



Accumulation refroidisseurs d'eau

Glacières de stockage



Voir la fiche technique
Voir le tableau technique

mac.pan



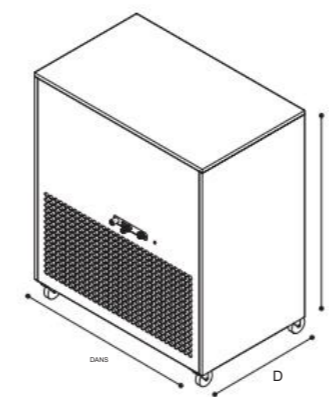
MR1000INOX

- Bain fabriqué en AISI 304
- Compresseur GAZ R 452A
- Pompe de recirculation
- Thermostat numérique
- Pompe autoclave
- Chargement automatique
- Drain de trop-plein
- Monté sur roue (100/200)
- Monté sur pieds (300/500/1.000)
- Rapide et facile à nettoyer

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

- Drain trop plein
- Monté sur roulettes (100/200)
- Monté sur pieds (300/500/1000)
- Rapide et facile à nettoyer

Nos machines sont conçues, fabriquées et assemblées en Italie.



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 de contrôle ou directement dans le mélangeur s'effectue via une pompe électrique équipée d'un contrôle électronique de la pression, avec corps entièrement en laiton ou en acier inoxydable selon la taille de la machine.

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 le déchargement vers l'unité de dosage ou directement vers le mélangeur via une pompe électrique équipée d'un contrôle électronique de la pression, avec un corps entièrement en bronze ou en acier inoxydable selon la taille de la machine.

description



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.

Gaz de refroidissement R452A

Les refroidisseurs d'eau de stockage de la série MR 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, et avec des raccords et des matériaux provenant exclusivement du marché européen.

gaz de refroidissement R452S

MODÈLE	MR100INOX	MR200INOX	MR300INOX	MR500INOX	MR1000INOX
compresseur (HP)	0,5	1,2	2,7	3,5	5
capacité du réservoir (lt)	100	200	300	500	1000
nombre de pompes de recirculation	1	1	2	2	1 CV en acier inoxydable
contrôle électronique de la température	✓	✓	✓	✓	✓
pompe autoclave Hp	½ CV 16 l/min	½ CV 16 l/min	inox 1 CV 30 l/min	inox 1 CV 30 l/min	inox 1 CV 30 l/min
arrivée d'eau automatique	✓	✓	✓	✓	✓
sortie d'eau de sécurité	✓	✓	✓	✓	✓
production (lt/h)	70	150	300	450	600
entrée d'eau (pouces)	3/4" M	3/4" M	3/4" F	3/4" F	3/4" F
sortie d'eau (pouces)	1/2" M	1/2" M	3/4" F	3/4" F	3/4" F
trop plein (pouces)	1/2" F	1/2" F	1/2" F	1/2" F	3/4" F
pression minimale d'entrée d'eau (bar)	1	1	1	1	1
pression d'eau maximale d'entrée (bar)	3	3	3	3	3
préparation des murs	x	x	x	x	x
monté sur roues	✓	✓	x	x	x
pieds de nivellement	x	x	✓	✓	✓
système de dosage	x	x	x	x	x
puissance installée (kW)	1,2	2,5	3,5	4,5	6
alimentation standard	1Ph/50-60Hz	1Ph/50-60Hz	3Ph/50-60Hz	3Ph/50-60Hz	3Ph/50-60Hz
dimensions de la machine (cm)	L60_P60(H120)	L60_P60(H160)	L100_P80(H170)	L120_P120(H150)	L300_P120(H130)
poids de la machine (kg)	100	130	230	310	620

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