

**SNELKOELERS-SNELVRIEZERS
MANUEEL LADEN OP POTEN**

Touch Screen 7

MX 85-40 A TS7 / SXP 43 A TS7



BEKNOPTE OMSCHRIJVING

- Bedieningspaneel met aanraakscherm geïntegreerd in de deur.
- In –en uitwendige constructie in inox 18-10.
- Achter – onder en bovenkant 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)
- 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.

ALGEMENE KENMERKEN

CAPACITEITEN*

	SNELKOELEN +63 → 10°C In minder dan 110 minuten	SNELVRIEZEN +63 → -18°C In minder dan 4 h 30 min
MX 85-40 A TS7	85 kg	40 kg
SXP 43 A TS7	/	14 kg/h

* 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 werkingsinstellingen.
- 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 (afhankelijk van de configuratie).
- Weergave van de temperatuur in °C of °F.
- Mogelijkheid tot wijzigen van de taal van de interface (7 talen).
- Geheugenopslag van de HACCP alarmen.
- Beschermd toegang voor onderhoud en diagnose.
- Registratie van de HACCP meetpunten (optioneel).
- MODBUS aansluiting (RS485).

MX85-40ATS7_SXP43ATS7_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 2,5 Pk.
- Koelmiddel R452a, lading 1,8 kg.
- Verdampers, behandeld tegen corrosie met thermostatisch expansieventiel, voorzien van M.O.P. -20°C.
- 2 verdamperventilatoren 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.

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.
- Conform volgens de wetten die van kracht zijn.

BINNENUITRUSTING

- Geleiders regelbaar in de hoogte met een tussenafstand van 33 mm.
- Maximaal aantal niveaus:
 - 43 met tussenafstand 33 mm,
 - 21 met tussenafstand 66 mm.

MX 85-40 A TS7

- 21 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 43 A TS7

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

LAADVERMOGEN

MX 85-40 A TS7 – Formaat GN 1/1 (530 x 325)

- 85 kg van +64,5 naar +8,5°C in de kern in 2 uur ⁽¹⁾
- 56 kg van +64,5 naar +8,5°C in de kern in 2 uur ⁽²⁾
- 50 kg van +64,5 naar +8,5°C in de kern in 90 min. ⁽¹⁾
- 40 kg van +64,5 naar -19,5°C in de kern in 4 uur 50 min. ⁽¹⁾
- 25 kg van +64,5 naar -19,5°C in de kern in 4 uur 50 min. ⁽²⁾

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

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

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

SXP 43 A TS7 – Formaat 600 x 400

- 14 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.

- Voedingsspanning: 3 x 400 VAC + A.
- Frequentie: 50 Hz.
- Geïnstalleerd elektrisch vermogen: 4000 W.
- Gemiddeld elektrisch verbruik:
 - per snelkoelcyclus: 4,1 kWh;
 - per snelvriescyclus: 9,1 kWh.
- Geleverd met een voedingskabel van 3 meter zonder stekker.

Afvoer van ontdooiwater

Voorzie een afvoer met sifon voor aansluiting op draadmof G 1" 1/2.

Plaatsing

Voorzie:

- Een vrije hoogte onder het plafond van minstens 2,7 m.
- Een vrije zone van 200 mm rechts bovenaan het toestel (versie met opgebouwde koelgroep).
- 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: 5,7 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.

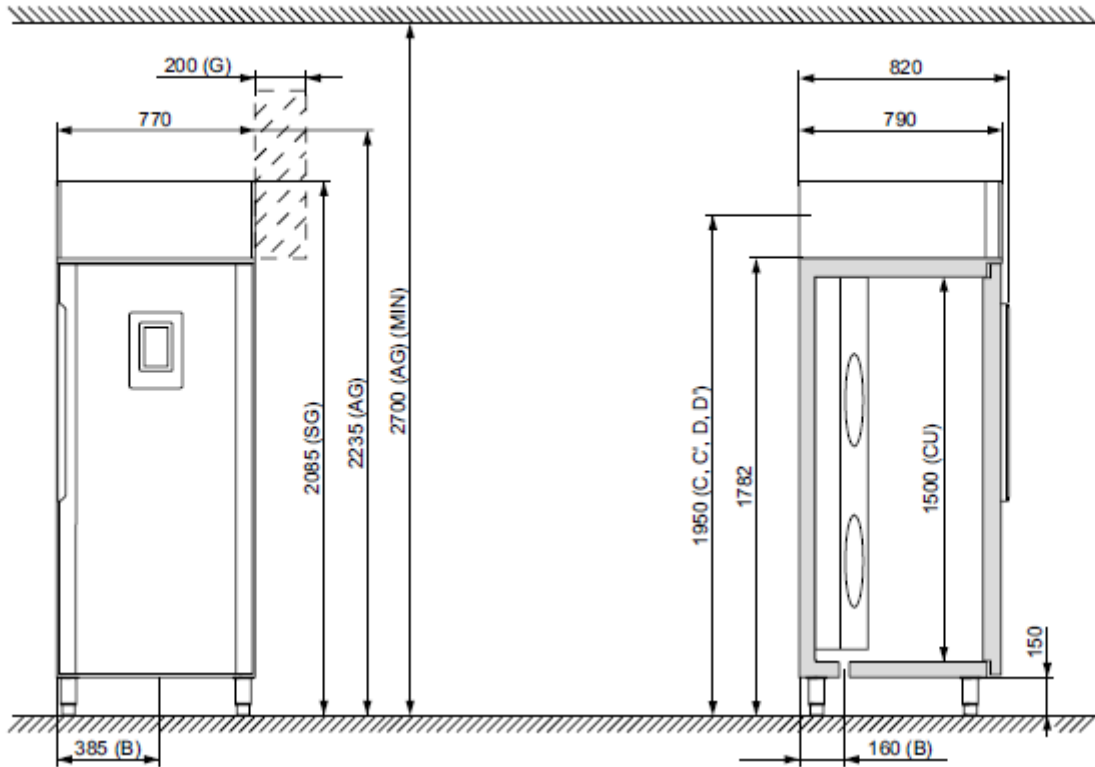
Netto gewicht

210 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** 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.
- **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: 850/2640/3890 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.
 - voedingsspanning: 230 VAC + A,
 - geïnstalleerd elektrisch vermogen: 600 W,
 - gemiddeld elektrisch verbruik:
 - per snelkoelcyclus: 1,2 kWh,
 - per snelvriescyclus: 2,6 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 85-40 A TS7).
Type L voor roosters en bakplaten 600 x 400 (SXP 43 A TS7).
- **Draadroosters** in inox 18-10: **GN 1/1** (530 x 325) en **600 x400**.
- **Opvangbakje** voor het ontdooiwater met manuele lediging, versie met koelgroep of koelgroep op afstand, compatibel met optie wielen.
- **Andere spanningen en frequenties.** (ons raadplegen).

MX85-40ATS7_SXP43ATS7 ndl 0922



(M1) MX 85-40 A TS7
(M2) SXP 43 A TS7

(A) Elektrische voeding
(B) Afvoer ontdooiwater

(AG) Met koelgroep
(G) Vrije zone voor verluchting
koelgroep

(SG) Zonder koelgroep
(D) Vloeistofleiding 1/2"
(D') Zuigleiding 7/8"

(CU) Nuttige afmeting
(MIN) Minimum

