

**SNELKOELERS-SNELVRIEZERS
MANUEEL LADEN OP POTEN**

Gamma “ECO CELL”

**MX 15-5 A V2 R455A EC
SXP 7 A V2 R455A EC**



BEKNOPTE OMSCHRIJVING

- Elektronische regeling
- Optie steekvoeler
- Versterkte geleiders bi-formaat GN 1/1 en 600 x 400
- 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, HCFC noch HFK.
- Afvoer in de bodem met helling voor de waterafvoer.

CAPACITEITEN

| MODEL | SNELKOELEN* +63 → 10°C | | SNELVRIEZEN* +63 → -18°C |
|-----------------------|--|--------|-----------------------------|
| | 120 min | 90 min | 270 min |
| MX 15-5 A V2 R455A EC | 15 kg | 10 kg | 5 kg |
| SXP 7 A V2 R455A EC | SNELVRIEZEN** 1,5 kg/h van +20 naar -18°C | | |

* GN 1/1 inox bak diepte 40 mm met 5 kg aardappelpuree.

** Bladerdeeg, niet opgerezen van 55 g.

ELEKTRONISCHE REGELING

- 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 ontdooiduur.
- Behouden van de temperatuur na cyclusstop.
- Visueel en akoestisch signaal bij het einde van de cyclus.
- Visueel en akoestisch signaal bij alarm of fout.

BINNENUITRUSTING

- Beveiliging tegen het onthaken van de geleiders
- Geleiders regelbaar in de hoogte met een tussenafstand van 32 mm.
- Maximaal aantal niveaus:
 - 9 met tussenafstand 32mm
 - 5 met tussenafstand 64 mm

MX 15-5 A V2 R455A EC

- Versterkte geleiders
- Gemakkelijk te plaatsen
- Beveiliging tegen het kantelen van roosters en platen
- 4 paar S-geleiders voor roosters en bakken 530 x 325 mm (GN 1/1).

SXP 7 A V2 R455A EC

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

HYGIENE

- Gemakkelijke te onderhouden.
- Bodem zonder drempel.
- Binnenin afgeronde hoeken (straal 12 mm).
- Binneninrichting eenvoudig te demonteren zonder gereedschap.
- Magnetische deurdichting 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.

MX15-5AV2R455AEC_SXP7AV2R455AEC_NDL_0924

KOELTECHNISCHE UITRUSTING

- Luchtgekoelde koelgroep.
- Hermetische compressor, vermogen 3/5 Pk.
- Koelmiddel R455a (0,45kg), klasse A2L.
- Verdampers met dubbele luchtstroom.
- 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.

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: 950 W.
- Gemiddeld verbruik:
 - per snelkoelcyclus: 1,4 kWh;
 - per snelvriescyclus: 3 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.
- Vermijd warmtebronnen in de nabijheid van het toestel (kookapparatuur, enz.) en directe zonbestraling.

Netto gewicht

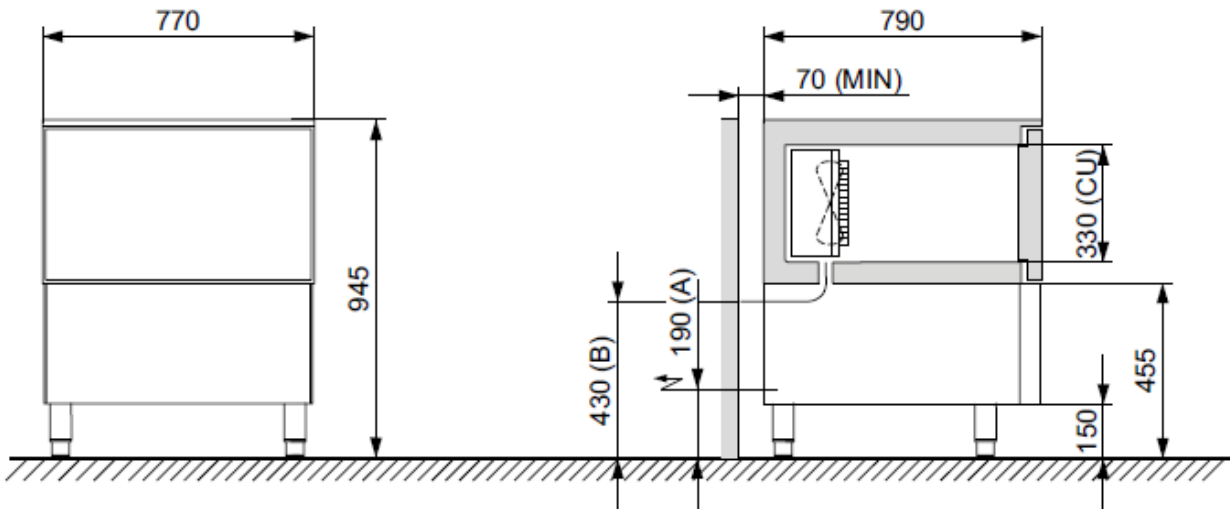
120 kg

OPTIES EN TOEBEHOREN

- **Steekvoeler** uit roestvrij staal. Zorgt voor de weergave van de kern temperatuur van het product en automatische uitschakeling van de cyclus zodra de kerntemperatuur van het product werd bereikt.
- **Automatische herverdamping van het ontdooiwater.**
- **Anti-ongedierte bescherming** : rooster op de achterkant langs onder het toestel beschermt het technisch compartiment tegen ongedierte.
- **Lot van 4 wielen** in inox 18-10, diameter 80 mm, waarvan 2 met rem.
- **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.
- **Paar geleiders in inox 18-10** (lengte 381 mm)
Type S voor roosters GN1/1 en 600x400 (MX 15-5 A V2 R455A EC).
Type L voor roosters en platen 600 x 400 mm (SXP 7 A V2 R455A EC).
- **Draadroosters** in inox 18-10: **GN 1/1** (530 x 325) en **600 x 400**.
- **Andere spanningen en frequenties.** (ons raadplegen).



CRIONOVO
INNOVATIVE COOLING



CRIONOVO

INN

- (M1) MX 15-5 A V2 R455A EC
- (M2) SXP 7 A V2 R455A EC
- (A) Elektrische voeding
- (B) afvoer van het ontdooiwater
- (CU) Nuttige afmeting
- (MIN) Minimale afstand

