

Snelkoelen

Snelkoelers zijn ontstaan in de geest van georganiseerd werken, want wie bereidingen maakt, kan deze via snelkoelen langer bewaren op een voedselveilige manier, conform strenge HACCP – wetgeving. Zo kan er in ziekenhuizen bijvoorbeeld 3 dagen worden gekookt voor het verbruik van 7 dagen. Multifunctionele toestellen laten dan weer toe om via één innovatief toestel te voorzien in gecontroleerde koeling, invriezing, ontdooiing en bewaring van voedingswaren, of in sommige gevallen zelfs in de rijping van bv. kazen of vlees of het laten rijzen van deegwaren.

Eco-cell snelkoelen - I-chilling aanraakscherm - reach-in - roll-in - modi & vision - retarder provers - storage units - (industriële) blast chillers.

Conservation & portioning

Quick coolers were developed with the concept of organized work in mind because those who prepare meals can preserve them for longer periods in a food-safe manner through quick cooling, in compliance with strict HACCP regulations. For example, in hospitals, meals can be cooked for 3 days to be consumed over a span of 7 days. Multifunctional devices also enable controlled cooling, freezing, defrosting, and storage of food items through one innovative appliance, and in some cases, they even facilitate the maturation of products such as cheeses or meats, or the proofing of dough.

Eco-cell quick cooling - I-chilling touch screen - reach-in - roll-in - modes & vision - retarder provers - storage units - (industrial) blast chillers.

Refroidissement rapide

Les cellules de refroidissement rapide ont été créées dans l'esprit du travail organisé, car ceux qui font des préparations peuvent les conserver plus longtemps grâce au refroidissement rapide, conformément à la stricte législation HACCP. Par exemple, dans les hôpitaux, vous pouvez cuisiner pendant 3 jours pour une consommation de 7 jours. Les dispositifs multifonctionnels permettent également à un dispositif innovant d'assurer le refroidissement, la congélation, la décongélation et le stockage des denrées alimentaires, voire dans certains cas la maturation, par exemple, des fromages ou de la viande, ainsi que la levée des pâtes.

Refroidisseurs rapides Eco-cell - Refroidisseurs rapides Touch screen – simple accès - traversant - Modi & vision – fermentation contrôlée - stockage – refroidisseurs rapides industriels.

INHOUDSTAFEL - TABLE DE MATIÈRES - TABLE OF CONTENTS : BLAST CHILLING

	BLAST CHILLING	REFROIDISSEMENT RAPIDE	CONSERVATION & PORTIONING
(146-155)	GROOTKEUKENS	GRANDES CUISINES	CATERING KITCHENS
146	ECO CELL	CHESTY	CHESTY
(147-150)	I-CHILLING TOUCH SCREEN	I-CHILLING TOUCH SCREEN	I-CHILLING TOUCH SCREEN
151	REACH-IN	REACH-IN	REACH-IN
(152-153)	ROLL-IN	ROLL-IN	ROLL-IN
(154-155)	Snelkoel- en snelvriescellen TS7-2	Cellules de refroidissement et surgélation rapide TS7-2	Cooling and blast-chilling cells TS7-2
156	INDUSTRIE	INDUSTRIE	INDUSTRY
156	EF KITS	EF KITS	EF KITS
157	SNELVRIEZEN - BAKKERIJ	SURGÉLATION - BOULANGERIE	BLAST FREEZING - BAKERY
157	SXP	SXP	SXP
(158-164)	HORECA - CATERING - RETAIL	HORECA - CATERING - RETAIL	HORECA - CATERING - RETAIL
(158-159)	SMART BC	SMART BC	SMART BC
160	MODI UP	MODI UP	MODI UP
161	MODI ACTIVE	MODI ACTIVE	MODI ACTIVE
(162-163)	VISION F	VISION F	VISION F
164	VISION NUVO	VISION NUVO	VISION NUVO
165	VISION HORECA	VISION HORECA	VISION HORECA
165	MODI & VISION	MODI & VISION	MODI & VISION
(166-167)	VISION INDUSTRIE	VISION INDUSTRIE	VISION INDUSTRY
(166-167)	BLAST CHILLERS	BLAST CHILLERS	BLAST CHILLERS
168	COLDLINE COSMO HUB MONITORING	COLDLINE COSMO HUB MONITORING	COLDLINE COSMO HUB MONITORING
169	ALLE ACTIVITEITEN DEKKEND	COUVRE TOUTES LES ACTIVITÉ	COVERING ALL ACTIVITIES
(200-201)	LIJST MET ICONEN	LISTE DES ICÔNES	LIST OF ICONS

Grootkeukens voor instellingen en collectiviteiten
Grandes cuisines pour institutions et collectivités
Catering kitchens for institutions and collectivities

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

ECO-CELL

VOOR ROOSTERS - POUR GRILLES - FOR GRIDS

- **Afgeronde binnenhoeken voor een optimale hygiëne (HACCP).**
- **Veerscharnier + magneetdichting voor deur automatisch dicht bij <90°: gebruiksgemak.**
- **Cataforese behandelde verdamper.**
- Werking met timer of 1-punt naaldvoeler.
- Voor roosters & bakken GN1/1 of voor 60x40cm, speciaal biformaat systeem, anti-tilt geleiders: gebruiksgemak.
- Mogelijkheid om met aftellende tijdsklok 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.**
- **Evaporateur traité cataphorèse.**
- Fonctionnement avec horloge ou sonde à piquer 1 point.
- Pour grilles et bacs GN1/1 ou pour du 60x40cm, système spécial biformat, 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.**

- **Inside rounded corners for an optimal hygiene (HACCP).**
- **Spring hinge + magnetic gasket for self-closing door when <90°: easy use.**
- **Cataforese treated evaporator.**
- Working with timer or 1-point needle probe.
- For grids and containers GN1/1 or for 60x40cm, special biformat system, 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.**

MX45 AND SMALLER TYPES | MX55 AND BIGGER TYPES | R455A



ECO-CELL MX 30-15 A EC



ECO-CELL SNELKOELEN - ECO-SELL REFROIDISSEMENT RAPIDE - ECO-CELL BLAST CHILLING : ECO-CELL								
TYPE	STOCK	KG +10°C	KG -18°C	EXT mm	KG	W		€ EXCL
MX 20-10 A-V2-EC	**4 WK**	20	10	770 X 820 X 945	115	1600	4 - 7	**€ 6.129**
MX 30-15 A-V2-EC	**4 WK**	30	15	770 X 820 X 1565	140	1700	10 - 19	**€ 7.358**
MX 45-20 A-V2-EC	**4 WK**	45	20	770 X 820 X 1565	150	2280	10 - 19	**€ 9.188**
MX 55-20 A-V2-EC	**4 WK**	55	20	770 X 820 X 1925	150	2480	15 - 30	**€ 9.992**
MX 75-35 A-V2-EC	**4 WK**	75	35	770 X 820 X 1925	175	4000	15 - 30	**€ 11.444**
MX 85-40 A-V2-EC	**4 WK**	85	40	770 X 820 X 2085 / 2235	210	4000	21 - 43	**€ 14.012**

Grootkeukens voor instellingen en collectiviteiten
Grandes cuisines pour institutions et collectivités
Catering kitchens for institutions and collectivities

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

I-CHILLING TOUCH SCREEN

"THE DALTONS OF BLAST CHILLING!"





Grootkeukens voor instellingen en collectiviteiten
Grandes cuisines pour institutions et collectivités
Catering kitchens for institutions and collectivities

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

I-CHILLING TOUCH SCREEN

INTELIGENT KOELEN MET TOUCHSCREEN

- **Zelfregelend: geen tussenkomst van de gebruiker.**
- **Bescherming tegen bevriezing van het product (oppervlak).**
- **Aanpassing cyclusduur volgens intredetemperatuur.**
- **Volgens volume en verpakking, volautomatisch.**
- **Frigisonde: meerpunt-naaldvoeler voor automatische bepaling warmste (gevaarlijkste) kern.**
- **Ergonomisch gesitueerde bediening en sturing, gemakkelijk touchscreen.**
- **Steeds keuze snelvriezen mogelijk, gecombineerd gebruik.**
- **Automatische overgang naar bewaarmodus op het einde van de snelkoelcyclus.**



Snelkoelen/snelvriezen volgens NF-AFNOR-NSF, formaat GN1/1 of 60x40cm:

- GN1/1 snelkoelen aantal kg van +63°C naar +10°C in de kern in minder dan 90 minuten, (UK Guidelines: +70 -> +3°C, metalen schalen zonder bedekking)
- GN1/1 snelkoelen aantal kg van +63°C naar +10°C in de kern in minder dan 2u (grotere laagdikte, maaltijden, met bedekking)
- GN1/1 snelvriezen aantal kg van +63°C naar -18°C in de kern in minder dan 4u 50 minuten (maaltijden)
- 60x40 snelvriezen aantal kg per uur van +20°C naar -18°C in de kern (patisserie)
- Steeds strenger dan Europese wetgeving: bereide waren afkoelen van +63°C naar +10°C in de productkern in minder dan 2u.

Voordeel van het i-Chilling aanraakscherm.

parameter	meeste andere merken	i-Chilling Touch Screen	voordeel gebruiker
kerntemperatuur	1 meetpunt	Meerdere meetpunten dankzij Frigisonde	Volledig product tot in de kern op temperatuur, geen half warme kern
product	Niet gedefinieerd	Moeilijkste product: sterk gezouten aardappelpuree (handicap van ca. 8% extra tijdsduur)	Volledig product tot in de kern op temperatuur, onafhankelijk van de aard
verpakking	Niet gedefinieerd, vaak metalen schaal	Moeilijke verpakking: geplastificeerd karton (handicap van ca. 10% extra tijdsduur)	Volledig product tot in de kern op temperatuur, onafhankelijk van de verpakking
bedekking	Geen bedekking	Met bedekking: handicap van ca. 25% extra tijdsduur	Volledig product tot in de kern op temperatuur, onafhankelijk van de bedekking
type bediening	Instelling hard of soft door bediener, afhankelijk van de belading	Volautomatisch, intelligent chilling, past zich aan om zo snel mogelijk te koelen zonder bevriezing.	Geen productschade
plaats bediening	Aan machinevak	Op handige ergonomische hoogte	Gebruiksgemak & comfort
luchttemperatuur	Meer werveling en stratificatie door drukval in batterij	Zeer gelijkmatig door horizontale luchtbeweging en dwars geplaatste lamellen	Alle producten gelijktijdig op temperatuur, zonder bevriezing

Grootkeukens voor instellingen en collectiviteiten
Grandes cuisines pour institutions et collectivités
Catering kitchens for institutions and collectivities

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL



REFROIDISSEMENT INTELLIGENT AVEC TOUCHSCREEN

- **Auto-adaptatif: sans intervention de l'opérateur.**
- **Protection (de la surface) du produit contre la congélation.**
- **Adaptation de la durée du cycle selon température d'entrée.**
- **Selon volume et emballage, entièrement automatique.**
- **Frigisonde : sonde à cœur multipoints pour déterminer automatiquement le point le plus chaud du produit (cœur).**
- **Positionnement ergonomique de la régulation pour l'opérateur, manipulation tactile pratique.**
- **Toujours possibilité de surgélation rapide, usage mixte.**
- **Passage automatique à la conservation en fin de cycle de refroidissement rapide.**

Refroidissement/surgélation rapide selon NF-AFNOR-NSF, format GN1/1 ou 60x40cm:

- GN1/1 refroidissement rapide nombre de kg de +63°C à +10°C à cœur, en moins de 90 minutes, (UK Guidelines: +70 -> +3°C, plateaux en métal, non-operculés)
- GN1/1 refroidissement rapide nombre de kg de +63°C à +10°C à cœur, en moins de 2h (plus grande épaisseur de produit, mets, operculés)
- GN1/1 surgélation rapide nombre de kg de +63°C à -18°C à cœur, en moins de 4h 50 minutes (mets)
- 60x40 surgélation rapide nombre de kg de +20°C à -18°C à cœur (pâtisserie)
- toujours plus stricte que la Législation Européenne: refroidir des plats cuisinés de +63°C à +10°C à cœur de produit en moins de 2h.

Avantage de l'écran tactile i-Chilling.

parametre	plupart d'autres marques	i-Chilling Touch Screen	avantage utilisateur
température	1 capteur de température	Plusieurs capteurs de température grâce à la sonde multipoints Frigisonde	produit entièrement à température, jusqu'au cœur, pas de cœur tiède
produit	Pas défini	Produit le plus difficile: purée de pommes de terre très salée (handicap de +/- 8% de durée supplémentaire)	Produit entièrement à température, indépendant du type de produit
emballage	Pas défini, souvent platine métallique	Emballage difficile : carton plastifié (handicap de +/- 10% de durée supplémentaire)	Produit entièrement à température, indépendant de la sorte d'emballage
couverture	Pas de couverture	Avec couverture (handicap de +/- 25% de durée supplémentaire)	Produit entièrement à température, indépendant de la couverture
type d'opération	Réglage hard ou soft par l'opérateur, dépendant de la charge	Entièrement automatique, refroidissement intelligent, auto-adaptatif pour refroidir le plus rapidement possible sans congélation	Pas de dommage sur le produit
place d'opération	A la hauteur du compartiment machine	A hauteur pratique et ergonomique	Facilité et confort d'utilisation
température d'air	Plus de turbulence et de stratification par chute de pression dans la batterie	très équilibrée grâce à un mouvement d'air horizontal et des ailettes inclinées	Tous les produits à température simultanément

Grootkeukens voor instellingen en collectiviteiten
Grandes cuisines pour institutions et collectivités
Catering kitchens for institutions and collectivities

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

I-CHILLING TOUCH SCREEN

COOLING WITH INTELLIGENT TOUCHSCREEN

- **Self-adjusting: no need of operator intervention.**
- **Protection of the product (surface) against freezing.**
- **Cycle duration adaption following entry temperature.**
- **Following volume and packing, fully automatic.**
- **Frigiprobe : multi-points core probe for automatic determination of the warmest (dangerous) core of the product.**
- **Ergonomic position of the control for the end user, easy touch screen use.**
- **Always possibility of quick blast freezing, combined use.**
- **Automatic switch to conservation at the end of the chilling cycle.**





Blast chilling/freezing following NF-AFNOR-NSF, format GN1/1 or 60x40cm::

- GN1/1 blast chilling number of kg from +63°C to +10°C in the product core in less than 90 minutes, (UK Guidelines: +70 -> +3°C, metal trays without covering)
- GN1/1 blast chilling number of kg from +63°C to +10°C in the product core in less than 2 hours, (bigger food layer, meals, with covering)
- GN1/1 blast freezing number of kg from +63°C to -18°C in the product core in less than 4h 50 minutes (meals)
- 60x40 blast freezing number of kg per hour from +20°C to -18°C in the core (pastry)
- Always stricter than the European Regulation: chill down prepared meals in the product core from +63°C to +10°C in less than 2h.

Advantage of the i-Chilling touch screen.

parameter	most other brands	i-Chilling Touch Screen	advantage user
core temperature	1 measuring point	Several measuring points thanks to Frigiprobe	Product entirely at temperature, to the core, no half warm core
product	Non-defined	Most difficult product: strongly salted mashed potatoes (handicap of ca. 8% extra duration)	Product entirely at temperature, independent of the product type
packaging	Non-defined, often metal plates	Most difficult packaging: plastic coated cardboard (handicap of ca. 10% extra duration)	Product entirely at temperature, independent of the packaging type
cover	No cover	With cover (handicap of ca. 25% extra duration)	Product entirely at temperature, independent of the cover type
type operation & control	Imposing hard or soft by user, depending on charge	Full automatic, intelligent chilling, self-adapting in order to chill as fast as possible without freezing in chilling mode.	No product damage
place operation & control	At machine compartment	At a handy ergonomic height	Ease of use and comfort
air temperature	More turbulence and stratification since pressure drop in battery	Very equal because horizontal air movement and travers fins.	All products simultaneously at temperature

Grootkeukens voor instellingen en collectiviteiten
Grandes cuisines pour institutions et collectivités
Catering kitchens for institutions and collectivities

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

REACH-IN

VOOR ROOSTERS - POUR GRILLES - FOR GRIDS

- **Afgeronde binnenhoeken voor een optimale hygiëne (HACCP).**
- **Veerscharnier + magneetdichting om de deur automatisch te dichten bij <90°**
- **Scharnierende blokkeerstaaf: deur halfopen bij stilstand en ontdooien (hygiëne!)**
- **Cataforese behandelde verdamper.**
- **Praktisch en gemakkelijk 7 inch touch screen, in 7 talen.**
- Eenvoudige dataregistratie mogelijk (HACCP), bij gebruik kernvoeler beurtelings warmste kern en optellende tijd.
- Voor roosters & bakken GN1/1 of voor 60x40cm, speciaal biformaat systeem, anti-tilt geleiders: gebruiksgemak.
- Mogelijkheid om met aftellende tijdsklok 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.**
- **Ecran tactile de 7 inch très pratique, en 7 langues.**
- 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, système spécial biformat, 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.

- **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.**
- **Practical and easy 7 inch touch screen, in 7 languages.**
- 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, special biformat system, 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.



MX 45-20 A TS7



MX45 AND SMALLER TYPES | MX55 AND BIGGER TYPES | TYPE ...S | TYPE ...A | R455A

I-CHILLING: AANRAAKSCHERM - ÉCRAN TACTILE - TOUCH SCREEN : REACH-IN								€ EXCL	
TYPE	STOCK	KG +10°C	KG -18°C	EXT mm	KG	W			
MX 20-10 A TS7-V2	**STOCK**	20	10	770 X 820 X 945	115	1600	4 - 7	**€ 8.028**	
MX 20-10 A ENC TS7-V2	**4 WK**	20	10	900 X 695 X 820	115	1600	4 - 7	**€ 8.821**	
MX 30-15 A TS7-V2	**STOCK**	30	15	770 X 820 X 1565	140	1700	10 - 19	**€ 9.769**	**€ 9.088**
MX 45-20 A TS7-V2	**4 WK**	45	20	770 X 820 X 1565	150	2280	10 - 19	**€ 10.886**	**€ 10.205**
MX 55-20 A TS7-V2	**4 WK**	55	20	770 X 820 X 1925	150	2480	15 - 30	**€ 12.114**	**€ 11.433**
MX 75-35 A TS7-V2	**4 WK**	75	35	770 X 820 X 1925	175	4000	15 - 30	**€ 13.834**	**€ 12.282**
MX 85-40 A TS7-V2	**4 WK**	85	40	770 X 820 X 2085 / 2235	210	4000	21 - 43	**€ 17.406**	**€ 15.854**

Bij bestelling: draaizin deur opgeven. - ***Spécifier à la commande:*** *sens d'ouverture de porte.* - **When ordering:** Specify direction of door rotation.

Grootkeukens voor instellingen en collectiviteiten
Grandes cuisines pour institutions et collectivités
Catering kitchens for institutions and collectivities

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

ROLL-IN



MX 29 S TS7-2

VOOR KAR - POUR CHARIOT - FOR TROLLEY

- **Cataforese behandelde verdamper.**
- **Praktisch en gemakkelijk 7 inch touch screen, in 7 talen.**
- **X - versie: versterkt koelvermogen, onklopbare prestaties (85 minuten cyclus) op vraag.**
- **Compacte hoogte, compromis tussen maximale compatibiliteit met alle standaard karren en ovenkarren en het halen van de maximale inkoelcapaciteit (minder valse werveling)**

- Eenvoudige dataregistratie mogelijk (HACCP), bij gebruik kernvoeler, beurtelings warmste kern en optellende tijd.
- Voor karren, met inrijhelling: gebruiksgemak.
- Mogelijkheid om met aftellende tijdsklok te werken (kleine karweien en noodfunctie bijvoorbeeld)
- Automatisch overgaan naar bewaarmodus.

MX65C, MX1, MX2:
Verdamper aan rugzijde - *évaporateur monté au dos* - evaporator at back side.
Overige uitvoeringen - autre modèles - other models:
Verdamper aan zijkant - évaporateur côté latéral - evaporator on lateral side.

Bij bestelling: draaizin deur opgeven. - ***Spécifier à la commande:*** *sens d'ouverture de porte.* - **When ordering:** Specify direction of door rotation.
zonder koelgroep: koudemiddel specificeren. - *sans groupe frigorifique : préciser le fluide frigorigène.* - without a refrigeration unit: specify the refrigerant.

I-CHILLING: AANRAAKSCHERM - ÉCRAN TACTILE - TOUCH SCREEN : ROLL-IN								€ EXCL		OPTIE			
TYPE	STOCK	KG +10°C	KG -18°C	EXT mm	KG	W				1	2	3	4
MX 65C A TS7-2	4 WK	85	40	850 X 790 X 2420	210	3200	1 (**) x GN 1/1	€ 24.454	€ 21.943				
MX 1A TS7-2 (*)	4 WK	80	40	980 X 1091 X 2420	200	2700	1 x GN 1/1	€ 18.934	€ 15.425			•	
MX 1L A TS7-2 (*)	4 WK	80	40	1080 X 1091 X 2170	200	2700	1 x GN 1/1	€ 20.085	€ 17.075	•	•	•	
MX 2 S TS7-2 (*)	4 WK	160	80	1100 X 1451 X 2170	320	4400	2 x GN 1/1		€ 19.517	•		•	
MX 27 S TS7-2 (*)	4 WK	160	80	1320 X 1231 X 2170	320	4400	2 x GN 1/1		€ 20.817	•	•	•	
MX 29 S - 2 TS7-2 (*)	4 WK	160	80	1460 X 1295 X 2170	360	4400	2 x GN 1/1		€ 22.133	•	•	•	
MX 29 SX TWIN TS7-2 (*)	4 WK	220	100	1720 X 1295 X 2170	510	8200	2 x GN 1/1		€ 30.001	•	•		•
MX 3 S TS7-2 (*)	4 WK	240	110	1460 X 1331 X 2170	350	6800	3 x GN 1/1		€ 25.800	•	•	•	•
MX 4 S TS7-2 (*)	4 WK	320	150	1460 X 1651 X 2170	440	7300	4 x GN 1/1		€ 30.172	•	•	•	•
MX 4 SX TWIN TS7-2 (*)	4 WK	440	180	1720 X 1655 X 2170	750	10800	4 x GN 1/1		€ 39.604		•		•
MX 6 SX TS7-2 (*)	4 WK	400	130	1460 X 2335 X 2170	795	7300	6 x GN 1/1		€ 31.893		•	•	
MX 6 SX TWIN TS7-2 (*)	4 WK	640	280	1920 X 2335 X 2170	980	10800	6 x GN 1/1		€ 43.100		•		•

(*): Gewicht en vermogen = zonder groep - *poids et puissance = sans groupe* - weight and power = without condensing unit.
(**): Speciale kar - *chariot spécial* - special trolley.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS		
OPTIE 1	gemonteerd geleverd - *option livrée montée* - option delivered assembled.	€ 1.977
OPTIE 2	dubbele toegang - *double accès* - pass through.	€ 1.523
OPTIE 3	gemengd gebruik - *usage mixte* - mixed use.	€ 0
OPTIE 4	A2L of CO^2 60 of 90 bar op vraag. - *A2L ou CO^2 60 ou 90 bar sur demande.* - A2L or CO^2 60 or 90 bar on request.	

CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

Grootkeukens voor instellingen en collectiviteiten
Grandes cuisines pour institutions et collectivités
Catering kitchens for institutions and collectivities

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

ROLL-IN

- **Evaporateur traité cataphorèse.**
- **Ecran tactile de 7 inch très pratique, en 7 langues.**
- **Version - X: capacité frigorifique renforcée, performances imbattables (cycle de 85 minutes) sur demande.**
- **Hauteur compacte, compromis entre la compatibilité maximale avec tous les chariots standard et de four et l'atteinte de la capacité de refroidissement maximale (moins de turbulence parasite)**

- Enregistrement facile de données possible (HACCP), en mode sonde à cœur alternant le point le plus chaud et le temps écoulé.
- Pour chariots, avec rampe d'accès: 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.

- **Cataforese treated evaporator.**
- **Practical and easy 7 inch touch screen, in 7 languages.**
- **X - version: boosted cooling rate, unbeatable performances (85 minutes cycle) on request.**
- **Compact height, a compromise between maximum compatibility with all standard trolleys and oven racks and achieving maximum cooling capacity (reduced unwanted turbulence)**

- Easy data registration possible (HACCP), using core probe indicating the warmest core and the counting time.
- For trolleys, with entry inclination: easy use.
- Possibility to work with counting down timer (e.g. small tasks and help function).
- Automatic changeover to conservation mode, after the cycle.

VOOR KAR - POUR CHARIOT - FOR TROLLEY

- **Speciale EF-versie:** snelkoel/vries-kits: technische verdampergedeeltes met sturing (nog te voorzien: RVS lekbak, koelunit met accessoires, leidingwerk, in te bouwen in traditionele koelcel,…) op vraag.
- **Version spéciale EF:** kits de refroidissement/surgélation rapide: ensembles techniques, avec évaporateur et régulation (reste encore à prévoir: égouttoir inox, groupe frigorifique avec accessoires, tuyauterie, à intégrer dans une chambre froide traditionnelle,...) sur demande.
- **Special EF-version:** blast chill/freeze kits: technical evaporator units with controller (still to provide: stainless steel drip tray, condensing unit with accessories, piping, to build in, in a traditional cold room,…) on request.



MX 6 TWIN S TS7



EF-C-MX3-TS7

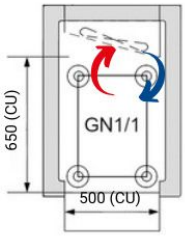
- **EF: Goede oplossing voor groot-ambachtelijke en klein-industriële productie**.
  Grootkeuken Vlees- of visverwerking, bakkerij,...
- **EF: Bonne solution pour une production de grande taille ou semi-industrielle**.
  Grande cuisine, conditionnement de viande ou de poisson, boulangerie,...
- **EF: Good solution for big artisan or small industrial production**.
  Catering kitchen, meat or fish processing, bakery,...

Grootkeukens voor collectiviteiten en catering
Grandes cuisines pour collectivités et la distribution de repas
Catering kitchens for collectivities and catering

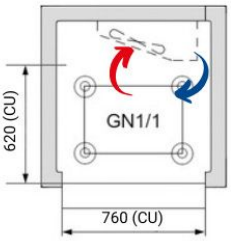
FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

Snelkoel- en snelvriescellen TS7-2
Cellules de refroidissement et surgélation rapide TS7-2
Cooling and blast-chilling cells TS7-2

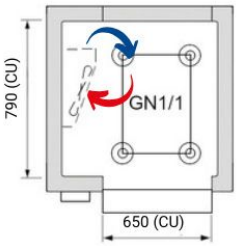
UMX



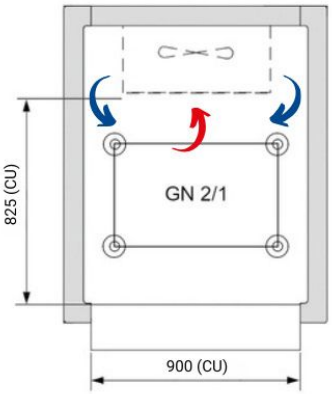
MX1



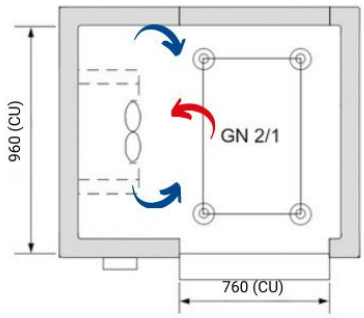
MX1 L



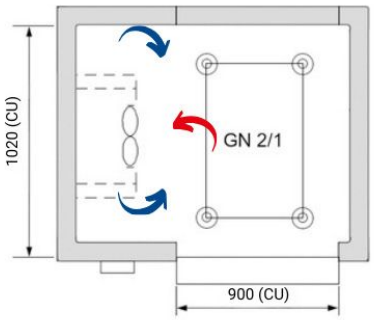
MX2



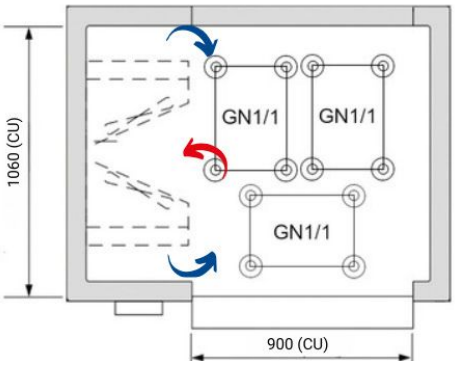
MX27



MX29-2



MX3



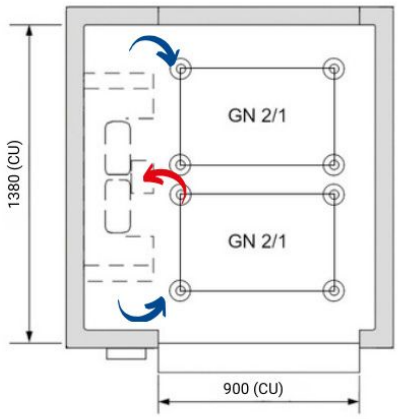
CRIONOVO
INNOVATIVE COOLING

Grootkeukens voor collectiviteiten en catering
Grandes cuisines pour collectivités et la distribution de repas
Catering kitchens for collectivities and catering

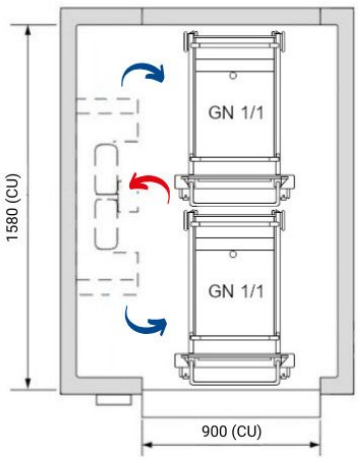
FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

Snelkoel- en snelvriescellen TS7-2
Cellules de refroidissement et surgélation rapide TS7-2
Cooling and blast-chilling cells TS7-2

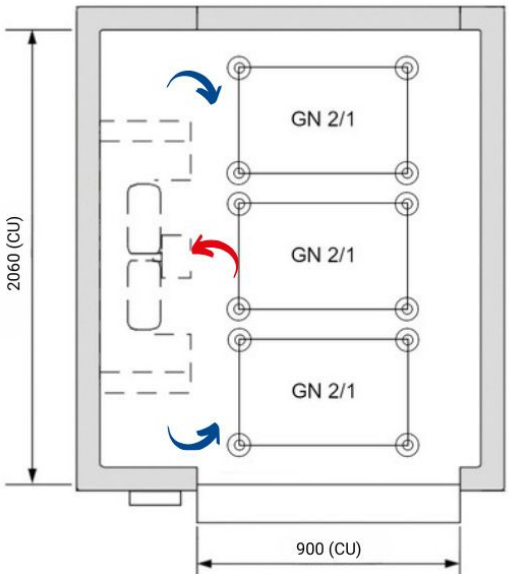
MX4



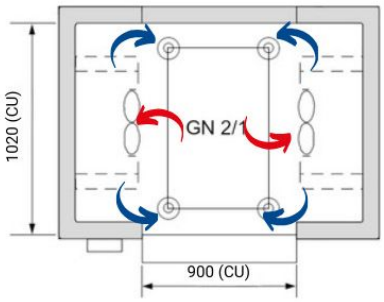
MX4 SXR



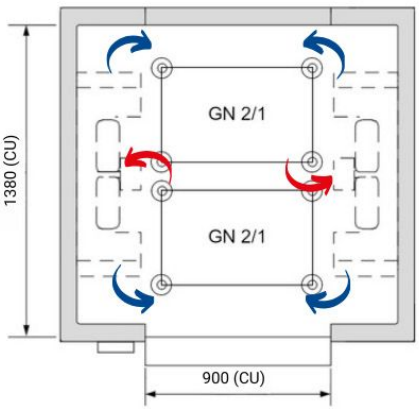
MX6 X



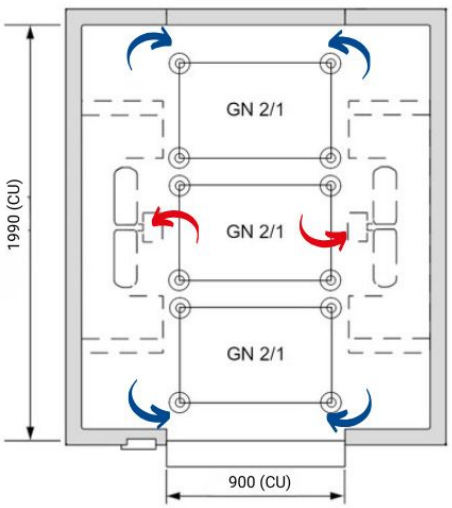
MX29 SX-TWIN



MX4 SX-TWIN



MX6 SX-TWIN



INDUSTRIE
INDUSTRIE
INDUSTRY

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

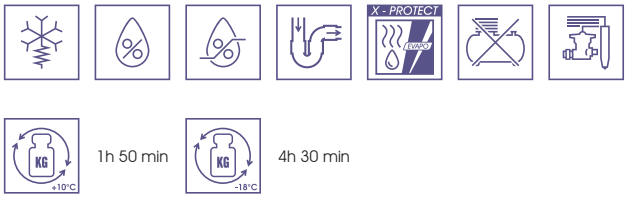
EF KITS

VOOR KAR - POUR CHARIOT - FOR TROLLEY

Speciale EF-versie: snelkoel/vries-kits: technische verdampergedeeltes met sturing (nog te voorzien: RVS lekbak, koelunit met accessoires, leidingwerk, in te bouwen in traditionele koelcel,…) op vraag.

Version spéciale EF: kits de refroidissement/surgélation rapide: ensembles techniques, avec évaporateur et régulation (reste encore à prévoir: égouttoir inox, groupe frigorifique avec accessoires, tuyauterie, à intégrer dans une chambre froide traditionnelle,...) sur demande.

Special EF-version: blast chill/freeze kits: technical evaporator units with controller (still to provide: stainless steel drip tray, condensing unit with accessories, piping, to build in, in a traditional cold room,…) on request.





EF-C-MX3-TS7

(**): 400/3/50 V

KOELTECHNISCHE GEDEELTES EF - ENSEMBLES FRIGORIFIQUE EF - COLD KIT EF						
TYPE	STOCK	KG +10°C	KG -18°C	KG	W	EXT mm
EF-A-MX1 TS7-2	**5 WK**	80	40	75	2700 **	600 X 240 X 1860
EF-A-MX1X TS7-2	**5 WK**	110	50	75	2700 **	600 X 240 X 1860
EF-B-MX2 TS7-2	**5 WK**	160	80	115	4400 **	800 X 350 X 1860
EF-B-MX2X TS7-2	**5 WK**	220	100	115	4400 **	800 X 350 X 1860
EF-B-MX29SX TWIN TS7-2	**5 WK**	220	100	250	8200 **	2 X (800 X 350 X 1860)
EF-C-MX3 TS7-2	**5 WK**	240	110	145	6800 **	900 X 395 X 1860
EF-C-MX3X TS7-2	**5 WK**	330	140	145	6800 **	900 X 395 X 1860
EF-D-MX4 TS7-2	**5 WK**	320	150	145	7300 **	1190 X 375 X 1860
EF-D-MX4X TS7-2	**5 WK**	400	180	145	7300 **	1190 X 375 X 1860
EF-D-MX6 SX TS7-2	**5 WK**	320	150	150	10800 **	1190 X 375 X 1860
EF-E-MX4SX TWIN TS7-2	**5 WK**	400	180	280	10800 **	2 X (1170 X 325 X 1860)
EF-F-MX6SX TWIN TS7-2	**5 WK**	640	280	440	10800 **	2 X (1485 X 425 X 1860)

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS	
OPTIE 1	Optie gemengd gebruik - *option usage mixte* - option blast freezing.
OPTIE 2	CO2 60 BAR (excl. expansie-en magneetventiel - *détendeur et électrovanne non fournis* - without expansion and magnetic valve).
OPTIE 3	CO2 90 BAR (excl. expansie-en magneetventiel - détendeur et électrovanne non fournis - without expansion and magnetic valve).
OPTIE 4	Inox lekbak - *bac d'écoulement inox* - stainless steel drain pan.
OPTIE 5	Expansieventiel - *détendeur* - expansion valve.
OPTIE 6	Werking met A2L op aanvraag - *fonctionnement avec A2L sur demande* - operation with A2L on request

SNELVRIEZEN - BAKKERIJ
SURGÉLATION - BOULANGERIE
BLAST FREEZING - BAKERY

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

SXP



SXP 19 A PLUS TS7

- **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 tijdsklok 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.



- **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	KG -18°C	EXT mm	KG	W			
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.

CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

HORECA
CATERING
RETAIL

SMART BC

- Aantrekkelijk geprijsde compacte snelkoelers.
- Economische werking: laag verbruik ventilatoren, hoog rendementscompressoren en innovatieve luchtcirculatie.
- Na efficiënt snelkoelen of snelvriezen veel betere bewaring en organisatie mogelijk met minder productverlies en minder personeelskost.
- Automatisch bewaring nadien, via "manuele cyclus".

Alle modellen zijn uitgerust met naaldvoeler en met eenvoudige bediening voor intensief gebruik.

- Refroidisseurs rapides compactes à des prix attractifs.
- Fonctionnement économique: ventilateurs basse consommation, compresseurs haut rendement et une circulation d'air innovante.
- Après un cycle (de refroidissement ou surgélation rapide) une meilleure organisation et conservation sont possibles avec moins de pertes de produits et moins de frais de personnel.
- Automatiquement conservation après, par "cycle manuel".

Tous les modèles sont munis d'une sonde à cœur et d'une régulation simple, pour un usage intensif.

- Attractive priced compact blast chillers.
- Economic functioning: low consumption fans, high performance compressors and innovative air circulation.
- After an efficient cycle of blast chilling or freezing, a much better conservation and organization is possible, with less product loss and less personnel cost.
- Automatically conservation afterwards, with "manual cycle".

All models are equipped with a core probe and with simple digital controls designed for intensive use.



W14X

X - PROTECT
R290
FSS
Fast Service System

(*): -10°C/+45°C
230 VAC / 50hz
(**): 400/3/50

COMPACT SNELKOELEN - REFROIDISSEMENT COMPACT RAPIDE - COMPACT BLAST CHILLING : SMART BC									
TYPE	STOCK	KG +10°C	KG -18°C	EXT mm		KG	W	W	EXCL
W5XG	4 WK	18	13	710 X 700 X 843	5 X GN 1/1	105	795	1389 *	€ 3.997
W10X	4 WK	45	30	780 X 800 X 1563	10 X GN 1/1	190	1597 *	2825 *	€ 7.389
W14X	4 WK	70	55	780 X 800 X 1778	14 X GN 1/1	200	6582 **	5650 *	€ 9.386

HORECA
CATERING
RETAIL

SMART BC



W10X

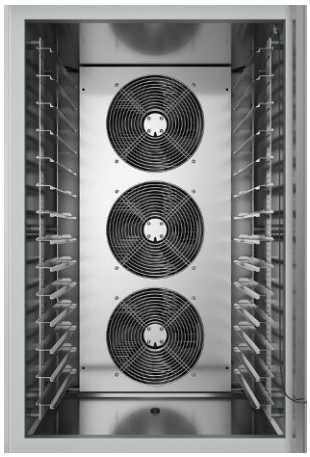


W5XG









HORECA
CATERING
RETAIL

coldline

MODI

MODI UP

- **Aantrekkelijk geprijsde compacte snelkoelers.**
- **Economische werking: laag verbruik ventilatoren, hoog rendementscompressoren en heetgas-ontdooiing na de cyclus.**
- Na efficiënt snelkoelen of snelvriezen veel betere bewaring en organisatie mogelijk met minder productverlies en minder personeelskost.
- Automatisch bewaring nadien, via "manuele cyclus".

Alle modellen zijn uitgerust met naaldvoeler en met touchscreen bediening met o.a. Soft & Hard Chilling (uitgenomen opzetmodel).

- **Refroidisseurs rapides compactes à des prix attractifs.**
- **Fonctionnement économique: ventilateurs basse consommation, compresseurs haut rendement et dégivrage par gaz chauds après le cycle.**
- Après un cycle (de refroidissement ou surgélation rapide) une meilleure organisation et conservation sont possibles avec moins de pertes de produits et moins de frais de personnel.
- Automatiquement conservation après, par "cycle manuel".

Tous les modèles sont munis d'une sonde à cœur et d'une régulation Soft & Hard Chilling commandé par écran tactile (sauf modèle de table, réglé par horloge).

- **Attractive priced compact blast chillers.**
- **Economic functioning: low consumption fans, high performance compressors and hot gas defrost after the cycle.**
- After an efficient cycle of blast chilling or freezing, a much better conservation and organization is possible, with less product loss and less personnel cost.
- Automatically conservation afterwards, with "manual cycle".

All models are equipped with a core probe and with a Soft & Hard Chilling control by touchscreen (except table top model).



W7UG

R290

FSS Fast Service System

(*): -10°C/+45°C
230 VAC / 50hz

COMPACT SNELKOELEN - REFROIDISSEMENT COMPACT RAPIDE - COMPACT BLAST CHILLING : MODI UP									
TYPE	STOCK	KG +10°C	KG -18°C	EXT mm		KG	W	W	EXCL
W5UG	**4 WK**	20	14	710 X 700 X 853	5 X GN 1/1	105	1030	1565 *	**€ 5.534**
W6UG	**4 WK**	24	18	710 X 700 X 913	6 X GN 1/1	115	1270	2084 *	**€ 6.958**
W7UG	**4 WK**	32	22	710 X 700 X 1093	7 X GN 1/1	125	1350	2084 *	**€ 7.851**

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS		
OPTIE 1	Scharnieren links - *charnières gauche* - Left door hinges.	**€ 313**
	Grotere modellen en andere uitvoeringen op aanvraag - *modèles plus grands et autres versions sur demande* - larger models and other versions on request.	

HORECA
CATERING
RETAIL

coldline

MODI

MODI ACTIVE

- **Aantrekkelijk geprijsde compacte snelkoelers.**
- **Economische werking: laag verbruik ventilatoren, hoog rendementscompressoren en heetgas-ontdooiing na de cyclus.**
- Na efficiënt snelkoelen of snelvriezen veel betere bewaring en organisatie mogelijk met minder productverlies en minder personeelskost.
- Automatisch bewaring nadien, via "manuele cyclus".

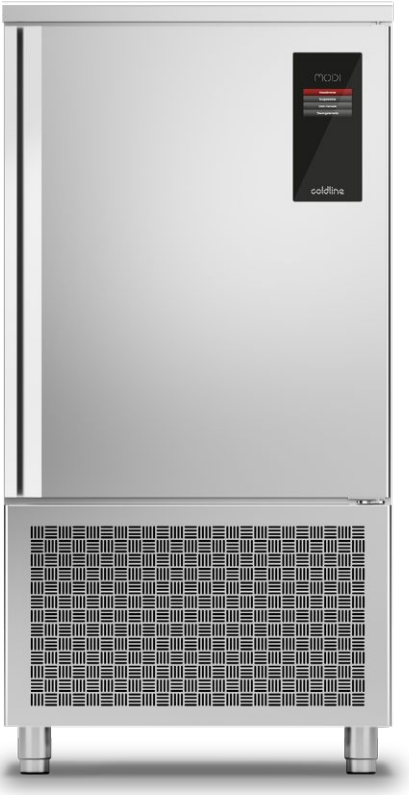
Alle modellen zijn uitgerust met naaldvoeler en touchscreen bediening Soft & Hard Chilling: gecontroleerd ontdooien van voeding tegen bacteriewoekering, warmhoudfunctie (+65°C), drogen, remrijsfunctie, chocolade kristallisatie, ...
Type W3AG: handig opzettype.

- **Refroidisseurs rapides compactes à des prix attractifs.**
- **Fonctionnement économique: ventilateurs basse consommation, compresseurs haut rendement et dégivrage par gaz chauds après le cycle.**
- Après un cycle (de refroidissement ou surgélation rapide) une meilleure organisation et conservation sont possibles avec moins de pertes de produits et moins de frais de personnel.
- Automatiquement conservation après, par "cycle manuel".

Tous les modèles sont munis d'une sonde à cœur et d'une régulation Soft & Hard Chilling commandé par écran tactile: décongélation des denrées alimentaires contre la prolifération de bactéries, maintien au chaud (+65°C), séchage, fermentation côntrolée, cristallisation du chocolat, ... Modèle W3AG : modèle de table pratique.

- **Attractive priced compact blast chillers.**
- **Economic functioning: low consumption fans, high performance compressors and hot gas defrost after the cycle.**
- After an efficient cycle of blast chilling or freezing, a much better conservation and organization is possible, with less product loss and lesspersonnel cost.
- Automatically conservation afterwards, with "manual cycle".

All models are equipped with needle sensor and touchscreen control Soft & Hard Chilling: controlled thawing of food against the proliferation of bacteria, temperature holding function (+ 65 ° C), drying, retarder proving, chocolate crystallization, ...
Model W3AG: handy table top model.



W10A



(*): -10°C/+45°C
(**): 400/3/50 V
(•): koudemiddel - réfrigérant - refrigerant

MULTIFUNCTIONEEL SNELKOELEN - REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFUNCTIONEL MULTIFUNCTIONNAL BLAST CHILLING : MODI ACTIVE									
TYPE	STOCK	KG +10°C	KG -18°C	EXT mm		KG	W	W	EXCL
W3AG	4 WK	7	3,5	600 X 622 X 418	3 X GN 2/3	45	540	900 *	€ 3.375
W5AG	4 WK	20	14	710 X 700 X 853	6 X GN 1/1	105	1430	1565 *	€ 5.990
W6AG	4 WK	24	18	710 X 700 X 913	6 X GN 1/1	115	1670	2084 *	€ 7.534
W7AG	4 WK	32	22	710 X 700 X 1093	7 X GN 1/1	125	1950	2084 *	€ 8.499
W10A	4 WK	50	40	780 X 800 X 1563	10 X GN 1/1 (60 X 40)	190	5120 **	5440 *	€ 11.999
W14A	4 WK	70	56	780 X 800 X 1778	14 X GN 1/1 (60 X 40)	200	5200 **	5440 *	€ 13.717
W20PA •	4 WK	80	60	1100 X 1045 X 1843	10 X GN 2/1 (60 X 80)	215	7150 **	9820 *	€ 25.131
W20A •	4 WK	88	62	810 X 1015 X 2210	20 X GN 1/1 (60 X 40)	215	7450 **	7751 *	€ 25.971

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS		
OPTIE 1	Scharnieren links - *charnières gauche* - Left door hinges.	€ 313
	Grotere modellen en andere uitvoeringen op aanvraag - *modèles plus grands et autres versions sur demande* - larger models and other versions on request.	

CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

HORECA
CATERING
RETAIL

VISION F

DE VISIE OP MULTIFUNCTIONEEL WERKEN

VISION F: -40°C/+65°C Blast Chilling 2.0

- **Functies zoals MODI UP: Soft & Hard Chilling voor snelkoelen en snelvriezen en bewaring nadien. (manuele cyclus)**
- **Functies zoals MODI ACTIVE: gecontroleerd ontdooien voeding, warmhoud-functie (+65°C), drogen, remrijsfunctie en chocoladekristallisatie. Drogen van fruit en groenten, champignons, zeevruchten om de extracten langdurig ter beschikking te hebben. Actieve vochtregeling bij het remrijzen en bij kristallisatie van chocolade.**
- **Extra functie VISION F: fermentatie van yoghurt, met daarna doorkoeling tot +3°C, bijvoorbeeld 's nachts, om klaar te zijn voor het ontbijt.**
- **Extra reinigingsfunctie VISION F: "steam sanitisation": met detergentspray oppervlakten reinigen, hete stoom, geventileerd afkoelen, klaar.**
- **DEVOTE® system: Dynamic Evolution Temperature: het systeem herkent de belading (gewicht, vorm, begintemperatuur) en past de cyclus erop aan.**
- Gemakkelijk te personaliseren receptenboek met sequenties, beveiligingen, alarmen, etc...



W7F

UITVOERING

- **Touch Screen 7" met stevig getemperd glas.**
- **Binnenkant uit stevige gewafelde RVS met geïntegreerde ledverlichting.**
- **Kernvoeler handig opgeborgen in binnendeurblad.**
- **Handig verwijderen rekwerk voor een eenvoudige reiniging.**
- **Stevige deur van 80mm dikte.**
- **Instelbare parameters: tijd – temperatuur – vochtigheid – luchtsnelheid – volautomatische DEVOTE.**



(*): -10°C
(**): 400/3/50 V
(•): koudemiddel - réfrigérant - refrigerant:

VISION - F : BLAST CHILLERS

TYPE	STOCK	KG	EXT mm		W	W	KG +10°C	KG -18°C	€ EXCL
W5F	4 WK	120	780 X 859 X 853	5 X EN (60 X 40) - GN 1/1	1930	1528 *	22	17	€ 10.101
W6F	4 WK	135	780 X 859 X 913	6 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2170	2084 *	27	21	€ 10.419
W7F	4 WK	145	780 X 859 X 1093	7 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2450	2084 *	34	24	€ 11.091
W10F	4 WK	195	780 X 859 X 1563	10 X EN (60 X 40) - GN 1/1	5620 **	5440	50	40	€ 14.306
W14F	4 WK	205	780 X 859 X 1778	14 X EN (60 X 40) - GN 1/1	5700 **	5440	70	56	€ 16.048
W20PF •	4 WK	220	1100 X 1104 X 1843	10 X GN 2/1 - (60 X 80)	7150 **	9820	80	60	€ 24.947
W30F •	4 WK	245	810 X 859 X 2340	30 X EN (60 X 40) - GN 1/1	7450 **	7751	90	66	€ 26.477

HORECA
CATERING
RETAIL

VISION F

coldline
VISION

LA VISION SUR TRAVAILLER MULTIFONCTION

VISION F: -40°C/+65°C Blast Chilling 2.0

- Fonctions: comme MODI UP: Soft & Hard Chilling pour refroidissement et surgélation Rapid et conservation après. (cycle manuel)
- Fonctions: comme MODI ACTIVE : décongélation contrôlée des denrées alimentaires, maintien au chaud (+65°C), dessiccation, fermentation contrôlée et cristallisation de chocolat. Dessiccation de fruits et légumes, champignons, fruits de mer pour conserver les extraits pour longtemps Régulation active de l'humidité pour la fermentation contrôlée et pour la cristallisation de chocolat.
- Fonction supplémentaire VISION F: fermentation de yoghourt, ensuite refroidissement à +3°C, par exemple la nuit, pour être prêt pour le petit déjeuner.
- Fonction nettoyage supplémentaire VISION F: "steam sanitization": nettoyer les surfaces avec des détergents, vapeur chaude, refroidissement ventilé, ... prêt.
- DEVOTE® system: Dynamic Evolution Temperature: le système reconnaît le chargement (poids, forme, température initiale) et adapte le cycle.
- Livre de recettes, facile à personnaliser, avec entre autres des séquences, alarmes, sécurités, …

EXECUTION

- Touch Screen 7" avec une vitre renforcée.
- Intérieur solide en inox embouti et éclairage LED intégré.
- Sonde à cœur, intégrée dans la contre-porte de manière pratique.
- Rayonnage, facilement amovible pour un nettoyage aisé.
- Porte robuste d'une épaisseur de 80mm.
- Paramètres réglables: temps – température – humidité – vitesse d'air – ou DEVOTE entièrement automatique.

THE VISION AT MULTIFUNCTIONAL WORK

VISION F: -40°C/+65°C Blast Chilling 2.0

- Functions like MODI UP: Soft & Hard Chilling for blast chilling and blast freezing and conservation afterwards. (manual cycle)
- Functions like MODI ACTIVE : controlled food thawing, (warm) hold function (+65°C), drying, controlled fermentation function and chocolate crystallization Drying fruits and vegetables, mushrooms, sea food in order to preserve the extracts for a long time Active humidity control for the controlled fermentation and for the chocolate crystallization
- Extra function VISION F: yoghurt fermentation, and chilling down afterwards to +3°C, for example at night, to be ready for breakfast.
- Extra cleaning function VISION F: "steam sanitization" : cleaning surfaces with detergent spray, hot steam, ventilated chilling down, … ready.
- DEVOTE® system: Dynamic Evolution Temperature: the system recognizes the loading (weight, form, initial temperature) and adapts the cycle.
- Easy customizable recipe book, with sequences, securities, alerts, etc, …

EXECUTION

- Touch Screen 7" with heavy duty tempered glass.
- Interior with solid embossed stainless steel, with integrated LED lighting.
- Core probe integrated in the inner door side in a handy way.
- Easy movable racks and slides for a simple cleaning.
- Solid door of 80mm thickness.
- Adjustable parameters: time – temperature – humidity – air speed – full automatic DEVOTE.

HORECA
CATERING
RETAIL

VISION NUVO

coldline
NUVŌ™

VISION NUVO: -40°C/+85°C Blast Chilling 3.0

- Nog verder dan snelkoelen met alle functies van VISION F
- Extra functie VISION NUVO: pasteurisatie: hittebehandeling voeding, tijd-temperatuur combinatie om eventuele (niet-sporevormende) schadelijke micro-organismen te doden
- Extra functie VISION NUVO: lage temperatuur "steam cooking" : betere bewaring organoleptische eigenschappen smaak, geur, kleur + automatische cook & chill: snelkoelen automatisch nadien.

- Nettement au-delà du refroidissement rapide avec toutes les fonctions de VISION F.
- Fonction supplémentaire VISION NUVO: pasteurisation: traitement thermique nourriture, combinaison temps-température pour tuer des micro-organismes (non-sporogènes) éventuelles et nocives.
- Fonction supplémentaire VISION NUVO: « cuisson à vapeur » basse température: meilleure conservation des caractéristiques organoleptiques comme goût, couleur, saveur + « cook & chill »: refroidissement rapide automatiquement après la cuisson.

- Far beyond blast chilling with all the functions of VISION F.
- Extra function VISION NUVO: pasteurization: heat treatment of food, time – temperature combination, in order to kill eventual (not spore forming) harmful micro-organisms.
- Extra function VISION NUVO: low temperature steam cooking: better conservation of organoleptic qualities like taste, colour, flavour + automatic cook & chill: automatic blast chilling after the cooking.



W14NUVO

X - PROTECT
R290
FSS Fast Service System

(*): -10°C
(**): 400/3/50 V
(•): koudemiddel - réfrigérant - refrigerant

VISION - NUVO : BLAST CHILLERS

TYPE	STOCK	KG	EXT mm		W	W	KG +10°C	KG -18°C	€ EXCL
W5NUVO	4 WK	120	780 X 859 X 853	5 X EN (60 X 40) - GN 1/1	1930	1528 *	22	17	€ 10.937
W6NUVO	4 WK	135	780 X 859 X 913	6 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2170	2084 *	27	21	€ 11.273
W7NUVO	4 WK	145	780 X 859 X 1093	7 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2450	2084 *	34	24	€ 12.017
W10NUVO	4 WK	195	780 X 859 X 1563	10 X EN (60 X 40) - GN 1/1	3043	5446	50	45	€ 15.498
W14NUVO	4 WK	205	780 X 859 X 1778	14 X EN (60 X 40) - GN 1/1	3043	5446	70	60	€ 17.366
W30NUVO •	4 WK	245	810 X 859 X 2340	30 X EN (60 X 40) - GN 1/1	7450 **	7751	90	66	€ 28.668

VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL

MODI & VISION

BLAST CHILLERS - BLAST FREEZERS 2.0 - VISION

criterium	MODI UP -40°C/+10°C	MODI ACTIVE -40°C/+65°C	VISION F -40°C/+65°C	VISION NUVO -40°C/+85°C
snelkoelen	●	●	●	●
snelvriezen	●	●	●	●
manuele cyclus (bewaring)	●	●	●	●
gecontroleerd ontdooien		●	●	●
rijzen - remrijzen (geen vochtregeling)		●	●	●
drogen		●	●	●
(warm) houdfunctie		●	●	●
chocolade kristallisatie		●	●	●
yoghurt fermentatie			●	●
stoomreiniging			●	●
pasteurisatie				●
lage temperatuur bereiding				●

critère	MODI UP -40°C/+10°C	MODI ACTIVE -40°C/+65°C	VISION F -40°C/+65°C	VISION NUVO -40°C/+85°C
refroidissement rapide	●	●	●	●
surgélation rapide	●	●	●	●
cycle manuel (conservation)	●	●	●	●
décongélation contrôlée		●	●	●
fermentation-fermentation contrôlée		●	●	●
dessiccation		●	●	●
fonction maintien (au chaud)		●	●	●
cristallisation du chocolat		●	●	●
fermentation de yaourt			●	●
nettoyage à la vapeur			●	●
pasteurisation				●
cuisson basse température				●

criterion	MODI UP -40°C/+10°C	MODI ACTIVE -40°C/+65°C	VISION F -40°C/+65°C	VISION NUVO -40°C/+85°C
blast chilling	●	●	●	●
blast freezing	●	●	●	●
manual cycle (conservation)	●	●	●	●
controlled thawing		●	●	●
fermentation -controlled fermentation		●	●	●
drying		●	●	●
(warm) hold function		●	●	●
chocolate crystallization		●	●	●
yoghurt fermentation			●	●
steam cleaning			●	●
pasteurisation				●
low temperature cooking				●

VISION - INDUSTRIE
VISION - INDUSTRIE
VISION - INDUSTRY

BLAST CHILLERS

coldline
VISION

VISION INDUSTRIE - BLAST CHILLING 3.0
-40°C -> +10°C/+65°C/+85°C

FUNCTIES EN VERSIES

- **U-versie 40°C/+10°C: functies zoals MODI UP:** Soft & Hard Chilling voor snelkoelen en snelvriezen en bewaring nadien (manuele cyclus).
- **F-versie 40°C/+65°C:** functies zoals MODI ACTIVE: gecontroleerd ontdooien voeding, koudhoud-functie (serveertemperatuur roomijs, desserts,...), remrijsfunctie.
- **F-versie:** extra reinigingsfunctie VISION F: "steam sanitisation": met detergentspray oppervlakten reinigen, hete stoom, geventileerd afkoelen, … klaar.

Gemakkelijk te personaliseren receptenboek met sequenties, beveiligingen, alarmen, etc.…

- **NUVO-versie -40°C/+85°C:** extra functie VISION NUVO: pasteurisatie: hittebehandeling voeding, tijd-temperatuur combinatie om eventuele (niet-sporevormende) schadelijke micro-organismen te doden.
- **NUVO-versie: extra functie VISION NUVO:** lage temperatuur "steam cooking": betere bewaring organoleptische eigenschappen smaak, geur, kleur + automatische cook & chill: snelkoelen automatisch nadien.
- **DEVOTE® system:** Dynamic Evolution Temperature: het systeem herkent de belading (gewicht, vorm, begintemperatuur) en past de cyclus erop aan.

UITVOERING:

- Touch Screen 7" met stevig getemperd glas.
- Binnenkant uit stevige gewafelde RVS met geïntegreerde ledverlichting.
- Kernvoeler handig opgeborgen in binnendeurblad.
- Handig verwijderen rekwerk voor een eenvoudige reiniging.
- Dikke industriële wanden van 100mm dikte, met drufvereffener.
- Elektronisch expansieventiel voor lager energieverbruik en preciezere werking.
- Instelbare parameters: tijd – temperatuur – vochtigheid – luchtsnelheid – of volautomatische DEVOTE.

VISION INDUSTRIE - BLAST CHILLING 3.0
-40°C -> +10°C/+65°C/+85°C

FONCTIONS ET VERSIONS

- **Version U 40°C/+10°C: fonctions: comme MODI UP:** Soft & Hard Chilling pour refroidissement et surgélation Rapid et conservation après (cycle manuel) .
- **Version F : 40°C/+65°C:** fonctions comme MODI ACTIVE: décongélation contrôlée des denrées alimentaires, maintien au froid (température de service glace, desserts), fermentation contrôlée.
- **Version F:** fonction nettoyage supplémentaire VISION F: "steam sanitization": nettoyer les surfaces avec des détergents, vapeur chaude, refroidissement ventilé,….prêt.

Livre de recettes, facile à personnaliser, avec entre autres des séquences, alarmes, sécurités, …

- **Version NUVO -40°C/+85°C:** fonction supplémentaire VISION NUVO: pasteurisation: traitement thermique nourriture, combinaison temps- température pour tuer des micro organismes (non-sporulant) éventuelles et nocives
- **Version NUVO: fonction supplémentaire VISION NUVO:** « cuisson à vapeur » basse température: meilleure conservation des caractéristiques organoleptiques comme goût, couleur, saveur + « cook & chill »: refroidissement rapide automatiquement après la cuisson
- **DEVOTE® system:** Dynamic Evolution Temperature: le système reconnaît le chargement (poids, forme, température initiale) et adapte le cycle.

EXECUTION:

- Touch Screen 7" avec une vitre renforcée.
- Intérieur solide habillé par de l'inox bouchonné avec éclairage LED intégré.
- Sonde à cœur, intégrée dans la contre-porte de manière pratique.
- Rayonnage, facilement amovible pour un nettoyage aisé.
- Parois industrielles d'une épaisseur de 100mm, avec soupape de décompression.
- Détendeur électronique pour moins de consommation d'énergie et plus de précision.
- Paramètres réglables: temps – température – humidité – vitesse d'air – ou DEVOTE entièrement automatique.



CRIONOVO
INNOVATIVE COOLING

VISION - INDUSTRIE
VISION - INDUSTRIE
VISION - INDUSTRY

BLAST CHILLERS

coldline
VISION

VISION INDUSTRIE - BLAST CHILLING 3.0
-40°C -> +10°C/+65°C/+85°C

FONCTIONS ET VERSIONS

- **U-version 40°C/+10°C: functions like MODI UP:** Soft & Hard Chilling for blast chilling and blast freezing and conservation afterwards (manual cycle)
- **F-version 40°C/+65°C:** functions like MODI ACTIVE: controlled food thawing, (cold) hold function (serve temperature ice, desserts), controlled fermentation function.
- **F-version:** extra cleaning function VISION F: "steam sanitization" cleaning surfaces with detergent spray, hot steam, ventilated chilling down, … ready.

Easy customizable recipe book, with sequences, securities, alerts, etc, ...

- **NUVO-version -40°C/+85°C: extra function VISION NUVO:** pasteurization: heat treatment of food, time – temperature combination, in order to kill eventual (not spore forming) harmful micro-organisms.
- **NUVO-version: extra function VISION NUVO:** low temperature steam cooking : better conservation of organoleptic qualities like taste, colour, flavour + automatic cook & chill: automatic blast chilling after the cooking.
- **DEVOTE® system:** Dynamic Evolution Temperature: the system recognizes the loading (weight, form, initial temperature) and adapts the cycle.

EXECUTION:

- Touch Screen 7" with heavy duty tempered glass
- Interior with solid embossed stainless steel, with integrated LED lighting.
- Core probe integrated in the inner door side in a handy way
- Easy movable racks and slides for a simple cleaning
- Solid industrial walls of 100mm thickness, with pressure equalisation.
- Electronic expansion valve for less energy consumption and more precision.
- Adjustable parameters: time – temperature – humidity – air speed – or full automatic DEVOTE.



Gedemonteerd geleverd - *livraison demontée* - supplied disassembled.
Opties op vraag: vloerdrempel, CO2, ... - *options sur demande: rampe de sol, CO2, ...*
Options on request: ramp, CO2, ...

(*): -10°C/+45°C
(**): 400/3/50 V

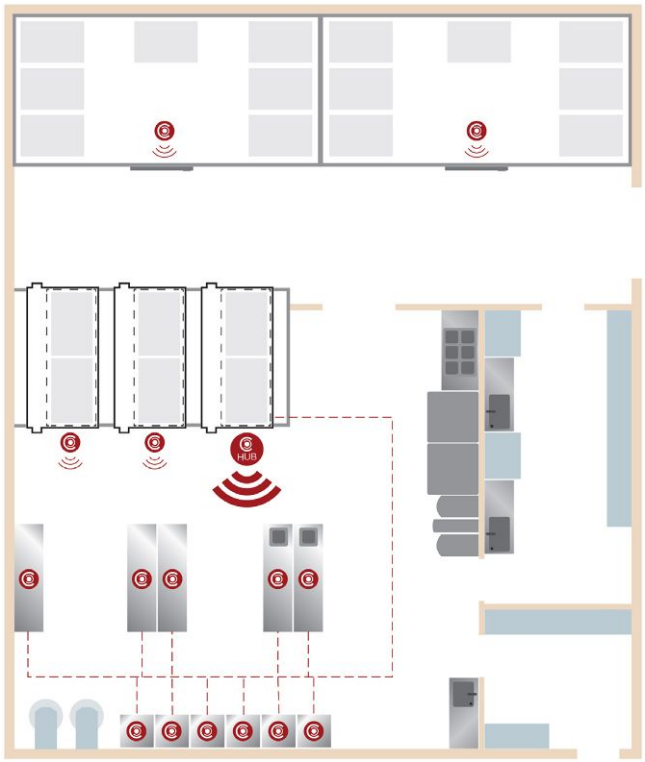
VISION - INDUSTRIE - INDUSTRIE - INDUSTRY : U-VERSION BLAST CHILLERS

TYPE	STOCK	KG	EXT mm		W	W	KG +10°C	KG -18°C	€ EXCL
W151KUR-2D	6 WK	1245	1600 X 3640 X 2510	3 X EN (60 X 80) - GN 2/1	3810	61,83 *	600	480	€ 75.515
W150LKUR-2D	6 WK	1300	1850 X 3640 X 2510	3 X (100 X 100) - GN 2/1	6400	68,94 *	600	480	€ 86.576
W200KUR-2D	6 WK	1620	1600 X 4680 X 2510	4 X EN (60 X 80) - GN 2/1	5080	52,86 *	640	480	€ 90.973
W201KUR-2D	6 WK	1640	1600 X 4680 X 2510	4 X EN (60 X 80) - GN 2/1	5080	82,44 *	800	640	€ 100.067
W202KUR-2D	6 WK	1655	1600 X 4680 X 2510	4 X EN (60 X 80) - GN 2/1	8540	91,92 *	1040	800	€ 110.078
W200LKUR-2D	6 WK	1715	1850 X 4680 X 2510	4 X (100 X 100) - GN 2/1	8540	91,92 *	800	640	€ 114.991
W250LKUR-2D	6 WK	2130	1850 X 5720 X 2510	5 X (100 X 100) - GN 2/1	10670	114,90 *	1000	800	€ 128.426
W300LKUR-2D	6 WK	2545	1850 X 6760 X 2510	6 X (100 X 100) - GN 2/1	12810	137,88 *	1200	960	€ 152.728

CRIONOVO INNOVATIVE COOLING

COLDLINE COSMO HUB MONITORING





DE VISIE OP MORGEN

Innovatieve Wifi technologie: die het mogelijk maakt om al uw Coldline toestellen te koppelen aan een VISION en de data te bewaken vanaf uw smartphone.

Elk VISION of MODI toestel is een Cosmo HUB, uitgerust voor communicatie, die geregeld wordt geüpdatet.

24/7 bewaking mogelijk, met rapportage storingen, bij voorbeeld spanningsuitval, verkeerd gebruik, of sterk afwijken van de parameters. Zo kan u efficiëntie nastreven.

LA VISION SUR DEMAIN

La technologie Wifi innovatrice: vous permettant de connecter tous vos appareils Coldline à un VISION et de surveiller les données de votre smartphone.

Tout VISION ou MODI est un Cosmo HUB, avec un dispositif de communication, régulièrement mis à jour.

Surveillance 24/7 possible, avec rapport d'anomalies, par exemple coupure de courant, usage fautif, ou déviation important des paramètres. Ainsi vous êtes en mesure d'obtenir un maximum d'efficacité.

THE VISION ON TOMORROW

Innovative Wi-Fi technology: that allows you to connect all of the Coldline appliances in your workshop to a VISION and monitor the data from your smartphone.

Every VISION or MODI appliance is a Cosmo HUB, equipped with a communication device, being updated periodically.

24/7 monitoring is possible, with reporting of troubles, power supply cut or faulty use e.g., or significant differences with the ideal parameters. In this way you can reach maximum of efficiency.

COVERING ALL ACTIVITIES

Waarom er een verschil is tussen afkoelen en bewaren.

criterium	presentatiekoeling	bewaring	portioneren	snelkoelen & snelvriezen	multifunctioneel toestel
volume	relatief groot	relatief groot	compacter	relatief klein	relatief klein en compact
temperatuur	zo constant mogelijk	constant gedurende lange periode	constant gedurende kortere periode	heel snel temperatuurdaling	kan snel variëren als nodig
relatieve vochtigheid	belangrijk	belangrijk, mede bepaald door verdampergrootte	wel belangrijk ondanks kortere verblijftijd	geen belang vanwege korte verblijftijd	kan snel variëren als nodig
verdamper	afgestemd op bepaalde temperatuur en vochtgehalte	afgestemd op bepaalde temperatuur en vochtgehalte	afgestemd op bepaalde temperatuur en vochtgehalte	heel groot om capaciteit te leveren zonder veel uitdrogen	net als koelunit aangepast aan vele functies
ventilatiesnelheid	relatief gering tegen uitdrogen	relatief gering tegen uitdrogen	relatief gering tegen uitdrogen	heel groot om capaciteit te leveren	kan snel variëren als nodig
verblijftijd	relatief kort	relatief lang	relatief kort	zo kort mogelijk	relatief lang, product stapt over naar volgende functie
servicegraad	groot, veel in en uit	veel deuropeningen per dag	veel deuropeningen per dag	geen/weinig deuropening per cyclus	weinig deuropening

Pourquoi il y a une différence entre le refroidissement et la conservation.

critère	froid de présentation	conservation	portionnement	refroidissement & surgélation rapide	appareil multifonctionel
volume	relativement grand	relativement grand	plus compact	relativement petit	relativement petit et compact
température	aussi constant que possible	constant durant longue période	constant durant durée plus courte	chute de température très rapide	peut vite varier si nécessaire
humidité relative	importante	important, aussi déterminée par la taille de l'évaporateur	quand même important, malgré durée plus courte	pas d'importance car durée de séjour courte	peut vite varier si nécessaire
évaporateur	adapté à une température et humidité spécifiques	adapté à une température et humidité spécifiques	adapté à une température et humidité spécifiques	très grand pour fournir de la capacité sans trop de dessèchement	tout comme le groupe frigorifique, adapté aux plusieurs fonctions
vitesse de ventilation	relativement modérée contre le dessèchement	relativement basse contre le dessèchement	relativement basse contre le dessèchement	très haute pour fournir de la capacité	peut vite varier si nécessaire
durée de séjour	relativement courte	relativement longue	relativement courte	si court que possible	relativement long, produit passe à une prochaine fonction
taux de service	haut, beaucoup de va et vient	beaucoup d'ouvertures de portes par jour	beaucoup d'ouvertures de portes par jour	pas/peu d'ouvertures de portes par jour	peu d'ouvertures de portes par jour

Why there is a difference between chilling and conservation.

criterion	presentation refrigeration	conservation	portioning	blast chilling & freezing	multifunctional appliance
volume	relatively big	relatively big	compacter	relatively small	relatively small and compact
temperature	as constant as possible	constant during long period of time	constant during shorter period of time	very fast temperature drop	can quickly vary if necessary
relatif humidity	important	important, also determined by evaporator size	still important despite shorter period of time	not important since short retention time	can quickly vary if necessary
evaporator	determined at certain temperature and humidity	determined at certain temperature and humidityevaporator size	determined at certain temperature and humidity	very big to deliver capacity without too much drying out	just like the condensing unit adapted at the multiple functions
ventilation speed	relatively low against drying out	relatively low against drying out	relatively low against drying out	very high to deliver capacity	can quickly vary if necessary
retention time	relatively short	relatively low	relatively short	as short as possible	relatively long, product is stepping to a next function
service degree	high, many in & out's	many door opening per day	many door opening per day	no/few door opening	few door opening