



## ULTRA ROLL IN

### Schładzarko/zamrażarki szokowe

<b>Kod</b>	<b>IFR202R</b>
<b>Produkcja na cykl</b>	210 kg od +90°C do +3°C w 90 minut; 144 kg od +90°C do -18°C w 240 minut
<b>Właściwości techniczne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304, poliuretan o wysokiej gęstości wtryskiwany CFC</li> <li>• 80 mm grubości izolacji (gęstość 40 kg/m<sup>3</sup>)</li> <li>• Podstawa ze stali nierdzewnej AISI 304, izolacja o grubości 30 mm, przydatna do wstawienia wózka</li> <li>• <b>Pomieszczenie wewnętrzne na wózek nr 1 (20 pojemników GN 2/1 lub 60x80)</b></li> <li>• <b>Ustawienie wstępne dla zdalnej jednostki chłodzącej, w maksymalnej odległości liniowej 25 metrów</b> od jednostki chłodzącej; rury nie są dostarczane</li> <li>• W przypadku podłączenia do zdalnego urządzenia chłodzącego, wydajność czynnika chłodniczego: 12 440 W przy temperaturze parowania -23°C i temperatura kondensacji 54,5°C.</li> <li>• Chłodzenie powietrzem</li> <li>• Płyn chłodniczy: R452A</li> <li>• Panel pokrywy wentylatora na zawiasach zapewnia łatwy dostęp podczas czyszczenia.</li> <li>• Działanie wewnętrzne: wentylowana komora, wentylacja nie pada bezpośrednio na żywność</li> <li>• Kontrola temperatury parowania za pomocą zaworu termostatycznego</li> <li>• Odszranianie elektryczne</li> <li>• Izolowane drzwi z samozamykaczem, zewnętrznym uchwytem</li> <li>• Łatwo zdejmowalna uszczelka magnetyczna. Rama drzwi z elementem grzewczym</li> <li>• Panel sterowania IP20</li> <li>• Miedziano-aluminiowy parownik odporny na rdzę</li> <li>• <b>Maksymalna temperatura w pomieszczeniu +43°C</b> (klasa klimatyczna 5, temperatura w pomieszczeniu +40°C i 40% wilgotności względnej)</li> <li>• Wszystkie elementy sterujące i części dostępne z przodu urządzenia</li> <li>• Plastikowa tacka ociekowa na zewnętrznej podstawie.</li> <li>• <b>Port USB</b> do aktualizacji oprogramowania i pobierania danych HACCP</li> <li>• <b>W wyposażeniu standardowym:</b> wielopunktowa sonda, zamek na klucz, pasek LED RGB, rampa do wózka</li> </ul>
<b>Cechy</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Płyta sterująca LCD + enkoder</b>, wielojęzyczna, wiele sektorowa z możliwością wyboru między trybem opartym na czasie lub trybem sondy który działa na różne parametry.</li> <li>• <b>PROGRAMY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>I.F.R.:</b> to opatentowany system chłodzenia nadmuchowego, który automatycznie optymalizuje proces dla każdego rodzaju żywności, bez względu na rozmiar i ilość, schładzając jej powierzchnię dzięki zastosowaniu wielopunktowej sondy z trzema czujnikami.</li> <li>- <b>SOFT +3°C:</b> cykl przeprowadzany przez sondę w rdzeniu lub czasie, odpowiednim do chłodzenia żywności do +3°C, przy użyciu temperatury komory około 1°C.</li> <li>- <b>HARD +3°C:</b> cykl przeprowadzany przez sondę lub czasie, odpowiednim do schładzania żywności do +3°C, przy użyciu temperatury komory wahającej się od -15°C do -1°C.</li> <li>- <b>SOFT -18°C:</b> cykl przeprowadzany przez sondę lub czasie, odpowiednim do zamrażania żywności do -18°C, przy użyciu temperatury komory zmieniającej się od 1°C do -40°C.</li> <li>- <b>HARD -18°C:</b> cykl przeprowadzany przez sondę lub czasie, odpowiednim do zamrażania żywności do -18°C, przy użyciu temperatury komory, która może osiągnąć -40°C.</li> </ul> </li> </ul>

<p><b>Cechy</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>INFINITY:</b> cykl chłodzenia/zamrażania z nieskończonym czasem trwania, odpowiedni do chłodzenia różnego rodzaju naczyń z żywnością. Temperaturę rdzenia można sprawdzić.</li> <li>- <b>AUTOMATYCZNY:</b> cykle pracy zalecane przez producenta. Możliwość wyboru rodzaju ładunku żywności. Nr 56 cykli automatycznych, w tym: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>ANISAKIS 24h to</b> specjalny cykl zamrażania szokowego, który umożliwia zapobiegawcze i całkowite przechowywanie i odnawianie żywności. Gdy sonda odczyta -20°C, urządzenie automatycznie rozpocznie "fazę dewitalizacji przez 24 godziny".</li> <li>▪ <b>ANISAKIS 15h to</b> specjalny cykl zamrażania szokowego, który umożliwia zapobiegawcze i całkowite przechowywanie i odnawianie żywności. Gdy sonda odczyta -35°C, urządzenie automatycznie rozpocznie "fazę dewitalizacji przez 15 godzin".</li> </ul> </li> <li>- <b>PRZECHOWYWANE/ ULUBIONE:</b> 10 cykli chłodzenia i 10 cykli zamrażania, które można skonfigurować w zależności od potrzeb użytkownika. 10 z tych programów można ustawić jako ULUBIONE.</li> <li>- <b>MULTY:</b> czasowy cykl chłodzenia/zamrażania, zaplanowany według poziomów obciążenia, z możliwością odczytu sondy, zapewniającej odpowiedni czas dla każdego poziomu.</li> <li>- <b>BANQUETING:</b> cykl dedykowany dla sektora gastronomicznego, doskonały do przygotowywania produktów bankietowych.</li> <li>- <b>VACUUM:</b> cykl dedykowany dla sektora gastronomicznego do przygotowania produktów przed fazą pakowania próżniowego.</li> <li>- <b>THAWING:</b> cykl przeprowadzany za pomocą sondy temperatury lub czasu, przeznaczony do kontrolowanego rozmrażania żywności.</li> <li>- <b>PROVING:</b> cykl czasowy poświęcony bezpośredniemu zaczynaniu żywności.</li> <li>- <b>RETARDER PROVING:</b> cykl czasowy poświęcony planowemu zakwaszeniu żywności.</li> <li>- <b>SMART ON:</b> cykl z automatycznym startem. Po włożeniu gorącego produktu, jeśli zostanie wykryty wzrost temperatury w komorze, po 5 minutach rozpocznie się cykl Soft +3°C, według sondy lub czasu, w zależności od tego, czy igła jest używana.</li> <li>- <b>STORAGE:</b> automatyczna aktywacja fazy przechowywania po zakończeniu cyklu schładzania/zamrażania szokowego. Cykle przechowywania i szybkiego chłodzenia mogą być uruchamiane oddzielnie.</li> <li>- <b>SANITATION:</b> na życzenie, wbudowana lampa UV.</li> <li>- <b>COOLING:</b> idealnie nadaje się do wstępnego chłodzenia wewnętrznej komory przed załadowaniem żywności, temperatura około -25°C.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MSG LED: Pasek LED RGB,</b> wbudowany w klamkę drzwi lub na obudowie, przybiera inny kolor w zależności od trwającego procesu.</li> <li>• <b>MULTIPOINT PROBE:</b> stała kontrola temperatury wewnętrznej i monitorowanie anomalii pracy, z sygnalizacją i zapisywaniem wszelkich zmian. <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Ogrzewanie sondy wielopunktowej</b> jest aktywowane automatycznie, tylko w cyklu z igłą i ujemnym rdzeniem sondy temperatury lub ręcznie.</li> </ul> </li> <li>• <b>ALARMY HACCP:</b> Obecność alarmu jest sygnalizowana na wyświetlaczu. Alarmy są rejestrowane na liście (nr 30).</li> </ul>
<p><b>Rozmiar zewnętrzny</b></p>	<p>140 x 125 x 226 cm</p>
<p><b>Rozmiar wewnętrzny</b></p>	<p>Otwór do wstawienia wózka: 82,5x96,4x185 cm</p>
<p><b>Energia elektryczna</b></p>	<p>Kw 1,2 - absorpcja podczas odszraniania 5.300 Watt - <b>Standardowe podłączenie: V-Hz 400V 3N- 50/60Hz</b></p>
<p><b>Waga brutto/netto</b></p>	<p>500 / 360 kg</p>