



Abatidor de temperatura **IRINOX MULTIFRESH MF 25.1 PLUS** con capacidad para :

- 8 x GN1/1 o 600x400 (H= 20 mm)
- 5 x GN1/1 o 600x400 (H= 40 mm)

Tiene 2 funciones abatidor o congelador rápido.

IMPORTANTE: GARANTÍA IRINOX 2 años, piezas y mano de obra - 5 años, compresor

Irinox es un fabricante de abatidores de alta gama ideales para hostelería, pastelería, heladería y gran producción.

Catálogo de abatidores industriales

Abatidor de temperatura **IRINOX MULTIFRESH MF 25.1 PLUS** con capacidad para :

- 8 x GN1/1 o 600x400 (H= 20 mm)
- 5 x GN1/1 o 600x400 (H= 40 mm)

Tiene 2 funciones abatidor o congelador rápido.

IMPORTANTE: GARANTÍA IRINOX 2 años, piezas y mano de obra - 5 años, compresor

Irinox es un fabricante de abatidores de alta gama ideales para hostelería, pastelería, heladería y gran producción.

Capacidad de producción:

- Capacidad de ciclo de abatimiento rápido (90/+3°C) Kg Kg 25
- Capacidad de ciclo de congelación rápido (90/-18°C) Kg Kg 25

Características técnicas:

- Ancho 790 mm Profundidad 778 mm
- Altura con / piernas no extendidas 870 mm
- Altura con / ruedas 888 mm
- Peso 115 Kg
- Alimentación eléctrica 230V 1N+PE 50Hz
- Consumo de energía A 6,50
- Potencia absorbida de funcionamiento máxima kW 1,20
- Cable principal de alimentación 3G1.5
- Potencia del compresor (HP) 0,5
- Rendimiento frigorífico (-10/40°C) 1727
- Rendimiento al condensador (-10/40°C) 2683
- Tipo de refrigerante R452A
- Máxima temperatura ambiente °C 32
- IRINOX BALANCE SYSTEM®: el tamaño perfecto de los componentes principales del refrigerador (condensador, evaporador, compresor y ventilador).
- Unidad de condensación autónoma refrigerada por aire.
- Máxima limpieza e higiene debido a las esquinas redondeadas y los componentes ubicados en la cámara para que se pueda acceder y limpiar fácilmente.
- Cierre magnético de puerta con cierre suave con junta resistente a altas/bajas temperaturas.
- El sistema patentado Irinox de fijación magnética de la sonda a la puerta hace que sea fácilmente almacenada y accesible.
- Sonda MultiSensor® de 5 puntos para un control perfecto de la temperatura.
- Cambio automático del modo manual (temporizado) al modo automático (con sonda); MultiFresh® detecta si la sonda se ha insertado o no.
- Descongelación manual al final del día (no durante los ciclos de trabajo).
- Transferencia inalámbrica de datos (software de control HACCP).
- Puerta con bisagras izquierda.
- 4 pies ajustables H 80-115 mm
- 5 pares de guías incluidas
- VERSIÓN PLUS: funciones de frío y calor incluidas: ABATIMIENTO DE

TEMPERATURA + CONGELACIÓN RÁPIDA + DESCONGELACIÓN, MANTENIMIENTO, CHOCOLATE, REGENERACIÓN, PASTEURIZACIÓN, PRUEBA, COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA.

- SANIGEN®: Saneamiento 24/7 (sistema de saneamiento patentado por Irinox, desinfecta todas las partes de la cámara).
- MULTIRACK®: un soporte de bandeja ajustable, que permite a los operadores duplicar el número de bandejas cargadas en cada modelo.
- La pantalla táctil de MultiFresh® también funciona cuando se usa guantes de cocina.
- Gas refrigerante R452A.

OPCIONES:

- Puerta con bisagras a la derecha
- 4 Ruedas (2 con frenos)
- Sonda de núcleo Sous-vide
- Sonda de núcleo adicional
- Par de guías adicionales
- Unidad de condensación de agua de red hídrica de ciudad
- Unidad de condensación remota
- Conexión Wifi MyA
- Tarjeta Ethernet -
- FreshCloud
- La conexión fría de Irinox (solo países de la UE)

INSTALACIÓN Se proporciona un manual de instalación detallado. Debe seguirse cuidadosamente para garantizar un funcionamiento adecuado y para proteger sus derechos bajo la garantía.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 790x778x870mm