

Abbattitore/scongelatore plus Macchef AS 05 PLUS

Blast chiller/Defroster Macchef AS 05 PLUS



La linea di abbattitori/scongelatori MacChef vanta le seguenti caratteristiche:

- Temperatura esercizio cella -38° +69° C
- Gestione umidità alle temperature consentite
- Dispositivo con controllo digitale totalmente automatizzato rispondente ai requisiti industria 4.0
- Sonda spillone riscaldata
- Sbrinamento ad inversione di ciclo
- Ozonizzatore a controllo temporizzato (optional)

Gli abbattitori/scongelatori possono svolgere molteplici funzioni fra cui:

- gestione di raffreddamento veloce, riscaldamento, mantenimento
- gestione e funzionamento tramite lettura temperatura sonde: evaporatore, cella, cella in aspirazione, al cuore, umidità relativa
- funzione di freddo/caldo/mantenimento/umidificazione/deumidificazione, ozonizzazione (optional)
- questa macchina è in grado di abbattere, surgelare, scongelare, pre-cuocere, riscaldare, sanificare, surgelare in ciclo controllato, sterilizzare utensili, ferma lievita, abbattimento pesce crudo 24 h.



The line of blast chillers / defrosters MacChef boasts the following characteristics:

- Cell operational temperature -38° +69°C
- Damp management to the allowed temperatures
- Device with fully automated digital control embracing Industry 4.0 requirements
- Heated needle probe
- Reverse defrosting cycle
- Timed control ozonator (optional)

Blast chillers / defrosters are able to accomplish with multiple functions, that is to say:

- Fast cooling management, heating, maintenance
- Management and operational usage through probes temperature reading: evaporator, cell, suction cell, at the heart, relative humidity
- Cold, heat, maintenance, humidification, dehumidification and ozonation (optional) functions
- This machinery is able to break down, freeze, defrost, pre-cook, heat, sanitize, freeze in a controlled cycle, sterilize tools, leavening retarding, raw fish blast chilling 24h.

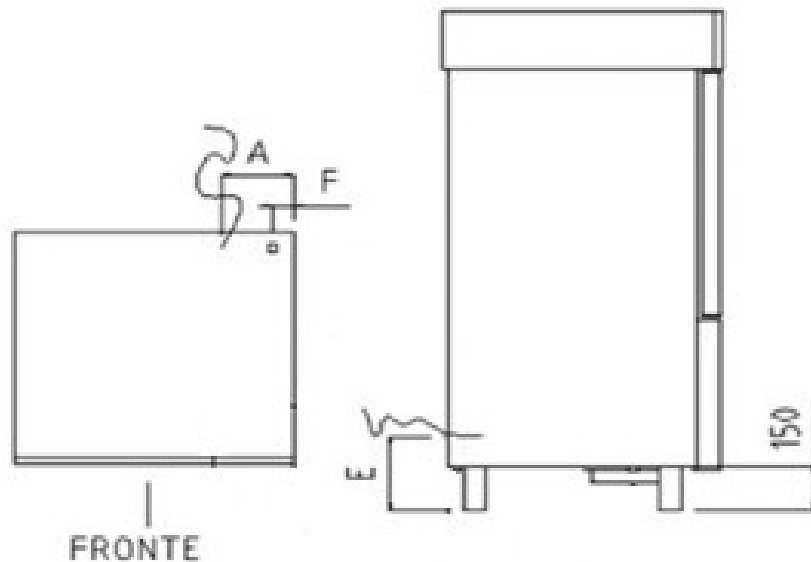


Per garantire un buon funzionamento del sistema e' necessario collegare il tablet ad internet

To ensure a proper system operation, the tablet must be connected to the internet



Refrigerante R452A
Refrigerant R452A



Schema per risalire alla predisposizione delle utenze

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (ELET.) A X E POWER	CARICO ACQUA F 1/8" F X E WATER LOAD	SCARICO LIQUIDI SU BACINELLA IN DOTAZIONE C X D LIQUID DRAINAGE
AS 05 PLUS	216 X 170	40 X 170	\

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
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

CODICE CODE	DIM. PORTA APERTA DOOR OPEN DIM.	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSION	LATO CERNIERA SIDE HINGES
AS 05 PLUS	1450	650x410x345	DX / RH

Dotazione standard: n° 1 griglia GN1/1 e n° 1 griglia 600x400

ACCESSORI A RICHIESTA / OPTIONAL ACCESSORIES

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	LxPxH LXDXH
GR.64	Griglia plastificata rilsan EN / Rilsan plastic-coated grid EN	400x600
KT.2	Kit ruote inox / Stainless steel wheel kit	Ø 105
SMIA	Supplemento 1 maniglia acciaio inossidabile verniciata colore blu scuro Supplement 1 stainless steel handle painted dark blue color	
GTO	Generatore ozono	
CRB	Supplemento controllo remoto base, visualizzazione da remoto di tutti i parametri macchina, compreso le registrazioni haccp ed esportazione dati	<i>abbonam. annuale</i> <i>abbonam. permanente</i>
CRBA	Supplemento controllo remoto avanzato, oltre i servizi dell'abbonamento base, in più è possibile da parte di un tecnico di modificare i parametri da remoto e di essere avvertito via mail di eventuali anomalie	<i>abbonam. annuale</i> <i>abbonam. permanente</i>

Abbonamento per singola macchina disponibili su tutti gli abbattitori MacChef, l'abbonamento comprende il servizio ma non la manodopera del tecnico.