



Geen ingewikkelde symbolen en cryptische boodschappen voor de bediening, maar een handig aanraakscherm.

Ook voor het (rem)rijzen van deeg kan de multifunctionele VISION ingezet worden.

VISION: SNELVRIEZEN, SNELKOELEN EN GECONTROLEERD ONTDOOIEN IN ÉÉN TOESTEL

De voedingsindustrie kent zeer strenge regels inzake het snelvriezen en snelkoelen van etenswaren, om bacteriën geen kans te geven. Gecombineerde snelkoelers/snelvriezers zijn dan ook heel interessant met het oog op kwaliteit en voedselveiligheid. Maar om die diepgevroren producten zonder schade, in alle veiligheid te ontdooien, moet dit op een gecontroleerde manier gebeuren.

Coldline, een bedrijf uit Padova in het noorden van Italië met een lange staat van dienst, ontwierp met de VISION een multifunctionele blast chiller die al deze functies combineert, en voegt daar naast gekoelde of diepvriesbewaring ook nog eens specifieke functies aan toe, zoals het rijpen van kaas en het rijzen van deeg. Dankzij innovatieve software past de VISION, in functie van het gekozen programma en de geselecteerde voeding, voortdurend de vochtigheid, de temperatuur en de ventilatie binnenin aan, om zo de kwaliteit van uw etenswaren te bewaren.

Noël Steen, zaakvoerder van Crionovo, dat deze VISION in België verdeelt, is vol lof over de toestellen, die beschikbaar zijn als kast, als cel of in werkbankuitvoering, in verschillende groottes, met of zonder wieltjes. "De blast chillers zien er niet alleen elegant en robuust uit, ze zitten ook boordevol spitstechnologie", weet hij. "Ze zijn energiebesparend, en het ergonomische aanraakscherm met handige Nederlandstalige menu's maakt de bediening kinderspel."

Primeur met gebakken vis

In Italië is de VISION-lijn al even op de markt, maar in België was de primeur voor Stief Embrechts van De Vershoek in Turnhout, die in juni als eerste zijn VISION in gebruik mocht nemen. Elke vrijdag maakt hij een verse lading gebakken vis en kibbelingen, die hij verkoopt in de winkel, maar ook verpakt en levert aan een aantal supermarkten in de Kempen en Limburg.

"De tijdswinst met de VISION is enorm", glundert Stief. "Vroeger duurde het bijna een week om de dozen met diepgevroren vis gecontroleerd te laten ontdooien, maar nu is de klus op een uur geklaard." Ook voor het snelkoelen van de gebakken vis wordt de VISION intensief gebruikt, en momenteel experimenteert Stief 's nachts met het remrijzen van zijn broodjes, zodat die 's morgens meteen in de oven kunnen. Op die manier is het mogelijk om het toestel bijna de klok rond te gebruiken, waardoor de investering veel sneller terugverdiend wordt.

"Tussendoor wordt de VISION gesteriliseerd met een UV-sterilisatielamp, om alle bacteriën te doden en de geur van het laatst gebruikte product te verwijderen", voegt Noël Steen hier aan toe. "Amper een kwartier later is hij alweer klaar voor een volgende taak."

Tijds- en plaatsbesparend

Tijdswinst is één ding, maar ook plaatsbesparing is een belangrijke factor, weet Peter Claes van Claes koeltechniek, die de multifunctionele VISION installeerde. "Zoveel functies gecombineerd in een toestel dat nog geen vierkante meter in beslag neemt, is voor een winkel als deze van onschatbare waarde." Noël Steen beaamt dit: "De rode draad is plaats- en tijdswinst. Als doelgroep mikken we op groot- en gaarkeukens, maar ook op kleinere zaken als bakkers, slaggers en traiteurs, die voortaan nog maar één toestel nodig hebben voor al de verschillende functies – snelvriezen, snelkoelen, ontdooien, rijzen en bewaren – die ze dag in dag uit gebruiken."

www.coldline.it
www.crionovo.be

