

coldline

the Nice kitchen

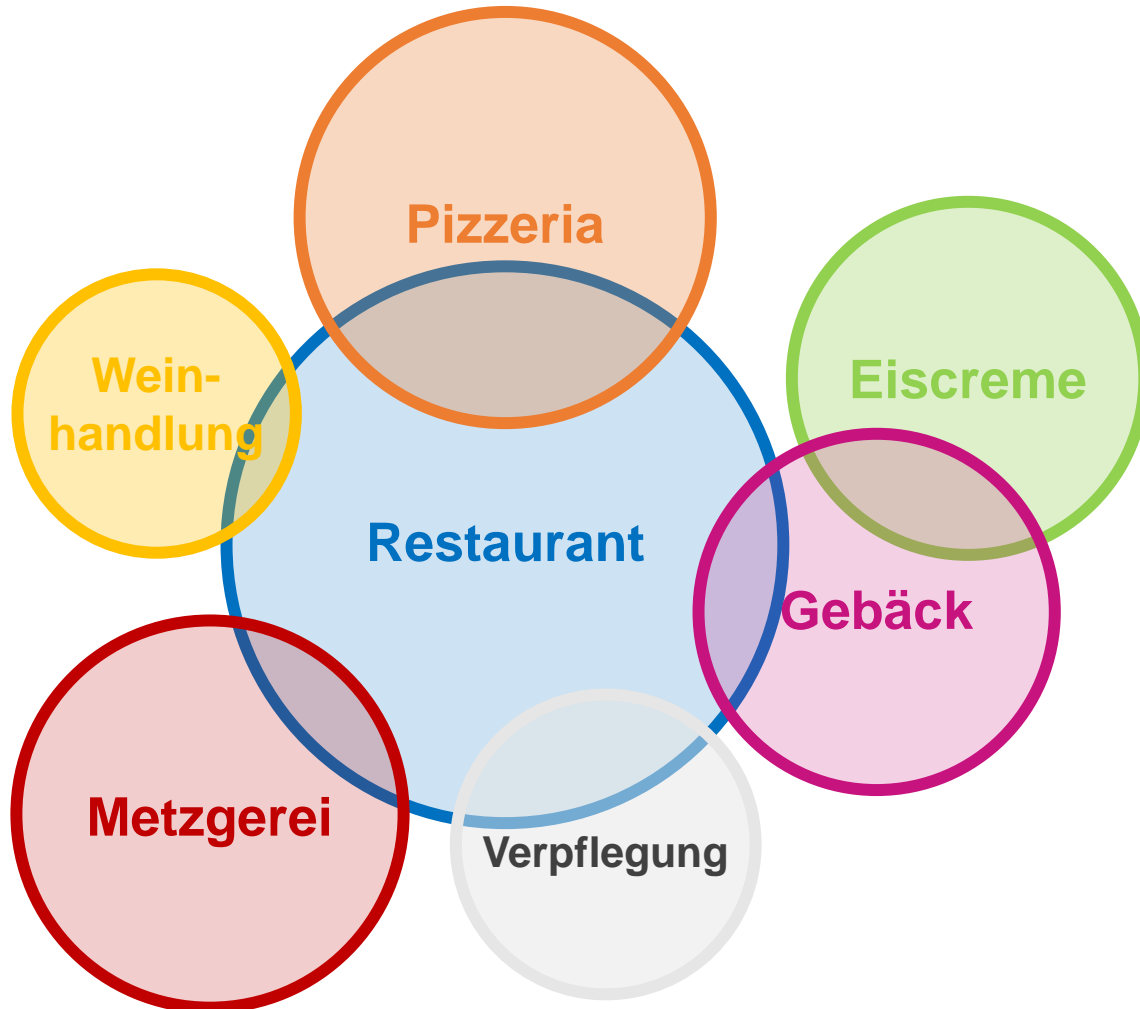
Verkaufsthemen SCHOCKFROSTER



Warum ein Schockfroster?

Zu den neuen Gastronomiekonzepten gehören **Restaurants mit einem breit gefächerten Angebot**, das Kunden vom **Frühstück bis zum Abendessen anzieht**.

Die Ausführung mehrerer Aufgaben erfordert den Einsatz verschiedener Werkzeuge. **Mehrere Funktionen in einem einzigen Gerät** ermöglichen einen 24-Stunden-Einsatz und sparen Platz und den Kauf zusätzlicher unnötiger Geräte.



Neue Konzepte der Lebensmittelversorgung

Restaurants bieten hausgemachte Backwaren, Gourmet-Pizza und Catering an

Konditoreien stellen kulinarische Produkte für die **Mittagspause** her und widmen sich auch Eiskreationen

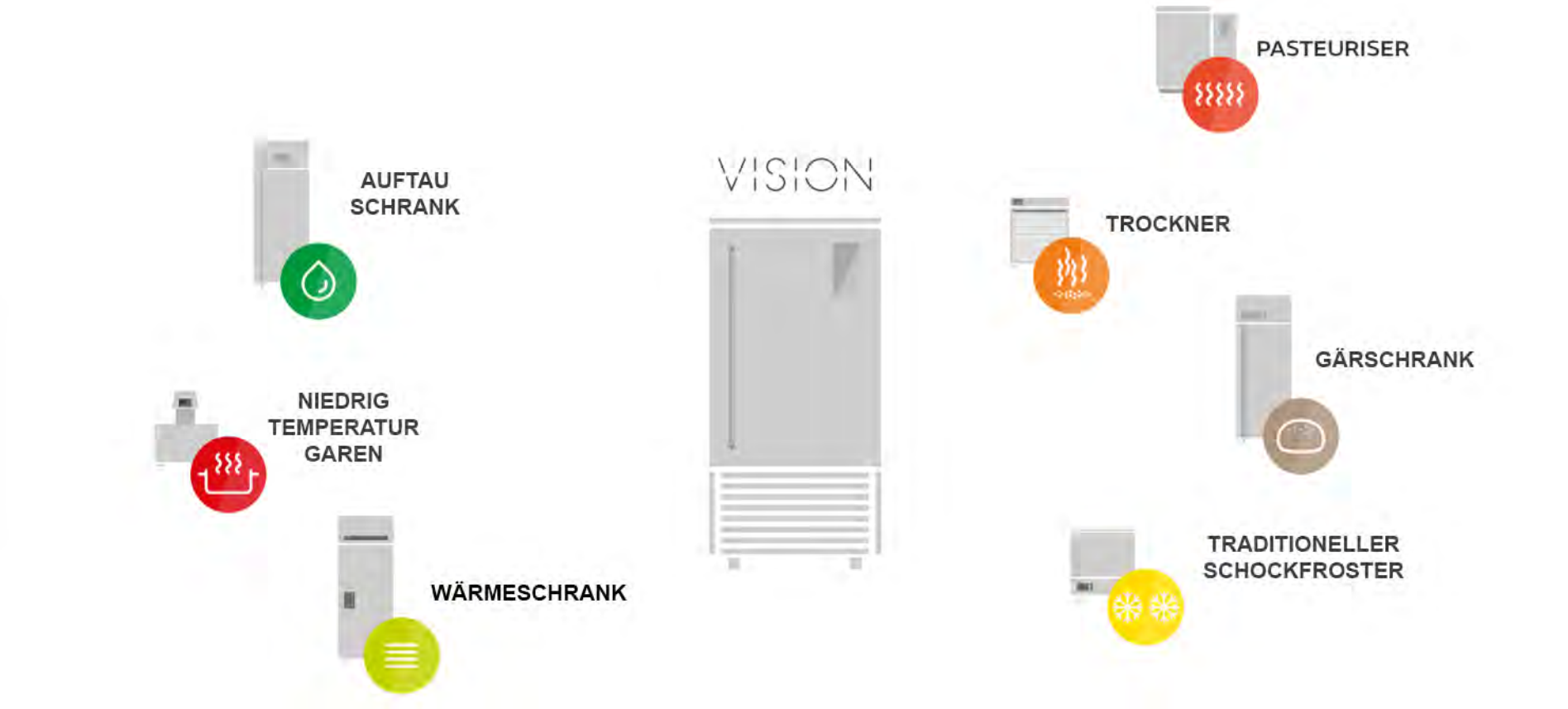
Metzgereien bieten gastronomische **Fertiggerichte** an

Gelaterie ergänzt das Angebot der **Konditorei Fredda**

HOGA-Betriebe erweitern ihren Service um die **Lieferung von Lebensmitteln**

Weinläden sind für die **kleine Gastronomie** bestimmt

Multifunktion = Einsparungen



5 Erfolgsfaktoren

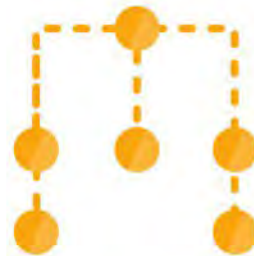
Der Einsatz eines Schockkühlers in jeder **Küche** verbessert die **Effizienz** und das **Gesamtergebnis der Leistung**. Die Vorteile sind in den folgenden 5 Faktoren messbar, denen sich ein Unternehmer täglich stellen muss, um profitabler zu sein.



PRODUKTIVITÄT



PERSONAL



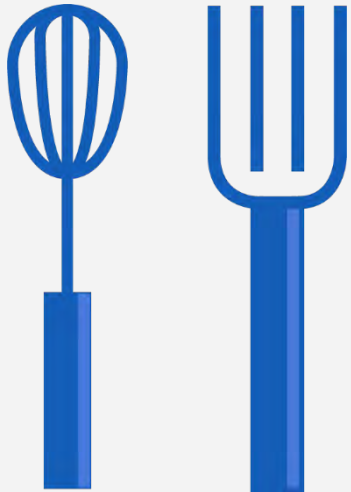
ORGANISATION



KÄUFE



UNNÖTIGE KOSTEN



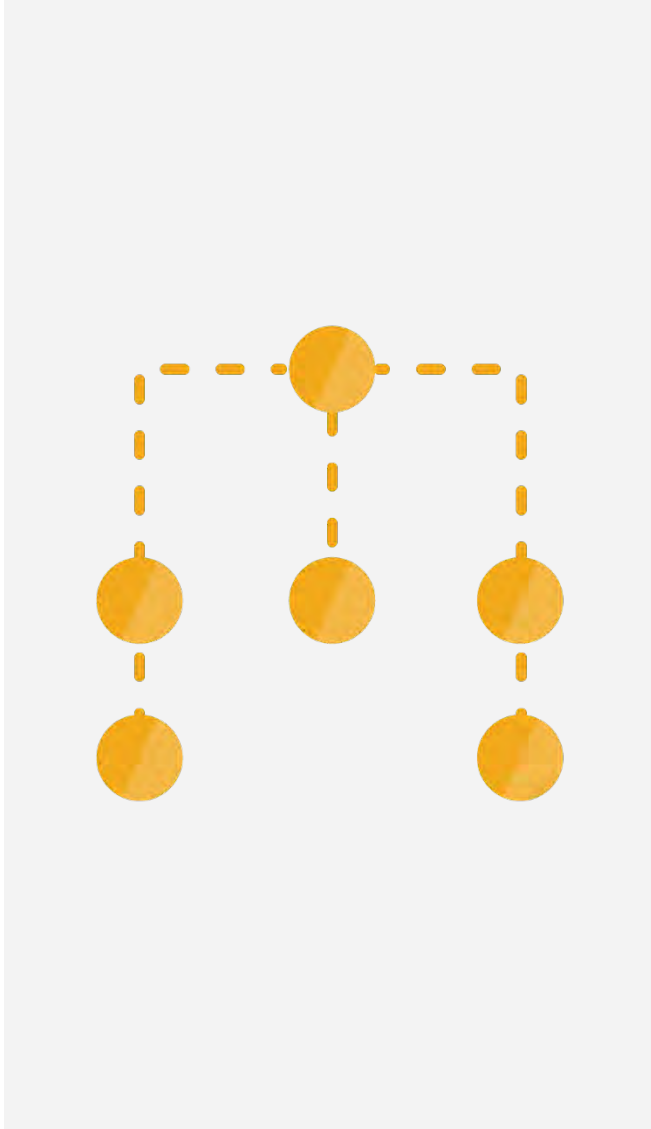
Welche Aspekte beeinflussen die Produktivität?

- **Durch die richtige Positionierung der Geräte** werden unnötige und gefährliche Bewegungen vermieden. Der Schockfroster in der Nähe des Kochbereichs beschleunigt die Arbeiten und macht sie sicherer.
- **Backofen und Schockfroster müssen im Verhältnis 1:1,5 stehen** und entsprechend der Anzahl der Gedecke dimensioniert sein. So kann beim Kochen und Schockkühlen mit voller Leistung gearbeitet werden.
- Der **Arbeitsablauf muss koordiniert werden**, um Ausfallzeiten zu vermeiden.
- **Sauber etikettierte und gestaute Lebensmittel** sind leicht zu erkennen und vermeiden Zeitverluste. Die visuelle Kontrolle der Bestände wird erleichtert.



Personalverwaltung

- **Unerfahrenes Personal** profitiert von der Organisation und der Technologie, bei der Zyklen und Arbeitsprogramme wiederholbar sind und vom Küchenchef genehmigt werden.
- **Durch die Arbeitsplanung werden Überstunden abgebaut**, was zu einer besseren Kostenkontrolle im Unternehmen führt.
- **Cook&Chill ermöglicht die Arbeit im Vorfeld** der Servicezeiten und reduziert so Stress und Fehlermöglichkeiten.
- **Die Abstimmung zwischen Speisesaal und Küche** schafft eine entspannte Atmosphäre und verbessert die Kundenwahrnehmung.



Arbeitsorganisation

- **Cook&Chill verkürzt die Wartezeiten** der Kunden.
Ein schnellerer Service ermöglicht es, mehr Menschen zu empfangen.
- **Festgelegte Rezepte und auswendig gelernte Koch- und Schockkühlungsprozesse** standardisieren die Qualität des Kochens, die nicht mehr der Phantasie des Kochs unterliegt.
- **Die Produktionsplanung verbessert die Verwaltung von Aufträgen** an Lieferanten und den Einkauf von Zutaten.



Käufe

Die Kosten für Rohstoffe machen etwa 35 % der Gemeinkosten aus. Eine Einsparung von wenigen Prozentpunkten kann sich am Ende des Jahres in Tausenden von Euro niederschlagen.

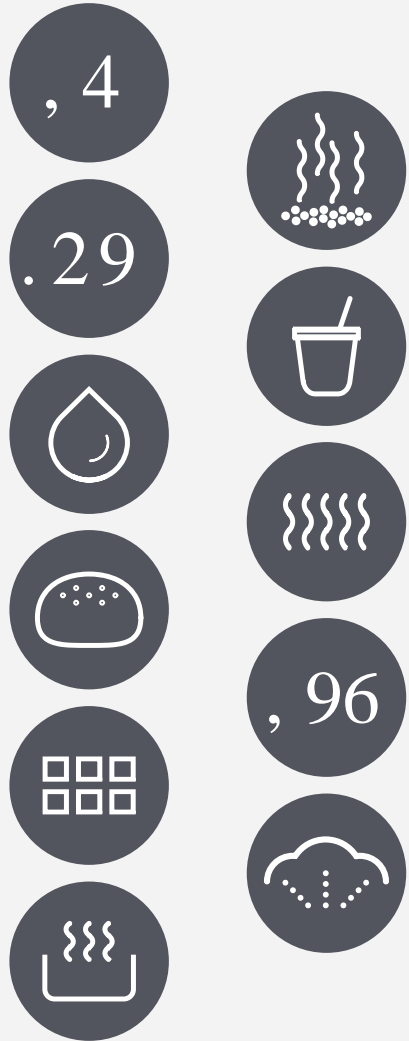
Wie kann der Einkauf optimiert werden?

- Auswahl an **saisonalen und lokalen Zutaten**
- **Herstellung eigener Halbfertigprodukte** und Reduzierung des Fremdbezugs
- **Lagerung von** zu günstigen Preisen erworbenen **Zutaten**
- **Einkaufsplanung** synchronisiert mit der Verwendung der Zutaten
- **Lieferantentreue**



Abfallvermeidung

- **Spezifische Kühlprogramme für jedes Lebensmittel** zur Vermeidung von Kälteverbrennungen und Austrocknung
- **Verstärkte Kontrolle der verkauften Mengen**, Lagerung einzelner abgewogener Portionen
- **Einkauf nur der für die geplante Produktion notwendigen Zutaten**
- Erhöhung der **Nachtproduktion** ohne Personal und mit geringeren Energiekosten
- **Immer unter Volllast produzieren**
- Einhaltung der First-In-First-Out-Regel zur Vermeidung hoher Lagerzeiten
- **Geordnete Lagerung**



Wie zu verwenden
Modi und die Vision
in der Gastronomie,
Konditorei und Speise-
eisherstellung

Wodurch unterscheiden sich die Programme?

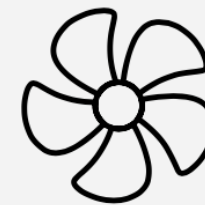
Jedes Coldline Schockfrosterprogramm besteht aus **3 Phasen + Lagerung am Ende des Zyklus**. Jede Phase kombiniert die **3 Faktoren, die die Qualität** und die Eigenschaften von frischen oder frisch gekochten Lebensmitteln **bestimmen**, auf eine andere Weise.



ZEIT



TEMPERATUR



LÜFTUNG



Zeit

Entscheiden Sie über die Dauer der Programme oder mit der Kernsonde arbeiten.

Jedes Programm hat eine andere Dauer und spart unnötige Energie.

Vision

Devote ist der Algorithmus, der die Dauer von zeitlich begrenzten Sendungen automatisch verkürzt.



Temperatur

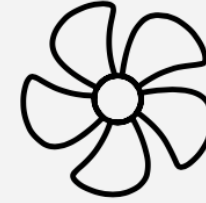
Wählen Sie die ideale Temperatur zum Kühlen, Lagern, Gären und Backen von Zubereitungen.

Beispiel für eine Operation

Phase 1 sehr niedrige Temperatur
Das Lebensmittel wird von außen "versiegelt".

Phase 2 steigende Temperatur

Phase 3 Temperatur nahe dem Speichersollwert



Belüftung

Von 25% bis 100% stellen Sie die ideale Lüftungsintensität ein.

Beispiel für Explosionsgefrieren

Phase 1: sehr geringer Prozentsatz (25 %) zur Vermeidung von oberflächlichen Kälteverbrennungen und Austrocknung

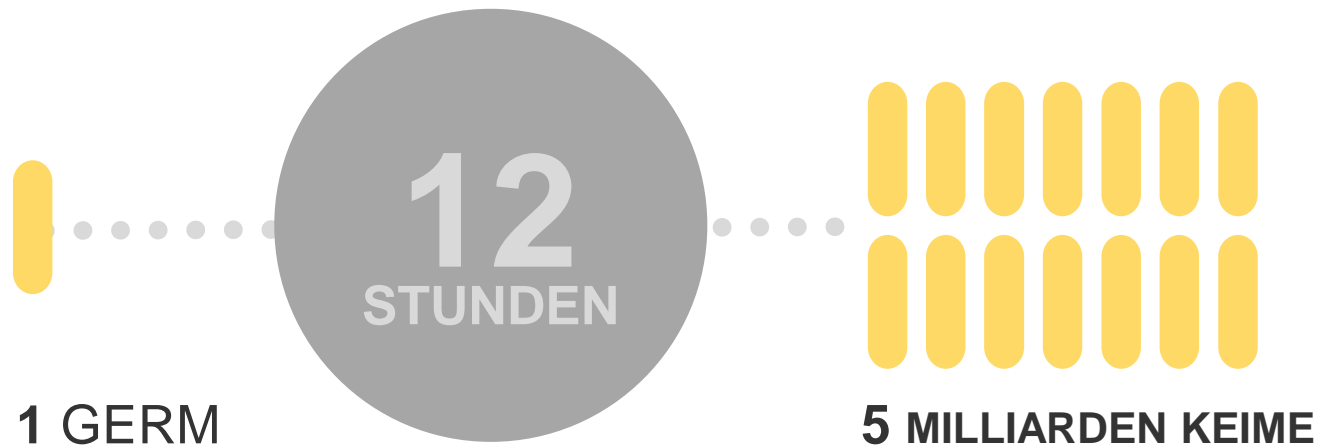
Phase F2 mittlerer Prozentsatz (50%)

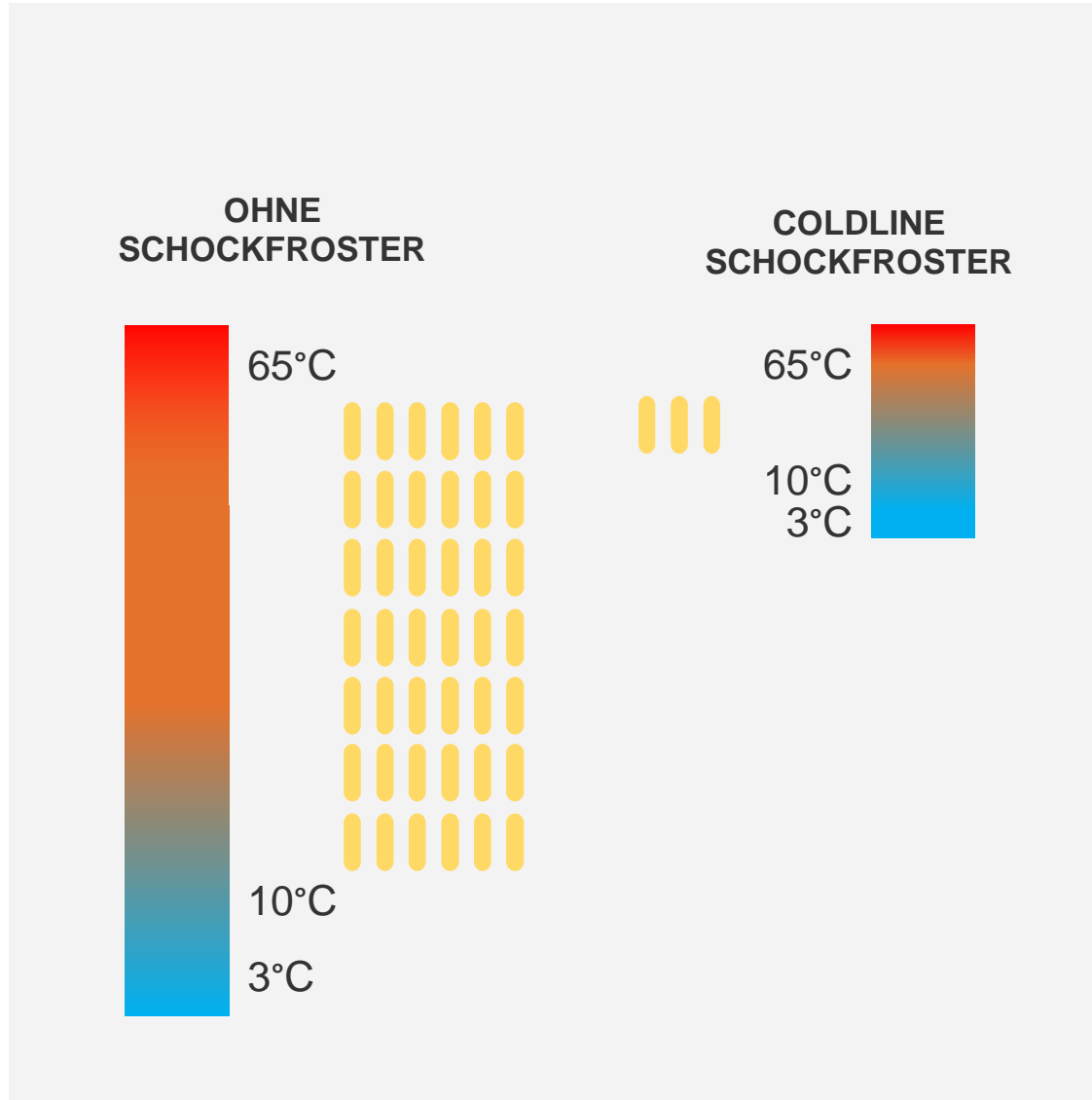
Phase 3: Ein sehr hoher Prozentsatz (70-100 %) erreicht das Herzstück des Produkts

Lebensmittelqualität und -sicherheit

Alle **gekochten Speisen verlieren schnell ihre Qualität** und ihren Duft, wenn sie nicht schnell serviert werden. **Nur durch eine rasche Temperaturabsenkung** können die **ursprünglichen Eigenschaften** des Produkts erhalten **bleiben**.

Das natürliche **Bakterienwachstum**, die Hauptursache für die **Alterung von Lebensmitteln** und **Lebensmittelvergiftungen**, nimmt zwischen **+65°C und +10°C** exponentiell zu.





Bakterienvermehrung

Mit Coldline Schockfroster kann die thermische Hochrisikozone (+65°C/+ 10°C) schnell durchquert werden, wobei die Qualität der Lebensmittel erhalten bleibt und die Haltbarkeit verdreifacht wird.

Wie kühlt man Lebensmittel ohne Schockfroster?

RAUMTEMPERATUR

- Sehr langsame Abkühlung
- Bakterienvermehrung
- Schneller Verderb von Lebensmitteln
- Sie müssen die Lebensmittel innerhalb von 1-2 Tagen essen
- Dehydrierung
- Gewichtsverlust
- **Schlechte Qualität**

KÜHLSCHRANK

- Sehr langsame Abkühlung
- Bakterienvermehrung
- Speichergerät.
- Heiße Lebensmittel verursachen thermische Schocks, die andere gelagerte Lebensmittel beschädigen.
- **Schlechte Qualität**

KALTES WASSER UND EIS

- Nicht immer durchführbar
- Nicht praktikabel für große Produktionen
- In Süßwaren nicht durchführbar
- Wasser ist ein Vehikel für Bakterien
- Hohe Wasserverschwendung
- Nicht wiederholbares Ergebnis
- **Schlechte Qualität**

Schockfrosten und Gefrieren

Die **wesentlichen Funktionen** eines Schockkühlers sind Schockkühlen und Schockgefrieren.



SCHOCKKÜHLEN

Die Lebensmittel werden innerhalb von 90 Minuten von +90°C auf +3°C im Kern gekühlt und können danach in einem Positivlagerschrank/einer Theke aufbewahrt werden.



SCHOCKFROSTEN

Die Lebensmittel werden innerhalb von 240 Minuten von +90°C auf -18°C im Kern gekühlt und können danach in einem Negativlagerschrank/Theke aufbewahrt werden.

MODI | VISION

SCHOCKKÜHLEN



Explosionsartige Abkühlung /1



Kühlt die Lebensmittel schnell auf +3°C im Kern, stoppt die bakterielle Vermehrung und erhöht die Haltbarkeit der Lebensmittel um bis zu 70%, wobei die Qualität nahezu unverändert bleibt.

Explosionsartige Abkühlung /2

Gekühlte grüne Bohnen mit dem Coldline-Schockfroster.
Stoppt den Kochvorgang, behält den Geschmack, Textur und Farbe.



Grüne Bohnen auf Zimmertemperatur gekühlt.
Das Produkt oxidiert, verändert seine Farbe, verliert seine Konsistenz und einen Teil seiner Nährstoffe.

MODI UP
MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Arbeitsablauf



MODI UP
MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Ratatouille



Coldline Schockfroster 6 Fächer

Dauer: 53 Minuten

Haltbarkeitsdauer SV: 5 Tage

Kühlschrank

Zeit: 427 Minuten

Haltbarkeitsdauer: 2 Tage



MODI UP
MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Frikadellen mit Sauce



Frikadellen
Gebacken und schockgekühlt.
SV im Kühlschrank aufbewahrt

Tomatensauce
Mit Schockfroster gefroren
und im Gefrierschrank
gelagert



Frikadellen mit Sauce



Gefrorene Sauce

Regeneriert in einer Pfanne 3 Minuten

Gekühlte Frikadellen sprengen

Im Ofen 4 Minuten lang regeneriert

GERICHT IN 7 MINUTEN SERVIERT

Geschichteter Pudding

Schokoladenschicht Schockgekühlt
in 10 Minuten



Schnelles Aufsichten des
Puddings nach der ersten
Schockkühlung



MODI UP
MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Geschichteter Pudding



Coldline Schockfroster 6 Tablett

Zeit: 32 Minuten

Haltbarkeit schockgekühlt
und Vakuum: 5 Tage

Traditionelle Methode

Zeit: 290 Minuten

Haltbarkeitsdauer: 2 Tage



Was kann man machen?

CATERING

- **Gekochte Lebensmittel zur Regeneration**
- **Gekochte Speisen, die kalt serviert werden**
- **Zu montierende Halbfertigprodukte**
- **Saucen und Bratensoßen**
- **Gesäuerte Produkte** zur Erhaltung der inneren Feuchtigkeit und Weichheit

PASTRY

- **Cremes**
- **Torten und Mousses**
- **Croissants, Brioches, Muffins**
Strahlenkühlung +25°C im Kern (10 Min.) hält den Duft bis zum Abend aufrecht, stoppt die Verdunstung und füllt die Vitrine nicht mit Feuchtigkeit
- **Mürbeteig**
Thermoschock verbessert die Knusprigkeit
- **Biskuit**
bewahrt Feuchtigkeit und Weichheit

- **Blätterteig**
Thermoschock ermöglicht besseres Peeling und Duft, da sonst die geschmolzene Butter "klebt" die Schichten zusammen
- **Zuckergusskuchen**
der Zuckerguss kühlt schnell ab und haftet besser auf dem Kuchen

EISGESCHMACK

- **Pasteurisierte Basen**
wenn der Gefrierschrank nicht über die Kühlfunktion

MODI UP
MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Vorteile der Schockkühlung



1. Produktionsplanung und Serviceorganisation mit Cook & Chill.
2. Beschleunigung des Produktionsprozesses.
3. Wöchentliche Verteilung des Arbeitsaufkommens und bessere Personalverwaltung.
4. Höhere Produktivität und "Volllast"-Produktion.
5. Effizienz und Verkürzung der Servicezeiten.
6. Gesundere Lebensmittel.
7. Verringerung der Lebensmittelabfälle.
8. Kontrolle der Mengen in jedem Gericht und der Lebensmittelkosten.

MODI | VISION

SCHOCKFROSTEN



Schockgefrieren = natürliche Lagerung

Das Einfrieren ist die beste **natürliche** Lagerungsmethode.

Ermöglicht den Verzicht auf Konservierungsstoffe, so dass der **Nährwert und die organoleptischen Eigenschaften** der Lebensmittel **erhalten bleiben**.

Der Vitamingehalt von Tiefkühlkost ist sogar höher als bei frischen Produkten, die länger als 24 Stunden gelagert wurden. Jeder Gastronomiebetrieb verwendet Tiefkühlkost, aber meistens handelt es sich dabei um Industrieprodukte, die nicht immer den Qualitätsansprüchen des Küchenchefs genügen.



Gefroren = Produkt zweiter Klasse?

Schockgefrorenes frisches Gemüse enthält mehr Nährstoffe als die gleichen Produkte, die 2-3 Tage nach der Ernte gekauft werden. Der Vitamingehalt von Tiefkühlkost ist höher als der von frischen Produkten, die länger als 24 Stunden gelagert werden.

	Gefrorenes Produkt	Frisches Produkt nach 24 Stunden
Spargel	88%	60%
Grüne Bohnen	53%	40%
Erbsen	71%	50%
Spinat	69%	40%

Schockfrosten /1



Für eine **mittelfristige Lagerung** müssen die Produkte tiefgefroren werden (bei -18°C oder niedriger).

Beim Schockfrosten werden die in den Lebensmitteln enthaltenen Flüssigkeiten in Eiskristalle verwandelt.

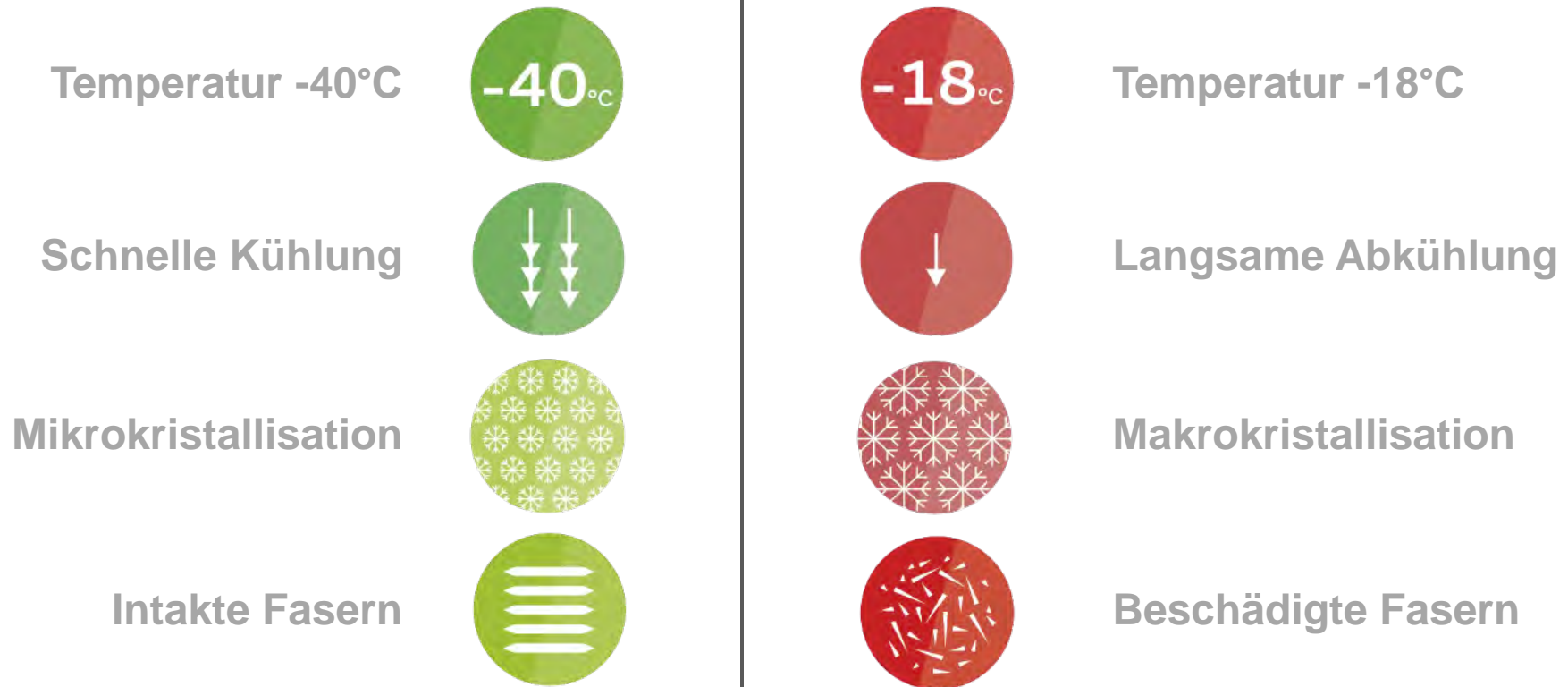
Coldline Schockfroster, dank einer **sehr schnellen Durchdringung der Kälte** und dem Erreichen von -18°C im Kern des Produktes in einer extrem kurzen Zeit, garantiert die Bildung von kleinen Kristallen (Mikrokristallen) und die Erhaltung der Produktfasern.

MODI UP
MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Schockfrosten

VS

Gefrieren



Schockfrosten /2

Gefrorener Lachs in der Tiefkühltruhe.

Langsames Abkühlen, Bildung von Makrokristallen, gerissene Fasern und Flüssigkeitsverlust.



Schockfrosten von Lachs mit Coldline Schockfroster.

Das Schnellgefrieren führt zur Bildung von Mikrokristallen, wodurch die Fasern und die Struktur erhalten bleiben. des Lachses.

MODI UP
MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Arbeitsablauf



Anisakis frei



Dank der **Kraft** und **Feinheit der** von Coldline-Schockkühlern erzeugten **Kälte** können Sie **rohen Fisch reinigen** und jedes Anisakis-Risiko ausschließen.

Dank der **sanften** Kälte- und **Lüftungssteuerung** erleiden Fischfilets, Schalentiere und dünne Teile **keine Kälteverbrennungen**.

Zertifizierte Reinigung

Der gesamte Reinigungszyklus kann mit den Schockfroster Modis und Vision durchgeführt werden: Schockfrost + Lagerung. Die HACCP-Daten, die an Bord der Maschine oder auf Cosmo verfügbar sind, bescheinigen die Einhaltung der Vorschriften.

**Schockfrost + Lagerung für
15 Stunden bei -35°C**

**Schockfrost + Lagerung für
24 Stunden bei -20°C**

Alternativ muss der Fisch nach dem Einfrieren mindestens 24 Stunden lang bei -20°C gelagert werden.

MODI UP
MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Arbeitsablauf



Warum wird das Eis tiefgefroren?



1. Schnelle Abkühlung von frisch eingecremtem Eis und schneller Service.
2. Langfristige Erhaltung von Volumen und Cremigkeit.
3. Frühzeitige Zubereitung und Schaffung kleiner Vorräte der am meisten nachgefragten Geschmacksrichtungen.
4. Zentralisierte Produktion und Verteilung in Geschäften ohne Labor.
5. Entwicklung neuer Produkte mit hohen Gewinnspannen: Eispops, Eis am Stiel, Kekse, Eiscreme, gefrorene Desserts und Eistorten.

MODI UP
MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Arbeitsablauf



BATCHING



SCHOCKFROSTEN



LAGERUNG -18°C

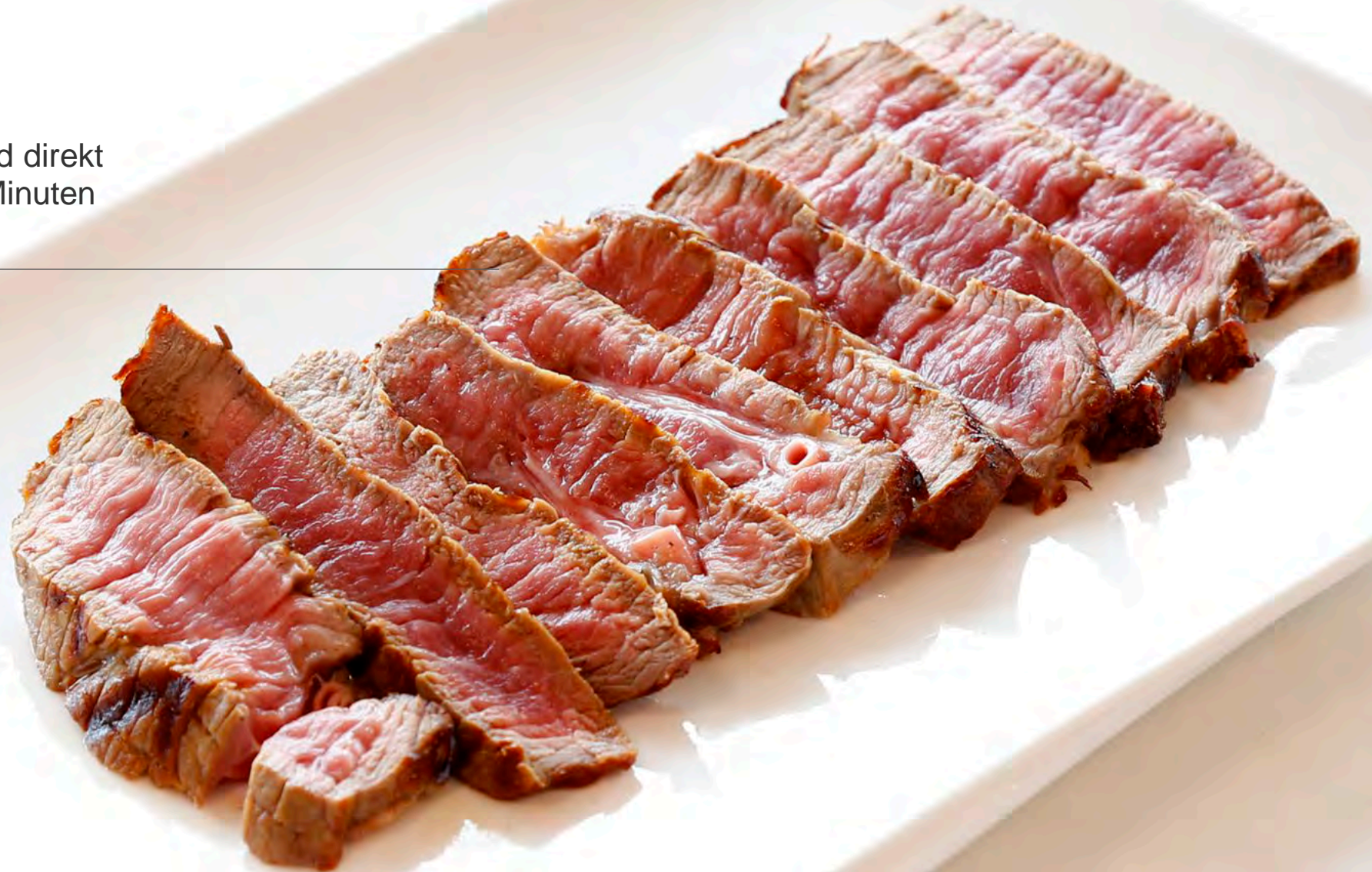


VITRINE -12°C

MODI UP
MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Entrecôte vom Rind

mit VISION tiefgefroren und direkt
aus dem Gefrierfach in 9 Minuten
bei 280°C im Ofen gegart

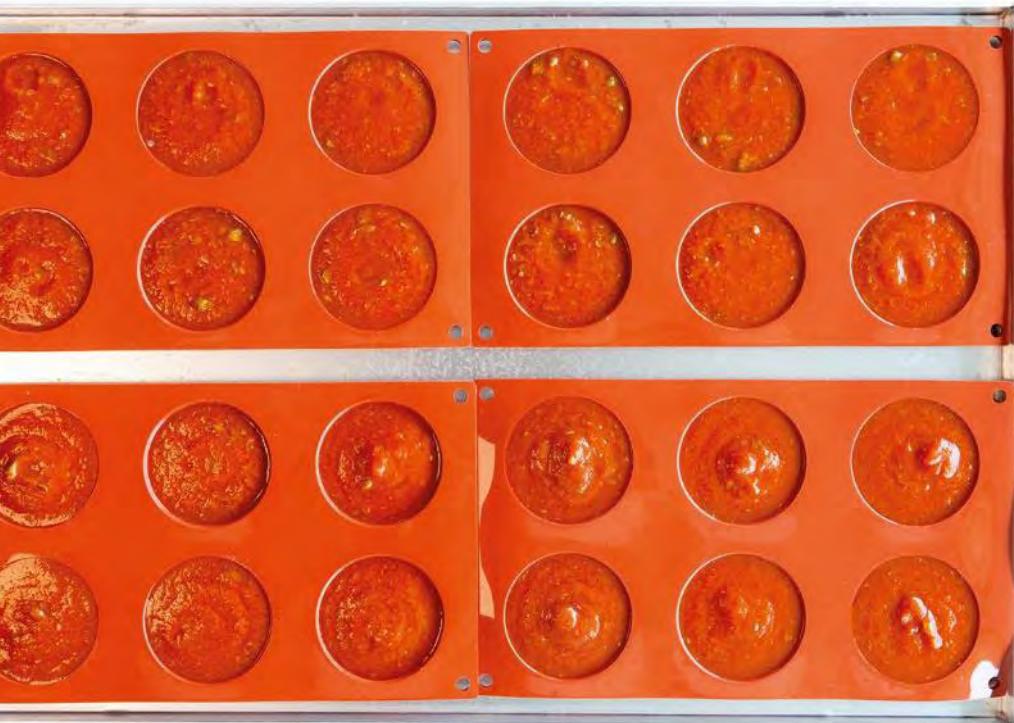


MODI UP
MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Saucen

Tomatensauce

Schockgefrieren mit dem Coldline Schockfroster und Lagerung in einem Tiefkühlschrank



MODI UP
MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Fisch und Chips



Fisch und Chips

Gefrorene Explosion mit dem Coldline Schockfroster und portioniert. Vakuumverpackung und Lagerung in einem Tiefkühlschrank



Fisch und Chips

Fish & Chips

Schockgefrostet mit dem Schockfroster, Lagerung in einem Niedrigtemperaturschrank und Regeneration im Ofen.



MODI UP
MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Flan de leche



Was wird in der **Gastronomie** eingefroren?

Halbfertige Produkte

Nahrung für die Regeneration

Roher Fisch

Oktopus

Arbeitstechnik, die erweicht und dehnt die Fasern. Ähnlich wie bei der Reifung von Fleisch

Einzelportionierte Saucen

Seltene Käsesorten und Wurstwaren

bewahren den ursprünglichen Geschmack für lange Zeit, oxidieren nicht, altern nicht

Gebraten, paniert (Wasser + Mehl) und Tempura (Reismehl + Wassergas/Bier)

die Knusprigkeit wird verbessert, unverkaufte Lebensmittel werden nicht verschwendet, der Service wird beschleunigt

Hochhydratisierte Teige, Focaccia, Gourmet-Pizzen

die Knusprigkeit des gefrorenen gekochten Produkts ist besser als die des frischen gekochten Produkts

Gemüse der Saison

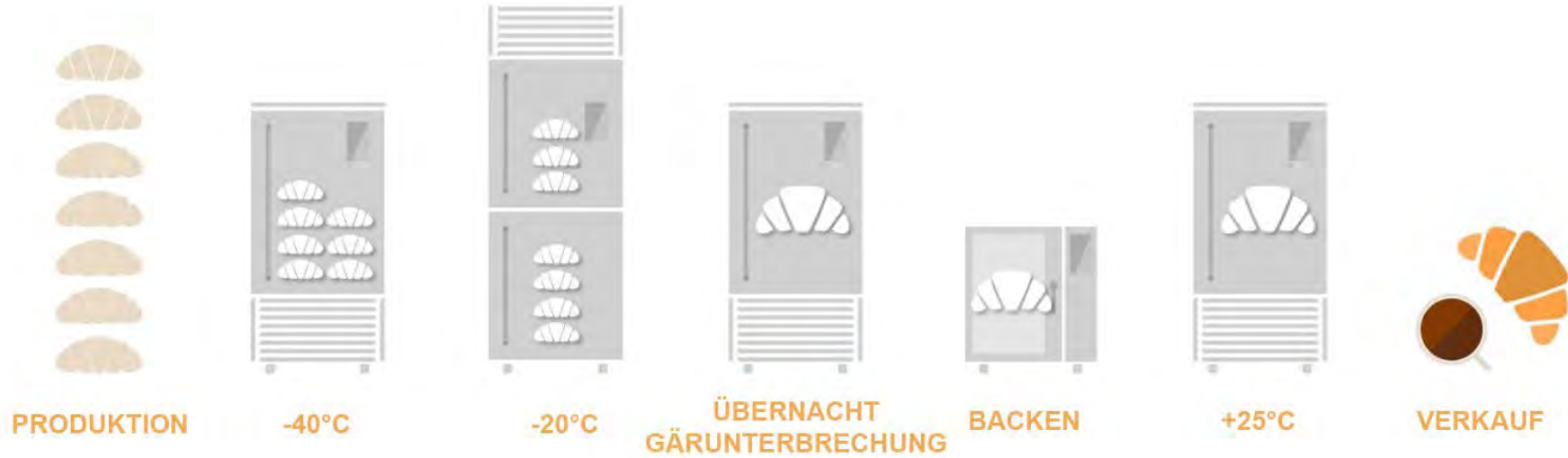
Pikante Brühen oder süße Brühen

kalt und Dekantieren nach dem Auftauen intensiviert die Aromen und ermöglicht das Entfernen von "schweren" Rückständen. Die Brühe wird sehr transparent sein

Früchte

saisonale Produkte, die für die Herstellung von Cremes, Eis und Soßen konserviert werden

Croissant Produktion 1 Tag, 7 Tage Verkauf



1 day

7 days coldline

MODI UP
MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Backfertige Croissants

Gefroren
zu säuern



Gefroren
gesäuert



Gefroren
gekocht



Was ist im **Teig** eingefroren?

Croissants

Süßes Brot

Biskuitkuchen

Cremes

Mürbekekse

sie sind lange haltbar, auch wenn sie nicht eingefroren werden, verlieren aber ihre Frische und Knusprigkeit

Mignon

leer oder gefüllt

Windbeutel

leer oder gefüllt

Mousse

Desserts mit Löffel

Fruchtpürees

zur Herstellung von Fruchtsäften

Semifreddi

Schokolade und Pralinen

Wir raten davon ab, Torten aus Zuckerguss einzufrieren.

während des Auftauens wird die Glasur feucht, verliert ihre Knusprigkeit und wird ästhetisch beschädigt

MODI UP
MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Plus mit Schockkühler



1. Produktionsplanung und Serviceorganisation mit Cook & Chill.
2. Einhaltung der Qualität der Zutaten, Halbfertig- und Fertiggerichte.
3. Verringerung der Lebensmittelabfälle.
4. Höhere Produktivität und "Volllast"-Produktion".
5. Wöchentliche Verteilung des Arbeitsaufkommens und bessere Personalverwaltung.
6. Gesundere Lebensmittel.
7. Verringerung des Einkaufs von industriellen Halbfertigprodukten.
8. Verkürzung der Zubereitungszeiten für gefrorene Desserts und Eistorten.

MODI | VISION

MANUELLER ZYKLUS



Manueller Zyklus

Ermöglicht die Einstellung der **Temperatur** von $-40^{\circ}\text{C} +10^{\circ}\text{C}$ (MODI UP), $-40^{\circ}\text{C} +65^{\circ}\text{C}$ (MODI ACTIVE und VISION F) und $-40^{\circ}\text{C} +85^{\circ}\text{C}$ (VISION NUVÖ) und der **Intensität der Ventilatoren** von 25% bis 100%. VISION Schockfroster ermöglichen die Regulierung der **Luftfeuchtigkeit** bei Temperaturen von über 6°C .



MODI UP
MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ



Warnmeldungen für totale Kontrolle

Beim gleichzeitigen Kühlen von gemischten Lebensmitteln kann ein Alarm eingestellt werden, so dass Sie die Kontrolle haben und zum gewünschten Zeitpunkt eingreifen können.

Die Ausschreibung kann unter folgender Adresse erfolgen:

- **Zeit**
- **Lufttemperatur**
- **Mit der Kernsonde gemessene Temperatur**

Kalte Nachspeisen

Softeis

mit MODI bei -12°C konserviert und bei der idealen Temperatur serviert. Behält die Cremigkeit und den intensiven Geschmack bei



MODI UP
MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

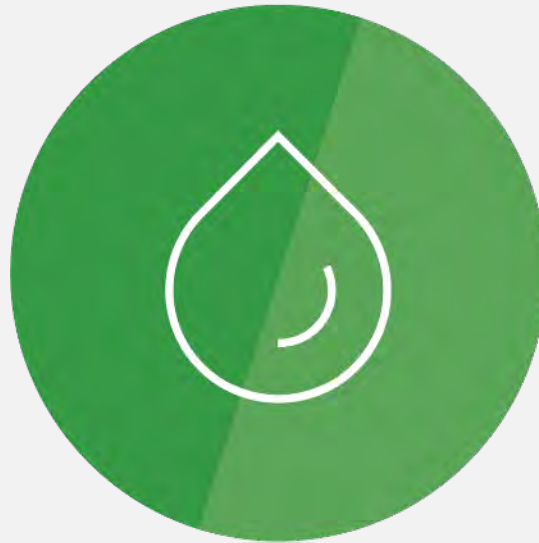
Vorteile des manuellen Zyklus



1. Gleichzeitiges Schockkühlen oder Gefrieren von verschiedenen Lebensmitteln.
2. Konservierung von Teig, Blätterteig und Mürbeteig bis zur Verarbeitung.
3. Halten von Speiseeis, Halbgefrorenem oder anderen empfindlichen Produkten auf der richtigen Serviertemperatur.

MODI | VISION

AUFTAUEN



Auftauen

Das Auftauen ist ein **langsamer und heikler Prozess**. Wie läuft er normalerweise in der Küche ab?

RAUMTEMPERATUR

- Sehr langsame Abkühlung
- Bakterienvermehrung

WÄRMEQUELLEN

- Bakterienvermehrung
- Schlechte Homogenität

LAUFENDES WASSER

- Bakterienvermehrung
- Gefahr der Verunreinigung durch im Wasser vorhandene Bakterien
- Schlechte Homogenität
- Nicht möglich bei gekochten oder ungeschützten Lebensmitteln

KÜHLSCHRANK

- Sehr langsames Auftauen

MICROWAVE

- Teilweises Garen der Lebensmittel
- Veränderung des Proteinanteils
- Beeinträchtigte Qualität

Hartes und weiches Auftauen

Das Auftauen ist zusammen mit dem Regenerieren und Veredeln **Teil der 3 wichtigen Cook&Chill-Zyklen**. Mit Coldline Schockfroster können Sie mit hohen Sicherheitsstandards auftauen, während die Eigenschaften der Lebensmittel unverändert bleiben.

Es stehen zwei Auftauzyklen zur Verfügung:

Hartes Auftauen

Empfohlen für Lebensmittel, die in einer Eiskappe gelagert werden. (Fischplatten)

F1 hohe Temperatur zum Schmelzen von Wasser

F2 niedrigere Temperatur

Weiches Auftauen

Schonender Waschgang für jedes Lebensmittel empfohlen.

MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Arbeitsablauf



MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Roher Fisch

Roher Fisch
Aufgetaut in 8 Minuten



Tartar

Tartar
eingefroren und in 4 Minuten mit
einem Coldline Blast Chiller
aufgetaut. Zubereitungszeit 8
Minuten ab Bestellung



Was wird aufgetaut?

CATERING

Roher Fisch und rohes Fleisch

die Vermehrung von Bakterien zu vermeiden und die Lebensmittelsicherheit zu erhalten

Volle Ladungen von Fleisch oder Fisch

Lebensmittel, die am nächsten Tag gekocht werden sollen, große Produktionen, Nachtprogrammierung

Vakuum-Saucen

PASTRY

Windbeutel

Mürbeteiggebäck mit hoher Dicke

Semifreddi

auf Serviertemperatur zu bringen -10°C

EISGESCHMACK

Semifreddi

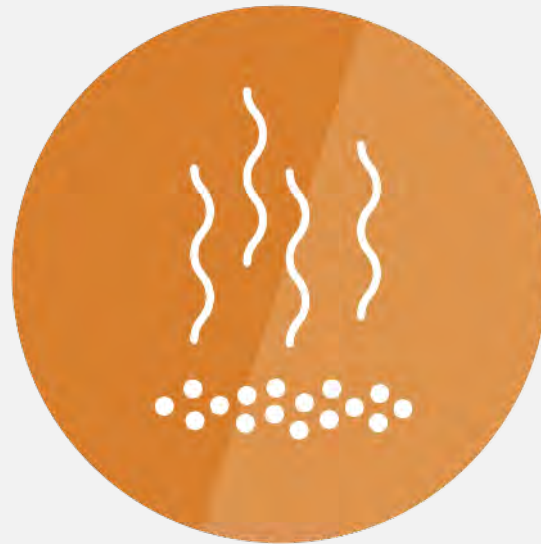
Behälter für Speiseeis

Karapinen

auf Anzeige- und Betriebstemperatur -12°C zu bringen

MODI | VISION

TROCKNUNG



Trocknen, um Geld zu sparen

Alles, was wir kaufen und nicht weiterverkaufen, stellt einen Kostenfaktor dar, der die Bilanz belastet. Die **Minimierung der Verschwendung** ist sehr wichtig, weil sie sich auf das **Geschäftsergebnis** auswirkt.

Es ist bekannt, dass **der Abfall in vielen Küchen fast 25 % ausmacht**. Das ist eine hohe Zahl, eine große Menge Geld, die in den Mülleimer geworfen wird.

Die Trocknung von Verarbeitungsabfällen ermöglicht die **Aufwertung unverkaufter Produkte** und die Herstellung von Halbfertigprodukten als Ersatz für Industrieprodukte.



Austrocknung



Coldline-Schockfroster dehydrieren Obst, Gemüse und andere Lebensmittel, so dass sie das ganze Jahr über auf eine andere Art und Weise verwendet werden können.

Die Aromen des Meeres
Schalen und Köpfe der Krabben werden getrocknet, gemahlen und gesiebt

MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Trockenfrüchte- und
Saatencracker, ohne Hefe,
gebacken 7 Minuten bei 170°C
getrocknet mit VISION 3 Stunden
bei 60°C, 100% Belüftung



Was soll getrocknet werden?

CATERING

Geschmacksverstärker
mit Fisch-, Fleisch- und
Gemüseabfällen

Konfierte Tomaten

Kekse

Obst

PASTRY

Obst
Obstsorten,
Pausensnack

Foglie
aus Glas zum
Verzieren von
Süßigkeiten

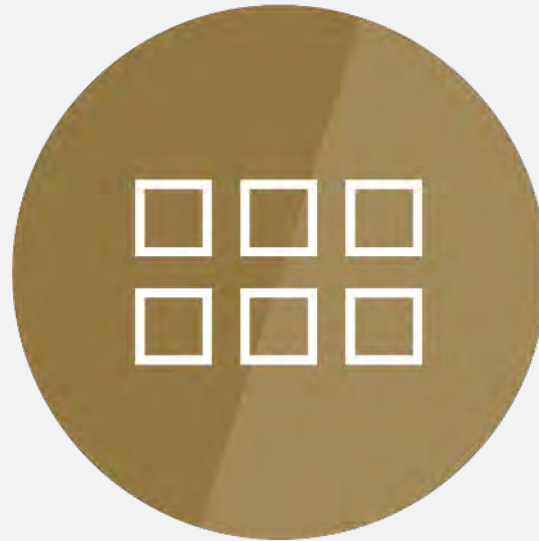
PASTRY

Obst
zur Herstellung natürlicher Farbstoffe,
Aromen für Cremes,
Fruchtmehle,
Dekorationen,
Wandersnacks

Blätter
für die Glasur zum Verzieren von Torten

MODI | VISION

SCHOKOLADE



Kristallisation von Schokolade

Das Abkühlen von Schokolade - **nicht zu verwechseln mit dem Temperieren** - muss bei einer **stabilen** und kontrollierten **Temperatur** und **Feuchtigkeit** erfolgen.

Wie wird das normalerweise gemacht?

RAUMTEMPERATUR

- Langsame Abkühlung
- Unkontrollierte und schwankende Temperatur und Luftfeuchtigkeit
- Risiko der Schokoladenmattierung

KÜHLSCHRANK

- Temperatur zu niedrig
- Unkontrollierte und variable Luftfeuchtigkeit
- Risiko des Auslaufens von Kakaobutter und der Verfilzung von Schokolade

SPEZIELLE GERÄTE

- Geeignet für die industrielle Produktion
- Hohe Kosten
- Schlechte Duktilität

Kristallisation von Schokolade

Coldline-Schockfroster helfen, die Schokolade in wenigen Minuten durch kontrollierte Temperatur und Luftfeuchtigkeit zu stabilisieren, um eine optimale Entwicklung der Aromastoffe zu erreichen.



Gemischte Pralinen
Mit VISION kristallisiert,
30 kg produziert in 4 Stunden

MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Schokoladeneier

16 Minuten
kristallisiert mit Vision

35 Minuten
raumgekühlt

MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

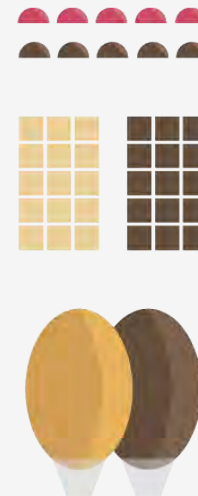
Arbeitsablauf



**SCHOKOLADE
TEMPERIEREN**



**SCHOKOLADE
KRISTALLISATION**

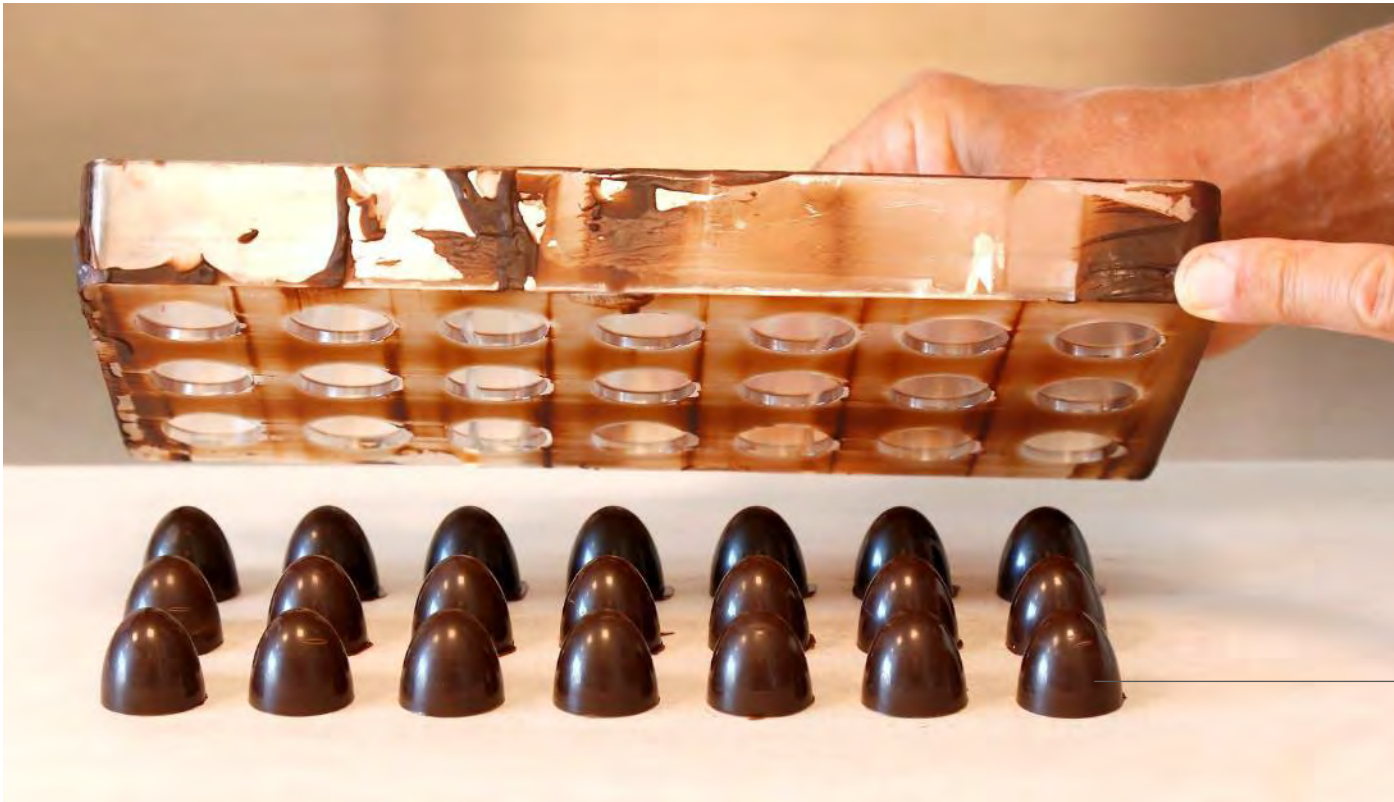


**LAGERUNG 15°C
KEINE FEUCHTIGKEIT**

Pralinen und Schokoladen



Pralinen und Schokoladen



Kristallisation mit dem Schockfroster
Glänzend, perfekt vom Schimmel befreit,
ohne Feuchtigkeit und Kondenswasser

Zubereitungszeit **30 Minuten**

MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ



Plus mit Schockkühler

1. Hohe und konstante Qualität im Laufe der Zeit.
2. Vollständige Kontrolle von Temperatur und Luftfeuchtigkeit.
3. Verkürzte Produktionszeit.
4. Möglichkeit, das Angebot zu erweitern.
5. Herstellung von hausgemachtem Konfekt mit hohen Gewinnspannen.
6. Integrierte Produktionstätigkeit und keine Notwendigkeit für spezifische Geräte.

MODI | VISION

HALTEN



Halten

Hält Ihre **Fertiggerichte** und Ihre Desserts auf **Serviertemperatur**.

Bei den Vision-Schockkühlern können Sie den **Prozentsatz der Luftfeuchtigkeit** wählen, um den richtigen Feuchtigkeitsgehalt der gekochten Lebensmittel zu erhalten.

In **Mensen, Krankenhäusern** und in der **Gastronomie** ist es nützlich für die Konservierung von geschmortem Fleisch und Fisch, Schmorgerichten und Aufläufen.



Lasagne, Kartoffeln und grüne Bohnen

2 Stunden lang bei 65°C gehalten.
Serviert in 2 Minuten ab Bestellung

MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ



Halten

Die Warmhaltefunktion ist in den **Kochzentren** weit verbreitet, wenn sie mit der **zeitversetzten Heißbindung** arbeiten.

Der Produktionsprozess umfasst:

1. Vorbereitung
2. Portionierung
3. Warmhalten
4. Hot-Pot-Lieferung

Die Verwendung des Schockfrosters zum Warmhalten ermöglicht es Ihnen, den Ofen freizugeben und den Kauf von speziellen Temperaturhaltern zu vermeiden.

MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Plus mit Schockkühler



1. Forno-Ofen zum Kochen, Regenerieren und Veredeln verfügbar.
2. Effizienz und Schnelligkeit der Dienstleistung.
3. Verkürzung der Dienstzeiten und dadurch Erhöhung der verfügbaren Abdeckungen.
4. Einfache Verwaltung des Services für verzehrfertige Mahlzeiten.
5. Lagerung von kalten Desserts bei Serviertemperatur.

MODI | VISION

GÄRUNG



Gären

Für eine perfekte Gärung muss der Teig die richtige Temperatur für die richtige Zeit haben, ohne plötzliche Feuchtigkeitsschwankungen.

Wie geschieht das normalerweise?

RAUMTEMPERATUR

- Unkontrollierte und variable Temperatur und Luftfeuchtigkeit
- Unkontrollierte Hefeentwicklung
- Dehydratisierung des Teigs

KÜHLSCHRANK

- Unkontrollierte und variable Luftfeuchtigkeit
- Dehydratisierung des Teigs
- Langsames Testen

GÄRUNTERBRECHER

- Dediziertes Gerät mit einer Funktion

MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Gären

MODI

Schafft stabile mikroklimatische
Bedingungen für das Aufgehen
von Teigen



VISION

Perfekte Hefeentwicklung. Kontrolle von
Temperatur, Belüftung und Feuchtigkeit



Spezielle Teige und Mehle

Die Anpassung der Rezepte durch die Verwaltung der Parameter, die die Qualität der Hefe bestimmen, ermöglicht es Ihnen, mit speziellen Mehlen und Hefen zu arbeiten.



Arbeitsmittel



Gourmet-Pizza mit Sauerteig-Starter
Teig im Übernachtprogramm gegangen,
gekocht, tiefgefroren und in 5 Minuten
regeneriert

Brot und Hefeprodukte

Brot im VISION-Schockfroster erprobt
90 Minuten - 28°C
85% Luftfeuchtigkeit - 25% Belüftung



Brot an der frischen Luft getestet
90 Minuten - ? °C
? Luftfeuchtigkeit - ? Belüftung



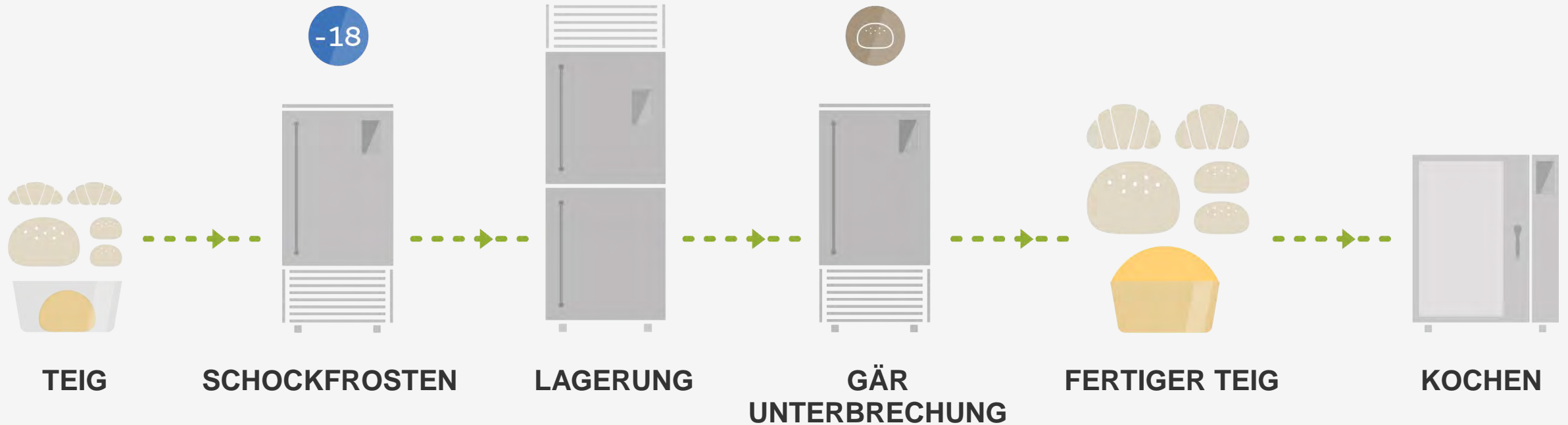
MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Gären - Arbeitsablauf



MODI AKTIV
VISION F
VISION NUVÖ

Gärunterbrechung - Arbeitsablauf



Was soll gesäuert werden?

CATERING

Die Erprobung und die Retardererprobung bieten die Möglichkeit, die Produktion mit hausgemachten Referenzen zu erweitern, charakteristische Produkte, die zur Differenzierung beitragen, indem sie den Einkauf von Halbfertigprodukten reduzieren.

Focacce

Brot

Brotstangen

Kekse

Crostini-Böden

Vorgekochte Pizzaböden

Pikanter Panettone

PASTRY

Der Schockfroster ist ein Hilfsmittel für die Gärung, das jede Bäckerei haben sollte. Er ist sehr nützlich für diejenigen, die Modelle ohne Befeuchter oder ohne Gärschrank haben. Er ermöglicht eine Diversifizierung der Produktion.

Croissants

Süße Brötchen

Brioche (venezianisch, sizilianisch, gefüllt)

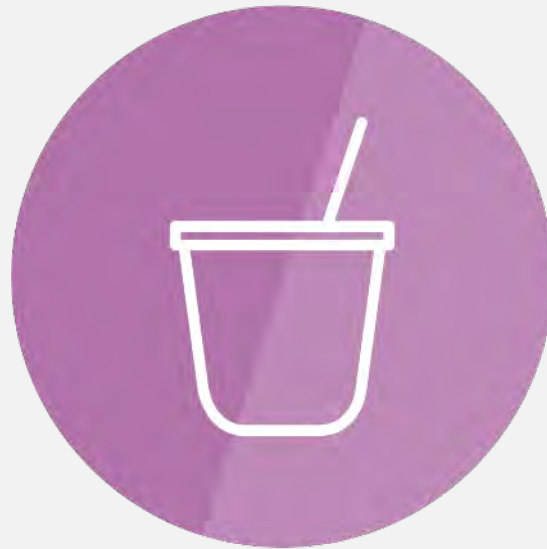
Focacce

Krapfen

Panettoni

VISION

YOGHURT



VISION F
VISION NUVÖ

Normaler Joghurt mit Obst
Gereifter Joghurt aus
mit Nachtprogramm
und strahlengekühlt



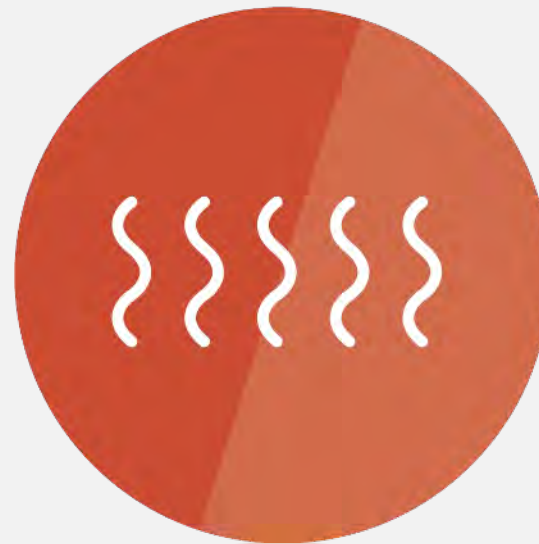
Joghurt

Es ermöglicht die Herstellung von cremigem, natürlichem Joghurt mit der einfachen Verwendung von Milch guter Qualität.

Bauernhöfe und **B&Bs** können ihr Frühstück mit einem lokalen, hausgemachten Produkt aufwerten.

VISION

PASTEURISIERUNG



Pasteurisierung

Es eliminiert pathogene und die meisten vegetativen Mikroorganismen in Lebensmitteln und verlängert die Haltbarkeit.

Pasteurisierte Lebensmittel in verschlossenen Gläsern können bei Raumtemperatur mehrere Wochen aufbewahrt werden.

Wie wird das normalerweise gemacht?

AUTOCLAVE

- Speziell für die industrielle Produktion geeignete Leuchte
- Teures Produkt

OVEN

- Mangelnde Kühlung am Ende der Pasteurisierung
- Schwierigkeiten bei der Aufrechterhaltung einer stabilen Temperatur

Pasteurisierung



Mit dem bereits in der Küche vorhandenen Schockfroster können **neue Produkte** hergestellt und verkauft werden, wodurch ein Parallelgeschäft zum Hauptgeschäft entsteht.

Gemüsegärtner
Eingelegte
Gemüsemischung
pasteurisiert mit VISION

Soße und hausgemachte Gurken

370 g netto Gewicht



EINKAUF	VERKAUFSPREIS
€ 1,6	€ 4,9
GEWINNSPANNE	JÄHRL. PROFIT
294 %	€ 2.475

Verkauf: 750 Stk.



EINKAUF	VERKAUFSPREIS
€ 2,5	€ 5,9
GEWINNSPANNE	JÄHRL. PROFIT
230 %	€ 3.400

Verkauf: 1000 Stk.

Was sollte pasteurisiert werden?

Der Kunde, der zu Hause produzieren und pasteurisieren möchte, muss:

1. Ein Produkt herstellen und es pasteurisieren
2. Lassen Sie die Ladung von Bourdain von einem Analyzelabor messen
3. Pasteurisierung der Produkte bei der vom Prüflabor angegebenen Temperatur

CATERING

Konfitüren

Saucen

PASTRY

Säfte

Konfitüren in Gläsern

Einzelportionsstaus für die Lieferung

Haselnusscreme im Glas

VISION

LANGSAMES GAREN



+85

Kochen bei niedriger Temperatur

Wie wird normalerweise bei niedrigen Temperaturen gegart?

RONER

- Hohe Präzision und Temperaturstabilität
- Gerät mit kleinen Abmessungen
- Garen von kleinen Stücken
- Nur Vakuumgaren
- Schockkühlen oder Tiefgefrieren nicht im selben Gerät enthalten

OFEN

- Schockkühlen oder Schockgefrieren nicht im selben Gerät enthalten
- Instabile Temperatur aufgrund der thermischen Trägheit der Heizelemente
- Geeignet für das Garen bei hohen Temperaturen
- Empfohlen zum Garen von Fleisch mit hohem Bindegewebsanteil über einen längeren Zeitraum. Am Ende des Garvorgangs mit dem Reifungsprozess fortfahren, das Produkt schüttelt nicht

Niedertemperaturgaren mit Dampf

NUVŌ™ ist die innovative, patentierte Technologie, die das Garen von Lebensmitteln bei niedrigen Temperaturen unter Zugabe von Dampf und die Kombination von Schockkühlung und Schockfrostung ermöglicht. Das Garen kann in einem Vakuum oder ohne Beutel erfolgen.



Niedertemperaturgaren mit Dampf



Dank NUVÖ™ sind Lebensmittel vollständig umhüllt von heißem Dampf.

Die Mikro-Wasserpartikel sorgen für eine hervorragende Wärmeübertragung und damit für ein gleichmäßiges und schonendes Garen.

Mit NUVÖ™ kommt der gesamte Cook&Chill-Prozess ohne die Handhabung von Tablettts oder Wagen aus. und ohne Eingreifen des Personals.

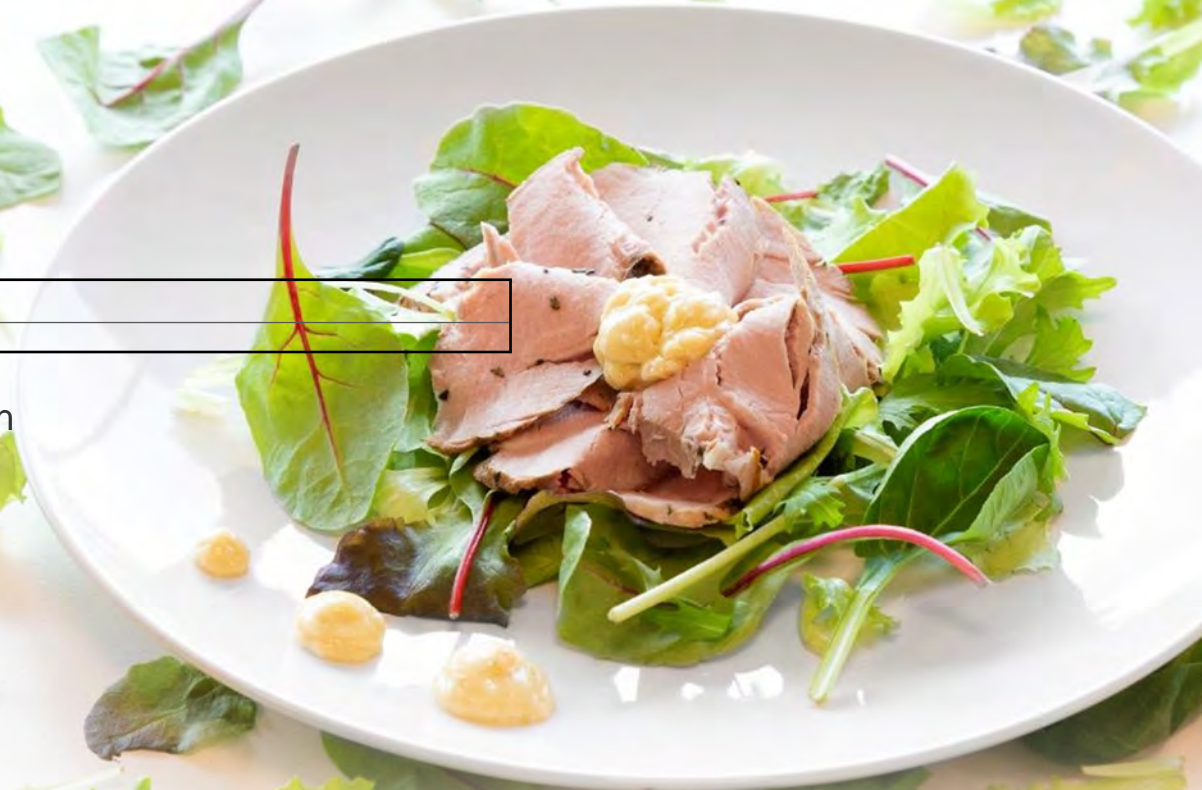
Nach Beendigung des Garvorgangs: Schnellkühlen, Einfrieren oder Halten auf der gewünschten Temperatur programmiert werden. oder Halten auf der gewünschten Temperatur programmiert werden.

Niedertemperaturgaren mit Dampf



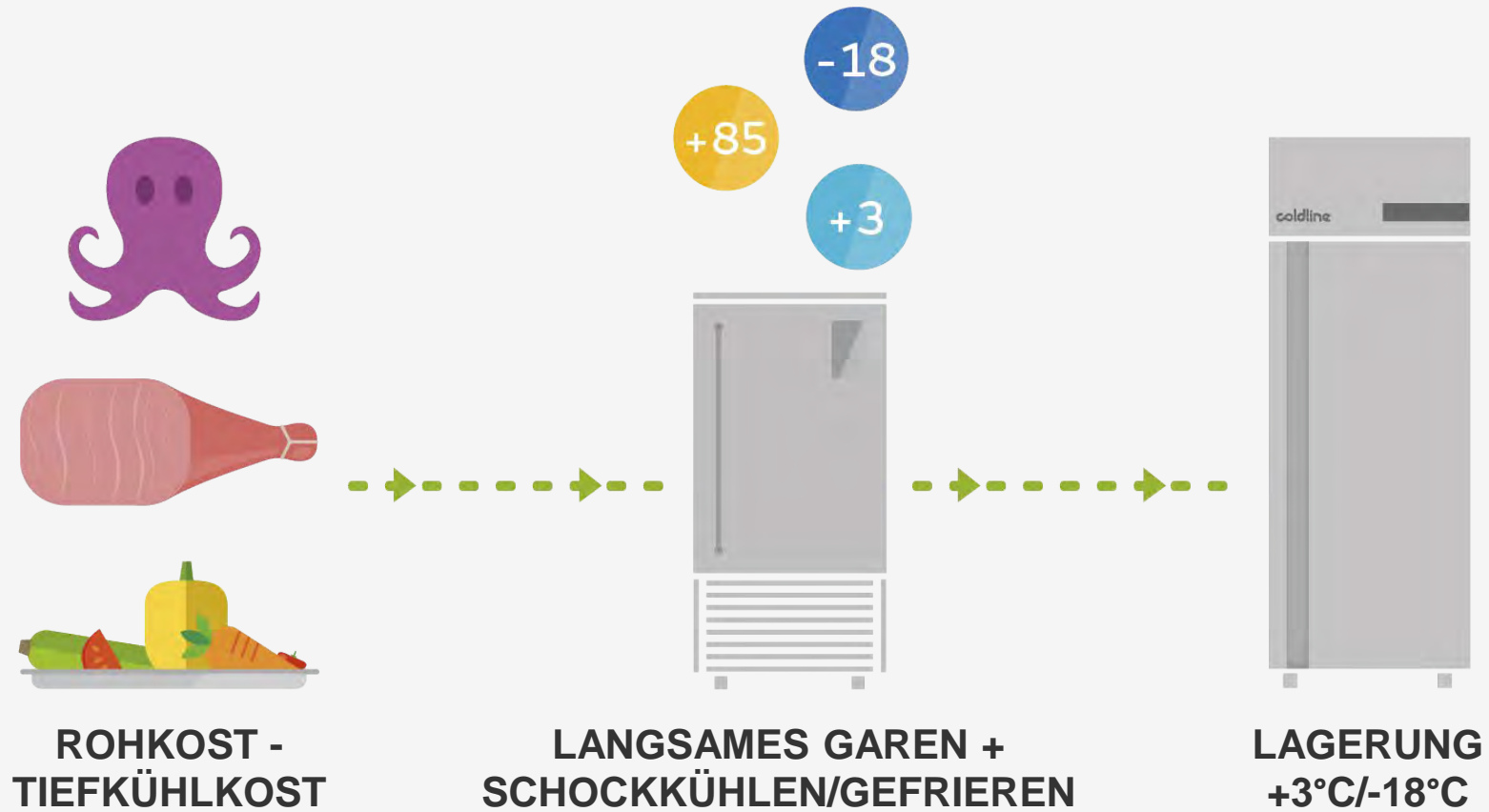
Lammfilet

2 Stunden lang bei 65°C im Kern
gegart, automatisch mit VISON
NUVÖ schockgekühlt



VISION NUVÖ

Langsames Garen - Arbeitsablauf



VISION NUVÖ

Langsames Garen - Arbeitsablauf



ROHKOST / TIEFKÜHLKOST

LANGSAMES GAREN +
SCHOCKKÜHLEN/GEFRIEREN

Was kann man mit Vision kochen?

CATERING

Garen, bei dem die Kerntemperatur kritisch ist und nicht überschritten werden darf. Sobald der Gargrad erreicht ist, wird automatisch die Schockabkühlung gestartet.

Oktopus

Roastbeef

Kalbfleisch in Thunfischsauce

Schweinefilet

Schinken

Steaks

Vorbraten auf der Bratplatte

Das langsame Garen ermöglicht ein originelles Kochen und die Herstellung von unverwechselbaren Referenzen:

Eingetopfte Fische

Regeneration in einem Dampf- oder Bain-Marie-Ofen

Aufgüsse

Aromatisierte Öle

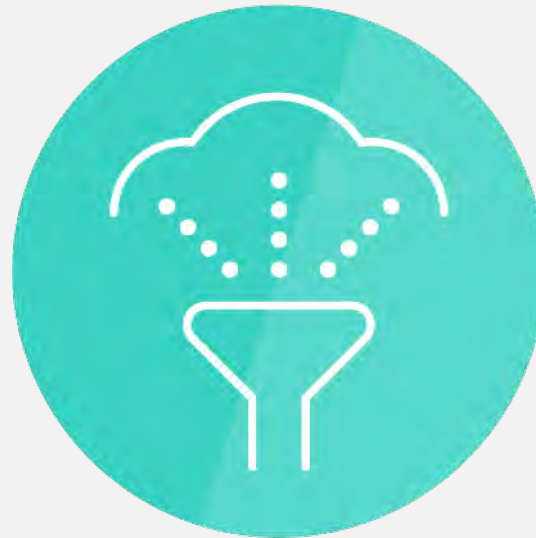
Plus mit Schockfroster-Vision



1. Kombinieren Sie die Vorteile des langsamen Garens und des schnellen Abkühlens.
2. Kombinieren Sie das langsame Garen mit der Aufrechterhaltung der Serviertemperatur.
3. Durchführung von Nacharbeit ohne Anwesenheit von Personal.
4. Energieeinsparung.
5. Freie Öfen für andere Kochvorgänge.
6. Verwendung des Geräts 24h.
7. Mögliches Kochen ohne Vakuum und große Formate.
8. Ausgezeichnete Gleichmäßigkeit beim Garen dank des Dampfes.

VISION

DESINFEKTION



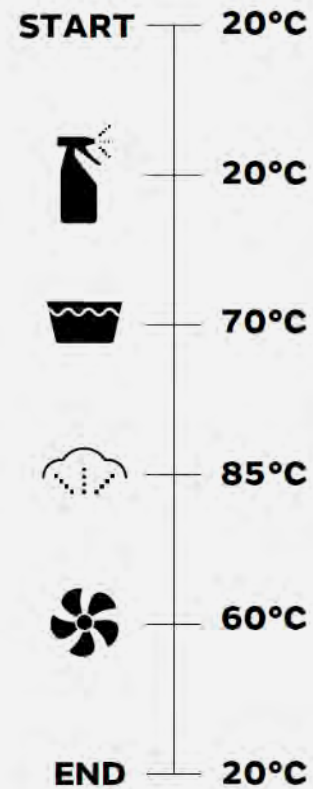
Desinfektion

Der Schockfroster ist ein Gerät, in dem verschiedene Arten von Lebensmitteln verarbeitet werden: Fleisch, Fisch, Teige, Süßigkeiten usw. Betriebstemperaturen und Luftfeuchtigkeit können **ein günstiges Umfeld für die Entwicklung von Sporen, Schimmelpilzen und Bakterien schaffen.**

Die Desinfektion der Kühlkammer ist unerlässlich, damit die **Lebensmittel sicher gehandhabt werden und ihre Gesundheit** nicht beeinträchtigt wird, sondern im Gegenteil ihre Haltbarkeit verlängert werden kann.

Die Sanitisierung mit Dampf bietet die Möglichkeit, Innenflächen und Bauteile zu **sanitisieren**, die wir sonst nicht erreichen können. Dadurch wird die mögliche Bildung von Sporen und Schimmelpilzen verhindert und die Vermehrung von Bakterien unterbunden.

VISION NUVÖ



Desinfektion mit Dampf

Er desinfiziert die Oberflächen der Kammer und des Verdampfers mit heißem Dampf.

Die Sanification-Funktion kombiniert die Wirkung von **Reinigungsmitteln** und heißem **Dampf**, um Schimmelbildung zu vermeiden und unangenehme Gerüche zu entfernen.