

Item No.:

Qty.:

Project:

MF 180.2 ST

Abbattitore di temperatura rapido a carrello



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

MultiFresh® è in grado di eseguire cicli di raffreddamento e surgelazione con temperature fino 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: ST Rational SCC 202

ST Convotherm ET 20.20

ST Unox CTM 2021

ST MKN FC 20.1/20.2

Resa

Capacità ciclo di abbattimento rapido ($+90^{\circ}\text{C}/+3^{\circ}\text{C}$) kg 180

Capacità ciclo di surgelazione rapido ($+90^{\circ}\text{C}/-18^{\circ}\text{C}$) kg 180

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.
- 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.
- Con piedi
- Scarico sul lato sinistro (posizione diversa a richiesta).
- Gas Refrigerante R452A/R404A

Caratteristiche Distintive di Performance

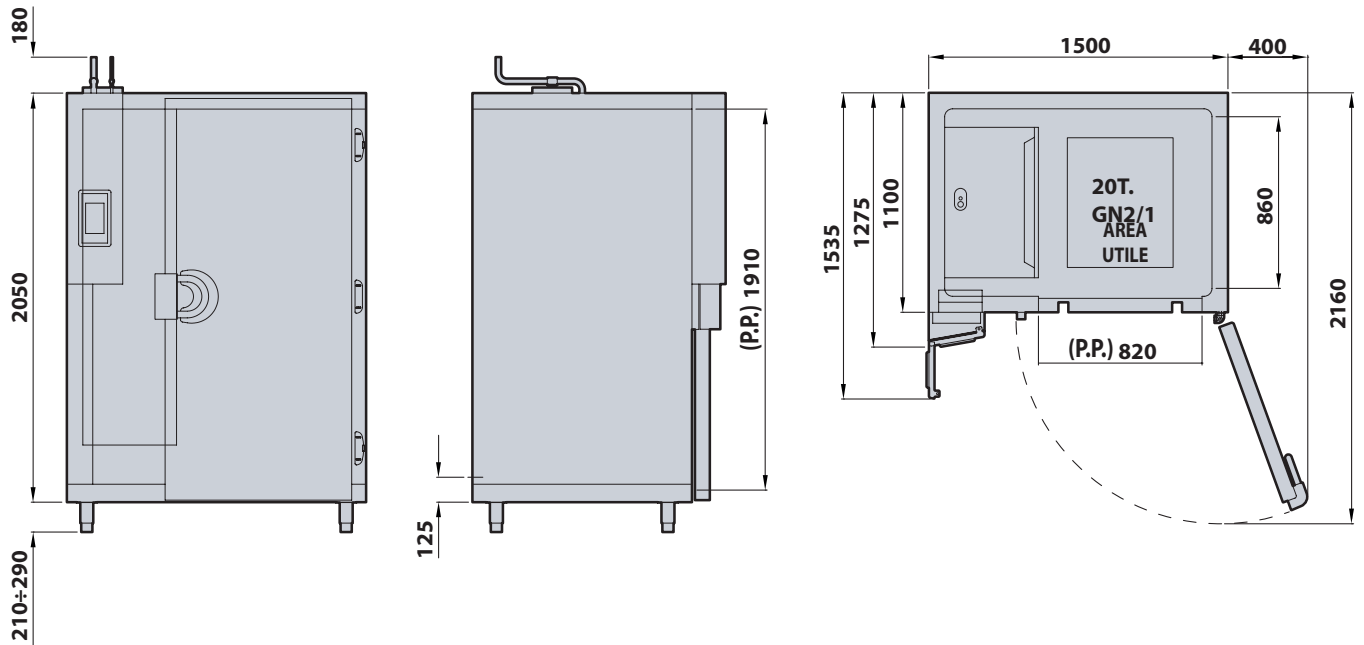
- VERSIONE STANDARD: cicli di abbattimento e surgelazione rapida di temperatura: a partire da qualsiasi temperatura del prodotto, anche appena uscito dal forno, fino a $+3^{\circ}\text{C}/-18^{\circ}\text{C}$ al cuore.
- Il display touch-screen a tecnologia resistiva, funziona anche quando si utilizzano guanti da cucina.
- Sbrinamento manuale a fine giornata (non durante i cicli di lavoro)

Optional

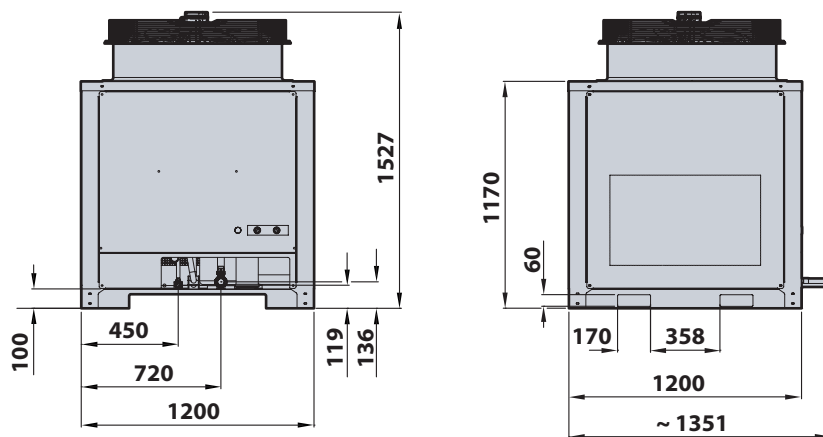
- Sonda sottovuoto
- regolatore apertura porta 95° o 120°
- Fermo porta magnetico 100°
- Disassemblato
- Unità condensante remota su richiesta: aria + condensatore remoto super silenzioso; condensazione ad aria + condensatore remoto; acqua di rete; acqua di torre.
- Sonda al cuore aggiuntiva
- SANIGEN®: sanificazione 24 ore su 24
- 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 MF180.2 ST	Unità Condensante UC180
Dimensioni	L. 1500 mm P. 1275 mm H. 2260 mm	L. 1200 mm P. 1200 mm H. 1527 mm
Peso	430 kg	307 kg

Dati elettrici		
Alimentazione elettrica	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz
Assorbimento elettrico massimo (FLA)	4,20 A	29,20 A
Potenza assorbita di funzionamento massima (FLI)	2,20 kW	16,10 kW
Assorbimento elettrico di spunto (RLA)	-	113,00 A
Rumorosità compressore (1 m)	-	70,9 dB(A)

Dati principali sistema di refrigerazione		
Rating compressore (HP)	-	12,00
Potenza frigorifera (-10°C/40°C) W	-	23100
Potenza di condensazione (-10°C/40°C) W	-	31800
Tipo di refrigerante	-	R452A/R404A
Pre-carica di refrigerante (kg gas)	-	11,0
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.

Iriinox 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