

SNELVRIEZEN - BAKKERIJ
SURGÉLATION - BOULANGERIE
BLAST FREEZING - BAKERY

FRIGINOX
 LE FROID PROFESSIONNEL

SXP

- Afgeronde binnenhoeken voor een optimale hygiëne. (HACCP).
 - Veerscharnier + magneetdichting voor deur automatisch dicht bij <90°: gebruiksgemak.
 - Scharnierende blokkeerstaaf: deur halfopen bij stilstand en ontdooien. (hygiëne!)
 - Cataforese behandelde verdamper.
 - Eenvoudige dataregistratie mogelijk (HACCP), bij gebruik kernvoeler beurtelings warmste kern en optellende tijd.
 - Voor roosters & bakken GN1/1 of voor 60x40cm, anti-tilt geleiders: gebruiksgemak.
 - Mogelijkheid om met aftellende tijds klok te werken (kleine karweien en noodfunctie bijvoorbeeld).
 - Automatisch overgaan naar bewaarmodus.
- Coins intérieurs arrondis pour une hygiène optimale. (HACCP).
 - Charnière à rappel automatique + joint de porte magnétique: porte se ferme automatiquement <90°: facilité d'emploi.
 - Taquet pivotant: porte bloquée entre-ouverte lors d'arrêt et dégivrage. (hygiène!)
 - Evaporateur traité cataphorèse.
 - Enregistrement facile de données possible (HACCP), en mode sonde à cœur alternant le point le plus chaud et le temps écoulé.
 - Pour grilles et bacs GN1/1 ou pour du 60x40cm, glissières anti-chute: facilité d'emploi.
 - Possibilité de travailler en mode horloge (p.ex. petites tâches et fonction de dépannage).
 - Passage automatique en mode de conservation, après le cycle.



SXP 19 A PLUS TS7

- Inside rounded corners for an optimal hygiene (HACCP).
- Spring hinge + magnetic gasket for self-closing door when <90°: easy use.
- Rotating spacer rod: door half-open by stand-still and defrost. (hygiene!)
- Cataforese treated evaporator.
- Easy data registration possible (HACCP), using core probe on turn the warmest core and the counting time.
- For grids and containers GN1/1 or for 60x40cm, anti-tilt gliders: easy use.
- Possibility to work with counting down timer (e.g. small tasks and help function).
- Automatic changeover to conservation mode, after the cycle.

Bij bestelling: draaizin deur opgeven.

Sens d'ouverture de porte: spécifier à la commande.

When ordering: Specify direction of door rotation.

BAKKERIJ EN BANKETBAKKERIJ - BOULANGERIE ET PÂTISSERIE - BAKERY AND PASTRY : SXP							€ EXCL	
TYPE	STOCK							
SXP 7 A TS7-V2	4 WK	3 *	770 X 820 X 945	115	1600	4	€ 8.028	
SXP 19 A TS7-V2	4 WK	4,5 *	770 X 820 X 1565	140	1700	10	€ 9.769	€ 9.088
SXP 19 A PLUS TS7-V2	4 WK	6 *	770 X 820 X 1565	150	2280	10	€ 10.886	€ 10.205
SXP 30 A TS7-V2	4 WK	9 *	770 X 820 X 1925	150	2480	15	€ 12.114	€ 11.433
SXP 43 A TS7-V2	4 WK	14 *	770 X 820 X 2235	210	4000	21	€ 17.406	€ 15.854
SXP 1 cS TS7-V2	4 WK	30 *	980 X 1091 X 2170	200	2700	1 X 60 X 40		€ 13.342
SXP 1L cS TS7-V2	4 WK	30 *	1080 X 1091 X 2170	200	2700	1 X 60 X 40		€ 14.458
SXP 2 cS TS7-V2	4 WK	60 *	1100 X 1451 X 2170	320	4400	2 X 60 X 40		€ 16.691
SXP 27 cS TS7-V2	4 WK	60 *	1320 X 1231 X 2170	321	4400	2 X 60 X 40		€ 17.808

* kg/h (+20° -> -18°C): Kerntemperatuur-invriezen deegwaren - température à cœur - congélation rapide pâtes - core temperature - blast freezing dough.