

VISION
NATURALLY COLD





PRÄSENTATION

MADE IN ITALY

Erfahrung, Leidenschaft, Hingabe und Teamgeist sind die Werte, die jeden Tag unsere Arbeit inspirieren.

Coldline ist in einem der stärksten Industriegebiete Europas tätig und trägt täglich zur sozialen und wirtschaftlichen Entwicklung der Region bei.

Sich für Coldline zu entscheiden bedeutet, sich Werten der Seriosität, Modernität und Konkretheit zu verschreiben. Bei der Projektplanung wird der Schwerpunkt auf Qualität, Energieeinsparung und Umweltschutz gelegt. Zu diesem Zweck werden umweltfreundliche Materialien, eine geringe Anzahl an Bauteilen und Verpackungen verwendet, die sich gut recyceln lassen.

Die Effizienz in der Produktion hat höchste Priorität. Aus diesem Grund sind alle Verarbeitungsprozesse in dem Unternehmen konzentriert. Die laufende Kontrolle der Halbfertigprodukte in den verschiedenen Phasen gewährleistet Sicherheit für die Qualität des Endproduktes. Aus diesem Grund bringt jeder Techniker rund 10% seiner Zeit dafür auf, die Arbeit seines Vorgängers zu prüfen. Jedes einzelne Gerät wird am Ende der Produktionskette nach einem strengen internen Protokoll einer Abnahmeprüfung unterzogen, welche die Qualität zertifiziert.

VISION TECHNOLOGIE

VISION DAS MULTIFUNKTIONELLE GERÄT

Die neue Gerätegeneration, die Funktionen Schnellabkühlung, Gärung, Konservierung und Auftauung in einem Gerät vereint.



Funktionen zusammen. Ein finanzieller Vorteil, den man nicht außer Acht lassen sollte. Versuchen Sie sich ein Gerät vorzustellen, das tagüber die Rohstoffe, die Halbfertigprodukte und alle Ihre Speisen rasch abkühlt, tiefkühlt oder auftaut und in der Nacht Ihre Croissants sanft zum Aufgehen bringt und diese am nächsten Morgen zum Backen bereit sind.

VISION entsteht aus der Zusammenarbeit mit international renommierten Konditormestern, aus der Verbindung zwischen bester Tradition und modernster Technologie. Einzigartige Maschinen, die unendlich einfach und unglaublich vielseitig in der Anwendung sind, mit einer leistungsstarken, innovativen Software, die das einfach macht, was früher unklar und komplex war.

64105



VISION IST MULTIFUNKTION,
WISSENSCHAFTLICHE PRÄZISION,
EINSATZFLEXIBILITÄT, EINFACHHEIT
IN DER ANWENDUNG, HACCP.



04107

SCHNELLABKÜHLER

Der multifunktionelle Schnellabkühler VISION kühlt, gefriert, konserviert, bringt zum Gären und taut auf, dank einer Technologie, die dynamisch die Temperatur, Intensität der Belüftung und den Feuchtigkeitsgrad steuert.

Der Schnellabkühler zählt heute zu einem verbreiteten Instrument in Konditorbetrieben. Herkömmliche Modelle werden allerdings nur tagsüber verwendet, während sie in der Nacht ungenutzt bleiben. Mit VISION nutzen Sie das Gerät 24 Stunden lang, wodurch sich die Investition innerhalb kürzester Zeit amortisiert. Sie kühlen und tiefgefrieren tagsüber, während Sie in den Nachtstunden Ihre Teige auftauen oder vorsichtig aufgehen lassen. So wird Ihre Arbeit einfacher und die Personalkosten geringer.

Mit VISION werden die Rohstoffe, Halbfertigprodukte und Ihre Kreationen rasch, effizient und präzise abgekühlt, weil für jede Funktion ein eigens entwickelter Zyklus vorgesehen ist. Sie sparen Zeit, verbrauchen weniger Energie und bald werden sie die finanziellen und qualitativen Vorzüge bemerken.

GÄRUNTERBRECHER

VISION kennt alle Faktoren, die das qualitative Ergebnis bei der Gärung beeinflussen. Misst die Temperatur, regelt Belüftung und Feuchtigkeitsgrad, um das ideale Mikroklima zu erhalten.

VISION ist ein wahrer Experte der Gärung. Mit ihm kann jeder Teig dann zum Gehen gebracht werden, wenn es erforderlich ist, auch in den Nachtstunden, ohne dass Ihre Anwesenheit erforderlich wäre. Der Feuchtigkeitsgrad, der für eine optimale Gärung von grundlegender Bedeutung ist, ist immer von Ihnen wählbar. Der Ultraschallbefeuchter setzt den Dampf rasch und zuverlässig frei, Oberflächenrisse werden dadurch vermieden.

Für jedes Produkt können Sie das passende Programm wählen und über die Geschwindigkeit der Hefewirkung entscheiden. Sie erhalten eine Spitzenqualität zur gewünschten Uhrzeit, die Sie dann gemäß Ihren gewohnten Standards zubereiten können.

AUFBEWAHRUNGSSCHRÄNKE

VISION hebt den technologischen Standard der Aufbewahrungsschränke für Bäckereien, Konditoreien, Schokolade und Eis und erreicht bislang unvorstellbare Qualitätsniveaus.

Der Aufbewahrungsschrank C80 ist mit einem doppelten Kompressor und einem unabhängigen doppelten Kühlkreis ausgestattet. Die Bedürfnisse ändern sich je nach Jahreszeit und Art der Produktion. Die moderne Funktionsweise der beiden Kompressoren bietet eine hohe Leistung, wenn eine rasche, intensive Kühlung erforderlich ist, während in der Nacht oder bei teilweiser Beschickung nur ein Kompressor für niedrigen Verbrauch und eine sanftere Kühlung sorgt.

Die Funktionsweise wird abgewechselt, um weniger Verschleiß eines jeden Kompressors und eine längere Dauer der mechanischen Teile zu erhalten. Die Kontrolle der Feuchtigkeit gewährleistet eine optimale Konservierung für Konditoreien und für die Herstellung von Schokolade und Eis.



VISION TECHNOLOGIE

MULTIFUNKTION

Haben Sie daran gedacht, wie teuer es käme, wenn Sie ein Gerät für jede Anforderung kaufen müssten? Vision erfüllt mehrere Aufgaben: Schnellabkühlung, Gärung, Konservierung, Kristallisation von Schokoladen, Auftauen.

Warum sollte man nicht tagsüber Bröchen und Croissants abkühlen und in der Nacht gehen lassen? Die Technologie von Vision nutzt die verschiedenen Gerätefunktionen rund um die Uhr, eine Innovation, mit der sich die Investition rasch amortisiert, man Raum spart und die Anschaffung weiterer Geräte nicht notwendig ist.

Jede moderne Tätigkeit erfordert eine aufmerksame Kontrolle von Kosten und Erträgen, um einen entsprechenden Profit zu erwirtschaften. In diesem Zusammenhang spielen die verwendeten Geräte eine wesentliche Rolle. Die neue Geräteserie VISION wurde geplant, um Zeiten, Raum und Ressourcen mit dem höchsten Qualitätsanspruch beim Schnellabkühlen, Gären und Konservieren zu optimieren.

SCHNELLABKÜHLER



FUNKTION

- Schnellabkühlung
- Tiefkühlung
- Konservierung
- Gärunterbrechung
- Schokolade
- Auftauung

GÄRUNTERBRECHUNG



FUNKTION

- Gärunterbrechung
- Konservierung
- Schokolade
- Auftauung

AUFBEWAHRUNGSSCHRÄNKE



FUNKTION

- Konservierung
- Schokolade
- Eis
- Auftauung

12 | 13



VISION TECHNOLOGY

WISSENSCHAFTLICHE PRÄZISION

VISION regelt laufend Temperatur, Feuchtigkeitsgrad und Intensität der Belüftung, um die perfekte Qualität der Produkte aufrechtzuerhalten und die bewusst ausgewählten Rohstoffe schonend zu behandeln.

Die Konditorfähigkeit ist nicht nur Wissenschaft, sondern auch Kunst, erfordert Präzision in der Dosierung und gewissenhafte Bearbeitungsmethoden. Bei Verwendung der Multifunktionsgeräte VISION können Sie dieselbe wissenschaftliche Präzision auch in den Phasen der Schnellabkühlung, Gärung und Konservierung erzielen.

Das Know-how bildet die Basis für jede Weiterentwicklung. Aus diesem Grund erkennt Vision in jedem Augenblick den Feuchtigkeitsgrad, Temperatur, Intensität der Belüftung und regelt dies laufend, um die perfekte Produktqualität aufrechtzuerhalten und die von Ihnen sorgfältig ausgewählten Rohstoffe schonend zu behandeln.

TEMPERATUR

Es ist von grundlegender Bedeutung rasch abzukühlen und so das Austrocknen des Produktes zu vermeiden. Vision kontrolliert die Temperatur mit Sensoren an strategischen Punkten, um eine perfekte laufende Überwachung der Daten, sowohl in der Abkühlphase als auch während des Erwärmens, zu sichern.

FEUCHTIGKEIT

Nicht mehr hohe, mittlere oder niedrige Feuchtigkeit, sondern exakt der Feuchtigkeitsgrad, den Sie bestimmen: von 40% bis 95%. Der Ultraschallbefeuchter, eine innovative Technik mit sehr geringem Wasser- und Energieverbrauch, erzeugt den Dampf, der in der Gärungsphase erforderlich ist. In der Phase der Kristallisation und der Konservierung der Schokolade entfeuchtet das System die Luft und garantiert so den erforderlichen Mindestgrad an Feuchtigkeit.

BELÜFTUNG

Der Luftstrom ist von 30% bis 100% modulierbar. Das System kontrolliert laufend die Intensität der Belüftung und verändert sie auch nur um 1%, sollte dies zur Aufrechterhaltung einer gleichförmigen Luftzirkulation notwendig sein.



VISION KONTROLLIERT LAUFEND
TEMPERATUR, FEUCHTIGKEIT UND
BELÜFTUNGSINTENSITÄT

VISION TECHNOLOGIE

SCHNITTSTELLE TOUCH SCREEN

Komplizierte Bedienfelder mit dutzenden Tasten und Schaltern gehören der Vergangenheit an. VISION verfügt nur über eine Touch Screen Display und eine einzige On/Off Taste.

Eine hohe Kühlleistung und eine außergewöhnliche Software sind das Ergebnis der dreijährigen Forschungsarbeit von Coldline, zu dem eine einfache Anwendung kommt, die ihresgleichen sucht. Das elegante, robuste Aussehen, das leistungsstarke Kühlsystem sowie die Touch Screen Elektronik auf der Tür verwandeln die Geräte von VISION in einzigartige Instrumente, die sich besonders angenehm handhaben lassen.



16117



NIE MEHR KOMPLIZIERTE KÜRZEL UND
VERSCHLÜSSELTE NACHRICHTEN,
SONDERN EIN EINZIGES TOUCH SCREEN
DISPLAY UND EINE ON/OFF TASTE

EINFACHE ANWENDUNG

Viele Geräte kommunizieren mit dem Anwender über eine komplizierte Sprache mit verschlüsselten Meldungen, wobei selbst der einfachste Handgriff die Nerven strapazieren kann. Aber wie bei jeder Arbeit ist auch hier Zeit Geld. Ein Gerät muss für jedermann intuitiv, klar und einfach bedienbar sein.

Die Arbeit mit VISION ist kinderleicht. Man muss nur das Bedienfeld einschalten und den Anweisungen auf der grafischen Touchscreen-Schnittstelle folgen. Keine Tasten, Schalter, Scrollbalken oder sonstige Komplikationen, sondern nur eine Touch Screen Display sowie eine einzige On/Off Taste. Vision begleitet Sie Schritt für Schritt bei der zu treffenden Auswahl und erklärt Ihnen jede einzelne Funktion.



18 | 19



HOME

Das Hauptmenü ist die Homepage des Gerätes. Von hier aus können Sie einfach die zu verwendende Funktion wählen und mit wenigen Handgriffen das Ergebnis erreichen.



REZEPTE

Ein Profi kennt die Vorzüge des Schnellabkühlers. Aber ist diese Art der Abkühlung wirklich auch für alle Produkte ideal? Ein entscheidendes Endergebnis hängt von den Faktoren Zeit, Temperatur, Belüftung und Feuchtigkeit ab. Beim Backen, Schnellabkühlen und Gären verändert sich das Ergebnis je nach Art des Produktes. Aus diesem Grund hat VISION ein spezielles Rezept zum Schnellabkühlen, Gären und Auftauen für jede spezielle Anforderung an den Rohstoff, Halbfertigprodukte oder an das Endprodukt bereit. Sie sparen Zeit, verbrauchen weniger Energie und sie werden bald die finanziellen und qualitativen Vorzüge bemerken.



INFO

Für jede Funktion können Sie die nützlichen Infos und praktischen Tipps konsultieren, indem Sie einfach das Symbol "i" rechts auf jeder Haupttaste berühren. Sie können endlich auf das lange, langweilige Lesen der Gebrauchsanweisung verzichten und sich hingegen auf Ihre Arbeit und Ihre Ideen konzentrieren.



MEIN MENÜ

Die Auswahl jeder Anwendung ist an sich sehr einfach, aber VISION bietet Ihnen noch mehr. Sie können alle Programme sammeln, die Sie verstärkt in einem personalisierten Menü verwenden, um sie sofort ohne Zeitverlust starten zu können. Sie können Ihr personalisiertes Menü als Homepage des Systems einstellen und extrem einfach Ihre bevorzugten Programme verwenden.



VISION TECHNOLOGIE

FLEXIBILITÄT

Der Großteil der Profigeräte erfüllt eine einzige Funktion, die nach präzisen Prozessen abläuft, auf der Anwendung keinen Einfluss hat. Mit VISION können Sie Temperatur, Belüftungsintensität und Feuchtigkeit je nach Jahreszeit, Beschickung und Produktion einstellen. Dies ist ein neues Konzept, ein Gerät, das in Ihrem Dienst steht und alles macht, was Sie brauchen und wie Sie es wollen.

DIE KÄLTE, ÜBER DIE SIE ENTSCHEIDEN

VISION führt sorgfältig jede Aufgabe aus, die ihm anvertraut wird und wählt für Sie die besten Bedingungen (Temperatur, Belüftung und Feuchtigkeit) aus, lässt Ihnen aber auch die Möglichkeit offen, jederzeit in Echtzeit die Funktionsparameter zu verändern. Sie haben dabei immer das letzte Wort.

SOFORTIGE GÄRUNG ODER ZU FESTGELEGTEN ZEITEN

Sie können die Belüftung, Feuchtigkeit und die Zeit während des Gärungszyklus variieren. Sie können das Programm anzeigen, die Daten verändern und die neuen Parameter mit einem Touch speichern.

KONSERVIERUNG MIT SANFTER KÄLTE

Sie können den Set-Point variieren und jenen einstellen, der für die Art der Konservierung am besten geeignet ist. Sie können im Bedarfsfall den Feuchtigkeitsgrad verändern, um eine sanftere Kälte zu bekommen und die Gefahr, dass das Produkt austrocknet, abwenden.



22 | 23



KRISTALLISIERUNG UND KONSERVIERUNG
VON SCHOKOLADE. FÜR JEDES PRODUKT
EIN BESTIMMTER ZYKLUS

HACCP

Wenn Sie einen Zyklus der Schnellabkühlung oder des Frostens in der Nacht durchgeführt haben, können Sie am folgenden Morgen das Ergebnis direkt auf der Konservierungsseite anzeigen.



BLUETOOTH DRUCKER (OPTIONAL)
Sie können preisgünstige Mengen oder Portionen tiefrieren, ein Etikett mit dem Datum und Namen des Produktes ausdrucken und anbringen, damit Sie immer einen Überblick über das Gefriergut haben.



USB
Im HACCP Menü finden Sie alle gespeicherten Daten, die in Tagesdateien unterteilt sind. Sie können Sie anzeigen, auf USB herunterladen oder sie durch Auswahl des einzelnen Zyklus, des einzelnen Tages oder der ganzen Datenbank ausdrucken.



LAUFENDE AKTUALISIERUNG
Sie können kostenlos von der Seite die Release der Software herunterladen und Ihr Gerät mit der letzten Version aktualisieren. Sie können außerdem die neuen Rezepte zur Schnellabkühlung oder spezifische Gärunterbrechungen je nach Produktart, die jederzeit personalisierbar sind, herunterladen. Sie können die Anfragen für spezielle Rezepte übermitteln, die von unseren Konditormeistern umgesetzt werden.





26127

VISION SCHNELLABKÜHLER

SCHNELLABKÜHLER

Das Angebot

5T
Behälter GN1/1
EN60x40



6T
Behälter GN1/1
EN60x40



7T
Behälter GN1/1
EN60x40



10T
Behälter GN1/1
EN60x40



14T
Behälter GN1/1
EN60x40



Abmessungen (mm)	B 780 T 859 H 840	B 780 T 859 H 900	B 780 T 859 H 1080	B 780 T 859 H 1545	B 780 T 859 H 1765
Modell	W6F	W6F	W7F	W10F	W14F
Max. Leistung	0,9kW	1,1kW	1,2kW	3,35kW	3,45kW
Max. Stromaufnahme	4,9A	5,0A	6,1A	6,2A	6,6A
Kühlleistung	1529W*	1759W*	2084W*	5211W*	6013W*
Spannung	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
Leistung pro Zyklus	18 kg +90° → +3°C 14 kg +90° → -18°C	20 kg +90° → +3°C 16 kg +90° → -18°C	25 kg +90° → +3°C 18 kg +90° → -18°C	40 kg +90° → +3°C 28 kg +90° → -18°C	50 kg +90° → +3°C 35 kg +90° → -18°C
Varianten	Version ZK Anschluss Wasser/Kondensation	Version ZK Anschluss Wasser/Kondensation	Version ZK Anschluss Wasser/Kondensation	Version ZK Anschluss Wasser/Kondensation	Version ZK Anschluss Wasser/Kondensation

*Verdampf. -10°C cond. 45°C

SCHNELLABKÜHLER

Das Angebot

30T ZK Anschluss
GN1/1 Behälter - EN60x40



30K ZK Anschluss
Wagen für EN60x40 Behälter



WAGEN
EN60x40



40K ZK Anschluss
Wagen für EN60x80 - GN2/1 Behälter



WAGEN
EN60x80



Abmessungen (mm)	B 810 T 1096 H 2215	B 960 T 1276 H 2365	B 660 T 620 H 1750	B 1400 T 1298 H 2340	B 660 T 820 H 1750
Modell	W30FR	W30KFR		W40KFR	
Max. Leistung	5,6kW	5,6kW		6,5kW	
Max. Stromaufnahme	16,4A	16,4A		19,0A	
Spannung	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz		400V 3N/50Hz	

Wagen (nicht mitgeliefert)

30T EINHEITEN

30K EINHEITEN

40K EINHEITEN



Abmessungen (mm)	B 1300 T 450 H 650	B 1050 T 430 H 1250	B 1300 T 450 H 650	B 1050 T 450 H 1250	B 1050 T 450 H 1250	B 1410 T 560 H 1140
Modell	30TUS	30TUP	30KUS	30KUP	40KUS	40KUP
Max. Leistung	5,6kW	6,5kW	5,6kW	6,5kW	6,5kW	8,3kW
Max. Stromaufnahme	16,4A	19,0A	16,4A	19,0A	19,0A	24,4A
Kühlleistung	3700W*	12470W*	3700W*	12470W*	12470W*	15070W*
Spannung	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz	400V 3N/50Hz
Leistung pro Zyklus	80 kg +90° → +3°C 35 kg +90° → -18°C	115 kg +90° → +3°C 75 kg +90° → -18°C	80 kg +90° → +3°C 35 kg +90° → -18°C	115 kg +90° → +3°C 75 kg +90° → -18°C	120 kg +90° → +3°C 80 kg +90° → -18°C	200 kg +90° → +3°C 140 kg +90° → -18°C
Varianten	Wasserkondensation	Wasserkondensation	Wasserkondensation	Wasserkondensation	Wasserkondensation	Wasserkondensation

*Templ. -10°C cond. 45°C

GÄRUNTERBRECHER

Das Angebot

AF60
Behälter EN60x80



AF80
Behälter EN60x80



JF80
Wagen für EN60x80 Behälter



WAGEN
EN60x80



TF13
Behälter EN60x40



TF17
Behälter EN60x40



Abmessungen (mm)	B 810 T 1096 H 2215		B 900 T 1138 H 2465		B 960 T 1276 H 2465		B 660 T 820 M 1750	B 1450 T 800 H 950*	B 2005 T 800 H 950*
	-6° +35°C	-30° +35°C	-6° +35°C	-30° +35°C	-6° +35°C	-30° +35°C			
Modell	653W	1397W	1366W	2112W	1366W	2112W		0,55W	0,55W
Max. Leistung	3,5A	6,9A	7,2A	11,8A	7,2A	11,8A		3,1A	3,1A
Max. Stromaufnahme	668W**	1373W***	1366W**	1870W***	1366W**	1870W***		565W**	565W**
Kühlleistung	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz		230V/50Hz	230V/50Hz
Spannung	ZK Anschluss - Doppeltür		ZK Anschluss - Doppeltür		ZK Anschluss - Doppeltür			Platte ohne Aufkantung + Ohne Platte	Platte ohne Aufkantung + Ohne Platte
Varianten									

Standardausstattung AF60-AF80: 20 Paar Edelstahlauflageschienen
Standardausstattung TF13-TF17: 4 Paar Edelstahlauflageschienen für jeden Port

*Mit Platte und Aufkantung / **Verdampf. -10°C Kond. 54,4°C / ***Verdampf. -23,3°C Kond. 54,4°C

AUFBEWAHRUNGSSCHRÄNKE

Das Angebot

AC60
Behälter EN60x80



AC80
Behälter EN60x80



TC13
Behälter EN60x40



TC17
Behälter EN60x40



Abmessungen (mm)	B 810 T 1096 H 2215		B 900 T 1138 H 2465		B 1450 T 800 H 950*		B 2005 T 800 H 950*	
	-5° +15°C	-30° +15°C	-5° +15°C	-30° +15°C	-5° +15°C	-30° +15°C	-5° +15°C	-30° +15°C
Modell	653W	1291W	1365W	2112W	0350W	0350W	0350W	0350W
Maximale Leistung	3,6A	6,8A	7,2A	11,8A	3,1A	3,1A	3,1A	3,1A
Max. Stromaufnahme	668W**	1372W***	1336W**	1870W***	569W**	569W**	569W**	569W**
Kühlleistung	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Spannung	ZK Anschluss - Doppeltür		ZK Anschluss - Doppeltür		Platte ohne Aufkantung • Ohne Platte		Platte ohne Aufkantung • Ohne Platte	
Varianten								

Standardausstattung AC60-AC80: 20 Paar Edelstahlauflageschienen
 Standardausstattung TC13-TC17: 4 Paar Edelstahlauflageschienen für jeden Port

*Mit Platte und Aufkantung / **Verdampf. -10°C Kond. 54,4°C / ***Verdampf. -23,3°C Kond. 54,4°C

VISION TECHNOLOGIE



FAST SERVICE SYSTEM

Die exklusive Technologie von Coldline für einen wirtschaftlichen, prompten Service.

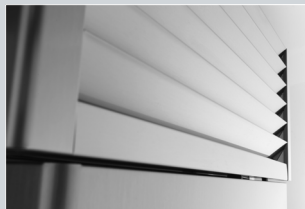
Dank der in die Forschung investierten Energien ist Coldline in puncto Technologie und Innovation branchenführend. Jeder Schrank mit dem Symbol FSS ist mit einem vom Gehäuse unabhängigen Kühlsystem ausgestattet. Diese Besonderheit garantiert die Flexibilität und die Servicefreundlichkeit.

DIE LEBENSDAUER EINES GERÄTES VERLÄNGERN

Sie können die Lebensdauer eines Gerätes verlängern, indem Sie ein neues Kühlsystem anstelle des alten einbauen.

EINFACHE WARTUNG UND SERVICEFREUNDLICHKEIT

Wartung und Service sind einfach, schnell und erfordern kein Fachpersonal.



34 | 37





38139



Null Kompromisse in puncto Qualität,
unsere Leidenschaft: die Kälte!



Kaffee + Gastrotechnik

Busin
Kaffee + Gastrotechnik

Göttschestrass 64
8507 Asten-Keisgraben

Importeur Schweiz
Verkauf / 24Std.-Service

info@busin.ch
www.busin.ch

T. +41 (0)44 852 31 31
M. +41 (0)78 420 26 00