ULTRA

# Abbattitori Surgelatori di temperatura
# N. 10 teglie 1/1 GN



| | |
|---|---|
| **Codice commerciale** | **IF101S** |
| **Produttività per ciclo** | 45 Kg da +90°C a +3°C in 90 min; 27 Kg da +90°C a -18°C in 240 min |
| **Caratteristiche tecniche** | • Struttura monocorpo, esterno ed interno in acciaio inox AISI 304. Porta, fianchi, cruscotto e top satinati. Finitura Scotchbrite.<br>• Coibentazione con iniezione di poliuretano espanso, spessore 75 mm, densità 40kg/m³, senza utilizzo di CFC.<br>• Camera di raffreddamento con angoli arrotondati e foro scarico condensa sul fondo.<br>• La camera di raffreddamento può accogliere teglie GN 1/1 e/o teglie EN 60x40<br>• Telaio porta teglie (n. 10) smontabile realizzato in filo d'acciaio inox AISI 304 a 10 posizioni, passo 71.5 mm.<br>• 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<br>• Grado di protezione IP24.<br>• Batteria di scambio evaporante rame alluminio protetta contro l'ossidazione.<br>• Fluido refrigerante: R404A.<br>• Pannello di protezione ventole incernierato ed apribile per permettere facile accessibilità all'evaporatore e motoventilatore durante le operazioni di pulizia.<br>• Funzionamento interno cella con ventilazione forzata non diretta sull'alimento.<br>• Controllo temperatura evaporazione mediante valvola termostatica.<br>• Sbrinamento elettrico.<br>• Potenza frigorifera: 3136 W alla temperatura di evaporazione di -23,3°C, condensazione di +54,4°C.<br>• Raffreddamento ad aria.<br>• Temperatura di funzionamento esterna +32°C. Classe Climatica 4, temperatura ambiente 30°C con umidità relativa 55%.<br>• Accessibilità dal fronte dell'apparecchio a tutti gli organi funzionali e di controllo.<br>• Bacinella in plastica posta sul fondo esterno al fine di favorire il deposito dell'acqua di sbrinamento.<br>• USB per aggiornamento software e scarico dati HACCP<br>• Piedi in acciaio inox regolabili in altezza da 105 a 155 mm. |
| **Caratteristiche funzionali** | • **Scheda comandi LCD + encoder**, multilingue, multisettore con possibilità di scegliere fra la modalità di abbattimento/congelamento a tempo o con sonda al cuore, intervenendo sui diversi parametri.<br><br>• **PROGRAMMI:**<br>- **I.F.R.:** 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.<br>- **SOFT +3°C:** 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.<br>- **HARD +3°C:** 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. |

| | |
|---|---|
| **Caratteristiche funzionali** | - **SOFT -18°C:** 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.<br>- **HARD -18°C:** 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.<br>- **INFINITY:** 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.<br>- **AUTOMATICI:** cicli di lavoro consigliati dal costruttore. Possibilità di selezione del carico. Tra i 56 cicli automatici:<br>▪ ***ANISAKIS 24h**** 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*"<br>▪ ***ANISAKIS 15h**** 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*"<br>▪ ***YOUGURT BOX:*** ciclo dedicato per la preparazione di yogurt<br>- **MEMORIZZATI/ PREFERITI:** 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.<br>- **MULTY:** ciclo di abbattimento/congelamento a tempo, organizzato per livelli di carico, con possibilità di lettura sonda spillone, dando ad ogni livello il suo tempo.<br>- **BANQUETING:** ciclo dedicato al settore ristorazione, ottimale per la preparazione di prodotti da Banqueting.<br>- **VACUUM**: ciclo dedicato al settore ristorazione, per la preparazione di prodotti prima di una fase di sottovuoto.<br>- **SCONGELAMENTO**: ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, dedicato allo scongelamento controllato di alimenti.<br>- **LIEVITAZIONE**: ciclo a tempo, dedicato alla lievitazione diretta degli alimenti.<br>- **FERMALIEVITAZIONE:** ciclo a tempo, dedicato alla lievitazione programmata degli alimenti.<br>- **SMART ON**: 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.<br>- **CONSERVAZIONE:** 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.<br>- **SANIFICAZIONE:** a richiesta la macchina può essere equipaggiata con lampada UV per effettuare il ciclo<br>- **RAFFREDDA:** idoneo a raffreddare la camera, prima dell'inserimento degli alimenti, ad una temperatura di -25°C<br><br>• **MSG LED:** ***barra led RGB***, integrata all'interno della maniglia porta, con una colorazione differente a seconda del processo in corso.<br><br>• **SONDA MULTIPOINT:** per il controllo costante delle temperature in camera e rilievo dei funzionamenti anomali, segnalando e memorizzando ogni eventuale scostamento.<br>- Il **riscaldamento della sonda** viene attivato automaticamente, solo su un ciclo con spillone e temperatura sonda cuore negativa o manualmente.<br><br>• **HACCP ALARMS**: La presenza di un allarme viene visualizzato sul display. Gli allarmi vengono registrati in una lista (30 allarmi in memoria). |
| **Dimensioni esterne** | 80 x 83 x 185 cm |
| **Dimensioni interne** | lungh. 65 x prof. 70 x alt. 78 cm |
| **Potenza elettrica** | Kw 4 - Allacciamento standard: V-Hz 400V 3N- 50Hz |
| **Peso Lordo/Netto** | 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*