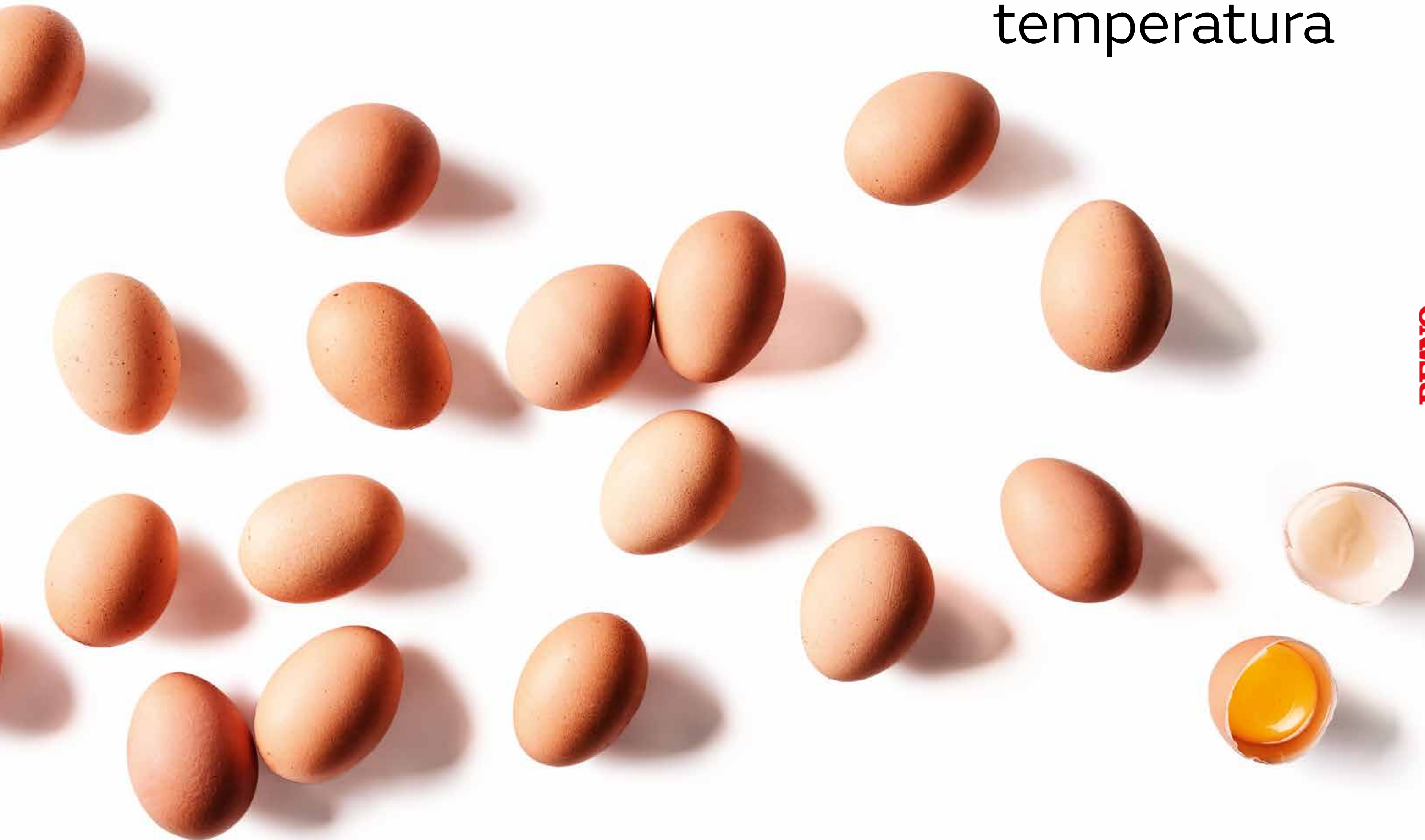




VISION, per esaudire ogni tuo desiderio

La tecnologia multifunzione VISION evolve offrendo nuove opportunità ai professionisti delle moderne imprese ristorative. Abbattitori, fermalievitazione e conservatori che svolgono funzioni diverse e lavorano ininterrottamente giorno e notte.

Abbattitori di temperatura



NUVŌ™
STEAM SLOW COOKING & COOLING

Cooking & Cooling

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

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

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

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

Abbattitori VISION tecnologia di eccellenza

Grazie al costante confronto con Chef e Maestri Pasticceri, Coldline ha sviluppato gli abbattitori VISION F e VISION NUVŌ™ per offrire ad ogni professionista lo strumento più adatto alla propria impresa.

VISION sostituisce più apparecchi tradizionali integrando in poco spazio molteplici funzioni. Di giorno abbatte, surgela o scongela, la notte lievita, pastorizza o cuoce a bassa temperatura.

Una tecnologia semplice, potente e innovativa che ti consente di risparmiare tempo, ridurre i consumi e migliorare la qualità del tuo lavoro.



F	NUVÒ™	
-40°C +65°C	-40°C +85°C	
■	■	Abbattimento Raffredda rapidamente a +3°C al cuore un alimento fresco o cotto
■	■	Surgelazione Raffredda rapidamente a -18°C al cuore un alimento fresco o cotto
■	■	Ciclo manuale Mantiene un alimento alla temperatura compresa tra -40°C +65°C (F), -40°C +85°C (NUVÒ™)
■	■	Decongelamento Decongela rapidamente in sicurezza un alimento rispettando la qualità originaria
■	■	Lievitazione e Fermalievitazione Crea il microclima ideale con l'apporto di umidità per una perfetta lievitazione
■	■	Cioccolato Cristallizza in pochi minuti praline, cioccolatini e tavolette di cioccolato
■	■	Mantenimento Mantiene piatti pronti o dessert alla temperatura di servizio
■	■	Essiccazione Disidrata delicatamente un alimento allungando i tempi di conservazione
■	■	Yogurt Realizza yogurt cremosi e naturali con il semplice impiego di latte di buona qualità
—	■	Pastorizzazione Elimina i microrganismi patogeni presenti negli alimenti aumentando i tempi di conservazione
—	■	Cottura a bassa temperatura con vapore Cuoce delicatamente gli alimenti a temperatura controllata con l'apporto di umidità
■	■	Sanificazione a vapore Igienizza la camera di abbattimento con il vapore eliminando odori e residui degli alimenti

Abbattimento

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

Polpo arrostito con crema di ceci, pomodori pachino al basilico e clorofilla di prezzemolo
Rigenerato in 6 minuti, servito a 8 minuti dall'ordine

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

Crema di ceci
Realizzata e abbattuta 3 giorni prima del servizio



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

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

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

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

Surgelazione

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

Pacchero ripieno di baccalà mantecato su crema di zucca e carbone al nero di seppia
Rigenerato in 7 minuti, servito a 9 minuti dall'ordine

Pacchero ripieno di baccalà
Cotto, farcito e surgelato con VISION
18 giorni prima del servizio

Carbone al nero di seppia
Preparato 34 giorni prima del servizio, essiccato con VISION

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



REANO

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

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

Menù più ampio
Le scorte perfettamente conservate per lunghi periodi ti consentono di offrire ai clienti una scelta di menù più ampia, mantenendo sempre la qualità eccellente alla quale li hai abituati.

Il programma ideale per ogni alimento
Bigné, mousse, prodotti lievitati, basi da forno, gelato, monoporzioni, semifreddi, biscotti, creme, mignon. VISION ti offre programmi dedicati per alimenti con caratteristiche differenti.

L'aria, il segreto del gelato soffice
La presenza di micro-bollicine di aria determina la cremosità del gelato. VISION crea una sottile barriera superficiale che impedisce all'aria di disperdersi. Il gelato si manterrà cremoso e stabile nel tempo.

Semifreddi e torte gelato
Surgela basi neutre per torte gelato, semifreddi, dolci al cucchiaio; in pochi minuti potrai preparare dessert deliziosi e rispondere ad ogni richiesta del cliente.

Decongelamento

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



Gambero e tonno rosso

Decongelati in 8 minuti

Sicurezza alimentare

Il decongelamento è un processo lento e delicato. Utilizzare l'acqua corrente è sconsigliato, mentre le microonde cuociono parzialmente gli alimenti e alterano la parte proteica. Con VISION puoi decongelare in velocità e sicurezza mantenendo invariate le caratteristiche dei cibi.

Decongelato in pochi minuti

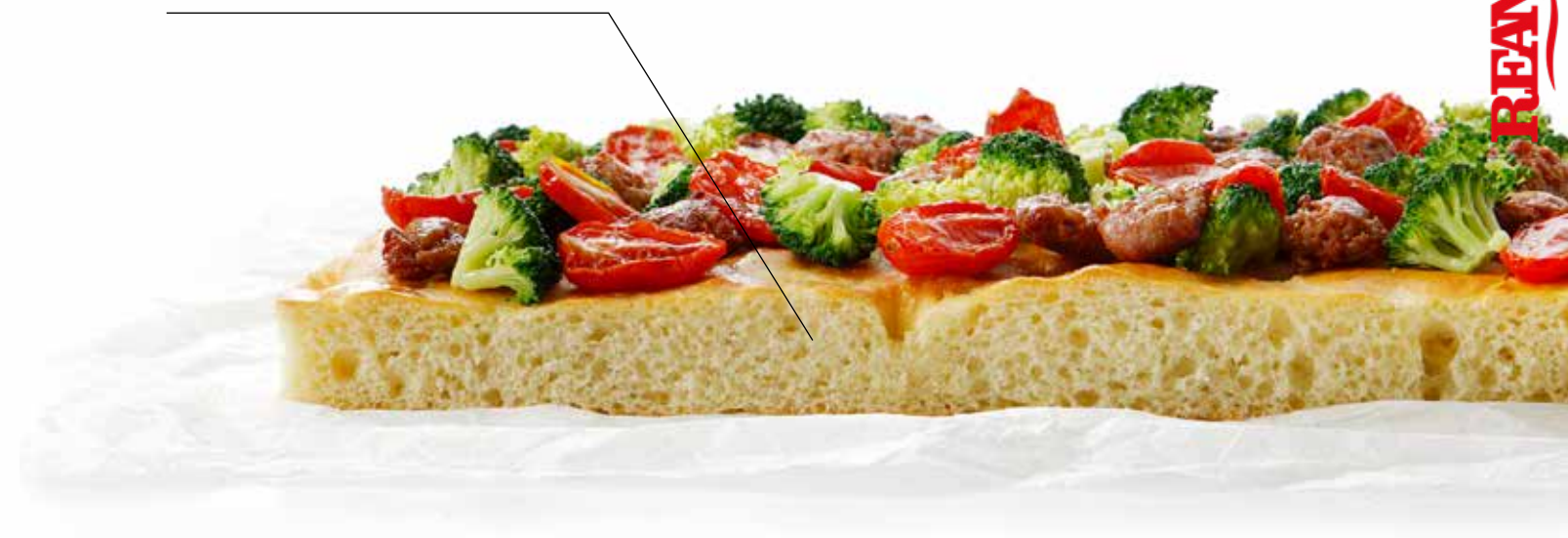
Con i programmi dedicati VISION puoi riportare alla temperatura di servizio pesce, carne, basi da forno, gelato e dessert. In poco tempo potrai riassortire le vetrine espositive e offrire ampia scelta ai tuoi clienti lavorando senza stress.

Lievitazione e Fermalievitazione

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

Pizza gourmet con lievito madre

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



Lievitati fatti in casa

Pane, pizza gourmet, focacce, croissant e donuts fatti in casa daranno prestigio alla tua attività. VISION è un'eccellente camera di lievitazione per lieviti alveolati, soffici e digeribili. Potrai gestire con facilità anche impasti con lievito madre indipendentemente dalle condizioni climatiche.

Fermalievitazione

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

Cioccolato

Cristallizza in pochi minuti praline, cioccolatini e tavolette di cioccolato ottenendo lucidità e croccantezza perfette grazie alla temperatura e umidità ideale.

Praline assortite

Cristallizzate con VISION,
30 Kg prodotti in 4 ore



Cristallizzare non è raffreddare

Il semplice raffreddamento del cioccolato temperato rende il prodotto opaco e poco invitante; ciò è dovuto alla cattiva cristallizzazione del burro di cacao. Con VISION puoi stabilizzare il cioccolato in pochi minuti a temperatura e umidità controllate per ottenere l'ottimale sviluppo degli aromi.

Ridotto food cost, guadagno elevato

A fronte di un costo contenuto della materia prima, puoi ottenere ampi margini di guadagno. Con VISION in poche ore di produzione puoi preparare grandi quantità di cioccolato e arricchire la carta dei dessert con una degustazione che darà prestigio al tuo ristorante.

Mantenimento

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

Lasagna patate e fagiolini

Mantenuta a 65°C per 2 ore.
Servita a 2 minuti dall'ordine



Piatto caldo, forno libero

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

Servizio rapido

In occasione di feste e banchetti il tempo dedicato ad impiattare è notevole e distrae la brigata da attività più importanti. Grazie a VISION puoi organizzarti prima dell'arrivo degli ospiti conservando i piatti pronti a temperatura e umidità controllate.

Essiccazione

Disidratata frutta, ortaggi, funghi e legumi e li rende disponibili in ogni stagione.

Insaporitore di mare

Carapaci e teste di gambero essiccati, frullati e setacciati



Misto bosco

Con VISION conservi a lungo il profumo, l'aroma e il sapore dei funghi appena colti. Affettati sottilmente ed essiccati manterranno a lungo le proprie caratteristiche. Potrai preparare ottimi risotti e zuppe abbandonando i prodotti industriali che appiattiscono i gusti e fanno perdere valore alla tua cucina.

Dolcezza naturale

Mele, banane, uva e mango essiccati aggiunti alle classiche ricette del territorio saranno un elemento di novità apprezzato dai tuoi clienti. La naturale dolcezza della frutta ti consente un utilizzo minore di zucchero per soddisfare la sempre maggiore richiesta di alimenti genuini.

Yogurt

Consente di realizzare yogurt cremosi e naturali con il semplice impiego di latte di buona qualità.

Yogurt bianco con frutta

Yogurt maturato con programma notturno e abbattuto



Yogurt fatto in casa

Latte e fermenti lattici vivi sono i semplici ingredienti con cui realizzare un buonissimo yogurt bianco. Puoi eseguire il programma nelle ore notturne, terminata la fermentazione, VISION abbatte lo yogurt e lo conserva a 3°C. In ogni momento potrai ripetere la produzione per riassortire le tue scorte.

Colazioni e dessert

Prepara lo yogurt con VISION per il buffet della colazione; aggiungi miele, granella di frutta secca o scaglie di cioccolato per realizzare un dessert naturale senza zuccheri aggiunti.

Pastorizzazione

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

Giardiniera di verdure

Mix di verdure sottaceto
pastorizzate con VISION



Sicurezza e organizzazione

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

Produci, pastorizza e vendi

Hai mai pensato di vendere ai tuoi clienti la pasta fresca realizzata nel tuo ristorante insieme a un vasetto di sugo o di sottaceti di tua produzione? La pastorizzazione ti consente di mettere in sicurezza gli alimenti e di creare una fonte di guadagno aggiuntiva.

Cottura a bassa temperatura

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

Medaglioni di vitello

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



Qualità e guadagno

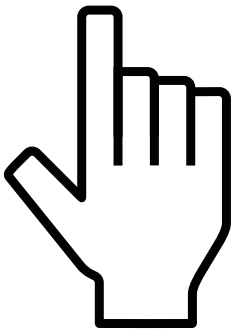
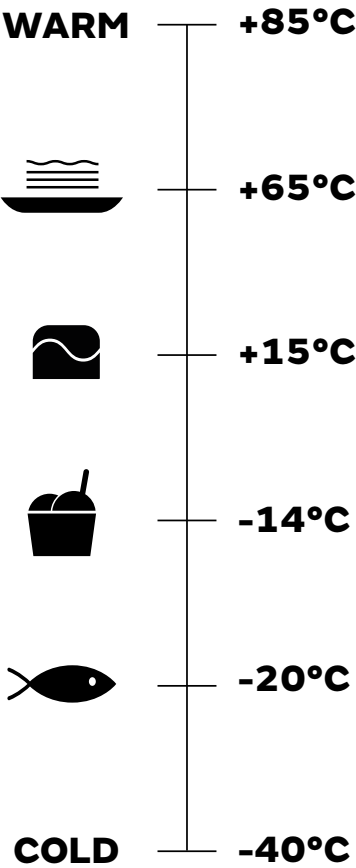
La straordinaria morbidezza che puoi ottenere con la cottura a bassa temperatura ti consente di acquistare tagli di carne meno nobili realizzando comunque piatti eccellenti. La lenta cottura, inoltre, favorisce l'assorbimento degli aromi e riduce drasticamente il calo peso rispetto alla cotture classiche.

Riduzione del food cost

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

Ciclo manuale

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

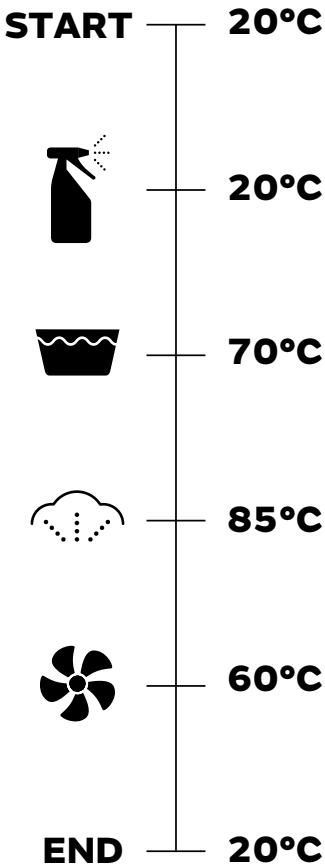
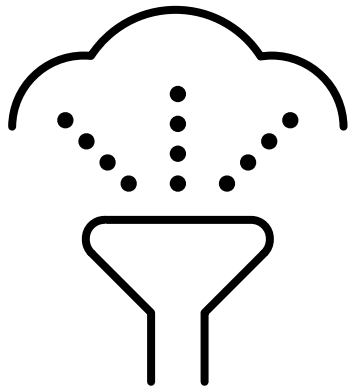


Freddo continuo
Nei momenti di lavoro più intenso puoi raffreddare rapidamente alimenti diversi. Con la funzione Ciclo manuale puoi impostare la temperatura ideale e l'intensità della ventilazione più idonea anche per i prodotti più delicati.

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

Sanificazione a vapore

Igienizza le superfici della camera e dell'evaporatore con l'apporto di vapore caldo.



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

Il controllo è nelle tue mani

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



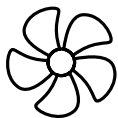
Tempo
Decidi la durata dei programmi o affidati a Devote™ - Dynamic Evolution Temperature



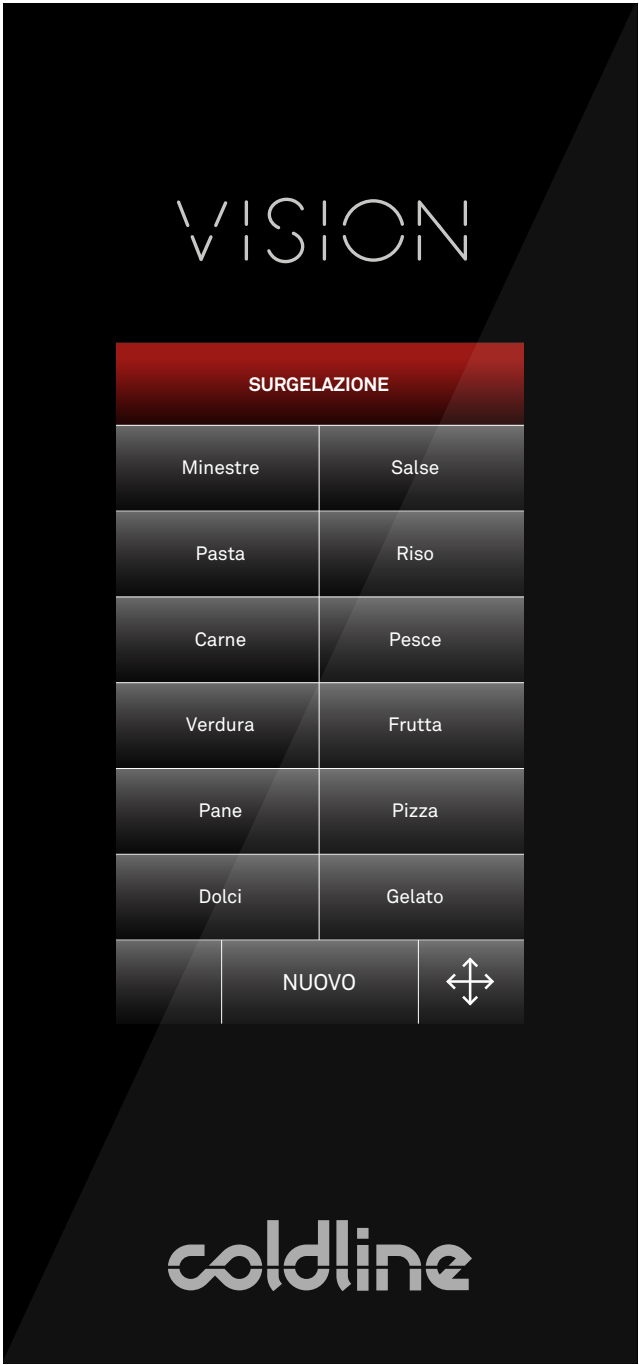
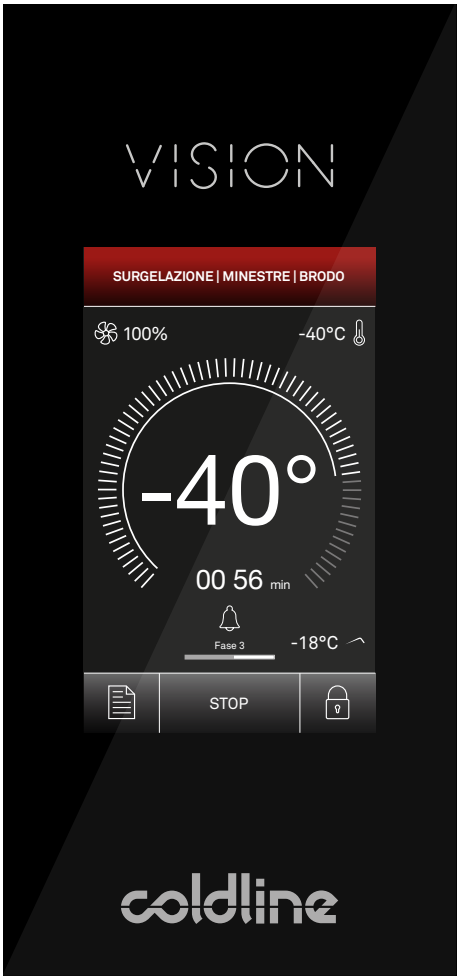
Temperatura
Scegli la temperatura ideale per abbattere un alimento, cristallizzare il cioccolato, cuocere, pastorizzare o lievitare un impasto.



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



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



Ricettario su misura
Hai a disposizione programmi personalizzabili specifici per ogni alimento

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

Programmi concatenati
Funzioni calde e fredde possono essere eseguite in sequenza automatica

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

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

Blocco display
Puoi bloccare il display per evitare interventi del personale non autorizzato



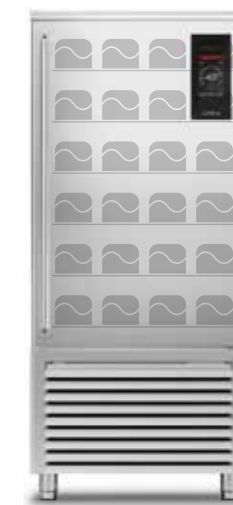
Abbatti e surgeli senza sonda: ci pensa Devote™

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

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

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

Pieno carico



Ciclo STD: 115 min.
Devote™: 101 min.
Risparmio tempo: 14 min.
Risparmio energia: 13%

Mezzo carico



Ciclo STD: 115 min.
Devote™: 84 min.
Risparmio tempo: 31 min.
Risparmio energia: 26%



VISION, un hub nel Cosmo

Cos'è Cosmo?

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

La tua sicurezza

I frigoriferi lavorano senza sosta 24 ore al giorno e da loro dipende il mantenimento della qualità degli alimenti che hai selezionato.

Cosmo rileva eventuali anomalie causate da interruzioni della rete elettrica o interventi impropri del personale e invia immediatamente una notifica sul tuo smartphone.

Service consigliato

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

Software sempre aggiornato

Grazie a Cosmo il software del tuo apparecchio Coldline può ricevere gli aggiornamenti periodici rilasciati, con le più recenti funzionalità sviluppate.

Tecnologia abbattitori VISION



Caratteristiche principali



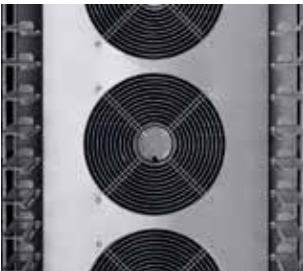
Fondo modulare
Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



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



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta
Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Circolazione aria a flusso convogliato
L'innovativo sistema di circolazione dell'aria avvolge gli alimenti riducendo i tempi di raffreddamento per ciclo.



Facile manutenzione
Lo sgancio magnetico del cruscotto consente una rapida pulizia della batteria condensatrice garantendo prestazioni costanti nel tempo.



Gruppo ventilatori apribile
Evaporatore facilmente ispezionabile con il sistema di apertura rapido per una facile pulizia e manutenzione.



Guide e cremagliere
Cremagliere a sgancio rapido smontabili senza l'ausilio di attrezzi e con fori ad asola che favoriscono la circolazione dell'aria e consentono un facile riposizionamento delle guide EN60x40 e GN1/1.



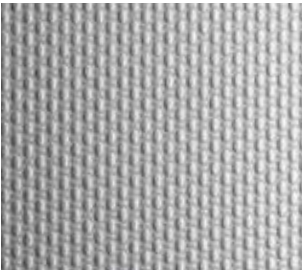
Sonda al cuore
Progettata con un esclusivo design ergonomico è smontabile e sostituibile grazie al semplice connettore. Multipunto o riscaldata optional.



Illuminazione interna
L'illuminazione rende eccellente la visibilità nella camera. La tecnologia LED assicura bassi consumi e non altera la temperatura interna al vano.



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



Tela di lino
L'acciaio della camera è reso più resistente dalla particolare tramatura a tela di lino.



Spessore di isolamento
L'elevato spessore della porta, maggiorato a 80 mm, consente migliori prestazioni d'isolamento e maggiore risparmio energetico.

Abbattitori VISION

F - NUVŌ™

							Profondità 700 mm Tavolo abbattitore 7T GN1/1 EN60x40
	5T GN1/1 EN60x40	Profondità 700 mm 5T GN1/1 EN60x40		6T GN1/1 EN60x40	Profondità 700 mm 6T GN1/1 EN60x40	7T GN1/1 EN60x40	



REANO

Dimensioni (mm)	
Resa per ciclo	+ 90° +3°C
	+ 90° -18°C
Consumo*	+ 65° +10°C
	+ 65° - 18°C
Assorbimento	
Alimentazione	
Dotazione standard	
Varianti	

L 780 P 859 H 853
22 Kg
17 Kg
0,067 kWh/kg
0,259 kWh/kg
1930W - 9,8A
220/240V-50Hz
5 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 780 P 759 H 853
18 Kg
12 Kg
0,073 kWh/kg
0,272 kWh/kg
2200W - 11,1A
220/240V-50Hz
5 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 780 P 859 H 913
27 Kg
21 Kg
0,071 kWh/kg
0,246 kWh/kg
2170W - 11,0A
220/240V-50Hz
6 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 780 P 759 H 913
21 Kg
15 Kg
0,081 kWh/kg
0,258 kWh/kg
2200W - 11,1A
220/240V-50Hz
6 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 780 P 859 H 1093
34 Kg
24 Kg
0,064 kWh/kg
0,221 kWh/kg
2450W - 12,4A
220/240V-50Hz
7 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 1400 P 700 H 950**
34 Kg
24 Kg
0,072 kWh/kg
0,247 kWh/kg
2450W - 12,4A
220/240V-50Hz
7 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali Senza piano Con piano

* ciclo manuale -40°C
Normativa EN 17032:2018
** con piano e alzatina

NOTA
Disponibile solo
in versione F

Abbattitori VISION

F - NUVŌ™

10T

GN1/1
EN60x40



14T

GN1/1
EN60x40



20TP

GN2/1
EN60x80



30T

GN1/1
EN60x40



Dimensioni (mm)	
Resa per ciclo	+90° +3°C
	+90° -18°C
Consumo*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Assorbimento	
Alimentazione	
Dotazione standard	
Varianti	

* ciclo manuale -40°C
Normativa EN 17032:2018

L 780 P 859 H 1563

50 Kg

40 Kg

0,082 kWh/kg

0,252 kWh/kg

5620W - 9,95A

400/415V 3N-50Hz

10 coppie guida
GN1/1 - EN60x40

Remoto
Condensazione ad acqua
Alimentazioni speciali

L 780 P 859 H 1778

70 Kg

56 Kg

0,061 kWh/kg

0,250 kWh/kg

5700W - 10,0A

400/415V 3N-50Hz

14 coppie guida
GN1/1 - EN60x40

Remoto
Condensazione ad acqua
Alimentazioni speciali

L 1100 P 1104 H 1843

80 Kg

60 Kg

0,085 kWh/kg

0,268 kWh/kg

7450W - 13,2A

400/415V 3N-50Hz

10 coppie guida
GN2/1 - EN60x80

Remoto
Condensazione ad acqua
Alimentazioni speciali

NOTA
Disponibile solo
in versione F

L 810 P 1096 H 2340

90 Kg

66 Kg

0,095 kWh/kg

0,292 kWh/kg

7150W - 12,6A

400/415V 3N-50Hz

20 coppie guida
GN1/1 - EN60x40

Remoto H 2215 mm
Alimentazioni speciali