

Vision Industry

coldline



In Coldline lavoriamo
per dare vita a tecnologie
che semplificano il lavoro
quotidiano di cuochi, pasticceri,
panettieri, gelatieri e pizzaioli.



Tecnologia e cultura del freddo

Il fattore umano

Il dialogo con le donne e gli uomini che vivono la Cucina è per noi un valore fondamentale, da questo confronto nascono le idee e le tecnologie che consentono di migliorare i nostri prodotti.

Cultura del freddo

In laboratorio monitoriamo i nostri apparecchi in condizioni estreme perché offrano prestazioni ottimali anche in caso di utilizzo intenso. Successivamente li sottoponiamo a severi field test presso il nostro moderno centro cottura dove il gruppo di corporate chef valida definitivamente i nuovi prodotti.

Processo integrato al 100%

Le attività di ricerca e sviluppo, progettazione e produzione sono integralmente svolte in Italia, negli stabilimenti di Torreglia (PD). Tutti i processi aziendali si ispirano a principi di affidabilità, efficienza e risparmio energetico.



Su misura per il tuo settore

Offriamo soluzioni ideali per ogni impresa ristorativa. Ampia gamma dimensionale, risparmio energetico e alte prestazioni sono i punti di forza del freddo firmato Coldline.



Ristorazione

Ristoranti
Hotel
Mense
Gastronomie
Centri cottura
Fast Food
Supermercati
Centri di lavorazione
carne e pesce
Piccole industrie



Pasticceria

Pasticcerie artigianali
Produttori di dolci
Laboratori di pasticceria
Piccole industrie



Gelateria

Centri di produzione e
distribuzione gelato



Panetteria

Panifici
Laboratori di panificazione



coldline

coldline

coldline

+85°

+3°

-40°

NUVŌ™
STEAM SLOW COOKING & COOLING

Cooking & Cooling

NUVŌ™ è la rivoluzionaria tecnologia brevettata che consente di cuocere gli alimenti a bassa temperatura con apporto di vapore e di concatenare cicli di abbattimento e surgelazione.

Grazie a NUVŌ™ gli alimenti sono completamente avvolti dal vapore caldo. Le micro particelle d'acqua assicurano un'eccellente trasmissione del calore che si traduce in una cottura omogenea e delicata.

Con NUVŌ™ si materializza l'intero processo Cook&Chill senza movimentazione di teglie o carrelli e senza intervento del personale. Conclusa la cottura possono essere programmati l'abbattimento, la surgelazione o il mantenimento alla temperatura desiderata.

Un'innovazione che consente di aumentare la produttività ampliando alle ore notturne il ciclo produttivo.

VISION INDUSTRY, l'altra dimensione del freddo

VISION amplifica i suoi vantaggi con la gamma di abbattitori a carrello Industry. L'innovativa tecnologia multifunzione, le eccellenti prestazioni e la compatibilità dimensionale con i carrelli dei forni più diffusi rendono le minicelle Coldline la migliore soluzione per la ristorazione collettiva. 3 versioni disponibili con range di temperatura da -40° a $+85^{\circ}\text{C}$.



Abbattitori VISION tecnologia di eccellenza

Grazie al costante confronto con Chef e Maestri Pasticceri, Coldline ha sviluppato gli abbattitori VISION INDUSTRY. Lo strumento più adatto per ogni professionista ed ogni impresa.

VISION INDUSTRY può essere utilizzato per produzioni massive o in piccoli laboratori integrando in poco spazio molteplici funzioni. Una tecnologia semplice, potente e innovativa che consente di risparmiare tempo, ridurre i consumi e migliorare la qualità del lavoro.



U -40°C +10°C	F -40°C +65°C	NUVŌ™ -40°C +85°C
■	■	■
■	■	■
■	■	■
-	■	■
-	■	■
-	-	■
-	-	■
-	■	■

Abbattimento

Raffredda rapidamente a +3°C al cuore un alimento fresco o cotto

Surgelazione

Raffredda rapidamente a -18°C al cuore un alimento fresco o cotto

Ciclo manuale

Mantiene un alimento alla temperatura compresa tra -40°+10°C (U), -40°+65°C (F), -40°+85°C (NUVŌ™)

Decongelamento

Decongela rapidamente in sicurezza un alimento rispettando la qualità originaria

Lievitazione e Fermalievitazione

Crea il microclima ideale con l'apporto di umidità per una perfetta lievitazione

Mantenimento

Mantiene piatti pronti o dessert alla temperatura di servizio

Pastorizzazione

Elimina i microrganismi patogeni presenti negli alimenti aumentando i tempi di conservazione

Cottura a bassa temperatura con vapore

Cuoce delicatamente gli alimenti a temperatura controllata con l'apporto di umidità

Sanificazione a vapore

Igienizza la camera di abbattimento con il vapore eliminando odori e residui degli alimenti

Abbattimento

Raffredda rapidamente a +3°C al cuore un alimento, blocca la proliferazione batterica, aumenta fino al 70% il tempo di conservazione mantenendo inalterata la qualità.

Polpo arrostito

Surgelato fresco con VISION, cotto a bassa temperatura e abbattuto 4 giorni prima del servizio

Polpo arrostito con crema di ceci, pomodori pachino al basilico e clorofilla di prezzemolo

Rigenerato in 6 minuti, servito a 8 minuti dall'ordine

Crema di ceci

Realizzata e abbattuta 3 giorni prima del servizio



Conservare più a lungo

Nella fascia di temperatura compresa tra +65°C e +10°C i batteri trovano le condizioni ideali per proliferare accorciando la shelf life degli alimenti. Il freddo immediato di VISION allunga il periodo di conservazione mantenendo inalterati colore, sapore e consistenza.

Pianificazione e flessibilità

Aumentando il periodo di conservazione degli alimenti non dovrai ripetere ogni giorno le stesse preparazioni. Potrai lavorare in anticipo quantità maggiori di prodotto, rigenerando e servendo in tempi rapidi solo le porzioni richieste.

Sicurezza alimentare

Anche le preparazioni più delicate come creme e salse potranno essere gestite correttamente secondo le norme sanitarie vigenti. Potrai salvare report dettagliati e mantenere aggiornato il tuo registro HACCP.

Idratazione nei lievitati

L'abbattimento di lievitati e basi da forno blocca l'evaporazione dell'acqua riducendo la disidratazione. Pane, focacce, pan di Spagna manterranno a lungo morbidezza e fragranza.

Surgelazione

Surgela rapidamente a -18°C al cuore un alimento favorendo la micro-cristallizzazione dei liquidi. Fibre, sapore e struttura rimangono invariati.

Pacchero ripieno di baccalà mantecato su crema di zucca e carbone al nero di seppia

Rigenerato in 7 minuti, servito a 9 minuti dall'ordine

Pacchero ripieno di baccalà

Cotto, farcito e surgelato con VISION
18 giorni prima del servizio

Crema di zucca

Preparata 21 giorni prima del servizio, surgelata con VISION in monoporzioni



Sano come un pesce

Grazie alla potenza ed alla delicatezza del freddo VISION puoi bonificare il pesce crudo eliminando il rischio Anisakis. Dopo il scongelamento ritroverai carni sode e facili da lavorare al coltello.

Organizzazione e convenienza

Puoi combinare efficacemente la surgelazione con l'acquisto delle materie prime presso i fornitori di fiducia. Ridurre l'acquisto di surgelati e semilavorati industriali è una sicura fonte di guadagno.

Menù più ampio

Le scorte perfettamente conservate per lunghi periodi ti consentono di offrire ai clienti una scelta di menù più ampia. Anche in caso di eventi eccezionali sarai pronto a soddisfare ogni richiesta.

Il programma ideale per ogni alimento

Prodotti lievitati, basi da forno, carne, verdure, gelato, creme, e pasticceria fredda: VISION offre programmi dedicati per alimenti con caratteristiche differenti.

Produzione, distribuzione e consumo

La surgelazione consente di centralizzare la produzione di semilavorati e piatti pronti da distribuire successivamente. La standardizzazione dei processi assicura uniformità qualitativa offrendo vantaggi organizzativi e migliori risultati d'impresa.

Pane fresco, tutti i giorni

Offrire pane fresco ogni giorno della settimana attira i clienti e dà valore all'impresa ristorativa. Surgela impasti lievitati o precotti e concludi la cottura poco prima della vendita ottenendo un pane soffice e fragrante.

Lievitazione e Fermalievitazione

Lievita perfettamente gli impasti in modalità immediata o ad orario programmato; l'apporto di umidità consente di mantenere l'idratazione ideale favorendo il regolare sviluppo dei lieviti.

Pizza gourmet con lievito madre

Pasta lievitata con programma notturno, cotta, surgelata e rigenerata in 5 minuti



Croissant pronto forno

Impastato e surgelato
7 giorni prima della vendita.
Lievitato con programma notturno



L'ambiente ideale per lievitati gluten free

La sempre maggiore richiesta di lievitati senza glutine si scontra con la difficoltà di lavorare impasti a rapida disidratazione. Con VISION, grazie all'apporto di umidità fino al 95%, è possibile realizzare brioches, grissini e pane di ogni pezzatura perfettamente lievitati.

Fermalievitazione

Grazie a VISION puoi scegliere l'ora di cottura. La lievitazione notturna può essere programmata impostando fino a 5 fasi (raffreddamento, mantenimento, risveglio, lievitazione, attesa) scegliendo durata, temperatura, percentuale di umidità e intensità di ventilazione.

Lievitati fatti in casa

VISION è un'eccellente camera di lievitazione per lievitati alveolati, soffici e digeribili. Se lo desideri, concluso lo sviluppo dei lieviti, la surgelazione e la successiva conservazione saranno automatiche così da poter eseguire processi notturni senza la presenza del personale.

Conquista i clienti con il profumo del pane

Combinando la surgelazione e la lievitazione programmata potrai sfornare il pane più volte al giorno e offrire ai clienti il piacere di acquistare un prodotto appena fatto, profumato e irresistibile.

Decongelamento

Decongela in sicurezza gli alimenti surgelati con VISION. L'attenta gestione della temperatura e dell'umidità evita la proliferazione della carica batterica.



Gambero e tonno rosso
Decongelati in 8 minuti

Sicurezza alimentare

Il decongelamento è un processo lento e delicato. Con VISION puoi decongelare in velocità e sicurezza piatti pronti o ingredienti precedentemente surgelati evitando la proliferazione batterica e preservando le loro caratteristiche originali.

Decongelato in pochi minuti

Con i programmi dedicati VISION puoi riportare alla temperatura di servizio pesce, carne, basi da forno, gelato e dessert. In poco tempo potrai servire o lavorare alimenti freschi con le stesse caratteristiche di quando li hai preparati.

Mantenimento

Mantiene piatti pronti, dessert, semifreddi e gelato alla temperatura di servizio.



Lasagna patate e fagiolini
Mantenuta a 65°C per 2 ore.
Servita a 2 minuti dall'ordine

Piatto caldo, forno libero

Durante il servizio l'abbattitore è spesso inutilizzato, mentre il forno è in piena attività. Mantenendo le pietanze alla temperatura di servizio con VISION avrai il forno sempre disponibile per rigenerare e cuocere. Puoi servire in pochi minuti dall'ordine piatti pronti alla temperatura ideale.

Servizio rapido

In occasione di feste e banchetti il tempo dedicato ad impiattare e rigenerare è notevole. Grazie a VISION puoi organizzarti prima dell'arrivo degli ospiti conservando i piatti pronti a temperatura e umidità controllate. Rapidamente potrai in tavola le tue prelibatezze e manterrai perfettamente assortito il buffet.

Pastorizzazione

Elimina i microrganismi patogeni e la maggior parte di quelli vegetativi presenti negli alimenti e allunga la shelf life.

Giardiniera di verdure

Mix di verdure sottaceto
pastorizzate con VISION



Sicurezza e organizzazione

Creme, basi per gelato, confetture, salse, sughi, pasta fresca, giardiniera, chutney e molte altre preparazioni possono essere pastorizzate con VISION per mantenere la qualità degli ingredienti e aumentare la shelf life. Gli alimenti pastorizzati in vasi chiusi possono essere conservati a temperatura ambiente per diverse settimane.

Produci, pastorizza e vendi

Hai mai pensato di vendere ai tuoi clienti la pasta fresca realizzata nel tuo ristorante insieme ad un vasetto di sottaceti o confettura di tua produzione?

La pastorizzazione ti consente di mettere in sicurezza gli alimenti e di creare una fonte di guadagno aggiuntiva.

Cottura a bassa temperatura

Cuoce gli alimenti a bassa temperatura esaltandone colore, sapore e morbidezza. L'aggiunta di vapore consente un'ottimale distribuzione del calore favorendo un risultato omogeneo. Terminata la cottura scegli se programmare l'abbattimento o la surgelazione.

Medaglioni di vitello

Cotti a bassa temperatura per 3 ore
con programma notturno e abbattuti



Qualità e guadagno

La straordinaria morbidezza che puoi ottenere con la cottura a bassa temperatura ti consente di acquistare tagli di carne meno nobili realizzando comunque piatti eccellenti.

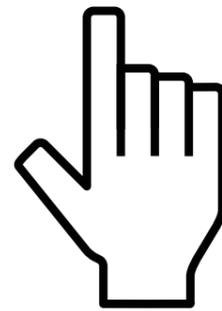
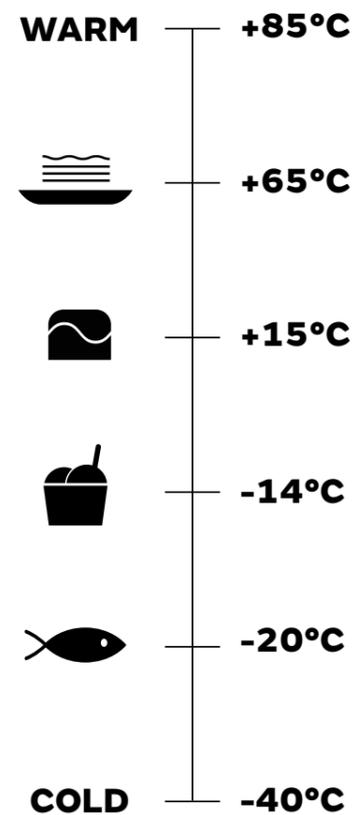
La lenta cottura, inoltre, favorisce l'assorbimento degli aromi e riduce drasticamente il calo peso rispetto alla cotture classiche.

Riduzione del food cost

Cuocere verdure, pesce o carne nelle ore notturne ti consente di ottimizzare i cicli di produzione e di risparmiare. A cottura ultimata l'abbattimento o la surgelazione sono immediate e bloccano la proliferazione dei batteri. Al mattino troverai alimenti freddi da spostare nelle celle di conservazione.

Ciclo manuale

VISION lavora stabilmente alla temperatura che desideri: -40°C $+10^{\circ}\text{C}$ (VISION U), -40°C $+65^{\circ}\text{C}$ (VISION F), oppure -40°C $+85^{\circ}\text{C}$ (NUVÖ™). Variando l'intensità della ventilazione puoi raffreddare rapidamente anche alimenti molto delicati velocizzando i tempi di produzione.



Freddo continuo

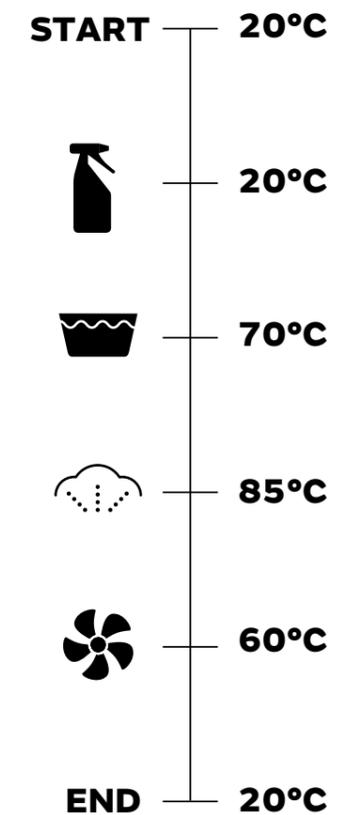
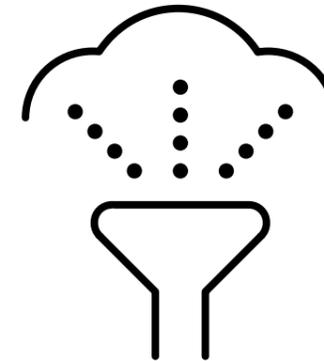
Nei momenti di lavoro più intenso puoi raffreddare rapidamente alimenti diversi. Con la funzione Ciclo manuale puoi impostare la temperatura ideale e l'intensità della ventilazione più idonea anche per i prodotti più delicati.

Per ogni alimento il giusto freddo

VISION può essere anche un ottimo conservatore. Puoi conservare alimenti che temono l'umidità come il cioccolato o altri come il gelato e i semifreddi cremosi da servire a -12°C / -14°C .

Sanificazione a vapore

Igienizza le superfici della camera e dell'evaporatore con l'apporto di vapore a 100°C .



Detergente + vapore a 100°C

Mantenere pulito e igienizzato il tuo VISION è facile e veloce. La funzione Sanificazione combina l'azione del detergente e del vapore caldo evitando la formazione di muffe ed eliminando spiacevoli odori.



VISION INDUSTRY, per chi lavora e pensa in grande

Cuore artigianale, processo industriale

Gli abbattitori a carrello INDUSTRY offrono prestazioni eccellenti per ottimizzare i processi produttivi ed assicurare la migliore organizzazione dell'impresa. Ogni modello, in versione da 1 a 6 carrelli, è disponibile con tre livelli di potenza per un dimensionamento ottimale in base alle reali esigenze lavorative.

Roll-In e Pass-Through

Ogni modello è disponibile con una porta (Roll-In) o doppia apertura (Pass-Through) e può alloggiare carrelli GN2/1, EN60x80 o con dimensioni industriali. Realizzare spazi di lavoro organizzati, dove la movimentazione di ingredienti e piatti pronti è un fattore fondamentale, riduce i tempi produttivi e migliora l'efficienza generale.

Robusta, solida e resistente

La scocca Industry è realizzata in acciaio inox con una speciale surface texture che la rende facile da pulire e resistente agli urti accidentali. Ogni componente è scelto attentamente per assicurare prestazioni costanti e affidabilità, anche in caso di uso a ciclo continuo sulle 24 ore.

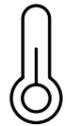
Il controllo è nelle tue mani

Protetto dal robusto vetro temperato, il touch screen 7" rende l'utilizzo dell'abbattitore VISION intuitivo e immediato per chiunque. Con un tocco è possibile avviare i programmi disponibili o crearne di nuovi.



Tempo

Decidi la durata dei programmi o affidati a Devote™ - Dynamic Evolution Temperature



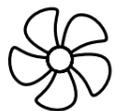
Temperatura

Scegli la temperatura ideale per abbattere un alimento, cuocere, pastorizzare o lievitare un impasto



Umidità

Dal 45%-95% regoli l'azione dell'umidificatore e definisci la percentuale di umidità



Ventilazione

Dal 25%-100% imposti l'intensità della ventilazione ideale per ogni alimento



Ricettario su misura

Hai a disposizione programmi personalizzabili specifici per ogni alimento

Layout personale

Puoi modificare la posizione dei tasti ricette creando il tuo layout personale

Programmi concatenati

Funzioni calde e fredde possono essere eseguite in sequenza automatica

Ciclo manuale

Lavori alla temperatura che desideri scegliendo intensità di ventilazione e percentuale di umidità ottimali

Alert programmato

L'allarme sonoro ti avvisa al raggiungimento del tempo o della temperatura impostati

Blocco display

Puoi bloccare il display per evitare interventi del personale non autorizzato



Abbatti e surgeli senza sonda: ci pensa Devote™

Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - è l'innovativo sistema sviluppato da Coldline che riconosce autonomamente peso, dimensione e temperatura dell'alimento.

Devote™ modula automaticamente temperatura e ventilazione per abbattere e surgelare nel minor tempo possibile, senza l'impiego della sonda al cuore.

Limitare l'utilizzo della sonda al cuore ti permette di velocizzare i processi di abbattimento e surgelazione evitando contaminazioni batteriche tra alimenti diversi.





VISION, un hub nel Cosmo

Cos'è Cosmo?

Cosmo è l'innovativa tecnologia wi-fi che permette di connettere a VISION tutti gli apparecchi Coldline presenti in cucina e di monitorarli dallo smartphone.

Ciclo produttivo notturno

Grazie alla sicurezza offerta da Cosmo, il ciclo produttivo può essere esteso alle ore notturne ottenendo un considerevole risparmio energetico. Anche senza la presenza di personale avrai la certezza che i cicli programmati si svolgano correttamente.

Service consigliato

Cosmo confronta le prestazioni correnti di un apparecchio Coldline con quelle ideali. In caso di differenze significative suggerisce gli interventi di manutenzione necessari.

Software sempre aggiornato

Grazie a Cosmo il software VISION può ricevere gli aggiornamenti periodici rilasciati, con le più recenti funzionalità sviluppate.



Connetti a Cosmo tutta la catena del freddo

Conserva il tuo patrimonio

I frigoriferi lavorano senza sosta 24 ore al giorno e da loro dipende il mantenimento della qualità degli alimenti che hai selezionato. Potrai connettere tavoli e armadi refrigerati all'abbattitore a carrello INDUSTRY e controllarli da remoto. Cosmo rileva eventuali anomalie causate da interruzioni della rete elettrica o interventi impropri del personale e invia immediatamente una notifica sul tuo smartphone.

Metti al sicuro la catena del freddo

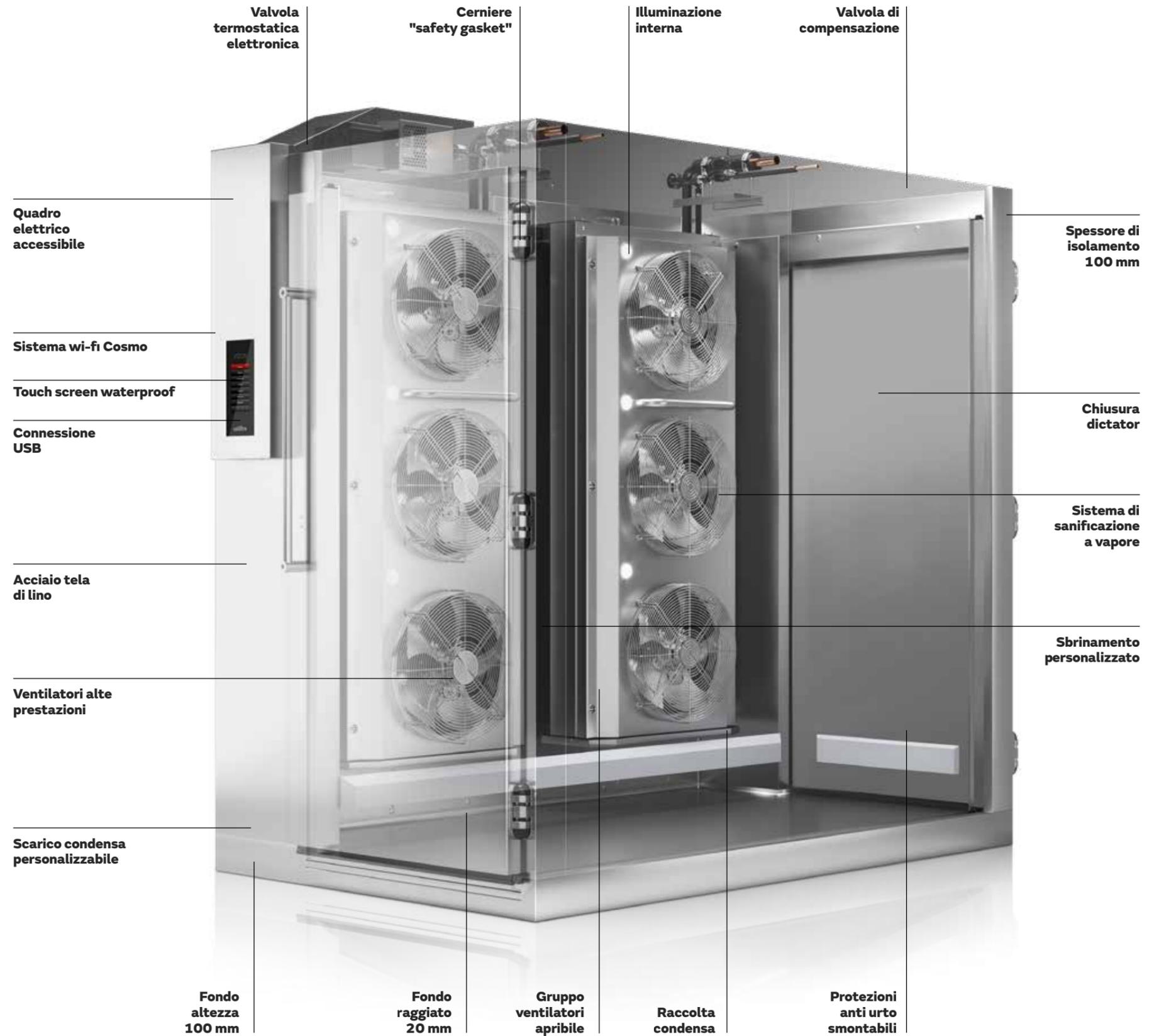
La tecnologia Cosmo è disponibile anche per le celle di conservazione del tuo laboratorio. Attraverso l'installazione del display touch screen potrai concentrare il controllo ed estendere la sicurezza all'intera catena del freddo.

Haccp on line

Cosmo ti aiuta a mantenere il registro HACCP sempre aggiornato. Attraverso l'app potrai scaricare ed archiviare report giornalieri o recuperare quelli dei giorni precedenti. La corretta gestione dei dati e delle informazioni risulterà molto semplice anche per grandi cucine con controllo centralizzato dove i biologi potranno certificare la precisione del ciclo di pastorizzazione.

Prestazioni e sicurezza alimentare

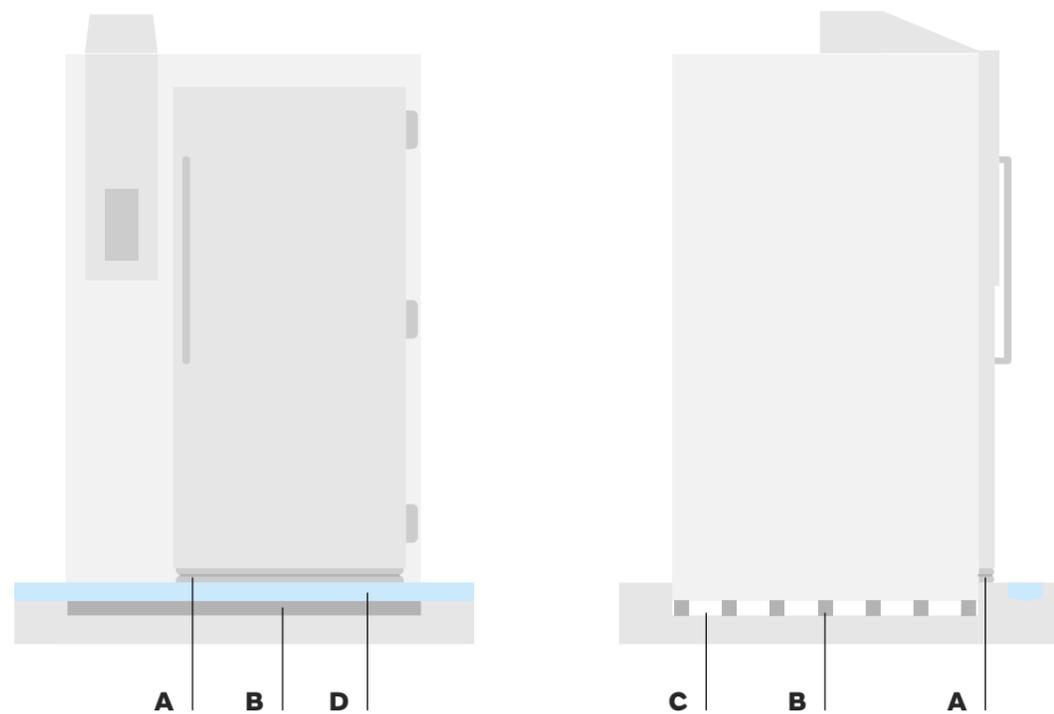
Le soluzioni tecnologiche hardware e software scelte dal reparto R&D di Coldline garantiscono prestazioni costanti in ogni condizione di lavoro. L'affidabilità ottenuta garantisce il rispetto dei più elevati standard di sicurezza alimentare.



Installazione a regola d'arte

Gli abbattitori a carrello Vision Industry possono essere installati a filo pavimento per evitare gradini e facilitare la movimentazione dei carrelli. In alternativa è disponibile la soluzione in appoggio al pavimento con rampa di accesso.

Abbattitore a filo pavimento



A: guarnizione **C:** aria
B: profili isolanti **D:** scarico

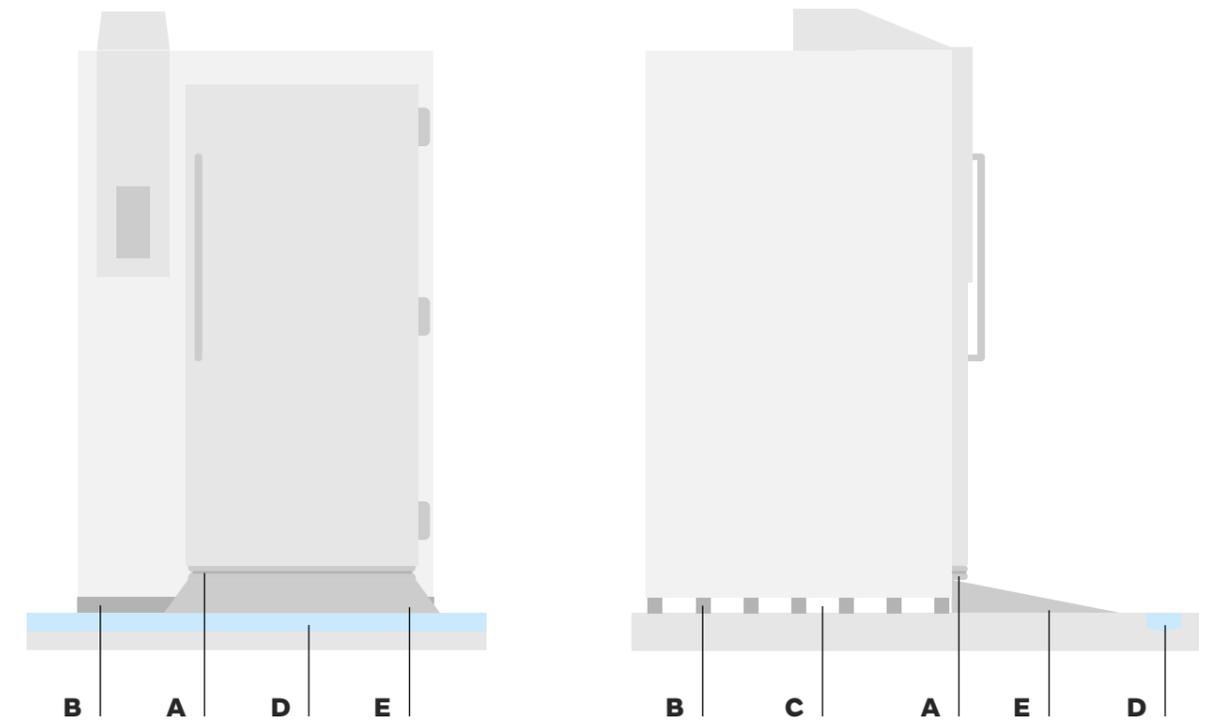
La scelta ideale

L'installazione a filo pavimento consente di movimentare in totale sicurezza alimenti solidi e liquidi. Il carrello estratto dal forno può essere inserito direttamente nell'abbattitore senza dover superare il dislivello del pavimento.

Isolamento e igiene

Il fondo ad alto spessore (h 100 mm) e i profili in PVC (h 40 mm) assicurano un eccellente isolamento. Lo scarico a pavimento fronte porta assicura il corretto deflusso dell'acqua.

Abbattitore sopra pavimento



A: guarnizione **D:** scarico
B: profili isolanti **E:** rampa d'accesso
C: aria

Adatto ad ogni ambiente

L'installazione dell'abbattitore VISION INDUSTRY sopra il pavimento è la soluzione che si adatta ad ogni ambiente. L'aggiunta della solida pedana (h 140 mm) consente l'inserimento di carrelli porta teglie e carrelli di cottura.

Profili isolanti

L'installazione di profili in PVC (h 40 mm) evita la formazione di condensa e garantisce il corretto scambio termico tra il fondo dell'abbattitore e il pavimento. L'eccellente isolamento assicura qualità di lavoro e prestazioni.

Tecnologia

Caratteristiche principali



Illuminazione interna
L'illuminazione rende eccellente la visibilità. La tecnologia LED assicura bassi consumi e non altera la temperatura interna alla cella.



Cerniere "safety gasket"
Il sollevamento a rampa della porta in fase di apertura evita l'abrasione della guarnizione ed assicura un isolamento ottimale.



Spessore di isolamento
L'elevato spessore della porta, maggiorato a 100 mm, consente migliori prestazioni d'isolamento e maggiore risparmio energetico.



Quadro elettrico
Realizzato con layout razionale per facili operazioni di installazione e cablaggio. Accessibile e smontabile da lato frontale.



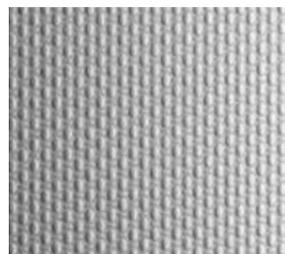
Valvola termostatica elettronica
Dosa l'iniezione del fluido refrigerante migliorando del 25% le performance e abbattendo i consumi.



Protezioni anti urto
Speciali paracolpi smontabili, proteggono le pareti interne da urti accidentali e facilitano le operazioni di pulizia.



Sonda al cuore
Progettata con un esclusivo design ergonomico è smontabile e sostituibile grazie al semplice connettore. Multipunto o riscaldata optional.



Tela di lino
Interno ed esterno realizzati in acciaio inox resi più resistenti dalla particolare trama a tela di lino.



Devote™
La tecnologia sensor-less ottimizza la durata dei programmi di abbattimento e surgelazione assicurando un importante risparmio energetico.



Valvola di compensazione
Riduce i tempi d'attesa in occasione di aperture porta frequenti.



Sbrinamento personalizzato
Lo sbrinamento dell'evaporatore (ad aria forzata) è avviato dall'utente alla fine del ciclo produttivo.



Gruppo ventilatori apribile
L' evaporatore ad alta resistenza con trattamento a cataforesi è facilmente ispezionabile con sistema di apertura rapido per una facile manutenzione.



Ventilatori alte prestazioni
Realizzati in alluminio per resistere agli agenti corrosivi, garantiscono un'eccellente estrazione di calore. Diametro 45/50 cm.



Raccolta condensa
L'ampia vaschetta consente il corretto deflusso dell'acqua di condensa mantenendo asciutto il pavimento dell'abbattitore.

Altre caratteristiche

Connessione USB per scarico dati HACCP

Evaporazione automatica della condensa. Scarico realizzabile con posizionamento personalizzato

Fondo alto isolamento spessore 100 mm. Fondi speciali su richiesta

Profili isolanti per installazione con fondo incassato (consigliata)

Touch screen waterproof impermeabilizzato con livello IP54 (polveri e spruzzi d'acqua)

Fondo realizzato con unica lastra d'acciaio facilita la pulizia (fino a versione W152). Raggiatura 20 mm

Disponibili versioni Roll-in Pass-Through con rese e dimensioni configurabili

Chiusura dictator per assorbire gli sbalzi di pressione in occasione di aperture e chiusura porte (Pass-Through)

Predisposto per funzionamento CO₂ (optional)

Unità remota carenata con compressori Bitzer

Porta MODBUS-RT

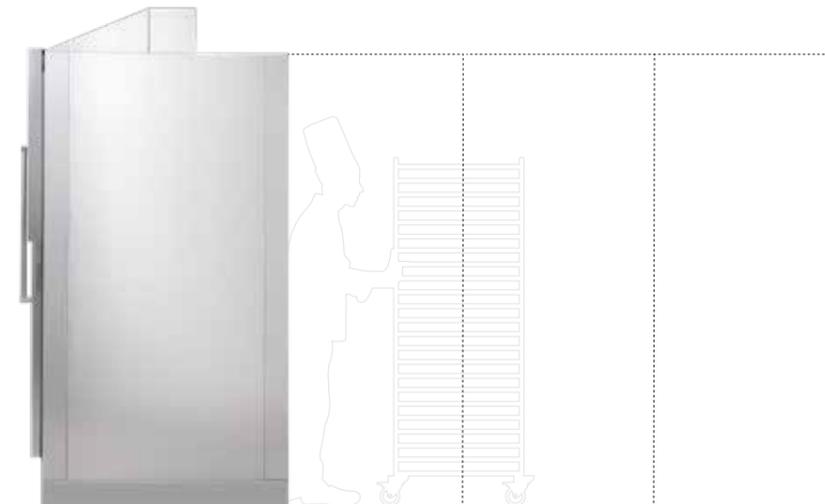
Sistema wi-fi di supervisione Cosmo

Sistema di sanificazione a vapore (F-NUVÖ™)

Funzionamento in classe climatica 5

Abbattitori VISION INDUSTRY U - F - NUVŌ™

Versioni da 1 a 4 carrelli



W30

1 - GN1/1
1 - EN60x40

W35

1 - GN1/1
1 - EN60x40
1 - GN1/1 Rational 201

W40

2 - GN1/1
2 - EN60x40
1 - GN2/1
1 - EN60x80
1 - GN2/1 Rational 202

W41

2 - GN1/1
2 - EN60x40
1 - GN2/1
1 - EN60x80
1 - GN2/1 Rational 202

W50

2 - GN1/1
2 - EN60x40
1 - GN2/1
1 - EN60x80
1 - GN2/1 Rational 202

W51

2 - GN1/1
2 - EN60x40
1 - GN2/1
1 - EN60x80
1 - GN2/1 Rational 202

Capacità carrelli

Dimensioni (mm)

Resa per ciclo **+90° +3°C**
+90° -18°C

Unità remote opzionali

Alimentazione

Varianti

* Plug-In

L 960 P 1276 H 2365

90 Kg

66 Kg

3HP - Aperta
3HP - Carenata

400/415V 3N - 50/60Hz

Plug-In H 2490 mm
Alimentazioni speciali

NOTA
Disponibile solo
in versione U

L 1230 P 1200 H 2510

100 Kg | 85 Kg*

80 Kg | 60 Kg*

4HP - Aperta
4HP - Carenata

400/415V 3N - 50/60Hz

Plug-In H 2770 mm
Alimentazioni speciali

L 1480 P 1430 H 2510

120 Kg

90 Kg

6HP - Aperta
6HP Carenata
6HP Carenata cond.
remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Pass-Through
Alimentazioni speciali

L 1480 P 1430 H 2510

160 Kg

120 Kg

9HP - Aperta
9HP - Carenata
9HP - Carenata cond.
remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Pass-Through
Alimentazioni speciali

L 1600 P 1430 H 2510

200 Kg

160 Kg

12HP - Aperta
12HP - Carenata
12HP - Carenata cond.
remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Pass-Through
Alimentazioni speciali

L 1600 P 1430 H 2510

260 Kg

200 Kg

14HP - Aperta
14HP - Carenata
14HP - Carenata cond.
remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

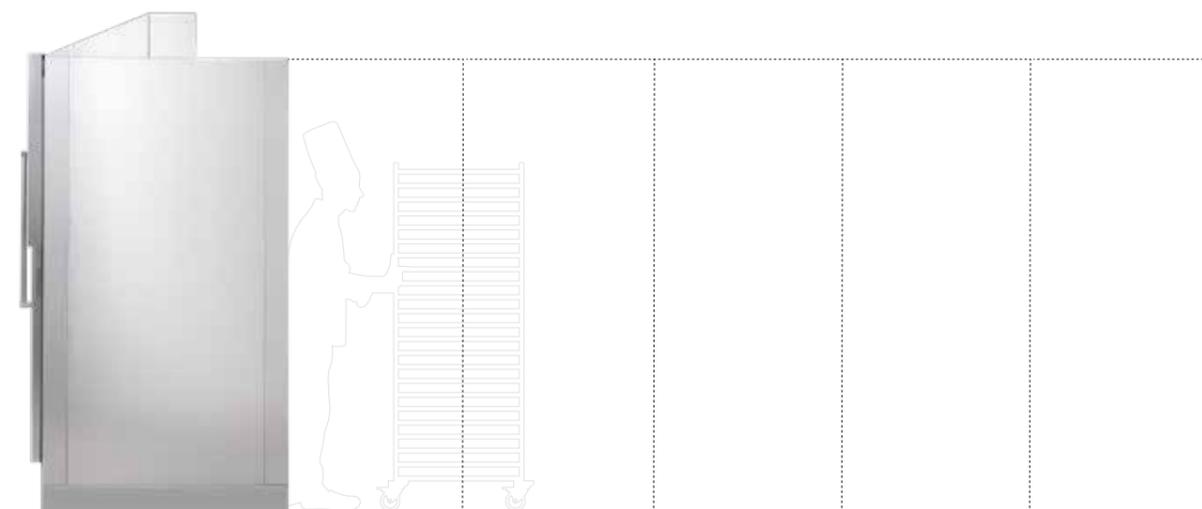
Pass-Through
Alimentazioni speciali

Abbattitori VISION INDUSTRY U - F - NUVŌ™ versioni L

fino a 6 carrelli 100x100



Versioni da 1 a 6 carrelli



Capacità carrelli

Dimensioni (mm)

Resa per ciclo **+90° +3°C**
+90° -18°C

Unità remote opzionali

Alimentazione

Varianti

W50 L

2 - GN1/1
2 - EN60x40
1 - GN2/1
1 - EN60x80
1 - 100x100
1 - GN2/1 Rational 202

L 1850 P 1430 H 2510

200 Kg
160 Kg

14HP - Aperta
14HP - Carenata
14HP - Carenata
cond. remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Pass-Through
Alimentazioni speciali

W100 L

4 - GN1/1
4 - EN60x40
2 - GN2/1
2 - EN60x80
2 - 100x100

L 1850 P 2600 H 2510

400 Kg
320 Kg

28HP - Carenata
28HP - Carenata
cond. remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Alimentazioni speciali

W150 L

6 - GN1/1
6 - EN60x40
3 - GN2/1
3 - EN60x80
3 - 100x100

L 1850 P 3640 H 2510

600 Kg
480 Kg

44HP - Carenata
44HP - Carenata
cond. remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Alimentazioni speciali

W200 L

8 - GN1/1
8 - EN60x40
4 - GN2/1
4 - EN60x80
4 - 100x100

L 1850 P 4680 H 2510

800 Kg
640 Kg

2x28HP - Carenata
2X28HP - Carenata
cond. remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Alimentazioni speciali

W250 L

10 - GN1/1
10 - EN60x40
5 - GN2/1
5 - EN60x80
5 - 100x100

L 1850 P 5720 H 2510

1000 Kg
800 Kg

28+44HP - Carenata
28+44HP - Carenata
cond. remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Alimentazioni speciali

W300 L

12 - GN1/1
12 - EN60x40
6 - GN2/1
6 - EN60x80
6 - 100x100

L 1850 P 6760 H 2510

1200 Kg
960 Kg

2x44HP - Carenata
2X44HP - Carenata
cond. remoto

400/415V 3N - 50/60Hz

Alimentazioni speciali

Coldline Srl si riserva il diritto di apportare,
in qualsiasi momento e senza preavviso,
modifiche migliorative ai prodotti contenuti in questo catalogo.

Coldline Srl

Via Enrico Mattei, 38
35038 Torreglia
Padova - Italy

+39.049.9903830
info@coldline.it

coldline.it