

SPEISEEIS

NATURALLY COLD



MADE IN ITALY

Coldline ist in einem der stärksten Industriegebiete Europas tätig und trägt täglich zur sozialen und wirtschaftlichen Entwicklung der Region bei.

Sich für Coldline zu entscheiden bedeutet, sich Werten der Seriosität, Modernität und Konkretheit zu verschreiben. Bei der Projektplanung wird der Schwerpunkt auf Qualität, Energieeinsparung und Umweltschutz gelegt. Zu diesem Zweck werden umweltfreundliche Materialien, eine geringe Anzahl an Bauteilen und Verpackungen verwendet, die sich gut recyceln lassen.

Effizienz in der Produktion hat höchste Priorität. Aus diesem Grund sind alle Verarbeitungsprozesse in dem Unternehmen konzentriert. Die laufende Kontrolle der Halbfertigprodukte in den verschiedenen Phasen gewährleistet Sicherheit für die Qualität des Endproduktes. Aus diesem Grund bringt jeder Techniker rund 10% seiner Zeit dafür auf, die Arbeit seines Vorgängers zu prüfen. Jedes einzelne Gerät wird am Ende der Produktionskette nach einem strengen internen Protokoll einer Abnahmeprüfung unterzogen, welche die Qualität zertifiziert.



Erfahrung, Leidenschaft, Hingabe und Teamgeist sind die Werte, die jeden Tag unsere Arbeit inspirieren.

Voraussetzung für die Führung eines Segelschiffes ist eine zuverlässige Mannschaft, um bestmöglich die Antriebskraft des Windes auszunützen. Coldline unterstützt aktiv die Athleten der internationalen Klasse Laser SB3, Profikreis des renommierten Volvo Cups, wo das Coldline Team Racing in spektakulären hochtechnischen Regatten um die Führung kämpft.



NUN IST DIE KÄLTE DA

Coldline bietet Ihnen ein komplettes Programm an Kühlgeräten für **Gastronomie, Konditoreien, Bäckereien, Speiseeis und Pizzerien.**

Modelle, die sich durch Typologie, Dimension und Temperaturbereich unterscheiden, die entwickelt worden sind, um den speziellen Anforderungen Ihrer beruflichen Tätigkeit gerecht zu werden. Stabile, zuverlässige und effiziente Geräte zum Lagern, Schnellabkühlen und Schockfrostern Ihrer Spezialitäten.

Besuchen Sie coldline.it oder fordern Sie per  Infos an!



Kühlschränke, Kühltische und Schnellabkühler für Großküchen, Restaurants, Hotels und Gemeinschaftsküchen.

GASTRONOMIE



Kühlschränke, Kühltische und Schnellabkühler für Konditoreien und Bäckereien.

KONFITOREI



Schränke und Tische Gärunterbrecher für Konditoreien Bäckereien.

BÄCKEREI



Gefrierschränke und Schnellabkühler zur handwerklichen Eisproduktion.

SPEISEEIS



Tische und Kühlvitrinen für die Pizzeria.

PIZZERIA



INOX 304

Stahl höchster Güte,
ohne Kompromisse.

CNS DIN 1.431 ist Stahl höchster Güte. Er zeichnet sich durch Stabilität aus, die Aussehen und Beständigkeit sowie absolute Hygiene und Rostbeständigkeit auf Dauer gewährleistet.

Überprüfen Sie, dass die von Ihnen gekauften Produkte mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.



Die Eiscreme hat ein ganz besonderes Merkmal: sie entsteht und lebt in der Kälte! Coldline setzt alles daran, damit es weich, zart schmelzend und leicht verarbeitbar wird.

DIE KUNST UND WISSENSCHAFT DES GUTEN ITALIENISCHEN EISES

EINE KÖSTLICHKEIT FÜR ALLE

Eiscreme schmeckt allen: Erwachsenen wie Kindern. Milch, Eier, Sahne, Kakao, Obst sind natürliche und nährstoffreiche Zutaten, aus denen eine ausgezeichnete handwerkliche Eiscreme entsteht, die Eiweiß mit viel Aminosäuren, Kohlenhydrate, Fett, Vitamin A und B2, Calcium und Phosphor enthält. Ein Vollnahrungsmittel, das allerdings hinsichtlich der Produktionsmethoden und der Qualität des Ergebnisses sehr unterschiedlich ist.

QUALITÄT, BILDUNG UND KNOW-HOW

Professionalität, Kenntnisse der Rohstoffe und Zutaten, die Fähigkeit des Ausgleichens und der Formulierung von Rezepten sind grundlegende Faktoren, um ein gutes handwerkliches Speiseeis zu erzeugen. Der Speiseeishersteller, der laufend um seine Fortbildung bemüht ist, gekonnt die Mischungen zusammensetzt und kritisch die Ergebnisse analysiert, wird seiner Konkurrenz immer einen Schritt voraus sein. Sein Eis wird von Kunden durch eine konstante und bewusste Auswahl prämiert.

ENTWICKLUNG DES SPEISEEISES

Das Wissen um einfache oder zusammengesetzte Zutaten hat in den letzten Jahren enorm zugenommen und es ermöglicht die Produktion eines handwerklichen Speiseeises, das im Vergleich zu früher, besser ist. Dem Speiseeishersteller stehen heute entwickeltere Rohstoffe und raffiniertere Methoden der Produktion und Konservierung zur Verfügung.

IN DER EISPRODUKTION ANGEWANDTE TECHNIK

Eine analoge Entwicklung zeigt sich in der Ausstattung der handwerklichen Eisproduktionsbetriebe. Dank der Forschung und der technischen Entwicklung produziert Coldline Geräte, die ganz gezielt zur Schnellabkühlung und Konservierung von handwerklich hergestelltem Speiseeis entwickelt wurden. Diese Geräte sind unbedingt notwendig, um den professionellen Eiserzeuger bei der Vereinfachung der Arbeit zu unterstützen, damit dieser ein Speiseeis von vorzüglicher Qualität produzieren kann.



SPEISEEIS LAGERN UND SCHOCKFROSTEN

TIEFKÜHL- SCHRÄNKE ICE -10°-22°C

Aufbewahrungsschränke mit negativer Temperatur mit einem Fassungsvermögen von 36 bis 54 Wannen 360x165x120h. Es besteht die Anschlussmöglichkeit an ein externes Aggregat. Modelle zur bestmöglichen Raumnutzung und für eine optimale Konservierung von Speiseeis, Tortenböden und Einzelportionen.

TIEFKÜHL- SCHRÄNKE FAST -10°-30°C

Ein vielseitiges Arbeitsinstrument, um gleichzeitig eine hohe Lagerkapazität zum Konservieren und die Möglichkeit des Schnellgefrierens Ihres Speiseeises auf der Oberfläche oder in der Tiefe zu nutzen. Drei verschiedene Anforderungen werden von einem einzigen Gerät erfüllt.

SCHNELL- ABKÜHLER

Aufrechterhaltung der ausgezeichneten Qualität des Speiseeises, Verlängerung der Konservierungszeit und Verbesserung der betrieblichen Organisation. Der Schnellabkühler von Coldline rundet die Qualität Ihres Angebotes ab.



SCHRÄNKE ICE & FAST

Die ideale Technologie zur
handwerklichen Herstellung
von Speiseeis.

Die Sorgfalt bei der Auswahl der Zutaten und die Produktionsmethode bestimmt die Qualität Ihres Speiseeises. Eine Arbeit, die es verdient mit entsprechenden Geräten bewahrt zu werden, damit die Cremigkeit und der Geschmack erhalten bleiben. Die Schränke ICE und FAST wurden entwickelt, um dieser Aufgabe bestmöglich gerecht zu werden.





FAST SERVICE SYSTEM

Die exklusive Technologie von Coldline für einen wirtschaftlichen, prompten Service.

Dank der in die Forschung investierten Energien ist Coldline in puncto Technologie und Innovation branchenführend. Jeder Schrank mit dem **FSS**-Symbol ist mit einem vom Gehäuse unabhängigen Kühlsystem ausgestattet. Diese Besonderheit garantiert Flexibilität und Servicefreundlichkeit.

DEN VERWENDUNGSZWECK ÄNDERN

Sie können den Verwendungszweck eines Gerätes, von einem Kühlschrank zum Tiefkühlschrank und umgekehrt, auch Jahre nach der Installation, ändern.

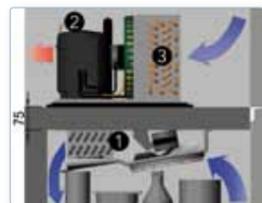
DIE LEBENSDAUER EINES GERÄTES VERLÄNGERN

Sie können die Lebensdauer eines Kühlschranks verlängern, indem Sie ein neues Kühlsystem anstelle des alten einbauen.

EINFACHE WARTUNG UND SERVICEFREUNDLICHKEIT

Wartung und Service sind einfach, schnell und erfordern kein Fachpersonal.

Coldline



- 1 Verdampfer
- 2 Kompressor
- 3 Konsensator

Kompakter Verdampfer im Innenfach.

Kondensator und Verdampfer mit großen Abmessungen.

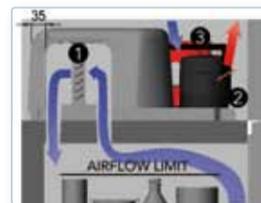
Effiziente Luftzirkulation in der Kammer. Rasches Abkühlen der Temperatur auch bei intensiver Verwendung und häufigem Öffnen der Tür.

Isolation des Verdampfers (kühlere Zone) mit 75 mm Stärke.

Die breite Auslegung des Verdampfers garantiert rasche Abtauzeiten ohne Temperaturschwankungen, was einen minimierten Energieverbrauch bedingt.

Wärmeableitung und Kompressorkühlung sind optimal. Die mechanischen Komponenten haben eine lange Lebensdauer.

Andere Systeme



- 1 Verdampfer
- 2 Kompressor
- 3 Konsensator

Verdampfer außerhalb des Raumes.

Verdampfer und Kondensator mit kleinen Abmessungen bei wenig Platz.

Verlangsamte Luftzirkulation in der Kammer aufgrund des Umweges. Geringere Kühleffizienz bei intensiver Verwendung.

Isolation des Verdampfers (kühlere Zone) mit verminderter Stärke.

Die hohe Auslegung des Verdampfers wirkt sich nachteilig auf die Abtauzeiten aus, wodurch der Energieverbrauch steigt und sich Eis bildet.

Aufgrund des kleinen Installationsraumes neigt der Kompressor leicht zu Überhitzungen. Aufgrund des kleinen Installationsraumes neigt der Kompressor leicht zum Überhitzen Die Lebensdauer der mechanischen Komponenten wird reduziert.

STECKERFERTIG

HOCHEFFIZIENTER KOMPAKTER VERDAMPFER

Die Lagermöglichkeit in der Kammer ist aufgrund der reduzierten Ausdehnung des Verdampfers in der Höhe maximal. Die hohe Austauschfläche sorgt für ein rasches Herunterkühlen der Temperatur, auch im Fall eines intensiven Gebrauchs. Rasche Abtauzeiten verhindern schädigende Temperaturschwankungen, die sich vorteilhaft auf eine perfekte Konservierung und geringen Energieverbrauch auswirken.

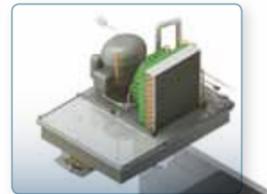
PERFEKTE TEMPERATURVERTEILUNG

Dank der hocheffizienten Gebläse ist die Luftzirkulation in der Kammer optimal. Das regelmäßige Luftleitsystem sorgt für eine perfekte Temperaturverteilung auf allen Ebenen.

DAUERHAFT ZUVERLÄSSIGKEIT

Der groß dimensionierte Kondensator gewährleistet eine effiziente Wärmeableitung. Das großzügige Technikfach sorgt für eine optimale Kühlung des Kompressors, was sich vorteilhaft auf die mechanischen Teile auswirkt.

Kühlaggregat STECKERFERTIG



- Kondensatoreinheit in tropischer Ausführung.
- Verdampfer mit Rostschutzlackierung
- Doppelter Vakuumzyklus für ein effizienteres System
- Verstärkte Abdeckung, 75 mm
- Schnellanschlüsse der Elektronik

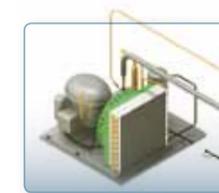
ZK ANSCHLUSS

LEISER UND ANGENEHMER ARBEITSPLATZ

Die Positionierung der ausgelagerten Kondensatoreinheit sorgt für einen ruhigen und angenehmen Arbeitsplatz. Die vom Kondensator erzeugte Wärme wird ins Freie abgeleitet, wodurch die Räume angenehm kühl bleiben. Die besseren Betriebsbedingungen für die ausgelagerte Einheit sorgen für einen geringeren Stromverbrauch und eine längere Lebensdauer der mechanischen Teile.

EINFACHE INSTALLATION

Das Gerät ist mit einem Thermostat- und Magnetventil für den Anschluss an das zentrale Kühlaggregat ausgestattet. Der Druckaufbau im Kühlkreislauf erfolgt mit Stickstoff und die elektrischen Anschlüsse sind vorbereitet.



externes KÜHLAGGREGAT



- Danfoss Thermostatventil
- Magnetventil für den Anschluss an das zentrale Kühlaggregat
- Vorbereiteter elektrischer Anschluss
- Druckaufbau im Kreislauf mit Stickstoff
- Anschlussleitungen (nicht mitgeliefert)

TECHNOLOGIE COLDLINE

-45% Verbrauch

Ein Tiefkühlschrank von Coldline verbraucht 45% weniger Energie als ein herkömmliches Gerät.

**75
mm**

ISOLIERUNGSSTÄRKE 75 MM

Die 75 mm starke Isolierung sorgt für geringere Wärmeverluste, weniger Einschaltzeiten des Kompressors und somit weniger Stromverbrauch.



ABTAUEN MIT HEISSGAS

Das intelligente Abtauen ist variabel und erfolgt nur dann, wenn tatsächlich Eis vorhanden ist. Das System läuft so wenig als möglich.



VERDAMPFUNGSSYSTEM

Das Kondensverdampfungssystem aktiviert sich nur dann, wenn sich Wasser nach dem Abtauen gebildet hat.



KONSTANTE TEMPERATUR

Das Abschalten der Gebläse beim Öffnen der Tür reduziert die Temperaturschwankungen und demzufolge die Einschaltzeiten des Kompressors.



ASPERA KOMPRESSOREN

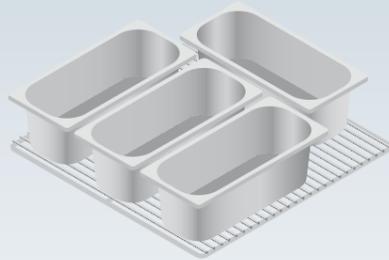
Die Aspera Kompressoren gewährleisten eine Senkung des Energieverbrauches um 15% sowie des Schallpegels um 5 dBA.

Sparen Sie mit einfachen Maßnahmen Energie ein: stellen Sie das Gerät von Wärmequellen entfernt auf, lassen Sie die Tür so wenig als möglich offen und sorgen Sie durch regelmäßige Wartung des Gerätes für einen effizienten Zustand des Kühlsystems.

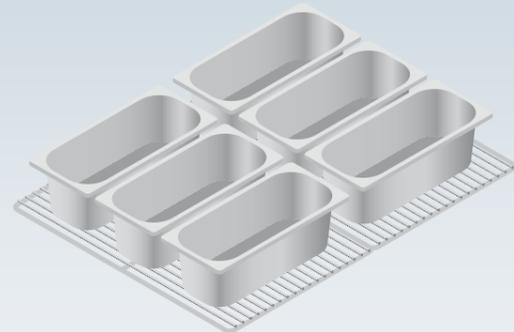
SCHRÄNKE ICE -10°-20°C

Der ICE Schrank entsteht aus der Erfordernis, Speiseeis, Halbgefrorenes, Mousse und Einzelportionen perfekt zu konservieren. Die Technologie von Ice ist Ihr täglicher Begleiter, um die Qualität Ihres handwerklichen Speiseeises perfekt aufrechtzuerhalten.

700 LT
36 SCHALEN
Tiefe 815 mm



900 LT
54 SCHALEN
Tiefe 1015 mm



ERSTKLASSIGE HERSTELLUNGSTECHNOLOGIE

Edelstahl AISI 304, Isolierungsstärke 75 mm, abgerundete Außen- und Innenecken für eine einfache Reinigung, Edelstahlgriff mit 2 mm Stärke, Abtauen mit Heißgas (Steckerfertig), automatische Tauwasserverdampfung und serienmäßige Beleuchtung bei allen Ausführungen..

KONTROLLIERTER LUFTSTROM

Das innovative doppelte Umluftsystem garantiert maximale Kühleffizienz sowie eine optimale Kälteverteilung, auch bei vollem Gerät.

ABTAUEN MIT HEISSGAS

Das automatische Abtauen mit Heißgas reduziert. Temperaturschwankungen auf ein Minimum und ist nur solange aktiv, bis das Eis geschmolzen ist.

EIN KÜHLER, LEISER ARBEITSPLATZ

Für jedes Modell ist eine Ausführung lieferbar, die an ein externes Aggregat angeschlossen werden kann. Mit dem externen Motor ist die Arbeitsumgebung ruhiger und angenehmer.

MEHR QUALITÄT MIT DEM SCHNELLABKÜHLER

Der Kühlschranks ICE kombiniert mit dem Schnellabkühler bietet Ihnen beste Konservierungsergebnisse: Ihr Eis bleibt weich, streichfähig und am Gaumen angenehm.

Eigenschaften

- Gehäuse außen/innen aus Edelstahl AISI 304 - Außenrückseite aus galvanisiertem Stahl
- Isolierungsstärke 75 mm FCKW/ H-FCKW FREI
- Abgerundete Innen- und Außenecken
- Edelstahl-Griff, 2 mm Stärke
- Reversible, selbstschließende Türen mit 105° Türhalterauf
- Austauschbare Magnetdichtung
- Anti-Kondensationssystem am Türrahmen
- Zylinderschloss
- Beleuchtung
- Stelleleisten und Auflageschienen aus Edelstahl AISI 304 können zur einfachen Reinigung ohne Werkzeug ausgebaut werden
- Höhenverstellbare Edelstahl-Füße 100/150 MM
- Umluftkühlung
- Indirekter Luftstrom
- Verdampfer mit Rostschutzlackierung
- Verdampferabdeckung aus Edelstahl
- Kondensatoreinheit in tropischer Ausführung. Sicherer Betrieb bis zu +43°C Raumtemperatur
- Austauschbares FSS-Kältesystem
- Automatische Heißgasabtauung
- Automatische Tauwasserverdampfung
- Elektronisches Bedienfeld
 - Plattenbündige Tastatur
 - Hochtemperaturalarm
 - Alarm Tür offen
 - Abspeicherung der Höchsttemperatur
 - Schnellprogrammierungssystem mit HOT-KEY-Schlüssel
 - Serieller Anschluss an Überwachungssysteme mit MODBUS-RTU
- HACCP-Konformität
- **Optional**
 - Räder
 - Doppeltür



Technische Lösungen



Ergonomischer Griff aus Edelstahl, 2 mm Stärke.



Umluftkühlung.



Bedienfeld mit bündiger Tastatur.

SCHRÄNKE ICE -10°-22°C

Das Angebot

700 LT

Roste 53x53
4 Schalen je Ebene
Max. Fassungsvermögen 36 Schalen 360x165x120 mm



900 LT

Roste EN60x80
6 Schalen je Ebene
Max. Fassungsvermögen 54 Schalen 360x165x120 mm



Abmessungen (mm)	B 740 T 815 H 2085	B 810 T 1015 H 2085
Modell	-10°-22°C	-10°-22°C
Max. Leistung	1,0kW	1,0kW
Max. Stromaufnahme	5.9A	5.9A
Kühlleistung	935W*	935W*
Spannung	230V/50Hz	230V/50Hz
Varianten	ZK Anschluss • Doppeltür	ZK Anschluss • Doppeltür

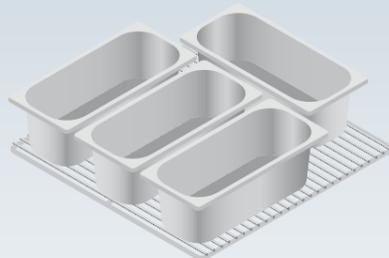
Standardabmessung: 20 Auflageschienenpaare aus Edelstahl

*Verdampf -23,3°C cond. 54,4°C

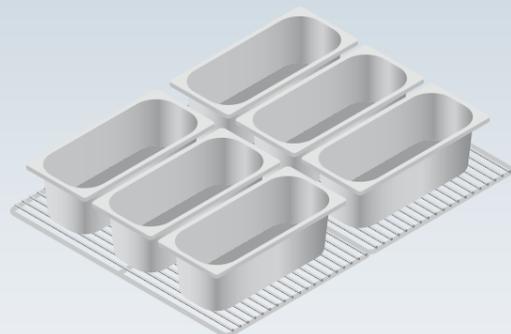
SCHRÄNKE FAST -10°-30°C

Die perfekte Synergie zwischen Kühlleistung und Konservierungseffizienz. Die große Einsatzflexibilität und der hohe Qualitätsstandard machen den Schrank FAST zum besten Angebot, das sich ein professioneller Eiserzeuger wünschen kann.

700 LT
36 SCHALEN
Tiefe 815 mm



900 LT
54 SCHALEN
Tiefe 1015 mm



HOHE LEISTUNG

Die große Kühlleistung der Anlage mit Thermostatventil gestattet intensive Kühlzyklen mit der Funktion "Fast Freeze" von bis zu -30°C:

EINSATZWEISEN

AUSHÄRTEN

Sie können die Eiswannen mit dem soeben gekneteten Speiseeis für begrenzte Zeit bei ca. -30°C hineinstellen, um eine Aushärtung der Oberfläche zu erzielen, vor allem bei Produkten, die für den sofortigen Verkauf bestimmt sind. Auf diese Weise „stabilisieren“ Sie jenen Teil des Produktes, der aus der Wanne austritt und wirken so dem frühzeitigen Schmelzen entgegen.

GEFRIEREN

Sie können die Gefrierwirkung mit der Funktion „Fast Freeze -30“ verlängern, indem Sie rasch einen Teil des restlichen Wassers im Eis gefrieren. Der Lagerzeitraum verlängert sich und Volumen, Cremigkeit und Geschmack bleiben erhalten. Die schnelle Kühlung gewährleistet, dass das Speiseeis die Eigenschaften von soeben zubereitetem Speiseeis beibehält.

KONSERVIEREN

Sie können Sie auf die große Lagerkapazität und eine perfekte Verteilung der Temperatur für die Konservierung von Speiseeis, aber auch von Halbgefrorenem, Mousse, Torten, bayrischen Cremes und Einzelportionen bei -18°C verlassen.

Eigenschaften

- Eigenschaften
- Gehäuse außen/innen aus Edelstahl AISI 304 - Außenrückseite aus galvanisiertem Stahl
- Isolierungsstärke 75 mm FCKW/H-FCKW FREI
- Abgerundete Innen- und Außenecken
- Edelstahl-Griff, 2 mm Stärke
- Reversible, selbstschließende Türen mit 105° Türhalterauf
- Austauschbare Magnetdichtung
- Anti-Kondensationssystem am Türrahmen
- Zylinderschloss
- Beleuchtung
- Stelleisten und Auflageschienen aus Edelstahl AISI 304 können zur einfachen Reinigung ohne Werkzeug ausgebaut werden
- Höhenverstellbare Edelstahl-Füße 100/150 MM
- Umluftkühlung
- Indirekter Luftstrom
- Verdampfer mit Rostschutzlackierung
- Verdampferabdeckung aus Edelstahl
- Austauschbares FSS-Kältesystem
- Kondensatoreinheit in tropischer Ausführung. Sicherer Betrieb bis zu +43°C Raumtemperatur
- Automatische Heißgasabtauung
- Automatische Tauwasserverdampfung
- HACCP-Konformität
- Elektronisches Bedienfeld
 - Plattenbündige Tastatur
 - Hochtematuralarm
 - Alarm Tür offen
 - Abspeicherung der Höchsttemperatur
 - Schnellprogrammierungssystem mit HOT-KEY-Schlüssel
 - Serieller Anschluss an Überwachungssysteme mit MODBUS-RTU
- Optional
 - Räder
 - Doppeltür



Technische Lösungen



Isolierungsstärke 75 mm.



Luftstrombeförderer.



Serienmäßige Beleuchtung.

SCHRÄNKE FAST -10°-30°C

Das Angebot

700 LT

Roste 53x53
4 Schalen je Ebene
Max. Fassungsvermögen 36 Schalen 360x165x120 mm



900 LT

Roste EN60x80
6 Schalen je Ebene
Max. Fassungsvermögen 54 Schalen 360x165x120 mm



Abmessungen (mm)	B 740 T 815 H 2085	B 810 T 1015 H 2085
Modell	-10°-30°C	-10°-30°C
Max. Leistung	1,2kW	1,2kW
Max. Stromaufnahme	6,2A	6,2A
Kühlleistung	1089W*	1089W*
Spannung	230V/50Hz	230V/50Hz
Varianten	ZK Anschluss • Doppeltür	ZK Anschluss • Doppeltür

Standardausstattung: 20 Edelstahlschienenpaare

*Verdampf -23,3°C cond. 54,4°C

SCHRÄNKE ICE & FAST

SCHNELLANSCHLÜSSE

Der Thermostat ist mit Schnellanschlüssen versehen. Er kann einfach abgehängt und ausgetauscht werden.

ENTLEEREN AN 2 STELLEN

Die Vakuumphase des Kühlkreislaufes ist entscheidend, um Unreinheiten oder Feuchtigkeit, die die Kühlkapazität reduzieren und den Energieverbrauch steigern, zu beseitigen. Coldline führt eine doppelte Vakuumphase an zwei Stellen des Kreislaufes aus, um eine perfekte Effizienz zu erzielen.



ISOLIERUNG
Isolierungsstärke
75 mm. FCKW/H-
FCKW FREI.



**SCHLOSS UND
105° TÜRHALTERAUF**
Zylinderschloss.
105° Türhalterauf, um
das Beschicken zu
erleichtern.



DICHTUNG
Magnetdichtung
leicht austauschbar.



STELLEISTEN
Stelleisten aus Edelstahl,
zur einfachen Reinigung
ohne Werkzeug ausbaubar.



**AUFLAGESCHIENEN
UND ROSTE**
Auflageschienen
aus Edelstahl,
Rilsan-Roste.



EDELSTAHL-FÜSSE
Höhenverstellbare Edelstahl-
Füße 100/150 mm.



ANTI-KONDENSATION
Antikondensationssystem
Türrahmen.



TAUWASSERVERDAMPFUNG
Automatische
Tauwasserverdampfung Das
System aktiviert sich nur, wenn
Wasser vorhanden ist.



VERDAMPFER MIT
Rostschutzlackierung
um Zuverlässigkeit und
Dauerhaftigkeit
zu gewährleisten.



**KONDENSATOREINHEIT
MIT TROPISCHER
AUSFÜHRUNG**
Kondensatoreinheit
für den Betrieb bis zu
+43° Raumtemperatur.
Aspera Kompressoren
sehr geräuscharm.



**EDELSTAHL-RÄDER
(OPTIONAL)**
Edelstahl-Lenckrollen
mit Bremse
Ø100 mm - H137 mm.



**X-WEB
(OPTIONAL)**
Kontrolle rund um die Uhr
Das Gerät meldet
eine Störung mittels Fax,
E-Mail oder SMS.

SCHNELLABKÜHLER

Mehr Effizienz, mehr Wert

Die schnelle Kältetechnik, die zur handwerklichen Speiseeisherstellung angewendet wird, bringt Ihnen eine Vielzahl von Vorzügen in puncto Qualität, Organisation und Wirtschaftlichkeit.





FAST SERVICE SYSTEM

Die exklusive Technologie von Coldline für einen wirtschaftlichen, prompten Service.

Dank der in die Forschung investierten Energien ist Coldline in puncto Technologie und Innovation branchenführend. Jeder Schnellabkühler mit dem Symbol **FSS** ist mit einem vom Gehäuse unabhängigen Kühlsystem ausgestattet. Diese Besonderheit garantiert Flexibilität und Servicefreundlichkeit.

DIE LEBENSDAUER EINES GERÄTES VERLÄNGERN

Sie können die Lebensdauer eines Schnellabkühlers verlängern, indem Sie ein neues Kühlsystem anstelle des alten einbauen.

EINFACHE WARTUNG UND SERVICEFREUNDLICHKEIT

Wartung und Service sind einfach, schnell und erfordern kein Fachpersonal.

STECKERFERTIG

INDIREKTE BELÜFTUNG

La Die indirekte Belüftung gewährleistet eine ideale Kälte in der in der ganzen Kammer und belüftet sanft das Produkt. Die Gebläse halten beim Öffnen der Tür automatisch an. Dadurch wird vermieden, dass Raumluft in den Schrank kommt.

DAUERHAFT ZUVERLÄSSIGKEIT

Der Kompressor ist mit dem Pump-Down-System ausgestattet, mit dem der Druck in der Ansaugphase verringert und die Zuverlässigkeit der mechanischen Teile gewährleistet wird.

- Kondensatoreinheit in tropischer Ausführung
- Verdampfer mit Rostschutzlackierung
- Doppelter Vakuumzyklus für ein effizienteres System
- Schnellanschluss der Elektronik



Kühlaggregat STECKERFERTIG

Kühlsystem

Das Kühlsystem ist das Herzstück des Schnellabkühlers von Coldline, höchster Ausdruck von Leistungsstärke und Effizienz. Ausgestattet ist es mit einem absolut geräuscharmen Kompressor, der sich durch seinen niedrigen Stromverbrauch auszeichnet. Das System mit Mehrfacheinspritzung von Gas in den Verdampfer erhöht die Kühlleistung.



ZK ANSCHLUSS

KOMFORT MIT AUSGELAGERTEM KÜHLAGGREGAT

Die Positionierung der ausgelagerten Kondensatoreinheit sorgt für einen leisen, angenehmen Arbeitsplatz für das Personal. Die vom Kondensator erzeugte Wärme wird ins Freie abgeleitet, wodurch die Räume kühl bleiben. Die optimalen Betriebsbedingungen der Einheit garantieren einen niedrigen Energieverbrauch und eine hohe Lebensdauer der mechanischen Teile.

EINFACH ANZUSCHLIESSEN

Das Gerät ist mit einem Thermostatventil und einem Magnetventil für den Anschluss an ein zentrales Kühlaggregat ausgestattet. Der Druckaufbau im Kältekreislauf erfolgt mit Stickstoff und die elektrischen Anschlüsse sind vorbereitet.

- Danfoss Thermostatventil
- Magnetventil für den Anschluss an das zentrale Kühlaggregat
- Vorbereiteter elektrischer Anschluss
- Druckaufbau im Kreislauf mit Stickstoff
- Anschlussleitungen (nicht mitgeliefert)



externes KÜHLAGGREGAT

SCHNELLABKÜHLER

-30% Verbrauch

Der Schnellabkühler von Coldline verbraucht 30% weniger Energie als ein herkömmliches Gerät.



SERIENMÄSSIGER KERNTemperaturFÜHLER

Mit Hilfe des Kerntemperaturfühlers kann die Betriebszeit des Kompressors weitestgehend eingeschränkt werden.



ABTAUEN MIT HEISSGAS

Das Eis wird innerhalb weniger Minuten am Ende jedes Zyklus beseitigt. Dadurch sind die optimalen Bedingungen wieder hergestellt und eine Energieverschwendung kann im Folgezyklus vermieden werden.



HOCHEFFIZIENTE GEBLÄSE

Diese ermöglichen eine Energieersparnis von 30% im Vergleich zur herkömmlichen Version.



ENERGIESPARENDE KOMPRESSOREN

Dank der innovativen leistungsstarken Technologie und der geringen Reibung, wird der Verbrauch von 15% auf 40% reduziert.

Gesund, natürlich, saisonal, günstig; die Fachterminologie in der Eisdiele mit dem Schnellabkühler von Coldline.



DAS SPEISEEIS ABKÜHLEN ABKÜHLEN AUF

Die Einführung des Schnellabkühlers in den Prozess der handwerklichen Speiseeiserzeugung hat radikal das Arbeitssystem verändert und neue Standards in Hinblick auf Qualität und Organisation in der täglichen Arbeit gesetzt.

FLEXIBILITÄT

Sie können die ganze Wanne mit dem Produkt einfrieren und in einem negativen Aufbewahrungsschrank bis zur Verwendung lagern oder die Oberfläche schnell aushärten, um das Eis direkt in den Verkauf zu bringen.

MEHR ERTRAG

Der Schnellabkühler von Coldline wird Ihre Arbeitsweise nachhaltig verändern. Die Technik der Schnellabkühlung gestattet Ihnen eine bessere Organisation Ihrer Produktionsstätte, die Rationalisierung der Einkäufe und die Steigerung der Produktivität und des Ertrages. Dies ist der gezielten Verwendung von Rohstoffen, der effizienteren Arbeitsorganisation und der hohen Qualität des Speiseeises zu verdanken.

GEZIELTE EINKAUFSPANUNG

Sie können den Schnellabkühler nicht nur für die Eiserzeugung verwenden, sondern auch andere Zutaten, Rohstoffe oder Basisprodukte damit einfrieren. Sie können größere Produktmengen in der Saison günstig und zu bester Qualität einfrieren. Somit stehen Ihnen über längere Zeit die Produkte zu Verfügung und gleichzeitig sparen Sie noch Geld. Sie können größere Produktmengen in der Saison einkaufen und anschließend verwenden, wobei Sie stets die Gewissheit haben, dass alles frisch, gesund und natürlich ist.



ES GIBT VERSCHIEDENE ARTEN VON KÄLTE

Beim Gefrieren und Tiefkühlen gibt es einen wesentlichen Faktor, der die beiden Techniken grundlegend voneinander unterscheidet: die Zeit!

Mit der Tiefabkühlung erzielt man qualitativ ausgezeichnete Ergebnisse, da die ursprünglichen Eigenschaften, Geschmack und Cremigkeit des Eises erhalten bleiben.



Gefrieren

MAKROKRISTALLE

Während des Knetens wird die flüssige Mischung schnell auf eine Temperatur von -7 bis -9°C gebracht. Für die Erreichung der Betriebstemperatur von -12 bis -14°C muss ein anderer Teil des im Speiseeis vorhandenen Wassers gefrieren. Falls diese Phase zu lange dauert, besteht die Gefahr, dass sich kleine Wasserpartikel verbinden und sich Makrokristalle bilden. Das Produkt wird „rau“, wenig cremig und unangenehm körnig.

Tiefkühlen

MIKROKRISTALLE

Es ist notwendig, dass die Temperatur sehr rasch absinkt: auf diese Weise bilden sich kleine, regelmäßige Kristalle und das Speiseeis ist weicher, besser verarbeitbar und gaumenfreundlicher. Der Schnellabühler Ice Chill wurde entwickelt, um diese Aufgabe in möglichst kurzer Zeit zu erfüllen und ein qualitativ besseres Endresultat zu gewährleisten. Das in der Vitrine ausgestellte Produkt weist immer ein perfektes Aussehen auf, ist leicht streichbar und hat die richtige Konsistenz und Dichte.

Saisonalität

Es zahlt sich aus Produkte, der Saison, wenn der Preis günstig ist, einzufrieren und dadurch längere Zeit die Produkte verfügbar haben.

Menge mit Preisvorteil

Sie können Obst oder Ihre Halbfertigprodukte in großen Mengen einfrieren und sie je nach Erfordernis verwenden.

MAXIMALE QUALITÄT, ABSOLUTE SICHERHEIT

Die Zyklen des Schnellabkühlens und des Schockfrostens lassen sich auf 2 Arten durchführen: durch Einstellen einer vom Benutzer festgelegten Zeit automatisch mit der Kernsonde, die serienmäßig mit allen Modellen geliefert wird*

In beiden Fällen erfolgt der Übergang zur positiven Konservierung (+3°C) oder zur negativen Konservierung (-20°C) am Zyklusende automatisch. Sie können den Abkühlzyklus vor Arbeitsende am Abend starten und finden am nächsten Morgen das abgekühlte und perfekt konservierte Produkt vor.

Bei wiederholten Abkühlungen von Produkttypen und -mengen ist es möglich, ein Programm mit einer individuell vordefinierten Zeit abzuspeichern. Zur perfekten Abkühlung des Produkts genügt das Aufrufen des Programms, ohne dass der Einsatz des Kerntemperaturfühlers erforderlich ist. Es können 99 Programme abgespeichert werden.

POSITIVE ABKÜHLUNG SOFT

Ideal für empfindliche, leichte Produkte mit geringer Stärke. Die Temperatur sinkt rasch ab, jedoch ohne die Oberfläche zu beschädigen. Das Produkt wird bis zum Erreichen der Kerntemperatur von +3°C abgekühlt.

POSITIVE ABKÜHLUNG HARD

Ideal für dichte Produkte mit hohem Fettgehalt oder von großer Konsistenz. Das Produkt wird bis zum Erreichen der Kerntemperatur von +3°C abgekühlt.

TIEFABKÜHLUNG

Ist ideal zum Abkühlen von Speiseeis, Aufrechterhaltung der ursprünglichen Qualität und der perfekten Konservierung. Die Bildung von Makrokristallen wird vermieden und Qualität und Konsistenz bleiben erhalten. Das Produkt wird bis zum Erreichen der Kerntemperatur von -18°C gekühlt.



Die schnelle Kälte bietet Ihnen auch für Mousse, Einzelportionen, Halbfertigprodukte und Rohstoffe große Vorteile, da die Konservierungszeit um das Dreifache verlängert wird.

SCHNELLABKÜHLER

Der Schnellabkühler von Coldline ermöglicht Ihnen, eine immer größere Palette an Spezialitäten ganz im Zeichen bester Eiserzeugungstradition anzubieten. Aber nicht nur. Die schnelle Kälte unterbindet wirksam das Wachstum von Bakterien und garantiert Ihnen ein gesundes und natürliches Ergebnis.

PUMP-DOWN SYSTEM

Ein Sicherheitsventil verringert den Ansaugdruck des Kompressors in kritischen Situationen und gewährleistet unter allen Einsatzbedingungen einen perfekten Betrieb.

MULTIPOINT VERDAMPFER

Die Kühlflüssigkeit wird an mehreren Stellen in den Verdampfer eingespritzt, wodurch eine größere Kühleffizienz gegeben ist.

ABTAUEN MIT HEISSGAS

Die Heißgas-Abtauung erfolgt automatisch am Ende der Abkühlung. Das Eis auf dem Verdampfer wird automatisch entfernt und maximale Effizienz wird für den Folgezyklus sichergestellt.

INSPIZIERBARES VERDAMPFERFACH

Zur Wartung und Reinigung überprüfbares Verdampferfach.

INDIREKTE BELÜFTUNG

Die indirekte Belüftung gewährleistet eine ideale Kälte in der ganzen Kammer und belüftet sanft das Produkt. Die Gebläse halten beim Öffnen der Tür automatisch an. Dadurch wird vermieden, dass Raumluft in den Schrank kommt.



Eigenschaften

- Gehäuse außen/innen aus Edelstahl AISI 304
- Isolierungsstärke 60 mm FCKW/H-FCKW FREI
- Abgerundete Innenecken
- Höhenverstellbare Edelstahl-Füße 100/150 MM
- Reversible, selbstschließende Türen mit 105° Türhalterauf
- Griff aus Inox-Stahl, 2 mm Stärke
- Austauschbare Magnetdichtung
- Anti-Kondensationssystem am Türrahmen
- Ausfluss am Boden
- Blechhalterungen, die zur einfachen Reinigung ohne Werkzeug ausgebaut werden können
- Kernsonde aus Edelstahl (auf Wunsch beheizt)
- Kondensatoreinheit in tropischer Ausführung. Sicherer Betrieb bis zu +43°C Raumtemperatur
- Indirekter Luftstrom
- Verdampfer mit Rostschutzlackierung
- Zur Wartung und Reinigung inspizierbares Verdampferfach.
- Automatische Heißgasabtauung (Steckerfertig)
- Schallgedämmter Maschinenraum Verstärkte Abdeckung
- Das Pump-Down-System reduziert den Druck bei erneutem Kompressorstart.
- Gebläse auf Lagern für Niedrigtemperaturen
- Gebläseroste aus Edelstahl AISI 304
- Verlegung der elektrischen Anschlüsse in das Innenfach zur einfachen Wartung
- Herausnehmbares elektronisches Bedienfeld
- Danfoss-Thermostatventil mit Mehrfacheinspritzung, größere Kühleffizienz
- Austauschbares FSS-Kältesystem
- HACCP-Konformität
- Elektronisches Bedienfeld
 - 99 Programme speicherbar
 - Alarmanzeige
- **Optional**
 - Edelstahl-Räder
 - Beheizter Fühler



Technische Lösungen



Griff aus Edelstahl.



Kompatibilität GN1/1-EN60x40.



Edelstahl-Kernsonde.

SCHNELLABKÜHLER

Das Angebot

3T
2 Schalen
360x165x120



5T
3 Schalen
360x165x120



6T
6 Schalen
360x165x120



7T
9 Schalen
360x165x120



10T
12 Schalen
360x165x120



14T
15 Schalen
360x165x120



Abmessungen (mm)	B 625 T 600 H 421	B 780 T 800 H 840	B 780 T 800 H 900	B 780 T 800 H 1080	B 780 T 800 H 1545	B 780 T 800 H 1765
Modell	W3TGO	W5TLO	W6TGL	W7TGL	W10TGL	W14TGL
Max. Leistung	0,30kW	0,89kW	1,10kW	1,20kW	3,35kW	3,44kW
Max. Stromaufnahme	2.2A	4.9A	6.0A	6.1A	6.2A	6.6A
Kühlleistung	635W*	1528W*	1755W*	2084W*	5211W*	6013W*
Spannung	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz
Zyklusleistung	4 kg -10° ⇒ -18°C	10 kg -10° ⇒ -18°C	15 kg -10° ⇒ -18°C	20 kg -10° ⇒ -18°C	35 kg -10° ⇒ -18°C	50 kg -10° ⇒ -18°C
	7 kg +90° ⇒ +3°C	14 kg +90° ⇒ +3°C	18 kg +90° ⇒ +3°C	25 kg +90° ⇒ +3°C	40 kg +90° ⇒ +3°C	50 kg +90° ⇒ +3°C
	5 kg +90° ⇒ -18°C	10 kg +90° ⇒ -18°C	14 kg +90° ⇒ -18°C	18 kg +90° ⇒ -18°C	28 kg +90° ⇒ -18°C	35 kg +90° ⇒ -18°C
Varianten	-	Wasserkondensation extern				

*Verdampf -10°C cond. 45°C

SCHNELLABKÜHLER

VERSION MIT WASSERKONDENSATION

Die Wasserkondensation verbessert dank des geräuscharmen Systems Leistung und Komfort.

MODULBAUWEISE

Das Modell W5TGO wurde in Modulbauweise entwickelt. Es kann neben einem Kühltablett aufgestellt und von einer durchgehenden Platte abgedeckt werden.

ENTLEEREN AN 2 STELLEN

Die Vakuumphase des Kühlkreislaufes ist entscheidend, um Unreinheiten oder Feuchtigkeit, die die Kühlkapazität reduzieren und den Energieverbrauch steigern, zu beseitigen. Coldline führt eine doppelte Vakuumphase an zwei Stellen des Kreislaufes aus, um eine perfekte Effizienz zu erzielen.



DESIGN

Das Design des Schnellabkühlers passt in jede Arbeitsumgebung. Das Bedienfeld ist intuitiv und einfach in der Anwendung.



FÜHRUNGEN UND HALTERUNGEN

Um das Reinigen zu erleichtern, können Führungen und Halterungen ohne Werkzeug ausgebaut werden. Bei den Modellen 10T und darüber ist das Innere mit den Blechen EN60x40 kompatibel. EN60x40.



GLATTE VORDERE KANTE

Arbeitsplatte mit glatter Vorderkante für maximalen Komfort in der Anwendung.



KERNSONDE

Kernsonde serienmäßig mitgeliefert, leicht austauschbar. Verfügbar als Optional in der beheizten Version, die das Herausnehmen nach dem Frostzyklus erleichtert.



INSPIZIERBARER VERDAMPFER

Das Verdampferfach ist zur Wartung und Reinigung inspizierbar. Verdampfer mit Rostschutzlackierung. Gewährleistung langfristiger Zuverlässigkeit.



ANTIKONDENSATION

Antikondensationssystem Türrahmen.



ABFLUSS

Abfluss am Boden zur leichteren Reinigung des Innenfaches.



BLECHHALTERUNG

Ohne Werkzeug ausbaubare Blechhalterungen. (Modelle W5/6/7)



INDIREKTER LUFTSTROM

Indirekter Luftstrom für maximale Gleichförmigkeit der Temperatur.



UV-STERILISATOR (OPTIONAL)

Sterilisierungssystem des Innenraums.



EDELSTAHL-RÄDER (OPTIONAL)

Edelstahl-Lenkenrollen mit Bremse.



HACCP-AUFZEICHNUNG (OPTIONAL)

Aufzeichnung mit Drucker HACCP konform.



Null Kompromisse in puncto Qualität,
unsere Leidenschaft: die Kälte!

