

HORECA
CATERING
RETAIL

coldline

MODI

MODI UP

- **Aantrekkelijk geprijsde compacte snelkoelers.**
- **Economische werking: laag verbruik ventilatoren, hoog rendementscompressoren en heetgas-ontdooiing na de cyclus (met uitzondering van opzetmodel).**
- Na efficiënt snelkoelen of snelvriezen veel betere bewaring en organisatie mogelijk met minder productverlies en minder personeelskost.
- Automatisch bewaring nadien, via "manuele cyclus".

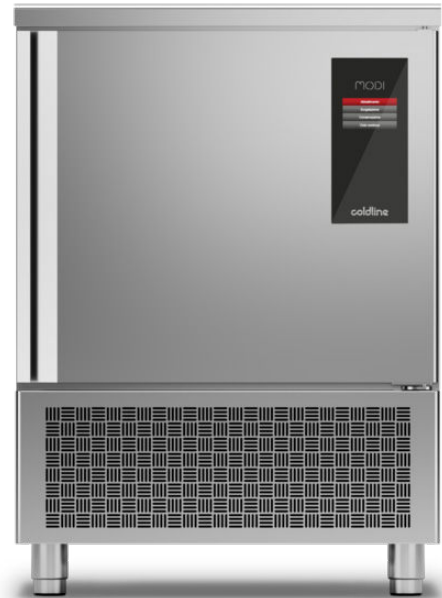
Alle modellen zijn uitgerust met naaldvoeler en met touchscreen bediening met o.a. Soft & Hard Chilling (uitgenomen opzetmodel).

- **Refroidisseurs rapides compactes à des prix attractifs.**
- **Fonctionnement économique: ventilateurs basse consommation, compresseurs haut rendement et dégivrage par gaz chauds après le cycle (sauf modèle à poser).**
- Après un cycle (de refroidissement ou surgélation rapide) une meilleure organisation et conservation sont possibles avec moins de pertes de produits et moins de frais de personnel.
- Automatiquement conservation après, par "cycle manuel".

Tous les modèles sont munis d'une sonde à cœur et d'une régulation Soft & Hard Chilling commandé par écran tactile (sauf modèle de table, réglé par horloge).

- **Attractive priced compact blast chillers.**
- **Economic functioning: low consumption fans, high performance compressors and hot gas defrost after the cycle (except table top version).**
- After an efficient cycle of blast chilling or freezing, a much better conservation and organization is possible, with less product loss and less personnel cost.
- Automatically conservation afterwards, with "manual cycle".

All models are equipped with a core probe and with a Soft & Hard Chilling control by touchscreen (except table top model).



W7UG



(*) : -10°C/+45°C
230 VAC / 50hz

COMPACT SNELKOELEN - REFRROIDISSEMENT COMPACT RAPIDE - COMPACT BLAST CHILLING : MODI UP										
TYPE	STOCK									€ EXCL
W5UG	4 WK	20	14	710 X 700 X 853	5 X GN 1/1	105	1030	1565 *		€ 4.546
W6UG	4 WK	24	18	710 X 700 X 913	6 X GN 1/1	115	1270	2084 *		€ 5.718
W7UG	4 WK	32	22	710 X 700 X 1093	7 X GN 1/1	125	1350	2084 *		€ 6.452

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS	
OPTIE 1	Scharnieren links - charnières gauche - Left door hinges. € 300
Grotere modellen en andere uitvoeringen op aanvraag - modèles plus grands et autres versions sur demande - larger models and other versions on request.	

HORECA
CATERING
RETAIL

coldline

MODI

MODI ACTIVE

- **Aantrekkelijk geprijsde compacte snelkoelers.**
- **Economische werking: laag verbruik ventilatoren, hoog rendementscompressoren en heetgas-ontdooiing na de cyclus.**
- Na efficiënt snelkoelen of snelvriezen veel betere bewaring en organisatie mogelijk met minder productverlies en minder personeelskost.
- Automatisch bewaring nadien, via "manuele cyclus".

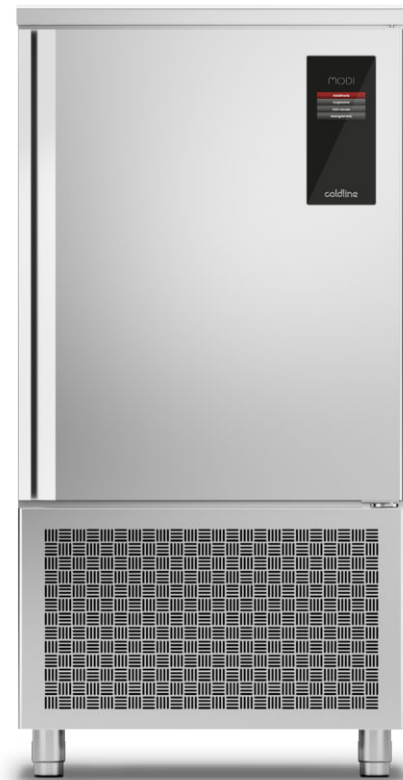
Alle modellen zijn uitgerust met naaldvoeler en touchscreen bediening Soft & Hard Chilling: gecontroleerd ontdooien van voeding tegen bacteriewoekering, warmhoudfunctie (+65°C), drogen, remrijfsfunctie, chocolade kristallisatie, ...
Type W3AG: handig opzetteype.

- **Refrigerateurs rapides compactes à des prix attractifs.**
- **Fonctionnement économique: ventilateurs basse consommation, compresseurs haut rendement et dégivrage par gaz chauds après le cycle.**
- Après un cycle (de refroidissement ou surgélation rapide) une meilleure organisation et conservation sont possibles avec moins de pertes de produits et moins de frais de personnel.
- Automatiquement conservation après, par "cycle manuel".

Tous les modèles sont munis d'une sonde à cœur et d'une régulation Soft & Hard Chilling commandé par écran tactile: décongélation des denrées alimentaires contre la prolifération de bactéries, maintien au chaud (+65°C), séchage, fermentation contrôlée, cristallisation du chocolat, ...
Modèle W3AG : modèle de table pratique.

- **Attractive priced compact blast chillers.**
- **Economic functioning: low consumption fans, high performance compressors and hot gas defrost after the cycle.**
- After an efficient cycle of blast chilling or freezing, a much better conservation and organization is possible, with less product loss and less personnel cost.
- Automatically conservation afterwards, with "manual cycle".

All models are equipped with needle sensor and touchscreen control Soft & Hard Chilling: controlled thawing of food against the proliferation of bacteria, temperature holding function (+65 °C), drying, retarder proving, chocolate crystallization, ...
Model W3AG: handy table top model.



W10A



(*): -10°C/+45°C
(**): 400/3/50 V

MULTIFUNCTIONEEL SNELKOELEN - REFRROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFUNCTIONNEL MULTIFUNCTIONNALL BLAST CHILLING : MODI ACTIVE									
TYPE	STOCK								€ EXCL
W3AG	4 WK	7	3,5	600 X 622 X 418	3 X GN 2/3	45	540	900 *	€ 2.880
W5AG	4 WK	20	14	710 X 700 X 853	6 X GN 1/1	105	1430	1565 *	€ 4.920
W6AG	4 WK	24	18	710 X 700 X 913	6 X GN 1/1	115	1670	2084 *	€ 6.190
W7AG	4 WK	32	22	710 X 700 X 1093	7 X GN 1/1	125	1950	2084 *	€ 6.983
W10A	4 WK	50	40	780 X 800 X 1563	10 X GN 1/1 (60 X 40)	190	5120 **	5440 *	€ 9.858
W14A	4 WK	70	56	780 X 800 X 1778	14 X GN 1/1 (60 X 40)	200	5200 **	5440 *	€ 11.272
W20PA	4 WK	80	60	1100 X 1045 X 1843	10 X GN 2/1 (60 X 80)	215	7450 **	8630 *	€ 20.647
W20A	4 WK	88	62	810 X 1015 X 2210	20 X GN 1/1 (60 X 40)	215	7150 **	9820 *	€ 21.341

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS		
OPTIE 1	Scharnieren links - charnières gauche - Left door hinges.	€ 300
Grotere modellen en andere uitvoeringen op aanvraag - modèles plus grands et autres versions sur demande - larger models and other versions on request.		

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, remrijfsfunctie 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

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	€ 10.023
W6F	4 WK	135	780 X 859 X 913	6 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2170	2084 *	27	21	€ 10.335
W7F	4 WK	145	780 X 859 X 1093	7 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2450	2084 *	34	24	€ 11.003
W10F	4 WK	195	780 X 859 X 1563	10 X EN (60 X 40) - GN 1/1	5620 **	5440	50	40	€ 14.194
W14F	4 WK	205	780 X 859 X 1778	14 X EN (60 X 40) - GN 1/1	5700 **	5440	70	56	€ 15.922
W20PF	4 WK	220	1100 X 1104 X 1843	10 X GN 2/1 - (60 X 80)	7450 **	8630	80	60	€ 24.753
W30F	4 WK	245	810 X 859 X 2340	30 X EN (60 X 40) - GN 1/1	7150 **	9820	90	66	€ 26.271

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

coldline

NUVŌ™

VISION NUVO

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



(*): -10°C
(**): 400/3/50 V


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	€ 10.851	
W6NUVO	4 WK	135	780 X 859 X 913	6 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2170	2084 *	27	21	€ 11.185	
W7NUVO	4 WK	145	780 X 859 X 1093	7 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2450	2084 *	34	24	€ 11.924	
W10NUVO	4 WK	195	780 X 859 X 1563	10 X EN (60 X 40) - GN 1/1	5620 **	5440	50	40	€ 15.378	
W14NUVO	4 WK	205	780 X 859 X 1778	14 X EN (60 X 40) - GN 1/1	5700 **	5440	70	56	€ 17.231	
W30NUVO	4 WK	245	810 X 859 X 2340	30 X EN (60 X 40) - GN 1/1	7150 **	9820	90	66	€ 28.444	


VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL


coldline

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 NUOVO -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 NUOVO -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 NUOVO -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				●