

Item No.:

Qty.:

Project:

MF 100.2

Abbattitore di temperatura multifunzione a carrello



MultiFresh®: L'abbattitore rapido di temperatura che organizza con flessibilità, 24 ore al giorno, la vostra produzione e i vostri processi.

MultiFresh® gestisce temperature da +85°C a -40°C preservando la consistenza, l'umidità e le proprietà nutrizionali del prodotto.

Display touch-screen multifunzione da 7", cicli specifici per il prodotto, ampia gamma di opzioni, personalizzazione di tutti i parametri per ciascun ciclo.

Capacità

Numero di carrelli: 2 x GN 1/1

1 x GN 2/1

2 x 400x600

1 x 800x600

Resa

Capacità ciclo di abbattimento rapido (+90°C/+3°C) kg 100

Capacità ciclo di surgelazione rapido (+90°C/-18°C) kg 100

Garanzia del prodotto

- 2 anni dalla data di installazione, previo invio del report di installazione, sulle parti (vedi condizioni di vendita generali).

Certificazione



Dettagli Costruttivi Standard

- Cella + Unità condensante remota ad aria.
- IRINOX BALANCE SYSTEM®: perfetto dimensionamento dei principali componenti dell'impianto frigorifero (condensatore, evaporatore, compressore e ventilatori).
- Massima pulizia e igiene grazie agli angoli e ai componenti arrotondati collocati nella camera, in modo che possano essere facilmente accessibili e pulibili.
- Dispositivo di chiusura meccanico della porta dotato di guarnizione resistente alle basse temperature.
- Finitura interna ed esterna della cella in acciaio inox AISI 304
- Pannelli della cella con spessore da 80mm isolati con poliuretano espanso
- Porta ventilatori evaporatore apribile per la pulizia e la manutenzione.
- Guarnizioni porta magnetiche a 5 camere con profilo anti sporizia.
- Profili cornice porta dotati di resistenza anti condensa.
- Maniglia ergonomica a chiusura meccanica con pulsante interno antipanico.
- Sonda MultiSensor® a 5 punti per un perfetto controllo della temperatura.
- Passaggio automatico dalla modalità manuale (a tempo) alla modalità automatica (con sonda); MultiFresh® rileva se la sonda è stata inserita o meno.
- Trasferimento dati wireless (software di controllo HACCP).
- Porta incernierata a destra, reversibile
- Incassato
- Scarico sul lato sinistro (posizione diversa a richiesta).
- Gas Refrigerante R452A/R404A

Caratteristiche Distintive di Performance

- VERSIONE STANDARD: cicli di abbattimento e surgelazione rapida di temperatura: a partire da qualsiasi temperatura del prodotto, anche appena uscito dal forno, fino a +3°C/-18°C al cuore.
- VERSIONE PLUS (su richiesta): cicli di raffreddamento, surgelazione, scongelamento, mantenimento, cioccolato, rigenerazione, pastorizzazione, lievitazione e cottura a bassa temperatura. Sanigen® incluso
- Il display touch-screen a tecnologia resistiva, funziona anche quando si utilizzano guanti da cucina.
- Sbrinamento manuale a fine giornata (non durante i cicli di lavoro).

Optional

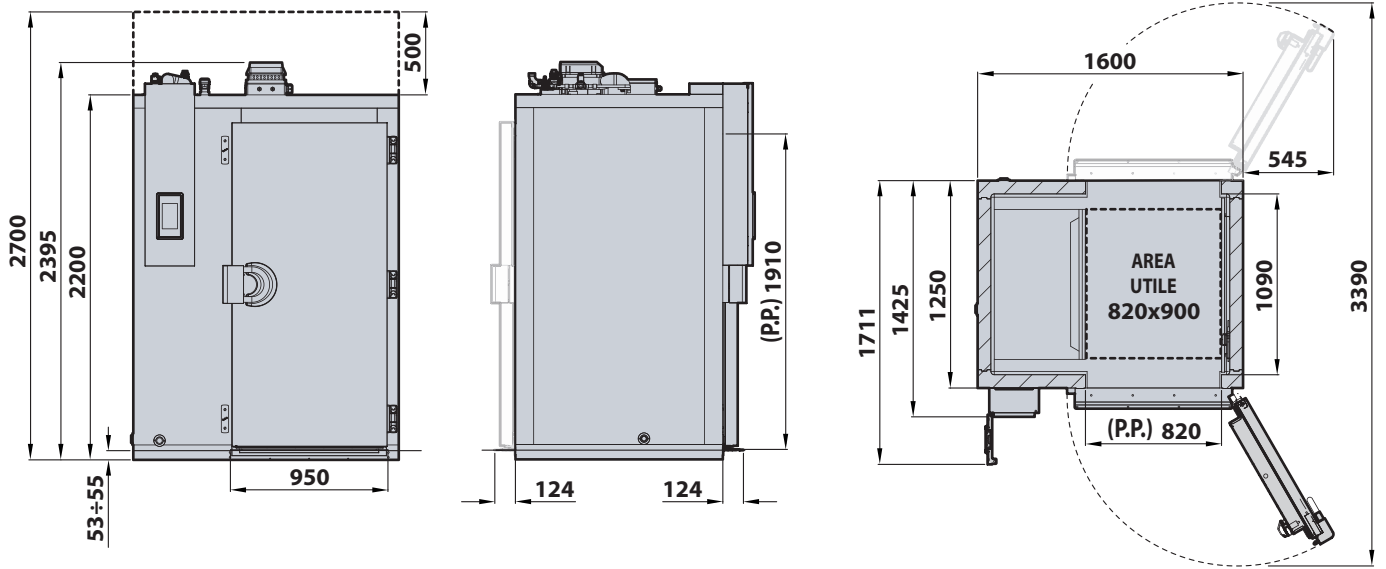
- Porta incernierata a sinistra
- Rampa
- Sonda sottovuoto
- Regolatore apertura porta 100° o 120°
- Fermo porta magnetico 100°
- SANIGEN®: sanificazione 24 ore su 24 (già incluso nella versione Plus)
- Porta aggiuntiva passante
- Cruscotto opposto
- Disassemblato
- Unità condensante remota su richiesta: aria + condensatore remoto super silenziato; condensazione ad aria + condensatore remoto; acqua di rete; acqua di torre.
- Fondo ventilato (solo con rampa)
- Fondo rinforzato in acciaio 20/10
- Kit bassa temperatura (solo per condensazioni ad aria)
- Wifi Mya
- Scheda Ethernet
- Freshcloud connection kit (scheda ethernet e Wi-Fi inclusi)
- Kit piedini anti vibrazione per unità condensante
- Protezione cruscotto IP66
- Allarme porta frontale e/o visivo e acustico
- Unità spedita senza carica gas
- Tensioni speciali su richiesta

Item No.:

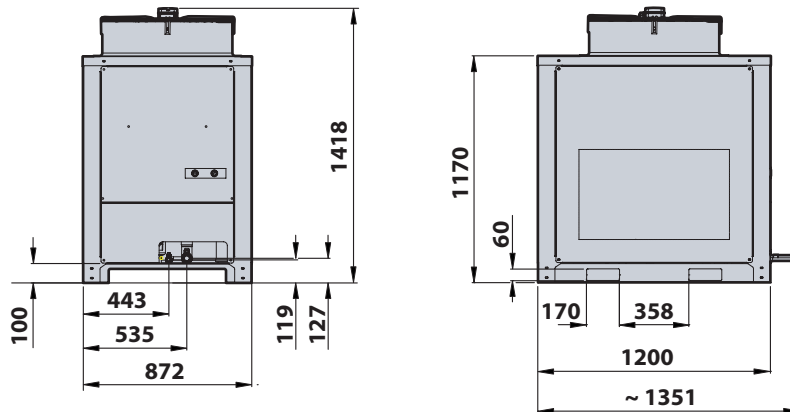
Qty.:

Project:

Cella



Unità condensante



Item No.:

Qty.:

Project:

	Cella MF100.2	Unità condensante UC 100
Dimensioni	L. 1600 mm P. 1425 mm H. 2395 mm	L. 872 mm P. 1200 mm H. 1418 mm
Dimensioni dell'incasso sotto la cella	1610 mm x 1260 mm x 55 mm	-
Peso	480 kg	200 kg

Dati elettrici		
Alimentazione elettrica	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz
Assorbimento elettrico massimo (FLA)	Standard 5,20 A / Plus 15,30 A	14,90 A
Potenza assorbita di funzionamento massima (FLI)	Standard 2,40 kW / Plus 10,20 kW	8,30 kW
Assorbimento elettrico di spunto (RLA)	-	62,20 A
Rumorosità compressore (1 m)	-	64,0 dB(A)

Dati principali sistema di refrigerazione		
Rating compressore (HP)	-	6
Potenza frigorifera (-10°C/40°C) W	-	12590
Potenza di condensazione (-10°C/40°C) W	-	17480
Tipo di refrigerante	-	R452A/R404A
Pre-carica di refrigerante (kg gas)	-	8,5
Massima temperatura ambiente	32°C	42°C

INSTALLAZIONE

Viene fornito un dettagliato manuale di installazione. Il contenuto del manuale deve essere attentamente seguito per garantire il corretto funzionamento e per proteggere i diritti dell'utente in base alla garanzia.

Il materiale di collegamento tra cella e unità condensante è a carico dell'installatore

Il continuo sviluppo dei prodotti può richiedere modifiche alle specifiche senza preavviso.

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