

INHOUDSTAFEL - TABLE DE MATIÈRES - TABLE OF CONTENTS : BLAST CHILLING

COLLECTIVITIES - CATERING		GROOTKEUKENS VOOR INSTELLINGEN & COLLECTIVITEITEN	GRANDES CUISINES POUR INSTITUTIONS & COLLECTIVITÉS	CATERING KITCHENS FOR INSTITUTIONS & COLLECTIVITIES
Friginox Eco-Cell	2	SNELKOELEN-SNELVRIEZEN ROOSTERS STEKKERKLAAR	REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION RAPIDE - GRILLES -PRET A BRANCHER	PLUG-IN BLAST CHILLERS-BLAST FREEZERS - GRIDS
Friginox i-Chilling Touch Screen	3 - 9	SNELKOELEN-SNELVRIEZEN ROOSTERS / KARREN	REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION RAPIDE - GRILLES/CHARIOTS	BLAST CHILLERS-BLAST FREEZERS - GRIDS/ TROLLEYS
HORECA - CATERING - RETAIL		HORECA-FEESTZALEN-TRAITEURS-CATERING-EVENEMENTEN-WINKELS	HORECA-SALLES DE FETES-TRAITEURS-DISTRIBUTION DE REPAS-EVENEMENTS-MAGASINS	GASTRONOMY-CATERING-PARTY DELIVERY-EVENTS-SHOPS-RETAIL
Coldline Modi Up	10	SNELKOELEN-SNELVRIEZEN ROOSTERS STEKKERKLAAR	REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION RAPIDE - GRILLES-PRET A BRANCHER	PLUG-IN BLAST CHILLERS-BLAST FREEZERS - GRIDS
Coldline Modi Active	11	SNELKOELEN-SNELVRIEZEN STEKKERKLAAR MULTIFUNCTIONEEL	REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION RAPIDE -PRET A BRANCHER MULTIFONCTIONNEL	PLUG-IN BLAST CHILLERS-BLAST FREEZERS -MULTIFUNCTIONAL
Coldline VISION F (Co)	12 - 13	SNELKOELEN-SNELVRIEZEN STEKKERKLAAR MULTIFUNCTIONEEL 2.0	REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION RAPIDE -PRET A BRANCHER MULTIFONCTIONNEL 2.0	PLUG-IN BLAST CHILLERS-BLAST FREEZERS - MULTIFUNCTIONAL 2.0
Coldline VISION NUVO	14	SNELKOELEN-SNELVRIEZEN STEKKERKLAAR MULTIFUNCTIONEEL 3.0	REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION RAPIDE -PRET A BRANCHER MULTIFONCTIONNEL 3.0	PLUG-IN BLAST CHILLERS-BLAST FREEZERS - MULTIFUNCTIONAL 3.0
Coldline MODI & VISION	15	TABEL SNELKOELEN-SNELVRIEZEN EN MULTIFUNCTIONELE TOESTELLEN	RÉSUMÉ -REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION RAPIDE ET APPAREILS MULTIFONCTIONNELS	SUMMARY- BLAST CHILLERS-BLAST FREEZERS -AND MULTIFUNCTIONAL APPLIANCES
Coldline VISION Retarder-Prover	16 - 17	REMRIJSKAST MULTIFUNCTIONEEL 2.0	FERMENTATION CONTRÔLÉE MULTIFONCTIONNELLE 2.0	MULTIFUNCTIONAL CONTROLLED FERMENTATION 2.0
Coldline VISION Storage	18 - 19	MULTIFUNCTIONELE BEWARING 2.0	CONSERVATION MULTIFONCTIONNELLE 2.0	MULTIFUNCTIONAL CONSERVATION 2.0
INDUSTRY		INDUSTRIE	INDUSTRIE	INDUSTRY
Coldline VISION INDUSTRY	20 - 21	SNELKOELEN-SNELVRIEZEN-KARREN-MULTIFUNCTIONEEL 3.0	REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION RAPIDE - CHARIOTS - MULTIFONCTIONNEL 3.0	BLAST CHILLING-BLAST FREEZING - TROLLEYS- MUTIFUNCTION 3.0
Coldline Cosmo	22	AFSTANDBEWAKING	TÉLÉSURVEILLANCE	REMOTE MONITORING
Friginox kits EF INDUSTRY	23	INDUSTRIELE SNELKOEL-SNELVRIES KITS VOOR PREFABCELLEN	KITS DE REFROIDISSEMENT-SURGÉLATION RAPIDE POUR CHAMBRES FROIDES	BLAST CHILLING-BLAST FREEZING KITS FOR COLD ROOMS
COVERING ALL ACTIVITIES	24 - 25	COVERING ALL ACTIVITIES	COVERING ALL ACTIVITIES	COVERING ALL ACTIVITIES
ICONS	26 - 27	LIJST MET ICONEN	LISTE DES ICÔNES	LIST OF ICONS

2.0 = met regeling temperatuur, vochtigheid, luchtsnelheid.

2.0 = avec régulation de température, humidité, ventilation.

2.0 = with temperature, humidity, air speed control.

3.0 = met regeling temperatuur, vochtigheid, luchtsnelheid en lage temperatuur bereiding.

3.0 = avec régulation de température, humidité, ventilation et cuisson basse température.

3.0 = with temperature, humidity, air speed control and low temperature cooking.

Zie ook www.crimonovo.be
onder "aanbod"

Voir aussi www.crimonovo.be
sous "offre"


See also www.crimonovo.be
under "offer"


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




ECO-CELL

VOOR ROOSTERS - POUR GRILLES - FOR GRIDS

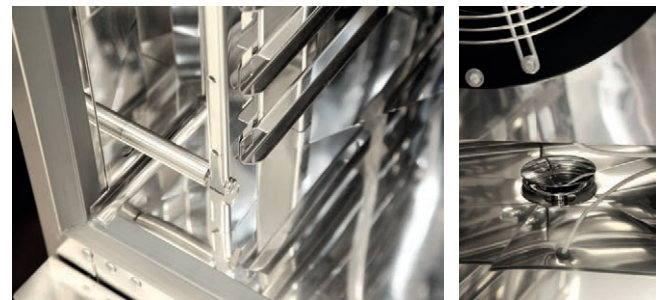
-  • Afgeronde binnenhoeken voor een optimale hygiëne (HACCP).
- Werking met timer of 1-punt naaldvoeler.
- Voor roosters & bakken GN1/1 of voor 60x40cm, anti-tilt geleiders: gebruiksgemak.
- Veerscharnier + magneetdichting voor deur automatisch dicht bij <90°: gebruiksgemak
- Mogelijkheid om met aftellende tijds klok te werken (kleine karweien en noodfunctie bijvoorbeeld).
- Automatisch overgaan naar bewaarmodus.
- Cataforese behandelde verdampers.









-  • Coins intérieurs arrondis pour une hygiène optimale (HACCP).
- Fonctionnement avec horloge ou sonde à piquer 1 point.
- Pour grilles et bacs GN1/1 ou pour du 60x40cm, glissières anti-chute: facilité d'emploi.
- Charnière à rappel automatique + joint de porte magnétique: porte se ferme automatiquement <90°: 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.
- Evaporateur traité cataphorèse.

-  • Inside rounded corners for an optimal hygiene (HACCP).
- Working with timer or 1-point needle probe.
- For grids and containers GN1/1 or for 60x40cm, anti-tilt gliders: easy use.
- Spring hinge + magnetic gasket for self-closing door when <90°: easy use.
- Possibility to work with counting down timer (e.g. small tasks and help function).
- Automatic changeover to conservation mode, after the cycle.
- Cataforese treated evaporator.



ECO-CELL MX 30-15 A EC



ECO-CELL SNELKOELEN - ECO-SELL REFRROIDISSEMENT RAPIDE - ECO-CELL BLAST CHILLING : ECO-CELL									
TYPE	STOCK							€ EXCL	
MX 15-5 A EM	4 WK	15	5	770 X 790 X 945	110	950	4 - 7	€ 4.128	R452a
MX 20-10 A EC	4 WK	20	10	770 X 820 X 945	115	1600	4 - 7	€ 5.473	R452a
MX 30-15 A EC	4 WK	30	15	770 X 820 X 1565	140	1700	10 - 19	€ 6.570	R452a
MX 45-20 A EC	4 WK	45	20	770 X 820 X 1565	150	2280	10 - 19	€ 8.215	R452a
MX 55-20 A EC	4 WK	55	20	770 X 820 X 1925	150	2480	15 - 30	€ 9.041	R452a
MX 75-35 A EC	4 WK	75	35	770 X 820 X 1925	175	4000	15 - 30	€ 10.411	R452a
MX 85-40 A EC	4 WK	85	40	770 X 820 X 2085 / 2235	210	4000	21 - 43	€ 12.880	R452a

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



I-CHILLING TOUCH SCREEN

"THE DALTONS OF BLAST CHILLING!"



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

I-CHILLING TOUCH SCREEN

Intelligent koelen met touchscreen.

- Zelfregelend: geen tussenkomst van de gebruiker.
- Bescherming tegen bevriezing van het product (oppervlak).
- Aanpassing cyclusduur volgens intredetemperatuur.
- Volgens volume en verpakking, volautomatisch.
- Frigisonde: meerpunt-naaldvoeler voor automatische bepaling warmste (gevaarlijkste) kern.
- Ergonomisch gesitueerde bediening en sturing, gemakkelijk touchscreen.
- Steeds keuze snelvriezen mogelijk, gecombineerd gebruik.

Snelkoelen/snelvriezen volgens NF-AFNOR-NSF, formaat GN1/1 of 60x40cm:

- GN1/1 snelkoelen aantal kg van +64,5°C naar +8,5°C in de kern in minder dan 90 minuten, (UK Guidelines: +70 -> +3°C, metalen schalen zonder bedekking)
- GN1/1 snelkoelen aantal kg van +64,5°C naar +8,5°C in de kern in minder dan 2u (grotere laagdikte, maaltijden, met bedekking)
- GN1/1 snelvriezen aantal kg van +64,5°C naar -19,5°C in de kern in minder dan 4u 50 minuten (maaltijden)
- 60x40 snelvriezen aantal kg per uur van +20°C naar -18°C in de kern (patisserie)
- Steeds strenger dan Europese wetgeving: bereide waren afkoelen van +60°C naar +10°C in de productkern in minder dan 2u.



Voordeel van het i-Chilling aanraakscherm.

parameter	meeste andere merken	i-Chilling Touch Screen	voordeel gebruiker
kerntemperatuur	1 meetpunt	Meerdere meetpunten dankzij Frigisonde	Volledig product tot in de kern op temperatuur, geen half warme kern
product	Niet gedefinieerd	Moeilijkste product: sterk gezouten aardappelpuree (handicap van ca. 8% extra tijdsduur)	Volledig product tot in de kern op temperatuur, onafhankelijk van de aard
verpakking	Niet gedefinieerd, vaak metalen schaal	Moeilijke verpakking: geplastificeerd karton (handicap van ca. 10% extra tijdsduur)	Volledig product tot in de kern op temperatuur, onafhankelijk van de verpakking
bedekking	Geen bedekking	Met bedekking: handicap van ca. 25% extra tijdsduur	Volledig product tot in de kern op temperatuur, onafhankelijk van de bedekking
type bediening	Instelling hard of soft door bediener, afhankelijk van de belading	Volautomatisch, intelligent chilling, past zich aan om zo snel mogelijk te koelen zonder bevriezing.	Geen productschade
plaats bediening	Aan machinevak	Op handige ergonomische hoogte	Gebruiksgemak & comfort
luchttemperatuur	Meer werveling en stratificatie door drukval in batterij	Zeer gelijkmatig door horizontale luchtbeweging en dwars geplaatste lamellen	Alle producten gelijktijdig op temperatuur, zonder bevriezing



■ Refroidissement intelligent avec touchscreen.

- Auto-adaptatif: sans intervention de l'opérateur.
- Protection (de la surface) du produit contre la congélation.
- Adaptation de la durée du cycle selon température d'entrée.
- Selon volume et emballage, entièrement automatique.
- Frigisonde : sonde à cœur multipoints pour déterminer automatiquement le point le plus chaud du produit (cœur).
- Positionnement ergonomique de la régulation pour l'opérateur, manipulation tactile pratique.
- Toujours possibilité de surgélation rapide, usage mixte.

Refroidissement/surgélation rapide selon NF-AFNOR-NSF, format GN1/1 ou 60x40cm:

- GN1/1 refroidissement rapide nombre de kg de +64,5°C à +8,5°C à cœur, en moins de 90 minutes, (UK Guidelines: +70 -> +3°C, plateaux en métal, non-operculés)
- GN1/1 refroidissement rapide nombre de kg de +64,5°C à +8,5°C à cœur, en moins de 2h (plus grande épaisseur de produit, mets, operculés)
- GN1/1 surgélation rapide nombre de kg de +64,5°C à -19,5°C à cœur, en moins de 4h 50 minutes (mets)
- 60x40 surgélation rapide nombre de kg de +20°C à -18°C à cœur (pâtisserie)
- toujours plus stricte que la Législation Européenne: refroidir des plats cuisinés de +60°C à +10°C à cœur de produit en moins de 2h.

■ Avantage de l'écran tactile i-Chilling.

paramètre	plupart d'autres marques	i-Chilling Touch Screen	avantage utilisateur
température	1 capteur de température	Plusieurs capteurs de température grâce à la sonde multipoints Frigisonde	produit entièrement à température, jusqu'au cœur, pas de cœur tiède
produit	Pas défini	Produit le plus difficile: purée de pommes de terre très salée (handicap de +/- 8% de durée supplémentaire)	Produit entièrement à température, indépendant du type de produit
emballage	Pas défini, souvent platine métallique	Emballage difficile : carton plastifié (handicap de +/- 10% de durée supplémentaire)	Produit entièrement à température, indépendant de la sorte d'emballage
couverture	Pas de couverture	Avec couverture (handicap de +/- 25% de durée supplémentaire)	Produit entièrement à température, indépendant de la couverture
type d'opération	Réglage hard ou soft par l'opérateur, dépendant de la charge	Entièrement automatique, refroidissement intelligent, auto-adaptatif pour refroidir le plus rapidement possible sans congélation	Pas de dommage sur le produit
place d'opération	A la hauteur du compartiment machine	A hauteur pratique et ergonomique	Facilité et confort d'utilisation
température d'air	Plus de turbulence et de stratification par chute de pression dans la batterie	très équilibrée grâce à un mouvement d'air horizontal et des ailettes inclinées	Tous les produits à température simultanément

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



I-CHILLING TOUCH SCREEN

🇬🇧 Cooling with intelligent touchscreen.

- Self-adjusting: no need of operator intervention.
- Protection of the product (surface) against freezing.
- Cycle duration adaption following entry temperature.
- Following volume and packing, fully automatic.
- Frigiprobe : multi-points core probe for automatic determination of the warmest (dangerous) core of the product.
- Ergonomic position of the control for the end user, easy touch screen use.
- Always possibility of quick blast freezing, combined use.

Blast chilling/freezing following NF-AFNOR-NSF, format GN1/1 or 60x40cm::

- GN1/1 blast chilling number of kg from +64,5°C to +8,5°C in the product core in less than 90 minutes, (UK Guidelines: +70 -> +3°C, metal trays without covering)
- GN1/1 blast chilling number of kg from +64,5°C to +8,5°C in the product core in less than 2 hours, (bigger food layer, meals, with covering)
- GN1/1 blast freezing number of kg from +64,5°C to -19,5°C in the product core in less than 4h 50 minutes (meals)
- 60x40 blast freezing number of kg per hour from +20°C to -18°C in the core (pastry)
- Always stricter than the European Regulation: chill down prepared meals in the product core from +60°C to +10°C in less than 2h.



🇬🇧 Advantage of the i-Chilling touch screen.

parameter	most other brands	i-Chilling Touch Screen	advantage user
core temperature	1 measuring point	Several measuring points thanks to Frigiprobe	Product entirely at temperature, to the core, no half warm core
product	Non-defined	Most difficult product: strongly salted mashed potatoes (handicap of ca. 8% extra duration)	Product entirely at temperature, independent of the product type
packaging	Non-defined, often metal plates	Most difficult packaging: plastic coated cardboard (handicap of ca. 10% extra duration)	Product entirely at temperature, independent of the packaging type
cover	No cover	With cover (handicap of ca. 25% extra duration)	Product entirely at temperature, independent of the cover type
type operation & control	Imposing hard or soft by user, depending on charge	Full automatic, intelligent chilling, self-adapting in order to chill as fast as possible without freezing in chilling mode.	No product damage
place operation & control	At machine compartment	At a handy ergonomic height	Ease of use and comfort
air temperature	More turbulence and stratification since pressure drop in battery	Very equal because horizontal air movement and travers fins.	All products simultaneously at temperature

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

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

REACH-IN

VOOR ROOSTERS - POUR GRILLES - FOR GRIDS

- Afgeronde binnenhoeken voor een optimale hygiëne (HACCP).
 - 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)
 - Veerscharnier + magneetdichting voor deur automatisch dicht bij <90°: gebruiksgemak
 - Scharnierende blokkeerstaaf: deur halfopen bij stilstand en ontdooien (hygiëne!)
 - Mogelijkheid om met aftellende tijds klok te werken (kleine karweien en noodfunctie bijvoorbeeld).
 - Automatisch overgaan naar bewaarmodus.
 - Cataforese behandelde verdampers.
 - Praktisch en gemakkelijk 7 inch touch screen, in 7 talen.
- Coins intérieurs arrondis pour une hygiène optimale (HACCP).
 - 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)
 - 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!)
 - Possibilité de travailler en mode horloge (p.ex. petites tâches et fonction de dépannage).
 - Passage automatique en mode de conservation, après le cycle.
 - Evaporateur traité cataphorèse.
 - Ecran tactile de 7 inch très pratique, en 7 langues.



MX 45-20 A TS7

- Inside rounded corners for an optimal hygiene (HACCP).
- 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)
- Spring hinge + magnetic gasket for self-closing door when <90°: easy use.
- Rotating spacer rod: door half-open by stand-still and defrost (hygiene!)
- Possibility to work with counting down timer (e.g. small tasks and help function).
- Automatic changeover to conservation mode, after the cycle.
- Cataforese treated evaporator.
- Practical and easy 7 inch touch screen, in 7 languages.

I-CHILLING: AANRAAKSCHERM - ÉCRAN TACTILE - TOUCH SCREEN : REACH-IN									€ EXCL
TYPE	STOCK	KG +10°C	KG -18°C	EXT mm	KG	W			
MX 20-10 A TS7	STOCK	20	10	770 X 820 X 945	115	1600	4 - 7	€ 7.068	
MX 20-10 A ENC TS7	4 WK	20	10	900 X 695 X 820	115	1600	4 - 7	€ 7.425	
MX 30-15 A TS7	STOCK	30	15	770 X 820 X 1565	140	1700	10 - 19	€ 8.637	€ 7.340
MX 45-20 A TS7	4 WK	45	20	770 X 820 X 1565	150	2280	10 - 19	€ 9.634	€ 8.275
MX 55-20 A TS7	4 WK	55	20	770 X 820 X 1925	150	2480	15 - 30	€ 10.838	€ 9.481
MX 75-35 A TS7	4 WK	75	35	770 X 820 X 1925	175	4000	15 - 30	€ 12.348	€ 10.642
MX 85-40 A TS7	4 WK	85	40	770 X 820 X 2085 / 2235	210	4000	21 - 43	€ 15.668	€ 12.650

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

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



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	KG -18°C	KG -18°C	EXT mm	KG	W	Trolley	Refrigerant	Door	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	€ 21.761	€ 19.520		•			
MX 1A TS7 (*)	4 WK	80	40 (3)	980 X 1091 X 2420	200	2700	1 x GN 1/1	€ 18.383	€ 14.976			•		
MX 1L A TS7 (*)	4 WK	80	40 (3)	1080 X 1091 X 2170	200	2700	1 x GN 1/1	€ 19.500	€ 16.578	•	•			
MX 2 S TS7 (*)	4 WK	160	80 (3)	1100 X 1451 X 2170	320	4400	2 x GN 1/1		€ 18.949	•	•			
MX 27 S TS7 (*)	4 WK	160	80 (3)	1320 X 1231 X 2170	320	4400	2 x GN 1/1		€ 20.211	•	•			
MX 29 S - 2 TS7 (*)	4 WK	160	80 (3)	1460 X 1295 X 2170	360	4400	2 x GN 1/1		€ 21.488	•	•			
MX 29 SX TWIN TS7 (*)	4 WK	220	100 (4)	1720 X 1295 X 2170	510	8200	2 x GN 1/1		€ 29.127	•		•		
MX 3 S TS7 (*)	4 WK	240	110 (3)	1460 X 1331 X 2170	350	6800	3 x GN 1/1		€ 25.049	•	•			
MX 4 S TS7 (*)	4 WK	320	150 (3)	1460 X 1651 X 2170	440	7300	4 x GN 1/1		€ 29.293	•	•			
MX 4 SX TWIN TS7 (*)	4 WK	440	180 (4)	1720 X 1655 X 2170	750	10800	4 x GN 1/1		€ 36.426			•	•	
MX 6 SX TS7 (*)	4 WK	400	130 (3)	1460 X 2335 X 2170	795	7300	6 x GN 1/1		€ 30.964			•		
MX 6 SX TWIN TS7 (*)	4 WK	640	280 (4)	1920 X 2335 X 2170	980	10800	6 x GN 1/1		€ 40.484				•	

(*): 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	Beschrijving	Prijs
OPTIE 1	gemonteerd geleverd - option livrée montée - option delivered assembled.	€ 1.844
OPTIE 2	gemengd gebruik met voltage wijziging naar 3 x 400 VAC voor versie met koelgroep - usage mixte: version groupe logé alimentation passe en 3 x 400 VAC mixed use with voltage change to 3 x 400 VAC for version with condensing unit.	€ 198
OPTIE 3	gemengd gebruik voor versie zonder koelgroep - usage mixte pour modèles sans groupe uniquement - mixed use only for models without condensing unit.	€ 271
OPTIE 4	Gemengd gebruik - Option usage mixte - Option mixed use	€ 505

- Coins intérieurs arrondis pour une hygiène optimale (HACCP).
- Enregistrement facile de données possible (HACCP), en mode sonde à cœur alternant le point le plus chaud et le temps écoulé.
- 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!)
- 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.
- 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.

- Rounded inner corners for an optimal hygiene (HACCP).
- Easy data registration possible (HACCP), using core probe indicating the warmest core and the counting time.
- For trolleys, with entry inclination: easy use.
- Spring hinge + magnetic gasket for self-closing door when <90°: easy use.
- Rotating spacer rod: door half-open by stand-still and defrost (hygiene!)
- Possibility to work with counting down timer (e.g. small tasks and help function).
- Automatic changeover to conservation mode, after the cycle.
- 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.

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,...

HORECA
CATERING
RETAIL

coldline

MODI

MODI UP

Compact blast chilling, 3 x winnen:

- Aantrekkelijk geprijsde compacte snelkoelers.
- Economische werking: laag verbruik ventilatoren, hoog rendementscompressoren en heetgas-ontdooiing na de cyclus (met uitzondering van opzetmodel).
- Na efficiënt snelkoelen of snelvriezen veel betere bewaring en organisatie mogelijk met minder productverlies en minder personeelskost.
- Automatisch bewaring nadien, via "manuele cyclus".

Alle modellen zijn uitgerust met naaldvoeler en met touchscreen bediening met o.a. Soft & Hard Chilling (uitgenomen opzetmodel).
Type W3UGS: handig opzettype.

Compact blast chilling, gagner 3 x:

- Refroidisseurs rapides compactes à des prix attractifs.
- Fonctionnement économique: ventilateurs basse consommation, compresseurs haut rendement et dégivrage par gaz chauds après le cycle (sauf modèle à poser).
- Après un cycle (de refroidissement ou surgélation rapide) une meilleure organisation et conservation sont possibles avec moins de pertes de produits et moins de frais de personnel.
- Automatiquement conservation après, par "cycle manuel".

Tous les modèles sont munis d'une sonde à cœur et d'une régulation Soft & Hard Chilling commandé par écran tactile (sauf modèle de table, réglé par horloge) Modèle W3UGS : modèle de table pratique.

Compact blast chilling, 3 x winning:

- Attractive priced compact blast chillers.
- Economic functioning: low consumption fans, high performance compressors and hot gas defrost after the cycle (except table top version).
- After an efficient cycle of blast chilling or freezing, a much better conservation and organization is possible, with less product loss and less personnel cost.
- Automatically conservation afterwards, with "manual cycle".

All models are equipped with a core probe and with a Soft & Hard Chilling control by touchscreen (except table top model). Model W3UGS: handy table top model.



W7UG



(*) : -10°C/+45°C
230 VAC / 50hz

COMPACT SNELKOELEN - REFROIDISSEMENT COMPACT RAPIDE - COMPACT BLAST CHILLING : MODI UP									
TYPE	STOCK								€ EXCL
W3UGS	4 WK	7	5	625 X 600 X 421	4 X GN 2/3	56	370	579 *	€ 3.032
W5UG	4 WK	20	14	710 X 700 X 853	5 X GN 1/1	105	1030	1565 *	€ 4.414
W6UG	4 WK	24	18	710 X 700 X 913	6 X GN 1/1	115	1270	2084 *	€ 5.551
W7UG	4 WK	32	22	710 X 700 X 1093	7 X GN 1/1	125	1350	2084 *	€ 6.264

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS		
OPTIE 1	Scharnieren links - charnières gauche - Left door hinges.	€ 291
Grotere modellen en andere uitvoeringen op aanvraag - modèles plus grands et autres versions sur demande - larger models and other versions on request.		

HORECA
CATERING
RETAIL

coldline

MODI

MODI ACTIVE

Multifunctioneel blast chilling, 3 x winnen:

- Aantrekkelijk geprijsde compacte snelkoelers.
- Economische werking: laag verbruik ventilatoren, hoog rendementscompressoren en heetgas-ontdooing na de cyclus.
- Na efficiënt snelkoelen of snelvriezen veel betere bewaring en organisatie mogelijk met minder productverlies en minder personeelskost.
- Automatisch bewaring nadien, via "manuele cyclus".

Alle modellen zijn uitgerust met naaldvoeler en touchscreen bediening
Soft & Hard Chilling: gecontroleerd ontdooien van voeding tegen bacteriewoekering, warmhoudfunctie (+65°C), drogen, remrijfsfunctie, chocolade kristallisatie, ...

Multifonctionnel blast chilling, gagné 3 x:

- Refroidisseurs rapides compactes à des prix attractifs.
- Fonctionnement économique: ventilateurs basse consommation, compresseurs haut rendement et dégivrage par gaz chauds après le cycle.
- Après un cycle (de refroidissement ou surgélation rapide) une meilleure organisation et conservation sont possibles avec moins de pertes de produits et moins de frais de personnel.
- Automatiquement conservation après, par "cycle manuel".

Tous les modèles sont munis d'une sonde à cœur et d'une régulation
Soft & Hard Chilling commandé par écran tactile: décongélation des denrées alimentaires contre la prolifération de bactéries, maintien au chaud (+65°C), séchage, fermentation contrôlée, cristallisation du chocolat, ...

Multifunctional blast chilling, 3 x winning:

- Attractive priced compact blast chillers.
- Economic functioning: low consumption fans, high performance compressors and hot gas defrost after the cycle.
- After an efficient cycle of blast chilling or freezing, a much better conservation and organization is possible, with less product loss and less personnel cost.
- Automatically conservation afterwards, with "manual cycle".











W10A

All models are equipped with needle sensor and touchscreen control Soft & Hard Chilling: controlled thawing of food against the proliferation of bacteria, temperature holding function (+ 65 °C), drying, retarder proving, chocolate crystallization, ...



(*): -10°C/+45°C
(**): 400/3/50 V

MULTIFUNCTIONEEL SNELKOELEN - REFRROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONNEL MULTIFUNCTIONAL BLAST CHILLING : MODI ACTIVE									
TYPE	STOCK	 +10°C	 -18°C						 EXCL
W5AG	4 WK	20	14	710 X 700 X 853	6 X GN 1/1	105	1430	1565 *	€ 4.777
W6AG	4 WK	24	18	710 X 700 X 913	6 X GN 1/1	115	1670	2084 *	€ 6.010
W7AG	4 WK	32	22	710 X 700 X 1093	7 X GN 1/1	125	1950	2084 *	€ 6.780
W10A	4 WK	50	40	780 X 800 X 1563	10 X GN 1/1 (60 X 40)	190	5120 **	5440 *	€ 9.571
W14A	4 WK	70	56	780 X 800 X 1778	14 X GN 1/1 (60 X 40)	200	5200 **	5440 *	€ 10.944
W20PA	4 WK	80	60	1100 X 1045 X 1843	10 X GN 2/1 (60 X 80)	215	7450 **	8630 *	€ 20.046
W20A	4 WK	88	62	810 X 1015 X 2210	20 X GN 1/1 (60 X 40)	215	7150 **	9820 *	€ 20.719

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS

OPTIE 1	Scharnieren links - charnières gauche - Left door hinges.	€ 291
	Grotere modellen en andere uitvoeringen op aanvraag - modèles plus grands et autres versions sur demande - larger models and other versions on request.	

HORECA
CATERING
RETAIL

VISION F

DE VISIE OP MULTIFUNCTIONEEL WERKEN

VISION F: -40°C/+65°C Blast Chilling 2.0

VERDER DAN SNELKOELEN!

- Functies zoals MODI UP: Soft & Hard Chilling voor snelkoelen en snelvriezen en bewaring nadien (manuele cyclus)
- Functies zoals MODI ACTIVE: gecontroleerd ontdooien voeding, warmhoud-functie (+65°C), drogen, remrijfsfunctie en chocoladekristallisatie. Drogen van fruit en groenten, champignons, zeevruchten om de extracten langdurig ter beschikking te hebben. Actieve vochtregeling bij het remrijzen en bij kristallisatie van chocolade.
- Extra functie VISION F: fermentatie van yoghurt, met daarna doorkoeling tot +3°C, bijvoorbeeld 's nachts, om klaar te zijn voor het ontbijt.
- Extra reinigingsfunctie VISION F: "steam sanitisation": met detergentspray oppervlakten reinigen, hete stoom, geventileerd afkoelen, klaar.
- Gemakkelijk te personaliseren receptenboek met sequenties, beveiligingen, alarmen, etc...
- DEVOTE® system: Dynamic Evolution Temperature: het systeem herkent de belading (gewicht, vorm, begintemperatuur) en past de cyclus erop aan.

UITVOERING

- Touch Screen 7" met stevig getemperd glas.
- Binnenkant uit stevige gewafelde RVS met geïntegreerde ledverlichting.
- Kernvoeler handig opgeborgen in binnendeurblad.
- Handig verwijderen rekwerk voor een eenvoudige reiniging.
- Stevige deur van 80mm dikte.
- Instelbare parameters: tijd – temperatuur – vochtigheid – luchtsnelheid – volautomatische DEVOTE.



W7F



(*) : -10°C
(**) : 400/3/50 V

VISION - F : BLAST CHILLERS

TYPE	STOCK	KG	EXT mm		W	W	+10°C	-18°C	€ EXCL
W5F	4 WK	120	780 X 859 X 853	5 X EN (60 X 40) - GN 1/1	1930	1528 *	22	17	€ 9.731
W6F	4 WK	135	780 X 859 X 913	6 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2170	2084 *	27	21	€ 10.034
W7F	4 WK	145	780 X 859 X 1093	7 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2450	2084 *	34	24	€ 10.683
W10F	4 WK	195	780 X 859 X 1563	10 X EN (60 X 40) - GN 1/1	5620 **	5440	50	40	€ 13.781
W14F	4 WK	205	780 X 859 X 1778	14 X EN (60 X 40) - GN 1/1	5700 **	5440	70	56	€ 15.458
W20PF	4 WK	220	1100 X 1104 X 1843	10 X GN 2/1 - (60 X 80)	7450 **	8630	80	60	€ 24.032
W30F	4 WK	245	810 X 859 X 2340	30 X EN (60 X 40) - GN 1/1	7150 **	9820	90	66	€ 25.506



LA VISION SUR TRAVAILLER MULTIFONCTION

VISION F: -40°C/+65°C Blast Chilling 2.0

AU-DELÀ DU REFROIDISSEMENT RAPIDE!

- Fonctions: comme MODI UP: Soft & Hard Chilling pour refroidissement et surgélation Rapide et conservation après (cycle manuel)
- Fonctions: comme MODI ACTIVE : décongélation contrôlée des denrées alimentaires, maintien au chaud (+65°C), dessiccation, fermentation contrôlée et cristallisation de chocolat. Dessiccation de fruits et légumes, champignons, fruits de mer pour conserver les extraits pour longtemps Régulation active de l'humidité pour la fermentation contrôlée et pour la cristallisation de chocolat.
- Fonction supplémentaire VISION F: fermentation de yoghourt, ensuite refroidissement à +3°C, par exemple la nuit, pour être prêt pour le petit déjeuner.
- Fonction nettoyage supplémentaire VISION F: "steam sanitization": nettoyer les surfaces avec des détergents, vapeur chaude, refroidissement ventilé, ... prêt.
- Livre de recettes, facile à personnaliser, avec entre autres des séquences, alarmes, sécurités, ...
- DEVOTE® system: Dynamic Evolution Temperature: le système reconnaît le chargement (poids, forme, température initiale) et adapte le cycle.

EXECUTION

- Touch Screen 7" avec une vitre renforcée.
- Intérieur solide en inox embouti et éclairage LED intégré.
- Sonde de cœur, intégrée dans la contre-porte de manière pratique.
- Rayonnage, facilement amovible pour un nettoyage aisé.
- Porte robuste d'une épaisseur de 80mm.
- Paramètres réglables: temps – température – humidité – vitesse d'air – ou DEVOTE entièrement automatique.

THE VISION AT MULTIFUNCTIONAL WORK

VISION F: -40°C/+65°C Blast Chilling 2.0

BEYOND BLAST CHILLING!

- Functions like MODI UP: Soft & Hard Chilling for blast chilling and blast freezing and conservation afterwards (manual cycle)
- Functions like MODI ACTIVE : controlled food thawing, (warm) hold function (+65°C), drying, controlled fermentation function and chocolate crystallization Drying fruits and vegetables, mushrooms, sea food in order to preserve the extracts for a long time Active humidity control for the controlled fermentation and for the chocolate crystallization
- Extra function VISION F: yoghurt fermentation, and chilling down afterwards to +3°C, for example at night, to be ready for breakfast.
- Extra cleaning function VISION F: "steam sanitization" : cleaning surfaces with detergent spray, hot steam, ventilated chilling down, ... ready.
- Easy customizable recipe book, with sequences, securities, alerts, etc, ...
- DEVOTE® system: Dynamic Evolution Temperature: the system recognizes the loading (weight, form, initial temperature) and adapts the cycle.

EXECUTION

- Touch Screen 7" with heavy duty tempered glass.
- Interior with solid embossed stainless steel, with integrated LED lighting.
- Core probe integrated in the inner door side in a handy way.
- Easy movable racks and slides for a simple cleaning.
- Solid door of 80mm thickness.
- Adjustable parameters: time – temperature – humidity – air speed – full automatic DEVOTE.

HORECA
CATERING
RETAIL

VISION NUVO

coldline

NUVŌ™

VISION NUVO: -40°C/+85°C Blast Chilling 3.0

Nog verder dan snelkoelen met alle functies van VISION F

- Extra functie VISION NUVO: pasteurisatie: hittebehandeling voeding, tijd-temperatuur combinatie om eventuele (niet-sporevormende) schadelijke micro-organismen te doden
- Extra functie VISION NUVO: lage temperatuur "steam cooking" : betere bewaring organoleptische eigenschappen smaak, geur, kleur + automatische cook & chill: snelkoelen automatisch nadien.

Nettement au-delà du refroidissement rapide avec toutes les fonctions de VISION F.

- Fonction supplémentaire VISION NUVO: pasteurisation: traitement thermique nourriture, combinaison temps-température pour tuer des micro-organismes (non-sporogènes) éventuelles et nocives.
- Fonction supplémentaire VISION NUVO: « cuisson à vapeur » basse température: meilleure conservation des caractéristiques organoleptiques comme goût, couleur, saveur + « cook & chill »: refroidissement rapide automatiquement après la cuisson.

Far beyond blast chilling with all the functions of VISION F.

- Extra function VISION NUVO: pasteurization: heat treatment of food, time – temperature combination, in order to kill eventual (not spore forming) harmful micro-organisms.
- Extra function VISION NUVO: low temperature steam cooking: better conservation of organoleptic qualities like taste, colour, flavour + automatic cook & chill: automatic blast chilling after the cooking.



W14NUVO



(*): -10°C
(**): 400/3/50 V


VISION - NUVO : BLAST CHILLERS										
TYPE	STOCK	KG	EXT mm		W	W	KG +10°C	KG -18°C	€ EXCL	
W5NUVO	4 WK	120	780 X 859 X 853	5 X EN (60 X 40) - GN 1/1	1930	1528 *	22	17	€ 10.535	
W6NUVO	4 WK	135	780 X 859 X 913	6 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2170	2084 *	27	21	€ 10.859	
W7NUVO	4 WK	145	780 X 859 X 1093	7 X EN (60 X 40) - GN 1/1	2450	2084 *	34	24	€ 11.577	
W10NUVO	4 WK	195	780 X 859 X 1563	10 X EN (60 X 40) - GN 1/1	5620 **	5440	50	40	€ 14.930	
W14NUVO	4 WK	205	780 X 859 X 1778	14 X EN (60 X 40) - GN 1/1	5700 **	5440	70	56	€ 16.729	
W30NUVO	4 WK	245	810 X 859 X 2340	30 X EN (60 X 40) - GN 1/1	7150 **	9820	90	66	€ 27.616	

VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL


coldline

MODI & VISION

BLAST CHILLERS - BLAST FREEZERS 2.0 - VISION

 criterium	MODI UP -40°C/+10°C	MODI ACTIVE -40°C/+65°C	VISION F -40°C/+65°C	VISION NUOVO -40°C/+85°C
snelkoelen	●	●	●	●
snelvriezen	●	●	●	●
manuele cyclus (bewaring)	●	●	●	●
gecontroleerd ontdooien		●	●	●
rijzen - remrijzen (geen vochtregeling)		●	●	●
drogen		●	●	●
(warm) houdfunctie		●	●	●
chocolade kristallisatie		●	●	●
yoghurt fermentatie			●	●
stoomreiniging			●	●
pasteurisatie				●
lage temperatuur bereiding				●

 critère	MODI UP -40°C/+10°C	MODI ACTIVE -40°C/+65°C	VISION F -40°C/+65°C	VISION NUOVO -40°C/+85°C
refroidissement rapide	●	●	●	●
surgélation rapide	●	●	●	●
cycle manuel (conservation)	●	●	●	●
décongélation contrôlée		●	●	●
fermentation-fermentation contrôlée		●	●	●
dessiccation		●	●	●
fonction maintien (au chaud)		●	●	●
cristallisation du chocolat		●	●	●
fermentation de yaourt			●	●
nettoyage à la vapeur			●	●
pasteurisation				●
cuisson basse température				●

 criterion	MODI UP -40°C/+10°C	MODI ACTIVE -40°C/+65°C	VISION F -40°C/+65°C	VISION NUOVO -40°C/+85°C
blast chilling	●	●	●	●
blast freezing	●	●	●	●
manual cycle (conservation)	●	●	●	●
controlled thawing		●	●	●
fermentation -controlled fermentation		●	●	●
drying		●	●	●
(warm) hold function		●	●	●
chocolate crystallization		●	●	●
yoghurt fermentation			●	●
steam cleaning			●	●
pasteurisation				●
low temperature cooking				●

VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL

RETARDER PROVERS

VISION RETARDER PROVERS

-30°C/+40°C of/ou/or -5°C/+40°C

- **Functies rijzen:** ofwel gedurende continue cyclus, ofwel gedurende een bepaalde tijdsduur, met instelling temperatuur, ventilatie en vochtigheid.
- **Functies remrijzen:** maakt het mogelijk om een bepaald tijdstip te kiezen, waarop het rijzen moet starten. hierbij 5 fazen:
 - 1) Stoppen van de gistactiviteit, door de temperatuur van het deegmengsel snel naar beneden te halen.
 - 2) Houden van de temperatuur $< +3^{\circ}\text{C}$ om de gistcellen in slaap te houden.
 - 3) Reactivatie: ontwakken van de gistcellen door de temperatuur langzaam omhoog te brengen.
 - 4) Rijzen: bij een bepaalde hoger ingestelde temperatuur en vochtigheid gebeurt het eigenlijke rijzproces.
 - 5) Stockage: het deeg wordt op een bepaalde temperatuur en vochtigheid gehouden tot aan het bakproces.
- **Extra functies:** geventileerde of half-statische bewaring bij ofwel $-30^{\circ}\text{C}/+15^{\circ}\text{C}$ of $-5^{\circ}\text{C}/+15^{\circ}\text{C}$, gecontroleerd ontdooien voeding tegen bacteriegroei, chocoladekristallisatie met verlaagde luchtvochtigheid.
- **Extra functie diepvriesversie -30°C :** bewaring roomijs en allerhande ijsproducten en desserts in ideale omstandigheden.

UITVOERING

- Touch Screen 7" met stevig getemperd glas.
 - Luchtgeleiding- tunnelsysteem om een goede doorcoeling te krijgen zonder uitdrogen van het product.
 - Regelbare bevochtiger met ingebouwde filter (met wisselpatronen) voor een perfect rijzen van het deeg.
 - Geïntegreerde ledverlichting.
 - Handig verwijderen rekwerk voor een eenvoudige reiniging.
 - Stevige deur van 80mm dikte.
 - Instelbare parameters: tijd – temperatuur – vochtigheid – luchtsnelheid.
- **Fonctions fermentation:** ou bien durant cycle continu, ou bien durant une certaine durée, avec réglage de température, ventilation ou humidité.
 - **Fermentation contrôlée:** permettant de choisir un moment déterminé où la fermentation démarre; il y a ici 5 phases:
 - 1) Arrêter l'activité des levures, en refroidissant rapidement la température de le mélange de pâte.
 - 2) Maintien de la température $< +3^{\circ}\text{C}$ afin de faire endormir les levures.
 - 3) Réactivation: les levures se réveillent en montant doucement en température.
 - 4) Fermentation: à une certaine température et humidité plus élevées le vrai processus de fermentation se déroule.
 - 5) Stockage: la pâte est maintenue à une certaine température et humidité jusqu'au procès de cuisson.



VISION AF80

- **Fonctions supplémentaires:** conservation ventilée ou semi-statique à ou bien $-30^{\circ}\text{C}/+15^{\circ}\text{C}$ ou $-5^{\circ}\text{C}/+15^{\circ}\text{C}$, décongélation contrôlée des denrées alimentaires contre la prolifération de bactéries et cristallisation de chocolat avec humidité d'air réduite.
- **Fonction supplémentaire version négative -30°C :** conservation crème glacée et autres produits « semi-froids » et desserts dans des conditions idéales.

EXECUTION

- Touch Screen 7" avec une vitre durable tempérée.
- Système de gainage d'air obtenant une bonne réfrigération sans dessèchement des marchandises.
- Humidificateur réglable, avec filtre intégré (avec cartouches de rechange) pour une fermentation parfaite de la pâte.
- Eclairage LED intégré.
- Rayonnage, facilement amovible pour un nettoyage aisé
- Porte robuste d'une épaisseur de 80mm.
- Paramètres réglables: temps – température – humidité – vitesse d'air.

coldline

VISION



VISION JF80



VISION RETARDER PROVERS

-30°C/+40°C of/ou/or -5°C/+40°C

- **Functions proving:** either continuous cycle, or during a certain time (manual proving), with temperature, humidity and air speed set.
- Functions retarder prover:** allows to program the dough proving at a given time, here 5 phases:
 - 1) Stopping yeast activity, by dropping rapidly the temperature of the dough mixture.
 - 2) Holding the temperature < +3°C to keep the yeast cells in sleep.
 - 3) Reactivation: gradually rise the temperature to regenerate slowly yeast activity.
 - 4) Proving: temperature and humidity increase up to the higher set value, the proper fermentation of the dough is taking place.
 - 5) Storage: the dough is held at controlled temperature and humidity until the baking process.
- Extra functions:** ventilated or semi-static conservation at either -30°C/+15°C of -5°C/+15°C, controlled food thawing against bacteria development and chocolate crystallization with reduced air humidity.
- Extra function freezer version -30°C:** conservation of ice and other frozen products and desserts in ideal circumstances.

EXECUTION

- Touch Screen 7" with heavy duty tempered glass.
- Air tunnel system in order to get a good chilling without product drying.
- Adjustable humidification system, with integrated filter (with spare cartridges) for a perfect dough fermentation
- Integrated LED lighting
- Easy movable racks and slides for a simple cleaning
- Solid door of 80mm thickness
- Adjustable parameters: time – temperature – humidity – air speed

VISION - HORECA
VISION - CATERING
VISION - RETAIL

STORAGE UNITS

VISION STORAGE

-30°C/+15°C of/ou/or -5°C/+15°C

- **Functies:** geventileerde of half-statische bewaring bij ofwel -30°C/+15°C of -5°C/+15°C, gecontroleerd ontdooien voeding tegen bacteriegroei, chocoladekristallisatie met verlaagde luchtvochtigheid.
- **Extra functies diepvriesversie -30°C:** bewaring roomijs en allerhande ijsproducten en desserts in ideale omstandigheden.

UITVOERING

- Touch Screen 7" met stevig getemperd glas.
- Luchtgeleiding- tunnelsysteem om een goede doorkoeling te krijgen zonder uitdrogen van het product.
- Geïntegreerde ledverlichting.
- Handig verwijderen rekwerk voor een eenvoudige reiniging.
- Stevige deur van 80mm dikte.
- Instelbare parameters: temperatuur – vochtigheid – luchtsnelheid.



coldline

VISION

VISION STORAGE

-30°C/+15°C of/ou/or -5°C/+15°C

- **Fonctions:** conservation ventilée ou semi-statique à ou bien -30°C/+15°C ou -5°C/+15°C, décongélation contrôlée des denrées alimentaires contre la prolifération de bactéries et cristallisation de chocolat avec humidité d'air réduite.
- **Fonction supplémentaire version négative -30°C:** conservation crème glacée et autres produits « semi-froids » et desserts dans des conditions idéales.

EXECUTION

- Touch Screen 7" avec une vitre renforcée.
- Système de gainage d'air pour une bonne réfrigération sans dessèchement des marchandises.
- Eclairage LED intégré.
- Rayonnage, facilement amovible pour un nettoyage aisé.
- Porte robuste d'une épaisseur de 80mm.
- Paramètres réglables: température – humidité – vitesse d'air.

VISION STORAGE

-30°C/+15°C of/ou/or -5°C/+15°C

- **Functions:** ventilated or semi-static conservation at either -30°C/+15°C of -5°C/+15°C, controlled food thawing against bacteria development and chocolate crystallization with reduced air humidity.
- Extra function freezer version -30°C: conservation of ice and other frozen products and desserts in ideal circumstances

EXECUTION

- Touch Screen 7" with heavy duty tempered glass
- Air tunnel system in order to get a good chilling without product drying.
- Integrated LED lighting .
- Easy movable racks and slides for a simple cleaning.
- Solid door of 80mm thickness.
- Adjustable parameters: temperature – humidity – air speed



VISION TCAS17

VISION - INDUSTRIE VISION - INDUSTRIE VISION - INDUSTRY

BLAST CHILLERS

VISION INDUSTRIE - BLAST CHILLING 3.0 -40°C -> +10°C/+65°C/+85°C

FUNCTIES EN VERSIES

- **U-versie 40°C/+10°C: functies zoals MODI UP:** Soft & Hard Chilling voor snelkoelen en snelvriezen en bewaring nadien (manuele cyclus).
- **F-versie 40°C/+65°C:** functies zoals MODI ACTIVE: gecontroleerd ontdooien voeding, koudhoud-functie (serveertemperatuur roomijs, desserts,...), remrijfsfunctie.
- **F-versie:** extra reinigingsfunctie VISION F: "steam sanitisation": met detergentspray oppervlakten reinigen, hete stoom, geventileerd afkoelen, ... klaar.

Gemakkelijk te personaliseren receptenboek met sequenties, beveiligingen, alarmen, etc....

- **NUVO-versie -40°C/+85°C:** extra functie VISION NUVO: pasteurisatie: hittebehandeling voeding, tijd-temperatuur combinatie om eventuele (niet-sporevormende) schadelijke micro-organismen te doden.
- **NUVO-versie: extra functie VISION NUVO:** lage temperatuur "steam cooking": betere bewaring organoleptische eigenschappen smaak, geur, kleur + automatische cook & chill: snelkoelen automatisch nadien.
- **DEVOTE® system:** Dynamic Evolution Temperature: het systeem herkent de belading (gewicht, vorm, begintemperatuur) en past de cyclus erop aan.

UITVOERING:

- Touch Screen 7" met stevig getemperd glas.
- Binnenkant uit stevige gewafelde RVS met geïntegreerde ledverlichting.
- Kernvoeler handig opgeborgen in binnendeurblad.
- Handig verwijderen rekwerk voor een eenvoudige reiniging.
- Dikke industriële wanden van 100mm dikte, met drufvereffener.
- Elektronisch expansieventiel voor lager energieverbruik en precieze werking.
- Instelbare parameters: tijd – temperatuur – vochtigheid – luchtsnelheid – of volautomatische DEVOTE.

VISION INDUSTRIE - BLAST CHILLING 3.0 -40°C -> +10°C/+65°C/+85°C

FONCTIONS ET VERSIONS

- **Version U 40°C/+10°C: fonctions: comme MODI UP:** Soft & Hard Chilling pour refroidissement et surgélation Rapid et conservation après (cycle manuel) .
- **Version F : 40°C/+65°C:** fonctions comme MODI ACTIVE: décongélation contrôlée des denrées alimentaires, maintien au froid (température de service glace, desserts), fermentation contrôlée.
- **Version F:** fonction nettoyage supplémentaire VISION F: "steam sanitization": nettoyer les surfaces avec des détergents, vapeur chaude, refroidissement ventilé, ... prêt.

Livre de recettes, facile à personnaliser, avec entre autres des séquences, alarmes, sécurités, ...

- **Version NUVO -40°C/+85°C:** fonction supplémentaire VISION NUVO: pasteurisation: traitement thermique nourriture, combinaison temps- température pour tuer des micro organismes (non-sporulant) éventuelles et nocives
- **Version NUVO: fonction supplémentaire VISION NUVO:** « cuisson à vapeur » basse température: meilleure conservation des caractéristiques organoleptiques comme goût, couleur, saveur + « cook & chill »: refroidissement rapide automatiquement après la cuisson
- **DEVOTE® system:** Dynamic Evolution Temperature: le système reconnaît le chargement (poids, forme, température initiale) et adapte le cycle.

EXECUTION:

- Touch Screen 7" avec une vitre renforcée.
- Intérieur solide habillé par de l'inox bouchonné avec éclairage LED intégré.
- Sonde à cœur, intégrée dans la contre-porte de manière pratique.
- Rayonnage, facilement amovible pour un nettoyage aisé.
- Parois industrielles d'une épaisseur de 100mm, avec soupape de décompression.
- Détendeur électronique pour moins de consommation d'énergie et plus de précision.
- Paramètres réglables: temps – température – humidité – vitesse d'air – ou DEVOTE entièrement automatique.



coldline

VISION

VISION INDUSTRIE - BLAST CHILLING 3.0

-40°C -> +10°C/+65°C/+85°C

🇬🇧 FONCTIONS ET VERSIONS

- **U-version 40°C/+10°C: functions like MODI UP:** Soft & Hard Chilling for blast chilling and blast freezing and conservation afterwards (manual cycle)
- **F-version 40°C/+65°C:** functions like MODI ACTIVE: controlled food thawing, (cold) hold function (serve temperature ice, desserts), controlled fermentation function.
- **F-version:** extra cleaning function VISION F: "steam sanitization" cleaning surfaces with detergent spray, hot steam, ventilated chilling down, ... ready.

Easy customizable recipe book, with sequences, securities, alerts, etc, ...

- **NUVO-version -40°C/+85°C: extra function VISION NUVO:** pasteurization: heat treatment of food, time – temperature combination, in order to kill eventual (not spore forming) harmful micro-organisms.
- **NUVO-version: extra function VISION NUVO:** low temperature steam cooking : better conservation of organoleptic qualities like taste, colour, flavour + automatic cook & chill: automatic blast chilling after the cooking.
- **DEVOTE® system:** Dynamic Evolution Temperature: the system recognizes the loading (weight, form, initial temperature) and adapts the cycle.

EXECUTION:

- Touch Screen 7" with heavy duty tempered glass
- Interior with solid embossed stainless steel, with integrated LED lighting.
- Core probe integrated in the inner door side in a handy way
- Easy movable racks and slides for a simple cleaning
- Solid industrial walls of 100mm thickness, with pressure equalisation.
- Electronic expansion valve for less energy consumption and more precision.
- Adjustable parameters: time – temperature – humidity – air speed – or full automatic DEVOTE.



(*): -10°C/+45°C
(**): 400/3/50 V

VISION - INDUSTRIE - INDUSTRIE - INDUSTRY : U-VERSION BLAST CHILLERS



TYPE	STOCK	KG	EXT mm		W	W	KG +10°C	KG -18°C	€ EXCL
W151KUR-2D	6 WK	1245	1600 X 3640 X 2510	3 X EN (60 X 80) - GN 2/1	3810	61,83 *	600	480	€ 75.490
W150LKUR-2D	6 WK	1300	1850 X 3640 X 2510	3 X (100 X 100) - GN 2/1	6400	68,94 *	600	480	€ 86.549
W200KUR-2D	6 WK	1620	1600 X 4680 X 2510	4 X EN (60 X 80) - GN 2/1	5080	52,86 *	640	480	€ 90.941
W201KUR-2D	6 WK	1640	1600 X 4680 X 2510	4 X EN (60 X 80) - GN 2/1	5080	82,44 *	800	640	€ 100.036
W202KUR-2D	6 WK	1655	1600 X 4680 X 2510	4 X EN (60 X 80) - GN 2/1	8540	91,92 *	1040	800	€ 110.042
W200LKUR-2D	6 WK	1715	1850 X 4680 X 2510	4 X (100 X 100) - GN 2/1	8540	91,92 *	800	640	
W250LKUR-2D	6 WK	2130	1850 X 5720 X 2510	5 X (100 X 100) - GN 2/1	10670	114,90 *	1000	800	
W300LKUR-2D	6 WK	2545	1850 X 6760 X 2510	6 X (100 X 100) - GN 2/1	12810	137,88 *	1200	960	

Gedemonteerd geleverd - livraison démontée - supplied disassembled.

Opties op vraag: vloerdrempel, CO2, ... - options sur demande: rampe de sol, CO2, ... - options on request: ramp, CO2, ...

VISION - INDUSTRIE
VISION - INDUSTRIE
VISION - INDUSTRY



COLDLINE COSMO HUB MONITORING



DE VISIE OP MORGEN

Innovatieve Wifi technologie: die het mogelijk maakt om al uw Coldline toestellen te koppelen aan een VISION en de data te bewaken vanaf uw smartphone.

Elk VISION of MODI toestel is een Cosmo HUB, uitgerust voor communicatie, die geregeld wordt geüpdatet.

24/7 bewaking mogelijk, met rapportage storingen, bij voorbeeld spanningsuitval, verkeerd gebruik, of sterk afwijken van de parameters. Zo kan u efficiëntie nastreven.

LA VISION SUR DEMAIN

La technologie Wifi innovatrice: vous permettant de connecter tous vos appareils Coldline à un VISION et de surveiller les données de votre smartphone.

Tout VISION ou MODI est un Cosmo HUB, avec un dispositif de communication, régulièrement mis à jour.

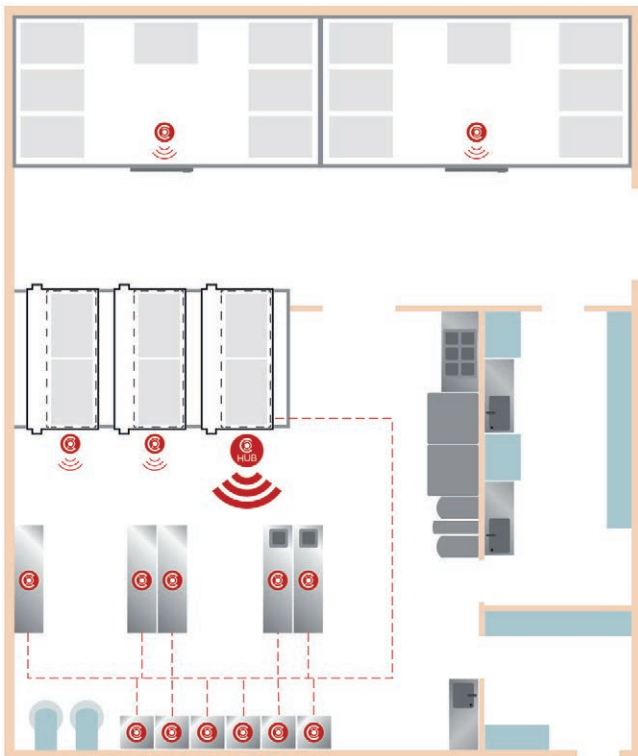
Surveillance 24/7 possible, avec rapport d'anomalies, par exemple coupure de courant, usage fautif, ou déviation important des paramètres. Ainsi vous êtes en mesure d'obtenir un maximum d'efficacité.

THE VISION ON TOMORROW

Innovative Wi-Fi technology: that allows you to connect all of the Coldline appliances in your workshop to a VISION and monitor the data from your smartphone.

Every VISION or MODI appliance is a Cosmo HUB, equipped with a communication device, being updated periodically.

24/7 monitoring is possible, with reporting of troubles, power supply cut or faulty use e.g., or significant differences with the ideal parameters. In this way you can reach maximum of efficiency.



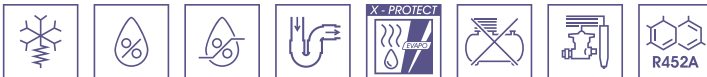
INDUSTRIE
INDUSTRIE
INDUSTRY

FRIGINOX 
LE FROID PROFESSIONNEL

EF KITS

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

(**): 400/3/50 V

KOELTECHNISCHE GEDEELTES EF - ENSEMBLES FRIGORIFIQUE EF - COLD KIT EF

TYPE	STOCK	 +10°C	 -18°C			
EF-A-MX1 TS7	5 WK	80	40	75	2700 **	600 X 240 X 1860
EF-A-MX1X TS7	5 WK	110	50	75	2700 **	600 X 240 X 1860
EF-B-MX2 TS7	5 WK	160	80	115	4400 **	800 X 350 X 1860
EF-B-MX2X TS7	5 WK	220	100	115	4400 **	800 X 350 X 1860
EF-B-MX29SX TWIN TS7	5 WK	220	100	250	8200 **	2 X (800 X 350 X 1860)
EF-C-MX3X TS7	5 WK	240	110	145	6800 **	900 X 395 X 1860
EF-C-MX3X TS7	5 WK	330	140	145	6800 **	900 X 395 X 1860
EF-D-MX4 TS7	5 WK	320	150	145	7300 **	1190 X 375 X 1860
EF-D-MX4X TS7	5 WK	400	180	145	7300 **	1190 X 375 X 1860
EF-D-MX6 SX TS7	5 WK	320	150	150	10800 **	1190 X 375 X 1860
EF-E-MX4SX TWIN TS7	5 WK	400	180	280	10800 **	2 X (1170 X 325 X 1860)
EF-F-MX6SX TWIN TS7	5 WK	640	280	440	10800 **	2 X (1485 X 425 X 1860)

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS

OPTIE 1	Optie gemengd gebruik - option usage mixte - option blast freezing.
OPTIE 2	CO2 60 BAR (excl. expansie-en magneetventiel - détenteur et électrovanne non fournis - without expansion and magnetic valve).
OPTIE 3	CO2 90 BAR (excl. expansie-en magneetventiel - détenteur et électrovanne non fournis - without expansion and magnetic valve).
OPTIE 4	Inox lekbak - bac d'écoulement inox - stainless steel drain pan.
OPTIE 5	Expansieventiel R448/R449A - détenteur R448/449A - expansion valve R448/449A.

COVERING ALL ACTIVITIES

■ Waarom er een verschil is tussen afkoelen en bewaren.

criterium	presentatiekoeling	bewaring	portioneren	snelkoelen & snelvriezen	multifunctioneel toestel
volume	relatief groot	relatief groot	compact	relatief klein	relatief klein en compact
temperatuur	zo constant mogelijk	constant gedurende lange periode	constant gedurende kortere periode	heel snel temperatuuddaling	kan snel variëren als nodig
relatieve vochtigheid	belangrijk	belangrijk, mede bepaald door verdampersgrootte	wel belangrijk ondanks kortere verblijftijd	geen belang vanwege korte verblijftijd	kan snel variëren als nodig
verdampers	afgestemd op bepaalde temperatuur en vochtigheidsgraad	afgestemd op bepaalde temperatuur en vochtigheidsgraad	afgestemd op bepaalde temperatuur en vochtigheidsgraad	heel groot om capaciteit te leveren zonder veel uitdrogen	net als koelunit aangepast aan vele functies
ventilatiesnelheid	relatief gering tegen uitdrogen	relatief gering tegen uitdrogen	relatief gering tegen uitdrogen	heel groot om capaciteit te leveren	kan snel variëren als nodig
verblijftijd	relatief kort	relatief lang	relatief kort	zo kort mogelijk	relatief lang, product stapt over naar volgende functie
servicegraad	groot, veel in en uit	veel deuropeningen per dag	veel deuropeningen per dag	geen/weinig deuropening per cyclus	weinig deuropening

■ Pourquoi il y a une différence entre le refroidissement et la conservation.

critère	froid de présentation	conservation	portionnement	refroidissement & surgélation rapide	appareil multifonctionnel
volume	relativement grand	relativement grand	plus compact	relativement petit	relativement petit et compact
température	aussi constant que possible	constant durant longue période	constant durant durée plus courte	chute de température très rapide	peut vite varier si nécessaire
humidité relative	importante	important, aussi déterminée par la taille de l'évaporateur	quand même important, malgré durée plus courte	pas d'importance car durée de séjour courte	peut vite varier si nécessaire
évaporateur	adapté à une température et humidité spécifiques	adapté à une température et humidité spécifiques	adapté à une température et humidité spécifiques	très grand pour fournir de la capacité sans trop de dessèchement	tout comme le groupe frigorifique, adapté aux plusieurs fonctions
vitesse de ventilation	relativement modérée contre le dessèchement	relativement basse contre le dessèchement	relativement basse contre le dessèchement	très haute pour fournir de la capacité	peut vite varier si nécessaire
durée de séjour	relativement courte	relativement longue	relativement courte	si court que possible	relativement long, produit passe à une prochaine fonction
taux de service	haut, beaucoup de va et vient	beaucoup d'ouvertures de portes par jour	beaucoup d'ouvertures de portes par jour	pas/peu d'ouvertures de portes par jour	peu d'ouvertures de portes par jour

■ Why there is a difference between chilling and conservation.

criterion	presentation refrigeration	conservation	portioning	blast chilling & freezing	multifunctional appliance
volume	relatively big	relatively big	compact	relatively small	relatively small and compact
temperature	as constant as possible	constant during long period of time	constant during shorter period of time	very fast temperature drop	can quickly vary if necessary
relatif humidity	important	important, also determined by evaporator size	still important despite shorter period of time	not important since short retention time	can quickly vary if necessary
evaporator	determined at certain temperature and humidity	determined at certain temperature and humidity/evaporator size	determined at certain temperature and humidity	very big to deliver capacity without too much drying out	just like the condensing unit adapted at the multiple functions
ventilation speed	relatively low against drying out	relatively low against drying out	relatively low against drying out	very high to deliver capacity	can quickly vary if necessary
retention time	relatively short	relatively low	relatively short	as short as possible	relatively long, product is stepping to a next function
service degree	high, many in & outs	many door opening per day	many door opening per day	no/few door opening	few door opening



LIJST MET ICONEN - LISTE DES ICÔNES - LIST OF ICONS

	1	Koeltoestel met groep / koelunit. Appareil avec groupe frigorifique. Appliance with condensing unit.		25	Koudemiddel. Réfrigérant. Refrigerant.
	2	Koeltoestel zonder groep / koelunit. Appareil sans groupe frigorifique. Appliance with condensing unit.		26	Automatisch herverdampen ontdooiwater. Réévacuation automatique des eaux de dégivrage. Automatic re-evaporation of defrost water.
	3	Koeling / positieve temperatuur. Froid positif / frigo. Refrigerator / positive temperature.		27	Verlichting. éclairage. Lighting.
	4	Diepvries / negatieve temperatuur. Froid négatif / congélation. Freezer / negative temperature.		28	Benedenkoeling. Réserve réfrigéré en bas. Chilled storage underneath.
	5	Buitenkant in RVS Extérieur inox. Stainless steel exterior.		29	Expansieventiel. Détendeur. Expansion valve.
	6	Buitenkant in skinplate. Extérieur tôle plastifiée. Skinplate exterior.		30	Capillair. Capillaire. Capillary tube.
	7	Buitenkant in verlakt staal. Extérieur laqué. Laquered exterior.		31	Zonder expansieventiel. Sans détendeur. Without expansion valve.
	8	Binnenkant in RVS. Intérieur inox. Stainless steel interior.		32	Zonder thermostaat. Sans thermostat. Without thermostat.
	9	Binnenkant in kunststof. Intérieur plastique (ABS). Plastic (ABS) interior.		33	Isolatie dikte. Épaisseur d'isolation. Insulation thickness.
	10	Binnenkant in verlakt staal. Intérieur laqué. Laquered interior.		34	Behandelde verdamp(er) (coating). Évaporateur traité. Coated evaporator.
	11	Aantal niveaus (+ bodem). Nombre de niveaux (+sol). Number of levels (+bottom).		35	Kataforese behandelde verdamp(er) (kataforese coating). Évaporateur traité cataphorèse. Cataphoresis protected evaporator.
	12	Soort niveaus: rooster RVS, rooster verlakt, plaat RVS, plaat verlakt. Type of level: stainless steel grid, laquered grid, stainless steel plate, laquered plate.		36	Dimensionering tot. Dimensionnement jusqu'à. Dimensioning up to.
	13	Aantal deuren / deurtjes. Nombre de portes / partillons. Number of doors.		37	Deur met slot en sleutel. Porte avec serrure a clef. Door with lock and key.
	14	Werktemperatuur (temperatuur- klimaatklasse). Température de fonctionnement (classe climatique). Working temperature (climate class).		38	Aansluitspanning (V/P/Hz). Tension - phases - fréquence. Tension - phases - frequency.
	15	Temperatuurbereik (standaardcondities). Plage de température (conditions standard). Temperature range (standard conditions).		39	Evacuatie water naar afvoer. Évacuation d'eau vers l'égout. Water evacuation to drainage pipe.
	16	Geventileerde koeling / verdamp(er). Froid / évaporateur ventilé. Ventilated evaporator.		40	Afmetingen interieur (BxDxH). Dimensions intérieur. Dimensions interior.
	17	Statische koeling. Froid / évaporateur statique. Static evaporator.		41	Afmetingen exterieur (BxDxH). Dimensions extérieur. Dimensions exterior.
	18	Automatische ontdooing. Dégivrage automatique. Automatic defrost.		42	Gewicht. Poids. Weight.
	19	Manuele / hand ontdooing. Dégivrage manuel. Manual defrost.		43	Inhoud. (**) Volume. (**) Capacity. (**)
	20	Heetgasontdooing. Dégivrage par gaz chauds. Hot gas defrost.		44	Geïnstalleerd elektrisch vermogen (W), bij versie met koelunit. Puissance électrique installée (W), version avec groupe. Power rate (W), version with condensing unit.
	21	Ontdooing met volledige cyclusinversie. Dégivrage par inversion totale de cycle. Defrost with total cycle inversion.		45	Elektrisch verbruik (kWh), bij versie met koelunit. Consommation électrique (kWh), version avec groupe. Electric consumption (kWh), version with condensing unit.
	22	Ontdooing met weerstanden. Dégivrage par résistances. Heaters defrost.		46	Geïnstalleerd elektrisch vermogen (kVA). Puissance électrique installée (kVA). Power rate (kVA).
	23	Vochtregeling. Réglage d'humidité. Humidity control.		47	Koelvermogen (W) bij ... °C. (*) Puissance frigorifique (W) à. (*) Cooling power (W) at. (*)
	24	Vochtgehalte (gemiddelde relatieve vochtigheid bij benadering). Taux d'humidité relative (en moyenne). Relative humidity level (average).		48	Waterverbruik koeling per kg ijs. Consommation d'eau réfrigération par kg glace produite. Water consumption refrigeration per kg produced ice.

LIJST MET ICONEN - LISTE DES ICÔNES - LIST OF ICONS

	49 Elektronische thermostaat met digitale aflezing. <i>Thermostat électronique avec affichage digital.</i> Electronic controller with digital display.		64 Lading per snelvriescyclus (MAX, kg). <i>Charge par cycle de surgélation rapide (MAX, kg).</i> Loading per blast freezing cycle (MAX, kg).
	50 Mechanische thermostaat. <i>Thermostat mécanique.</i> Mechanical thermostat.		65 Voor temperatuur: positief + / - negatief. <i>Pour température: positive + / - négative.</i> For temperature: positive + / - negative.
	51 Binnen- en buitenkant in skinplate. <i>Intérieur et extérieur tôle plastifiée.</i> Interior and exterior in skinplate.		66 Demontabel (demonteerbaar). <i>Démontable.</i> Easily disassembled.
	52 Binnen- en buitenkant in RvS. <i>Intérieur et extérieur en inox.</i> Stainless steel interior and exterior.		67 Niet-demontabel / monovolume. <i>Monocoque.</i> Non-dismantable.
	53 RAL kleuren. (***) <i>Couleurs RAL. (***)</i> RAL colours. (***)		68 Half-demontabel / modulair. <i>Semi-démontable / modulaire.</i> Half-dismantable / modular.
	54 ABET Laminati kleuren. (***) <i>Couleurs ABET Laminati. (***)</i> ABET Laminati colours. (***)		69 Warmhoudtoestel. <i>Appareil maintien au chaud.</i> Warm hold appliance.
	55 Oscartielle kleuren. (***) <i>Couleurs Oscartielle. (***)</i> Oscartielle colours. (***)		70 Aantal GN's. <i>Nombre de bacs gastronomes.</i> Number of GN containers.
	56 Arneg kleuren. (***) <i>Couleurs Arneg. (***)</i> Arneg colours. (***)		71 Minimumdebiet (kg/min; afhankelijk van factoren). <i>Débit minimal (kg/min; dépend des facteurs).</i> Minimum ice flow (kg/min; depending on factors).
	57 Volle deur. <i>Porte pleine.</i> Solid door.		72 Maximumdebiet (kg/min; afhankelijk van factoren). <i>Débit maximal (kg/min; dépend des facteurs).</i> Maximum ice flow (kg/min; depending on factors).
	58 Glasdeur. <i>Porte vitrée.</i> Glass door.		73 Nominiaal waterdebiet (l/u). <i>Débit d'eau nominale (l/h).</i> Nominal water flow (l/h).
	59 Waterverbruik ijsproductie per kg ijs. <i>Consommation d'eau production glace par kg glace produite.</i> Water consumption ice production per kg produced ice.		74 Brutoprijs toestel zonder BTW. <i>Prix brut appareil sans TVA.</i> Gross price appliance without VAT.
	60 Productie (kg) per 24u. <i>Production (kg) par 24h.</i> Production (kg) per 24h.		75 Transportkar. <i>Chariot de transport</i> Trolley.
	61 Productie (kg) per minuut. <i>Production (kg) par minute.</i> Production (kg) per minute.		76 Maximum afstand <i>Distance maximale.</i> Maximum distance.
	62 Maximum hoogteverschil. <i>Dénivellé maximal.</i> Maximum height difference.		77 2 jaar garantie. <i>Garantie 2 ans.</i> 2 year warranty.
	63 Lading per snelkoelcyclus (MAX, kg). <i>Charge par cycle de refroidissement rapide (MAX, kg).</i> Loading per blast chilling cycle (MAX, kg).		78 Energie efficiëntie index. <i>Indice d'efficacité énergétique.</i> Energy efficiency index.

(*) **Koelvermogen:** maximum aan te sluiten, gebaseerd op versie ingebouwde koelunit en meestal klimaatklasse 3 (omgeving 25°C / 60% RV); koelunit of koelcentrale in buitenopstelling; lagere waarde.
Indien niet vermeld: bij te = 10°C en -30°C (vries)
opgelet: dikwijls gebruiken compressorfabrikanten Cecomaf-conditions (zie FAQ van onze website)

(*) **Puissance frigorifique:** la maximale à brancher, basée sur groupe incorporé et en général classe climatique 3 (ambiance 25°C / 60% HR); groupe ou centrale extérieur: valeur plus basse.
Si pas mentionné: à te = -10°C et -30°C (congé) **attention:** souvent les constructeurs de compresseurs utilisent des conditions Cecomaf (voir FAQ de notre site web)

(*) **Cooling power:** maximum to connect, based on version with built-in unit and normally climat class 3 (ambient 25°C / 60% HR); exterior condensing unit or central compressor rack system: lower value.
If not mentioned: at te = -10°C and -30 °C (freezer) **attention:** often compressor manufacturers are using Cecomaf conditions (see FAQ on our website)

(**) **Inhoud:** gebaseerd op literinhoud.

(**) **Contenance:** basée sur volume en litres.

(**) **Capacity:** based on liter volume.

Koelleidingen: de aansluitdiameters van het toestel geven slechts een indicatie van het koelvermogen, dus niet steeds zomaar te volgen! Gelieve de leidingen te berekenen voor de minste drukval maar met voldoende koudemiddelsnelheid (capaciteit + olieterou).
Refrigeration piping: the pipe diameters of the cabinets are only an indication of cooling rate, do not follow blindly! Please calculate your pipe diameters for the less pressure drop but with sufficient refrigerant speed (refrigeration power + oil return).

Tuyaux frigorifiques: les diamètres de l'appareil ne sont qu'une indication de la puissance frigorifique, ne pas suivre aveuglement! Veuillez calculer vos tuyaux pour la moindre chute de pression mais avec suffisamment de vitesse de réfrigérant (maintien de capacité frigorifique + retour d'huile).

Refrigeration piping: the pipe diameters of the cabinets are only an indication of cooling rate, do not follow blindly! Please calculate your pipe diameters for the less pressure drop but with sufficient refrigerant speed (refrigeration power + oil return).

STOCK: EATC (expected arrival time Crionovo)
Zonder lokale transportregeling tot de Crionovo- klant
Benederend, buiten vakantieperiodes, bij dringendheid te bevragen.
Indien in stock, steeds type met koelunit.

STOCK: EATC (expected arrival time Crionovo)
Sans l'organisation logistique locale au client de Crionovo.
Approximatif, hors périodes de congés, nous consulter en cas d'urgence.
Si en stock, toujours avec groupe incorporé.

STOCK: EATC (expected arrival time Crionovo)
Without the local transport organization to the Crionovo client.
Approximative, except holiday periods, if urgent contact us.
If in stock, always type with integrated unit.

(***)
Veel van deze termen worden nog eens op onze website www.criovno.be verklaard, onder het knopje FAQ.

(***)
Beaucoup de ces notions sont aussi expliquées sur notre site web www.criovno.be, sous le bouton de rubrique FAQ.

(***)
most of these notions are explained also on our website www.criovno.be, under the button FAQ.

Prijzen zijn exclusief BTW en zijn alleen geldig in de desbetreffende maand M1-12. Voor meer specifieke informatie, zie de lijst van iconen hiervoor. Raadpleeg onze algemene voorwaarden op www.criyono.be.

Prix hors TVA et valable uniquement pendant le mois correspondant M1-12. Vous trouverez ci-avant la liste des icônes pour des informations plus spécifiques. Consultez nos conditions générales sur www.criyono.be.

Prices exclude VAT and are only valid during the corresponding month M1-12. For more specific information, see the list of icons here before. Consult our general conditions on www.criyono.be.



CRIONOOM: (Klaverdje van 4 E's)

Econoom: economische investeringen met return on investment. **Ecoloog:** ecologische, milieuvriendelijke en verbruiksgunstige installaties. **Ergonomoom:** ergonomische, mensvriendelijke toestellen. **Effect maker:** efficiënte koeling die winst helpt genereren.

CRIONOME (trèfle à 4 E)

Econome: investissements économiques, qui se remboursent (retour à l'investissement). **Ecologie:** installations écologiques, économiques en consommation. **Ergonomie:** appareils ergonomiques, pratiques en usage. **Efficace:** réfrigération efficace qui aide à générer du bénéfice.

CRIONOME (four-leaf clover of E 's)

Economic: economic investments with return. **Ecologic:** ecological installations, economic in consumption. **Ergonomic:** ergonomic appliances, with very practical use. **Efficient:** efficient refrigeration creating benefice.