



# ULTRA ROLL IN

## Abbattitori – Surgelatori di temperatura

### N. 1 carrello GN 1/1 – 20 teglie



<b>Codice commerciale</b>	<b>IFR201R</b>
<b>Produttività per ciclo</b>	<b>120 Kg da +90°C a +3°C in 90 min; 72 Kg da +90°C a -18°C in 240 min</b>
<b>Caratteristiche tecniche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Struttura costruita a pannelli in acciaio inox AISI 304 con <b>spessore di isolamento 80 mm</b>, con fondo idoneo all'inserimento di carrelli realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore di isolamento 30 mm . Finitura Scotchbrite.</li> <li>• <b>Predisposto per gruppo motore a distanza, massimo 25 metri lineari.</b></li> <li>• <b>La camera di raffreddamento può accogliere nr 1 carrello per 20 teglie GN 1/1 oppure EN 60x40</b></li> <li>• <b>Potenza frigorifera se connesso ad unità remota: 5300W</b> alla temperatura di evaporazione di -23,3°C, condensazione di +54,4°C</li> <li>• Raffreddamento ad aria.</li> <li>• Fluido refrigerante: R404A.</li> <li>• Pannello di protezione ventole incernierato ed apribile per permettere facile accessibilità all'evaporatore e motoventilatore durante le operazioni di pulizia</li> <li>• Funzionamento interno cella con ventilazione forzata non diretta sull'alimento.</li> <li>• Controllo temperatura evaporazione mediante valvola termostatica.</li> <li>• <b>Sbrinamento elettrico.</b></li> <li>• Batteria di scambio evaporante rame alluminio protetta contro l'ossidazione</li> <li>• Porta dotata di dispositivo di autochiusura, con profili riscaldati automaticamente e dotata di maniglia con serratura e dispositivo di sicurezza.</li> <li>• Grado di protezione all'acqua IP24</li> <li>• <b>Temperatura di funzionamento esterna +43°C. Classe Climatica 5</b></li> <li>• Accessibilità dal fronte dell'apparecchio a tutti gli organi funzionali e di controllo.</li> <li>• Foro di scarico</li> <li>• USB per aggiornamento software e scarico dati HACCP</li> <li>• <b>Dotazione standard:</b> sonda multipoint, serratura, barra LED e rampa per carrelli.</li> </ul>
<b>Caratteristiche funzionali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Scheda comandi LCD + encoder</b>, multilingue, multisettore con possibilità di scegliere fra la modalità di abbattimento/congelamento a tempo o con sonda al cuore, intervenendo sui diversi parametri.</li> <li>• <b>PROGRAMMI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>I.F.R.:</b> 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.</li> <li>- <b>SOFT +3°C:</b> 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.</li> <li>- <b>HARD +3°C:</b> 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.</li> <li>- <b>SOFT -18°C:</b> 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.</li> </ul> </li> </ul>

<b>Caratteristiche funzionali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>HARD -18°C</b>: 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.</li> <li>- <b>INFINITY</b>: 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.</li> <li>- <b>AUTOMATICI</b>: cicli di lavoro consigliati dal costruttore. Possibilità di selezione del carico. Tra i 56 cicli automatici: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>ANISAKIS 24h</b> 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"</li> <li>▪ <b>ANISAKIS 15h</b> 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"</li> <li>▪ <b>YOGURT BOX</b>: ciclo dedicato per la preparazione di yogurt</li> </ul> </li> <li>- <b>MEMORIZZATI/ PREFERITI</b>: 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.</li> <li>- <b>MULTY</b>: ciclo di abbattimento/congelamento a tempo, organizzato per livelli di carico, con possibilità di lettura sonda spillone, dando ad ogni livello il suo tempo.</li> <li>- <b>BANQUETING</b>: ciclo dedicato al settore ristorazione, ottimale per la preparazione di prodotti da Banqueting.</li> <li>- <b>VACUUM</b>: ciclo dedicato al settore ristorazione, per la preparazione di prodotti prima di una fase di sottovuoto.</li> <li>- <b>SCONGELAMENTO</b>: ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, dedicato allo scongelamento controllato di alimenti.</li> <li>- <b>LIEVITAZIONE</b>: ciclo a tempo, dedicato alla lievitazione diretta degli alimenti.</li> <li>- <b>FERMALIEVITAZIONE</b>: ciclo a tempo, dedicato alla lievitazione programmata degli alimenti.</li> <li>- <b>SMART ON</b>: 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.</li> <li>- <b>CONSERVAZIONE</b>: 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.</li> <li>- <b>SANIFICAZIONE</b>: a richiesta la macchina può essere equipaggiata con lampada UV per effettuare il ciclo</li> <li>- <b>RAFFREDDA</b>: idoneo a raffreddare la camera, prima dell'inserimento degli alimenti, ad una temperatura di -25°C</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MSG LED: barra led RGB</b>, integrata all'interno della maniglia porta, con una colorazione differente a seconda del processo in corso.</li> <li>• <b>SONDA MULTIPOINT</b>: per il controllo costante delle temperature in camera e rilievo dei funzionamenti anomali, segnalando e memorizzando ogni eventuale scostamento. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il <b>riscaldamento della sonda</b> viene attivato automaticamente, solo su un ciclo con spillone e temperatura sonda cuore negativa o manualmente.</li> </ul> </li> <li>• <b>HACCP ALARMS</b>: La presenza di un allarme viene visualizzato sul display. Gli allarmi vengono registrati in una lista (30 allarmi in memoria).</li> </ul>
<b>Dimensioni esterne</b>	105x125x226cm
<b>Dimensioni interne</b>	Utile per inserimento carrelli: 82.5x62/67x185cm
<b>Potenza elettrica</b>	Kw 0.9 – assorbimento in sbrinamento 3600Watt. Allacciamento standard: V-Hz 400V 3N-50/60Hz
<b>Peso Lordo/Netto</b>	Kg 380/280