

Descriptions

Révision 03/2020 -02

Notre gamme de refroidisseurs d'eau à accumulation pour la boulangerie pâtisserie, se compose de trois modèles : RE L90, RE L120 et RE L250.

Leur débit horaire varie de 90 litres à 250 litres par heure, pour refroidir l'eau potable du réseau de +18° C à +2° C.

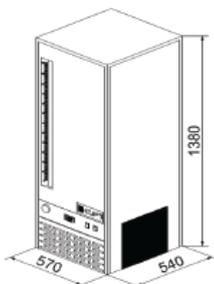
Le RE L90 et le RE L120 sont livrés en standard avec support mural.

Les RE L90 et RE L120 sont équipés d'une colonne d'eau extérieure à lecture directe et instantanée. Cette colonne offre un double avantage :

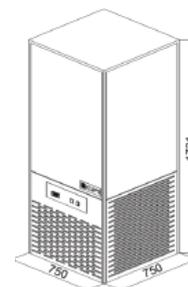
- elle permet à tout moment de contrôler le niveau d'eau contenu dans la cuve inox,
- lors du remplissage du pétrin, elle mesure précisément le nombre de litres d'eau écoulé.



RE L120
version standard



RE L250
version standard



	RE L90	RE L120	RE L250
Débit horaire de +18 à +2°C	90 litres / heure	120 litres / heure	250 litres / heure
Volume de cuve brut	100 litres	130 litres	280 litres
Volume de cuve utile	90 litres	120 litres	250 litres
Groupe	5/8 CV	1 1/8 CV	2 CV
Fluide	R 452 A	R 452 A	R 452 A
Puissance frigorifique à -10°C	1,2 kW	1,9 kW	3,1 kW
Tension	220-240 V ~ I PH+N+T	220-240 V ~ I PH+N+T	220-240 V ~ I PH+N+T
Fréquence	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Puissance électrique raccord STD	1,6 kW	1,8 kW	2 kW
Raccordement	8A	8A	12A
Poids net vide	85 kg	110 kg	210 kg
Poids en eau	185 kg	240 kg	490 kg
Longueur	570 mm	570 mm	750 mm
Profondeur	540 mm	540 mm	750 mm
Hauteur	1160 mm	1380 mm	1731 mm