

ШКАФЫ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ



ПРЕИМУЩЕСТВА ОБОРУДОВАНИЯ IRINOX

- ФИЛОСОФИЯ ЗАЩИТЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ: уменьшенное потребление электричества, компоненты с низким влиянием на окружающую среду.
- ПОВЫШЕННАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ДО 30%: благодаря улучшенной системе охлаждения, большим испарителям, вентиляторам нового поколения. Увеличена производительность заморозки и лимитированная электроникой мощность охлаждения.
- НЕТ ТЕМПЕРАТУРНЫХ ОГРАНИЧЕНИЙ: Продукты даже с внутренней температурой 95°C (любая температура печи) могут (ДОЛЖНЫ) быть помещены в шкаф сразу после приготовления, что остановит естественный процесс испарения
- ИСПАРИТЕЛИ: высокая производительность благодаря множественным точкам выпуска газа и антикоррозионному покрытию cathaphoresis
- ОСОБЫЙ ВОЗДУШНЫЙ ПОТОК: для гарантии высокой эффективности, идеальной равномерности температуры в каждой части шкафа и сохранения влаги.
- СИСТЕМА СОХРАНЕНИЯ ВЛАГИ с помощью контроля Δt.
- Возможность добавлять горячую продукцию в шкаф во время цикла, необходимо только заменять датчик температуры внутри продукта.
- ОБЪЕМ продукта измерен в соответствии с более жесткими стандартами, чем нормы NF и UK, рекомендуемая загрузка 50 мм в поддонах 65 мм.
- Распознавание наличия/отсутствия датчика в продукте для переключения в автоматический или ручной режим.
- MULTIRACK: патентованный регулируемый держатель тележек для легкого изменения с gn 1/1 на 60x40 наоборот. Расстояние между подносами регулируется, шаг 10 мм, для оптимизации использования внутреннего пространства.
- SANIGEN: запатентованная и сертифицированная система очистки, которая обрабатывает всю внутреннюю поверхность камеры и все части, даже на задней стенке испарителя. 99,5% эффективности. Также эта система обрабатывает поверхность продуктов, увеличивая тем самым срок их хранения. С помощью этой системы устраняются неприятные запахи, которые возникают, если аппарат не используется ночью. Технология Bioxigen.
- ИДЕАЛЬНАЯ ГИГИЕНА: обеспечивается благодаря легкодоступным и подлежащим мойке испарителям, водонепроницаемым вентиляторам, системе очистки Sanigen, съемному фильтру конденсатора, водонепроницаемой панели управления и т.д.
- ДВЕРЬ: с безопасным закрытием с помощью магнитного замка и новыми дверными моющимися профильными уплотнителями
- (магнитная система закрытия в моделях EF10.1 и EF20.1)
- Контроль НАССР, СЕРТИФИКАТЫ: CE EMC LVD ETL (UL)

Компания IRINOX разработала две серии оборудования

СЕРИЯ MF

- Легкая цветная панель управления TFT
- Циклы: полностью модифицированные, благодаря специальному управлению потоком воздуха:
- Циклы DINAMIC: оператор просто выбирает тип продукта, температуру продукта: комнатная температура или продукт горячий (рис, овощи, мясо, рыба, кондитерские изделия, мороженное, хлеб и другие) и машина охладит продукт до нужной температуры за минимально возможное время, сохраняя при это отличное качество продуктов
- Цикл STANDARD: Деликатный +3°C температура воздуха никогда не опускается ниже 0°C, для рыбы, риса, картофеля, макаронных изделий, тонко нарезанных продуктов и т.п.
- Сильный +3°C для мяса, супов, соусов, толсто нарезанных продуктов и т.п.
- Деликатный -18°C для заморозки горячих продуктов,
- Сильный -18°C для заморозки охлажденных продуктов или продуктов комнатной температуры.
- ПРОСТОЙ В ЭКСПЛУАТАЦИИ: благодаря настраиваемым циклам (точно установленным в соответствии со спецификой работы клиента или для ограничения использования шкафа Multifresh на больших производствах, для лимитирования списка продуктов... выберите наименование продукта и нажмите start ...), а также 20 программам для записи programs используемых циклов
- ГИБКОСТЬ: Multifresh можно легко использовать во всех продовольственных секторах, выбирая из программ цикла Dynamic гастрономия (Gastronomy), кулинария (Pastry), пекарни (Bakery) и Мороженное (Ice-cream)
- ПЕРСОНАЛЬНЫЙ АССИСТЕНТ: Multifresh assisteрует оператору с помощью широкого дисплея, сообщая о шагах в рабочем процессе, сообщая оставшееся время во процесс работы.
- Цикл РАЗМОРОЗКИ (опция): разморозка больших и малых продуктов без повреждения и бактериальной контаминация (распространения) с помощью хорошо калиброванного вентилятор/температуры
- Цикл LEAVENING (опция) Автоматический, но программируемый: удерживает низкую температуру, при которой дрожжи не активные, затем поднимает температуру и уровень влажности (нет необходимости в паровом генераторе), продукты готовы, когда они вам потребуются

СЕРИЯ EF

- Интуитивная, с подсветкой
- Панель управления LCD
- Циклы: полностью модифицированные, благодаря специальному управлению потоком воздуха:
- Деликатный: +3°C температура воздуха никогда не опускается ниже 0°C, для риса, рыбы, картофеля, макаронных изделий, тонко нарезанных продуктов и т.п.
- Сильный: +3°C для мяса, супов, соусов, толсто нарезанных продуктов и т.п.
- Деликатный: -18°C для заморозки горячих продуктов.
- Сильный: -18°C для заморозки охлажденных продуктов, или продуктов комнатной температуры.
- Легкий в эксплуатации: 4 выбора для охлаждения и заморозки

СЕРИЯ EF



EF 20.1



EF 30.1



EF 45.1



Панель управления серии EF

Характеристики

Марка	Модель	Производ - сть за один цикл, кг *	Размер противней, мм	Количество противней, шт			Размеры, мм			Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
				60мм	20 мм	20 мм	Ш	Г	В			
				между уровнями								
IRINOX Италия	СЕРИЯ EF											
	EF 20.1	20	600*400	4	5	8	790	771	870	112	220	1,2
	EF 30.1	30		9	12	18	790	971	1595	207	380	2,9
	EF 45.1	45		13	18	27	790	972	1970	242	380	3,7

* Производительность дана по пюре картофельному с толщиной слоя 5см.

Стандартная комплектация

IRINOX	Все модели	Воздушное / водяное охлаждение
		Электронная панель управления с 5 циклами для каждого типа продукта
		На ножках
		Левостороннее открывание двери

Дополнительно

IRINOX	Все модели	Правосторонне открывание двери
		На колёсах
		Система очистки SANIGEN



Панель управления
серии MF

СЕРИЯ MF



MF 25.1



MF 45.1



MF 70.1



MF 100.1



MF 130.2

Характеристики

Марка	Модель	Производ - сть за один цикл, кг *	Размер противней, мм	Количество противней, шт			Размеры, мм			Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
				60мм	40мм	20 мм	Ш	Г	В			
СЕРИЯ MF												
под листы, на встроенном агрегате												
IRINOX (Италия)	MF 25.1	25	600*400	4	5	8	790	771	870	114,5	220	1,2
	MF 45.1	45		9	12	18	790	962	1595	217	380	3,6
	MF 70.1	70		13	18	27	790	962	1970	270		5,3
под закатную тележку на выносном агрегате!!!! *												
	MF 100.1	100	600*400	1 тележка			1210	1150	2150	270	380	9,3**
	MF 130.2	130	600*800				1500	1275		360	380	12,5**
	MF 180.2	180	600*800				1600	1425		480	380	16**

* размеры указаны без учета агрегата.

** Мощность указана с учетом мощности выносного агрегата

Стандартная комплектация

IRINOX	25.1, 45.1, 70.1	Воздушное/водяное охлаждение		
	100.1, 130.2, 180.2	Выносной агрегат		
	Все модели	Термошуп		
		Левостороннее открывание двери		
Количество пар направляющих с расстоянием 20мм		25.1	45.1	70.1
		8	12	18

Дополнительно

IRINOX	MF 25.1, 45.1, 70.1	На колёсах
		Выносной агрегат
Все модели	Система очистки SANIGEN	
	Правостороннее открывание двери	
	Дополнительные направляющие	
Есть модели на 2, 3, 4 и т.д. закатные тележки. Информация по запросу		