

EF 30.1



Easy Fresh Irinox è l'abbattitore rapido di temperatura in grado di raffreddare e surgelare velocemente i tuoi prodotti, anche appena estratti dal forno.

RESA PER CICLO

da +90°C a + 3°C	30 kg
da +90°C a -18°C	30 kg

CAPACITÀ IN TEGLIE NR.

H. teglie 65/60 mm	9 (GN 1/1 o 600x400mm)
H. teglie 40 mm	12 (GN 1/1 o 600x400mm)
H. teglie 20 mm	18 (GN 1/1 o 600x400mm)

DIMENSIONI

larghezza	790 mm
profondità	971 mm
altezza	1595 mm
peso	207 kg

DATI ELETTRICI

potenza max assorbita	2,9 kW
corrente max assorbita	5,2 A
tensione	400V-50Hz (3N+PE)

2 CICLI DI RAFFREDDAMENTO RAPIDO

EasyFresh ha 2 cicli esclusivi di raffreddamento rapido - DELICATE +3° e STRONG +3°C- che attraversano rapidamente la fascia termica da +90°C a +70°C decisiva per la qualità e da +40°C a +10°C, limitando la proliferazione batterica, da qualsiasi temperatura, anche con prodotti bollenti.

Il ciclo **DELICATE +3°C** è dedicato ai prodotti di spessore ridotto, come ad esempio le verdure, la pasta fresca, il pesce, le creme e le mousse; il ciclo **STRONG +3°C** è adatto a prodotti ad alto contenuto di grassi, di grossa pezzatura e confezionati, come ad esempio i sughi, gli arrostiti, le paste al forno.

I cicli di raffreddamento di EasyFresh abbassano rapidamente la temperatura degli alimenti rispettandone consistenza, umidità e proprietà nutritive.

2 CICLI DI SURGELAZIONE RAPIDA

La conservazione dei prodotti per un periodo medio-lungo è possibile solo surgelandoli rapidamente fino a -18°C al cuore. EasyFresh surgela a -18°C da qualsiasi temperatura, anche prodotti bollenti, garantendo la formazione di microcristalli che non danneggiano la struttura e preservando le caratteristiche organolettiche dei cibi.

Il ciclo **DELICATE -18°C** è pensato per prodotti di consistenza delicata e prodotti da forno; per questo la surgelazione avviene in 2 fasi (+6°/-18°) con una ventilazione estremamente delicata, adatto per tutti i prodotti cotti.

Nel ciclo **STRONG -18°C** la temperatura di lavoro in camera può raggiungere anche i -40°C. Ciclo consigliato per la surgelazione dei prodotti crudi (carne, pesce, frolla), per gli alimenti cotti di grosso spessore (arrostiti, roastbeef, ecc.) e per bicchierini, bavaresi e gelato.

IRINOX BALANCE SYSTEM®

Il principio di funzionamento di un abbattitore consiste nell'estrarre il calore dai cibi, nel più breve tempo possibile, per limitare l'invecchiamento del prodotto. I nostri abbattitori rapidi di temperatura garantiscono la più veloce estrazione del calore, anche in presenza di prodotti bollenti, grazie all'Irinox Balance System®, ovvero al perfetto dimensionamento dei principali componenti frigoriferi (condensatore, evaporatore, compressore e ventilatore).

Condensatore

Condensatori realizzati su disegni e specifiche dell'R&D Irinox con grande superficie di scambio per garantire performance elevate anche ad alte temperature ambiente. Realizzati per ridurre il più possibile l'impatto acustico e la quantità di refrigerante.

Evaporatore

Realizzato su disegni e specifiche R&D Irinox con grande superficie di scambio termico evita la disidratazione degli alimenti. Sistema multi-iniezioni per garantire elevate performance e trattamento in cataforesi anticorrosione, per prolungare la vita dell'evaporatore.

Compressore

I compressori scelti da Irinox garantiscono bassi consumi energetici, un'alta affidabilità e il rispetto della produttività dichiarata.

Ventilatori

I ventilatori di nuova generazione, con design e materiali innovativi. Garantiscono l'uniformità di ventilazione e la gestione dell'umidità su tutta la camera.

SISTEMA DI CONTROLLO DELL'UMIDITÀ AUTOMATICO

È possibile inserire prodotti caldi durante i cicli di lavoro già avviati nel EasyFresh, semplicemente reinserendo la sonda al cuore del prodotto.

SANIGEN®: SANIFICAZIONE 24 H SU 24

Il sistema di sanificazione brevettato Irinox, sanifica la camera in ogni sua parte, anche nelle aree difficilmente accessibili per la pulizia (ad esempio nell'evaporatore). La sua efficienza, testata dall'Università degli Studi di Udine e certificata dal Ministero della Sanità, garantisce un abbattimento della carica batterica pari al 99,5%. Sanigen®, con la sua azione, elimina anche gli odori sgradevoli che talvolta si creano a fine del ciclo di lavoro o a fine giornata.

SONDA MAGNETICA IRINOX

EasyFresh è dotato di una sonda a 1 punto di rilevazione per un controllo perfetto della temperatura. La corretta lettura della temperatura al cuore del prodotto fornisce indicazioni molto precise al software, che regola con assoluta tempestività la ventilazione, la temperatura e l'umidità presenti in camera. La particolare forma della sonda consente una sua facile estrazione dal prodotto, senza rovinarlo e senza doverlo surriscaldare. Il sistema di

UNIQUE SELLING POINTS



aggancio automatico alla porta brevettato Irinox ne facilita l'utilizzo e ne previene spiacevoli guasti.

MULTIRACK®

Il portateglie regolabile brevettato Irinox consente di raddoppiare la capacità di teglie inserite per ogni modello. La distanza tra una teglia e l'altra è facilmente adattabile, permettendo una migliore distribuzione dell'aria sul prodotto e una maggiore uniformità di temperatura su tutti i livelli.

Ogni professionista sceglie se lavorare con teglie GN1/1 O 600X 400 mm.

FACILITÀ DI UTILIZZO

Display luminoso con comandi intuitivi e lampeggio tasti per una facile navigazione passo dopo passo nella scelta dei cicli disponibili.

SBRINAMENTO MANUALE

Con EasyFresh è sufficiente sbrinare manualmente a fine giornata. EasyFresh non sbrina automaticamente durante il ciclo in corso perché è sempre in grado di estrarre tutto il calore presente in camera, anche in presenza di cibi bollenti, evitando la formazione di ghiaccio sull'evaporatore.

QUALITÀ COSTRUTTIVA IRINOX

Di seguito alcuni dettagli costruttivi e funzionali di EasyFresh:

- Sistema di chiusura della porta magnetico, ammortizzato con guarnizione resistente a basse ed alte temperature (Disponibile su EF 30.1 e EF 45.1).
- Passaggio automatico da modalità manuale (a tempo) a modalità automatica (con sonda); EasyFresh intuisce se è stata inserita o meno la sonda.
- Trasferimento dati da porta RS232 per scaricare e salvare facilmente i dati dei processi di lavoro tramite stampante portatile.
- Massima pulizia ed igiene grazie agli angoli arrotondati e alle componenti posizionate in cella per essere facilmente accessibili e pulibili.
- Unità condensanti compatte e disponibili su richiesta in versioni ad acqua, aria, super silenziate, incorporate e remote.
(Non disponibile su EF 10.1 e EF 15.1)
- Gas refrigerante R452A.

CERTIFICAZIONI IRINOX

▪ **CE:** Certificazione che attesta che il prodotto è conforme alla legislazione europea applicabile e pertanto può circolare liberamente all'interno dell'Unione Europea



*Contiene gas fluorurati ad effetto serra disciplinati dal protocollo di Kyoto.