

Item No.:

Qty.:

Project:

MF 180.2 ST

Abatedor de temperatura rápido com carrinho



MultiFresh®: O abatedor rápido de temperatura que organiza de forma flexível sua produção e processos, 24 horas por dia.

MultiFresh® é capaz de realizar ciclos de resfriamento e congelamento com temperaturas de até -40°C preservando a consistência, umidade e propriedades nutricionais do produto.

Tela sensível ao toque multifuncional de 7", ciclos específicos do produto, ampla gama de opções, personalização de todos os parâmetros para cada ciclo.

Capacidade

Número de carrinhos: ST Rational SCC 202

ST Convothem ET 20.20

ST Unox CTM 2021

ST MKN FC 20.1/20.2

Produtividade

Capacidade do ciclo de abatimento rápido ($+90^{\circ}\text{C}$ / $+3^{\circ}\text{C}$) kg 180

Capacidade do ciclo de ultracongelamento rápido ($+90^{\circ}\text{C}$ / -18°C) kg 180

Garantia do produto

- 2 anos a partir da data de instalação, após o envio do relatório de instalação, nas peças (ver condições gerais de venda)

Certificação



Detalhes de construção padrão

- Câmera + Unidade condensadora remota de ar.
- IRINOX BALANCE SYSTEM®: perfeito dimensionamento dos principais componentes do sistema de resfriamento (condensador, evaporador, compressor e ventiladores).
- Máxima limpeza e higiene graças aos cantos e componentes arredondados colocados na sala, para que possam ser facilmente acessados e limpos.
- Dispositivo mecânico de fechamento da porta equipado com vedação resistente a baixas temperaturas.
- Sonda MultiSensor® de 5 pontos para perfeito controle de temperatura.
- Passagem automática do modo manual (em tempo) para o modo automático (com sonda); MultiFresh® detecta se a sonda foi inserida ou não.
- Transferência de dados sem fio (software de controle HACCP).
- Porta articulada à direita.
- Com pés
- Descarregamento no lado esquerdo (posição diferente a pedido).
- Gás Refrigerante R452A/R404A

Características distintivas de desempenho

- VERSÃO PADRÃO: redução rápida de temperatura e ciclos de congelamento: a partir de qualquer temperatura do produto, mesmo quando esse acaba de sair do forno, até $+3^{\circ}\text{C}$ / -18°C no núcleo.
- A tela sensível ao toque com tecnologia resistiva também funciona ao usar luvas de cozinha.
- Descongelamento manual no final do dia (não durante os ciclos de trabalho)

Opcional

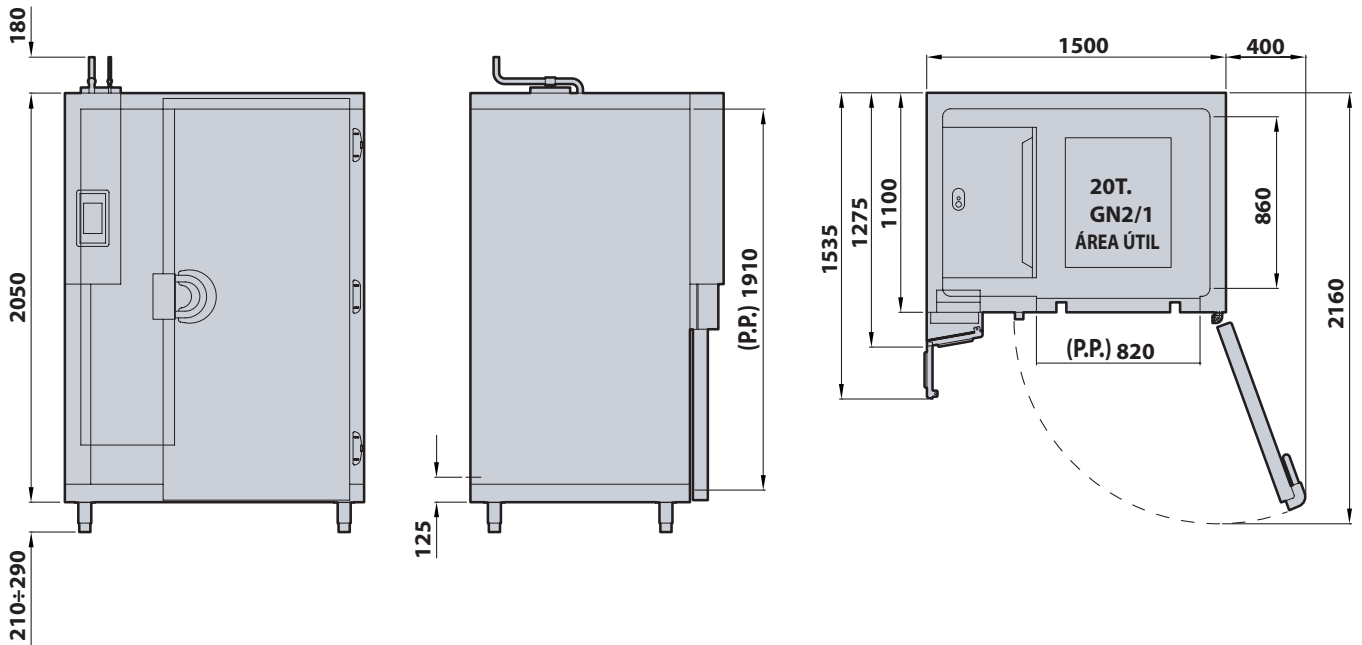
- Sonda de vácuo
- regulador de abertura da porta 95° ou 120°
- Batente de porta magnético de 100°
- Desmontado
- Unidade condensadora remota a pedido: ar + condensador remoto super silencioso; condensador de ar + condensador remoto; água de rede; água de torre.
- Sonda de núcleo adicional
- SANIGEN®: higienização 24 horas por dia
- Kit de baixa temperatura (apenas para condensação de ar)
- Wifi Mya
- Placa Ethernet
- Kit de conexão Freshcloud (placa Ethernet e Wi-Fi incluídos)
- Kit pés antivibração para unidade condensadora
- Proteção do painel de instrumentos IP66
- Alarme visual e/ou acústico da porta frontal
- Unidade enviada sem carga de gás
- Tensões especiais a pedido

Item No.:

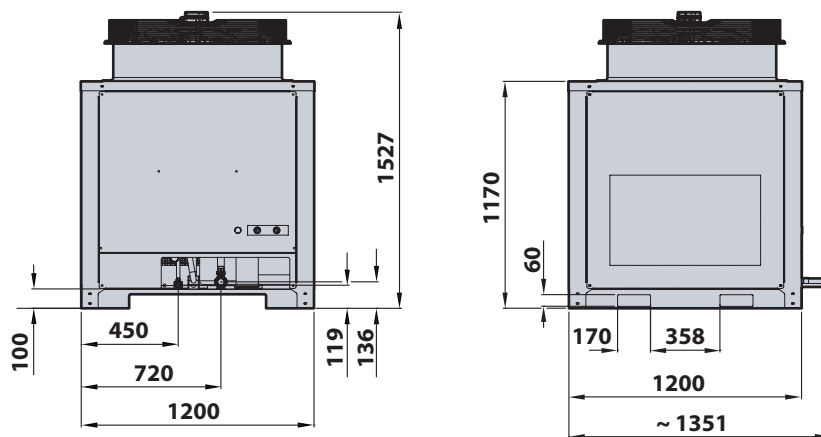
Qty.:

Project:

Câmara



Unidade condensadora



Item No.:

Qty.:

Project:

	Câmara MF180.2 ST	Unidade condensadora UC180
Dimensões	L. 1500 mm P. 1275 mm A. 2260 mm	L. 1200 mm P. 1200 mm A. 1527 mm
Peso	430 kg	307 kg

Dados elétricos		
Alimentação elétrica	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz
Absorção elétrica máxima (FLA)	4,20 A	29,20 A
Potência absorvida de funcionamento máxima (FLI)	2,20 kW	16,10 kW
Absorção elétrica de arranque (RLA)	-	113,00 A
Ruído compressor (1 m)	-	70,9 dB(A)

Dados principais do sistema de refrigeração		
Classificação compressor (HP)	-	12,00
Potência frigorífica (-10°C/40°C) W	-	23100
Potência de condensação (-10°C/40°C) W	-	31800
Tipo de refrigerante	-	R452A/R404A
Pré-carga de refrigerante (kg de gás)	-	11,0
Temperatura máxima ambiente	32°C	42°C

INSTALAÇÃO

É fornecido um manual de instalação detalhado. O conteúdo do manual deve ser seguido cuidadosamente para garantir o funcionamento adequado e proteger os direitos do usuário ao abrigo da garantia.

O material de conexão entre a câmara e a unidade condensadora é suportado pelo instalador

O desenvolvimento contínuo de produtos pode exigir alterações nas especificações sem aviso prévio.

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