

**Vision**

**coldline**



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



## 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



### Bäckereien

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

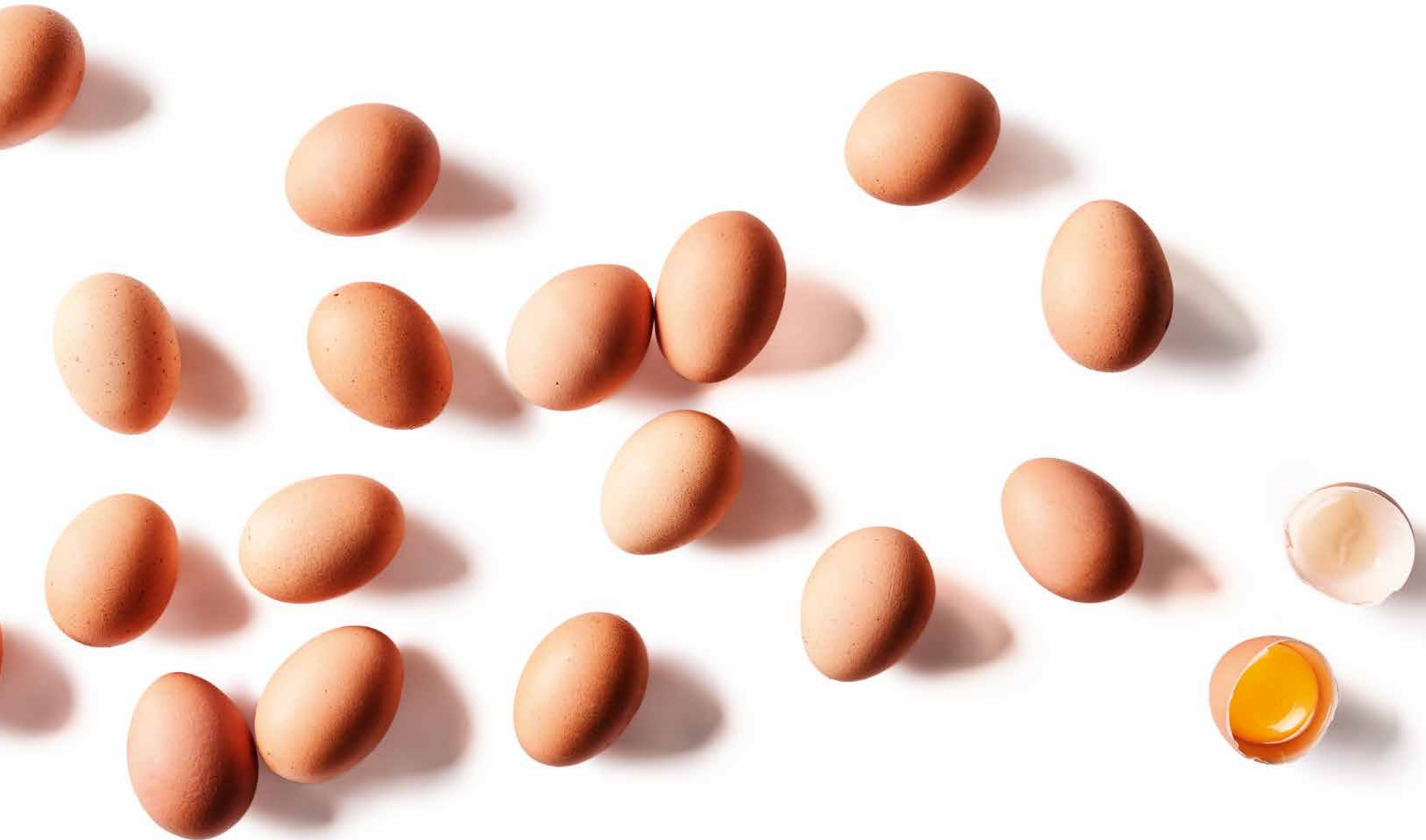


## VISION, erfüllt jeden Wunsch

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



NUVÖ™  
STEAM SLOW COOKING & COOLING

## Cooking & Cooling

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

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

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

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

# Schockfroster VISION, exzellente Technologie

Dank Gesprächen mit Küchenchefs und Konditoremeistern, hat Coldline die Schockfroster VISION F und NUVÖ™ 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	NUVÖ™
-40°C +65°C	-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°C +65°C (F), -40°C - +85°C (NUVÖ™)

**Auftauung**  
Taut schnell und sicher Lebensmittel auf, dabei wird die ursprüngliche Qualität bewahrt

**Gärung und Gärunterbrechung**  
Schafft das ideale Mikroklima mit der notwendigen Feuchtigkeit für eine perfekte Gärung

**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



# 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.

# Schockfrostung

Schnelle Abkühlung auf  $-18^{\circ}\text{C}$  bis in den Kern des Lebensmittels und begünstigen die Mikrokristallisierung der Flüssigkeiten. Fasern, Geschmack und Struktur bleiben unverändert.

## Pacchero gefüllt mit Stockfisch auf Kürbiscreme und Tintenfisch

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

### Pacchero gefüllt mit Stockfisch

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

### Tintenfischfarbene Brotkrumen

Zubereitet 34 Tage vor Gebrauch, getrocknet mit VISION

### 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

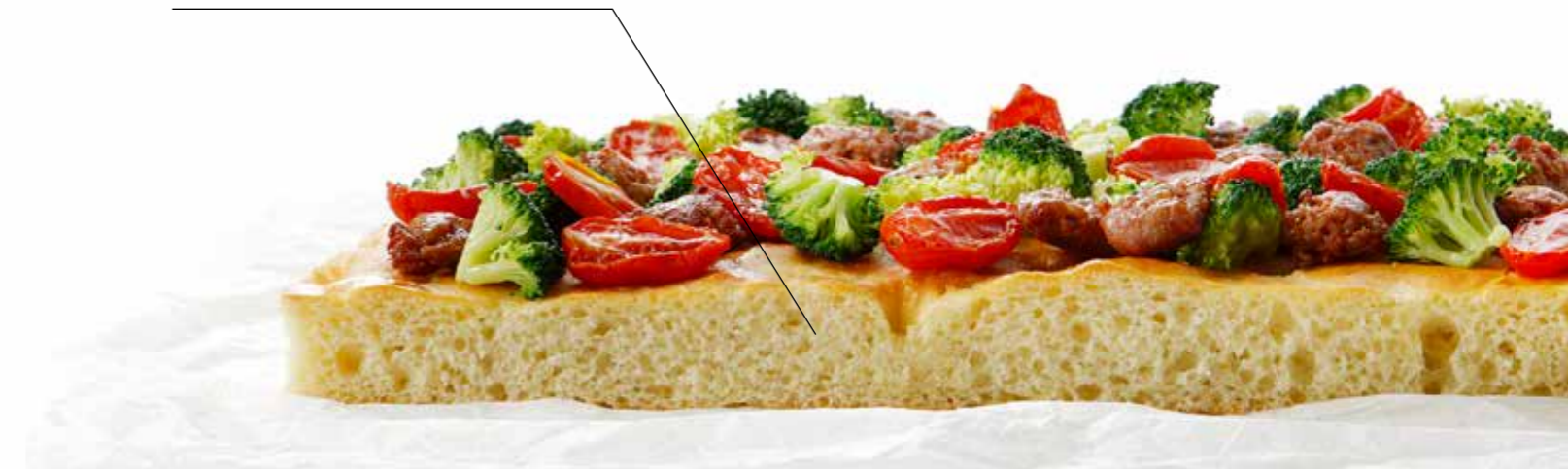
Mit den VISION Programmen können Fisch, Fleisch, Teigbasen für den Backofen, Speiseeis und Desserts auf Serviertemperatur gebracht werden. In wenig Zeit können die Vitrinen aufgefüllt und den Kunden eine große Auswahl an Gerichten angeboten werden. Und das ohne Stress.

# 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 jederzeit wiederholt werden, um immer einen Vorrat an wohlschmeckend cremigem Joghurt zur Verfügung zu haben.

## Frühstück und Desserts

Mit VISION Joghurt für das Frühstücksbuffett 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.

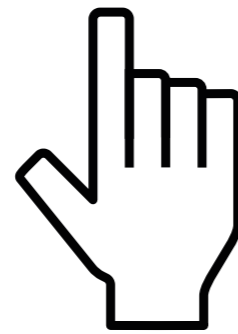
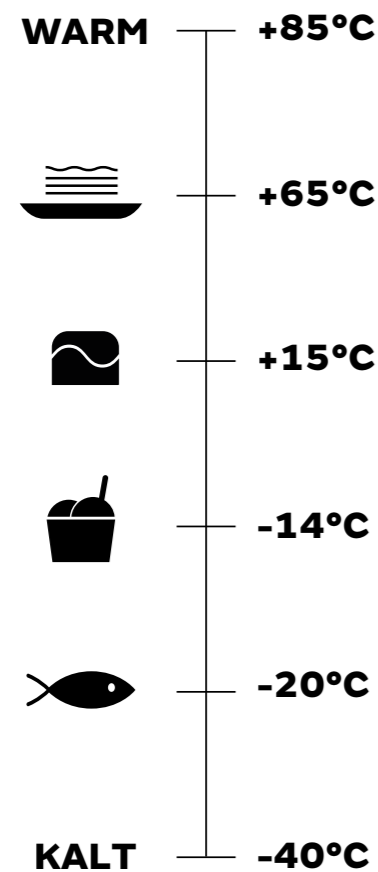
## Reduzierung der Lebensmittelkosten

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 Einsetzen in dem Aufbewahrungsschränke bereit sein.



# Manueller Zyklus

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



## Gleichmäßige Kälte

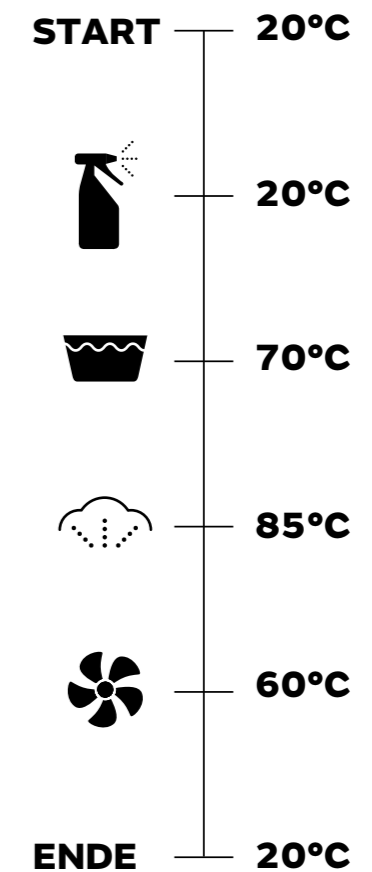
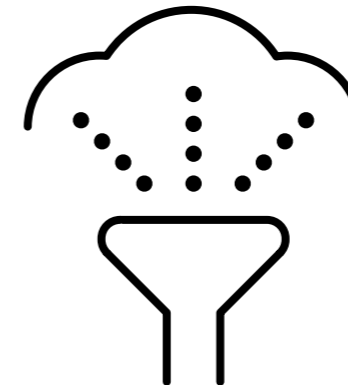
In Zeiten intensiver Arbeit können verschiedene Lebensmittel rasch abgekühlt werden. Mit der Funktion "Manueller Zyklus" kann die ideale Temperatur und die am besten geeignete Belüftungsintensität, auch für empfindliche Lebensmittel, eingestellt werden.

## Für jedes Lebensmittel die geeignete Kälte

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

# Dampfdesinfektion

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



## Reinigungsmittel und Dampf

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

# 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



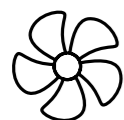
## Temperatur

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



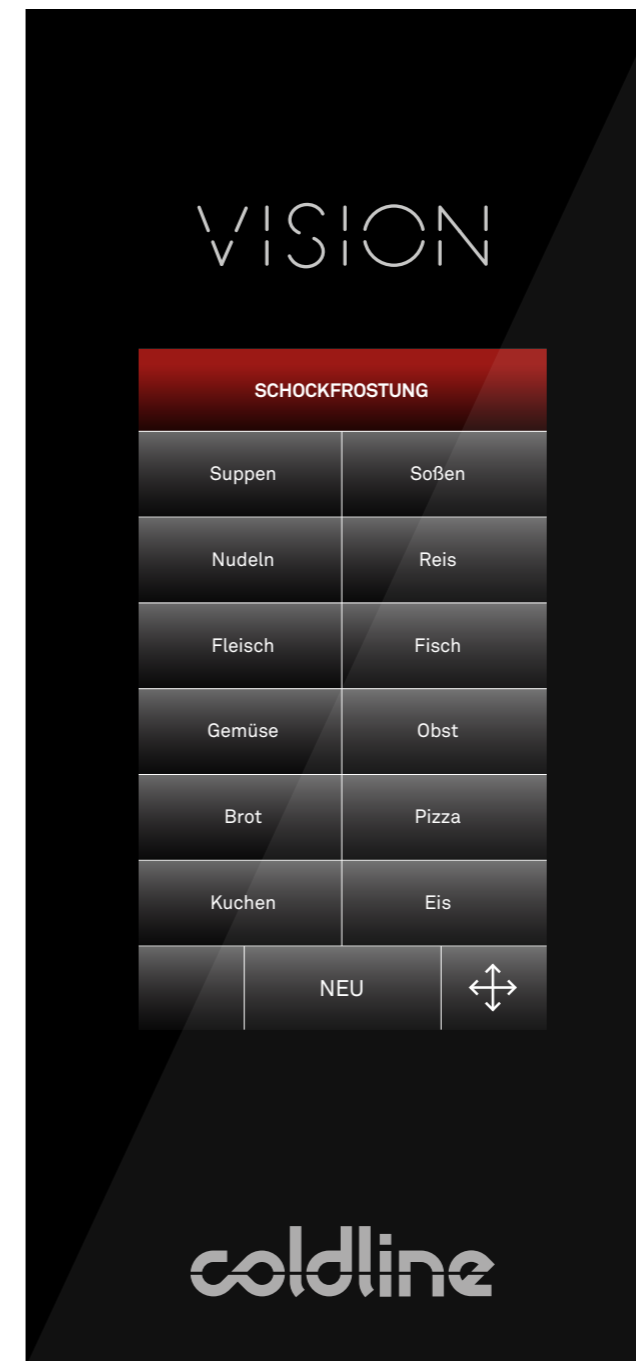
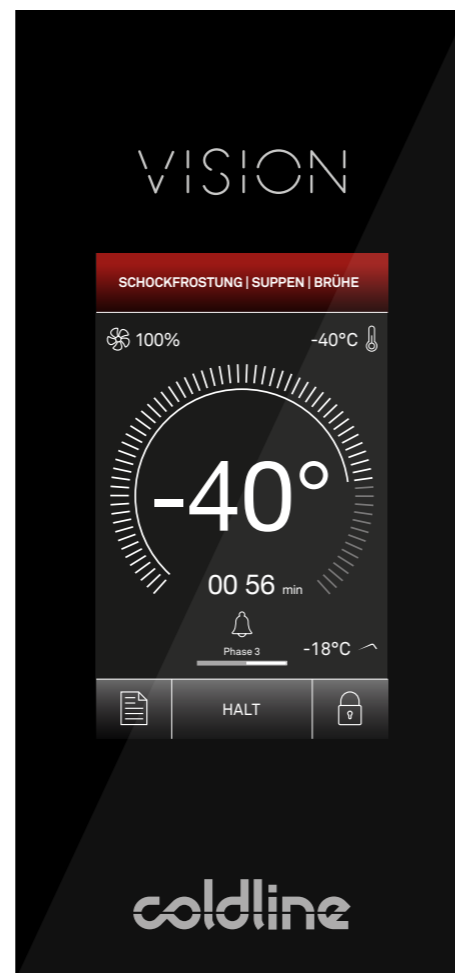
## Feuchtigkeit

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

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

## 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.

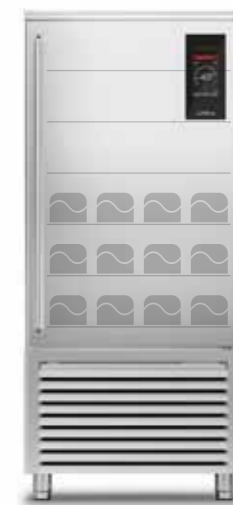
Durch den verminderten Gebrauch der Sonde im Lebensmittelkern werden die Prozesse der Schockkühlung und Schockfrostung beschleunigt und die Kontaminierung durch Bakterien zwischen den verschiedenen Lebensmitteln verhindert.

### 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, ein HUB im Cosmo

### Was ist Cosmo?

Cosmo ist eine innovative Technologie wi-fi, die die Verbindung zwischen VISION und allen in der Küche befindlichen Geräten ermöglicht und mit dem Smartphone kontrolliert werden können.

### Ihre Sicherheit

Die Kühlschränke laufen täglich 24 Stunden, davon hängt die Erhaltung Ihrer gewünschten Lebensmittelqualität ab. Cosmo erkennt eventuelle, durch Stromausfall oder durch unsachgemäße Handhabung seitens des Personals verursachte, Auffälligkeiten und meldet diese sofort als Notiz auf ihrem Smartphone.

### Empfehlungen

Cosmo vergleicht ununterbrochen die Idealleistung mit der Ihres Geräts. Im Falle starker Unterschiede werden umgehend notwendige Wartungen empfohlen, um die besten Leistungen aller Funktionen zu gewährleisten.

### Ständig aktualisierte Software

Dank Cosmo erhält die Software Ihres Coldline-Geräts regelmäßige Aktualisierungen mit den neuesten entwickelten Funktionen.

# VISION Technologie



## Haupteigenschaften



### Modulierbarer Boden

Ermöglicht die Installation auf Rädern, Füßen und festen oder beweglichen Sockeln.



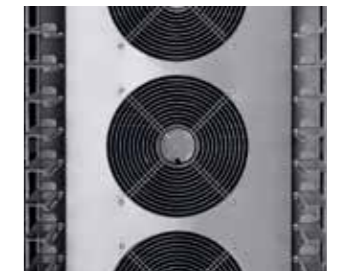
### Elektronisches thermostatisches Ventil

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, abmontierbar und mit Öffnungen, die die Luftzirkulation begünstigen und eine schnelle Montage der Führungen EN60x40 und GN1/1 ermöglichen, versehen.



### Kernsonde

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



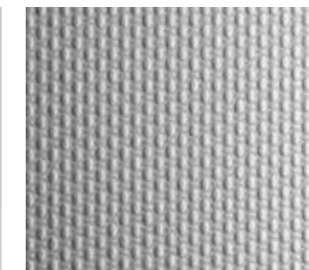
### Interne Beleuchtung

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 Isolierleistung und höhere Energieersparnis.

# Schockfroster VISION

## F - NUVÖ™

	<b>5T</b> GN1/1 EN60x40	<b>Tiefe 700 mm</b> <b>5T</b> GN1/1 EN60x40	<b>6T</b> GN1/1 EN60x40	<b>Tiefe 700 mm</b> <b>6T</b> GN1/1 EN60x40	<b>7T</b> GN1/1 EN60x40	<b>Tiefe 700 mm</b> <b>Tisch</b> <b>7T</b> GN1/1 EN60x40
						
<b>Außenmaße</b>	<b>B 780 T 859 H 853</b>	<b>B 780 T 759 H 853</b>	<b>B 780 T 859 H 913</b>	<b>B 780 T 759 H 913</b>	<b>B 780 T 859 H 1093</b>	<b>B 1400 T 700 H 950**</b>
<b>Leistung pro Zyklus</b>	<b>+90° +3°C</b> <b>+90° -18°C</b>	22 Kg 17 Kg	18 Kg 12 Kg	27 Kg 21 Kg	34 Kg 24 Kg	34 Kg 24 Kg
<b>Verbrauch pro Zyklus*</b>	<b>+65° +10°C</b> <b>+65° -18°C</b>	0,067 kWh/kg 0,259 kWh/kg	0,073 kWh/kg 0,272 kWh/kg	0,071 kWh/kg 0,246 kWh/kg	0,081 kWh/kg 0,258 kWh/kg	0,064 kWh/kg 0,221 kWh/kg
<b>Nennleistung / Stromaufnahme</b>	1930W - 9,8A	2200W - 11,1A	2170W - 11,0A	2200W - 11,1A	2450W - 12,4A	2450W - 12,4A
<b>Stromzufuhr</b>	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz
<b>Ausstattung</b>	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
<b>Varianten</b>	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

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

ANMERKUNG  
Nur in Version F  
verfügbar



# Schockfroster VISION

## F - NUVÖ™

### 10T

GN1/1  
EN60x40



### 14T

GN1/1  
EN60x40



### 20TP

GN2/1  
EN60x80



### 30T

GN1/1  
EN60x40



<b>Außenmaße</b>	
<b>Leistung pro Zyklus</b>	+90° +3°C +90° -18°C
<b>Verbrauch pro Zyklus*</b>	+65° +10°C +65° -18°C
<b>Nennleistung / Stromaufnahme</b>	
<b>Stromzufuhr</b>	
<b>Ausstattung</b>	
<b>Varianten</b>	

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

**B 780 T 859 H 1563**

50 Kg

40 Kg

0,082 kWh/kg

0,252 kWh/kg

5620W - 9,95A

400/415V 3N-50Hz

10 Paar Führungen  
GN1/1 - EN60x40

Zentralkühlung  
Kondensierung durch Wasser  
Spezielle Stromzufuhr

**B 780 T 859 H 1778**

70 Kg

56 Kg

0,061 kWh/kg

0,250 kWh/kg

5700W - 10,0A

400/415V 3N-50Hz

14 Paar Führungen  
GN1/1 - EN60x40

Zentralkühlung  
Kondensierung durch Wasser  
Spezielle Stromzufuhr

**B 1100 T 1104 H 1843**

80 Kg

60 Kg

0,085 kWh/kg

0,268 kWh/kg

7450W - 13,2A

400/415V 3N-50Hz

10 Paar Führungen  
GN2/1 - EN60x80

Zentralkühlung  
Kondensierung durch Wasser  
Spezielle Stromzufuhr

ANMERKUNG  
Nur in Version F  
verfügbar

**B 810 T 1096 H 2340**

90 Kg

66 Kg

0,095 kWh/kg

0,292 kWh/kg

7150W - 12,6A

400/415V 3N-50Hz

20 Paar Führungen  
GN1/1 - EN60x40

Zentralkühlung **H 2215 mm**  
Spezielle Stromzufuhr

# 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  $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$  e  $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ .





# 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  $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$  und  $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ .

## 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



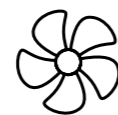
### Temperatur

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



### Feuchtigkeit

Der Befeuchter kann reguliert und der Feuchtigkeitsanteil definiert 90% - 40% werden (Temperatur  $>4^{\circ}\text{C}$ )



### Belüftung

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



# Aufbewahrungstechnologie VISION



## Haupteigenschaften



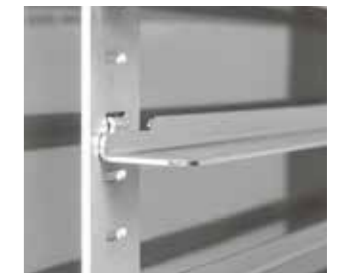
**Modulierbarer Boden**  
Ermöglicht die  
Installierung auf Rädern,  
Füßen und festen oder  
beweglichen Sockeln.



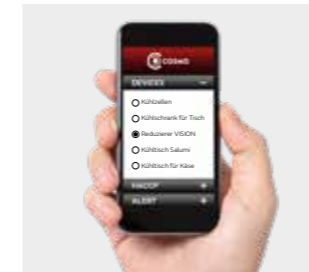
**Ersetzbare Dichtungen  
mit langer Haltbarkeit**  
Dreifachkammer mit  
innovativem Polymer D7, einer  
um 35% leistungsfähigeren  
Isolierung im Vergleich zu  
herkömmlichen.



**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.



**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.



**Schnell abnehmbare  
Gleitschienen**  
Gleitschienen mit  
Knopflochöffnung begünstigen  
die Luftzirkulation und erhöhen  
die Leistung der Abkühlung.  
Ohne Verwendung von  
Werkzeug ab montierbar, um die  
Reinigung zu erleichtern.



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

# Aufbewahrung VISION

## AC30



## AC60



## AC80



## JC80



## TC13



## TC17



<b>Außenmaße</b>
<b>Temperatur (°C)</b>
<b>Maximale Asorption (A)</b>
<b>Kühlleistung (W)</b>
<b>Stromzufuhr</b>
<b>Ausstattung</b>
<b>Varianten</b>

<b>B 810 T 796 H 2215</b>
-5°+15°    -30°+15°
4,7        6,5
668        751
220/240V-50Hz
20 Paar Führungen EN60x40
Zentralkühlung Spezielle Stromzufuhr

<b>B 810 T 1096 H 2215</b>
-5°+15°    -30°+15°
4,7        6,5
668        751
220/240V-50Hz
20 Paar Führungen EN60x80
Zentralkühlung Spezielle Stromzufuhr Eintürig

<b>B 900 T 1138 H 2465</b>
-5°+15°    -30°+15°
8,0        8,6
1336        1292
220/240V-50Hz
20 Paar Führungen EN60x80
Zentralkühlung Spezielle Stromzufuhr

<b>B 960 T 1276 H 2465</b>
-5°+15°    -30°+15°
8,0        8,6
1336        1292
220/240V-50Hz
-
Zentralkühlung Spezielle Stromzufuhr

<b>B 1450 T 800 H 950*</b>
-5°+15°C
2,5
565
220/240V-50Hz
14 Paar Führungen EN60x40
Fläche ohne Auflagekanten Ohne Arbeitsplatte Spezielle Stromzufuhr

<b>B 2005 T 800 H 950*</b>
-5°+15°C
2,5
565
220/240V-50Hz
21 Paar Führungen EN60x40
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  $-30^{\circ}+40^{\circ}\text{C}$  e  $-6^{\circ}+40^{\circ}\text{C}$ .





# 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.

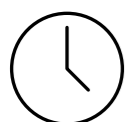
## Manuelle Gärung

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



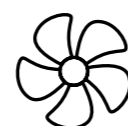
#### Temperatur

Wählen Sie die ideale Temperatur einen Teig zu gären.



#### Feuchtigkeit

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



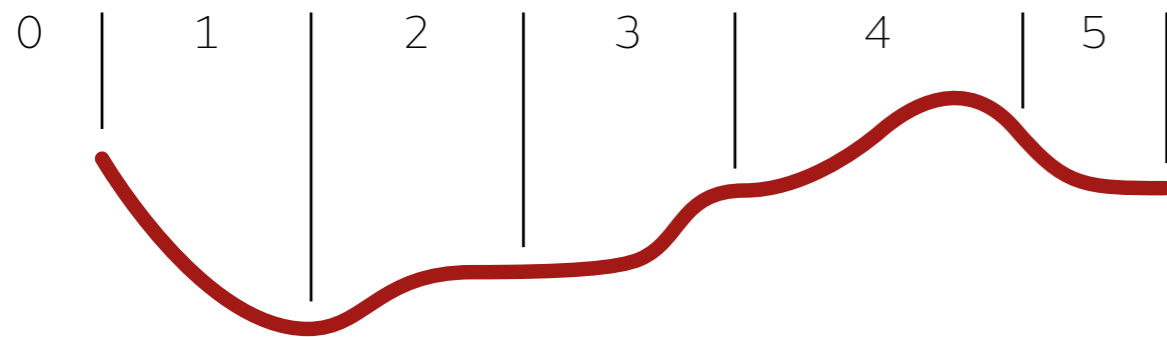
#### Belüftung

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  $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$  und  $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ .

### 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



### Haupteigenschaften



#### Modulierbarer Boden

Ermöglicht die Installation 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.



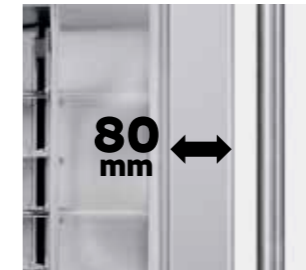
#### Führung und Gleitschienen

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 Isolierleistung und höhere Energieeffizienz.



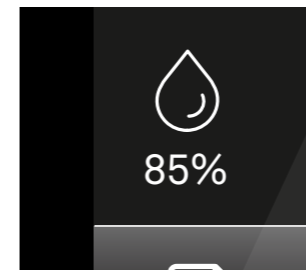
#### Gleitschienen mit rascher Entriegelung

Die Gleitschienen mit Knopflochöffnung begünstigen die Luftzirkulation und erhöhen die Abkühlleistung. Ohne Werkzeug abmontierbar: für eine leichte Reinigung.



#### 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

## AF30



## AF60



## AF80



## JF80



## TF13



## TF17



<b>Außenmaße</b>
<b>Temperatur (°C)</b>
<b>Maximale Asorption (A)</b>
<b>Kühlleistung (W)</b>
<b>Stromzufuhr</b>
<b>Ausstattung</b>
<b>Varianten</b>

<b>B 810 T 796 H 2215</b>	
-6°+40°	-30°+40°
4,7	6,5
668	751
220/240V-50Hz	
20 Paar Führungen EN60x40	
Zentralkühlung Spezielle Stromzufuhr	

<b>B 810 T 1096 H 2215</b>	
-6°+40°	-30°+40°
4,7	6,5
668	965
220/240V-50Hz	
20 Paar Führungen EN60x80	
Zentralkühlung Spezielle Stromzufuhr Doppeltür	

<b>B 900 T 1138 H 2465</b>	
-6°+40°	-30°+40°
8,0	8,6
1336	1292
220/240V-50Hz	
20 Paar Führungen EN60x80	
Zentralkühlung Spezielle Stromzufuhr	

<b>B 960 T 1276 H 2465</b>	
-6°+40°	-30°+40°
8,0	8,6
1336	1292
220/240V-50Hz	
-	
Zentralkühlung Spezielle Stromzufuhr	

<b>B 1450 T 800 H 950*</b>	
-6°+40°	
2,5	
565	
220/240V-50Hz	
14 Paar Führungen EN60x40	
Fläche ohne Auflagekanten Ohne Arbeitsplatte Spezielle Stromzufuhr	

<b>B 2005 T 800 H 950*</b>	
-6°+40°	
2,5	
565	
220/240V-50Hz	
21 Paar Führungen EN60x40	
Fläche ohne Auflagekanten Ohne Arbeitsplatte Spezielle Stromzufuhr	

\*Korpshöhe 710 mm mit Arbeitsplatte  
und Aufkantung

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

**Coldline Srl**

Via Enrico Mattei, 38  
35038 Torreglia  
Padova - Italy

+39.049.9903830  
info@coldline.it

**[coldline.it](http://coldline.it)**