



# Fast water chillers with meters

## Refrigeratori rapidi con contaltri



See the technical chart  
Consulta la tabella tecnica

mac.pan



- Bath made in AISI 304
- Compressor GAS R 452A
- Recirculation pump
- Digital thermostat
- Autoclave pump
- Automatic loading
- Overflow drain
- Mounted on wheels
- Integrated dosing system
- Heating kit (CWR/D/H)
- Mounted on wall (CWR50)
- Mounted on wheels CWR100)
- Quick and easy to clean

- Vasca realizzata in AISI 304
- Compressore GAS R 452A
- Pompa di ricircolo
- Termostato digitale
- Pompa autoclave
- Caricamento automatico
- Scarico troppo pieno
- Montato su ruote
- Sistema di dosaggio integrato
- Kit riscaldamento (CWR/D/H)
- Montato a muro (CWR50)
- Montato su ruote (CWR100)
- Veloce e facile da pulire

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



caratteristiche generali • general characteristics

CWR50D



The water chillers are designed to cool the water destined to the creation of mixtures for food products such as bread, pasta etc. They are constructed of stainless steel, the tank and the evaporator coil 304, with fittings and materials from only the European market.

The standard equipment includes the electronic regulation of the temperature, the electrical level control with solenoid valve for automatic filling, the water circulation system inside the tank by means of pumps, which serves to accelerate the cooling process, the discharge towards the control unit dosing or directly into the mixer takes place through an electric pump to manual control in the model CWR50D or with an electronic pressure control, with a completely made of brass, in the CWR100D model.

I refrigeratori d'acqua rapidi serie CWR servono a raffreddare l'acqua destinata alla creazione di impasti per produzioni alimentari come il pane, la pasta ecc. Sono costruiti in acciaio inox, la vasca e la serpentina evaporatore in AISI 304, con raccorderie e materiali provenienti solo dal mercato europeo.

L'equipaggiamento standard comprende la regolazione elettronica della temperatura, il controllo di livello elettrico con elettrovalvola per il riempimento automatico, il sistema di circolazione dell'acqua all'interno della vasca tramite pompe, che serve ad accelerare il raffreddamento, lo scarico verso la centralina di dosaggio o direttamente verso l'impastatrice avviene tramite una elettropompa a comando manuale nel modello CWR 50 oppure dotata di controllo di pressione elettronico, con corpo completamente in bronzo, nel modello CWR 100.

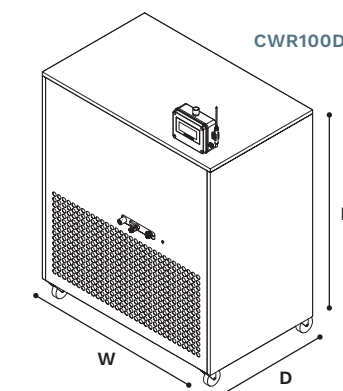
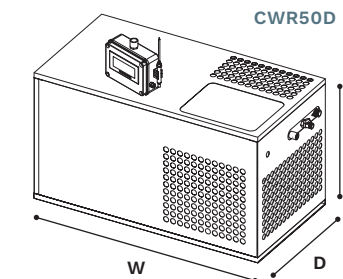
descrizione • description

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

The characteristic of CWR/D machines is the capacity to cool the water very quickly, because, thanks to a group very powerful refrigerator can bring the water temperature from +18°C to +3°C in maximum 20 minutes. Not only that, the versions CWR/D/H can also dose is heat upwater up to a maximum of +35°C, this feature thus allows to have in a single laboratory equipment to get any water temperature is desired without using mixers and water dispensers that also require connection to the water line hot.

La caratteristica di queste macchine è la capacità di raffreddare l'acqua molto velocemente, in quanto, grazie ad un gruppo frigorifero molto potente riescono a portare la temperatura dell'acqua da +18°C a +3°C in massimo 20 minuti. Non solo, le versioni CWR/D/H possono anche dosare e riscaldare l'acqua fino ad un massimo di +35°C, questa funzione permette quindi di avere nel laboratorio una sola apparecchiatura per ottenere qualsiasi temperatura di acqua si desideri senza usare miscelatori e dosatori d'acqua che necessitano di collegamento anche alla linea dell'acqua calda.

MODEL	CWR50D	CWR100D
compressor (HP)	1.5 HP GAS R 452 A	3.2 H P GAS R 452 A
tank capacity (lt)	50	100
n° of recycling pump	✓	✓
electronic temperature control	✓	✓
autoclave pump (Hp)	0.3 hp	0.5 hp
automatic water inlet	✓	✓
safety outlet	✓	✓
production (lt/h)	50lt / 20min	100lt / 20min
water inlet (inches)	3/4" M	3/4" M
water outlet (inches)	1/2" M	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)	1.8 kw	2.8 kw
power consumption (heating)	1.2 kw	2.4 kw
standard power supply	1Ph/50-60Hz	3Ph/50-60Hz
machine dimension (cm)	W101_D51(H55)	W100_D70(H110)
machine weight (Kg)	100	200



YouTube

