CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGELATION

A GRILLES

Série M – Modèle M10

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Isolation jusqu'à 100 mm
- Poignée ergonomique
- Haute puissance
- Performance exceptionnelle
- Equipée d'un port USB pour charger les données HACCP, les mises à jour et les programmes
- Tableau de commandes tactile (5 à 7 pouces) : *Description page 2*
- Fonction Fermentation : 4 phases configurables : refroidissement du pâton, réveil des levures, pousse des pâtons et conservation (contrôle de la température, durée, humidité et ventilation)
- Performance exceptionnelle

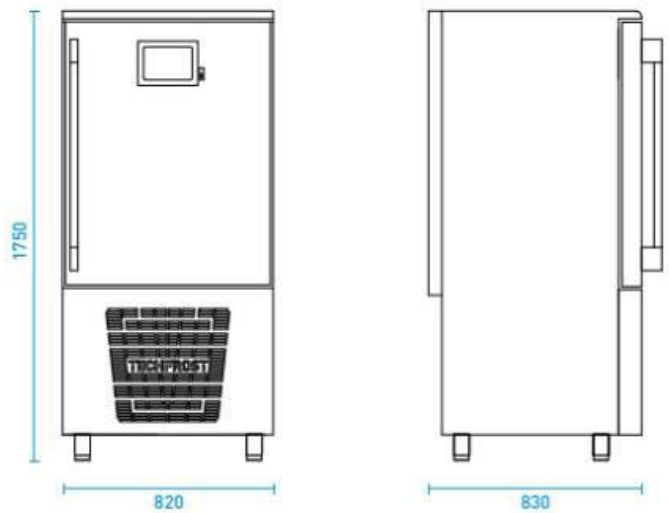
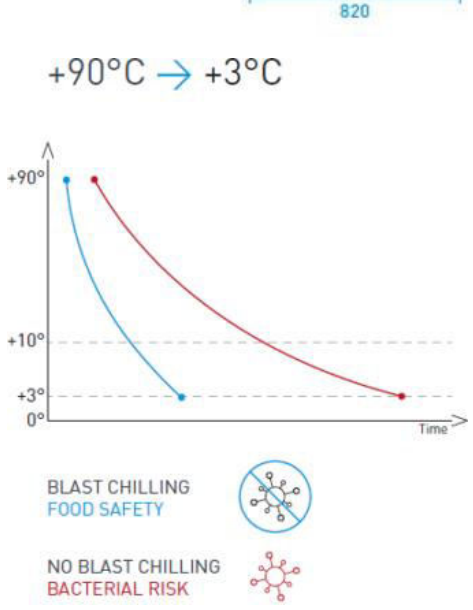
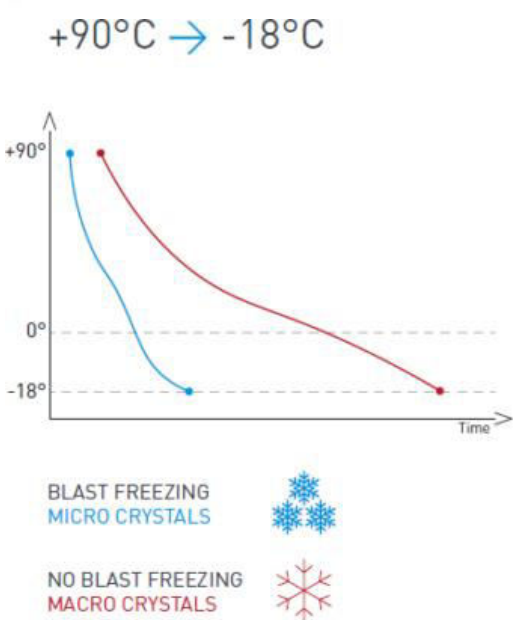
	M10
Dimensions Ext . (LxPxH)	820x830x1750
Dimensions Int.	700x450x1000
Capacité	10 x GN 1/1 (ou 600x400)
Puissance absorbée (Kw)	2.6
Kg Refroidissement	4630
Kg Congélation	980
Electricité	30
Capacité refroidissement (-10°/+45°)	20
Capacité refroidissement (-40°/+45°)	400V/3Ph/50Hz
Gaz	R452A
Poids net (Kg)	Gaz chaud
Dégivrage	200

OPTIONS

- Sonde chauffée : réf AXCPH
- Sonde amovible : réf AXCPD
- Sonde multi-points : réf AXCPM
- Fonction fermentation et cuisson basse température : Réf AXMFC (sauf MCR-20)
- Modification en 60 Hz : Réf 60Hz
- Refroidissement du groupe à eau (remplace ventilateur = moins bruyant) : Ref REFEAU
- Jeu de 4 roulettes (dont 2 avec freins) : Ref WHEK (sauf MCR-20)
- Stérilisateur ozone : Réf ST03

TABLEAU DE COMMANDE TACTILE :

→ Contrôle de l'intensité de ventilation

→ Séchage : empêche la moisissure et les odeurs, protège également les composants internes
→ Assainissement poisson cru : Traitement des bactéries (telles que l'Anisakis)
→ Décongélation : Meilleur contrôle et gestion de l'éveil des aliments congelés

SCHEMAS TECHNIQUES