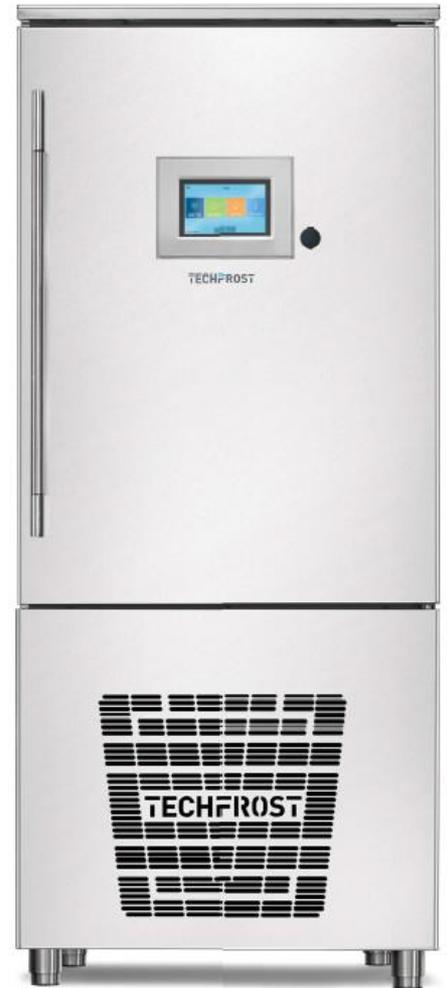
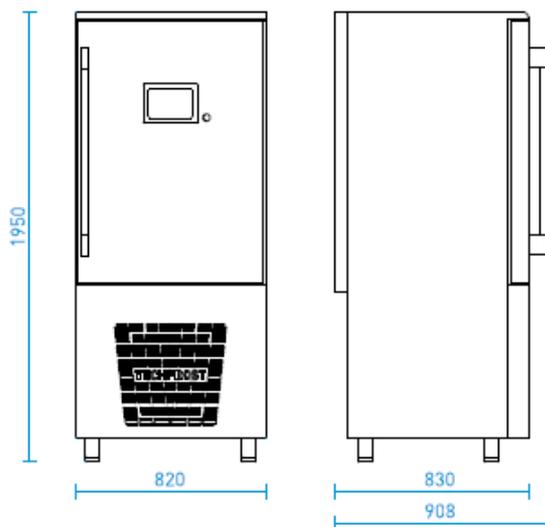


M15

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGELATION
A GRILLES ET POUR CHARIOT DE FOUR – SERIE M

CAPACITÉ 15 PLATEAUX GN 1/1 - EN 600X400



Modèle M15

ALIMENTATION
ELECTRIQUE
400V /3Ph/50Hz

DIMENSIONS
EXTERIEURES
L:820 P:908 H:1950 mm

DIMENSIONS
INTERIEURES
L:700 P:450 H:1090 mm

PUISSANCE
ABSORBEE
3,4 Kw / 8,5 A

CAPACITÉ DE
REFROIDISSEMENT
(-10°C/+45°C) = 4970 W
(-40°C/+45°C) = 1025 W

KG REFROIDISSEMENT
90°C à 3°C en 90 min
50 Kg

KG CONGELATION
90°C -18°C en 240 min
30 Kg

DEGIVRAGE
Gaz chaud

Gaz
R452A

POIDS NET / BRUT
220 Kg / 230 Kg

DIMENSIONS BRUTES (LxPxH)
850 x 920 x 2080 mm

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, les programmes
- Tableau de commandes tactile (5 à 7 pouces)
- 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

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) : réf REFEAU
- Jeu de 4 roulettes (dont 2 avec freins) : réf 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

