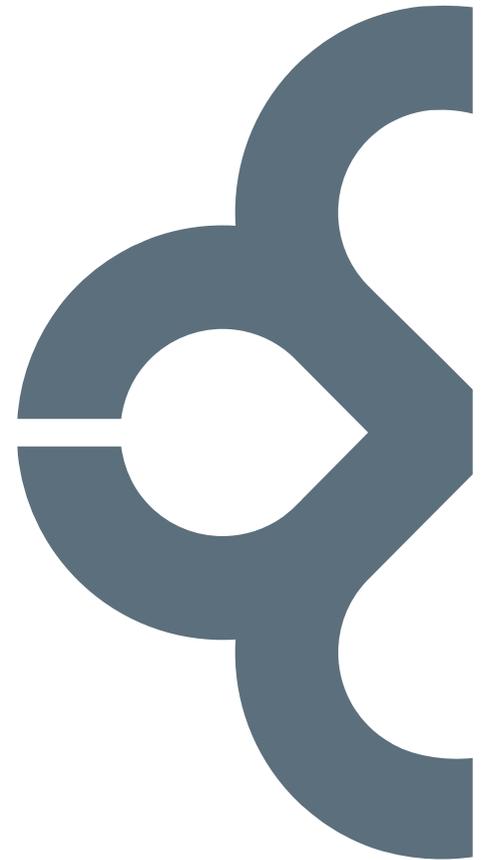


VISION

ANWENDUNGEN



VISION

ANWENDUNGEN

VISION BEGINNT IN DER ZUKUNFT!

DIE FORTSCHRITTLICHSTE TECHNOLOGIE AM MARKT

VISION ist das Ergebnis der dreijährigen Forschungsarbeit von Coldline. Heute zählt Vision zur neuen Generation von Multifunktionsmaschinen, welche die fortschrittlichste Technologie einsetzt, die es am Markt gibt. Mit VISION lassen sich die Temperatur zwischen -40°C und $+35^{\circ}\text{C}$, die Feuchtigkeit zwischen 40% und 95% sowie die Belüftungsstärke zwischen 30% und 100% einstellen. Dank dieser Innovation kann eine einzige Maschine überraschend viele Funktionen ausführen.

DESIGN FÜR MEHR KOMFORT

Für das Design von VISION war nicht nur die Optik ausschlaggebend, sondern man wollte auch dem Komfort bei der täglichen Handhabung eine völlig neue Dimension verleihen. Die Flächen aus Edelstahl AISI 304, der stabile Griff, das bequeme Bedienfeld schenken VISION eine einzigartige, innovative Ästhetik.

LEIDENSCHAFT ALS WICHTIGSTE INGREDIENZ

VISION bietet sich als ein Partner an, der selbst die anspruchsvollsten Bedürfnisse von professionellen Benutzern zufrieden stellt. Die Leidenschaft für die Koch- und Konditorkunst bildet die Grundlage für das Projekt von VISION. Traditionelle Werte und modern interpretierte Rezeptklassiker werden dank einer Technologie umgesetzt, die bislang noch unvorstellbar war.



HALTEN SIE DIE KOSTEN IM ZAUM

REDUKTION VON KOSTEN FÜR DIE HANDHABUNG

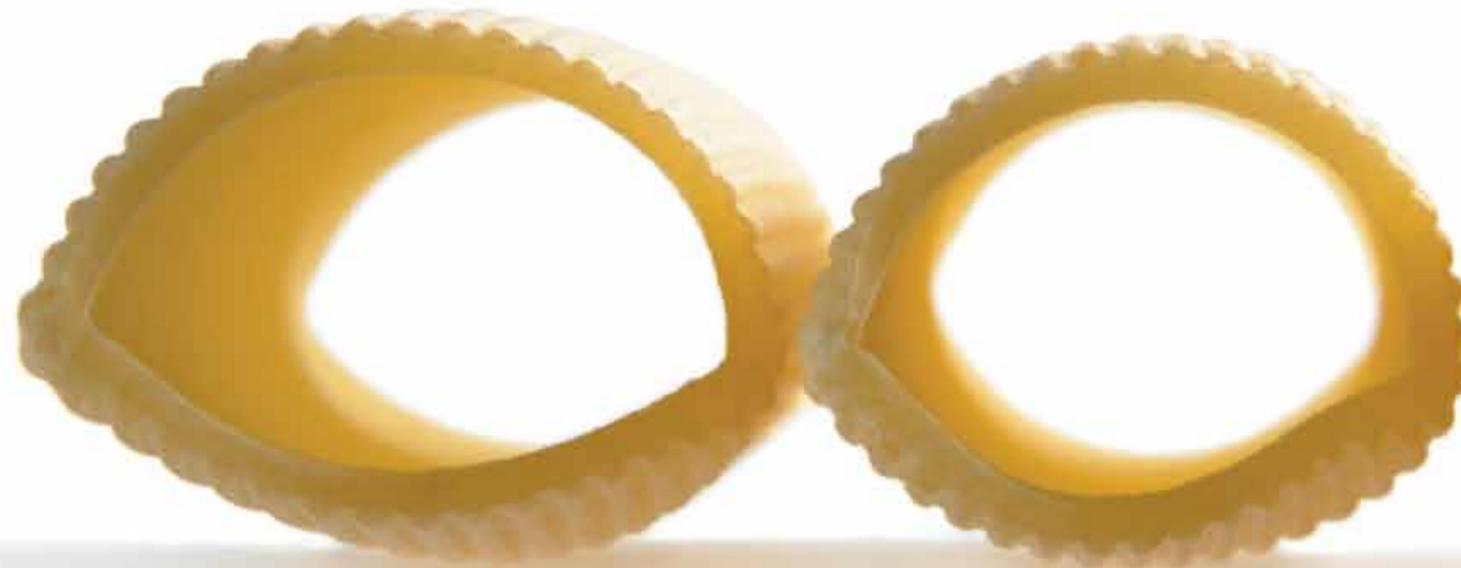
Das richtige Verhältnis zwischen Kosten und Gewinn bildet die Basis für eine erfolgreiche Tätigkeit. Aber auch die modernen Technologien wirken sich - sowohl in puncto Zubereitungsprozesse als auch hinsichtlich von Kühlung, Aufbewahrung und Gärung - erheblich auf das Betriebsergebnis aus. VISION wurde entwickelt, um die Handhabungskosten zu reduzieren und um Ihnen gleichzeitig das beste Qualitätsergebnis zu sichern.

MEHR EFFIZIENZ BEI RATIONELLER RAUMGESTALTUNG.

Eine Maschine, die gleich mehrere Funktionen ausführt, hilft Platz einzusparen und so die Effizienz des Unternehmens zu steigern. Der in der Arbeitsumgebung zur Verfügung stehende Platz reicht oft nicht für die tatsächlichen Erfordernisse aus. Daher ist es besonders wichtig, diesen Raum mit System zu organisieren. Ein gut durchdachtes Konzept bei der Raumgestaltung trägt ganz wesentlich dazu bei, dass die Zubereitungszeiten und demzufolge die Kosten für das Personal reduziert werden.

LASSEN SICH LEISTUNGSTÄRKE UND NIEDRIGER VERBRAUCH MITEINANDER VERBINDEN?

VISION bemisst laufend die Leistung, wodurch unnötige Energieverschwendung verhindert wird. Je nach Art des Produktes und der jeweiligen Menge kühlt Vision sehr intensiv, aber kontrolliert ab. Wenn man auf spezielle Rezepte zum Schnellabkühlen und Frosten zugreifen kann, bedeutet dies eine hohe Energieersparnis, weil der Kompressor in jenen Phasen anhält, in denen zusätzliche Kühlenergie nicht erforderlich ist.



PRODUKTION RUND UM DIE UHR



VISION ARBEITET TAG UND NACHT

Ein herkömmlicher Schnellabkühler wird nur wenige Stunden am Tag eingesetzt, während er in der restlichen Zeit ungenützt bleibt. Im Gegensatz dazu arbeitet VISION ununterbrochen. Tagsüber arbeitet das Gerät als Schnellabkühler und Schockfroster, während der Nacht lässt es Teige gehen oder taut Produkte sanft auf, damit alles am nächsten Morgen bereit steht.

MEHRERE FUNKTIONEN, VIELE VORTEILE

VISION vereint in nur einem einzigen Gerät die Funktionen Schneeabkühlen, Tiefgefrieren, Gären, Aufbewahren und Auftauen. Entwickelt wurde VISION in Zusammenarbeit mit international renommierten Küchenchefs und Konditormeistern, wobei bewährte Tradition und fortschrittliche Technologie miteinander verknüpft wurden. Eine einzige Maschine, die einfach und unglaublich vielseitig in der Nutzung ist.

KEINE GEBRAUCHSANWEISUNG IST MEHR NÖTIG

Für jede Funktion kann man nützliche Informationen und praktische Tipps abrufen. Dazu einfach das Symbol „i“ berühren. Das Lesen langweiliger Gebrauchsanweisungen erübrigt sich. Sie können sich nun voll auf Ihre Arbeit konzentrieren. Alle Daten sind im Abschnitt HACCP gespeichert, können angezeigt, ausgedruckt oder mit dem USB-Stick heruntergeladen werden.



4 TAGE VORBEREITUNG FÜR 7 TAGE EINSATZ

COOK & CHILL

Ein Unternehmen, das unter dem Motto Cook & Chill arbeitet, kann die Produktion an 4 Tagen der Woche für 7 Tage Einsatz organisieren. VISION hilft Ihnen, die Ausgangsprodukte wirtschaftlich zu verwalten, die Qualität zu verbessern und Verschwendung auf ein Minimum zu reduzieren.

PRAKTISCHE PORTIONEN

Das Einfrieren von Einzelportionen hat sich als sehr zweckmäßig erwiesen. Zwei kleine Portionen aufzutauen geht wesentlich schneller als eine große. Darüber hinaus besteht nicht die Gefahr, dass man mehr auftaut als man benötigt. Wenn Sie flache oder gleichförmige Päckchen verwenden, können Sie die Produkte einfach und geordnet stapeln. Mit dem Bluetooth-Drucker können Sie Klebeetiketten drucken und auf der Packung anbringen, die das Produkt mit dem Produktionsdatum und der Menge kennzeichnen. So haben Sie das Ablaufdatum Ihres Vorrates immer unter Kontrolle.

SCHNELLABKÜHLEN, TIEFGEFRIEREN UND AUFTAUEN DER BENÖTIGTEN MENGE

Nach der Zubereitung können Sie das Produkt auf +3° schnell abkühlen und es in hermetisch dichten Behältern getrennt bis zu einer Woche aufbewahren. Produktmengen, die momentan nicht gebraucht werden, können einfach bei -18°C eingefroren und bei Minustemperatur aufbewahrt werden. Das Auftauen von Teilmengen mit dem Spezialprogramm von VISION, führt zu keiner Beeinträchtigung der Qualität.

LÄNGERES AUFBEWAHREN, VIELE VORTEILE

WISSEN SIE, WARUM DIE LEBENSMITTEL RASCH VERDERBEN?

Wir alle wissen, dass Bakterien die in den Nahrungsmitteln vorhandenen chemischen Substanzen umwandeln und diese dadurch verderben. Vielleicht wissen jedoch einige nicht, dass im Temperaturbereich zwischen +65°C und +10°C die Bakterien die idealen Bedingungen ihrer Verbreitung vorfinden. Genau diese Situation ist gegeben, wenn wir ein zubereitetes Produkt bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

ERHÖHEN SIE BIS ZU 70% DIE LAGERZEIT EINES LEBENSMITTELS

Die Tätigkeit der Bakterien wird beschleunigt, je mehr die Produkte dem gefährlichen Temperaturbereich ausgesetzt sind. Die Schnellabkühlung eines zubereiteten Produktes verlängert beachtlich die Aufbewahrungszeit. Gleichzeitig wird der Gewichtsverlust durch Verdampfung reduziert und die ursprüngliche Qualität aufrechterhalten.

KANN DIE PRODUKTFRISCHE LÄNGER AUFRECHT ERHALTEN BLEIBEN?

Die Kälte ist heute mehr als je zuvor eine strategische Ressource im Produktionszyklus einer Küche oder einer Konditorei. Es gibt allerdings unterschiedliche Arten von Kälte. Die Haltbarkeit eines Produktes hängt von der richtigen Kombination von Temperatur, Feuchtigkeit und Belüftung ab.

VISION verändert entsprechend diese Werte und verlängert dadurch die Lagerzeit von Frischprodukten, wobei es zu deutlich weniger Verschwendung kommt.



FÜR JEDES PRODUKT DIE RICHTIGE KÄLTE



SIND KOCHEN UND SCHNELLABKÜHLEN SO UNTERSCHIEDLICHE PROZESSE?

Das Schnellabkühlen ist eine thermische Behandlung, die dem Kochen analog ist. Dabei wird einfach die Kälte anstatt der Wärme genutzt. Beim Kochen sind die Faktoren Temperatur und Zeit je nach Produkt unterschiedlich. Wer würde beispielsweise ein zartes Goldbrassenfilet in derselben Zeit und mit derselben Temperatur wie einen großen Schweinebraten zubereiten? Auch bei der Schnellabkühlung ist es von grundlegender Bedeutung, unterschiedliche Temperaturen und Zeiten, die auf das behandelte Produkt abgestimmt sind, anzuwenden, was allerdings mit den herkömmlichen Schnellabkühlern nicht möglich ist. Im Gegensatz dazu verwendet VISION nur spezifische Prozesse, die auf die Art und die Menge jedes Produktes und seiner ursprünglichen Eigenschaften abgestimmt sind.

DAS MIKROKLIMA VON VISION BEHÄLT DIE FRISCHE LANGE BEI

Es wäre restriktiv VISION als "Temperaturschnellabkühler" zu bezeichnen, weil er de facto ein neues Konzept eines Kältegerätes einführt. Das Gerät kontrolliert Temperatur, Feuchtigkeit und Belüftung mit Sonden, die an strategischen Stellen positioniert sind. Ein Produkt bleibt lange Zeit frisch, sofern die Luftfeuchtigkeit auf einem optimalen Level gegeben ist. Der typische Fall ist das Gemüse, das nach und nach runzelig wird, wenn es die Feuchtigkeit an die Umgebung abgibt. Mit VISION stellen Sie das ideale Mikroklima für jedes Nahrungsmittel ein und verlängern dadurch die Lagerzeit.

IST DER RICHTIGE TOUCH VON KÄLTE MÖGLICH?

Um ein optimales Ergebnis beim Schnellabkühlen und Tiefgefrieren zu erzielen, muss die Intensität der Belüftung kontrolliert werden. Ein zu starker Luftstrom kann nämlich die Produkte zerstören, was zu einer raschen Dehydrierung oder zu einer schädigenden Reifbildung an der Oberfläche führen würde. VISION hat die außergewöhnliche Fähigkeit, den richtigen Touch von Kälte zu erzeugen.

IST TIEFGEKÜHLTER FISCH VON GUTER QUALITÄT?

WAS GESCHIEHT MIT DEM FISCH GESCHMACKLICH, WENN ER TIEFGEKÜHLT WIRD?

Was passiert mit dem tiefgekühlten Fisch in puncto Aussehen, Geschmack und Konsistenz? Viele glauben, dass der Fisch an Qualität verliert. Mit der Funktion Tiefgefrieren bei kontrollierter Temperatur und Belüftung wird das im Fleisch enthaltene Wasser rasch zu Mikrokristallen verfestigt, wodurch die Zellmembrane nicht zerstört werden und Aromatik, Geschmack und Konsistenz unverändert bleiben. Dem Gaumen ist es nicht möglich, frischen Fisch von Fisch zu unterscheiden, der mit VISION schnell abgekühlt wurde.

ROHER FISCH UND DIE ANISAKIS-GEFAHR

Rohfisch wird immer häufiger in Restaurants konsumiert, was an und für sich aufgrund des wertvollen Omega 3 sehr gesund ist. Es gibt allerdings auch Gefahren, die durch die Kontaminierung mit Anisakis hervorgerufen werden können. Es handelt sich dabei um einen äußerst widerstandsfähigen, gesundheitsgefährdenden Parasiten, der nur durch langes Kochen oder tiefe Temperaturen unschädlich gemacht werden kann. Die EU-Verordnung 853/2004 sieht vor, dass das Fischprodukt, bevor es im Rohzustand serviert wird, schnell abgekühlt werden muss. Daher dürfen Sushi, Krustentiere, Muscheln, roher oder marinierter Thunfisch nur serviert werden, nachdem das Produkt zuvor abgekühlt worden ist.

FRISCHER ODER MIT VISION TIEFGEFORENER FISCH?

Ein ordnungsgemäß mit VISION durchgeführter Gefriervorgang garantiert Ihnen eine Qualität, die das Frischprodukt nicht zu gewährleisten in der Lage ist, wenn es länger als einen Tag aufbewahrt wird. Für Krustentiere, Fischfilets, ganze Fische können Sie die Verkaufszeit über die biologische Haltbarkeit hinaus verlängern. Ein richtig tiefgefrorener Wolfsbarsch weist eine wesentlich bessere Qualität auf, als ein frischer Fisch, der 2 Tage lang aufbewahrt wurde.



KANN MAN TIEFGEKÜHLTES FLEISCH DIREKT ZUBEREITEN?

SIND EINFRIEREN UND TIEFKÜHLEN SYNONYME?

Viele sind überzeugt, dass Einfrieren und Tiefkühlen Synonyme sind, aber das ist nicht richtig. Bei den Prozessen des Einfrierens und Tiefkühlens gibt es eine grundlegende Variable, welche die beiden Techniken grundlegend voneinander unterscheidet: die Zeit! Im Unterschied zum Einfrieren ist das Tiefkühlen ein sehr rascher Prozess, der unter Ausnutzung sehr niedriger Temperaturen, die organoleptischen Eigenschaften, Geschmack, Aroma und Aussehen der Produkte unverändert lässt.

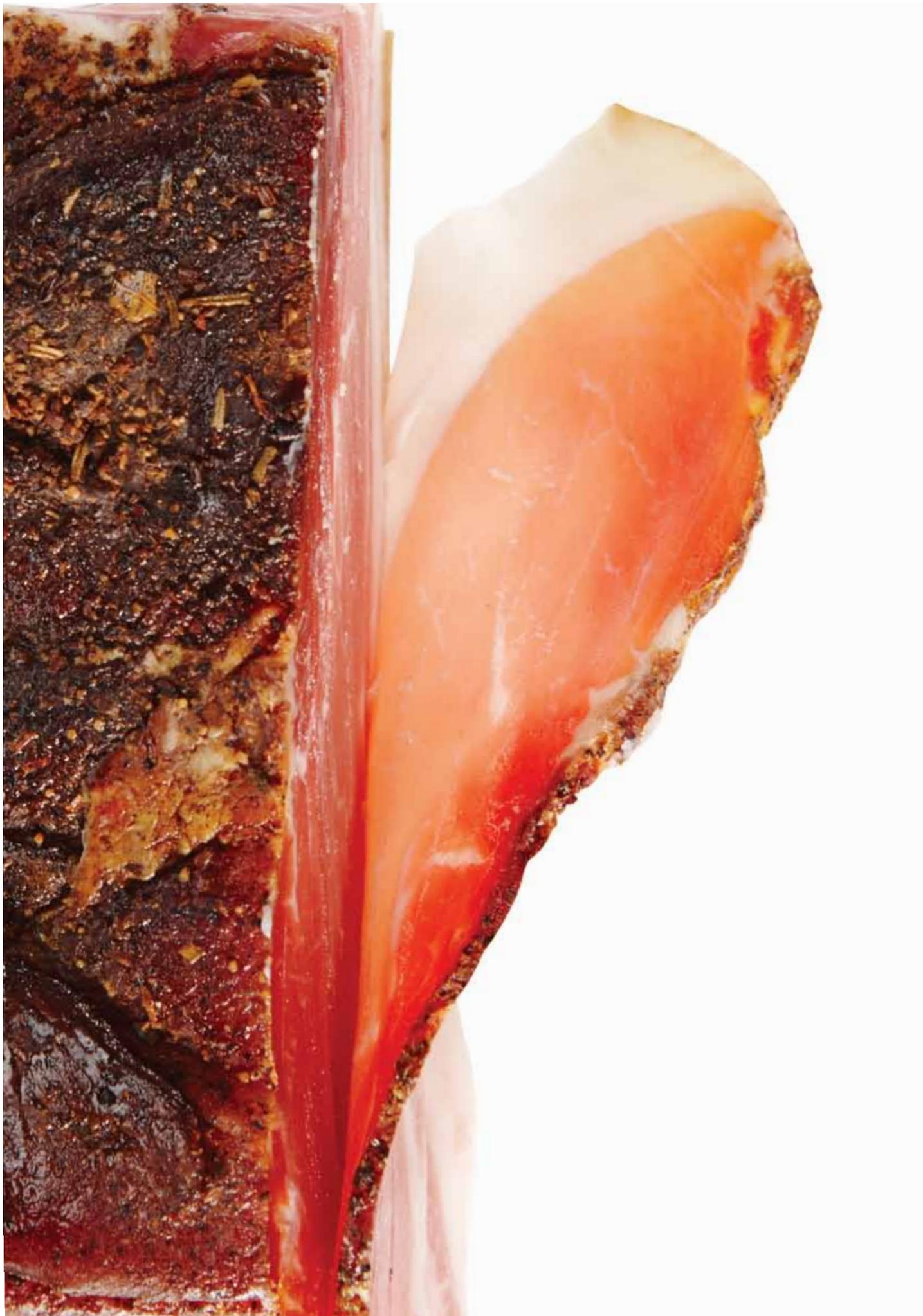
HABEN SIE SCHON EINMAL PROBIERT EINGEFRORENES FLEISCH ZU TEILEN?

Wenn Sie in einem herkömmlichen Freezer ein Steak von mittlerer Stärke einfrieren und sie dieses dann mit den Händen teilen wollen: so wird sich nur das Fleisch biegen lassen, aber es kann unmöglich gebrochen werden. Versuchen Sie dies nach einem Frostungszyklus mit VISION, werden Sie einen trockenen, präzisen Crack hören. Beim Betrachten des Fleischinneren werden Sie feststellen, dass es keine farblichen Veränderungen aufweist. Es wurde der Prozess der Mikrokristallisation aktiviert: das Wasser gefriert, ohne die Zellmembranen und die Fasern zu zerreißen. Das Produkt erfährt keine Veränderung in seiner biologischen Struktur. Während der Auftauphase wird keine Flüssigkeit frei und das Produkt bleibt zart und saftig, so als ob es frisch wäre.

GEGRILLTES FLEISCH IM OFEN BEI 220°C IN 8 MINUTEN

Ein mit VISION tiefgekühltes Produkt kann wie ein frisches Produkt zubereitet werden. Eine Hühnerbrust, ein Schweins- oder Rindsschnitzel, eine Wurst: Sie können in 8 Minuten im Backrohr bei 220°C einen Grillmix aus Fleisch zubereiten und dabei qualitativ hochwertige Ergebnisse erzielen, ohne dass Sie Frischprodukte verschwenden.





KANN MAN AUFSCHNITT TIEFGEFRIEREN?

KANN MAN AUFSCHNITT TIEFGEFRIEREN?

Man denke an ein Bankett mit Aufschnitt als Antipasto. Die Vorbereitungsarbeit ist knapp vor dem Servieren sehr zeitintensiv. Dafür braucht man Personal, das man allerdings für wichtigere Tätigkeiten einsetzen könnte. Roter Schinken, Bresaola, Speck: mit VISION können Sie im Vorfeld die Wurstspezialitäten aufschneiden und sie bis 20 Tag vor der Veranstaltung tiefgefrieren. Diese werden dann kurz vor der Feier bei Raumtemperatur aufgetaut. Dieses Ergebnis lässt sich dank der reduzierten Belüftung in der Phase des Tiefgefrierens erzielen, wodurch Oxidationen vermieden werden und ein Produkt gewährleistet wird, so als wäre es gerade aufgeschnitten worden - erstklassig in puncto Optik Aroma, Konsistenz und Geschmack.

WARUM LUFTGETROCKNETER RINDERSCHINKEN DUNKLER WIRD?

Die luftgetrockneten Rinderschinken werden innerhalb weniger Minuten dunkel, was nicht gerade appetitlich wirkt. Wird sie allerdings mit VISION tiefgefroren, dann verbindet sich das Hämoglobin der Fasern mit dem Sauerstoff, wodurch die Farbe für lange Zeit sehr intensiv bleibt. Im Sommer haben Sie bei Banketts im Freien rund 3 Stunden Zeit, bevor sich die Farbe verändert. Dasselbe gilt auch für Speck und Rohschinken.

WARUM SOLLTE MAN UNNÖTIGERWEISE ENERGIE VERSCHWENDEN?

Mit VISION können Sie eine Temperatur von -40°C erreichen, aber bereits bei -30°C greift das System bei geringeren Stärken, wie aufgeschnittenen Würsten. Warum sollte man also unnötigerweise Energie verschwenden? Mit dem Spezialprogramm erzielen Sie eine beachtliche Ersparnis an Ressourcen, die anderenfalls verloren gingen.

VON NUN AN 5 JAHRESZEITEN

REDUZIEREN SIE DEN KONSUM VON INDUSTRIELLEN TIEFKÜHLPRODUKTEN

Mit VISION können Sie selbst die besten regionalen Produkte der Saison tiefgefrieren und gleichzeitig die Verwendung von Tiefkühlprodukten reduzieren. So haben Sie monatelang einen Vorrat an bereits portioniertem rohen und gekochten Gemüse, das Sie innerhalb weniger Minuten im Ofen oder in der Pfanne zubereiten können. Dies bedeutet eine beträchtliche finanzielle Ersparnis, aber vor allem können Sie die Qualität Ihres Angebotes verbessern, da Sie immer saisonale Produkte zur Verfügung haben.

ARBEITSPANUNG IM VORAUS

Nach der Zubereitung können Sie die Gemüse sofort schnell abkühlen. Dank der sanften Belüftung von VISION kommt es zu keiner Oxidation des Gemüses und die rasche Abkühlung unterbindet den Verdampfungsprozess. Bis zu 4 Tage bleiben die Farben weiterhin appetitlich, das Produkt aromatisch und knackig. Sie können längere Zubereitungen einmal pro Woche durchführen und auf einen Vorrat zurückgreifen, der auf die tatsächlichen Nachfragen abgestimmt ist.

KANN MAN TIEFGEFRORENES GEMÜSE GRILLEN?

Mit VISION können Sie bereits geschnittenes Gemüse tiefgefrieren und je nach Erfordernis direkt auf dem heißen Rost grillen, ohne dass das Produkt vorher aufgetaut werden muss. Sie erhalten innerhalb weniger Minuten eine farbintensive und appetitliche Beilage, die Sie das ganze Jahr über servieren können. Sollten Sie bewusst ein Produkt gewählt haben, zum Beispiel ein Null-Kilometer-Produkt, dann werden Sie ein hervorragendes Ergebnis erzielen.



FRISCHE PASTA SCHNELLABKÜHLEN, TIEFGEFRIEREN UND AUFBEWAHREN

KANN MAN TIEFGEKÜHLTE GNOCCHI KOCHEN?

Nachdem Sie den Teig zubereitet haben, können Sie das Produkt bei kontrollierter Belüftung mit VISION stabilisieren und im Kühlschrank bis zu 3 Tage aufbewahren. Frieren Sie hingegen den Teig ein, können Sie einen Vorrat anlegen, auf den Sie bei Bedarf in den Folgemonaten zurückgreifen können. Sie können das Produkt direkt tiefgekühlt zubereiten. Das Ergebnis wird immer Ihren Erwartungen entsprechen!

VORRAT AN HARTWEIZENNUDELN AL DENTE UND OHNE ÖL

Das Schnellabkühlen der bissfest gekochten und abgegossenen Nudeln führt zu einem thermischen Schock, der den Kochprozess sofort unterbindet. Die Pasta klebt nicht zusammen, weil VISION die Stärke gefriert. Sie brauchen kein Öl, was das Produkt fett machen würde. So ersparen Sie sich auch unnötige Kosten. Sie können die Pasta im Kühlschrank bis zu 3 Tage aufbewahren und auch kleinere Menge verwenden. Diese werden direkt in der Pfanne je nach Zubereitungsart geschwenkt. Sie erhalten so einen köstlichen und appetitlichen ersten Gang al dente, so als wäre er frisch zubereitet worden.

FRISCHE PASTA MIT HOHER FEUCHTIGKEIT LANG AUFBEWAHRT

Frische Pasta ist das handwerkliche Erzeugnis der besten kulinarischen Tradition. Mit Tagliatelle, Tagliolini, Lasagne, Ravioli und Tortellini können Sie exklusive Rezepte zubereiten, vorausgesetzt, dass die Pasta glatt und elastisch ist. VISION ist um Ihre besten Zubereitungen bemüht, weil es die Regulierung der Feuchtigkeit in der Kammer ermöglicht, wodurch Qualität und Frische, durch die sich ein handgefertigtes Produkt von hoher Qualität auszeichnet, beibehalten werden.



LÄSST SICH BEREITS GESCHNITTENES OBST EINFRIEREN?

VORRÄTE AN OBST, SOLANGE SAISON IST

Dank der Frosttechnik von VISION können Sie Obst einfrieren und Verbrennungen durch die Kälte oder die Bildung einer Reifschicht auf der Oberfläche unterbinden. Eingefrorenes Obst ist ein immer verfügbarer Vorrat, mit dem sich beispielsweise ausgezeichnete Mürbteigkuchen, Strudel, Torten und Dekorationen zubereiten lassen.

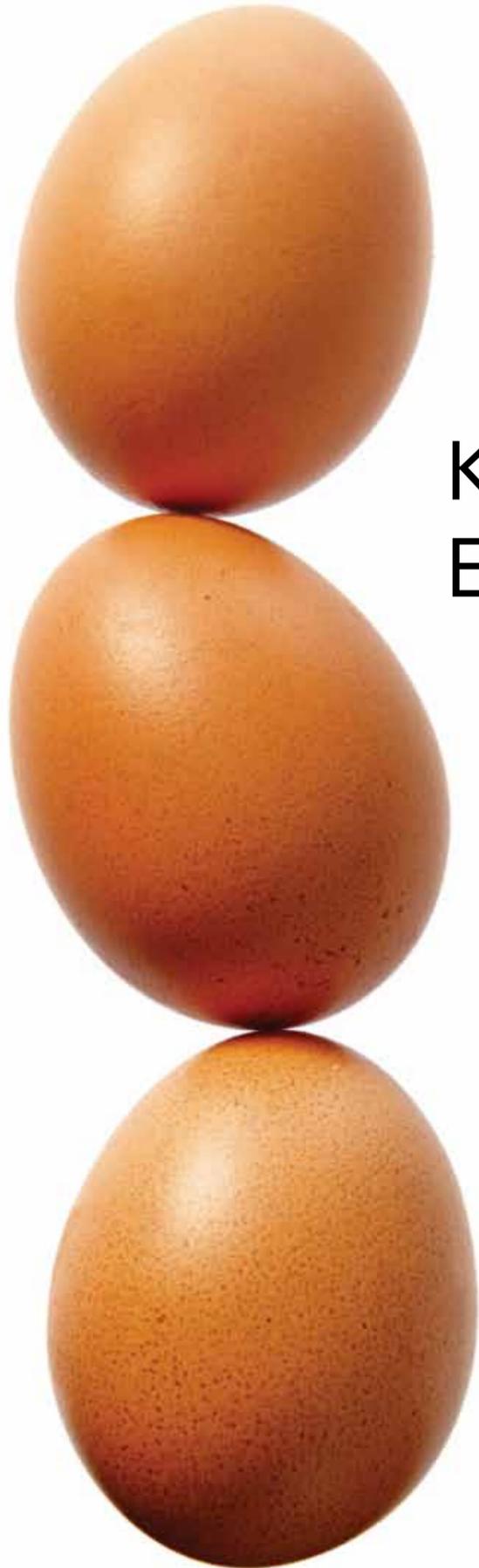
KANN BEREITS GESCHNITTENES OBST EINGEFROREN WERDEN?

Ob Erdbeeren, Apfelspalten, Klementinen oder Waldbeeren, dank VISION können Sie all das einfrieren, was Sie möchten, auch bereits geschnittenes Obst, ohne dass es zu einer Veränderung der Farbe und einer Oxidation an der Oberfläche kommt. Wenn die Kälte richtig eingesetzt und kontrolliert wird, wird sie zu einem unglaublichen Verbündeten in der Küche. Lassen Sie das Vorurteil fallen, dass die Kälte einen Geschmacksverlust bedingt. Das Obst bleibt so köstlich, wie bei seinem Einkauf.

EINE ORIGINELLE IDEE, FRUCHTSORBET

Mit VISION können Sie Tiefkühlzyklen durchführen, ohne dabei das Produkt zu beschädigen, weil man auf eine Belüftung mit geringerer Intensität bauen kann. Das so behandelte Obst kann direkt mit VISION oder bei Raumtemperatur aufgetaut werden. Eine originelle Alternative ist es kalt zu servieren und schon hat man ein köstliches Sorbet gezaubert.





KONDITIONSKUNST EIN BALANCEAKT

GESCHMÄCKER, FARBEN, DEKOR

Die Konditionskunst ist ein Balanceakt, bei dem schon eine Kleinigkeit genügt, um bei offensichtlich ausgezeichneten Produkten einen Qualitätsverlust herbeizuführen. Biskuit beispielsweise verliert beim Abkühlen auf Raumtemperatur sehr viel Feuchtigkeit, wodurch es trocken und wenig appetitlich aussieht. Durch das schnelle Abkühlen mit VISION hingegen bleibt das Biskuit weich und flaumig und bewahrt lange diese Eigenschaften.

SCHNELLABKÜHLEN UND TIEFGEFRIEREN VON BEIGNETS UND MOUSSE

Beim Schnellabkühlen der Beignets mit VISION kommt es zu keiner Reifbildung an der Oberfläche, weil dies in der Auftauphase das Aussehen und die Qualität beeinträchtigen würde. Um Mousse schnell abzukühlen oder zu frosten wird hingegen eine sanfte Belüftung in der Anfangsphase eingesetzt, um zu vermeiden, dass sich die Oberfläche verändert. VISION wirkt in mehreren Phasen mit Temperatur und Belüftung mit umgekehrt proportionaler Intensität.

SICHERE CREMEN

Die Durchführung des Schnellabkühlzyklus mit VISION ist bei Cremes mit Ei besonders wichtig, damit diese sicher sind und vor Bakterien geschützt werden. Bei Cremes mit einem hohen Gehalt an Zucker, fungiert dieser als natürliches Konservierungsmittel, wodurch die Wirkung von VISION noch effizienter wird.

EIN GESUNDES, NATURREINES EIS

QUALITATIV HOCHWERTIGE ZUTATEN

Der Konsument ist immer mehr auf der Suche nach einfachen und unverfälschten Produkten und ist immer weniger von kräftigen Farben und künstlichen Aromen angezogen. Das beste handwerklich erzeugte Eis verkauft man, wenn die ausgewählten Ausgangsprodukte und die Herstellung stimmen. Mit VISION können Sie die cremige Konsistenz und die Qualität des Eises bewahren, indem sie es schnell abkühlen, sobald es aus der Eismaschine kommt.

PERFEKT IN VOLUMEN UND STRUKTUR

Wenn das Eis aus der Eismaschine kommt, ist noch nicht das ganze, im Eis vorhandene Wasser gefroren. Ein variabler Teil um die 30% bleibt flüssig. Kommt das Eis in einen Freezer, führt das langsame Gefrieren zur Bildung von Makroekristallen, die das Eis körnig und wenig appetitlich machen. Die Struktur wird schwer, Wasser, Zucker und Fette werden getrennt, das Produkt altert schnell und verliert die cremigen Eigenschaften und das Volumen, wodurch sich ein gutes handwerkliches Eis auszeichnen sollte.

DIE LUFT, DAS GEHEIMNIS EINES CREMIGEN EISES

Das Vorhandensein von Mikroluftbläschen und Mikroekristallen sind die Faktoren, die die cremige Konsistenz des Eises bestimmen. Mit VISION können Sie die Qualität des Tageseises bewahren, weil eine dünne Oberflächenbarriere geschaffen wird. Dadurch wird verhindert, dass sich die eingeschlossene Luft verflüchtigt. Dadurch bleibt das Eis kompakt, cremig und dauerhaft stabil.



AUFTAUEN BEI KONTROLLIERTER FEUCHTIGKEIT

AUFTAUEN MIT WASSER ODER IN DER MIKROWELLE

Das Auftauen von Fisch und Fleisch im Rohzustand ist einer der langsamsten und sensibelsten Prozesse in der Küche, der sehr häufig aufgrund von Zeitknappheit nicht sicher erfolgt. Manche verwenden fließendes Wasser oder die Mikrowelle, um den Auftauprozess zu beschleunigen, aber der direkte Kontakt mit Wasser wird von den Gesundheitsbestimmungen nicht empfohlen. In der Mikrowelle hingegen wird das Produkt gekocht und die Proteine zerstört, was sich unvermeidbar negativ auf die Qualität auswirkt.

WIE KANN MAN NUN RASCH AUFTAUEN, OHNE DASS DIE QUALITÄT GEMINDERT WIRD?

Herkömmliches Auftauen im Kühlschrank bei +2° ist gewiss wirksam und sicher, allerdings sehr langsam, was den Erfordernissen in einem modernen Betrieb nicht entgegenkommt. VISION führt den Auftauprozess mit unterschiedlichen Temperaturen und Phasen durch, wodurch der Prozess sehr beschleunigt wird. Eine Anfangstemperatur von +20°C wird mit einer hohen Feuchtigkeit und einer reduzierten Luftzirkulation gesteuert. Nach und nach werden Temperatur und Feuchtigkeit in der Kammer geringer, bis das Produkt unter absolut sicheren Bedingungen aufgetaut ist.

WIE TAUT MAN FISCH AUF, DEN MAN ROH SERVIEREN MÖCHTE?

Das Auftauen von Fisch ist einer jener Bereiche, der den größten Vorteil aus der Verwendung von VISION zieht. Ein hoher Feuchtigkeitsgehalt ist wesentlich, um das Produkt entsprechend mit Feuchtigkeit zu versorgen, wodurch Oxidation und Veränderung von Farbe, Konsistenz und Geschmack vermieden werden. VISION setzt kalten Dampf zum Befeuchten ein. Dank dieser Technologie wird die Temperatur des Produktes keinesfalls verändert. Farbe, Struktur und Geschmack bleiben perfekt erhalten, es kommt zu keiner Bildung von Flüssigkeit. Bei einem direkten Vergleich ist es beinahe unmöglich, einen aufgetauten Fisch von einem frischen Fisch zu unterscheiden.



UFGEHEN LASSEN, WENN ES NOTWENDIG IST AUCH IN DER NACHT

WAS VERSTEHT MAN UNTER EINEM GÄRUNTERBRECHER?

Der Gärunterbrecher ist nicht nur ein äußerst nützliches Gerät in Bäckereien und Konditoreien, sondern auch in der Gastronomie. Mit diesem Gerät kann ein Teig bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit tagsüber oder während der Nacht zum Gehen gebracht werden. Dazu ist das Zyklusende so zu programmieren, dass gleich anschließend mit dem Backen begonnen werden kann. Mit VISION haben Sie diese Funktion direkt im Schnellabkühler integriert. So können Sie Brot und jedes weitere Hefengebäck selbst herstellen, ohne dass Sie zusätzliche Geräte anschaffen müssen.

DUFT DES BROTES

Welches Produkt kommt als erstes zusammen mit der Speisekarte auf die Tische? Das Brot! Und was gibt es Besseres als hausgemachtes Brot? Aromatisiert, in verschiedenen Formen und Farben, frisches, knuspriges duftendes Brot, die beste Art um sich dem Gast zu präsentieren. VISION gewährleistet Ihnen eine lange Gärung für ein lockeres und leichtes Gebäck. Die dank VISION erzeugten Hefeteige stellen ein äußerst innovatives Element im Angebot dar, ohne dabei den Ablauf in der Küche zu beeinträchtigen. Man denke beispielsweise an Focaccia, Pizza, süßes oder gesalzenes Brot und jeden anderen Hefeteig.

FÜR DAS ERGEBNIS SIND SIE VERANTWORTLICH

28°C ist die ideale Temperatur, um die Wirkung der Hefe in Gang zu setzen. Aber Sie können auch die Programme nach Belieben abändern, damit Sie immer den Gärungsprozess ganz unter Kontrolle haben. Eine lange Gärung verbessert den Geschmack und die Haltbarkeit des Brotes. In der Nacht steht die Zeit zur Verfügung, die man für eine langsame und regelmäßige Porung benötigt. Am nächsten Morgen steht ein Teig von erstklassiger Qualität bereit, der nur noch gebacken werden muss. So bieten Sie Ihren Gästen ein leicht verdauliches Brot, mit natürlichen Geschmäckern von anno dazumal.



FRÜHSTÜCK VON GEHOBENER QUALITÄT



FRISCH ODER TIEFGEKÜHLT GEHEN LASSEN?

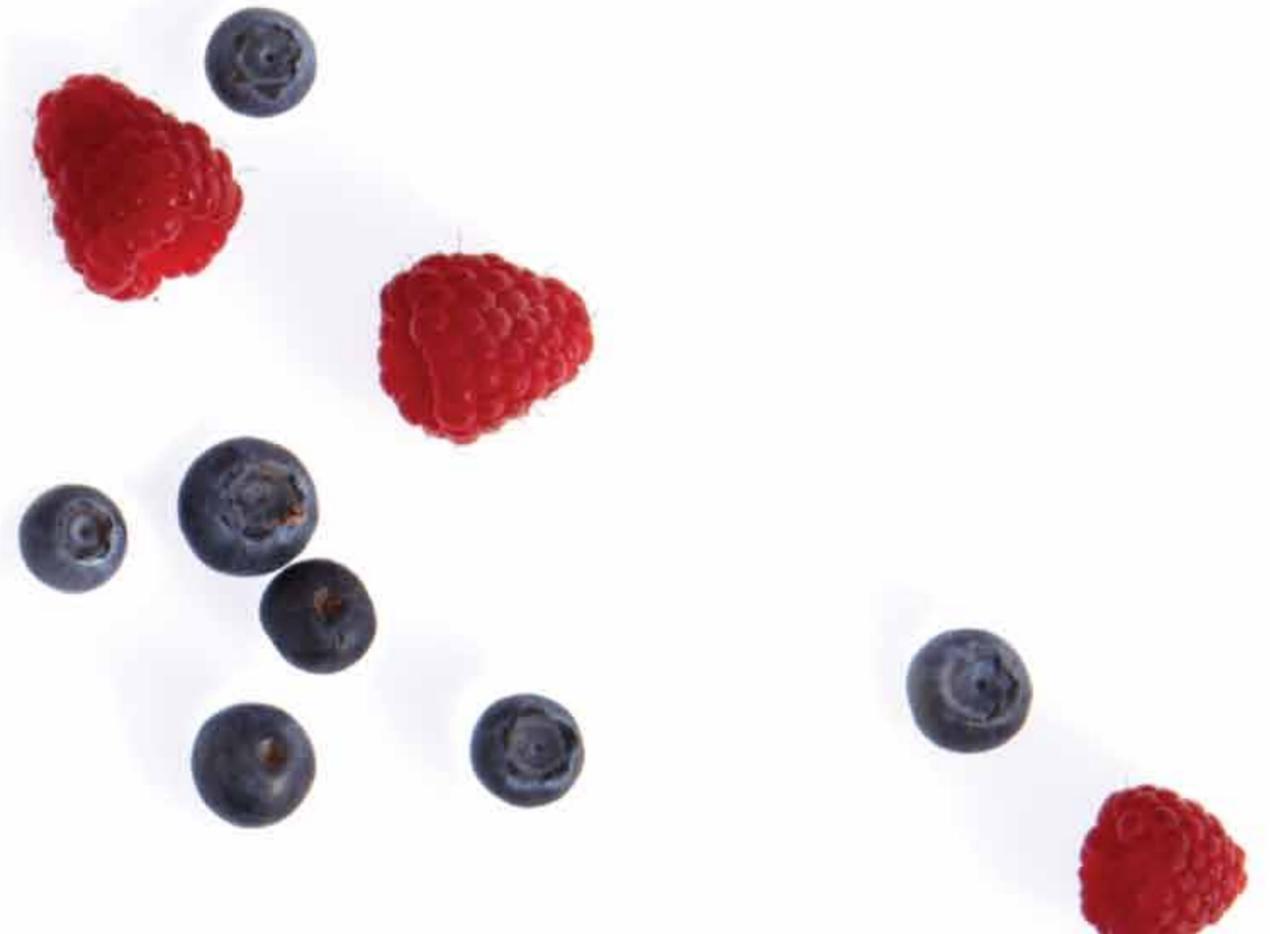
Es ist nicht notwendig, den soeben zubereiteten Teig gehen zu lassen. Sie können im Voraus unterschiedliche Formate vorbereiten und dann tiefgefrieren. Somit haben Sie eine große Vielfalt in Ihrem Sortiment. Sie lassen nur die Menge gehen, die für den tatsächlichen Bedarf notwendig ist. Somit kommt es zu keiner Verschwendung und zugleich zu einer erheblichen Zeitersparnis. Bei einer langsamen Gärung können Sie die Hefemenge auf ein Minimum reduzieren, wodurch das Produkt leicht und gut verdaulich wird.

BRIOCHEs, CROISSANTS UND JOGURT FÜR DAS FRÜHSTÜCK

Für das Frühstück können Sie Brioche, Croissants, Teigtaschen, Plumcake gehen lassen und ein qualitativ komplett anderes Ergebnis erzielen als beispielsweise bei den vorgegärten Teiglingen. Köstliche, leichte Croissants sind besonders aromatisch. Mit VISION können Sie auch selbst das Jogurt zubereiten, das Sie im Glas mit Konfitüre oder Getreide servieren können. Vermitteln Sie Ihren Gästen, dass es sich um keine Industrieerzeugnisse handelt!

GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT DAS GANZE JAHR ÜBER

Mit VISION können Sie schließlich alle grundlegenden Variablen verändern, die zu einer optimalen Gärung beitragen: Feuchtigkeit, Belüftung, Temperatur und Dauer der Arbeitsphasen. Nicht mehr hohe, mittlere oder niedrige Feuchtigkeit, sondern exakt der Feuchtigkeitsgrad, den Sie bestimmen: von 45% bis 95%. Der Befeuchter mit Ultraschall, eine innovative Technologie mit äußerst niedrigem Wasser- und Energieverbrauch, erzeugt sehr rasch und zuverlässig Feuchtigkeit ohne Wärme, wodurch Risse an der Oberfläche vermieden werden und das ganze Jahr über, im Sommer wie im Winter, immer dasselbe Ergebnis erzielt wird.



SCHOKOLADE KRISTALLISIEREN UND KONSERVIEREN



EIN EXKLUSIVES ANGEBOT FÜR IHRE GÄSTE

Bittere, halbbittere und süße Schokolade, eine phantastische Mischung bestehend aus Kakaopaste, Kakaobutter und Zucker. VISION zeichnet sich durch eine außerordentliche Fähigkeit aus, steuert die Temperatur auch bei geringer Feuchtigkeit, was für die Verarbeitung von Schokolade unbedingt erforderlich ist. So können Sie selbst Schokolade in Ihrem Restaurant zu speziellen Anlässen produzieren, zum Beispiel am Valentinstag oder zu Ostern. Sie können das Angebot an erlesenen Destillaten (Whisky oder Grappa) aufwerten, indem Sie diese mit einer Degustation von Schokolade, die sich in Geschmack und Intensität steigert, begleiten. Vielleicht finden Sie aber auch exklusive Formen für Ihr Lokal.

KRISTALLISATION VON SCHOKOLADE

Wenn Sie die flüssige Schokolade einfach abkühlen, erzielen Sie kein glänzendes, knackiges Produkt. Der Grund dafür liegt in der schlechten Kristallisation der Kakaobutter. Ein normaler Kühlschrank hat keine geeigneten Temperaturen und auch keine Feuchtigkeitskontrolle, wodurch es zu Qualitätseinbußen des Produktes kommt. Mit VISION lässt sich die Schokolade bei niedriger Feuchtigkeit auf idealer Temperatur stabilisieren und konservieren. Darüber hinaus wird ein Verfestigungszyklus durchgeführt. Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit sind einstellbar, um den richtigen Glanz und die optimale Entfaltung der Aromen zu erzielen.

DIE AUFBEWAHRUNG

Die richtige Aufbewahrung von Schokolade ist von grundlegender Bedeutung, damit Aussehen und Geschmack erhalten bleiben. Stimmen Temperatur und Feuchtigkeit nicht, wird das Produkt fahl und wenig appetitlich. Im schlimmsten Fall schmilzt die Kakaobutter, was zur Bildung eines weißen Filmes führt. Die ideale Aufbewahrungstemperatur beträgt 12°C/18°C, bei einer maximalen Feuchtigkeit bei 45%-50%, Bedingungen, die man mit den Schnellabkühlern, Kühltischen oder Aufbewahrungsschränken von VISION problemlos erzielen kann.

ENDLICH MAL EINE EINFACHE MASCHINE!



VISION MACHT DAS EINFACH, WAS KOMPLEX WAR

VISION macht endlich das einfach, was früher einmal komplex war. Keine Drucktasten oder komplizierte Abkürzungen mehr, sondern nur ein Touchscreen-Display mit hoher Auflösung, das Ihre Sprache spricht und Sie bei der Auswahl der Optionen leitet. Die Bedienfelder sind in einer bequemen Position, Sie müssen keine Verrenkungen mehr machen, um das Gerät zu bedienen, Sie können ganz einfach ein Programm starten bzw. Programme in einem persönlichen Menü festlegen, das dann zu Ihrem täglichen „Desktop“ wird.

SIE DEFINIEREN DIE LADEMENGE (IN %)

Wenn Sie einen zeitlich festgelegten Zyklus zum Schnellabkühlen oder Tiefgefrieren starten, ohne die Kernsonde zu verwenden, gestattet Ihnen die Auswahl des Beschickungsvolumens die Leistung zu verändern, wodurch Sie unnötige Energieverschwendung verhindern. Das System berechnet automatisch die Zykluszeit auf der Basis des ausgewählten Produktes. Ein Blick auf das runde Balkenfeld genügt, damit Sie jederzeit Bescheid wissen, wo sich der Zyklus gerade befindet. Sie können gleichermaßen Formen GN1/1 oder 60x40 verwenden, ohne dass Sie die Halterungen oder Innenteile ändern müssen.

AUSDRUCK UND USB

Die Funktionen werden einfach mit einer Berührung ausgewählt. Sie können das Archiv der Aktivitäten im Bereich HACCP konsultieren, die Daten mit Hilfe des drahtlosen Bluetooth Druckers (optional) ausdrucken oder diese mit dem USB-Stick herunterladen.

Coldline Srl
Via Roma, 324
35030 Montemerlo
di Cervarese Santa Croce
Padova - Italy

Tel. +39 049.9903830
Fax +39 049.9903738
www.coldline.it
info@coldline.it

jointdesign.it

