



ULTRA ROLL IN

Abbattitori – Surgelatori di temperatura

N. 1 carrello GN 2/1 – 20 teglie



Codice commerciale	IFR202R
Produttività per ciclo	210 Kg da +90°C a +3°C in 90 min; 144 Kg da +90°C a -18°C in 240 min
Caratteristiche tecniche	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • La camera di raffreddamento può accogliere nr 1 carrello per 20 teglie GN 2/1 oppure EN 60x80 • Potenza frigorifera se connesso ad unità remota: 12.440W alla temperatura di evaporazione di -23,3°C, condensazione di +54,4°C • Raffreddamento ad aria. • Fluido refrigerante: R404A. • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Scheda comandi LCD + encoder, multilingue, multisetto con possibilità di scegliere fra la modalità di abbattimento/congelamento a tempo o con sonda al cuore, intervenendo sui diversi parametri. • PROGRAMMI: <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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.
Caratteristiche funzionali	

	<ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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" ▪ YOGURT 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 <ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> - 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	140x125x226cm
Dimensioni interne	Utile per inserimento carrelli: 82.5x96.5/101.2x185cm
Potenza elettrica	Kw 1.2 – assorbimento in sbrinamento 5300Watt. Allacciamento standard: V-Hz 400V 3N-50/60Hz
Peso Lordo/Netto	Kg 500/360