

## MF 250.2 CO<sub>2</sub>

### Abbattitore multifunzione a carrello con gas naturale CO<sub>2</sub> - R744



MultiFresh® MyA CO<sub>2</sub> è la prima gamma di abbattitori multifunzione a carrello progettata per il settore semindustriale ed industriale in grado di eseguire cicli operativi con temperature da +85°C a -35°C grazie all'unità condensante a CO<sub>2</sub> progettata da Irinox.

#### Capacità

Numero di carrelli: 2 x GN 1/1

Numero di carrelli: 1 x GN 2/1

Numero di carrelli: 2 x 400x600

Numero di carrelli: 1 x 800x600

#### Resa

Capacità ciclo di abbattimento rapido (+90°C/+3°C) kg 250

Capacità ciclo di surgelazione rapido (+90°C/-18°C) kg 250

#### Dettagli Costruttivi Standard

- Sistema costituito da cella e unità condensante remota ad acqua con gas CO<sub>2</sub>, costruito e collaudato in Irinox.
- IRINOX BALANCE SYSTEM®: dimensioni perfette dei principali componenti del frigorifero (condensatore, evaporatore, compressore e ventilazione).
- Evaporatore a multicircuito, progettato da Irinox, protetto dall'azione corrosiva dei cibi dal trattamento elettrochimico cataforesi.
- Ventilatori evaporatore completamente in alluminio, ad alte prestazioni con motore trifase, con controllo a 5 velocità tramite inverter esterno.
- Valvola termostatica elettronica.
- Massima pulizia e igiene grazie agli angoli e ai componenti arrotondati collocati nella camera, in modo che possano essere facilmente accessibili e pulibili.
- Fondo incassato.
- Scarico sul lato sinistro (posizione diversa a richiesta).
- 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 sporczia.
- Profili cornice dotati di resistenza anti condensa.
- Maniglia ergonomica a chiusura meccanica con pulsante interno antipanico.
- Porta con apertura a destra, reversibile.
- Sonda MultiSensor® a 5 punti per un perfetto controllo della temperatura del prodotto.
- Passaggio automatico dalla modalità manuale (a tempo) alla modalità automatica (con sonda); MultiFresh® rileva se la sonda è stata inserita o meno autonomamente.
- Unità condensante progettata, assemblata e collaudata in Irinox con le seguenti caratteristiche: condensazione ad acqua con range di temperatura +7°C/+12°C, pressione minima acqua di 1.5 bar, pressione massima acqua di 16 bar, prevalenza della pompa di 50kPa, dotata di tutti i sistemi di controllo e di sicurezza.
- Ciclo di lavoro sub-critico, con pressione massima di lavoro inferiore a 57bar e valvola di sicurezza a 90bar.
- Compressore semi ermetico a CO<sub>2</sub>.
- È necessario dotarsi di un Chiller con resa frigorifera superiore a 30 kW con acqua/brine In/Out +12°C/+7°C.
- L'unità condensante viene spedita senza carica di gas.

Item No.:

Qty.:

Project:

### Caratteristiche Distintive di Performance

- Disponibile in versione PLUS con le seguenti 9 funzioni: cicli di raffreddamento, surgelazione, scongelamento, mantenimento, cioccolato, rigenerazione, pastorizzazione, lievitazione e cottura a bassa temperatura. Sanigen® incluso.
- Sbrinamento manuale a fine giornata (non durante i cicli di lavoro).
- SANIGEN®: sanificazione 24 ore su 24 (sistema di sanificazione brevettato Irinox, sanifica ogni parte della camera).
- Il display touch-screen a tecnologia resistiva, funziona anche quando si utilizzano guanti da cucina.
- Gas refrigerante R744, con GWP 1, non è infiammabile, non è tossico, non necessita di controlli periodici previsti dal regolamento F-GAS per i gas sintetici ad alto GWP.

### Optional

- Porta incernierata a sinistra.
- Rampa.
- Sonda sottovuoto.
- Regolatore apertura porta 100° o 120°.
- Fermo porta magnetico 100°.
- Porta aggiuntiva passante.
- Cruscotto ooposto.
- Disassemblato.
- Fondo ventilato (solo con rampa).
- Fondo rinforzato in acciaio 20/10.
- Kit bassa temperatura
- 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 su richiesta.

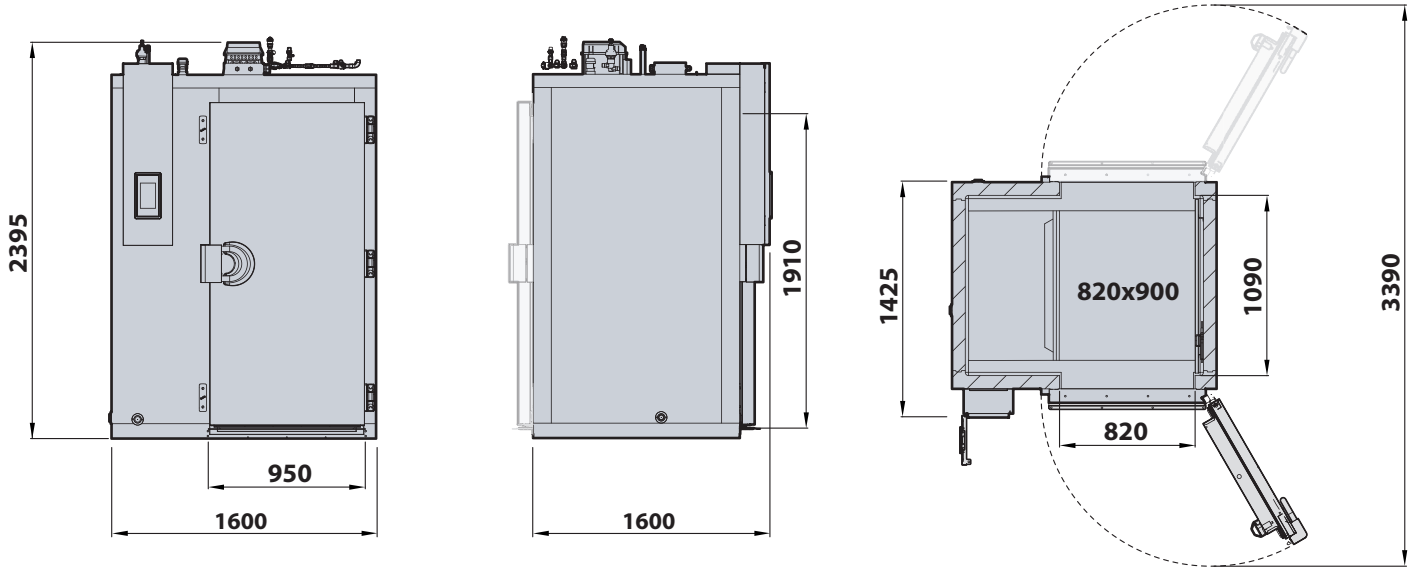
### Garanzia del prodotto

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

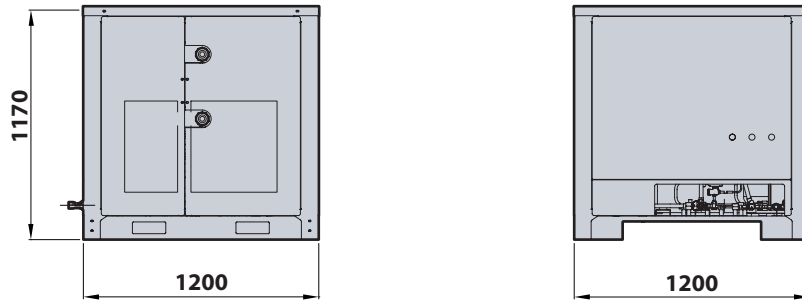
### Certificazione



## Cella MF 250.2 CO<sub>2</sub>



## Unità condensante UC 250 CO<sub>2</sub>



Item No.:

Qty.:

Project:

	Cella MF 250.2 CO <sub>2</sub>	Unità condensante UC 250 CO <sub>2</sub>
Dimensioni	L. 1600 mm P. 1425 mm H. 2395 mm	L. 1200 mm P. 1200 mm H. 1170 mm
Dimensioni dell'incasso sotto la cella	1610 mm × 1260 mm × 55 mm	-
Peso	480 kg	390 kg

Dati elettrici		
Alimentazione elettrica	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz
Assorbimento elettrico massimo (FLA)	Plus 15,30 A	26,10 A
Potenza assorbita di funzionamento massima (FLI)	Plus 10,20 kW	14,50 kW
Assorbimento elettrico di spunto (LRA)	-	92,00 A
Rumorosità compressore (1 m)	-	60 dB(A)

Dati principali sistema di refrigerazione		
Rating compressore (HP)	-	9,00
Potenza frigorifera (-10°C/15°C) W	-	30520
Potenza di condensazione (-10°C/15°C) W	-	36810
Tipo di refrigerante	-	R744
Carica di refrigerante (kg gas)	-	8,0
Massima temperatura ambiente	32 °C	42 °C

**INSTALLAZIONE**

Vengono forniti i manuali di installazione, service e video tecnici a supporto dell'installazione. I contenuti della documentazione devono essere attentamente seguiti 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.

**Irinnox 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 | irinnox@irinnox.com | www.irinnoxprofessional.com

