



MM10

380-420V 3N 50hz

Multifunction Blast Chiller / Abbattitore Multifunzione

RANGE / CAPACITY

	45 (*) kg		30 (*) kg	TRAYS TEGLIE	10
+90°C	→ +3°C	+90°C	→ -18°C	GN 1/1 600x400 mm	
ICE CREAM PANS VASCHETTE GELATO	18	ICE CREAM PANS VASCHETTE GELATO	12	TRAYS PITCH PASSO TEGLIE	70
165x360xH120(mm)		250x360xH120(mm)		(mm)	

FEATURES

- Latest generation electronic fans (5 different speed)
- High density polyurethane foam insulation (approx 42 kg / m³), HCFC-free - Thickness 60 mm
- System for injecting humidity into the chamber
- FROM MULTIFUNCTION TO PROCESS MACHINE:
- 10 basic working functions
- 190 preloaded recipes
- More than 20 preloaded combined cycles
- Infinite combination of functions in working combined cycles
- Maximum flexibility to optimize and customize the daily working process
- Humidity management in all working phases
- Removable internal racks supports in AISI stainless steel 304, easily repositioned to fit trays GN1 / 1 or 600x400
- Removable L-shaped anti-tilt guides in AISI stainless steel 304, variable pitch 15 mm
- Heated core probe, with 4 measuring points
- Total chamber inspection for maximum hygiene
- R290a refrigerant fluid
- Evaporating coil in copper-aluminum, painted a cataphoresis with non-toxic epoxy resin
- 7" TOUCH display in high definition on the door, user-friendly
- Bi-Directional Connectivity 4.0
- Integrated Wi-Fi
- USB drive for cycle download, Firmware upgrade, upload / download of recipes etc.

CARATTERISTICHE

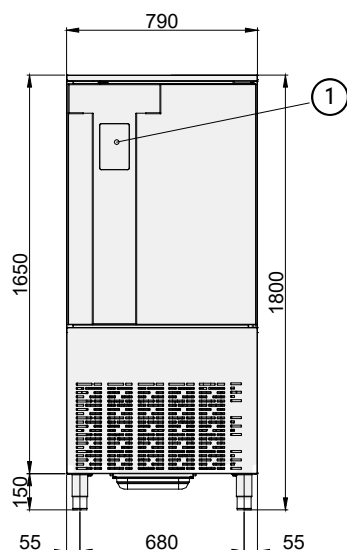
- Ventilatori elettronici di ultima generazione (5 velocità diverse)
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³), privo di HCFC - Spessore 60 mm
- Sistema di iniezione dell'umidità in camera
- DA MULTIFUNZIONE A MACCHINA DI PROCESSO:
- 10 funzioni di lavoro base
- 190 ricette precaricate
- Più di 20 cicli combinati precaricati
- Combinazione infinita di funzioni in cicli combinati di lavoro
- Massima flessibilità per ottimizzare e personalizzare il processo di lavoro quotidiano
- Gestione dell'umidità in tutte le fasi del lavoro
- Supporti porta-guide amovibili in acciaio inox AISI 304, facilmente riposizionabili per accogliere teglie GN1/1 o 600x400
- Guide amovibili ad "L" anti ribalta in acciaio inox AISI 304, posizionabili ad incastro ogni 15 mm
- Sonda al cuore riscaldata, con 4 punti di misurazione
- Ispezionabilità totale della camera per la massima igiene
- Fluido refrigerante R290a
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataporesi con resina epossidica atossica
- Display TOUCH da 7" in alta definizione sulla porta, di facile utilizzo
- Connettività Bi-Direzionale 4.0
- Wi-Fi integrato
- Porta USB per download dei cicli, upgrade del Firmware, upload/download di ricette ecc.

FEATURES / CARATTERISTICHE

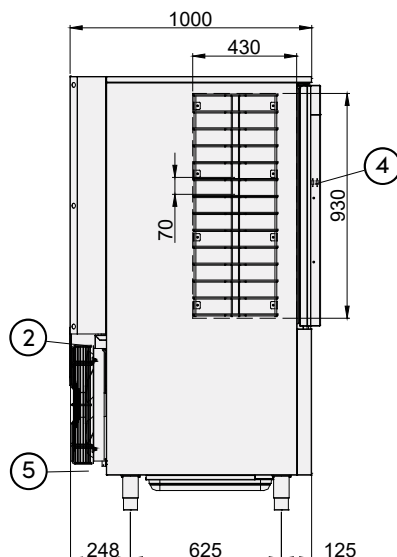
Power supply / Alimentazione Elettrica	380-420V/3N/50HZ
Code number / Codice Prodotto	MM10 - MINT
Dimensions / Dimensioni (WxDxH)/ (LxPxH)	790 x 1040 x 1800 mm
Door access dimensions / Luce porta (WxH)/ (LxA)	670 x 930 mm
Internal depth-Capacity / Profondità interna-Capacità	410 mm - 255 l
Fluido refrigerante / Refrigeration Fluid	R290 (GWP=3)
Electric Power - Current Max / Max Potenza - Corrente	3755 W - 7,65 A
Supply cable / Cavo alimentazione	5G 2,5 mm ²
Defrost / Sbrinamento	Heating element/ Resistenza
Output chilling / Resa abbattimento (+90°C/+3°C)	45 kg
Output freezing / Resa surgelazione (+90°C/-18°C)	30 kg
Climatic class / Classe climatica	5 (ex. T)
Compressor / Compressore	Ermetico / Hermetic
Cooling power / Potenza refrigerante (T°evap/cond=-10°/+45°)	2 x 2820 W
Noise level / Livello rumorosità	< 70 dbA
Net - gross Weight / Peso netto - lordo	188 - 195 kg
Shipment data - Volume / Dati spedizione (WxDxH) - Volume	850x1070x1950 mm-1.77 m ³

DIMENSIONS / DIMENSIONI

FRONT VIEW/VISTA FRONTALE

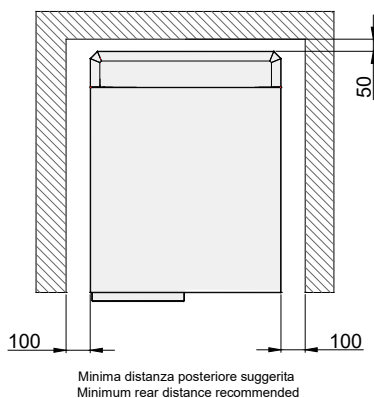
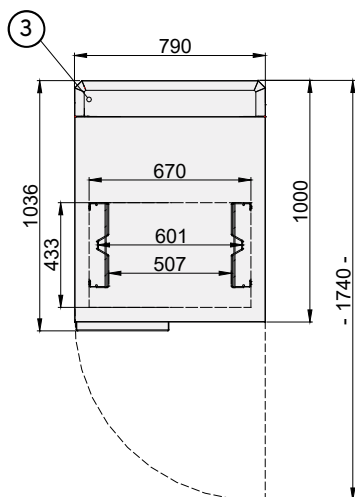


LATERAL VIEW/VISTA LATERALE



- ① Pannello Touch comandi
Touch Control
- ② Ethernet cable
Cavo Ethernet
- ③ Power cable
Cavo alimentazione
- ④ Ingressi USB
USB connections
- ⑤ Ingresso acqua
Water Inlet

TOP VIEW/VISTA SUPERIORE



FUNCTIONS / FUNZIONI



Blast Chilling
Abbattimento
Positivo



Shock
Freezing
Abbattimento
Negativo



Retarder
Proving
Fermalievitazione



Thawing
Scongellamento



Ice Cream cycle
Ciclo Gelato



Continuous Cycle
Ciclo continuo



Low Temperature
Cooking
Cottura a Bassa
Temperatura



Pre-cooling
Preraffreddamento



Regeneration
Rigenerazione



Combined Cycles
Cicli Combinati

CONSUMO ENERGETICO EN17032 ENERGY CONSUMPTION EN17032

0,07 kWh/kg

Ciclo Cycle	Durata Duration	Discesa T° Down T°
Run	90 min	+65°C → +10°C

0,287 kWh/kg

Ciclo Cycle	Durata Duration	Discesa T° Down T°
Run	240 min	+65°C → -18°C