

# CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGELATION

## A CHARIOT

Modèles MBF-230

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Isolation jusqu'à 100 mm,
- Poignée ergonomique,
- Haute puissance
- Performance exceptionnelle
- Jusqu'à 3 sondes peuvent être utilisées pour vérifier avec précision les produits délicats.
- Equipé d'un port USB pour charger les données HACCP, les mises à jour, les programmes
- Tableau de commandes tactile (5 à 7 pouces) : *Description page 2*
- Fonction Fermentation : 4 phases configurables : refroidissement du pignon, réveil des levures, pousse des pâtons et conservation (contrôle de la température, durée, humidité et ventilation)

Réf.	<b>MBF-230</b>
Dimensions Ext . (LxPxH)	1230x1135x2190
Dimensions Int. (mm)	727x936x2070
Chariot compatible	1 chariot 20 niveaux (GN 1/1 ou 600x400)
Taille de la porte (LxH) mm	550x1900
Kg Refroidissement (90°C à 3°C)	75
Kg Congélation (90°C à -18°C)	45
Electricité	400V/3Ph/50Hz
Gaz	R452A
Dégivrage	Gaz chaud
HP	3.5



### OPTIONS

- Stérilisateur Ozone : Réf ST03
- Sonde chauffée : Réf AXCPH
- Sonde amovible : Réf AXCPD
- Sonde multi-points : Réf AXCPM
- Fonction de fermentation et cuisson basse température : Réf AXMFC
- Chariot 20 niveaux GN 1/1 : Réf CARIXGN 1/1
- Chariot 20 niveaux 600x400 : Réf CARIEN60X40
- Chariot 20 niveaux GN 2/1 : Réf CARIXGN2/1
- Chariot 20 niveaux 600x800 : Réf CARIEN60X80



**TECHFROST**

V5 051218

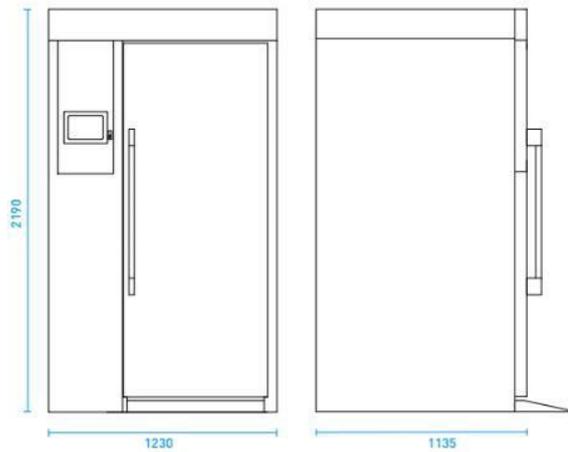


## TABLEAU DE COMMANDE TACTILE :

- 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

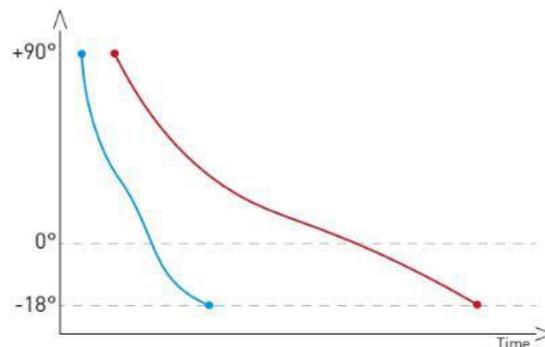
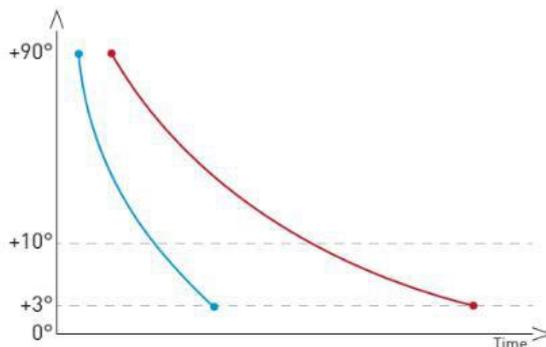


## SCHEMAS TECHNIQUES



+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



# TECHFROST

V5 051218

