



DESCRIPCIÓN:

El abatidor ecológico y completamente personalizable según las necesidades de cada profesional que elige las funciones, el tipo de rendimiento, el tamaño del display y las características más útiles para su uso, lo que baja rápidamente la temperatura de los alimentos.

El abatidor de temperatura Multifresh Next contiene 12 funciones y 150 ciclos elegidos para usted para conservar la frescura de sus productos durante mas tiempo.

Funcionamiento

2 configuraciones disponibles para elegir

Essential. Es la configuración básica que incluye las funciones más conocidas del abatidor: enfriamiento, ultracongelación rápida, conservación fría, y enfriamiento/ ultracongelación non-stop; independientemente de la temperatura a la que se introduzca el producto, siempre garantiza excelentes resultados en cuanto a calidad y uniformidad de la temperatura en la celda.

Excellence. La configuración de la multifunción que incluye 12 funciones. Además de las funciones frías presentes en la configuración Essential, encontrara: conservación caliente, descongelación, listo para vender, cocción a baja temperatura, fundición de chocolate, levadura, pasteurización y secado.

- Los ciclos de enfriamiento del equipo reducen la temperatura al corazón de los alimentos a +3°C, introducidos a cualquier temperatura, incluso apenas salen del horno. Y cruzan rápidamente la banda de máxima proliferación bacteriana, la causa de su envejecimiento natural.
- Los ciclos de congelación del equipo transforman el agua contenida en los alimentos en microcristales que preservan su estructura y calidad durante más tiempo.

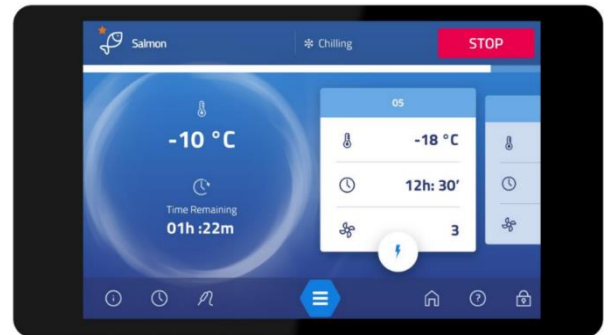
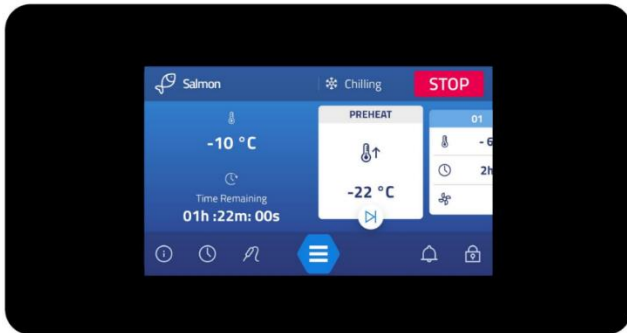


2 niveles de Rendimiento disponibles para elegir

Turbo: aumenta la capacidad de enfriamiento y congelación hasta en un 30%, gracias al uso de los ventiladores evaporadores electrónicos "EC" de 5 velocidades, que gestionan temperaturas de -40° a +85°C, compresores Scroll y ventilador del condensador a una velocidad. Con clase climática 5, garantiza un excelente rendimiento hasta 40°C de temperatura ambiente

Turbo Silent: aumenta la capacidad de enfriamiento y congelación hasta en un 30%, gracias al uso de los ventiladores evaporadores electrónicos "EC" de 5 velocidades, que gestionan temperaturas de -40° a +85°C, compresores Scroll y ventilador del condensador electrónico "EC" de velocidad variable. Con clase climática 4, garantiza un excelente rendimiento hasta 30°C de temperatura ambiente.

Interfaz



Display 4.3' con pantalla capacitiva, barra led de luz blanca para seguir el progreso del ciclo en curso incluso a distancia.

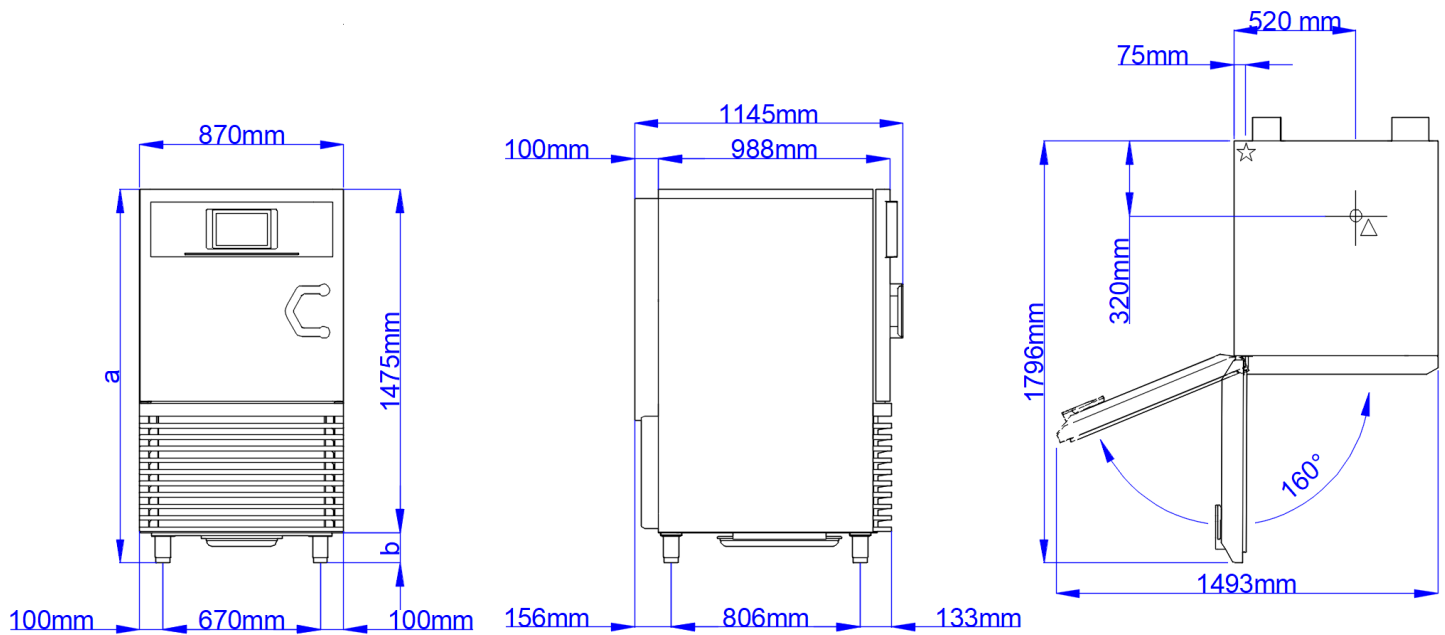
Display 10' con pantalla capacitiva, barra led a colores RGB para seguir el progreso del ciclo en curso incluso a distancia. Ambas pantallas están equipadas:

- Señal acústica con intensidad regulable y tono fijo.
- Dashboard personalizable con los ciclos mas usados por el cliente
- Posibilidad de personalizar y/o crear nuevos ciclos
- Librería con todos los ciclos realizados por el cliente

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALIDADES

- Apertura de puerta a la izquierda con bisagras a la izquierda.
- Bisagras ocultas patentadas.
- Puerta de altura completa con aristas laterales de doble biselado.
- Bisagra baja con tope de puerta integrado con apertura de 150° para evitar colisiones entre equipos adosados.
- Cierre magnético y ralentizado de la puerta
- Equipado con junta de 10 cámaras diseñada para altas y bajas temperaturas
- Sonda al corazón de 3 punto de detección con conector rápido de tornillo, anticorrosión, estanqueidad IP67.
- Amplia superficie plana magnética(400x150mm) para fijar la sonda al corazón.
- Fácil extracción y limpieza del filtro del condensador gracias a la parrilla con apertura basculante.
- Manija ergonómica y robusta de acero.
- Material interno y externo de acero inoxidable AISI 304
- Condensación de aire incorporada
- Gas refrigerante R290
- Incluye 10 pares de guías
- Modulo WFI incluido para la descarga del indorme HACCC

DIMENSIONES



VISTA FRONTAL

VISTA LATERAL

VISTA SUPERIOR

ALTURA			
		ALTURA (a)	PATAS AJUSTABLES (b)
Pies estándar	mm	1590 - 1640	115 ± 165
Opción de pies rebajados	mm	1555 - 1590	80 ± 115
Opción de ruedas	mm	1630	155

Medidas en milímetros

- ★ Cable de alimentación general
- ▲ Descarga de agua mediante manguera de Ø32mm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Capacidad	Potencia eléctrica
ABATIDOR MF NEXT ML ESSENCIAL 230V-3PH-60Hz	870	1145	1590	220	9 charolas 65x45cm	6.33 Kw 230V/60Hz/3F+T

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. European se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.

MAQUINARIA Y HORNOS DE PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, D. F Tel: + 52 (55) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: + 52 (55) 55 45 62 85
www.european.mx