

## MF350.2 2T Pasante CO<sub>2</sub>

### Abatidor de Temperatura y Congelador Rápido Multifunción de carro con gas natural CO<sub>2</sub> - R744



MultiFresh® MyA CO<sub>2</sub> es la primera gama de abatidores de Temperatura y congeladores rápido multifunción de carro diseñada para el sector semiindustrial e industrial capaz de efectuar ciclos operativos con temperaturas de +85°C a -35°C gracias a una unidad de condensación de CO<sub>2</sub> diseñada por Irinox.

#### Capacidad

Número de carros: 4 x GN 1/1

Número de carros: 2 x GN 2/1

Número de carros: 4 x 400x600

Número de carros: 2 x 800x600

#### Rendimiento

Capacidad de ciclo de abatimiento rápido (+90°C/+3°C) kg 350

Capacidad de ciclo de congelación rápido (+90°C/-18°C) kg 350

#### Características de construcción estándares

- Sistema compuesto de una cámara y una unidad de condensación remota por agua con gas CO<sub>2</sub>, fabricado y ensayado por Irinox.
- IRINOX BALANCE SYSTEM®: perfecto dimensionamiento de los componentes principales del sistema de refrigeración (condensador, evaporador, compresor y ventilador).
- Evaporador multicircuito, diseñado por Irinox, que se preserva de la acción corrosiva de los alimentos gracias al tratamiento electroquímico de cataforesis.
- Ventiladores del evaporador enteramente de aluminio, de alto rendimiento con motor trifásico, con control de 5 velocidades mediante inversor externo.
- Válvula termostática electrónica.
- 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.
- Suelo empotrado.
- Drenaje a la izquierda (posición diferente bajo pedido).
- Acabado interior y exterior de la cámara de acero inoxidable AISI 304.
- Paneles de la cámara con un espesor de 80 mm aislados con poliuretano expandido.
- Puerta de los ventiladores del evaporador que se puede abrir para efectuar limpieza y mantenimiento.
- Juntas de puerta magnéticas de 5 cámaras con perfil antisuciedad.
- Perfiles del marco de la puerta equipados con resistencia anti condensación.
- Empuñadura ergonómica de cierre mecánico con botón interno antipánico.
- Pasante (apertura frontal derecha/posterior izquierda).
- 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.
- Unidad de condensación diseñada, montada y probada por Irinox con las siguientes características: condensación por agua con intervalo de temperatura +7°C/+12°C, presión mínima agua de 1.5 bar, presión máxima agua de 16 bar, altura de elevación de la bomba de 50 kPa, dotada de todos los sistemas de control y seguridad.
- Ciclo de trabajo subcrítico, con presión máxima de trabajo inferior a 57 bar y válvula de seguridad de 90 bar.
- Compresor semihermético de CO<sub>2</sub>.
- Es necesario equiparse con un chiller que tenga rendimiento de refrigeración superior a 30 kW con agua/escarcha In/Out +12°C/+7°C.
- La unidad de condensación se proporciona sin carga de gas.

Item No.:

Qty.:

Project:

## Diseño único y Características de rendimiento

- Disponible en versión PLUS con las siguientes 9 funciones: abatimiento de temperatura, congelación rápida, descongelación, mantenimiento, regeneración, pasteurización, prueba, cocción a baja temperatura. El Sanigen® está incluido.
- Desescarche manual al final de la jornada (no durante los ciclos de trabajo).
- SANIGEN®: sanificación 24 horas al día (sistema de sanificación patentado Irinox, sanifica todas las partes de la cámara).
- La pantalla táctil funciona aun cuando se usan los guantes de cocina.
- Gas refrigerante R744, con GWP 1, no es inflamable, no es tóxico, no requiere los controles periódicos previstos por el reglamento F-GAS para los gases sintéticos de elevado GWP.

## Opciones

- Apertura de puertas opuestas.
- Rampa.
- Versión una puerta.
- Sonda vacío.
- Sonda corazón adicional.
- Tope de puerta 100° o 120°.
- Tope de puerta magnético 100°.
- Cámara con pantalla opuesta.
- Desmontado.
- Fondo ventilado (solo con rampa).
- Suelo reforzado de acero 20/10.
- Kit de baja temperatura.
- 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.

## 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

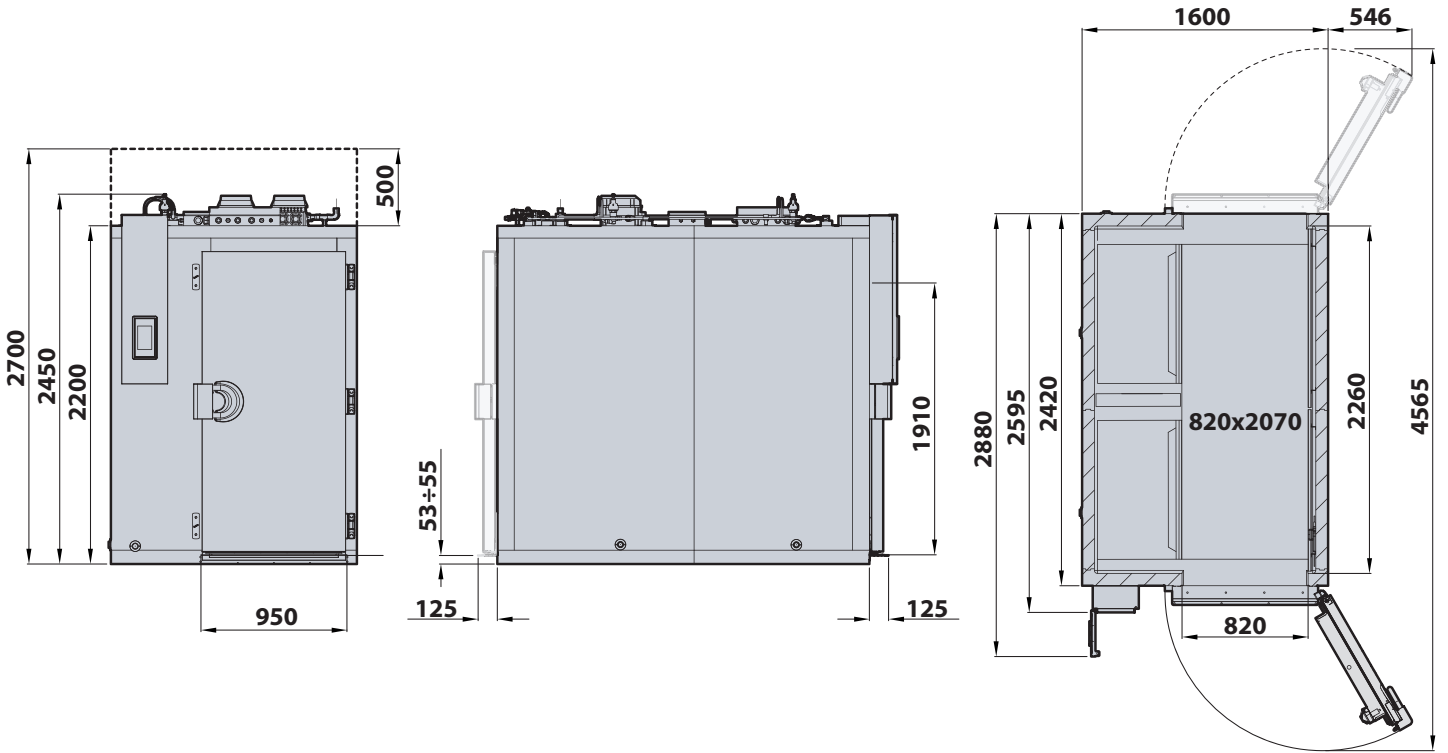


Item No.:

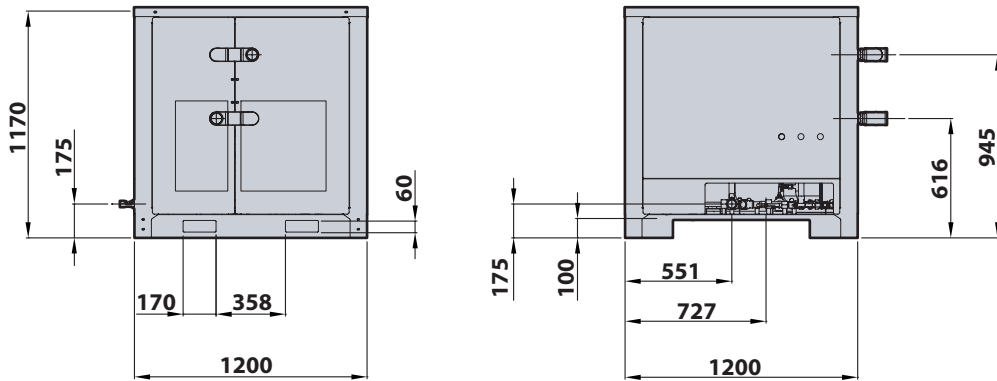
Qty.:

Project:

## Cámara MF350.2 2T CO<sub>2</sub>



## Unidad de condensación UC 350 CO<sub>2</sub>



Item No.:

Qty.:

Project:

	Cámara MF350.2 2T CO <sub>2</sub>	Unidad de condensación UC 350 CO <sub>2</sub>
Dimensiones	L. 1600 mm P. 2595 mm H. 2450 mm	L. 1200 mm P. 1200 mm H. 1170 mm
Dimensiones del empotrado bajo la celda	1610 mm × 2430 mm × 55 mm	-
Peso	800 kg	500 kg

Datos eléctricos		
Alimentación eléctrica	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz
Consumo de energía máximo (FLA)	Plus 30,20 A	38,10 A
Potencia absorbida de funcionamiento máxima (FLI)	Plus 20,20 kW	22,00 kW
Consumo de energía de entrada (LRA)	-	177,00 A
Ruido del compresor (1 m)	-	60 dB(A)

Datos fundamentales del sistema de refrigeración		
Rating compressore (HP)	-	20,00
Rendimiento frigorífico (-10°C/15°C) W	-	45300
Rendimiento al condensador (-10°C/15°C) W	-	54400
Tipo de refrigerante	-	R744
Refrigerante de carga (kg gas)	-	12,0
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

