INTECO

Abatidores

Serie IO-ABT (Abatidores congeladores de temperatura, 3, 5 y 7 niveles) 3

Serie IO-ABT (Abatidores congeladores de temperatura, 10, 14 niveles) 5

Serie IO-ABT (Abatidores congeladores de temperaturas, 20 niveles) 7

Serie IO-ABT (Abatidores congeladores de temperaturas, 20 niveles grupo incorporado) 9

Serie IO-ABT (Abatidores congeladores de temperatura, 20 niveles) 11

Abatidores de Temperatura MULTIFUNCIÓN IRINOX 13

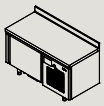
Serie IO-ABT | *Abatidores-congeladores de temperatura*

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplio radio.
- Estructura porta-bandejas (G N 1/1 - 600x400)
- Aislamiento de poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m^3 , bajo GWP y cero efecto ODP.
- Marcos de puertas calefactablos para evitar la acumulación de hielo.
- Contrapuerta embutida.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliester.
- Desescarche manual durante ciclos y automático en conservación.
- Conservación en cámara una vez finalizado el ciclo.
- Abatimiento de +90ºC a +30ºC en menos de 90 minutos.
- Congelación rápida de +90ºC a -18ºC en menos de 270 minutos.
- Control digital con cuadro de mandos táctil con pantalla gráfica de fácil lectura y menú informativo.
- Programa que previene la formación de escarcha en el producto.
- Posibilidad de personalizar hasta 99 programas.
- Conexión USB.

ENTRADA BANDEJA

1S *GN 1/1 600x400*

1L *GN 1/1 600x400*

Modelos	***IO-ABT3 1S***	***IO-ABT5 1L***	***IO-ABT7 1L***	***IO-ABT7 1M***
				
LARGO (mm)	721	837	837	1468
FONDO (mm)	711	836	836	700
ALTO (mm)	536	925	1106	850
TENSIÓN / FREC. (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50
CAPACIDAD BANDEJAS	3 G N 1/1	5 G N 1/1 600x400	7 G N 1/1 600x400	7 G N 1/1
DISTANCIA ENTRE BANDEJAS (mm)	65	65	65	65
RENDIMIENTO (kg) ABATIMIENTO	10	20	30	30
RENDIMIENTO (kg) CONGELACIÓN	5	12	18	18
COMPRESOR (HP)	1/2	1	1 1/4	1 1/4
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a

IO-ABT3 1S

IO-ABT5 1L

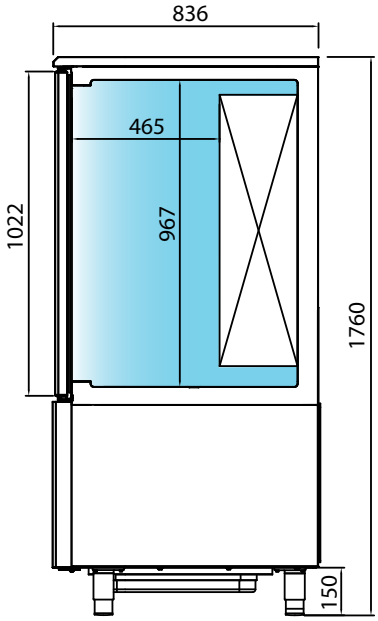
IO-ABT7 1L

IO-ABT7 1M
(Compatible con GN 1/1)

MODELOS	ARTÍCULO
IO-ABT3 1S	Abatidor congelador de temperatura 3 niveles (G N 1/1)
IO-ABT5 IL	Abatidor congelador de temperatura 5 niveles (G N 1/1 - 600x400)
IO-ABT7 1L	Abatidor congelador de temperatura 7 niveles (G N 1/1 - 600x400)
IO-ABT7 1M	Abatidor congelador de temperatura 7 niveles (G N 1/1) con mesa de trabajo
	Esterilizador
	Registrador
	Bandeja inox. G N 1/1
	Bandeja 600x400

Serie IO-ABT | *Abatidores-congeladores de temperatura*

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplio radio.
- Estructura porta-bandejas (G N 1/1 - 600x400 en Mod. 10 y 14) (G N 2/1 - 800x600 en Mod. 10 2S)
- Aislamiento de poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³ , bajo GWP y cero efecto ODP.
- Marcos de puertas calefactablos para evitar la acumulación de hielo.
- Contrapuerta embutida.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliester.
- Desescarche manual durante ciclos y automático en conservación.
- Conservación en cámara una vez finalizado el ciclo.
- Abatimiento de +90ºC a +30ºC en menos de 90 minutos.
- Congelación rápida de +90ºC a -18ºC en menos de 270 minutos.
- Control digital con cuadro de mandos táctil con pantalla gráfica de fácil lectura y menú informativo.
- Programa que previene la formación de escarcha en el producto.
- Posibilidad de personalizar hasta 99 programas.
- Conexión USB.



IO-ABT 10 /IO- ABT14

ENTRADA BANDEJA

1S *GN 1/1 600x400*

1L *GN 1/1 600x400*

Modelos	***IO-ABT10 1L BT***	***IO-ABT14 1L***	***IO-ABT10 2S***
LARGO (mm)	837	837	1072
FONDO (mm)	836	836	1071
ALTO (mm)	1760	1760	1950
TENSIÓN / FREC. (V/Hz)	3N 380/50	3N 380/50	3N 380/50
CAPACIDAD BANDEJAS	10 G.N. 1/1 600x400	14 G.N. 1/1 600x400	10 G.N. 2/1 800x600
DISTANCIA ENTRE BANDEJAS (mm)	65	65	75
RENDIMIENTO (kg) ABATIMIENTO	40	50	80
RENDIMIENTO (kg) CONGELACIÓN	25	30	50
COMPRESOR (HP)	2	2 1/2	4
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA	FORZADA
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 404 a	R 404 a	R 404 a

INDICE
Abatidores

IO-ABT 10 1L /IO- ABT14 1L

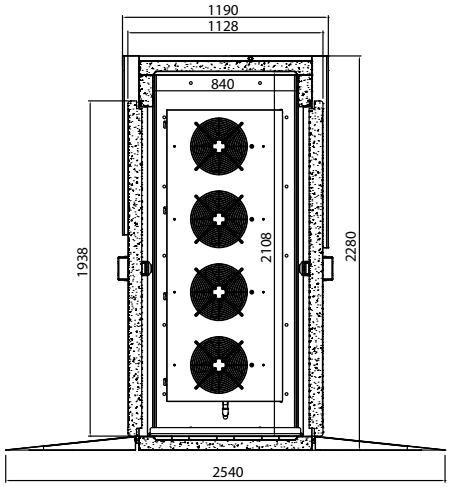
IO-ABT10 2S

MODELOS	ARTÍCULO
IO-ABT10 1L	Abatidor congelador de temperatura 10 niveles (G N 1/1-600x400)
IO-ABT14 IL	Abatidor congelador de temperatura 14 niveles (G N 1/1-600x400)
IO-ABT10 2S	Abatidor congelador de temperatura 10 niveles (G N 2/1-800x600)
	Esterilizador
	Registrador
	Bandeja inox. G N 1/1
	Bandeja inox. G N 2/1
	Bandeja 600x400

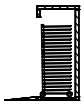
Serie IO-ABT | *Abatidores-congeladores de temperatura*

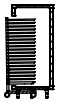
IO-CBGN 2011
IO-CBGN 2021

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplio radio.
- Estructura porta-bandejas (G N 1/1 - Modelos 1) (G N 2/1 - Modelos 2)
- Aislamiento de poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³ , bajo GWP y cero efecto ODP.
- Marcos de puertas calefactablos para evitar la acumulación de hielo.
- Contrapuerta embutida.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliester.
- Desescarche manual durante ciclos y automático en conservación.
- Conservación en cámara una vez finalizado el ciclo.
- Abatimiento de +90ºC a +30ºC en menos de 90 minutos.
- Congelación rápida de +90ºC a -18ºC en menos de 270 minutos.
- Control digital con cuadro de mandos táctil con pantalla gráfica de fácil lectura y menú informativo.
- Programa que previene la formación de escarcha en el producto.
- Posibilidad de personalizar hasta 99 programas.
- Conexión USB.



ENTRADA CARRO ·

1C/2C  *Ruedas dentro*

1S/2S  *Ruedas fuera*

2CP/2SP/2PP *Potenciados*

1P/2P *Pasante*

Modelos	***IO-ABT20 1C***	***IO-ABT20 2C***	***IO-ABT20 1S ****	***IO-ABT20 2S ****	***IO-ABT20 1P***	***IO-ABT20 2P***	***IO-ABT20 2CP***	***IO-ABT20 2SP***	***IO-ABT20 2PP***
LARGO (mm)	1200	1400	1200	1400	1200	1400	1400	1400	1400
FONDO (mm)	1095	1295	1095	1295	1180	1390	1295	1295	1390
ALTO (mm)	2280	2280	2280	2280	2280	2280	2280	2280	2280
TENSIÓN / FREC. (V/Hz)	3N 380/50	3N 380/50	3N 380/50	3N 380/50	3N 380/50	3N 380/50	3N 380/50	3N 380/50	3N 380/50
CAPACIDAD CARRO	20GN1/1	20GN2/1	20GN1/1	20GN2/1	20GN1/1	20GN2/1	20GN2/1	20GN2/1	20GN2/1
REND. (kg) ABATIMIENTO	110	110	110	110	110	110	230	230	230
REND. (kg) CONGELACIÓN	60	60	60	60	60	60	130	130	130
POT. FRIGO. (10ºC/25ºC)	10073/5387	10073/5387	10073/5387	10073/5387	10073/5387	10073/5387	20869/11411	20869/11411	20869/11411
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a

**Compatible con* RATIONAL

1 P / 2 P

Rampa opcional

IO-ABT20 2P

MODELOS	***ARTÍCULO***
IO-ABT20 1C	Abatidor congelador de temperatura 20 niveles (G N 1/1-en carro)
IO-ABT20 2C	Abatidor congelador de temperatura 20 niveles (G N 2/1-en carro)
*** IO-ABT20 1S**	Abatidor congelador de temperatura 20 niveles (G N 1/1-en carro)
*** IO-ABT20 2S**	Abatidor congelador de temperatura 20 niveles (G N 2/1-en carro)
IO-ABT20 1P	Abatidor congelador de temperatura 20 niveles (G N 1/1-en carro)
IO-ABT20 2P	Abatidor congelador de temperatura 20 niveles (G N 2/1-en carro)
IO-ABT20 2CP	Abatidor congelador de temperatura 20 niveles (G N 2/1-en carro)
IO-ABT20 2SP	Abatidor congelador de temperatura 20 niveles (G N 2/1-en carro)
IO-ABT20 2PP	Abatidor congelador de temperatura 20 niveles (G N 2/1-en carro)
	Registrador
	Rampa
	Carro G N 1/1 (455x635x1787)
	Carro G N 2/1 (660x755x1787)
	Carro 600x400 mm (530x705x1787)

Serie IO-ABT | *Abatidores-congeladores de temperatura*

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Desagüe interior.
- Fondo embutido con amplios radios.
- Estructura porta-bandejas (GN1/1 - 60x40).
- Estructura porta-bandejas (GN 2/1 - 80x60)
- Marcos de puerta calefactados para evitar acumulación de hielo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado alta presión libre de CFC`s densidad 40 kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Contrapuerta embutida.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituíble.
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Sistema de condensación ventilada.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliester.
- Desescarche manual durante ciclos y automático en conservación.
- Conservación en cámara finalizado el ciclo.
- Abatimiento de 90ºC a +3ºC en menos de 90 min.
- Congelación rápida de +90ºC a -18ºC en menos de 270 min.
- Control digital con cuadro de mandos táctil con pantalla gráfica de fácil lectura y menú informativo.
- Programa que previene la formación de escarcha en el producto.
- Posibilidad de personalizar hasta 99 programas.
- Conexión USB.

Modelos	***IO-ABT20 1C BI***
LARGO (mm)	1200
FONDO (mm)	1095
ALTO (mm)	2465
TENSIÓN / FREC. (V/Hz)	3N 380/50
CAPACIDAD BANDEJAS	20 GN 1/1 10 GN 2/1
RENDIMIENTO (kg) ABATIMIENTO	110
RENDIMIENTO (kg) CONGELACIÓN	60
POT. FRIG.(10/-25ºC)	10073/5387
EVAPORACIÓN	VENTILADA
CONTROL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 404 a

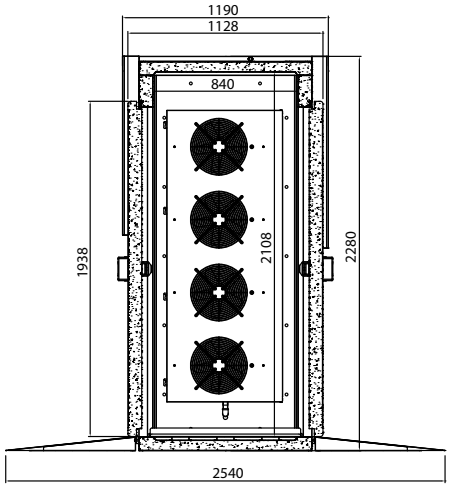
IO-ABT20 1C BI

MODELOS	*ARTÍCULO*
IO-ABT20 1C BI	Abatidor congelador de temperatura grupo incorporado, (10 GN 1/1 - 20 GN 2/1) o (600x400 - 800 x600)

Serie IO-ABT | *Abatidores-congeladores de temperatura*

IO-CBGN 2011
IO-CBGN 2021

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplio radio.
- Estructura porta-bandejas (G N 1/1 - Modelos 1) (G N 2/1 - Modelos 2)
- Aislamiento de poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m3 , bajo GWP y cero efecto ODP.
- Marcos de puertas calefactablos para evitar la acumulación de hielo.
- Contrapuerta embutida.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliester.
- Desescarche manual durante ciclos y automático en conservación.
- Conservación en cámara una vez finalizado el ciclo.
- Abatimiento de +90ºC a +30ºC en menos de 90 minutos.
- Congelación rápida de +90ºC a -18ºC en menos de 270 minutos.
- Control digital con cuadro de mandos táctil con pantalla gráfica de fácil lectura y menú informativo.
- Programa que previene la formación de escarcha en el producto.
- Posibilidad de personalizar hasta 99 programas.
- Conexión USB.



ENTRADA CARRO

C Ruedas dentro / Wheels inside

CP/SP/PP Potenciados / Power full

S Ruedas fuera / Wheels outside

P Pasante / Pass-throw

Modelos	*IO-ABT20 3C*	*IO-ABT20 4C*	*IO-ABT20 3P*	*IO-ABT20 4P*	*IO-ABT203 CP*	*IO-ABT204 CP*	*IO-ABT203 PP*	*IO-ABT204 PP*
LARGO (mm)	1200	1400	1200	1400	1200	1400	1200	1400
FONDO (mm)	2095	2095	2180	2180	2095	2095	2180	2180
ALTO (mm)	2280	2280	2280	2280	2280	2280	2280	2280
TENSIÓN / FREC. (V/Hz)	3N 380/50	3N 380/50	3N 380/50	3N 380/50	3N 380/50	3N 380/50	3N 380/50	3N 380/50
CAPACIDAD CARRO	3X20GN1/1	4x20GN1/1 2x20GN2/1	3x20GN1/1	4x20GN1/1 2x20GN2/1	3X20GN1/1	4x20GN1/1 2x20GN2/1	3x20GN1/1	4x20GN1/1 2x20GN2/1
REND. (kg) ABATIMIENTO	230/130	230/130	230/130	230/130	460/260	460/260	460/260	460/260
POT. FRIGO. (10°C/25°C)	20869/11411	20869/11411	20869/11411	20869/11411	41738/22822	41738/22822	41738/22822	41738/22822
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a

**Compatible con* RATIONAL

IO-ABT20 4P

MODELOS	*ARTÍCULO*
IO-ABT20 3C	Abatidor congelador de temperatura (3 x 20 GN 1/1)
IO-ABT20 4C	Abatidor congelador de temperatura (4 x 20 GN 1/1 ó 2 x 20 GN 2/1)
IO-ABT20 3P	Abatidor congelador de temperatura (3 x 20 GN 1/1)
IO-ABT20 4P	Abatidor congelador de temperatura (4 x 20 GN 1/1 ó 2 x 20 GN 2/1)
IO-ABT203 CP	Abatidor congelador de temperatura (3 x 20 GN 1/1)
IO-ABT204 CP	Abatidor congelador de temperatura (4 x 20 GN 1/1 ó 2 x 20 GN 2/1)
IO-ABT203 PP	Abatidor congelador de temperatura (3 x 20 GN 1/1)
IO-ABT204 PP	Abatidor congelador de temperatura (4 x 20 GN 1/1 ó 2 x 20 GN 2/1)
	Rampa
	Carro G N 2/1 (660x755x1787)
	Carro G 600x400 mm (530x705x1787)

INDICE
Abatidores

Abatidores de Temperatura MultiFresh®

(Enfriamiento, Congelación, Descongelación, Mantenimiento, Chocolate, Regeneración, Pasteurización, Fermentación, Cocción, a baja temperatura)

-40ºC +65ºC

IRINOX

La gama Multifresh®

MultiFresh®: el asistente mulfifunción inimitable
Organiza la producción según las necesidades y controla los procesos productivos con flexibilidad, las 24 horas del día.

ENFRIAMIENTO
MultiFresh® enfría rápidamente de +90ºC a +3º C cualquier tipo de producto, respetando la consistencia, humedad, y propiedades nutritivas de cada alimento

MANTENIMIENTO
Con MultiFresh® todos los alimentos pueden mantenerse inalterados a la temperatura, tanto positiva como negativa

CONGELACIÓN
Para conservar los productos durante más tiempo es necesario congelarlos rápidamente hasta -18ºC en el corazón. Sólo MultiFresh® garantiza la formación de microcristales que no dañan la estructura

CHOCOLATE
MulfiFresh® satisface las necesidades de pasteleros y chocolateros, con ciclos dedicados al chocolate, que mentienen el nivel correcto de humedad y temperatura, para una conservación prolongada y correcta.

DESCONGELACIÓN
Con MultiFresh® se selecciona la temperatura, la hora y el espesor de descongelación de los alimentos. para prepararlos al uso inmediato.
Controlar la decongelación significa ralentizar el proceso de proliferación bacteriana y mantener intacta la estructura de los alimentos

COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA
Las ventajas principales de este tipo de cocción consisten en exaltar el gusto y los aromas, en una mayor intensidad de los colores y una reducción de la merma del peso. Con respecto a las tecnologías usadas para la cocción a baja temperatura, **MultiFresh®**, una vez completado el ciclo, **pasa automáticamente al enfriamiento (+3ºC), a la congelación (-18ºC) o al mantenimiento a +65ºC**.

PASTEURIZACIÓN
MultiFresh® pasteuriza y enfría (+3ºC) o pasteuriza y congela (-18ºC) los productos, reduciendo la contaminación bacteriana y aumentando su vida útil.

REGENERACIÓN
Con MulfiFresh® se pueden regenerar todos los platos, prolonganda la temperatura y la hora en la que se desea el producto caliente, listo para servir. pasando en automático de +3ºC ó -18ºC a la regeneración, hasta alcanzar la temperatura ideal, sin dañarlo.

FERMENTACIÓN
MulfiFresh® propone ciclos de fermentación natural, sin oscilaciones excesivas de temperatura, controlando la humedad presente en la cámara y programando el momento en el que los productos están perfectamente fermentados

8 Razones para elegir IRINOX

1 **Ahorro en el coste del personal**
Ahorra el 30% del gasto del personal, reduciendo el trabajo extraordinario y controlando con anticipo la demanda de mercado y los picos de trabajo

2 **Organización anticipada de la producción**
Con MultiFresh® se racionaliza la producción, se puede preparar una mayor cantidad de producto con días o semanas de anticipo, para conservarlos en los días de inactividad y ponerlo inmediatamente a disposición cuando la demanda lo requiera

3 **Alta calidad de los productos**
Los alimentos enfriados o congelados de forma incorrecta pierden consistencia, , sabor y propiedades organolépticas. MultiFresh® conserva perfectamente la máxima calidad de los alimentos

4 **Mejora de la seguridad alimentaria**
Mantiene la frescura en el tiempo, con la máxima seguridad alimentaria, respetando los estándares APPCC, para una gestión atenta de la cadena del frío.

5 **Aumento de la vida útil del producto**
El enfriamiento y la congelación rápida reduce notablemente la proliferación bacteriana y los alimentos pueden ser conservados perfectamente durante el triple del tiempo

6 **Preparación rápida de los alimentos**
Con MultiFresh® se racionalizan los procesos productivos y los tiempos de producción son mucho más rápidos.
Sólo con MultiFresh® se pueden enfriar y congelar rápidamente los productos hirvientes apenas sacados del horno o de las placas de cocción.

7 **Reducción del coste de los alimentos**
Se pueden comprar una mayor cantidad de materias primas, respetando la temporada y con los precios de compra más convenientes. Enfriando o congelando estos productos se podrá conseguir la misma calidad después de muchos meses.

8 **Reducción de los desperdicios**
MultiFresh® reduce drásticamente los desperdicios, favoreciendo la planificación de las compras y el aumento notable de la frescura para conservar los alimentos.

MultiFresh® Abatidores de Temperatura

-40ºC
+65ºC

(Enfriamiento, Congelación, Descongelación, Mantenimiento, Chocolate, Regeneración, Pasteurización, Fermentación, Cocción, a baja temperatura)

Una prestación inigualable
IrinoxBalanceSystem®

Enfriamiento ***+3ºC***

Sin enfriador rápido puede llegar a hacerse hasta 12 ciclos de reproducción de las bacterias

El envejecimiento de los alimentos es provocado por la evaporación, la oxidación y la proliferación bacteriana.
MultiFresh® enfría a +3ºC el corazón de cada alimento, atravesando rápidamente tanto el segmento de temperatura de +90ºC a +70ºC, decisiva para el aspecto cualitativo de los productos, cómo el área de mayor proliferación bacteriana de +40ºC a +10ºC, aumentando notablemente la vida útil del producto.

Congelación ***-18ºC***

Sin enfriador se forman macrocristales de agua

Es posible la conservación a medio plazo de los productos sólo congelados rápidamente hasta -18ºC en el corazón.
El proceso de congelación de los sistemas de conservación normales transforma los líquidos presentes en los alimentos en macrocristales que dañan la estructura. Irinox garantiza la formación de microcristales conservando las características organolépticas de los alimentos

IrinoxBalanceSystem®

Numerosas pruebas y estudios realizados sobre las curvas de enfriamiento y el uso de programas sofisticados nos han permitido diseñar las dimensiones perfectas de los principales componentes frigoríficos (condensador, evaporador, compresor y ventiladores): IrinoxBalanceSystem®.
De hecho, los evaporadores y condensadores se construyen sobre la base de dibujos específicos de nuestra oficina técnica, que otorgan a nuestros equipos rendimientos y prestaciones incomparables.
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 hirvientes.

Eficiencia IRINOX

MultiFresh® ha sido diseñado para garantizar la **máxima eficiencia**: el estudio de los materiales de menor impacto medioambiental y la obtención de las mejores prestaciones con los **consumos energéticos más bajos** de la categoría.
Con la misma atención con la que Irinox cuida sus productos, se preocupa tambíen de la **sostenibilidad medioambiental.** Por ejemplo, la gestión coninua on/off de los ventiladores de mando electrónico y velocidad variable, garantiza consumos muy reducidos.

Sanificación las 24 horas con SANIGEN

El sistema de sanificación patentado Irinox **sanifica** todas las partes de la cámara. incluso en aquellas **zonas en las es difícil acceder para la limpìeza** (por ejemplo, en el evaporador, etc...)
Su eficirncia, comprobada por la Universidad de Udine y **certificada por el Ministerio de 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.

Sanigen® Multifresh®

Abatidores de Temperatura MultiFresh®

(Enfriamiento, Congelación, Descongelación, Mantenimiento, Chocolate, Regeneración, Pasteurización, Fermentación, Cocción, a baja temperatura)

-40ºC +65ºC

IRINOX

MF 25.1 PLUS

Rendimiento por ciclo 25 Kg.
Capacidad de bandejas:
65 mm. 4 (GN 1/1 ó 600x400)
40 mm. 5 (GN 1/1 ó 600x400)
20 mm. 8 (GN 1/1 ó 600x400)
DIMENSIONES: 790x771x870 mm
1,2 Kw - 6,5 A - 230 V 50 Hz (1N+PE)

VERSIÓN	CÓDIGO
Condens. AIRE	MF0510001
Condens. AGUA	MF0510001WL
Condens. REMOTA	MF0510001RC

MF 45.1 PLUS

Rendimiento por ciclo 45 Kg.
Capacidad de bandejas:
65 mm. 9 (GN 1/1 ó 600x400)
40 mm. 12 (GN 1/1 ó 600x400)
20 mm. 18 (GN 1/1 ó 600x400)
DIMENSIONES: 790x962x1595 mm
13,6 Kw - 5,6 A - 400 V 50 Hz (3N+PE)

VERSIÓN	CÓDIGO
Condens. AIRE	MF1010001
Condens. AGUA	MF1010001WL
Condens. REMOTA	MF1010001RC

MF 70.1 PLUS

Rendimiento por ciclo 70 Kg.
Capacidad de bandejas:
65 mm. 13 (GN 1/1 ó 600x400)
40 mm. 18 (GN 1/1 ó 600x400)
20 mm. 27 (GN 1/1 ó 600x400)
DIMENSIONES: 790x969x1970 mm
5,3 Kw - 10,8 A - 400 V 50 Hz (3N+PE)

VERSIÓN	CÓDIGO
Condens. AIRE	MF1510001
Condens. AGUA	MF1510001WL
Condens. REMOTA	MF1510001RC

MF30.2 PLUS

Rendimiento por ciclo 30 Kg.
Capacidad de bandejas:
65 mm. (4 GN 2/1 ó 600x400),(6 GN1/1)
40 mm. (5 GN 2/1 ó 600x400),(8 GN1/1)
20 mm. (8 GN 2/1 ó 600x400),14 GN1/1)
DIMENSIONES: 870x909x870 mm
2 Kw - 10 A - 230 V 50 Hz (1N+PE)

VERSIÓN	CÓDIGO
Condens. AIRE	MF0520001
Condens. AGUA	MF0520001WL
Condens. REMOTA	MF0520001RC

MF 70.2 PLUS

Rendimiento por ciclo 70 Kg.
Capacidad de bandejas:
65 mm. (9 GN 2/1 ó 600x400),(16 GN1/1)
40 mm. (12 GN 2/1 ó 600x400)(22 GN1/1)
20 mm. (18 GN 2/1 ó 600x400)(34 GN1/1)
DIMENSIONES: 870x1099x1595 mm
5,2 Kw - 10,6 A - 400 V 50 Hz (3N+PE)

VERSIÓN	CÓDIGO
Condens. AIRE	MF1020001
Condens. AGUA	MF1020001WL
Condens. REMOTA	MF1020001RC

MF 85.2 PLUS

Rendimiento por ciclo 85 Kg.
Capacidad de bandejas:
65 mm.(13 GN 2/1 ó 600x400)(26 GN1/1)
40 mm.(18 GN 2/1 ó 600x400)(36 GN1/1)
20 mm. 27 GN 2/1 ó 600x400)(54 GN 1/1)
DIMENSIONES: 870x1099x1970mm
6,2 Kw - 13,5 A - 400 V 50 Hz (3N+PE)

VERSIÓN	CÓDIGO
Condens. AIRE	MF1520001
Condens. AGUA	MF1520001WL
Condens. REMOTA	MF1520001RC

MultiFresh® Abatidores de Temperatura

-40ºC
+65ºC

(Enfriamiento, Congelación, Descongelación, Mantenimiento, Chocolate, Regeneración, Pasteurización, Fermentación, Cocción, a baja temperatura)

MF 100.1
Rendimiento por ciclo 100 Kg.
Capacidad de bandejas:
1 x 20 GN 1/1 ó 600 x 400 mm.
DIMENSIONES. 1210x1115x2150
1,1 Kw-2,5 A-400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unidad condensadora
7 Kw-18,8A-400V-50Hz (3P+N+PE)

VERSIÓN	CÓDIGO
Condens. AIRE	MF2111000 + UC010000
Condens. AIRE+extra low dB condensador	MF2111000 + UC010002
Condens. AIRE+ extra low dB condensador	MF2111000 + UC0100021

MF 130.2
Rendimiento por ciclo 130 Kg.
Capacidad de bandejas:
1 x 20 GN 2/1 ó 600 x 800 mm.
1 x 40 GN 1/1 ó 600 x 400 mm.
DIMENSIONES. 1600x1425x2350
2,4 Kw-5,2 A-400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unidad condensadora
9,3Kw-20,8A-400V-50Hz (3P+N+PE)

VERSIÓN	CÓDIGO
Condens. AIRE	MF2122000 + UC013000
Condens. AIRE+extra low dB condensador	MF2122000 + UC013002
Condens. AIRE+ extra low dB condensador	MF2122000 + UC0130021

MF 180.2
Rendimiento por ciclo 180 Kg.
Capacidad de bandejas:
1 x 20 GN 2/1 ó 600 x 800 mm.
1 x 40 GN 1/1 ó 600 x 400 mm.
DIMENSIONES. 1600x1425x2350
2,4 Kw-5,2 A-400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unidad condensadora
14Kw-27,6A-400V-50Hz (3P+N+PE)

VERSIÓN	CÓDIGO
Condens. AIRE	MF2123000 + UC018000
Condens. AIRE+extra low dB condensador	MF2123000 + UC018002
Condens. AIRE+ extra low dB condensador	MF2123000 + UC0180021

MF 250.2
Rendimiento por ciclo 250 Kg.
Capacidad de bandejas:
40 GN 1/1 ó 600x400
20 GN 2/1 ó 800X600
DIMENSIONES: 1600x1425x2350 mm
2,4 Kw-5,2A -400 V 50 Hz (3P+N+PE)
Unidad condensadora
16,4Kw - 38A- 400V-50Hz (3P+N+PE)

VERSIÓN	CÓDIGO
Condens. AIRE	MF2124000+ UC025000
Condens. AIRE+extra low dB condensador	MF2124000+ UC025002
Condens. AIRE+ extra low dB condensador	MF2124000+ UC025001

MF 250.2T
Rendimiento por ciclo 250 Kg.
Capacidad de bandejas:
80 GN 1/1 ó 600x400
40 GN 2/1 ó 800X600
DIMENSIONES: 1600x2595x2450 mm
4,7 Kw-10,3A -400 V 50 Hz (3P+N+PE)
Unidad condensadora
16,4Kw - 38A- 400V-50Hz (3P+N+PE)

VERSIÓN	CÓDIGO
Condens. AIRE	MF4124010+ UC025000
Condens. AIRE+extra low dB condensador	MF4124010+ UC025002
Condens. AIRE+ extra low dB condensador	MF4124010+ UC025001

MF 350.2
Rendimiento por ciclo 350 Kg.
Capacidad de bandejas:
80 GN 1/1 ó 600x400
40 GN 2/1 ó 800X600
DIMENSIONES: 1600x2755X2450 mm
4,7 Kw-10,3 A -400 V 50 Hz (3P+N+PE)
Unidad condensadora
23,4Kw - 52,4A- 400V-50Hz (3P+N+PE)

VERSIÓN	CÓDIGO
Condens. AIRE	MF4126010+ UC035001
Condens. AIRE+extra low dB condensador	MF4126010+ UC035002
Condens. AIRE+ extra low dB condensador	MF4126010+ UC035004