



**SNELVRIEZEN - BAKKERIJ**  
**SURGÉLATION - BOULANGERIE**  
**BLAST FREEZING - BAKERY**




**SXP**

-  • Afgeronde binnenhoeken voor een optimale hygiëne. (HACCP).
- Veerscharnier + magneetdichting voor deur automatisch dicht bij <90°: gebruiksgemak.
- Scharnierende blokkeerstaf: deur halfopen bij stilstand en ontdooien. (hygiëne!)
- Cataforese behandelde verdamper.
- Eenvoudige dataregistratie mogelijk (HACCP), bij gebruik kernvoeler beurtelings warmste kern en optellende tijd.
- Voor roosters & bakken GN1/1 of voor 60x40cm, anti-tilt geleiders: gebruiksgemak. (SBF: enkel GN 1/1)
- Mogelijkheid om met aftellende tijds klok te werken (kleine karweien en noodfunctie bijvoorbeeld).
- Automatisch overgaan naar bewaarmodus.
  
-  • Coins intérieurs arrondis pour une hygiène optimale. (HACCP).
- Charnière à rappel automatique + joint de porte magnétique: porte se ferme automatiquement <90°: facilité d'emploi.
- Taquet pivotant: porte bloquée entre-ouverte lors d'arrêt et dégivrage. (hygiène!)
- Evaporateur traité cataphorèse.
- Enregistrement facile de données possible (HACCP), en mode sonde à cœur alternant le point le plus chaud et le temps écoulé.
- Pour grilles et bacs GN1/1 ou pour du 60x40cm, glissières anti-chute: facilité d'emploi. (SBF: GN 1/1)
- Possibilité de travailler en mode horloge (p.ex. petites tâches et fonction de dépannage).
- Passage automatique en mode de conservation, après le cycle.










SXP 19 A PLUS TS7

-  • Inside rounded corners for an optimal hygiene (HACCP).
- Spring hinge + magnetic gasket for self-closing door when <90°: easy use.
- Rotating spacer rod: door half-open by stand-still and defrost. (hygiene!)
- Cataforese treated evaporator.
- Easy data registration possible (HACCP), using core probe on turn the warmest core and the counting time.
- For grids and containers GN1/1 or for 60x40cm, anti-tilt gliders: easy use. (SBF only GN 1/1)
- Possibility to work with counting down timer (e.g. small tasks and help function).
- Automatic changeover to conservation mode, after the cycle.



Bij bestelling: draaizin deur opgeven.  
 Sens d'ouverture de porte: spécifier à la commande.  
 When ordering: Specify direction of door rotation.

BAKKERIJ EN BANKETBAKKERIJ - BOULANGERIE ET PÂTISSERIE - BAKERY AND PASTRY : SXP								€ EXCL	
TYPE	STOCK								
SXP 7 A TS7	4 WK	3 *	770 X 820 X 945	115	1600	4	€ 7.006		
SXP 19 A TS7	4 WK	4,5 *	770 X 820 X 1565	140	1700	10	€ 8.561	€ 7.276	
SXP 19 A PLUS TS7	4 WK	6 *	770 X 820 X 1565	150	2280	10	€ 9.550	€ 8.203	
SXP 30 A TS7	4 WK	9 *	770 X 820 X 1925	150	2480	15	€ 10.745	€ 9.399	
SXP 43 A TS7	4 WK	14 *	770 X 820 X 2235	210	4000	21	€ 15.532	€ 12.540	
SXP 1 cS TS7	4 WK	30 *	980 X 1091 X 2170	200	2700	1 X 60 X 40		€ 13.616	
SXP 1L cS TS7	4 WK	30 *	1080 X 1091 X 2170	200	2700	1 X 60 X 40		€ 13.791	
SXP 2 cS TS7	4 WK	60 *	1100 X 1451 X 2170	320	4400	2 X 60 X 40		€ 17.613	
SXP 27 cS TS7	4 WK	60 *	1320 X 1231 X 2170	321	4400	2 X 60 X 40		€ 18.139	

\* kg/h (+20° -> - 18°C): Kerntemperatuur-invriezen deegwaren - température à cœur - congélation rapide pâtes - core temperature - blast freezing dough.

