

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGELATION

A GRILLES

Série M – Modèle M20

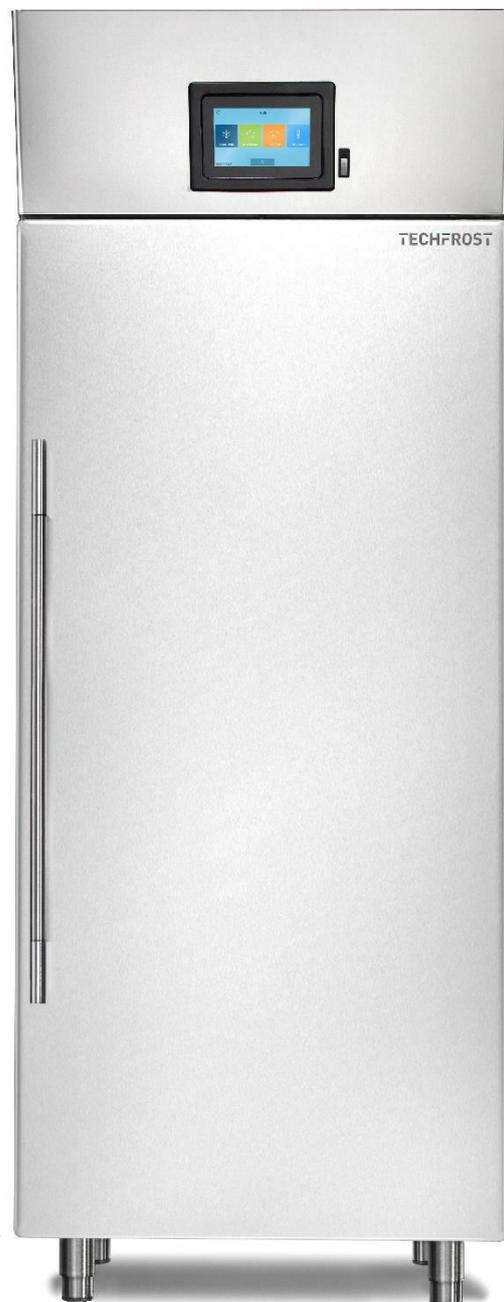
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- 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

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

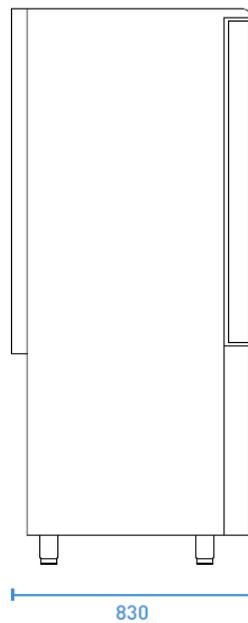
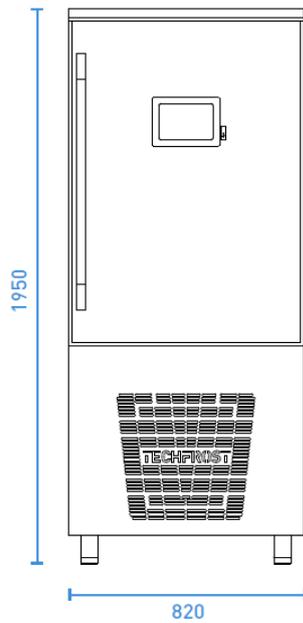


TABEAO DE COMMANDE TACTILE :

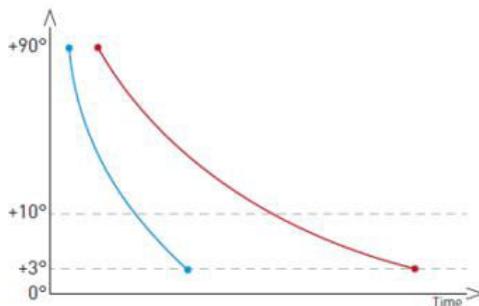
- Contrôle de l'intensité de ventilation
- Séchage : empêche la moisissure et les odeurs, protège également les composants internes
- Assainissement poisson cru : Traitement des bactéries (telles que l'Anisakis)
- Décongélation : Meilleur contrôle et gestion de l'éveil des aliments congelés



SCHEMAS TECHNIQUES



+90°C → +3°C



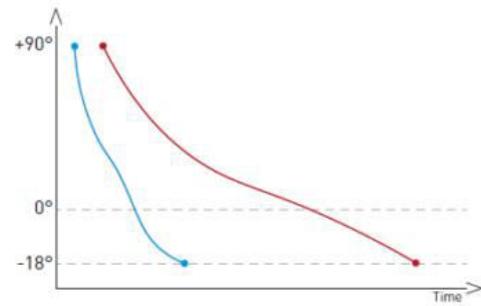
BLAST CHILLING
FOOD SAFETY



NO BLAST CHILLING
BACTERIAL RISK



+90°C → -18°C



BLAST FREEZING
MICRO CRYSTALS



NO BLAST FREEZING
MACRO CRYSTALS



TECH-FROST

V5 051218

