



PastryLev

Apparecchi per laboratori
di pasticceria e panificazione professionale





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, l'abbattimento e la lievitazione controllata delle tue specialità di pasticceria e panetteria 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 LevTronic

3 modelli, profondità 70, 80 e 100 cm, capacità da 25 a 50 teglie 60x40 con passo di 50 mm. Flussi d'aria ottimizzati e controllo elettronico dell'umidità per una lievitazione lenta, omogenea e senza screpolature. La qualità che cercavi!



Tavoli LevTronic

Pratici, robusti, versatili. Piani di lavoro per impastare, formare brioches e croissant secondo la tua creatività. Un prodotto perfettamente lievitato sempre a portata di mano per far fronte in ogni momento alle richieste dei tuoi clienti. Puoi richiedere di collocare il motore a destra o a sinistra senza alcuna maggiorazione.



Roll-in LevTronic

Un sistema di lavoro razionale ed efficiente grazie alla praticità del carrello. L'organizzazione ideale del tuo laboratorio di pasticceria e di panetteria. Puoi lievitare il prodotto nell'immediato o programmare una maturazione successiva. 2 modelli, rispettivamente per carrelli portateglie 60x40 e 60x80.





Impastare, lievitare,

▶ Attività quotidiane che condizionano il tuo tempo. Gli apparecchi fermalievitazione **LevTronic di tempo te ne fanno guadagnare. Armadi, tavoli e armadi a carrello**, diverse capacità per soddisfare le esigenze del piccolo e del grande laboratorio di pasticceria e panetteria.

Che tempo fa?

La lievitazione è un processo delicato che determina qualità, fragranza e sapore del prodotto finito. Le variabili in gioco sono tempo, temperatura e umidità, le quali cambiano ciclicamente col variare della stagione, obbligandoti a modificare i tuoi impasti per mantenere inalterato il tuo standard qualitativo.

Lo standard lo decidi tu

Un apparecchio fermalievitazione crea un microclima ideale in grado di far maturare pasta, croissant e dolci come e quando decidi tu, sempre e comunque, a prescindere dalle condizioni atmosferiche. Potrai dare sfogo alla tua creatività, testare nuovi lieviti e materie prime ottenendo sempre risultati eccellenti.

Tutto pronto all'ora stabilita

Devi semplicemente impostare temperatura, grado di umidità e ora. Attraverso l'impiego delle basse temperature, infatti, è possibile rallentare fino a bloccare l'attività fermentativa dei lieviti, riattivandola in seguito per ottenere l'impasto lievitato all'ora desiderata.

Più efficienza e meno sprechi

E' possibile anticipare la preparazione degli impasti e pianificare la lievitazione di quantità parziali nei giorni successivi in base alle effettive richieste della clientela; ridurrai così l'orario di lavoro notturno, eviterai inutili sprechi e avrai più tempo da dedicare alla creazione di nuove specialità.

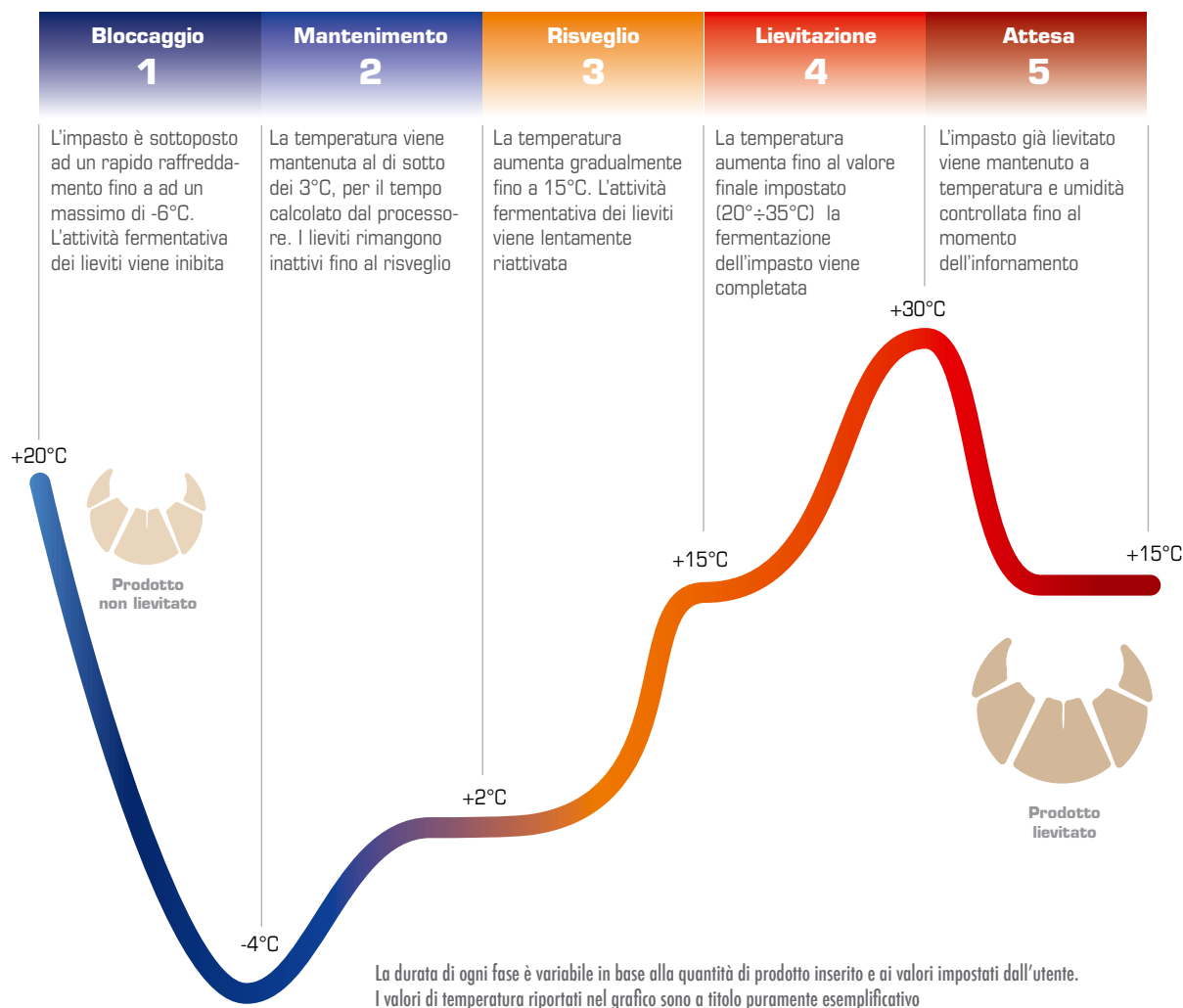
Migliore organizzazione

Abbinando a LevTronic l'impiego di un abbattitore Ice Chill potrai surgelare i tuoi impasti prolungando notevolmente il periodo di conservazione senza alterarne forma, consistenza e qualità organolettiche. Potrai pianificare il lavoro, migliorare la gestione del personale e razionalizzare l'acquisto delle materie prime.

Qualità superiore

Grazie alle 2 distinte fasi di lievitazione con 10 incrementi progressivi di temperatura, l'azione dei lieviti è prolungata. Aroma, fragranza e sapore saranno esaltati per un prodotto finale eccellente.

CUOCERE



% HR Control

Il controllo di umidità attivo durante le fasi di lievitazione, evita la disidratazione dell'impasto e la formazione di screpolature superficiali. Il grado di umidità è regolabile dal 60% al 95% in base alla percentuale di acqua presente nel prodotto.

Modalità d'impiego

- In **modalità automatica** la durata di una fase e il passaggio a quella successiva è regolato dal processore. I cicli sono ripetibili con periodicità settimanale considerando anche il giorno di chiusura dell'esercizio
- In **modalità manuale** sei tu a decidere la fase da attivare e la relativa durata, puoi usare LevTronic come un normale frigorifero o come semplice lievitatore



Armadi fermalievitazione

Scegli l'armadio LevTronic che più si adatta alle tue esigenze per dimensione, grado di allestimento e capienza. Il comune denominatore è sempre lo stesso: **qualità, affidabilità e prestazioni.**



LevTronic 70, 80, 100

bloccare, conservare, lievitare

▶ Gestendo con precisione il processo di lievitazione degli impasti, **Levtronic cambierà per sempre l'organizzazione della tua pasticceria/panetteria** semplificando e migliorando il tuo lavoro

La ventilazione indiretta lambisce delicatamente il prodotto garantendo uniformità di temperatura e una distribuzione ottimale dell'umidità.

Il controllo elettronico dell'umidità è un elemento essenziale per la corretta lievitazione. Evita la disidratazione del prodotto durante la fase calda che provocherebbe screpolature superficiali.

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, sbrinatori ed evaporazione condensa automatici, illuminazione di serie su tutte le versioni.

3 modelli di Armadi LevTronic con range di temperatura $-6^{\circ}+35^{\circ}\text{C}$:

- profondità 71,5 cm con **capacità di 25 teglie** 60x40 con passo di 50 mm
- profondità 81,5 cm con **capacità di 25 teglie** 60x40 con passo di 50 mm
- profondità 101,5 cm con **capacità di 50 teglie** 60x40 con passo di 50 mm





Climatizzazione ventilata



▶ **La durata dello sbrinamento (fase di mantenimento) 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**

- » I ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta
- » 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
- » Piletta di scolo per scarico acqua
- » Illuminazione



- » **FSS Fast Service System**
L'armadio LevTronic sfrutta il sistema costruttivo FSS che consente una **manutenzione semplificata** e una **grande facilità di intervento** sul sistema refrigerante
- » **Dotazione standard 8 coppie guide INOX**



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
Refrigerazione/riscaldamento ventilati
Diffusore flusso aria ad alta efficienza
Controllo elettronico temp. e umidità

Evaporatore trattato per cataforesi
Sbrinamento automatico
Evaporazione automatica condensa
Pannello comandi elettronico
Illuminazione

A close-up photograph of a person's hands kneading a large ball of dough on a wooden surface. The person is wearing a white apron over a light-colored shirt. The dough is being pulled and folded, showing its texture. The background is slightly blurred, focusing attention on the hands and the dough.

Tavoli fermalievitazione

Profondità di 80 cm, 2 o 3 sportelli, scegli il modello giusto
per soddisfare le tue esigenze

LevTronic 60x40

tutto pronto in perfetto orario!

► Lavori il tuo prodotto sul robusto piano di lavoro, lo inserisci in cella per bloccarne la lievitazione e programmi quando dovrà essere pronto.

Il sistema refrigerante dei tavoli PastryLev è studiato per ottenere una perfetta uniformità di temperatura e un livello di umidità ottimale per la conservazione di pasticcini, mousse, pasta e basi per dolci, fresche o già abbattute.

I tavoli Pastry sono profondi 80 cm, hanno capacità di 7 teglie 60x40 per vano, 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.

Puoi richiedere il motore a destra o a sinistra senza alcuna maggiorazione di prezzo. Il sistema refrigerante sarà sempre ad una adeguata distanza dalle fonti di calore, con beneficio in termini di efficienza e riduzione dei consumi energetici.

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-lievitazione. Il piano di lavoro è fornito con bordo frontale raggiato di serie.



Comfort nel lavoro, benessere nella vita!

▶ Con un tavolo fermalievitazione
LevTronic le tue abitudini cambieranno!



Non sarà più necessario impastare all'alba il prodotto per attendere la lievitazione prima della cottura in forno; i tuoi croissants e i tuoi semilavorati, saranno già pronti per la cottura al tuo arrivo in laboratorio. Guadagnerai ore di sonno, ridurrai orari e costi del personale.

Il controllo di umidità non impiega resistenze e boiler per la produzione di vapore, non è pertanto soggetto ad onerose e frequenti manutenzioni. L'umidità viene diffusa in modo omogeneo e delicato dal flusso d'aria per garantirti un prodotto perfettamente lievitato, senza screpolature.



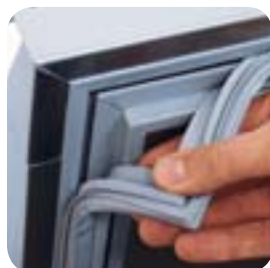
- » Il volume interno è sfruttato per garantire la più elevata capacità di stoccaggio; n° 7 teglie 60x40 per porta con passo 50 mm
- » Per agevolare le operazioni di pulizia le guide e i supporti sono smontabili senza l'ausilio di attrezzi e l'interno del mobile è totalmente raggiato
- » Per consentire 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 (solo fase di mantenimento) 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
- » Piletta di scolo per scarico acqua
- » Conformità alla norma HACCP (predisposizione per collegamento a sistemi di monitoraggio di serie)



» FSS Fast Service System

Il tavolo LevTronic sfrutta il sistema costruttivo FSS che consente una manutenzione semplificata e una grande facilità di intervento sul sistema refrigerante.

- » Dotazione standard 4 coppie guide INOX per porta



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
 Refrigerazione/riscaldamento ventilati
Piano di lavoro raggiato sul fronte
Vano motore insonorizzato
 Refrigerazione ventilata

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

A close-up photograph of a person's hands, wearing a blue and white striped apron, sifting a large amount of white flour into a dark, shallow bowl. The flour is falling in a thick, vertical stream, creating a soft, powdery cloud. The person's hands are positioned at the top of the frame, with the flour falling towards the bottom. The background is dark and out of focus.

▶ Roll-in fermalievitazione

2 modelli per alloggiare uno o due carrelli
per teglie 60x40. Grande praticità per la migliore
organizzazione della tua pasticceria e panetteria

LevTronic Roll-in

velocità e praticità

▶ In un laboratorio di pasticceria e di panetteria ben organizzato, la corretta movimentazione delle teglie è un fattore di grande importanza. **RollTronic ti garantisce un lavoro razionale, efficiente e senza sprechi di tempo**

Con gli armadi Roll-in LevTronic puoi sfruttare la praticità del carrello portateglie in acciaio inox (optional), per movimentare un'elevata quantità di prodotto. Al momento della cottura, sarà semplice portare l'intero carrello vicino al forno e introdurre agevolmente le teglie.

Gli spazi rivestono un ruolo di grande importanza in ogni laboratorio. Gli armadi Roll-Tronic sono particolarmente compatti. La versione per carrello 60x40 ha un ingombro in profondità di appena 815 mm, il più limitato della categoria.

Puoi affinare a Roll-Tronic uno o più conservatori Roll-in della serie Pastry. Avrai a disposizione un'elevata capacità di stoccaggio di prodotto crudo non lievitato, potrai aumentare le quantità per singola preparazione ottimizzando tempi e risorse. La lievitazione del prodotto, seguirà le reali esigenze di vendita.



- » Climatizzazione ventilata, blocco ventilatori ad apertura della porta.
- » Sbrinamento automatico (solo fase di mantenimento) con durata variabile in base alla reale presenza di brina.
- » Evaporatore trattato anticorrosione.
- » Versioni con porte cieche o a vetri, per alloggiamento di 1 o 2 carrelli per teglie 60x40.
- » Fermo porta a 105° per facilitare l'isericimento del carrello.
- » Fondo rivestito in acciaio inox AISI 304, per massima igiene e facilità di pulizia.



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

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
Refrigerazione/riscaldamento ventilati
Diffusore flusso aria ad alta efficienza
Controllo elettronico temp. e umidità

Evaporatore trattato per cataforesi
Sbrinamento automatico
Evaporazione automatica condensa
Scheda elettronica
Illuminazione



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

