BEWAARKASTEN
ARMOIRES DE STOCKAGE
STORAGE CABINETS

CRIOPRO
INNOVATIVE COOLING

MS 180 - MFS 180

- Automatische ontdooiing voor de MS180, manuele ontdooiing voor de MFS180.
- Witte uitvoering, zowel in- als uitwendig.
- Zonder verlichting.
- **Ideaal als instapmodel.**
- **Licht professionele kasten voor compacte stockage.**
- **Energiezuinig dankzij het natuurlijke koudemiddel.**
- **Compact formaat met optimale opslagcapaciteit.**
- Eenvoudige bediening en onderhoud.
- Geschikt voor algemeen professioneel gebruik.
- Betrouwbare en efficiënte koelprestaties.

- Dégivrage automatique pour le MS180, dégivrage manuel pour le MFS180.
- Finition blanche intérieure et extérieure.
- Sans éclairage.
- **Idéal comme modèle d'entrée de gamme.**
- **Armoires semi-professionnelles pour un stockage compact.**
- **Économe en énergie grâce au réfrigérant naturel.**
- **Format compact avec une capacité de stockage optimale.**
- Utilisation et entretien faciles.
- Convient à un usage professionnel général.
- Performances de refroidissement fiables et efficaces.

- Automatic defrost for the MS180, manual defrost for the MFS180.
- White finish, both internally and externally.
- Without lighting.
- **Ideal entry-level model.**
- **Light professional cabinets for compact storage.**
- **Energy-efficient thanks to the natural refrigerant.**
- **Compact size with optimal storage capacity.**
- Easy operation and maintenance.
- Suitable for general professional use.
- Reliable and efficient cooling performance.





MS 180



MFS 180

BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE - STORAGE CABINETS : MS 180 - MFS 180							
TYPE	STOCK		KG	L	EXT mm	ENERGY EFFICIENCY	€ EXCL
MS 180	4 WK	+1°C/+12°C	56	331	600 X 650 X 1730	C	€ 1.180
MFS 180	4 WK	-17°C/-25°C	63	237	600 X 650 X 1730	A	€ 1.335

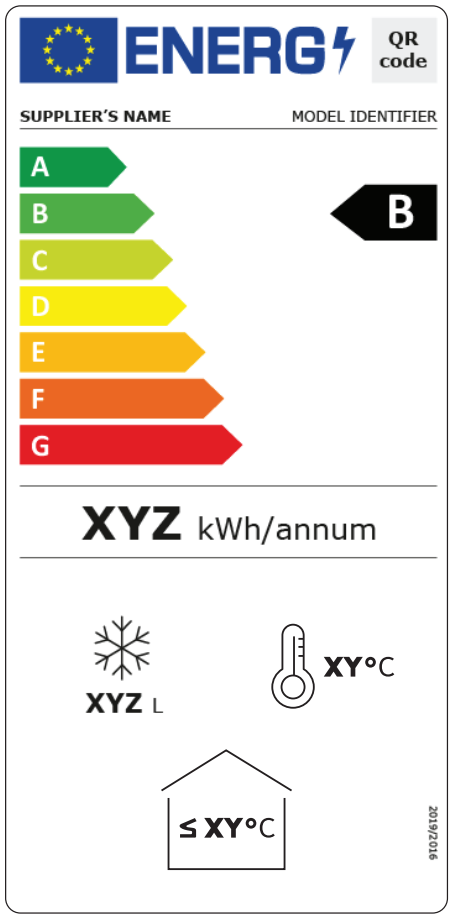
Minder verbruiken, beter voor het milieu & de portemonnee

De EEI & EC (energie efficiëntie index en energieklasse) is sinds halverwege 2016 verplicht in Europa en in 2023 aangepast naar klimaatklassen A tot G.

Voor elektrische apparatuur, waaronder ook professionele koelapparatuur, is een energiesticker verplicht meegeleverd, om op een zichtbare plaats te worden aangebracht. Deze sticker vermeldt het label van energie efficiëntie klasse (EC), gaande van A tot G, het jaarverbruik in kWh en alle basisinfo.

Middelen om goede energieklassen te halen zijn vooral het gebruik van het milieuvriendelijke natuurlijke koudemiddel R290 (GWP=3 en hoge koude-opbrengst per kg), optimalisatie van de ontdooiing en deurdichting en goede PUR -isolatie.

Verdere informatie op : https://www.crionovo.be/nl/faq/ecologie-en-koelmeubelen





HACCP, hygiëne met Reiniging & Ontsmetting

Zoals bekend is het HACCP – systeem, verplicht in de voedselketen, gestoeld op 3 belangrijke pijlers : goede routing, juiste temperaturen en hygiëne (persoonlijk en omgeving).

Bij dit laatste zijn goede materialen zoals RVS en goede procedures van R & O (Reiniging & Ontsmetting) van belang. Waar heel wat voedingsmiddelen een lage pH hebben, <7, zuurder dan water, zijn veel R & O - middelen basisch, dus pH>7. Deze kunnen, met name bij overdosering en bij slecht naspoelen, het contactmateriaal zelf aantasten en corroderen.

Goede werkinstructies beschrijven de procedures met het juiste middel op de juiste plaats gebruiken en het correct spoelen.

Meer informatie : https://www.crionovo.be/nl/faq/producten en https://www.crionovo.be/nl/faq/hygiene-en-haccp

Consommer moins, mieux pour l'environnement et pour le porte-monnaie

L'EEI & EC (indice d'efficacité énergétique et classe énergétique)
est obligatoire en Europe depuis mi-2016 et sera ajusté aux classes climatiques A à G en 2023.

Pour les équipements électriques, y compris les équipements de réfrigération professionnelle, une vignette énergie est obligatoire, à apposer dans un endroit visible. Cet autocollant mentionne l'étiquette de la classe d'efficacité énergétique (CE), allant de A à G, la consommation annuelle en kWh et toutes les informations de base.

Les moyens pour arriver dans des bonnes classes énergétiques consistent principalement à utiliser le réfrigérant écologique R290 (GWP=3 et haut rendement froid par kg), optimisation du dégivrage et des joints des portes et une bonne isolation PUR.

Plus d'information sur : https://www.crionovo.be/fr/faq/ecologie-et-meubles-frigorifiques

HACCP, hygiène avec Nettoyage & Désinfection

Comme on le sait, le système HACCP, obligatoire dans la chaîne alimentaire, repose sur 3 piliers importants : un bon acheminement, des températures correctes et l'hygiène (personnelle et environnementale).

Dans ce dernier, de bons matériaux tels que l'acier inoxydable et de bonnes procédures de
N & D (Nettoyage & Désinfection) sont importants.

Alors que de nombreux aliments ont un pH bas, <7, plus acide que l'eau, de nombreux agents de N & D sont alcalins, c'est-à-dire pH>7. Ceux-ci peuvent corroder le matériau de contact lui-même, en particulier en cas de surdosage et de mauvais rinçage.

De bonnes instructions de travail décrivent les procédures avec le bon produit, utilisez-le au bon endroit et rincez-le correctement.

Pour plus d'information : https://www.crionovo.be/fr/faq/produits et https://www.crionovo.be/fr/faq/hygiene-et-haccp

Less consumption, better for climate and for your budget

The EEI & EC (energy efficiency index and energy class)
has been mandatory in Europe since mid-2016 and will be adjusted to climate classes A to G in 2023.

For electrical equipment, including professional refrigeration equipment, an energy sticker is mandatory, to be applied in a visible place. This sticker mentions the label of energy efficiency class (EC), going from A to G, the annual consumption in kWh and all basic information.

Means to arrive in good energy classes are mainly the use of the ecological refrigerant R290 (GWP=3 and high refrigeration performance per kg), defrost optimisation and of the door gaskets and a good PUR insulation.

More information on : https://www.crionovo.be/fr/faq/ecology-and-refrigerated-display-cabinets

HACCP, Hygiene with Cleaning & Disinfection

As is well known, the HACCP system, mandatory in the food chain, is based on 3 important pillars: good routing, correct temperatures and hygiene (personal and environment).

In the latter, good materials such as stainless steel and good C & D (Cleaning & Disinfection) procedures are important.
While many foods have a low pH, <7, more acidic than water, many C&D agents are alkaline, i.e. pH>7. These can corrode the contact material itself, especially in the event of overdosing and poor rinsing.

Good work instructions describe the procedures with the right product, use it in the right place and rinse it correctly.

More information on : https://www.crionovo.be/fr/faq/products and https://www.crionovo.be/fr/faq/hygiene-and-HACCP

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

coldline

SMART

- **Gastronorm 2/1 koel- en vrieskasten met een optimale prijs/kwaliteit verhouding.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- **Tunnel-geleidingsysteem op achterzijde: weinig uitdroging, noch blokkeren luchtstroom (laagste niveaurooster vanaf onderaan stellijst)**
- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep over de ganse hoogte ingewerkt in de deur.
- Deur met slot en sleutel.

- **Armoires gastronormes GN 2/1 températures positives et négatives avec un rapport prix/qualité optimale.**
- **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
- **Système de tunnel d'air sur le côté postérieur : peu de dessèchement, ni de blocage du courant d'air (grille de niveau le plus bas à partir de la partie inférieure de la crémaillère)**
- Construction solide avec un design élégant.
- Poignée intégrée sur toute la hauteur de la porte.
- Porte avec serrure à clef.

- **Gastro Standard 2/1 refrigerators and freezer cabinets with an optimum price/quality ratio.**
- **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
- **Air tunnel system at back side : less drying, or blocking of the air flow (lowest level from the lower part of the rack pillar)**
- Solid construction and minimalistic design.
- Integrated handle along the total height of the door.
- Door with lock and key.





SMART A140 2BE



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : SMART												
TYPE	STOCK	KG			L	EXT mm	W	ENERGY EFFICIENCY	W		W	*
A 70 1ME	**STOCK**	140	3	-2°C/+8°C	700	740 X 815 X 2085	220	A	406 •	**€ 2.493**	448 •	**€ 2.274**
A 140 2ME	**STOCK**	220	6	-2°C/+8°C	1400	1480 X 815 X 2085	260	B	533 •	**€ 3.618**	668 •	**€ 3.344**
A 70 1BE	**STOCK**	150	3	-18°C/-22°C	700	740 X 815 X 2085	810	C	453 ••	**€ 3.018**	646 ••	**€ 2.609**
A 140 2BE	**STOCK**	240	6	-18°C/-22°C	1400	1480 X 815 X 2085	1000	C	692 ••	**€ 4.758**	965 ••	**€ 4.501**

*** :** A2L op aanvraag – *sur demande* – on request.
(•): -10°C / +55°C
(••): -30°C / +55°C

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : SMART - MASTER		
OPTIE 1	Extra niveau - *niveau supplémentaire* - additional level.	**€ 105**
OPTIE 2	Extra paar geleiders - *Paire supplémentaire de glissières* - Extra pair of slides.	**€ 46**
OPTIE 3	Pedaal bediening deur - *commande à pédale* - foot pedal kit.	**€ 131**
OPTIE 4	4 zwenkwielen met rem - *4 roues pivotantes avec frein* - 4 swivel castors with brake.	**€ 401**
OPTIE 5	2 halve deurtjes (1-deurs versie / 2-deurs versie) - *2 portillons (Version 1 porte / Version 2 portes)* - 2 half doors (1-door version / 2-door version).	**€ 342 / 685**
OPTIE 6	Versie voor plaatsing op sokkel type 70 / 140 - *Version pour placement sur socle type 70 / 140* - Version for placement on base type 70 / 140.	**€ 185 / € 245**

CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

coldline

MASTER



MASTER A70 1N

- **Gastronorm koel- en vrieskasten met een optimale prijs/kwaliteit verhouding.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- **Tunnel-geleidingsysteem op achterzijde: weinig uitdroging, noch blokkeren luchtstroom. (laagste niveaurooster vanaf onderaan stellijst)**
- **CO2 en maritieme versies op vraag.**
- **Zwaardere diepvriesversie: BS, voor o.a. fastfood etc.**
- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep in inox over de ganse hoogte van de deur waarvan ze integraal deel uitmaakt.
- Beschikbaar in GN 2/1 en 1/1, volle deuren en glasdeuren. (type ...V)
- Andere uitvoeringen beschikbaar op aanvraag.
- Verlichting, deur met slot en sleutel.





PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : MASTER

TYPE	STOCK	KG					L	EXT mm	W	ENERGY EFFICIENCY	W		W	*
A 70 1N	4 WK	140	1		3 X GN 2/1	0°C/+10°C	700	740 X 815 X 2085	220	A	406 •	€ 3.313	448 •	€ 3.070
A 140 2N	4 WK	190	2		6 X GN 2/1	0°C/+10°C	1400	1480 X 815 X 2085	260	B	533 •	€ 5.024	668 •	€ 4.721
A 70 1B	4 WK	150	1		3 X GN 2/1	-18°C/-22°C	700	740 X 815 X 2085	810	C	453 ••	€ 4.025	646 ••	€ 3.579
A 140 2B	4 WK	200	2		6 X GN 2/1	-18°C/-22°C	1400	1480 X 815 X 2085	1000	C	692 ••	€ 6.211	965 ••	€ 5.982
A 70 1BV	4 WK	165		1	3 X GN 2/1	-18°C/-22°C	700	740 X 815 X 2085	1000		453 ••	€ 5.016	646 ••	€ 1.568
A 140 2BV	4 WK	210		2	6 X GN 2/1	-18°C/-22°C	1400	1480 X 815 X 2085	1100		692 ••	€ 8.585	965 ••	€ 7.977
A 70 1M	4 WK	140	1		3 X GN 2/1	-2°C/+8°C	700	740 X 815 X 2085	220	A	406 •	€ 3.413	448 •	€ 3.169
A 140 2M	4 WK	190	2		6 X GN 2/1	-2°C/+8°C	1400	1480 X 815 X 2085	260	B	533 •	€ 5.128	668 •	€ 4.823
A 70 1MV	4 WK	135		1	3 X GN 2/1	-2°C/+8°C	700	740 X 815 X 2085	260		533 •	€ 4.136	668 •	€ 3.893
A 140 2MV	4 WK	250		2	6 X GN 2/1	-2°C/+8°C	1400	1480 X 815 X 2085	260		533 •	€ 6.108	668 •	€ 5.806
A 30 1M	4 WK	115	1		3 X GN 1/1	-2°C/+8°C	350	535 X 715 X 2085	260	A	406 •	€ 3.198	448 •	€ 2.982
A 30 1MV	4 WK	130		1	3 X GN 1/1	-2°C/+8°C	350	535 X 715 X 2085	260		406 •	€ 3.887	448 •	€ 3.671
A 70 1BS	4 WK	160	1		3 X GN 2/1	-18°C/-22°C	700	740 X 815 X 2085	1000	D	692 ••	€ 4.397	965 ••	€ 3.952

*** :** A2L op aanvraag – *sur demande* – on request.
(•): -10°C / +55°C
(••): -30°C / +55°C

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

coldline

MASTER

- **Armoires gastronormes températures positives et négatives avec un rapport prix/qualité optimale.**
- **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
- **Système de tunnel d'air sur le côté postérieur : peu de dessèchement, ni de blocage du courant d'air (grille de niveau le plus bas à partir de la partie inférieure de la crémaillère)**
- **Versions CO2 et maritime sur demande.**
- **Version négative renforcée: BS, pour e.a. fastfood etc.**
- Construction solide avec un design élégant.
- Poignée en inox sur toute la hauteur de la porte dont elle fait partie.
- Disponible en GN 2/1 et 1/1, portes pleines et portes vitrées (type ...V)
- Autres exécutions disponibles sur simple demande.
- Éclairage, porte avec serrure à clef.

- **Gastro Standard refrigerators and freezer cabinets with an optimum price/quality ratio.**
- **Cataforese coated, largely sized evaporator.**
- **Air tunnel system at back side : less drying, or blocking of the air flow. (lowest level from the lower part of the rack pillar)**
- **CO2 and maritime versions on request.**
- **Reinforced freezer version: BS, for e.g. fastfood etc.**
- Solid construction and minimalistic design.
- Integrated stainless steel door handle along the total height.
- Available in GN 2/1 and 1/1, full doors and glass doors. (type ...V)
- More models available on simple request.
- Lighting, door with lock and key.



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

coldline

CLIMA

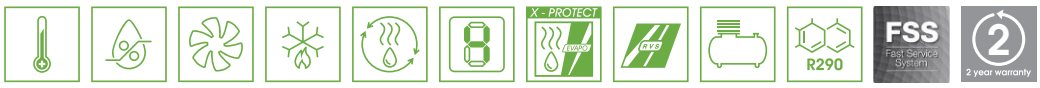
- **Euronorm koelkasten met statische verdamper op de rug en luchtactivatie.**
- **Ideaal voor bewaring van vochtgevoelige producten dankzij regelbare ventilatiesnelheid en groot verdamper oppervlak.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- Handgreep in inox over de ganse hoogte van de deur waarvan ze integraal deel uitmaakt.
- Verlichting.
- Deur met slot en sleutel.

- **Armoires frigo Euronormes avec évaporateur statique dorsal et activation d'air.**
- **Idéale pour la conservation de produits sensibles à l'humidité grâce à la régulation de vitesse de la ventilation et la grande surface de l'évaporateur.**
- **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
- Poignée en inox sur toute la hauteur de la porte dont elle fait partie.
- Éclairage
- Porte avec serrure à clef.

- **Euro Standard refrigerators with static evaporator on the back and forced air circulation.**
- **Ideal to preserve products subject to dehydration thanks to fan speed regulation of the ventilation and a large evaporator surface.**
- **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
- Integrated stainless steel door handle along the total height.
- Lighting.
- Door with lock and key.



CLIMA A90



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : CLIMA										
TYPE	STOCK	KG	mm			L	EXT mm	W	W	EXCL
A80/1MJ	4 WK	135	75	-2°C/+10°C	20 (60x40)	650	810 X 715 X 2085	300	533	€ 4.380
A90/1MJ	4 WK	165	75	-2°C/+10°C	20 (60x80)	900	810 X 1015 X 2085	300	533	€ 5.571

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

coldline

WIND

- **Euronorm koel- en vrieskasten met een optimale prijs/kwaliteit verhouding.**
- **Ventilatieschacht op de rug voor een optimale koudeverspreiding.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep in inox over de ganse hoogte van de deur waarvan ze integraal deel uitmaakt.
- Verlichting.
- Deur met slot en sleutel.

- **Armoires Euronormes températures positives et négatives avec un rapport prix/qualité optimale.**
- **Gaine de soufflage d'air dorsal pour une distribution optimale du froid.**
- **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
- Construction solide avec un design élégant.
- Poignée en inox sur toute la hauteur de la porte dont elle fait partie.
- Éclairage
- Porte avec serrure à clef.

- **Euro Standard refrigerators and freezer cabinets with an optimum price/quality ratio.**
- **Highly efficient cold distribution with air ventilation duct on the backside.**
- **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
- Solid construction and minimalistic design.
- Integrated stainless steel door handle along the total height.
- Lighting.
- Door with lock and key.



WIND A80

75 | X-PROTECT | R290 | FSS Fast Service System | 2 year warranty

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : WIND												
TYPE	STOCK	KG			L	EXT mm	W	ENERGY EFFICIENCY	W		W	*
A80/1M	**4 WK**	140	-5°C/+10°C	20 (60x40)	650	810 X 715 X 2085	280	B	533 •	**€ 3.734**	668 •	**€ 3.492**
A80/1B	**4 WK**	150	-10°C/-22°C	20 (60x40)	650	810 X 715 X 2085	1000	D	646 ••	**€ 4.403**	935 ••	**€ 3.947**
A80/1T	**4 WK**	150	-10°C/-30°C	20 (60x40)	650	810 X 715 X 2085	1180	E	561 ••	**€ 5.138**	965 ••	**€ 4.692**
A90/1M	**4 WK**	170	-5°C/+10°C	20 (60x80)	900	810 X 1015 X 2085	280	B	533 •	**€ 4.461**	668 •	**€ 4.191**
A90/1B	**4 WK**	180	-10°C/-22°C	20 (60x80)	900	810 X 1015 X 2085	1000	D	692 •	**€ 5.273**	935 •	**€ 4.827**
A90/1T	**4 WK**	180	-10°C/-30°C	20 (60x80)	900	810 X 1015 X 2085	1180	E	561 ••	**€ 6.016**	965 ••	**€ 5.531**

*** :** A2L op aanvraag – *sur demande* – on request.
(•): -10°C / +55°C
(••): -30°C / +55°C

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : WIND		
OPTIE 1	Halve deurtjes - *portillons* - half doors.	**€ 685**

CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

REMRIJSKASTEN
ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE
RETARDER PROVER CABINETS

coldline

LEVTRONIC

- **Remrijskoelkasten met volautomatische cyclus of handmatige bediening.**
- **Ventilatieschacht op de rug voor een optimale koudeverspreiding.**
- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep in inox over de ganse hoogte van de deur waarvan ze integraal deel uitmaakt bij modellen op poten.
- Verlichting.
- Deur met slot en sleutel.

- **Armoires de fermentation contrôlée avec cycle automatique ou manuel.**
- **Gaine de soufflage d'air dorsal pour une distribution optimale du froid.**
- Construction solide avec un design élégant.
- Poignée en inox sur toute la hauteur de la porte dont elle fait partie pour les modèles sur pieds.
- Éclairage.
- Porte avec serrure à clef.

- **Retarder prover cabinets with automatic program cycle or manual operation.**
- **Highly efficient cold distribution with air ventilation duct on the backside.**
- Solid construction and minimalistic design.
- Integrated stainless steel door handle along the total height for reach-in models.
- Lighting.
- Door with lock and key.



LEVTRONIC A901FH



REMRIJSKASTEN - ARMOIRES DE FERMENTATION CÔNTROLÉE - RETARDER PROVER CABINETS : LEVTRONIC										
TYPE	STOCK	KG				L	EXT mm	W	W	€ EXCL
A70/1FH	**4 WK**	165	20 x (60x40)	-6°C/+40°C		700	740 X 815 X 2085	1360	668	**€ 8.143**
A80/1FH	**4 WK**	155	20 x (60x40)	-6°C/+40°C		650	810 X 715 X 2085	1360	668	**€ 8.484**
A90/1FH	**4 WK**	185	20 x (60x80)	-6°C/+40°C		900	810 X 1015 X 2085	1360	668	**€ 10.157**
J100/1FH	**4 WK**	160		-6°C/+40°C	1x 20 (60x40)		810 X 815 X 2115	1360	668	**€ 10.276**
J120/1FH	**4 WK**	180		-6°C/+40°C	1x 20 (60x80)		810 X 1015 X 2115	1360	668	**€ 13.160**
A80/1BFH	**4 WK**	165	20 x (60x40)	-20°C/+40°C		650	810 X 715 X 2085	1360	668	**€ 9.257**
A90/1BFH	**4 WK**	195	20 x (60x80)	-20°C/+40°C		900	810 X 1015 X 2085	1360	668	**€ 11.094**

VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL

coldline
VISION

RETARDER PROVERS

-30°C/+40°C of/ou/or -5°C/+40°C



CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL

coldline
VISION

RETARDER PROVERS
-30°C/+40°C of/ou/or -5°C/+40°C

- **Functies rijzen:** ofwel gedurende continue cyclus, ofwel gedurende een bepaalde tijdsduur, met instelling temperatuur, ventilatie en vochtigheid.
- **Functies remrijzen:** maakt het mogelijk om een bepaald tijdstip te kiezen, waarop het rijzen moet starten. hierbij 5 fazen:

1) Stoppen van de gistactiviteit, door de temperatuur van het deegmengsel snel naar beneden te halen.
2) Houden van de temperatuur < +3°C om de gistcellen in slaap te houden.
3) Reactivatie: ontwaken van de gistcellen door de temperatuur langzaam omhoog te brengen.
4) Rijzen: bij een bepaalde hoger ingestelde temperatuur en vochtigheid gebeurt het eigenlijke rijsproces.
5) Stockage: het deeg wordt op een bepaalde temperatuur en vochtigheid gehouden tot aan het bakproces.

- **Extra functies:** geventileerde of half-statische bewaring bij ofwel -30°C/+15°C of -5°C/+15°C, gecontroleerd ontdooien voeding tegen bacteriegroei, chocoladekristallisatie met verlaagde luchtvochtigheid.
- **Extra functie diepvriesversie -30°C:** bewaring roomijs en allerhande ijsproducten en desserts in ideale omstandigheden.

UITVOERING

- **Touch Screen 7" met stevig getemperd glas.**
- **Luchtgeleiding- tunnelsysteem om een goede doorkoeling te krijgen zonder uitdrogen van het product.**
- **Regelbare bevochtiger met ingebouwde filter (met wisselpatronen) voor een perfect rijzen van het deeg.**
- **Geïntegreerde ledverlichting.**
- **Handig verwijderen rekwerk voor een eenvoudige reiniging.**
- **Stevige deur van 80mm dikte.**
- **Instelbare parameters: tijd – temperatuur – vochtigheid – luchtsnelheid.**

- **Fonctions fermentation:** ou bien durant cycle continu, ou bien durant une certaine durée, avec réglage de température, ventilation ou humidité.
- **Fermentation contrôlée:** permettant de choisir un moment déterminé où la fermentation démarre; il y a ici 5 phases:

1) Arrêter l'activité des levures, en refroidissant rapidement la température de le mélange de pâte.
2) Maintien de la température < +3°C afin de faire endormir les levures.
3) Réactivation: les levures se réveillent en montant doucement en température.
4) Fermentation: à une certaine température et humidité plus élevées le vrai processus de fermentation se déroule.
5) Stockage: la pâte est maintenue à une certaine température et humidité jusqu'au procès de cuisson.

- **Fonctions supplémentaires:** conservation ventilée ou semi-statique à ou bien -30°C/+15°C ou -5°C/+15°C, décongélation contrôlée des denrées alimentaires contre la prolifération de bactéries et cristallisation de chocolat avec humidité d'air réduite.
- **Fonction supplémentaire version négative -30°C:** conservation crème glacée et autres produits « semi-froids » et desserts dans des conditions idéales.

EXECUTION

- **Touch Screen 7" avec vitre renforcée.**
- **Système de gainage d'air obtenant une bonne réfrigération sans dessèchement des marchandises.**
- **Humidificateur réglable, avec filtre intégré (avec cartouches de rechange) pour une fermentation parfaite de la pâte.**
- **Eclairage LED intégré.**
- **Rayonnage, facilement amovible pour un nettoyage aisé**
- **Porte robuste d'une épaisseur de 80mm.**
- **Paramètres réglables: temps – température – humidité – vitesse d'air.**

- **Functions proving:** either continuous cycle, or during a certain time (manual proving), with temperature, humidity and air speed set.
- **Functions retarder prover:** allows to program the dough proving at a given time, here 5 phases:

1) Stopping yeast activity, by dropping rapidly the temperature of the dough mixture.
2) Holding the temperature < +3°C to keep the yeast cells in sleep.
3) Reactivation: gradually rise the temperature to regenerate slowly yeast activity.
4) Proving: temperature and humidity increase up to the higher set value, the proper fermentation of the dough is taking place.
5) Storage: the dough is held at controlled temperature and humidity until the baking process.

- **Extra functions:** ventilated or semi-static conservation at either -30°C/+15°C of -5°C/+15°C, controlled food thawing against bacteria development and chocolate crystallization with reduced air humidity.
- **Extra function freezer version -30°C:** conservation of ice and other frozen products and desserts in ideal circumstances.

EXECUTION

- **Touch Screen 7" with heavy duty tempered glass.**
- **Air tunnel system in order to get a good chilling without product drying.**
- **Adjustable humidification system, with integrated filter (with spare cartridges) for a perfect dough fermentation**
- **Integrated LED lighting**
- **Easy movable racks and slides for a simple cleaning**
- **Solid door of 80mm thickness**
- **Adjustable parameters: time – temperature – humidity – air speed**

VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL

STORAGE UNITS
-30°C/+15°C of/ou/or -5°C/+15°C

coldline
VISION

- **Functies:** geventileerde of half-statische bewaring bij ofwel -30°C/+15°C of -5°C/+15°C, gecontroleerd ontdooien voeding tegen bacteriegroei, chocoladekristallisatie met verlaagde luchtvochtigheid.
- **Extra functies diepvriesversie -30°C:** bewaring roomijs en allerhande ijsproducten en desserts in ideale omstandigheden

UITVOERING

- **Touch Screen 7" met stevig getemperd glas.**
- **Luchtgeleiding- tunnelsysteem om een goede doorkoeling te krijgen zonder uitdrogen van het product.**
- **Geïntegreerde ledverlichting.**
- **Handig verwijderen rekwerk voor een eenvoudige reiniging.**
- **Stevige deur van 80mm dikte.**
- **Instelbare parameters: temperatuur – vochtigheid – luchtsnelheid.**



VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL

coldline
VISION

STORAGE UNITS
-30°C/+15°C of/ou/or -5°C/+15°C

- **Fonctions:** conservation ventilée ou semi-statique à ou bien -30°C/+15°C ou -5°C/+15°C, décongélation contrôlée des denrées alimentaires contre la prolifération de bactéries et cristallisation de chocolat avec humidité d'air réduite.
- **Fonction supplémentaire version négative -30°C:** conservation crème glacée et autres produits « semi-froids » et desserts dans des conditions idéales.

EXECUTION

- Touch Screen 7" avec une vitre renforcée.
- Système de gainage d'air pour une bonne réfrigération sans dessèchement des marchandises.
- Eclairage LED intégré.
- Rayonnage, facilement amovible pour un nettoyage aisé.
- Porte robuste d'une épaisseur de 80mm.
- Paramètres réglables: température – humidité – vitesse d'air.

- **Functions:** ventilated or semi-static conservation at either -30°C/+15°C of -5°C/+15°C, controlled food thawing against bacteria development and chocolate crystallization with reduced air humidity.
- Extra function freezer version -30°C: conservation of ice and other frozen products and desserts in ideal circumstances.

EXECUTION

- Touch Screen 7" with heavy duty tempered glass
- Air tunnel system in order to get a good chilling without product drying.
- Integrated LED lighting .
- Easy movable racks and slides for a simple cleaning.
- Solid door of 80mm thickness.
- Adjustable parameters: temperature – humidity – air speed.



VISION TCAS17

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

coldline

ICE

- **Bewaarvrieskasten voor traditioneel vervaardigd roomijs.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- **Tunnel-geleidingsysteem op achterzijde: weinig uitdroging, noch blokkeren luchtstroom (laagste niveaurooster vanaf onderaan stellijst)**
- Stevige constructie in een strak design.
- Handgreep in inox over de ganse hoogte van de deur.
- Ventilatieschacht op de rug voor een optimale koudeverspreiding.
- Verlichting, deur met slot en sleutel.

- **Armoire de conservation négatives pour la crème glace de fabrication traditionnelle.**
- **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
- **Système de tunnel d'air sur le côté postérieur : peu de dessèchement, ni de blocage du courant d'air (grille de niveau le plus bas à partir de la partie inférieure de la crémaillère)**
- Construction solide avec un design élégant.
- Poignée en inox sur toute la hauteur de la porte..
- Gaine de soufflage d'air dorsal pour une distribution optimale du froid.
- Éclairage, porte avec serrure à clef.

- **Freezer cabinets for conservation of traditional manufactured ice cream.**
- **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
- **Air tunnel system at back side : less drying, or blocking of the air flow. (lowest level from the lower part of the rack pillar)**
- Solid construction and minimalistic design.
- Integrated stainless steel door handle along the total height.
- Highly efficient cold distribution with air ventilation duct on the backside.
- Lighting, door with lock and key.



ICE A70-1BG

+10/-20°C | X - PROTECT | R290 | FSS Fast Service System | 2 year warranty

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : ICE										€ EXCL	
TYPE	STOCK	KG			L	EXT mm	W	W	ENERGY EFFICIENCY		*
A70/1BG	4 WK	160	-10°C/-22°C	8 (530x530)	700	740 X 815 X 2085	1000	692	C	€ 4.365	€ 3.918
A80/1BG	4 WK	150	-10°C/-22°C	8 (600x400)	800	810 X 715 X 2085	1000	692	D	€ 4.509	€ 4.055
A90/1BG	4 WK	180	-10°C/-22°C	8 (600x800)	900	810 X 1015 X 2085	1000	692	D	€ 5.422	€ 4.977

*** :** A2L op aanvraag – *sur demande* – on request.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS : ICE		A70/1BG	A80/1BG	A90/1BG
OPTIE 1	Rooster - *grille* - shelf.	€ 42	€ 78	€ 78
OPTIE 2	Paar geleiders voor - *paire de glissières pour* - paire of slides.	€ 38	€ 53	€ 53
OPTIE 3	Halve deurtjes - *portillons* - half doors.		€ 685	
OPTIE 4	Wielen - *roulettes* - castor wheels.		€ 356	

- Standaard uitrusting - *dotation standard* - standard equipment.

A70/1BG: 8 paar geleiders en 8 roosters 530x530 mm - *8 paires de glissières et 8 grilles 530x530 mm* - 8 paire of slides and 8 shelves 530x530 mm.

A80/1BG: 8 paar geleiders en 8 roosters 600x400 mm - *8 paires de glissières et 8 grilles 600x400 mm* - 8 paire of slides and 8 shelves 600x400 mm.

A90/1BG: 8 paar geleiders en 16 roosters 600x400 mm - *8 paires de glissières et 16 grilles 600x400 mm* - 8 paire of slides and 16 shelves 600x400 mm.

- Maximum capaciteit - *capacité maximale* - maximum capacity.

A70/1BG: 36 ijsroombakken 360x165x120 mmh verdeeld over 8 niveaus roosters + bodem - *36 bacs crème glace 360x165x120 mmh répartis sur 8 niveaux en grilles + fond de cuve*
36 ice cream containers 360x165x120 mmh divided on 8 shelves + bottom plate.

A80/1BG: 27 ijsroombakken 360x165x120 mmh verdeeld over 8 niveaus roosters + bodem - *27 bacs crème glace 360x165x120 mmh répartis sur 8 niveaux en grilles + fond de cuve*
27 ice cream containers 360x165x120 mmh divided on 8 shelves + bottom plate.

A90/1BG: 54 ijsroombakken 360x165x120 mmh verdeeld over 8 niveaus roosters + bodem - *54 bacs crème glace 360x165x120 mmh répartis sur 8 niveaux en grilles + fond de cuve*
54 ice cream containers 360x165x120 mmh divided on 8 shelves + bottom plate.

- Ijsroombakken niet voorzien - *Bacs à glace non inclus* - Pans not included

CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

EURO MAXI PLUS EMP

- **Demontabele Euronorm bewaarvrieskasten voor bakkerij.**
- **Verzwaarde isolatie van leidingen en wanden, drukvereffeningsysteem.**
- Stevige constructie voor intensief gebruik.
- Zonder koelgroep.
- Dubbele diepte 600x800 mm.

- **Conservateurs Euro Normes démontables pour pâtisserie.**
- **Isolation renforcée des tuyaux et des parois et soupape d'équilibrage des pressions.**
- Construction solide pour un usage intensif.
- Equipé sans groupe.
- Profondeur double 600x800 mm.

- **Modular and dismountable Euro Standard conservation freezers for bakery.**
- **Reinforced insulation of pipes and walls, pressure equalization system.**
- Solid construction for heavy duty use.
- Without condensing unit.
- Double sized depth 600x800 mm.

80/120



EURO MAXI PLUS EMP LN 1

*** : A2L of CO^2** op aanvraag - *sur demande* - on request.

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : EURO MAXI PLUS EMP												*	
TYPE	STOCK		L			EXT cm	KG	W		W		
EMPN 1	**4 WK**	2	1000	-18°C / -25°C	18	90,5 X 109 X 214	215	2400	230	900 ••	**€ 8.370**	**€ 6.863**
EMPN 2	**4 WK**	4	2000	-18°C / -25°C	40	158,5 X 109 X 214	310	3100	3 X 400	1300 ••	**€ 13.386**	**€ 12.226**
EMPN 3 (1)	**4 WK**	6	3000	-18°C / -25°C	57	242 X 112 X 214	530	3800	3 X 400	1700 ••	**€ 19.788**	**€ 18.611**

(•): Tev = -10°C
(••): Tev = -30°C
(1): Geleverd in 2 delen - *livraison en 2 partes* - delivered in 2 parts.

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

FRISTAR PLUS

- **Gastronorm koel- en vrieskasten voor optimale bewaring van levensmiddelen.**
- **Cataforese behandelde, ruim gedimensioneerde verdamper.**
- **LED verlichting.**
- Stevige constructie voor intensief gebruik.
- Versies met twee gescheiden delen en temperaturen beschikbaar in 650 liter alsook versie met aangepaste koeling en binneninrichting voor bewaring van verse vis: GSP 651 (speciale RVS laden)
- Deur met slot en sleutel.
- Binnenvolume 100% benutbaar.

- **Armoires gastronormes GN 2/1 températures positives et négatives pour une conservation optimale des aliments.**
- **Evaporateur, largement dimensionné, traité cataphorèse.**
- **Éclairage LED.**
- Construction solide pour un usage intensif.
- Versions avec deux parties séparées bi-température en 650 litres ainsi qu'une version avec froid et aménagement intérieure adapté à la conservation de poisson: GSP 651 (tiroirs spéciaux inox)
- Porte avec serrure à clef.
- Volume intérieur à 100% utile.

- **Gastro Standard refrigerators and freezer cabinets for optimum conservation of food stuff.**
- **Cataforese treated evaporator, largely dimensioned.**
- **LED lighting.**
- Solid construction for heavy duty use.
- Versions with two separated compartments and temperatures available in 650 liter as well as a version with refrigeration and fittings for conservation of fresh fish: GSP 651 (special stainless steel drawers)
- Door with lock and key.
- Inner space 100% useful.



FRISTAR PLUS G2



PROFESSIONELE BEWAARKASTEN - ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES - PROFESSIONAL STORAGE CABINETS : FRISTAR PLUS

TYPE	STOCK	KG			L	EXT mm	W	W	ENERGY EFFICIENCY		*
G1	**4 WK**	115	0°C/+10°C	4	650	740 X 835 X 2090	290	400 *	D	**€ 3.853**	**€ 3.645**
G2	**4 WK**	165	0°C/+10°C	8	1300	1460 X 835 X 2090	440	530 *	D	**€ 5.886**	**€ 5.479**
GN1	**4 WK**	120	-18°C/-25°C	4	650	740 X 835 X 2110	670	400 **	D	**€ 4.619**	**€ 3.982**
GN2	**4 WK**	185	-18°C/-25°C	8	1300	1460 X 835 X 2110	1090	1080 **		**€ 6.602**	**€ 5.963**

*** : A2L of CO^2** op aanvraag - *sur demande* - on request.
Vermogen met koelunit op afstand - *capacité avec groupe de frigorifique à distance* - capacity with remote condensing unit.
(*): Tev = -10°C (CECOMAF)
(**): Tev = -30°C (CECOMAF)

CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

PROFESSIONELE BEWAARKASTEN
ARMOIRES DE STOCKAGE PROFESSIONNELLES
PROFESSIONAL STORAGE CABINETS

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

FRISTYLE PLUS - ECOSTAR - EURO MAXI
ATLAS - ULTRA COMPACT - ROLFAST



FRISTYLE PLUS



ECOSTAR



ULTRA COMPACT



EURO MAXI



ATLAS



ROLFAST

CRIONOVO
INNOVATIVE COOLING