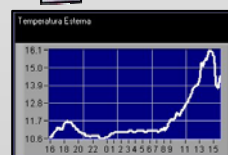





REFRIGERATORE PER ACQUA
WATER COOLER
REFROIDISSEUR À EAU
REFRIGERADOR PARA AGUA





 Il refrigeratore d'acqua, disponibile in vari modelli, permette di abbassare la temperatura dell'acqua per gli impasti, da + 18°C a +3°C circa, in modo da facilitarne la lavorazione nelle fasi successive. Esso è corredato di indicatore di carico e prelievo con scala graduata, apparecchiatura di carico acqua automatico ed agitatore e termostato elettronico a lettura digitale di alta precisione. La vasca e la serpentina interna sono in acciaio inox AISI 304, il gruppo frigorifero è di primaria casa con condensatore ventilato sovradimensionato. Può essere installato a parete con delle staffe, oppure a terra con ruote e pompa autoclave per la mandata dell'acqua.


MFITALY Srl - bakery & pastry plant automation

Via Maso 13/a - 36035 Marano Vic. (VI) Italy - tel. +39 0445 560530 - fax +39 0445 623150 www.mfitaly.com - info@mfitaly.com



 The water cooler, available in different models, allows to lower the water temperature for the dough mix, from + 18°C to +3°C , in order to facilitate its processing. Equipped with an indicator of water feeding and water release with graduated scale, automatic water feeder and high-precision digital electronic thermostat-thermometer. The Internal tank and coil are made of stainless steel AISI 304, which a first rate oversized cooling unit. It can be either installed on the wall with brackets, or equipped with pivot wheels and pump and water boosting systems

 Le réfrigérateur d'eau, disponible dans différents modèles, permet d'abaisser la température de l'eau pour les pâtes, de + 18°C à +3°C environ, de façon à en faciliter l'usinage durant les phases successives. Il est équipé d'un indicateur de chargement, de prélèvement avec échelle graduée, d'un appareillage de chargement de l'eau automatique, d'un agitateur et d'un thermostat électronique à lecture digitale de haute précision. La cuve et le serpentín interne sont en acier inox AISI 304, le groupe frigorifère avec condensateur ventilé surdimensionné est produit par une maison de première importance. Il peut être installé au mur à l'aide de patte de fixation, ou au sol avec des roues et une pompe autoclave pour le refoulement de l'eau.

 El refrigerador de agua, disponible en varios modelos, permite disminuir la temperatura del agua para las masas, desde + 18° hasta +3°C aproximadamente, para favorecer la elaboración en las fases siguientes. El mismo se ha equipado con un indicador de carga y toma con escala graduada, equipo para cargar agua automáticamente y un agitador y termostato electrónico de lectura digital de alta precisión. La cuba y el serpentín interno son de acero inoxidable AISI 304, el grupo frigorífico es producido por una firma conocida, con condensador ventilado sobredimensionado. Se puede instalar en la pared con unos estribos, o en el suelo con ruedas y bomba autoclave para la impulsión del agua.

Modello Model	Vasca Tank It.	Produzione oraria Hourly production It.	Dimensioni Dimensions L/P/h mm.	Potenza Power Kw
WRE 100	100	100	700x650x1060	0,5
WRE 150	150	100	700x650x1230	0,5
WRE 150 M	150	150	700x650x1230	0,8
WRE 200	200	150	700x650x1390	0,8
WRE 200 M	200	200	700x650x1390	1
WRE 250	250	200	700x650x1560	1
WRE 420	420	380	950x840x1770	1,85
WRE 520	520	380	950x840x1990	1,85
WRE 900	900	530	1300x920x2000	2,9

Dati tecnici, pesi e dimensioni della presente documentazione sono da considerarsi puramente indicativi e non costituiscono offerta di prodotto. La Ditta si riserva di apportare qualsiasi tipo di modifica senza preavviso.

The technical data, weights and dimensions indicated herein are to be considered merely indicative and do not constitute product offer. The manufacturer reserves the right to modify the product in any way it sees fit at any time and without notice.

Les caractéristiques techniques, les poids et les dimensions de cette documentation ne doivent être considérés qu'indicatifs et ne constituent pas une offre de produit. La Société se réserve le droit d'effectuer n'importe quelle modification sans avis préalable.

Los datos técnicos, los pesos y las dimensiones de la actual documentación se deben considerar indicativos y no constituyen oferta de producto. La compañía puede realizar cualquier tipo de modificación sin aviso previo.

MFITALY Srl - bakery & pastry plant automation

Via Maso 13/a - 36035 Marano Vic. (VI) Italy - tel. +39 0445 560530 - fax +39 0445 623150 www.mfitaly.com - info@mfitaly.com