

Grootkeukens voor instellingen en collectiviteiten
 Grandes cuisines pour institutions et collectivités
 Catering kitchens for institutions and collectivities

ROLL-IN



MX 29 S TS7

VOOR KAR - POUR CHARIOT - FOR TROLLEY

- Afgeronde binnenhoeken voor een optimale hygiëne (HACCP).
- Veerscharnier + magneetdichting voor deur automatisch dicht bij 90°: gebruiksgemak
- Scharnierende blokkeerstaaf: deur halfopen bij stilstand en ontdooien (hygiëne!)
- Cataforese behandelde verdamper.
- Praktisch en gemakkelijk 7 inch touch screen, in 7 talen.
- X - versie: versterkt koelvermogen, onklopbare prestaties (85 minuten cyclus) op vraag.
- Eenvoudige dataregistratie mogelijk (HACCP), bij gebruik kernvoeler, beurtelings warmste kern en optellende tijd.
- Voor karren, met inrijhelling: gebruiksgemak.
- Mogelijkheid om met aftellende tijds klok te werken (kleine karweien en noodfunctie bijvoorbeeld)
- Automatisch overgaan naar bewaarmodus.



TYPE ...S



TYPE ...A



MX65C, MX1, MX2:

Verdamper aan rugzijde - évaporateur monté au dos - evaporator at back side.

Overige uitvoeringen - autre modèles - other models:

Verdamper aan zijkant - évaporateur côté latéral - evaporator on lateral side.

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

I-CHILLING: AANRAAKSCHERM - ÉCRAN TACTILE - TOUCH SCREEN : ROLL-IN										€ EXCL		OPTIE			
TYPE	STOCK	+18°C	-18°C							1	2	3	4		
MX 65C A TS7	4 WK	85	40 (2)	850 X 790 X 2420	210	3200	1 (***) x GN 1/1	€ 22.414	€ 20.106						
MX 1A TS7 (*)	4 WK	80	40 (3)	980 X 1091 X 2420	200	2700	1 x GN 1/1	€ 18.934	€ 15.425			•	•		
MX 1L A TS7 (*)	4 WK	80	40 (3)	1080 X 1091 X 2170	200	2700	1 x GN 1/1	€ 20.085	€ 17.075	•	•	•	•		
MX 2 S TS7 (*)	4 WK	160	80 (3)	1100 X 1451 X 2170	320	4400	2 x GN 1/1		€ 19.517	•	•	•	•		
MX 27 S TS7 (*)	4 WK	160	80 (3)	1320 X 1231 X 2170	320	4400	2 x GN 1/1		€ 20.817	•	•	•	•		
MX 29 S - 2 TS7 (*)	4 WK	160	80 (3)	1460 X 1295 X 2170	360	4400	2 x GN 1/1		€ 22.133	•	•	•	•		
MX 29 SX TWIN TS7 (*)	4 WK	220	100 (4)	1720 X 1295 X 2170	510	8200	2 x GN 1/1		€ 30.001	•	•	•	•		
MX 3 S TS7 (*)	4 WK	240	110 (3)	1460 X 1331 X 2170	350	6800	3 x GN 1/1		€ 25.800	•	•	•	•		
MX 4 S TS7 (*)	4 WK	320	150 (3)	1460 X 1651 X 2170	440	7300	4 x GN 1/1		€ 30.172	•	•	•	•		
MX 4 SX TWIN TS7 (*)	4 WK	440	180 (4)	1720 X 1655 X 2170	750	10800	4 x GN 1/1		€ 37.519	•	•	•	•		
MX 6 SX TS7 (*)	4 WK	400	130 (3)	1460 X 2335 X 2170	795	7300	6 x GN 1/1		€ 31.893	•	•	•	•		
MX 6 SX TWIN TS7 (*)	4 WK	640	280 (4)	1920 X 2335 X 2170	980	10800	6 x GN 1/1		€ 41.699	•	•	•	•		

(*): Gewicht en vermogen = zonder groep - poids et puissance = sans groupe - weight and power = without condensing unit.

(**): Speciale kar - chariot spécial - special trolley.

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS

OPTIE 1	gemonteerd geleverd - option livrée montée - option delivered assembled.	€ 1.899
OPTIE 1	dubbele toegang - double accès - pass through.	€ 1.463
OPTIE 3	gemengd gebruik - usage mixte - mixed use.	€ 279
OPTIE 4	gemengd gebruik (TWIN) - usage mixte (TWIN) - mixed use (TWIN).	€ 520

- • Coins intérieurs arrondis pour une hygiène optimale (HACCP).
 - • Charnière à rappel automatique + joint de porte magnétique: porte se ferme automatiquement <math><90^\circ</math>: facilité d'emploi.
 - • Taquet pivotant: porte bloquée entre-ouverte lors d'arrêt et dégivrage (hygiène!)
 - • Evaporateur traité cataphorèse.
 - • Ecran tactile de 7 inch très pratique, en 7 langues.
 - • Version - X: capacité frigorifique renforcée, performances imbattables (cycle de 85 minutes) sur demande.
 - • Enregistrement facile de données possible (HACCP), en mode sonde à cœur alternant le point le plus chaud et le temps écoulé.
 - • Pour chariots, avec rampe d'accès: facilité d'emploi.
 - • Possibilité de travailler en mode horloge (p.ex. petites tâches et fonction de dépannage).
 - • Passage automatique en mode de conservation, après le cycle.
- • Rounded inner corners for an optimal hygiene (HACCP).
 - • Spring hinge + magnetic gasket for self-closing door when <math><90^\circ</math>: easy use.
 - • Rotating spacer rod: door half-open by stand-still and defrost (hygiene!)
 - • Cataforese treated evaporator.
 - • Practical and easy 7 inch touch screen, in 7 languages.
 - • X - version: boosted cooling rate, unbeatable performances (85 minutes cycle) on request.
 - • Easy data registration possible (HACCP), using core probe indicating the warmest core and the counting time.
 - • For trolleys, with entry inclination: easy use.
 - • Possibility to work with counting down timer (e.g. small tasks and help function).
 - • Automatic changeover to conservation mode, after the cycle.

VOOR KAR - POUR CHARIOT - FOR TROLLEY

- • **Speciale EF-versie:** snelkoel/vries-kits: technische verdampergedeeltes met sturing (nog te voorzien: RVS lekbak, koelunit met accessoires, leidingwerk, in te bouwen in traditionele koelcel,...) op vraag.
- • **Version spéciale EF:** kits de refroidissement/surgélation rapide: ensembles techniques, avec évaporateur et régulation (reste encore à prévoir: égouttoir inox, groupe frigorifique avec accessoires, tuyauterie, à intégrer dans une chambre froide traditionnelle,...) sur demande.
- • **Special EF-version:** blast chill/freeze kits: technical evaporator units with controller (still to provide: stainless steel drip tray, condensing unit with accessories, piping, to build in, in a traditional cold room,...) on request.



EF-C-MX3-TS7



MX 6 TWIN S TS7

- • **EF: Goede oplossing voor groot-ambachtelijke en klein-industriële productie.**
Grootkeuken Vlees- of visverwerking, bakkerij,...
- • **EF: Bonne solution pour une production de grande taille ou semi-industrielle.**
Grande cuisine, conditionnement de viande ou de poisson, boulangerie,...
- • **EF: Good solution for big artisan or small industrial production.**
Catering kitchen, meat or fish processing, bakery,...