

# ICY S



Icy Irinox est la cellule de refroidissement rapide en mesure de refroidir et de surgeler rapidement tous vos produits, même ceux qui viennent d'être sortis du four.

## RENDEMENT PAR CYCLE

de +90°C à +3°C	18 kg
de +90°C à -18°C	15 kg

## CAPACITÉ EN BACS

H. bacs 65/60 mm	4 (GN 1/1 ou 600x400mm)
H. bacs 40 mm	5 (GN1/1 ou 600x400 mm)
H. bacs 20 mm	8 (GN1/1 ou 600x400 mm)

## DIMENSIONS

largeur	765 mm
profondeur	804 mm
hauteur	895 mm
poids	115 kg

## DONNÉES ÉLECTRIQUES

puissance max. absorbée	1,3 kW
courant max. absorbé	6,2 A
tension	230V-50Hz (1N+PE)

## 2 CYCLES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

Icy a 2 cycles exclusifs de refroidissement rapide – DELICATE +3 °C et STRONG +3 °C – qui traversent rapidement la plage thermique de +90 °C à +70 °C décisive pour la qualité et de +40 °C à +10 °C, en limitant la prolifération des bactéries, à partir de n'importe quelle température, même avec des produits bouillants.

Le cycle **DELICATE +3 °C** est dédié aux produits de fine épaisseur, comme par exemple les légumes, les pâtes fraîches, le poisson, les crèmes et les mousses ; le cycle **STRONG +3 °C** est approprié aux produits avec une teneur élevée en matières grasses, de grande taille et conditionnés, comme par exemple les sauces, les rôtis, les pâtes au four.

Les cycles de refroidissement d'Icy diminuent rapidement la température des aliments en respectant la consistance, l'humidité et les propriétés nutritionnelles.

## 2 CYCLES DE SURGÉLATION RAPIDE

La conservation des produits pendant une période de moyenne à longue est possible uniquement en les surgelant rapidement jusqu'à -18 °C au cœur du produit. Icy surgèle à -18 °C à partir de n'importe quelle température, même des produits bouillants, en garantissant la formation de microcristaux qui n'endommagent pas la texture et en préservant les caractéristiques organoleptiques des aliments.

Le cycle **DELICATE -18 °C** est conçu pour des produits de texture délicate et pour les produits de boulangerie ; c'est pour cette raison que la surgélation se produit en 2 phases (+6 °C/-18 °C) avec une ventilation extrêmement délicate, appropriée à tous les produits cuits.

Dans le cycle **STRONG -18 °C**, la température de travail dans la cellule peut atteindre même -40 °C. Cycle conseillé pour la surgélation des produits crus (viande, poisson, pâte brisée), pour les aliments cuits de grosse épaisseur (rôtis, rosbifs, etc.) et pour verrines, bavaroises et crème glacée.

## DISPLAY TOUCHSCREEN

Icy est munie d'un écran tactile couleur, avec des icônes intuitifs permettant en seulement 3 étapes de faire démarrer les cycles de refroidissement ou de surgélation. Icy détecte en quelques secondes si la sonde est présente ou pas et active la modalité manuelle ou automatique: dans le premier cas, le refroidissement et la surgélation se produisent selon le temps préétabli; tandis qu'avec la

sonde, la cellule de refroidissement rapide gère le cycle en détectant constamment la température à cœur du produit. Icy permet de modifier la température et l'air dans la cellule et dispose d'un cycle de dégivrage; elle permet, en outre, de télécharger les cycles de travail quotidien sur support Usb.

## **L'IRINOX BALANCE SYSTEM®**

Le principe de fonctionnement d'une cellule de refroidissement rapide consiste à extraire la chaleur des aliments le plus rapidement possible afin de limiter le vieillissement du produit. Nos cellules de refroidissement rapide garantissent la plus rapide extraction de la chaleur, même en présence de produits bouillants, grâce à l'Irinox Balance System®, c'est-à-dire au dimensionnement parfait des principaux composants frigorifiques (condenseur, évaporateur, compresseur et ventilateur).

### **Le condenseur**

Un condenseur réalisé selon les plans et les spécifications du département R&D Irinox avec une vaste surface d'échange pour garantir des performances élevées même à des températures ambiantes élevées. Réalisé pour réduire le plus possible l'impact acoustique et la quantité de réfrigérant.

### **L'évaporateur**

Réalisé selon les plans et les spécifications du département R&D Irinox avec une vaste surface d'échange thermique, il prévient la déshydratation des aliments. Un système multi-injections pour garantir des performances élevées et un traitement en cataphorèse anticorrosion pour prolonger la vie de l'évaporateur.

### **Les compresseurs**

Les compresseurs choisis par Irinox garantissent de faibles consommations énergétiques, une haute fiabilité et le respect du rendement déclaré.

### **Les ventilateurs**

Les ventilateurs de toute nouvelle génération, avec design et matériaux innovants, garantissent une ventilation uniforme et la gestion de l'humidité dans toute la cellule. Le système d'arrêt immédiat des ventilateurs évite la sortie du froid à chaque ouverture de la porte.

## **SANIGEN® : LA STÉRILISATION 24 H SUR 24 (OPTION)**

Le système de stérilisation breveté Irinox, stérilise la chambre en tous points, même dans les zones difficilement accessibles pour le nettoyage (par exemple

# DES ARGUMENTS DE VENTE UNIQUES **IRINOX**

dans l'évaporateur).

L'efficacité du système, testée par l'Université d'Udine et certifiée par le Ministère de la Santé, garantit une suppression des germes de 99,5%. Grâce à son action, Sanigen® élimine aussi les odeurs désagréables pouvant se former à la fin du cycle de travail ou à la fin de la journée.

## **SONDE IRINOX**

Icy est équipé d'une sonde à 1 point de détection pour un contrôle parfait de la température. La lecture exacte de la température au cœur du produit fournit des indications très précises au logiciel, qui règle très rapidement la ventilation, la température et l'humidité présentes dans la cellule. La forme particulière de la sonde permet son extraction aisée du produit, sans l'abîmer et sans devoir le surchauffer.

## **MULTIRACK®**

Le porte-bacs réglable breveté Irinox permet de doubler la capacité des bacs utilisables dans chaque modèle. La distance entre un bac et l'autre est facilement adaptable et assure une meilleure distribution de l'air sur le produit et une température beaucoup plus uniforme sur tous les niveaux.

Chaque professionnel peut choisir de travailler avec des bacs GN1/1 ou 600 x 400 mm.

## **LE DÉGIVRAGE MANUEL**

Avec Icy, il vous suffira de dégivrer manuellement à la fin de la journée. Icy ne dégivre pas automatiquement pendant le cycle en cours car il est constamment en mesure d'extraire toute la chaleur présente dans la cellule, même en présence d'aliments bouillants, en évitant la formation de givre sur l'évaporateur.

## **LA QUALITÉ DE CONSTRUCTION IRINOX**

Voici quelques détails de construction et fonctionnalité du Icy :

- Système de fermeture de la porte assistée, avec un joint résistant aux basses et hautes températures.
- Sélection de la modalité manuelle (par durée) ou la modalité automatique (par sonde).
- Transfert des données par le port USB pour télécharger et enregistrer facilement les données des procédés de travail.

- Propreté et hygiène maximales grâce aux angles arrondis et aux composants positionnés dans la cellule de manière à être facilement accessibles et nettoyables.
- Gaz réfrigérant R452A.

## **LES CERTIFICATIONS IRINOX**

▪ **CE** : Certification attestant que le produit est conforme à la législation européenne applicable et qu'il peut donc circuler librement au sein de l'Union Européenne.



▪ **TÜV / Directive 97/23/CE DESP (Directive Équipements Sous Pression)** Certificat numéro : TIS-PED-MI-12-05-001918-5534



\*Contient des gaz à effet de serre fluorés relevant du protocole de Kyoto.