

MF 25.1



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	25 kg
de +90°C a -18°C	25 kg

CAPACIDAD BANDEJAS

A. bandejas 65/60 mm:	4 (GN 1/1 o 600x400 mm)
A. bandejas 40 mm:	5 (GN 1/1 o 600x400 mm)
A. bandejas 20 mm:	8 (GN 1/1 o 600x400 mm)

DIMENSIONES

anchura	790 mm
profundidad	771 mm
altura	870 mm
peso	115 kg

DATOS ELÉCTRICOS

potencia máx. absorbida	1,2 kW
corriente máx. absorbida	6,5 A
tensión	230 V-50Hz (1N+PE)

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.

CICLOS DE DESCONGELACIÓN/ RECUPERACIÓN

Con MultiFresh® **se selecciona la temperatura, la hora y el espesor** de descongelamiento de los alimentos, para tenerlos listos para el uso, gracias a la **ventilación controlada y calibrada** en la cámara. Controlar el proceso de descongelación y programar la temperatura correcta significa ralentizar el proceso de proliferación bacteriana y **mantener intacta la estructura de los alimentos**.

CICLOS DE FERMENTACIÓN

MultiFresh® propone **ciclos para una fermentación natural de los productos**, conservando su humedad, sin oscilaciones de temperatura. Con *MyA* se programa el tiempo para obtener los productos perfectamente fermentados y se configuran con facilidad los parámetros para crear el ambiente ideal para su fermentación. Al final del ciclo es posible encontrar los productos **fermentados y enfriados o congelados** según las exigencias del usuario.

CICLOS DE COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

MultiFresh® **cocina carne o pescado a baja temperatura, pasando al modo enfriamiento o congelación en automático**, directamente después de la cocción. Las ventajas principales de este tipo de cocción consisten en la

exaltación del gusto y en una cocción más uniforme. Para la heladería y la pastelería, MultiFresh® propone ciclos de **cocción para los merengues o la fruta aplicada con manga**, para producir autónomamente las bases para porciones individuales, tartas semifrías y dacquoise, y controlar mejor los costes de producción.

CICLOS DE REGENERACIÓN

Con MultiFresh® se regeneran las preparaciones configurando la temperatura y la hora en la que se desea obtener el producto caliente, **listo para servir, pasando en automático de +3°C o -18°C a la regeneración** hasta la temperatura deseada, sin dañarlo.

CICLOS DE MANTENIMIENTO (solo para la restauración y heladería)

MultiFresh® mantiene los alimentos sin alteraciones **a la temperatura deseada, tanto positiva como negativa**, según las exigencias del usuario.

CICLOS CHOCOLATE (solo para pastelería y heladería)

MultiFresh® dispone de **ciclos dedicados al chocolate**, que conservan el **nivel correcto de humedad y temperatura para una conservación prolongada y correcta**. MultiFresh® **derrite el chocolate y mantiene distintos tipos**, reduciendo los tiempos de espera. **Congela parcialmente a -7°C** los bombones, las decoraciones de chocolate y asegura un efecto aterciopelado en los elementos hechos con chocolate. **Enfría rápidamente el chocolate en moldes**, para tenerlo enseguida a disposición, evitando la formación de humedad en el producto.

CICLOS DE PASTEURIZACIÓN

MultiFresh® **pasteuriza y enfría (+3°C) o pasteuriza y congela (-18°C)**, aumentando la duración de los productos en conservación.

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, Congelación, Descongelación, Recuperación, Fermentación, Cocción a Baja Temperatura, Chocolate, Mantenimiento, Regeneración y Pasteurización*.

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

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.

MULTIRACK®

El **portabandejas regulable patentado Irinox** permite **redoblar la capacidad de las bandejas** usadas por cada modelo. La distancia entre una bandeja y la otra se adapta fácilmente y permite una **mejor distribución del aire en el producto** y una mayor uniformidad de la temperatura en todos los niveles. Cada profesional elige si trabajar con bandejas GN1/1 o 600x400 mm.

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®:

- **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.
- **Unidades condensadoras compactas** y disponibles bajo demanda, en versiones de agua, aire, supersilenciosas, incorporadas y a distancias.
- Gas refrigerante R404

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.

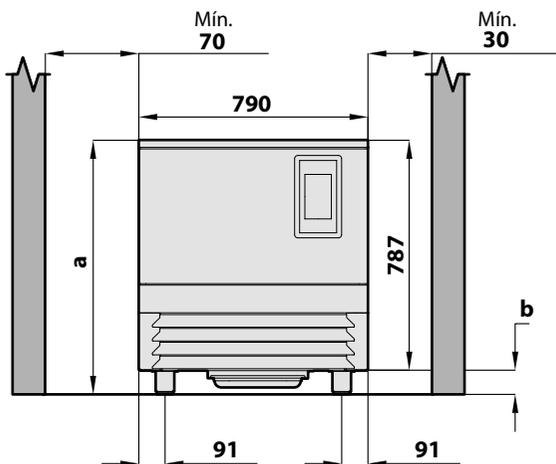


▪ **TÜV / Directiva 97/23/CE PED (Equipos a presión PED):** certificado número:
TIS-PED-MI-12-05-001918-5534

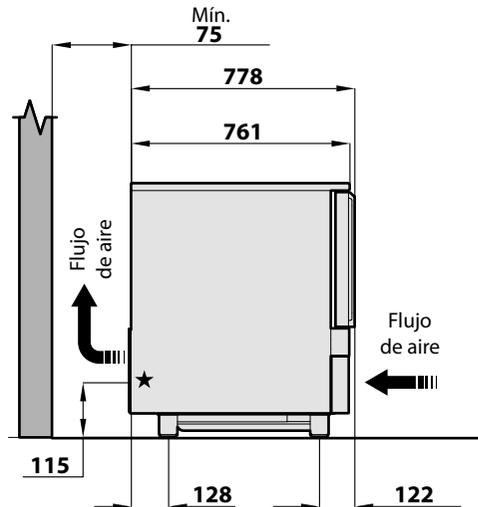


*Contiene gases fluorados de efecto invernadero reglamentados por el Protocolo de Kioto.

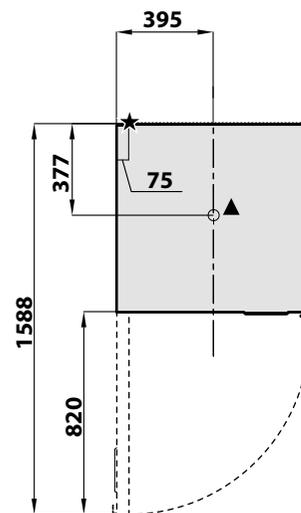
**VISTA
FRONTAL**



**VISTA
LATERAL**



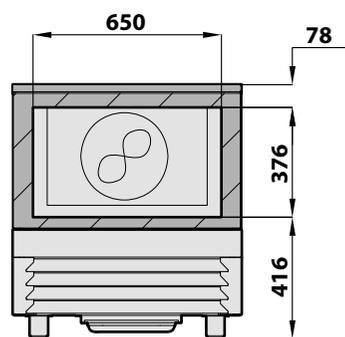
**VISTA
DESDE ARRIBA**



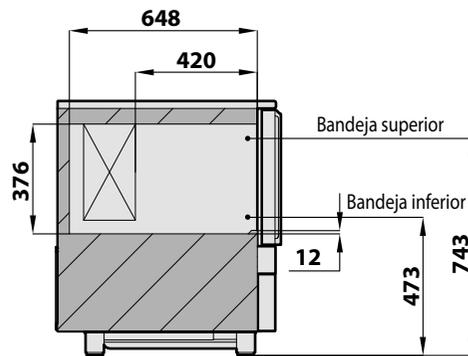
- ★ Cable de alimentación principal
- ▲ Tubo descarga ø 31

ALTURA		
	a	b
Pies estándar	870 mm	80÷115 mm
Pies rebajados	850 mm	60÷80 mm
Ruedas	888 mm	98 mm

CAPACIDAD DE LAS BANDEJAS		
Capacidad ciclo de abatimiento rápido (90/+3°C)*	Kg	25
Capacidad ciclo de congelación rápida (90/-18°C)**	Kg	25
*: en 90 min. **: en 240 min.		



**VISTA
INTERIOR**



CONDENSADOR AIRE				
Tipo/Voltaje		230V	230V	200V 2+PE
		1N+PE	1N+PE	208V 2+PE
		50Hz	60Hz	50/60Hz
Potencia total	KW	1,2	1,3	1,3 / 1,3
Absorbimiento eléctrico	A	6,5	6,3	6,5 / 6,4
Sección cable de alimentación	mm ²	3G1,5	3G1,5	3G1,5
Potencia compresor	KW (HP)	0,36 (0,5)	0,36 (0,5)	0,36 (0,5)
Capacidad refrigeración (-10/40°C)	W	1727	1623	1623
Potencia condensador (-10/40°C)	W	2683	2549	2549
Tipo de gas / Carga de gas nominal		R404A / 1,8Kg		
Circulación de aire mínima	m ³ /h	1100	1210	1100 / 1210
Temperatura ambiente máxima	°C	32		
Dimensión celda (LxPxH)	mm	790x778x870		
Peso celda	Kg	115		

medida en milímetros

IRINOX

Mod.: **MF 25.1 - MYA**

Cod.: **MF0510001**

Ed.: **31/05/2013** Rev.: **02**