

**SNELKOELERS-SNELVRIEZERS  
MANUEEL LADEN OP POTEN**

**Gamma "ECO CELL"**

**MX 20-10 A EC / SXP 7 A EC**



**BEKNOPTE OMSCHRIJVING**

- Elektronische regeling met steekvoeler.
- In –en uitwendige constructie in inox 18-10.
- Boven –en achterkant in inox 18-10, onderkant in behandeld staal.
- Bovenzijde kan dienen als werkblad in inox 18-10.
- Automatische deursluiting met veerscharnier waarbij de deur blijft openstaan onder een hoek van meer dan 90°. Scharnieren rechts. (links mogelijk op vraag en enkel bij de bestelling)
- Regelbare poten, minimaal 150 mm, en maximaal 180 mm.
- Deurkader bevat een anti-condensatieweerstand.
- Monovolume constructie met isolatie door geïnjecteerd polyurethaanschuim over de ganse hoogte van de verticale wanden, dikte 60 mm, zonder CFK, HCFK noch HFK.
- Afvoer in de bodem met helling voor de waterafvoer.
- Rooster op de achterkant onderaan het toestel beschermd het technisch compartiment tegen ongedierte.

**ALGEMENE KENMERKEN**

**CAPACITEITEN\***

	<b>SNELKOELEN</b> <b>+63 → 10°C</b> In minder dan 110 minuten	<b>SNELVRIEZEN</b> <b>+63 → -18°C</b> In minder dan <b>4 h 30 min</b>
<b>MX 20-10 A EC</b>	20 kg	10 kg
<b>SXP 7 A EC</b>	/	3 (P)

\* Deze capaciteiten zijn opgegeven om een selectie te kunnen maken. Voor exacte laadgegevens zich wenden tot de paragraaf "laadvermogens"  
(P) : kg/h Niet gerezen bladerdeeg in porties van 55 g.van +20°C naar -18°C.

**ELEKTRONISCHE REGELING**

- Steekvoeler in inox. Deze verzekert de uitlezing van de kerntemperatuur van het product en stopt de cyclus automatische bij het behalen van de kerntemperatuur van het product.
- Snelkoelcyclus, snelvriescyclus en "HARD cyclus".
- Stoppen van de cyclus op basis van tijd of kerntemperatuur met de steekvoeler.
- Voorkoelcyclus vooraleer een cyclus wordt gestart.
- Manuele ontdooiing met automatische ontdooiingduur.
- Behouden van de temperatuur na cyclusstop.
- Visueel en akoestisch signaal bij het einde van de cyclus.
- Visueel en akoestisch signaal bij alarm of fout.

**KOELTECHNISCHE UITRUSTING**

- Luchtgekoelde koelgroep.
- Hermetische compressor, vermogen 3/4 Pk.
- Koelmiddel R452a, lading 1,1 kg.
- Verdampers, behandeld tegen corrosie met thermostatisch expansieventiel, voorzien van M.O.P. -20°C.
- 1 verdamperventilator diameter 200 mm met inox rooster, gemonteerd op een scharnierend inox luik voor eenvoudige toegang en onderhoud.
- Ontdooiing door geforceerde ventilatorwerking (met open deur) met manuele inschakeling en automatische uitschakeling.

**HYGIENE**

- Gemakkelijke te onderhouden.
- Bodem zonder drempel.
- Binnenin afgeronde hoeken (straal 12 mm).
- Binneninrichting eenvoudig te demonteren zonder gereedschap.
- Magnetische deurdichtingen van 33 mm breed met afgerond profiel speciaal anti-vuil en anti-schok, demonteerbaar zonder gereedschap.
- Bedieningspaneel glad en waterdicht.
- Conform volgens de wetten die van kracht zijn.

**BINNENUITRUSTING**

- Geleiders regelbaar in de hoogte met een tussenafstand van 37 mm.
- Maximaal aantal niveaus:  
- 7 met tussenafstand 37mm  
- 4 met tussenafstand 74 mm

**MX 20-10 A EC**

- 4 paar U-geleiders voor roosters en bakken 530 x 325 mm (GN 1/1).
- Ombouwkit om roosters en platen 600 x 400 mm te kunnen plaatsen.

**SXP 7 A EC**

- 4 paar L-geleiders voor roosters en platen 600 x 400 mm.

## LAADVERMOGEN

### MX 20-10 A EC – Formaat GN 1/1 (530 x 325)

- 20 kg van +64,5 naar +8,5°C in de kern in 2 uur <sup>(1)</sup>
- 15 kg van +64,5 naar +8,5°C in de kern in 2 uur <sup>(2)</sup>
- 12 kg van +64,5 naar +8,5°C in de kern in 90 min. <sup>(1)</sup>
- 10 kg van +64,5 naar -19,5°C in de kern in 4 uur 50 min. <sup>(1)</sup>
- 7 kg van +64,5 naar -19,5°C in de kern in 4 uur 50 min. <sup>(2)</sup>

Aangeduide capaciteiten volgens akkoord AFNOR ACD40-003 "TOESTELLEN VOOR RESTAURATIE IN COLLECTIVITEITEN – KOELTECHNISCHE APPARATUUR - ..." met :

<sup>(1)</sup> 2,4 kg puree per bakje GN ½ zonder deksel (4,8 kg maximaal per niveau)

<sup>(2)</sup> 1,8 kg puree per bakje GN ½ met deksel (3,6 kg maximaal per niveau)

### SXP 7 A EC – Formaat 600 x 400

- 3 kg/h van +20 naar -18°C in de kern

Niet gerezen bladerdeeg in porties van 55 g.

## VOORZIENINGEN

### Elektriciteit

De elektrische voeding moet conform zijn aan de in voege zijnde reglementeringen. Wij raden de plaatsing van een meerpolige zekering aan die gekoppeld is aan een verliesstroom schakelaar van maximaal 30mA met een stopcontact van 16 A.

- Voedingsspanning: 230 VAC + A.
- Frequentie: 50 Hz.
- Geïnstalleerd elektrisch vermogen: 1600 W.
- Gemiddeld verbruik:
  - per snelkoelcyclus: 1,6 kWh;
  - per snelvriescyclus: 3,5 kWh.
- Geleverd met een voedingskabel van 2,2 meter met stekker.

### Afvoer van het ontdooiwater

- Voorzie een vaste afvoer met sifon.

### Plaatsing

Voorzie:

- Een correcte verlicht en voldoende verlucht lokaal.
- Een omgevingstemperatuur tussen de +15°C en de +32°C, rekening houdende met de warmteafgifte van het toestel. Het lokaal ventileren indien de temperatuur hoger is dan +32°C.
- Een minimale vrije ruimte van 70 mm rond het toestel.
- Vermijdt warmtebronnen in de nabijheid van het toestel (kookapparatuur, enz.) en directe zonbestraling.

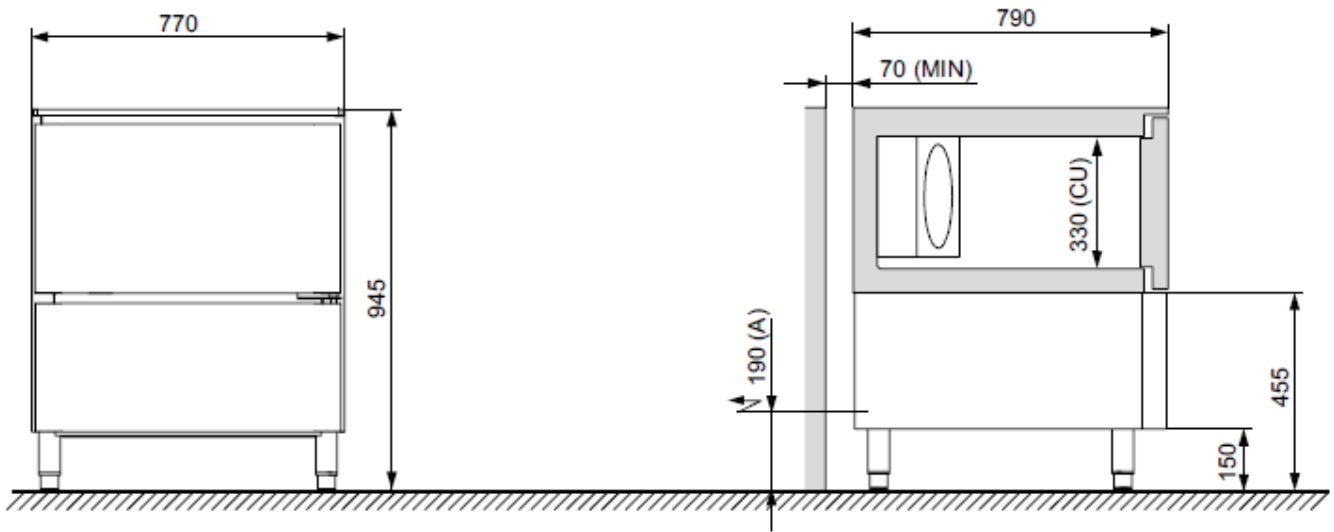
### Netto gewicht

115 kg

## OPTIES EN TOEBEHOREN

- **Opvangbakje** voor het ontdooiwater met manuele lediging, versie met koelgroep of koelgroep op afstand, compatibel met optie wielen.
- **Automatische herverdamping van het ontdooiwater.**
- **Inox werkblad zonder opstaande rand** (hoogte 890 mm) om een oven van 6 niveaus op te plaatsen. Poten van 80 mm regelbaar in de hoogte tot 100 mm.
- **Inox werkblad zonder opstaande rand** (hoogte 900 mm) met maximale draagkracht van 100 kg. Met 4 wielen in inox diameter 60 mm waarvan 2 met rem.
- **Gemengde binneninrichting** aangepast aan het simultaan gebruik van roosters GN 1/1 en bakkerijplaten 600 x 400 met gebruik van bi-formaat S-geleiders. Gastronom bakken moeten op roosters geplaatst worden.
- **Lot van 4 wielen** in inox 18-10, diameter 80 mm, waarvan 2 met rem. Enkel bij versie met koelgroep.
- **Paar geleiders in inox 18-10** (lengte 382 mm)  
Type U voor roosters en bakken GN 1/1 (MX 20-10 A EC),  
Type L voor roosters en platen 600 x 400 mm (SXP 7 A EC).  
Type S BI-formaat voor roosters GN1/1 en 600x400
- **Draadroosters** in inox 18-10: **GN 1/1** (530 x 325) en **600 x 400**.
- **Andere spanningen en frequenties.** (ons raadplegen).

MX20-10AEC\_SXP7AEC\_ndl\_0922



**CRIONOVO**  
INNOVATIVE COOLING

- (M1) MX 20-10 A EC
- (M2) SXP 7 A EC
- (A) Elektrische voeding
- (CU) Nuttige afmeting
- (MIN) Minimale afstand

