

More than Fresh.

MF 25.1



Organize a sua produção como desejar e controle com flexibilidade os processos produtivos 24 horas por dia.

RENDIMENTO POR CICLO

de +90°C a +3°C	25 kg
de +90°C a -18°C	25 kg

CAPACIDADE EM NÚMERO DE CUBAS

cubas a. 65/60 mm	4 (GN 1/1 ou 600x400 mm)
cubas a. 40 mm	5 (GN 1/1 ou 600x400 mm)
cubas a. 20 mm	8 (GN 1/1 ou 600x400 mm)

DIMENSÕES

largura	790 mm
profundidade	771 mm
altura	870 mm
peso	115 kg

CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS

potência máx. absorvida	1,2 kW
corrente máx. absorvida	6,5 A
voltagem	230 V-50Hz (1N+PE)

MYA, INTERFACE TOUCHSCREEN

No MultiFresh® foi instalado o MyA, a interface touchscreen com tela de 7" que permite uma fácil utilização da máquina. Também é adequado para operadores sem experiência. Através dos ícones intuitivos é possível acessar as várias funções do MultiFresh® para um controle perfeito de cada processo produtivo. Com o MyA é possível personalizar todos os parâmetros de cada ciclo – ventilação, tempo, temperatura etc. – para criar o processo ideal para cada alimento.

CICLOS DE RESFRIAMENTO E ULTRACONGELAMENTO RÁPIDO

O MultiFresh® resfria até +3 °C e congela até -18 °C a partir de qualquer temperatura, mesmo produtos muito quentes, respeitando a consistência, a umidade e as propriedades nutritivas de cada alimento. O MultiFresh® atravessa rapidamente a faixa térmica de +90 a +70 °C, decisiva para a qualidade, e de +40 a +10 °C, limitando a proliferação bacteriana. Congela até -18 °C garantindo a formação de microcristais que não danificam a estrutura.

CICLOS DE DESCONGELAMENTO

Com o MultiFresh® você é quem escolhe a temperatura, a hora e a espessura dos alimentos uma vez descongelados e prontos para serem utilizados, graças à ventilação controlada e calibrada na câmara. Controlar o processo de descongelamento e ajustar a temperatura correta significa desacelerar o processo de proliferação bacteriana e manter intacta a estrutura dos alimentos.

CICLOS DE FERMENTAÇÃO

O MultiFresh® propõe ciclos para uma fermentação natural dos produtos, preservando a sua umidade, sem variações de temperatura. Com o MyA programa-se a hora que se deseja encontrar os produtos perfeitamente fermentados e é possível programar com facilidade os parâmetros para criar o ambiente ideal para a fermentação dos produtos. No final do ciclo é possível encontrar os produtos fermentados e resfriados ou congelados segundo as exigências.

CICLOS DE COCÇÃO A BAIXA TEMPERATURA

O MultiFresh® cozinha a baixa temperatura carne ou peixe, passando automaticamente para o resfriamento ou ultracongelamento diretamente após a cocção. As principais vantagens deste tipo de cocção consistem na exaltação do

sabor e em uma maior uniformidade de cocção.

Para as sorveterias e confeitarias, o MultiFresh® propõe ciclos de cocção para merengues ou fruta poché e também para produzir de forma autônoma as bases para porções individuais, semifreddi e dacquoise, e permite organizar da melhor forma possível os custos de produção.

CICLOS DE REGENERAÇÃO

Com o MultiFresh® pode-se regenerar os pratos programando a temperatura e a hora em que se deseja ter o produto quente, pronto para ser servido, passando automaticamente de +3 °C ou de -18 °C para a regeneração até a temperatura desejada, sem danificá-lo.

CICLOS DE MANUTENÇÃO

(apenas para restaurantes e sorveterias)

O MultiFresh® mantém os alimentos sem alterações à temperatura desejada, tanto positiva como negativa, de acordo com as exigências.

CICLOS CHOCOLATE

(apenas para restaurantes e sorveterias)

O MultiFresh® tem ciclos dedicados ao chocolate que mantêm o nível certo de umidade e temperatura para uma conservação prolongada e correta. O MultiFresh® derrete e mantém diversos tipos de chocolate, reduzindo o tempo de espera. Congela parcialmente até -7 °C os bombons, as decorações de chocolate e garante o efeito aveludado aos elementos de chocolate. Resfria rapidamente o chocolate nas formas para que fique logo disponível, evitando a formação de umidade no produto.

CICLOS DE PASTEURIZAÇÃO

O MultiFresh® pasteuriza e resfria (+3 °C) ou pasteuriza e congela (-18 °C) aumentando a duração dos produtos conservados.

MÁXIMA FLEXIBILIDADE

O MultiFresh® é fácil de programar em todos os setores alimentícios – Restaurantes, Confeitarias, Sorveterias e Padarias – e permite escolher entre as diversas funções presentes em cada setor – Resfriamento, Ultracongelamento, Descongelamento, Fermentação, Cocção a Baixa Temperatura, Chocolate, Manutenção, Regeneração e Pasteurização.

IRINOX BALANCE SYSTEM®

O princípio de funcionamento de um resfriador consiste em extrair o calor dos alimentos, o mais rapidamente possível, para limitar o envelhecimento do produto. Os nossos resfriadores rápidos garantem a mais rápida extração do calor, mesmo na presença de produtos muito quentes, graças ao Irinox Balance System®, ou seja, graças ao dimensionamento perfeito dos principais componentes de refrigeração (condensador, evaporador, compressor e ventilador).

Condensador

Condensadores realizados com base em desenhos e especificações do departamento de P&D Irinox, com grande superfície de troca térmica para garantir desempenho elevado mesmo quando a temperatura ambiente for elevada. Realizados para reduzir o mais possível o impacto acústico e a quantidade de refrigerante.

Evaporador

Realizado com base em desenhos e especificações do departamento P&D Irinox com grande superfície de troca térmica, evitando a desidratação dos alimentos. Sistema multi-injeções, para garantir alto desempenho, e tratamento com cataforese anticorrosão, para aumentar a vida útil do evaporador.

Compressor

Os compressores escolhidos pela Irinox garantem baixo consumo de energia, uma alta confiabilidade e o respeito da produtividade declarada.

Ventiladores

Os ventiladores de nova geração, com design e materiais inovadores, de velocidade variável, são uma exclusividade Irinox. Garantem a uniformidade de ventilação e o controle da umidade em toda a câmara. O sistema de bloqueio imediato dos ventiladores evita a saída do frio durante a abertura da porta.

SANIGEN®: SANITIZAÇÃO 24 HORAS POR DIA

O sistema de sanitização patenteado Irinox, sanifica todas as partes da câmara, mesmo as de difícil acesso para a limpeza (o evaporador, por exemplo).

A sua eficiência, testada pela Universidade de Udine e certificada pelo Ministério da Saúde, garante uma redução da carga bacteriana igual a 99,5%. O Sanigen®, com a sua ação, elimina também os odores desagradáveis que às vezes se formam no final do ciclo de trabalho ou no final do dia.

MULTISENSOR®

O MultiFresh® possui uma sonda MultiSensor® de 5 pontos de detecção para um controle perfeito da temperatura. A leitura correta da temperatura no centro do produto fornece indicações muito precisas ao software Mya que regula com absoluta rapidez a ventilação, a temperatura e a umidade presentes na câmara. A forma especial da sonda MultiSensor® permite que seja facilmente retirada do produto, sem danificá-lo e sem a necessidade de superaquecê-lo. O sistema de engate automático na porta, patenteado pela Irinox, facilita a sua utilização e previne falhas desagradáveis.

MULTIRACK®

O suporte para cubas regulável e patenteado pela Irinox permite duplicar a capacidade de cubas para cada modelo. A distância entre as cubas é facilmente regulável e permite uma melhor distribuição do ar no produto e mais uniformidade de temperatura em todos os níveis. Cada profissional decide se trabalhar com cubas GN 2/1 ou GN 1/1 ou 600X 400 mm.

DEGEL MANUAL

Com o MultiFresh® é possível fazer o degelo manualmente no final do dia. O MultiFresh® não faz o degelo automaticamente durante o ciclo, porque é sempre capaz de retirar todo o calor presente na câmara, mesmo na presença de alimentos muito quentes, evitando a formação de gelo no evaporador.

QUALIDADE DE FABRICAÇÃO IRINOX

A seguir alguns detalhes funcionais e de fabricação do MultiFresh®.

- Sistema de fechamento magnético da porta, amortecido com gaxeta resistente a baixas e altas temperaturas.
- Passagem automática do modo manual (por tempo) para o modo automático (com sonda). O MultiFresh® detecta se a sonda foi posicionada ou não.
- Transferência dos dados com o sistema Wireless para baixar e salvar facilmente os dados dos processos de trabalho em um software dedicado (Haccp control Software).
- Máxima limpeza e higiene graças aos cantos arredondados e aos componentes posicionados na câmara de forma a facilitar o acesso e a limpeza.
- Unidades de condensação compactas e disponíveis sob consulta nas versões a água, ar, super silenciosas,

PONTOS DE FORÇA



incorporadas e remotas.

- Gás refrigerante R404.

As CERTIFICAÇÕES IRINOX

▪ **CE:** Certificação que atesta que o produto está em conformidade com a legislação europeia aplicável e, portanto, pode circular livremente dentro da União Europeia.



▪ **TÜV / Diretiva 97/23/CE PED (Pressure Equipment Directive).** Certificado número: TIS-PED-MI-12-05-001918-5534



*Contém gases fluorados com efeito de estufa disciplinados pelo protocolo de Kyoto.