



Línea FLASH

Abatidor/congelador rápido

N. 5 bandejas 2/1 GN



Código comercial	TF52M
Productividad por ciclo	25kg desde +90°C hasta +3°C dentro de 90 min; 15kg desde +90°C hasta -18°C dentro de 240 min
Características técnicas	<ul style="list-style-type: none"> • Estructura en acero inox AISI 304. Puerta, paredes laterales y panel de mandos satinados con acabado Scotchbrite. • Espesor aislamiento: 55 mm con densidad de 40kg/m³. • Cámara de refrigeración con ángulos redondeados y orificio de descarga condensación en el fondo. • Cámara de refrigeración ideal para introducir bandejas GN 2/1. • Estructura soporte-cubetas en hilo de acero inox AISI 304 que se puede desmontar sin ninguna dificultad, de 5 posiciones, paso 66.5mm • Plano de trabajo alto 25 mm, realizado en acero inoxidable AISI 304. • 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. • Grado de protección IP 24 • Batería de intercambio evaporante cobre-aluminio protegida contra la oxidación. • Fluido refrigerante utilizado: R452A • Panel de protección de los ventiladores de refrigeración abisagrado y registrable para cómodo acceso a el evaporador y al ventilador para una limpieza completa. • Sistema de refrigeración ventilado, permitiendo una distribución de el aire non directamente sobre el alimento. • Control de la temperatura de la evaporación por válvula termostática. • Descarche por aire. • Potencia frigorífica: 1088 W, a una temperatura de evaporación de -23,3°C, condensación de +54,4°C. • Refrigeración: aire. • Temperatura de funcionamiento externa +32°C (Clase climática 4, ambiente +30°C, 55% H.R.). • Condensador a doble ventilador . • Acceso a todos los órganos funcionales y de control • Cubeta en plástico sobre el fondo externo, receptora de la condensación. • Pies en acero inox AISI 304. en altura de 75 a 108 mm.
Características funcionales	<ul style="list-style-type: none"> • Tarjeta de control LCD+codificador, multilingüe, multisectorial con posibilidad de seleccionar entre la modalidad de reducción con tiempo o con sonda en el centro, interviniendo sobre diferentes parámetros. • PROGRAMAS: <ul style="list-style-type: none"> - I.F.R.: 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 multypoint con tres sensores. - SOFT +3°C: 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.. - HARD +3°C: 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. - SOFT -18°C: 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 -36°C. - HARD -18°C: 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 -36°C.

Características funcionales	<ul style="list-style-type: none"> - INFINITY: 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. - AUTOMÁTICOS: ciclos de trabajo recomendados por el fabricante, en función de la selección de la cantidad y densidad del producto. Entre los 56 ciclos automáticos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ ANISAKIS 24h* 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>". ▪ ANISAKIS 15h* 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>". - MEMORIZADOS / PREFERIDOS: 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. - MULTY: 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. - BANQUETING: Ciclo indicado para el sector gastronómico, perfecto para la preparación de productos para Banqueting. - VACUUM: Ciclo indicado para el sector gastronómico para la preparación de productos antes de una fase al vacío. - SMART ON: 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. - CONSERVACIÓN: Paso automático a la fase de conservación después del ciclo rápido de abatimiento-congelación. - SANIFICACIÓN: lámparas UV incorporadas (bajo pedido) - ENFRIA: idoneo para enfriar la cámara, antes de introducir los alimentos y preparar a -25°C <ul style="list-style-type: none"> • MSG LED: barra led RGB, integrada en el interior de la manilla de la puerta, asume un color diferente dependiendo del proceso en curso. • SONDA MULTIPOINT: Control constante de las temperaturas en cámara con control d los posibles errores de funcionamiento. Memorización de los segmentos de temperatura- • HACCP ALARMS: La presencia de una alarma se indica por la visualización a través de la pantalla. Las alarmas son registradas en una lista (n. 30).
Tamaño externo	87,1 x 90,6 x 87 cm
Potencia eléctrica	Kw 1,52 - Standard: V-Hz 230V 1N-/50Hz
Peso bruto/neto	Kg 160/135

**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.*