temperatura negativa $-10^{\circ}/-22$ con capacità da 36 a 54 vaschette $36 \times 16,5 \times 12$ cm, con possibilità di motore incorporato o motore remoto. 2 modelli per sfruttare al massimo i tuoi spazi e conservare perfettamente il gelato, torte e monoporzioni.



Armadi Fast-Freezers

Uno strumento di lavoro versatile per usufruire al tempo stesso di un'elevata capacità di stoccaggio e della possibilità di congelare rapidamente il tuo gelato in superficie o in profondità. 3 diverse esigenze soddisfatte da un unico apparecchio.



Abbattitori e Surgelatori

Mantenere eccellente la qualità del tuo gelato, prolungare il periodo di conservazione, migliorare l'organizzazione del tuo laboratorio. Scopri le potenzialità degli abbattitori Ice-Chill.





Armadi congelatori

Elevato spessore di isolamento (75 mm), ridotti consumi energetici e perfetta conservazione del tuo gelato artigianale. Questo in sintesi sono i congelatori Ice Master e Fast Master: **qualità, affidabilità e prestazioni.**



Ice Master

la tecnologia ideale per la tua gelateria artigianale

► Gli armadi Ice Master utilizzano una refrigerazione di tipo ventilato. Il **flusso d'aria indiretto** e canalizzato garantisce la massima omogeneità di temperatura

La cura che metti nella selezione degli ingredienti di prima qualità e nella scelta del metodo produttivo, determinano la qualità del tuo gelato. Ice Master nasce per preservare il frutto del tuo lavoro e garantirti la conservazione ideale di gelato, semifreddi, mousse, torte e monoporzioni.

Abbinando l'uso di Ice Master all'abbattitore di temperatura Ice Chill otterrai i migliori risultati di conservazione, mantenendo il tuo gelato soffice, spatolabile e piacevole al palato.

Acciaio INOX AISI 304, spessore di isolamento 75 mm, angoli esterni e interni arrotondati per una facile pulizia, maniglia in acciaio inox con spessore di 2 mm, sbrinamenti ed evaporazione condensa automatici e illuminazione di serie su tutte le versioni.

2 modelli con range di temperatura -10° - 22° C:

- profondità 71,5 cm con **capacità di 36 vaschette** 36x16,5x12 cm
- profondità 101,5 cm con **capacità di 54 vaschette** 36x16,5x12 cm



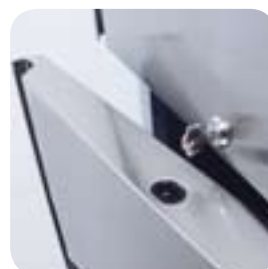




- » La **refrigerazione ventilata** garantisce un'ottimale distribuzione del freddo; i ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta per evitare di introdurre nel vano aria a temperatura ambiente
- » La durata dello sbrinamento è variabile in base alla reale presenza di brina per 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
- » Fermo porta a 105° per facilitare le operazioni di carico e serratura di chiusura con chiave
- » Illuminazione
- » Conformità alla norma HACCP (predisposizione per collegamento a sistemi di monitoraggio di serie)



- » **FSS Fast Service System**
Ice 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
- » **Personalizza** il tuo armadio frigorifero con il programma di accessori Ice 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 rilsan
 Gruppo condensante tropicalizzato
 Refrigerazione ventilata

Evaporatore trattato per 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

Fast Master

3 funzioni sono meglio di una!

▶ **Tre diverse modalità d'impiego in un unico apparecchio. Uno strumento indispensabile per supportare al meglio il tuo impegno quotidiano, la tua esperienza e il tuo talento.**

Gli armadi Fast Master utilizzano una refrigerazione di tipo ventilato. Il flusso d'aria indiretto e canalizzato garantisce la massima omogeneità di temperatura senza investire il prodotto che mantiene così inalterate le proprie caratteristiche qualitative. Conserverai in modo ideale anche le tue materie prime, le basi per le torte e i semilavorati già abbattuti.

2 modelli disponibili, con range -10°-30°C:

- profondità 71,5 cm con **capacità di 36 vaschette** 36x16,5x12 cm
- profondità 101,5 cm con **capacità di 54 vaschette** 36x16,5x12 cm

La tecnologia innovativa, la grande flessibilità di impiego e lo standard qualitativo dei risultati, fanno di Fast Master quanto di meglio un professionista gelatiere possa desiderare. L'elevata potenza frigorifera dell'impianto dotato di valvola termostatica consente di conservare il prodotto a -18°C e all'occorrenza di effettuare cicli di raffreddamento intenso fino a -30°C (funzione Fast-Freezing):

▶ **Conservazione**

Puoi contare su un'elevata capacità di stoccaggio e una perfetta distribuzione della temperatura per la conservazione a -18°C del gelato, ma anche di semifreddi, mousse, torte, bavaresi e monoporzioni.

▶ **Fast Freezing rapido**

Puoi inserire le vaschette di gelato appena mantecato per un tempo limitato a circa -30°C ottenendo un indurimento superficiale, specifico per il prodotto destinato all'esposizione immediata e alla vendita. In questo modo "stabilizzi" la parte di prodotto che fuoriesce dalla vaschetta prevenendone il precoce scioglimento.

▶ **Fast Freezing prolungato**

Puoi prolungare l'azione di congelamento indurendo tutto il contenuto della vaschetta per un periodo di stoccaggio più lungo, con la certezza che il prodotto mantenga inalterate le caratteristiche di volume, cremosità e gusto.



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.



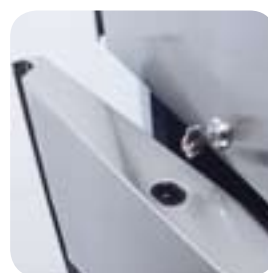


- » La **refrigerazione ventilata** garantisce un'ottimale distribuzione del freddo; i ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta per evitare di introdurre nel vano aria a temperatura ambiente
- » La **durata dello sbrinamento** è variabile in base alla reale presenza di brina 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**
- » **Fermo porta a 105°** per facilitare le operazioni di carico e **serratura** di chiusura con chiave
- » **Illuminazione**

Conformità alla norma **HACCP** (predisposizione per collegamento a sistemi di monitoraggio di serie)



- » **FSS Fast Service System**
Fast 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
- » **Personalizza** il tuo armadio frigorifero con il **programma di accessori Fast 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 rilsan
 Gruppo condensante tropicalizzato
 Refrigerazione ventilata
 Evaporatore trattato per cataforesi
Valvola termostatica

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



Abbattitori e Surgelatori

Mantenere eccellente la qualità del tuo gelato,
prolungare il periodo di conservazione, migliorare
l'organizzazione del tuo laboratorio.
Scopri le potenzialità degli abbattitori Ice-Chill.

Ice Chill

più efficienza, più valore



► **La tecnologia del freddo rapido, applicata alla lavorazione artigianale del gelato, ti consente di beneficiare di molteplici vantaggi di natura qualitativa, organizzativa ed economica.**

Mantecatura

Durante la mantecatura, la miscela liquida viene portata rapidamente ad una temperatura di $-7/-10^{\circ}\text{C}$ formando un composto solido-pastoso, il gelato.

Macrocristalli

Per raggiungere la temperatura di servizio di $-14/-16^{\circ}\text{C}$, un'altra parte di acqua presente nel gelato deve congelare. Se questa fase ha una durata eccessiva, c'è il rischio che piccole particelle di acqua si uniscano fra loro formando dei macrocristalli, il prodotto ottenuto sarà "ruvido", poco cremoso e con presenza di granuli sgradevoli.

Microcristalli

E' necessario invece che la temperatura diminuisca molto velocemente: in questo modo si formeranno cristalli fini e regolari, il gelato risulterà più soffice, lavorabile e piacevole al palato. Ice Chill è studiato per svolgere questo compito nel minor tempo possibile garantendoti il miglior risultato qualitativo finale.

Flessibilità

Puoi surgelare l'intera vaschetta e stoccare il prodotto in un conservatore negativo per impiegarlo successivamente o indurire rapidamente la parte superficiale per passare alla vendita immediata.

Organizzazione

Puoi utilizzare Ice Chill anche per abbattere o surgelare gli ingredienti e le materie prime destinati alla tua produzione. Potrai acquistare quantità maggiori di prodotto in stagione, impiegandolo in tempi successivi, ma sempre con la certezza che tutto sarà fresco, sano e naturale.

Maggiori profitti

Un abbattitore Ice Chill, cambierà per sempre il tuo lavoro. La tecnologia del freddo rapido, ti consentirà di migliorare l'organizzazione del tuo laboratorio, razionalizzare gli acquisti e aumentare produttività e profitti grazie al miglior impiego delle materie prime.







- » La **ventilatazione 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 al termine del ciclo, al fine di eliminare la brina presente sull'evaporatore ed assicurare la massima efficienza al ciclo successivo di abbattimento o conservazione.
- » **Evaporatore trattato** contro la corrosione, **Vano evaporatore ispezionabile per manutenzione e pulizia**
- » **Allarme di alta pressione, 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**.
- » La **versione 5 teglie** 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** sono **smontabili senza l'ausilio di attrezzi** e **l'interno del mobile è totalmente raggiunto**
- » La versione Pastry Ice Chill è compatibile anche con teglie GN1/1
- » **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** coppie guide INOX
- » **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)



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

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** (materie prime) e **freezing** (gelato) 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 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**.

Tutta la gamma è disponibile con unità condensante ad aria, ad acqua o con predisposizione per collegamento ad unità remota.



W5 TLO



W5 TGL



W7 TGL



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 il gelato per periodi lunghi, 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**



W10 TGL

W14 TGL



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 - info@coldline.it

