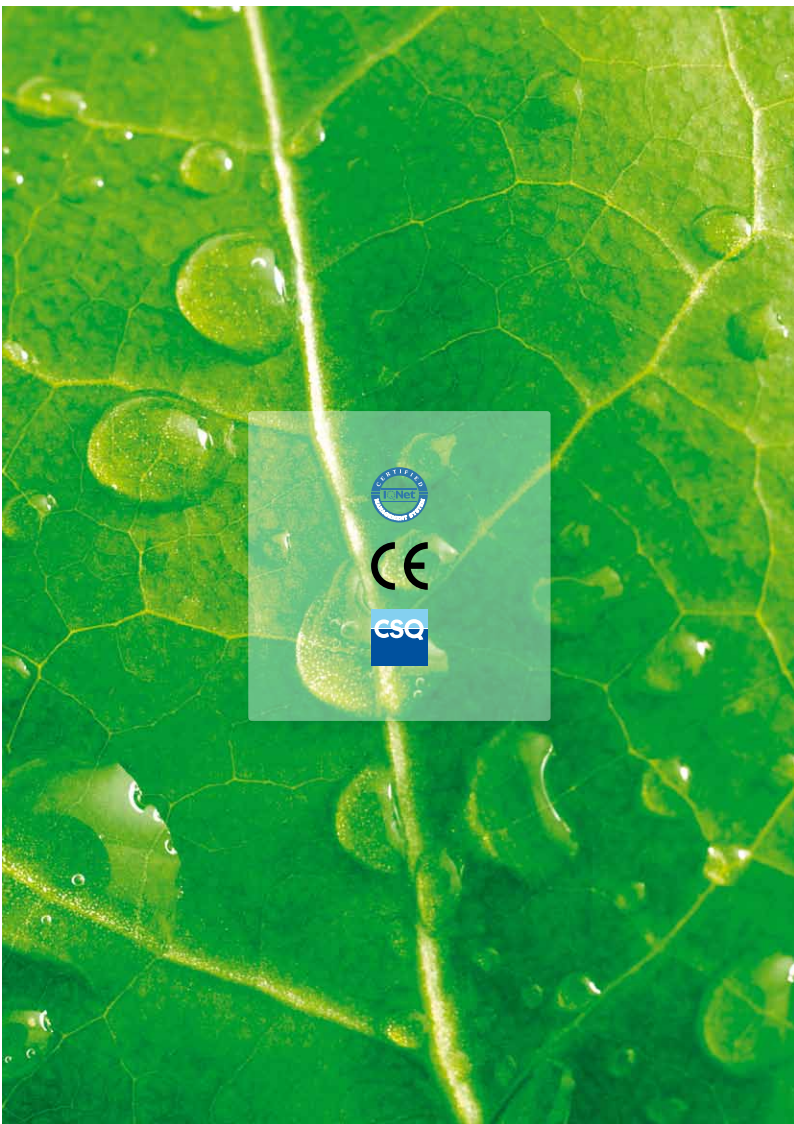


GASTRONOMIE

NATURALLY COLD





PRÄSENTATION

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 Schockfrosten Ihrer Spezialitäten.



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

GASTRONOMIE



Kühlschränke, Kühltische und Schnellabkühler für Konditoreien und Bäckereien.

KONDITIONEIE



Schränke und Tische Gärunterbrecher für Konditoreien Bäckereien.

BÄCKEREIE



Gefrierschränke und Schnellabkühler zur handwerklichen Eisproduktion.

SPEISEEIS



Tische und Kühlvitrinen für die Pizzeria.

PIZZERIA



INOX 304

Stahl höchster Güte,
ohne Kompromisse

CNS DIN 1.4301 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.

06 | 07



Sie wählen
die Zutaten,
Coldline hält
sie frisch.

SCHRÄNKE SMART & MASTER

Öffnen Sie die Türen zur Frische

Zwei Tiefen, 5 Breiten, 5 Temperaturbereiche, Steckerfertig-Schränke und ausgelagerte Modelle. Viele Ausführungen zur optimalen Raumnutzung und perfekten Konservierung Ihrer Produkte. Wählen Sie den Schrank aus, der Ihren Anforderungen in puncto Abmessung, Ausstattung und Fassungsvermögen am besten entspricht. Der gemeinsame Nenner ist stets der gleiche: Qualität, Zuverlässigkeit und Topleistungen.





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.

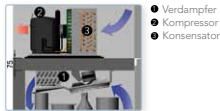
DIE LEBENSDAUER EINES GERÄTES VERLÄNGERN

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



- Verdampfer
- Kompressor
- Kondensator

Kompakter Verdampfer im Innenfach.

Kondensator und Verdampfer mit großen Abmessungen.

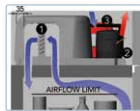
Effiziente Luftzirkulation in der Kammer. Rasches Abkühlen der Temperatur auch bei intensiver Verwendung und häufigem Öffnen der Tür.

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



- Verdampfer
- Kompressor
- Kondensator

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.

PERFЕКTE TEMPERATUR VERTEILUNG

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

DAUERHAFTE ZUVERLÄSSIGKEIT

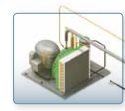
Der groß dimensionierte Kondensator gewährleistet eine effiziente Wärmeableitung. Das großzügige Technikfach sorgt für eine optimale Kühlung des Kompressors, was sich vorteilhaft auf die mechanischen Teile auswirkt.

Kühlaggregat STECKERFERTIG



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

ZK ANSCHLUSS



externes KÜHLAGGREGAT

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.

- 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 Kühlschrank von Coldline verbraucht 45% weniger Energie als herkömmliche Geräte.

**75
mm**

ISOLIERUNGSTÄRKE

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



INTELLIGENTES ABTAUEN

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



TAUWASSERVERDAMPFUNG

Das Verdampfungssystem aktiviert sich nur dann, wenn sich Tauwasser nach dem Abtauen gebildet hat.



KONSTANTE TEMPERATUR

Das Anhalten 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 von 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 SMART

Das Design des Schrankes Smart passt perfekt in jede Arbeitsumgebung. Das optisch ansprechende und äußerst stabile Kühlgerät ist aus Edelstahl AISI 304 hergestellt.

ALLES UNTER KONTROLLE
Der Prozessor behält automatisch die mit dem richtigen Feuchtigkeitsgrad eingestellte Temperatur aufrecht. Das einfache, intuitive Bedienfeld wurde konzipiert, um die Einstellung der Temperatur und das Abrufen der Speicherdaten zu erleichtern.

QUALITÄT UND ERGONOMIE
Die Isolierstärke von 75 mm sorgt für einen verminderten Energieverbrauch. Das neue Design des Griffes wurde entwickelt, um ergonomische Sicherheit beim Angreifen und höchsten Komfort bei der täglichen Verwendung zu gewährleisten.

OPTIMALE ORGANISATION DER STAUÄRÄUME
Die Innenfächer lassen sich auf verschiedene Höhen einstellen. Dadurch kann die Anordnung der Produkte bestmöglich organisiert werden, damit sie immer griffbereit zur Hand sind.

KOMFORT IN DER KÜCHE DANK DES AUSGELAGERTEN KÜHLAGGREGATES
Mit dem ausgelagerten Kühlaggregat wird die vom Kondensator erzeugte Wärme in das Freie abgeleitet, was für ein angenehmes kühles Raumklima sorgt.

Eigenschaften

- Gehäuse außen/innen aus Edelstahl AISI 304 – Außenrückseite aus galvanisiertem Stahl
- Isolierstärke 75 mm FCKW/H-FCKW FREI
- Abgerundete Innen- und Außenecken
- PVC-Griff auf ganzer Höhe
- Reversible, Selbstschließende Türen mit 105° Türhalterauf
- Austauschbare Magnetdichtung
- Anti-Kondensationssystem am Türrahmen (Versionen BT)
- Zylinderschloss
- Stellessen und Auflageschienen aus Edelstahl AISI 304 können
- zur einfachen Reinigung ohne Werkzeug ausgebaut werden.
- Rilsan-Roste
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße 100/150 MM
- Umluftkühlung
- Verdampfer mit Rostschutzlackierung
- Verdampferabdeckung aus PVC
- Kondensatoreinheit in tropischer Ausführung. Sicherer Betrieb bis zu +43°C Raumtemperatur
- Ausführung 1200/1400 Liter BT mit Doppelkompressor
- Austauschbares FSS-Kühlsystem
- Automatisches Abtauen
- Automatische Tauwasserverdampfung
- HACCP-Konformität
- Elektronisches Bedienfeld
 - Plattenbündige Tastatur
 - Hochtemperaturalarm
 - Alarm Tür offen
 - Abspeicherung der Höchsttemperatur
 - Schnellprogrammierungssystem mit HOT-KEY-Schlüssel
 - Serieller Anschluss für Überwachungssysteme mit MODBUS-RTU
- **Optional**
 - Beleuchtung
 - Räder aus Edelstahl



Technische Lösungen



Ergonomischer PVC-Griff auf ganzer Höhe.



Die Gebläse halten automatisch an, sobald die Tür geöffnet wird.



Das plattenbündige Bedienfeld ermöglicht eine einfache, rasche Reinigung.

SCHRÄNKE SMART

Das Angebot

600 LT
Roste 53x53



700 LT
Roste GN2/1



1200 LT
Roste 53x53



1400 LT
Roste GN2/1



Abmessungen (mm)

	B 740 T 715 H 2085			B 740 T 815 H 2085			B 1480 T 715 H 2085			B 1480 T 815 H 2085		
Modell	0°+10°C	-2°+8°C	-18°-22°C	0°+10°C	-2°+8°C	-18°-22°C	0°+10°C	-2°+8°C	-18°-22°C	0°+10°C	-2°+8°C	-18°-22°C
Max. Leistung	0,33kW	0,33kW	0,85kW	0,33kW	0,33kW	0,85kW	0,65kW	0,65kW	1,7kW	0,65kW	0,65kW	1,7kW
Max. Stromaufnahme	1,8A	1,8A	4,8A	1,8A	1,8A	4,8A	3,6A	3,6A	9,6A	3,6A	3,6A	9,6A
Kühlleistung	368W*	368W*	792W**	368W*	368W*	792W**	668W*	668W*	1564W**	668W*	668W*	1564W**
Spannung	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Varianten	ZK Anschluss			ZK Anschluss			ZK Anschluss			ZK Anschluss		

Standardausstattung: 3 Paar Edelstahl-Auflageschienen und 3 Rilsan-Roste je Tür

*Verdampf. -10°C Kond. 54,4°C / **Verdampf. -23,3°C Kond. 54,4°C

SCHRÄNKE MASTER

Vertrauen Sie einem Master-Schrank die Aufbewahrung Ihrer Lebensmittel und die besten Lösungen an. Eine sanfte, konstante Kälte sorgt dafür, dass Aussehen und Aroma jedes Ihrer Produkte unverändert bleibt.

DURCHDACHTES, ELEGANTES DESIGN

Das elegante Design mit abgerundeten Außenecken, das einfache, intuitive Bedienfeld mit Bündiger Tastatur sowie die sorgfältigen Ausführungen verleihen dem Schrank Master ein stabiles, allerdings elegantes Aussehen.

EIN MODELL FÜR JEDE ERFORDERNIS

Erhältlich sind die Modelle mit einem Fassungsvermögen von 350 bis 1400 Liter, mit Halbtüren, Glastüren und getrennten Fächern mit 2 und 3 Temperaturen, auch für Fisch.

QUALITÄT MACHT DEN UNTERSCHIED

Die Monoblockstruktur mit einer Isolierstärke von 75 mm wurde aus Edelstahl AISI 304 höchster Güte hergestellt. Die leistungsstarken, energiesparenden Kompressoren sowie die intelligente Elektronik runden die Qualität ab. Der Schrank Master ist somit für eine intensive Anwendung geeignet.

EINE KÜHLE, LEISE KÜCHE

Für jedes Modell ist eine Ausführung lieferbar, die an ein ausgelagertes Kühlaggregat angeschlossen werden kann. Mit dem externen Motor ist die Arbeitsumgebung für das Personal leise und angenehm.

Eigenschaften

- Gehäuse außen/innen aus Edelstahl AISI 304 - Außenrückseite aus galvanisiertem Stahl
- Isolierstärke 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 (Versionen BT)
- Zylinderschloss
- Beleuchtung
- Stellesschienen und Auflageschienen aus Edelstahl AISI 304 können zur einfachen Reinigung ohne Werkzeug ausgebaut werden
- Rilsan-Roste
- Höhenverstellbare Edelstahl-Füße 100/150 MM
- Umluftkühlung
- Verdampfer mit Rostschutzlackierung
- Verdampferabdeckung aus Edelstahl
- Kondensatoreinheit in tropischer Ausführung. Sicherer Betrieb bis zu +43°C Raumtemperatur
- Ausführung 1200/1400 L BT mit Doppelkompressor
- Austauschbares FSS-Kühlsystem
- Automatisches Abtauen
- Automatische Tauwasserverdampfung
- HACCP-Konformität
- Elektronisches Bedienfeld
 - Plattenbündige Tastatur
 - Hochtemperaturalarm
 - Alarm Tür offen
 - Abspeicherung der Höchsttemperatur
 - Schnellprogrammierungssystem mit HOT-KEY-Schlüssel
 - Serieller Anschluss an Überwachungssysteme mit MODBUS-RTU
- **Optional**
 - Edelstahl-Ablagen
 - Edelstahl-Schubladen
 - Edelstahl-Räder



Technische Lösungen



Ergonomischer Griff aus Inox-Stahl, 2 mm Stärke.



Verdampferabdeckung aus Edelstahl.



Serienmäßige Beleuchtung.

SCHRÄNKE MASTER

Das Angebot

350 LT
Roste GN1/1



500 LT
Roste 42x53



600 LT
Roste 53x53



650 LT
Roste GN2/1



700 LT
Roste GN2/1



1200 LT
Roste 53x53



1400 LT
Roste GN2/1



Abmessungen (mm)	B 535 T 715 H 2085			L 630 P 715 H 2085		B 740 T 715 H 2085			B 810 T 715 H 2085			B 740 T 815 H 2085				B 1480 T 715 H 2085			B 1480 T 815 H 2085		
	0°+10°C	-2°+8°C	-6°+4°C	0°+10°C	-2°+8°C	0°+10°C	-2°+8°C	-18°-22°C	0°+10°C	-2°+8°C	-18°-22°C	0°+10°C	-2°+8°C	-6°+4°C	-18°-22°C	0°+10°C	-2°+8°C	-18°-22°C	0°+10°C	-2°+8°C	-18°-22°C
Modell	0,33kW	0,33kW	0,33kW	0,33kW	0,33kW	0,33kW	0,33kW	0,85kW	0,65kW	0,65kW	1,10kW	0,33kW	0,33kW	0,49kW	0,85kW	0,65kW	0,65kW	1,7kW	0,65kW	0,65kW	1,7kW
Max. Leistung	1,8A	1,8A	1,8A	1,8A	1,8A	1,8A	1,8A	4,8A	3,6A	3,6A	5,9A	1,8A	1,8A	2,6A	4,8A	3,6A	3,6A	9,6A	3,6A	3,6A	9,6A
Max. Stromaufnahme	368W*	368W*	368W*	368W*	368W*	368W*	368W*	782W**	668W*	668W*	935W**	368W*	368W*	519W*	782W**	668W*	668W*	1564W**	668W*	668W*	1564W**
Kühlleistung	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Spannung	ZK Anschluss • Glastür			ZK Anschluss • Glastür		ZK Anschluss • Glastür Doppeltür			ZK Anschluss • Doppeltür			ZK Anschluss • Glastür Doppeltür • Combi 2 Temperaturen				ZK Anschluss • Glastür Doppeltür			ZK Anschluss • Glastür Doppeltür • Combi 2/3 Temperaturen		
Varianten																					

Standardausstattung: 3 Paar Edelstahl-Auflageschienen und 3 Rilsan-Roste je Tür
 $\langle \rangle$ 3 Paar Edelstahl-Auflageschienen und 6 Schalen ABS GN1/1 je Tür

*Verdampf. -10°C Kond. 54,4°C / **Verdampf. -23,3°C Kond. 54

SCHRÄNKE SMART & MASTER

ENTLEEREN AN 2 STELLEN

Die Phase des Entleerens des Kühlkreislaufes ist besonders wichtig, um Unreinheiten oder Feuchtigkeit, die die Kühlkapazität reduzieren und den Energieverbrauch steigern, zu beseitigen. Für eine optimale Effizienz führt Coldline an zwei Punkten des Kreislaufes eine doppelte Vakuumphase aus.

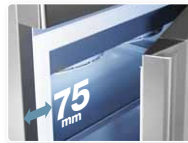
SCHNELLANSCHLÜSSE

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

Die Verbindung macht stark!

DOPPELTES KÜHLSYSTEM

Die Tiefkühlschränke Smart und Master 1200/1400 sind mit einem doppelten Kühlsystem ausgestattet. Sollte ein Kompressor ausfallen, dann garantiert der andere eine Aufrechterhaltung von -14°C, wodurch die Auftauf Gefahr für das Produkt vermieden wird.



ISOLIERUNG
Isolierungsstärke
75 mm.
FCKW/H-FCKW FREI



**ZYLINDERSCHLOSS UND
105° TÜRHALTERAUF**
Zylinderschloss
105° Türhalterauf, um
das Einräumen zu
erleichtern.



DICHTUNG
Magnetdichtung
leicht austauschbar.



**FÜHRUNGEN UND
HALTERUNGEN**
Um das Reinigen zu
erleichtern, können
die Führungen und die
Halterungen ohne Werkzeug
ausgebaut werden.



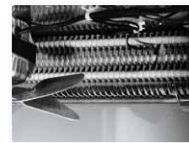
EDELSTAHL-FÜSSE
Höhenverstellbare
Edelstahl-Füße,
100/150 mm.



ANTIKONDENSATION
Antikondensationssystem
Türrahmen (Ausführung
Tiefkühlung).



**TAUWASSERVER-
DAMPFUNG**
Automatische
Tauwasserverdampfung
Das System aktiviert sich nur,
wenn Tauwasser vorhanden ist.



**VERDAMPFER MIT
ROSTSCHUTZLACKIERUNG**
Verdampfer mit
Rostschutzlackierung, um
Zuverlässigkeit und
Dauerhaftigkeit zu
gewährleisten.



**KONDENSATOREINHEIT
IN TROPISCHER
AUSFÜHRUNG**
Kondensatoreinheit
für den Betrieb bis zu +43°
Raumtemperatur.
Sehr geräuscharme Aspera
Kompressoren.



**AUSZIEHBARE
SCHUBLÄDEN
(OPTIONAL)**
Vollauszugsschubladen
auf Teleskopschienen
aus Edelstahl montiert.



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



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

ROLL-IN & PASS-THROUGH

Kälte in Bewegung

Die Sicherheit einer perfekten Konservierung zusammen mit dem praktischen Edelstahlwagen, um einfach Tablett und Servierteller zu befördern. Einheitliche Front bei den Modellen Roll-In oder Pass-Through.



ROLL-IN & PASS-THROUGH

Die Einfahrkühlschränke (Roll-In) und die Durchfahrkühlschränke (Pass-Through) zeichnen sich durch ihre besondere Stabilität aus. Die Tiefe von knapp 815 mm liegt unter jener der Kategorie. Temperaturbereich $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$.

In Kantinen, Großküchen, Cateringbetrieben nimmt die Beförderung von Teller und Tablett eine wichtige Rolle in der Organisation der Arbeit ein. Die Kühlschränke Roll-in und Pass-Through sind konzipiert, um bestmöglich dieser Anforderung gerecht zu werden. Dabei werden Servierzeiten reduziert und die allgemeine Effizienz verbessert. Blindtüren oder Glastüren, bei einem Temperaturbereich zwischen $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$, um 1 oder 2 Wagen für Roste oder Behälter GN2/1 unterzubringen.

ELEGANTES DESIGN

Das Bedienfeld mit Bündiger Tastatur ist einfach und intuitiv in der Anwendung. Das einfache, funktionelle Design verleiht den Kühlschränken Roll-In und Pass-Through ein stabiles Aussehen.

HERSTELLUNGSQUALITÄT

Edelstahl AISI 304, Isolierstärke 75 mm, abgerundete Außen- und Innenecken für eine einfache Reinigung, ergonomischer Griff mit Schloss, automatische Tauwasserverdampfung und serienmäßige Beleuchtung in allen Ausführungen.

BODEN AUS EDELSTAHL

Der Boden aus Edelstahl AISI 304 garantiert maximale Hygiene und einfache Reinigung.



Eigenschaften

- Gehäuse außen/innen aus Edelstahl AISI 304 - Außenrückseite aus galvanisiertem Stahl Isolierstärke 75 mm FCKW/H-FCKW FREI
- Abgerundete Innen- und Außenecken
- Zylinderschloss
- Selbstschließende Türen mit 105° Türhalterauf
- Austauschbare Magnetdichtung
- Beleuchtung
- Edelstahl-Rampe für die Rampenfahrt
- Boden aus Edelstahl AISI 304; maximale Hygiene und einfache Reinigung.
- Umluftkühlung
- Verdampfer mit Rostschutzlackierung
- Kondensatoreinheit in tropischer Ausführung. Sicherer Betrieb bis zu $+43^{\circ}\text{C}$ Raumtemperatur
- Austauschbares FSS-Kühlsystem
- Automatisches Abtauen
- Automatische Tauwasserverdampfung
- HACCP-Konformität
- Elektronisches Bedienfeld
 - Plattenbündige Tastatur
 - Hochtemperaturalarm
 - Alarm Tür offen
 - Abspeicherung der Höchsttemperatur
 - Schnellprogrammierungssystem mit HOT-KEY-Schlüssel
 - Serieller Anschluss an Überwachungssysteme mit MODBUS-RTU
- **Optional**
 - Edelstahl-Wagen GN2/1



Pass-Through

Die einzigartige Funktionalität eines Gerätes, das gleichzeitig auf 2 Seiten bedient werden kann.



ROLL-IN & PASS-THROUGH

Das Angebot

ROLL-IN
1 Wagen GN2/1



ROLL-IN
2 Wagen GN2/1



PASS-THROUGH
1 Wagen GN2/1
Durchfahrtür



PASS-THROUGH
2 Wagen GN2/1
Durchfahrtüren



WAGEN



Abmessungen (mm)	B 810 T 815 H 2115	B 1620 T 815 H 2115	B 810 T 880 H 2115	B 1620 T 880 H 2115	B 598 T 660 H 1630
Modell	-2°+8°C	-2°+8°C	-2°+8°C	-2°+8°C	GN2/1
Max. Leistung	1,0kW	1,0kW	1,0kW	1,0kW	
Max. Stromaufnahme	5,6A	5,6A	5,6A	5,6A	
Kühlleistung	887W*	887W*	887W*	887W*	
Spannung	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	
Varianten	Glastür	Glastür	Glastür	Glastür	

Ohne Wagen

*Verdampf. -10°C Kond. 54,4°C

ROLL-IN & PASS-THROUGH



DESIGN
Schlichtes, elegantes Design mit ausgezeichnetem Zugriff auf das Bedienfeld.



ISOLIERUNG
Isolierungsstärke 75 mm.
FCKW/H-FCKW FREI



SCHLOSS UND 105° TÜRHÄLTERAUF
105° Türhäterauf, um das Einschleiben des Wagens zu erleichtern.



DICHTUNG
Magnetdichtung leicht austauschbar.



RAMPE
Rampe aus Edelstahl zur leichten Zufahrt mit dem Wagen.



TAUWASSER-VERDAMPFUNG
Automatische Tauwasserverdampfung. Das System aktiviert sich nur, wenn Tauwasser vorhanden ist.



KONDENSATOREINHEIT MIT TROPISCHER AUSFÜHRUNG
Kondensatoreinheit für den Betrieb bis zu +43° Raumtemperatur.



INNENVERSTÄRKUNGEN
Seitlicher Schutz des Wagens.



EDELSTAHLBODEN
Boden aus Edelstahl AISI 304 für maximale Hygiene und einfache Reinigung.



WAGEN GN2/1 (OPTIONAL)
Wagen aus Edelstahl AISI 304.



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

TISCHE SMART & MASTER

Bestens organisierter Raum

Die Tische von Coldline gewährleisten ein Innenvolumen mit hoher Lagerkapazität. Die Schubladen sind austauschbar und so entwickelt, dass sie sich jedem Raumbedarf anpassen können. Auf Wunsch ist der Technikbereich rechts oder links (Master) lieferbar. Ist der Motor von Wärmequellen entlernt aufgestellt, werden Energieverbrauch und mechanischer Stress vermindert.





FAST SERVICE SYSTEM

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

Coldline spielt in puncto Technologie und Innovation eine führende Rolle im Bereich professioneller Kältetechnik. Die Kühltische zeichnen sich durch das Symbol **FSS, Fast Service System**, aus. Jedes Gerät ist mit einem Kühlsystem ausgestattet, das vom Gehäuse unabhängig ist. Diese Besonderheit garantiert Flexibilität und den Servicefreundlichkeit.

DEN VERWENDUNGS-ZWECK ÄNDERN

Sie können den Verwendungszweck eines Gerätes, ein Tisch mit 1 und 2 Türen, von einem Kühltisch zu einem Tiefkühltisch und umgekehrt, auch Jahre nach der Installation, ändern.

DIE LEBENSDAUER EINES GERÄTES VERLÄNGERN

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

EINFACHE WARTUNG UND SERVICEFREUNDLICHKEIT

Wartung und Service sind einfach, schnell und erfordern kein Fachpersonal



PERFEKTE GLEICHMÄSSIGKEIT DER TEMPERATUR

Die Luftzirkulation im Innenraum ist effizient, dank des Luftleitblechs der einen regelmäßigen, sanften Luftstrom auf die Produkte, auch bei größeren Modellen mit 3 und 4 Türen, gewährleistet.

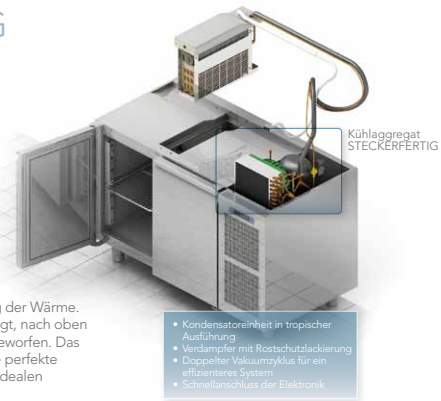
STECKERFERTIG

HOHE KÜHLEFFIZIENZ

Der Verdampfer im Raum sorgt für eine rasche Temperaturabkühlung, auch bei intensivem Gebrauch oder bei voll beladenen Schubladen. Die raschen Abtauzeiten verhindern schädigende Temperaturschwankungen, was sich vorteilhaft auf eine einwandfreie Aufbewahrung und geringen Energieverbrauch auswirkt.

DAUERHAFT ZUVERLÄSSIGKEIT

Der groß dimensionierte Kondensator gewährleistet eine effiziente Ableitung der Wärme. Die kühle Luft wird von unten angesaugt, nach oben befördert und beim oberen Rost ausgeworfen. Das geräumige Technikfach garantiert eine perfekte Kühlung des Kompressors, der unter idealen Bedingungen arbeitet.



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

Kühlaggregat STECKERFERTIG

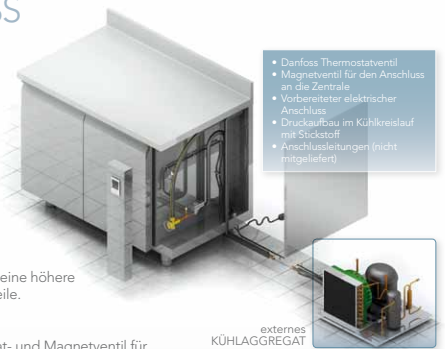
ZK ANSCHLUSS

LEISER UND ANGENEHMER ARBEITSPLATZ

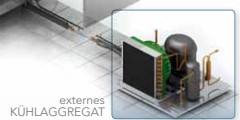
Die Positionierung der ausgelagerten Kondensatoreinheit sorgt für einen ruhigen und angenehmen Arbeitsplatz für das Personal. Die vom Kondensator erzeugte Wärme wird ins Freie abgeleitet, wodurch die Räume angenehm kühl bleiben. Die besten Betriebsbedingungen für die Einheit sorgen für einen geringeren Energieverbrauch und eine höhere 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.



- Danfoss Thermostatventil
- Magnetventil für den Anschluss an die Zentrale
- Vorbereiteter elektrischer Anschluss
- Druckaufbau im Kühlkreislauf mit Stickstoff
- Anschlussleitungen (nicht mitgeliefert)



externes KÜHLAGGREGAT

TISCHE SMART & MASTER

-30% Verbrauch

Ein Kühltisch von Coldline verbraucht 30% weniger Energie als ein herkömmliches Gerät.

60
mm

ISOLIERUNGSSTÄRKE

Die 60 mm dicke Isolation sorgt für geringere Wärmeverluste, weniger Einschaltzeiten des Kompressors und somit weniger Stromverbrauch.

GAS

ABTAUEN MIT HEISSGAS

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

TAUWASSER

TAUWASSERVERDAMPFUNG

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

ASPERA

ASPERA KOMPRESSOREN

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



Der Kühltisch von Coldline wurde entwickelt, um größtmöglichen Stauraum zu schaffen: 10% mehr Raum im Vergleich zu einem herkömmlichen Kühltisch.

TISCHE SMART

Leistung und Beständigkeit sind Attribute, die die Smart Kühltische punktgenau definieren.

Coldline geht keine Kompromisse ein. Die hohe Kühlleistung der Smart Kühltische konserviert bestmöglich die Produkte, auch wenn die Arbeitsrhythmen intensiv sind und die Tür häufig geöffnet wird.

STABILES, WIDERSTANDSFÄHIGES GEHÄUSE

Das Smart Gehäuse, das mit hohen Stahlstärken hergestellt ist, ist stabil und widerstandsfähig. Es wurde auf eine lange Lebensdauer hin konzipiert und um Sicherheit bei der täglichen Arbeit zu gewährleisten.

STABILE ARBEITSPLATTE

Die Arbeitsplatte ist mit glatter vorderer und rückwärtiger Kante verstärkt, um eine perfekte Reinigung zu ermöglichen. Die Aufkantung ist auf der Rückseite geschlossen, um Schmutzanhäufungen zu vermeiden.

KONTINUIERLICHE, GLEICHMÄSSIGE KÄLTE

Das doppelte Umluftsystem garantiert maximale Kühleffizienz sowie eine ausgezeichnete Kälteverteilung.

ABTAUEN MIT HEISSGAS

Das automatische Abtauen mit Heißgas (Steckerfertig positiv) ist nur solange aktiv, bis das Eis geschmolzen ist. Dies bedingt einen geringeren Energieverbrauch.

SCHALLGEDÄMMTES TECHNIKFACH

Das Technikfach ist integrierender Teil des Gerätes, das mit dicken Isolierstärken für maximale Schalldichte versehen ist.

AUSZIEHBARE SCHUBLADEN GN1/1

Die ausziehbaren Schubladen haben ein hohes Fassungsvermögen. Sie sind so konzipiert, dass sie zur Anpassung an evtl. neue künftige Anforderungen problemlos ausgetauscht werden können. Innenhöhen: 1/3=150 mm - 1/2=205 mm - 2/3=310 mm.

Eigenschaften

- Gehäuse außen/innen aus Edelstahl AISI 304 - Außenrückseite aus Colaminat
- Isolierungsstärke 60 mm FCKW/H-FCKW FREI
- Abgerundete Innen- und Außenecken
- PVC-Griff
- Reversible, selbstschließende Türen mit 105° Türhalterauf
- Austauschbare Magnetsichtung
- Stellessen und Auflageschienen aus Edelstahl AISI 304 können zur einfachen Reinigung ohne Werkzeug ausgebaut werden
- Rilsan-Roste GN1/1
- Höhenverstellbare Edelstahl-FüÙe 100/150 MM
- Umluftkühlung
- Verdampfer mit Rostschutzlackierung
- Kondensatoreinheit mit tropischer Ausführung. Sicherer Betrieb bis zu +43°C Raumtemperatur
- Auf Schienen ausziehbare Kondensatoreinheit zur Inspektion und Reinigung
- Schallgedämmter Motorraum
- Austauschbares FSS-Kühlsystem
- Automatisches Abtauen mit Heißgas (elektrisch bei der ausgelagerten Version und BT)
- Automatische Tauwasserverdampfung
- HACCP-Konformität
- Elektronisches Bedienfeld
 - Plattenbündige Tastatur
 - Hochtemperaturalarm
 - Abspeicherung der Höchsttemperatur
 - Schnellprogrammierungssystem mit HOT-KEY-Schlüssel
 - Serieller Anschluss an Überwachungssysteme mit MODBUS-RTU
- Optional
 - Räder aus Edelstahl
 - Servicewanne
 - Sockelaufstellung möglich



Technische Lösungen



Glatte vordere Kante und ergonomischer PVC-Griff.



Glatte rückwärtige Kante.



Aufkantung rückseitig geschlossen zur Vermeidung von Schmutzanhäufung.

TISCHE SMART

Das Angebot

2P Steckerfertig

Roste GN1/1



3P Steckerfertig

Roste GN1/1



4P Steckerfertig

Roste GN1/1



Abmessungen (mm)	B 1300 T 700 H 950*	B 1780 T 700 H 950*	B 2260 T 700 H 950*
Modell	-2°+8°C	-2°+8°C	-2°+8°C
Max. Leistung	0,55kW	0,55kW	0,55kW
Max. Stromaufnahme	3,1A	3,1A	3,1A
Kühlleistung	565W**	565W**	565W**
Spannung	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Varianten	Platte ohne Aufkantung • Ohne Platte • Ausstattung mit Schubladen	Platte ohne Aufkantung • Ohne Platte • Ausstattung mit Schubladen	Platte ohne Aufkantung • Ohne Platte • Ausstattung mit Schubladen

Standardausrüstung: 1 Paar Edelstahl-Auflageschienen und ein Rilsan-Rost GN1/1 pro Tür

*Mit Platte und Aufkantung / **Verdampf. -10°C Kond. 54,4°C

TISCHE MASTER

Dank der raffinierten technischen Lösungen, der Qualität der verwendeten Bauteile sowie der Vielzahl an Personalisierungsmöglichkeiten nimmt der Tisch Master absolute Führungsposition ein.

STABILE, WIDERSTANDSFÄHIGE ARBEITSPLATTE

Sie können sich auf die große, stabile und widerstandsfähige Arbeitsplatte verlassen, um in aller Ruhe zu arbeiten. Die Arbeitsplatte hat eine glatte vordere und rückwärtige Kante. Die Aufkantung ist rückseitig geschlossen, um Schmutzansammlungen zu vermeiden.

MOTOR RECHTS ODER LINKS

Sie können den Motor rechts oder links in einem entsprechenden Abstand von den Wärmequellen positionieren. Dies bringt Vorteile in puncto Effizienz und Energieersparnis.

KONTROLLIERTER LUFTSTROM

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

ABTAUEN MIT HEISSGAS

Das automatische Abtauen mit Heißgas (Steckerfertig positiv) ist nur solange aktiv, bis das Eis geschmolzen ist, wodurch der Energieverbrauch eingeschränkt wird.

SCHALLGEDÄMMTES TECHNIKFACH

Das Technikfach ist integrierender Teil des Möbels, das mit dicken Isolierungsschichten gedämmt ist, um maximale Schalldichte zu gewährleisten.

AUSZIEHBARE SCHUBLADEN GN1/1

Der Innenvolumen wird genutzt, um größtmöglichen Stauraum zu erzielen. Die Schubladen gestatten das Einführen von Wannen GN1/1, sind zum Austauschen konzipiert, so dass sie auch evtl. neuen zukünftigen Anforderungen angepasst werden können. Innenhöhen der Schubladen, Version H710: 1/3=150 mm - 1/2=205 mm - 2/3=310 mm.

KOMFORT UND RAUM MIT AUSGELAGERTEM KÜHLAGGREGAT

Die ausgelagerte Version hat dank der kompakten Dimensionen des Technikraumes ein sehr geringes Ausmaß. Durch die Außenanbringung des Motors gewinnt man mehr Raum und der Arbeitsplatz wird dementsprechend leise und angenehm.

Eigenschaften

- Gehäuse außen/innen aus Edelstahl AISI 304 - Außenrückseite aus Edelstahl AISI 304
- Isolierungsstärke 60 mm FCKW/H-FCKW FREI
- Abgerundete Innen- und Außenkanten
- Griff aus Edelstahl, 2 mm Stärke
- Reversible, selbstschließende Türen mit 105° Türhalterlauf
- Austauschbare Magnetchichtung
- Anti-Kondensationsystem am Türrahmen (Version BT)
- Stellerleisten und Auflegeschielen aus Edelstahl AISI 304 können zur einfachen Reinigung ohne Werkzeug ausgebaut werden
- Rilsan Roste GN1/1 (Edelstahl-Einlegeböden, tiefe Ausführung 600 mm)
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße 100/150 MM
- Umluftkühlung
- Verdampfer mit Rostschutzlackierung
- Doppelter Verdampfer bei den Modellen mit 3/4 Türen, Niedrigtemperatur
- Kondensatoreinheit mit tropischer Ausführung. Sicherer Betrieb bis zu +43°C Raumtemperatur
- Zur Inspektion und Reinigung auf Schienen ausziehbare Kondensatoreinheit
- Schallgedämmter Motorraum
- Austauschbares FSS-Kühlsystem
- Automatisches Abtauen mit Heißgas (elektrisch bei der ausgelagerten Version und BT)
- Automatische Tauwasserverdampfung
- HACCP-Konformität
- Elektronisches Bedienfeld
 - Plattenbündige Tastatur
 - Hochtemperaturalarm
 - Abspeicherung der Höchsttemperatur
 - Schnellprogrammierungssystem mit HOT-KEY-Schlüssel
 - Serieller Anschluss an Überwachungssysteme mit MODBUS-RTU
- Optional
 - Räder aus Edelstahl
 - Servicewanne
 - Sockelaufstellung möglich



Technische Lösungen



Einfaches, intuitives, plattenbündiges Bedienfeld.



Vollauszugsladen auf Teleskop-schielen aus Edelstahl.



Reversible, selbstschließende Tür. Ergonomischer Griff aus Edelstahl.

TISCHE MASTER

Die Kälte als Partner

Die Geräte von Coldline sind von der Größe und vom Design kompatibel, so dass sich ansprechende Lösungen finden lassen.

Sie können die Version ohne Arbeitstisch benutzen und Kombinationen mit anderen neutralen Kühlelementen schaffen. Wenn Sie neben dem Tisch den Schnellabkühler WSTGO aufstellen, optimieren Sie den Zyklus zum Abkühlen und Konservieren. Die stabile Arbeitsplatte mit glatter vorderer und rückwärtiger Kante ist aus Stahl mit hoher Stärke hergestellt und kann je nach Erfordernis personalisiert werden.

Der Möbelkorpus ist in zwei Höhen erhältlich: H710 mm und H660 mm

Sonderausführungen:
seitliche Aufkantung

Schnellabkühler WSTGO
kompatibel mit
dem Kühltisch

Tisch mit 1 Tür,
mit Motor links

Tisch mit 2 Türen,
mit Motor rechts

Neutraler Schranktisch

Einzige Arbeitsfläche
für Baukastenmodelle

Aussparung für Behälter mit
personalisierter Größe

Spülbecken über
dem Maschinenfach

710/660

TISCHE MASTER SALADETTEN

Auf der Arbeitsfläche des Saladettetisches können eine oder mehrere Reihen mit Gastronorm-Behältern vorgesehen sein. Die optimale Anordnung bleibt Ihnen überlassen und hängt ganz von Ihren Bedürfnissen ab.



TISCHE MASTER

TIEFE 600 MM

Das Angebot

1P Steckerfertig

Roste 33x43



2P Steckerfertig

Roste 33x43



3P Steckerfertig

Roste 33x43



4P Steckerfertig

Roste 33x43



Abmessungen (mm)	B 820 T 600 H 950*	B 1300 T 600 H 950*	B 1780 T 600 H 950*	B 2260 T 600 H 950*
Modell	-2°+8°C	-2°+8°C	-2°+8°C	-2°+8°C
Max. Leistung	0,35kW	0,55kW	0,55kW	0,55kW
Max. Stromaufnahme	1,9A	3,1A	3,1A	3,1A
Kühlleistung	368W**	565W**	565W**	565W**
Spannung	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Varianten	Arbeitsfläche ohne Aufkantung • Ohne Arbeitsfläche Glasür • Ausstattung mit Schubladen • Motor links	Arbeitsfläche ohne Aufkantung • Ohne Arbeitsfläche Glasür • Ausstattung mit Schubladen • Motor links	Arbeitsfläche ohne Aufkantung • Ohne Arbeitsfläche Glasür • Ausstattung mit Schubladen • Motor links	Arbeitsfläche ohne Aufkantung • Ohne Arbeitsfläche Glasür • Ausstattung mit Schubladen • Motor links

Standardausstattung: 1 Paar Auflageschienen und Einlegeboden aus Edelstahl für die Tür

*Mit Arbeitsfläche und Aufkantung / **Verdampf. -10°C Kond. 54,4°C

1P ZK Anschluss

Roste 33x43



2P ZK Anschluss

Roste 33x43



3P ZK Anschluss

Roste 33x43



4P ZK Anschluss

Roste 33x43



Abmessungen (mm)	B 610 T 600 H 950*	B 1090 T 600 H 950*	B 1570 T 600 H 950*	B 2050 T 600 H 950*
Modell	-2°+8°C	-2°+8°C	-2°+8°C	-2°+8°C
Kühlleistung	368W**	565W**	565W**	565W**
Spannung	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Varianten	Arbeitsfläche ohne Aufkantung • Ohne Arbeitsfläche Glasür • Ausstattung mit Schubladen • Motor links	Arbeitsfläche ohne Aufkantung • Ohne Arbeitsfläche Glasür • Ausstattung mit Schubladen • Motor links	Arbeitsfläche ohne Aufkantung • Ohne Arbeitsfläche Glasür • Ausstattung mit Schubladen • Motor links	Arbeitsfläche ohne Aufkantung • Ohne Arbeitsfläche Glasür • Ausstattung mit Schubladen • Motor links

Standardausstattung: 1 Paar Auflageschienen und Einlegeboden aus Edelstahl für die Tür

*Mit Arbeitsfläche und Aufkantung / **Verdampf. -10°C Kond. 54,4°C

TISCHE MASTER

TIEFE 700 MM

Das Angebot

1P Steckerfertig

Roste GN1/1



2P Steckerfertig

Roste GN1/1



3P Steckerfertig

Roste GN1/1



4P Steckerfertig

Roste GN1/1



Abmessungen (mm)	B 820 T 700 H 950*		B 1300 T 700 H 950*		B 1780 T 700 H 950*		B 2260 T 700 H 950*	
	Modell	-2°+8°C	-15°-20°C	Modell	-2°+8°C	-15°-20°C	Modell	-2°+8°C
Max. Leistung	0,35kW	0,51kW	0,55kW	0,73kW	0,55kW	0,90kW	0,55kW	1,10kW
Max. Stromaufnahme	1,9A	3,0A	3,1A	4,1A	3,1A	5,0A	3,1A	6,1A
Kühlleistung	368W**	464W***	565W**	616W***	565W**	782W***	565W**	935W***
Spannung	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Varianten	Arbeitsfläche ohne Aufkantung • Ohne Arbeitsfläche Glastür • Ausstattung mit Schubladen • Motor links		Arbeitsfläche ohne Aufkantung • Ohne Arbeitsfläche Glastür • Ausstattung mit Schubladen • Motor links		Arbeitsfläche ohne Aufkantung • Ohne Arbeitsfläche Glastür • Ausstattung mit Schubladen • Motor links		Arbeitsfläche ohne Aufkantung • Ohne Arbeitsfläche Glastür • Ausstattung mit Schubladen • Motor links	

Standardausstattung: 1 Paar Auflageschienen und Einlegeboden aus Edelstahl für die Tür

*Mit Arbeitsfläche und Aufkantung / **Verdampf. -10°C Kond. 54,4°C

1P ZK Anschluss

Roste GN1/1



2P ZK Anschluss

Roste GN1/1



3P ZK Anschluss

Roste GN1/1



4P ZK Anschluss

Roste GN1/1



Abmessungen (mm)	B 610 T 700 H 950*		B 1090 T 700 H 950*		B 1570 T 700 H 950*		B 2050 T 700 H 950*	
	Modell	-2°+8°C	-15°-20°C	Modell	-2°+8°C	-15°-20°C	Modell	-2°+8°C
Kühlleistung	368W**	464W***	565W**	616W***	565W**	782W***	565W**	935W***
Spannung	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Varianten	Arbeitsfläche ohne Aufkantung • Ohne Arbeitsfläche Glastür • Ausstattung mit Schubladen • Motor links		Arbeitsfläche ohne Aufkantung • Ohne Arbeitsfläche Glastür • Ausstattung mit Schubladen • Motor links		Arbeitsfläche ohne Aufkantung • Ohne Arbeitsfläche Glastür • Ausstattung mit Schubladen • Motor links		Arbeitsfläche ohne Aufkantung • Ohne Arbeitsfläche Glastür • Ausstattung mit Schubladen • Motor links	

Standardausstattung: 1 Paar Auflageschienen und Einlegeboden aus Edelstahl für die Tür

*Mit Arbeitsfläche und Aufkantung / **Verdampf. -10°C Kond. 54,4°C

TISCHE SMART & MASTER

SCHUBLADEN FÜR NIEDRIGTEMPERATUR-MODELLE (MASTER)

Erhältlich sind die ausziehbaren Schubladen auch bei Modellen mit Niedrigtemperatur.

DOPPELTER VERDAMPFER AUSFÜHRUNG MIT NIEDRIGTEMPERATUR (MASTER)

Die Kühltische Master mit 3 und 4 Türen sind mit einem doppelten Verdampfer ausgestattet.

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 Punkten des Kreislaufes zur Erzielung perfekter Wirksamkeit durch.

SCHNELLANSCHLÜSSE

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



DESIGN
Schlichtes, elegantes Design mit ausgezeichnetem Zugriff auf das Bedienfeld.



ISOLIERUNG
Isolierungsstärke 60 mm.
FCKW/H-FCKW FREI



DICHTUNG
Magnetdichtung leicht austauschbar.



FÜHRUNGEN UND HALTERUNGEN
Um das Reinigen zu erleichtern, können Schienen und Halterungen ohne Werkzeug ausgebaut werden.



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



ANTIKONDENSATION
Antikondensationssystem Türrahmen (Ausführung Tiefkühlung).



ÜBERPRÜFBARER ABLAUF
Überprüfbarer Ablauf für eine eventuelle Reinigung



INDIREKTER LUFTSTROM
Indirekter Luftstrom für maximale Temperaturhomogenität auch wenn Schubladen vorhanden sind.



HERAUSNEHMBARES KÜHLAGGREGAT
Das Kühlaggregat ist frontal herausnehmbar zur einfachen Reinigung und Wartung, schallgedämmtes Maschinenfach.



GLATTE KANTEN
Glatte vordere und rückwärtige Kante Aufkantung rückseitig geschlossen, um die Anhäufung von Schmutz zu vermeiden.



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



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

SCHNELLABKÜHLER

Die besten Partner des Küchenchefs

Die Arbeit rationalisieren, die Speisenauswahl erweitern, das Wegwerfen vermeiden und den Profit steigern: Der Schnellabkühler von Coldline wird nachhaltig Ihre Arbeitsweise ändern.



54 | 55





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

Die indirekte Belüftung gewährleistet eine ideale Temperatur 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

ZK ANSCHLUSS

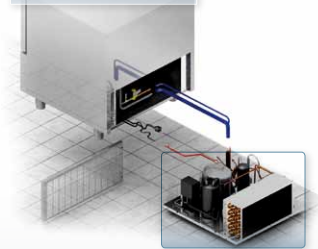
KOMFORT MIT AUSGELAGERTEM KÜHLAGGREGAT

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.

EINFACHE INSTALLATION

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

Kühlsystem

Das Kühlsystem ist das Herzstück des Schnellabkühlers von Coldline, höchster Ausdruck von Leistung 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.



SCHNELLABKÜHLER

-30% Verbrauch

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



KERNSONDE

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 10% auf 40% reduziert.



Gesund, natürlich, saisonal, günstig; die Küchenterminologie für den Schnellabkühler von Coldline.

SCHNELLABKÜHLEN UND SCHOCKFROSTEN

Das rasche Herunterkühlen schützt die Lebensmittel vor aggressiven Bakterien, verlängert die Lagerzeit und reduziert den Gewichtsverlust, der durch die Verdampfung hervorgerufen wird. Dabei bleibt die Qualität erhalten, die seit jeher schon Ihre Küche auszeichnet.

Im Temperaturbereich zwischen +65°C und +10°C finden die natürlich in einem Lebensmittel vorhandenen Bakterien die idealen Voraussetzungen für ihre Vermehrung. Und genau das passiert, wenn ein zubereitetes Produkt bei Raumtemperatur gekühlt wird.

LÄNGERE LAGERZEIT

Wird eine zubereitete Speise bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank herkömmlich gekühlt, bedeutet das eine kürzere Haltbarkeit. Mit dem Schnellabkühler con Coldline wird die Lagerzeit verlängert und gleichzeitig bleiben Form, Aroma und Geschmack Ihrer Speisen erhalten.

ARBEITSPLANUNG

Wenn Sie mit einem längeren Konservierungszeitraum der Lebensmittel rechnen können, weshalb wiederholen Sie tagtäglich dieselben Zubereitungen? Sie können im Voraus größere Produktmengen vorbereiten und diese anschließend, je nach Bedarf, verwenden. Außerdem haben Sie die Gewissheit, dass alles frisch, gesund und natürlich ist.

HOHE FLEXIBILITÄT

Sie können eine Speise bereits auf einem Teller portioniert auf +3°C abkühlen und kurz vor dem Servieren in den Ofen stellen oder bei -18°C einfrieren und sich so einen Vorrat schaffen, den sie auch Monate später verwenden können. Und dies bei absoluter Qualitätsgarantie.

MEHR ERTRAG

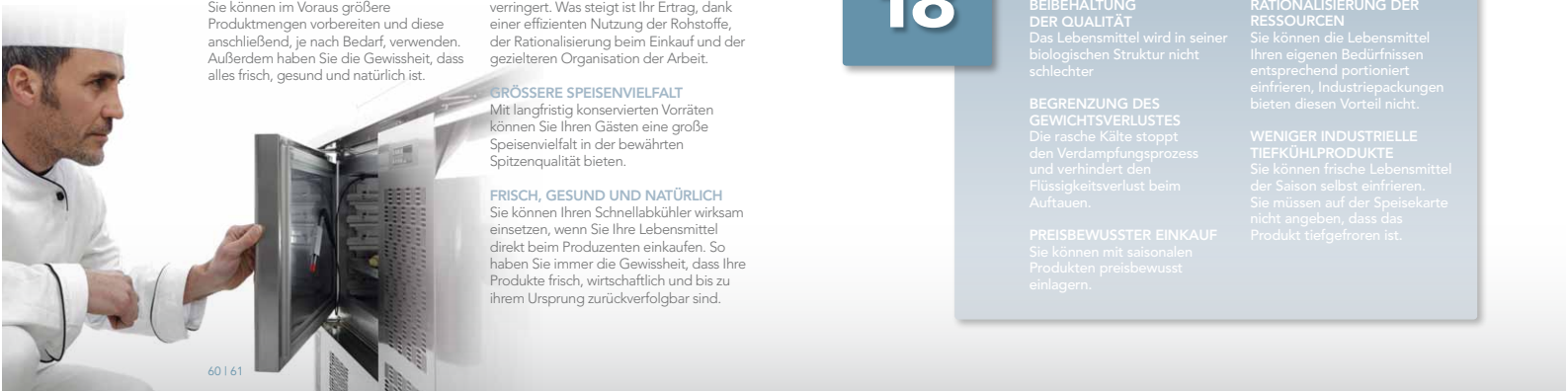
Es werden weniger Produkte verschwendet, die bei Nichtabkühlung eine kurze Haltbarkeit aufweisen und den Gewichtsverlust durch Dehydrierung des herkömmlich gekühlten Produkts verringert. Was steigt ist Ihr Ertrag, dank einer effizienten Nutzung der Rohstoffe, der Rationalisierung beim Einkauf und der gezielteren Organisation der Arbeit.

GRÖßERE SPEISENVIELFALT

Mit langfristig konservierten Vorräten können Sie Ihren Gästen eine große Speisenvielfalt in der bewährten Spitzenqualität bieten.

FRISCH, GESUND UND NATÜRLICH

Sie können Ihren Schnellabkühler wirksam einsetzen, wenn Sie Ihre Lebensmittel direkt beim Produzenten einkaufen. So haben Sie immer die Gewissheit, dass Ihre Produkte frisch, wirtschaftlich und bis zu ihrem Ursprung zurückverfolgbar sind.



Abkühlen auf +3°C

Die Kerntemperatur des Lebensmittels erreicht innerhalb kürzester Zeit +3°C:

REDUZIEREN SIE DEN GEWICHTSVERLUST
Stoppen Sie den Verdampfungsprozess und reduzieren Sie den Gewichtsverlust: mehr Gewicht = größere Rentabilität bei der Zubereitung.

GELDESPARNIS
Weniger Verschwendung und demzufolge Kostenersparnis.

GRÖßERE MENÜAUSWAHL
Absolut frische Speisen von höchster Qualität

ZEITERSPARNIS BIS ZU 30%.
Dank der längeren Lagerzeit können größere Produktmengen zubereitet werden. Zudem vermeidet man, dass man täglich dieselben Gerichte zubereiten muss.

FARBE, AROMEN UND GESCHMACK BLEIBEN ERHALTEN
Sie erhalten ein qualitativ hochwertiges Ergebnis, das Ihre Gäste schätzen werden!



Schockfrostern auf -18°C

Die Kerntemperatur des Lebensmittels erreicht in kürzester möglicher Zeit -18°C:

BEIBEHALTUNG DER QUALITÄT
Das Lebensmittel wird in seiner biologischen Struktur nicht schlechter

BEGRENZUNG DES GEWICHTSVERLUSTES
Die rasche Kälte stoppt den Verdampfungsprozess und verhindert den Flüssigkeitsverlust beim Auftauen.

PREISBEWUSSTER EINKAUF
Sie können mit saisonalen Produkten preisbewusst einlagern.

RATIONALISIERUNG DER RESSOURCEN
Sie können die Lebensmittel Ihren eigenen Bedürfnissen entsprechend portioniert einfrieren, Industriepackungen bieten diesen Vorteil nicht.

WENIGER INDUSTRIELLE TIEFKÜHLPRODUKTE
Sie können frische Lebensmittel der Saison selbst einfrieren. Sie müssen auf der Speisekarte nicht angeben, dass das Produkt tiefgefroren 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!

Das Tiefkühlen ist eine natürliche Konservierungsmethode, bei der auf die Verwendung von Konservierungsstoffen verzichtet werden kann. Gleichzeitig bleiben die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel, Geschmack, Aroma und Aussehen erhalten.



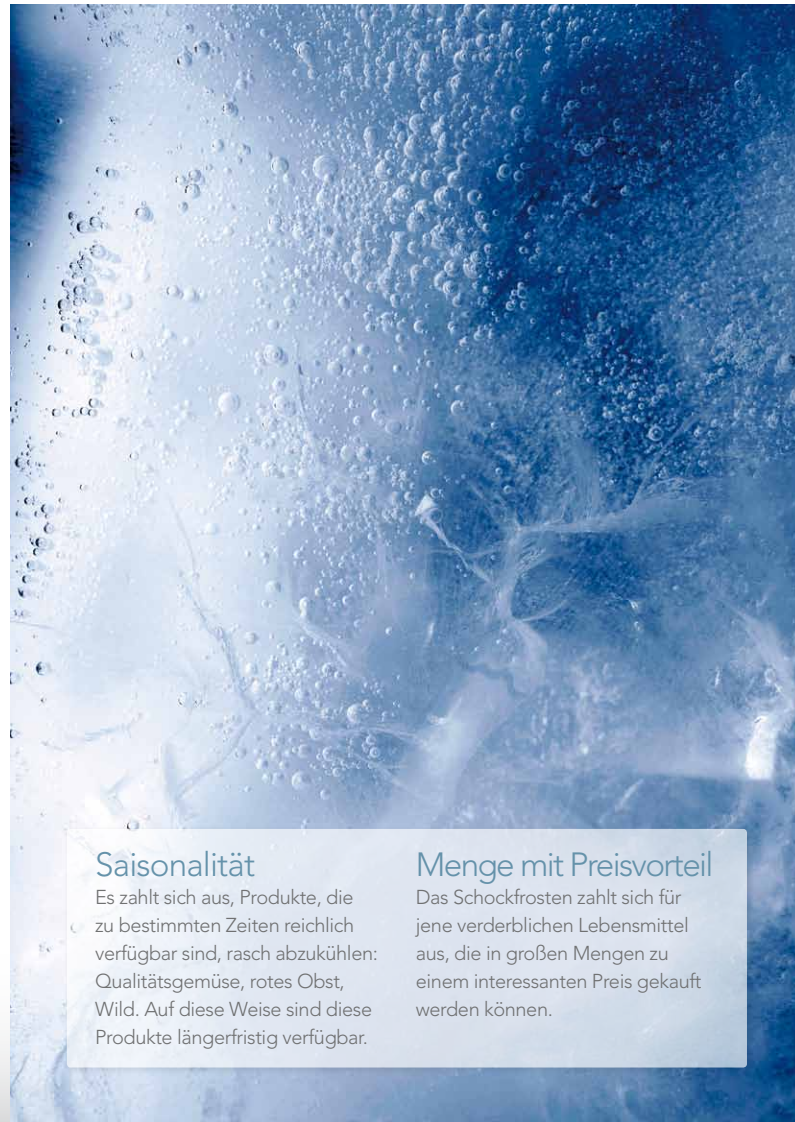
Gefrieren

Beim Gefrieren wird die Temperatur eines Lebensmittels in einem langen Zeitraum (bis zu 12 Stunden) auf -18°C abgesenkt. Obwohl es sich um eine wirksame Methode zur Verlängerung der Lagerzeit handelt, ist es ein langsamer Prozess. Die Wasserpartikel im Lebensmittel verbinden sich untereinander und bilden große Eiskristalle, die die Zellwände durchbrechen und die biologische Struktur des Lebensmittels schädigen. Beim Auftauen kommt es zu einem Flüssigkeitsverlust, einer Gewichtsreduktion und demzufolge zu einer Verminderung der ursprünglichen Qualität. Für diesen Prozess wird ein normaler Kühl-/Gefrierschrank verwendet.



Tiefkühlen

Beim Tiefkühlen wird die Temperatur eines Lebensmittels auf auf -18°C Kerntemperatur abgesenkt. Dies erfolgt durch die Lufttemperatur, die in sehr kurzer Zeit auf -40°C sinkt. Das Wasser in den einzelnen Zellen gefriert rasch und bildet Eismikrokristalle. Beim Auftauen kommt es zu keinem Flüssigkeitsverlust und die Ausgangsbedingungen des Lebensmittels sind wieder hergestellt. Dank dieser Technik wird eine ausgezeichnete Qualität über lange Zeiträume bewahrt. Zu diesem Zweck ist die Verwendung eines Schnellabkühlers erforderlich.



Saisonalität

Es zahlt sich aus, Produkte, die zu bestimmten Zeiten reichlich verfügbar sind, rasch abzukühlen: Qualitätsgemüse, rotes Obst, Wild. Auf diese Weise sind diese Produkte längerfristig verfügbar.

Menge mit Preisvorteil

Das Schockfrostern zahlt sich für jene verderblichen Lebensmittel aus, die in großen Mengen zu einem interessanten Preis gekauft werden können.

MIT FÜHLER ODER NACH ZEIT? WÄHLEN SIE DEN IDEALEN ABKÜHLMODUS

Die Zyklen des Schnellabkühlens und des Schockfrostens lassen sich auf 2 Arten durchführen:

- durch Einstellen einer vom Benutzer festgelegten Zeit
- automatisch mit der Kerntemperatursonde, 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.

ABKÜHLUNG POSITIVE SOFT

Ideal für empfindliche, leichte Produkte mit geringer Stärke, wie Blattgemüse oder stückig, Meeresfrüchte, Fischfilets, Blätterteig, Kuchen und Kekse. Die Temperatur der Lebensmittel wird schnell gekühlt, ohne das Äußere zu beschädigen. Das Produkt wird bis zur Erreichung der Kerntemperatur von +3°C gekühlt.

ABKÜHLUNG POSITIVE HARD

Ideal für gehaltvolle Produkte, mit hohem Fettgehalt oder von Konsistenz wie Suppen, Brühen, Saucen, Fleisch und Aufläufe. Das Produkt wird bis zur Erreichung der Kerntemperatur von +3°C gekühlt.

SCHOCKFROSTEN FREEZING

Ideal, um alle Arten von rohen oder gekochten Lebensmitteln für längere Zeit (Wochen oder Monate) zu konservieren. Die Bildung von Makrokristallen wird vermieden und Qualität und Konsistenz bleiben erhalten. Das Produkt wird bis zum Erreichen der Kerntemperatur auf -18°C gekühlt.

*Das Tischmodell W3TGO GN2/3 verfügt über keinen Kerntemperaturfühler.



Ein 3 kg schwerer Braten, der langsam abkühlt, verliert bis zu 10% seines Gewichtes, was die Rentabilität des ursprünglichen Kaufes merklich schmälert.

SCHNELLABKÜHLER

Perfekt durchgeführte Abkühlungen, auch bei vollem Gerät. Wichtig! Das Produkt muss in der Kammer immer gleichmäßig verteilt werden, damit ein rasches, sicheres Ergebnis erzielt werden kann.



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.

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 inspizierbares Verdampferfach.

KOMPATIBILITÄT EN60X40

Das Modell 10T und darüber haben eine Innengestaltung, die mit den Behälter EN60x40 kompatibel ist.

STABILE UND NUTZBARE ABDECKUNG

Die Arbeitsfläche wurde für schwere Belastungen konzipiert. Es kann ein Ofen mit einem Gewicht bis zu 100 kg aufgebaut werden.



Eigenschaften

- Gehäuse außen/innen aus Edelstahl AISI 304
- Isolierstärke 60 mm FCKW/H-FCKW FREI
- Abgerundete Innenecken
- Höhenverstellbare Edelstahl-Füße 100/150 MM
- Reversible, selbstschließende Türen mit 105° Türhalteauf
- Griff aus Edelstahl, 2 mm Stärke
- Austauschbare Magnetchichtung
- 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 überprüfbares Verdampferfach.
- Automatische Heißgasabtauung (Steckerfertig)
- Schallgedämmerter Maschinenraum
- Verstärkte Abdeckung für den Ofenaufbau
- Das Pump-Down-System reduziert den Druck bei erneutem Kompressorstart
- Gebläse auf Lagern für Niedrigtemperaturen
- Gebläseroste aus Edelstahl AISI 304
- Verlegung der elektrischen Anschlüsse ins Innenfach zur einfachen Wartung
- Herausnehmbares elektronisches Bedienfeld
- Danfoss-Thermostatventil mit Mehrfacheinspritzung, größere Kühleffizienz
- Austauschbares FSS-Kühlsystem
- HACCP-Konformität
- Elektronisches Bedienfeld
 - 99 Programme speicherbar
 - Alarmanzeige
- **Optional**
 - Edelstahl-Räder
 - Beheizter Fühler



Technische Lösungen



Griff aus Edelstahl.



Kompatibilität GN1/1-EN60x40 (Modelle 10T/14T/20T).



Edelstahl-Kerntemperaturfühler.

SCHNELLABKÜHLER

Das Angebot

3T
Behälter GN2/3



5T
Behälter GN1/1



6T
Behälter GN1/1



7T
Behälter GN1/1



10T
Behälter GN1/1 - EN60x40



14T
Behälter GN1/1 - EN60x40



Abmessungen (mm)	B 625 T 600 H 421	B 710 T 700 H 840	B 710 T 700 H 900	B 710 T 700 H 1080	B 780 T 800 H 1545	B 780 T 800 H 1765
Modell	W3TGO	W5TGO	W6TGN	W7TGN	W10TGN	W14TGN
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	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
Varianten	-	Ausgelagerte Version Wasserkondensation	Ausgelagerte Version Wasserkondensation	Ausgelagerte Version Wasserkondensation	Ausgelagerte Version Wasserkondensation	Ausgelagerte Version Wasserkondensation

*Verdampf. -10°C Kond. 45°C

SCHNELLABKÜHLER

Das Angebot

20T ZK Anschluss
Behälter GN1/1 - EN60x40



20K ZK Anschluss
Hordenwagen GN1/1



40K ZK Anschluss
Hordenwagen GN2/1



Abmessungen (mm)	B 810 T 1015 H 2085	B 810 T 1015 H 2115	B 598 T 530 H 1630	B 1400 T 1298 H 2340	B 660 T 720 H 11750
Modell	W20TGNR	W20KGNR		W40KGNR	
Max. Leistung	0,70kW	0,70kW		1,0kW	
Max. Stromaufnahme	2.3A	2.3A		3.3A	
Spannung	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz		400V 3N/50Hz	

Ohne Wagen

W20T AGGREGATE OPTIONAL



W20K AGGREGATE OPTIONAL



W40K AGGREGATE OPTIONAL



Abmessungen (mm)	B 1300 T 450 H 650	B 1050 T 450 H 1250	B 1300 T 450 H 650	B 1050 T 450 H 1250	B 1050 T 450 H 1250	B 1410 T 560 H 1160
Modell	20T-US	20T-UP	20K-US	20K-UP	40K-US	40K-UP
Max. Leistung	5,6kW	6,5kW	5,6kW	6,5kW	6,5kW	8,3kW
Max. Stromaufnahme	16,4A	19,0A	16,4A	19,0A	19,0A	24,4A
Kühlleistung	9702W*	12470W*	9702W*	12470W*	12470W*	15870W*
Spannung	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz
Zyklusleistung	80 kg +90° ⇒ +3°C 55 kg +90° ⇒ -18°C	115 kg +90° ⇒ +3°C 75 kg +90° ⇒ -18°C	80 kg +90° ⇒ +3°C 55 kg +90° ⇒ -18°C	115 kg +90° ⇒ +3°C 75 kg +90° ⇒ -18°C	120 kg +90° ⇒ +3°C 80 kg +90° ⇒ -18°C	200 kg +90° ⇒ +3°C 140 kg +90° ⇒ -18°C
Varianten	Wasserkondensation	Wasserkondensation	Wasserkondensation	Wasserkondensation	Wasserkondensation	Wasserkondensation

*Verdampf. -10°C Kond. 45°C

SCHNELLABKÜHLER

PUMP-DOWN SYSTEM

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

MULTIPOINT VERDAMPFER

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

VERSION MIT WASSERKONDENSATION

Die Wasserkondensation verbessert dank des geräuscharmen Systems Leistung und Komfort.

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.

MODULBAUWEISE

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



DESIGN

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



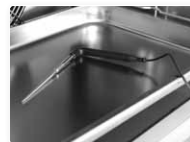
FÜHRUNGEN UND HALTERUNGEN

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



GLATTE VORDERE KANTE

Arbeitsplatte mit glatter Vorderkante für maximalen Komfort in der Anwendung.



KERNTEMPERATURFÜHLER

Serienmäßiger Kerntemperaturfühler leicht austauschbar. Verfügbar als Optional in der beheizten Version, die das Herausnehmen nach dem Frostzyklus erleichtert.



ÜBERPRÜFBARER VERDAMPFER

Das Verdampferfach ist zur Wartung und Reinigung überprüfbar. Verdampfer mit Rostschutzlackierung zur 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 Homogenität der Temperatur.



UV-STERILISATOR (OPTIONAL)

Sterilisierungssystem des Innenraums.



EDELSTAHL-RÄDER (OPTIONAL)

Edelstahl-Lenksrollen mit Bremse Ø100 - H137 mm.



HACCP-AUFZEICHNUNG (OPTIONAL)

Aufzeichnung mit Drucker HACCP-Konformität.



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



Busin

Kaffee + Gastrotechnik

Busin
Kaffee + Gastrotechnik

Gstaldenstrasse 54
8607 Aathal-Seegräben

Importeur Schweiz
Verkauf / 24Std. Service

info@busin.ch
www.busin.ch

T +41 (0)44 992 31 31
M +41 (0)79 420 26 00