TOTAL CONTROL

5 to 7 inch 'full touch' control boards, in addition to the classic blast chilling functions, offer ventilation-intensity control, all within an innovative and attractive machine but above all solid and ergonomic.

DRYING
ASCIUGATURA

Prevents mold and odours but also protects internal components after use.
Per evitare formazione di odori e muffe ma anche per la miglior durata dei componenti interni al termine dell'utilizzo della macchina.

RAW FISH SANITATION
SANIFICAZIONE PESCE CRUDO

For treatment of bacteria (such as Anisakis) as stipulated by law.
Come previsto dalla legge per il trattamento contro i batteri quali l'Anisakis.

PROVING FUNCTION*
GESTIONE LIEVITAZIONE*

Four-phase, user-settable proving function:
1. **Chilling dough to block yeast and proving;**
2. **Awakening: pre-proving through temperature rises;**
3. **Rising: completing proving prior to baking;**
4. **Conservation: enables longer storage.**

In quattro fasi impostabili dall'utente (optional):
1. Abbattimento per bloccare i lieviti nell'impasto per bloccarne la lievitazione.
2. Risveglio: pre-lievitazione attraverso innalzamento della temperatura.
3. Lievitazione: completamento lievitazione pre-forno.
4. Conservazione: mantenimento in attesa del prelievo.

PROBES*
SONDE

In addition to the core probe installed as a standard, up to 3 different kinds of probes can be used to accurately check delicate products.
Oltre alla sonda al cuore di serie, si possono gestire fino a 3 tipi differenti di sonde per controllare i prodotti delicati.

*optional

DE-ICING
SCONGELAMENTO

Better control and management of frozen food awakening.
Controllo e gestione del rinvenimento dei prodotti congelati.

STERILIZER*
STERILIZZATORE*

It is also possible to equip the machine with a ozone sterilizer to help maintain cleanliness of the interior.
È possibile dotare la macchina di uno sterilizzatore ad ozono per una miglior pulizia della cella interna.

LOW TEMPERATURE COOKING*
COTTURA A BASSA TEMPERATURA*

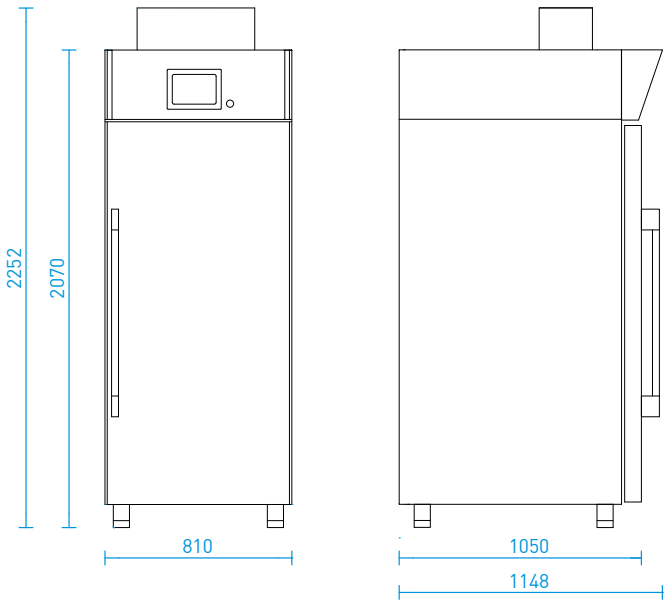
You can adjust temperature, duration, humidity and ventilation to enable optimum cooking whilst maintaining juiciness and tenderness.
È possibile impostare la temperatura, la durata, l'umidità e la ventilazione per ottenere un cibo cotto nel migliore dei modi mantenendo succosità e tenerezza dell'alimento.

USB

Machines are also equipped with a USB port to download HACCP-related data, updates, programs and alarm functions.
La macchina è dotata di una chiavetta USB sia per scaricare i dati ai fini dell'HACCP, ma anche per eventuali aggiornamenti programmi e funzioni o visualizzazione allarmi.

M20

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
20 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
20 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400



MODEL M20
CODE 324A0100

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	**EXTERNAL DIMENSIONS** DIMENSIONI ESTERNE L:810 P/d:1148 H:2252 mm	**INTERNAL DIMENSIONS** DIMENSIONI INTERNE L:670 P/d:575 H:1490 mm	**POWER RATING** POTENZA ASSORBITA 3,8 Kw / 8,8 A
COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°C/+45°C) = 5277 W (-40°C/+45°C) = 1140 W	**BLAST CHILLING** RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 75 Kg	**BLAST FREEZING** RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 45 Kg	**DEFROSTING** SBRINAMENTO Hot gas / Gas caldo
REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	**NET/GROSS WEIGHT** PESO NETTO/LORDO 255 Kg / 265 Kg	**PACKAGING (WxDxH)** MISURE IMBALLO 850 x 1300 x 2400 mm	