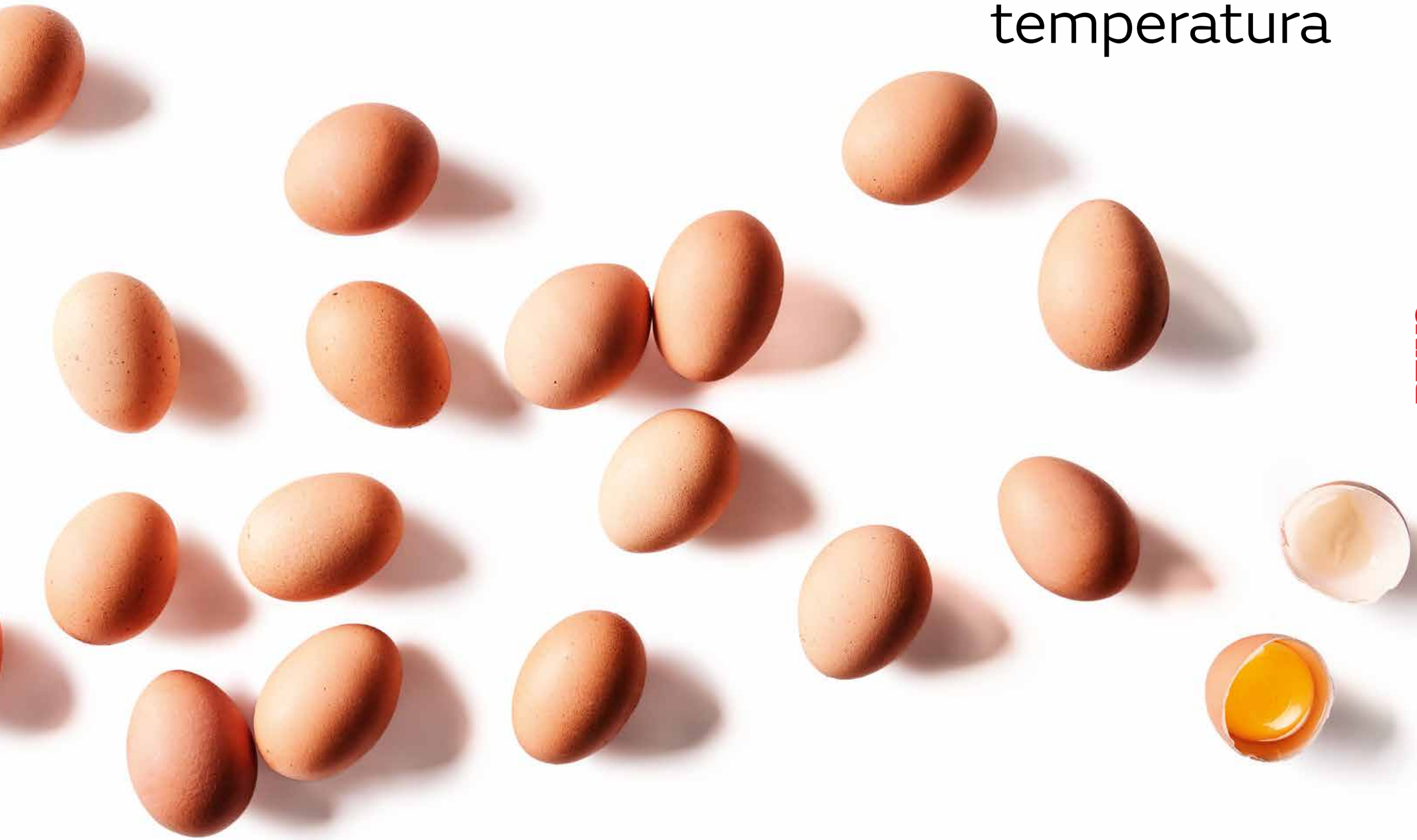
VISION, per esaudire ogni tuo desiderio

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



REANO

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 -40°C +65°C	NUVŌ™ -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 (NUVŌ™)
■	■	**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

LE FUNZIONI VISION

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

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.

LE FUNZIONI VISION

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

Sano come un pesce
Grazie alla potenza ed alla delicatezza del freddo VISION puoi bonificare il presce crudo eliminando il rischio Anisakis. Dopo il decongelamento 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
Bignè, 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 lievitati 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

Disidrata 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
Creme, basi per gelato, confetture, salse, sughi, pasta fresca, giardiniere, 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.

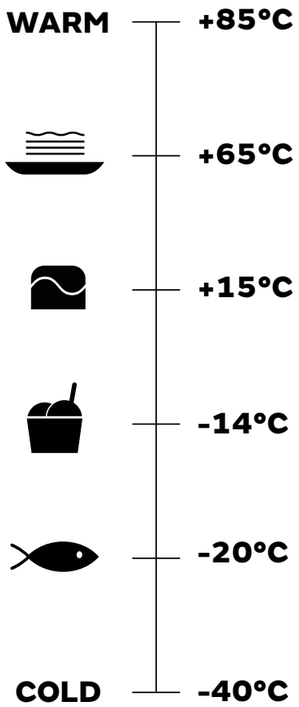
Medaglioni di vitello
Cotti a bassa temperatura per 3 ore
con programma notturno e abbattuti

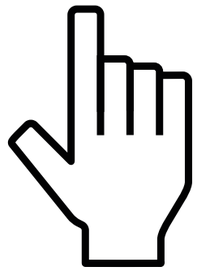
Qualità e guadagno
La straordinaria morbidezza che puoi ottenere con la cottura a bassa temperatura ti consente di acquistare tagli di carne meno nobili realizzando comunque piatti eccellenti.
La lenta cottura, inoltre, favorisce l'assorbimento degli aromi e riduce drasticamente il calo peso rispetto 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 NUVŌ™). Variando l'intensità della ventilazione puoi raffreddare rapidamente anche alimenti molto delicati velocizzando i tempi di produzione.



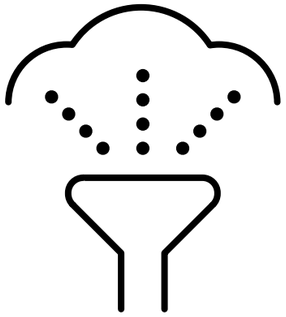


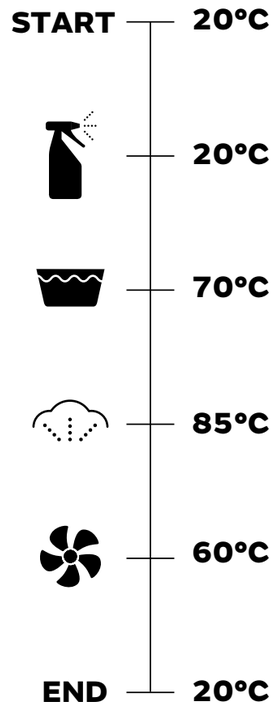
Freddo continuo
Nei momenti di lavoro più intenso puoi raffreddare rapidamente alimenti diversi.
Con la funzione Ciclo manuale puoi impostare la temperatura ideale e l'intensità della ventilazione più idonea anche per i prodotti più delicati.

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 spiacevoli odori.

Il controllo è nelle tue mani

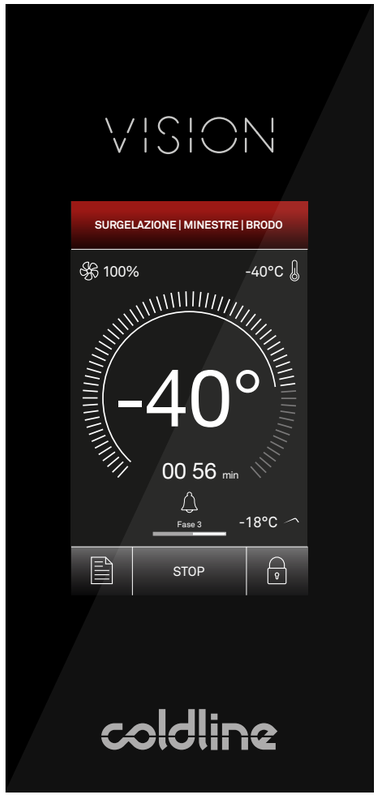
Protetto dal robusto vetro temperato, il touch screen 7” rende l’utilizzo dell'abbattitore VISION intuitivo e immediato per chiunque.
Con un tocco è possibile avviare i programmi disponibili o crearne di nuovi.

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

DEVOTE™

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%

COSMO

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.

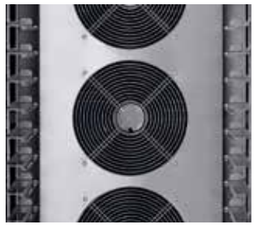
Tecnologia abbattitori VISION

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.

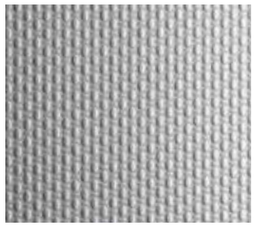
Gruppo ventilatori apribile
Evaporatore facilmente ispezionabile con il sistema di apertura rapido per una facile pulizia e manutenzione.

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.

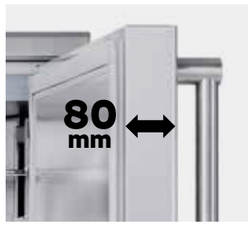
Sonda al cuore
Progettata con un esclusivo design ergonomico è smontabile e sostituibile grazie al semplice connettore. Multipunto o riscaldata optional.

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 MULTIFUNZIONE VISION

Abbattitori VISION

F - NUVŌ™

	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	Profondità 700 mm Tavolo abbattitore 7T GN1/1 EN60x40
Dimensioni (mm)	**L** 780 **P** 859 **H** 853	**L** 780 **P** 759 **H** 853	**L** 780 **P** 859 **H** 913	**L** 780 **P** 759 **H** 913	**L** 780 **P** 859 **H** 1093	**L** 1400 **P** 700 **H** 950**
Resa per ciclo **+ 90° +3°C**	22 Kg	18 Kg	27 Kg	21 Kg	34 Kg	34 Kg
+ 90° -18°C	17 Kg	12 Kg	21 Kg	15 Kg	24 Kg	24 Kg
Consumo* **+ 65° +10°C**	0,067 kWh/kg	0,073 kWh/kg	0,071 kWh/kg	0,081 kWh/kg	0,064 kWh/kg	0,072 kWh/kg
+ 65° - 18°C	0,259 kWh/kg	0,272 kWh/kg	0,246 kWh/kg	0,258 kWh/kg	0,221 kWh/kg	0,247 kWh/kg
Assorbimento	1930W - 9,8A	2200W - 11,1A	2170W - 11,0A	2200W - 11,1A	2450W - 12,4A	2450W - 12,4A
Alimentazione	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz
Dotazione standard	5 coppie guida GN1/1 - EN60x40	5 coppie guida GN1/1 - EN60x40	6 coppie guida GN1/1 - EN60x40	6 coppie guida GN1/1 - EN60x40	7 coppie guida GN1/1 - EN60x40	7 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali	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 MULTIFUNZIONE VISION

Abbattitori VISION
F - NUVŌ™

	10T GN1/1 EN60x40	14T GN1/1 EN60x40	20TP GN2/1 EN60x80	30T GN1/1 EN60x40
Dimensioni (mm)	**L** 780 **P** 859 **H** 1563	**L** 780 **P** 859 **H** 1778	**L** 1100 **P** 1104 **H** 1843	**L** 810 **P** 1096 **H** 2340
Resa per ciclo **+90° +3°C**	50 Kg	70 Kg	80 Kg	90 Kg
+90° -18°C	40 Kg	56 Kg	60 Kg	66 Kg
Consumo* **+65° +10°C**	0,082 kWh/kg	0,061 kWh/kg	0,085 kWh/kg	0,095 kWh/kg
+65° -18°C	0,252 kWh/kg	0,250 kWh/kg	0,268 kWh/kg	0,292 kWh/kg
Assorbimento	5620W - 9,95A	5700W - 10,0A	7450W - 13,2A	7150W - 12,6A
Alimentazione	400/415V 3N-50Hz	400/415V 3N-50Hz	400/415V 3N-50Hz	400/415V 3N-50Hz
Dotazione standard	10 coppie guida GN1/1 - EN60x40	14 coppie guida GN1/1 - EN60x40	10 coppie guida GN2/1 - EN60x80	20 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali	Remoto **H** 2215 mm Alimentazioni speciali

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

NOTA
Disponibile solo
in versione F

Conservatori

REGANO

Armadi e tavoli conservatori VISION

Gli armadi e i tavoli conservatori VISION consentono di creare le condizioni ideali per la conservazione di ogni tipo di alimento secondo le esigenze di stagione, carico e produzione. Attraverso la regolazione dell'umidità, della temperatura e della ventilazione: cioccolato, basi da forno, gelato, carne, pesce e pasta fresca mantengono le caratteristiche originali.

Sono disponibili 4 dimensioni di armadi: 30, 60, 80 teglie EN60x40 e Roll-In per carrelli. Due versioni di tavolo: 2 o 3 porte, range di temperatura -30°+15°C e -5°+15°C.

Molto più di un conservatore, scopri le funzioni:

Conservazione

Crea le condizioni ideali per conservare alimenti con specifiche caratteristiche e necessità. Modificando l'intensità della ventilazione il freddo può essere semi-statico o ventilato. Range di temperatura -30°+15°C e -5°+15°C.

Decongelamento

Riporta alla temperatura desiderata alimenti in precedenza surgelati.
La gestione della temperatura a fasi variabili garantisce la sicurezza degli alimenti evitando la formazione di carica batterica.

Cioccolato

Crea il microclima ideale per conservare praline, cioccolatini, tavolette di cioccolato e cremini multistrato. La ridotta percentuale di umidità e la temperatura uniforme e evitano l'efflorescenza del burro di cacao mantenendo il cioccolato lucido e croccante.

Gelato

Conserva a bassa temperatura il gelato in vaschette o carapine, semifreddi, biscotti gelato, torte e prodotti di pasticceria fredda.

I controlli

Temperatura
Scegli la temperatura ideale per conservare le tue preparazioni

Umidità
Regoli la percentuale di umidità 90% - 40% (Temperatura >4°C)

Ventilazione
Dal 50% al 100% imposti l'intensità della ventilazione ideale in base al grado di idratazione degli alimenti conservati

Tecnologia conservatori VISION

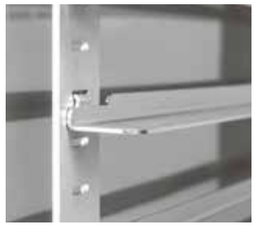
CONSERVATORI VISION

Caratteristiche principali

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

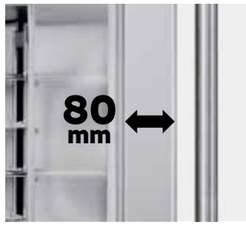
Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta
Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.

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



Guide e cremagliere
Le cremagliere con foratura ad asola consentono un facile riposizionamento delle guide per teglie EN60x40.

Connessione wi-fi Cosmo
Connette a VISION tutti gli apparecchi Coldline presenti in cucina e permette il monitoraggio da smartphone.



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

Cremagliere a sgancio rapido
Le cremagliere con fori ad asola favoriscono la circolazione dell'aria aumentando l'efficacia di raffreddamento. Smontabili senza l'ausilio di attrezzi per facilitare la pulizia.

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

CONSERVATORI VISION

Conservatori VISION

	AC30	AC60	AC80	JC80	TC13	TC17
Dimensioni (mm)	**L** 810 **P** 796 **H** 2215	**L** 810 **P** 1096 **H** 2215	**L** 900 **P** 1138 **H** 2465	**L** 960 **P** 1276 **H** 2465	**L** 1450 **P** 800 **H** 950*	**L** 2005 **P** 800 **H** 950*
Temperatura (°C)	-5°+15° | -30°+15°	-5°+15° | -30°+15°	-5°+15° | -30°+15°	-5°+15° | -30°+15°	-5°+15°C	-5°+15°C
Assorbimento massimo (A)	4,7 | 6,5	4,7 | 6,5	8,0 | 8,6	8,0 | 8,6	2,5	2,5
Resa frigorifera (W)	668 | 751	668 | 751	1336 | 1292	1336 | 1292	565	565
Alimentazione	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz
Dotazione	20 coppie guide inox per griglie e teglie EN60x40	20 coppie guide inox per griglie e teglie EN60x80	20 coppie guide inox per griglie e teglie EN60x80	-	14 coppie guide inox per griglie e teglie EN60x40	21 coppie guide inox per griglie e teglie EN60x40
Varianti	Remoto Alimentazioni speciali	Remoto Alimentazioni speciali Porta unica	Remoto Alimentazioni speciali	Remoto Alimentazioni speciali	Piano senza alzatina Senza piano Alimentazioni speciali	Piano senza alzatina Senza piano Alimentazioni speciali

*** corpo h 710 mm con piano e alzatina**

Fermalievitazione

REANO

Armadi e tavoli fermalievitazione VISION

Affidabilità, precisione e robustezza sono le caratteristiche che contraddistinguono la nuova generazione di fermalievitazione VISION.

Il touch screen capacitivo 7" consente di regolare ogni parametro che determina la qualità della lievitazione: tempo, temperatura, ventilazione e umidità.
Puoi personalizzare i programmi disponibili creando un ricettario su misura e ottenere lievitati straordinari indipendentemente dalla stagione e dalle condizioni atmosferiche.

Sono disponibili 4 dimensioni di armadi: 30, 60, 80 teglie EN60x40 e Roll-In per carrelli. Due versioni di tavolo: 2 o 3 porte, range di temperatura -30°+40°C e -6°+40°C.

Le funzioni per maturare gli impasti

Fermalievitazione

Consente di programmare la lievitazione degli impasti all'ora desiderata. Intensità della ventilazione, percentuale di umidità, temperatura e durata possono essere impostate per 5 fasi di lavoro: bloccaggio, mantenimento, risveglio, lievitazione e attesa.

Lievitazione manuale

Gli impasti lievitano per il tempo definito dall'utente alla temperatura, umidità e ventilazione desiderate. Al termine del programma VISION blocca lo sviluppo dei lieviti conservando gli impasti pronti per la cottura o la surgelzione.

Ciclo continuo

VISION lievita gli impasti ininterrottamente a temperatura, umidità e intensità di ventilazione controllate.

I controlli

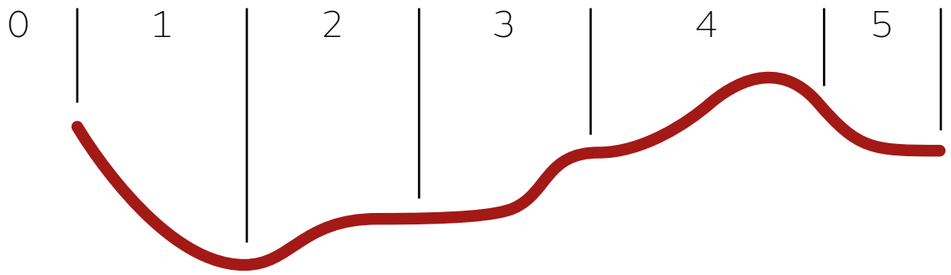
Tempo
Decidi la durata della fase di lievitazione

Temperatura
Scegli la temperatura ideale per la maturazione dell'impasto

Umidità
Dal 45% al 95% definisci la percentuale di umidità ideale

Ventilazione
Dal 25% al 100% imposti l'intensità della ventilazione ottimale

Fermalievitazione 5 fasi per lavorare in relax



0

Temperatura
Temperatura dell'impasto terminata la formazione della maglia glutinica.

1

Bloccaggio
L'impasto è sottoposto ad un rapido raffreddamento. L'attività fermentativa dei lieviti viene inibita.

2

Mantenimento
La temperatura viene mantenuta sotto i 3°C. I lieviti rimangono inattivi fino al risveglio.

3

Risveglio
La temperatura aumenta gradualmente. L'attività fermentativa dei lieviti viene lentamente riattivata.

4

Lievitazione
La temperatura e l'umidità aumentano fino al valore impostato. La fermentazione dell'impasto viene completata.

5

Attesa
L'impasto già lievitato viene mantenuto a temperatura e umidità controllate fino al momento della cottura.

Le funzioni aggiuntive

Conservazione

Crea le condizioni ideali per conservare alimenti con specifiche caratteristiche e necessità. Modificando l'intensità della ventilazione il freddo può essere semi-statico o ventilato. Range di temperatura -30°+15°C e -5°+15°C.

Decongelamento

Riporta alla temperatura desiderata alimenti in precedenza surgelati.
La gestione della temperatura a fasi variabili garantisce la sicurezza degli alimenti evitando la formazione di carica batterica.

Cioccolato

Crea il microclima ideale per conservare praline, cioccolatini, tavolette di cioccolato e cremini multistrato. La ridotta percentuale di umidità e la temperatura uniforme e evitano l'efflorescenza del burro di cacao mantenendo il cioccolato lucido e croccante.

Gelato

Conserva a bassa temperatura il gelato in vaschette o carapine, semifreddi, biscotti gelato, torte e prodotti di pasticceria fredda (solo modelli a bassa temperatura).

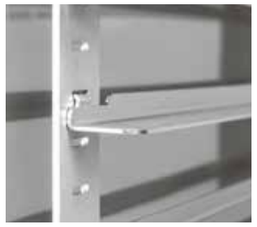
Tecnologia fermalievitazione VISION

Caratteristiche principali

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

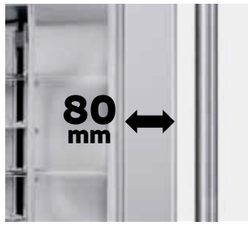
Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta
Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.

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



Guide e cremagliere
Le cremagliere con foratura ad asola consentono un facile riposizionamento delle guide per teglie EN60x40.

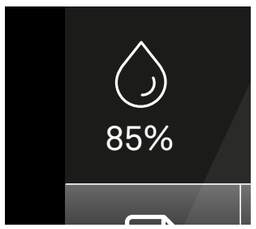
Connessione wi-fi Cosmo
Connette a VISION tutti gli apparecchi Coldline presenti in cucina e permette il monitoraggio da smartphone.



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

Cremagliere a sgancio rapido
Le cremagliere con fori ad asola favoriscono la circolazione dell'aria aumentando l'efficacia di raffreddamento.
Smontabili senza l'ausilio di attrezzi per facilitare la pulizia.

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



Umidificatore regolabile
L'apporto di umidità, in percentuale variabile, favorisce una perfetta lievitazione degli impasti.

Filtro acqua
Il filtro di purificazione acqua è incluso. La cartuccia è sostituibile per mantenere elevati standard prestazionali.

FERMALIEVITAZIONE VISION

Fermalievitazione VISION

	AF30	AF60	AF80	JF80	TF13	TF17
Dimensioni (mm)	**L** 810 **P** 796 **H** 2215	**L** 810 **P** 1096 **H** 2215	**L** 900 **P** 1138 **H** 2465	**L** 960 **P** 1276 **H** 2465	**L** 1450 **P** 800 **H** 950*	**L** 2005 **P** 800 **H** 950*
Temperatura (°C)	-6°+40° / -30°+40°	-6°+40° / -30°+40°	-6°+40° / -30°+40°	-6°+40° / -30°+40°	-6°+40°	-6°+40°
Assorbimento massimo (A)	4,7 / 6,5	4,7 / 6,5	8,0 / 8,6	8,0 / 8,6	2,5	2,5
Resa frigorifera (W)	668 / 751	668 / 965	1336 / 1292	1336 / 1292	565	565
Alimentazione	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz
Dotazione	20 coppie guide inox per griglie e teglie EN60x40	20 coppie guide inox per griglie e teglie EN60x80	20 coppie guide inox per griglie e teglie EN60x80	-	14 coppie guide inox per griglie e teglie EN60x40	21 coppie guide inox per griglie e teglie EN60x40
Varianti	Remoto Alimentazioni speciali	Remoto Alimentazioni speciali Doppia porta	Remoto Alimentazioni speciali	Remoto Alimentazioni speciali	Piano senza alzatina Senza piano Alimentazioni speciali	Piano senza alzatina Senza piano Alimentazioni speciali

*** corpo h 710 mm con piano e alzatina**