

VISION INDUSTRY

Wagen-Schockfroster

coldline



Coldline arbeitet an Technologien,
die die tägliche Arbeit der Köche,
Konditoren, Bäckern, Pizzaköchen
und Eisherstellern erleichtert.



One group
One style
One kitchen

The Nice Kitchen bietet ein umfassendes Sortiment von in sich ergänzenden Technologien für die professionelle Küche, um Maß- und Designkompatibilität zu gewährleisten: horizontale und vertikale Kochgeräte, Schnellkühler, Lagergeräte, Geschirrspüler und vieles mehr. Hohe Leistung wird mit einem integrierten Software- und Hardwaresystem kombiniert, um maximalen ergonomischen Komfort in einem unverwechselbaren Stil zu bieten.

coldline

modular

NEVO

TU
LS

LINDEK



Kühlungskultur und Kühlungstechnologie

Der Faktor Mensch

Gespräche mit Frauen und Männern, die mit dieser Küche arbeiten, sind von grundlegendem Wert. Daraus gehen Ideen und Technologien hervor, welche die Verbesserung unserer Produkte garantieren.

Kühlkultur

Im Labor überprüfen wir unsere Geräte unter extremen Konditionen, um auch bei intensivem Gebrauch optimale Leistungen zu erreichen. In unserem modernen Großküchen werden die Geräte sukzessiv strengen Testungen unterzogen, sowie alle neuen Produkte von unseren Küchenchefs bewertet.

100% ig integrierter Prozess

Die Forschung und Entwicklung, Planung und Produktion werden ausschließlich in der Fabrik in Torreglia (PD), Italien durchgeführt. Sämtliche Firmenprozesse orientieren sich an den Prinzipien des Vertrauens, der Effizienz und der Energieersparnis.



Maßgeschneidert für jeden Bereich

Wir bieten ideale Lösungen für jeden Bereich. Ein breites Sortiment an Maßen, Energieersparnis und hohe Leistung, sind die Stärken der Kühlsysteme von Coldline. gezeichnet Coldline.



Gastronomie

Restaurants
Gaststätten
Großküchen
Fast Food
Supermärkte
Verarbeitungszentren
für Fleisch und Fisch
Kleine Industrien



Konditoreien

Konditoreien mit händisch
hergestellten Produkten
Hersteller von Süßigkeiten
Konditoreien



Eisdielen

Produktionsstätten und
Verteilung von Speiseeis



Bäckerei

Bäckereien
Planungslaboratorien



Das einzigartige The Nice Kitchen Kontrollsystem

Was ist Cosmo?

Cosmo ist die innovative Wi-Fi-Technologie, mit der Sie alle in der Küche vorhandenen Geräte von The Nice Kitchen verbinden und mit einer einzigen App fernüberwachen können.

Benachrichtigungen und Warnungen

Cosmo erkennt eventuelle Fehlfunktionen der Geräte und sendet eine Benachrichtigung über WhatsApp, SMS oder E-Mail.

Haccp-Bericht

Mit der CosmoApp können detaillierte HACCP-Berichte für jedes angeschlossene Gerät eingesehen und heruntergeladen werden.

Ständig aktualisierte Software

Die Software erhält regelmäßige Updates mit den neuesten entwickelten Funktionen.

Arbeitsplanung

Die Küchenaktivitäten und Arbeitszyklen können über die CosmoApp geplant und an die Maschine gesendet werden, wo der Bediener sie starten kann.

Effizienz unter Kontrolle

Cosmo vergleicht die Leistung des Geräts mit den idealen Standards. Bei erheblichen Abweichungen schlägt es notwendige Wartungsmaßnahmen vor, um optimale Betriebsleistungen zu gewährleisten.





Cosmo für Ihre Sicherheit

Schützen Sie Ihr Vermögen

Kühlschränke sind täglich 24 Stunden in Betrieb und von ihnen hängt die Erhaltung Ihrer gewünschten Lebensmittelqualität ab. Sie können Kühltheken und -schränke an den Wagen-Schockfroster Industry anschließen, um zu kontrollieren, ob die Konservierung korrekterfolgt, wie eingestellt auf der Maschine. Cosmo erkennt eventuelle, durch Stromausfall oder durch unsachgemäße Handhabung seitens des Personal verursachte Störungen und meldet dies umgehend auf Ihr Smartphone.

Sichern Sie die Kältekette ab

Die Technologie von Cosmo ist auch für die Konservierungszellen für Ihren Betrieb verfügbar. Durch die Installation von Touchscreen-Displays können Sie die Kontrolle zentralisieren und die Sicherheit auf die gesamte Kältekette ausdehnen.

Online-HACCP

Cosmo hilft Ihnen, den HACCP-Register stets aktualisiert zu halten. Mit der App können Sie die Tagesberichte herunterladen und archivieren oder die der vorausgehenden Tage wiederherstellen. Die korrekte Verwaltung der Daten und der Informationen wird mit der zentralisierten Kontrolle auch für große Küchen sehr einfach, wo Biologen die Präzision der Pasteurierungszyklusses zertifizieren können.



Energiemanagement und Kosteneinsparungen

Was ist Balance?

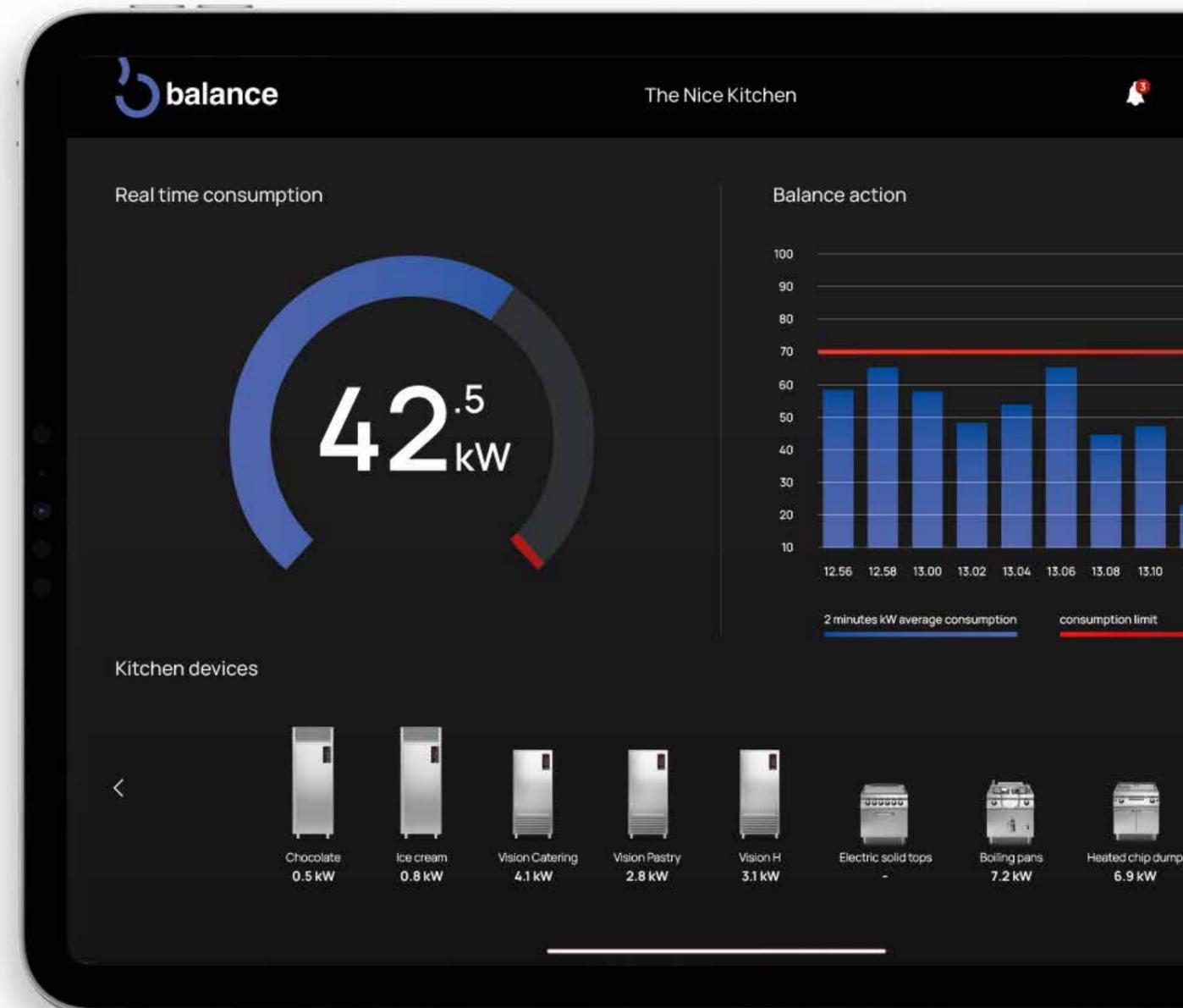
Balance ist die von The Nice Kitchen entwickelte innovative Wi-Fi-Technologie, die die Energie in der Küche virtuos verwaltet und dem Restaurantbetrieb Fixkosten erspart, was einen Gewinn von mehreren tausend Euro pro Jahr bedeutet.

Garantierte Einsparungen

Mit Balance erhalten Sie 100% der Leistung von Geräten, die in einer professionellen Küche installiert sind, bei nur 50% der Nennleistung. Modular, Coldline und Nevo sind die einzigen Geräte, die eine Küche mit integrierter Energiekontrolle ermöglichen.

Keine Installationskosten

Balance erfordert dank der Wi-Fi-Verbindung keine Maurer- und Installationskosten und ermöglicht die Realisierung von Küchen mit Stromanschluss auch an Standorten mit begrenzter Energieverfügbarkeit.





coldline

coldline

coldline

+85°

+3°

-40°

NUVÖ™
STEAM SLOW COOKING & COOLING

Cooking & Cooling

NUVÖ™ ist die revolutionäre und patentierte Technologie, die es gestattet, Lebensmittel bei niedriger Temperatur unter Zugabe von Dampf zu garen und Schnell- und Tiefkühlzyklen zu verketteten.

Dank NUVÖ™ werden die Lebensmittel vollständig von heißem Dampf umgeben. Die Mikropartikel des Wassers gewährleisten eine ausgezeichnete Übertragung der Wärme, die zu einer gleichmäßigen und schonenden Garung führt.

Die NUVÖ™ wird der gesamte Prozess Cook&Chill ohne Bewegung von Blechen oder Wagen und ohne den Eingriff von Personal abgewickelt. Nach Abschluss der Garung können das Schnellkühlen, das Tiefkühlen oder die Aufrechterhaltung der gewünschten Temperatur programmiert werden.

Eine Innovation, die es gestattet, die Produktivität zu steigern, indem der Produktionszyklus auf die Nachtstunden ausgedehnt wird.

VISION INDUSTRY, die andere Dimension der Kälte

VISION verstärkte seine Anstrengungen im Bereich Wagen-Schockfroster Industry. Die innovative Multifunktionstechnonologie, die ausgezeichneten Leistungen und die Abmessungskompatibilität mit den Wagen der verbreitetsten Öfen machen die Minizellen Coldline zu besten Lösung für Großküchen. Drei verfügbare Versionen mit Temperaturbereich von -40°C bi $+85^{\circ}\text{C}$.



Schockfroster VISION, exzellente Technologie

Dank Gesprächen mit Küchenchefs und Konditormeistern hat Coldline die Schockfroster VISION INDUSTRY entwickelt, um jedem das geeignete Gerät für den jeweiligen Bedarf zur Verfügung zu stellen.

VISION ersetzt somit traditionelle Geräte auf wenig Raum, mit vielfältigen Funktionen. Tagsüber wird reduziert, tiefgekühlt oder aufgetaut, in der Nacht gegärt oder bei niedriger Temperatur gekocht.

Eine einfache, leistungsstarke und innovative Technologie, die Zeit spart, den Verbrauch reduziert und die Arbeitsqualität verbessert.



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

- Schockkühlung**
Schnellabkühlung auf +3° C bis in den Lebensmittelkern, sowohl rohe als auch gekochte Lebensmittel
- Schockfrostung**
Schnellabkühlung auf -18° C bis in den Lebensmittelkern, sowohl rohe als auch gekochte Lebensmittel
- Manueller Zyklus**
Hält die Temperatur eines Lebensmittels zwischen -40°+10°C (U), -40°+65°C (F), -40°+85°C (NUVÖ™)
- Auftauung**
Taut schnell und sicher Lebensmittel auf, dabei wird die ursprüngliche Qualität bewahrt
- Gärung und Gärunterbrechung**
Schafft das ideale Mikroklima mit der notwendigen Feuchtigkeit für eine perfekte Gärung
- Erhaltung**
Hält die Gerichte auf Esstemperatur
- Pasteurisierung**
Eliminiert krankheitserregende Mikroorganismen, die in den Lebensmitteln vorhanden sind und verlängert somit die Haltbarkeit.
- Kochen mit Dampf bei niedriger Temperatur**
Kocht die Lebensmittel sanft bei kontrollierter Temperatur und der richtigen Feuchtigkeit
- Hygienisch durch Zubereitung mit Dampf**
Desinfiziert das Reduzierfach mit Dampf und beseitigt Gerüche und Lebensmittelreste

Schockkühlung

Kühlt schnell auf +3°C bis in den Lebensmittelkern ab, verhindert das Ausbreiten von Bakterien, erhöht die Haltbarkeit um bis zu 70% und das ohne Qualitätsverlust.

Gerösteter Tintenfisch mit Creme aus Kichererbsen, Pachinotomaten, Basilikum und Petersilie

Aufgefrischt in 6 Minuten, kann 8 Minuten nach der Bestellung schon serviert werden

Gerösteter Tintenfisch

Frisch tiefgekühlt mit VISION, gekocht und reduziert 4 Tage vor dem Servieren

Kichererbsen creme

vorbereiten und reduzieren
3 Tage vorm Servieren



Länger haltbar

Im Temperaturbereich zwischen +65°C und +10°C finden Bakterien die idealen Bedingungen zur Ausbreitung und verkürzen die Haltbarkeit der Lebensmittel. Die umgehende Kühlung von VISION verlängert die Haltbarkeitszeit, erhält unverändert Farbe, Geschmack und Konsistenz.

Planung und Flexibilität

Durch die Verlängerung der Haltbarkeitszeit der Lebensmittel, fallen tägliche Vorbereitungszeiten weg. So können größere Mengen im Voraus vorbereitet werden, und in kurzer Zeit nur die gewünschten Portionen aufgefrischt und serviert werden.

Sicherheit der Lebensmittel

Auch empfindliche Gerichte, wie Cremes und Soßen, können den aktuellen Gesundheitsnormen entsprechend zubereitet werden. Detaillierte Berichte können gespeichert und das HACCP Register aktualisiert werden.

Feuchtigkeitszufuhr während der Gärung

Die Temperaturreduzierung von Gärteigen und Teiglingen für den Backofen blockiert die Verdampfung von Wasser und reduziert so das Dehydrierungsrisiko. Brot, Pizzen und Kuchen behalten ihre Konsistenz und ihre Aromen für lange Zeit.

Schockfrostung

Schnelle Abkühlung auf -18°C bis in den Kern des Lebensmittels und begünstigen die Mikrokristallisierung der Flüssigkeiten. Fasern, Geschmack und Struktur bleiben unverändert.

Pacchero gefüllt mit Stockfisch auf Kürbiscreme und Tintenfisch

Aufgetaut in 7 Minuten, nur 9 Minuten nach der Bestellung serviert

Pacchero gefüllt mit Stockfisch

Gekocht, gefüllt und tiefgekühlt mit VISION schon 18 Tage vor Gebrauch



Kürbiscreme

21 Tage vor Bedarf zubereitet, tiefgekühlt in Einzelportionen mit VISION

Gesund wie ein Fisch

Dank der Stärke und der sanften Kälte VISION kann roher Fisch vorbereitet werden und das Anisakis-Risiko wird vermieden. Nach dem Auftauen findet man festes Fleisch, welches leicht mit dem Messer bearbeitet werden kann.

Organisation und Bequemlichkeit

Sie können Tiefkühlprodukte mit der Lagerung von frischen Produkten ihres Lieferanten des Vertrauens wirkungsvoll kombinieren und so den Kauf von industriellen Tiefkühl - Produkten und halbfertigen Produkten vermeiden.

Ein vielfältigeres Speiseangebot

Ein perfekt gelagerter Vorrat für längere Zeit ermöglicht es den Kunden, ein vielfältiges Speiseangebot in gewohnter Qualität anzubieten. Auch bei außergewöhnlichen Events werden Sie in der Lage sein, alle Wünsche zu erfüllen.

Das ideale Programm für jedes Lebensmittel

Gegärte Produkte, Teigbasen, Fleisch, Gemüse, Speiseeis, Creme und kalte Konditoreiwaren: VISION bietet spezielle Programme für Lebensmittel mit unterschiedlichen Eigenschaften.

Produktion, Vertrieb und Konsum

Das Tiefgefrieren gestattet die Zentralisierung der Produktion von Halbfertigerzeugnissen und Fertiggerichten für die anschließende Ausgabe. Die Standardisierung der Prozesse gewährleistet eine gleichbleibende Qualität in jedem Verkaufspunkt und bietet organisatorische Vorzüge sowie bessere Unternehmensresultate.

Täglich frisches Brot

Wenn Sie an jedem Wochentag frisches Brot anbieten, werden Kunden angezogen und das Unternehmen gewinnt an Wert. Frieren Sie gegärten oder vorgebackenen Teig ein und schließen sie den Backvorgang kurz vor dem Verkauf ab. Das sorgfältige Management der Kälte und der Ventilation halten das Brot hydriert, weich und knusprig.

Gärung und Gärunterbrechung

Gärt den Teig perfekt sofort oder zu programmierter Zeit; die Zuführung von Feuchtigkeit ermöglicht die Erhaltung der idealen Feuchtigkeit und begünstigt eine reguläre Gärung.

Gourmet-Pizza mit Vorteig

Teig, über Nacht gegärt, gekocht, tiefgekühlt und aufgefrischt in 5 Minuten



Ofenbereites Croissant

Zubereitet und tiefgefroren
7 Tage vor dem Verkauf.
Gegärt mit Nachtprogramm



Die ideale Umgebung für glutenfreien gegärten Teig

Die ständig wachsende Nachfrage nach glutenfreiem gegärrtem Teig trifft auf die Schwierigkeit, Teig mit schneller Dehydrierung zu verarbeiten. Mit VISION ist es dank des Feuchtigkeitsbeitrags von bis zu 95% möglich, Brioches, Grissini und Brot in jeder Größe mit perfekter Gärung zu realisieren.

Gärunterbrechung

Dank Vision können Sie die Uhrzeit der Gärung auswählen. Die nächtliche Gärung kann mit bis zu 5 Phasen programmiert werden (Abkühlung, Erhaltung, Auffrischung, Gärung, Wartezeit), und dabei können Dauer, Temperatur, Feuchtigkeit und die Intensität der Ventilation ausgewählt werden.

Hefeteige zu Hause machen

VISION ist eine exzellente Gärkammer für poröse, weiche und bekömmliche Teige. Auf Wunsch erfolgen das Tiefgefrieren und die abschließende Konservierung automatisch, so dass die nächtlichen Prozesse ohne Anwesenheit von personal ausgeführt werden können.

Erobern Sie den Kunden mit dem Duft des Brotes

Durch die Kombination von Tiefgefrieren und programmierter Gärung können Sie mehrmals pro Tag frisches Brot backen und den Kunden den Genuss bieten, ein ofenfrisches, duftendes und unwiderstehliches Produkt zu kaufen.

Auftauung

Sanftes Auftauen von Lebensmitteln, die mit VISION tiefgekühlt wurden. Die vorsichtige Handhabung der Temperatur und der Feuchtigkeit vermeidet die Verbreitung der Bakterien.



Krebs und roter Thunfisch
Aufgetaut in 8 Minuten

Lebensmittelsicherheit

Das Auftauen ist ein langsamer und heikler Prozess. Laufendes Wasser zu benutzen ist nicht empfehlenswert, während die Mikrowelle das Lebensmittel teilweise kocht und so die Proteine verändert werden. Mit VISION wird sicher und schnell aufgetaut, dabei bleiben die Eigenschaften des Lebensmittels unverändert erhalten.

Aufgetaut in wenigen Minuten

Mit den VISION Programmen können Fisch, Fleisch, Teigbasen für den Backofen, Speiseeis und Desserts auf Serviertemperatur gebracht werden. In wenig Zeit können die Vitrinen aufgefüllt und den Kunden eine große Auswahl an Gerichten angeboten werden. Und das ohne Stress.

Erhaltung

Hält die Gerichte auf Serviertemperatur.

Lasagne mit Kartoffeln und Bohnen
Kann bis 2 Stunden auf einer Temperatur von 65°C gehalten und 2 Minute nach Bestellung serviert werden



Warme Gerichte, freier Backofen

Während des Services bleibt der Schockfroster oft unbenutzt, im Gegensatz dazu ist der Backofen ausgelastet. Mit VISION kann man Gerichte auf Serviertemperatur halten, so bleibt der Backofen immer zum Kochen oder Auffrischen verfügbar. Wenige Minuten nach der Bestellung kann das Gericht mit idealer Temperatur serviert werden.

Schneller Service

Bei Festen und Banketten ist der Zeitaufwand für das Eindecken und die Regenerierung sehr groß. VISION ermöglicht eine optimale Organisation vor dem Eintreffen der Gäste, Gerichte werden bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit konserviert. Sie können Ihre Köstlichkeiten schnell auf den Tisch bringen und das Büfett stets vollständig halten.

Pasteurisierung

Beseitigt die pathogenen Mikroorganismen und den größten Teil der vegetativen Organismen, welche in Lebensmitteln enthalten sind und verlängert so die Haltbarkeit.

Gemüse

Gemüsemix in Essig eingelegt, pasteurisiert mit VISION



Sicherheit und Organisation

Cremes, Grundzutaten für Speiseeis, Marmeladen, Soßen, Tomatensoßen, frische Nudeln, Gemüse, Chutneys und viele andere Zubereitungen können mit VISION pasteurisiert werden, um die Qualität der Zutaten zu erhalten und die Haltbarkeit zu verlängern. Die pasteurisierten Lebensmittel können in verschlossenen Gläsern bei Zimmertemperatur für einige Wochen gelagert werden.

Herstellen, pasteurisieren und verkaufen

Haben Sie noch nie daran gedacht, im eigenen Restaurant hergestellte frische Nudeln zusammen mit einer Soße oder in Essig Eingelegtem an die Kunden zu verkaufen? Die Pasteurisierung konserviert ihre Lebensmittel sicher und schafft eine zusätzliche Verdienstquelle.

Niedertemperatur-Dampfgaren

Garen Sie die Lebensmittel bei niedriger Temperatur, um die Farbe, den Geschmack und die Konsistenz zu erhalten. Die Zugabe von Dampf ermöglicht eine optimale Verbreitung der Wärme und begünstigt ein einheitliches Ergebnis. Nach Beendigung der Kochzeit aktiviert sich automatisch der Prozess der Reduzierung oder der Tiefkühlung.

Kalbsmedaillon

Bei niedriger Temperatur für 3 Stunden mit dem Nachtprogramm gekocht und anschließend temperaturreduziert aufbewahrt



Qualität und Gewinn

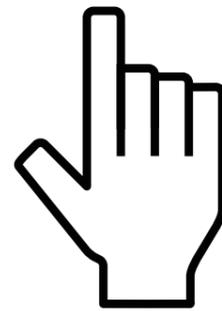
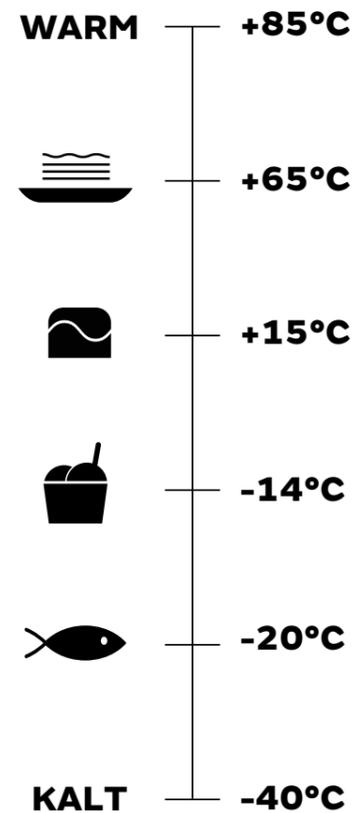
Die außergewöhnliche Weichheit, die man durch Kochen bei niedriger Temperatur erhält, macht es möglich, auch mit Fleisch einer niedrigeren Preisklasse hervorragende Gerichte zu umzusetzen. Die langsame Kochzeit begünstigt außerdem das Aufnehmen der Aromen und reduziert drastisch den Gewichtsverlust im Vergleich zum klassischen Kochen.

Reduzierung der Lebensmittelkosten

Das Kochen von Gemüse, Fisch oder Fleisch über Nacht ermöglicht die Optimierung des Produktionszyklus und bringt eine Ersparnis. Am Ende vom Kochen sind die Schockfrostung oder die Schnellkühlung unverzüglich und sie blockieren die Wucherung der Bakterien. Am Morgen werden die Kältespeise zum Einsetzen in dem Aufbewahrungsschränke bereit sein.

Manueller Zyklus

VISION arbeitet stabil mit der gewünschten Temperatur: $-40^{\circ}\text{C} +10^{\circ}\text{C}$ (VISION U), $-40^{\circ}\text{C} +65^{\circ}\text{C}$ (VISION F) oder $-40^{\circ}\text{C} +85^{\circ}\text{C}$. (NUVÖ™). Durch Veränderung der Belüftungsintensität können auch empfindliche Lebensmittel schnell abgekühlt werden. So erhält man mehr Zeit zur Produktion.



Gleichmäßige Kälte

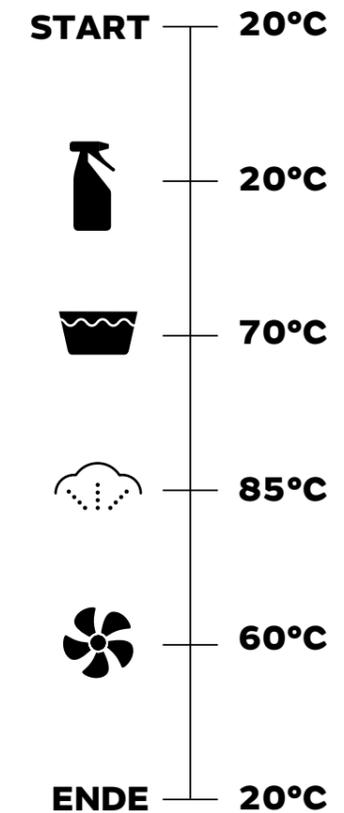
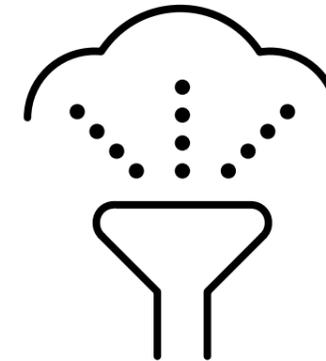
In Zeiten intensiver Arbeit können verschiedene Lebensmittel rasch abgekühlt werden. Mit der Funktion "Manueller Zyklus" kann die ideale Temperatur und die am besten geeignete Belüftungsintensität, auch für empfindliche Lebensmittel, eingestellt werden.

Für jedes Lebensmittel die geeignete Kälte

VISION bietet auch eine optimale Lagerung. Lebensmittel, die Feuchtigkeit nicht vertragen, wie z.B. Schokolade, Speiseeis oder cremiges Halbgefrorenes mit einer Serviertemperatur von $-12^{\circ}\text{C}/-14^{\circ}\text{C}$, können ebenfalls bestens gelagert werden.

Dampfdesinfektion

Die Oberfläche der Kammer und des Verdunsters werden durch Warmluft hygienisch und sauber gehalten.



Reinigungsmittel und Dampf

VISION sauber und hygienisch zu halten geht einfach und schnell. Die Funktion "Säuberung" verbindet den Einsatz von Reinigungsmitteln und Warmluft, sterilisiert so die Zelle und beseitigt schlechte Gerüche.



VISION INDUSTRY, für alle, die im großen Stil arbeiten und denken

Handwerkliches Herz, industrieller Prozess

Die Wagen-Schockfroster Industry bieten ausgezeichnete Leistungen für die Optimierung der Produktionsprozesse und sie verbinden handwerkliche Prozesse mit der Organisation und der Sicherheit der industriellen Systeme. Jedes Modell ist für die Dimensionierung auf Grundlage der realen Arbeitsanforderungen verfügbar mit drei Leistungsstufen.

Roll-In und Pass-Through

Jedes Modell ist verfügbar mit einer Tür (Einfahrschockfroster) oder doppelter Öffnung (Durchfahrschockfroster) und kann Wagen GN2/1, EN60x80 oder mit industriellen Abmessungen aufnehmen. Die Realisierung von organisierten Arbeitsumgebungen, in denen die Bewegung der Zutaten und der fertigen Gerichte ein wesentlicher Faktor ist, reduziert die Produktionszeiten und verbessert die allgemeine Effizienz.

Robust, solide und widerstandsfähig

Der Rahmen Industry mit großer Stärke wird realisiert aus Edelstahl mit einer speziellen Prägung, die einen besonderen Widerstand gegen versehentliche Stöße verleiht. Alle Komponenten werden ausgewählt, um konstante und zuverlässige Leistungen zu gewährleisten, auf bei Einsatz rund um die Uhr.

Die Kontrolle liegt in deiner Hand

Geschützt durch robustes temperiertes Glas, macht der Touch screen "7" den Gebrauch des VISION Schockfroster für jeden einfach. Mit einer Berührung werden verfügbare Programme aktiviert oder neue kreiert.



Zeit

Entweder entscheiden Sie die Dauer der Programme oder Sie verlassen sich auf Devote™ - Dynamic Evolution Temperaturen



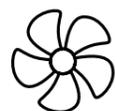
Temperatur

Wählen Sie die ideale Temperatur, um die Lebensmitteltemperatur zu reduzieren, Schokolade zu kristallisieren oder einen Teig zu gären



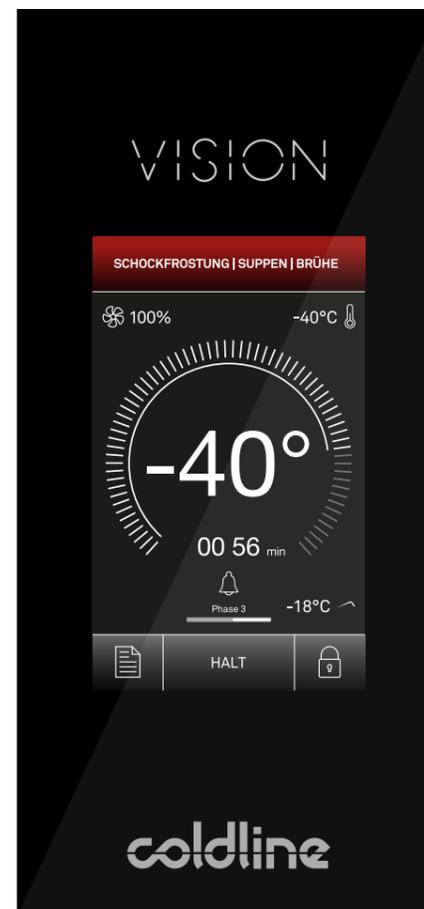
Feuchtigkeit

Der Befeuchter kann von 45% - 95% geregelt und so der Feuchtigkeitsanteil eingestellt werden



Belüftung

Von 25% - 100% kann die ideale Belüftungsintensität für jedes Lebensmittel eingestellt werden



Rezepte nach Maß

Ihnen stehen personalisierbare Programme für jedes Lebensmittel zur Verfügung

Personalisiertes Layout

Durch Veränderung der Rezepttastatur kann ein persönliches Layout erstellt werden

Verbundene Programme

Die Funktionen "warm" und "kalt" können in automatischer Folge durchgeführt werden

Manueller Zyklus

Man arbeitet mit der gewünschten Temperatur, kann die Intensität der Belüftung und den optimalen Feuchtigkeitsanteil einstellen

Programmierte Warnung

Wird die eingestellte Zeit oder Temperatur erreicht, wird ein akustischer Alarm ausgelöst

Sperrung des Displays

Zur Vermeidung von unsachgemäßer Verwendung seitens des Personals, kann das Display gesperrt werden



Temperatur ohne Sonde reduzieren und tiefkühlen: daran denkt Devote™

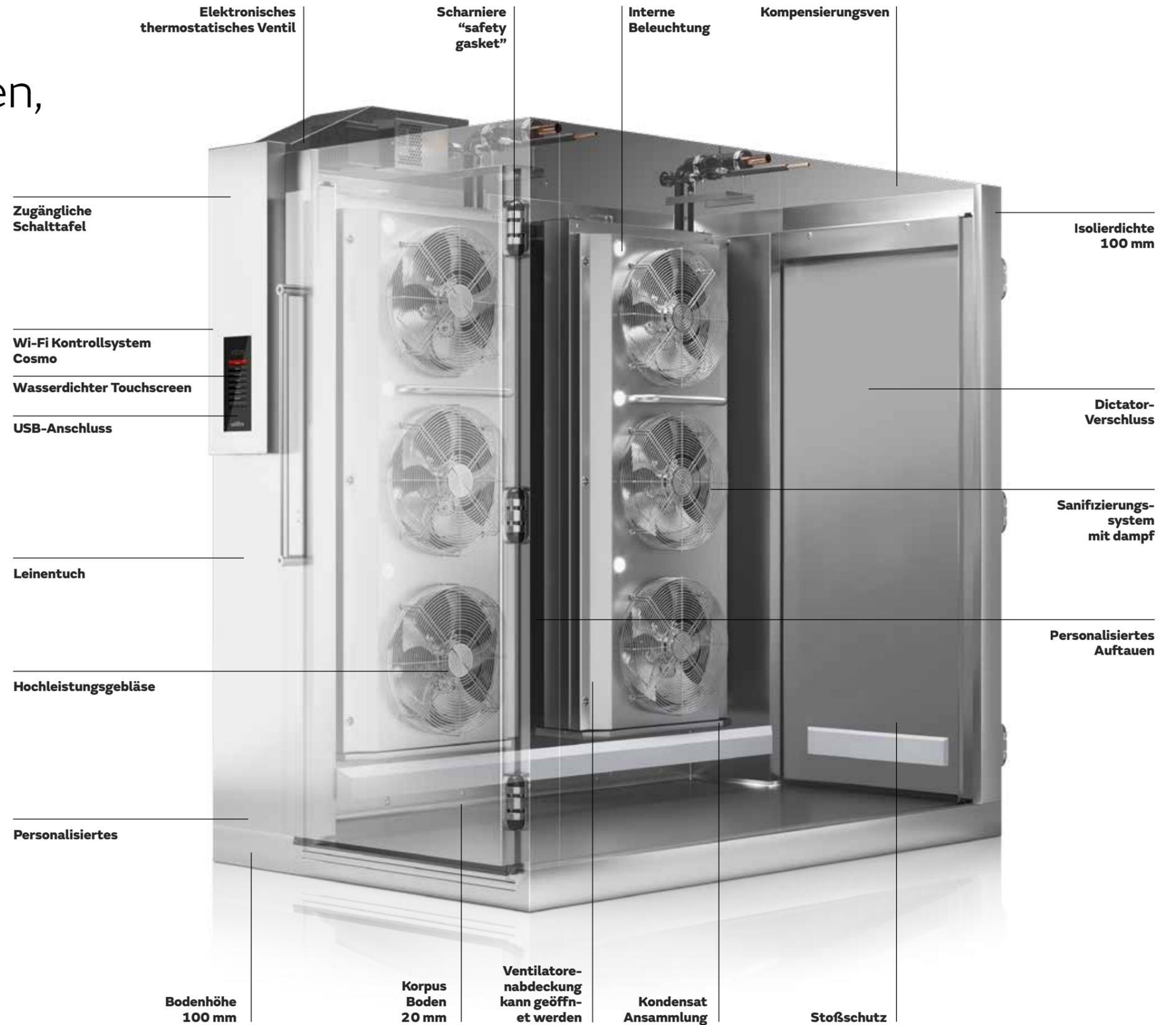
Devote™ - Dynamic Evolution Temperaturen - ist ein innovatives System, entwickelt von Coldline, das selbständig das Anfangsgewicht, die Größe und die Temperatur des Lebensmittels erkennt.

Devote™ moduliert automatisch Temperatur und Belüftung, um ohne Anwendung der Sonde in kürzester Zeit bis in den Lebensmittelkern zu reduzieren und tiefzukühlen.

Durch den verminderten Gebrauch der Sonde im Lebensmittelkern werden die Prozesse der Reduzierung und Abkühlung beschleunigt und die Kontaminierung durch Bakterien zwischen den verschiedenen Lebensmitteln verhindert.

Gewissheit der Leistungen, Lebensmittelsicherheit

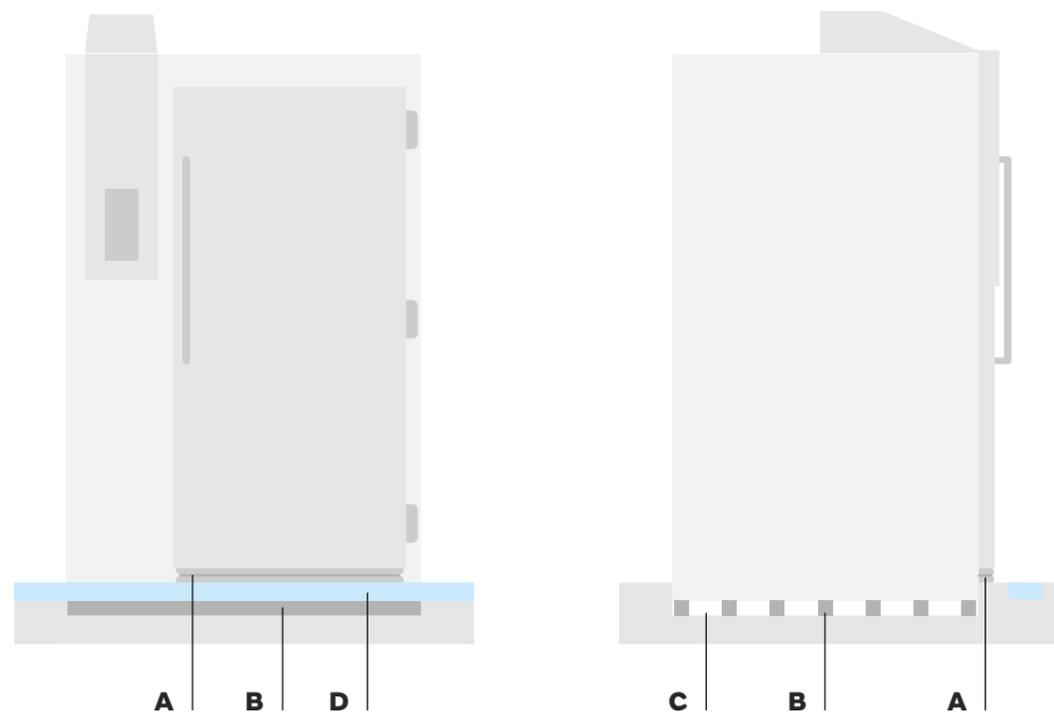
Die von der Forschungs- und Entwicklungsabteilung von Coldline ausgewählten technologischen Lösungen für Hardware und Software garantieren konstante Leistungen unter allen Arbeitsbedingungen. Die erzielte Zuverlässigkeit garantiert die Einhaltung der höchsten Standards der Lebensmittelsicherheit.



Sachgerechte Installation

Die Einfahrtschockfroster Vision Industry können mit dem Boden abschließend installiert werden, um die Bewegung der Wagen zu vereinfachen, oder zur Anpassung an bereits realisierte Umgebungen über dem Bodenbelag.

Mit dem Boden abschließender Schockfroster



A: Dichtung **C:** Luft
B: Isolierprofile **D:** Auslass

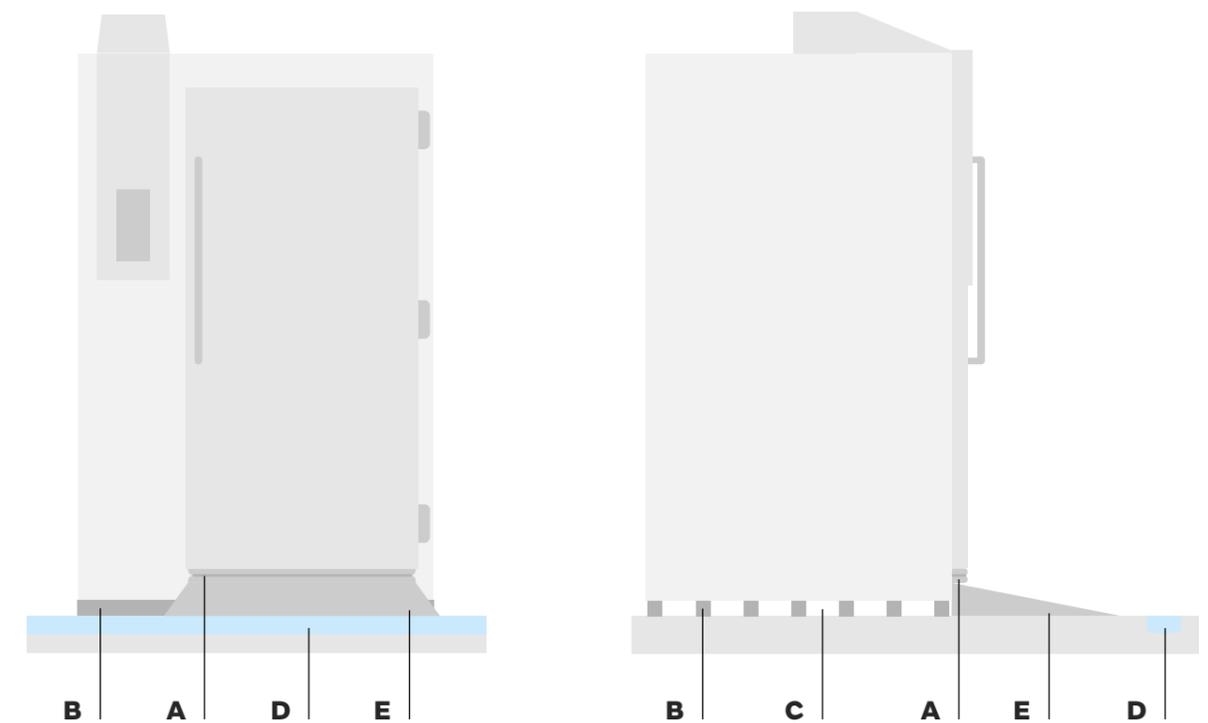
Die ideale Entscheidung

Die mit dem Boden abschließende Installation gestattet die vollkommen sichere Bewegung von festen und flüssigen Lebensmitteln. Der aus dem Ofen gezogene Wagen kann direkt in den Schockfroster eingeführt werden, ohne Höhenunterschiede auf dem Boden überwinden zu müssen.

Isolierung und Hygiene

Der starke Boden (100 mm) und die profile aus PVC (H 40 mm) gewährleisten eine ausgezeichnete Isolierung. Der vor der Tür des Schockfrosters installierte Abflusskanal gestattet das Auffangen des für die Reinigung der internen und externen Oberflächen verwendeten Wassers.

Schockfroster über dem Bodenbelag



A: Dichtung **D:** Auslass
B: Isolierprofile **E:** Zugangsrampe
C: Luft

Geeignet für jede Umgebung

Die Installation des Schockfrosters Vision Industry über dem Bodenbelag ist die ideale Lösung für die Anpassung an alle Umgebungen. Das solide Fußbrett (H 140 mm) gestattet das Einführen von Wagen mit Blechen und von Backwagen.

Isolierprofile

Die Installation von Profilen aus PVC (H 40 mm) verhindert die Bildung von Kondenswasser und garantiert den korrekten Wärmeaustausch zwischen Boden des Schockfrosters und Bodenbelag. Die ausgezeichnete Isolierung gewährleistet Arbeitsqualität und Leistungen.

Technologie

Haupteigenschaften



Interne Beleuchtung

Durch die Beleuchtung ist exzellente Sicht möglich. Die LED Technologie garantiert einen geringen Verbrauch und verändert die Innentemperatur nicht.



Scharniere "safety gasket"

Das Anheben der Tür durch eine Rampe beim Türöffnen vermeidet die Reibung der Dichtung was eine optimale Isolierung erlaubt.



Isolierdichte

Die erhöhte Dichte der Tür wurde auf 100 mm erweitert und bringt so eine bessere Isolierleistungen und höhere Energieersparnis.



Schalttafel

Realisiert mit rationalem Layout zur Vereinfachung von Installation und Verkabelung. Zugänglich und ausbaubar von der Frontseite.



Elektronisches thermostatisches Ventil

Dosiert die Injektion der Kühlflüssigkeit und verbessert die Leistung um 25% und reduziert so den Verbrauch.



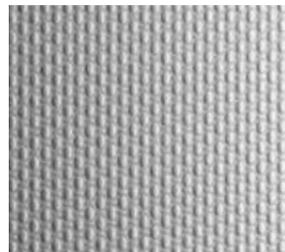
Stoßschutz

Spezielle abnehmbare Schlagschutzvorrichtungen schützen die Innenwände gegen versehentliche Stöße und vereinfachen die Reinigungsarbeiten.



Kernsonde

Geplant mit exklusivem ergonomischem Design, ab montierbar und austauschbar Dank der einfachen Verbindung. Mehrpunktmessung oder Erwärmung sind optional.



Leinentuch

Das Innere und das Äußere werden aus Edelstahl realisiert, besonders widerstandsfähig durch die besondere Leinentuch-Struktur.



Devote™

Die Sensorless Technologie optimiert die Programmdauer der Reduzierung und der Tiefkühlung und garantiert eine bedeutende Energieersparnis.



Kompensierungsventil

Reduziert die Wartezeiten bei häufigen Öffnungen des Ofens.



Personalisiertes Auftauen

Das Auftauen des Verdampfers (mit Zwangsbelüftung) wird vom Benutzer am Ende des Produktionszyklusses gestartet.



Die Ventilatoren Abdeckung kann geöffnet werden

Der hochwiderstandsfähige Verdampfer mit Kataphorese-Behandlung und mit einem Schnellöffnungssystem für die einfache Wartung einfach inspiziert werden.



Hochleistungsgebläse

Realisiert aus Aluminium, um der Korrosion zu widerstehen, garantieren eine ausgezeichnete Extraktion der Wärme. Durchmesser 45/50 cm.



Auffangen des Kondenswassers

Die große Schale gestattet das korrekte Abfließen des Kondenswassers und hält den Boden des Schockfrosters trocken.

Weitere Eigenschaften

USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten

Dictator-Verschluss für die Aufnahme der Druckschwankungen beim Öffnen und Schließen der Türen (Durchfahrtschockfroster)

Automatische Verdampfung des Kondenswassers. Kondenswasser-Auslass realisierbar mit personalisierter Positionierung

Vorbereitet für CO₂ Betrieb (optional)

Hochisolierter Boden, Dicke 100 mm. Sonderböden auf Anfrage

Remote-Einheit keilförmig mit Kompressoren Bitzer

Isolierprofile für Installation mit eingesetztem Boden (empfohlen)

MODBUS-RT Tür

Wasserdichter Touchscreen mit Schutzgrad IP54 (Staub und Spritzwasser)

Wi-Fi Kontrollsystem Cosmo

Boden realisiert aus einer einzigen Stahlplatte für eine einfache Reinigung (bis zu Version W152)

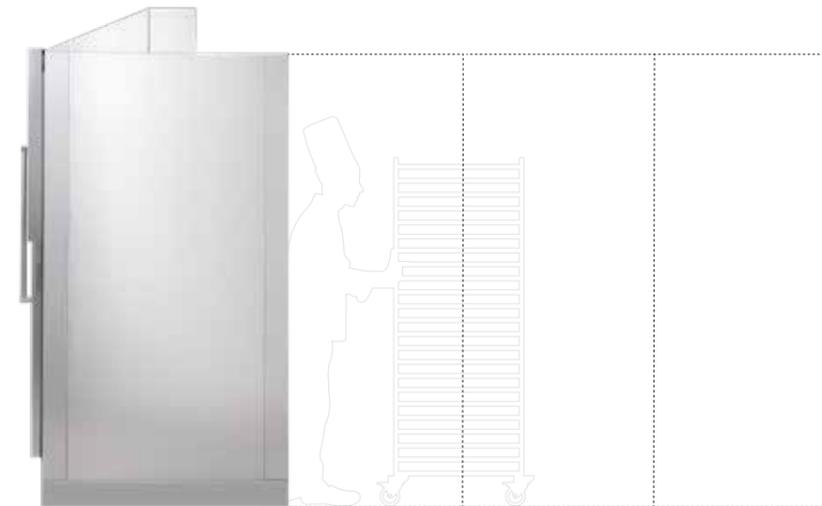
Sanifizierungssystem mit Dampf (F-NUVÖ™)

Verfügbare Versionen Einfahr- Durchfahrkühlschränke mit konfigurierbaren Leistungen und Abmessungen

Funktion Klimaklasse 5

Schockfroster VISION INDUSTRY U - F - NUVÖ™

Versionen von 1 to 4 Wagen



W30

W35

W40

W41

W50

W51

Fassungsvermögen Wagen

1 - GN1/1
1 - EN60x40

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

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

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

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

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

Ausmaße (mm)

B 960 T 1276 H 2365

B 1230 T 1200 H 2510

B 1480 T 1430 H 2510

B 1480 T 1430 H 2510

B 1600 T 1430 H 2510

B 1600 T 1430 H 2510

Leistung pro Zyklus +90° +3°C

90 Kg*

100 Kg

120 Kg

160 Kg

200 Kg

260 Kg

+90° -18°C

66 Kg*

80 Kg

90 Kg

120 Kg

160 Kg

200 Kg

Remote-Einheiten als Option

3HP - Offene
Verflüssigungssätze
3HP - Verflüssigungssätze
mit Wetterschutzgehäuse

4HP - Offene
Verflüssigungssätze
4HP - Verflüssigungssätze
mit Wetterschutzgehäuse

6HP - Offene
Verflüssigungssätze
6HP - Verflüssigungssätze
mit Wetterschutzgehäuse
6HP - Ausführung
Zentralkühlung

9HP - Offene
Verflüssigungssätze
9HP - Verflüssigungssätze
mit Wetterschutzgehäuse
9HP - Ausführung
Zentralkühlung

12HP - Offene
Verflüssigungssätze
12HP Verflüssigungssätze
mit Wetterschutzgehäuse
12HP - Ausführung
Zentralkühlung

14HP - Offene
Verflüssigungssätze
14HP - Verflüssigungssätze
mit Wetterschutzgehäuse
14HP - Ausführung
Zentralkühlung

Stromzufuhr

400/415V 3N - 50/60Hz

Varianten

Steckerfertig H 2770 mm
Spezielle Stromzufuhr

Spezielle Stromzufuhr

Durchfahrtschockfroster
Spezielle Stromzufuhr

Durchfahrtschockfroster
Spezielle Stromzufuhr

Durchfahrtschockfroster
Spezielle Stromzufuhr

Durchfahrtschockfroster
Spezielle Stromzufuhr

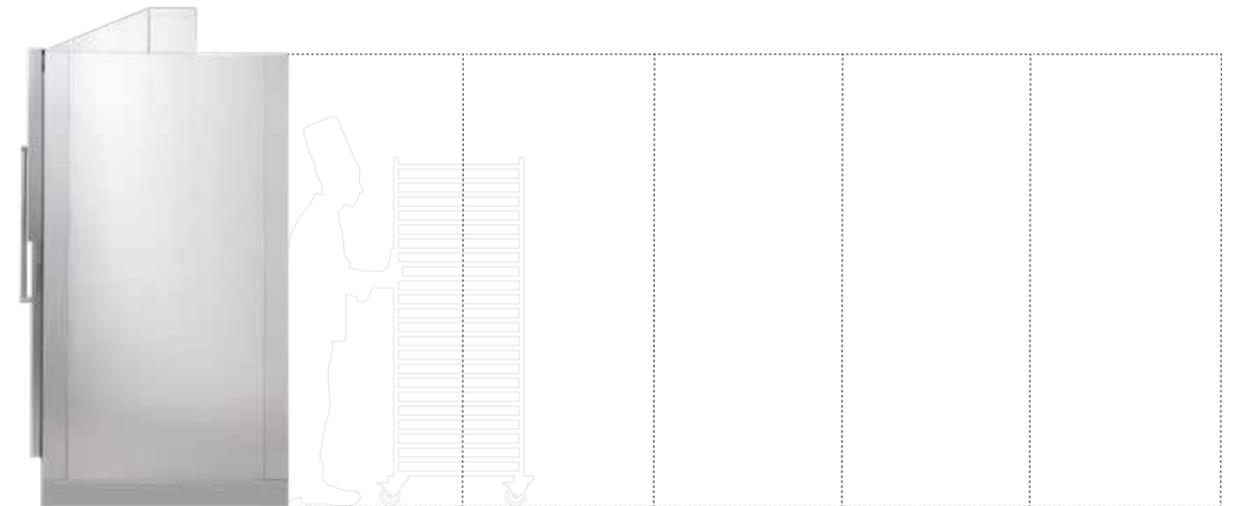
ANMERKUNG
Nur in Version U
verfügbar

Schockfroster VISION INDUSTRY U - F - NUVÖ™ Versionen L

Bis zu 6 Wagen 100x100



Versionen von 1 to 6 Wagen



	W50 L	W54 L	W100 L	W150 L	W200 L	W250 L	W300 L
Fassungsvermögen Wagen	2 - GN1/1 2 - EN60x40 1 - GN2/1 1 - EN60x80 1 - 100x100 1 - GN2/1 Rational 202	4 - GN1/1 4 - EN60x40 2 - GN2/1 2 - EN60x80 1 - 100x100	4 - GN1/1 4 - EN60x40 2 - GN2/1 2 - EN60x80 2 - 100x100	6 - GN1/1 6 - EN60x40 3 - GN2/1 3 - EN60x80 3 - 100x100	8 - GN1/1 8 - EN60x40 4 - GN2/1 4 - EN60x80 4 - 100x100	10 - GN1/1 10 - EN60x40 5 - GN2/1 5 - EN60x80 5 - 100x100	12 - GN1/1 12 - EN60x40 6 - GN2/1 6 - EN60x80 6 - 100x100
Ausmaße (mm)	B 1850 T 1430 H 2510	B 1850 T 1715 H 2510	B 1850 T 2600 H 2510	B 1850 T 3640 H 2510	B 1850 T 4680 H 2510	B 1850 T 5720 H 2510	B 1850 T 6760 H 2510
Leistung pro Zyklus +90° +3°C	200 Kg	200 Kg	400 Kg	600 Kg	800 Kg	1000 Kg	1200 Kg
+90° -18°C	160 Kg	160 Kg	320 Kg	480 Kg	640 Kg	800 Kg	960 Kg
Remote-Einheiten als Option	14HP - Offene Verflüssigungssätze 14HP - Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse 14HP - Ausführung Zentralkühlung	14HP - Offene Verflüssigungssätze 14HP - Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse 14HP - Ausführung Zentralkühlung	28HP - Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse 28HP - Ausführung Zentralkühlung	44HP - Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse 44HP - Ausführung Zentralkühlung	2x28HP - Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse 2x28HP - Ausführung Zentralkühlung	28+44HP - Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse 28+44HP - Ausführung Zentralkühlung	2x44HP - Verflüssigungssätze mit Wetterschutzgehäuse 2x44HP - Ausführung Zentralkühlung
Stromzufuhr	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz	400/415V 3N - 50/60Hz
Varianten	Durchfahrtschockfroster Spezielle Stromzufuhr	Durchfahrtschockfroster Spezielle Stromzufuhr	Spezielle Stromzufuhr	Spezielle Stromzufuhr	Spezielle Stromzufuhr	Spezielle Stromzufuhr	Spezielle Stromzufuhr

Coldline Srl
Via Enrico Mattei, 38 - 35038 Torreglia Padova - Italy
Tel. +39 049.9903830 - info@coldline.it - coldline.it

The Nice Kitchen
thenicekitchen.com

Coldline behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit,
auch ohne Ankündigung, Produktverbesserungen
der Produkte in diesem Katalog, vorzunehmen.



The Nice Kitchen