

Vision

coldline



Chez Coldline, nous donnons vie à des technologies qui simplifient le travail quotidien des cuisiniers, pâtissiers, boulangers, fabricants de glace et pizzaiolos.



Technologie et culture du froid

Le facteur humain

Discuter avec des femmes et des hommes qui «vivent» la «cuisine» est pour nous fondamental; c'est de cette confrontation que naissent les idées et les technologies qui améliorent nos produits.

Culture du froid

En laboratoire, nous surveillons nos appareils opérant dans des conditions extrêmes parce qu'ils offrent des prestations optimales même en cas d'utilisation intensive. Puis, nous les soumettons à de sévères essais pratiques dans notre centre moderne de cuisson où les chefs cuisiniers de l'entreprise valident définitivement les nouveaux produits.

Procédure intégrée à 100%

Les activités de recherche et développement, de conception et de production sont intégralement effectuées en Italie, dans les usines de Torreglia (province de Padoue). Tous les processus de l'entreprise sont exécutés conformément aux principes de fiabilité, d'efficacité et d'économies d'énergie.



Du sur mesure pour votre secteur

Nous proposons des solutions idéales à toutes les entreprises de restauration. Le large choix de dimensions, les économies d'énergie et les performances élevées caractérisent les points forts du froid signé Coldline.



Restauration

Restaurants
Agrotourisme
Gastronomies
Centres de cuisson
Restauration rapide
Snack bar
Boucheries
Poissonneries
Hôtel
G.D.O.



Pâtisserie

Pâtisseries artisanales
Chocolateries
Fabricants de confiseries



Boulangerie

Boulangerie-pâtisserie
Boulangeries de quartier
Laboratoire de panification



Glacier

Glaciers artisanaux
Glaciers (vente à emporter)
Centres de production et de distribution de glace



Pizzéria

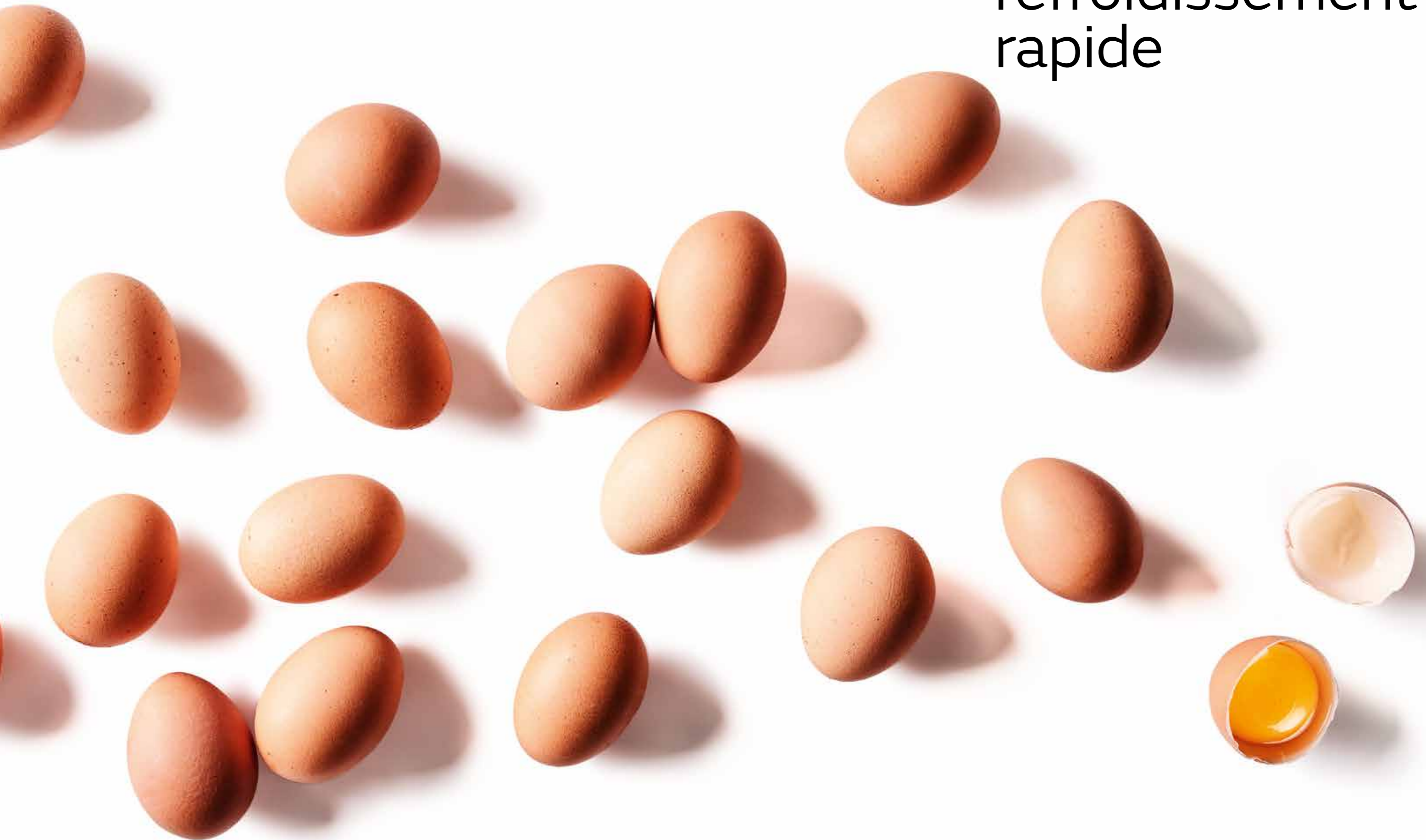
Pizzérias (vente à emporter)
Pizzérias raffinées
Boutique de vente de focaccias



VISION, pour satisfaire l'ensemble de vos désirs

La technologie multifonction VISION évolue en offrant de nouvelles opportunités aux professionnels des entreprises de restauration modernes. Des cellules de refroidissement rapide, des chambres de fermentation contrôlée et des meubles réfrigérateurs aux fonctions diverses et travaillant en continue 24 heures sur 24.

Cellules de
refroidissement
rapide





NUVŌ™
STEAM SLOW COOKING & COOLING

Cooking & Cooling

NUVŌ™ est une technologie brevetée révolutionnaire, qui permet de cuire les aliments à basse température avec un apport de vapeur et d'enchaîner avec des cycles de refroidissement et de surgélation.

Avec NUVŌ™, les aliments sont complètement enveloppés par la vapeur chaude. Les microscopiques particules d'eau assurent une excellente transmission de la chaleur, qui se traduit par une cuisson homogène et délicate.

Avec NUVŌ™, l'ensemble du processus Cook&Chill est réalisé sans avoir à déplacer des grilles ou des chariots et sans intervention de personnel. Une fois la cuisson est terminée, c'est possible de programmer le refroidissement, la surgélation ou le maintien à la température souhaitée.

Une innovation qui permet d'augmenter la productivité en élargissant le cycle de production à la nuit.

Cellule de refroidissement rapide VISION, une technologie d'excellence

Grâce au dialogue permanent entretenu avec les Chefs et les Maîtres pâtisseries, Coldline a développé les cellules de refroidissement rapide VISION F et NUVÖ™ pour offrir aux professionnels l'instrument le plus adapté à leur entreprise.

VISION remplace plusieurs appareils traditionnels en intégrant de multiples fonctions dans un espace réduit. De jour il refroidit rapidement, surgèle et décongèle, de nuit il fait lever ou cuit à basse température.

Une technologie simple, puissante et innovante qui vous permet de gagner du temps, de réduire la consommation et d'améliorer la qualité de votre travail.



F	NUVÖ™
-40°C +65°C	-40°C +85°C
■	■
■	■
■	■
■	■
■	■
■	■
■	■
■	■
■	■
-	■
-	■
■	■

Refroidissement rapide

Refroidit rapidement à +3°C à cœur un aliment frais ou cuit

Surgélation

Refroidit rapidement à -18°C à cœur un aliment frais ou cuit

Cycle manuel

Maintient un aliment à une température comprise entre -40°C +65°C (F), -40°C +85°C (NUVÖ™)

Décongélation

Décongèle rapidement en toute sécurité un aliment en respectant ses qualités d'origine

Levage et Fermentation contrôlée

Crée le microclimat idéal par apport d'humidité pour un levage parfait

Chocolat

Cristallise en quelques minutes les pralines, les chocolats et les tablettes de chocolat

Maintien de la chaleur

Conserve les plats prêts à la température de service

Dessiccation

Déshydrate délicatement un aliment en allongeant les durées de conservation

Yaourt

Réalise des yaourts crémeux et naturels en utilisant simplement du lait de bonne qualité

Pasteurisation

Élimine les micro-organismes pathogènes présents dans les aliments en augmentant les durées de conservation

Cuisson à la vapeur à basse température

Cuit délicatement les aliments à température contrôlée par apport d'humidité

Procédé d'assainissement à la vapeur

Assainit la chambre de refroidissement rapide par la vapeur en éliminant les odeurs et les résidus des denrées alimentaires

Refroidissement rapide

Refroidit rapidement à +3°C à cœur un aliment, bloque la prolifération des bactéries, augmente jusqu'à 70% la durée de conservation sans altérer la qualité.

Poulpe rôti à la crème de pois chiches, aux tomates de Pachino et à la chlorophylle de persil

Régénéré en 6 minutes, servis 8 minutes après la commande

Poulpe rôti

Surgelé frais avec VISION, cuit et refroidit rapidement 4 jours avant le service

Crème de pois chiches

Réalisée et refroidie rapidement 3 jours avant le service



Conserver plus longtemps

Dans des conditions de températures comprises entre +65°C e +10°C, les bactéries trouvent les conditions idéales pour proliférer et raccourcir la durée de conservation des aliments.

Le froid immédiat de VISION prolonge la durée de conservation sans altérer la couleur, la saveur et la consistance.

Planification et flexibilité

L'augmentation de la durée de conservation des aliments vous évitera de répéter, chaque jour, les mêmes préparations. Vous pourrez préparer, à l'avance, une quantité plus importante de produit en redonnant vie à ce dernier et en servant rapidement uniquement les portions demandées.

Sécurité alimentaire

Même les préparations les plus délicates comme les crèmes et les sauces pourront être gérées correctement selon les règles sanitaires en vigueur. Vous pourrez enregistrer des rapports détaillés et disposer d'une mise à jour permanente de votre registre HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques).

Hydratation dans les levains

Le refroidissement rapide des levains et des préparations à enfourner bloque l'évaporation de l'eau et réduit la déshydratation. Pain, focaccias et génoises conserveront leur tendreté et leur saveur plus longtemps.

Surgélation

Surgèle rapidement à -18°C à cœur les aliments en favorisant la micro-cristallisation des liquides. Les fibres, la saveur et la structure ne sont pas altérées.

Paccheri farcies à la morue préparées sur une crème de potiron et de charbon végétal au noir de seiche

Régénérées en 7 minutes, servies 9 minutes après la commande

Paccheri farcies à la morue

Pâtes cuites, farcies et surgelées avec VISION, 18 jours avant le service

Charbon végétal au noir de seiche

Préparé 34 jours avant le service, déshydraté avec VISION

Crème de potiron

Préparée 21 jours avant le service, surgelée avec VISION en portions individuelles



Sein comme un poisson

Grâce à la puissance et à la délicatesse du froid VISION, vous pouvez relever les qualités du poisson cru en éliminant tout risque d'Anisakis.

Après décongélation, vous disposerez de chaires fermes et faciles à travailler au couteau.

Organisation et praticité

Vous pouvez combiner efficacement la surgélation et l'achat des matières premières auprès de vos fournisseurs favoris. Réduire l'achat de produits surgelés et semi-finis industriels constitue la première source de bénéfice.

Menu plus varié

Les stocks parfaitement conservés pendant des délais plus longs vous permettent d'offrir un choix plus vaste aux clients, en maintenant toujours la qualité excellente à laquelle vous les avez habitués.

Le programme idéal pour chaque aliment

Choux à la crème, mousses, produits levés, préparations à enfourner, glace, portions individuelles, parfaits, biscuits, crèmes, pâtisseries raffinées. VISION vous propose des programmes dédiés à chaque aliment dotés de caractéristiques différentes.

L'air, le secret de la glace onctueuse

La présence de toutes petites bulles d'air détermine l'onctuosité de la glace. VISION crée une fine barrière superficielle qui empêche l'air de se disperser. La glace restera crémeuse et stable au fil du temps.

Parfaits et tartes à la glace

Surgèle les préparations neutres pour tartes à la glace, parfaits, gâteaux à la cuillère; en quelques minutes, vous pourrez préparer des desserts délicieux et satisfaire toutes les exigences de la clientèle.

Décongélation

Décongèle en toute sécurité les aliments surgelés avec VISION.
La gestion précise de la température et de l'humidité évite la prolifération de germes.



**Grosse crevette
et thon rouge**
Décongelés en 8 minutes

Sécurité alimentaire

La décongélation est un processus lent et délicat. Utiliser l'eau courante est déconseillé tandis que les micro-ondes cuisent partiellement les aliments et altère la partie protéique. Avec VISION, vous pouvez décongeler rapidement et en toute sécurité tout en conservant les caractéristiques des aliments.

Décongélation en quelques minutes

Grâce aux programmes dédiés VISION, vous pouvez ramener à la température de service le poisson, la viande, les préparations à enfourner, la glace et les desserts. En un rien de temps, vous pourrez réassortir les vitrines d'exposition et proposer un vaste choix à votre clientèle, en travaillant de façon décontractée.

Levage et fermentation contrôlée

Fait lever parfaitement les pâtes en modalité immédiate ou à horaire programmé; l'apport d'humidité permet de maintenir une hydratation idéale en favorisant le développement régulier des levains.

Pizza Gourmet avec levure mère

Pâte levée avec programme nocturne, cuite, surgelée et régénérée en 5 minutes



Produits levés faits maison

Le pain, les pizzas gourmet, les focaccias, les croissants et les donuts faits maison donneront un certain prestige à votre activité. VISION est une excellente chambre de levage pour produits levés alvéolés, moelleux et digestes. Vous pourrez aussi gérer facilement les pâtes à levure mère indépendamment des conditions climatiques.

Fermentation contrôlée

Grâce à VISION, vous pouvez tranquillement arriver à votre laboratoire à l'heure de la cuisson. Le levage nocturne peut être programmé en paramétrant jusqu'à 5 phases (refroidissement, maintien, réveil, levage, repos) en fixant la durée, la température, le pourcentage d'humidité et l'intensité de ventilation.

Chocolat

Cristallise en quelques minutes les pralines, les chocolats et les tablettes de chocolat en obtenant un brillant et un croquant parfait grâce à la température et à l'humidité idéale.

Pralines assorties

Cristallisées avec VISION,
30 kg produites en 4 heures



Cristalliser n'est pas refroidir

Le simple refroidissement du chocolat trempé rend le produit opaque et peu engageant; ceci est dû à la mauvaise cristallisation du beurre de cacao. Avec VISION, vous pouvez stabiliser le chocolat en quelques minutes à température et humidité contrôlées pour obtenir un développement optimal des arômes.

Coûts de revient réduits, profits élevés

Avec une matière première peu coûteuse, vous pourrez obtenir une marge bénéficiaire plus importante. Avec VISION, au bout de quelques heures de production, vous pouvez préparer de grandes quantités de chocolat et étoffer la carte des desserts en proposant une dégustation qui apportera du prestige à votre restaurant.

Maintien de la chaleur

Il garde les plats préparés, les desserts, les semifreddi et la crème glacée à la température de service.

Lasagnes, pommes de terre et haricots verts

Conservés à 65°C pendant 2 heures.
Servis 2 minutes après la commande



Plat chaud, four libre

Pendant le service la cellule de refroidissement rapide est souvent inutilisée tandis que le four est en pleine activité. En conservant les plats à la température de service avec VISION, vous aurez toujours votre four disponible pour régénérer ou cuire. Vous pouvez servir des plats prêts à la température idéale quelques minutes après la commande.

Service rapide

À l'occasion des fêtes et des banquets, le temps passé à préparer les assiettes est important et vous éloigne de nombreuses activités plus importantes. Grâce à VISION, vous pouvez vous organiser avant l'arrivée des invités en conservant les plats prêts à température et humidité contrôlées.

Dessiccation

Disposez de fruits, de champignons et de légumes déshydratés en toute saison.

Arôme de Mer

Carapace et têtes de crevettes séchées, smoothies et tamisés



Mélange des bois

Avec VISION, conserver pendant longtemps le parfum, le goût et la saveur des champignons tout juste cuits. Coupés en fines lamelles et séchés, ils conserveront pendant longtemps leur caractéristiques. Vous pourrez préparer de très bons risottos ou de très bonnes soupes en oubliant les produits industriels qui uniformisent les saveurs et font perdre toute valeur à votre cuisine.

Douceur naturelle

Pommes, bananes, raisin et mangue séchés ajoutés aux recettes classiques du terroir seront une nouveauté appréciée de vos clients. La douceur naturelle du fruit vous permet d'utiliser moins de sucre afin de satisfaire une demande toujours plus importante d'aliments naturels.

Yaourt

Permet de réaliser des yaourts crémeux et naturels en utilisant simplement du lait de bonne qualité.

Yaourt blanc aux fruits

Yaourt affiné avec programme nocturne et refroidi rapidement



Yaourt fait maison

Le lait et les ferments lactiques vivants constituent les ingrédients simples avec lesquels réaliser un excellent yaourt nature. Le programme peut s'exécuter pendant la nuit et après fermentation, VISION refroidit rapidement le yaourt et le conserve à 3°C. Vous pourrez, à tout moment, recommencer votre production pour assortir votre stock.

Petits déjeuners et desserts

Préparez le yaourt avec VISION pour le buffet du petit déjeuner; ajoutez un peu de miel, des fruits secs ou des copeaux de chocolat pour réaliser un dessert naturel sans sucres ajoutés.

Pasteurisation

Éliminez les micro-organismes pathogènes et la majeure partie de ceux végétatifs présents dans les aliments pour prolonger leur durée de conservation.

Légumes marinés

Mélange de légumes marinés pasteurisés avec VISION



Sécurité et organisation

Crèmes, préparations pour glace, confitures, sauces, sauce tomate ou jus de viande, pâtes fraîches, jardinières de légumes, chutney et beaucoup d'autres préparations peuvent être pasteurisés avec VISION pour maintenir la qualité des ingrédients et augmenter leur durée de conservation. Les aliments pasteurisés en pots fermés peuvent être conservés à température ambiante pendant plusieurs semaines.

Produisez, pasteurisez et vendez

Avez-vous déjà pensé à vendre à vos clients des pâtes fraîches réalisées dans votre restaurant en proposant en plus un pot de sauce ou de pickles fait maison ? La pasteurisation vous permet de conserver en toute sécurité les aliments et de réaliser davantage de profits.

Cuisson à la vapeur à basse température

Cuire les aliments à basse température en exaltant la couleur, la saveur et la tendreté. L'ajout de vapeur permet une répartition optimale de la chaleur et procure un résultat homogène. À la fin de la cuisson, le processus de refroidissement rapide ou de surgélation s'active automatiquement.

Médallions de veau

Cuit à basse température pendant 3 heures avec programme de nuit et refroidi rapidement



Qualité et profit

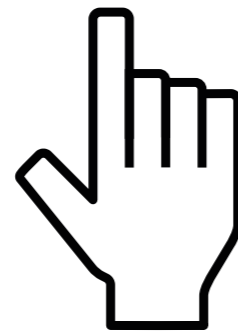
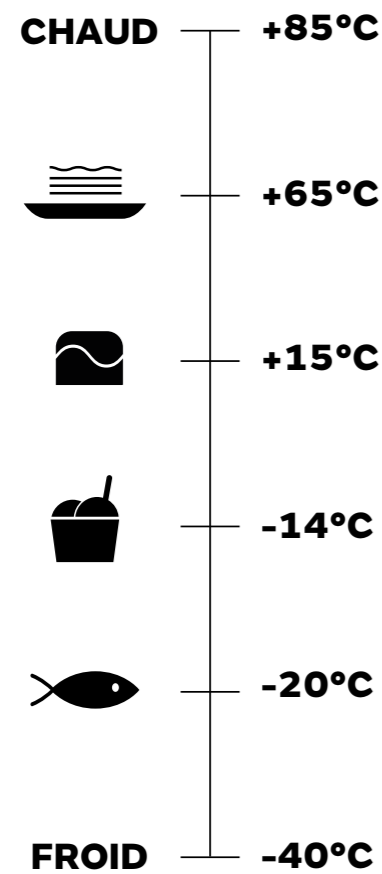
La tendreté extraordinaire que vous pouvez obtenir grâce à la cuisson à basse température vous permet d'acheter des morceaux de viande moins nobles tout en réalisant des plats excellents. De plus, la cuisson lente favorise l'absorption des arômes et réduit drastiquement la baisse de poids par rapport aux cuissons classiques.

Réduction des coûts de revient

Cuire les légumes, le poisson ou la viande pendant la nuit vous permet d'optimiser les cycles de production et de faire des économies. Une fois cuits, le refroidissement rapide ou la surgélation sont immédiats et bloquent la prolifération des bactéries. Le matin, vous trouverez des aliments froids à transférer dans les cellules de stockage.

Cycle manuel

VISION travaille d'une manière stable à la température souhaitée: -40°C +65°C (VISION F), ou -40°C +85°C. (VISION NUVÖ™). En variant l'intensité de la ventilation, vous pouvez aussi refroidir rapidement les aliments très délicats en accélérant les temps de production.



Froid continu

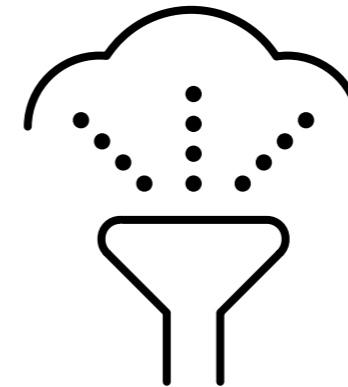
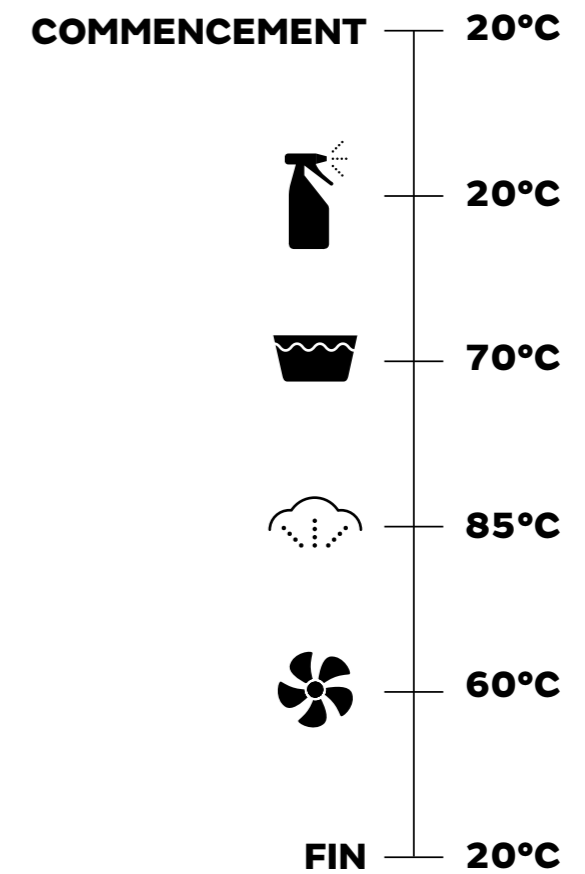
Lors des périodes de travail plus intensives, vous pouvez refroidir rapidement des aliments différents. La fonction Cycle manuel vous permet de paramétrer la température idéale ainsi que l'intensité de la ventilation en les adaptant aussi aux produits les plus délicats.

À chaque aliment, le juste froid

VISION est aussi un meuble de conservation optimal. Vous pouvez conserver les aliments qui craignent l'humidité comme le chocolat, la glace ou les parfaits crémeux à servir entre -12°/-14°C.

Procédé d'assainissement à la vapeur

Désinfecte les surfaces de la chambre et de l'évaporateur avec l'apport de vapeur chaude.



Détergent + vapeur

Maintenir propre et désinfecté votre VISION est facile et rapide. La fonction d'assainissement combine l'action du détergent et de la vapeur chaude en évitant la formation de moisissures et en éliminant les mauvaises odeurs.

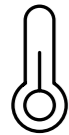
Le contrôle est entre vos mains

Protégé par un verre trempé robuste, l'écran tactile de 7" permet une utilisation intuitive et immédiate de la cellule de refroidissement rapide VISION. D'un seul contact, vous pouvez lancer les programmes disponibles ou en créer de nouveaux.



Durée

Décidez de la durée des programmes ou fiez-vous à Devote™ - Dynamic Evolution Temperature (température évolutive dynamique)



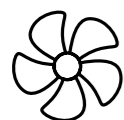
Température

Choisissez la température idéale pour refroidir rapidement un aliment, cristalliser le chocolat ou faire lever une pâte



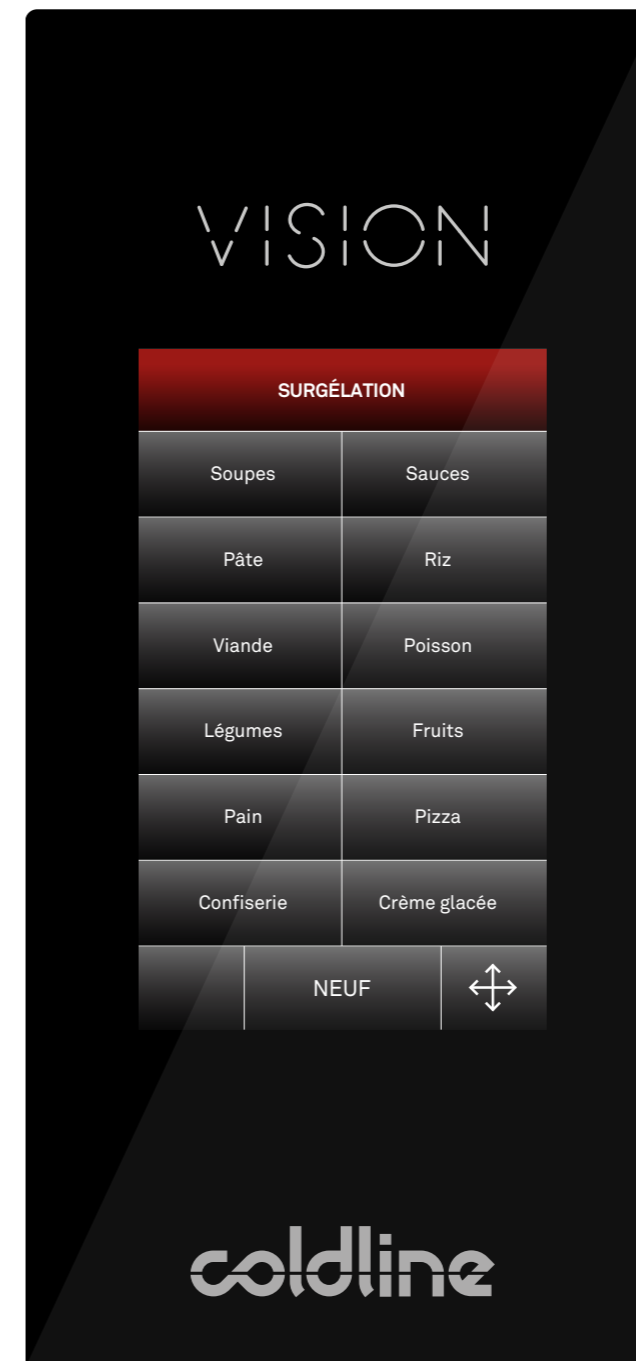
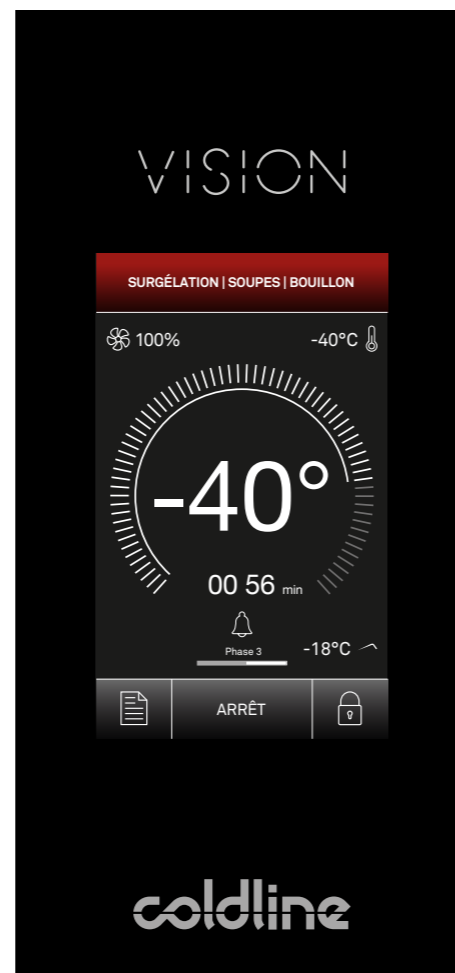
Humidité

De 45% à 95%, réglez l'action de l'humidificateur et définissez le pourcentage d'humidité



Ventilation

De 25% à 100%, fixez l'intensité de la ventilation idéale de vos aliments



Recettes personnalisées

Vous disposez de programmes personnalisables spécifiques pour chaque aliment

Présentation personnelle

Modifiez la position des touches «recettes» en créant votre présentation personnelle

Enchaînement des programmes

Les fonction chaude et froide peuvent être exécutées selon des séquences automatiques

Cycle manuel

Travaillez à la température souhaitée en choisissant l'intensité de ventilation et le pourcentage d'humidité optimaux

Alerte programmée

Une alarme sonore retentit lorsque la durée ou la température fixée a été atteinte

Blocage de l'écran

Vous pouvez bloquer l'écran pour éviter toute intervention par un personnel non autorisé



Refroidissez rapidement et surgelez sans sonde: Devote™ s'en occupe pour vous

Devote™ - Dynamic Evolution Temperature (Température évolutive dynamique) - est un système innovant qui reconnaît de manière autonome le poids, les dimensions et la température initiale de l'aliment.

Devote™ module automatiquement la température et la ventilation pour refroidir et surgeler aussi vite que possible sans l'utilisation de la sonde à cœur.

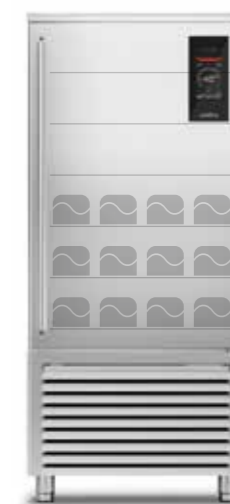
Limiter l'utilisation de la sonde à cœur vous permet d'accélérer les processus de refroidissement rapide et de surgélation en évitant toute contamination bactérienne entre divers aliments.

Pleine charge



Cycle STD: 115 min.
Devote™: 101 min.
Économie de temps: 14 min.
Économie d'énergie: 13%

Demi charge



Cycle STD: 115 min.
Devote™: 84 min.
Économie de temps: 31 min.
Économie d'énergie: 26%



VISION une plateforme dans le Cosmo

Qu'est-ce que Cosmo ?

Cosmo est une technologie sans fil innovante qui permet de relier à VISION tous les appareils Coldline présents en cuisine et de les contrôler à partir de votre smartphone.

Votre sécurité

Les réfrigérateurs travaillent sans relâche et en continu; c'est d'eux que dépend le maintien de la qualité des aliments que vous avez choisis. Cosmo signale d'éventuels dysfonctionnements, provoqués par des coupures sur le réseau électrique ou des interventions inappropriées de la part du personnel, et vous envoie immédiatement une notification sur votre smartphone.

Service conseillé

Cosmo compare les prestations courantes d'un appareil Coldline à celles idéales. En cas de différences significatives, il suggère les interventions d'entretien nécessaires.

Logiciel toujours mis à jour

Grâce à Cosmo, le logiciel de votre appareil Coldline peut recevoir les mises à jour périodiques délivrées dotées des fonctionnalités développées les plus récentes.

Technologie des cellule de refroidissement VISION



Caractéristiques principales



Fond modulaire

Permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle fixe ou mobile.



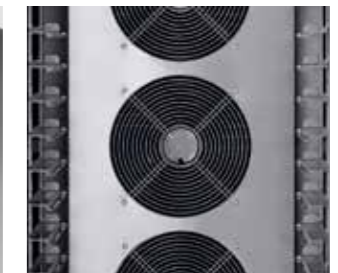
Vanne thermostatique électronique

Dosez l'injection du fluide réfrigérant pour améliorer de 25% les performances en diminuant la consommation.



Garniture remplaçable à très haute étanchéité

Géométrie à chambre triple au mélange novateur D7, efficacité d'isolation supérieure de 35 % par rapport aux traditionnels.



Circulation de l'air à flux acheminé

Le système de circulation de l'air innovant enveloppe les aliments en réduisant les durées de refroidissement par cycle.



Entretien facile

Le dispositif à ouverture magnétique du tableau de bord permet un nettoyage rapide de la batterie de condensation en garantissant des prestations constantes dans le temps.



Groupe ventilateurs accessible

Évaporateur pouvant être facilement inspecté grâce au dispositif à ouverture rapide pour un nettoyage et un entretien facile.



Coulisses et crémaillères

Crémaillères à dispositif d'ouverture rapide démontables sans outils dotées de trous à fentes qui favorisent la circulation de l'air et permettent le repositionnement facile des glissières EN60x40 e GN1/1.



Sonde à cœur

Conçu avec un design exclusif et ergonomique, le système est amovible et peut être remplacé grâce à un simple connecteur. Multipoint ou chauffé (en option).



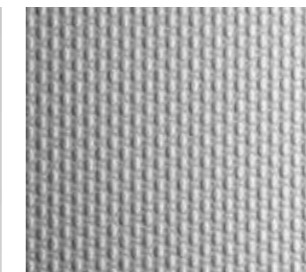
Éclairage interne

L'éclairage permet de disposer d'une excellente visibilité dans la chambre. La technologie à LED garantit une consommation faible sans modifier la température à l'intérieur du compartiment.



Devote™

La technologie sans capteurs optimise la durée des programmes de refroidissement rapide et de surgélation en garantissant de très importantes économies d'énergie.



Toile de lin







L'acier de la chambre est encore plus résistant grâce à la trame particulière en toile de lin.



Épaisseur d'isolation

L'épaisseur importante de la porte, majorée de 80 mm, offre de meilleures performances d'isolation et donc permet de réaliser de plus grandes économies d'énergie.

Cellules de refroidissement rapide VISION F - NUVŌ™

	Profondeur 700 mm		Profondeur 700 mm		Profondeur 700 mm		Profondeur 700 mm Table de refroidissement rapide
	5T	5T	6T	6T	7T	7T	7T
	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40	GN1/1 EN60x40
							
Dimensions (mm)	L 780 P 859 H 853	L 780 P 759 H 853	L 780 P 859 H 913	L 780 P 759 H 913	L 780 P 859 H 1093	L 1400 P 700 H 950**	
Rendement par cycle +90° +3°C	22 Kg	18 Kg	27 Kg	21 Kg	34 Kg	34 Kg	
+90° -18°C	17 Kg	12 Kg	21 Kg	15 Kg	24 Kg	24 Kg	
Consommation* +65° +10°C	0,067 kWh/kg	0,073 kWh/kg	0,071 kWh/kg	0,081 kWh/kg	0,064 kWh/kg	0,072 kWh/kg	
+65° -18°C	0,259 kWh/kg	0,272 kWh/kg	0,246 kWh/kg	0,258 kWh/kg	0,221 kWh/kg	0,247 kWh/kg	
Consommation électrique	1930W - 9,8A	2200W - 11,1A	2170W - 11,0A	2200W - 11,1A	1300W - 6,0A	2450W - 12,4A	
Alimentation	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	2450W - 12,4A	220/240V-50Hz	
Équipement fourni	5 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40	5 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40	6 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40	6 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40	7 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40	7 paires de coulisses GN1/1 - EN60x40	
Variantes	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales	Sans groupe Condensation à eau Alimentations spéciales Sans plan de travail Avec plan de travail	

* cycle manuel -40°C
Déclaration EN 17032:2018
** avec plan de travail et rebord

NOTE
Disponible uniquement en version F

Cellules de refroidissement rapide VISION F - NUVŌ™

10TGN1/1
EN60x40**14T**GN1/1
EN60x40**20TP**GN2/1
EN60x80**30T**GN1/1
EN60x40

Dimensions (mm)	
Rendement par cycle	+90° +3°C
	+90° -18°C
Consommation*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Consommation électrique	
Alimentation	
Équipement fourni	
Variantes	

L 780 P 859 H 1563

50 Kg

40 Kg

0,082 kWh/kg

0,252 kWh/kg

5620W - 9,95A

400/415V 3N-50Hz

10 paires de coulisses
GN1/1 - EN60x40Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales**L 780 P 859 H 1778**

70 Kg

56 Kg

0,061 kWh/kg

0,250 kWh/kg

5700W - 10,0A

400/415V 3N-50Hz

14 paires de coulisses
GN1/1 - EN60x40Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales**L 1100 P 1104 H 1843**

80 Kg

60 Kg

0,085 kWh/kg

0,268 kWh/kg

7450W - 13,2A

400/415V 3N-50Hz

10 paires de coulisses
GN2/1 - EN60x80Sans groupe
Condensation à eau
Alimentations spéciales**L 810 P 1096 H 2340**

90 Kg

66 Kg

0,095 kWh/kg

0,292 kWh/kg

7150W - 12,6A

400/415V 3N-50Hz

20 paires de coulisses
GN1/1 - EN60x40Sans groupe **H** 2215 mm
Alimentations spéciales* cycle manuel -40°C
Déclaration EN 17032:2018NOTE
Disponible uniquement
en version F

Meubles
réfrigérateurs





Armoires et tables réfrigérateurs VISION

Les armoires et les tables réfrigérateurs VISION permettent de créer les conditions idéales pour la conservation de tout type d'aliment selon les exigences de la saison, de la charge et de la production. Grâce au réglage de l'humidité, de la température et de la ventilation, le chocolat, les préparations à enfourner, la glace, la viande, le poisson et les pâtes fraîches conservent leurs caractéristiques originales.

4 dimensions d'armoires sont disponibles: 30, 60, 80 plaques EN 60x40 et Roll-In pour chariots. Deux versions sont proposées pour les tables: 2 ou 3 portes. Plages de température $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ et $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$.



Plus qu'un meuble de conservation, découvrez les fonctionnalités:

Conservation

Crée les conditions idéales pour conserver les aliments aux caractéristiques et nécessités spécifiques. En modifiant l'intensité de la ventilation, le froid peut être semi-statique ou ventilé. Plages de température $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ et $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$.

Décongélation

Ramène à la température désirée les aliments qui étaient surgelés.

La gestion de la température à phases variables garantit la sécurité des aliments en évitant la formation de germes.

Chocolat

Crée le microclimat idéal pour cristalliser et conserver les pralines, les chocolats, les tablettes de chocolat et les glaces à plusieurs couches. Le pourcentage réduit d'humidité et la température uniforme réduisent les temps de cristallisation et évitent l'efflorescence du beurre de cacao en maintenant le chocolat brillant et croquant.

Glace

Conserve à basse température la glace en bacs ou carapines, les parfaits, biscuits glacés, tartes et produits de pâtisserie froide.

Les contrôles



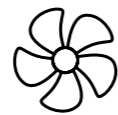
Température

Choisissez la température idéale pour conserver vos préparations



Humidité

Réglez le pourcentage d'humidité 90% - 40% (Température > 4°C)



Ventilation

De 50 % à 100 %, fixez l'intensité de la ventilation idéale en fonction du niveau d'hydratation des aliments conservés



Technologie des meubles VISION



Caractéristiques principales



Fond modulaire

Permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle fixe ou mobile.



Garniture remplaçable à très haute étanchéité

Géométrie à chambre triple au mélange novateur D7, efficacité d'isolation supérieure de 35 % par rapport aux traditionnels.



Circulation de l'air à flux acheminé

Le système de circulation de l'air innovant enveloppe les aliments en réduisant les durées de refroidissement par cycle.



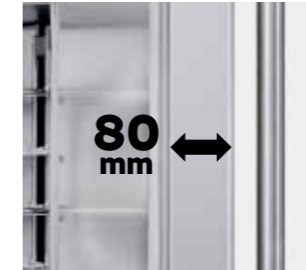
Coulisses et crémaillères

Les crémaillères dotées de perçage à fentes permettent un repositionnement facile des glissières uniques pour plaques EN60x40.



Connexion sans fil Cosmo

Connecte à VISION tous les appareils Coldline présents en cuisine et permet leur surveillance par smartphone.



Épaisseur d'isolation

L'épaisseur importante de la porte, majorée de 80 mm, offre de meilleures performances d'isolation et donc permet de réaliser de plus grandes économies d'énergie.



Crémaillères à système à ouverture rapide

Les crémaillères dotées de trous à fentes favorisent la circulation de l'air en augmentant l'efficacité de refroidissement. Démontables sans outils pour faciliter le nettoyage.



Éclairage interne

L'éclairage permet de disposer d'une excellente visibilité dans la chambre. La technologie à LED garantit une consommation faible sans modifier la température à l'intérieur du compartiment.

Meubles VISION

AC30



AC60



AC80



JC80



TC13



TC17



Dimensions (mm)

Température (°C)

Absorption maximale (A)

Rendement frigorifique (W)

Alimentation

Équipement fourni

Variantes

L 810 P 796 H 2215

-5°+15°	-30°+15°
---------	----------

4,7	6,5
-----	-----

668	751
-----	-----

220/240V-50Hz

20 paires de coulisses
inoxydable pour grilles
et plaques EN60x40

Sans groupe
Alimentations spéciales

L 810 P 1096 H 2215

-5°+15°	-30°+15°
---------	----------

4,7	6,5
-----	-----

668	751
-----	-----

220/240V-50Hz

20 paires de coulisses
inoxydable pour grilles
et plaques EN60x80

Sans groupe
Alimentations spéciales
Porte unique

L 900 P 1138 H 2465

-5°+15°	-30°+15°
---------	----------

8,0	8,6
-----	-----

1336	1292
------	------

220/240V-50Hz

20 paires de coulisses
inoxydable pour grilles
et plaques EN60x80

Sans groupe
Alimentations spéciales

L 960 P 1276 H 2465

-5°+15°	-30°+15°
---------	----------

8,0	8,6
-----	-----

1336	1292
------	------

220/240V-50Hz

-

Sans groupe
Alimentations spéciales

L 1450 P 800 H 950*

-5°+15°C

2,5

565

220/240V-50Hz

14 paires de coulisses
inoxydable pour grilles
et plaques EN60x40

Plan sans rebord
Sans plan de travail
Alimentations spéciales

L 2005 P 800 H 950*

-5°+15°C

2,5

565

220/240V-50Hz

21 paires de coulisses
inoxydable pour grilles
et plaques EN60x40

Plan sans rebord
Sans plan de travail
Alimentations spéciales

* corps h 710 mm avec plan de travail adossé

Chambres de
fermentation
contrôlée





Armoires et tables de chambres de fermentation contrôlée VISION

Fiabilité, précision et robustesse sont les caractéristiques qui distinguent la nouvelle génération de chambres de fermentation contrôlée VISION.

L'écran tactile capacitif permet de régler les paramètres influençant la qualité du levage: durée, température, ventilation et humidité. Vous pouvez personnaliser les programmes disponibles en créant des recettes personnalisées et obtenir des produits levés extraordinaires indépendamment de la saison et des conditions atmosphériques.

4 dimensions d'armoires sont disponibles: 30, 60, 80 plaques EN 60 x 40 et Roll-In pour chariots. Deux versions sont proposées pour les tables: 2 ou 3 portes avec hauteur du corps mobile 660, 710 et 760 mm. Plages de température $-30^{\circ}+40^{\circ}\text{C}$ et $-6^{\circ}+40^{\circ}\text{C}$.



Les fonctions permettant la maturation de la pâte

Fermentation contrôlée

Permet de programmer le levage de la pâte à l'heure souhaitée. Intensité de la ventilation, pourcentage d'humidité, température et durée peuvent être réglés pour 5 phases d'élaboration: blocage, maintien, réveil, levage et repos.

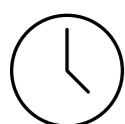
Levage manuel

La pâte se lève pendant une durée définie par l'utilisateur aux température, humidité et ventilation désirées. À la fin du programme VISION bloque le développement des levures en conservant la pâte prête pour la cuisson ou la surgélation.

Cycle continu

VISION lève la pâte sans interruption aux température, humidité et intensité de ventilation contrôlées.

Les contrôles



Durée

Décidez de la durée des phases de levage



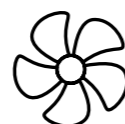
Température

Choisissez la température idéale pour la maturation de la pâte



Humidité

Définissez le pourcentage d'humidité idéal de 45% à 95%

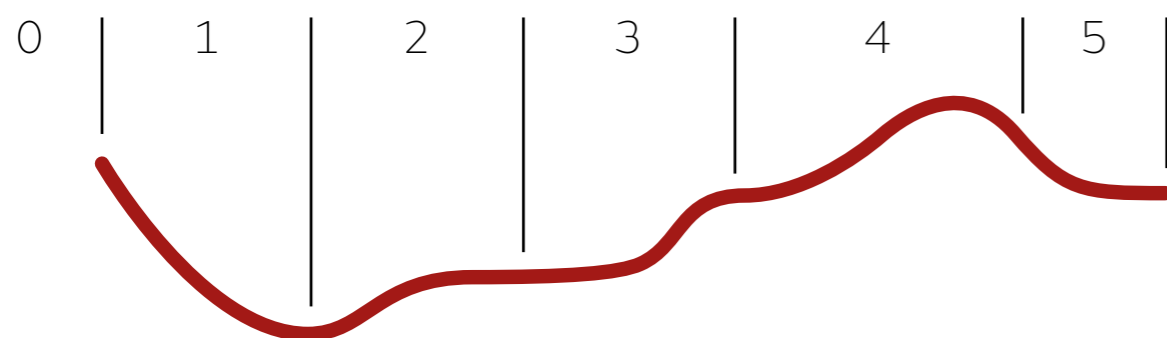


Ventilation

Décidez de l'intensité de la ventilation optimale de 25% à 100%



Fermentation contrôlée à 5 phases pour travailler en toute tranquillité



0

Température

Température de la pâte une fois terminée la formation de la maille gluténique.

1

Blocage

La pâte est soumise à un refroidissement rapide. L'activité de fermentation des levains est inhibée.

2

Maintien

La température est maintenue sous les 3°C. Les levures restent inactives jusqu'au réveil.

3

Réveil

La température augmente graduellement. L'activité de fermentation des levains est lentement réactivée.

4

Levage

La température et l'humidité augmentent jusqu'à la valeur fixée. La fermentation de la pâte est finalisée.

5

Repos

La pâte déjà levée est maintenue à une température et à une humidité contrôlées jusqu'au moment de la cuisson.





Les fonctions supplémentaires

Conservation

Crée les conditions idéales pour conserver les aliments aux caractéristiques et nécessités spécifiques. En modifiant l'intensité de la ventilation, le froid peut être semi-statique ou ventilé. Plages de température $-30^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$ et $-5^{\circ}+15^{\circ}\text{C}$.

Décongélation

Ramène à la température désirée les aliments qui étaient surgelés.

La gestion de la température à phases variables garantit la sécurité des aliments en évitant la formation de germes.

Chocolat

Crée le microclimat idéal pour cristalliser et conserver les pralines, les chocolats, les tablettes de chocolat et les glaces à plusieurs couches. Le pourcentage réduit d'humidité et la température uniforme réduisent les temps de cristallisation et évitent l'efflorescence du beurre de cacao en maintenant le chocolat brillant et croquant.

Glace

Conserve à basse température la glace en bacs ou carapines, les parfaits, biscuits glacés, tartes et produits de pâtisserie froide (uniquement pour modèles à basse température).

Technologie de la fermentation contrôlée VISION



Caractéristiques principales



Fond modulaire
Permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle fixe ou mobile.



Garniture remplaçable à très haute étanchéité
Géométrie à chambre triple au mélange novateur D7, efficacité d'isolation supérieure de 35 % par rapport aux traditionnels.



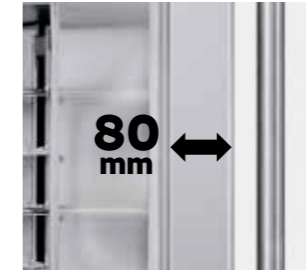
Circulation de l'air à flux acheminé
Le système de circulation de l'air innovant enveloppe les aliments en réduisant les durées de refroidissement par cycle.



Coulisses et crémaillères
Les crémaillères dotées de perçage à fentes permettent un repositionnement facile des glissières uniques pour plaques EN60x40.



Connexion sans fil Cosmo
Connecte à VISION tous les appareils Coldline présents en cuisine et permet leur surveillance par smartphone.



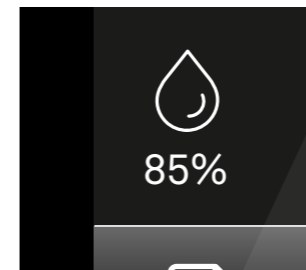
Épaisseur d'isolation
L'épaisseur importante de la porte, majorée de 80 mm, offre de meilleures performances d'isolation et donc permet de réaliser de plus grandes économies d'énergie.



Crémaillères à système à ouverture rapide
Les crémaillères dotées de trous à fentes favorisent la circulation de l'air en augmentant l'efficacité de refroidissement. Démontables sans outils pour faciliter le nettoyage.



Éclairage interne
L'éclairage permet de disposer d'une excellente visibilité dans la chambre. La technologie à LED garantit une consommation faible sans modifier la température à l'intérieur du compartiment.



Humidificateur réglable
L'apport d'humidité, selon pourcentage variable, favorise un levage parfait des pâtes.



Filtre à eau
Le filtre de purification de l'eau est fourni. La cartouche peut être remplacée pour garantir des standards de performance élevés.

Chambre de fermentation contrôlée VISION

AF30



AF60



AF80



JF80



TF13



TF17



Dimensions (mm)
Température (°C)
Absorption maximale (A)
Rendement frigorifique (W)
Alimentation
Équipement fourni
Variantes

L 810 P 796 H 2215
-6°+40° -30°+40°
4,7 6,5
668 751
220/240V-50Hz
20 paires de coulisses inoxydable pour grilles et plaques EN60x40
Sans groupe Alimentations spéciales

L 810 P 1096 H 2215
-6°+40° -30°+40°
4,7 6,5
668 965
220/240V-50Hz
20 paires de coulisses inoxydable pour grilles et plaques EN60x80
Sans groupe Alimentations spéciales

L 900 P 1138 H 2465
-6°+40° -30°+40°
8,0 8,6
1336 1292
220/240V-50Hz
20 paires de coulisses inoxydable pour grilles et plaques EN60x80
Sans groupe Alimentations spéciales

L 960 P 1276 H 2465
-6°+40° -30°+40°
8,0 8,6
1336 1292
220/240V-50Hz
-
Sans groupe Alimentations spéciales

L 1450 P 800 H 950*
-6°+40°
2,5
565
220/240V-50Hz
14 paires de coulisses inoxydable pour grilles et plaques EN60x40
Plan sans rebord Sans plan de travail Alimentations spéciales

L 2005 P 800 H 950*
-6°+40°
2,5
565
220/240V-50Hz
21 paires de coulisses inoxydable pour grilles et plaques EN60x40
Plan sans rebord Sans plan de travail Alimentations spéciales

* corps h 710 mm avec plan de travail adossé

Coldline Srl se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications relatives à l'amélioration des produits contenus dans ce catalogue.

Coldline Srl

Via Enrico Mattei, 38
35038 Torreglia
Padova - Italy

+39.049.9903830
info@coldline.it

coldline.it