



Pizzeria

Apparecchi per pizzerie





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 lavorazione, la lievitazione dell'impasto, la tecnica di preparazione, la cottura; moderne esigenze che si uniscono alla tradizione del piatto italiano più conosciuto al mondo. Cold Line risponde a queste necessità con una gamma di prodotti espressamente progettati per la conservazione dei tuoi ingredienti, elementi di farcitura e palline per la pizza. 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

Ventilati, con griglie GN2/1 o assetto per contenitori 60x40, 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

Robusti piani di lavoro in granito sui quali impastare, preparare e condire le tue pizze. Puoi scegliere la versione senza piano di lavoro e integrare il tavolo nell'arredamento della tua pizzeria. Puoi collocare il motore a destra, a sinistra o richiedere la versione remota.



Vetrine refrigerate

5 lunghezze e 2 profondità, per alloggiare bacinelle da 1/4 o da 1/3. I tuoi ingredienti per la farcitura saranno sempre freschi e perfettamente conservati.





Armadi frigoriferi

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



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 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.
- » Per agevolare la pulizia, le **guide** e i **supporti** sono **smontabili senza l'ausilio di attrezzi**
- » L'**evaporatore trattato anticorrosione** è garanzia di affidabilità e durata nel tempo
- » I **ventilatori si arrestano** automaticamente all'apertura della porta
- » **Fermo porta a 105°** per facilitare le operazioni di carico e serratura di chiusura con chiave
- » **Illuminazione opzionale**
- » **Conformità** alla norma **HACCP** (predisposizione per collegamento a sistemi di monitoraggio di serie).



- » **FSS Fast Service System 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

La scelta della **materia prima**, la **corretta tecnica di lavorazione**, la perfetta **cottura** della pizza richiedono postazioni di lavoro efficienti e ben organizzate. I tavoli pizza Cold Line sono la risposta alle tue richieste. Profondità di 80 cm, 1, 2, 3, 4 sportelli, scegli il modello che soddisfa le tue esigenze

Pizza 60x40

un alimento sano, completo, universale

Componi il tuo tavolo sfruttando la modularità di elementi refrigerati, cassettiere neutre, piani di lavoro in granito per ottenere la miglior organizzazione e velocità di preparazione della pizza

Il sistema refrigerante dei tavoli Pizza è studiato per ottenere una perfetta uniformità di temperatura e un livello di umidità ottimale per la conservazione di palline per la pizza, verdure, salumi e prodotti alimentari in genere.

I tavoli Pizza sono profondi 80 cm, hanno capacità di 7 contenitori 60x40 per vano, temperatura di esercizio $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$, sbrinamento a gas caldo (elettrico nelle versioni remote). 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 dal forno, 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. Il piano di lavoro può essere allestito con una piccola vasca di servizio in corrispondenza del vano motore, accessorio molto utile in fase di preparazione e condimento.

Dalla piccola pizzeria per asporto alla grande realtà, potrai creare la soluzione più adeguata alla tue esigenze per spazi disponibili e produttività

Abbinando al tuo tavolo pizza l'uso dell'abbattitore Ice-Chill e del fermalievitazione LevTronic della linea Pastry, ottimizzerai il ciclo di abbattimento-conservazione-lievitazione, con riduzione dei tempi di preparazione, impiego delle risorse più razionale, minori sprechi e maggiori profitti.





Comfort nel lavoro, benessere nella vita

Scegliendo di collocare il motore all'esterno beneficerai di spazi maggiori e di un ambiente più silenzioso e confortevole per te e per il tuo personale.

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

solenoidale per collegamento ad unità centralizzata. Il gruppo valvole è estraibile frontalmente per la manutenzione



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
Vano motore insonorizzato
Gruppo condensante tropicalizzato
Refrigerazione ventilata
Evaporatore trattato per cataforesi

Sistema refrigerante sostituibile

Sbrinamento automatico
Evaporazione automatica condensa
Termostato elettronico



- » 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 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
- » Spessore piano in granito 30 mm
- » Conformità alla norma HACCP (predisposizione per collegamento a sistemi di monitoraggio di serie)



- » **FSS Fast Service System**
Il tavolo pizza 60x40 sfrutta il sistema costruttivo FSS che consente una manutenzione semplificata e una grande facilità di intervento sul sistema refrigerante.
- » Dotazione standard 4 coppie di guide INOX
- » Personalizza il tuo tavolo pizza con il programma di accessori



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

Vetrine refrigerate

5 lunghezze e 2 profondità, per alloggiare bacinelle da 1/4 o da 1/3.



Vetrine 1/4

praticità, igiene e sicurezza

Un lavoro razionale, organizzato, con la serenità che tutti gli ingredienti siano perfettamente conservati e protetti.

Al termine del turno di lavoro, il prodotto può restare tranquillamente nella vetrina, la refrigerazione statica sui 4 lati vasca, assicura la corretta conservazione nel tempo di mozzarella, salsa di pomodoro, verdure grigliate, affettati e di tutti gli ingredienti che deciderai di impiegare nelle pizze presenti nel tuo menu. Le bacinelle sono inclinate verso l'operatore per agevolare il prelievo. Il vano motore è apribile per effettuare le operazioni di pulizia periodica del condensatore.

Lunghezze: 1450, 1795, 2005, 2350, 2560 mm.

- » Il **ventilatore** nel vano motore **aspira l'aria frontalmente e la espelle sul retro o lateralmente**, potrai decidere se posizionare la vetrina a muro o affiancarla ad un altro elemento senza compromettere l'efficienza del raffreddamento
- » Il **taglio termico** fra vasca interna refrigerata e parte esterna **evita la formazione di condensa**
- » La **piletta di scolo** sulla vasca agevola le operazioni di pulizia e lo smaltimento dell'acqua di sbrinamento e lavaggio
- » Alloggia bacinelle GN 1/4
- » Vetro dritto temperato o senza vetro
- » Predisposizione per **montaggio a muro**, su **alzatina in granito**, o con **pieдини in acciaio inox**
- » **Refrigerazione statica**
- » Range di temperatura **0°+10°C**
- » **Angoli interni arrotondati**



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

Vetrine 1/3

praticità, igiene e sicurezza

Qualità dell'offerta prima di tutto, quella che da sempre contraddistingue la tua attività.

- » Il **ventilatore** nel vano motore **aspira l'aria frontalmente e la espelle sul retro o lateralmente**, potrai decidere se posizionare la vetrina a muro o affiancarla ad un altro elemento senza compromettere l'efficienza del raffreddamento
- » Il **taglio termico** fra vasca interna refrigerata e parte esterna **evita la formazione di condensa**
- » La **piletta di scolo** sulla vasca agevola le operazioni di pulizia e lo smaltimento dell'acqua di sbrinamento e lavaggio
- » Alloggia bacinelle GN 1/3
- » Vetro dritto temperato o senza vetro
- » Predisposizione per **montaggio a muro**, su **alzatina in granito**, o con **piedini in acciaio inox**
- » **Refrigerazione statica**
- » Range di temperatura **0°+10°C**
- » **Angoli interni arrotondati**

Lunghezze: 1450, 1795, 2005, 2350, 2560 mm. Ogni modello può essere equipaggiato con motore a destra, a sinistra o con predisposizione per collegamento ad unità remota. Con il motore esterno beneficerai di un ambiente di lavoro più silenzioso e confortevole e ridurrai notevolmente gli interventi di pulizia del condensatore. Impianto dotato di valvola termostatica.



Caratteristiche

Esterno/interno in inox AISI 304
Spessore isolamento 30 mm
Angoli interni arrotondati
Piletta di scarico acqua

Gruppo condensante tropicalizzato
Refrigerazione statica
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





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

