



Abatidor de temperatura **iRINOX MULTIFRESH MF 70.1 PLUS** con capacidad:

- 13x GN1/1 o 600x400 (H= 65 mm)
- 18x GN1/1 o 600x400 (H= 40 mm)
- 27x GN1/1 o 600x400 (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 hostelria

Catálogo de abatidores industriales

Abatidor de temperatura iRINOX MULTIFRESH MF 70.1 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.

ABATIDOR IRINOX MULTIFRESH MF 70.1 PLUS



Pantalla táctil multifunción de 7", ciclos específicos del producto, amplia gama de opciones, personalización de todos los parámetros para cada ciclo.

Capacidad para:

- 13x GN1/1 o 600x400 (H= 65 mm)
- 18x GN1/1 o 600x400 (H= 40 mm)
- 27x GN1/1 o 600x400 (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 hostelria, 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: 790mm, Profundidad: 969mm, Alto: 1970mm
- Alimentación eléctrica 230V 1N+PE 50Hz
- Potencia máxima absorvida: 5.3 Kw
- Corriente máxima absorvida: 10.8 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

ABATIDOR IRINOX MULTIFRESH MF 70.1 PLUS



- 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): 790x969x1970mm