

à coulée continue

L'eau est l'intervenant direct dans le goût et la texture du pain. Une bonne qualité de l'eau permet de gagner 3 à 5% d'hydratation.



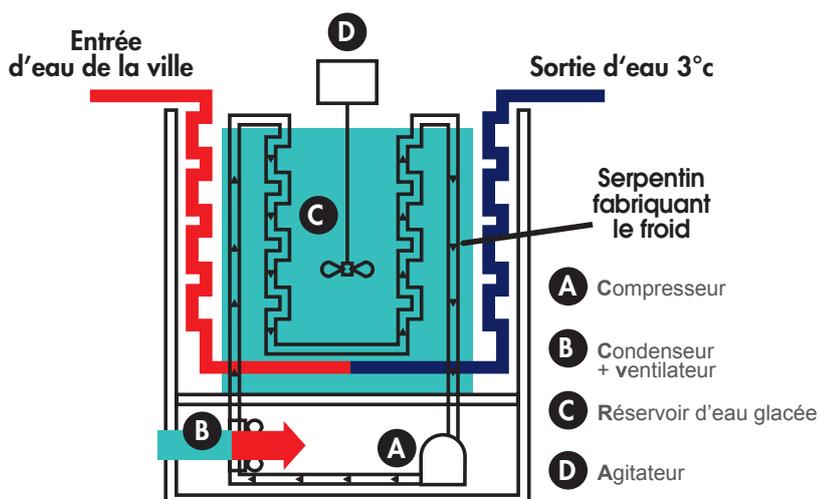
ECONOMIQUE

- Utilisation de la pression du réseau de la ville sans pompe de tirage.
- Un rendement de 5L/mn ou 10L/mn d'eau froide à 3°C en continu suivant le modèle.
- Pas d'attente pour régénérer de l'eau froide, production en continu.
- Compact, permet une installation à même le sol, au-dessus du pétrin ou en cave.

HYGIÈNE

Une eau refroidie sans accumulation, non stagnante séparée de l'air ambiant (pas de développement bactérien).

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT



- Groupe semi-hermétique surdimensionné garantissant une longévité plus importante et une maintenance réduite.
- Absence de flotteur, pas de débordement de cuve.
- Cuve inox.
- Serpentin inox.



REFROIDISSEUR à coulée continue

TECHNIQUE

- Alimentation 220V - 50Hz.
- Entrée d'eau ½".
- Sortie d'eau ½".
- Température sortie de l'eau 3°C (prévoir accès SAV 300 mm au dessus).

	HORIZONTAL	VERTICAL
Références	CWC 100	CWC 100V
Volume cuve en litres	100	100
Support mural	Inclus	En supplément
Agitateur vertical	1	1
Thermostat digital	Oui	Oui
Tension	Mono+T	Mono+T
Profondeur (mm)	1000	500
Largeur (mm)	500	450
Hauteur (mm)	500	1000
Poids (kg)	110	110

www.le-c9.com

Matériel de **boulangerie - pâtisserie** et tous métiers de bouche

Contactez votre distributeur 

le-c9
le-c9.com

ZONE SUD : CADIMA 05 63 38 56 90 • COURALIS SAS 05 59 06 00 53 • DELAIRE SA 04 73 92 63 24 • DHM 04 67 35 07 47 • GHISI FRERES Sarl 04 91 63 68 00 • PRO'MAT SARL 04 76 13 28 22 • SEMAP 05 55 23 44 40 • SMAG 02 62 46 64 00.
ZONE NORD : FOURNIL CONCEPT 02 97 29 14 18 • FRANCODEP JURA

03 84 46 42 26 • LINTZ Ets 02 35 76 14 14 • PICARDIE FOURNIL S.A. 03 22 38 22 38 • PLOU EQUIPEMENTS 02 41 22 08 08 • PLB Equipements et Services 01 60 11 91 91 • PRAUD SAS 02 51 98 80 04 • SBA EUROFOURNIL 03 29 31 91 29 • THERMOFROID 02 98 94 65 40 • ZEJ FRANCODEP 03 84 46 42 26 • www.le-c9.com/distributeurs