



Le Vision est accessible sous forme d'armoire, mais également de cellule ou en version plan de travail, en différents formats.

Pas de symboles compliqués et formules cryptées pour l'utilisation du VISION, mais un écran tactile facile à utiliser.

VISION: CONGELER RAPIDEMENT, REFROIDIR RAPIDEMENT ET DÉCONGELER RAPIDEMENT DANS UN SEUL APPAREIL

L'industrie alimentaire est soumise à des règles de plus en plus strictes en matière de refroidissement rapide des denrées alimentaires, pour ne procurer aucune chance aux bactéries de se développer. Les refroidisseurs rapides/ congélateurs rapides combinés sont donc très intéressants, l'attention étant portée sur la qualité et la sécurité alimentaire. Tout cela doit néanmoins se dérouler de manière contrôlée, pour décongeler les produits sans dégat, en toute sécurité.

Coldline, une entreprise italienne originaire de Padoue, dans le nord de l'Italie, dotée d'un long état de service, a développé avec VISION, un blast chiller multifonctionnel qui combine toutes ces fonctions, et ajoute, outre sa conservation réfrigérée ou congelée, également une fonction spécifique, comme la maturation du fromage et la levée de la pâte. Grâce à un logiciel innovant, VISION adapte, en fonction du programme choisi et de l'alimentation sélectionnée, une humidité constante, une température et ventilation internes, pour conserver ainsi la qualité de vos denrées alimentaires.

Noël Steen, gérant de Crionovo, qui distribue VISION en Belgique, est plein d'éloges à propos des appareils, qui sont disponibles comme armoire, cellule ou en version plan de travail, en différentes dimensions, avec ou sans roulettes. « Les blast chillers sont non seulement élégants et robustes, mais également dotés d'une technologie de pointe », dit-il. « Ils sont économes en énergie, et l'écran tactile ergonomique doté de menus en français facilite la manipulation ».

Primeur avec du poisson cuit

En Italie, la ligne VISION est déjà depuis un certain temps sur le marché, mais il s'agissait d'une primeur en Belgique pour Stief Embrechts du Vershoek à Turnhout, qui était le premier à utiliser son VISION. Tous les vendredis, il effectue un chargement frais de poisson cuit et pané, qu'il vend dans le magasin, mais qu'il

emballe et livre également à un certain nombre de supermarchés de Campine et du Limbourg.

« Le gain de temps avec VISION est énorme », déclare Stief. « Auparavant, cela durait presque une semaine pour faire décongeler, sous contrôle, des boîtes de poisson surgelé, mais aujourd'hui le tour est joué en une heure ». VISION est également intensément utilisé pour refroidir rapidement du poisson cuit, et Stief expérimente la nuit la levée de ses petits pains, de sorte qu'ils puissent être mis au four le matin. Il est ainsi possible d'utiliser presque constamment l'appareil, de sorte que le retour sur investissement sera rapidement réalisé.

« Entre-temps le VISION est stérilisé à l'aide d'une lampe UV à stériliser, pour éliminer toutes les bactéries, mais également toutes les odeurs du produit utilisé en dernier lieu », ajoute Noël Steen. « Il est à nouveau prêt à fonctionner après un quart d'heure pour entamer une tâche suivante ».

Economie de temps et d'espace

L'économie de temps est une chose, mais l'économie de place est un facteur important, sait Peter Claes de Claes Koeltechniek Bvba, qui a installé le VISION multifonctionnel. « Regrouper autant de fonctions dans un appareil, qui ne mesure même pas un mètre carré, représente une valeur inestimable ». Noël Steen ajoute ceci : « Le fil rouge est l'économie de temps et d'espace. Nous ciblons les grandes cuisines, mais également les exploitations moins importantes comme les boulangers, les bouchers et les traiteurs, qui n'auront dorénavant besoin que d'un appareil pour accomplir toutes les différentes fonctions – congeler rapidement, refroidir rapidement, décongeler, faire lever la pâte et conserver – qu'ils utilisent tous les jours.

www.coldline.it
www.crionovo.be

