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

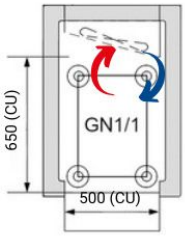
- **EF: Goede oplossing voor groot-ambachtelijke en klein-industriële productie**.
  Grootkeuken Vlees- of visverwerking, bakkerij,...
- **EF: Bonne solution pour une production de grande taille ou semi-industrielle**.
  Grande cuisine, conditionnement de viande ou de poisson, boulangerie,...
- **EF: 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

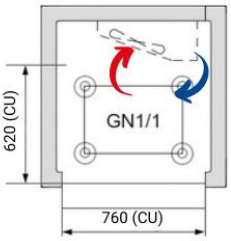
FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

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

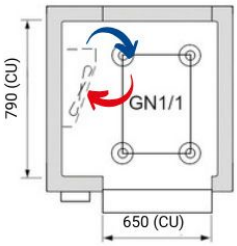
UMX



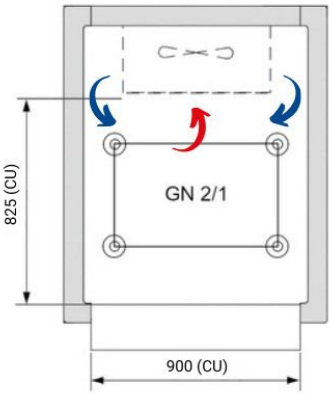
MX1



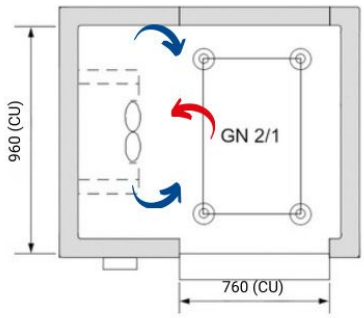
MX1 L



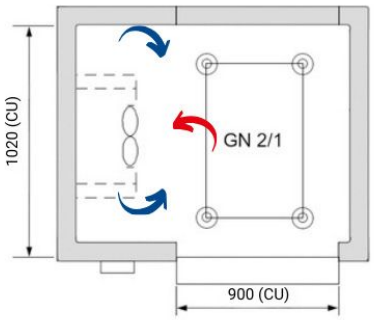
MX2



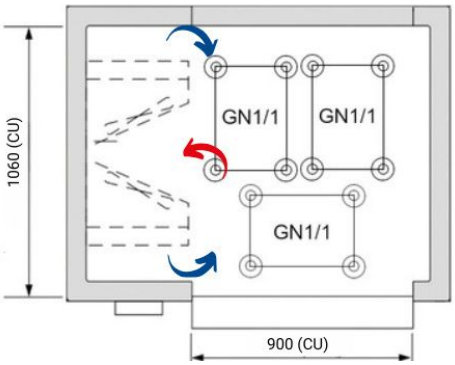
MX27



MX29-2



MX3



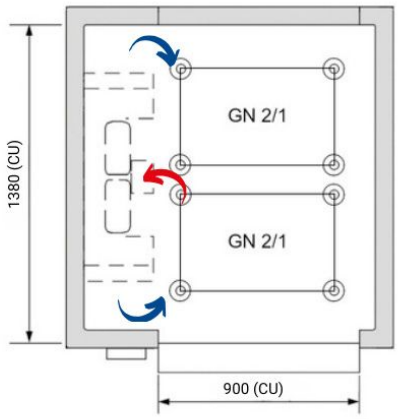
CRIONOVO
INNOVATIVE COOLING

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

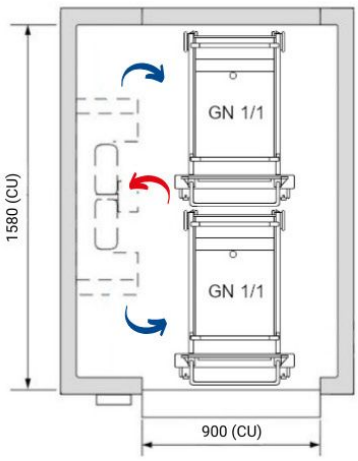
FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

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

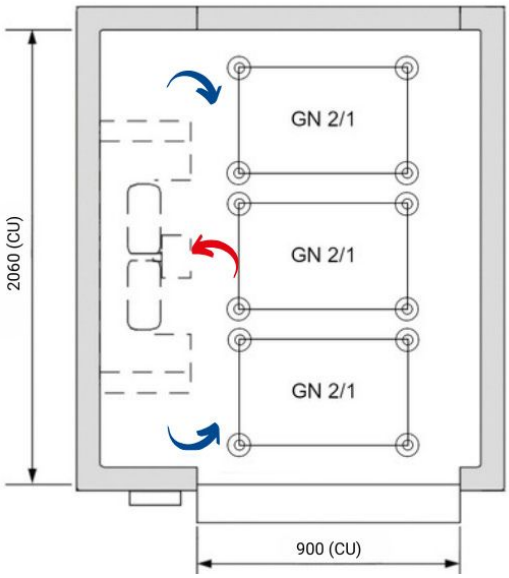
MX4



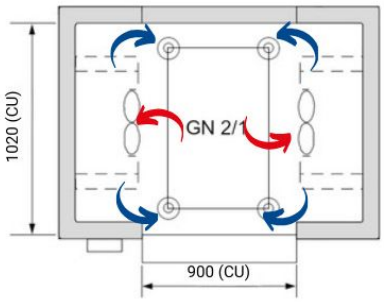
MX4 SXR



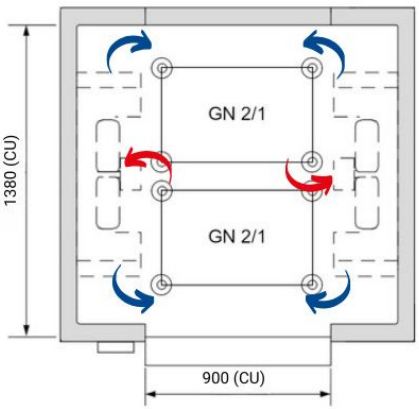
MX6 X



MX29 SX-TWIN



MX4 SX-TWIN



MX6 SX-TWIN

