

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGELATION

A CHARIOT

Modèles MBF-420

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 pâton, réveil des levures, pousse des pâtons et conservation (contrôle de la température, durée, humidité et ventilation)

Réf.	MBF-420
Dimensions Ext . (LxPxH)	1480x1286x2340
Dimensions Int. (mm)	935x1087x2070
Chariot compatible	1 chariot 20 niveaux (GN 2/1 ou 600x800)
Taille de la porte (LxH) mm	880x1972
Kg Refroidissement (90°C à 3°C)	200
Kg Congélation (90°C à -18°C)	160
Electricité	400V/3Ph/50Hz
Gaz	R452A
Dégivrage	Gaz chaud
HP	7.5



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

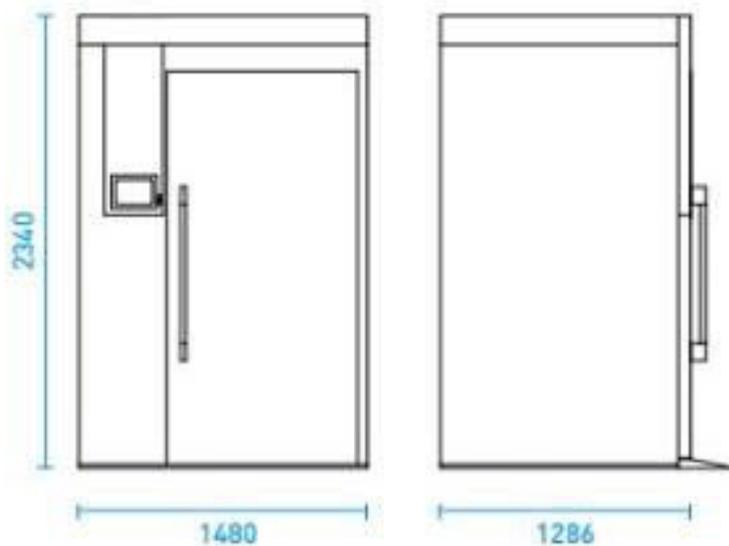


TABEAU DE COMMANDE TACTILE :

- 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

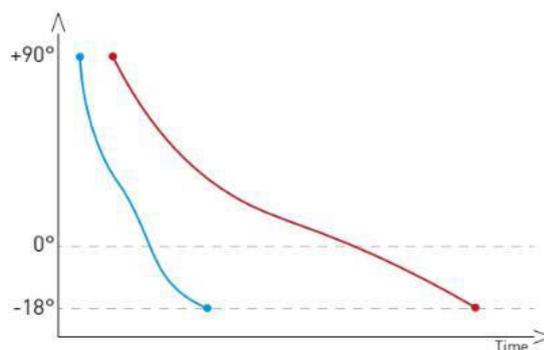
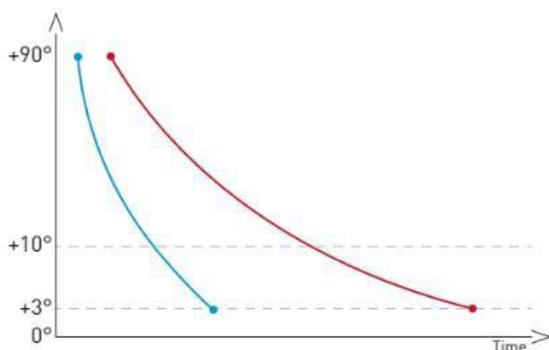


SCHEMAS TECHNIQUES



+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

