

Chladiče vody Rapidmac a Ecomac

TECNOMAC

our technology, your taste

Hlavní funkce

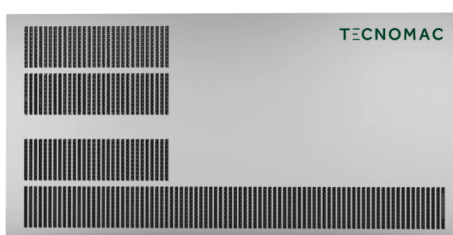
Použití vodních chladičů v pekárenském oboru je nejjednodušší způsob regulace teploty těsta. Společnost Tecnomac, světová jednička ve výrobě vodních chladičů pro pekárny, vyvinula Rapidmac a Ecomac jako kompletní a efektivní řešení pro výrobu studené vody v pekárenských provozech.

Konfigurace Rapidmac

Stroj je standardně dodáván s dálkovým ovládáním, na kterém si zvolíte přednastavený program o dané teplotě a množství vody. Nerezový exteriér.

Příslušenství za příplatek:

- Stojan na podlahu
- Zahřívání vody až na 30 °C



Rapidmac



Ecomac

Kondenzační jednotka

U všech modelů jsou vzdálené kondenzační jednotky. Chladivo použité v jednotkách je R452A. Vzdálená kondenzační jednotka se standardně umísťuje do vzdálenosti 10 m od chladiče.

Konfigurace Ecomac

- S vypouštěcím čerpadlem
- Bez vypouštěcího čerpadla
- S vypouštěcím čerpadlem a autoklávem
- Stojan nebo kolečka

Chladič vody Ecomac lze připojit k automatickému směšování a dávkování vody. Standardně s poplastovanými plechy.

Příslušenství za příplatek:

- Držák na zeď
- Nerezový exteriér

Technické údaje

	Rapidmac 50	Ecomac 150
Objem nádrže	50 l	150 l
Hodinový výkon	150 l Z +18 °C na +3 °C při okolní teplotě +25 °C	80 l Z +18 °C na +3 °C při okolní teplotě +30 °C
Chladivo	R452A	R452A
Šířka	1 200 mm	727 mm
Hloubka	600 mm	653 mm
Výška	600 mm	1 288 mm
Hmotnost	110 kg	90 kg
Příkon	2,2 kW	0,9 kW
Napětí	400 V	230 V

