

# CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGELATION

## A GRILLES

Série M – Modèle M20

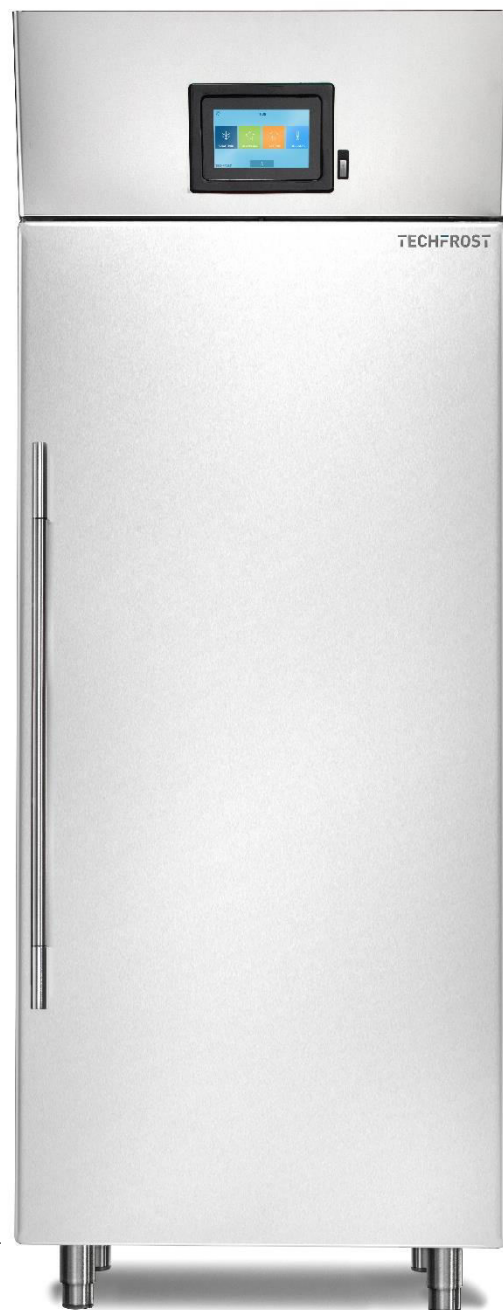
### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Isolation jusqu'à 100 mm
- Poignée ergonomique
- Haute puissance
- Performance exceptionnelle
- Equipée d'un port USB pour charger les données HACCP, mises à jour et 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

|   | <b>M20</b>               |
|---|--------------------------|
| <b>Dimensions Ext . (LxPxH)</b>             | 810x1050x2070            |
| <b>Dimensions Int.</b>                      | 670x875x1490             |
| <b>Capacité</b>                             | 20 x GN 1/1 (ou 600x400) |
| <b>Puissance absorbée (Kw)</b>              | 3.8                      |
| <b>Kg Refroidissement</b>                   | 5277                     |
| <b>Kg Congélation</b>                       | 1140                     |
| <b>Electricité</b>                          | 75                       |
| <b>Capacité refroidissement (-10°/+45°)</b> | 45                       |
| <b>Capacité refroidissement (-40°/+45°)</b> | 400V/3Ph/50Hz            |
| <b>Gaz</b>                                  | R452A                    |
| <b>Poids net (Kg)</b>                       | Gaz chaud                |
| <b>Dégivrage</b>                            | 255                      |

### OPTIONS

- Sonde chauffée : réf AXCPH
- Sonde amovible : réf AXCPD
- Sonde multi-points : réf AXCPM
- Fonction fermentation et cuisson basse température : Réf AXMFC
- 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
- Stérilisateur ozone : Réf ST03



**TECHFROST**

V5 051218

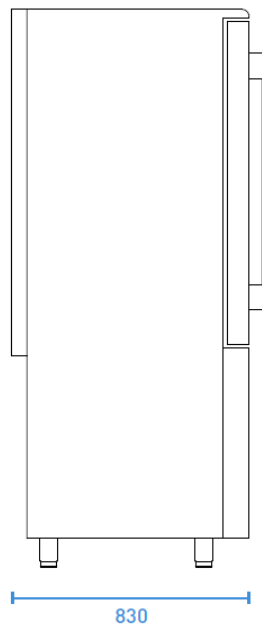
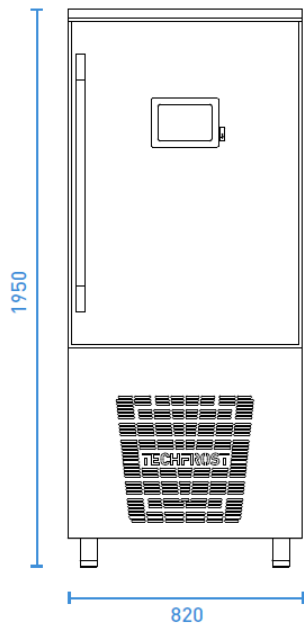


**TABEAO DE COMMANDE TACTILE :**

- 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

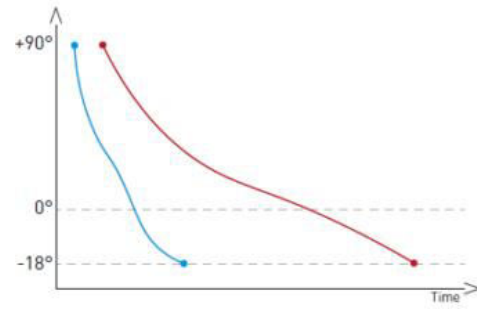
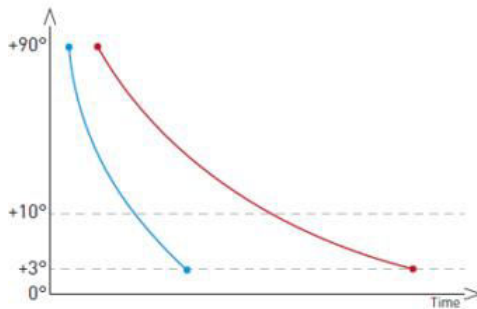


**SCHEMAS TECHNIQUES**



+90°C → +3°C

+90°C → -18°C



BLAST CHILLING  
FOOD SAFETY 

NO BLAST CHILLING  
BACTERIAL RISK 

BLAST FREEZING  
MICRO CRYSTALS 

NO BLAST FREEZING  
MACRO CRYSTALS 