

Item No.:

Qty.:

Project:

SIMPLYFRESH

El abatidor y el congelador rápido de 5 bandejas, fácil de usar y perfecto para la restauración.



El abatidor rápido de temperatura Irinox enfría rápidamente a +3°C y congela rápidamente los alimentos en el corazón a -18°C, incluso los que se acaban de sacar del horno. El principio de funcionamiento de un abatidor es extraer el calor de los alimentos en el menor tiempo posible. SimplyFresh garantiza un enfriamiento y congelación ultrarrápidos y conserva la fragancia, la consistencia, los colores y todas las propiedades nutricionales de los alimentos, fijando su calidad y frescura durante más tiempo.

Rendimiento

Abatimiento rápido (+90 °C/+3 °C) kg 20

Ultracongelación rápida (+90 °C/-18 °C) kg 20

Ensayos realizados según procedimiento Irinox con carne de vacuno de 5 cm de espesor.

Capacidad

Número de bandejas: 11 x GN1/1 (H20 mm)

Número de bandejas: 5 x GN1/1 (H40 mm)

Número de bandejas: 4 x GN1/1 (H65 mm)

Opcional

- 4 ruedas, 2 de ellas con freno.
- Par de guías adicionales GN1/1.
- Apertura de puerta a la derecha (bisagras a la derecha).
- Celda enviada sin recarga de gas refrigerante.
- Zócalo de acero inoxidable espesor 20 mm.
- Módulo WI-FI para conectividad FreshCloud®.

Garantía del producto

- 2 años a partir de la fecha de instalación, después de enviar el informe de instalación, sobre las piezas.

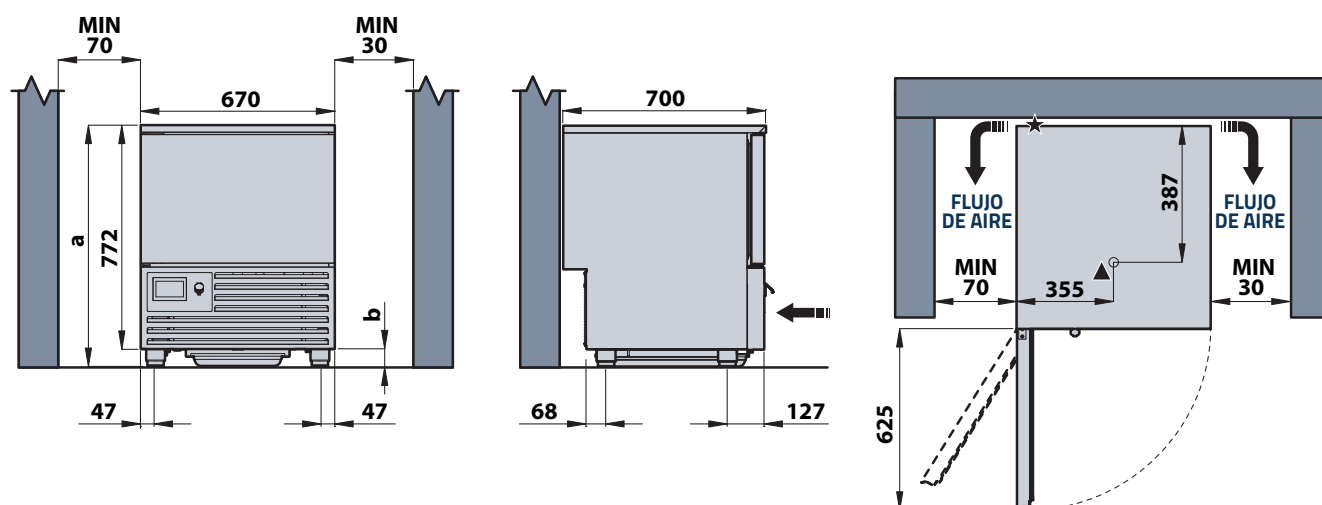
Funcionamiento

- SimplyFresh tiene dos ciclos dedicados al enfriamiento. DELICATE + 3°C: adecuado para los productos más delicados como pescado, arroz, verduras y, en general, alimentos con espesor reducido y alto contenido de agua. STRONG + 3°C: ideal para productos grasos, muy densos, de gran tamaño o envasados, como carnes, sopas, salsas.
- SimplyFresh tiene 2 ciclos de ultracongelación rápida. DELICATE -18°C, funciona en dos fases, una a temperatura positiva y la otra negativa; STRONG -18°C: congela rápidamente productos medianos y grandes hasta -18 °C hasta el corazón, con una temperatura del aire que alcanza -35°C.
- Los ciclos NON- STOP enfrían +3°C o congelan rápidamente a -18°C continuamente cantidades de alimentos que se preparan e introducen en el abatidor sucesivamente. Configure una notificación del logro de la temperatura elegida o del tiempo del ciclo.
- El ciclo de DESCONGELACIÓN permite eliminar el hielo y el exceso de condensación. Tiene una duración de 30 minutos modificable y debe realizarse al final del día o después de un uso intensivo con un elevado número de aperturas de puerta.
- SimplyFresh permite modificar los parámetros de los ciclos (temperatura y tiempo) y guardarlos, creando una librería de ciclos personales.
- Reconocimiento automático del modo de trabajo manual (temporizado) o modo automático (con sonda).

Detalles de construcción estándar

- Apertura de puerta a la izquierda con bisagras a la izquierda.
- Cierre de puerta automático con bisagra pivotante.
- Puerta reversible.
- Equipado con junta de 5 cámaras diseñada para altas y bajas temperaturas.
- Sonda al corazón de 1 punto de detección.
- IRINOX BALANCE SYSTEM®: es el sistema diseñado y creado por Irinox, aplicado a toda la gama de abatidores. El compresor, el condensador, el evaporador y la ventilación están equilibrados para interactuar perfectamente entre sí. El objetivo del "Irinox Balance System" es garantizar siempre la frescura y la calidad original del producto.
 - Condensador: diseñado por Irinox, garantiza los rendimientos declarados en Clase climática 5.
 - Evaporador: diseñado por Irinox, protegido de la acción corrosiva de los alimentos con tratamiento de cataforesis.
 - Ventilación: uso de ventiladores de alta eficiencia y una velocidad.
 - Compresor: de alta eficiencia y rendimiento.
- Material interno y externo de acero inoxidable 304.
- Condensación de aire incorporada.
- Gas refrigerante R290.
- Capacidad bandejas flexible de 4 (GN1/1 H65mm) a 11 (GN1/1 H20mm).
- Incluye 5 pares de guías.
- 4 pies ajustables H 60 - 80 mm.
- Máxima limpieza e higiene gracias a las esquinas y a los componentes redondeados en la cámara.
- Display 4,3" con pantalla capacitiva en color. Equipado con señal acústica con intensidad regulable y tono fijo.
- Toma USB para descargar informes HACCP.

SIMPLYFRESH



ALTURA

		a	b
Pies estándar	mm	831	60 + 80
Opción de pies rebajados	mm	-	-
Opción de ruedas	mm	858	87
Opciones zócalo	mm	792	20

Medida en milímetros

★ Cable de alimentación principal

▲ Tubo descarga (manguera flexible corrugada Ø31mm)

DATOS TÉCNICOS

Alimentación eléctrica	-	220-240V 1N+PE 50Hz	220-230V 1N+PE 60Hz		
Potencia absorbida de funcionamiento máxima	W	1005	1071		
Consumo de energía	A	5,2	5,4		
Cable principal de alimentación	mm ²	3G1.5	3G1.5		
Capacidad de enfriamiento (-10°C/+40°C)	W	1680	2016		
Potencia de condensación (-10°C/+40°C)	W	2670	3204		
Tipo de refrigerante	-	R290	R290		
Cantidad de refrigerante nominal	kg gas	0,14	0,14		
Mínima recirculación de aire	m ³ /h	700	700		
Máxima temperatura ambiente	°C	32	32		
Dimensiones de la celda (anchura x profundidad)	mm	670x700x832	670x700x832		
Peso de la cámara	kg	81	81		

ENERGY CONSUMPTION ACCORDING TO EN 17032

Voltage		230V-1N+PE 50Hz		
Type of product		Blast chiller / Blast freezer		
Chilled full load capacity	kg	15		
Frozen full load capacity	kg	15		
Energy consumption Blast chilling cycle (STRONG +3 °C)	kWh/kg	0,075		
Energy consumption Blast freezing cycle (STRONG -18 °C)	kWh/kg	0,224		
Blast chilling cycle from/to +65 °C / +10 °C	min	83		
Blast freezing cycle from/to +65 °C / -18 °C	min	270		

INSTALACIÓN

El abatidor debe instalarse siguiendo y respetando lo que se indica en el manual de instalación específico

El contenido del manual debe seguirse cuidadosamente para garantizar un funcionamiento correcto y proteger los derechos del usuario de acuerdo con la garantía.

El desarrollo continuo del producto puede requerir cambios en las especificaciones sin previo aviso.

Irinex SpA

Headquarter: Via Caduti nei Lager 1 - 31015- Conegliano (TV) Italy

Productive Site: Viale Enrico Mattei, 20 - 31029 - Vittorio Veneto (TV) Italy

Tel. +39 0438 2020 | irinox@irinox.com | www.irinoxprofessional.com