

## VISION - INDUSTRIE VISION - INDUSTRIE VISION - INDUSTRY

### BLAST CHILLERS

#### 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,...), remrijfsfunctie.
- **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 precieze 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.



# 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 démontée - supplied disassembled.  
Options 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	€ 77.755
W150LKUR-2D	6 WK	1300	1850 X 3640 X 2510	3 X (100 X 100) - GN 2/1	6400	68,94 *	600	480	€ 89.145
W200KUR-2D	6 WK	1620	1600 X 4680 X 2510	4 X EN (60 X 80) - GN 2/1	5080	52,86 *	640	480	€ 93.669
W201KUR-2D	6 WK	1640	1600 X 4680 X 2510	4 X EN (60 X 80) - GN 2/1	5080	82,44 *	800	640	€ 103.037
W202KUR-2D	6 WK	1655	1600 X 4680 X 2510	4 X EN (60 X 80) - GN 2/1	8540	91,92 *	1040	800	€ 113.343
W200LKUR-2D	6 WK	1715	1850 X 4680 X 2510	4 X (100 X 100) - GN 2/1	8540	91,92 *	800	640	
W250LKUR-2D	6 WK	2130	1850 X 5720 X 2510	5 X (100 X 100) - GN 2/1	10670	114,90 *	1000	800	
W300LKUR-2D	6 WK	2545	1850 X 6760 X 2510	6 X (100 X 100) - GN 2/1	12810	137,88 *	1200	960	

VISION - INDUSTRIE  
VISION - INDUSTRIE  
VISION - INDUSTRY



## 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.

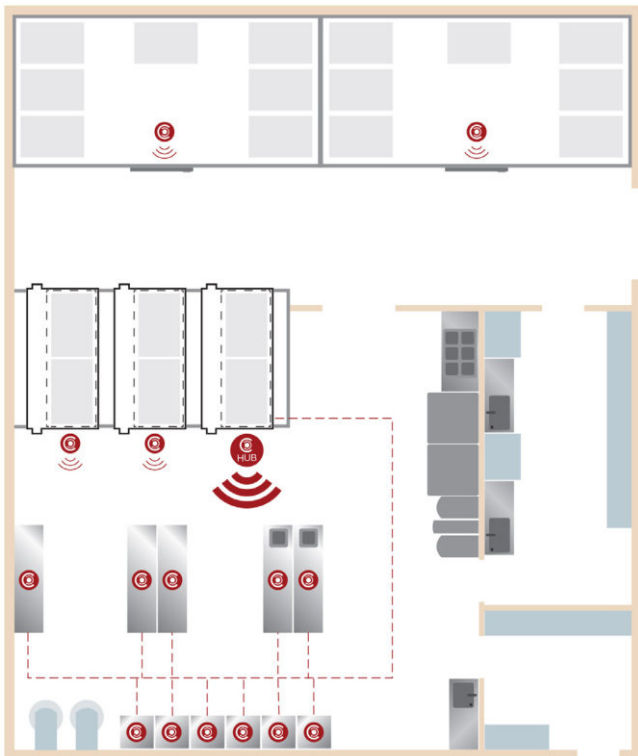
Surveillance 24/7 possible, avec rapport d'anomalies, par exemple coupure de courant, usage fautif, ou déviation important des paramètres. Ainsi vous êtes en mesure d'obtenir un maximum d'efficacité.

### 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.



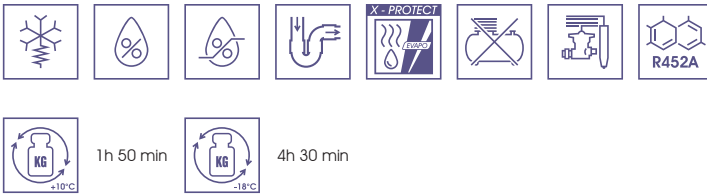
INDUSTRIE  
INDUSTRIE  
INDUSTRY



## EF KITS

### VOOR KAR - POUR CHARIOT - FOR TROLLEY

- Speciale EF-versie:** snelkoel/vries-kits: technische verdampergedeeltes met sturing (nog te voorzien: RVS lekbak, koelunit met accessoires, leidingwerk, in te bouwen in traditionele koelcel,...) op vraag.
- Version spéciale EF:** kits de refroidissement/surgélation rapide: ensembles techniques, avec évaporateur et régulation (reste encore à prévoir: égouttoir inox, groupe frigorifique avec accessoires, tuyauterie, à intégrer dans une chambre froide traditionnelle,...) sur demande.
- Special EF-version:** blast chill/freeze kits: technical evaporator units with controller (still to provide: stainless steel drip tray, condensing unit with accessories, piping, to build in, in a traditional cold room,...) on request.



EF-C-MX3-TS7

(\*\*): 400/3/50 V

KOELTECHNISCHE GEDEELTES EF - ENSEMBLES FRIGORIFIQUE EF - COLD KIT EF						
TYPE	STOCK	+10°C	-18°C			
EF-A-MX1 TS7	5 WK	80	40	75	2700 **	600 X 240 X 1860
EF-A-MX1X TS7	5 WK	110	50	75	2700 **	600 X 240 X 1860
EF-B-MX2 TS7	5 WK	160	80	115	4400 **	800 X 350 X 1860
EF-B-MX2X TS7	5 WK	220	100	115	4400 **	800 X 350 X 1860
EF-B-MX29SX TWIN TS7	5 WK	220	100	250	8200 **	2 X (800 X 350 X 1860)
EF-C-MX3 TS7	5 WK	240	110	145	6800 **	900 X 395 X 1860
EF-C-MX3X TS7	5 WK	330	140	145	6800 **	900 X 395 X 1860
EF-D-MX4 TS7	5 WK	320	150	145	7300 **	1190 X 375 X 1860
EF-D-MX4X TS7	5 WK	400	180	145	7300 **	1190 X 375 X 1860
EF-D-MX6 SX TS7	5 WK	320	150	150	10800 **	1190 X 375 X 1860
EF-E-MX4SX TWIN TS7	5 WK	400	180	280	10800 **	2 X (1170 X 325 X 1860)
EF-F-MX6SX TWIN TS7	5 WK	640	280	440	10800 **	2 X (1485 X 425 X 1860)

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS	
OPTIE 1	Optie gemengd gebruik - option usage mixte - option blast freezing.
OPTIE 2	CO2 60 BAR (excl. expansie-en magneetventiel - détenteur et électrovanne non fournis - without expansion and magnetic valve).
OPTIE 3	CO2 90 BAR (excl. expansie-en magneetventiel - détenteur et électrovanne non fournis - without expansion and magnetic valve).
OPTIE 4	Inox lekbak - bac d'écoulement inox - stainless steel drain pan.
OPTIE 5	Expansieventiel R448/R449A - détenteur R448/449A - expansion valve R448/449A.