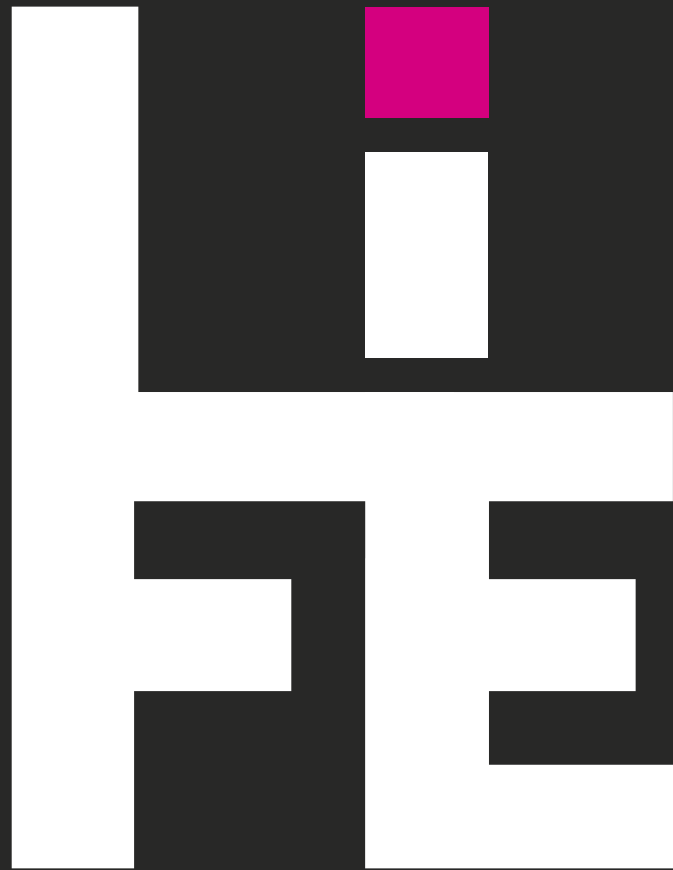


EIN NEUES ZEITALTER BRICHT IN DER KÜCHE AN





Patentiert

# COLDLINE

Tag für Tag steht Coldline den Küchenchefs und Konditoren der renommiertesten Restaurants der Welt mit innovativen Lösungen für das Schockkühlen, die Konservierung und das Aufgehen von Teigen (Gärung) von Nahrungsmitteln zur Seite.



# LIFE, EIN NEUES ZEITALTER BRICHT IN DER KÜCHE AN

Seit im letzten Jahrhundert der Kühlschrank in unsere Küchen Einzug gehalten hat, ist er zu einem immer unentbehrlicheren Bestandteil eines jeden Haushalts geworden. Mit dem Multifunktions-Schockkühler/-froster LIFE bricht in der Küche nun ein neues Zeitalter an.

Nun können Sie die intensive Kälte oder die milde Wärme auch in Ihrer eigenen Küche verwenden und damit hervorragende Ergebnisse erzielen - wie die besten Küchenchefs.





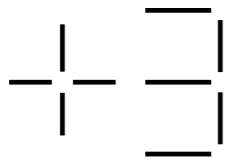
## NAHRUNG IST LEBEN

Zu Großmutter's Zeiten war Nahrung all das, was man essen konnte. Heute finden wir hingegen in den Supermärkten Tausende von Produkten, die nur den Anschein erwecken, Nahrung zu sein.

In der Lebensmittelindustrie ist die Verwendung von chemischen Konservierungsmitteln, Zucker und Zusatzstoffen weit verbreitet, aber sind wir uns auch bewusst, welche Auswirkungen das auf unsere Gesundheit hat? Wissenschaftliche Studien haben seit langem belegt, dass Ernährung und Wohlbefinden sehr eng miteinander verbunden sind. Mit LIFE können Sie endlich auf industriell gefertigte Produkte verzichten und stattdessen frische, natürliche Zutaten verwenden und lang frisch halten.

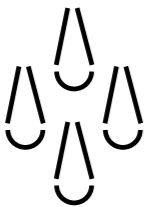
So geht Selberkochen ganz schnell und einfach - mit LIFE können Sie gesunde und natürliche Gerichte zubereiten, genau wie zu Großmutter's Zeiten.

# LIFE. 10 FUNKTIONEN, UNENDLICHE MÖGLICHKEITEN



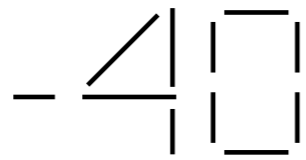
## Schockkühlen

Diese Funktion kühlt rohe oder soeben gegarte Lebensmittel schnell bis auf +3°C ab, verhindert das Wachstum von gesundheitsgefährdenden Keimen, erhöht die Haltbarkeit der Produkte im Kühlschrank um 70% und behält deren ursprüngliche Qualität unverändert bei.



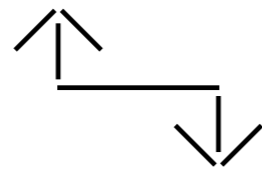
## Auftauen

Diese Funktion taut Gefriergut absolut sicher auf: die ursprüngliche Qualität der Nahrungsmittel wird dabei ohne Risiko für die Gesundheit beibehalten.



## Schockfrost

Diese Funktion kühlt rohe oder soeben gegarte Lebensmittel schnell bis auf -40°C ab und behält deren ursprüngliche Qualität unverändert bei. Durch dieses Verfahren können Lebensmittel einige Monate länger im Tiefkühlschrank aufbewahrt werden.



## Konservierung

Diese Funktion bewahrt Lebensmittel bei der gewünschten Temperatur (-40°C bis +85°C) auf. Die Belüftungsintensität kann dabei eingestellt werden (25% bis 100%).



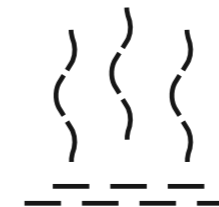
## Teiglockerung

Diese Funktion schafft das ideale Mikroklima für eine perfekte Teiglockerung und fördert die optimale Ausbildung der Porenstruktur und die Entfaltung der Aromen. Der Arbeitszyklus kann automatisch erfolgen oder programmiert werden.



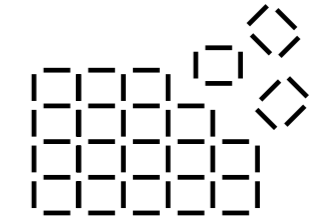
## Joghurt

Diese Funktion ermöglicht die Herstellung von cremigem Naturjoghurt ganz einfach aus qualitativ hochwertiger Milch.



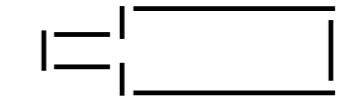
## Dörren

Trocknet Obst, Gemüse, Pilze und Hülsenfrüchte; ermöglicht ihre langfristige Aufbewahrung bei Raumtemperaturen.



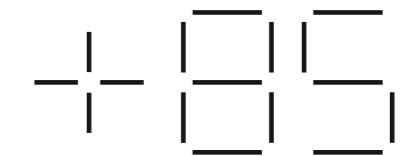
## Schokolade

Diese Funktion ermöglicht es durch besondere Arbeitszyklen zum Kristallisieren und Lösen, Pralinen verschiedenster Formen herzustellen.



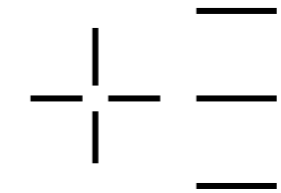
## Flaschen kühlen

Mit dieser Funktion können Wein, Bier und andere Getränke schnell auf die gewünschte Temperatur abgekühlt werden.



## Niedertemperatur Garen

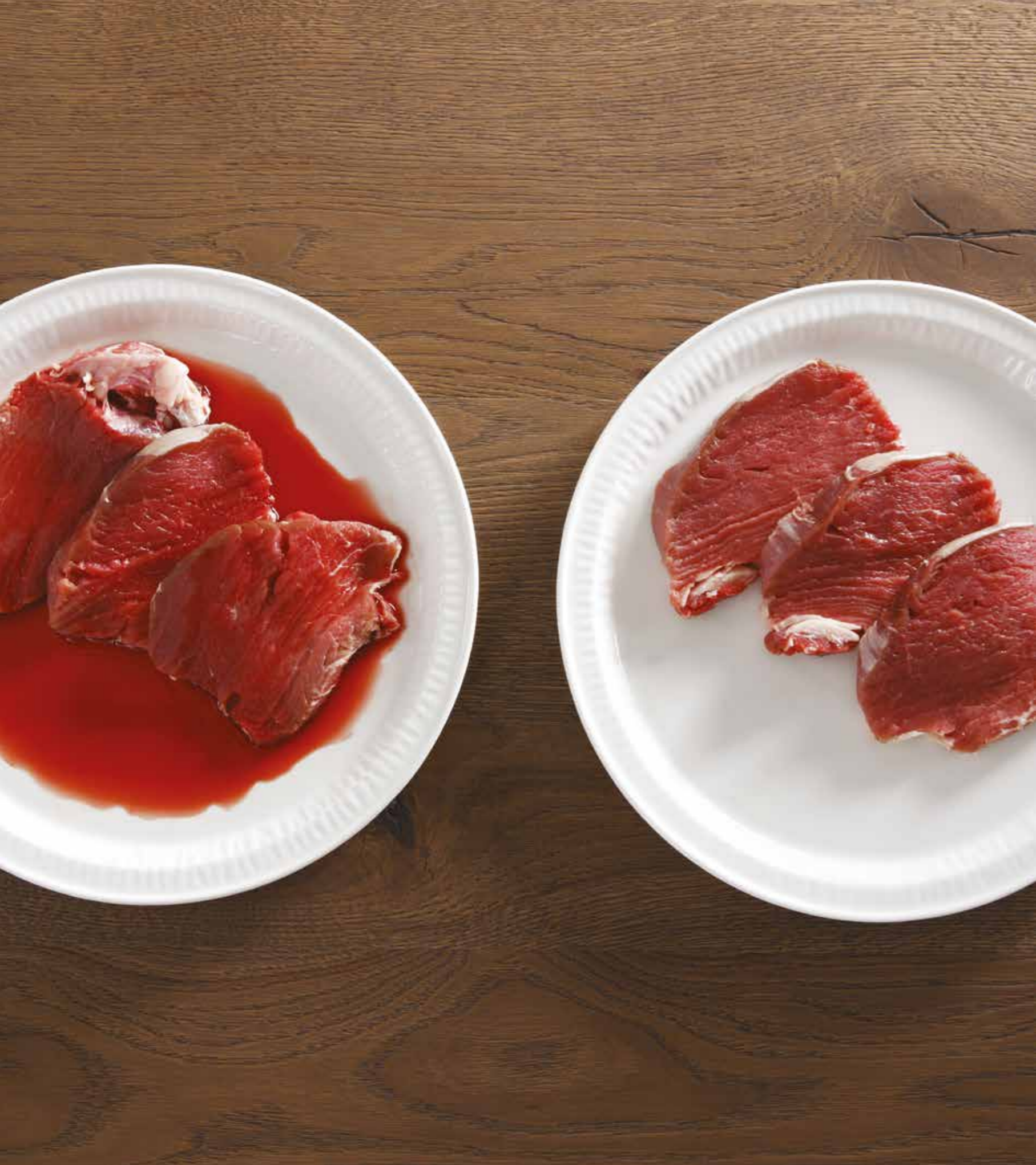
Gart Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen; bringt Geschmack und Weichheit zur Geltung und bewahrt Nährwerte.



## SCHOCKKÜHLEN

Wissen Sie eigentlich, warum Lebensmittel so schnell verderben? Bakterien wandeln die in den Nahrungsmitteln enthaltenen chemischen Stoffe und verursachen auf diese Weise das Verderben der Speisen. Im Temperaturbereich zwischen  $+65^{\circ}\text{C}$  und  $+10^{\circ}\text{C}$  finden diese Bakterien ideale Wachstumsbedingungen vor. Und genau diese Bedingungen entstehen, wenn wir beim Kochen ein fertig gegartes Gericht bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Die Schockkühlung auf  $+3^{\circ}\text{C}$  eines soeben gekochten Nahrungsmittels erhöht dessen Haltbarkeit im Kühlschrank bis um 70% und behält seine ursprüngliche Qualität unverändert bei.

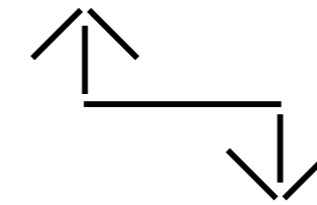


-40

## SCHOCKFROSTEN

Einfrieren und Schockfrosten - ist das dasselbe? Auf keinen Fall! Das Einfrieren und das Schockfrosten unterscheiden sich durch eine einzige, wesentliche Variable, die sie zu zwei grundlegend unterschiedlichen Verfahren macht: die Zeit. Im Unterschied zum Einfrieren ist das Schockfrosten ein extrem schnelles Verfahren, das Temperaturen von bis zu  $-40^{\circ}\text{C}$  ausnutzt und die organoleptischen Eigenschaften, den Geschmack, das Aroma und das Aussehen der Nahrungsmittel unverändert beibehält.

Haben Sie schon mal versucht, eine eingefrorene Scheibe Fleisch durchzubrechen? Richtig, die Scheibe lässt sich hin - und herbiegen, aber durchbrechen kann man sie nicht. Wiederholen Sie diesen Versuch nun nach einem Schockfrost-Zyklus von LIFE: Sie werden ein deutliches Knacken hören, denn beim Schockfrostern ist ein Mikrokristallisationsprozess erfolgt. Das Wasser gefriert, ohne die Zellen zu zerstören, d.h. die biologische Struktur von Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse bleibt unverändert.



## KONSERVIERUNG

LIFE verfügt über eine einzigartige Technologie, die eine Temperatureinstellung von  $-40^{\circ}\text{C}$  bis  $+85^{\circ}\text{C}$  ermöglicht, wobei die Lüftungsintensität von 25% bis 100% regulierbar ist. Welches andere Gerät ist imstande, Ihnen eine solche Flexibilität zu bieten?

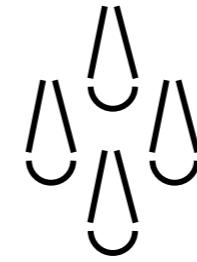
Sie haben Gäste zum Abendessen und keinen Platz mehr im Kühlschrank? Benutzen Sie einfach LIFE, um das Parfait oder das Speiseeis aufzubewahren - so können Sie das Dessert mit der idealen Temperatur servieren und Ihre Gäste zum Staunen bringen.



## TEIGLOCKERUNG

Was gibt es Besseres als selbst gebackenes Brot? Frisch gebackenes, duftendes Brot ist in seinen unzähligen Formen und Farben stets eine Gaumenfreude, egal ob zum Mittag - oder zum Abendessen. Aber damit der Teig auch wirklich perfekt aufgeht, muss er bei der richtigen Temperatur und über die richtige Zeit hinweg ruhen. Auch darf er dabei keinen Temperaturschwankungen unterliegen. Diese Bedingungen, die bisher zu Hause unmöglich herzustellen waren, sind nun mit LIFE möglich! Mit LIFE erhalten Sie einen Teig von außerordentlicher Qualität, den Sie, wann immer Sie es wünschen, backen können.

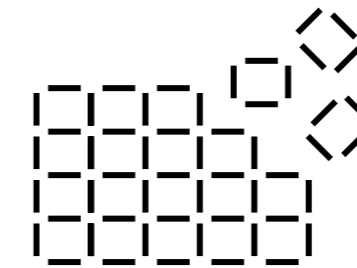
LIFE bietet Ihnen eine wirklich professionelle Funktion: Sie können nämlich die Wirkung der Hefe verlangsamen und die Reifung genau auf die Uhrzeit programmieren, zu der Sie Ihre Backwaren backen möchten. Sie können auch die Nacht ausnutzen, um den Teig aufgehen zu lassen: Indem Sie die Aufgehzeiten verlängern, brauchen Sie weniger Backtreibmittel und erhalten auf diese Weise leichte, bekömmliche Pizzas und Fladenbrote.



## AUFTAUEN

Das Auftauen von rohem Fisch und Fleisch gehört zu den langsamsten und empfindlichsten Verfahren, denen man beim Kochen begegnet. Fließendes Wasser sollte man auf keinen Fall dazu verwenden und in der Mikrowelle, die das Verfahren beschleunigt, werden die Nahrungsmittel zum Teil gekocht und ihre Proteinmoleküle verändert, was die Qualität des Produkts unweigerlich beeinträchtigt.

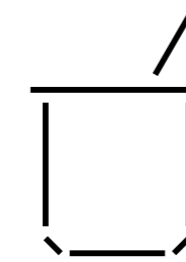
Das Auftauen im Kühlschrank ist zwar wirksam, aber sehr langsam und im Küchenalltag daher meist nicht sehr praktisch. Dank einer der Welt der Berufsküchen entlehnten Technologie macht LIFE das Auftauen von Lebensmitteln zu einem außerordentlich schnellen und sicheren Verfahren - mit LIFE können Sie ein frisches Produkt nicht mehr von einem aufgetauten unterscheiden!



## SCHOKOLADE

Bittere, halbbittere, süße Schokolade - eine herrliche Masse, die aus dem Vermischen von Kakaopaste, Kakaobutter und Zucker entsteht. Kühlen Sie flüssige Schokolade einfach nur ab, erzielen Sie kein glänzendes, knackiges Produkt, da die Kakaobutter schlecht kristallisiert ist.

Ein normaler Kühlschrank hat nämlich eine ungeeignete Temperatur und beeinträchtigt die Qualität des Endprodukts. Mit LIFE können Sie einen "Löse-Zyklus" durchführen, um die Schokolade zu stabilisieren und die optimale Entfaltung der Aromen zu fördern.



## JOGHURT

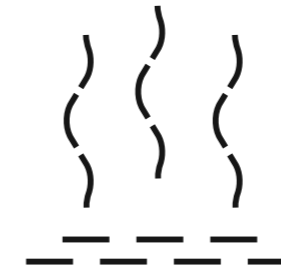
Joghurt ist ein nahrhaftes und leichtes Nahrungsmittel, das unser Wohlbefinden verbessert und auch von Menschen verzehrt werden kann, die unter einer leichten Laktoseunverträglichkeit leiden.

LIFE schafft das ideale Ambiente, damit die Milchsäurebakterien Milch in Joghurt verwandeln können. Sie brauchen nur qualitativ hochwertige Milch auszuwählen und kleine oder große Mengen herzustellen, denen Sie zudem auch Ihr Lieblingsobst untermischen können. So haben Sie stets eine gesunde nahrhafte Zwischenmahlzeit bei der Hand. Und Sie können nun endlich alle industriell gefertigten, Zucker, Konservierungsmittel und Zusatzaromen enthaltenden Joghurts aus Ihrem Kühlschrank räumen!



## FLASCHEN KÜHLEN

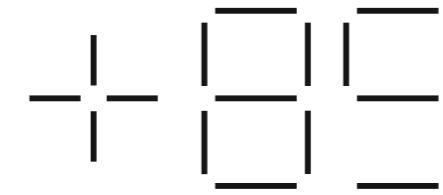
Wie oft passiert es, einen ausgezeichneten Wein zu trinken, der leider mit der falschen Temperatur serviert wird. Was für eine Verschwendung! Mit der Funktion Flaschen kühlen brauchen Sie nur die gewünschte Serviertemperatur einzustellen und wenige Minuten abwarten, dann können Sie mit Ihren Freunden anstoßen. Mit LIFE können Sie selbstverständlich auch Wasser, Bier sowie Ihre Lieblingsgetränke kühlen.



## DÖRREN

Trockenobst definiert sich durch seine konzentrierten Geschmäcker und seine Weichheit. Es eignet sich als Zwischenmahlzeit, ist perfekt für eine Arbeitspause oder wird weißem Joghurt beigefügt.

Mit LIFE können Sie auch saisonale Gemüse, Pilze und unedlere Fisch- und Fleischstücke auf delikate Weise trocknen. Gemixt und abgeseibt wirken sie als natürliche und intensive Geschmacksverstärker. Endlich können Sie Suppenwürfeln und industriellen Produkten entsagen und Ihre Küche noch gesünder und biologischer aufstellen.



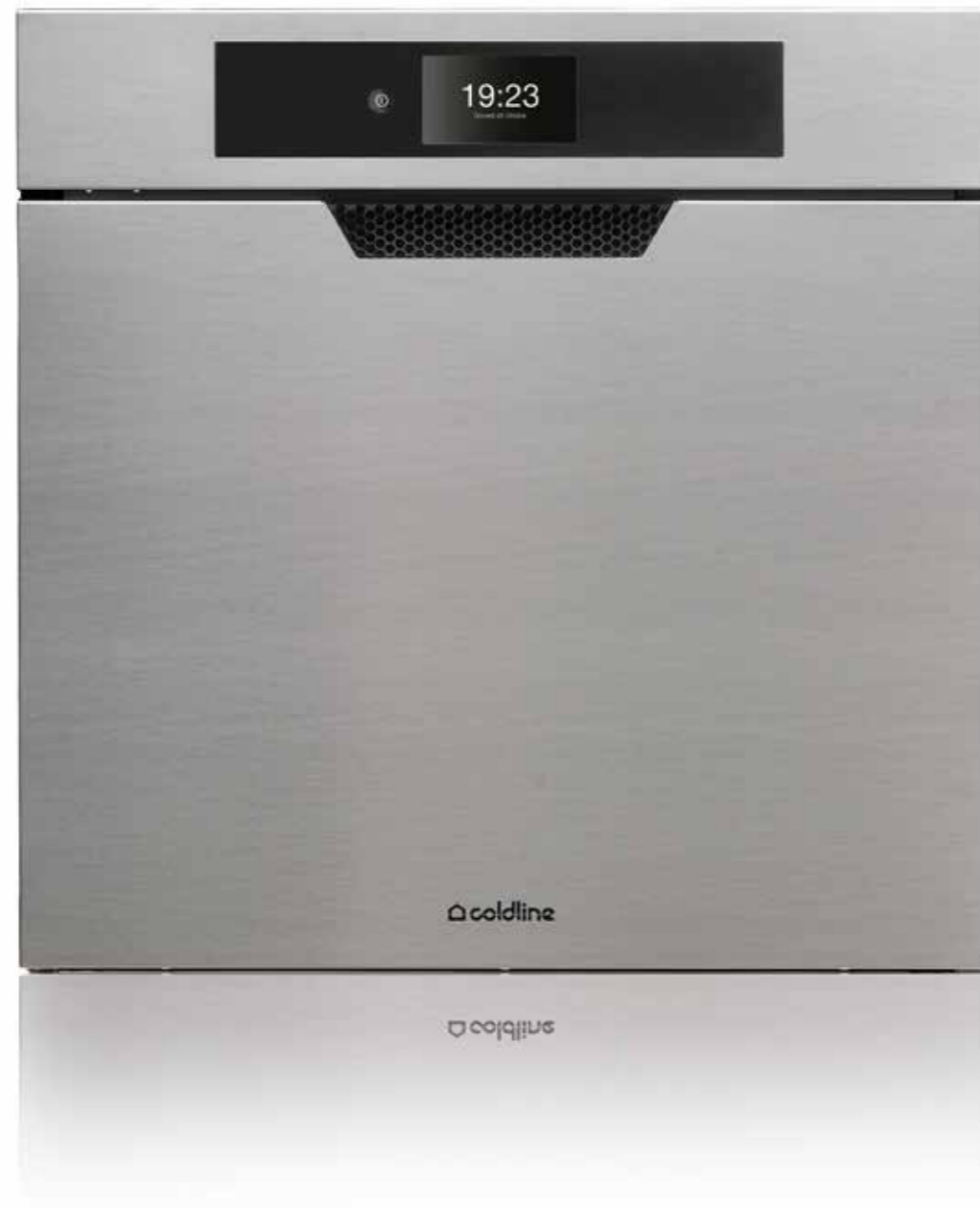
## NIEDERTEMPERATUR GAREN

Gemüse, Fisch und Fleisch werden von LIFE im Vakuum bei niedriger Temperatur gegart. LIFE bringt Farben, Geschmack und Nährstoffe auf eine Weise zur Geltung, die herkömmliche Garmethoden weit übertrifft. Das langsame Garen fördert die Aufnahme von Aromen und bewahrt Vitamine, Proteine und Mineralsalze, die bei hohen Temperaturen teilweise verloren gehen könnten.

LIFE kocht auch in der Nacht. Suchen Sie sich das Programm aus, das nach dem Garvorgang ausgeführt werden soll. Zur Wahl stehen Schnellabkühlung und das sofortige Tiefgefrieren, mit dem Sie die Qualität Ihrer Zubereitung bewahren können. Am Morgen finden Sie gekühlte Lebensmittel vor, die Sie direkt in den Kühl- oder Gefrierschrank stellen können.

Nach dem mit niedrigen Temperaturen ausgeführten Garvorgang können Sie die Lebensmittel warm halten und Ihre Speisen genießen, als ob sie frisch gekocht wären. Gerade nach einem Tag außer Haus ist dies ein Genuss.





# MIT LIFE KOCHEN SIE WIEDER FÜR IHR LEBEN GERN

## 160 Rezepte auf Berührung

Schockkühlen, Schockfrostern, Konservieren, Teige aufgehen lassen und Auftauen mit einer Technologie, die auf dynamische Weise Temperatur und Belüftungsintensität verwaltet. Mit einer einfachen Berührung des Displays betreten Sie die fantastische Welt von LIFE.

Suppen	Soßen	Pasta
Reis	Fleisch	Fisch
Gemüse	Obst	Süßspeisen



# FLEISCH

## Gemischte Grillplatte in 8 Minuten

Mit LIFE schockgefrostetes Fleisch kann ohne Auftauen zubereitet werden. Eine Hühnerbrust, ein Rindsschnitzel und ein Spießchen können in einer gut erhitzten Grillpfanne in 8 Minuten gebraten werden! Ein gemischter Grillteller - im Nu fertig und von zervorragender Qualität.

## Ausgezeichnete Braten mit LIFE

Kochen Sie einen Kalbsbraten im Ofen und kühlen Sie ihn sofort nach dem Garvorgang mit der Kernsonde auf +3°C schnell ab. Der Verdunstungsprozess wird unterbrochen und das Fleisch bleibt weich, saftig und nahrhaft. Nun kann der Braten vorsichtig aufgeschnitten und sofort verzehrt werden. Eventuelle Reste können bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

## Haben Sie schon einmal daran gedacht, Aufschnitt einzufrieren?

Mit LIFE auf -40°C schockgefrostet behält jeder Aufschnitt seine lebhaftere Farbe und seinen ursprünglichen Geschmack bei. Kaufen Sie frischen, qualitativ hochwertigen Aufschnitt im Wurstwarengeschäft Ihres Vertrauens und legen Sie Vorräte an, die Sie bei Bedarf verzehren können. Salami, Rohschinken, gekochter Schinken, Speck und Bresaola tauen sehr schnell bei Raumtemperatur auf und behalten dabei ihre ursprünglichen Eigenschaften.

## Schweinefilet bei niedriger Temperatur gegart

Marinieren Sie das Filet mit Öl, Salz, Majoran und Rosmarin. Bräunen Sie das Fleisch für einige Minuten in der Pfanne an, legen Sie es anschließend auf ein Blech, positionieren Sie die Kernsonde und garen Sie es mit LIFE, bis die Fleischmitte eine Temperatur von 68°C erreicht. Sie können das Fleisch warm servieren oder es für einen späteren Verzehr auf +3°C schnell abkühlen.



# FISCH

## **Sushi selber machen - ohne Risiko**

Roher Fisch wird auch von Familien immer mehr verspeist. Dabei besteht jedoch das Risiko einer Infektion mit Fadenwürmern, gesundheitsgefährdende Parasiten, die nur durch langes Kochen oder sehr niedrige Temperaturen beseitigt werden können. Durch Schockfrostern und anschließende mindestens 24 Stunden lange Konservierung bei  $-20^{\circ}\text{C}$  wird jedes Risiko aus der Welt geschafft.

## **Mit LIFE schockgefrosteter Fisch**

Viele meinen, dass tiefgefrorener Fisch qualitativ nicht mit frischem Fisch zu vergleichen ist. Das stimmt nicht. Mit der Funktion Schockfrostern auf  $-40^{\circ}\text{C}$  wird das im Fischfleisch enthaltene Wasser sehr schnell verfestigt, ohne dass dabei die Fleischfasern zerstört werden. Krustentiere, Weichtiere, Fischfilets weisen, wenn sie mit LIFE schockgefrostet und aufgetaut werden, eine deutlich bessere Qualität auf als die entsprechenden frischen Produkte, die 1 Tag im Kühlschrank aufbewahrt wurden.

## **Wie tauet man Fisch richtig auf?**

Mit LIFE tauen Sie Fisch, den Sie roh servieren wollen, problemlos auf und erzielen stets ein hervorragendes Ergebnis. Das Produkt bleibt schön feucht, es oxidiert nicht und behält seine Farbe und Beschaffenheit unverändert bei. Struktur und der Geschmack bleiben perfekt erhalten und bei einem direkten Vergleich ist es beinahe unmöglich, einen aufgetauten Fisch von einem frischen Fisch zu unterscheiden. Es besteht nur ein einziger Unterschied zwischen einem frisch gefischten und einem mit LIFE aufgetauten Fisch: letzterer birgt kein Gesundheitsrisiko!

# GEMÜSE

## **Kann man schockgefrostetes Gemüse grillen?**

Sehr wasserhaltiges Gemüse wird in einem traditionellen Tiefkühlschrank beschädigt, Geschmack und Beschaffenheit verändern sich und wertvolle Nährstoffe gehen verloren. Mit LIFE können Sie Ihr bereits geschnittenes Lieblingsgemüse ganz einfach schockfrosteten. Sie brauchen es dann bei Bedarf nur in eine gut erhitze Grillpfanne zu legen und schon erhalten Sie in wenigen Minuten eine leckere Beilage.

## **Eine gartenfrische Gemüsesuppe**

Reif geerntetes, sorgfältig gewaschenes und in Würfel geschnittenes Gemüse kann mit LIFE schockgefrostet und dann sehr lange im Tiefkühlschrank aufbewahrt werden. Daraus können Sie dann leckere Gemüsesuppen oder andere Suppen zubereiten, die Sie ganz einfach mit ein paar Croutons und mit etwas Olivenöl beträufelt servieren - herrliche Gerichte, im Nu gezaubert! Nun können Sie ganz auf industrielle Suppenprodukte verzichten und in jeder Jahreszeit den natürlichen Geschmack von frischem Gemüse genießen.

## **Babybrei**

Obst und Gemüse sollten bereits während der Beikosteinführung regelmäßig auf dem Ernährungsplan von Babys und Kleinkindern stehen.

Dabei sind frische Produkte sicher vorzuziehen, da sie nahrhafter und naturbelassener sind, aber oft greift man dann aus Zeitknappheit doch gerne auf industriell gefertigte Babynahrung zurück. Hier kommt Ihnen LIFE zu Hilfe! Mit LIFE können Sie einzelne Portionen zubereiten, auf +3°C schockkühlen und im Kühlschrank aufbewahren. Großeltern und Babysitter finden schon alles gebrauchsfertig vor. Oder Sie können auch mit LIFE Obst und Gemüse schockfrosteten, um einen qualitativ hochwertigen Vorrat für die kommenden Monate anzulegen und stets ein gesundes und 100% natürliches Produkt in Griffnähe zu haben.





# OBST

## Saisonale Vorräte

Die Schockfrosttechnologie von LIFE ermöglicht es Ihnen, Obst einzufrieren, ohne dass es schwarz wird bzw. Kälteverbrennungen aufweist oder Reif an der Oberfläche bildet. Schockgefrostetes Obst ist ein praktischer, stets zur Verfügung stehender Vorrat, den Sie zur Herstellung von leckeren Obstsalaten, Obstkuchen, Strudel, Torten und Dekorationen verwenden können.

## -40°C kaltes Obstsorbet

Eine originelle Alternative zum klassischen Obstsorbet ist es, -40°C kaltes Obst direkt zu servieren. Dazu Obst in feine Scheiben schneiden: je nach Belieben Orangen, Äpfel, Erdbeeren, Waldbeeren usw. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit LIFE schockfrostern. Das Ergebnis ist ein natürliches Sorbet, das Ihre Gäste zum Staunen bringen wird.

## Trocknung von Obst

Obst gehört zu den gesündesten Zwischenmahlzeiten, aber oft sind wir in Eile und brauchen einen bereits fertigen Snack. LIFE kommt Ihnen zu Hilfe! Schneiden Sie Äpfel, Bananen und Mangos in Scheiben, verteilen Sie diese auf den Gitterrosten und trocknen Sie sie mit LIFE bei 60°C. Nach Beendigung des Programms verfügen Sie über einen süßen und natürlichen Snack, den Sie überall mit hinnehmen können.



# NUDELN

## Ein leckeres Nudelgericht in 3 Minuten

Das Schockkühlen verursacht einen Kälteschock, der den Garvorgang von Nudeln umgehend unterbricht. Die Nudeln kleben nicht aneinander fest, da LIFE die Stärke geliert. Deshalb brauchen Sie auch kein Öl hinzuzugeben. Mit LIFE können Sie Nudeln bissfest vorkochen und bis zu 3 Tagen im Kühlschrank aufbewahren. Wenn Sie dann müde von der Arbeit zurückkommen, brauchen Sie die Nudeln nur wenige Minuten direkt in der Pfanne mit Ihrer Lieblingssauce zu sautieren und schon erhalten Sie ein gesundes, leckeres und überaus einladendes Gericht.

## Gnocchi: schockgekühlt oder schockgefrostet?

Hätten Sie gerne selbst gemachte Gnocchi stets zur Verfügung? Sie bereiten einfach reichlich Gnocchi zu und kochen sie gar. Dann können Sie die Gnocchi auf +3°C schockkühlen und haben einen praktischen Wochenvorrat. Oder Sie können Ihre Gnocchi auch roh auf -40°C schockfrostet und damit einen Vorrat anlegen, von dem Sie lange etwas haben. Die Gnocchi können dann ohne Auftauen direkt gekocht werden und sind vom frischen Produkt nicht zu unterscheiden. Tagliatelle, Cappellacci, Strozzapreti, Bigoli, Cannelloni und alle anderen Formen frischer Nudeln können ebenfalls mit LIFE schockgefrostet werden.

## Nährhafte Suppen

Im Supermarkt werden viele Fertigsuppen angeboten, die jedoch alle etliche Zusatzstoffe und Konservierungsmittel enthalten. Frische oder getrocknete Hülsenfrüchte sind gesünder und qualitativ hochwertiger, erfordern aber eine lange Verarbeitung. Mit LIFE können Sie dabei viel Zeit sparen! Unser Geheimtipp: Bereiten Sie große Produktmengen zu, die Sie dann in Einzelportionen aufteilen und auf -40°C schockfrostet. Auf diese Weise können Sie dann bei Bedarf in wenigen Minuten eine leckere, gesunde und nahrhafte Suppe herzaubern! sano e nutriente.



# BACKWAREN

## **Starten Sie gut in den neuen Tag**

In Zeitschriften, im Fernsehen und im Internet wird vielfach für bunt und ansprechend verpackte Produkte Werbung gemacht, die uns als ideales Frühstück präsentiert werden. Aber stimmt das denn wirklich? Mit LIFE können Sie den Teig von Brioches, Croissants, Hefeteilchen und Rührkuchen auf natürliche Weise lockern und aufgehen lassen und dabei überraschende Ergebnisse erzielen. Können Sie sich ein besseres Frühstück vorstellen?

## **Mehl, Wasser, Hefe und eine Prise Salz**

Das allerbeste Brot ist doch das selbst gebackene aus Mehl, Wasser, Hefe und etwas Salz. Niemand von uns würde jedoch jemals auf die Idee kommen, jeden Tag Brot zu backen. Bereiten Sie einfach eine größere Menge Teig zu, die Sie dann zu Broten und Brötchen formen und backen. Die Brote, die nicht zum Sofortverzehr bestimmt sind, können Sie mit LIFE schockfrostern und als Vorrat aufbewahren. Bei Bedarf können Sie das Brot dann auftauen und ein herrlich duftendes knuspriges Produkt genießen - wie frisch aus dem Ofen. Vergleichen Sie doch einmal den Preis der einzelnen Zutaten mit dem Brotpreis, den Sie beim Bäcker bezahlen - Sie werden über den Unterschied staunen!

## **Das Geheimnis einer herrlich leckeren Pizza**

Eine langsame Teigführung ermöglicht es, die Hefemenge zu reduzieren, muss aber bei einer gewissen und konstanten Temperatur erfolgen. Mit LIFE können Sie Ihren Pizzateig mit bis zu 24 Stunden dauernden Arbeitszyklen auch bei niedrigen Temperaturen aufgehen lassen. Verwenden Sie Sauerteig, so wird der Teig mit Verbindungen angereichert, die seine organoleptischen Eigenschaften verbessern. Das Ergebnis ist eine leichte, lockere und bekömmliche Pizza.

# FEINGEBÄCK UND DESSERTS

## **Biskuitmasse**

Wird Biskuitmasse bei Raumtemperatur abgekühlt, so verliert er viel Feuchtigkeit und wird leicht trocken und unappetitlich. Durch Schockkühlen auf +3°C verhindern Sie das Verdampfen der Flüssigkeit des heißen Produkts und erzielen einen lockeren, leichten Biskuitmasse, der seine besten Eigenschaften noch lange beibehalten wird.

## **Schicht-Mousse ohne Wartezeiten**

Mousse ist ein himmlisches Dessert, erfordert jedoch lange Zubereitungszeiten, vor allem wenn man verschiedene Mousse Sorten aufeinander schichten will. Denn bevor eine neue Schicht aufgetragen werden kann, muss die untere Schicht abgekühlt sein. Mit LIFE können Sie jede Schicht sofort kühlen. Durch die niedrige Belüftung sinkt die Mousse nicht in sich zusammen und verformt sich auch nicht an der Oberfläche. Bereiten Sie doch ein paar Portionen mehr zu, die können Sie dann bequem schockfrostern und haben auf diese Weise immer ein servierbares Dessert zur Hand.

## **Cremes zubereiten - ohne Gesundheitsrisiko**

Ganz einfach Lieblingscreme zubereiten, auf +3°C schockkühlen und fertig ist - in nur wenigen Minuten - eine leckere Füllung für Windbeutel oder Torten. Eiercremes schockzukühlen schützt sie vor Bakterienbefall und verlängert ihre Haltbarkeit. Für die Zubereitung einer Crème Caramel genügen Milch, Sahne und Rohzucker. Mit LIFE können Sie einzelne Portionen schockfrostern und dann vollkommen sicher in Ihrem Tiefkühlschrank aufbewahren. Bei Bedarf haben Sie dann in wenigen Minuten eine herrlich leckere Zwischenmahlzeit parat.





# JOGHURT

## **Da yogurt nasce yogurt**

Mit LIFE ist die Herstellung von Joghurt nicht nur einfach, sondern macht auch Spaß. Alles was Sie brauchen ist: ein Becher Vollmilchjoghurt oder ein Tütchen Milchsäurebakterien, Vollmilch und einige Gläschen.

Gießen Sie die Milch in die Gläschen, geben Sie etwas Joghurt oder Milchsäurebakterien dazu und starten Sie das Programm. Geben Sie nach Belieben Kaffee, Schokoraspeln, frisches Obst, Honig, Marmelade oder Getreide dazu.

Nach Ablauf des Programmzyklus verschließen Sie die Gläschen dann, im Kühlschrank halten sie sich bis zu 10 Tagen. Auf diese Weise erhalten Sie ein gesundes und natürliches Produkt, das Sie zum Frühstück oder als Zwischenmahlzeit genießen können.



## SPEISEEIS UND WASSEREIS AM STIEL

### Ein zu 100% natürliches Eis

Auch an heißen Sommertagen spielen Kinder mit Begeisterung und brauchen dann meist auch eine leckere erfrischende Zwischenmahlzeit. Was gibt es da Besseres als ein Eis? Nichts leichter als das: Besorgen Sie sich einfach frisches Obst, z. B. Erdbeeren oder Himbeeren, und bringen Sie es mit LIFE schnell auf  $-40^{\circ}\text{C}$ . Geben Sie das schockgefrostete Obst nun in den Mixer, fügen Sie noch ein Eiweiß und einen Esslöffel Zucker hinzu und mixen Sie das Ganze ein paar Minuten lang durch. Das Ergebnis ist ein herrlich leckeres Eis, nach dem Ihre Kinder einfach verrückt sein werden.

### Einfach super-lecker!

Das im Handel erhältliche Speiseeis ist sicher lecker, enthält aber durch seinen hohen Zucker- und Fettgehalt bis zu 500 Kalorien pro 100 g. Hausgemachtes Speiseeis ist naturbelassener, da es weder Konservierungsmittel noch Farb- oder Aromastoffe enthält. Speiseeis herstellen ist eine einfache Angelegenheit, die auch und vor allem mit Kindern einen Riesenspaß macht.

Mit den zu LIFE gehörenden Eisformen können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen und Eis am Stiel in den verschiedensten Farben und Formen herstellen und es vielleicht sogar mit Zartbitterschokolade und Haselnusskrokant überziehen.

# PROFESSIONELLE TECHNOLOGIE FÜR IHRE KÜCHE

## W60 W45 W30

Das raffinierte elegante Design der Einbauversionen passt perfekt zum Einrichtungsstil moderner Küchen. Das freistehende Modell kann direkt auf die Arbeitsfläche platziert werden, genau dort, wo Sie es am meisten brauchen.



## EAT™ - Enveloping Air Tech - mit dynamischer Ventilation

LIFE besitzt die außerordentliche Eigenschaft „Kälte aufzutragen“. Dazu wird die Intensität der Ventilation je nach Art des Lebensmittels erhöht oder verringert. Diese Regulierung erfolgt mehrmals im Laufe einer Zyklusausführung. Sie führt zu einer homogenen Abkühlung, die von der Mitte bis zur Oberfläche des Produkts reicht.

Das innovative System EAT™ – Enveloping Air Tech – und die beiden hinten im Gerätefach positionierten Lüfter erzeugen einen Luftstrom, der die Lebensmittel einhüllt. Auf diese Weise ist die Kühlleistung auf allen Ebenen im Gerätefach einheitlich und die Kühldauer verkürzt sich.



### Design, das den Komfort erhöht

Die Innenflächen aus Inox AISI 304, Die koplanierende Tür ist innovativ und das Touchdisplay geben LIFE ein elegantes harmonisches Design.



### Scharniere mit sanftem Verschluss

Die klappbare Tür schließt sich von alleine sanft. Sie brauchen sie nicht mit der Hand zu begleiten. Die Spezialscharniere gewährleisten einen perfekten Sitz der umlaufenden Dichtungen.



### Informationen immer zur Verfügung

Vergessen Sie die Gebrauchsanweisung. Jede Taste, für 3 Sekunden gedrückt, gibt Ihnen klare und präzise Anweisungen zur gewählten Funktion.



### Kernsonde

Die Kernsonde zeigt die Innentemperatur des Produktes an und optimiert den Arbeitszyklus und reduziert den Energieverbrauch.



### Vordere Luftansaugung

Das innovative Design der Ansauggitter verbessert das akustische Wohlbefinden und ermöglicht selbst bei einer Platzierung nahe am Ofen beste Betriebseigenschaften. Die frontale Luftansaugung vereinfacht zudem die Montage der Einbaumodelle, da der Sockel des Möbels und der obere Küchenabschluss nicht ausgeschnitten werden müssen.



### Interne Beleuchtung

Interne Beleuchtung gibt optimale Sicht. Die LED-Technologie gewährt niedrigen Verbrauch und erhöht nicht die Innentemperatur.



### Erhöhte Leistung bei niedrigem Verbrauch

LIFE dosiert kontinuierlich die Leistung und vermeidet unnützen Energieverbrauch. Der Kompressor schaltet ab, sobald keine weitere Kühlung nötig ist.



### USB-Anschluss

LIFE kann in jedem Moment mit neuen Rezepten aktualisiert werden, dank eines USB-Anschlusses.



### Gas R290

LIFE verwendet Gas R290, was eine Effizienzabkühlung von über 30% gewährt im Vergleich zum traditionellen Gas und einen niedrigen Ausstoß von GWP = 3.

# LIFE W60 EINGEBAUT



SCHWARZ ELEGANCE  
cod. W60N



SCHWARZ ELEGANCE INOX  
cod. W60NX



INOX PROFESSIONAL  
cod. W60A

## Funktionen

Schockkühlen, Schockfrostern, Teiglockerung, Auftauen, Konservierung, Schokolade, Joghurt, Flaschen kühlen, Dörren, Niedertemperatur Garen

## Betriebsart

160 automatische Programme, Kerntemperatursonde nach Zeit

## Ausstattung

3 Gitter 448 x 325 x 32 mm  
Kernfühler, Reinigungsmittel zur Desinfektion, Türabstandshalter für die Trocknungsfunktion

## Temperaturen

-40°C / +85°C

## Belüftung

Regolabile 25% - 100%

## Display

Touch screen, 4.3 Zoll

## Fassungsvermögen

45 Liter, 4 Bleche

## Gewicht

60 kg

## Kühlgas

R 290, GWP 3

## Innere Abmessungen

455 x 349,5 x 308 mm

## Außenabmessungen

595 x 575 x 597 mm

## Abmessungen der Verpackung

690 x 650 x 825 mm

## Kühlleistung

900 W  
[Verdampf. -10°C Kond. Temp +40°C]

## Spannung

220V-240V / 50Hz

## Maximale Stromaufnahme

540 W - 2.8 A

## Außenansicht

Glas, Scotch Brite

## Innenansicht

Edelstahl AISI 304,  
kratzfestes Leinengewebe

## Türscharnier

Sanftes Schließen, klappbare Tür

# LIFE W45 EINGEBAUT



SCHWARZ ELEGANCE  
cod. W45N



SCHWARZ ELEGANCE INOX  
cod. W45NX



INOX PROFESSIONAL  
cod. W45A

## Funktionen

Schockkühlen, Schockfrostern, Teiglockerung, Auftauen, Konservierung, Schokolade, Joghurt, Flaschen kühlen, Dörren, Niedertemperatur Garen

## Betriebsart

160 automatische Programme, Kerntemperatursonde nach Zeit

## Ausstattung

2 Gitter 448 x 325 x 32 mm  
Kernfühler, Reinigungsmittel zur Desinfektion, Türabstandshalter für die Trocknungsfunktion

## Temperaturen

-40°C / +85°C

## Belüftung

Regolabile 25% - 100%

## Display

Touch screen, 4.3 Zoll

## Fassungsvermögen

26 Liter, 3 Bleche

## Gewicht

55 kg

## Kühlgas

R 290, GWP 3

## Innere Abmessungen

455 x 349,5 x 178 mm

## Außenabmessungen

595 x 575 x 456 mm

## Abmessungen der Verpackung

690 x 650 x 700 mm

## Kühlleistung

900 W  
[Verdampf. -10°C Kond. Temp +40°C]

## Spannung

220V-240V / 50Hz

## Maximale Stromaufnahme

540 W - 2.8 A

## Außenansicht

Glas, Scotch Brite

## Innenansicht

Edelstahl AISI 304,  
kratzfestes Leinengewebe

## Türscharnier

Sanftes Schließen, klappbare Tür

# LIFE W30PRO FREISTEHEND



SCHWARZ ELEGANCE INOX  
cod. W30PRO

**Funktionen**  
Schockkühlen, Schockfrostern, Teiglockerung, Auftauen, Konservierung, Schokolade, Joghurt, Flaschen kühlen, Dörren, Niedertemperatur Garen

**Betriebsart**  
160 automatische Programme, Kerntemperatursonde nach Zeit

**Ausstattung**  
1 Gitter GN2/3, Kernfühler, Reinigungsmittel zur Desinfektion

**Temperaturen**  
-40°C / +85°C

**Belüftung**  
Einstellbar 25% - 100%

**Display**  
Touch screen, 4.3 Zoll

**Fassungsvermögen**  
38 Liter, 4 Bleche

**Gewicht**  
42 kg

**Kühlgas**  
R 290, GWP 3

**Innere Abmessungen**  
335 x 300 x 380 mm

**Außenabmessungen**  
600 x 622 x 418 mm

**Abmessungen der Verpackung**  
710 x 730 x 625 mm

**Kühlleistung**  
900 W  
[Verdampf. -10°C Kond. Temp +40°C]

**Spannung**  
220V-240V / 50Hz

**Maximale Stromaufnahme**  
540 W - 3 A

**Außenansicht**  
Glas, Scotch Brite

**Innenansicht**  
Edelstahl AISI 304, kratzfestes Leinengewebe

**Türscharnier**  
Links, Bucheröffnung

# LIFE W30 FREISTEHEND



SCHWARZ ELEGANCE INOX  
cod. W30N

**Funktionen**  
Schockkühlen, Schockfrostern, Teiglockerung, Auftauen, Konservierung, Schokolade, Joghurt, Flaschen kühlen, Dörren, Niedertemperatur Garen

**Betriebsart**  
160 automatische Programme, Kerntemperatursonde nach Zeit

**Ausstattung**  
1 Gitter 322 x 260 mm, Kernfühler, Reinigungsmittel zur Desinfektion

**Temperaturen**  
-40°C / +85°C

**Belüftung**  
Einstellbar 25% - 100%

**Display**  
Touch screen, 4.3 Zoll

**Fassungsvermögen**  
23,5 Liter, 3 Bleche

**Gewicht**  
35 kg

**Kühlgas**  
R 290, GWP 3

**Innere Abmessungen**  
328 x 274 x 262 mm

**Außenabmessungen**  
558 x 461 x 361 mm

**Abmessungen der Verpackung**  
690 x 650 x 700 mm

**Kühlleistung**  
900 W  
[Verdampf. -10°C Kond. Temp +40°C]

**Spannung**  
220V-240V / 50Hz

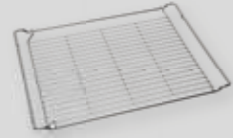
**Maximale Stromaufnahme**  
540 W - 2.8 A

**Außenansicht**  
Glas, Scotch Brite

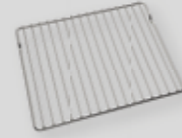
**Innenansicht**  
Edelstahl AISI 304, kratzfestes Leinengewebe

**Türscharnier**  
Links, Bucheröffnung

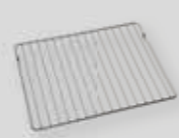
# OPTIONAL



**Gitter aus Edelstahl 60/45**  
Cod: O223330448  
Modell: W60 - W45  
Abmessungen: 448 x 325 x 32 mm



**Gitter aus Edelstahl 30PRO**  
Cod: O22432535402  
Modell: W30PRO  
Abmessungen: 325 x 354 mm



**Gitter aus Edelstahl 30**  
Cod: O224260322  
Modell: W30  
Abmessungen: 322 x 260 mm



**Abstandhalter zum Trocknen**  
Cod: O6510000201  
Modell: W60 - W45  
Abmessungen: 105 x 50 x 80 mm



**Desinfektionsmittel**  
Cod: O330100010  
Modell: W60 - W45 - W30  
Abmessungen: 750 ml



**Gehäuse aus laminiertem Holz, schwarz**  
Cod: O330200010  
Modell: W60  
Abmessungen: 600 x 588 x 628 mm



**Blech aus Edelstahl GN2/3**  
Cod: O32112302001  
Modell: W60 - W45 - W30PRO  
Abmessungen: 325 x 353 x 40 mm



**Blech aus Edelstahl GN1/2**  
Cod: O273325265  
Modell: W60 - W45 - W30 - W30PRO  
Abmessungen: 325 x 265 x 40 mm



**Blech aus Edelstahl GN1/3**  
Cod: O273325175  
Modell: W60 - W45 - W30 - W30PRO  
Abmessungen: 325 x 175 x 40 mm



**Klassische Eisform  
+ 50 Eisstiele aus Holz**  
Cod: O331201110  
Modell: W60 - W45 - W30 - W30PRO  
Abmessungen: 200 x 113 x 20 mm



**Herz Eisform  
+ 50 Eisstiele aus Holz**  
Cod: O331201120  
Modell: W60 - W45 - W30 - W30PRO  
Abmessungen: 200 x 113 x 20 mm



**Eisstiele aus Holz**  
Cod: O330300010  
Modell: Klassische / Herz Eisform  
Abmessungen: 72 x 8 x 2 mm -  
100 Stücke



**Gelochtes Edelstahlblech 60/45**  
Cod: O273448325  
Modell: W60 - W45  
Abmessungen: 448 x 325 x 12 mm



**Gelochtes Edelstahlblech 30PRO**  
Cod: O32312302001  
Modell: W30PRO  
Abmessungen: 330 x 354 x 12 mm



**Gelochtes Edelstahlblech 30**  
Cod: O273322260  
Modell: W30  
Abmessungen: 322 x 260 x 12 mm



**Silikonform 01**  
Cod: O331301810  
Modell: W60 - W45 - W30 - W30PRO  
Abmessungen: 15 x 30 ml -  
300 x 175 x 25 mm



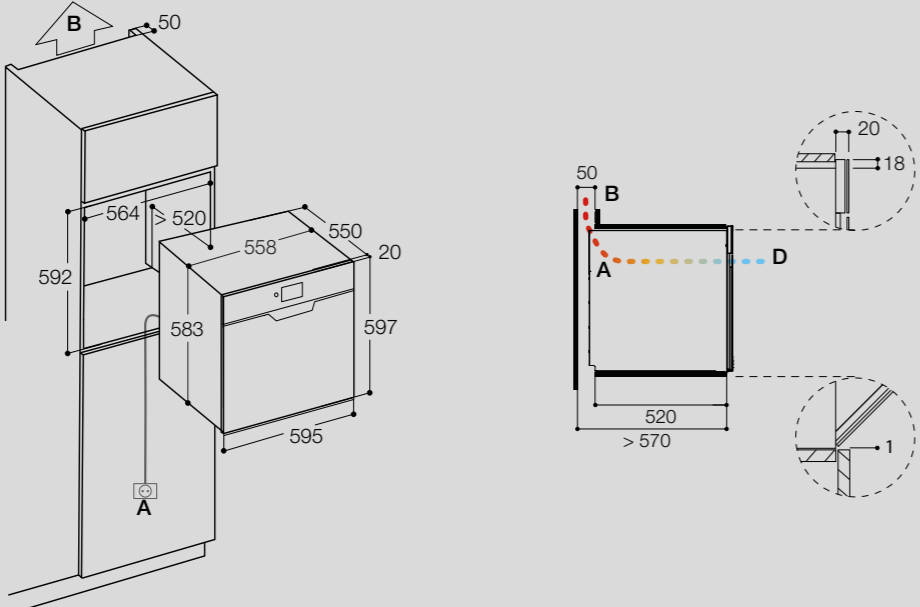
**Silikonform 02**  
Cod: O331301820  
Modell: W60 - W45 - W30 - W30PRO  
Abmessungen: 6 x 52 ml -  
300 x 175 x 25 mm



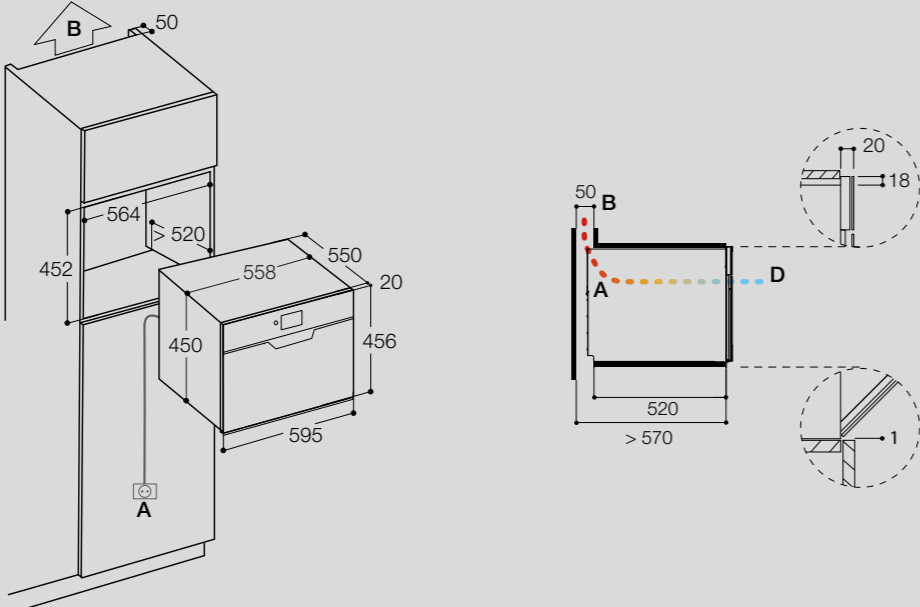
**Silikonform 04**  
Cod: O331301840  
Modell: W60 - W45 - W30 - W30PRO  
Abmessungen: 6 x 133 ml -  
300 x 175 x 25 mm

# INSTALLATIONSHINWEISE

W60

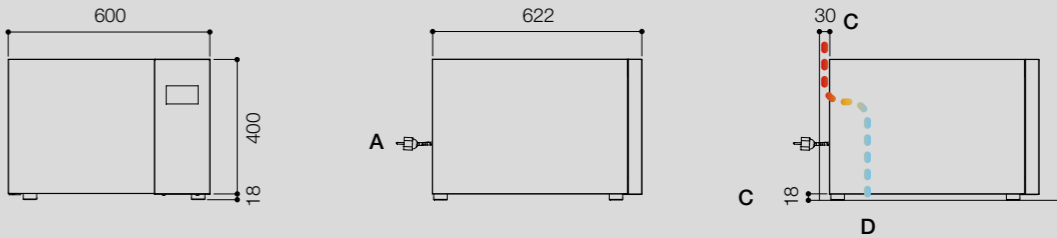


W45

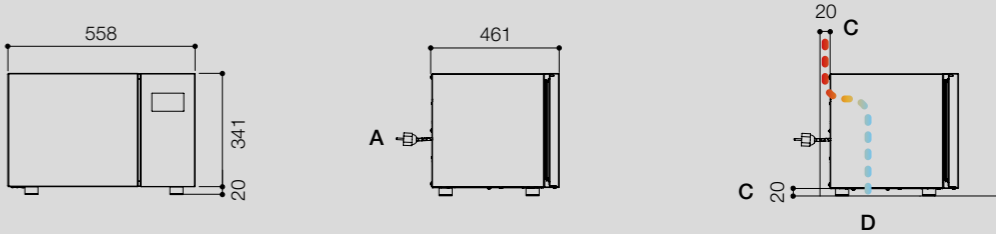


A. 3,40 m Kabel mit Schukostecker.  
 B. Für die Luftzirkulation wird ein Kanal von mindestens 50 mm im oberen Teil des Einbauteils benötigt.  
 D. Luftstrom mit Frontansaugung und Ausbläsung an der Rückseite des Schnellkühlers.

W30PRO



W30



A. 3,40 m Kabel mit Schukostecker.  
 C. Für korrekte Luftzirkulation sind minimal 20 mm im hinteren Teil und 30 mm (20 mm W30N) im vorderen Teil des Gerätes notwendig.  
 D. Luftstrom mit Frontansaugung und Ausbläsung an der Rückseite des Schnellkühlers.

Coldline Srl behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung  
Verbesserungen an den in diesem Katalog enthaltenen Produkten vorzunehmen



[coldlineliving.it](http://coldlineliving.it)

Coldline Srl  
Via Enrico Mattei, 38  
35038 Torreglia - Padova - Italy  
Tel. +39 049.9903830  
[www.coldlineliving.it](http://www.coldlineliving.it)  
[info@coldlineliving.it](mailto:info@coldlineliving.it)