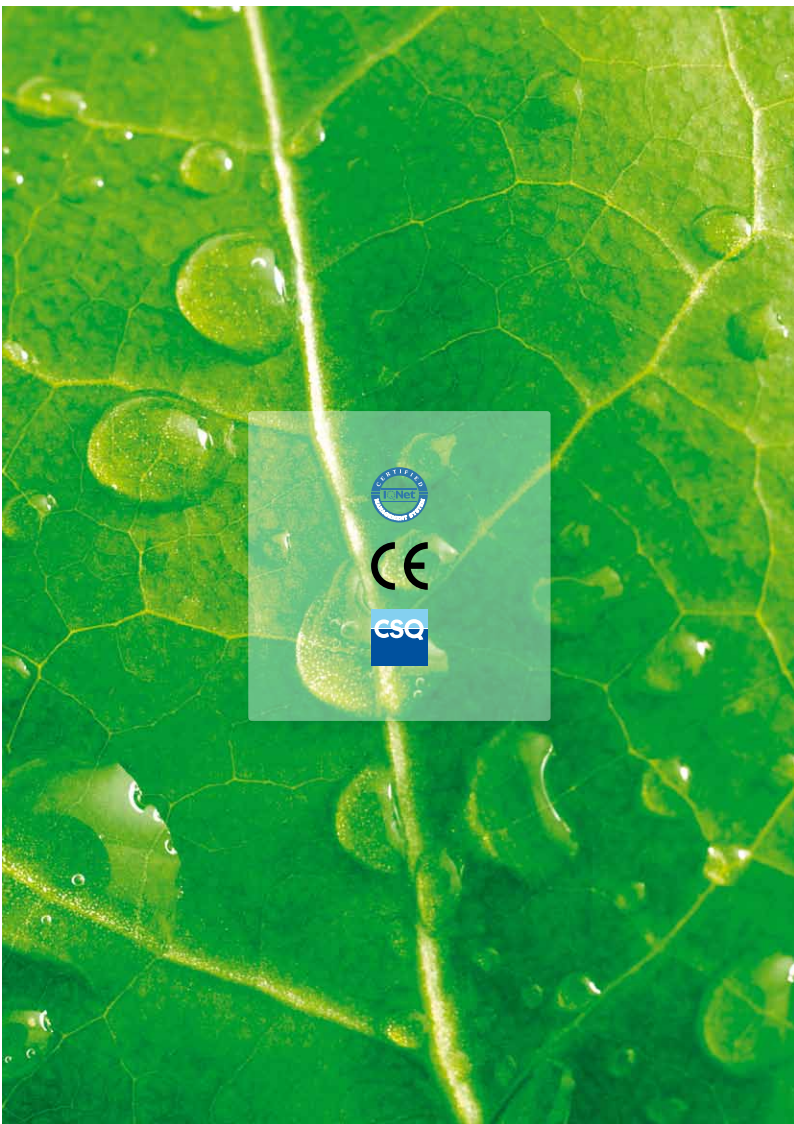


PIZZERIA

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.



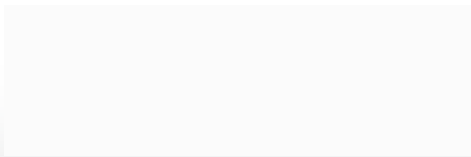
Erfahrung, Leidenschaft, Hingabe und Teamgeist sind die Werte, die jeden Tag unsere Arbeit inspirieren.

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.

## KONDITOREI



Schränke und Tische Gärunterbrecher für Konditoreien Bäckereien.

## BÄCKEREI



Gefrierschränke und Schnellabkühler zur handwerklichen Eisproduktion.

## SPEISEEIS



Tische und Kühlvitrienen für die Pizzeria.

## 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.

## PIZZAKÜHLTISCHE

Die Pizza, gesund,  
vielseitig, universell

Das Geheimnis einer guten Pizza liegt in der Qualität eines gut aufgegangenen Teiges, der aus erstklassigem Mehl und Hefe besteht, sowie im Know-how der Zubereitung. Das Ergebnis ist eine knusprige, schmackhafte Pizza, aus der man die Erfahrung des Pizzabäckers herausspürt. Der Pizzatisch von Coldline konserviert perfekt die Qualität Ihres Teiges bis zum Ausrollen, wenn auf der robusten Granitplatte die Pizza ihre Form annimmt und zur einzigartigen Köstlichkeit verarbeitet wird, die bei Ihren Kunden bewahrt ist.





## FAST SERVICE SYSTEM

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

Technologie und Innovation spielt bei Coldline eine wichtige Rolle in der professionellen Kältetechnik. Die Kühlische sind mit dem Symbol **FSS, Fast Service System**, gekennzeichnet. Jedes Gerät ist mit einem vom Gehäuse unabhängigen Kühlsystem ausgestattet. Diese Besonderheit garantiert Flexibilität und Servicefreundlichkeit.

### DEN VERWENDUNGSZWECK ÄNDERN

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

### DIE LEBENSDAUER EINES GERÄTES VERLÄNGERN

Sie können die Lebensdauer eines Kühlisches 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 in der Kammer ist dank des Luftförderers, der einen regelmäßigen, sanften Luftstrom auf die Produkte, auch bei größeren Modellen mit 3 und 4 Türen, gewährleistet.

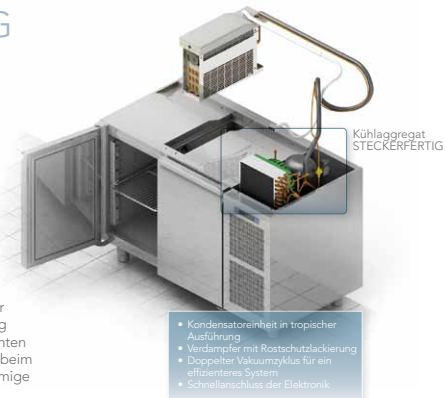
## STECKERFERTIG

### HOHE KÜHLEFFIZIENZ.

Der Verdampfer im Raum sorgt für eine rasche Temperaturabkühlung, auch bei intensivem Gebrauch oder wenn Schubladen vorhanden sind. Rasche Abtauzeiten verhindern schädigende Temperaturschwankungen, was sich vorteilhaft auf eine perfekte Konservierung und weniger 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

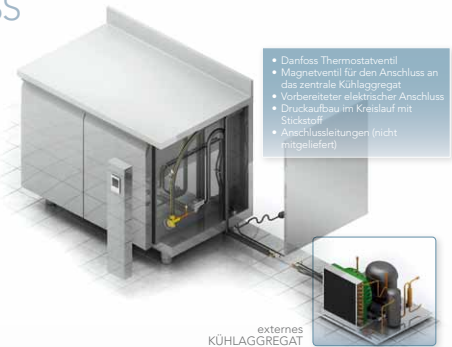
## ZK ANSCHLUSS

### LEISER UND ANGENEHMER ARBEITSPLATZ

Die Positionierung der ausgelagerten Kondensatoreinheit sorgt für einen 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 das Zentralaggregat 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

## PIZZAKÜHLTISCHE

### -30% Verbrauch

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

**60**  
mm

**ISOLIERUNGSSTÄRKE 60 MM**  
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**

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

**ASPERA**

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



# PIZZAKÜHLTISCHE

Moderne Ansprüche verbinden sich mit antiken Rezepten, damit die weltweit bekannte italienische Küchentradition lebendig bleibt. Coldline reagiert mit einem Angebot an Tischen zur perfekten Konservierung von Teig und Zutaten auf diese neuen Erfordernisse. Die Pizzatische weisen eine Tiefe von 80 cm auf und können 7 EN60x40 Behälter je Fach aufnehmen. Die Betriebstemperatur beträgt -2°C bis +8°C.

### EINE PLATTE AUS GRANIT...

Sie können auf eine großzügige, robuste und starke Granitplatte bauen. Sie können ganz in Ruhe arbeiten und den Teig ausrollen, ohne dass dieser auf der Arbeitsfläche kleben bleibt. Die Aufsätze auf drei Seiten (H200 mm) gestatten den Aufbau der Kühlvitrine mit den Zutaten auf der Arbeitsfläche. Der Platz darunter bleibt frei.

### SCHALLGEDÄMMTES TECHNIKFACH

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



### KONTROLLIERTER LUFTSTROM

Das innovative System mit doppelter Umluft sorgt für maximale Kühleffizienz und die optimale Temperaturverteilung, auch bei vollem Gerät. Dank der sanften Kälte und der indirekten Ventilation bleibt der ideale Feuchtigkeitsgrad erhalten, um Oberflächenrisse zu vermeiden.

### ABTAUEN MIT HEISSGAS

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

### MOTOR RECHTS ODER LINKS

Der Motor kann ohne Aufpreis auf der rechten oder auf der linken Seite untergebracht werden. Zur Verbesserung der Effizienz sowie zur Reduzierung des Energieverbrauchs befindet sich das Kühlsystem immer in einem angemessenen Abstand vom Ofen.

### KOMFORT UND RAUM MIT AUSGELAGERTEM KÜHLAGREGAT

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
- Isolierungsstärke 60 mm FCKW/H-FCKW FREI
- Abgerundete Innen- und Außenecken
- Griff aus Edelstahl, 2 mm Stärke
- Reversible, selbstschließende Türen mit 105° Türhalterauf
- Austauschbare Magnetchichtung
- Stellessen und Auflageschienen aus Edelstahl AISI 304 können zur einfachen Reinigung ohne Werkzeug ausgebaut werden
- Granitarbeitsplatte, 30 mm Stärke
- Höhenverstellbare Edelstahl-Füße 100/150 MM
- Umluftkühlung
- Verdampfer mit Rostschutzlackierung
- Kondensatoreinheit in tropischer Ausführung. Sicherer Betrieb bis zu +43°C Raumtemperatur
- Zur Inspektion und Reinigung auf Schienen ausziehbarer Kondensatoreinheit
- Schallgedämmter Maschinenraum
- Austauschbares FSS-Kältesystem
- Automatische Abtauerung: Heißgas Steckerfertig - elektrisch ZK Anschluss
- 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
  - Edelstahl-Räder
  - Servicewanne



# PIZZAKÜHLTISCHE

## Die Kälte als Partner

Schaffen Sie sich Ihren Arbeitsplatz, indem Sie die modularen Kombinationsmöglichkeiten mit Kühlelementen, neutralen Unterschränken und Arbeitsplatten nutzen, um bestmögliche Organisation und rasche Zubereitung zu erzielen.

Die Struktur des Möbels gestattet Ihnen, die Ausführung ohne Arbeitsplatte zu nutzen sowie Kompositionen mit anderen neutralen Elementen und Kühlelementen zu bilden. Die Arbeitsplatte kann mit einer kleinen Wanne am Motorraum ausgestattet werden, die sich während der Zubereitung als sehr nützliches Zubehör bewährt hat. Der Kühltsch und die Vitrine mit den Zutaten haben einen separaten Motor, damit die verschiedenen Temperaturen eingestellt und eine ausgezeichnete Performance garantiert werden kann.

Kühlvitrine für Zutaten  
VP18/8NL mit Motor links

Spezialarbeitsplatte  
für Baukastenmodelle

Kühlvitrine für Zutaten VP14/6NL  
mit Motor rechts

Spezialarbeitsplatte  
für Baukastenmodelle

Spülbecken über  
dem Maschinenfach

Tisch mit 2 Türen,  
ZK Anschluss mit  
Motor links

Neutraler  
Schubladenschrank

Neutraler  
offener Schranktsch

Tisch mit 2 Türen, Steckerfertig,  
mit Motor rechts

710

## PIZZAKÜHLTISCHE

Dank der Höhe des Möbels von 710 mm kann der Innenraum bestmöglich genutzt werden. Er bietet ein hohes Fassungsvermögen, das den Anforderungen entsprechend gestaltet werden kann.



**7 GASTRONORMBEHÄLTER JE FACH**  
Es können 7 Gastronormbehälter EN60x40 pro Tür eingeschoben werden.



**AUSZIEHBARES GESTELL (OPTIONAL)**  
Das ausziehbare Gestell ist auf Teleskopschienen aus Edelstahl montiert und erleichtert die Entnahme und die Mobilität der Gastronormbehälter EN60x40.



**KÜHLSCHUBLADEN EN60x40 (OPTIONAL)**  
Sie können Ihren Kühltsch mit ausziehbaren Schubladen verschiedener Dimensionen ausstatten und den Raum und die Arbeit bestmöglich organisieren. Die Schubladen mit hohem Fassungsvermögen wurden so konzipiert, dass sie eventuell neuen zukünftigen Anforderungen einfach angepasst werden können. Innenhöhen der Schubladen: 1/3=150 mm - 1/2=205 mm - 2/3=310 mm.



Von der kleinen Take-Away-Pizzeria bis hin zu großen Pizzerien können Sie mit Coldine die Lösungen umsetzen, die Ihren Raum- und Produktionsanforderungen am besten entsprechen.

# PIZZAKÜHLTISCHE

## Das Angebot

### 2P Steckerfertig

Behälter EN60x40



Abmessungen (mm)	<b>B 1450 T 800 H 1525</b>
Modelle	-2°+8°C
Max. Leistung	0,55kW
Max. Stromaufnahme	3,1A
Kühlleistung	565W*
Spannung	230V 50Hz
Varianten	Ohne Platte • Ausstattung mit Schubladen • Motor links

### 3P Steckerfertig

Behälter EN60x40



Abmessungen (mm)	<b>B 2005 T 800 H 1525</b>
Modelle	-2°+8°C
Max. Leistung	0,55kW
Max. Stromaufnahme	3,1A
Kühlleistung	565W*
Spannung	230V 50Hz
Varianten	Ohne Platte • Ausstattung mit Schubladen • Motor links

### 4P Steckerfertig

Behälter EN60x40



Abmessungen (mm)	<b>B 2560 T 800 H 1525</b>
Modelle	-2°+8°C
Max. Leistung	0,55kW
Max. Stromaufnahme	3,1A
Kühlleistung	565W*
Spannung	230V 50Hz
Varianten	Ohne Platte • Ausstattung mit Schubladen • Motor links

Standardausstattung:  
4 Paar Auflageschienen aus Edelstahl je Tür

\*Verdampf. -10°C Kond. 54,4°C

### 3P ZK Anschluss

Behälter EN60x40



Abmessungen (mm)	<b>B 1795 T 800 H 1525</b>
Modelle	-2°+8°C
Kühlleistung	565W*
Spannung	230V 50Hz
Varianten	Ohne Platte • Ausstattung mit Schubladen • Motor links

Standardausstattung:  
4 Paar Auflageschienen aus Edelstahl je Tür

\*Verdampf. -10°C Kond. 54,4°C

# PIZZAKÜHLTISCHE MIT SCHUBLADEN

## Das Angebot

### 1P Steckerfertig

Behälter EN60x40



Abmessungen (mm)	<b>B 1450 T 800 H 1525</b>
Modelle	-2°+8°C
Max. Leistung	0,34kW
Max. Stromaufnahme	1,9A
Kühlleistung	368W*
Spannung	230V 50Hz
Varianten	Ohne Platte • Ausstattung mit Schubladen • Motor links

### 2P Steckerfertig

Behälter EN60x40



Abmessungen (mm)	<b>B 2005 T 800 H 1525</b>
Modelle	-2°+8°C
Max. Leistung	0,55kW
Max. Stromaufnahme	3,1A
Kühlleistung	565W*
Spannung	230V 50Hz
Varianten	Ohne Platte • Ausstattung mit Schubladen • Motor links

### 3P Steckerfertig

Behälter EN60x40



Abmessungen (mm)	<b>B 2560 T 800 H 1525</b>
Modelle	-2°+8°C
Max. Leistung	0,55kW
Max. Stromaufnahme	3,1A
Kühlleistung	565W*
Spannung	230V 50Hz
Varianten	Ohne Platte • Ausstattung mit Schubladen • Motor links

Standardausstattung:  
4 Paar Auflageschienen aus Edelstahl je Tür

\*Verdampf. -10°C Kond. 54,4°C

### 2P ZK Anschluss

Behälter EN60x40



Abmessungen (mm)	<b>B 1795 T 800 H 1525</b>
Modelle	-2°+8°C
Kühlleistung	565W*
Spannung	230V 50Hz
Varianten	Ohne Platte • Ausstattung mit Schubladen • Motor links

### 3P ZK Anschluss

Behälter EN60x40



Abmessungen (mm)	<b>B 2350 T 800 H 1525</b>
Modelle	-2°+8°C
Kühlleistung	565W*
Spannung	230V 50Hz
Varianten	Ohne Platte • Ausstattung mit Schubladen • Motor links

Standardausstattung: 4 Paar Auflageschienen aus Edelstahl je Tür

\*Verdampf. -10°C Kond. 54,4°C

# PIZZAKÜHLTISCHE

## 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.



### DESIGN

Schlichtes, elegantes Design mit ausgezeichnetem Zugriff auf das Bedienfeld.



### ISOLIERUNG

Isolierungsstärke 60 mm. FCKW/H-FCKW FREI



### DICHTUNG

Magnetchichtung leicht austauschbar.



### 105° TÜRHALTERAUF

105° Türhalterauf, um das Beschicken zu erleichtern.



### FÜHRUNGEN UND HALTERUNGEN

Um das Reinigen zu erleichtern, können Führungen und Halterungen ohne Werkzeug ausgebaut werden.



### EDELSTAHL-FÜSSE

Höhenverstellbare Edelstahl-Füße, 100/150 mm.



### ÜBERPRÜFBARER ABLAUF

Überprüfbarer Ablauf für eine eventuelle Reinigung



### INDIREKTER LUFTSTROM

Indirekter Luftstrom für maximale Homogenität der Temperatur auch wenn Schubladen vorhanden sind.



### HERAUSNEHMBARES KÜHLAGGREGAT

Das Kühlaggregat ist frontal herausnehmbar zur einfachen Reinigung und Wartung, schalldämmtes Maschinenfach.



### GRANITPLATTE

Granitplatte mit 30 mm Stärke, mit Aufsatz auf 3 Seiten, H 200 mm.



### EDELSTAHL-RÄDER (OPTIONAL)

Edelstahl-Lenkrollen mit Bremse Ø100 mm - H137 mm.



### X-WEB

Kontrolle rund um die Uhr Das Gerät meldet eine Störung mittels Fax, E-Mail oder SMS.

## PIZZAVITRINE

Praktisch, hygienisch und sicher

Immer frische und perfekt konservierte Zutaten zur Zubereitung von Pizza, schnellen Mittagessen, Tramezzini und Salaten. Eine zweckmäßige, organisierte und sichere Arbeit. 5 Längen und 2 Tiefen zur Aufnahme von Behältern GN1/4 oder GN1/3.



## PIZZAVITRINE

Die statische Kühlung auf vier Seiten der Wanne gewährleistet die richtige Konservierung sämtlicher Zutaten. Sie können nach der Arbeitsschicht ruhig bis zur nächsten Schicht in der Vitrine bleiben. Die Behälter sind zum Pizzabäcker hin geneigt, um die Entnahme zu erleichtern.

### TIEFE 320 ODER 380 MM

Die Ausführung mit der Tiefe von 320 mm nimmt Gastronormbehälter vom Typ GN 1/4 auf, die Ausführung mit der Tiefe von 380 mm Gastronormbehälter vom Typ GN 1/3. Lieferbar mit gerade gehärteter Scheibe oder ohne Scheibe. Temperaturbereich 0°+10°C.

### AUSGUSS

Der Ausguss an der Wanne erleichtert die Reinigung und das Ablassen des Tau- und Reinigungswassers.

### MOTOR RECHTS ODER LINKS

Der Motor kann ohne Aufpreis auf der rechten oder auf der linken Seite untergebracht werden. Zur Verbesserung der Effizienz sowie zur Reduzierung des Energieverbrauchs befindet sich das Kühlsystem immer in einem angemessenen Abstand vom Ofen. Jedes Gerät ist auch für den ausgelagerten Anschluss an das Kühlaggregat lieferbar.

### EFFIZIENZ

Das Gebläse im Maschinenfach saugt die Luft vorne an und wirft sie auf der Rückseite oder an der Seite aus. Sie können die Vitrine an der Wand oder neben anderen Elementen aufstellen, ohne dabei dass dabei die Kühleffizienz beeinträchtigt wird. Die thermische Unterbrechung zwischen der gekühlten Innenwanne und dem Außenteil vermeidet die Bildung von Tauwasser. Das Maschinenfach kann zur regelmäßigen Reinigung des Kondensators geöffnet werden.

### AUF DEM AUFSATZ, AN DER WAND ODER AUF FÜSSEN

Die Vitrinen sind für die Wandmontage, für die Positionierung auf dem Granitaufsatz oder die Auflegebank mit Edelstahlfüßen für Banklösungen konzipiert.

## Eigenschaften

- Gehäuse außen/innen aus Edelstahl AISI 304
- Abgerundete Innenecken
- Verstellbare Füße
- Statische Kühlung
- Kondensatoreinheit in tropischer Ausführung. Sicherer Betrieb bis zu +43°C Raumtemperatur
- Tiefe 320 für Gastronormbehälter GN1/4
- Tiefe 380 für Gastronormbehälter GN1/3
- HACCP-Konformität
- Elektronisches Bedienfeld
  - Plattenbündige Tastatur
  - Hochtemperaturalarm
  - Abspeicherung der Höchsttemperatur
  - Schnellprogrammierungssystem mit HOT-KEY-Schlüssel
  - Serieller Anschluss an Überwachungssysteme mit MODBUS-RTU
- Optional
  - Höhenverstellbare Edelstahl-Füße
  - Set mit Mauerbefestigung



# PIZZAVITRINE

## Das Angebot

**1450**

Behälter GN1/4



**1795**

Behälter GN1/4



**2005**

Behälter GN1/4



**2350**

Behälter GN1/4



**2560**

Behälter GN1/4



Abmessungen (mm)	B 1450 T 320 H 485*	B 1795 T 320 H 485*	B 2005 T 320 H 485*	B 2350 T 320 H 485*	B 2560 T 320 H 485*
Modelle	<b>VP14/6N</b>	<b>VP18/8N</b>	<b>VP20/9N</b>	<b>VP23/12N</b>	<b>VP25/13N</b>
Max. Leistung	0,33kW	0,33kW	0,33kW	0,33kW	0,33kW
Max. Stromaufnahme	1.8A	1.8A	1.8A	1.8A	1.8A
Kühlleistung	368W**	368W**	368W**	368W**	368W**
Spannung	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Varianten	Ohne Scheiben • ZK Anschluss • Motor links	Ohne Scheiben • ZK Anschluss • Motor links	Ohne Scheiben • ZK Anschluss • Motor links	Ohne Scheiben • ZK Anschluss • Motor links	Ohne Scheiben • ZK Anschluss • Motor links

\*mit Scheiben / \*\*Verdampf. -10°C Kond. 45°C

**1450**

Behälter GN1/3



**1795**

Behälter GN1/3



**2005**

Behälter GN1/3



**2350**

Behälter GN1/3



**2560**

Behälter GN1/3



Abmessungen (mm)	B 1450 T 380 H 485*	B 1795 T 380 H 485*	B 2005 T 380 H 485*	B 2350 T 380 H 485*	B 2560 T 380 H 485*
Modelle	<b>VP14/6NL</b>	<b>VP18/8NL</b>	<b>VP20/9NL</b>	<b>VP23/12NL</b>	<b>VP25/13NL</b>
Max. Leistung	0,33kW	0,33kW	0,33kW	0,33kW	0,33kW
Max. Stromaufnahme	1.8A	1.8A	1.8A	1.8A	1.8A
Kühlleistung	368W**	368W**	368W**	368W**	368W**
Spannung	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Varianten	Ohne Scheiben • ZK Anschluss • Motor links	Ohne Scheiben • ZK Anschluss • Motor links	Ohne Scheiben • ZK Anschluss • Motor links	Ohne Scheiben • ZK Anschluss • Motor links	Ohne Scheiben • ZK Anschluss • Motor links

\*mit Scheiben / \*\*Verdampf. -10°C Kond. 45°C

# PIZZAVITRINE

## 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**  
Intuitives Bedienfeld zur einfachen Temperaturregulierung.



**INSPEKTIONIERBARES FACH**  
Das Maschinenfach ist inspizierbar, um das Reinigen und Wartungsarbeiten zu erleichtern.



**GASTRONORMBEHÄLTER GN1/4-1/3**  
Gastronormbehälter können aufgenommen werden  
GN1/4 (Version 320)  
GN1/3 (Version 380)



**EDELSTAHL-FÜSSE (OPTIONAL)**  
Höhenverstellbare Edelstahl-Füße



**ABGUSS**  
Dank des Ausgusses kann das Becken leichter gereinigt werden.



**SET WANDMONTAGE (OPTIONAL)**  
Mit dem Set zur Wandbefestigung kann die Vitrine in der gewünschten Höhe auf der Wand befestigt werden.



**KÜHLEN**  
Das Gebläse im Maschinenfach saugt die Luft vorne an und wirft sie an der Rückseite oder an der Seite aus.



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)44 932 31 31  
M +41 (0)79 420 26 00