



SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE



utilaje alimentare profesionale

GAMA EVOX



INTRETINERE USOARA SI RAPIDA

STRUCTURA DIN OTEL-INOX AISI 304

**VENTILATOARE SPECIALE
ADECVATE TEMPERATURILOR SCAZUTE**

**PANOU DE CONTROL
POZITIONAT PE USA
PENTRU UN ACCES FACIL**



**GROSIME IZOLATIE ADECVATA
PENTRU O EFICIENTA RIDICATA**

**ACCES USOR LA COMPRESOR
PENTRU O INTRETINERE USOARA**

COLTURI ROTUNJITE SI SCURGERE PENTRU APA



EVOX 5 TAVI COMPACT

GN 1/1 - GN 2/3

**Blast chiller-deep freezer profesional
potrivit pentru restaurante
de pana la 50 de locuri.**

DIMENSIUNI:

W 655 x D 715 x H 685/715 mm



EVOX 5 TAVI INCORPORABIL

GN 1/1 - GN 2/3

**Blast chiller-deep freezer profesional
cu circulatia frontala a aerului
potrivit pentru spatii inguste.**

DIMENSIUNI:

W 655 x D 710 x H 755/785 mm



SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE



utilaje alimentare profesionale

Toate modelele sunt disponibile cu racire pe aer, racire pe apa, grup motor exterior sau cu motor exterior.



EVOX 5 TAVI

GN 1/1 - EN 60x40

Blast chiller-deep freezer profesional potrivit pentru suprapunerea unui cuptor

VERSIUNI:

EVOX 5 20kg: profesional si eficient

EVOX 5 30kg: super-performant, potrivit pentru productie intensiva, potrivit pentru inghetata

EVOX 5 AF: blast chiller-deep freezer cu circulatie frontala a aerului, potrivit pentru suprapunerea unui cuptor

DIMENSIUNI:

W 798 x D 700 x H 835/865 mm



EVOX 7 TAVI

GN 1/1 - EN 60x40

Blast chiller-deep freezer cu structura de rezistenta, 100cm inaltime, potrivit in special pentru patiserie si inghetata

DIMENSIUNI:

W 798 x D 815 x H 995/1025 mm



SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE



utilaje alimentare profesionale



EVOX 10 TAVI SAU 14 TAVI

GN 1/1 - EN 60x40

**Blast chiller-deep freezer profesional
potrivit pentru productie de capacitate medie**

VERSIUNI:

EVOX 10 40kg: model 10 tavi

EVOX 14 40kg: model 14 tavi

EVOX 14 50kg: model echipat cu o unitate 4HP

EVOX 10 pe lungime 40kg si 50kg

DIMENSIUNI:

W 798 x D 808 x H 1810/1850 mm



EVOX 12 TAVI SAU 24 TAVI

GN 2/1 or EN 60x80

**Blast chiller-deep freezer profesional
potrivit pentru o productie de capacitate
medie-mare**

VERSIUNI:

EVOX 12/24 50kg: model super versatil,
potrivit pentru toate domeniile

EVOX 12/24 80kg: model performant,
potrivit companiilor de prelucrare a produselor
alimentare

DIMENSIUNI:

W 1030 x D 1045 x H 1810/1850 mm



EVOX 20 TAVI

GN 1/1 or EN 60x40
Blast chiller-deep freezer roll-in
si camera customizabila

VERSIUNI:
EVOX 20 80kg
EVOX 20 100kg
EVOX 20 roll-in, 2 usi, deschidere fata-spate

DIMENSIUNI:
W 1180 x D 1155 x H 2170 mm



EVOX 40 TAVI

GN 2/1 or EN 60x80
Blast chiller-deep freezer roll-in
si camera customizabila

VERSIUNI:
EVOX 20/40 100kg
EVOX 20/40 170kg
EVOX 20/40 200kg
EVOX 20/40 roll-in, 2 usi, deschidere fata-spate
EVOX 40/80 200kg pentru 2 carucioare GN2/1
VERSIUNI SPECIALE pana la 4 carucioare si
performante pana la 400kg

DIMENSIUNI:
W 1280 x D 1275 x H 2170 mm

DESIGN ERGONOMIC



PERFORMANTA DE INCREDERE



INTUITIE SI SIMPLITATE

Meniu nou si intuitiv care permite gestionarea simpla a intregii productii de alimente



EVOX BLAST CHILLER MULTIFUNCTIONAL: DISPONIBIL IN 2 VERSIUNI

TOP

BLAST CHILLING / DEEP FREEZING
CONTROL DECONGELARE:
DE LA -20°C LA +8°C
SISTEM PENTRU CONTROL VENTILATOR

PLUS

BLAST CHILLING / DEEP FREEZING
FUNCTIE DOSPIRE
GATIRE LENTA CU TEMPERATURA SCAZUTA
CONTROL DECONGELARE:
DE LA -20°C LA +8°C
SISTEM PENTRU CONTROL VENTILATOR



NOU:

FUNCTIE PENTRU DOSPIRE CU CICLURI CUSTOMIZABILE:
RETARD, RECOVERY, PROVE AND CONSERVATION

CONTROL DECONGELARE DE LA -20°C LA +8°C

GATIRE LENTA CU TEMPERATURE SCAZUTA

SISTEM PENTRU CONTROL VENTILATOR

FUNCTIE MULTI-TIMER PENTRU EXECUTAREA PANA LA 4 CICLURI
DIFERITE IN ACELASI TIMP

FUNCTIE MULTI-SONA NON-STOP PENTRU UTILIZAREA PANA LA 4
SONDE DE TEMPERATURA IN ACELASI TIMP

CICLURI SI FUNCTII:

TEMPERATURA BLAST CHILLING +3°C (CU SONDA DE TEMPERATURA)
+ ETAPA AUTOMATA DE MENTINERE A TEMPERATURII

TIMP BLAST CHILLING +3°C (FARA SONDA DE TEMPERATURA)
+ ETAPA AUTOMATA DE MENTINERE A TEMPERATURII

TEMPERATURA DEEP FREEZING -18°C (CU SONDA DE TEMPERATURA)
+ ETAPA AUTOMATA DE MENTINERE A TEMPERATURII

TIMP DEEP FREEZING -18°C (FARA SONDA DE TEMPERATURA)
+ ETAPA AUTOMATA DE MENTINERE A TEMPERATURII

FUNCTIE SOFT (PRODUSE DELICATE) SI HARD (ALIMENTE GROASE)
PENTRU BLAST CHILLING SI DEEP FREEZING

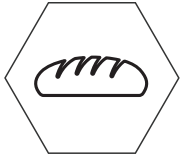
CICLU NON-STOP PENTRU INGHEATA

FUNCTIE PENTRU RETETE SI PROGRAME PRECONFIGURATE

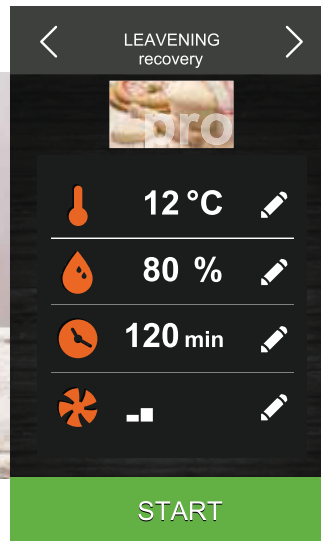
CICLU SPECIAL PENTRU PESTE CRUD

FUNCTIE PENTRU USCAREA CAMEREI ECHIPAMENTULUI

**CONEXIUNE USB STANDARD PENTRU INCARCAREA PROGRAMLOR
PERSONALIZATE, ACTUALIZARI SOFTWARE DESCARCAREA DATELOR H.A.C.C.P.**



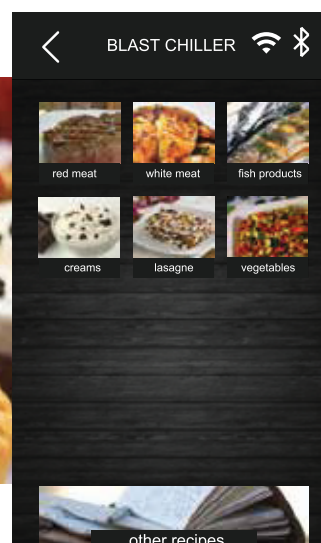
BRUTARIE



- Control perfect al umiditatii si al caldurii
- Functie noua de dospire cu 4 cicluri personalizabile
- Programe preconfigurate personalizabile
- Sistem pentru control ventilator



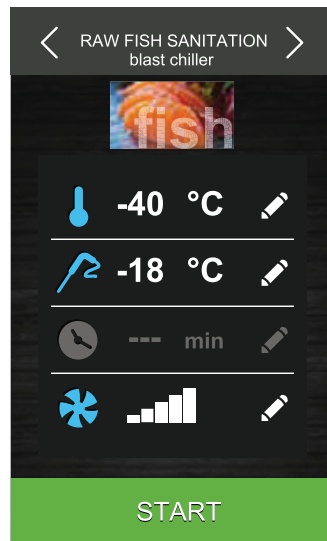
PATISERIE



- Cicluri personalizabile pentru cele mai delicate produse
- Functie pentru uscare pentru a inlatura umezeala din camera
- Sistem pentru control ventilator

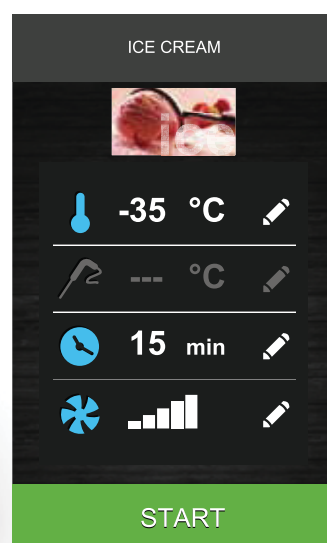


CATERING



- Meniu intuitiv, retete si programe preconfigurate
- Ciclu continuu multi-timer pentru racirea diferitelor produse in acelasi timp
- Ciclu special pentru peste crud
- Control decongelare

ICE-CREAM



- Ciclu special non-stop pentru inghetata
- Pana la 8 ore de productie continua
- Performanta: de la -20°C la -30°C in 10 minute (model pentru inghetata)
- Ciclu de dezghetare manual si automat



COD

DESCRIERE

SQX10FT.40

SQX10FT.40W
SQX10FT.40R
SQX10FT.40WR
SQX10FT.40SG

10 GN1/1 – EN60x40 inserare manuala
(+90°C/+3°C): 40kg | (+90°C/-18°C): 25kg
Racire pe apa
Racire pe aer, control la distanta
Racire pe apa, control la distanta
Fara grup motor

SQX14FT.40

SQX14FT.40W
SQX14FT.40R
SQX14FT.40WR
SQX14FT.40SG

14 GN1/1 – EN60x40 inserare manuala
(+90°C/+3°C): 40kg | (+90°C/-18°C): 25kg
Racire pe apa
Racire pe aer, control la distanta
Racire pe apa, control la distanta
Fara grup motor

SQX14FT.50

SQX14FT.50W
SQX14FT.50R
SQX14FT.50WR
SQX14FT.50SG

14 GN1/1 – EN60x40 inserare manuala
(+90°C/+3°C): 50kg | (+90°C/-18°C): 30kg
Racire pe apa
Racire pe aer, control la distanta
Racire pe apa, control la distanta
Fara grup motor

SQX10FT.40L

SQX10FT.40LW
SQX10FT.40LR
SQX10FT.40LWR
SQX10FT.40LSG

10/15 GN1/1 – EN60x40 pe lung cu structura interioara detasabila
(+90°C/+3°C): 40kg | (+90°C/-18°C): 25kg
Racire pe apa
Racire pe aer, control la distanta
Racire pe apa, control la distanta
Fara grup motor

SQX10FT.50L

SQX10FT.50LW
SQX10FT.50LR
SQX10FT.50LWR
SQX10FT.50LSG

10/15 GN1/1 – EN60x40 pe lung cu structura interioara detasabila
(+90°C/+3°C): 50kg | (+90°C/-18°C): 30kg
Racire pe apa
Racire pe aer, control la distanta
Racire pe apa, control la distanta
Fara grup motor

**SQXW12FT.50**

SQXW12FT.50W
SQXW12FT.50R
SQXW12FT.50WR
SQXW12FT.50SG

12 GN2/1 sau EN60x80 pentru structura detasabila
(+90°C/+3°C): 50kg | (+90°C/-18°C): 30kg
Racire pe apa
Racire pe aer, control la distanta
Racire pe apa, control la distanta
Fara grup motor

SQXW12FT.80

SQXW12FT.80W
SQXW12FT.80R
SQXW12FT.80WR
SQXW12FT.80SG

12 GN2/1 sau EN60x80 pentru structura detasabila
(+90°C/+3°C): 80kg | (+90°C/-18°C): 50kg
Racire pe apa
Racire pe aer, control la distanta
Racire pe apa, control la distanta
Fara grup motor



SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE



utilaje alimentare profesionale



COD

DESCRIERE

SQX20FT.80

SQX20FT.80W
SQX20FT.80SG
SQX20FT.80WD
SQX20FT.80WDW
SQX20FT.80WDSG

1 carucior 20 GN1/1 – EN60X40 roll-in
(+90°C/+3°C): 80kg | (+90°C/-18°C): 50kg
Racire pe apa, control la distanta
Fara motor
Racire pe aer, control la distanta / 2 usi
Racire pe apa, control la distanta / 2 usi
Fara motor / 2 usi

SQX20FT.100

SQX20FT.100W
SQX20FT.100SG
SQX20FT.100WD
SQX20FT.100WDW
SQX20FT.100WDSG

1 carucior 20 GN1/1 – EN60X40 roll-in
(+90°C/+3°C): 100kg | (+90°C/-18°C): 60kg
Racire pe apa, control la distanta
Fara motor
Racire pe aer, control la distanta / 2 usi
Racire pe apa, control la distanta / 2 usi
Fara motor / 2 usi

SQXW20FT.100

SQXW20FT.100W
SQXW20FT.100SG
SQXW20FT.100WD
SQXW20FT.100WDW
SQXW20FT.100WDSG

1 carucior 20 GN2/1 – EN60X80
sau 2 carucioare 20 GN1/1 – EN60X40 roll-in
(+90°C/+3°C): 100kg | (+90°C/-18°C): 60kg
Racire pe apa, control la distanta
Fara motor
Racire pe aer, control la distanta / 2 usi
Racire pe apa, control la distanta / 2 usi
Fara motor / 2 usi

SQXW20FT.170

SQXW20FT.170W
SQXW20FT.170SG
SQXW20FT.170WD
SQXW20FT.170WDW
SQXW20FT.170WDSG

1 carucior 20 GN2/1 – EN60X80
sau 2 carucioare 20 GN1/1 – EN60X40 roll-in
(+90°C/+3°C): 170kg | (+90°C/-18°C): 120kg
Racire pe apa, control la distanta
Fara motor
Racire pe aer, control la distanta / 2 usi
Racire pe apa, control la distanta / 2 usi
Fara motor / 2 usi

SQXW20FT.200

SQXW20FT.200W
SQXW20FT.200SG
SQXW20FT.200WD
SQXW20FT.200WDW
SQXW20FT.200WDSG

1 carucior 20 GN2/1 – EN60X80
sau 2 carucioare 20 GN1/1 – EN60X40 roll-in
(+90°C/+3°C): 200kg | (+90°C/-18°C): 130kg
Racire pe apa, control la distanta
Fara motor
Racire pe aer, control la distanta / 2 usi
Racire pe apa, control la distanta / 2 usi
Fara motor / 2 usi



SQXW40FT.200

SQXW40FT.200W
SQXW40FT.200SG
SQXW40FT.200WD
SQXW40FT.200WDW
SQXW40FT.200WDSG

2 carucioare 20 GN2/1 – EN60X80 roll-in
(+90°C/+3°C): 200kg | (+90°C/-18°C): 130kg
Racire pe apa, control la distanta
Fara motor
Racire pe aer, control la distanta / 2 usi
Racire pe apa, control la distanta / 2 usi
Fara motor / 2 usi







SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE



utilaje alimentare profesionale