VISION

Schockfroster
Aufbewahrung
Gärunterbrecher

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 TULS 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.

Kultur der Kälte

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
Agrotourismus
Gaststätten
Großküchen
Fast Food
Imbiss
Metzgereien
Fischfachgeschäfte
Hotels
Großhandel organisierte

Konditoreien
Konditoreien mit händisch hergestellten Produkten
Schokoladengeschäfte
Hersteller von Süßigkeiten

Bäckerein
Brotgeschäfte
Bäckereien am Ort
Planungslaboratorien

Speiseeis
Eisdielen mit händisch hergestelltem Eis
Eisdielen mit Außenverkauf
Produktionsstätten und Verteilung von Speiseeis

Pizzerien
Pizzerien mit Außenverkauf
Gourmet-Pizzerien
Boulangerie

cosmo

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.

balance

Energiemanagement und Kosteneinsparungen

Was ist Balance?

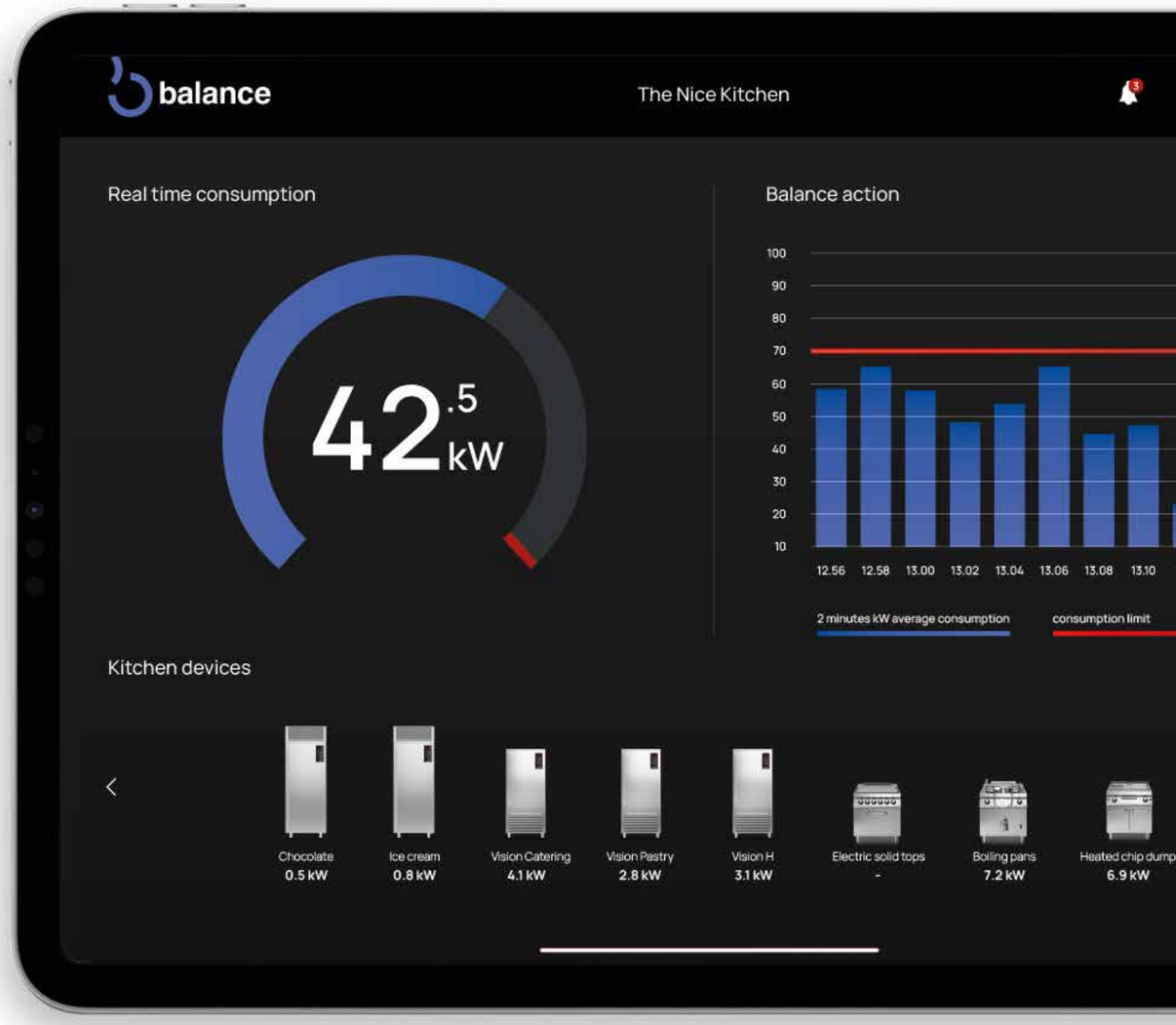
Balance ist die von The Nice Kitchen entwickelte innovative Wi-Fi-Technologie, die die Energie in der Küche virtuos verwaltet und dem Restaurantbetrieb Fixkosten erspart, was einen Gewinn von mehreren tausend Euro pro Jahr bedeutet.

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.



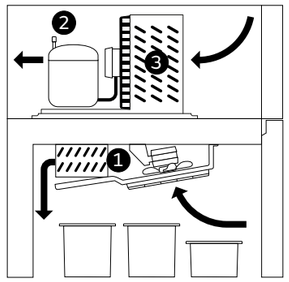
FSS, die Coldline Technologie für einen ökonomischen und schnellen Service

Der hohe Aufwand, der in Forschung und Entwicklung investiert wurde, bringen Coldline an die Spitze des Sektors bezüglich Technologie und Erneuerung. Jeder Schrank, mit dem Symbol FSS (Fast Service System) gekennzeichnet, ist mit einem vom Fahrgestellt unabhängigen Kühlsystem ausgestattet, eine Besonderheit, die große Vorteile und Flexibilität im Service gewährleistet. Alle Komponenten sind für leichte Wartungsarbeiten leicht erreichbar.

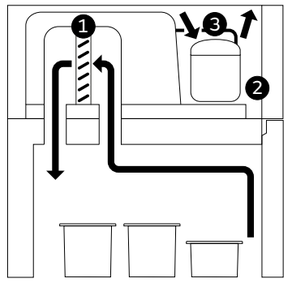
Hohe Leistung mit konstanter Temperatur

Im Unterschied zu anderen Systemen sind die Kühlschränke Coldline mit einem inneren Verdampfer ausgestattet, der eine wirksame Luftzirkulation und perfekte Aufrechterhaltung der Temperatur, auch bei intensivem Gebrauch, gewährleistet. Dank des geräumigen technischen Bereiches, arbeiten der Kondensator und Kompressor immer unter optimalen Konditionen, und garantieren so hohe Zuverlässigkeit und Leistung.

Coldline

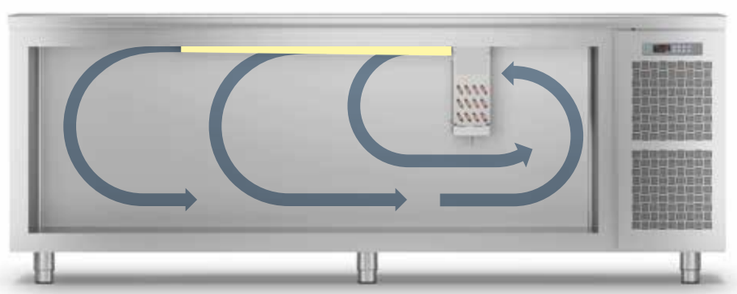


Andere Systeme



1 Verdampfer 2 Kompressor 3 Kondensator

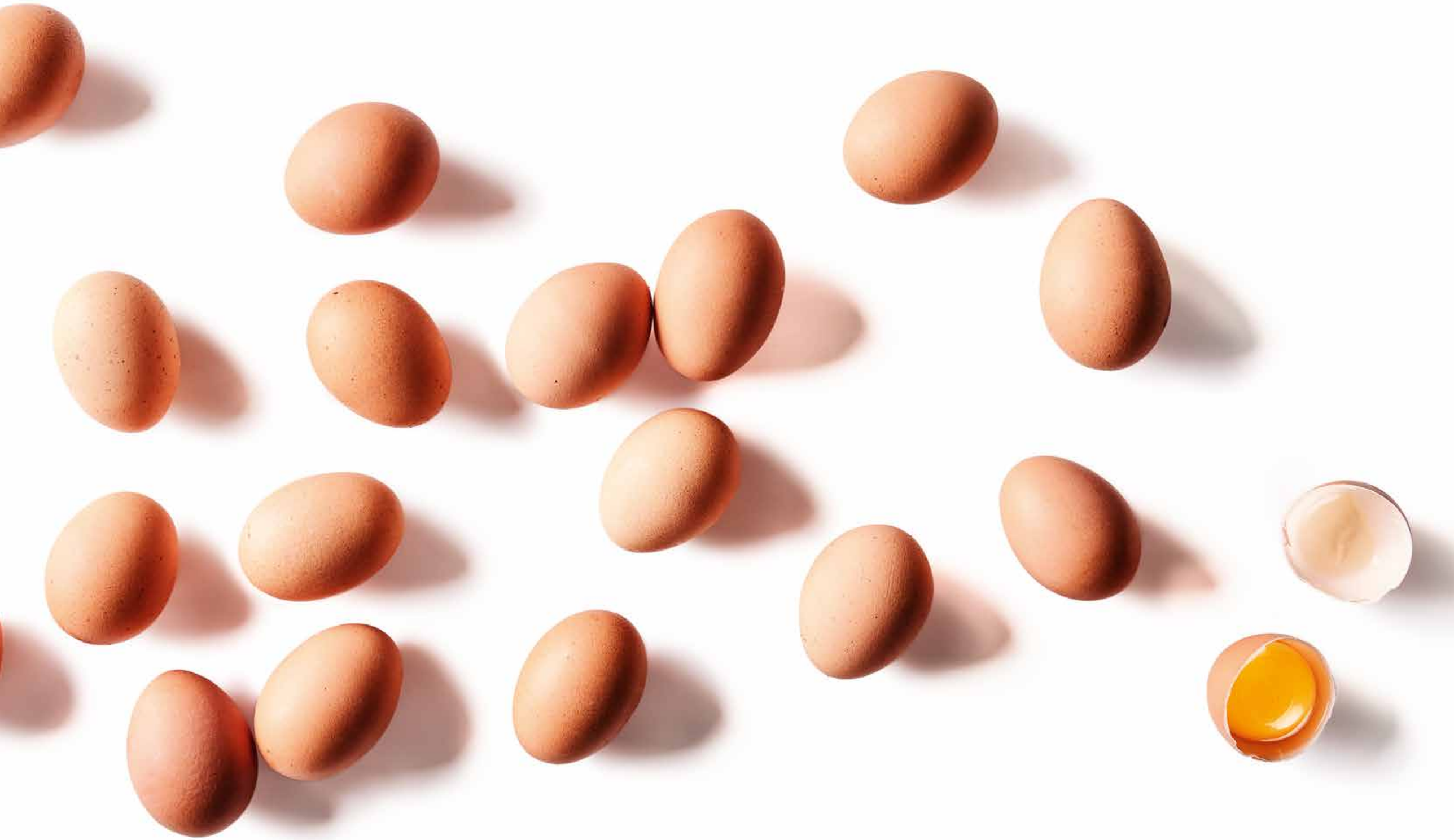
Coldline Kühltische sorgen für eine perfekte Temperaturverteilung im gesamten Raum, auch bei Volllastschubladen. Jedes Kühlsystem ist optimiert, um die Haltbarkeit der Lebensmittel zu erhöhen, bis zu 25% mehr.



VISION, erfüllt jeden Wunsch

Die multifunktionale VISION Technologie bietet den Profis des modernen Gaststättengewerbes neue Möglichkeiten. Schockfroster, Gärunterbrechung, Lagerung: Geräte, die verschiedene Funktionen ausführen und ununterbrochen Tag und Nacht arbeiten.

Schockfroster



NUVŌ™
STEAM SLOW COOKING & COOLING

Cooking & Cooling

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

Dank NUVŌ™ 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 NUVŌ™ 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.

Schockfroster VISON, exzellente Technologie

Dank Gesprächen mit Küchenchefs und Konditormeistern, hat Coldline die Schockfroster VISION F und NUVŌ™ entwickelt. Somit steht jedem Profi das geeignete Gerät für den jeweiligen Bedarf zur Verfügung.

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.

F -40°C +65°C	NUVŌ™ -40°C +85°C	
■	■	**Schockkühlung** Schnellabkühlung auf +3°C bis in den Lebensmittelkern, sowohl rohe als auch gekochte Lebensmittel
■	■	**Schockfrostung** Schockfrostung auf -18°C bis in den Lebensmittelkern, sowohl rohe als auch gekochte Lebensmittel
■	■	**Manueller Zyklus** Hält die Temperatur eines Lebensmittels zwischen -40°+65°C (F), -40°+85°C (NUVŌ™)
■	■	**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
■	■	**Schokoladenkristallisierung** Kristallisiert in wenigen Minuten, Pralinen, Schokoladenstücke und Schokoladentafeln
■	■	**Erhaltung** Hält die Gerichte auf Esstemperatur
■	■	**Trocknung** Entwässert ein Lebensmittel sanft und verlängert so die Haltbarkeit
■	■	**Joghurt** Zubereitung von cremigem und natürlichem Joghurt unter Verwendung erstklassiger Milch
–	■	**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

VISION: leistungsstark, zuverlässig und ökologisch

R290 Gas, Natur- und Ökostrom

Die breite Reihe der Schockfroster von VISION ist mit R290-Erdgas ausgestattet, eine Lösung, die die Umweltbelastung ausgleicht und energieeffizientes Kochen ermöglicht.

Akustischer Komfort

Neue geräuscharme, steckerfertige Kühlsysteme sorgen für mehr akustischen Komfort für das Küchenpersonal.

Modelle mit 10 und 14 Einschüben - einphasige Spannung

Die neuen Modelle mit 10 und 14 Einschüben sowie einphasiger Spannung vereinfachen die Installation in Umgebungen, in denen die Verfügbarkeit von dreiphasigem Strom begrenzt ist.

Vereinfachte Wartung

Die Druckmessumformer ermöglichen eine genaue und schnelle Überprüfung der Gasmenge in der Kälteanlage direkt vom Touchscreen aus, eine Lösung, die die Wartungsarbeiten vereinfacht.

DIE FUNKTIONEN VON VISION

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 e +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.

DIE FUNKTIONEN VON VISION

Schockfrostung

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

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

Tintenfischfarbene Brotkrumen
Zubereitet 34 Tage vor Gebrauch, getrocknet mit VISION

Pacchero gefüllt mit Stockfisch auf Kürbiscreme und Tintenfisch
Aufgetaut in 7 Minuten, nur 9 Minuten nach der Bestellung serviert

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.

Das ideale Programm für jedes Lebensmittel

Bignè, Mousse, gegärte Produkte, Teiglinge für den Backofen, Speiseeis, Einzelportionen, Halbgefrorenes, Kekse, Cremes, Mignon. VISION bietet ein geeignetes Programm für Lebensmittel mit unterschiedlichen Eigenschaften.

Luft, das Geheimnis von sahnigem Speiseeis

Mikroluftblasen bestimmen die Cremigkeit von Eis. VISION schafft eine dünne Oberfläche, die verhindert, dass die Luft entweichen kann. Das Eis bleibt somit bis zum Gebrauch cremig.

Halbgefrorenes und Eistorten

Neutrale Basen für Eistorten, Halbgefrorenes und Desserts werden tiefgekühlt; in wenigen Minuten können so wohlschmeckende Desserts zubereitet werden, die jeden Kundenwunsch erfüllen.

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.

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

Hefeteige zu Hause machen

Brot, Gourmet-Pizza, Focacce, Croissants und Donuts, zu Hause gemacht, geben deiner Arbeit Qualität. VISION ist eine exzellente Gärkammer für poröse, weiche und bekömmliche Teige. Ebenso können auch Sauerteige, unabhängig von klimatischen Bedingungen zubereitet werden.

Gärunterbrechung

Dank Vision genügt es, wenn man zur Kochzeit in der Küche ist. Die nächtliche Gärung kann mit bis zu 5 Phasen programmiert werden (Abkühlung, Erhaltung, Auffrischung, Gärung, Wartezeit). Gewählt werden können Dauer, Temperatur, Feuchtigkeit und die Intensität der Ventilation.

Schokoladenkristallisierung

Kristallisiert in wenigen Minuten Pralinen, Schokoladenkonfekt und Schokoladentafeln. Erhält Glanz und Konsistenz; dank idealer Temperatur und Feuchtigkeit.

Ausgewählte Pralinen
Kristallisiert mit VISION,
30 kg in 4 Stunden

Kristallisieren, nicht abkühlen

Das einfache Abkühlen von temperierter Schokolade macht das Produkt stumpf und wenig einladend (passiert durch eine schlechte Kristallisierung der Kakaobutter). Mit VISION wird die Schokolade in wenigen Minuten bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit, um die optimale Entwicklung der Aromen zu erhalten, stabilisiert.

Höherer Gewinn durch Reduzierung der Lebensmittelkosten

Höherer Gewinn durch die Verwendung von günstigeren Rohstoffen. Mit VISION kann in wenig Zeit eine große Quantität von Schokoladen zubereitet und damit die Dessertkarte bereichert werden, das steigert das Ansehen Ihres Restaurants.

Erhaltung

Hält die Gerichte auf Serviertemperatur. Dank VISION verlässt jedes Gericht, ob erstes oder letztes mit idealer Temperatur die Küche, auch zu unterschiedlichen Zeiten. Nichtverkaufte Produkte können temperaturreduziert oder tiefgekühlt werden.

Lasagne mit Kartoffeln und Bohnen
Hält 2 Stunden auf einer von 65°C 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 sehr groß und das Personal wird möglicherweise für wichtigere Arbeiten benötigt. VISION ermöglicht eine optimale Organisation vor dem Eintreffen der Gäste, Gerichte werden bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit konserviert.

Trocknung

Trocknet Früchte, Gemüse, Pilze und Hülsenfrüchte, welche so zu jeder Jahreszeit zur Verfügung stehen.

Schmackhafte Meeresfrüchte
Carapaci und Garnelenköpfe:
getrocknet, gemixt und gesiebt

Waldfrüchte
Mit VISION behalten frische Pilze ihren Duft, ihre Aromen und ihren Geschmack auf lange Zeit. Dünn aufgeschnitten und getrocknet behalten sie ihre Eigenschaften auch für längere Zeit. Damit können schmackhafte Risotti und Suppen hergestellt werden. So kann auf den Kauf von industriellen Produkten mit geringer Qualität, verzichtet werden.

Natürliche Süße
Getrocknete Äpfel, Bananen, Weintrauben und Mango geben den klassischen regionalen Rezepten ein neues Element, das von den Kunden sehr geschätzt werden wird.
Durch die natürliche Fruchtsüße wird weniger Zucker benötigt und stillt so die immer höhere Nachfrage nach gesunden Lebensmitteln.

Joghurt

Ermöglicht die Zubereitung von cremigem und natürlichem Joghurt durch die Verwendung von Qualitätsmilch.

Naturjoghurt mit Früchten
Gereiftes Joghurt mit dem
Nacht-Reduzierprogramm

Joghurt, zu Hause zubereitet
Milch und lebende Milchbakterienkulturen sind die simplen Zutaten, um ein schmackhaftes Naturjoghurt zuzubereiten Das Programm kann während der Nachtstunden eingestellt werden. Nach Beendigung der Reifung reduziert VISION das Joghurt und lagert es bei 3°C. Dieser Prozess kann jeder Zeit wiederholt werden, um immer einen Vorrat an wohlschmeckend cremigem Joghurt zur Verfügung zu haben.

Frühstück und Desserts
Mit VISION Joghurt für das Frühstücks Buffett zubereiten; Honig, getrocknete Früchte oder Schokoladenraspeln hinzufügen, so entsteht ein natürliches Dessert ohne Zugabe von Zucker.

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

Lebensmittel werden bei niedriger Temperatur gekocht. So wird die Farbe, der Geschmack und die Konsistenz hervorgehoben. Das Hinzufügen des Dampfes 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

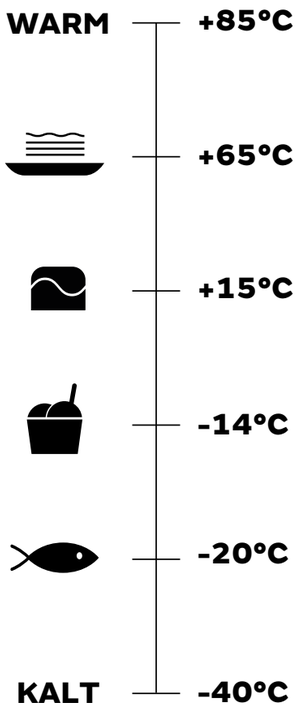
Die außergewöhnliche Weichheit, die man durch Kochen bei niedriger Temperatur erhält, macht es möglich, auch mit Fleisch einer niedrigeren Preisklasse hervorragende Gerichte zu umzusetzen. Die langsame Kochzeit begünstigt außerdem das Aufnehmen der Aromen und reduziert drastisch den Gewichtsverlust im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

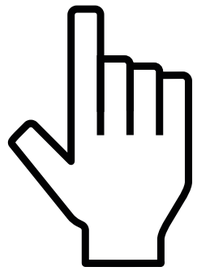
Reduzierung der Lebensmittelkosten

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 Einsetzten in dem Aufbewahrungsschränke bereit sein.

Manueller Zyklus

VISION arbeitet stabil mit der gewünschten Temperatur: -40°+65°C (VISION F), oder -40°+85°C (VISION NUVŌ™). Durch Veränderung der Belüftungsintensität können auch empfindliche Lebensmittel schnell abgekühlt werden. So erhält man mehr Zeit zur Produktion.



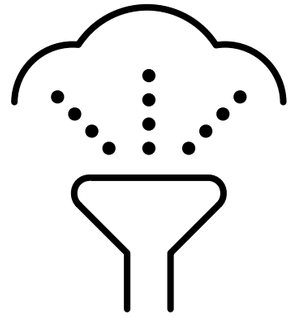


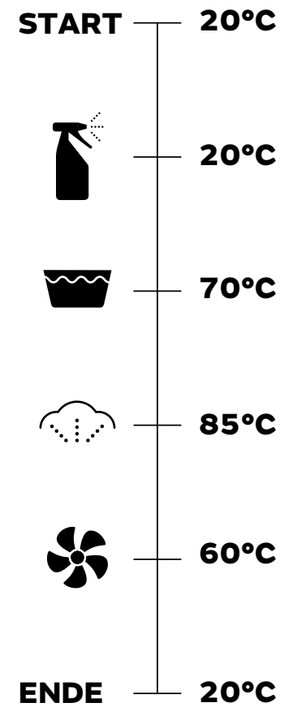
Gleichmäßige Kälte
In Zeiten intensiver Arbeit können verschiedene Lebensmittel rasch abgekühlt werden. Mit der Funktion "Manueller Zyklus" kann die ideale Temperatur und die am besten geeignete Belüftungsintensität, auch für empfindliche Lebensmittel, eingestellt werden.

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°/-14°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.

Die Kontrolle liegt in deiner Hand

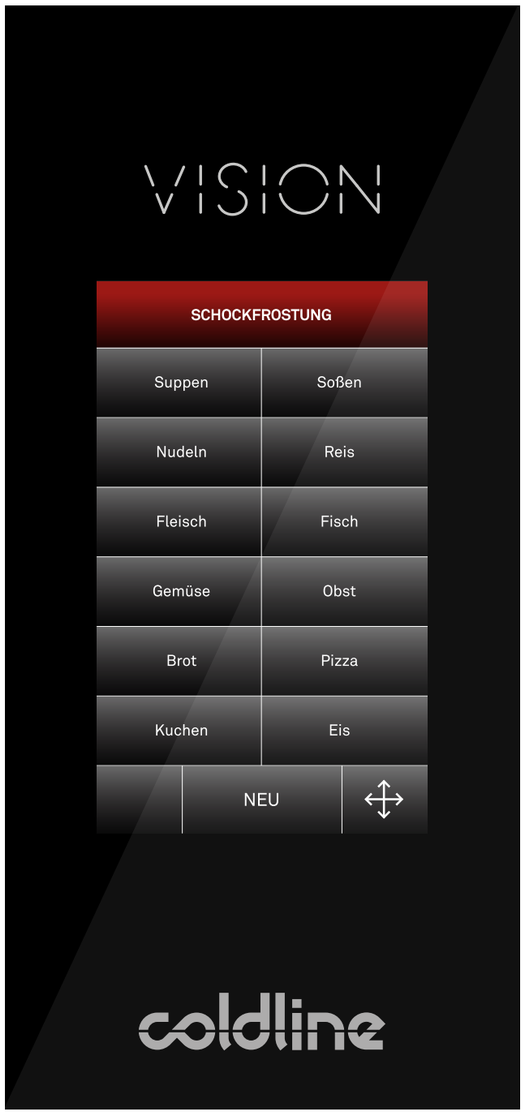
Geschützt durch robustes temperiertes Glas, macht der Touch screen "7" den Gebrauch des VISION Schockfroster für jeden einfach. Mit einer Berührung werden verfügbare Programme aktiviert oder neue kreiert.

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
Es stehen mehr 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 einstellen und den optimalen Feuchtigkeitsanteil

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

Kühlung und Frostung ohne Sonde: daran denkt Devote™

Devote™ - Dynamic Evolution Temperaturen - ist ein innovatives System, entwickelt in Zusammenarbeit mit der Universität Padova. Das System erkennt selbständig das Anfangsgewicht, den Umfang und die Temperatur des Lebensmittels.

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 Schockkühlung und Schockfrostung beschleunigt und die Kontaminierung durch Bakterien zwischen den verschiedenen Lebensmitteln verhindert.

Bei voller Belastung

STD Zyklus: 115 min.
Devote™: 101 min.
Zeiteinsparung: 14 min.
Energieeinsparung: 13%

Bei halber Belastung

STD Zyklus: 115 min.
Devote™: 84 min.
Zeiteinsparung: 31 min.
Energieeinsparung: 26%

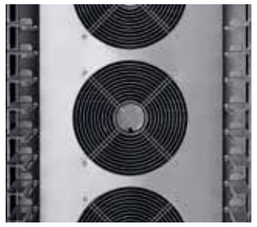
VISION Technologie

Haupteigenschaften

Modulierbarer Boden
Ermöglicht die Installierung auf Rädern, Füßen und festen oder beweglichen Sockeln.

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

Ersetzbare Dichtungen von langer Haltbarkeit
Dreifachkammer mit innovativem Polymer D7, einer um 35% leistungsfähigeren Isolierung im Vergleich zu herkömmlichen.



Gelenkte Luftzirkulation
Das innovative Luftzirkulationssystem umgibt die Lebensmittel und verringert die Zeit des Abkühlzyklus.

Leichte Wartung
Der Magnetverschluss der Abdeckung ermöglicht eine mühelose Reinigung der Kondensat Batterie und gewährt somit konstante Leistung auf lange Zeit.

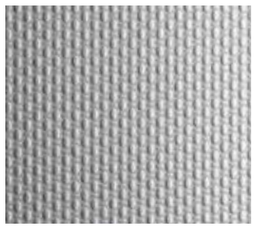
Ventilatorenabdeckung kann geöffnet werden
Verdampfer ist durch das System der Schnellentriegelung für leichte Reinigung und Wartung leicht einsehbar.

Führung und Gleitschienen
Gleitschienen schnell, ohne Verwendung von Werkzeugen, ab montierbar und mit Öffnungen, die die Luftzirkulation begünstigen und eine schnelle Montur der Führungen EN60x40 und GN1/1 ermöglichen, versehen.

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

Interne Beleuchtung
Durch die Innenbeleuchtung ist exzellente Sicht ins Innere der Kammer möglich. Die LED Technologie garantiert einen geringen Verbrauch und verändert die Innentemperatur nicht.

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



Leinentuch
Der Edelstahl der Kammer ist durch die besondere Leinentuch-Beschichtung hoch widerstandsfähig.

Isolierdichte
Die erhöhte Dichte der Tür wurde auf 80 mm erweitert und bringt so eine bessere Isolierleistungen und höhere Energieersparnis.

MULTIFUNKTIONALER SCHOCKFROSTER VISION

Schockfroster VISION
F - NUVŌ™

	5T GN1/1 EN60x40 R290	Tiefe 700 mm 5T GN1/1 EN60x40 R290	6T GN1/1 EN60x40 R290	Tiefe 700 mm 6T GN1/1 EN60x40 R290	7T GN1/1 EN60x40 R290	Tiefe 700 mm Tisch 7T GN1/1 EN60x40 R290
Außenmaße	**B** 780 **T** 859 **H** 853	**B** 780 **T** 759 **H** 853	**B** 780 **T** 859 **H** 913	**B** 780 **T** 759 **H** 913	**B** 780 **T** 859 **H** 1093	**B** 1400 **T** 700 **H** 950**
Leistung pro Zyklus +90° +3°C	23 Kg	18 Kg	28 Kg	21 Kg	34 Kg	34 Kg
+90° -18°C	18 Kg	10 Kg	23 Kg	15 Kg	25 Kg	24 Kg
Verbrauch pro Zyklus* +65° +10°C	0,060 kWh/kg	0,062 kWh/kg	0,073 kWh/kg	0,073 kWh/kg	0,060 kWh/kg	0,068 kWh/kg
+65° -18°C	0,247 kWh/kg	0,408 kWh/kg	0,242 kWh/kg	0,339 kWh/kg	0,210 kWh/kg	0,257 kWh/kg
Nennleistung / Stromaufnahme	1772 W - 8,8A	1772 W - 8,8A	2451 W - 10,6A	2451 W - 10,6A	2678 W - 11,7A	1950W - 9,42A
Stromzufuhr	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz
Ausstattung	5 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40	5 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40	6 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40	6 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40	7 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40	7 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr Ohne Arbeitsplatte Mit Arbeitsplatte
						ANMERKUNG Nur in Version F verfügbar

*** manueller zyklus -40°C**
Rechtsvorschriften EN 17032:2018
**** Arbeitsplatte mit Aufkantung**

MULTIFUNKTIONALER SCHOCKFROSTER VISION

Schockfroster VISION
F - NUVŌ™

	10T GN1/1 EN60x40 R290	**14T** GN1/1 EN60x40 R290	**20TP** GN2/1 EN60x80	**30T** GN1/1 EN60x40
Außenmaße	**B** 780 **T** 859 **H** 1563	**B** 780 **T** 859 **H** 1778	**B** 1100 **T** 1104 **H** 1843	**B** 810 **T** 1096 **H** 2340
Leistung pro Zyklus +90° +3°C	50 Kg	70 Kg	80 Kg	90 Kg
+90° -18°C	45 Kg	60 Kg	60 Kg	66 Kg
Verbrauch pro Zyklus* +65° +10°C	0,083 kWh/kg	0,078 kWh/kg	0,085 kWh/kg	0,095 kWh/kg
+65° -18°C	0,277 kWh/kg	0,233 kWh/kg	0,268 kWh/kg	0,292 kWh/kg
Nennleistung / Stromaufnahme	3043 W - 14,7A	3043 W - 14,7A	7150W - 16,64A	7450W - 17,28A
Stromzufuhr	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	400/415V 3N-50Hz	400/415V 3N-50Hz
Ausstattung	10 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40	14 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40	10 Paar Führungen GN2/1 - EN60x80	20 Paar Führungen GN1/1 - EN60x40
Varianten	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr	Zentralkühlung Kondensierung durch Wasser Spezielle Stromzufuhr	Zentralkühlung **H** 2215 mm Spezielle Stromzufuhr

* manueller zyklus -40°C
Rechtsvorschriften EN 17032:2018

ANMERKUNG
Nur in Version F verfügbar

Aufbewahrung

Aufbewahrungsschränke und Tische VISION

Die Schränke und Tische der VISION Reihe ermöglichen ideale Konditionen für die Lagerung jeglicher Lebensmittel, je nach jahreszeitlichem Bedarf und Produktion. Durch die Regulierung der Feuchtigkeit, der Temperatur und der Lüftung behalten Schokolade, Teiglinge, Speiseeis, Fleisch, Fisch und frische Teigwaren ihre ursprünglichen Eigenschaften.

Zur Verfügung stehen Schränke in 4 Ausmaßen: 30, 60, 80 Bleche EN60x40 e Roll-In für Wagen. 2 Tischversionen: 2 oder 3 Türen mit Körperhöhe 660, 710 e 760 mm. Temperaturstufen -30°+15°C e -5°+15°C.

Mehr als nur aufbewahren, entdecke die Funktionen:

Lagerung
Es können ideale Konditionen zur Aufbewahrung von Lebensmitteln mit spezifischen Eigenschaften programmiert werden. Durch Veränderung der Belüftungsintensität kann die Kälte halbstatisch oder belüftet sein. Temperaturstufen von -30°+15°C und -5°+15°C.

Auftauung
Bringt tiefgekühlte Lebensmittel auf die gewünschte Temperatur. Die Handhabung der Temperatur in variablen Phasen garantiert die Sicherheit der Lebensmittel und vermeidet die Bildung von Bakterien.

Schokoladenkristallisierung
Es kann das ideale Mikroklima zur Kristallisierung von Pralinen, Schokoladenbonbons, Schokoladentafeln und Schichtcremes kreiert werden. Der reduzierte Feuchtigkeitsanteil und die gleichbleibende Temperatur, verringern die Zeit der Kristallisierung und vermeiden das Aufgehen der Kakaobutter und erhalten so die Schokolade glänzend und Krokant.

Speiseeis
Bewahrt bei niedriger Temperatur das Eis in Behältern, Halbgefrorenes, gefrorene Kekse, Torten und gekühlte Konditoreiprodukte auf.

Kontrollierbar

Temperatur
Wählen Sie die ideale Temperatur, um die Lebensmittel Temperatur zu reduzieren

Feuchtigkeit
Der Befeuchter kann reguliert und der Feuchtigkeitsanteil definiert 90% - 40% werden (Temperatur >4°C)

Belüftung
Von 50% - 100% kann die ideale Belüftung eingestellt werden; basierend auf dem Grad der Feuchtigkeit der gelagerten Lebensmittel

Aufbewahrungstechnologie VISION

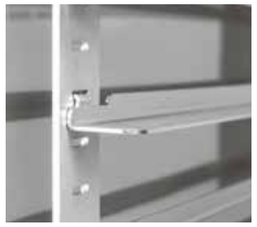
Haupteigenschaften

AUFBEWAHRUNG VISION

Modulierbarer Boden
Ermöglicht die Installierung auf Rädern, Füßen und festen oder beweglichen Sockeln.

Ersetzbare Dichtungen mit langer Haltbarkeit
Dreifachkammer mit innovativem Polymer D7, einer um 35% leistungsfähigeren Isolierung im Vergleich zu herkömmlichen.

Gelenkte Luftzirkulation
Das innovative Luftzirkulationssystem umgibt die Lebensmittel und verringert die Zeit des Abkühlzyklus.



Führung und Gleitschienen
Gleitschienen mit Öffnung ermöglichen eine schnelle Montur der einheitlichen Führungen für Bleche EN60x40.

Cosmo Wi-Fi Verbindung
Verbindet alle in der Küche befindlichen Geräte mit VISION und ist mittels Smartphones kontrollierbar.

Isolierdichte
Die Dichte der Tür wurde auf 80 mm erhöht und bietet so eine bessere Isolierleistungen und höhere Energieersparnis.

Interne Beleuchtung
Die Innenbeleuchtung bietet eine exzellente Sicht in die Kammer. Die LED Technologie garantiert niedrigen Verbrauch und verändert die Innentemperatur nicht.

Arbeitsplatte mit Vorderkante
Arbeitsplatte verstärkt mit einer Vorderkante, Spritzwand hinten h 100 mm mit 10 mm Innenradius und rückseitigem Verschluss zur Vermeidung von Schmutzansammlungen.

AUFBEWAHRUNG VISION

Aufbewahrung VISION

	AC30 R290	AC60 R290	AC80 R290	JC80 R290	TC13 R290	TC17 R290
Außenmaße	**B** 810 **T** 796 **H** 2215	**B** 810 **T** 1096 **H** 2215	**B** 900 **T** 1138 **H** 2465	**B** 960 **T** 1276 **H** 2465	**B** 1450 **T** 800 **H** 950*	**B** 2005 **T** 800 **H** 950*
Temperatur (°C)	-5°+15° / -30°+15°	-5°+15° / -30°+15°	-5°+15° / -30°+15°	-5°+15° / -30°+15°	-5°+15°C	-5°+15°C
Energieklasse	E / D	E / D	E / E	- / -	D	D
Jahresverbrauch (kWh)	918 / 2312	1348 / 2806	1602 / 4131	- / -	1321	1544
Maximale Asorption (A)	4,7 / 6,5	4,7 / 6,5	8,0 / 8,6	8,0 / 8,6	2,5	2,5
Kühlleistung (W)	668 / 751	668 / 751	1336 / 1292	1336 / 1292	565	565
Stromzufuhr	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz
Ausstattung	20 Paar Führungen EN60x40	20 Paar Führungen EN60x80	20 Paar Führungen EN60x80	-	14 Paar Führungen EN60x40	21 Paar Führungen EN60x40
Varianten	Zentralkühlung Spezielle Stromzufuhr	Zentralkühlung Spezielle Stromzufuhr Eintürig	Zentralkühlung Spezielle Stromzufuhr	Zentralkühlung Spezielle Stromzufuhr	Fläche ohne Auflagekanten Ohne Arbeitsplatte Spezielle Stromzufuhr	Fläche ohne Auflagekanten Ohne Arbeitsplatte Spezielle Stromzufuhr

*** Korpushöhe 710 mm mit Arbeitsplatte und Aufkantung**

Gärunterbrechung

VISION Gärunterbrecher Schränke und Tische

Zuverlässigkeit, Präzision und Robustheit sind die Eigenschaften, die die neue Generation der Gärunterbrecher VISION auszeichnen.

Mittels kapazitivem Touch Screen können alle Parameter, die die Gärung beeinflussen, reguliert werden: Zeit, Temperatur, Belüftung und Feuchtigkeit. Die zur Verfügung stehenden Programme können personalisiert werden und schaffen somit Rezepte nach Maß. Dadurch erhält man außerordentliche Gärteige, unabhängig von Jahreszeit und klimatischen Konditionen.

Zur Auswahl stehen Schränke in 4 Ausmaßen: 30, 60, 80 Bleche EN60x40 und Roll-In für Wagen. Tische in 2 Versionen: 2 oder 3 Türen mit Korpushöhe 660, 710 und 760 mm. Temperaturstufen -30°+40°C e -6°+40°C.

Reifefunktionen für Teige

Gärunterbrecher

Dadurch kann die Gärung der Teige zur gewünschten Zeit programmiert werden. Die Intensität der Belüftung, der Feuchtigkeitsanteil, Temperatur und Dauer können mit 5 Arbeitsgängen programmiert werden: Blockierung, Lagerung, Gäraufnahme, Gärung und Wartezeit.

Manuelle Gärung

Die Teige gären mit der Temperatur, Feuchtigkeit, Dauer, in der vom Benutzer vorprogrammierten Zeit. Nach Beendigung des Programmes blockiert VISION die Gärung und lagert den Teig bis zum Backen oder Tiefkühlen.

Kontinuierlicher Zyklus

VISION gärt die Teige ununterbrochen bei kontrollierter Temperatur, Feuchtigkeit und Belüftungsintensität.

Kontrollierbar

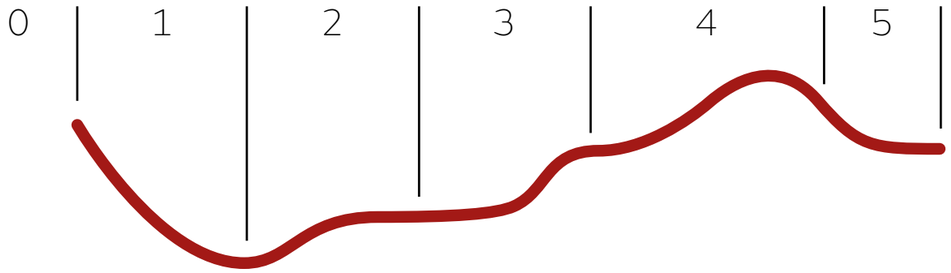
Zeit
Sie können die Dauer der Gärung entscheiden

Temperatur
Wählen Sie die ideale Temperatur einen Teig zu gären.

Feuchtigkeit
Von 45% bis 95% kann der ideale Feuchtigkeitsanteil definiert werden

Belüftung
Von 25% bis 100% kann die Belüftungsintensität eingestellt werden

5 phasige Gärunterbrecher für stressfreies Arbeiten



0

Temperatur
Die Temperatur des fertig gegärte Teiges beeinflusst den Anteil von Gluten.

1

Blockierung
Der Teig wird einer schnellen Abkühlung unterzogen. Die Fermentation der Gärmittel wird gehemmt.

2

Aufbewahrung
Die Temperatur wird unter 3°C gehalten. Die Gärmittel bleiben bis zur Wiederaufnahme inaktiv.

3

Wiederaufnahme der Gärung
Die Temperatur erhöht sich stufenweise. Die Fermentation der Gärmittel wird langsam reaktiviert.

4

Gärung
Die Temperatur und Feuchtigkeit erhöhen sich bis zu den eingestellten Werten. Die Gärung des Teiges wird beendet.

5

Wartezeit
Der schon gegärte Teig wird bis zur Backzeit auf kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit gehalten.

Zusätzliche Funktionen

Bewahrung
Es können ideale Bedingungen zur Konservierung der Lebensmittel mit spezifischen Eigenschaften vorprogrammiert werden. Durch Veränderung der Belüftungsintensität kann die Kälte halbstatisch oder belüftet sein. Temperaturstufen von -30°+15°C und -5°+15°C.

Auftauung
Bringt tiefgekühlte Lebensmittel auf die gewünschte Temperatur. Temperaturregelung in variablen Phasen garantiert die Sicherheit der Lebensmittel und vermeidet die Bildung von Bakterien.

Schokoladenkristallisierung
Es wird ein ideales Mikroklima zur Kristallisierung und Konservierung von Pralinen, Schokoladenbonbons, Schokoladentafeln und Schichtcremes geschaffen. Der reduzierte Feuchtigkeitsanteil und die einheitliche Temperatur reduzieren die Zeit der Kristallisierung und vermeiden so das Aufgehen der Kakaobutter und erhält so die Schokolade glänzend und Krokant.

Speiseeis
Bei niedriger Temperatur wird Eis in Behältern, Halbgefrorenes, gefrorene Kekse, Torten und gekühlte Konditoreiprodukte optimal gelagert.

VISION
Gärunterbrechertechnologie

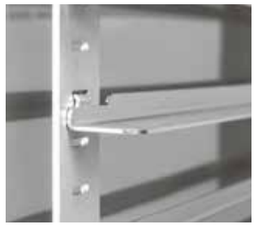
GÄRUNTERBRECHUNG VISION

Haupteigenschaften

Modulierbarer Boden
Ermöglicht die Installierung auf Rädern, Füßen und festen oder beweglichen Sockeln.

Ersetzbare Dichtungen mit langer Haltbarkeit
Dreifachkammer mit innovativem Polymer D7, einer um 35% leistungsfähigeren Isolierung im Vergleich zu herkömmlichen.

Gelenkte Luftzirkulation
Das innovative Luftzirkulationssystem umgibt die Lebensmittel und verringert die Zeit des Abkühlzyklus.

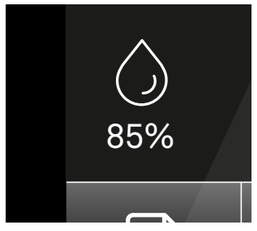


Führung und Gleitschienen
Gleitschienen mit Öffnung ermöglichen eine schnelle Montur der einheitlichen Führungen für Bleche EN60x40.

Wi-Fi Verbindung Cosmo
Verbindet mit VISION alle in der Küche befindlichen Geräte und ist mittels Smartphones kontrollierbar.

Isolierdichte
Die Dichte der Tür wurde auf 80 mm erhöht und bietet so eine bessere Isolierleistungen und höhere Energieersparnis.

Interne Beleuchtung
Die Innenbeleuchtung bietet eine exzellente Sicht in die Kammer. Die LED Technologie garantiert niedrigen Verbrauch und verändert die Innentemperatur nicht.



Regulierbarer Luftbefeuchter
Die Zuführung von unterschiedlichen Feuchtigkeitsanteilen, begünstigt eine perfekte Gärung des Teiges.

Wasserfilter
Der Filter zur Wasserreinigung ist inkludiert. Die Kartusche ist austauschbar, um den hohen Leistungsstandard zu bewahren.

GÄRUNTERBRECHUNG VISION

Gärunterbrechung VISION

	AF30 R290	AF60 R290	AF80 R290	JF80 R290	TF13 R290	TF17 R290
Außenmaße	**B** 810 **T** 796 **H** 2215	**B** 810 **T** 1096 **H** 2215	**B** 900 **T** 1138 **H** 2465	**B** 960 **T** 1276 **H** 2465	**B** 1450 **T** 800 **H** 950*	**B** 2005 **T** 800 **H** 950*
Temperatur (°C)	-6°+40° / -30°+40°	-6°+40° / -30°+40°	-6°+40° / -30°+40°	-6°+40° / -30°+40°	-6°+40°	-6°+40°
Energieklasse	E / D	E / D	E / E	- / -	D	D
Jahresverbrauch (kWh)	918 / 2312	1348 / 2806	1602 / 4131	- / -	1321	1544
Maximale Asorption (A)	4,7 / 6,5	4,7 / 6,5	8,0 / 8,6	8,0 / 8,6	2,5	2,5
Kühlleistung (W)	668 / 751	668 / 751	1336 / 1292	1336 / 1292	565	565
Stromzufuhr	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz
Ausstattung	20 Paar Führungen EN60x40	20 Paar Führungen EN60x80	20 Paar Führungen EN60x80	-	14 Paar Führungen EN60x40	21 Paar Führungen EN60x40
Varianten	Zentralkühlung Spezielle Stromzufuhr	Zentralkühlung Spezielle Stromzufuhr Doppeltür	Zentralkühlung Spezielle Stromzufuhr	Zentralkühlung Spezielle Stromzufuhr	Fläche ohne Auflagekanten Ohne Arbeitsplatte Spezielle Stromzufuhr	Fläche ohne Auflagekanten Ohne Arbeitsplatte Spezielle Stromzufuhr

*** Korpushöhe 710 mm mit Arbeitsplatte und Aufkantung**

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®

0125DE