



2 JAAR GARANTIE

GARANTIE 2 ANS

# KITCHEN PLUS

## MASTER LINE

Shock koelers en vriezers / Cellules de refroidissement et surgélation



### M20

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
20 x GN1/1  
EN600x400



### MCR20

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
1 TROLLEY RATIONAL/  
CONVOTHERM/GIORIK



### MBF230

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
1 TROLLEY GN1/1  
EN600x400



**M5**

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
5 X GN1/1  
EN600 X 400

**M8**

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
8 x GN1/1  
EN600x400

**M10**

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
10 x GN1/1  
EN600X400

**M15**

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
15 x GN1/1  
EN600x400

**M18**

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
18 x GN1/1  
EN600x400

### TOTALE CONTROLE

5 tot 7 inch 'full touch' touchscreen, naast de standaard blast koel- en vriesfunctie bieden deze toestellen regelbare ventilatie, ontdooi- en sterilisatie functie, traag garen (slow cooking) en optie tot rijkskastmodule. Stijlvol en zeer degelijk design. Standaard voor Gastronorm en Euronorm roosters.

### SNELKOELEN EN SHOCKVRIEZEN

Van 90°C naar 3°C in 90 min en van 90°C naar -18°C in 240 min. Continu proces mogelijk met regeling van ventilator om uitdroging te vermijden. Eigen programmatie zeer eenvoudig te bedienen.

### ONTDOOIFUNCTIE

Ontdooiprogramma dat u een snellere ontdooiing met betere controle geeft bij het ontdooien van bevroren producten.

### KERNNAALDEN

Mogelijkheid tot het plaatsen van 3 kernnaalden of kernprobe met 3 meetpunten. Sonde met één meetprobe kan ook verwarmbaar zijn.

### RAUWE VIS BEHANDELING

Voor de behandeling van bacteriën en ontsmetten van rauwe vis.

### USB UITLEZING

De machines zijn uitgerust met een USB sleutel om alle HACCP gerelateerde data uit te lezen, nieuwe programma's te installeren of alarm functie toe te voegen.

### DROOGFUNCTIE

Voorkomt schimmel en geurtjes en beschermt ook de interne componenten na gebruik.

### STERILISATIE

Als optie kan u de machine uitrusten met een ozonsterilisator die helpt om de properheid van de koelkamer te behouden.

### CONTRÔLE TOTALE

Ecran de 5 à 7 inch 'full touch', avec refroidissement et congélation rapide. Vous pouvez contrôler l'intensité du ventilateur, option de décongélation, stérilisation, cuisson à basse température et une option pour opérer comme chambre de fermentation. Haute finition et ergonomique. Standard pour GN et taille 60 x 40 boulangerie.

### REFROIDISSEMENT RAPIDE ET CONGÉLATION RAPIDE

De 90°C à 3°C en 90 min et de 90°C à -18°C en 240 min. Opération continu possible avec réglage de vitesse du ventilateur pour éviter séchage des produits. Propre programmation est très facile à utiliser.

### PROGRAMME DE DÉCONGÉLATION

Programme de décongélation qui vous permet de décongeler plus vite avec une meilleure contrôle à la décongélation des produits.

### SONDES À CŒUR

Possibilité de placer 3 sonde à cœur ou sonde à cœur avec 3 points de mesure. La sonde avec un point de mesure peut également être chauffée.

### SANITATION DE POISSON CRU

Pour le traitement des bactéries et sanitation de poisson cru.

### LECTURE USB

Les machines sont accessible avec un clef USB pour télécharger tout les données relaté au HACCP, pour ajouter des programmes ou ajouter des alarmes.

### FONCTION DE SÉCHAGE

Evite moisissure et odeurs et protège les composants à l'intérieur de la machine.

### STÉRILISATION

Comme option vous pouvez équiper la machine avec un stérilisateur à ozone pour aider à la maintenance et propreté du refroidisseur.



#### OPTIE

€ 1.397,00

- Rijskast -en slow cooking functie
- 4 stappen programmeerbare rijsp proces
  1. Ontdooien met remmen van gist en rijzen
  2. Temperatuur stijging om voorrijs te starten
  3. Rijzen: rijstijd afwerken tot klaar voor bakken
  4. Rijsp proces stopzetten en bewaren voor uitgesteld bakken
- Laag temperatuur garen: Je kan instellingen als temperatuur, duur, vochtigheid en ventilatie bijregelen om een perfect gaarresultaat te bekomen terwijl de sappigheid en zachtheid van uw producten blijft. (kleur en verloop instelbaar)

#### OPTION

€ 1.397,00

- Fonction de chambre de fermentation et cuisson à basse température
- Programmation de fermentation en 4 étapes
  1. Décongélation contrôlé pour reporter la fermentation
  2. Augmentation de la température
  3. Finir la fermentation, prêt à cuire
  4. Reporter la fermentation pour cuisson reporté
- Cuisson à basse température: Vous pouvez ajuster la température, duration, humidité et ventilation pour obtenir un cuisson parfait sans perdre la succulence et douceur de vos produits.

**M5****€ 5.450**

AANSLUITWAARDE / ALIMENTATION	230V / 1Ph / 50Hz
KOELVERMOGEN / PUISSANCE FRIGORIFIQUE	(-10°C / +45°C) = 1526 W (-40°C / +45°C) = 327 W
KOELMIDDEL / RÉFRIGÉRANT	R452A (GWP 2141)
AFMETINGEN BUITEN / DIMENSIONS EXTÉRIEUR	820 x 730 x 900 mm
BLAST CHILLING / REFROIDISSEMENT RAPIDE	90 °C + 3 °C in 90' = 22 kg
GEWICHT NETTO/BRUTO / POIDS BRUT/NET	105 kg / 115 kg
AFMETINGEN BINNEN / DIMENSIONS INTÉRIEUR	700 x 450 x 375 mm
BLAST FREEZING / SURGÉLATION RAPIDE	90 °C - 18 °C in 240' = 14 kg
VERPAKKING (B X D X H) / EMBALLAGE (B X D X H)	840 x 760 x 1070 mm
VERMOGEN / PUISSANCE	1,2 Kw / 8 A
ONTDOOIING / DÉGIVRAGE	HEET GAS / GAZE CHAUD

**M8****€ 7.255**

AANSLUITWAARDE / ALIMENTATION	230V / 1Ph / 50Hz
KOELVERMOGEN / PUISSANCE FRIGORIFIQUE	(-10°C / +45°C) = 2205 W (-40°C / +45°C) = 349 W
KOELMIDDEL / RÉFRIGÉRANT	R452A (GWP 2141)
AFMETINGEN BUITEN / DIMENSIONS EXTÉRIEUR	820 x 730 x 1280 mm
BLAST CHILLING / REFROIDISSEMENT RAPIDE	90 °C + 3 °C in 90' = 25 kg
GEWICHT NETTO/BRUTO / POIDS BRUT/NET	140 kg / 150 kg
AFMETINGEN BINNEN / DIMENSIONS INTÉRIEUR	700 x 450 x 600 mm
BLAST FREEZING / SURGÉLATION RAPIDE	90 °C - 18 °C in 240' = 16 kg
VERPAKKING (B X D X H) / EMBALLAGE (B X D X H)	840 x 760 x 1450 mm
VERMOGEN / PUISSANCE	1,4 Kw / 7 A
ONTDOOIING / DÉGIVRAGE	HEET GAS / GAZE CHAUD

**M10****€ 9.985**

AANSLUITWAARDE / ALIMENTATION	400V / 3Ph / 50Hz
KOELVERMOGEN / PUISSANCE FRIGORIFIQUE	(-10°C / +45°C) = 4630 W (-40°C / +45°C) = 980 W
KOELMIDDEL / RÉFRIGÉRANT	R452A (GWP 2141)
AFMETINGEN BUITEN / DIMENSIONS EXTÉRIEUR	820 x 830 x 1750 mm
BLAST CHILLING / REFROIDISSEMENT RAPIDE	90 °C + 3 °C in 90' = 30 kg
GEWICHT NETTO/BRUTO / POIDS BRUT/NET	200 kg / 210 kg
AFMETINGEN BINNEN / DIMENSIONS INTÉRIEUR	700 x 450 x 1000 mm
BLAST FREEZING / SURGÉLATION RAPIDE	90 °C - 18 °C in 240' = 20 kg
VERPAKKING (B X D X H) / EMBALLAGE (B X D X H)	840 x 860 x 1900 mm
VERMOGEN / PUISSANCE	2,6 Kw / 6,5 A
ONTDOOIING / DÉGIVRAGE	HEET GAS / GAZE CHAUD



## M15

€ 11.995

AANSLUITWAARDE / ALIMENTATION	400V / 3Ph / 50Hz
KOELVERMOGEN / PUISSANCE FRIGORIFIQUE	(-10°C / +45°C) = 4970 W (-40°C / +45°C) = 1025 W
KOELMIDDEL / RÉFRIGÉRANT	R452A (GWP 2141)
AFMETINGEN BUITEN / DIMENSIONS EXTÉRIEUR	820 x 830 x 1950 mm
BLAST CHILLING / REFROIDISSEMENT RAPIDE	90 °C + 3 °C in 90' = 50 kg
GEWICHT NETTO/BRUTO / POIDS BRUT/NET	220 kg / 230 kg
AFMETINGEN BINNEN / DIMENSIONS INTÉRIEUR	700 x 450 x 1100 mm
BLAST FREEZING / SURGÉLATION RAPIDE	90 °C - 18 °C in 240' = 30 kg
VERPAKKING (B X D X H) / EMBALLAGE (B X D X H)	840 x 860 x 2080 mm
VERMOGEN / PUISSANCE	3,4 Kw / 8,5 A
ONTDOOIING / DÉGIVRAGE	HEET GAS / GAZE CHAUD

## M18

€ 13.485

AANSLUITWAARDE / ALIMENTATION	400V / 3Ph / 50Hz
KOELVERMOGEN / PUISSANCE FRIGORIFIQUE	(-10°C / +45°C) = 5277 W (-40°C / +45°C) = 1140 W
KOELMIDDEL / RÉFRIGÉRANT	R452A (GWP 2141)
AFMETINGEN BUITEN / DIMENSIONS EXTÉRIEUR	820 x 830 x 2180 mm
BLAST CHILLING / REFROIDISSEMENT RAPIDE	90 °C + 3 °C in 90' = 70 kg
GEWICHT NETTO/BRUTO / POIDS BRUT/NET	250 kg / 260 kg
AFMETINGEN BINNEN / DIMENSIONS INTÉRIEUR	700 x 450 x 1300 mm
BLAST FREEZING / SURGÉLATION RAPIDE	90 °C - 18 °C in 240' = 38 kg
VERPAKKING (B X D X H) / EMBALLAGE (B X D X H)	840 x 860 x 2300 mm
VERMOGEN / PUISSANCE	3,6 Kw / 8,8 A
ONTDOOIING / DÉGIVRAGE	HEET GAS / GAZE CHAUD



## M20

€ 13.875

AANSLUITWAARDE / ALIMENTATION	400V / 3Ph / 50Hz
KOELVERMOGEN / PUISSANCE FRIGORIFIQUE	(-10°C / +45°C) = 5277 W (-40°C / +45°C) = 1140 W
KOELMIDDEL / RÉFRIGÉRANT	R452A (GWP 2141)
AFMETINGEN BUITEN / DIMENSIONS EXTÉRIEUR	810 x 1050 x 2070 mm
BLAST CHILLING / REFROIDISSEMENT RAPIDE	90 °C + 3 °C in 90' = 75 kg
GEWICHT NETTO/BRUTO / POIDS BRUT/NET	255 kg / 265 kg
AFMETINGEN BINNEN / DIMENSIONS INTÉRIEUR	670 x 875 x 1490 mm
BLAST FREEZING / SURGÉLATION RAPIDE	90 °C - 18 °C in 240' = 45 kg
VERPAKKING (B X D X H) / EMBALLAGE (B X D X H)	830 x 1080 x 2230 mm
VERMOGEN / PUISSANCE	3,8 Kw / 8,8 A
ONTDOOIING / DÉGIVRAGE	HEET GAS / GAZE CHAUD

**MCR20\*****€ 14.495**

AANSLUITWAARDE / ALIMENTATION	400V / 3Ph / 50Hz
KOELVERMOGEN / PUISSANCE FRIGORIFIQUE	(-10°C / +45°C) = 5277 W (-40°C / +45°C) = 1140 W
KOELMIDDEL / RÉFRIGÉRANT	R452A (GWP 2141)
AFMETINGEN BUITEN / DIMENSIONS EXTÉRIEUR	945 x 1022 x 2330 mm
BLAST CHILLING / REFROIDISSEMENT RAPIDE	90 °C + 3 °C in 90' = 75 kg
GEWICHT NETTO/BRUTO / POIDS BRUT/NET	220 kg / 230 kg
AFMETINGEN BINNEN / DIMENSIONS INTÉRIEUR	530 x 820 x 1620 mm
BLAST FREEZING / SURGÉLATION RAPIDE	90 °C - 18 °C in 240' = 45 kg
VERPAKKING (B X D X H) / EMBALLAGE (B X D X H)	980 x 1050 x 2470 mm
VERMOGEN / PUISSANCE	3,8 Kw / 8,8 A
ONTDOOIING / DÉGIVRAGE	HEET GAS / GAZE CHAUD

\*Past voor trolleys van Rational, Giorik, Convoterm

**MBF230\*****€ 22.495**

AANSLUITWAARDE / ALIMENTATION	400V / 3Ph / 50Hz
HP	3,5
KOELMIDDEL / RÉFRIGÉRANT	R452A (GWP 2141)
AFMETINGEN BUITEN / DIMENSIONS EXTÉRIEUR	1230 x 1135 x 2190 mm
BLAST CHILLING / REFROIDISSEMENT RAPIDE	90 °C + 3 °C in 90' = 75 kg
AFMETINGEN BINNEN / DIMENSIONS INTÉRIEUR	727 x 936 x 2070 mm
BLAST FREEZING / SURGÉLATION RAPIDE	90 °C - 18 °C in 240' = 45 kg
INGANG (B X H)	550 x 1900 mm
ONTDOOIING / DÉGIVRAGE	HEET GAS / GAZE CHAUD

\*Voor trolley 40 x 60 / Pour chariot 40 x 60



Grotere modellen op aanvraag, beschikbaar van 1 tot 6 karren 60 x 80  
 Modèles plus grands sur demande, disponible de 1 à 6 chariots de 60 x 80

**MBF420** 1\* 60 X 80**€ 33.745****MBF520** 2\* 60 X 80**€ 51.560****MBF620** 3\* 60 X 80**€ 81.190****MBF720** 4\* 60 X 80**€ 110.120****MBF820** 5\* 60 X 80**€ 126.215****MBF920** 6\* 60 X 80**€ 141.800**

## OPTIES BIJ MASTER LINE / OPTIONS POUR LA GAMME MASTER

Model Modèle	M5	M8	M10	M15	M18	M20	MRC20	MBF230
Prijs / Prix	€ 5.450	€ 7.255	€ 9.985	€ 11.995	€ 13.485	€ 13.875	€ 14.495	€ 22.495
Versie 230V/60Hz / Version 230V/60Hz	€ 290	€ 290	€ 425	€ 435	€ 460	€ 460	€ 460	/
Water koeling / Refroidissement à eau	€ 430	€ 450	€ 525	€ 545	€ 590	€ 590	€ 590	/
RVS GN 1/1 rooster / Grille INOX GN 1/1	€ 42	€ 42	€ 42	€ 42	€ 42	€ 42	€ 42	€ 42
RVS EURONORM 60 x 40 rooster / RVS EURONORM grille 60 x 40 INOX	€ 60	€ 60	€ 60	€ 60	€ 60	€ 60	€ 60	€ 60
Wielen / Roulettes	€ 320	€ 320	€ 320	€ 320	€ 320	€ 320	€ 320	€ 320
Sterilisor binnenruimte / Stérilisateur chambre	€ 830	€ 830	€ 830	€ 830	€ 830	€ 830	€ 830	€ 830
Kernnaald met één meetpunt / Sonde à cœur sur 1 point	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Verwarmde kernnaald* <sup>2</sup> / Sonde à cœur chauffée* <sup>2</sup>	€ 250	€ 250	€ 250	€ 250	€ 250	€ 250	€ 250	€ 250
Verwijderbare kernnaald / Sonde à cœur amovible	€ 165	€ 165	€ 165	€ 165	€ 165	€ 165	€ 165	€ 165
Multipoint kernnaald* <sup>2</sup> / Sonde à cœur 3 points* <sup>2</sup>	€ 140	€ 140	€ 140	€ 140	€ 140	€ 140	€ 140	€ 140
Optie lage temp. koken, rijkskast,...* <sup>3</sup> / Option cuisson à basse temp./chambre de fermentation* <sup>3</sup>	€ 1.397	€ 1.397	€ 1.397	€ 1.397	€ 1.397	€ 1.397	€ 1.397	€ 1.397

\*<sup>2</sup> De verwarmde kernnaald heeft altijd één meetpunt en kan GEEN multipoint zijn

\*<sup>2</sup> De verwijderbare kernnaald kan ook verwarmbare zijn

\*<sup>2</sup> De verwijderbare kernnaald kan een multipoint zijn

\*<sup>3</sup> Voor de optie lage temperatuurgaren, rijkskast,..., is er een water- en afvoeraansluiting nodig

✓ Inbegrepen

\*<sup>2</sup> La sonde à cœur chauffée à toujours 1 point d'enregistrement et ne peut jamais être une sonde trois points

\*<sup>2</sup> La sonde amovible peut aussi être une sonde chauffée

\*<sup>2</sup> La sonde amovible peut aussi être une sonde à trois points

\*<sup>3</sup> Pour la option cuisson à température basse ou fermentation il faut un arrivè d'eau et évacuation d'eau

✓ Inbegrepen