



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA



ENFRIADOR DE AGUA CONTINUO

C3-80



La línea AQUASYSTEM ha sido especialmente diseñada para la panificación, bollería y pastelería.

Sistema de enfriamiento y almacenamiento sólido

-capacidad y producción de +18°C a +3°C

-estructura externa en acero inox Aisi 304

-tanque interior aislado mediante una espuma de poliuretano rígida de elevada densidad

-tubería interna del cambiador en acero inox Aisi 304

-tapa desmontable

-grupo frigorífico completo con condensación por aire incorporado

-equipado con control electrónico de la temperatura, carga de agua, desagüe, salida de seguridad. soporte para instalación en pared y kit desagüe.

VENTAJAS

El uso del agua fría en panificación y pastelería es muy importante para mantener bajo control la temperatura final del amasado. Los enfriadores se utilizan para producir el agua refrigerada para evitar el recalentamiento del amasado, mejorando notablemente la elaboración y la formación del producto en las fases sucesivas del proceso de producción.

Los enfriadores de agua pueden ser conectados a dosificadores, o mezcladores/dosificado res para establecer la cantidad y/o la temperatura del agua.

CAPACIDAD HORA	80LT (20LT cada 15 min)
TEMPERATURA	+3°C / +18°C
DIMENSIONES	870x560x590(H)mm
CORRIENTE ELECTRICA	220V/1/50HZ
POTENCIA ELECTRICA	1,07kW

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService