



FLASH Range

Abbattitori Surgelatori di temperatura

N. 5 teglie 2/1 GN



Codice commerciale	TF52M
Produttività per ciclo	25 Kg da +90°C a +3°C al cuore in 90 min; 15 Kg da +90°C a -18°C al cuore in 240 min
Caratteristiche tecniche	<ul style="list-style-type: none"> • Struttura monocorpo, esterno ed interno in acciaio inox AISI 304. Porta, fianchi, cruscotto e top satinati. Finitura Scotchbrite. • Coibentazione con iniezione di poliuretano espanso, spessore 55 mm, densità 40kg/m³, senza utilizzo di CFC. • Camera di raffreddamento con angoli arrotondati e foro scarico condensa sul fondo. • La camera di raffreddamento può accogliere teglie GN 2/1 • Telaio porta teglie (n. 5) smontabile realizzato in filo d'acciaio inox AISI 304 a 5 posizioni, passo 66.5 mm. • Piano di lavoro alto 25 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304 • Porta reversibile, con profili riscaldati automaticamente e dotata di maniglia integrata in acciaio inox a tutta altezza. • Grado di protezione IP24. • Batteria di scambio evaporante rame alluminio protetta contro l'ossidazione. • Fluido refrigerante: R452A. • Pannello di protezione ventole incernierato ed apribile per permettere facile accessibilità all'evaporatore e motoventilatore durante le operazioni di pulizia. • Funzionamento interno cella con ventilazione forzata non diretta sull'alimento. • Controllo temperatura evaporazione mediante valvola termostatica. • Sbrinamento ad aria • Potenza frigorifera: 1088 W alla temperatura di evaporazione di -23,3°C, condensazione di +54,4°C. • Raffreddamento ad aria. • Temperatura di funzionamento esterna +32°C. Classe Climatica 4, temperatura ambiente 30°C con umidità relativa 55%. • Condensatore munito di doppia ventola di funzionamento. • Accessibilità a tutti gli organi funzionali e di controllo. • Dotazione: sonda multipoint e bacinella in plastica posta sul fondo esterno al fine di favorire il deposito dell'acqua di sbrinamento. • Piedi in acciaio inox regolabili in altezza da 75 a 108 mm.
Caratteristiche funzionali	<ul style="list-style-type: none"> • Scheda comandi LCD + encoder, multilingue, multisettore con possibilità di scegliere fra la modalità di abbattimento/congelamento a tempo o con sonda al cuore, intervenendo sui diversi parametri. • PROGRAMMI: <ul style="list-style-type: none"> - I.F.R.: sistema brevettato di abbattimento positivo che in modo automatico ottimizza il processo per qualsiasi tipologia di alimento, indipendentemente dalla pezzatura e dalla quantità, prevenendone il suo congelamento superficiale, grazie all'utilizzo di una sonda spillone multipoint a tre sensori. - SOFT +3°C: ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, idoneo per raffreddare alimenti fino a +3°C, utilizzando una temperatura camera intorno a 1°C. - HARD +3°C: ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, idoneo per raffreddare alimenti fino a +3°C, utilizzando una temperatura camera variabile da -15°C a 1°C. - SOFT -18°C: ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, idoneo per congelare alimenti fino a -18°C, utilizzando una temperatura camera variabile da 1°C a -36°C.

Caratteristiche funzionali	<ul style="list-style-type: none"> - HARD -18°C: ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, idoneo per congelare alimenti fino a -18°C, utilizzando una temperatura camera che può raggiungere i -36°C. - INFINITY: ciclo di abbattimento/congelamento a tempo che ha durata infinita, idoneo per raffreddare teglie di alimenti di diversa tipologia. E' possibile controllare la temperatura al cuore. - AUTOMATICI: cicli di lavoro consigliati dal costruttore. Possibilità di selezione del carico. Tra i 56 cicli automatici: <ul style="list-style-type: none"> ▪ ANISAKIS 24h* ciclo di surgelazione che permette il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico. La sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -20°C dando l'input alla macchina di far partire la fase della "devitalizzazione per 24ore" ▪ ANISAKIS 15h* ciclo di surgelazione che permette il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico. La sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -35°C dando l'input alla macchina di far partire la fase della "devitalizzazione per 15ore" - MEMORIZZATI/ PREFERITI: 10 cicli di abbattimento e 10 cicli di congelamento che possono essere configurati secondo le esigenze dell'utente. Si possono rendere PREFERITI 10 di questi programmi. - MULTY: ciclo di abbattimento/congelamento a tempo, organizzato per livelli di carico, con possibilità di lettura sonda spillone, dando ad ogni livello il suo tempo. - BANQUETING: ciclo dedicato al settore ristorazione, ottimale per la preparazione di prodotti da Banqueting. - VACUUM: ciclo dedicato al settore ristorazione, per la preparazione di prodotti prima di una fase di sottovuoto. - SMART ON: ciclo con avvio automatico. Inserito un prodotto caldo se viene rilevato un aumento di temperatura della camera, dopo 5 minuti, si avvia automaticamente un ciclo Soft +3°C, a sonda o a tempo, in funzione dell'utilizzo o meno dello spillone. - CONSERVAZIONE: passaggio automatico alla fase di conservazione dopo il ciclo di abbattimento/congelamento - SANIFICAZIONE: a richiesta la macchina può essere equipaggiata con lampada UV per effettuare il ciclo. - RAFFREDDA: idoneo a raffreddare la camera, prima dell'inserimento degli alimenti, ad una temperatura di -25°C . • SONDA MULTIPOINT: per il controllo costante delle temperature in camera e rilievo dei funzionamenti anomali, segnalando e memorizzando ogni eventuale scostamento. • HACCP ALARMS: La presenza di un allarme viene visualizzato sul display. Gli allarmi vengono registrati in una lista (30 allarmi in memoria). Tutte le attività sono memorizzate fino a n. 110
Dimensioni esterne	87,1 x 90,6 x 87 cm
Potenza elettrica	kW 1,52 - Allacciamento standard: V-Hz 230V 1N-/50Hz
Peso Lordo/Netto	Kg 160/135

**Testati con: Università degli Studi di Napoli Federico II - Dipartimento di Scienze Zootecniche ed Ispezione Alimenti - Sezione Ispezione Alimenti e Laboratorio di Ricerca Universitario presso il mercato ittico all'ingrosso Pozzuoli*