

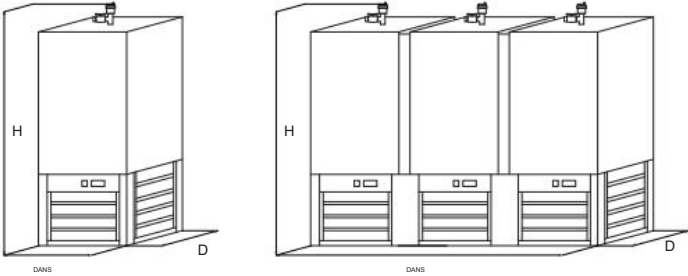


Pesanteur refroidisseurs d'eau

Refroidisseurs d'eau par gravité



Norme 220 V - 1 Ph - 50/60 Hz



- Fabriqué en acier inoxydable
- Montage mural (préparé) • Puissance de refroidissement selon EN 13215/CECOMAF (température : évaporation à -10°C, condensation à 45°C, température ambiante à 32°C)
- Gaz réfrigérant R449A (GWP 1397) • Équipement horizontal • Température ambiante inférieure à 38 °C • Capacité accrue grâce au système modulaire de 100 l • Isolation thermique en polyuréthane • Équipé d'une vanne d'air et d'une vanne d'arrêt • Contrôle de la température de l'eau en °C (numérique)

- Fabriqué en acier inoxydable
- Montage mural (préparé) • Capacité de refroidissement selon EN 13215/CECOMAF (température : évaporation à -10°C, condensation à 45°C, température ambiante à 32°C)

- Gaz réfrigérant R449A (GWP 1397)
- Équipement horizontal
- Température ambiante inférieure à 38°C
- Capacité accrue grâce au système modulaire de 100 litres
- Isolation thermique avec polyuréthane
- Équipé d'une vanne de ventilation et d'une vanne d'arrêt
- Contrôle de la température de l'eau en °C (numérique)

Nos machines sont conçues, fabriquées et assemblées en Italie .



MODÈLE	MR100ECO	MR200ECO	MR300ECO	MR400ECO
température (°C) min	2	2	2	2
capacité du réservoir (lt)	100	200	300	400
Alimentation électrique	230 V/1 Ph/50-60 Hz	230 V/1 Ph/50-60 Hz	230 V/1 Ph/50-60 Hz	230 V/1 Ph/50-60 Hz
consommation d'énergie (refroidissement)	0,37	0,75	1.15	1,5
nombre de réservoirs	1	2	3	4
installation	sol/mur	sol/mur	sol/mur	sol/mur
poids de la machine (kg)	80	160	240	320
dimensions de la machine (cm)	W50_D57(H135)	W105_D57(H135)	W161_D57(H135)	W221_D57(H135)
entrée d'eau (pouces)	1/2" M	1/2" M	1/2" M	1/2" M
sortie d'eau (pouces)	3/4" F	3/4" F	3/4" F	3/4" F
trop plein (pouces)	1/2" F	1/2" F	1/2" F	1/2" F
poids du colis (kg)	90	180	270	360

Le MR/ECO est un équipement de refroidissement destiné aux industries de la boulangerie et de la pâtisserie. Il permet de conserver l'eau à des températures définies par les professionnels, leur offrant ainsi un contrôle optimal de l'exécution de leurs recettes. La rigueur du contrôle de la température de l'eau et sa construction modulaire, permettant l'ajout de refroidisseurs supplémentaires pour une plus grande capacité de refroidissement, sont les principaux atouts du refroidisseur d'eau MAC.PAN.

MR/ECO est un refroidisseur d'eau conçu pour l'industrie de la boulangerie et de la pâtisserie. Il permet de maintenir l'eau à des températures spécifiques définies par les professionnels, offrant ainsi un contrôle total sur l'exécution de leurs recettes. Les principaux avantages du refroidisseur d'eau MAC.PAN sont la surveillance rigoureuse de la température de l'eau et sa conception modulaire, qui permet l'ajout de plusieurs refroidisseurs (pour une plus grande capacité de refroidissement).

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

