



Línea ULTRA ROLL IN
Abatidor/congelador rápido
N. 1 carro para bandejas GN 1/1 – EN 60/40



Código comercial	IFR201R
Productividad por ciclo	120 kg desde +90°C hasta +3°C dentro de 90 min; 72 kg desde +90°C hasta -18°C dentro de 240 min
Características técnicas	<ul style="list-style-type: none"> • Estructura construida con paneles de acero inox AISI 304. espesor aislamiento: 80 mm de poliuretano de alta densidad sinuso de CFC • Base en acero inox AISI 304 con aislamiento mm 30 para l'introducción de los carros • Potencia frigorífica cuando se conecta al grupo/unidad refrigerante para abatidor congelador, separado 5300 W a una temperatura de evaporación de -23,3°C condensación de +54,4°C • Panel de protección de los ventiladores de refrigeración abisagrado y registrable paracom acceso a el evaporador y al vendilador para una limpieza completa. Sistema de refrigeración ventilado, permitiendo una distribución de el aire non directamente sobre el alimento • Batería de intercambio evaporante cobre-aluminio protegida contra la oxidación. • Descongelación automática de tipo eléctrico • Acceso a todos los órganos funcionales y de control desde el frente. • Espacio útil para la introducción de carros de nr.20 bandejas 1/1 GN y 80x40 cm (abertura : mm 825x620/670x1850h) • Puerta de autocierre de manija externa a media altura y botón de desbloqueo de seguridad. • Guarnición magnética que se puede desmontar sin dificultad. Resistencia en el marco de la puerta. Microinterruptor magnético de seguridad incorporado en la estructura de la puerta para la interrupción del motoventilador interior.
	<ul style="list-style-type: none"> • Tarjeta de control LCD+codificador, multilingüe, multisectorial con posibilidad de seleccionar entre la modalidad de reducción con tiempo o con sonda en el centro, interviniendo sobre diferentes parámetros. • PROGRAMAS: <ul style="list-style-type: none"> - I.F.R.: sistema patentado de reducción positiva que de manera automática optimiza el proceso para cualquier tipo de alimento, independientemente del grosor y de la cantidad, previniendo su congelación superficial gracias al uso de una aguja multipoint con tres sensores. - SOFT +3°C: Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para enfriar alimentos hasta +3°C, utilizando una temperatura de la cámara entorno a 1°C.. - HARD +3°C: Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para enfriar alimentos hasta +3°C, utilizando una temperatura variable de -15°C a 1°C. - SOFT -18°C: Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para congelar alimentos hasta -18°C, utilizando una temperatura variable de 1°C a -40°C. - HARD -18°C: Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para congelar alimentos hasta -18°C, utilizando una temperatura de la cámara que puede alcanzar los -40°C. - INFINITY: Ciclo de reducción/congelación con un tiempo de duración infinita, indicado para enfriar bandejas con alimentos de diferente tipología. Es posible controlar la temperatura en el centro. - AUTOMÁTICOS: ciclos de trabajo recomendados por el fabricante, con la selección de carga y densidad. Entre los 56 ciclos automáticos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ ANISAKIS 24h* Ciclo de congelamiento que permite el saneamiento preventivo y completo del producto pesquero. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -20°C dando el input a la máquina de iniciar la fase de "desvitalización"

	<p><i>durante 24 horas</i>".</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ANISAKIS 15h* Ciclo de congelamiento que permite el saneamiento preventivo y completo del producto pesquero. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -35°C dando el input a la máquina de iniciar la fase de "<i>desvitalización durante 15 horas</i>". ▪ YOGURT BOX: Ciclo dedicado a la preparación de yogurt. <ul style="list-style-type: none"> - MEMORIZADOS / PREFERIDOS: 10 ciclos de reducción y 10 ciclos de congelación que pueden ser configurados según las exigencias del usuario. Se pueden hacer PREFERIDOS 10 de estos programas. - MULTY: Ciclo de reducción/congelación por tiempo, organizado por niveles de carga, con posibilidad de lectura a través de una aguja dando a cada nivel su tiempo. - BANQUETING: Ciclo indicado para el sector gastronómico, perfecto para la preparación de productos para Banqueting. - VACUUM: Ciclo indicado para el sector gastronómico para la preparación de productos antes de una fase al vacío. - DESCONGELACIÓN: Ciclo efectuado a través de la sonda del corazón o de tiempo, indicado para descongelar de forma controlada los alimentos. - FERMENTACION: Ciclo de tiempo, indicado para leudar de forma directa los alimentos. - FERMENTACION CONTROLADA: Ciclo de tiempo, indicado para leudar de forma programada los alimentos. - SMART ON: Ciclo con activación automática. Al introducir un producto caliente se detecta un aumento de la temperatura de la cámara, después de 5 minutos, se activa de modo automático un ciclo Soft +3°C, por sonda o tiempo, dependiendo del uso o no de una aguja. - CONSERVACIÓN: Paso automático a la fase de conservación después del ciclo rápido de abatimiento-congelación. Es posible activar un ciclo de conservación independientemente de un ciclo de abatimiento. - ENFRÍA: idoneo para enfriar la cámara antes de introducir los alimentos, a una temperatura de -25°C <ul style="list-style-type: none"> • MSG LED: barra led RGB, integrada en el interior de la manilla de la puerta, asume un color diferente dependiendo del proceso en curso. • SONDA MULTIPPOINT: Control constante de las temperaturas de la cámara a través de la visualización de errores. Memorización de los segmentos de trabajo y errores. <ul style="list-style-type: none"> - El calentamiento de la sonda es activado de modo automático, solamente sobre un ciclo con "aguja" y temperatura de la sonda del centro negativa o manualmente. • HACCP ALARMS: La presencia de una alarma es indicada por la visualización a través de la pantalla. Las alarmas son registradas en una lista (n. 30).
Tamaño externo	105 x 125 x 226 cm
Tamaño interno	Abertura para carro: mm 825x620/670x1850h
Potencia eléctrica	Kw 0.9 – 3600Watt - Standard: V-Hz 400V 3N-/50/60Hz
Peso	380/280