

**SNELKOELERS-SNELVRIEZERS  
INBOUW - MANUEEL LADEN**

**Touch Screen 7**

**MX 30-15 A TS7 / SXP 19 A TS7**



**BEKNOPTE OMSCHRIJVING**

- Bedieningspaneel met aanraakscherm geïntegreerd in de deur.
- In –en uitwendige constructie in inox 18-10.
- Boven –en achterkant in inox 18-10, onderkant in behandeld staal.
- 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)
- Deur heeft een mechanisme waarbij ze op een kier geplaatst kan worden om de ontwikkeling van slechte geuren te vermijden tijdens stilstand.
- Inox poten van 150 mm hoog, regelbaar in de hoogte tot 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 die voorzien is van een helling voor de waterafvoer.
- Rooster op de achterkant langs onder het toestel beschermt het technisch compartiment tegen ongedierte.

**ALGEMENE KENMERKEN**

**CAPACITEITEN\***

	<b>SNELKOELEN</b> +63 → 10°C In minder dan 110 minuten	<b>SNELVRIEZEN</b> +63 → -18°C In minder dan <b>4 h 30 min</b>
<b>MX 30-15 A TS7</b>	<b>30 kg</b>	15 kg
<b>SXP 19 A TS7</b>	/	4,5 kg/h (P)

\* Deze capaciteiten zijn opgegeven om een selectie te kunnen maken. Voor exacte laadgegevens zich wenden tot de paragraaf "laadvermogens"  
(P) ...niet opgerezen bladerdeeg van 55 g. +20°C naar -18°C

**ELEKTRONISCHE REGELING**

- Ergonomisch aanraak bedieningsscherm 7 inch.
- Grote toetsen in de vorm van pictogrammen met intuïtieve werking van de verschillende functies  
Belangrijkste functies:
  - Onmiddellijke start van snelkoel –of snelvriescyclus
  - Snelkoelen en snelvriezen met mogelijkheid van wijziging van de werkwijze met kernvoeler naar werkwijze met timer (chrono), Hard of Soft.
  - Mogelijkheid om tot 40 programma's aan te maken en op te slaan.
  - Manuele ontdooiing met automatische regeling van de duurtijd.
- Bijkomende functies:
  - Voorkoelen, hardmaken van ijsroom, drogen door ventilatie, hygiënisch bewaren van verse vis, ontdooien (afhankelijk van het model), cyclus met meerdere timers, cyclus met meerdere, personaliseerbare fases
  - Opties : desinfectie door UV licht (optioneel), cyclus met meerdere kernvoelers.
- Mogelijkheid tot wijzigen van de werkwijzeinstellingen.
- Ventilatiestop bij deuropening.
- Afname van de ventilatie na einde van de cyclus.
- Het behoud van de temperatuur na de cyclus (temperatuur regelbaar).
- Geluidssignaal bij de start van de cyclus.
- Visueel en akoestisch signaal bij het einde van de cyclus, met mogelijkheid tot melding op afstand (afhankelijk van de configuratie).
- Visueel en akoestisch signaal bij alarm, met mogelijkheid tot melding op afstand (afhankelijk van de configuratie).
- Mogelijkheid om een stop na het bereiken van de eindcyclus op afstand uit te voeren.
- Weergave van de temperatuur in °C of °F.
- Mogelijkheid tot wijzigen van de taal van de interface (7 talen).
- Geheugenopslag van de HACCP alarmeren.
- Beschermd toegang voor onderhoud en diagnose.
- Registratie van de HACCP meetpunten (optioneel).
- MODBUS aansluiting (RS485).

MX30-15ATS7\_SXP19ATS7 ndl 0922

## MEERPUNTSVOELER FRIGISONDE

- Geheel bestaande uit steeksonde in inox 304 L voorzien van 3 temperatuurmeetpunten. Dit aantal meetpunten laat toe eenvoudig het warmste punt (thermisch centrum) van het product te vinden.
- De Frigisonde verzekert:
  - aflezing van de kerntemperatuur van het product dankzij zijn intelligente werkwijze met 3 meetpunten,
  - automatische stilstand van de snelkoelcyclus vanaf het moment dat de kerntemperatuur bereikt is.
- Kalibratie van de Frigisonde via de elektronische regeling.

## KOELTECHNISCHE UITRUSTING

- Luchtgekoelde koelgroep.
- Hermetische compressor, vermogen 3/4 Pk.
- Koelmiddel R452a, lading 1,3 kg.
- Verdampers, behandeld tegen corrosie met thermostatisch expansieventiel, voorzien van M.O.P. -20°C.
- 1 verdamperventilator diameter 300 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.
- Automatische herverdamper van het ontdooiwater.

## HYGIENE

- Gemakkelijk 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.
- Voorzijde moet vrij blijven voor ventilatie van de condensor.
- Conform volgens de wetten die van kracht zijn.

## BINNENUITRUSTING

- Geleiders regelbaar in de hoogte met een tussenafstand van 35 mm.
- Maximaal aantal niveaus:
  - 19 met tussenafstand 37 mm,
  - 9 met tussenafstand 70 mm.

### MX 30-15 A TS7

- 10 paar U-geleiders voor roosters en bakken 530 x 325 mm (GN 1/1).
- Ombouwkit om binnenruimte aan te passen zodat enkel roosters en platen 600 x 400 mm kunnen geplaatst worden.

### SXP 19 A TS7

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

## LAADVERMOGEN

### MX 30-15 A TS7 – Formaat GN 1/1 (530 x 325)

- 30 kg van +64,5 naar +8,5°C in de kern in 2 uur <sup>(1)</sup>
- 22 kg van +64,5 naar +8,5°C in de kern in 2 uur <sup>(2)</sup>
- 20 kg van +64,5 naar +8,5°C in de kern in 90 min. <sup>(1)</sup>
- 15 kg van +64,5 naar -19,5°C in de kern in 4 uur 50 min. <sup>(1)</sup>
- 11 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 19 A TS7 – Formaat 600 x 400

- 4,5 kg/h van +20 naar -18°C in de kern

Niet opgerezen bladerdeeg van 55 g.

**CRIONOVO**  
INNOVATIVE COOLING

## 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.

- Voedingspanning: 230 VAC + A.
- Frequentie: 50 Hz.
- Geïnstalleerd elektrisch vermogen: 1700 W.
- Gemiddeld elektrisch verbruik:
  - per snelkoelcyclus: 1,9 kWh;
  - per snelvriescyclus: 4,2 kWh.
- Geleverd met een voedingskabel van 3 meter zonder stekker.

### Plaatsing

#### Voorzie:

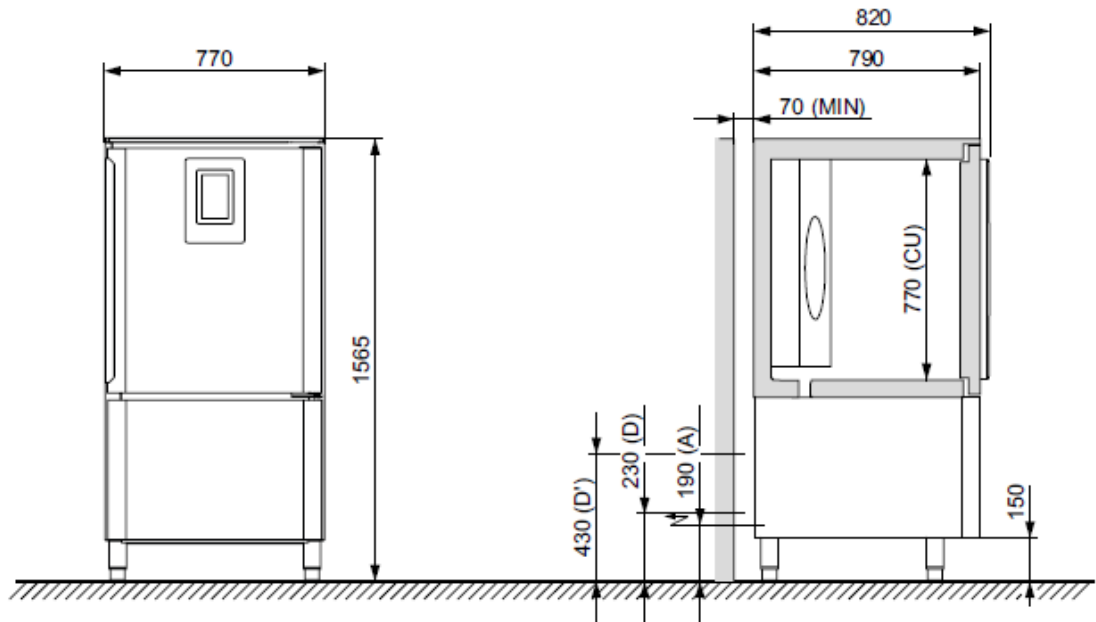
- Een correcte verlicht en voldoende verlucht lokaal.
- Een omgevingstemperatuur tussen de +15°C en de +32°C, rekening houdende met de warmteafgifte van het toestel. Het lokaal ventileren indien de temperatuur hoger is dan +32°C.
- Gemiddelde warmteafgifte tijdens de cyclus: 2,1 kW.
- Een vrije ruimte van minimaal 70 mm rondom het toestel te voorzien.
- Vermijdt warmtebronnen in de nabijheid van het toestel (kookapparatuur, enz.) en directe zonbestraling.

### Netto gewicht

140 kg

## OPTIES EN TOEBEHOREN

- **Module temperatuurregistratie met USB.**  
Opslagcapaciteit module: 2 weken. Creatie van bestanden type .csv die afgenomen kunnen worden met meegeleverde USB sleutel. USB aansluiting vooraan met afdekkapje. Uitlezing gegevens op pc via USB sleutel met gebruik van rekenprogramma Excel®. Gemonteerd en aangesloten geleverd.
- **Gemengde binneninrichting** (MX 30-15 A TS7) om gelijktijdig GN 1/1 roosters en bakkerijplaten 600 x 400 te kunnen plaatsen met behulp van S-vormige geleiders. Indien gebruik gemaakt wordt van gastronom bakken dan moeten deze op roosters geplaatst worden.
- **Set van 4 wielen** in inox, diameter 80 mm, waarvan 2 met rem in de plaats van de standaard poten. Enkel bij versie met ingebouwde koelgroep.
- **UV lamp** voor ontsmetting van de lucht in het toestel.
- **Ontdooifunctie.**  
3 niveaus voor gecontroleerde ontdooiing volgens de belasting. Nadien gaat toestel in bewaring.
- **Snelheidsregeling van de verdamperventilator.**
- **Werking van de koelgroep in pump-down** voor versie met ingebouwde koelgroep.
- **Versie voor aansluiting op koelgroep op afstand**  
Magneetventiel in de vloeistofleiding gestuurd door de regeling. Nog te voorzien:
  - complete koelgroep op afstand met pump-down regeling
  - elektrische schakelkast, lijncomponenten, koelmiddellading,
  - nodig koelvermogen ter hoogte van het toestel: 420/1210/1720 W bij respectievelijke verdampingstemperaturen -40/-20/-10°C, Bovenstaande vermogens zijn opgegeven bij een oververhitting van 10 K en een onderkoeling 3 K (selectiecriteria, geen reële werkingscondities).  
Werkingsbereik van de koelgroep: van -10°C tot -45°C.  
Omgevingstemperatuur te bepalen in functie van plaatsing en omgeving. Het koelvermogen van de gekozen koelgroep moet bij iedere opgegeven verdampingstemperatuur minstens gelijk zijn aan de gevraagde vermogens. De leidingdrukverliezen van de installatie moeten in rekening gebracht worden bij de keuze van de koelgroep.
- voedingspanning: 230 VAC + A,  
- geïnstalleerd elektrisch vermogen: 600 W,  
- gemiddeld elektrisch verbruik:
  - per snelkoelcyclus: 1,0 kWh,
  - per snelvriescyclus: 2,3 kWh.
- **Koelmiddel R448a/R449a voor versie zonder koelgroep.**  
Ons raadplegen voor andere koudemiddelen (CO2, etc...)
- **Paar geleiders in inox 18-10** (lengte 382 mm)  
Type U voor roosters en recipiënten GN 1/1 (MX 30-15 A TS7).  
Type L voor roosters en platen 600 x 400 (SXP 19 A TS7).
- **Draadroosters** in inox 18-10: **GN 1/1** (530 x 325) en **600 x400**.
- **Andere spanningen en frequenties.** (ons raadplegen).



(M1) MX 30-15 A TS7  
(M2) SXP 19 A TS7

(A) Elektrische voeding

(SG) Zonder koelgroep  
(D) Vloeistofleiding 3/8"  
(D') Zuigleiding 5/8"

(CU) Nuttige afmeting  
(MIN) Minimum

