

ВОДООХЛАДИТЕЛИ

СЕРИЯ TWC



Водоохладители Arach Bakery Line гарантируют подачу воды при постоянной температуре 2°C в течение необходимого времени на протяжении дня, для каждой партии продукта, даже при высоких температурах окружающей среды (выше 38°C). Для этого наши водоохладители созданы с учетом специфических нужд и производственных условий любого клиента: объем накопителя не всегда является однозначной гарантией высокой мощности водоохладителя, ее гарантирует полезная хладопроизводительность. Все водоохладители Arach Bakery Line оснащены цветным 7-дюймовым дисплеем с интуитивным управлением, который позволяет точно контролировать каждую стадию процесса.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ Подбор и адаптация наших предложений на основе специфики запросов и на основе рабочих условий каждого клиента
- ◆ Благодаря высокоэффективному теплообменнику пластинчатого типа вода очень быстро охлаждается между первым дозированием и последующим
- ◆ ЖК-панель управления обеспечивает точное управление каждым этапом процесса
- ◆ Автоматическая система санитарного контроля защищает гидросистему от известковой накипи и бактерий
- ◆ Программа автоматического запуска и эффективная система охлаждения избавляют от ненужных периодов поддержания постоянных температур
- ◆ Основные компоненты выполнены из нержавеющей стали (теплообменник пластинчатого типа, насос) для обеспечения максимальной долговечности

Модель	Объем бака л	Производительность л/ч	Мощность кВт	Вес кг	Габариты		
					длина мм	ширина мм	высота мм
TWC ECO	50	170	4,8	145	725	705	1440
TWC PRO 1	50	250	7,6	180	660	730	1110
TWC PRO 2	80	400	11,4	240	750	980	1300
TWC IND 1	120	580	16,7	430	755	1410	1580
TWC IND 2	220	1150	32,5	500	780	1860	1640
TWC BIG 1	220	1750	48,4	520	780	1860	1640
TWC BIG 2	270	2350	65,6	750	880	2200	2000

WATER CHILLERS

TWC SERIES



Apach Bakery Line water chillers are the only ones able to supply water constantly at 2° C throughout the whole day and during each delivery, even with high ambient temperatures (over 38° C). To guarantee this result, Apach Bakery Line chillers come sized to the specific needs and production conditions of each customer: the tank capacity, although commonly used, is not a valid reference of the performances of a chiller, as these are due by the useful cooling power. All water chillers are equipped with a colour 7" touch interface that allows a precise and intuitive management of each phase of the process.

STANDART EQUIPMENT

- ◆ We size and adapt our offers to the specific needs and working conditions of each customer to ensure the best performances
- ◆ The desired temperature of the outlet water is ensured throughout the whole delivery. The high efficiency and fast cooling of the plate heat exchanger allow to avoid contamination between the incoming hot water and the chilled water
- ◆ The controller with 7" color touch interface allows a precise and intuitive management of each phase of the process
- ◆ Total hygiene in the processes and longevity of the components are ensured thanks to the guided system of sanitation that preserves the hydraulic circuit from limestone and bacteria
- ◆ The auto switch-on and -off program, together with the efficient cooling system, avoid unnecessary energy waste in thermostating periods
- ◆ The main structure and components are in stainless steel (plate heat exchanger, pump) to guarantee maximum reliability

Model	Tank	Hourly production	Power	Weight	Dimensions		
					length	width	height
	liters	L/h	Kw	Kg	mm	mm	mm
TWC ECO	50	170	4,8	145	725	705	1440
TWC PRO 1	50	250	7,6	180	660	730	1110
TWC PRO 2	80	400	11,4	240	750	980	1300
TWC IND 1	120	580	16,7	430	755	1410	1580
TWC IND 2	220	1150	32,5	500	780	1860	1640
TWC BIG 1	220	1750	48,4	520	780	1860	1640
TWC BIG 2	270	2350	65,6	750	880	2200	2000