FLASH **Range**

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



Codice commerciale	**TF101L**
Produttività per ciclo	45 Kg da +90°C a +3°C al cuore in 90 min; 27 Kg da +90°C a -18°C al cuore in 240 min
Caratteristiche tecniche	• Struttura monocorpo, esterno ed interno in acciaio inox AISI 304. Porta, fianchi, cruscotto e top satinati. Finitura Scotchbrite. • Coibentazione con iniezione di poliuretano espanso, spessore 75 mm, densità 40kg/m³, senza utilizzo di CFC. • Camera di raffreddamento con angoli arrotondati e foro scarico condensa sul fondo. • La camera di raffreddamento può accogliere teglie GN 1/1 e/o teglie EN 60x40 • Telaio porta teglie smontabile realizzato in filo d'acciaio inox AISI 304 a 10 posizioni, passo 71.5 mm. • Porta dotata di dispositivo di autochiusura, reversibile, con profili riscaldati automaticamente e dotata di maniglia integrata in acciaio inox a tutta altezza. • Grado di protezione IP24. • Batteria di scambio evaporante rame alluminio protetta contro l'ossidazione. • Fluido refrigerante: R404A. • Pannello di protezione ventole incernierato ed apribile per permettere facile accessibilità all'evaporatore e motoventilatore durante le operazioni di pulizia. • Funzionamento interno cella con ventilazione forzata non diretta sull'alimento. • Controllo temperatura evaporazione mediante valvola termostatica. • Sbrinamento ad aria. • Potenza frigorifera: 3136 W, alla temperatura di evaporazione di -23,3°C, condensazione di +54,4°C. • Raffreddamento ad aria. • Temperatura di funzionamento esterna +32°C. Classe Climatica 4, temperatura ambiente 30°C con umidità relativa 55%. • Condensatore munito di motore assiale diametro 350 mm. • Accessibilità a tutti gli organi funzionali e di controllo. • Dotazione: sonda multipoint e bacinella in plastica posta sul fondo esterno al fine di favorire il deposito dell'acqua di sbrinamento. • 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. • **PROGRAMMI:** - **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. - **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. - **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. - **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. - **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. - **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. - **AUTOMATICI:** cicli di lavoro consigliati dal costruttore. Possibilità di selezione del carico. Tra i 56 cicli automatici: ▪ ***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*" ▪ ***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*" - **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. - **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. - **BANQUETING:** ciclo dedicato al settore ristorazione, ottimale per la preparazione di prodotti da Banqueting. - **VACUUM**: ciclo dedicato al settore ristorazione, per la preparazione di prodotti prima di una fase di sottovuoto. - **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. - **CONSERVAZIONE:** passaggio automatico alla fase di conservazione dopo il ciclo di abbattimento/congelamento. - **SANIFICAZIONE:** a richiesta la macchina può essere equipaggiata con lampada UV per effettuare il ciclo - **RAFFREDDA:** idoneo a raffreddare la camera, prima dell'inserimento degli alimenti, ad una temperatura di -25°C • **SONDA MULTIPOINT:** per il controllo costante delle temperature in camera e rilievo dei funzionamenti anomali, segnalando e memorizzando ogni eventuale scostamento. • **HACCP ALARMS**: La presenza di un allarme viene visualizzato sul display. Gli allarmi vengono registrati in una lista (42 allarmi in memoria). Memorizzazione delle attività fino a nr 110
Dimensioni esterne	80 x 83 x 185 cm
Dimensioni interne	L 65 x P 70 x H 78 cm
Potenza elettrica	Kw 4 - Allacciamento standard: V-Hz 400V 3N- 50Hz
Peso Lordo/Netto	Kg 225/200

***Testati 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*