



**NordCap®**

PROFESSIEEL KOELEN

# ALPENINOX

Een gespecialiseerde productreeks



**ALPENINOX**  
Refrigeration since 1974

# KOEL- & VRIESWERKBANKEN





**ALPENINOX** CRIO Line<sup>HP</sup>



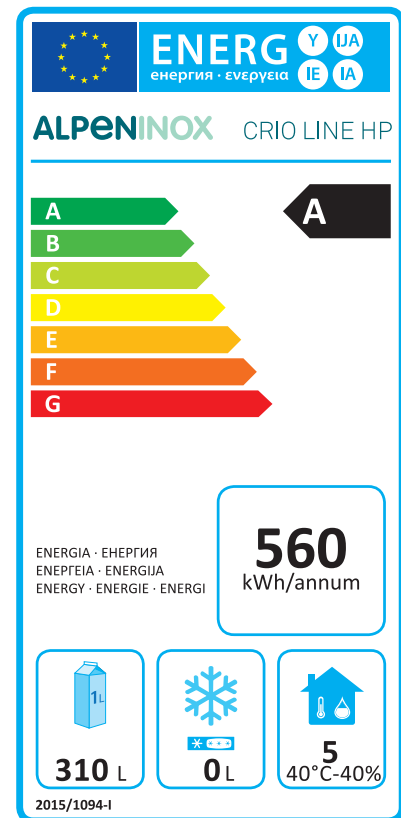
## DE SERIE CRIO LINE<sup>HP</sup> VAN ALPENINOX

### Een gespecialiseerde productreeks

- **Excellente energie-efficiëntie:** koelwerkbanken van klasse A en B; vrieswerkbanken van klasse C en D
- **+53 liter** in vergelijking met gelijkwaardige modellen op de markt
- **Optimale versheid** dankzij vochtigheidscontrole en een nauwkeurige temperatuurcontrole (klasse 5)
- **Airflow-systeem** voor een gelijkmatige temperatuurverdeling

## Creëer de perfecte ergonomische combinatie

Selecteer een ingebouwd of extern koelaggregaat. U kunt het machinevak naar keuze links of rechts plaatsen. Kies uit een groot aantal opties zoals de positie, grootte en het aantal lades, verschillende werkbladen, waterkering en stelpoten. Ook beschikbaar: de saladette optie.



Energie label Serie CRIO LINE<sup>HP</sup>  
centraal gekoeld en stekkerklaar

-  AIRFLOW-SYSTEEM
-  HOGE PRESTATIES  
EN GEWELDIGE BESPARINGEN
-  OPTIMALE REINIGING
-  GROTER, ROBUUSTER  
MOOIER



**ALPENINOX** CRIO Line<sup>HP</sup>



# KOELWERKBANKEN: FLEXIBEL ONTWERP OP MAAT MET DE SERIE CRIO LINE<sup>HP</sup> VAN ALPENINOX

## STAP 1: de basisuitrusting is zonder werkblad

Bepaal het zelf: stekkerklare of centraal gekoelde versie, met 2, 3 of 4 compartimenten



## U BEPAALT:

1. Korpusbreedte:  
met twee, drie of vier deuren?
2. Stekkerklaar of voor aansluiting op  
een externe koelmachine?  
De centraal gekoelde versie heeft een  
smaller installatievak; uitgespaarde  
ruimte: 130 mm.
3. In plaats van één deurcompartiment  
2 x 1/2-lade,  
3 x 1/3-lade of  
1 x 1/3-lade + 1 x 2/3-lade  
Voor koelen is elke combinatie  
mogelijk!
4. De standaardlevering is zonder  
werkblad.  
Als optie zijn er werkbladen met of  
zonder opstaande rand leverbaar
5. Met in hoogte verstelbare voeten  
of met wielen?

## STAP 2: keuze voor individuele configuratie met laden en/of deuren



## STAP 3:

keuze voor het als optie leverbare werkblad (50 mm  
dik): aan alle zijden afgekant of met een opstaande  
rand van 100 mm aan de achterkant

STAP 4: standaarduitvoering met 150 mm hoge  
RVS-voeten (-10 / +60 mm) of als optie met een set wielen





## SERIE CRIO LINE<sup>HP</sup> VAN ALPENINOX STEKKERKLAAR



**CRIO HPM 2-7001**  
vanaf € 3.249



**CRIO HPM 3-7001**  
vanaf € 3.769



**CRIO HPM 4-7001**  
vanaf € 4.389



**CRIO HPM 2-7001 R**  
vanaf € 3.319



**CRIO HPM 3-7001 R**  
vanaf € 4.209



**CRIO HPM 4-7001 R**  
vanaf € 4.919



**CRIO HPM 2-7011**  
vanaf € 3.949



**CRIO HPM 3-7011**  
vanaf € 4.499



**CRIO HPM 4-7011**  
vanaf € 5.089



**CRIO HPM 2-7061**  
vanaf € 4.149



**CRIO HPM 3-7061**  
vanaf € 4.669



**CRIO HPM 4-7061**  
vanaf € 5.289

	CRIO HPM 2-7001	CRIO HPM 2-7001 R	CRIO HPM 2-7011	CRIO HPM 2-7061	CRIO HPM 2-7041	CRIO HPM 2-7031	CRIO HPM 2-7071	CRIO HPM 3-7001	CRIO HPM 3-7001 R	CRIO HPM 3-7011	CRIO HPM 3-7061	CRIO HPM 3-7041	CRIO HPM 3-7031
<b>Art.- Nr.:</b>	402712000	402712269	402712005	402712009	402712013	402712017	402712021	402712026	402712271	402712031	402712035	402712039	402712043
<b>Basismodel zonder werkblad</b>	€ 3.249	€ 3.319	€ 3.949	€ 4.149	€ 4.089	€ 4.649	€ 5.049	€ 3.769	€ 4.209	€ 4.499	€ 4.669	€ 4.629	€ 5.169
<b>Variant APL incl. werkblad 50 mm aan alle zijden afgekant</b>	€ 3.599	€ 3.669	€ 4.299	€ 4.499	€ 4.439	€ 4.999	€ 5.399	€ 4.199	€ 4.639	€ 4.929	€ 5.099	€ 5.059	€ 5.599
<b>Variant APL-AK incl. werkblad met opstaande rand van 100 mm</b>	€ 3.599	€ 3.669	€ 4.299	€ 4.499	€ 4.439	€ 4.999	€ 5.399	€ 4.199	€ 4.639	€ 4.929	€ 5.099	€ 5.059	€ 5.599





**CRIO HPM 2-7041**

vanaf € 4.089



**CRIO HPM 3-7041**

vanaf € 4.629



**CRIO HPM 4-7041**

vanaf € 5.449



**CRIO HPM 2-7031**

vanaf € 4.649



**CRIO HPM 3-7031**

vanaf € 5.169



**CRIO HPM 4-7031**

vanaf € 5.789

Combinaties van deuren en ladensets maken vele indelingen mogelijk, tevens kan de indeling ter plaatse aangepast worden. Het koelaggregaat geplaatst aan de rechterzijde is op aanvraag mogelijk.



**CRIO HPM 3-7066**

vanaf € 5.569



**CRIO HPM 4-7066**

vanaf € 6.189



**CRIO HPM 3-7051**

vanaf € 5.869



**CRIO HPM 4-7051**

vanaf € 7.189



**CRIO HPM 2-7071**

vanaf € 5.049



**CRIO HPM 3-7071**

vanaf € 6.469



**CRIO HPM 4-7071**

vanaf € 7.989

	CRIO HPM 3-7066	CRIO HPM 3-7051	CRIO HPM 3-7071	CRIO HPM 4-7001	CRIO HPM 4-7001 R	CRIO HPM 4-7011	CRIO HPM 4-7061	CRIO HPM 4-7041	CRIO HPM 4-7031	CRIO HPM 4-7066	CRIO HPM 4-7051	CRIO HPM 4-7071
<b>Art.- Nr.:</b>	402712047	402712051	402712055	402712060	402712273	402712066	402712070	402712074	402712078	402712082	402712086	402712090
<b>Basismodel zonder werkblad</b>	€ 5.569	€ 5.869	€ 6.469	€ 4.389	€ 4.919	€ 5.089	€ 5.289	€ 5.449	€ 5.789	€ 6.189	€ 7.189	€ 7.989
<b>Variant APL incl. werkblad 50 mm aan alle zijden afgekant</b>	€ 5.999	€ 6.299	€ 6.899	€ 4.899	€ 5.429	€ 5.599	€ 5.799	€ 5.959	€ 6.299	€ 6.699	€ 7.699	€ 8.499
<b>Variant APL-AK incl. werkblad met opstaande rand van 100 mm</b>	€ 5.999	€ 6.299	€ 6.899	€ 4.899	€ 5.429	€ 5.599	€ 5.799	€ 5.959	€ 6.299	€ 6.699	€ 7.699	€ 8.499

**Koelwerkbank, serie Crio Line<sup>HP</sup>**

stekkerklaar, zonder bovenblad



CRIO HPM 2-7001



CRIO HPM 2-7001 R



CRIO HPM 3-7001



CRIO HPM 4-7001

- Stekkerklare koelwerkbank met circulatiekoeling
- Basisuitvoering zonder werkblad voor plaatsing onder een doorgaand werkblad
- Binnenruimte geschikt voor GN 1/1
- Aan de buitenkant RVS 1.4301, alle zichtkanten gepolijst
- Binnenkant RVS 1.4301 met afgeronde hoeken
- CRIO HPM 2-7001: met 2 zelfsluitende draaideuren (1 links en 1 rechtsdraaiend) en 2 GN 1/1 roosters
- CRIO HPM 3-7001: met 3 zelfsluitende draaideuren (1 links en 2 rechtsdraaiend) en 3 GN 1/1 roosters
- CRIO HPM 4-7001: met 4 zelfsluitende draaideuren (2 links en 2 rechtsdraaiend) en 4 GN 1/1 roosters
- Anti-kantel geleiders voor 1/1GN containers
- Uitgevoerd met 90 mm dikke cyclopentaan isolatie voor het uitstekende isolerende vermogen (thermische conductiviteit: 0,020 W/m\*K) en de geringe impact op het milieu (GWP=3).
- 0 mm vrije installatieruimte: de koelinstallatie met unieke toren opstelling vereist alleen ventilatie aan de voorzijde, hierdoor is plaatsing tegen de muur of zij aan zij met andere apparaten mogelijk, zelfs aan de zijde van de koelinstallatie. Optimaal gebruik van de keukenruimte is hierdoor mogelijk.
- Hoge energie efficiëntie en gegarandeerde zekerheid, zelfs bij extreme werkomstandigheden (klasse 5: omgevingstemperatuur +40°C bij 40% luchtvochtigheid).
- Regelbare temperatuur van -2°C tot +10°C voor de opslag van vlees, vis en zuivelproducten.
- Intelligent "Airflow"-systeem dat automatisch de luchtbesturing optimaliseert op basis van de goederen die in het apparaat worden geplaatst.
- IQ Defrost - volledig automatische ontthooing begint enkel wanneer ijs echt aan het opbouwen is in de verdamper en aanpassing van de duur van ontthooien om de perfecte verwijdering van ijs te garanderen en het verbruik op energie-efficiënte wijze te optimaliseren.
- Combinaties van deuren en ladensets maken vele indelingen mogelijk, tevens kan de indeling ook ter plaatse aangepast worden. Het koelaggregaat geplaatst aan de rechterzijde is op aanvraag mogelijk.
- Volledig uitschuifbaar koelaggregaat om de onderhoudswerkzaamheden te vereenvoudigen.
- Gemakkelijke toegang aan de voorzijde tot alle onderdelen van de koelunit.
- Digitale HACCP temperatuur controle: bij het bereiken van een kritische temperatuur worden akoestische en visuele alarmen geactiveerd. In het systeemgeheugen worden alarmen opgeslagen tot 2 maanden.
- Eenvoudig schoonmaken en een hoge hygiëne standaard
- Gecertificeerde veiligheid overeenkomstig de CE vereisten
- Voorbereid voor aansluiting van een RS485 poort, voor connectie met computer of geïntegreerde HACCP systemen
- Automatische heetgas verdamping van het dooiwater
- Koolwaterstof koelmiddel R290 voor de minste impact op het milieu (GWP=3). CFK en HCFC vrij.
- Geplaatst op 150 mm hoge roestvrijstalen stelpoten (verstelbaar -5/+50 mm) voor eenvoudig schoonmaken van de vloer.



Handvat van deur en lades van roestvrij staal



# ALPENINOX CRIO Line<sup>HP</sup>

## Koelwerkbank, serie Crio Line<sup>HP</sup>

stekkerklaar, zonder bovenblad

	<b>CRIO HPM 2-7001</b>	<b>CRIO HPM 3-7001</b>	<b>CRIO HPM 4-7001</b>
	stekkerklaar, met 2 deuren korpushoogte: 700 mm, diepte: 700 mm	stekkerklaar, 3 deuren korpushoogte: 700 mm, diepte: 700 mm	stekkerklaar, 4 deuren korpushoogte: 700 mm, diepte: 700 mm
	basismodel zonder werkblad		
<b>AFMETINGEN (MM)</b>			
buiten (b x d x h)	1345 x 700 x 850	1799 x 700 x 850	2253 x 700 x 850
binnen (b x d x h)	798 x 560 x 550	1252 x 560 x 550	1706 x 560 x 550
diepte als deur geopend is	1110	1110	1110
hoogte met werkblad	900		
<b>SPECIFICATIES</b>			
bruto inhoud	290 l	440 l	590 l
netto inhoud	198 l	310 l	423 l
<b>TECHNISCHE GEGEVENS</b>			
koelvermogen	320 W / VT -10 °C		
koudemiddel / hoeveelheid	R290 / 70 g		
energieverbruik *	456 kWu / jaar	560 kWu / jaar	824 kWu / jaar
energieklasse *	A	A	B
aansluitwaarde	220-240 V/1 ph/50 Hz		
opgenomen vermogen	0.25 kW max.		
<b>TEMPERATUURINFORMATIE</b>			
bereik	-2 tot +10 °C bij OT tot +43°C		
klimaatklasse	5 (+40 °C OT en 40% RV)		
<b>GEWICHT</b>			
gewicht netto	100 kg	120 kg	160 kg
<b>BEHUIZING</b>			
buitenkant	RVS 1.4301		
binnenkant	RVS 1.4301		
<b>BESTELINFORMATIE</b>			
artikelnr.	402712000	402712026	402712060
verkoopprijs	<b>€ 3.249,00</b>	<b>€ 3.769,00</b>	<b>€ 4.389,00</b>
CRIO HPM 2- 7001	APL	incl. werkblad 50 mm aan alle zijden afgekant	3.599
	APL-AK	incl. werkblad met opstaande rand van 100 mm aan de achterkant	3.599
CRIO HPM 3- 7001	APL	incl. werkblad 50 mm aan alle zijden afgekant	4.199
	APL-AK	incl. werkblad met opstaande rand van 100 mm aan de achterkant	4.199
CRIO HPM 4- 7001	APL	incl. werkblad 50 mm aan alle zijden afgekant	4.899
	APL-AK	incl. werkblad met opstaande rand van 100 mm aan de achterkant	4.899
<b>SPECIALE TOEBEHOREN</b>		<b>artikelnr.</b>	<b>prijs (€)</b>
2 x 1/2 schuifladeset voor koel- en vrieswerkbanken		402881079	900
3 x 1/3 schuifladeset voor koel- en vrieswerkbanken		402881080	1200
1/3 + 2/3 ladeset voor flessen voor koel- en vrieswerkbanken		402881081	900
werkblad voor 2-deurs stekkerklare koel-/vrieswerkbanken		402881084	350
werkblad voor 3-deurs stekkerklare koel-/vrieswerkbanken		402881085	430
werkblad voor 4-deurs stekkerklare koel-/vrieswerkbanken		402881086	510
werkblad met opstaande rand voor 2-deurs stekkerklare koel-/vrieswerkbanken		402881087	350
werkblad met opstaande rand voor 3-deurs stekkerklare koel-/vrieswerkbanken		402881088	430
werkblad met opstaande rand voor 4-deurs stekkerklare koel-/vrieswerkbanken		402881090	510
GN-draagrooster 1/1 grijs gerilsaneerd		402881107	19
set van 2 draagrails		402881108	29
set van 1 grijs gerilsaneerd rooster en 2 draagrails		402881109	49
set zwenkwielen, (150 mm)		402881118	229
GN-bak 1/1 - 65, RVS		42211065	19,00
GN-bak 1/1 - 100, RVS		42211100	23,00
GN-bak 1/1 - 150, RVS		42211150	34,00
GN-bak 1/1 - 200, RVS		42211200	41,00

\* Ga naar pagina 83 voor informatie over de sinds 01.07.2016 geldende energie-efficiëntieclassen voor commerciële koel- en vriesapparaten.



## SERIE CRIO LINE<sup>HP</sup> VAN ALPENINOX CENTRAAL GEKOELD



CRIO HPO 2-7001



CRIO HPM 3-7001



CRIO HPO 2-7011

vanaf € 4.149



CRIO HPO 3-7011

vanaf € 4.749



CRIO HPO 4-7011

vanaf € 5.449



CRIO HPO 2-7061

vanaf € 4.349



CRIO HPO 3-7061

vanaf € 4.949



CRIO HPO 4-7061

vanaf € 5.649



CRIO HPO 2-7041

vanaf € 4.329



CRIO HPO 3-7041

vanaf € 4.919



CRIO HPO 4-7041

vanaf € 5.479

	CRIO HPO 2-7001	CRIO HPO 2-7011	CRIO HPO 2-7061	CRIO HPO 2-7041	CRIO HPO 2-7031	CRIO HPO 2-7071	CRIO HPO 3-7001	CRIO HPO 3-7011	CRIO HPO 3-7061	CRIO HPO 3-7041	CRIO HPO 3-7031	CRIO HPO 3-7071	CRIO HPO 3-7066	CRIO HPO 3-7051
Art.- Nr.:	402712268	402712008	402712012	402712016	402712020	402712024	402712270	402712034	402712038	402712042	402712046	402712058	402712050	402712054
Basismodel zonder werkblad	€ 3.449	€ 4.149	€ 4.349	€ 4.329	€ 4.849	€ 5.249	€ 4.039	€ 4.749	€ 4.949	€ 4.919	€ 5.449	€ 6.749	€ 5.849	€ 6.149
Variant APL incl. werkblad 50 mm aan alle zijden afgekant	€ 3.799	€ 4.499	€ 4.699	€ 4.679	€ 5.199	€ 5.399	€ 4.469	€ 5.179	€ 5.379	€ 5.349	€ 5.879	€ 7.179	€ 6.279	€ 6.579
Variant APL-AK incl. werkblad met opstaande rand van 100 mm	€ 3.799	€ 4.499	€ 4.699	€ 4.679	€ 5.199	€ 5.399	€ 4.469	€ 5.179	€ 5.379	€ 5.349	€ 5.879	€ 7.179	€ 6.279	€ 6.579



**CRIO HPO 2-7031**

vanaf € 4.849



**CRIO HPO 3-7031**

vanaf € 5.449



**CRIO HPO 4-7031**

vanaf € 6.149



**CRIO HPO 2-7071**

vanaf € 5.249



**CRIO HPO 3-7071**

vanaf € 6.749



**CRIO HPO 4-7071**

vanaf € 8.349



**CRIO HPO 3-7066**

vanaf € 5.849



**CRIO HPO 4-7066**

vanaf € 6.549



**CRIO HPO 3-7051**

vanaf € 6.149



**CRIO HPO 4-7051**

vanaf € 7.549

Combinaties van deuren en ladensets maken vele indelingen mogelijk, tevens kan de indeling ter plaatse aangepast worden. Het koelaggregaat geplaatst aan de rechterzijde is op aanvraag mogelijk.

	<b>CRIO HPO 4-7001</b>	<b>CRIO HPO 4-7011</b>	<b>CRIO HPO 4-7061</b>	<b>CRIO HPO 4-7041</b>	<b>CRIO HPO 4-7031</b>	<b>CRIO HPO 4-7071</b>	<b>CRIO HPO 4-7066</b>	<b>CRIO HPO 4-7051</b>
<b>Art.- Nr.:</b>	402712272	402712069	402712073	402712077	402712081	402712093	402712085	402712089
<b>Basismodel zonder werkblad</b>	€ 4.049	€ 5.449	€ 5.649	€ 5.479	€ 6.149	€ 8.349	€ 6.549	€ 7.549
<b>Variant APL</b> incl. werkblad 50 mm aan alle zijden afgekant	€ 4.559	€ 5.959	€ 6.159	€ 5.989	€ 6.659	€ 8.859	€ 7.059	€ 8.059
<b>Variant APL-AK</b> incl. werkblad met opstaande rand van 100 mm	€ 4.559	€ 5.959	€ 6.159	€ 5.989	€ 6.659	€ 8.859	€ 7.059	€ 8.059

**Koelwerkbank, serie Crio Line<sup>HP</sup>**

centraal gekoeld, zonder bovenblad



CRIO HPO 2-7001



CRIO HPO 3-7001



CRIO HPO 4-7001

- Stekkerklare koelwerkbank met circulatiekoeling
- Basisuitvoering zonder werkblad voor plaatsing onder een doorgaand werkblad
- Binnenruimte geschikt voor GN 1/1
- Aan de buitenkant RVS 1.4301, alle zichtkanten gepolijst
- Binnenkant RVS 1.4301 met afgeronde hoeken
- CRIO HPO 2-7001: met 2 zelfsluitende (<90°) draaideuren (1 links en 1 rechtsdraaiend) en 2 GN 1/1 roosters
- CRIO HPO 3-7001: met 3 zelfsluitende (<90°) draaideuren (1 links en 2 rechtsdraaiend) en 3 GN 1/1 roosters
- CRIO HPO 4-7001: met 4 zelfsluitende (<90°) draaideuren (2 links en 2 rechtsdraaiend) en 4 GN 1/1 roosters
- Anti-kantel geleiders voor 1/1GN containers
- uitgevoerd met 90 mm dikke cyclopentaan isolatie voor het uitstekende isolerende vermogen (thermische conductiviteit: 0,020 W/m\*K) en de geringe impact op het milieu (GWP=3).
- 0 mm vrije installatieruimte: de koelinstallatie met unieke toren opstelling vereist alleen ventilatie aan de voorzijde, hierdoor is plaatsing tegen de muur of zij aan zij met andere apparaten mogelijk, zelfs aan de zijde van de koelinstallatie. Optimaal gebruik van de keukenruimte is hierdoor mogelijk.
- Regelbare temperatuur van -2°C tot +10°C voor de opslag van vlees, vis en zuivelproducten.
- Groot digitaal display met witte cijfers, selectietoetsen voor de interne luchtvochtigheid (3 niveaus), instelling en weergave van de temperatuur, handmatige activatie van de ontdooicyclus en een turbotoets voor continue werking (voor het sneller afkoelen van warme producten).
- intelligent "Airflow"-systeem dat automatisch de luchtbesturing optimaliseert op basis van de goederen die in het apparaat worden geplaatst.
- IQ Defrost - volledig automatische ontdooiing begint enkel wanneer ijs echt aan het opbouwen is in de verdampers en aanpassing van de duur van ontdooien om de perfecte verwijdering van ijs te garanderen en het verbruik op energie-efficiënte wijze te optimaliseren.
- Combinaties van deuren en ladensets maken vele indelingen mogelijk, tevens kan de indeling ook ter plaatse aangepast worden. Het koelaggregaat geplaatst aan de rechterzijde is op aanvraag mogelijk.
- De deuren en de laden met ballonvormige magneetbandsluiting met drie luchtkamers voor een betere isolatie en minderenergieverbruik, zonder gereedschap uitneembaar.
- Eenvoudig schoonmaken en een hoge hygiëne standaard door de inwendig afgeronde hoeken, de eenvoudig uitneembare roosters, geleiders en geleidersteunen en de uitneembare luchtgeleiders.
- Gecertificeerde veiligheid overeenkomstig de CE vereisten.
- Voorbereid voor aansluiting van een RS485 poort, voor connectie met computer of geïntegreerde HACCP systemen.
- Remote uitvoering, voor aansluiting op een extern aggregaat.
- Koelwaterstof koelmiddel R290 voor de minste impact op het milieu (GWP=3). CFK en HCFC vrij.
- geplaatst op 150 mm hoge roestvrijstalen stelpoten (verstelbaar -5/+50 mm) voor eenvoudig schoonmaken van de vloer.



Druppeldicht profiel



# ALPENINOX CRIO Line<sup>HP</sup>

## Koelwerkbank, serie Crio Line<sup>HP</sup>

centraal gekoeld, zonder bovenblad

	<b>CRIO HPO 2-7001</b>	<b>CRIO HPO 3-7001</b>	<b>CRIO HPO 4-7001</b>
	centraal gekoeld, met 2 deuren korpushoogte: 700 mm, diepte: 700 mm	centraal gekoeld, 3 deuren korpushoogte: 700 mm, diepte: 700 mm	centraal gekoeld, 4 deuren korpushoogte: 700 mm, diepte: 700 mm
	basismodel zonder werkblad		
<b>AFMETINGEN (MM)</b>			
buiten (b x d x h)	1203 x 700 x 850	1657 x 700 x 850	2111 x 700 x 850
diepte als deur geopend is	1110	1110	1110
hoogte met werkblad	900		
<b>SPECIFICATIES</b>			
bruto inhoud	290 l	440 l	590 l
netto inhoud	198 l	310 l	323 l
<b>TECHNISCHE GEGEVENS</b>			
koelvermogen	488 W / VT -10 °C		
koudemiddel	R134a		
aansluitspanning	220-240 V/1 ph/50 Hz		
<b>TEMPERATUURINFORMATIE</b>			
bereik	-2 tot +10 °C bij OT tot +43°C		
<b>GEWICHT</b>			
gewicht netto	90 kg	110 kg	152 kg
<b>BEHUIZING</b>			
buitenkant	RVS 1.4301		
binnenkant	RVS 1.4301		
<b>BESTELINFORMATIE</b>			
artikelnr.	402712268	402712270	402712272
verkoopprijs	<b>€ 3.449,00</b>	<b>€ 3.529,00</b>	<b>€ 4.049,00</b>
CRIO HPO 2- 7001	APL	incl. werkblad 50 mm aan alle zijden afgekant	3.799
	APL-AK	incl. werkblad met opstaande rand van 100 mm aan de achterkant	3.799
CRIO HPO 3- 7001	APL	incl. werkblad 50 mm aan alle zijden afgekant	3.959
	APL-AK	incl. werkblad met opstaande rand van 100 mm aan de achterkant	3.959
CRIO HPO 4- 7001	APL	incl. werkblad 50 mm aan alle zijden afgekant	4.559
	APL-AK	incl. werkblad met opstaande rand van 100 mm aan de achterkant	4.559
<b>SPECIALE TOEBEHOREN</b>			<b>artikelnr.</b>
			<b>prijs (€)</b>
2 x 1/2 schuifladeset voor koel- en vrieswerkbanken			402881079
			900
3 x 1/3 schuifladeset voor koel- en vrieswerkbanken			402881080
			1200
1/3 + 2/3 ladeset voor flessen voor koel- en vrieswerkbanken			402881081
			900
werkblad voor 2-deurs centraalgekoelde koel-/vrieswerkbanken			402881094
			350
werkblad voor 3-deurs centraalgekoelde koel-/vrieswerkbanken			402881099
			430
werkblad voor 4-deurs centraalgekoelde koel-/vrieswerkbanken			402881103
			510
werkblad met opstaande rand voor 2-deurs centraalgekoelde koel-/vrieswerkbanken			402881104
			350
werkblad met opstaande rand voor 3-deurs centraalgekoelde koel-/vrieswerkbanken			402881105
			430
werkblad met opstaande rand voor 4-deurs centraalgekoelde koel-/vrieswerkbanken			402881106
			510
GN-draagrooster 1/1 grijs gerilsaneerd			402881107
			19
set van 2 draagrails			402881108
			29
set van 1 grijs gerilsaneerd rooster en 2 draagrails			402881109
			49
set zwenkwielen, (150 mm)			402881118
			229
GN-bak 1/1 - 65, RVS			42211065
			19,00
GN-bak 1/1 - 100, RVS			42211100
			23,00
GN-bak 1/1 - 150, RVS			42211150
			34,00
GN-bak 1/1 - 200, RVS			42211200
			41,00

Vrieswerkbank, serie Crio Line<sup>HP</sup>

stekkerklaar, zonder bovenblad



CRIO HPM TK 2-7001



CRIO HPM TK 2-7001 R



CRIO HPM TK 3-7001



CRIO HPM TK 3-7001 R



Uitneembare deurafdichting



Uitneembare rekken en steunen

- Stekkerklare vrieswerkbank met circulatiekoeling
- Basisuitvoering zonder werkblad voor plaatsing onder een doorgaand werkblad
- Binnenkant RVS 1.4301 met afgeronde hoeken en geschikt voor GN 1/1
- Aan de buitenkant RVS 1.4301, alle zichtkanten gepolijst
- CRIO HPM TK 2-7001: met 2 zelfsluitende (<math><90^\circ</math>) draaideuren (1 links en 1 rechtsdraaiend) en 2 GN 1/1 roosters
- CRIO HPM TK 3-7001: met 3 zelfsluitende (<math><90^\circ</math>) draaideuren (1 links en 2 rechtsdraaiend) en 3 GN 1/1 roosters
- Anti-kantel geleiders voor 1/1GN containers
- Uitgevoerd met 90 mm dikke cyclopentaan isolatie voor het uitstekende isolerende vermogen (thermische conductiviteit: 0,020 W/m\*K) en de geringe impact op het milieu (GWP=3).
- 0 mm vrije installatieruimte: de koelinstallatie met unieke toren opstelling vereist alleen ventilatie aan de voorzijde.
- Regelbare temperatuur van -2°C tot +10°C voor de opslag van vlees, vis en zuivelproducten.
- Groot digitaal display met witte cijfers, selectietoetsen voor de interne luchtvochtigheid (3 niveaus), instelling en weergave van de temperatuur, handmatige activatie van de ontdooicyclus en een turbotoets voor continue werking (voor het sneller afkoelen van warme producten).
- intelligent "Airflow"-systeem dat automatisch de luchtbesturing optimaliseert
- IQ Defrost
- Eenvoudig schoonmaken en een hoge hygiëne standaard door de inwendig afgeronde hoeken, de eenvoudig uitneembare roosters, geleiders en geleidersteunen en de uitneembare luchtgeleiders.
- Voorbereid voor aansluiting van een RS485 poort, voor connectie met computer of geïntegreerde HACCP systemen.
- Uitgevoerd met ingebouwd koelaggregaat
- Koolwaterstof koelmiddel R290 voor de minste impact op het milieu (GWP=3). CFK en HCFC vrij
- Geplaatst op 150 mm hoge roestrijstalen stelpoten (verstelbaar -5/+50 mm) voor eenvoudig schoonmaken van de vloer

CRIO HPM TK 2-7001	CRIO HPM TK 2-7001 R	CRIO HPM TK 3-7001	CRIO HPM TK 3-7001 R
2 deuren	2 deuren, verdamper rechts	3 deuren	3 deuren, verdamper rechts
stekkerklaar, basismodel zonder werkblad, korpushoogte: 700 mm, diepte: 700 mm			

AFMETINGEN (MM)				
buiten (b x d x h)	1238 x 700 x 850	1238 x 700 x 850	1721 x 700 x 850	1721 x 700 x 850
binnen (b x d x h)	798 x 560 x 550	798 x 560 x 550	1095 x 580 x 543	1095 x 580 x 543
diepte als deur geopend is	1110			
hoogte met werkblad	900			

SPECIFICATIES				
bruto inhoud	290 l	290 l	440 l	440 l
netto inhoud	198 l	198 l	310 l	310 l

TECHNISCHE GEGEVENS				
koelvermogen	569 W / VT -30 °C			
koudemiddel / hoeveelheid	R290 / 145 g		R290 / 145 g	
energieverbruik	1564 kWh / jaar	1564 kWh / jaar	2406 kWh / jaar	2406 kWh / jaar
energieklasse	C	C	D	D
aansluitwaarde	220-240 V/1 ph/50 Hz			
opgenomen vermogen	0.49 kW max.			

TEMPERATUURINFORMATIE				
bereik	-15 tot -22 °C			
klimaatklasse	5 (+40 °C OT en 40% RV)			

GEWICHT				
gewicht netto	105 kg	105 kg	120 kg	120 kg

BEHUIZING				
buitenkant	RVS 1.4301			
binnenkant	RVS 1.4301			

BESTELINFORMATIE				
artikelnr.	402712094	402712275	402712099	402712277
verkoopprijs	€ 4.249,00	€ 4.310,00	€ 4.769,00	€ 5.029,00

CRIO HPM TK 2-7001	APL	incl. werkblad 50 mm aan alle zijden afgekant	4.599
	APL-AK	incl. werkblad met opstaande rand van 100 mm aan achterkant	4.599
CRIO HPM TK 2-7001 R	APL	incl. werkblad 50 mm aan alle zijden afgekant	4.649
	APL-AK	incl. werkblad met opstaande rand van 100 mm aan achterkant	4.649
CRIO HPM TK 3-7001 R	APL	incl. werkblad 50 mm aan alle zijden afgekant	5.199
	APL-AK	incl. werkblad met opstaande rand van 100 mm aan achterkant	5.199
CRIO HPM TK 3-7001	APL	incl. werkblad 50 mm aan alle zijden afgekant	5.459
	APL-AK	incl. werkblad met opstaande rand van 100 mm aan achterkant	5.459

## Vrieswerkbank, serie Crio Line<sup>HP</sup>

centraal gekoeld, zonder bovenblad



CRIO HPO TK 2-7001



CRIO HPO TK 3-7001

- Centraal gekoelde vrieswerkbank met ingebouwde koelunit voor een optimale luchtcirculatie
- Basisuitvoering zonder werkblad voor plaatsing onder een doorgaand werkblad
- Binnenkant RVS 1.4301 met afgeronde hoeken en geschikt voor GN 1/1
- Aan de buitenkant RVS 1.4301, alle zichtkanten gepolijst
- CRIO HPO 2-7001: met 2 zelfsluitende (<90°) draaideuren (1 links en 1 rechtsdraaiend) en 2 GN 1/1 roosters
- CRIO HPO 3-7001: met 3 zelfsluitende (<90°) draaideuren (1 links en 2 rechtsdraaiend) en 3 GN 1/1 roosters
- Anti-kantel geleiders voor 1/1GN containers
- uitgevoerd met 90 mm dikke cyclopentaan isolatie voor het uitstekende isolerende vermogen (thermische conductiviteit: 0,020 W/m\*K) en de geringe impact op het milieu (GWP=3).
- 0 mm vrije installatieruimte: de koelinstallatie met unieke toren opstelling vereist alleen ventilatie aan de voorzijde.
- Regelbare temperatuur van -15°C tot -22°C.
- Groot digitaal display met witte cijfers, selectietoetsen voor de interne luchtvochtigheid (3 niveaus), instelling en weergave van de temperatuur, handmatige activatie van de ontthooicyclus en een turbotoets voor continue werking (voor het sneller afkoelen van warme producten).
- Intelligent "Airflow"-systeem dat automatisch de luchtbesturing optimaliseert
- IQ Defrost - volledig automatische ontthooiing begint enkel wanneer ijs echt aan het opbouwen is in de verdamper en aanpassing van de duur van ontthooien om de perfecte verwijdering van ijs te garanderen.
- Eenvoudig schoonmaken en een hoge hygiëne standaard door de inwendig afgeronde hoeken, de eenvoudig uitneembare roosters, geleiders en geleidersteunen en de uitneembare luchtgeleiders.
- Voorbereid voor aansluiting van een RS485 poort, voor connectie met computer of geïntegreerde HACCP systemen.
- Remote uitvoering, voor aansluiting op een extern aggregaat
- Koolwaterstof koelmiddel R290 voor de minste impact op het milieu (GWP=3). CFK en HCFC vrij
- Geplaatst op 150 mm hoge roestvrijstalen stelpoten (verstelbaar -5/+50 mm) voor eenvoudig schoonmaken van de vloer

CRIO HPMO TK 2-7001	CRIO HPO TK 3-7001
2 deuren	3 deuren
centraal gekoeld, basismodel zonder werkblad, korpushoogte: 700 mm, diepte: 700 mm	

AFMETINGEN (MM)		
buiten (b x d x h)	1203 x 700 x 850	1657 x 700 x 850
diepte als deur geopend is	1110	
hoogte met werkblad	900	

SPECIFICATIES		
bruto inhoud	290 l	440 l
netto inhoud	198 l	310 l

TECHNISCHE GEGEVENS		
koudemiddel	R404a	R449a
aansluitwaarde	220-240 V/1 ph/50 Hz	

TEMPERATUURINFORMATIE		
bereik	-15 tot -22 °C	

GEWICHT		
gewicht netto	95 kg	110 kg

BEHUIZING		
buitenkant	RVS 1.4301	
binnenkant	RVS 1.4301	

BESTELINFORMATIE		
artikelnr.	402712274	402712276
verkoopprijs	€ 3.499,00	€ 4.089,00

CRIO HPO TK 2-7001	APL	incl. werkblad 50 mm aan alle zijden afgekant	3.849
	APL-AK	incl. werkblad met opstaande rand van 100 mm aan achterkant	3.849
CRIO HPO TK 3-7001	APL	incl. werkblad 50 mm aan alle zijden afgekant	4.519
	APL-AK	incl. werkblad met opstaande rand van 100 mm aan achterkant	4.519

SPECIALE TOEBEHOREN	artikelnr.	prijs (€)
werkblad voor 2-deurs centraalgekoelde koel-/vrieswerkbanken	402881094	350
werkblad voor 3-deurs centraalgekoelde koel-/vrieswerkbanken	402881099	430
werkblad met opstaande rand voor 2-deurs centraalgekoelde koel-/vrieswerkbanken	402881104	350
werkblad met opstaande rand voor 3-deurs centraalgekoelde koel-/vrieswerkbanken	402881105	430
GN-draagrooster 1/1 grijs gerilsaneerd	402881107	19
set van 2 draagrails	402881108	29
set van 1 grijs gerilsaneerd rooster en 2 draagrails	402881109	49
GN-bak 1/1 - 65, RVS	42211065	19,00
GN-bak 1/1 - 100, RVS	42211100	23,00

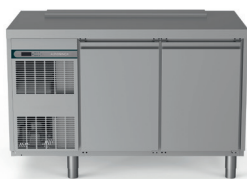


Afgeronde hoeken



Zelfreinigende condensator





CRIO HPS 2-7091  
saladette



CRIO HPS 3-7091  
saladette

## Saladette SM 102

stekkerklaar, met bovenblad

- Stekkerklare saladette met ingebouwd koelaggregaat
- Buitenkant RVS 1.4301
- Binnenkant RVS 1.4301
- CRIO HPS 2-7091: met 2 zelfsluitende (<90°) draaideuren (1 links en 1 rechtsdraaiend) en 2 GN 1/1 roosters
- CRIO HPS 3-7091: met 3 zelfsluitende (<90°) draaideuren (1 links en 1 rechtsdraaiend) en 3 GN 1/1 roosters
- Bovenblad van roestvrijstaal AISI304, met een hoogte van 50 mm
- Anti-kantel geleiders voor 1/1GN containers
- In het bovenblad een uitsparing met deksel voor het plaatsen van GN bakken met gekoelde ingrediënten.
- Uitgevoerd met 90 mm dikke cyclopentaan isolatie voor het uitstekende isolerende vermogen (thermische conductiviteit: 0,020 W/m\*K) en de geringe impact op het milieu (GWP=3).
- 0 mm vrije installatieruimte: de koelinstallatie met unieke toren opstelling vereist alleen ventilatie aan de voorzijde.
- automatische ontdooiing en dooiwaterverdamping,
- IQ Defrost - volledig automatische ontdooiing begint enkel wanneer ijs echt aan het opbouwen is in de verdampers en aanpassing van de duur van ontdooien om de perfecte verwijdering van ijs te garanderen en het verbruik op energie-efficiënte wijze te
- Combinaties van deuren en ladensets maken vele indelingen mogelijk, tevens kan de indeling ook ter plaatse aangepast worden. Het koelaggregaat geplaatst aan de rechterzijde is op aanvraag mogelijk. optimaliseren.
- Automatische heetgas verdamping van het dooiwater.
- Eenvoudig schoonmaken en een hoge hygiëne standaard door de inwendig afgeronde hoeken, de eenvoudig uitneembare roosters, geleiders en geleidersteunen en de uitneembare luchtgeleiders.
- Extern bodempaneel van roestvrijstaal AISI430
- Extern achterpaneel van gegalvaniseerd staal
- Geplaatst op 150 mm hoge roestvrijstalen stelpoten (verstelbaar -5/+50 mm) voor eenvoudig schoonmaken van de vloer.

CRIO HPS 2-7091	CRIO HPS 3-7091
met 2 deuren	met 3 deuren
stekkerklare saladette met bovenblad	

AFMETINGEN (MM)		
buiten (b x d x h)	1345 x 700 x 900	1799 x 700 x 900
binnen (b x d x h)	798 x 560 x 550	1252 x 560 x 550
diepte als deur geopend is	1110	1110

SPECIFICATIES		
bruto inhoud	290 l	440 l
netto inhoud	152 l	227 l

TECHNISCHE GEGEVENS		
aansluitwaarde	220-240 V/1 ph/50 Hz	
koelvermogen	320 W / VT -10 °C	
koudemiddel / hoeveelheid	R290 / 70 g	
opgenomen vermogen	0.25 kW max.	

TEMPERATUURINFORMATIE		
bereik	-2 tot +10 °C	
relatieve luchtvochtigheid	40 tot 85 %	

GEWICHT		
gewicht netto	110 kg	130 kg

BEHUIZING		
buitenkant	RVS 1.4301	
binnenkant	RVS 1.4301	

BESTELINFORMATIE		
artikelnr.	402712025	402712059
verkoopprijs	€ 4.339,00	€ 5.169,00

SPECIALE TOEBEHOREN	artikelnr.	prijs (€)
GN-draagrooster 1/1 grijs gerilsaneerd	402881107	19
set van 2 draagrails	402881108	29
set van 1 grijs gerilsaneerd rooster en 2 draagrails	402881109	49
set zwenkwielen, (150 mm)	402881118	229
GN-bak 1/1 - 65, RVS	42211065	19,00
GN-bak 1/1 - 100, RVS	42211100	23,00
GN-bak 1/1 - 150, RVS	42211150	34,00
GN-bak 1/1 - 200, RVS	42211200	41,00

# BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE AANDUIDING VAN ENERGIEVERBRUIK COMMERCIEËLE KOEL- & VRIESBEWAARKASTEN

Sinds 1 juli 2016 is EU-verordening 2015/1094 van toepassing op de aanduiding van het energieverbruik van commerciële koel- en vriesbewaarkasten. Wat is er veranderd door de invoering van het zogeheten 'energielabel'? Alle relevante informatie daarover vindt u hieronder samengevat:

## Commercieel energielabel tegenover huishoudelijk energielabel: andere meetcondities!

Het energielabel geeft het energieverbruik en de energie-efficiëntie van een bepaald product aan. Om de classificaties voor commerciële producten te bepalen, worden de apparaten onder de voorwaarden van een professionele keuken getest.

Energietabel – commerciële toepassingen vs. huishoudelijk gebruik		
Testcondities*	Comm. toepassing	Huishoudelijk gebruik
Omgevingstemperatuur (OT)/ luchtvochtigheid (LV)	30 °C OT / 55% LV	25 °C OT / 60% LV
Testduur	24 uur	24 uur
Proces	1e helft: deur 72 x geopend, telkens: 7 seconden lang 2e helft: 12 uur gesloten	deur de hele tijd gesloten
Temperatuureisen	In de kast geplaatste testpakketten moeten permanent een temperatuur tussen -1 en +5 °C hebben	Geen te koelen testpakketten, geen temperatuureisen

\* Bijvoorbeeld een koelbewaarkast

## Deze informatie kan aan het energielabel ontleend worden

Het energielabel betreft het jaarlijkse stroomverbruik (kWh/jaar) en de daadwerkelijk beschikbare netto-inhoud in het koel- respectievelijk vriesgedeelte. De netto-inhoud wordt door de norm EN 16825 duidelijk gedefinieerd.

## Gegarandeerd temperatuurbereik voor de aangegeven klimaatklasse

Door het energielabel wordt gegarandeerd dat het aangegeven temperatuurbereik in de klimaatklasse in kwestie bereikt wordt.

## Aanpassing van het energielabel met ingang van 01-07-2019

Momenteel bestaan de energie-efficiëntieclassen A tot en met G voor commerciële toepassingen. Met ingang van 01-07-2019 wordt het energielabel uitgebreid tot en met energie-efficiëntieklasse A+++

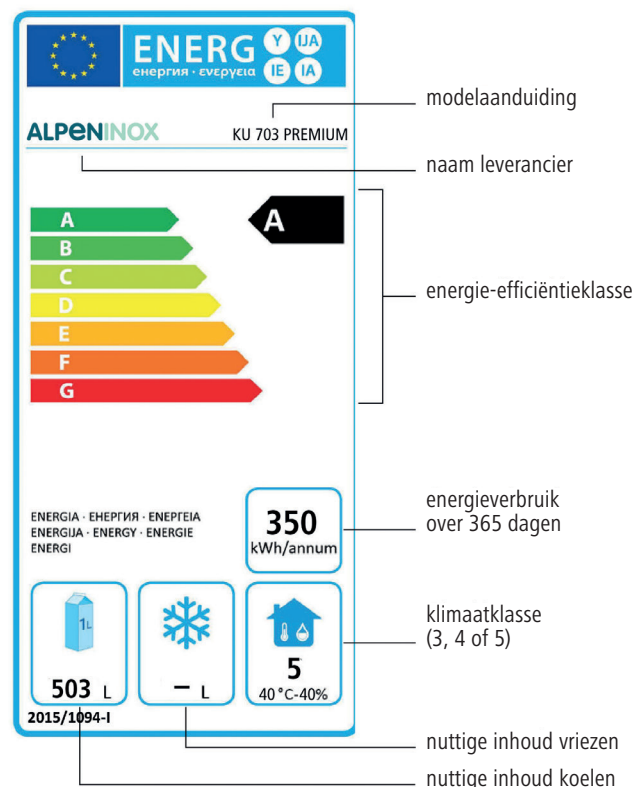
## Voor deze apparatuur geldt de aanduiding van het energieverbruik niet

Onder andere apparaten met statische koeling, open kasten die hun hoofdgebruiksdoel vervullen als ze open zijn en apparaten die met name bestemd zijn voor het presenteren en verkopen van producten zijn vrijgesteld van de verplichting dat het energieverbruik moet worden aangeduid.

## Laat u niet misleiden!

Door de sterk afwijkende meetcondities kunnen de energieclassen en de kWh/jaar-waarden van commerciële en huishoudelijke producten niet met elkaar worden vergeleken!

## ENERGIELABEL (geldig vanaf 01 juli 2016 – klassen A t/m G)



Het energielabel wordt per 01 juli 2019 uitgebreid naar energie-efficiëntieklasse A+++.

Advies, ontwerp, opbouw, instructies en service door uw dealer

**Stef van Bakel**  

---

**koeltechniek**

# PROFESSIONELE

TECHNIEK | ADVIES | CONCEPTEN

BY NORDCAP

**AKE-Ideal NordCap B.V.**

Kanaaldijk 34  
2741 PA Waddinxveen  
Tel. +31 85 1043375  
Fax +31 85 1043596  
sales@nordcap.nl



Alle prijzen zijn verkoopadviesprijzen excl. btw | Technische veranderingen, drukfouten en vergissingen voorbehouden

[www.nordcap.nl](http://www.nordcap.nl)



**NordCap®**

PROFESSIONEEL KOELEN

# ALPENINOX

Een gespecialiseerde productreeks



**ALPENINOX**  
Refrigeration since 1974