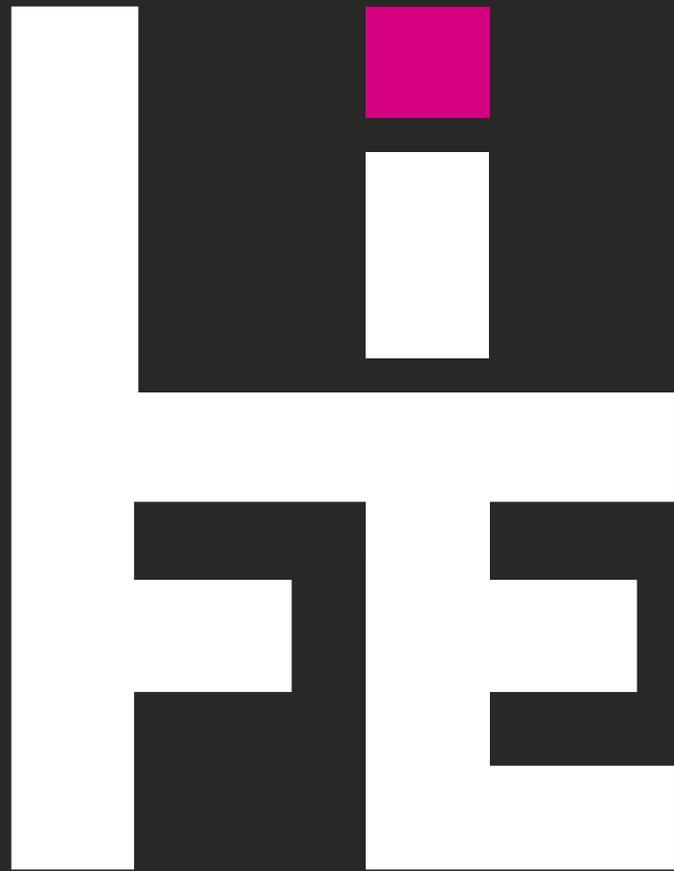


THE START OF A NEW ERA IN THE KITCHEN



 coldline



Patented

COLDLINE

Coldline arbeitet täglich mit Spitzenköchen in den renommiertesten Restaurants auf der ganzen Welt zusammen und bietet die fortschrittlichsten Lösungen für Schockkühlung, Lagerung und Gärung.



LIFE, DER START EINER NEUEN ZEIT IN DER KÜCHE

Der Kühlschrank hat im letzten Jahrhundert Einzug in unsere Haushalte gehalten und ist seitdem ein unverzichtbarer Bestandteil des modernen Haushalts geworden. Heute eröffnet das LIFE-Multifunktions-Schockfroster eine neue Ära für die Küche. Jetzt können Sie die Vorteile von intensiver Kälte oder sanfter Wärme in Ihrer eigenen Küche genießen und erstaunliche Ergebnisse erzielen, genau wie Profiköche.





ESSEN IST LEBEN

Zu Zeiten unserer Großmütter war die Auswahl an Lebensmitteln war die Auswahl an Lebensmitteln sehr begrenzt. Heutzutage gibt es jedoch Tausende von Produkten in den Supermarktregalen, die nur noch die geringste Ähnlichkeit mit den Lebensmitteln haben, die unsere Vorfahren aßen.

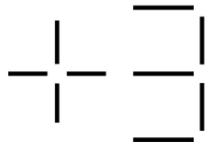
In der Lebensmittelindustrie werden in großem Umfang Chemikalien, Zucker und Zusatzstoffe verwendet, so dass wir uns fragen müssen, welche Auswirkungen sie auf unsere Gesundheit haben. Es ist erwiesen, dass zwischen Ernährung und Wohlbefinden ein enger Zusammenhang besteht. Mit LIFE haben Sie endlich die Möglichkeit, auf Massenprodukte zu verzichten und stattdessen frische, natürliche Zutaten zu verwenden und diese länger frisch zu halten.

Zu Hause zu kochen wird schnell und einfach: Sie können die Art von gesunden, vollwertigen Gerichten zubereiten, die unsere Großmütter zubereitet haben.

LIFE.

10 FUNKTIONEN

UNENDLICHE MÖGLICHKEITEN



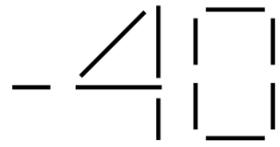
Kühlen

Kühlt rohe oder frisch gekochte Lebensmittel schnell auf +3°C ab, stoppt das Bakterienwachstum, verlängert die Lebensdauer des Kühlschranks um 70% und erhält die Qualität.



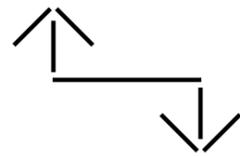
Auftauen

Tauen Sie Lebensmittel schnell und sicher auf, wobei die ursprüngliche Qualität erhalten bleibt, ohne dass Sie Ihre Gesundheit gefährden.



Schockfrosten

Kühlt rohe oder frisch gekochte Lebensmittel schnell auf Temperaturen von bis zu -40 °C ab, wobei ihre ursprüngliche Qualität erhalten bleibt. Verlängert die Lagerzeit im Gefrierschrank auf bis zu mehrere Monate.



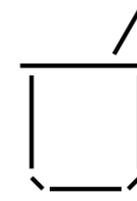
Lagerung

Hält die Lebensmittel bei der gewünschten Temperatur im Bereich von -40°C bis +85°C mit einer einstellbaren Gebläsegeschwindigkeit von 25% bis 100%.



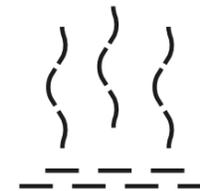
Gären

Schafft das ideale Mikroklima für eine perfekte Gärung, fördert die optimale Entwicklung von Luftschläüssen im Teig und verbessert Geschmack und Duft.



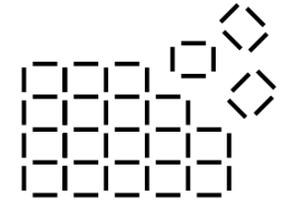
Joghurt

Ermöglicht die Herstellung von cremigem Naturjoghurt nur mit hochwertiger Milch.



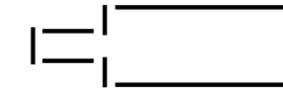
Austrocknung

Dehydriert Obst, Gemüse, Pilze und Hülsenfrüchte und ermöglicht es, sie lange bei Raumtemperatur aufzubewahren.



Schokolade

Ermöglicht die Herstellung von Pralinen in allen Formen und Größen mit Hilfe der speziellen Kristallisations- und "Pop-Out"-Zyklen.



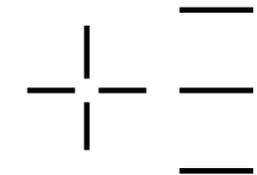
Kühlen von Flaschen

Kühlt Ihren Wein, Ihr Bier und Ihre Getränke schnell auf die gewünschte Temperatur.



Langsames Gären

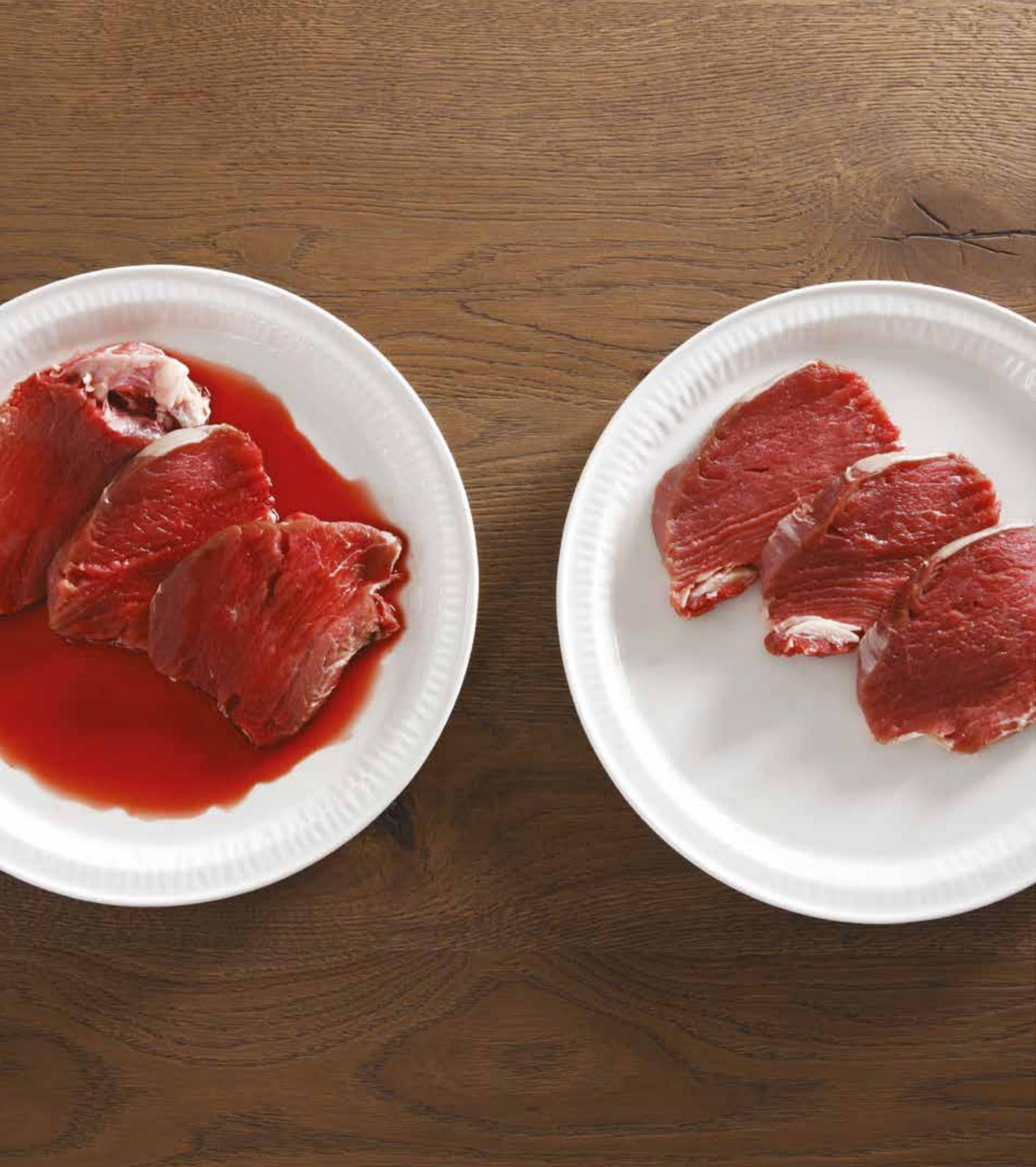
Die Lebensmittel werden bei niedriger Temperatur gegart, wodurch ihr Geschmack und ihre Zartheit verbessert werden und ihre Nährwerte erhalten bleiben.



KÜHLEN

Wissen Sie, warum Lebensmittel schnell verderben? Bakterien wandeln die in den Lebensmitteln enthaltenen Chemikalien um und lassen sie verderben, während der Temperaturbereich von +65°C bis +10°C ideale Bedingungen für das Gedeihen von Bakterien bietet. Genau das passiert in der Küche, wenn wir ein gekochtes Produkt bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Die Schnellkühlung von frisch gekochten Lebensmitteln auf +3 °C verlängert ihre Haltbarkeit im Kühlschrank um bis zu 70 % und erhält ihre ursprüngliche Qualität.

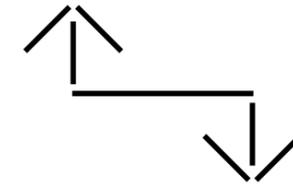


-40

SCHOCKFROSTEN

Sind Einfrieren und Schockfrostern Synonyme? Ganz und gar nicht! Beim Einfrieren und Schockfrostern gibt es eine Schlüsselvariable, die die beiden Verfahren grundlegend unterscheidet: Zeit. Im Gegensatz zum Gefrieren ist das Schockfrostern ein sehr schneller Prozess, bei dem die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel - ihr Geschmack, ihr Duft und ihr Aussehen - bei Temperaturen von bis zu -40°C erhalten bleiben.

Haben Sie schon einmal versucht, ein Stück gefrorenes Fleisch zu knacken? Es lässt sich zwar biegen, aber es besteht keine Chance, dass es tatsächlich bricht. Versuchen Sie es nach einem Schockgefrierzyklus mit LIFE noch einmal und Sie werden ein scharfes, präzises Knacken hören, da dieser Prozess zur Bildung von Mikrokrystallen führt. Wasser gefriert, ohne die Zellen zu zerreißen: Ob Fleisch, Fisch, Obst oder Gemüse, die biologische Struktur der Lebensmittel wird nicht verändert.



ERHALTUNG

Die LIFE-Technologie ist einzigartig: Sie ermöglicht die Einstellung der Temperatur von -40°C (-30°C beim Modell LIFE W30N) bis $+85^{\circ}\text{C}$ mit einer von 25% bis 100% einstellbaren Lüftergeschwindigkeit.

Welches andere Gerät bietet Ihnen so viel Flexibilität? Sie haben Gäste zum Essen eingeladen und der Platz im Kühlschrank ist knapp? Verwenden Sie den LIFE, um gefrorene Desserts oder Eiscreme aufzubewahren, und Sie werden sie zum Erstaunen und zur Freude Ihrer Gäste bei idealer Temperatur verzehrfertig haben.



GÄRUNG

Gibt es etwas Besseres als selbst gebackenes Brot? Ganz gleich, welche Form oder Farbe es hat, frisches, duftendes duftendes Brot ist immer ein Hit beim Mittag- oder Abendessen.

Doch für eine perfekte Gärung muss der Teig genau die richtige Temperatur haben, ohne dass es zu plötzlichen Schwankungen der Luftfeuchtigkeit kommt. Eine Bedingung, die Sie zu Hause nicht nachstellen können, die Sie aber mit LIFE erreichen können!

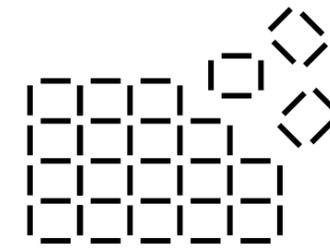
Sie erhalten einen Teig von höchster Qualität, den Sie sofort in den Ofen schieben können, wenn Sie wollen. LIFE bietet Ihnen eine professionelle Funktion, die es Ihnen ermöglicht, die Hefewirkung zu verlangsamen und das Aufgehen des Teigs genau auf den Zeitpunkt zu programmieren, an dem Sie mit dem Backen beginnen möchten. Sie können die Funktion auch für die Gärung über Nacht nutzen: Durch die Verlängerung der Gärzeiten können Sie die Menge der verwendeten Hefe reduzieren und erhalten ein leichtes, sehr bekömmliches Brot, Focaccia-Fladenbrot und Pizzen.



AUFTAUEN

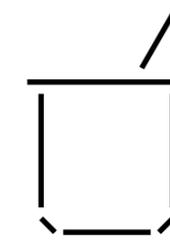
Das Auftauen von rohem Fisch und Fleisch ist wohl eine der langsamsten, heikelsten Aufgaben, die Sie jemals in der Küche bewältigen werden. Die Verwendung von fließendem Wasser ist nicht empfehlenswert, und Mikrowellen beschleunigen zwar den Vorgang, garen aber die Lebensmittel teilweise und beeinträchtigen den Eiweißanteil: Die Qualität wird unweigerlich beeinträchtigt.

Das Auftauen im Kühlschrank ist effektiv, aber mit Wartezeiten verbunden Wartezeiten, die für unseren hektischen Alltag einfach zu lang sind. Mit einer Technologie, die aus der Welt der Profis übernommen wurde, LIFE macht den Auftauvorgang erstaunlich schnell und sicher, So können Sie das aufgetaute Produkt nicht mehr von einem frischen unterscheiden!



SCHOKOLADE

Bitter-, Zartbitter- oder Süßschokolade, eine wunderbare Mischung aus Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker. Lässt man die geschmolzene Schokolade einfach abkühlen, erhält man kein glänzendes, knuspriges Produkt, da die Kakaobutter nicht richtig kristallisiert. Ein normaler Kühlschrank kann nicht die richtige Temperatur bieten und führt zu einer schlechteren Produktqualität. Mit LIFE können Sie einen "Pop-out"-Zyklus durchführen, um die Schokolade zu stabilisieren und eine optimale Geschmacksentwicklung zu fördern.



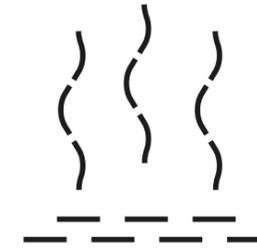
JOGHURT

Joghurt ist ein leichtes, nahrhaftes Lebensmittel, das unser Wohlbefinden steigert und sogar von Menschen mit einer leichten Laktoseintoleranz gegessen werden kann. LIFE schafft die ideale Umgebung für Bakterien, die Milch in Joghurt verwandeln. Milch in Joghurt zu verwandeln. Sie können die beste Milch auswählen, kleine oder große Mengen zubereiten und Ihre bevorzugten frischen Früchte hinzufügen, um einen gesunden, nahrhaften Snack zu erhalten, den Sie jederzeit aus dem Kühlschrank nehmen können. Endlich können Sie sich von all den Massenprodukten befreien, die Ihren Vorratsschrank mit Zucker, Konservierungsstoffen und Aromen verstopfen.



FLASCHENKÜHLUNG

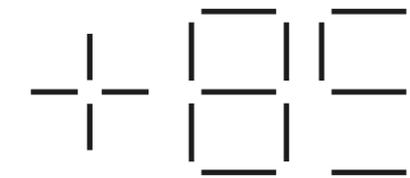
Es passiert immer wieder: Man hat eine tolle Flasche Wein, aber wenn man sie trinken will, hat sie die falsche Temperatur. Was für eine Verschwendung! Mit der Flaschenkühlfunktion müssen Sie nur noch die gewünschte Serviertemperatur einstellen, ein paar Minuten warten und schon können Sie mit Freunden anstoßen. Sie können LIFE auch zum Kühlen von Wasser, Bier und Ihren Lieblingsgetränken verwenden.



TROCKNUNG

Trockenobst ist ein Konzentrat aus Geschmack und Süße, das als Snack, in der Arbeitspause oder als Zugabe zu weißem Joghurt genossen werden kann.

Mit LIFE können Sie auch Gemüse der Saison, Pilze und weniger edle Fisch- und Fleischsorten schonend dehydrieren, die, wenn sie gemischt und gesiebt werden, zu natürlichen, geschmacksintensiven Gewürzen werden. Sie können auf Brühwürfel und industriell vorgefertigte Lebensmittel verzichten und so Ihre Gerichte ökologischer und gesünder gestalten.



LANGSAMES GAREN

LIFE gart Gemüse, Fisch und Fleisch bei niedriger Temperatur, wodurch Farbe und Geschmack besser zur Geltung kommen und die Nährstoffe erhalten bleiben, was mit herkömmlichen Garmethoden nicht erreicht werden kann. Langsames Garen fördert außerdem die Aufnahme von Aromen und bewahrt Vitamine, Proteine und Mineralien, die bei hohen Temperaturen teilweise verloren gehen können. Mit LIFE können Sie auch nachts kochen.

Nach dem Garen können Sie wählen, ob Sie die Speisen sofort schockkühlen oder einfrieren möchten, um die Qualität der zubereiteten Speisen zu erhalten. Am Morgen können Sie die kalten Speisen im Kühlschrank oder im Gefrierfach aufbewahren. Nach dem Garen bei niedriger Temperatur können Sie das Programm so einstellen, dass Ihr frisch zubereitetes Gericht warm und schmackhaft bleibt und verzehrfertig zu halten, auch wenn Sie den Tag nicht zu Hause verbracht haben.





ZURÜCK IN DIE KÜCHE KÜCHE MIT LEBEN

160 Rezepte auf Tastendruck
Schnelles Kühlen, schnelles Einfrieren, Aufbewahren, Garen und Auftauen mit Technologie, die Temperatur und Lüftergeschwindigkeit dynamisch steuert. Berühren Sie einfach das Display und tauchen Sie ein in die wunderbare Welt von LIFE.

Soups	Sauces	Pasta
Rice	Meat	Fish
Fruits Vegetables	Pizza	Desserts



FLEISCH

Gemischtes Grillen in 8 Minuten

Fleisch, das mit LIFE tiefgefroren wurde, kann gegart werden, ohne dass es vorher aufgetaut werden muss. Eine Hähnchenbrust, eine Scheibe Rindfleisch und ein Kebab können in nur 8 Minuten auf einer vorgewärmten Heizplatte gegart werden! Ein gemischtes Grillgut, das im Handumdrehen servierfertig ist und Ergebnisse von höchster Qualität liefert.

Perfektes Braten

Braten Sie einen Kalbsbraten mit Karotten, Sellerie und Zwiebeln im Ofen. Sobald Sie ihn herausnehmen, kühlen Sie ihn mit dem Kerntemperaturfühler auf $+3^{\circ}\text{C}$ ab. Der Verdampfungsprozess wird sofort gestoppt, so dass kein Saft verloren geht: Das Fleisch bleibt zart, schmackhaft und nahrhaft. Man kann es tranchieren, ohne dass es zerfällt. Sie können es tranchieren, ohne dass es zerfällt, einen Teil davon sofort verzehren und den Rest bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahren.

Haben Sie schon einmal daran gedacht, Aufschnitt im Schockfroster einzufrieren?

Durch das Schockfrostern mit LIFE auf -40°C erhält der Aufschnitt die gleiche leuchtende Farbe und den gleichen leckeren Geschmack wie frisch aufgeschnittenes Fleisch. In den besten Feinkostläden können Sie frischen Aufschnitt in garantierter Qualität kaufen und einen Vorrat anlegen, den Sie bei Bedarf verwenden können. Salami, Prosciutto, gekochter Schinken, Speck, Bresaola... sie alle lassen sich in Sekundenschnelle bei Zimmertemperatur auftauen und behalten dabei ihre ursprünglichen Eigenschaften.

Schweinefilet bei niedriger Temperatur gegart.

Marinieren Sie das Filet mit Öl, Salz, Majoran und Rosmarin. Das Fleisch einige Minuten in einer Pfanne anbraten, dann in eine dann in ein Backblech legen, die Sonde einführen und mit LIFE garen, bis die Lende in der Mitte 68°C erreicht hat. Sie können es heiß servieren oder nach einer Schockkühlung bei $+3^{\circ}\text{C}$ genießen.



FISCH

Risikofreies Sushi

Roher Fisch ist als Grundnahrungsmittel in der Familie auf dem Vormarsch. Es besteht jedoch das Risiko einer Kontamination mit Anisakis, einem gesundheitsgefährdenden Parasiten, der nur durch langes Kochen und niedrige Temperaturen beseitigt werden kann, nur durch langes Kochen oder niedrige Temperaturen beseitigt werden kann. Wenn der Fisch schockgefroren und mindestens 24 Stunden lang bei -20°C gelagert wird, stellt der Fisch keine Gefahr mehr dar.

Schockgefrorener Fisch mit LIFE

Viele Menschen denken, dass tiefgefrorener Fisch etwas von seiner Qualität verliert. Doch das Gegenteil ist der Fall.

Durch die Schockgefrierfunktion, bei der die Temperatur auf -40°C wird, das im Fleisch enthaltene Wasser schnell erstarrt, ohne dass die Fasern reißen. Wenn sie schockgefroren und mit LIFE aufgetaut werden, sind Schalentiere, Weichtiere und Fischfilets von viel höherer Qualität als ihre frischen Gegenstücke, die einen Tag lang im Kühlschrank aufbewahrt wurden.

Wie taut man Fisch auf?

Verwenden Sie LIFE zum Auftauen von Fisch, den Sie roh servieren möchten, und Sie werden erstaunliche Ergebnisse erzielen. Das Produkt bleibt feucht, ohne zu oxidieren oder seine Farbe oder Textur zu verlieren. Sowohl die Struktur als auch der Geschmack sind wie beim ursprünglichen Fisch, und es ist unmöglich, aufgetauten und frischen Fisch zu unterscheiden. Es gibt nur einen Unterschied zwischen fangfrischem Fisch und mit LIFE aufgetautem Fisch: Letzterer stellt keine potenzielle Gesundheitsgefahr dar!

GEMÜSE

Kann man Tiefkühlgemüse grillen?

Wasserreiches Gemüse wird in einer herkömmlichen Gefriertruhe beschädigt, Geschmack und Textur werden verändert und Nährstoffe gehen verloren. Mit LIFE können Sie Ihr bevorzugtes vorgeschnittenes Gemüse tiefgefrieren, und wenn es soweit ist, müssen Sie es nur noch auf einer vorgeheizten Platte anrichten, und voilà: eine schmackhafte Beilage in wenigen Minuten.

Gartenfrische Minestrone

Pflücken Sie reifes Gemüse aus Ihrem Garten, waschen Sie es, schneiden Sie es klein und frieren Sie es mit LIFE ein, und Sie können es lange im Gefrierschrank aufbewahren. So können Sie hervorragende Minestrone und fantastische Suppen zubereiten, die Sie mit ein paar Croutons und einem Spritzer nativem Olivenöl extra verfeinern: und das Gericht ist im Handumdrehen fertig! Verabschieden Sie sich von Massenprodukten und genießen Sie stattdessen den natürlichen Geschmack von frischem Gemüse, egal zu welcher Jahreszeit.

Babynahrung

Obst und Gemüse sind ein Muss in der Ernährung von Babys und Kleinkindern, sobald sie mit fester Nahrung beginnen. Frische, nahrhafte und gesunde Produkte sind sicherlich die beste Wahl, aber in unserem zeitlich begrenzten Leben greifen wir oft zu massenhaft hergestellter, homogener Nahrung. LIFE ist hier, um zu helfen! Bereiten Sie einzelne Portionen zu, kühlen Sie sie auf +3° ab und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf. Großeltern und Babysitter werden sich freuen, alles schon vorbereitet vorzufinden. Oder frieren Sie Obst und Gemüse mit LIFE ein: So haben Sie monatelang einen Vorrat an hochwertigen Lebensmitteln, ein gesundes, 100 % natürliches Produkt, so wie Sie es mögen.





FRÜCHTE

Sofortiger Nachschub an saisonalen Produkten

Die von LIFE perfektionierte Technik des Schockgefrierens ermöglicht es Ihnen, Obst im Schockfrostverfahren einzufrieren, ohne dass es zu einer Verdunkelung, Gefrierbrand oder Frostbildung auf der Oberfläche kommt. Durch das Schockfrostern erhalten Sie einen Vorrat an Früchten für die Zubereitung hervorragender Gerichte wie Obstsalate, Torten, Strudel, Kuchen und Dekorationen.

Fruchtsorbet bei -40°C

Eine originelle Abwandlung des klassischen Sorbets ist Obst, das direkt bei -40°C! Schneiden Sie das Obst in dünne Scheiben - Sie können Orangen, Äpfel, Erdbeeren, Beeren oder alles andere verwenden, was Sie mögen -, legen Sie es auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und frieren Sie es mit LIFE ein. So einfach ist das! Ein natürliches Sorbet, mit dem Sie Ihre Gäste verblüffen.

Obst trocknen

Obst ist einer der gesündesten Snacks, die wir zu uns nehmen können, aber aber oft haben wir es eilig und brauchen einen Snack, der sofort verzehrfertig ist. LIFE hilft Ihnen dabei! Schneiden Sie Äpfel, Bananen und Mangos in dünne Scheiben. Verteilen Sie sie auf den Rosten und trocknen Sie sie mit LIFE bei 60°C. Am Ende des Programms haben Sie einen süßen und natürlichen Snack, den Sie jederzeit mitnehmen können, wenn Sie ihn brauchen.



PASTA

Eine köstliche Vorspeise in drei Minuten

Das Schockkühlen von Pasta erzeugt einen Wärmeschock, der den Kochvorgang sofort stoppt. Die Nudeln kleben nicht zusammen, weil LIFE die Stärke gelatiniert, und Sie müssen nicht einmal Öl hinzufügen. Kochen Sie die Nudeln "al dente", wenn Sie Zeit haben, und bewahren Sie sie bis zu 3 Tage im Kühlschrank auf. Wenn Sie von der Arbeit nach Hause kommen, können Sie die Nudeln einfach direkt in eine Pfanne mit Ihrer Lieblingssoße in die Pfanne und zaubern in wenigen Minuten ein gesundes, schmackhaftes und appetitliches Gericht.

Gnocchi: tiefgekühlt oder tiefgekühlt?

Wie wäre es, wenn Sie einen Vorrat an hausgemachten Gnocchi hätten, die Sie im Handumdrehen essen können? Bereiten Sie eine großzügige Menge dieser Kartoffelköstlichkeiten zu, kochen Sie sie und kühlen Sie sie im Schockfroster bei +3 °C für eine Woche ein. Alternativ können Sie die rohen Kartoffeln auch auf -40 °C einfrieren und sich so einen Vorrat anlegen, den Sie immer dann zubereiten können, wenn Ihnen danach ist. Sie können das Produkt direkt aus dem Gefrierschrank kochen und so Ergebnisse erzielen, die Ihren Erwartungen entsprechen. Mit LIFE können Sie alle Arten von frischer Pasta einfrieren, von Tagliatelle bis Cannelloni.

Nahrhafte Suppen

Im Supermarkt gibt es eine Fülle von Fertigsuppen aller Art, die jedoch alle mit einer großen Menge an Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln versehen sind. Frisches oder getrocknetes Gemüse ist gesünder und von besserer Qualität, erfordert aber eine langwierige Zubereitung. LIFE spart Ihnen so viel Zeit! Der Trick besteht darin, eine große Menge zuzubereiten und sie in einzelne Portionen aufzuteilen, die Sie dann im Schockfroster bei -40°C. In nur wenigen Minuten haben Sie ein gesundes Essen.

HEFE-GETRIEBENE PRODUKTE

Beginnen Sie Ihren Tag auf die bestmögliche Weise

Wir werden mit Werbung bombardiert, die attraktive Produkte in bunten Verpackungen anpreist, die als ideale Frühstücksnahrung angepriesen werden, aber wie gut sind sie wirklich für uns?

Mit LIFE können Sie Brioches, Croissants, Plundergebäck und Joghurtkuchen zubereiten und sie auf natürliche Weise mit erstaunlichen Ergebnissen gelingen lassen! Können Sie sich ein besseres Frühstück vorstellen?

Mehl, Wasser, Hefe und eine Prise Salz

Gutes Brot macht man zu Hause aus Mehl, Wasser, Hefe und einer Prise Salz. Niemand von uns würde jedoch auf die Idee kommen, jeden Tag Brot zu backen. Bereiten Sie mehr Teig zu, als Sie für eine einzige Partie benötigen, formen Sie ihn zu einzelnen Brötchen, backen Sie sie und frieren Sie Ihren Brotvorrat mit LIFE ein. Sie können das Brot auftauen, wenn Sie es brauchen, und jedes Mal den Duft des frisch gebackenen Produkts genießen. Vergleichen Sie die Kosten der einzelnen Zutaten mit dem Preis des Brotes, den Sie beim Bäcker zahlen würden, und Sie werden sofort einen Unterschied feststellen!

Das Geheimnis einer fabelhaften Pizza

Durch die langsame Gärung können Sie die Hefemenge reduzieren, aber sie muss bei konstanten, genauen Temperaturen kontrolliert werden. Mit LIFE können Sie den Teig bis zu 24 Stunden lang gehen lassen bis zu 24 Stunden lang gären, auch bei niedriger Temperatur. Wenn Sie Sauerteig verwenden, ist der Teig reich an Inhaltsstoffen die auch für den Geschmack und das Aroma der Pizza verantwortlich sind. Das Ergebnis ist eine leichte, weiche und sehr bekömmliche Pizza.

TORTEN UND GEBÄCK

Biskuitkuchen

Bei Zimmertemperatur abgekühlt, verliert Biskuit viel Feuchtigkeit und wird dadurch trocken und wenig appetitlich. Die Schockkühlung auf +3°C hingegen stoppt die Verdunstung, solange das Produkt noch warm ist, und ergibt einen weichen, leichten Biskuit, leichten Schwamm, der seine hervorragenden Eigenschaften lange Zeit beibehält.

Geschichtetes Mousse ohne Wartezeit

Mousse ist eine köstliche Nachspeise, aber die Zubereitung dauert lange aber die Zubereitung dauert lange, vor allem, wenn man sie schichtet. Sie können keine weitere Schicht hinzufügen, bevor die vorherige nicht ausreichend abgekühlt ist. Mit LIFE können Sie jede Schicht sofort abkühlen, und eine niedrige Gebläseeinstellung sorgt dafür, dass die Mousse nicht ausläuft oder ihre Oberfläche kräuselt. Wenn Sie einige zusätzliche Portionen zubereiten, können Sie diese jederzeit im Schnellgefrierfach einfrieren und haben so die Gewissheit, dass Sie jederzeit ein hervorragendes, servierfertiges Dessert erhalten.

Risikofreie Cremes und Puddings

Bereiten Sie die Creme vor, kühlen Sie sie auf +3°C und in wenigen Minuten ist die Creme zum Füllen von Torten oder Kuchen bereit. Durch das Schockkühlen von Eiercremes schützen Sie sie vor Bakterienbefall und verlängern ihre Haltbarkeit im Kühlschrank. Alles, was Sie für die Herstellung von Crème Caramel brauchen, sind Milch, Sahne und brauner Zucker. Wenn Sie einzelne Portionen mit LIFE schockgefrieren, können Sie sie unbesorgt zu Hause im Gefrierschrank aufbewahren. Wenn Sie also Lust auf einen Snack oder eine Leckerei haben, können Sie in wenigen Minuten ein leckeres, nahrhaftes Dessert zubereiten.





YOGHURT

Joghurt erzeugt mehr Joghurt

Mit LIFE ist die Herstellung von Joghurt einfach und macht Spaß. Sie brauchen: Vollfettjoghurt oder eine Packung Starterkulturen, Vollmilch und ein paar Gläser. Gießen Sie die Milch in die Gläser, geben Sie eine kleine Menge Joghurt oder Starterkultur hinzu und lassen Sie das Programm laufen. Sie können Kaffee, Schokoladenflocken, frisches Obst, Honig, Marmelade oder Müsli. Sobald der Zyklus beendet ist, setzen Sie die Deckel auf die Gläser und sie halten sich bis zu 10 Tage im Kühlschrank, so dass Sie all die gesunden Leckereien zum Frühstück oder als Snack genießen können.



EISGESCHMACK UND EISLUTSCHER

100% natürliche Eiscreme

Kinder verbringen ihre warmen Sommernachmittage mit Spielen und freuen sich immer auf einen Nachmittagssnack: Was gibt es Besseres als ein Eis, um ihren Heißhunger zu stillen? Besorgen Sie sich richtig frisches Obst - wie Erdbeeren oder Himbeeren - und frieren Sie es mit LIFE auf -40°C ein. Geben Sie es in den Mixer, fügen Sie ein Eiweiß und 1 Esslöffel Zucker hinzu und mixen Sie es ein paar Minuten lang. Das Ergebnis ist eine fantastische Eiscreme, für die die Kinder verrückt sein werden.

Zum Anbeißen gut

Es lässt sich nicht leugnen, dass das Eis aus dem Supermarkt lecker ist, aber mit all dem Zucker und Fett kann es bis zu 500 Kalorien pro Stück haben! Selbstgemachtes Eis hingegen, ist gesund, denn es ist frei von künstlichen Konservierungsstoffen, Farbstoffen und Aromen. Die Herstellung von Speiseeis ist einfach und macht Spaß, vor allem, wenn Sie die Kinder mit einbeziehen. Mit den speziellen Förmchen können Sie Eislutscher in fröhlichen, fantasievollen Formen herstellen. Vielleicht möchten Sie sie sogar in dunkle Schokolade und zerstoßene Haselnüsse tauchen.

**PROFESSIONELLE TECHNOLOGIE
IN IHREM HAUS
W60 W45 W30**

Das raffinierte und elegante Design der Einbaumodelle fügt sich perfekt in den Stil einer modernen Küche ein, während das freistehende Modell direkt auf der Arbeitsplatte platziert werden kann, wo es am bequemsten ist.



EAT™ - Umhüllende Lufttechnik - mit dynamischer Belüftung

LIFE hat die außergewöhnliche Fähigkeit, "die Kälte zu verändern", indem es die Intensität der Belüftung je nach Art der zubereiteten Speisen erhöht oder verringert. Die Variation, die mehrmals während der Ausführung eines Zyklus auftritt, gewährleistet eine gleichmäßige Kühlung vom Kern bis zur Außenfläche des Produkts.

Das innovative EAT™ System - Enveloping Air Tech - und die beiden Ventilatoren, die sich auf der Rückseite der Kammer befinden, ermöglichen es, dass der Luftstrom die Lebensmittel umhüllt, wodurch die gleiche Kühleffizienz auf jeder Ebene innerhalb der Kammer gewährleistet wird und die Kühlzeiten verkürzt werden können.



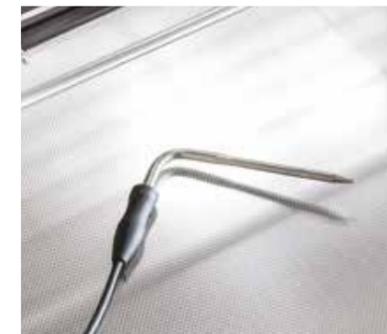
Entworfen für verbesserten Komfort
Der Innenraum aus Edelstahl AISI 304, die grifflose Tür und das innovative Touchscreen-Display verleihen LIFE ein elegantes, harmonisches Aussehen.



Sanft schließende Scharniere
Die Tür schließt sich sanft, ohne dass man sie mit der Hand drücken muss. Die speziellen Scharniere sorgen dafür, dass die Dichtung über den gesamten Umfang perfekt haftet.



Informationen auf Abruf
Vergessen Sie die alte Gebrauchsanweisung. Wenn Sie eine Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, erhalten Sie klare und präzise Informationen über die ausgewählte Funktion.



Kerntemperaturfühler
Der Kerntemperaturfühler ist ein Gerät, das Ihnen die Temperatur in der Mitte des Produkts anzeigt und so die Arbeitszyklen optimiert und den Energieverbrauch reduziert.



Ansaugung von vorne

Das innovative Design des Ansauggitters erhöht den akustischen Komfort und gewährleistet eine effiziente Leistung, auch wenn es in der Nähe des Backofens angebracht ist. Der vordere Lufteinlass vereinfacht die Installation der Einbaumodelle, da keine Bohrungen im Schrankboden oder in der Küchenplatte erforderlich sind.



Innenbeleuchtung

Die Beleuchtung ist so konzipiert, dass der Innenraum gut sichtbar ist. Die LED-Technologie sorgt für einen niedrigen Verbrauch und beeinträchtigt die Innentemperatur des Kühlschranks nicht.



Hohe Leistung und niedriger Verbrauch

LIFE passt die Leistung ständig an so dass nicht unnötig Energie verschwendet wird. Der Kompressor stoppt in Phasen, in denen keine zusätzliche Kühlleistung benötigt wird.



USB-Anschluss

Über den USB-Anschluss kann LIFE immer mit der neuesten Software mit neuen Rezepten geladen werden.



Gas R290

LIFE verwendet R290-Gas, das eine 30 % höhere Kühleffizienz als herkömmliche Gase bietet und mit einem GWP-Wert von nur 3 eine geringe Umweltbelastung aufweist.

LIFE W60 BUILT-IN



BLACK ELEGANCE
cod. W60N



WHITE ICE
cod. W60B



INOX PROFESSIONAL
cod. W60A



BLACK ELEGANCE INOX
cod. W60NX



WHITE ICE INOX
cod. W60BX



METALLIC GRAY
cod. W60G

Preis: € 3.240,00 + MwSt.

Funktionen

Schockkühlen, Schockgefrieren, Gären, Auftauen, Lagerung, Schokolade, Joghurt, Flaschenkühlung, Austrocknung, langsames Kochen

Betriebsarten

Rezepte, Kernsonde, ohne Kernsonde

Standard-Ausstattung

3 Gestelle 448 x 325 x 32mm, Kernsonde, Desinfektionsmittel, Abstandshalter für die Trocknung

Temperaturen

-40°C / +85°C

Lüfter Geschwindigkeit

Adjustable from 25% - 100%

Display

Touch screen, 4.3 inches

Inhalt

45 litres, 4 trays

Gewicht

60 kg

Kältemittel

R 290, GWP 3

Maße intern

455 x 349,5 x 308 mm

Maße extern

595 x 575 x 597 mm

Maße Verpackung

620 x 680 x 718 mm

Kühlleistung

900W
[Evap - 10°C cond. +40°C]

Stromversorgung

220V-240V / 50Hz

Max. Leistungsaufnahme

540 W - 2.8A

Finish

Glass, Scotch Brite

Interior

AISI 304 stainless steel
scratch-resistant

Tür

Soft close, lift-up door

LIFE W45 BUILT-IN



BLACK ELEGANCE
cod. W45N



WHITE ICE
cod. W45B



INOX PROFESSIONAL
cod. W45A



BLACK ELEGANCE INOX
cod. W45NX



WHITE ICE INOX
cod. W45BX



METALLIC GRAY
cod. W45G

Preis: € 3.132,00 + MwSt.

Funktionen

Schockkühlen, Schockgefrieren, Gären, Auftauen, Lagerung, Schokolade, Joghurt, Flaschenkühlung, Austrocknung, langsames Kochen

Betriebsarten

Rezepte, Kernsonde, ohne Kernsonde

Standard fittings

3 Gestelle 448 x 325 x 32mm, Kernsonde, Desinfektionsmittel, Abstandshalter für die Trocknung

Temperaturen

-40°C / +85°C

Lüfter Geschwindigkeit

Adjustable from 25% - 100%

Display

Touch screen, 4.3 inches

Inhalt

26 litres, 3 trays

Gewicht

55 kg

Kältemittel

R 290, GWP 3

Maße intern

455 x 349,5 x 178 mm

Exterior measurements

595 x 575 x 456 mm

Packaging measurements

620 x 680 x 590 mm

Kühlleistung

900W
[Evap - 10°C cond. +40°C]

Stromversorgung

220V-240V / 50Hz

Max. Leistungsaufnahme

540 W - 2.8A

Finish

Glass, Scotch Brite

Interior

AISI 304 stainless steel
scratch-resistant

Tür

Soft close, lift-up door

LIFE W30PRO FREESTANDING



BLACK ELEGANCE INOX
cod. W30PRO

Preis: € 2.423,61 + MwSt.

Funktionen Schockkühlen, Schockfrostern, Gären, Auftauen, Lagerung, Schokolade, Joghurt, Flaschenkühlung, Exsikkation, langsames Kochen	Betriebsarten 160 Automatikprogramme, Kernsonde, ohne Kernsonde	Standardausstattung 1 Gestell GN2/3, Kernsonde, Desinfektionsmittel
Temperaturen -40°C / +85°C	Lüfter Geschwindigkeit Adjustable from 25% - 100%	Display Touch screen, 4.3 inches
Inhalt 38 litres, 4 trays	Gewicht 42 kg	Kältemittel R 290, GWP 3
Maße intern 335 x 300 x 380mm	Maße extern 600 x 622 x 418mm	Maße Verpackung 730 x 730 x 835mm
Kühlleistung 900 W [Evap - 10°C cond. +40°C]	Stromversorgung 220V-240V / 50Hz	Max. Leistungsaufnahme 540 W - 3 A
Finish Glass, Scotch Brite	Interior AISI 304 stainless steel scratch-resistant linen	Tür Left, folding opening

LIFE W30 FREESTANDING

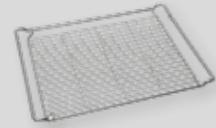


BLACK ELEGANCE INOX
cod. W30N

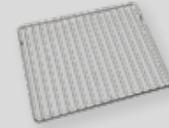
Preis: € 2.333,00 + MwSt.

Funktionen Schockkühlen, Schockfrostern, Gären, Auftauen, Lagerung, Schokolade, Joghurt, Flaschenkühlung, Exsikkation, langsames Kochen	Betriebsarten 160 Automatikprogramme, Kernsonde, ohne Kernsonde	Standardausstattung 1 Rost 322 x 260mm, Kernsonde, Desinfektionsmittel
Temperaturen -30°C / +85°C	Lüfter Geschwindigkeit Adjustable from 25% - 100%	Display Touch screen, 4.3 inches
Inhalt 22 litres, 3 trays	Gewicht 35 kg	Kältemittel R 290, GWP 3
Maße intern 329 x 300 x 252-211mm	Maße extern 558 x 381 x 359mm	Maße Verpackung 645 x 475 x 458mm
Kühlleistung 900W [Evap - 10°C cond. +40°C]	Power supply 220V-240V / 50Hz	Max. Leistungsaufnahme 540 W - 2.8 A
Finish Glass, Scotch Brite	Interior AISI 304 stainless steel scratch-resistant linen	Tür Left, folding opening

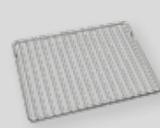
OPTIONAL



Rost aus Edelstahl 60/45
cod: O223330448
mod: W60 - W45
size: 448 x 325 x 32 mm
price: € 38,53 + VAT



Roste aus Edelstahl 30PRO
cod: O22432535402
mod: W30PRO
size: 325 x 354 mm
price: € 47,54 + VAT



Roste aus Edelstahl 30
cod: O224260322
mod: W30
size: 322 x 260 mm
price: € 30,33 + VAT



Abstandshalter
cod: O65100000201
mod: W60 - W45
size: 105 x 50 x 80 mm
price: € 34,43 + VAT



Desinfektionsmittel
cod: O330100010
mod: W60 - W45 - W30
size: 750 ml
price: € 14,75 + VAT



Box, schwarz Laminat
cod: O330200010
mod: W60
size: 600 x 588 x 628 mm
price: € 407,38 + VAT



Edelstahltablett GN2/3
cod: O32112302001
mod: W60 - W45 - W30PRO
size: 325 x 353 x 40 mm
price: € 36,07 + VAT



Edelstahltablett GN1/2
cod: O273325265
mod: W60 - W45 - W30
size: 325 x 265 x 40 mm
price: € 25,41 + VAT



Edelstahltablett GN1/3
cod: O273325175
mod: W60 - W45 - W30
size: 325 x 175 x 40 mm
price: € 23,77 + VAT



Eisform + 50 sticks
cod: O331201110
mod: W60 - W45 - W30
size: 200 x 113 x 20 mm
price: € 26,23 + VAT



Eisform + 50 sticks
cod: O331201120
mod: W60 - W45 - W30
size: 200 x 113 x 20 mm
price: € 21,31 + VAT



Sticks
cod: O330300010
mod: classic/heart ice cream mould
size: 72 x 8 x 2 mm - 100 pieces
price: € 6,56 + VAT



Perforierte Edelstahlwanne 60/45
cod: O273448325
mod: W60 - W45
size: 448 x 325 x 12 mm
price: € 40,16 + VAT



Perforierte Edelstahlwanne 30PRO
cod: O32312302001
mod: W30PRO
size: 330 x 354 x 12 mm
price: € 37,71 + VAT



Perforierte Edelstahlwanne 30
cod: O273322260
mod: W30
size: 322 x 260 x 12 mm
price: € 34,43 + VAT



Silikonform 01
cod: O331301810
mod: W60 - W45 - W30
size: 15 x 30 ml - 300 x 175 x 25 mm
price: € 18,85 + VAT



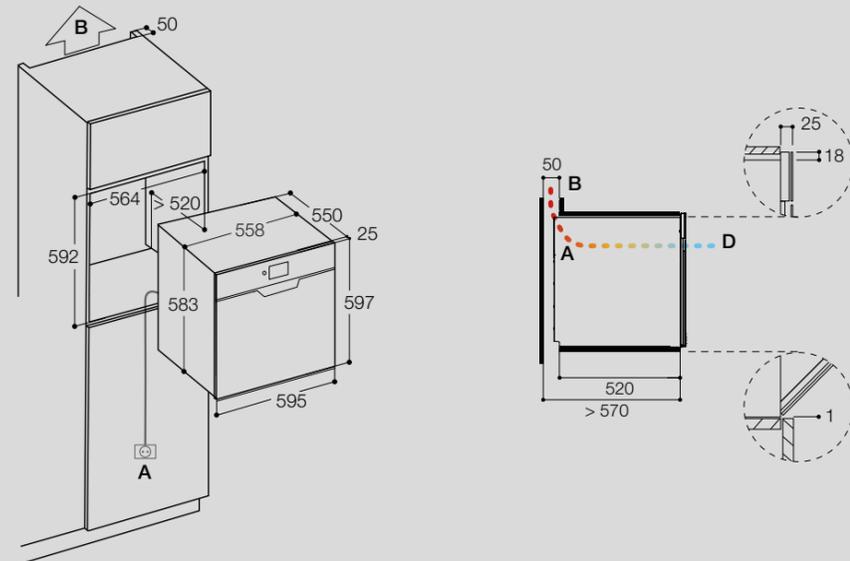
Silikonform 02
cod: O331301820
mod: W60 - W45 - W30
size: 6 x 52 ml - 300 x 175 x 25 mm
price: € 18,85 + VAT



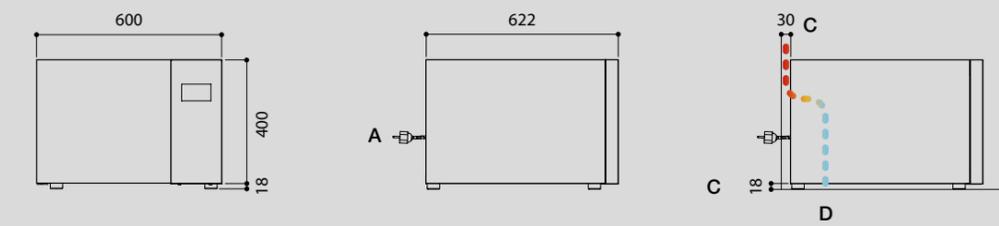
Silikonform 04
cod: O331301840
mod: W60 - W45 - W30
size: 6 x 133 ml - 300 x 175 x 25 mm
price: € 24,59 + VAT

INSTALLATION

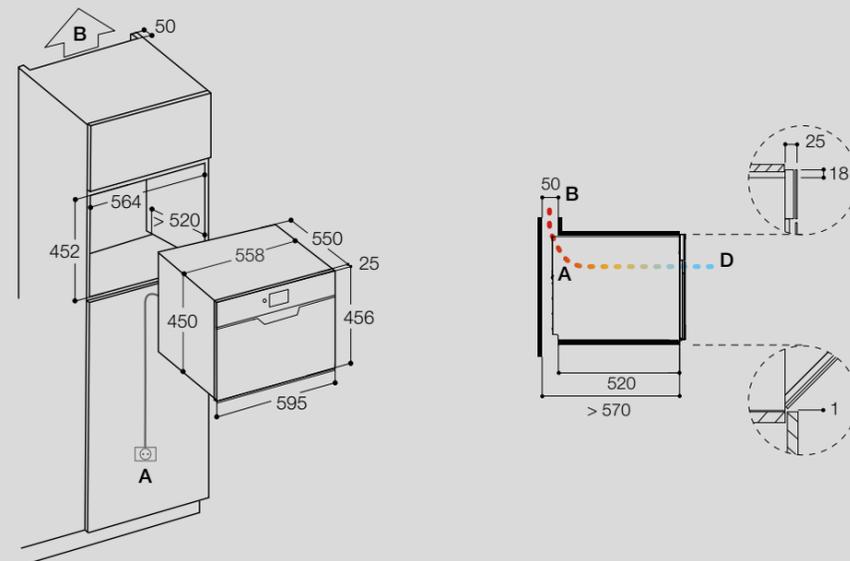
W60



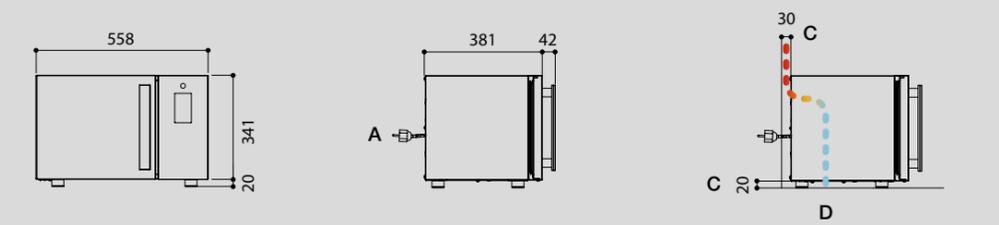
W30PRO



W45



W30



- A. 3,40m Kabel mit Schuko-Stecker
- B. Für die Umluft benötigen Sie im oberen Teil einen Freiraum von mindestens 50 mm für die Unterbringung des Geräts.
- D. Luftströmung mit Ansaugung an der Vorderseite und Ausstoß an der Rückseite des Schnellkühlers.

Coldline Srl reserves the right to make changes to the products contained in this catalog at any time without prior notice.



coldlineliving.com

Coldline Srl
Via Enrico Mattei, 38
35038 Torreglia - Padova - Italy
Ph. +39 049.9903830
www.coldlineliving.com
info@coldlineliving.it