



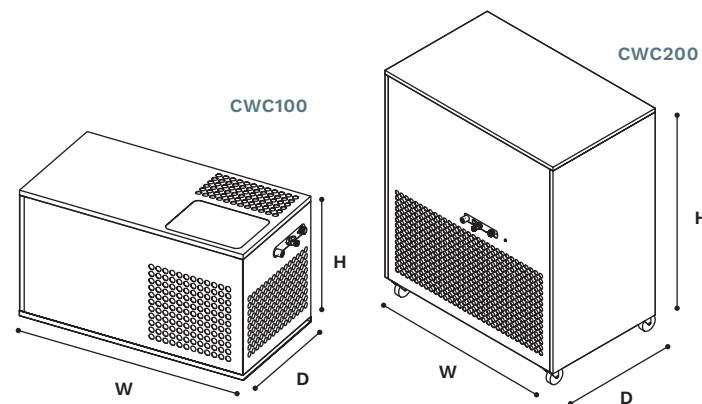
Constant flow water chillers

Refrigeratori d'acqua continui



Standard 220V - 1Ph - 50/60Hz

mac.pan



caratteristiche generali • general characteristics

- Bath made in AISI 304
- Compressor GAS R 452A
- Digital thermostat
- Vertical agitator
- Automatic loading
- Overload drain
- Mounted on wall (CWC100)
- Mounted on feet (CWC200)
- Quick and easy to clean

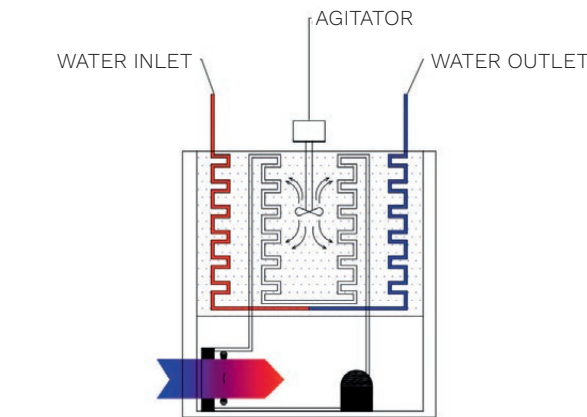
- Vasca realizzata in AISI 304
- Compressore GAS R 452A
- Termostato digitale
- Agitatore verticale
- Caricamento automatico
- Scarico troppo pieno
- Montato a muro (CWC100)
- Montato su piedini (CWC200)
- Veloce e facile da pulire

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description

MODEL	CWC100	CWC200
compressor (HP)	1 HP GAS R 452 A	2x1 H P GAS R 452 A
tank capacity (lt)	50	100
vertical agitator	1	2
electronic temperature control	✓	✓
automatic water inlet	✓	✓
safety outlet	✓	✓
Water outlet flow (lt/hmin)	5	10
production (lt/h)	100	200
water inlet (inches)	1/2" F	3/4" M
water outlet (inches)	1/2" F	1/2" M
too-full (inches)	1/2" F	1/2" F
installation	table/wall	wheels/floor
max water inlet pressure (bar)	3	3
min water inlet pressure (bar)	1	1
power consumption (cooling)	1 kw	2 kw
standard power supply	1Ph/50-60Hz	1Ph/50-60Hz
machine dimension (cm)	W100_D50(H50)	W100_D50(H110)
machine weight (Kg)	110	200



The constant flow water chillers series CWC they serve to cool the water destined to the creation of mixtures for food products such as bread, pasta, etc. They represent the most high guarantee of hygiene cooling because the water that will be used for food production does not come into contact and never stops inside the cooling tank cause passes inside the tubular stainless exchanger which in turn and 'immersed in a bath full of water cooled by a coil, said evaporator, also made of stainless steel, inside which passes the Freon gas.

In this way there is a guarantee that even in the event of breakage of the evaporator tube does not pollute the water to be used for the production, also there will be no problems of deposit on the bottom of the tank or stagnation due to periods of inactivity of the machine.

I refrigeratori d'acqua continui serie CWC servono a raffreddare l'acqua destinata alla creazione di impasti per produzioni alimentari come il pane, la pasta, ecc. Rappresentano la piu' alta garanzia di igienicita' di raffreddamento in quanto l'acqua che verra' utilizzata per la produzione alimentare non entra in contatto e non si ferma mai all'interno della vasca di raffreddamento perche' passa all'interno dello scambiatore tubolare inox che a sua volta e' immerso in una vasca piena di acqua raffreddata da una serpentina, detta evaporatore, anch'essa in acciaio inox, all'interno del quale transita il gas Freon.

In questo modo si ha la garanzia che anche in caso di rottura del tubo evaporatore non si inquinera' l'acqua da utilizzare per la produzione, inoltre non si avranno problemi di deposito sul fondo della vasca o ristagni dovuti a periodi di inattività della macchina.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

