



**Línea FLASH**  
**Abatidor/congelador rápido**  
**N. 10 bandejas 1/1 GN**

<b>Código comercial</b>	<b>TF101L</b>
<b>Productividad por ciclo</b>	45 kg desde +90°C hasta +3°C dentro de 90 min; 27 kg desde +90°C hasta -18°C dentro de 240 min
<b>Características técnicas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estructura en acero inox AISI 304. Puerta, paredes laterales y panel de mandos satinados con acabado Scotchbrite.</li> <li>• Espesor aislamiento: 75 mm con densidad de 40kg/m<sup>3</sup>.</li> <li>• Cámara de refrigeración con ángulos redondeados y orificio de descarga condensación en el fondo.</li> <li>• Cámara de refrigeración ideal para introducir bandejas GN 1/1 y/o bandejas de pastelería EN 60x40.</li> <li>• Estructura soporte-cubetas en hilo de acero inox AISI 304 que se puede desmontar sin ninguna dificultad, de 10 posiciones, paso 71.5 mm</li> <li>• Puerta provista de sistema de autocierre. Manija en acero inox empotrada en la puerta, que abarca su altura entera. Guarnición magnética que se puede desmontar. Resistencia en el marco de la puerta.</li> <li>• Grado de protección al agua IP 24</li> <li>• Batería de intercambio evaporante cobre-aluminio protegida contra la oxidación.</li> <li>• Fluido refrigerante utilizado: R452A.</li> <li>• Panel de protección de los ventiladores de refrigeración abisagrado y registrable para como acceso a el evaporador y al ventilador para una limpieza completa.</li> <li>• Sistema de refrigeración ventilado, permitiendo una distribución de el aire no directamente sobre el alimento.</li> <li>• Control de la temperatura de la evaporación por válvula termostática.</li> <li>• Descarche por aire.</li> <li>• Potencia frigorífica: 3136 W, a una temperatura de evaporación de -23,3°C, condensación de +54,4°C.</li> <li>• Refrigeración: aire.</li> <li>• Temperatura de funcionamiento externa +32°C (Clase climática 4, ambiente +30°C, 55% H.R.).</li> <li>• Acceso a todos los órganos funcionales y de control</li> <li>• Cubeta en plástico sobre el fondo externo, receptora de la condensación.</li> <li>• Pies en acero inox AISI 304. en altura de 105 a 155 mm.</li> </ul>
<b>Características funcionales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tarjeta de control LCD+codificador</b>, multilingüe, multisectorial con posibilidad de seleccionar entre la modalidad de reducción con tiempo o con sonda en el centro, interviniendo sobre diferentes parámetros.</li> <li>• <b>PROGRAMAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>I.F.R.:</b> sistema patentado de reducción positiva que de manera automática optimiza el proceso para cualquier tipo de alimento, independientemente del grosor y de la cantidad, previniendo su congelación superficial gracias al uso de una aguja multipoint con tres sensores.</li> <li>- <b>SOFT +3°C:</b> Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para enfriar alimentos hasta +3°C, utilizando una temperatura de la cámara entorno a 1°C..</li> <li>- <b>HARD +3°C:</b> Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para enfriar alimentos hasta +3°C, utilizando una temperatura variable de -15°C a 1°C.</li> <li>- <b>SOFT -18°C:</b> Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para congelar alimentos hasta -18°C, utilizando una temperatura variable de 1°C a -40°C.</li> <li>- <b>HARD -18°C:</b> Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para congelar alimentos hasta -18°C, utilizando una temperatura de la cámara que puede alcanzar los -40°C.</li> </ul> </li> </ul>

<b>Características funcionales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>INFINITY:</b> Ciclo de reducción/congelación con un tiempo de duración infinita, indicado para enfriar bandejas con alimentos de diferente tipología. Es posible controlar la temperatura en el centro.</li> <li>- <b>AUTOMÁTICOS:</b> ciclos de trabajo recomendados por el fabricante, con la selección de carga y densidad. Entre los 56 ciclos automáticos: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>ANISAKIS 24h*</b> Ciclo de congelamiento que permite el saneamiento preventivo y completo del producto pesquero. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -20°C dando el input a la máquina de iniciar la fase de "<i>desvitalización durante 24 horas</i>".</li> <li>▪ <b>ANISAKIS 15h*</b> Ciclo de congelamiento que permite el saneamiento preventivo y completo del producto pesquero. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -35°C dando el input a la máquina de iniciar la fase de "<i>desvitalización durante 15 horas</i>".</li> </ul> </li> <li>- <b>MEMORIZADOS / PREFERIDOS:</b> 10 ciclos de reducción y 10 ciclos de congelación que pueden ser configurados según las exigencias del usuario. Se pueden hacer PREFERIDOS 10 de estos programas.</li> <li>- <b>MULTY:</b> Ciclo de reducción/congelación por tiempo, organizado por niveles de carga, con posibilidad de lectura a través de una aguja dando a cada nivel su tiempo.</li> <li>- <b>BANQUETING:</b> Ciclo indicado para el sector gastronómico, perfecto para la preparación de productos para Banqueting.</li> <li>- <b>VACUUM:</b> Ciclo indicado para el sector gastronómico para la preparación de productos antes de una fase al vacío.</li> <li>- <b>SMART ON:</b> Ciclo con activación automática. Al introducir un producto caliente se detecta un aumento de la temperatura de la cámara, después de 5 minutos, se activa de modo automático un ciclo Soft +3°C, por sonda o tiempo, dependiendo del uso o no de una aguja.</li> <li>- <b>CONSERVACIÓN:</b> Paso automático a la fase de conservación después del ciclo rápido de abatimiento-congelación.</li> <li>- <b>SANIFICACIÓN:</b> lámparas UV incorporadas (bajo pedido)</li> <li>- <b>ENFRIA:</b> idoneo para enfriar la cámara antes de introducir los alimentos, a una temperatura de -25°C</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MSG LED: barra led RGB,</b> integrada en el interior de la manilla de la puerta, asume un color diferente dependiendo del proceso en curso.</li> <li>• <b>SONDA MULTIPOINT:</b> Control constante de las temperaturas de la cámara a través de la visualización de errores. Memorización de los segmentos de trabajo y errores.</li> <li>• <b>HACCP ALARMS:</b> La presencia de una alarma es indicada por la visualización a través de la pantalla. Las alarmas son registradas en una lista (n. 30).</li> </ul>
<b>Tamaño externo</b>	80 x 83 x 185 cm
<b>Tamaño interno</b>	largo 65 x prof. 70 x alt. 78 cm
<b>Potencia eléctrica</b>	Kw 4 - Standard: V-Hz 400V 3N-/50/60Hz
<b>Peso bruto/neto</b>	Kg 200/175

*\*Probado y validado con: Universidad de Nápoles Federico II - Departamento de Ciencia Animal y de Inspección de Alimentos Food Sección de Inspección y el Laboratorio de Investigación Fellow en el mercado de pescado al por mayor de Pozzuoli.*