ULTRA ROLL IN

Abbattitori – Surgelatori di temperatura
N. 1 carrello GN 1/1 – 20 teglie

Codice commerciale	**IFR201R**
Produttività per ciclo	**120 Kg da +90°C a +3°C in 90 min; 72 Kg da +90°C a -18°C in 240 min**
Caratteristiche tecniche	• Struttura costruita a pannelli in acciaio inox AISI 304 con **spessore di isolamento 80 mm**, con fondo idoneo all'inserimento di carrelli realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore di isolamento 30 mm . Finitura Scotchbrite. • **Predisposto per gruppo motore a distanza, massimo 25 metri lineari; tubazioni di collegamento tra abbattitore e gruppo remoto escluse.** • **La camera di raffreddamento può accogliere nr 1 carrello per 20 teglie GN 1/1 oppure EN 60x40** • **Potenza frigorifera se connesso ad unità remota: 5.300W** alla temperatura di evaporazione di -23,3°C, condensazione di +54,4°C • Raffreddamento ad aria. • Fluido refrigerante: R452A. • Pannello di protezione ventole incernierato ed apribile per permettere facile accessibilità all'evaporatore e motoventilatore durante le operazioni di pulizia • Funzionamento interno cella con ventilazione forzata non diretta sull'alimento. • Controllo temperatura evaporazione mediante valvola termostatica. • **Sbrinamento elettrico.** • Batteria di scambio evaporante rame alluminio protetta contro l'ossidazione • Porta dotata di dispositivo di autochiusura, con profili riscaldati automaticamente e dotata di maniglia con serratura e dispositivo di sicurezza. • Grado di protezione all'acqua IP24 • **Temperatura di funzionamento esterna +43°C. Classe Climatica 5** • Accessibilità dal fronte dell'apparecchio a tutti gli organi funzionali e di controllo. • Foro di scarico • USB per aggiornamento software e scarico dati HACCP • **Dotazione standard**: sonda multipoint, serratura, barra LED e rampa per carrelli.
Caratteristiche funzionali	• **Scheda comandi LCD + encoder**, multilingue, multisettore con possibilità di scegliere fra la modalità di abbattimento/congelamento a tempo o con sonda al cuore, intervenendo sui diversi parametri. • **PROGRAMMI:** - **I.F.R.:** sistema brevettato di abbattimento positivo che in modo automatico ottimizza il processo per qualsiasi tipologia di alimento, indipendentemente dalla pezzatura e dalla quantità, prevenendone il suo congelamento superficiale, grazie all'utilizzo di una sonda spillone multipoint a tre sensori. - **SOFT +3°C:** ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, idoneo per raffreddare alimenti fino a +3°C, utilizzando una temperatura camera intorno a 1°C. - **HARD +3°C:** ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, idoneo per raffreddare alimenti fino a +3°C, utilizzando una temperatura camera variabile da -15°C a 1°C. - **SOFT -18°C:** ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, idoneo per congelare alimenti fino a -18°C, utilizzando una temperatura camera variabile da 1°C a -40°C.

Caratteristiche funzionali	- **HARD -18°C:** ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, idoneo per congelare alimenti fino a -18°C, utilizzando una temperatura camera che può raggiungere i -40°C. - **INFINITY:** ciclo di abbattimento/congelamento a tempo che ha durata infinita, idoneo per raffreddare teglie di alimenti di diversa tipologia. E' possibile controllare la temperatura al cuore. - **AUTOMATICI:** cicli di lavoro consigliati dal costruttore. Possibilità di selezione del carico. Tra i 56 cicli automatici: ▪ ***ANISAKIS 24h*** ciclo di surgelazione che permette il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico. La sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -20°C dando l'input alla macchina di far partire la fase della "*devitalizzazione per 24ore*" ▪ ***ANISAKIS 15h*** ciclo di surgelazione che permette il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico. La sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -35°C dando l'input alla macchina di far partire la fase della "*devitalizzazione per 15ore*" ▪ ***YOUGURT BOX:*** ciclo dedicato per la preparazione di yogurt - **MEMORIZZATI/ PREFERITI:** 10 cicli di abbattimento e 10 cicli di congelamento che possono essere configurati secondo le esigenze dell'utente. Si possono rendere PREFERITI 10 di questi programmi. - **MULTY:** ciclo di abbattimento/congelamento a tempo, organizzato per livelli di carico, con possibilità di lettura sonda spillone, dando ad ogni livello il suo tempo. - **BANQUETING:** ciclo dedicato al settore ristorazione, ottimale per la preparazione di prodotti da Banqueting. - **VACUUM**: ciclo dedicato al settore ristorazione, per la preparazione di prodotti prima di una fase di sottovuoto. - **SCONGELAMENTO**: ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, dedicato allo scongelamento controllato di alimenti. - **LIEVITAZIONE**: ciclo a tempo, dedicato alla lievitazione diretta degli alimenti. - **FERMALIEVITAZIONE:** ciclo a tempo, dedicato alla lievitazione programmata degli alimenti. - **SMART ON**: ciclo con avvio automatico. Inserito un prodotto caldo se viene rilevato un aumento di temperatura della camera, dopo 5 minuti, si avvia automaticamente un ciclo Soft +3°C, a sonda o a tempo, in funzione dell'utilizzo o meno dello spillone. - **CONSERVAZIONE:** passaggio automatico alla fase di conservazione dopo il ciclo di abbattimento/congelamento. E' possibile attivare un ciclo di conservazione indipendentemente da un ciclo di abbattimento. - **SANIFICAZIONE:** a richiesta la macchina può essere equipaggiata con lampada UV per effettuare il ciclo - **RAFFREDDA:** idoneo a raffreddare la camera, prima dell'inserimento degli alimenti, ad una temperatura di -25°C • **MSG LED:** ***barra led RGB***, integrata all'interno della maniglia porta, con una colorazione differente a seconda del processo in corso. • **SONDA MULTIPOINT:** per il controllo costante delle temperature in camera e rilievo dei funzionamenti anomali, segnalando e memorizzando ogni eventuale scostamento. - Il **riscaldamento della sonda** viene attivato automaticamente, solo su un ciclo con spillone e temperatura sonda cuore negativa o manualmente. • **HACCP ALARMS**: La presenza di un allarme viene visualizzato sul display. Gli allarmi vengono registrati in una lista (30 allarmi in memoria).
Dimensioni esterne	105x125x226cm
Dimensioni interne	Utile per inserimento carrelli: 83x61,7x185cm
Potenza elettrica	Kw 0,9 – assorbimento in sbrinamento 3.600Watt. Allacciamento standard: V-Hz 400V 3N- 50/60Hz
Peso Lordo/Netto	Kg 380/280