



Eau rapide refroidisseurs avec compteurs

Refroidisseurs rapides avec débitmètres



Voir la fiche technique
Voir le tableau technique

mac.pan



- Bain fabriqué en AISI 304
- Compresseur GAZ R 452A •
- Pompe de recirculation •
- Thermostat numérique •
- Pompe autoclave •
- Chargement automatique •
- Vidange du trop-plein
- Monté sur roues
- Système de dosage intégré • Kit de chauffage (CWR/D/H) • Montage mural (CWR50) • Monté sur roulettes (CWR100) • Nettoyage rapide et facile

- Réservoir en AISI 304
- Compresseur GAZ R 452A
- Pompe de recirculation
- Thermostat numérique
- Pompe autoclave
- Chargement automatique

- Drain trop plein
- Monté sur roues
- Système de dosage intégré • Kit de chauffage (CWR/D/H) • Montage mural (CWR50) • Montage sur roues (CWR100) • Nettoyage rapide et facile

Nos machines sont conçues, fabriquées et assemblées en Italie .



CWR50D



Les refroidisseurs d'eau sont conçus pour refroidir l'eau destinée à la création de mélanges pour produits alimentaires tels que le pain, les pâtes, etc. Ils sont construits en acier inoxydable, le réservoir et le serpentin d'évaporation 304, avec des raccords et des matériaux provenant uniquement du marché européen.

L'équipement standard comprend la régulation électronique de la température, le contrôle électrique du niveau avec électrovanne pour le remplissage automatique, le système de circulation de l'eau à l'intérieur du réservoir au moyen de pompes, qui sert à accélérer le processus de refroidissement, la décharge vers l'unité de dosage ou directement dans le mélangeur s'effectue via une pompe électrique à commande manuelle dans le modèle CWR50D ou avec un contrôle de pression électronique, avec un entièrement en laiton, dans le modèle CWR100D.

Les refroidisseurs d'eau rapides de la série CWR sont utilisés pour refroidir l'eau utilisée pour fabriquer la pâte destinée à la production alimentaire comme le pain, les pâtes, etc. Ils sont fabriqués en acier inoxydable, avec le réservoir et le serpentin d'évaporation en AISI 304, avec des raccords et des matériaux provenant exclusivement du marché européen.

L'équipement standard comprend la régulation électronique de la température, le contrôle électrique du niveau avec électrovanne pour le remplissage automatique, un système de circulation de l'eau à l'intérieur du réservoir via des pompes, qui sert à accélérer le refroidissement, et la décharge vers l'unité de contrôle du dosage ou directement vers le mélangeur via une pompe électrique à commande manuelle dans le modèle CWR 50 ou équipée d'un contrôle électronique de la pression, avec un corps entièrement en bronze, dans le modèle CWR 100.

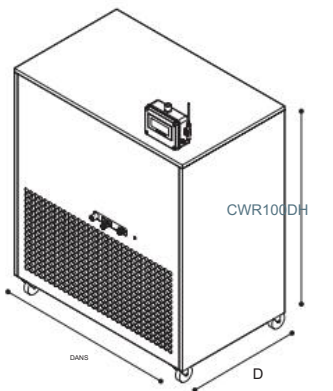
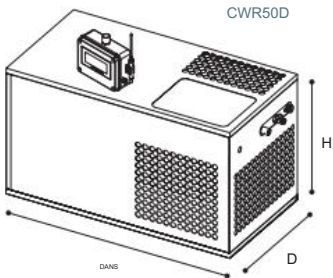
description

L'amélioration continue des produits étant une politique de MAC.PAN Srl, les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

modèle	CWR50D	CWR100D	
compresseur (HP)	1,5 CV GAZ R 452 A	3,2 CV GAZ R 452 A	
capacité du réservoir (lt)	50	100	
n° de pompe de recyclage	√	√	
contrôle électronique de la température	√	√	
pompe autoclave (CV)	0,3 ch	0,5 CV	
arrivée d'eau automatique	√	√	
prise de sécurité	√	√	
production (lt/h)	50lt / 20min	100lt / 20min	
entrée d'eau (pouces)	3/4" M	3/4" M	
sortie d'eau (pouces)	1/2" M	1/2" M	
trop plein (pouces)	1/2" F	1/2" F	
installation	table/mur	roues/plancher	
pression maximale d'entrée d'eau (bar)	3	3	
pression minimale d'entrée d'eau (bar)	1	1	
consommation d'énergie (refroidissement)	1,8 kW	2,8 kW	
consommation d'énergie (chauffage)	1,2 kW	2,4 kW	
alimentation standard	1Ph/50-60Hz	3Ph/50-60Hz	
dimensions de la machine (cm)	W101_D51(H55)	W100_D70(H110)	
poids de la machine (kg)	100	200	

Les machines CWR/D se distinguent par leur capacité à refroidir l'eau très rapidement. Grâce à un groupe frigorifique très puissant, elles peuvent porter la température de l'eau de +18 °C à +3 °C en 20 minutes maximum. De plus, les versions CWR/D/H peuvent également doser et chauffer l'eau jusqu'à +35 °C maximum. Cette fonctionnalité permet d'obtenir la température d'eau souhaitée dans un seul laboratoire, sans avoir recours à des mélangeurs ni à des distributeurs d'eau nécessitant un raccordement au réseau d'eau chaude.

Ces machines permettent de refroidir l'eau très rapidement. Grâce à un groupe frigorifique très puissant, elles peuvent porter la température de l'eau de +18 °C à +3 °C en 20 minutes maximum. De plus, les versions CWR/D/H peuvent doser et chauffer l'eau jusqu'à +35 °C maximum. Cette fonction permet ainsi d'utiliser un seul appareil en laboratoire pour obtenir la température d'eau souhaitée, sans avoir recours à des mélangeurs ni à des doseurs d'eau nécessitant un raccordement au réseau d'eau chaude.



YouTube

