

RISTORAZIONE

NATURALLY COLD



ABBATTITORI

I migliori alleati dello chef

Razionalizzare il lavoro, arricchire il menu, eliminare gli sprechi e aumentare i profitti; l'abbattitore Coldline cambierà per sempre il tuo modo di lavorare.





FAST SERVICE SYSTEM

L'esclusiva tecnologia Coldline per un service economico e veloce

Le grandi energie progettuali investite nella ricerca, pongono Coldline ai vertici del settore quanto a tecnologia e innovazione. Ogni abbattitore contraddistinto dal simbolo **FSS** è dotato di un sistema refrigerante indipendente dalla scocca, particolarità che assicura grandi vantaggi nella flessibilità e nel service.

PROLUNGARE LA VITA DI UN APPARECCHIO

Puoi prolungare la vita di un abbattitore installando un nuovo sistema refrigerante al posto di quello giunto a fine ciclo.

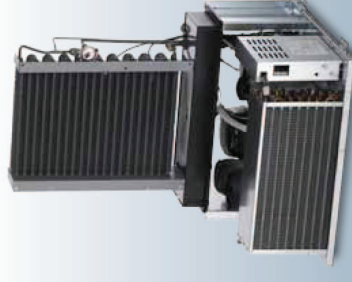
MANUTENZIONE E SERVICE SEMPLIFICATI

La manutenzione e il service sono semplici, rapidi e non richiedono personale specializzato.

Sistema refrigerante

Il sistema refrigerante è il cuore pulsante dell'abbattitore Coldline, la massima espressione di potenza ed efficienza. È equipaggiato con compressore ad elevata silenziosità e a basso consumo.

Il sistema di iniezione multipla del gas nell'evaporatore aumenta la resa in abbattimento.



PLUG-IN

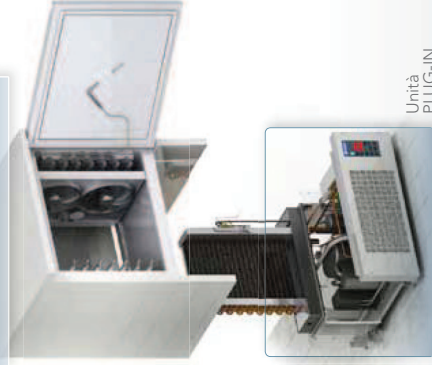
VENTILAZIONE INDIRETTA

La ventilazione indiretta garantisce una temperatura perfetta in tutta la camera agendo delicatamente sul prodotto; i ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta per evitare di introdurre aria a temperatura ambiente.

AFFIDABILITÀ NEL TEMPO

Il compressore è dotato di sistema pump-down per limitare la pressione in fase di aspirazione e garantire l'affidabilità delle parti meccaniche.

- Unità condensante tropicalizzata
- Evaporatore verniciato anticorrosione
- Ciclo di vuoto doppio per maggiore efficienza del sistema
- Connessione rapida dell'elettronica

Unità
PLUG-IN

REMOTO

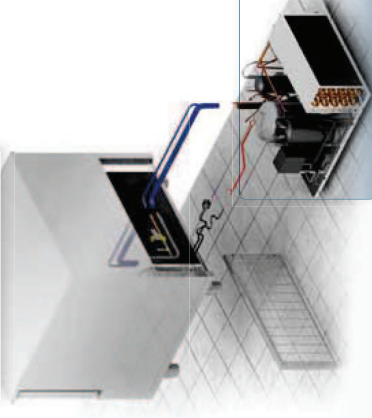
COMFORT CON UNITÀ REMOTA

Il posizionamento dell'unità condensante remota, assicura un ambiente silenzioso e confortevole. Il calore generato dal condensatore viene disperso all'esterno a vantaggio di locali più freschi. Le migliori condizioni di esercizio dell'unità garantiscono consumi energetici ridotti e una vita superiore delle parti meccaniche.

FACILE INSTALLAZIONE

L'impianto è dotato di valvola termostatica e valvola solenoide per collegamento anche ad unità centralizzata. Il circuito frigorifero è pressurizzato con azoto e i collegamenti elettrici predisposti.

- Valvola termostatica Danfoss
- Valvola solenoide per collegamento a centrale
- Impianto elettrico predisposto
- Circuito pressurizzato con azoto
- Tubi di collegamento esclusi

Unità
REMOTA

ABBATTITORI

-30% di consumi

L'abbattitore Coldline consuma il 30% di energia in meno rispetto ad un analogo apparecchio tradizionale.



SONDA AL CUORE

Consente di limitare il funzionamento del compressore al tempo strettamente necessario.



SBRINAMENTO A GAS CALDO

Elimina la brina in pochi minuti alla fine di ogni ciclo. Le condizioni di massima efficienza sono ripristinate evitando sprechi di energia al ciclo successivo.



VENTILATORI AD ALTA EFFICIENZA

Consentono un risparmio energetico del 30% rispetto alla versione tradizionale.



COMPRESSORI A BASSO CONSUMO

Riducono i consumi dal 15% al 40% grazie alla nuova tecnologia ad alta efficienza e basso attrito.

Sano, naturale,
stagionale,
conveniente; il
dizionario in cucina
con l'abbattitore
Coldline.

ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE

Il freddo rapido preserva gli alimenti dall'aggressione batterica, allunga il periodo di conservazione e riduce il calo di peso per evaporazione, mantenendo costante la qualità che contraddistingue da sempre la tua cucina.

Nella fascia di temperatura compresa fra $+65^{\circ}\text{C}$ e $+10^{\circ}\text{C}$, i batteri naturalmente presenti in un alimento trovano le condizioni ideali per proliferare. È proprio ciò che accade quando un prodotto cotto viene lasciato raffreddare a temperatura ambiente.

CONSERVARE PIÙ A LUNGO

Il raffreddamento tradizionale di un alimento cotto causa un rapido deperimento. Con l'abbattitore Coldline, il periodo di conservazione si allunga, mantenendo inalterati fragranza e sapore dei tuoi piatti.

ELEVATA 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 surgelare a -18°C e creare una riserva che impiegherai anche a distanza di alcuni mesi, sempre con assoluta garanzia di qualità.

PIANIFICARE IL LAVORO

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.

MAGGIORI PROFITTI

Diminuiscono gli scarti causati dal rapido deperimento dei prodotti non abbattuti; diminuisce la perdita di peso per disidratazione del prodotto raffreddato tradizionalmente e aumentano invece i tuoi profitti grazie al miglior impiego delle materie prime, alla razionalizzazione degli acquisti e alla migliore organizzazione del lavoro.

MENU PIÙ AMPIO

Le scorte perfettamente conservate per periodi più lunghi ti consentono di offrire ai tuoi clienti una scelta di menù più ampia, mantenendo sempre la qualità eccellente alla quale li hai abituati.

FRESCO, SANO E NATURALE

Puoi combinare efficacemente l'impiego dell'abbattitore con l'acquisto diretto delle materie prime presso i produttori locali del territorio, secondo le più recenti iniziative in questo campo, così facendo avrai sempre la certezza della freschezza, economicità e rintracciabilità dei tuoi prodotti.

+3

Abbattere a $+3^{\circ}\text{C}$

La temperatura al cuore dell'alimento raggiunge $+3^{\circ}\text{C}$ nel minor tempo possibile:

RIDUCI IL CALO DI PESO

Blocchi il processo di evaporazione e riduci il calo di peso; maggiore peso=maggiore redditività della preparazione.

RISPARMI SOLDI

Riduci gli sprechi e consegui un risparmio economico.

PUOI OFFRIRE UNA SCELTA PIÙ AMPIA

Offri prodotti sempre freschissimi e di elevata qualità.

RISPARMI TEMPO, FINO AL 30%.

Grazie alla maggior durata in conservazione puoi realizzare quantità elevate di prodotto evitando di ripetere giornalmente le stesse preparazioni.

MANTIENI COLORE, PROFUMI E SAPORE

Ottieni un risultato qualitativo superiore, i tuoi clienti se ne accorgeranno!

-18

Surgelare a -18°C

La temperatura al cuore dell'alimento raggiunge -18°C nel minor tempo possibile:

MANTIENI LA QUALITÀ

L'alimento non subisce il deterioramento della struttura biologica.

LIMITI IL CALO DI PESO

Blocchi il processo di evaporazione senza disidratare il prodotto.

RAZIONALIZZI L'IMPIEGO DELLE RISORSE

Puoi surgelare in porzioni adeguate alle tue reali esigenze.

ACQUISTI SECONDO CONVENIENZA

Puoi coniugare le esigenze di economicità e stagionalità con quelle di conservazione.

RIDUCI L'IMPIEGO DI SURGELATI INDUSTRIALI

Puoi surgelare autonomamente le materie prime in base a freschezza e stagionalità.



C'È FREDDO... E FREDDO

Nei processi di congelamento e di surgelazione c'è una variabile fondamentale che rende le due tecniche profondamente diverse: il tempo!

La surgelazione è un metodo di conservazione naturale che permette di non utilizzare conservanti mantenendo intatte le qualità organolettiche del prodotto, sapore, aroma e aspetto.



Congelamento

Nel processo di congelamento la temperatura di un alimento diminuisce fino a -18°C in tempi lunghi (fino a 12 ore). Sebbene sia un metodo efficace per allungare il tempo di conservazione, è un processo lento. Le particelle di acqua presenti nell'alimento si uniscono fra loro formando grandi cristalli di ghiaccio che rompono le pareti delle cellule e danneggiano la struttura biologica dell'alimento. Al momento dello scongelamento ci sarà una perdita di liquidi, un calo di peso e di conseguenza una diminuzione della qualità originaria. È un processo per il quale viene impiegato un normale frigorifero congelatore.



Surgelazione

Nel processo di surgelazione la temperatura di un alimento diminuisce fino a -18°C al cuore in tempi rapidi, grazie alla temperatura dell'aria che scende fino a -40°C. L'acqua all'interno delle singole cellule gela rapidamente formando microcristalli di ghiaccio. Al momento dello scongelamento non ci saranno perdite di liquidi e le condizioni originarie dell'alimento saranno ripristinate. È una tecnica che consente di conservare una qualità eccellente per periodi lunghi e richiede l'impiego di un abbattitore di temperatura.



Stagionalità

È conveniente surgelare i prodotti che sono disponibili in periodi limitati: verdure pregiate, frutta rossa, selvaggina. In questo modo la loro disponibilità è prolungata nel tempo.

Quantità conveniente

La surgelazione conviene per quegli alimenti, altrimenti deperibili, il cui acquisto in grosse quantità permette sensibili economie sul prezzo.

A SONDA O A TEMPO? SCEGLI LA MODALITÀ DI ABBATTIMENTO IDEALE

I cicli di abbattimento e surgelazione sono eseguibili in 2 modalità:

- mediante impostazione di un tempo fisso definito dall'utente
- 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 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 senza impiegare necessariamente la sonda al cuore. 99 programmi memorizzabili.

ABBATTIMENTO POSITIVO SOFT

È ideale per prodotti delicati, leggeri, di spessore ridotto, come verdure in foglia o a pezzi, frutti di mare, filetti di pesce, pasta sfoglia, tortine e biscotti. La temperatura dei cibi si abbassa velocemente senza danneggiare la superficie esterna. Il prodotto viene raffreddato fino a raggiungere la temperatura al cuore di +3°C.

ABBATTIMENTO POSITIVO HARD

È ideale per prodotti densi, ad alto contenuto di grassi o di dimensioni consistenti, come zuppe, brodi e salse, carni e sformati. Il prodotto viene raffreddato fino a raggiungere la temperatura al cuore di +3°C.

SURGELAZIONE FREEZING

È ideale per conservare tutti i tipi di cibo crudo e cotto per periodi lunghi (settimane o alcuni mesi). Evita la formazione di macrocristalli mantenendo intatte qualità e consistenza. Il prodotto viene raffreddato fino a raggiungere la temperatura al cuore di -18°C.

Un arrosto di 3 kg che si raffredda lentamente perde fino al 10% del suo peso riducendo notevolmente la redditività dell'acquisto originario.

*Il modello da tavolo W3TGO GN2/3 è sprovvisto di sonda al cuore

ABBATTITORI

Abbattimenti eseguiti alla perfezione anche con apparecchio a pieno carico. Ricorda sempre di distribuire uniformemente il prodotto in camera per ottenere il risultato più rapido e sicuro.

VENTILAZIONE INDIRETTA

La ventilazione indiretta garantisce una temperatura perfetta in tutta la camera agendo delicatamente sul prodotto; i ventilatori si arrestano automaticamente all'apertura della porta per evitare di introdurre aria a temperatura ambiente.

SBRINAMENTO A GAS CALDO

Lo sbrinamento a gas caldo interviene automaticamente a fine abbattimento, eliminando la brina presente sull'evaporatore e assicurando la massima efficienza al ciclo successivo.

VANO EVAPORATORE ISPEZIONABILE

Vano evaporatore ispezionabile per manutenzione e pulizia.

COMPATIBILITÀ EN60X40

Il modello 10T e superiori hanno l'assetto interno compatibile con teglie EN60x40.

TOP ROBUSTO E SFRUTTABILE

Il piano di lavoro è progettato per sostenere pesanti carichi. È possibile sovrapporre un forno con peso fino a 100 kg.



Caratteristiche

- Esterno/interno in AISI 304
- Spessore di isolamento 60 mm CFC/HCFC Free
- Angoli interni arrotondati
- Piedini regolabili in acciaio inox 100/150 mm
- Porte autochiudenti con fermo a 105°
- Maniglia in acciaio inox di 2 mm di spessore
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Sistema anticondensa cornice porta
- Piletta di scarico su fondo
- Supporti teglie smontabili senza ausilio di attrezzi per facile pulizia
- Sonda al cuore inox (riscaldata a richiesta)
- Unità condensante tropicalizzata. Funzionamento garantito fino a +43°C ambiente
- Flusso d'aria indiretto
- Evaporatore verniciato anticorrosione
- Vano evaporatore ispezionabile per manutenzione e pulizia
- Sbrinamento automatico a gas caldo (Plug-in)
- Vano motore insonorizzato
- Top rinforzato per sovrapposizione forno
- Sistema pump-down - riduce la pressione del circuito in fase di ripartenza del compressore
- Ventilatori su cuscinetti per basse temperature
- Griglie ventilatori inox AISI 304
- Rinvio connessioni elettriche nel vano interno per facile manutenzione
- Quadro elettrico estraibile
- Valvola termostatica Danfoss ad iniezione multipla, efficienza refrigerante maggiorata
- Sistema refrigerante sostituibile FSS
- Conformità HACCP
- Quadro comandi elettronico
- 99 programmi memorizzabili
- Segnalazione allarmi
- **Optional**
 - Ruote inox
 - Sonda riscaldata



Soluzioni tecniche



Maniglia in acciaio inox.



Compatibilità GN1/1-EN60x40 (modelli 10T/14T/20T).



Sonda al cuore inox.

ABBATTITORI

La gamma

3T
Teglie GN2/3

5T
Teglie GN1/1

6T
Teglie GN1/1

7T
Teglie GN1/1

10T
Teglie GN1/1 - EN60x40

14T
Teglie GN1/1 - EN60x40



Dimensioni (mm)	L 625 P 600 H 421	L 710 P 700 H 840	L 710 P 700 H 900	L 710 P 700 H 1080	L 780 P 800 H 1545	L 780 P 800 H 1765
Modello	W3TGO	W5TGO	W6TGN	W7TGN	W10TGN	W14TGN
Potenza massima	0,30kW	0,89kW	1,10kW	1,20kW	3,35kW	3,44kW
Assorbimento massimo	2,2A	4,9A	6,0A	6,1A	6,2A	6,6A
Resa frigorifera	635W*	1528W*	1755W*	2084W*	5211W*	6013W*
Tensione	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz
Resa per ciclo	7 kg +90° ⇨ +3°C 5 kg +90° ⇨ -18°C	14 kg +90° ⇨ +3°C 10 kg +90° ⇨ -18°C	18 kg +90° ⇨ +3°C 14 kg +90° ⇨ -18°C	25 kg +90° ⇨ +3°C 18 kg +90° ⇨ -18°C	40 kg +90° ⇨ +3°C 28 kg +90° ⇨ -18°C	50 kg +90° ⇨ +3°C 35 kg +90° ⇨ -18°C
Varianti	-	Versione remota Condensazione ad acqua	Versione remota Condensazione ad acqua	Versione remota Condensazione ad acqua	Versione remota Condensazione ad acqua	Versione remota Condensazione ad acqua

*Evap. -10°C cond. 45°C

ABBATTITORI

La gamma

20T Remoto
Teglie GN1/1 - EN60x40



20K Remoto
Carrello per teglie GN1/1



40K Remoto
Carrello per teglie GN2/1



Dimensioni (mm)	L 810 P 1015 H 2085			L 598 P 530 H 1630			L 1400 P 1298 H 2340			L 660 P 720 H 1750		
	W20TGNR			W20KGNR			W40KGNR					
	0,70kW			0,70kW			1,0kW					
	2,3A			2,3A			3,3A					
	400V 3N/50Hz			400V 3N/50Hz			400V 3N/50Hz					

Carrelli esclusi

W20T UNITÀ OPZIONALI



Dimensioni (mm)	L 1300 P 450 H 650			L 1050 P 450 H 1250			L 1050 P 450 H 1250			L 1410 P 560 H 1160		
	20T-US			20T-UP			20K-US			40K-US		
	5,6kW			6,5kW			5,6kW			6,5kW		
	16,4A			19,0A			16,4A			19,0A		
	9702W*			12470W*			9702W*			12470W*		
Potenza massima riscaldamento massimo	400V 3N/50Hz			400V 3N/50Hz			400V 3N/50Hz			400V 3N/50Hz		
Resa per ciclo	80 kg +90° → +3°C 55 kg +90° → -18°C			115 kg +90° → +3°C 75 kg +90° → -18°C			115 kg +90° → +3°C 75 kg +90° → -18°C			120 kg +90° → +3°C 140 kg +90° → -18°C		
	Condensazione ad acqua			Condensazione ad acqua			Condensazione ad acqua			Condensazione ad acqua		
Varianti												

*Evap -10°C cond. 45°C

ABBATTITORI

SISTEMA PUMP-DOWN

Una valvola di sicurezza limita la pressione di aspirazione del compressore in situazioni critiche, garantendo un perfetto funzionamento in ogni condizione di impiego.

EVAPORATORE MULTIPUNT

Il liquido frigorifero è iniettato nell'evaporatore su più punti per una maggiore efficienza refrigerante.

VERSIONE CONDENSAZIONE AD ACQUA

La condensazione ad acqua migliora le prestazioni e il comfort grazie alla silenziosità del sistema.

VUOTO SU 2 PUNTI

La fase di vuoto del circuito frigorifero è cruciale per eliminare impurità o umidità che riducono la capacità refrigerante e aumentano i consumi di energia. Coldline esegue una doppia fase di vuoto su due punti del circuito per ottenere un'efficienza perfetta.

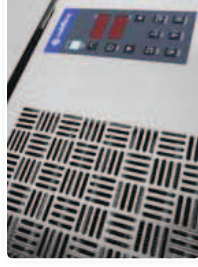
MODULARITÀ

Il modello W5TGO è progettato secondo un criterio modulare. Può essere affiancato al tavolo refrigerato e rivestito da un piano unico.



DESIGN

Il design dell'abbattitore si abbina ad ogni ambiente di lavoro, il quadro comandi è intuitivo e semplice da utilizzare.



GUIDE E SUPPORTI

Le guide e i supporti sono smontabili senza ausilio di attrezzi. Nei modelli 10T e superiori l'interno è compatibile con teglie EN60x40.



BORDO FRONTALE RAGGIATO

Piano di lavoro con bordo frontale raggiato per il massimo comfort nell'utilizzo.



SONDA AL CUORE

Sonda al cuore di serie facilmente sostituibile. Disponibile optional la versione riscaldata che facilita l'estrazione dopo il ciclo di surgelazione.



EVAPORATORE ISPEZIONABILE

Il vano evaporatore è ispezionabile per manutenzione e pulizia. Evaporatore verniciato anticorrosione a garanzia di affidabilità nel tempo.



ANTICONDENSA

Sistema anticondensa cornice porta.



PILETTA DI SCARICO
Piletta di scarico sul fondo per agevolare il lavaggio del vano interno.



SUPPORTI TEGLIE
Supporti teglie smontabili senza ausilio di attrezzi. (Modelli W5/6/7)



FLUSSO ARIA INDIRETTO
Flusso d'aria indiretto per la massima omogeneità di temperatura.



STERILIZZATORE UV (OPTIONAL)
Sistema di sanificazione del vano interno.



RUOTE INOX (OPTIONAL)

Ruote inox girevoli con freno Ø100 - H137 mm.



REGISTRATORE HACCP (OPTIONAL)
Registratore con stampante conforme HACCP.

