HORECA
CATERING
RETAIL

VISION F

DE VISIE OP MULTIFUNCTIONEEL WERKEN

VISION F: -40°C/+65°C Blast Chilling 2.0

- **Functies zoals MODI UP: Soft & Hard Chilling voor snelkoelen en snelvriezen en bewaring nadien. (manuele cyclus)**
- **Functies zoals MODI ACTIVE: gecontroleerd ontdooien voeding, warmhoud-functie (+65°C), drogen, remrijsfunctie en chocoladekristallisatie. Drogen van fruit en groenten, champignons, zeevruchten om de extracten langdurig ter beschikking te hebben. Actieve vochtregeling bij het remrijzen en bij kristallisatie van chocolade.**
- **Extra functie VISION F: fermentatie van yoghurt, met daarna doorkoeling tot +3°C, bijvoorbeeld 's nachts, om klaar te zijn voor het ontbijt.**
- **Extra reinigingsfunctie VISION F: "steam sanitisation": met detergentspray oppervlakten reinigen, hete stoom, geventileerd afkoelen, klaar.**
- **DEVOTE® system: Dynamic Evolution Temperature: het systeem herkent de belading (gewicht, vorm, begintemperatuur) en past de cyclus erop aan.**
- Gemakkelijk te personaliseren receptenboek met sequenties, beveiligingen, alarmen, etc...



W7F

UITVOERING

- **Touch Screen 7" met stevig getemperd glas.**
- **Binnenkant uit stevige gewafelde RVS met geïntegreerde ledverlichting.**
- **Kernvoeler handig opgeborgen in binnendeurblad.**
- **Handig verwijderen rekwerk voor een eenvoudige reiniging.**
- **Stevige deur van 80mm dikte.**
- **Instelbare parameters: tijd – temperatuur – vochtigheid – luchtsnelheid – volautomatische DEVOTE.**



(*): -10°C
(**): 400/3/50 V
(•): koudemiddel - réfrigérant - refrigerant:

VISION - F : BLAST CHILLERS

TYPE	STOCK	KG	EXT mm		W	W	KG +10°C	KG -18°C	€ EXCL
W5F	4 WK	120	780 X 859 X 853	5 X EN (60 X 40) - GN 1/1	1930	1528 *	22	17	€ 10.101
W6F	4 WK	135	780 X 859 X 913	6 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2170	2084 *	27	21	€ 10.419
W7F	4 WK	145	780 X 859 X 1093	7 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2450	2084 *	34	24	€ 11.091
W10F	4 WK	195	780 X 859 X 1563	10 X EN (60 X 40) - GN 1/1	5620 **	5440	50	40	€ 14.306
W14F	4 WK	205	780 X 859 X 1778	14 X EN (60 X 40) - GN 1/1	5700 **	5440	70	56	€ 16.048
W20PF •	4 WK	220	1100 X 1104 X 1843	10 X GN 2/1 - (60 X 80)	7150 **	9820	80	60	€ 24.947
W30F •	4 WK	245	810 X 859 X 2340	30 X EN (60 X 40) - GN 1/1	7450 **	7751	90	66	€ 26.477

HORECA
CATERING
RETAIL

VISION F

coldline
VISION

LA VISION SUR TRAVAILLER MULTIFONCTION

VISION F: -40°C/+65°C Blast Chilling 2.0

- Fonctions: comme MODI UP: Soft & Hard Chilling pour refroidissement et surgélation Rapid et conservation après. (cycle manuel)
- Fonctions: comme MODI ACTIVE : décongélation contrôlée des denrées alimentaires, maintien au chaud (+65°C), dessiccation, fermentation contrôlée et cristallisation de chocolat. Dessiccation de fruits et légumes, champignons, fruits de mer pour conserver les extraits pour longtemps Régulation active de l'humidité pour la fermentation contrôlée et pour la cristallisation de chocolat.
- Fonction supplémentaire VISION F: fermentation de yoghourt, ensuite refroidissement à +3°C, par exemple la nuit, pour être prêt pour le petit déjeuner.
- Fonction nettoyage supplémentaire VISION F: "steam sanitization": nettoyer les surfaces avec des détergents, vapeur chaude, refroidissement ventilé, ... prêt.
- DEVOTE® system: Dynamic Evolution Temperature: le système reconnaît le chargement (poids, forme, température initiale) et adapte le cycle.
- Livre de recettes, facile à personnaliser, avec entre autres des séquences, alarmes, sécurités, …

EXECUTION

- Touch Screen 7" avec une vitre renforcée.
- Intérieur solide en inox embouti et éclairage LED intégré.
- Sonde à cœur, intégrée dans la contre-porte de manière pratique.
- Rayonnage, facilement amovible pour un nettoyage aisé.
- Porte robuste d'une épaisseur de 80mm.
- Paramètres réglables: temps – température – humidité – vitesse d'air – ou DEVOTE entièrement automatique.

THE VISION AT MULTIFUNCTIONAL WORK

VISION F: -40°C/+65°C Blast Chilling 2.0

- Functions like MODI UP: Soft & Hard Chilling for blast chilling and blast freezing and conservation afterwards. (manual cycle)
- Functions like MODI ACTIVE : controlled food thawing, (warm) hold function (+65°C), drying, controlled fermentation function and chocolate crystallization Drying fruits and vegetables, mushrooms, sea food in order to preserve the extracts for a long time Active humidity control for the controlled fermentation and for the chocolate crystallization
- Extra function VISION F: yoghurt fermentation, and chilling down afterwards to +3°C, for example at night, to be ready for breakfast.
- Extra cleaning function VISION F: "steam sanitization" : cleaning surfaces with detergent spray, hot steam, ventilated chilling down, … ready.
- DEVOTE® system: Dynamic Evolution Temperature: the system recognizes the loading (weight, form, initial temperature) and adapts the cycle.
- Easy customizable recipe book, with sequences, securities, alerts, etc, …

EXECUTION

- Touch Screen 7" with heavy duty tempered glass.
- Interior with solid embossed stainless steel, with integrated LED lighting.
- Core probe integrated in the inner door side in a handy way.
- Easy movable racks and slides for a simple cleaning.
- Solid door of 80mm thickness.
- Adjustable parameters: time – temperature – humidity – air speed – full automatic DEVOTE.

HORECA
CATERING
RETAIL

VISION NUVO

coldline
NUVŌ™

VISION NUVO: -40°C/+85°C Blast Chilling 3.0

- Nog verder dan snelkoelen met alle functies van VISION F
- Extra functie VISION NUVO: pasteurisatie: hittebehandeling voeding, tijd-temperatuur combinatie om eventuele (niet-sporevormende) schadelijke micro-organismen te doden
- Extra functie VISION NUVO: lage temperatuur "steam cooking" : betere bewaring organoleptische eigenschappen smaak, geur, kleur + automatische cook & chill: snelkoelen automatisch nadien.

- Nettement au-delà du refroidissement rapide avec toutes les fonctions de VISION F.
- Fonction supplémentaire VISION NUVO: pasteurisation: traitement thermique nourriture, combinaison temps-température pour tuer des micro-organismes (non-sporogènes) éventuelles et nocives.
- Fonction supplémentaire VISION NUVO: « cuisson à vapeur » basse température: meilleure conservation des caractéristiques organoleptiques comme goût, couleur, saveur + « cook & chill »: refroidissement rapide automatiquement après la cuisson.

- Far beyond blast chilling with all the functions of VISION F.
- Extra function VISION NUVO: pasteurization: heat treatment of food, time – temperature combination, in order to kill eventual (not spore forming) harmful micro-organisms.
- Extra function VISION NUVO: low temperature steam cooking: better conservation of organoleptic qualities like taste, colour, flavour + automatic cook & chill: automatic blast chilling after the cooking.



W14NUVO

X - PROTECT
R290
FSS Fast Service System

(*): -10°C
(**): 400/3/50 V
(•): koudemiddel - réfrigérant - refrigerant

VISION - NUVO : BLAST CHILLERS

TYPE	STOCK	KG	EXT mm		W	W	KG +10°C	KG -18°C	€ EXCL
W5NUVO	4 WK	120	780 X 859 X 853	5 X EN (60 X 40) - GN 1/1	1930	1528 *	22	17	€ 10.937
W6NUVO	4 WK	135	780 X 859 X 913	6 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2170	2084 *	27	21	€ 11.273
W7NUVO	4 WK	145	780 X 859 X 1093	7 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2450	2084 *	34	24	€ 12.017
W10NUVO	4 WK	195	780 X 859 X 1563	10 X EN (60 X 40) - GN 1/1	3043	5446	50	45	€ 15.498
W14NUVO	4 WK	205	780 X 859 X 1778	14 X EN (60 X 40) - GN 1/1	3043	5446	70	60	€ 17.366
W30NUVO •	4 WK	245	810 X 859 X 2340	30 X EN (60 X 40) - GN 1/1	7450 **	7751	90	66	€ 28.668

VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL

MODI & VISION

BLAST CHILLERS - BLAST FREEZERS 2.0 - VISION

criterium	MODI UP -40°C/+10°C	MODI ACTIVE -40°C/+65°C	VISION F -40°C/+65°C	VISION NUVO -40°C/+85°C
snelkoelen	●	●	●	●
snelvriezen	●	●	●	●
manuele cyclus (bewaring)	●	●	●	●
gecontroleerd ontdooien		●	●	●
rijzen - remrijzen (geen vochtregeling)		●	●	●
drogen		●	●	●
(warm) houdfunctie		●	●	●
chocolade kristallisatie		●	●	●
yoghurt fermentatie			●	●
stoomreiniging			●	●
pasteurisatie				●
lage temperatuur bereiding				●

critère	MODI UP -40°C/+10°C	MODI ACTIVE -40°C/+65°C	VISION F -40°C/+65°C	VISION NUVO -40°C/+85°C
refroidissement rapide	●	●	●	●
surgélation rapide	●	●	●	●
cycle manuel (conservation)	●	●	●	●
décongélation contrôlée		●	●	●
fermentation-fermentation contrôlée		●	●	●
dessiccation		●	●	●
fonction maintien (au chaud)		●	●	●
cristallisation du chocolat		●	●	●
fermentation de yaourt			●	●
nettoyage à la vapeur			●	●
pasteurisation				●
cuisson basse température				●

criterion	MODI UP -40°C/+10°C	MODI ACTIVE -40°C/+65°C	VISION F -40°C/+65°C	VISION NUVO -40°C/+85°C
blast chilling	●	●	●	●
blast freezing	●	●	●	●
manual cycle (conservation)	●	●	●	●
controlled thawing		●	●	●
fermentation -controlled fermentation		●	●	●
drying		●	●	●
(warm) hold function		●	●	●
chocolate crystallization		●	●	●
yoghurt fermentation			●	●
steam cleaning			●	●
pasteurisation				●
low temperature cooking				●

VISION - INDUSTRIE
VISION - INDUSTRIE
VISION - INDUSTRY

BLAST CHILLERS

coldline
VISION

VISION INDUSTRIE - BLAST CHILLING 3.0
-40°C -> +10°C/+65°C/+85°C

FUNCTIES EN VERSIES

- **U-versie 40°C/+10°C: functies zoals MODI UP:** Soft & Hard Chilling voor snelkoelen en snelvriezen en bewaring nadien (manuele cyclus).
- **F-versie 40°C/+65°C:** functies zoals MODI ACTIVE: gecontroleerd ontdooien voeding, koudhoud-functie (serveertemperatuur roomijs, desserts,...), remrijsfunctie.
- **F-versie:** extra reinigingsfunctie VISION F: "steam sanitisation": met detergentspray oppervlakten reinigen, hete stoom, geventileerd afkoelen, … klaar.

Gemakkelijk te personaliseren receptenboek met sequenties, beveiligingen, alarmen, etc.…

- **NUVO-versie -40°C/+85°C:** extra functie VISION NUVO: pasteurisatie: hittebehandeling voeding, tijd-temperatuur combinatie om eventuele (niet-sporevormende) schadelijke micro-organismen te doden.
- **NUVO-versie: extra functie VISION NUVO:** lage temperatuur "steam cooking": betere bewaring organoleptische eigenschappen smaak, geur, kleur + automatische cook & chill: snelkoelen automatisch nadien.
- **DEVOTE® system:** Dynamic Evolution Temperature: het systeem herkent de belading (gewicht, vorm, begintemperatuur) en past de cyclus erop aan.

UITVOERING:

- Touch Screen 7" met stevig getemperd glas.
- Binnenkant uit stevige gewafelde RVS met geïntegreerde ledverlichting.
- Kernvoeler handig opgeborgen in binnendeurblad.
- Handig verwijderen rekwerk voor een eenvoudige reiniging.
- Dikke industriële wanden van 100mm dikte, met drufvereffener.
- Elektronisch expansieventiel voor lager energieverbruik en preciezere werking.
- Instelbare parameters: tijd – temperatuur – vochtigheid – luchtsnelheid – of volautomatische DEVOTE.

VISION INDUSTRIE - BLAST CHILLING 3.0
-40°C -> +10°C/+65°C/+85°C

FONCTIONS ET VERSIONS

- **Version U 40°C/+10°C: fonctions: comme MODI UP:** Soft & Hard Chilling pour refroidissement et surgélation Rapid et conservation après (cycle manuel) .
- **Version F : 40°C/+65°C:** fonctions comme MODI ACTIVE: décongélation contrôlée des denrées alimentaires, maintien au froid (température de service glace, desserts), fermentation contrôlée.
- **Version F:** fonction nettoyage supplémentaire VISION F: "steam sanitization": nettoyer les surfaces avec des détergents, vapeur chaude, refroidissement ventilé,….prêt.

Livre de recettes, facile à personnaliser, avec entre autres des séquences, alarmes, sécurités, …

- **Version NUVO -40°C/+85°C:** fonction supplémentaire VISION NUVO: pasteurisation: traitement thermique nourriture, combinaison temps- température pour tuer des micro organismes (non-sporulant) éventuelles et nocives
- **Version NUVO: fonction supplémentaire VISION NUVO:** « cuisson à vapeur » basse température: meilleure conservation des caractéristiques organoleptiques comme goût, couleur, saveur + « cook & chill »: refroidissement rapide automatiquement après la cuisson
- **DEVOTE® system:** Dynamic Evolution Temperature: le système reconnaît le chargement (poids, forme, température initiale) et adapte le cycle.

EXECUTION:

- Touch Screen 7" avec une vitre renforcée.
- Intérieur solide habillé par de l'inox bouchonné avec éclairage LED intégré.
- Sonde à cœur, intégrée dans la contre-porte de manière pratique.
- Rayonnage, facilement amovible pour un nettoyage aisé.
- Parois industrielles d'une épaisseur de 100mm, avec soupape de décompression.
- Détendeur électronique pour moins de consommation d'énergie et plus de précision.
- Paramètres réglables: temps – température – humidité – vitesse d'air – ou DEVOTE entièrement automatique.



CRIONOVO
INNOVATIVE COOLING

VISION - INDUSTRIE
VISION - INDUSTRIE
VISION - INDUSTRY

BLAST CHILLERS

coldline
VISION

VISION INDUSTRIE - BLAST CHILLING 3.0
-40°C -> +10°C/+65°C/+85°C

FONCTIONS ET VERSIONS

- **U-version 40°C/+10°C: functions like MODI UP:** Soft & Hard Chilling for blast chilling and blast freezing and conservation afterwards (manual cycle)
- **F-version 40°C/+65°C:** functions like MODI ACTIVE: controlled food thawing, (cold) hold function (serve temperature ice, desserts), controlled fermentation function.
- **F-version:** extra cleaning function VISION F: "steam sanitization" cleaning surfaces with detergent spray, hot steam, ventilated chilling down, … ready.

Easy customizable recipe book, with sequences, securities, alerts, etc, ...

- **NUVO-version -40°C/+85°C: extra function VISION NUVO:** pasteurization: heat treatment of food, time – temperature combination, in order to kill eventual (not spore forming) harmful micro-organisms.
- **NUVO-version: extra function VISION NUVO:** low temperature steam cooking : better conservation of organoleptic qualities like taste, colour, flavour + automatic cook & chill: automatic blast chilling after the cooking.
- **DEVOTE® system:** Dynamic Evolution Temperature: the system recognizes the loading (weight, form, initial temperature) and adapts the cycle.

EXECUTION:

- Touch Screen 7" with heavy duty tempered glass
- Interior with solid embossed stainless steel, with integrated LED lighting.
- Core probe integrated in the inner door side in a handy way
- Easy movable racks and slides for a simple cleaning
- Solid industrial walls of 100mm thickness, with pressure equalisation.
- Electronic expansion valve for less energy consumption and more precision.
- Adjustable parameters: time – temperature – humidity – air speed – or full automatic DEVOTE.



Gedemonteerd geleverd - *livraison demontée* - supplied disassembled.
Opties op vraag: vloerdrempel, CO2, ... - *options sur demande: rampe de sol, CO2, ...*
Options on request: ramp, CO2, ...

(*): -10°C/+45°C
(**): 400/3/50 V

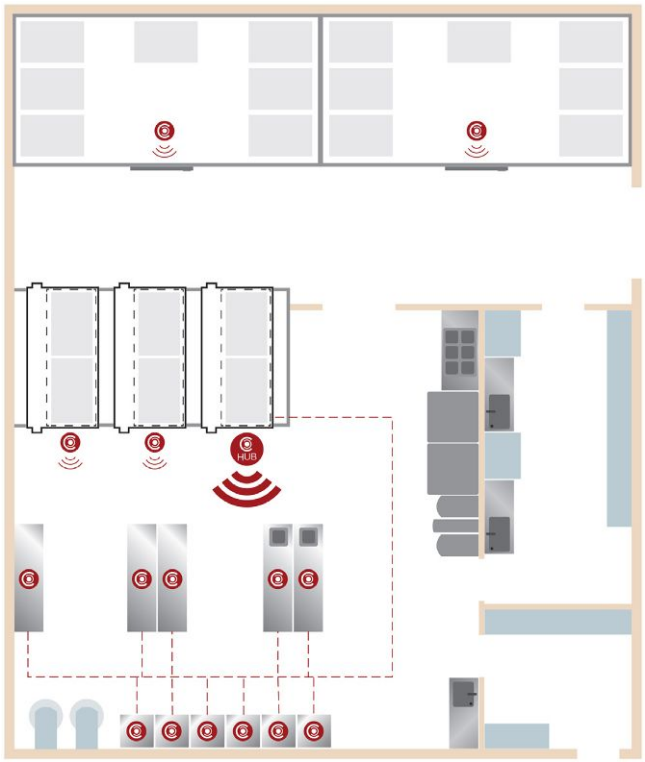
VISION - INDUSTRIE - INDUSTRIE - INDUSTRY : U-VERSION BLAST CHILLERS

TYPE	STOCK	KG	EXT mm		W	W	KG +10°C	KG -18°C	€ EXCL
W151KUR-2D	6 WK	1245	1600 X 3640 X 2510	3 X EN (60 X 80) - GN 2/1	3810	61,83 *	600	480	€ 75.515
W150LKUR-2D	6 WK	1300	1850 X 3640 X 2510	3 X (100 X 100) - GN 2/1	6400	68,94 *	600	480	€ 86.576
W200KUR-2D	6 WK	1620	1600 X 4680 X 2510	4 X EN (60 X 80) - GN 2/1	5080	52,86 *	640	480	€ 90.973
W201KUR-2D	6 WK	1640	1600 X 4680 X 2510	4 X EN (60 X 80) - GN 2/1	5080	82,44 *	800	640	€ 100.067
W202KUR-2D	6 WK	1655	1600 X 4680 X 2510	4 X EN (60 X 80) - GN 2/1	8540	91,92 *	1040	800	€ 110.078
W200LKUR-2D	6 WK	1715	1850 X 4680 X 2510	4 X (100 X 100) - GN 2/1	8540	91,92 *	800	640	€ 114.991
W250LKUR-2D	6 WK	2130	1850 X 5720 X 2510	5 X (100 X 100) - GN 2/1	10670	114,90 *	1000	800	€ 128.426
W300LKUR-2D	6 WK	2545	1850 X 6760 X 2510	6 X (100 X 100) - GN 2/1	12810	137,88 *	1200	960	€ 152.728

CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

COLDLINE COSMO HUB MONITORING





DE VISIE OP MORGEN

Innovatieve Wifi technologie: die het mogelijk maakt om al uw Coldline toestellen te koppelen aan een VISION en de data te bewaken vanaf uw smartphone.

Elk VISION of MODI toestel is een Cosmo HUB, uitgerust voor communicatie, die geregeld wordt geüpdatet.

24/7 bewaking mogelijk, met rapportage storingen, bij voorbeeld spanningsuitval, verkeerd gebruik, of sterk afwijken van de parameters. Zo kan u efficiëntie nastreven.

LA VISION SUR DEMAIN

La technologie Wifi innovatrice: vous permettant de connecter tous vos appareils Coldline à un VISION et de surveiller les données de votre smartphone.

Tout VISION ou MODI est un Cosmo HUB, avec un dispositif de communication, régulièrement mis à jour.

Surveillance 24/7 possible, avec rapport d'anomalies, par exemple coupure de courant, usage fautif, ou déviation important des paramètres. Ainsi vous êtes en mesure d'obtenir un maximum d'efficacité.

THE VISION ON TOMORROW

Innovative Wi-Fi technology: that allows you to connect all of the Coldline appliances in your workshop to a VISION and monitor the data from your smartphone.

Every VISION or MODI appliance is a Cosmo HUB, equipped with a communication device, being updated periodically.

24/7 monitoring is possible, with reporting of troubles, power supply cut or faulty use e.g., or significant differences with the ideal parameters. In this way you can reach maximum of efficiency.

COVERING ALL ACTIVITIES

Waarom er een verschil is tussen afkoelen en bewaren.

criterium	presentatiekoeling	bewaring	portioneren	snelkoelen & snelvriezen	multifunctioneel toestel
volume	relatief groot	relatief groot	compacter	relatief klein	relatief klein en compact
temperatuur	zo constant mogelijk	constant gedurende lange periode	constant gedurende kortere periode	heel snel temperatuurdaling	kan snel variëren als nodig
relatieve vochtigheid	belangrijk	belangrijk, mede bepaald door verdampergrootte	wel belangrijk ondanks kortere verblijftijd	geen belang vanwege korte verblijftijd	kan snel variëren als nodig
verdamper	afgestemd op bepaalde temperatuur en vochtgehalte	afgestemd op bepaalde temperatuur en vochtgehalte	afgestemd op bepaalde temperatuur en vochtgehalte	heel groot om capaciteit te leveren zonder veel uitdrogen	net als koelunit aangepast aan vele functies
ventilatiesnelheid	relatief gering tegen uitdrogen	relatief gering tegen uitdrogen	relatief gering tegen uitdrogen	heel groot om capaciteit te leveren	kan snel variëren als nodig
verblijftijd	relatief kort	relatief lang	relatief kort	zo kort mogelijk	relatief lang, product stapt over naar volgende functie
servicegraad	groot, veel in en uit	veel deuropeningen per dag	veel deuropeningen per dag	geen/weinig deuropening per cyclus	weinig deuropening

Pourquoi il y a une différence entre le refroidissement et la conservation.

critère	froid de présentation	conservation	portionnement	refroidissement & surgélation rapide	appareil multifonctionel
volume	relativement grand	relativement grand	plus compact	relativement petit	relativement petit et compact
température	aussi constant que possible	constant durant longue période	constant durant durée plus courte	chute de température très rapide	peut vite varier si nécessaire
humidité relative	importante	important, aussi déterminée par la taille de l'évaporateur	quand même important, malgré durée plus courte	pas d'importance car durée de séjour courte	peut vite varier si nécessaire
évaporateur	adapté à une température et humidité spécifiques	adapté à une température et humidité spécifiques	adapté à une température et humidité spécifiques	très grand pour fournir de la capacité sans trop de dessèchement	tout comme le groupe frigorifique, adapté aux plusieurs fonctions
vitesse de ventilation	relativement modérée contre le dessèchement	relativement basse contre le dessèchement	relativement basse contre le dessèchement	très haute pour fournir de la capacité	peut vite varier si nécessaire
durée de séjour	relativement courte	relativement longue	relativement courte	si court que possible	relativement long, produit passe à une prochaine fonction
taux de service	haut, beaucoup de va et vient	beaucoup d'ouvertures de portes par jour	beaucoup d'ouvertures de portes par jour	pas/peu d'ouvertures de portes par jour	peu d'ouvertures de portes par jour

Why there is a difference between chilling and conservation.

criterion	presentation refrigeration	conservation	portioning	blast chilling & freezing	multifunctional appliance
volume	relatively big	relatively big	compacter	relatively small	relatively small and compact
temperature	as constant as possible	constant during long period of time	constant during shorter period of time	very fast temperature drop	can quickly vary if necessary
relatif humidity	important	important, also determined by evaporator size	still important despite shorter period of time	not important since short retention time	can quickly vary if necessary
evaporator	determined at certain temperature and humidity	determined at certain temperature and humidityevaporator size	determined at certain temperature and humidity	very big to deliver capacity without too much drying out	just like the condensing unit adapted at the multiple functions
ventilation speed	relatively low against drying out	relatively low against drying out	relatively low against drying out	very high to deliver capacity	can quickly vary if necessary
retention time	relatively short	relatively low	relatively short	as short as possible	relatively long, product is stepping to a next function
service degree	high, many in & out's	many door opening per day	many door opening per day	no/few door opening	few door opening