

IRINOX

The Freshness Company®

Item No.:

Qty.:

Project:

MF 250.2 2T Passante

Abatedor de temperatura multifuncional com carrinho

MultiFresh®: o resfriador de jato de temperatura rápida que organiza de forma flexível sua produção e processos, 24 horas por dia.

MultiFresh® gerencia temperaturas de +85°C a -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: | 4 x GN1/1 |
| | 2 x GN2/1 |
| | 4 x 400x600 |
| | 2 x 800x600 |

Produtividade

Capacidade do ciclo de abatimento rápido (+90°C / +3°C) kg 250

Capacidade do ciclo de ultracongelamento rápido (+90°C / -18°C) kg 250

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

- Câmara + 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.
- Acabamento interno e externo da câmara de aço inox AISI 304
- Painéis da câmara de 80 mm de espessura isolados com espuma de poliuretano
- Porta ventiladores do evaporador passível de abertura para limpeza e manutenção.
- Guarnições portas magnéticas de 5 câmaras com perfil antisujeira.
- Perfis da estrutura da porta equipados com resistência anticondensação.
- Puxador ergonômico com fecho mecânico e botão de pânico interno.
- 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).
- Passante (porta frontal com dobradiças à direita/porta traseira com dobradiças à esquerda)
- Fundo embutido
- 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°C/-18°C no núcleo.
- VERSÃO PLUS (mediante solicitação): ciclos de resfriamento, ultracongelamento, descongelamento, manutenção, chocolate, regeneração, pasteurização, fermentação e cozimento a baixa temperatura. Sanigen® incluído
- 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

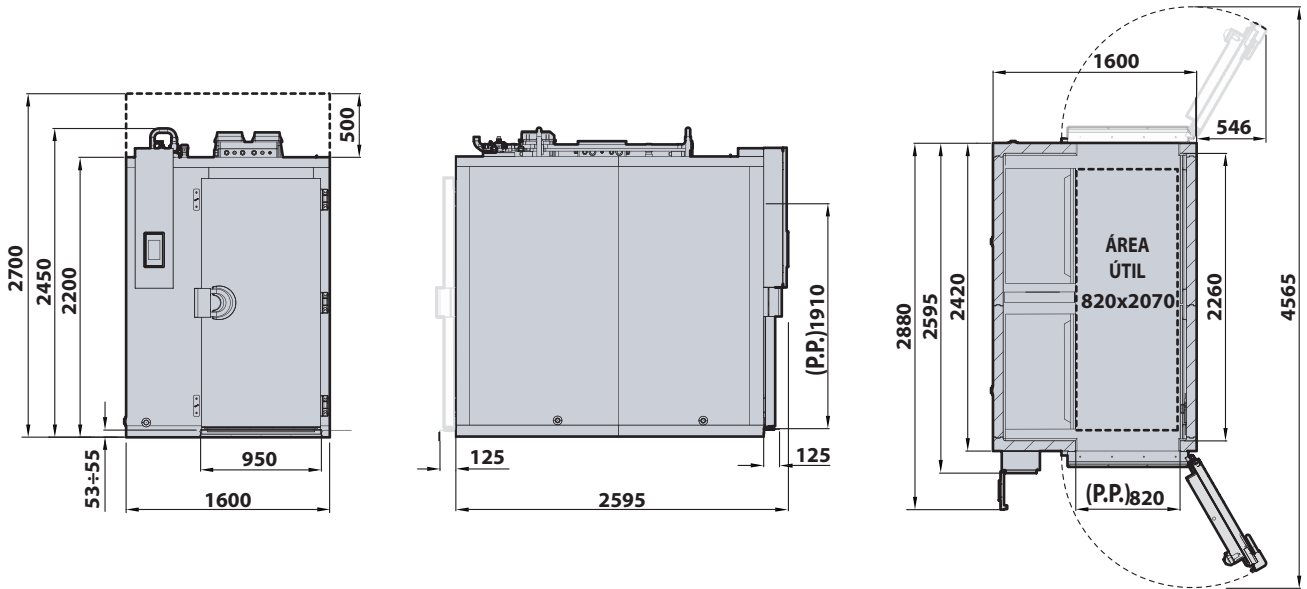
- Abertura portas opostas
- Rampas
- Versão não passante (uma porta)
- Fundo ventilado (apenas com rampa)
- Fundo reforçado em aço 20/10
- Painel de instrumentos oposto
- Sonda de vácuo
- regulador de abertura da porta 100° ou 120°
- Batente de porta magnético de 100°
- Desmontado
- Unidade condensadora 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.:

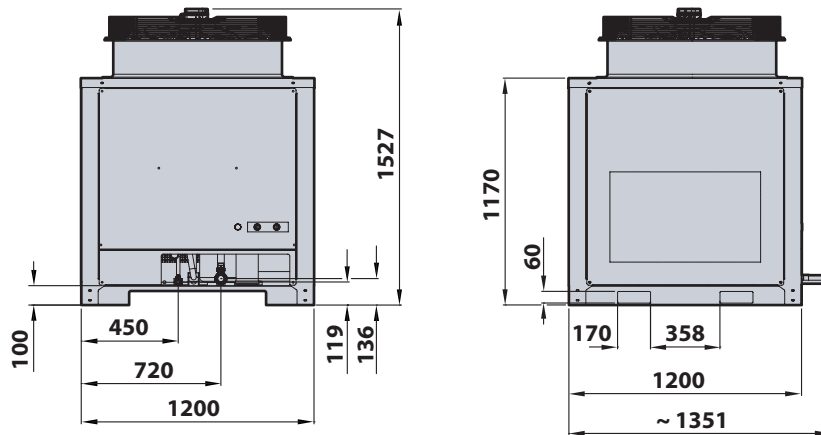
Qty.:

Project:

Câmara



Unidade condensadora



Item No.:

Qty.:

Project:

| | Câmara MF250.2 2T | Unidade condensadora UC250 |
|--|----------------------------------|----------------------------------|
| Dimensões | L. 1600 mm P. 2595 mm A. 2450 mm | L. 1200 mm P. 1200 mm A. 1527 mm |
| Dimensões do embutido abaixo da câmara | 1610 mm x 2430 mm x 55 mm | - |
| Peso | 800 kg | 307 kg |

| Dados elétricos | | |
|--|------------------------------|-----------------|
| Alimentação elétrica | 400V-3N+PE 50Hz | 400V-3N+PE 50Hz |
| Absorção elétrica máxima (FLA) | Padrão 10,3 A / Plus 30,2 A | 32,2 A |
| Potência absorvida de funcionamento máxima (FLI) | Padrão 4,7 kW / Plus 20,2 kW | 18,1 kW |
| Absorção elétrica de arranque (RLA) | - | 132 A |
| Ruído compressor (1 m) | - | 68,3 dB(A) |

| Dados principais do sistema de refrigeração | | |
|---|------|-------------|
| Classificação compressor (HP) | - | 15,00 |
| Potência frigorífica (-10°C/40°C) W | - | 24900 |
| Potência de condensação (-10°C/40°C) W | - | 34700 |
| Tipo de refrigerante | - | R452A/R404A |
| Pré-carga de refrigerante (kg de gás) | - | 14,0 |
| 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