

**SNELKOELERS-SNELVRIEZERS  
MANUEEL LADEN OP POTEN**

**Gamma "ECO CELL"  
MX 20-10 A V2 R455A EC  
SXP 7 A Plus V2 R455A EC**



**BEKNOPTE OMSCHRIJVING**

- Elektronische regeling met 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, 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.

**CAPACITEITEN**

MODEL	SNELKOELEN* +65 → 10°C		SNELVRIEZEN* +65 → -18°C
	120 min	90 min	270 min
MX20-10 A V2 R455A EC	20 kg	12 kg	10 kg
SXP 7 A Plus V2 R455A EC	SNELVRIEZEN** 3 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**

- 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 ontdooi duur.
- 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 32 mm  
- 5 met tussenafstand 64 mm

**MX 20- 10 A V2 R455A EC**

- Versterkte geleiders
- Gemakkelijke plaatsing.
- Kantelbeveiliging bakjes en roosters.
- 5 paar S-geleiders voor roosters en bakken 530 x 325 mm (GN 1/1) en voor roosters en platen 600 X 400

**SXP 7 A Plus V2 R455 A EC**

- 4 paar L-geleiders type "L" 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.

MX20-10AV2R455AEC\_SXP7APlusV2R455AEC\_NDL\_0924

## KOELTECHNISCHE UITRUSTING

- Luchtgekoelde koelgroep.
- Hermetische compressor, vermogen 3/4 Pk.
- Koelmiddel R455 (1,21 kg), 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: 1600 W.
- Gemiddeld verbruik:
  - per snelkoelcyclus: 1,8 kWh;
  - per snelvriescyclus: 4,1 kWh.
- Geleverd met een voedingskabel van 2,2 meter met stekker.

### Afvoer van het ontdooiwater

- Voorzien 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.

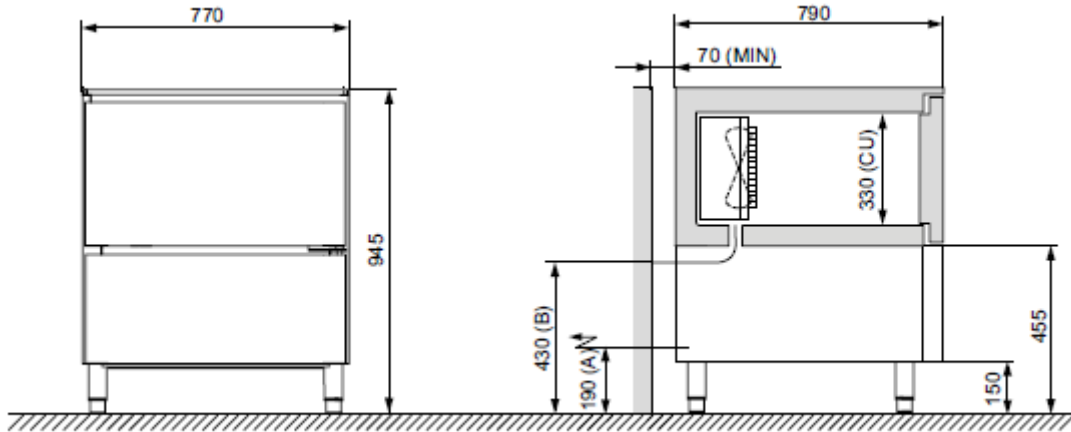
### Netto gewicht

125 kg

## OPTIES EN TOEBEHOREN

- **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.
- **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 381 mm)  
Type "S" voor roosters GN 1/1 en 600 x 400 (MX 20-10 A V2 R455A EC).
- Type "L" voor roosters en platen 600 x 400 (SXP 7 A Plus 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

INNOVATIVE COOLING

- (M1) MX 20-10 A V2 R455A EC
- (M2) SXP 7 A Plus V2 R455A EC
- (A) Elektrische voeding
- (B) Afvoer van het ontdooiwater
- (CU) Nuttige afmeting
- (MIN) Minimale afstand

