

coldline

The Nice Kitchen

Schockfroster & Schnellkühler



Was ist ein Schockfroster | Schnellkühler?

Ein Schockfroster ist ein Gerät, **das Lebensmittel sehr schnell** durch kalte Luft abkühlt, die bis zu $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ erreichen kann.

Die Kühlung mit Coldline-Schockkältemaschinen ist besonders effektiv, da sie **niedrige Temperaturen und modulierte Belüftung kombiniert.**



Multifunktion-Schockfroster | 3 Serien



SMART -40°+10°C

MODI



MODI UP -40°+10°C
MODI ACTIVE -40°+65°C

VISION



VISION F -40°+65°C
VISION NUVÖ -40°+85°C

Optional 12 x Funktionen I Überblick

SMART -40°+10°C

Schnellkühlen

Schockfrosten

Manueller Zyklus

MODI UP -40°+10°C

Schnellkühlen

Schockfrosten

Manueller Zyklus

MODI ACTIVE -40°+65°C

Schockkühlung

Schockfrostung

Manueller Zyklus

Auftauung

Gärung (**NEIN %RH**)

Trocknung

Erhaltung

Schokolade kristallisieren



Feuchtigkeitskontrolle

VISION F -40°+65°C

Schockkühlung

Schockfrostung

Manueller Zyklus

Auftauung



Gärung (**JA %RH**)

Trocknung

Joghurt



Erhaltung

Schokolade



Dampfdesinfektion

VISION NUVÖ -40°+85°C

Schockkühlung

Schockfrostung

Manueller Zyklus

Auftauung



Gärung (**JA %RH**)

Trocknung

Joghurt



Erhaltung

Schokolade



Dampfdesinfektion

Pasteurisierung



Niedertemperatur-Dampfgaren

Smart Schockfroster | Sortiment 1



5 Bleche

T 700 / 800 mm
GN1/1
GN/EN
EN60x40



10 Bleche

T 800 mm
GN/EN



14 Bleche

T 800 mm
GN/EN

Modi Schockfroster | Sortiment 2



3 Bleche

GN2/3



5 Bleche

T 700 / 800 mm
GN1/1
GN/EN
EN60x40



6 Bleche

T 700 / 800 mm
GN1/1
GN/EN
EN60x40



7 Bleche

T 700 / 800 mm
GN1/1
GN/EN
EN60x40



10 Bleche

T 800 mm
GN/EN



14 Bleche

T 800 mm
GN/EN



Tische 7 Bleche

T 700 mm
GN/EN

Modi Schockfroster | Sortiment 2a



20 Bleche Power

T 1050 mm
GN2/1 / EN60x80
EN60x80



20 Bleche

T 1015 mm
GN2/1 / EN60x80
EN60x80



20 Bleche mit Wagen

T 1015 mm
Wagen GN1/1
Wagen EN60x40

Vision Schockfroster | Sortiment 3



5 Bleche

T 700 / 800 mm
GN/EN



6 Bleche

T 700 / 800 mm
GN/EN



7 Bleche

T 700 / 800 mm
GN/EN



10 Bleche

T 800 mm
GN/EN



14 Bleche

T 800 mm
GN/EN



Tische 7 Bleche

T 700 mm
GN/EN

Vision Schockfroster | Sortiment 3a



20 Bleche Power

T 1050 mm
GN2/1
EN60x80



30 Bleche

T 1035 mm
GN/EN

Vision Industry Schockfroster | Sortiment 4



Kleine Versionen für 1/2-Wagen

W30K
W35K
W40K
W50K
W50LK
W54LK



Große Versionen mit 2 bis 6 Wagen

W100LK
W150LK
W200LK
W250LK
W300LK



Vorteile der R290-Schockfroster

Die breite Reihe der Schockfroster von Vlsion ist mit R290-Erdgas ausgestattet, eine Lösung, die die Umweltbelastung ausgleicht und energieeffizientes Kochen ermöglicht.



CO₂ Schockfroster

Vorbereitung für den Anschluss an eine Fernzentrale in CO₂ oder R744 nur in der Fernversion U.

Ideal für Supermärkte, Krankenhäuser und Große Einrichtungen.



Einphasige Spannung

Modelle mit 10 und 14 Bleche sowie einphasige Spannung vereinfachen die Installation in Umgebungen, in denen die Verfügbarkeit von dreiphasigem Strom begrenzt ist, was betriebliche und wirtschaftliche Vorteile mit sich bringt.



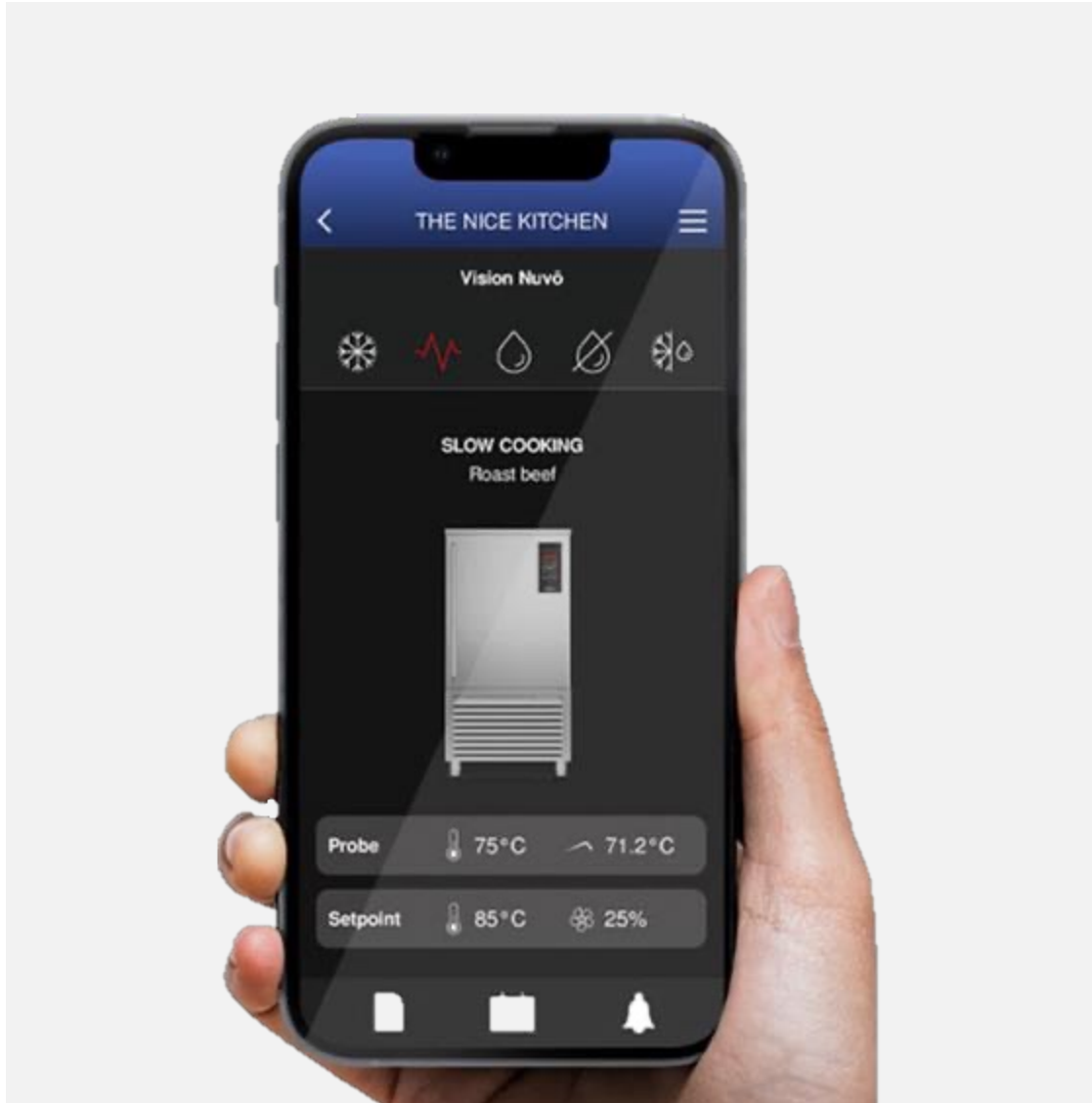
Elektronisches Ventil

Es dosiert die Einspritzung des Kältegas genau, was die Leistung verbessert und den Verbrauch senkt.



Druckumwandler

Die Betriebsdrücke werden per Software überwacht und können auf dem Display oder aus der Ferne abgefragt werden, was die Kosten und Eingriffe durch Fachpersonal.



Eine einzige App für die gesamte Küche

Cosmo ist die **Wi-Fi-Technologie**, die es Ihnen ermöglicht, **TNK-Geräte** in der Küche anzuschließen und sie aus der Ferne zu überwachen.

-  **Benachrichtigungen und Warnmeldungen**
-  **Bericht HACCP**
-  **Arbeitsplanung**
-  **Software-Aktualisierung**
-  **Vorausschauende Wartung**
-  **Fernunterstützung**



Vision & Dampferzeuger

**Vision Schnellkühler sind serienmäßig
serienmäßig mit einem Dampfgenerator
ausgestattet.**

Die Erzeugung von Feuchtigkeit ist wichtig für:

- Sauerteigbildung
- Warmhalten von Lebensmitteln
- Backen bei niedriger Temperatur
- Desinfizieren mit Dampf



Vision Nuvō

NUVÖ™ ist die innovative, patentierte Technologie, die das Garen von Speisen bei niedriger Temperatur unter Zugabe von Dampf und die Verkettung von Schockfrozen und Tiefgefrieren zu verbinden.

Mit NUVÖ™ wird der gesamte Cook&Chill-Prozess ohne das Hantieren mit Tablettts oder Wagen und ohne den Einsatz von Personal durchgeführt.

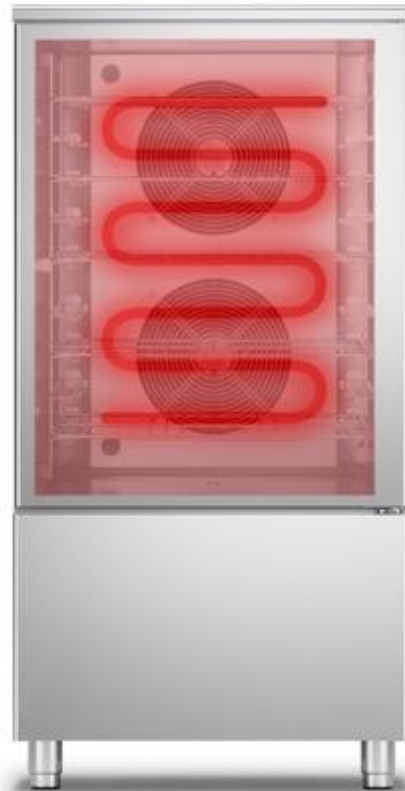
Niedertemperatur-Dampfgaren Vision

Competitors
langsames Garen
lufttrocknen



Temperaturunterschiede
zwischen den Ebenen.

Lebensmittel, die
Temperaturschwankungen
ausgesetzt sind, wenn
von Türöffnungen.



VISION
langsames
Garen mit Dampf

Homogene Temperatur
in der gesamten Kammer.

**Bessere Wärmeübertragung
auf das Gargut**, das die
Temperatur auch bei
Türöffnungen.

Kleine Heizelemente
ermöglichen einen geringeren
Energieverbrauch.

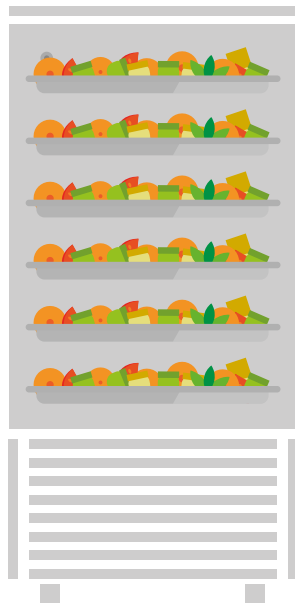




Devote™ - Dynamische Entwicklung der Temperatur -
ist das innovative System künstlicher Intelligenz
von **Coldline**, das Temperatur und Belüftung moduliert
um heiße Lebensmittel in kürzester Zeit zu kühlen und
einzufrieren, ohne einen Kernfühler zu verwenden.

Devote™ Patentierte Einsparung

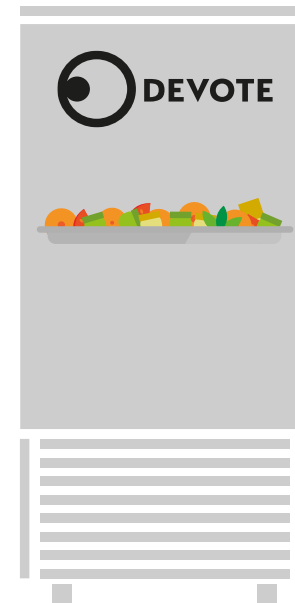
Die mehr als 400 Zeitprogramme der **Vision-Schockfroster** sind für den Betrieb bei Volllast optimiert. Bei geringerer Last kann die Zeit verkürzt werden. **Devote verkürzt die Dauer eines Programms zum Schockkühlen oder Tiefkühlen eines heißen Lebensmittels um bis zu 83%.**



Schockkühlung

Standardzyklus

46 Min.



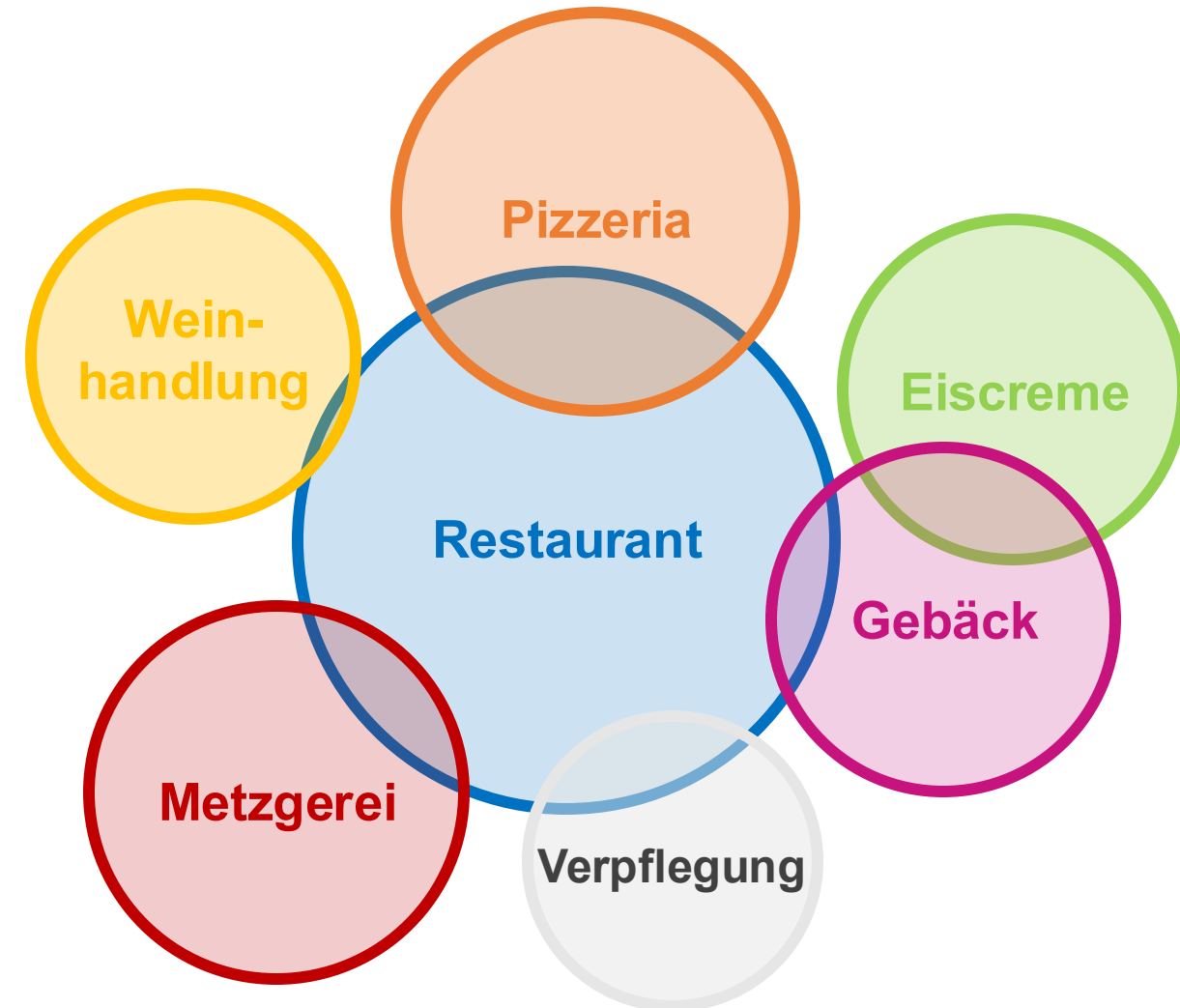
Schockkühlung

Zyklus Devote™

9 Min.

Ersparnis

83%



Neue Konzepte der Lebensmittelversorgung

Restaurants bieten **hausgemachte Backwaren**, **Gourmet-Pizza** und **Catering** an

Konditoreien stellen kulinarische Produkte für die **Mittagspause** her und widmen sich auch Eiskreationen

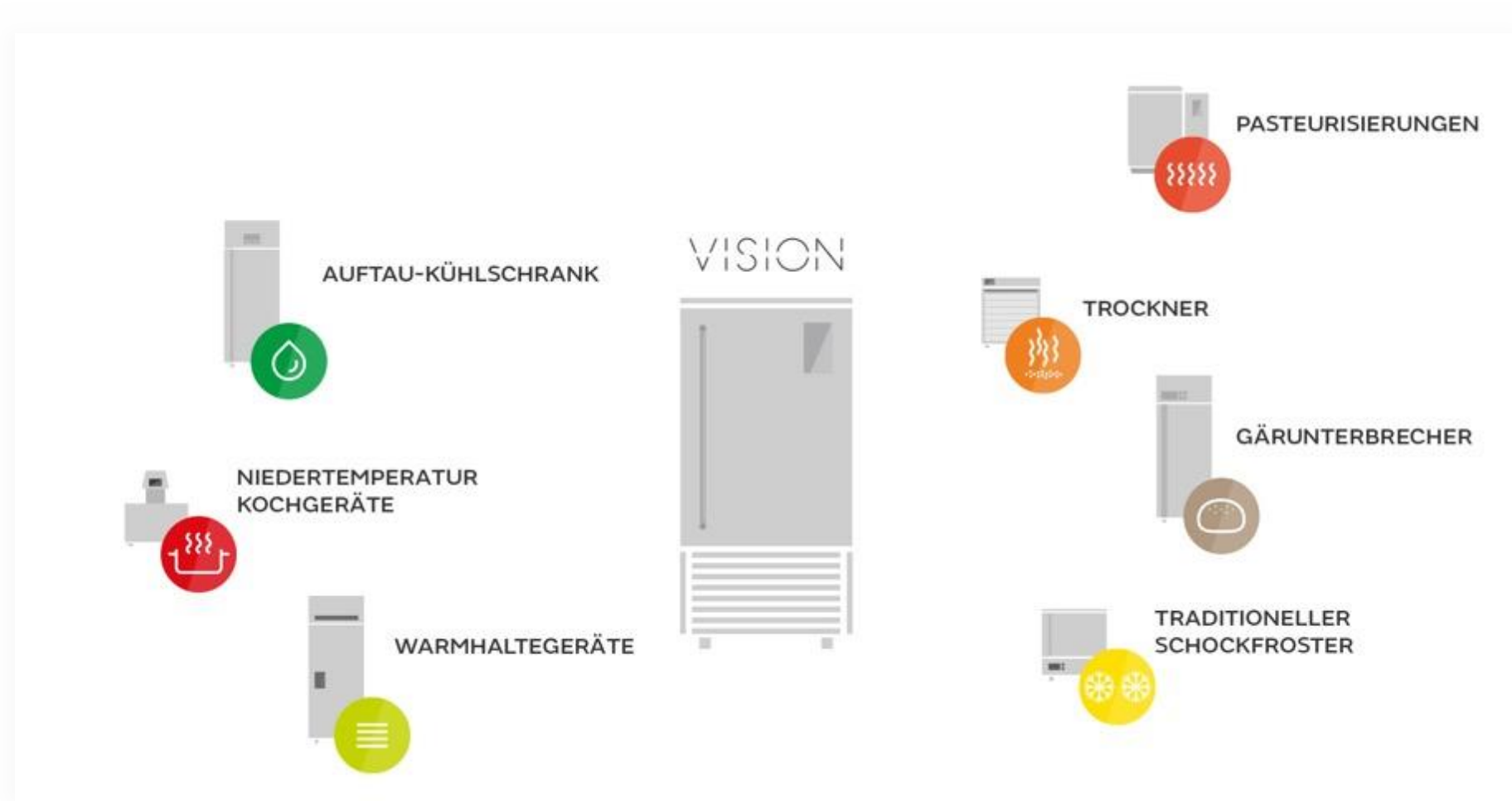
Metzgereien bieten gastronomische **Fertiggerichte** an

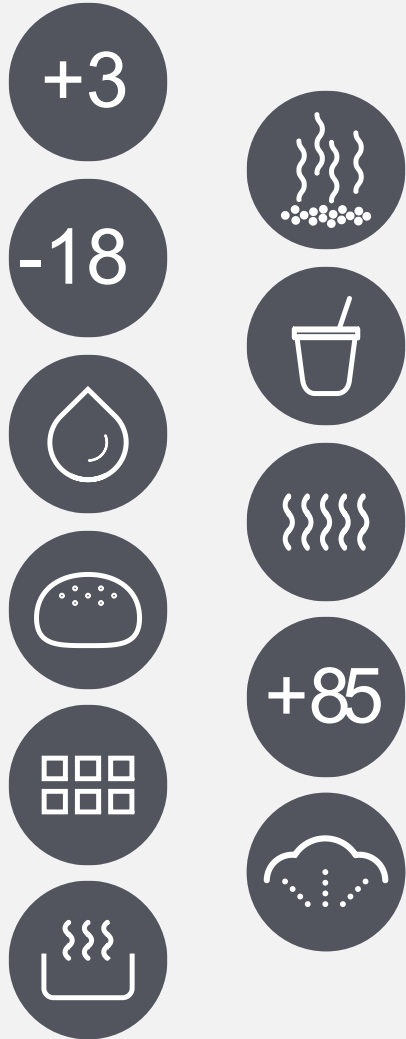
Eiscreme ergänzt das Angebot der **Konditorei Fredda**

HOGA-Betriebe erweitern ihren Service um die **Lieferung von Lebensmitteln**

Weinläden sind für die **kleine Gastronomie** bestimmt

Multifunktion = Einsparungen





Wie zu verwenden
Modi und die Vision
in der Gastronomie,
Konditorei und
Speise-Eis-Herstellung,

Wodurch unterscheiden sich die Programme?

Jedes Coldline Schockfroster Programm besteht aus **3 Phasen + Lagerung am Ende des Zyklus**. Jede Phase kombiniert die **3 Faktoren, die die Qualität** und die Eigenschaften von frischen oder frisch gekochten Lebensmitteln **bestimmen**, auf eine andere Weise.



ZEIT



TEMPERATUR

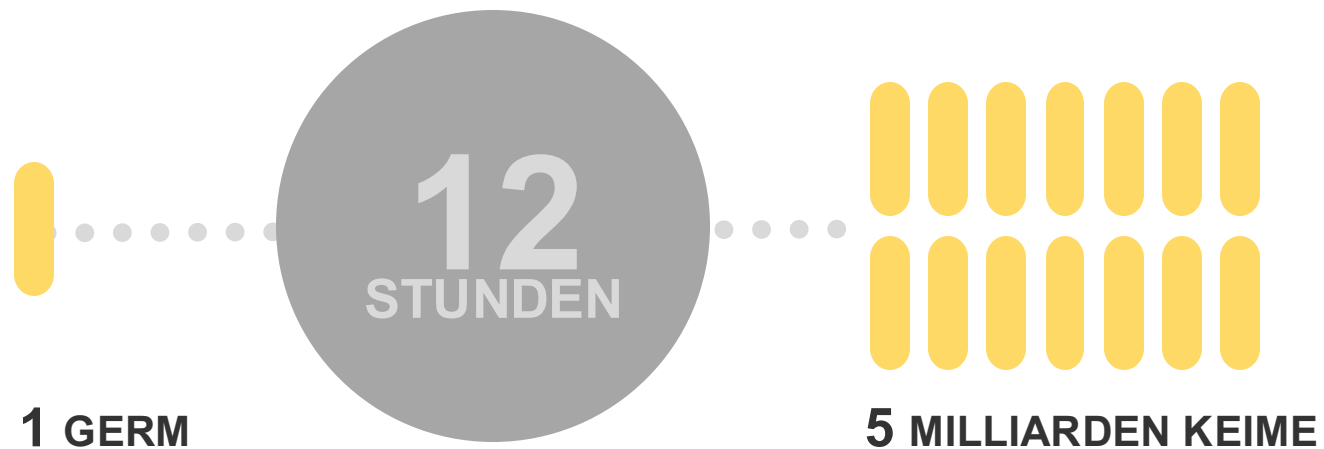


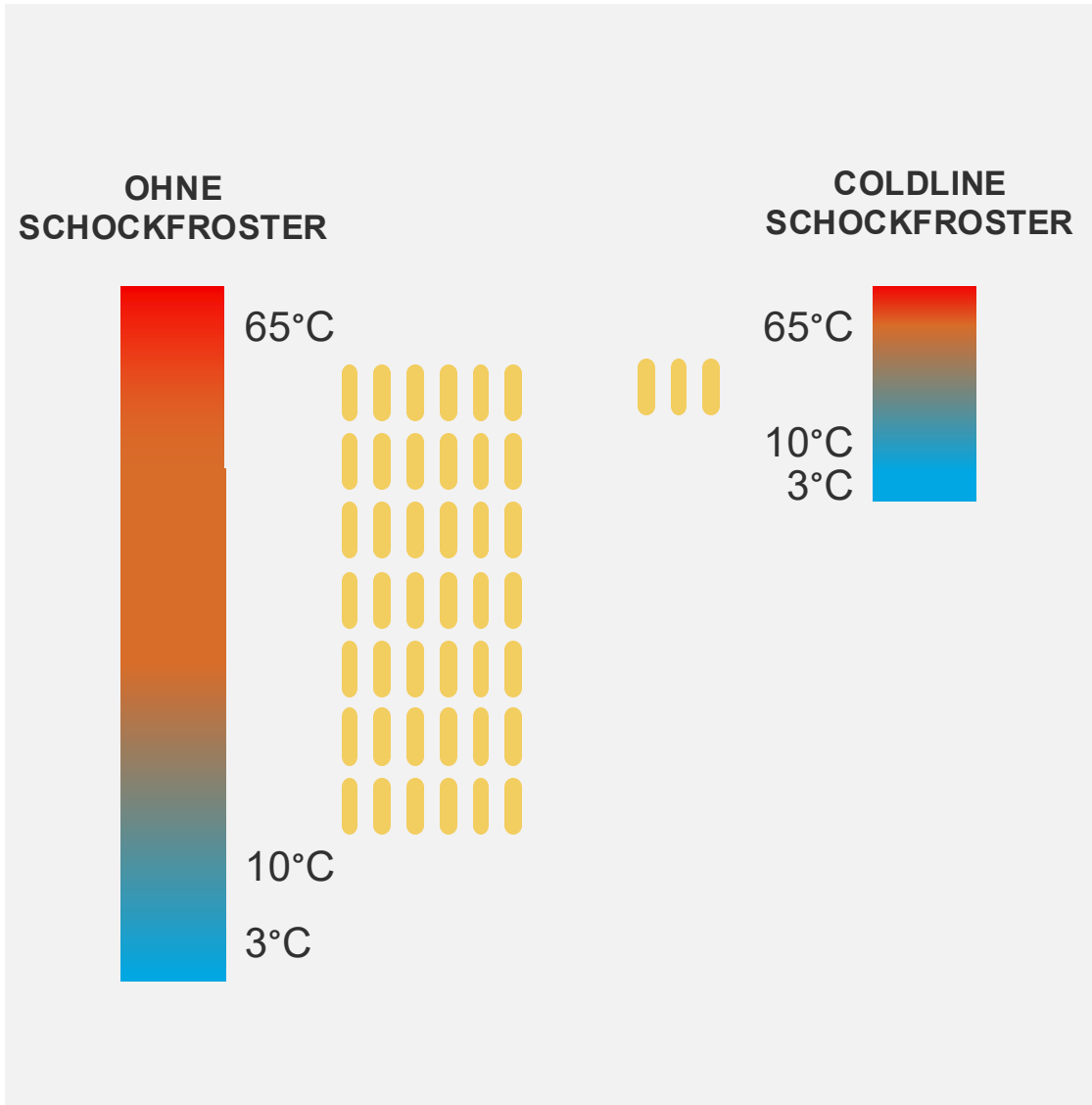
LÜFTUNG

Lebensmittelqualität und -sicherheit

Alle **gekochten Speisen** verlieren schnell ihre **Qualität** und ihren Duft, wenn sie nicht schnell serviert werden. **Nur durch eine rasche Temperaturabsenkung** können die **ursprünglichen Eigenschaften** des Produkts erhalten **bleiben**.

Das natürliche **Bakterienwachstum**, die Hauptursache für die **Alterung von Lebensmitteln** und **Lebensmittelvergiftungen**, nimmt zwischen **+65°C und +10°C** exponentiell zu.





Bakterienvermehrung

Mit Coldline Schockfroster kann die thermische Hochrisikozone (+65°C/+10°C) schnell durchquert werden, wobei die Qualität der Lebensmittel erhalten bleibt und die Haltbarkeit verdreifacht wird.

Wie kühlt man Lebensmittel ohne Schockfroster?

RAUMTEMPERATUR

- Sehr langsame Abkühlung
- Bakterienvermehrung
- Schneller Verderb von Lebensmitteln
- Sie müssen die Lebensmittel innerhalb von 1-2 Tagen essen
- Dehydrierung
- Gewichtsverlust

KÜHLSCHRANK

- Sehr langsame Abkühlung
- Bakterienvermehrung
- Speichergerät.
- Heiße Lebensmittel verursachen thermische Schocks, die andere gelagerte Lebensmittel beschädigen.

KALTES WASSER UND EIS

- Nicht immer durchführbar
- Nicht praktikabel für große Produktionen
- In Süßwaren nicht durchführbar
- Wasser ist ein Vehikel für Bakterien
- Hohe Wasserverschwendung
- Nicht wiederholbares Ergebnis

Schockfrosten und Gefrieren

Die **wesentlichen Funktionen** eines Schockkühlers sind Schockkühlen und Schockgefrieren.



SCHOCKKÜHLEN

Die Lebensmittel werden innerhalb von 90 Minuten von +90°C auf +3°C im Kern gekühlt und können danach in einem Positivlagerschrank/einer Theke aufbewahrt werden.



SCHOCKFROSTEN

Die Lebensmittel werden innerhalb von 240 Minuten von +90°C auf -18°C im Kern gekühlt und können danach in einem Negativ-Lagerschrank/Theke aufbewahrt werden.

MODI | VISION

SCHOCKKÜHLEN



Schockkühlen

Gekühlte grüne Bohnen mit dem Coldline-Schockfroster.
Stoppt den Kochvorgang, behält den Geschmack, Textur und Farbe.



Grüne Bohnen auf Zimmertemperatur gekühlt.
Das Produkt oxidiert, verändert seine Farbe, verliert seine Konsistenz und einen Teil seiner Nährstoffe.

Arbeitsablauf



RATATOUILLE



Coldline Schockfroster 6 Fächer

Dauer: 53 Minuten

Haltbarkeitsdauer SV: 5 Tage

Kühlschrank

Zeit: 427 Minuten

Haltbarkeitsdauer: 2 Tage



Geschichteter Pudding

Schokoladenschicht
Schockgekühlt
in 10 Minuten



Schnelles Aufschichten
des Puddings nach der
ersten Schockkühlung



Geschichteter Pudding



Coldline Schockfroster 6 Tabletts

Zeit: 32 Minuten

Haltbarkeit schockgekühlt
und Vakuum: 5 Tage

Traditionelle Methode

Zeit: 290 Minuten

Haltbarkeitsdauer: 2 Tage



Welche Anwendungen gelingen?

CATERING

**Gekochte Lebensmittel zur
Regeneration**

**Gekochte Speisen, die kalt serviert
werden**

Zum Finishen Halbfertigprodukte

Saucen und Bratensoßen

Gesäuerte Produkte

zur Erhaltung der inneren Feuchtigkeit
und Weichheit, Konsistenz,

PASTRY

Cremes

Torten und Mousses

Croissants, Brioches, Muffins

Schockkühlung +25°C im Kern (10 Min.)
hält den Duft bis zum Abend aufrecht,
stoppt die Verdunstung und füllt die Vitrine
nicht mit Feuchtigkeit

**Mürbeteig Thermoschock verbessert die
Knusprigkeit**

**Biskuit bewahrt Feuchtigkeit und
Weichheit**

Blätterteig

Thermoschock ermöglicht besseres Peeling
und Duft, da sonst die geschmolzene
Butter die Schichten zusammen "klebt".

Zuckergusskuchen

der Zuckerguss kühlt schnell ab und haftet
besser auf dem Kuchen

EISGESCHMACK

Pasteurisierte Basen

wenn der Gefrierschrank nicht über die
Kühlfunktion die Mikro-Kristalisation regelt

MODI | VISION

SCHOCKFROSTEN



Schockgefrieren = natürliche Lagerung

Das Einfrieren ist die beste **natürliche** Lagerungsmethode.

Ermöglicht den Verzicht auf Konservierungsstoffe, so dass der **Nährwert und die organoleptischen Eigenschaften** der Lebensmittel **erhalten bleiben**.

Der Vitamingehalt von Tiefkühlkost ist sogar höher als bei frischen Produkten, die länger als 24 Stunden gelagert wurden. Jeder Gastronomiebetrieb verwendet Tiefkühlkost, aber meistens handelt es sich dabei um Industrieprodukte, die nicht immer den Qualitätsansprüchen des Küchenchefs genügen.



Schockfrosten

VS

Gefrieren

Temperatur -40°C



Schnelle Kühlung



Mikrokristallisation



Intakte Fasern



-18°C



Temperatur -18°C

Langsame Abkühlung



Makrokristallisation



Beschädigte Fasern



Schockfrosten

Gefrorener Lachs in der Tiefkühltruhe.

Langsames Abkühlen, Bildung von Makrokristallen, gerissene Fasern und Flüssigkeitsverlust.



Schockfrosten von Lachs mit Coldline Schockfroster.

Das Schnellgefrieren führt zur Bildung von Mikrokristallen, wodurch die Fasern und die Struktur erhalten bleiben des Lachses.

Arbeitsablauf



Anisakis frei



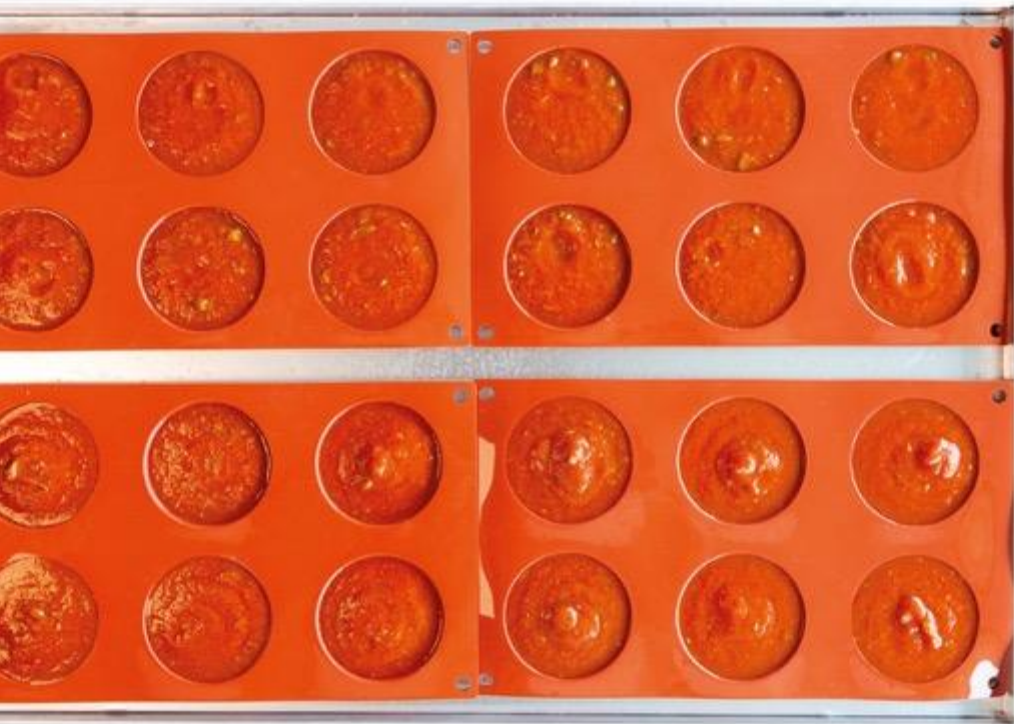
Dank der **Kraft** und **Feinheit der** von Coldline-Schockkühlern erzeugten **Kälte** können Sie **rohen Fisch reinigen** und jedes Anisakis-Risiko ausschließen.

Dank der **sanften** Kälte-und **Lüftungssteuerung** **erleiden** Fischfilets, Schalentiere und dünne Teile **keine Kälteverbrennungen**.

Arbeitsablauf



Saucen



Tomatensauce

Schockgefrieren mit dem Coldline
Schockfroster und Lagerung in einem
Tiefkühlschrank



Fish & Chips



Fish & Chips

Schockfrostung mit dem Coldline Schockfroster und portioniert. Vakuumverpackung und Lagerung in einem Tiefkühlschrank



Fish & Chips

Fish & Chips

Schockgefrostet mit dem Schockfroster, Lagerung in einem Niedrigtemperaturschrank und Regeneration im Ofen.



Was wird in der **Gastronomie** eingefroren?

Halbfertige Produkte

Nahrung für die Regeneration

Roher Fisch

Oktopus

Arbeitstechnik, die erweicht und dehnt die Fasern. Ähnlich wie bei der Reifung von Fleisch

Einzelportionierte Saucen

Seltene Käsesorten und Wurstwaren

bewahren den ursprünglichen Geschmack für lange Zeit, oxidieren nicht, altern nicht

Gebraten, paniert (Wasser + Mehl) und Tempura (Reismehl + Wassergas/Bier)

die Knusprigkeit wird verbessert, unverkaufte Lebensmittel werden nicht verschwendet, der Service wird beschleunigt

Hochhydratisierte Teige, Focaccia, Gourmet-Pizzen

die Knusprigkeit des gefrorenen gekochten Produkts ist besser als die des frischen gekochten Produkts

Gemüse der Saison

Pikante Brühen oder süße Brühen

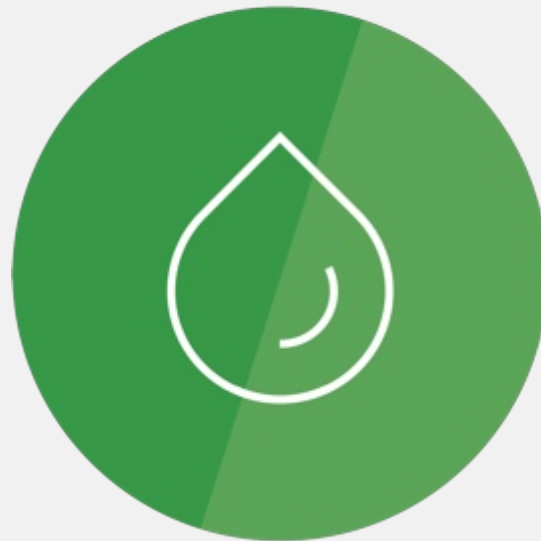
kalt und Dekantieren nach dem Auftauen intensiviert die Aromen und ermöglicht das Entfernen von "schweren" Rückständen. Die Brühe wird sehr transparent sein

Früchte

saisonale Produkte, die für die Herstellung von Cremes, Eis und Soßen konserviert werden

MODI | VISION

AUFTAUEN



Auftauen

Das Auftauen ist ein **langsamer und heikler Prozess**. Wie läuft er normalerweise in der Küche ab?

RAUMTEMPERATUR

- Sehr langsame Abkühlung
- Bakterienvermehrung

WÄRMEQUELLEN

- Bakterienvermehrung
- Schlechte Homogenität

LAUFENDES WASSER

- Bakterienvermehrung
- Gefahr der Verunreinigung durch im Wasser vorhandene Bakterien
- Schlechte Homogenität
- Nicht möglich bei gekochten oder ungeschützten Lebensmitteln

KÜHLSCHRANK

- Sehr langsames Auftauen

MICROWAVE

- Teilweises Garen der Lebensmittel
- Veränderung des Proteinanteils
- Beeinträchtigte Qualität

Roher Fisch



Roher Fisch
Aufgetaut in 8 Minuten

Tartar

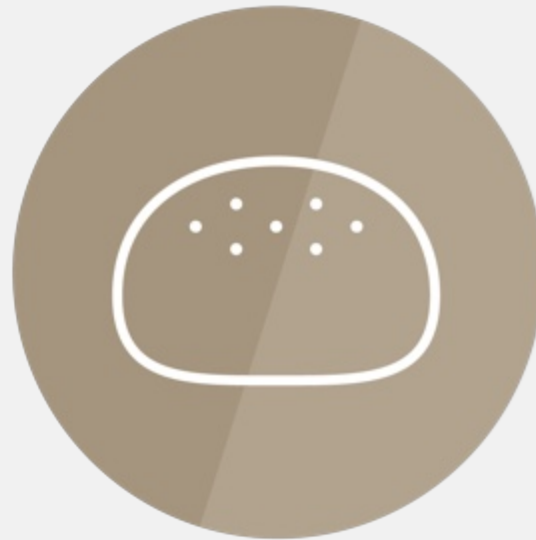
Tartar

eingefroren und in 4 Minuten mit einem
Coldline Schockfroster aufgetaut.
Zubereitungszeit 8 Minuten ab Bestellung



MODI | VISION

GÄRUNG



Gären

Für eine perfekte Gärung muss der Teig die richtige Temperatur für die richtige Zeit haben, ohne plötzliche Feuchtigkeitsschwankungen.

Wie geschieht das normalerweise?

RAUMTEMPERATUR

- Unkontrollierte und variable Temperatur und Luftfeuchtigkeit
- Unkontrollierte Hefeentwicklung
- Dehydratisierung des Teigs

KÜHLSCHRANK

- Unkontrollierte und variable Luftfeuchtigkeit
- Dehydratisierung des Teigs
- Langsames Testen

GÄRUNTERBRECHER

- Dediziertes Gerät mit einer Funktion

Brot und Hefeprodukte

Brot im VISION-Schockfroster erprobt
90 Minuten -28°C
85% Luftfeuchtigkeit -25% Belüftung



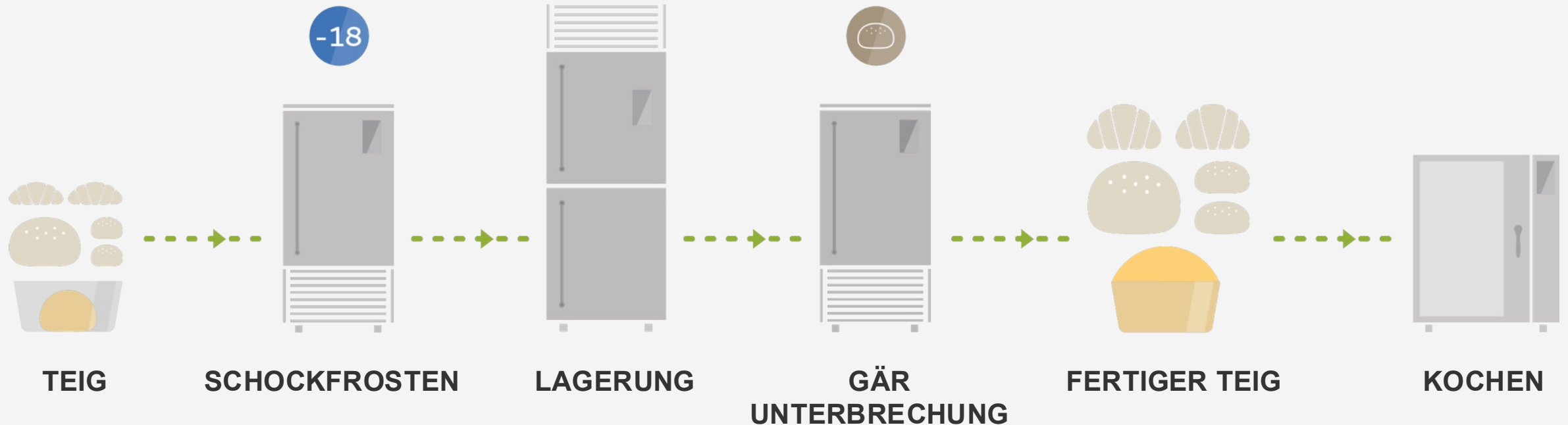
Brot an der frischen Luft getestet
90 Minuten -?°C
? Luftfeuchtigkeit -? Belüftung



Gären-Arbeitsablauf

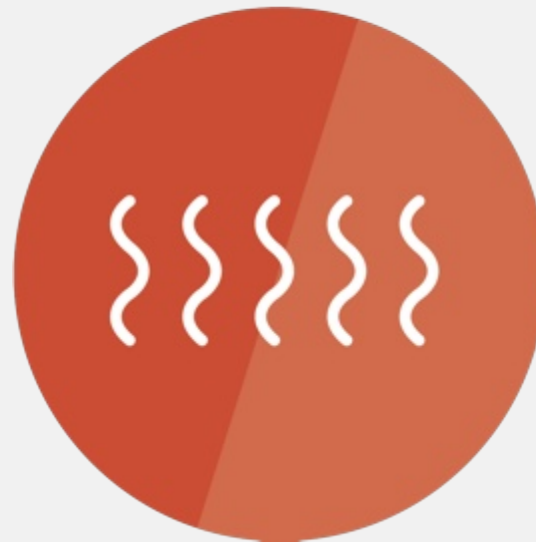


Gärunterbrechung-Arbeitsablauf



VISION

PASTEURISIERUNG



Pasteurisierung

Es eliminiert pathogene und die meisten vegetativen Mikroorganismen in Lebensmitteln und verlängert die Haltbarkeit.

Pasteurisierte Lebensmittel in verschlossenen Gläsern können bei Raumtemperatur mehrere Wochen aufbewahrt werden.

Wie wird das normalerweise gemacht?

AUTOCLAVE

- Speziell für die industrielle Produktion geeignete Leuchte
- Teures Produkt

OVEN

- Mangelnde Kühlung am Ende der Pasteurisierung
- Schwierigkeiten bei der Aufrechterhaltung einer stabilen Temperatur

Pasteurisierung

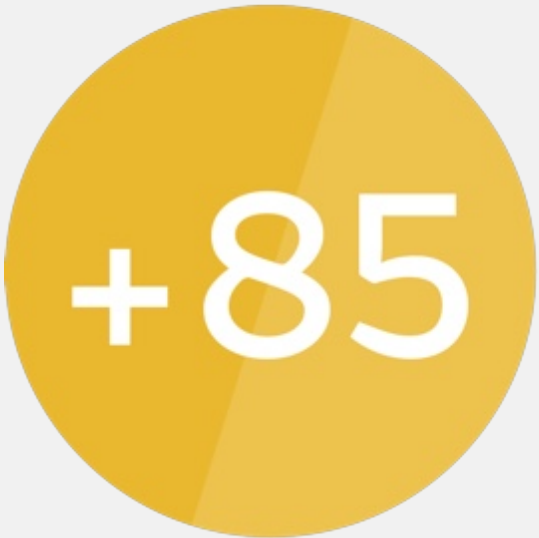


Mit dem bereits in der Küche vorhandenen Schockfroster können **neue Produkte** hergestellt und verkauft werden, wodurch ein Parallelgeschäft zum Hauptgeschäft entsteht.

Gemüsegärtner
Eingelegte
Gemüsemischung
pasteurisiert mit VISION

VISION

LANGSAMES GAREN



+85

Kochen bei niedriger Temperatur

Wie wird normalerweise bei niedrigen Temperaturen gegart?

Schnellkühler

- Hohe Präzision und Temperaturstabilität
- Gerät mit kleinen Abmessungen
- Garen von kleinen Stücken
- Optional Vakuumgaren
- Im selben Gerät gegart und gekühlt

OFEN

- Schockkühlen oder Schockgefrieren nicht im selben Gerät enthalten
- Geeignet für das Garen bei hohen Temperaturen
- Empfohlen zum Garen von Fleisch mit hohem Bindegewebsanteil über einen längeren Zeitraum. Am Ende des Garvorgangs mit dem Reifungsprozess fortfahren.

Niedertemperatur - Garen mit Dampf

NUVÖ™ ist die innovative, patentierte Technologie, die das Garen von Lebensmitteln bei niedrigen Temperaturen unter Zugabe von Dampf und die Kombination von Schockkühlung und Schockfrostung ermöglicht. Das Garen kann in einem Vakuum oder ohne Beutel erfolgen.



Niedertemperatur-Garen mit Dampf

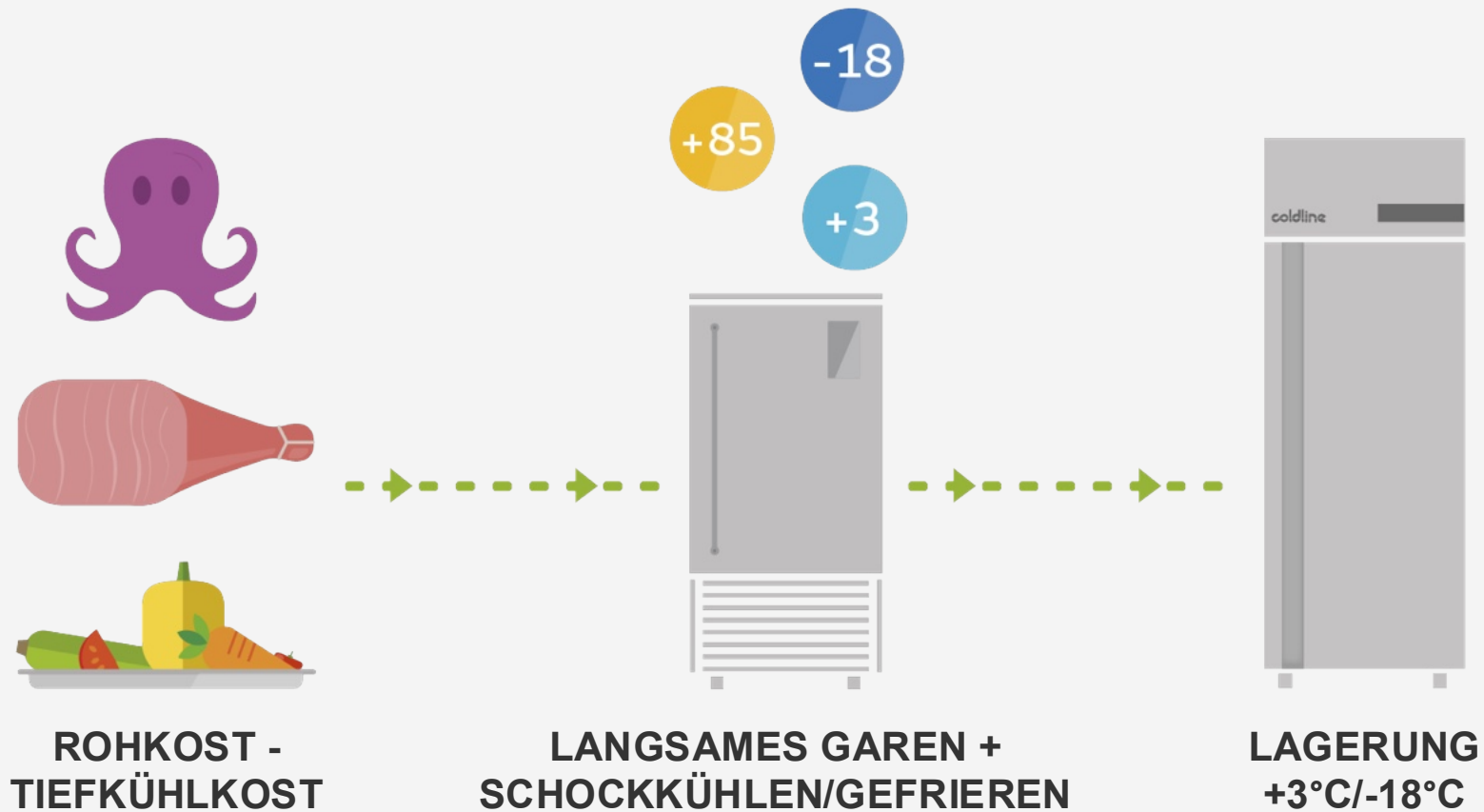


Lammfilet

2 Stunden lang bei 65°C im Kern
gegart, automatisch mit VISON NUVÖ
schockgekühlt



Langsames Garen -Arbeitsablauf



MODI | VISION

TROCKNUNG



Trocknen, um Geld zu sparen

Alles, was wir kaufen und nicht weiterverkaufen, stellt einen Kostenfaktor dar, der die Bilanz belastet. Die **Minimierung der Verschwendung** ist sehr wichtig, weil sie sich auf das **Geschäftsergebnis auswirkt**.

Es ist bekannt, dass **der Abfall in vielen Küchen fast 25% ausmacht**. Das ist eine hohe Zahl, eine große Menge Geld, die in den Mülleimer geworfen wird.

Die Trocknung von Verarbeitungsabfällen ermöglicht die **Aufwertung unverkaufter Produkte** und die Herstellung von Halbfertigprodukten als Ersatz für Industrieprodukte.



Austrocknung



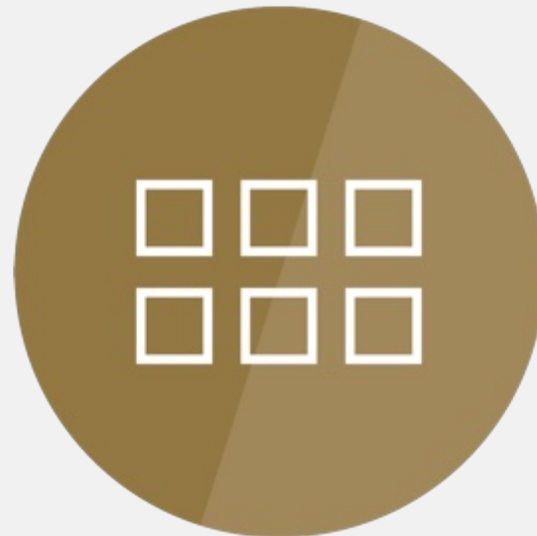
Coldline-Schockfroster dehydrieren Obst, Gemüse und andere Lebensmittel, so dass sie das ganze Jahr über auf eine andere Art und Weise verwendet werden können.

Die Aromen des Meeres

Schalen und Köpfe der Krabben werden getrocknet, gemahlen und gesiebt

MODI | VISION

SCHOKOLADE



Schokolade Kristallisation

Das Abkühlen von Schokolade - **nicht zu verwechseln mit dem Temperieren** - muss bei einer **stabilen** und kontrollierten **Temperatur** und **Feuchtigkeit** erfolgen.

Wie wird das normalerweise gemacht?

RAUMTEMPERATUR

- Langsame Abkühlung
- Unkontrollierte und schwankende Temperatur und Luftfeuchtigkeit
- Risiko der Schokoladenmattierung

KÜHLSCHRANK

- Temperatur zu niedrig
- Unkontrollierte und variable Luftfeuchtigkeit
- Risiko des Auslaufens von Kakaobutter und der Verfilzung von Schokolade

SPEZIELLE GERÄTE

- Geeignet für die industrielle Produktion
- Hohe Kosten
- Schlechte Duktilität

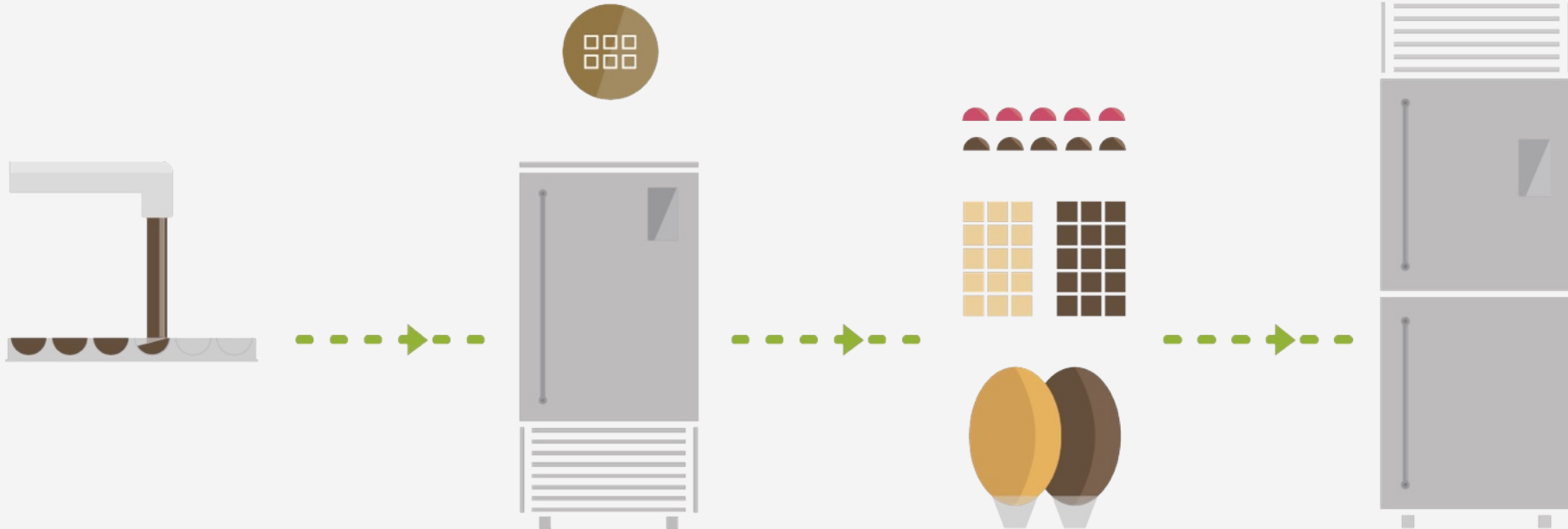
Schokolade Kristallisation



Coldline-Schockfroster helfen, die Schokolade in wenigen Minuten durch kontrollierte Temperatur und Luftfeuchtigkeit zu stabilisieren, um eine optimale Entwicklung der Aromastoffe zu erreichen.

Gemischte Pralinen
Mit VISION kristallisiert,
30 kg produziert in 4 Stunden

Arbeitsablauf



**SCHOKOLADE
TEMPERIEREN**

**SCHOKOLADE
KRISTALLISATION**

**LAGERUNG 15°C
KEINE FEUCHTIGKEIT**

Pralinen und Schokoladen



Kristallisation mit dem Schockfroster
Glänzend, perfekt vom Schimmel befreit,
ohne Feuchtigkeit und Kondenswasser

Zubereitungszeit **30 minuten**

MODI | VISION

HALTEN



Halten

Hält Ihre **Fertiggerichte** und Ihre Desserts **auf Serviertemperatur**.

Bei den Vision-Schockkühlern können Sie den **Prozentsatz der Luftfeuchtigkeit** wählen, um den richtigen Feuchtigkeitsgehalt der gekochten Lebensmittel zu erhalten.

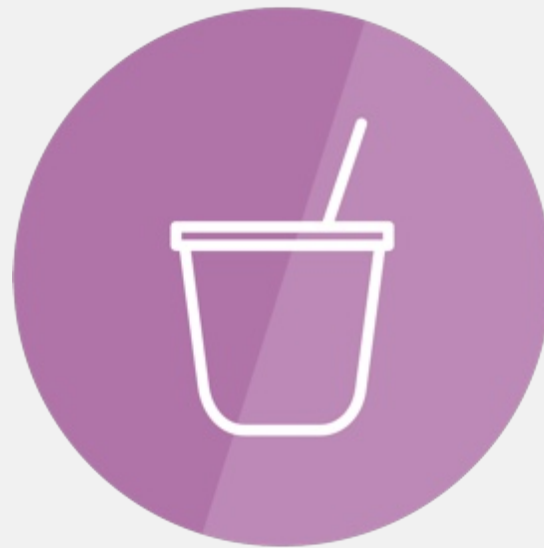
In **Mensen, Krankenhäusern** und in der **Gastronomie** ist es nützlich für die Konservierung von geschmortem Fleisch und Fisch, Schmorgerichten und Aufläufen.

Lasagne, Kartoffeln und grüne Bohnen
2 Stunden lang bei 65°C gehalten.
Serviert in 2 Minuten ab Bestellung



VISION

JOGHURT



Normaler Joghurt mit Obst

Gereifter Joghurt aus mit
Nachtprogramm
und Schockgekühlt



Joghurt

Es ermöglicht die Herstellung von cremigem, natürlichem Joghurt mit der einfachen Verwendung von Milch guter Qualität.

Bauernhöfe und **B&Bs** können ihr Frühstück mit einem lokalen, hausgemachten Produkt aufwerten.

Plus mit Schockfroster-Coldline

Organisation und Produktivität.

- Produktionsplanung mit der Cook & Chill-Methode.
- Steigerung der Produktivität und Möglichkeit, im Vollbetrieb zu arbeiten.
- Nacharbeit ohne Personal und Nutzung der Schnellkühler (24/7).

Qualität und Standardisierung.

- Konstante und gleichmäßige Qualität dank Kontrolle von Temperatur, Feuchtigkeit und Dampf.
- Möglichkeit, langsames Garen mit schnellem Abkühlen zu kombinieren.
- Garen auch ohne Vakuum und für große Formate.

Effizienz und Schnelligkeit im Service.

- Verkürzung der Produktions- und Servicezeiten, wodurch die Abläufe schneller und einfacher werden.
- Erhöhung der Anzahl der verfügbaren Plätze im Restaurant.



Plus mit Schockfroster-Coldline

Kosten- und Abfallreduzierung.

- Energieeinsparung.
- Verringerung von Lebensmittelabfällen.
- Weniger Bedarf an industriell vorgefertigten Produkten.
- Kontrolle der Portionsgrößen und der Lebensmittelkosten.

Angebot und Kreativität in der Küche.

- Möglichkeit, das Menüangebot zu erweitern.
- Multifunktionsofen zum Garen, Regenerieren und Verfeinern der Gerichte.
- Herstellung hausgemachter Desserts mit höheren Margen und schneller Zubereitung.



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

coldline