



Abatidor de temperatura **IRINOX MULTIFRESH MF 70.2 PLUS** con capacidad:

- 9x GN2/1 o 600x400 o 16 GN1/1 (H= 65 mm)
- 12x GN2/1 o 600x400 o 22 GN1/1 (H= 40 mm)
- 18x GN2/1 o 600x400 o 34 GN1/1 (H= 20 mm)

Tiene 2 funciones abatidor o congelador rápido.

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

## Catálogo de abatidores industriales

Abatidor de temperatura **IRINOX MULTIFRESH MF 70.2 PLUS**

MultiFresh®: el asistente multifunción que organizará su producción y procesos con flexibilidad las 24 horas del día. MultiFresh es la primera y única máquina en el mundo que puede ejecutar ciclos operativos con temperaturas de 85 ° C a -40 ° C conservando su consistencia, contenido de humedad y propiedades nutricionales.

Pantalla táctil multifunción de 7", ciclos específicos del producto, amplia gama de

opciones, personalización de todos los parámetros para cada ciclo.

Capacidad para :

- 9x GN2/1 o 600x400 o 16 GN1/1 (H= 65 mm)
- 12x GN2/1 o 600x400 o 22 GN1/1 (H= 40 mm)
- 18x GN2/1 o 600x400 o 34 GN1/1 (H= 20 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 70
- Capacidad de ciclo de congelación rápido (90/-18°C) Kg 70

Características técnicas:

- Dimensiones: Ancho: 870mm, Profundidad: 1099mm, Alto: 1595mm
- Alimentación eléctrica 230V 1N+PE 50Hz
- Potencia máxima absorbida: 5.2 Kw
- Corriente máxima absorbida: 10.6 A
- Tensión: 400 V-50Hz (3N+PE)
- 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 bloqueos)
- 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)
- MultiRack doble (para bandejas GN 1/1) en el lugar o además del MultiRack estándar

**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): Ancho: 870mm, Profundidad: 1099mm, Alto: 1595mm