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