

Item No.:

Qty.:

Project:

MF 130.2 ST

Abatidor de Temperatura y Congelador Rápido de carro



Multifresh®: el abatidor rápido de temperatura que organiza su producción y su procesos con flexibilidad las 24 horas del día.

Multifresh® puede realizar ciclos de refrigeración y congelación hasta -40°C manteniendo la consistencia, la humedad y las propiedades nutricionales del producto.

Pantalla táctil multifunción de 7", ciclos específicos para el producto, amplia gama de opciones, personalización de todos los parámetros en cada ciclo.

Capacidad

Número de carros: ST Rational SCC 202

ST Convothem ET 20.20

ST Unox CTM 2021

ST MKN FC 20.1/20.2

Rendimiento

Capacidad de ciclo de abatimiento rápido ($+90^{\circ}\text{C}/+3^{\circ}\text{C}$) kg 130

Capacidad de ciclo de congelación rápido ($+90^{\circ}\text{C}/-18^{\circ}\text{C}$) kg 130

Protección de garantía del producto

- 2 años a partir de la fecha de instalación, después de enviar el informe de instalación, sobre las piezas (ver condiciones de ventas).

Certificación



Características de construcción estándares

- Cámara + Unidad de condensación remota por aire.
- IRINOX BALANCE SYSTEM®: perfecto dimensionamiento de los componentes principales del sistema de refrigeración (condensador, evaporador, compresor y ventilador).
- Máxima limpieza e higiene gracias a las esquinas y a los componentes de forma redondeada ubicados en la cámara, de manera que se puedan acceder y limpiar fácilmente.
- Sistema de cierre de la puerta equipada con junta resistente a las bajas temperaturas.
- Sonda MultiSensor® a 5 puntos para un control perfecto de la temperatura.
- Cambio automático del modo manual (a tiempo) al modo automático (con sonda); MultiFresh® señala si la sonda se ha insertado o no.
- Transferencia inalámbrica de datos (software de control HACCP).
- Puerta con bisagra derecha
- Con pies.
- Drenaje a la izquierda (posición diferente bajo pedido).
- Gas refrigerante R452A/R404A.

Diseño único y Características de rendimiento

- VERSIÓN ESTÁNDAR: ciclos de abatimiento y congelación rápida de temperatura hasta $+3^{\circ}\text{C}/-18^{\circ}\text{C}$ en el corazón.
- la pantalla táctil funciona aun cuando se usan los guantes de cocina.
- Desescarche manual al final del día (no durante los ciclos de trabajo).

Opciones y Accesorios

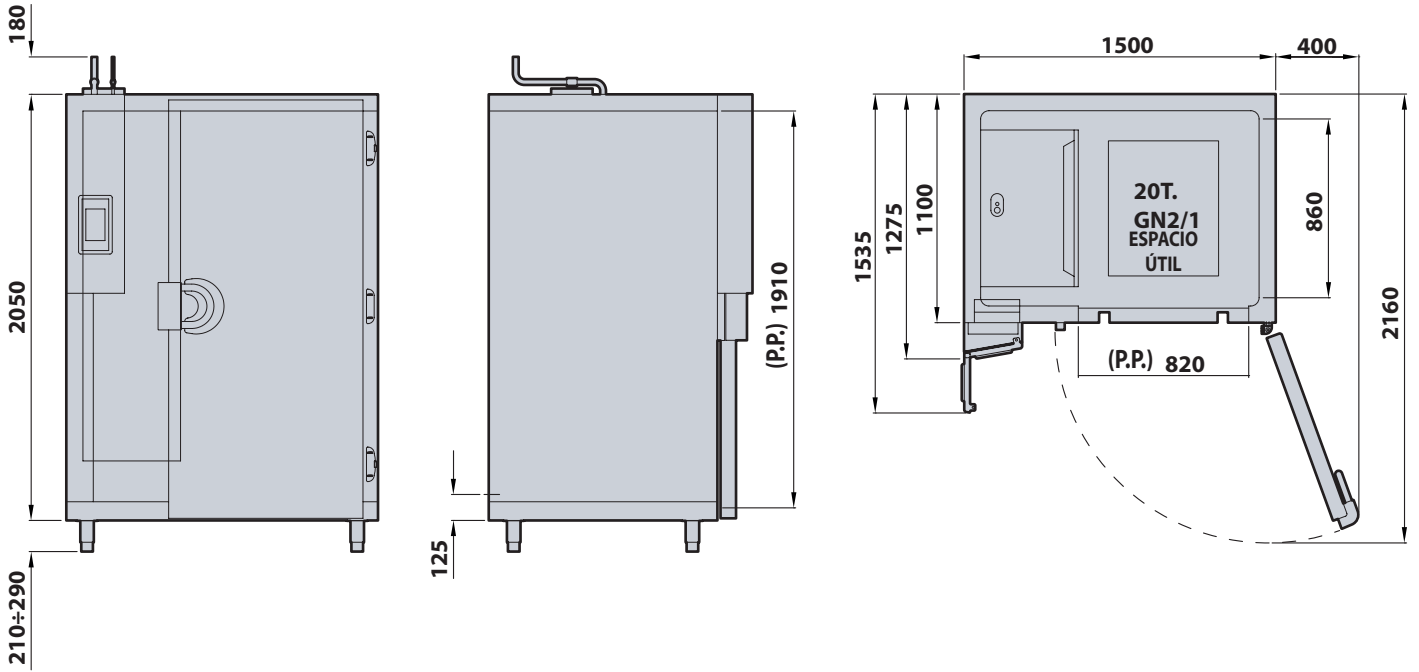
- Sonda vacío
- Tope de puerta 95° o 120°
- Tope de puerta magnético 100°
- Desmontado
- Unidad de condensación remota bajo pedido: aire + condensador remoto supersilenciado; condensación por aire + condensador remoto; agua de red; agua de torre
- Sonda corazón adicional
- SANIGEN®: sanificación 24 horas
- Kit de baja temperatura (solo para unidad de condensación por aire)
- Wi-fi MyA
- Placa Ethernet
- FreshCloud connection Kit (placa Ethernet y Wi-fi incluidos)
- Kit de pies antivibratorios para unidad condensante
- Protección panel IP66
- Alarma visual y acústica para puerta frontal y/o trasera
- Unidad proporcionada sin carga de gas
- Tensiones especiales bajo pedido

Item No.:

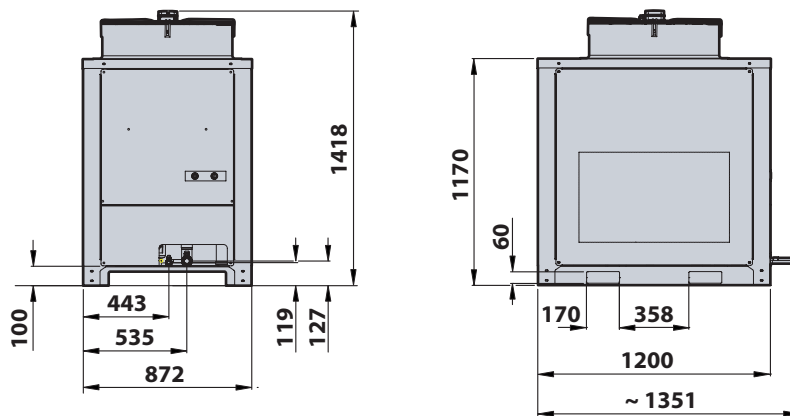
Qty.:

Project:

Cámara



Unidad de condensación



Item No.:

Qty.:

Project:

	Cámara MF130.2 ST	Unidad de condensación UC130
Dimensiones	L. 1500 mm P. 1275 mm H. 2260 mm	A. 872 mm P. 1200 mm A. 1418 mm
Peso	360 kg	200 kg

Datos eléctricos		
Alimentación eléctrica	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz
Consumo de energía máximo (FLA)	2,50 A	21,50 A
Potencia absorbida de funcionamiento máxima (FLI)	1,10 kW	12,00 kW
Consumo de energía de entrada (RLA)	-	82,40 A
Ruido del compresor (1 m)	-	66,1 dB(A)

Datos fundamentales del sistema de refrigeración		
Potencia compresor (HP)	-	9
Rendimiento frigorífico (-10°C/40°C) W	-	17370
Rendimiento al condensador (-10°C/40°C) W	-	24500
Tipo de refrigerante	-	R452A/R404A
Refrigerante de precarga (kg gas)	-	11,0
Máxima temperatura ambiente	32°C	42°C

INSTALACIÓN

Se proporciona un manual de instalación detallado. Debe seguirse cuidadosamente para garantizar un funcionamiento adecuado y para proteger sus derechos bajo la garantía.

El material para conectar la cámara y la unidad condensante corre a cargo del instalador.

El desarrollo continuo del producto puede requerir cambios en las especificaciones sin previo aviso.

Irinox S.p.A.

Headquarter: Via Caduti nei Lager 1, 31015 Conegliano (TV) Italy
 Productive Site: Via Mattei, 20 - 31029 - Vittorio Veneto (TV) Italy
 Tel. +39 0438 2020 | irinox@irinox.com | www.irinoxprofessional.com