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.