

IRINOX

The Freshness Company®

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.
- Superficie de apoyo reforzada con/sin salpicadero.
- 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.

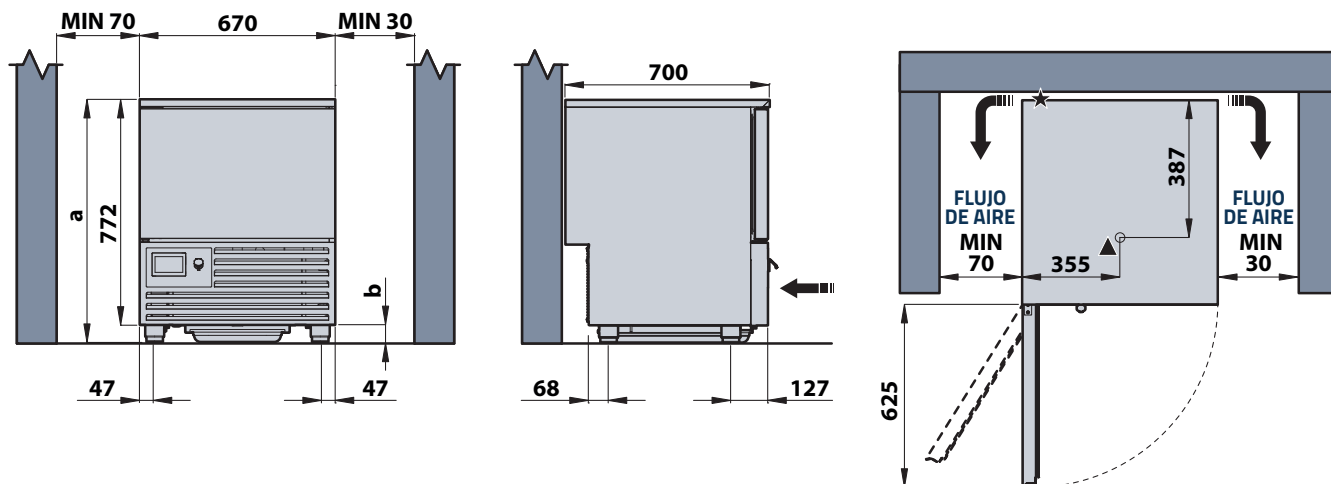
Funcionamiento

- 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	832	60 + 80
Opción de ruedas	mm	859	87
Opciones zócalo	mm	792	20

Mesures en millimètres

★ Câble d'alimentation principale

▲ Tuyau d'écoulement (tuyau flexible ondulé Ø31mm)

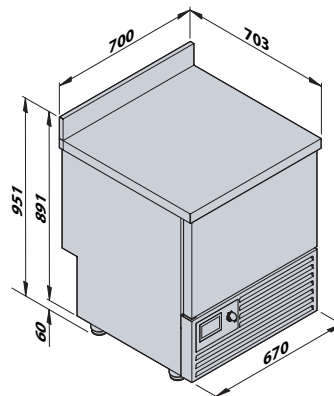
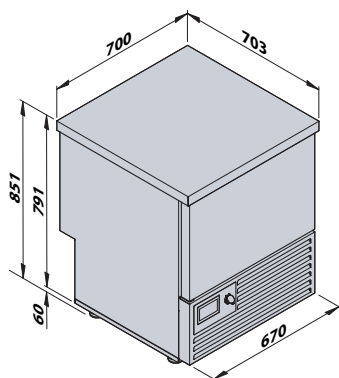
DATOS TÉCNICOS

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

OPCIONES DE TOP REFORZADO (solo con pies estándar)

Superficie de soporte de acero inoxidable reforzada

Encimera de acero inoxidable reforzado con protector contra salpicaduras de 10 cm



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