



# ULTRA

## Abbattitori Surgelatori di temperatura

N. 10 teglie 1/1 GN

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Codice commerciale</b>         | <b>IF101S</b>  |
| <b>Produttività per ciclo</b>     | 45 Kg da +90°C a +3°C in 90 min; 27 Kg da +90°C a -18°C in 240 min   |
| <b>Caratteristiche tecniche</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Struttura monocolpo, esterno ed interno in acciaio inox AISI 304. Porta, fianchi, cruscotto e top satinati. Finitura Scotchbrite.</li> <li>• Coibentazione con iniezione di poliuretano espanso, spessore 75 mm, densità 40kg/m<sup>3</sup>, senza utilizzo di CFC.</li> <li>• Camera di raffreddamento con angoli arrotondati e foro scarico condensa sul fondo.</li> <li>• La camera di raffreddamento può accogliere teglie GN 1/1 e/o teglie EN 60x40</li> <li>• Telaio porta teglie (n. 10) smontabile realizzato in filo d'acciaio inox AISI 304 a 10 posizioni, passo 71.5 mm.</li> <li>• Porta dotata di dispositivo di autochiusura, con profili riscaldati automaticamente e dotata di maniglia esterna in acciaio inox a tutta altezza, a doppia presa. Incernieramento a sinistra</li> <li>• Grado di protezione IP24.</li> <li>• Batteria di scambio evaporante rame alluminio protetta contro l'ossidazione.</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>• Sbrinamento elettrico.</li> <li>• Potenza frigorifera: 3136 W alla temperatura di evaporazione di -23,3°C, condensazione di +54,4°C.</li> <li>• Raffreddamento ad aria.</li> <li>• Temperatura di funzionamento esterna +32°C. Classe Climatica 4, temperatura ambiente 30°C con umidità relativa 55%.</li> <li>• Accessibilità dal fronte dell'apparecchio a tutti gli organi funzionali e di controllo.</li> <li>• Bacinella in plastica posta sul fondo esterno al fine di favorire il deposito dell'acqua di sbrinamento.</li> <li>• USB per aggiornamento software e scarico dati HACCP</li> <li>• Piedi in acciaio inox regolabili in altezza da 105 a 155 mm.</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> </ul> </li> </ul>  |

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Caratteristiche funzionali</b> | <ul style="list-style-type: none"> <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> <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.<br/>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>YOUGURT 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>         | 80 x 83 x 185 cm   |
| <b>Dimensioni interne</b>         | lung. 65 x prof. 70 x alt. 78 cm   |
| <b>Potenza elettrica</b>          | Kw 4 - Allacciamento standard: V-Hz 400V 3N- 50Hz  |
| <b>Peso Lordo/Netto</b>           | Kg 225/200   |

*\*Testati e validati con: Università degli Studi di Napoli Federico II - Dipartimento di Scienze Zootecniche ed Ispezione Alimenti - Sezione Ispezione Alimenti e Laboratorio di Ricerca Universitario presso il mercato ittico all'ingrosso Pozzuoli*