

More than Fresh.

## MF 750.2 4T L

### PASS-THRU

Cámara + condensador remoto +  
compresor remoto



**Organiza la producción según las necesidades y controla los procesos productivos con flexibilidad, las 24 horas del día.**

### RENDIMIENTO POR CICLO

de +90°C a +3°C	750 kg
de +90°C a -18°C	750 kg

### CAPACIDAD

N. carritos	8x20 (GN 2/1)
N. carritos	16x20 (GN 1/1)
N. carritos	12x20 (600x400 mm)
N. carritos	6x20 (600x800 mm)
N. carritos	4x20 (1000x1000 mm)

### DIMENSIONES

anchura	1880 mm
profundidad	6294 mm
altura	2475 mm
peso	1800 kg

### DATOS ELÉCTRICOS VERSIÓN STANDAR

potencia máx. absorbida	9,4 kW
corriente máx. absorbida	20,5 A
tensión	400 V-50Hz (3N+PE)

### UNIDAD CONDENSADORA UC750

potencia máx. absorbida	49,9 kW
corriente máx. absorbida	105,2 A
tensión	400 V-50Hz (3N+PE)
anchura	1200 mm
profundidad	2394 mm
altura	1220 mm
peso	600 kg

### CONDENSADOR REMOTO

anchura	4813 mm
profundidad	1328 mm
altura	1387 mm
peso	547 kg

## MYA, INTERFAZ DE PANTALLA TÁCTIL

El MultiFresh® incorpora *MyA*, la **interfaz táctil con pantalla de 7"** que permite un **uso simple** de la máquina, apta también para los operadores inexpertos. Los **iconos intuitivos** facilitan el acceso a las **numerosas funciones** del MultiFresh® para una gestión óptima de cada proceso productivo. Con *MyA* se podrán **personalizar todos los parámetros de cada ciclo** –ventilación, tiempo, temperatura, etc.- y crear el proceso ideal para cada alimento.

## CICLOS DE ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN RÁPIDA

MultiFresh® enfría a +3°C y congela a -18°C **partiendo de cualquier temperatura, incluso de productos hirviendo**, respetando la consistencia, la humedad y las propiedades nutritivas de cada alimento. MultiFresh® atraviesa rápidamente la franja térmica **de +90°C a +70°C decisiva para la calidad y de +40°C a +10°C, limitando la proliferación bacteriana**. Congela **hasta -18°C** garantizando la **formación de microcristales** que no dañan la estructura de los alimentos.

## MÁXIMA FLEXIBILIDAD

MultiFresh® se programa fácilmente para utilizar en numerosos sectores alimentarios –*Restauración, Pastelería, Heladería y Panificación*– y permite elegir entre las numerosas funciones presentes en cada actividad –*Enfriamiento y Congelación*.

## IRINOX BALANCE SYSTEM®:

El principio de funcionamiento de un enfriador rápido consiste en extraer el calor de los alimentos en el menor tiempo posible, para limitar el envejecimiento del producto. Nuestros enfriadores rápidos garantizan **la extracción del calor más rápida, incluso en presencia de productos hirviendo** gracias al *Irinox Balance System®*, o bien a **la perfecta determinación de las dimensiones de los componentes frigoríficos principales** (condensador, evaporador, compresor y ventilador).

### ▪ **Condensador**

Condensador construido sobre la base de dibujos y especificaciones del departamento de I&D con **gran superficie de intercambio** para garantizar **prestaciones elevadas**, incluso con **temperaturas ambiente muy altas**. Realizado para reducir al máximo el impacto acústico y la cantidad de refrigerante.

### ▪ **Evaporador**

Construido sobre la base de dibujos y especificaciones del departamento de I&D Irinox, con **gran superficie de intercambio térmico**, evita la deshidratación de los alimentos. Sistema de **multi inyección** para garantizar elevadas prestaciones y **tratamiento en cataforesis anticorrosión**, para prolongar la vida del evaporador.

### ▪ **Compresor**

Los compresores elegidos por Irinox garantizan **consumos bajos de energía**, una **elevada fiabilidad** y el **respeto de la productividad declarada**.

### ▪ **Ventiladores**

Los ventiladores de nueva generación, con diseño y materiales innovadores, de **velocidad variable**, son un producto **exclusivo de Irinox**. Garantizan la **uniformidad de ventilación y la gestión de la humedad** en toda la cámara. El sistema de bloqueo inmediato de los ventiladores evita la salida del frío cada vez que se abre la puerta.

## SANIGEN®: SANITIZACIÓN LAS 24 HORAS DEL DÍA (OPTIONAL)

El sistema de sanitización patentado Irinox **sanitiza** todas las partes de **la cámara**, incluso aquellas **zonas a las que es difícil acceder para la limpieza** (por ejemplo, en el evaporador). Su eficiencia, comprobada por la Universidad de Udine y **certificada por el Ministerio de la Sanidad**, garantiza una **reducción de la carga bacteriana del 99,5%**. La acción de Sanigen® **elimina también los olores desagradables** que algunas veces se crean al final del ciclo de trabajo o al terminar la jornada laboral.

## MULTISENSOR®

MultiFresh® dispone de una **sonda MultiSensor® de 5 puntos de medición** para un control perfecto de la temperatura. La **lectura correcta de la temperatura** en el corazón del producto, suministra indicaciones muy precisas al software *MyA*, que **regula** en forma inmediata la **ventilación, la temperatura y la humedad** presentes en la cámara. La forma particular de la sonda *MultiSensor®* **facilita la extracción del producto**, sin arruinarlo y sin recalentarlo. El sistema de **enganche automático de la puerta patentado por Irinox** facilita el uso y previene fallas desagradables.

## DESESCARCHE MANUAL

Con MultiFresh® es posible desescarchar a mano al final de la jornada de trabajo. MultiFresh® **no desescarcha**

**automáticamente durante el ciclo corriente** porque siempre está en condiciones de extraer todo el calor presente en la cámara, incluso en presencia de alimentos hirvientes, evitando la formación de hielo en el evaporador.

## **CALIDAD CONSTRUCTIVA IRINOX**

Se describen a continuación algunos detalles constructivos y funcionales de MultiFresh®:

- **Sistema de cierre de la puerta magnético**, amortiguado, con empaquetaduras resistentes a bajas y altas temperaturas.
- **Pasaje automático de modalidad manual (a tiempo) a modalidad automática (con sonda)**; MultiFresh® intuye si se ha introducido la sonda.
- Transferencia de datos con el **sistema inalámbrico** para descargar y memorizar fácilmente los datos de los procesos de trabajo en un software específico (**Haccp Control Software**).
- **Máxima limpieza e higiene** gracias a los cantos redondeados y a los componentes colocados en la celda que se limpian con mayor facilidad.
- Gas refrigerante R452A.

## **LAS CERTIFICACIONES IRINOX:**

▪ **CE:** certificado que acredita que el producto es conforme con las disposiciones de la legislación europea aplicable y que puede circular libremente en el territorio de la Unión Europea.



▪ **TÜV / Directiva 97/23/CE PED (Equipos a presión PED):** certificado número: TIS-PED-MI-12-05-001918-5534



\*Contiene gases fluorados de efecto invernadero reglamentados por el Protocolo de Kioto.