

Abbattitori MacChef

MacChef blast chillers



Dove è necessario conservare più a lungo o preparare in anticipo i piatti, si rende necessario l'utilizzo dell'abbattitore di temperatura, nel rispetto della normativa HACCP.

Gli abbattitori-surgelatori sono realizzati in acciaio inossidabile. Macchina che lavora con temperatura cella fino a -38 °C.

L'isolamento è realizzato con poliuretano HFO che ha un livello GWP pari a 0, nel rispetto dell'ambiente e delle stringenti regole future dei prossimi anni.

Sonda al cuore sempre compresa, 2 programmi di abbattimento, 2 programmi di surgelazione, funzione di preraffreddamento e funzione di mantenimento a fine ciclo.

Sbrinamento a inversione di ciclo di serie.

Possibilità di contenere 5 teglie sia pasticceria che gastronomia.



Gli abbattitori MacChef sono disponibili in tre versioni: 5/10/15 teglie gn/pasticceria.

La linea abbattitori MacChef è pensata per svolgere operazioni di abbattimento e surgelazione avanzate tramite un controllo touch screen da 7", con la possibilità di salvare le varie configurazioni in funzione degli alimenti e i pesi da abbattere o surgelare, l'avvio del ciclo di pre raffreddamento può essere programmato in modo di avere l'abbattitore pronto al momento giusto. La sonda a spillone è riscaldata per una più facile estrazione, come optional è possibile attrezzare il sistema con sbrinamento elettrico, utilissimo nel caso di abbattimenti consecutivi e abbattimenti ad inserimento multiplo come ad esempio il gelato.

A richiesta è possibile aggiungere la lampada battericida.



Where it is necessary to maintain or prepare in advance dishes, the use of the blast chiller is needed, in compliance with HACCP rules. The blast chillers-freezers made of stainless steel AISI 304.

Machine working with chamber temperature up to -38 °C.

The insulation is made with HFO polyurethane having a GWP level of 0, respecting the environment and the strict future rules of the coming years.

Probe always included, 2 blasting programs, 2 freezing programs, pre-cooling function and end cycle maintenance function.

Included cycle inversion defrost.

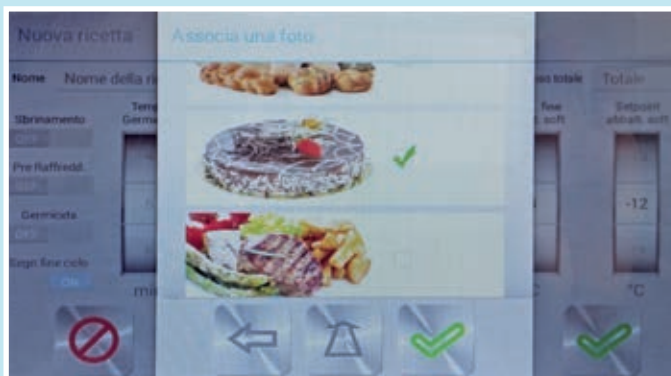
It is possible to hold 5 trays of both pastry and gastronomy.



MacChef blast chillers are available in three versions: 5/10/15 pans gn/pastry.

The MacChef blast chillers line is designed to perform advanced cooling and freezing processes by means of a 7 inch touch screen, with the option to save the various settings depending on the food and the weights to be cooled or frozen, the start-up of the pre-cooling cycle can be programmed so as to have the blast chiller ready at the right time. The needle probe is heated for easy removal. As an optional accessory, you can equip the system with an electric defroster, very useful in the case of consecutive blast chilling processes and blast chilling with multiple entries such as ice cream.

On request, you can add the germicidal lamp.





Il sistema HACCP registra tutte le fasi evidenziando le eventuali anomalie di temperatura, i dati possono rimanere registrati sul sistema oppure esportati tramite schedina sd.



The HACCP system records all stages, highlighting any faulty temperature values. The data can remain recorded into the system or exported via sd card.



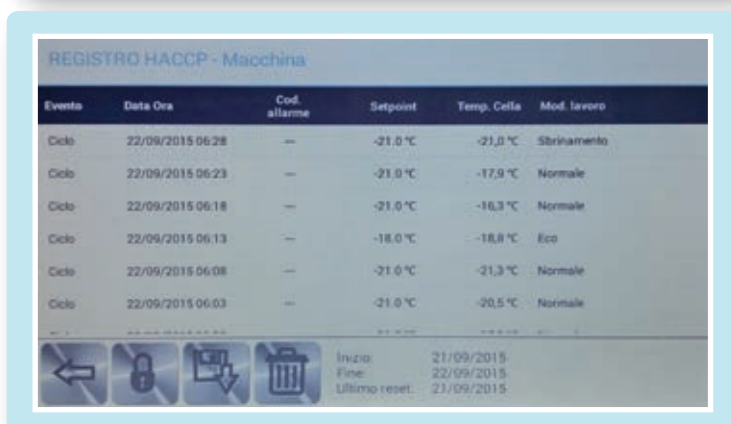
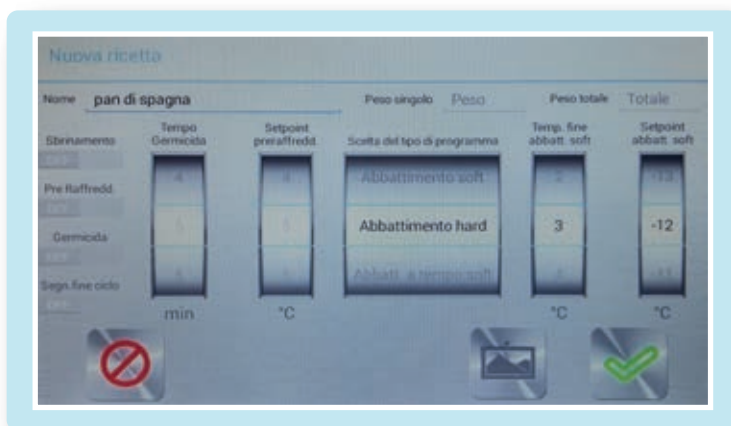
Il software è dotato anche di un sistema di assistenza che se configurato tramite abbonamento con un centro assistenza MacChef trasmette gli allarmi e avvisa l'assistenza o il manutentore della anomalia. Per poter garantire la comunicazione con l'esterno necessita di una connessione WiFi a router.



The software also features a technical support system that, if set up by means of a subscription to a MacChef customer support, transmits alarms and warns the customer support or the service operator on the fault. To ensure the communication with the external centre, you must provide a WiFi connection with router.



INNOVAZIONE TECNOLOGICA INDUSTRIA 4.0



Abbattitori di temperatura / Blast chillers / Abatteurs / Schockfroster

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DIMENSIONI L X P X H DIMENSIONS	CAPACITÀ CAPACITY	ABBATTIMENTO +70° / +3°C BLASTING	SURGELAZIONE +70° / -18°C FREEZING	ASSORBIMENTO POWER ABSORBING	V/Hz V/HZ	PESO Kg. WEIGHT
A 05/14 PLUS	abbattitore blast chiller	750x700x1005	5 teglie gn 1/1 o 600x400 5 pans	14 kg ciclo/cycle	10 kg ciclo/cycle	1300 W	230/50/1N	60
A 10/14 PLUS	abbattitore blast chiller	770x800x1675	10 teglie gn 1/1 o 600x400 10 pans	36 kg ciclo/cycle	25 kg ciclo/cycle	3350 W	400/50/3N	100
A 15/14 PLUS	abbattitore blast chiller	770x800x2025	15 teglie gn 1/1 o 600x400 15 pans	60 kg ciclo/cycle	45 kg ciclo/cycle	4430 W	400/50/3N	130
AS 05 PLUS	abbattitore/congelatore blast chiller/defrost	750x700x1005	5 teglie gn 1/1 o 600x400 5 pans	14 kg ciclo/cycle	10 kg ciclo/cycle	1300 W	230/50/1N	60
AS 10 PLUS	abbattitore/congelatore blast chiller/defrost	770x800x1675	10 teglie gn 1/1 o 600x400 10 pans	36 kg ciclo/cycle	25 kg ciclo/cycle	3350 W	400/50/3N	100
AS 15 PLUS	abbattitore/congelatore blast chiller/defrost	770x800x2025	15 teglie gn 1/1 o 600x400 15 pans	60 kg ciclo/cycle	45 kg ciclo/cycle	4430 W	400/50/3N	130

CODICE CODE	DIM. PORTA APERTA DOOR OPEN DIM.	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSION	LATO CERNIERA SIDE HINGES
A 05/14 PLUS	1450	650x410x345	DX / RH
A 10/14 PLUS	1570	650x410x720	DX / RH
A 15/14 PLUS	1570	650x410x1070	DX / RH
AS 05 PLUS	1450	650x410x345	DX / RH
AS 10 PLUS	1570	650x410x720	DX / RH
AS 15 PLUS	1570	650x410x1070	DX / RH