

Abbattitore/scongelatore plus Macchef AS 15 PLUS

Blast chiller/Defroster Macchef AS 15 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.

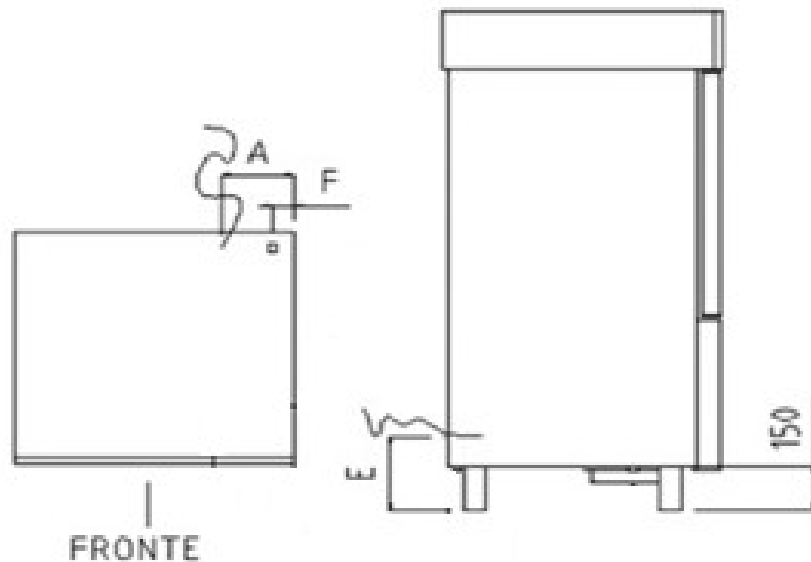


Per garantire un buon funzionamento del sistema e' necessario collegare il tablet ad internet

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

Abbattitori/scongelatori plus Macchef

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 15 PLUS	85 X 150	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 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
AS 15 PLUS	1570	650x410x1070	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	abbonam. annuale abbonam. permanente
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	abbonam. annuale abbonam. permanente

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