

VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL

RETARDER PROVERS

VISION RETARDER PROVERS

-30°C/+40°C of/ou/ou -5°C/+40°C

- **Functies rijzen:** ofwel gedurende continue cyclus, ofwel gedurende een bepaalde tijdsduur, met instelling temperatuur, ventilatie en vochtigheid.
- **Functies remrijzen:** maakt het mogelijk om een bepaald tijdstip te kiezen, waarop het rijzen moet starten. hierbij 5 fazen:
 - 1) Stoppen van de gistactiviteit, door de temperatuur van het deegmengsel snel naar beneden te halen.
 - 2) Houden van de temperatuur < +3°C om de gistcellen in slaap te houden.
 - 3) Reactivatie: ontwakken van de gistcellen door de temperatuur langzaam omhoog te brengen.
 - 4) Rijzen: bij een bepaalde hoger ingestelde temperatuur en vochtigheid gebeurt het eigenlijke rijzproces.
 - 5) Stockage: het deeg wordt op een bepaalde temperatuur en vochtigheid gehouden tot aan het bakproces.
- **Extra functies:** geventileerde of half-statische bewaring bij ofwel -30°C/+15°C of -5°C/+15°C, gecontroleerd ontdooien voeding tegen bacteriegroei, chocoladekristallisatie met verlaagde luchtvochtigheid.
- **Extra functie diepvriesversie -30°C:** bewaring roomijs en allerhande ijsproducten en desserts in ideale omstandigheden.

UITVOERING

- **Touch Screen 7" met stevig getemperd glas.**
 - **Luchtgeleiding- tunnelsysteem om een goede doorkoeling te krijgen zonder uitdrogen van het product.**
 - **Regelbare bevochtiger met ingebouwde filter (met wisselpatronen) voor een perfect rijzen van het deeg.**
 - **Geïntegreerde ledverlichting.**
 - **Handig verwijderen rekwerk voor een eenvoudige reiniging.**
 - **Stevige deur van 80mm dikte.**
 - **Instelbare parameters: tijd – temperatuur – vochtigheid – luchtsnelheid.**
- **Fonctions fermentation:** ou bien durant cycle continu, ou bien durant une certaine durée, avec réglage de température, ventilation ou humidité.
 - **Fermentation contrôlée:** permettant de choisir un moment déterminé où la fermentation démarre; il y a ici 5 phases:
 - 1) Arrêter l'activité des levures, en refroidissant rapidement la température de le mélange de pâte.
 - 2) Maintien de la température < +3°C afin de faire endormir les levures.
 - 3) Réactivation: les levures se réveillent en montant doucement en température.
 - 4) Fermentation: à une certaine température et humidité plus élevées le vrai processus de fermentation se déroule.
 - 5) Stockage: la pâte est maintenue à une certaine température et humidité jusqu'au procès de cuisson.



VISION AF80

- **Fonctions supplémentaires:** conservation ventilée ou semi-statique à ou bien -30°C/+15°C ou -5°C/+15°C, décongélation contrôlée des denrées alimentaires contre la prolifération de bactéries et cristallisation de chocolat avec humidité d'air réduite.
- **Fonction supplémentaire version négative -30°C:** conservation crème glacée et autres produits « semi-froids » et desserts dans des conditions idéales.

EXECUTION

- **Touch Screen 7" avec une vitre durable tempérée.**
- **Système de gainage d'air obtenant une bonne réfrigération sans dessèchement des marchandises.**
- **Humidificateur réglable, avec filtre intégré (avec cartouches de rechange) pour une fermentation parfaite de la pâte.**
- **Eclairage LED intégré.**
- **Rayonnage, facilement amovible pour un nettoyage aisé**
- **Porte robuste d'une épaisseur de 80mm.**
- **Paramètres réglables: temps – température – humidité – vitesse d'air.**

coldline

VISION



VISION JF80



VISION RETARDER PROVERS

-30°C/+40°C of/ou/or -5°C/+40°C

- 🇬🇧 • **Functions proving:** either continuous cycle, or during a certain time (manual proving), with temperature, humidity and air speed set.
- **Functions retarder prover:** allows to program the dough proving at a given time, here 5 phases:
 - 1) Stopping yeast activity, by dropping rapidly the temperature of the dough mixture.
 - 2) Holding the temperature < +3°C to keep the yeast cells in sleep.
 - 3) Reactivation: gradually rise the temperature to regenerate slowly yeast activity.
 - 4) Proving: temperature and humidity increase up to the higher set value, the proper fermentation of the dough is taking place.
 - 5) Storage: the dough is held at controlled temperature and humidity until the baking process.
- **Extra functions:** ventilated or semi-static conservation at either -30°C/+15°C or -5°C/+15°C, controlled food thawing against bacteria development and chocolate crystallization with reduced air humidity.
- **Extra function freezer version -30°C:** conservation of ice and other frozen products and desserts in ideal circumstances.

EXECUTION

- **Touch Screen 7" with heavy duty tempered glass.**
- **Air tunnel system in order to get a good chilling without product drying.**
- **Adjustable humidification system, with integrated filter (with spare cartridges) for a perfect dough fermentation**
- **Integrated LED lighting**
- **Easy movable racks and slides for a simple cleaning**
- **Solid door of 80mm thickness**
- **Adjustable parameters: time – temperature – humidity – air speed**