

MultiFresh®

More than *Fresh.*



РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

MultiFresh®: multifunctional assistant without which no one can do without

Organize your production process according to your wishes and manage your production processes according to your own wishes 24 hours a day.



ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ
MultiFresh® осуществляет шоковое охлаждение любого типа продукции **до +3°C**, сохраняя консистенцию, влажность и питательные свойства продукции.



ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА
Для продления срока хранения продукты должны быть подвержены шоковой заморозке до температуры -18°C в середине продукта. Только оборудование MultiFresh® обеспечивает формирование микроструктур и не нарушает текстуру продуктов.



ОТТАИВАНИЕ
При использовании MultiFresh® выберите **толщину Вашей продукции, время и температуру** при которой продукты будут оттаивать и будут готовы к дальнейшему использованию. Контролирование процесса оттаивания означает прежде всего замедление процесса жизнедеятельности бактериальной среды и сохранение структуры продукта **нетронутой**.



ХРАНЕНИЕ
MultiFresh® сохраняет все типы продукции на нужной температуре, высокой или низкой.



ШОКОЛАД
MultiFresh® отвечает всем требованиям кондитеров и шоколад, т.к. имеет **специальные циклы для шоколада**, которые поддерживают **влажность** продукта и тем самым способствуют правильному дальнейшему хранению.



РЕГЕНЕРАЦИЯ
Вы можете использовать аппарат MultiFresh® для регенерации ваших блюд путем установления требуемой температуры и времени - к которому Вы хотите, чтобы продукт был горячим и готовым к последующей подаче. Циклы регенерации MultiFresh® автоматически работают от +3°C или -18°C до требуемой температуры регенерации без повреждения продукции.



ПАСТЕРИЗАЦИЯ
Аппарат MultiFresh® **пастеризует Вашу продукцию** с дальнейшим шоковым охлаждением (+3°C) и заморозкой (-18°C), тем самым **продлевая срок хранения** и замедляя рост бактериального содержимого.



РАСТОЙКА
У аппарата MultiFresh® есть **циклы расстойки** без внезапной смены температуры и с контролем влажности в рабочей камере, которые легко запрограммировать для получения совершенной продукции к нужному времени.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ
Аппарат MultiFresh® **готовит мясо или рыбу при низкой температуре**, с последующим автоматическим переключением в режим шокового охлаждения или заморозки - сразу же после окончания процесса приготовления. Основные преимущества низкотемпературного приготовления - сохранение вкусовых свойств продуктов и равномерное его приготовление.

IRINOX

10:45 | gastronomy

chilling ❄️	freezing ❄️❄️❄️
thawing ❄️💧	holding ≡≡≡
regeneration ❄️🌊	low t. cooking 🌊🌊🌊
proofing 🍞	pasteurization 🔥



МyА: ПРОСТО УПРАВЛЯТЬ

Новый 7-дюймовый сенсорный экран с обширной интерактивной областью.

МyА

МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ДИСПЛЕЙ

МyА очень легко использовать: с помощью интуитивных значков легко получить доступ к многочисленным функциям аппарата MultiFresh®.

chilling ❄️	freezing ❄️❄️❄️
thawing ❄️💧	holding ≡≡≡
regeneration ❄️🌊	low t. cooking 🌊🌊🌊
proofing 🍞	pasteurization 🔥
chocolate 🍫	

ЦИКЛ ДЛЯ ЛЮБОГО ВИДА ПРОДУКТОВ

Для каждой функции существует огромный выбор циклов, специально созданным и проверенным для поддержания всех органолептических показателей каждой группы продуктов.

vegetables 🍄🍄	beef 🥩	fish 🐟
proofed 🍞	unbaked pie 🥧	soups/sauces 🍲
pasta/rice 🍝	double ring mousse 🍰	bread 🍞
favorites 🍞	pochè fruit 🍓🍓	pork 🍖
chicken 🍗	quiche/pies 🥧	dacquoise 🍰

УДИВИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ НАСТРОЙКИ ПОД КЛИЕНТА

С МyА Вы можете легко найти и изменить параметры каждого цикла, включая вентиляцию, длительность, температуру и др. – тем самым создать идеальный процесс для каждого типа продукции.

fase 1 6°C

3h:30'

end cycle

continuous cycle

+3°C +65°C +18°C

start



СОЗДАЙТЕ СВОЙ СПИСОК СВОИХ ЛЮБИМЫХ ЦИКЛОВ

Создайте свой список ИЗБРАННЫХ циклов для того, чтобы Вы найти и начать свой – наиболее используемый цикл работы простым нажатием пальца.



СОХРАНИТЕ СВОИ ЦИКЛЫ РАБОТЫ

После запуска любого цикла Вы можете вывести на экран и изменить его параметры и затем сохранить эти настройки как Ваш собственный цикл.



ОНЛАЙН ГИД-ПРОВОДНИК

Узнайте больше о новом помощнике Мyа и всех функциях вашего аппарата MultiFresh® используя наш онлайн проводник.



СНЯТИЕ ФОРМЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Теперь Вы можете легко освободить Вашу продукцию от формы, которой она готовилась без повреждения соприкасаемых поверхностей. Мyа и Multi Fresh легко проведут Вас по всем стадиям производственного процесса и вовремя подскажут когда это можно сделать.



ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК

Каждый процесс легко изменить: для каждого цикла можно изменить температуру воздуха, температуру середине, длительность и вентиляцию.



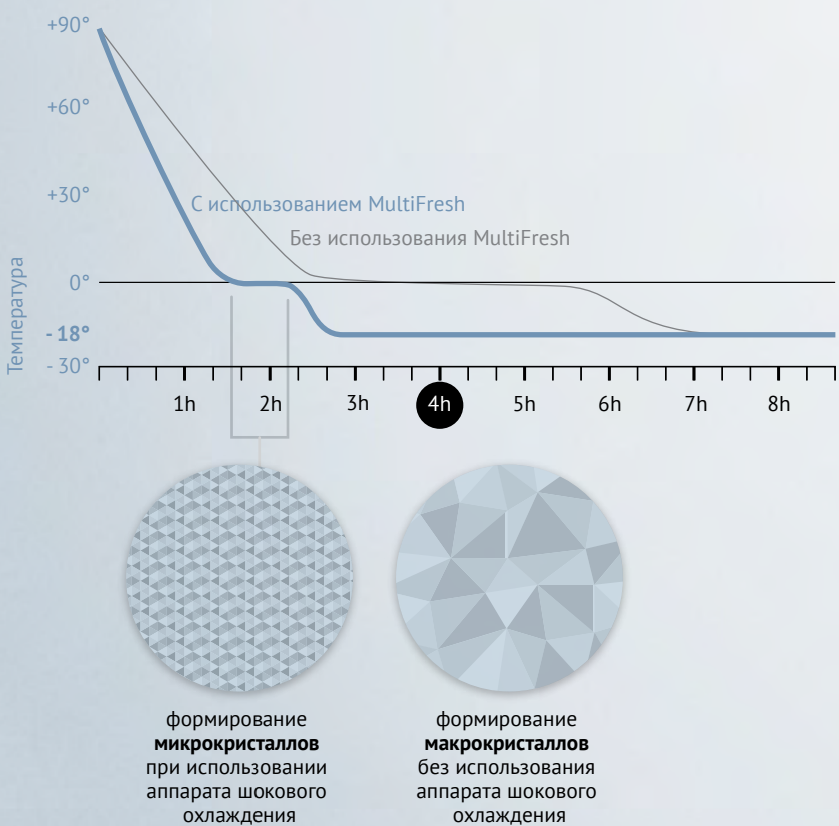
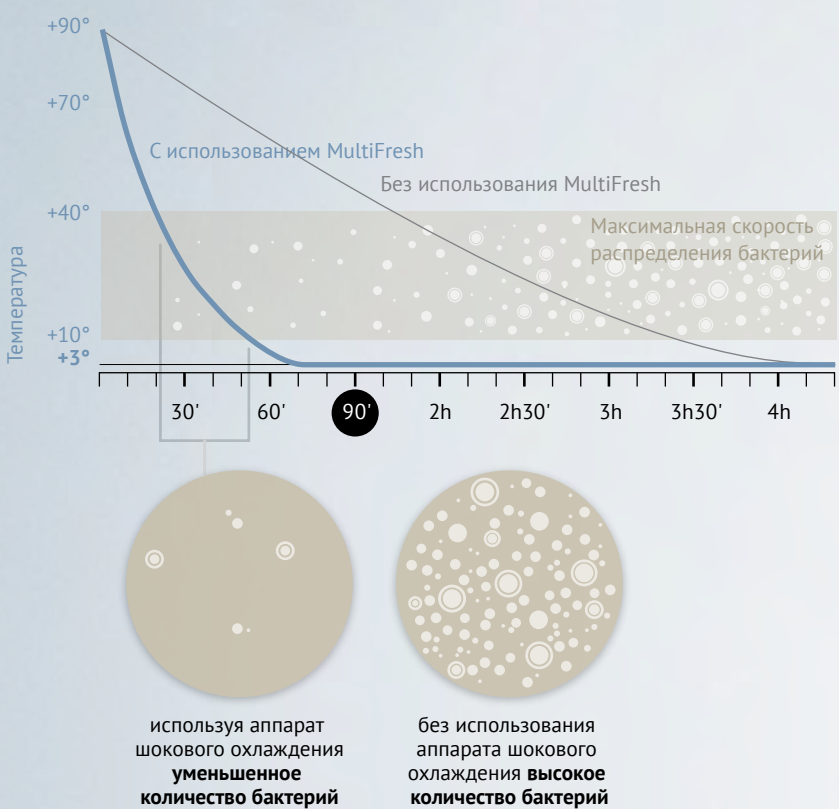
ПРОДЛЕННЫЙ ЦИКЛ

При запуске продлённого цикла Ваш аппарат MultiFresh® будет работать более 8 часов в одном -установленном режиме-шокового охлаждения либо заморозки- даже с кипящей продукцией.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

MultiFresh®

Непревзойденное качество



Шоковое охлаждение +3°C

До 12 циклов репродукции бактерий без использования аппарата шокового охлаждения

Пища имеет свойство стареть из-за испарения влаги, окисления и размножения бактерий. Аппарат MultiFresh® полностью охлаждает продукцию до +3°C в середине продукта, быстро снижая температуру продукта от +90°C до +70°C, что очень важно для качества продукта и затем быстро снижается от +40°C – до +10°C, что снижает срок и скорость размножения бактерий, что в свою очередь значительно влияет на срок хранения продукции.

Шоковая заморозка -18°C

макрокристаллы воды формируются без использования аппарата шокового охлаждения

Продукты могут подвергаться длительному и среднему сроку хранения только если они были быстро заморожены до температуры -18°C в середине. Стандартный процесс замораживания продуктов приводит к формированию макрокристаллов в жидкости продукта, что нарушает структуру. Irinox гарантирует образование микрокристаллов для сохранения органолептических свойств продукции.

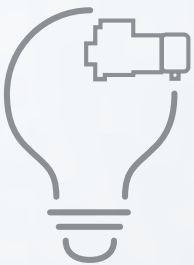
IrinoxBalanceSystem®



IRINOXBalanceSystem®

IRINOX BALANCE SYSTEM® – ПАТЕНТОВАННАЯ СИСТЕМА

Многочисленные тесты и исследования графиков охлаждения с использованием сложного современного оборудования позволили определить совершенный размер основных холодильных компонентов (конденсатора, испарителя, компрессора и вентиляторов): **так была создана IrinoxBalanceSystem®**. Испарители и конденсаторы были сконструированы по чертежам и техническим заданиям нашего инженерного отдела для того, чтобы получать всегда непревзойденный результат. Принцип работы аппарата шокового охлаждения состоит в том, чтобы отводить тепло в самые кратчайшие сроки для замедления старения продукции. Наше оборудование гарантирует самый быстрый отвод тепла, даже из кипящей продукции, без какого-либо повреждения качества.



ЭФФЕКТИВНОСТЬ IRINOX

Аппарат MultiFresh® специально сконструирован для гарантии максимальной эффективности: начиная с поиска материала с самым низким уровнем неблагоприятного воздействия на окружающую среду – который при этом будет обеспечивать максимальный результат – до обеспечения самого низкого уровня энергопотребления в данной категории продукции. Компания Irinox относится с одинаковым вниманием и заботой не только к своей продукции, но и к поддержанию экологической стабильности. Например, постоянное электронное управление включением и выключением вентиляторов и регулирование скорости обеспечивает низкое потребление энергии.

SANIGEN®: 24/7 САНАЦИЯ КАМЕРЫ

Патентованная система санации Irinox, обеспечивает санацию каждого участка рабочей камеры, включая труднодоступные для мойки участки (например испаритель и др.). Эффективность применения данной системы была проверена и сертифицирована Министерством Здравоохранения, она гарантирует снижение уровня бактерий до 99.5%. Режим Sanigen® также успешно удаляет неприятные запахи, которые могут образоваться при долговременном использовании оборудования в конце рабочего дня.



Sanigen®

MultiFresh®

Почему Вы Должны Выбрать Продукцию Irinox



1

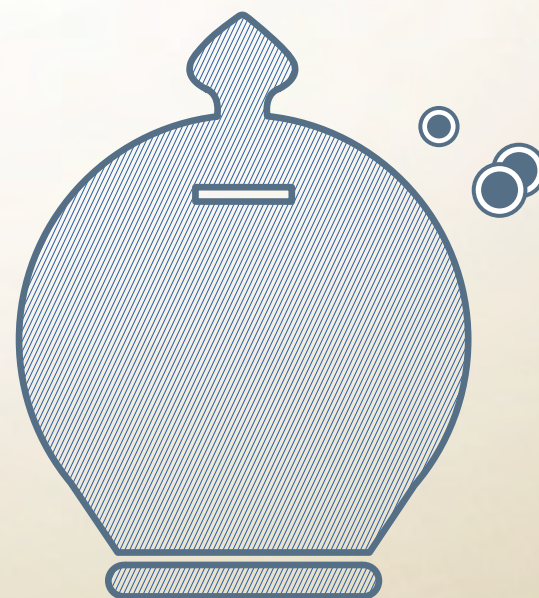
Экономия трудозатрат

Экономьте до 30% на трудозатратах, уменьшая время переработки персонала и заранее готовясь к пиковой нагрузке и повышению рыночного спроса.

2

Организируйте свое производство заблаговременно

Используйте оборудование MultiFresh® для рационализации своего производства, большое количество пищи может быть приготовлено за несколько дней или недель заранее, сохранено в дни закрытия заведения и все будет готово в нужное время для дальнейшего использования.



3

Высокое качество продукции

Продукты, которые были неправильно охлаждены или заморожены теряют свою консистенцию, аромат и другие важные органолептические свойства. Аппарат MultiFresh® сохраняет максимальное качество пищи.

4

Более безопасная продукция

Правильная организация работы холодного цеха поддерживает свежесть продукции в любое время, обеспечивая тем самым максимальную безопасность качества пищи и следования стандартам протокола HACCP.





5

Увеличение срока хранения

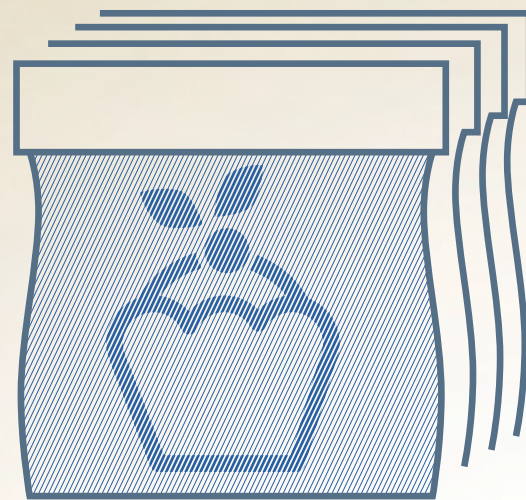
Шоковое охлаждение и заморозка значительно уменьшают срок жизнедеятельности и распространения бактерий и тем самым пища может храниться в три раза дольше.



6

Скорость приготовления

Используйте аппарат MultiFresh® для рациональной организации Ваших производственных процессов, исключая задержки сроков готовности. Только оборудование MultiFresh® позволяет начать шоковое охлаждение или заморозку кипящей пищи сразу из печи.



7

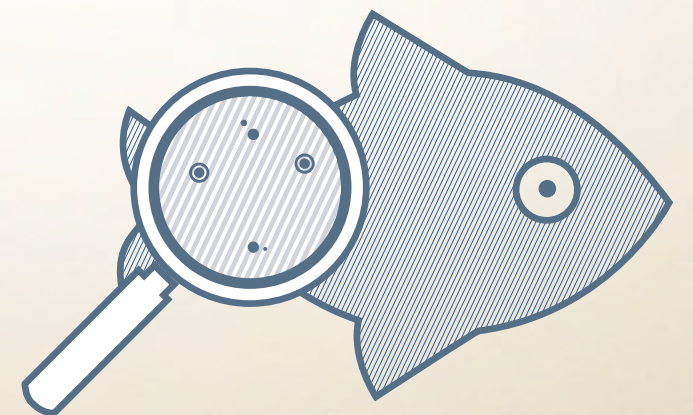
Уменьшить стоимость сырья

Сырье можно закупать в больших количествах, более выгодно это делать в сезон созревания по лучшим ценам. Охлаждение или замораживание с помощью MultiFresh® поддержит качество сезонных продуктов на уровне свежей продукции на долгие месяцы.

8

Уменьшить отходы

MultiFresh® радикально снижает уровень отходов и позволяет Вам планировать Ваши закупки и постоянно поддерживать свежесть уже обработанных продуктов и заготовок.





поставщики готовых блюд

Мы гарантируем свежесть
Ваших блюд ежедневно.

Преимущества оборудования Irinox для кейтеринга:

- › Разнообразное меню
- › Постоянство качества
- › Улучшенная организация рабочих смен
- › Рационализация производственных процессов
- › Меньше отходов и четкий контроль стоимости продукции
- › Скорость обслуживания
- › Соблюдение стандартов гигиены и чистоты



КАЧЕСТВО НА КУХНЕ ОЗНАЧАЕТ СВЕЖЕСТЬ

Скрупулезное внимание в каждой детали, поиск самого лучшего сырья, и идеальный процесс приготовления - вот составляющие вкусного блюда. **Надёжность и безопасность применимых технологий во время этого процесса обеспечит Вам оригинальную свежесть каждого ингредиента каждый день.**



ОХЛАЖДЕНИЕ

При использовании цикла ОВОЩИ +3°C овощи немедленно охлаждаются после приготовления, тем самым предотвращается окисление поверхности (потемнение) и потерю витаминов и минеральных солей.



НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Основные преимущества этого типа приготовления продукции — это преувеличение вкуса и аромата, более яркие цвета пищи и уменьшение потери веса. В отличие от других технологий низкотемпературного приготовления аппарат **MultiFresh®** после окончания данного цикла **автоматически переходит в шоковому охлаждению (+3°C), либо заморозке (-18°C) или хранению при температуре +65°C.**



ОТТАИВАНИЕ

Оттаивание — это очень деликатный шаг в обработке пищи, т.к. именно это процесс может серьезно отразиться на качестве и безопасности Вашей продукции. Используя циклы оттаивания **MultiFresh®** вы можете выбирать время к которому **Ваша продукция должна быть готова для последующего приготовления либо подачи.**



ЗАМОРАЖИВАНИЕ

Цикл РЫБА-18°C используется для шоковой заморозки сырой рыбы до -18°C в середине, как того требует стандарт НАССР.





СРЕДСТВО ДЛЯ ОТЛИЧНОГО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ

Страсть, надёжность и профессионализм- вот что присуще всем кондитерам.

Технология Irinox помогает **преумножить качество Ваших произведений и уменьшить производственные расходы, одновременно расширить витрину и уменьшить объём отходов**, тем самым обеспечить каждому кондитеру настоящий успех!



ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Цикл под названием СМЕСЬ+12°C используется для охлаждения слоеного теста, пресного теста, бисквитов до идеальной температуры- для того чтобы обеспечить **равномерную структуру смеси**. Слоеное тесто содержит смеси и масло и требует обработки при температуре +12°C, которая является идеальной для формирования слоев масла и складывания теста слоями, что в свою очередь обеспечит равномерное приготовление.



ШОКОЛАД

Аппарат MultiFresh® отвечает всем требованиям кондитеров и шоколатье, т.к. имеет **специальные циклы для, которые поддерживают влажность** и позволяют продлить срок хранения. Например, цикл ШОКОЛАД -7°C позволяет быстро достичь нужной температуры для создания украшения для тортов.



РАССТОЙКА

Используя циклы расстойки аппарат MultiFresh® позволяет осуществить расстойку теста для круасанов в такой среде, где **температура и влажность постоянно контролируется, калибруются для достижения отличного результата расстойки**.



ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА

Аппарат MultiFresh® также поможет Вам с **выпечкой**: он подскажет в нужный момент, когда можно **снять форму**, когда продукт достиг **идеальной температуры для отдачи** и для хранения при + 3°C, перед тем как замораживать до -18°C.

кондитеры

Позаботьтесь о Ваших произведениях.



Преимущества продукции Irinox для кондитеров:

- › Постоянное качество продукции
- › Широкий ассортимент витрины
- › Улучшение производственных процессов
- › Оптимизация рабочих циклов
- › Постоянное наличие продукции
- › Ваше производство работает даже в ваше отсутствие



СОХРАНИТЕ ВАШЕ МОРОЖЕННОЕ В ИДЕАЛЬНОМ СОСТОЯНИИ НА БОЛЕЕ ДЛИТЕЛЬНЫЙ СРОК

Мороженное на выходе из аппарата-мороженицы имеет температуру $-7^{\circ}\text{C}/-9^{\circ}\text{C}$; на тот момент оно все еще содержит до 30% воды, которая и отвечает за быстрое старение продукции. Если мороженное поместить на витрину с температурой -12°C или хранить при -18°C без шоковой заморозки, вода будет медленно застывать и формировать **макрокристаллы** – что будет разрушать структуру. Всего лишь через несколько часов мороженное потеряет кремовую структуру, объем и типичный аромат свежеприготовленного мороженного.

РЕГЕНЕРАЦИЯ МОРОЖЕННОГО

MultiFresh® – это единственный аппарат шоковой заморозки, который при использовании цикла МОРОЖЕННОЕ -12°C позволяет **быстро подготовить к отдаче** мороженное, которое хранилось при температуре -18°C .

ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА

Аппараты MultiFresh® используются для шоковой заморозки -18°C или -12°C ; в этом случае вода формирует **микрокристаллы, что сохраняет изначальное качество нетронутым** и не нарушает структуру продукции.



МОРОЖЕННОЕ ГОТОВО ДЛЯ ВИТРИНЫ -12°C

У оборудования MultiFresh® есть специальный цикл **Мороженное: который осуществляет шоковую заморозку до -12°C , быстро снижая температуру от -7°C до -12°C** – что позволяет немедленно его использовать для продажи или подачи на стол. Мороженное сохраняет текстуру и качество, при этом без перерасхода сырья.



МЕРЕНГИ

У аппарата MultiFresh® есть циклы низкотемпературного приготовления. А также есть **специальный** цикл для приготовления **меренг**, или основ для порционного мороженного или десертов semifreddo и парфе, что в итоге позволяет Вам **увеличить продажи и прибыль**.



производители мороженного

Создайте воздушное мороженное и предлагайте Вашим клиентам расширенный ассортимент.

Преимущества продукции Irinox для производителей мороженного:

- › Увеличивает срок хранения мороженного
- › Уменьшает производственные расходы
- › Снижает энергопотребление
- › Различные вкусы всегда в наличии
- › Можно управлять пиковыми нагрузками и запасами для непланируемого спроса
- › Уменьшить потери при перерасходе сырья
- › Планировать производство
- › Увеличить ассортимент для предложение клиентам (шоколад, муссы, мороженное, пироги, замороженное суфле и парфе)





ЕСТЕСТВЕННАЯ РАССТОЙКА

“Упростить работу пекарей”, вот концепция которую утвердила несколько лет назад компания Irinox для того, чтобы помочь профессионалам этой отрасли-предоставлять системы, созданные гарантировать экстраординарное качество продукции и для оптимизации производственных процессов. Использовать MultiFresh® - также значит **управлять своими рабочими часами по своему желанию**, избегать ночных смен, но в тоже время соблюдать традиции и использовать свои рецепты, которые отличают каждого **пекаря**.



ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ И ЗАМОРОЗКА СВЕЖЕПРИГОТОВЛЕННОГО ХЛЕБА

Вся продукция для последующей выпечки и предварительной выпечки может быть приготовлена один раз в неделю. Аппарат MultiFresh® может быть также использован для шоковой заморозки сразу после выпечки, что поможет избежать обезвоживания продукта и нарушения структуры. После регенерации хлеб будет таким же свежим и вкусным- как будто бы только что был выпечен.



ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ВЫПЕЧЕННЫЙ ХЛЕБ

Аппарат MultiFresh® может осуществить шоковое охлаждение и заморозку всех типов предварительно выпеченного хлеба. Вы можете предоставлять клиентам каждый день свежий хлеб, используя цикл **Предварительно выпеченный хлеб +20°C** который охлаждает хлеб и хранит его при температуре +15°C целый день, готовый для продажи.



ДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ

В дрожжевой хлеб можно добавлять соусы, оливки, сыр или другие ингредиенты и затем замораживать- затем использовать по мере необходимости.



РАССТОЙКА

У аппарата MultiFresh® есть контролируемые циклы расстойки, которые гарантируют Вашему хлебу сохранение богатого аромата, нужную рыхлость, питательные свойства и кроме того свежесть в любое время.

пекари

У Вас всегда есть теплый хлеб из печи.



Преимущества оборудования Irinox для хлебопроизводства:

- › Теплый хлеб в любое время;
- › Широкий ассортимент всегда в наличии;
- › Нет нужды в ночных рабочих сменах;
- › Сниженные производственные расходы;
- › Уменьшение отходов производства;
- › Увеличение прибыли.

Забота о каждой детали и есть секрет качества конструкции Irinox

MULTIFRESH®: БЕСШУМНАЯ РАБОТА

Для обеспечения более комфортного рабочего пространства у аппаратов MultiFresh® установлены компрессоры и конденсаторы нового поколения - **особо бесшумные**, снабженные контроллерами скорости вентилятора, которые начинают работу только по мере необходимости. Благодаря этим специальным функциям продукция MultiFresh® успешно прошла самые строгие тесты шумовыделения.

1 УДВОЕННАЯ ВМЕСТИМОСТЬ: РАМА MULTIRACK®

Компания Irinox запатентовала свою конструкцию рамы Multi Rack®, с регулируемым креплением уровней гастроемкостей и пекарских листов, которая позволяет пользователям увеличивать вдвое количество уровней загрузки для каждой модели. Теперь можно легко устанавливать расстояние между двумя уровнями, при этом получая лучшее распределение воздуха по поверхности продукции и равномерную температуру на всех уровнях загрузки. Каждый пекарь может сам выбирать тип пекарского листа или гастроемкости с которым ему удобнее работать.

2 МНОГОТОЧЕЧНЫЙ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП: MULTISENSOR®

Аппараты MultiFresh® оборудованы термощупом MultiSensor® с **5 точками считывания** для совершенного контроля температуры. **Данные термощупа** обеспечивают программное обеспечение MultiFresh® очень точными данными, что позволяет в свое очередь своевременно **регулировать вентиляцию, температуру и влажность внутри рабочей** камеры.

Специальная форма термощупа MultiSensor® помогает легко его **извлекать из продукции** без повреждения любой части и без надобности предварительного подогрева. Компания Irinox **имеет патент на систему автоматического крепления** термощупа к дверце, что упрощает его использование и предотвращает его повреждение.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ БЕЗ РАБОТЫ!

MultiFresh® может быть использован для ручной разморозки в конце рабочего дня. Почти все аппараты шокового охлаждения запускают цикл автоматического размораживания вовремя рабочих циклов, тем самым нарушая структуру продуктов из-за внезапной смены температуры.

MultiFresh® не **включает автоматическое размораживание, т.к. он может постоянно отводить тепло из рабочей камеры, что предотвращает образование льда на испарителе.**

3 ИСПАРИТЕЛИ

Запечатанные изнутри испарители полностью обработаны антикоррозийным катафорезом - что увеличивает их срок службы.

4 РУЧКА

Создана компанией Irinox, полностью из нержавеющей стали и без острых углов. Надежная и легко поддается чистке, имеет эргономичную форму за которую легко ухватиться.

5 ИННОВАЦИОННАЯ СИСТЕМА ЗАКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ

Дверца аппаратов Multi Fresh снабжена мягкой системой магнитного закрывания и резиновой прокладкой - стойкой к перепадам температуры от низкой до высокой - что также обеспечивает простоту мойки и ухода за дверцей.

6 ВЕНТИЛЯТОРЫ

Новое поколение вентиляторов с регулируемой скоростью, с инновационным дизайном и материалами обеспечивает универсальную вентиляцию всей рабочей камеры. Вентиляторы содержат также систему немедленного блокировки вентилятора - которая предотвращает утечку холодного воздуха из камеры при открытии дверцы.

7 ПРОСТОТА УХОДА, АБСОЛЮТНАЯ ГИГИЕНА

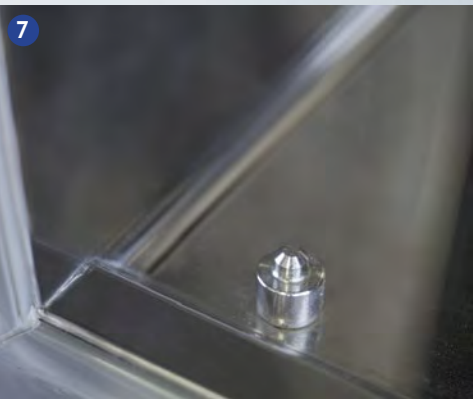
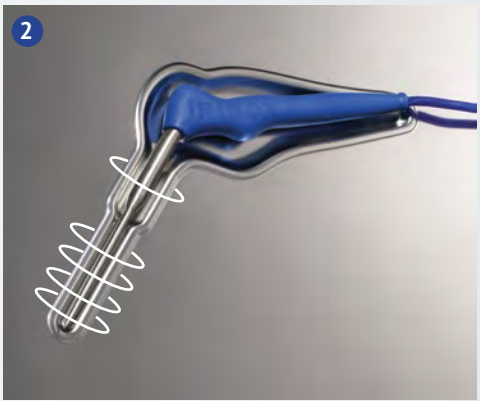
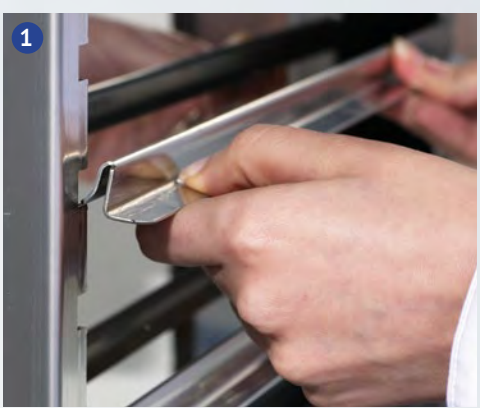
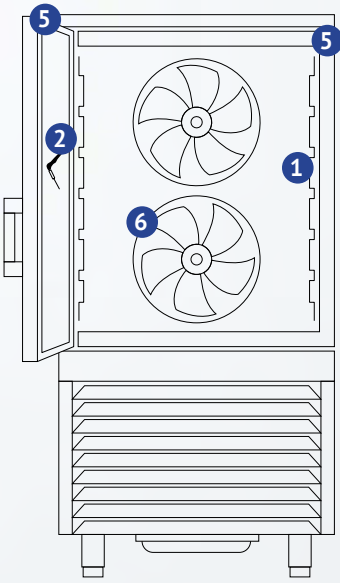
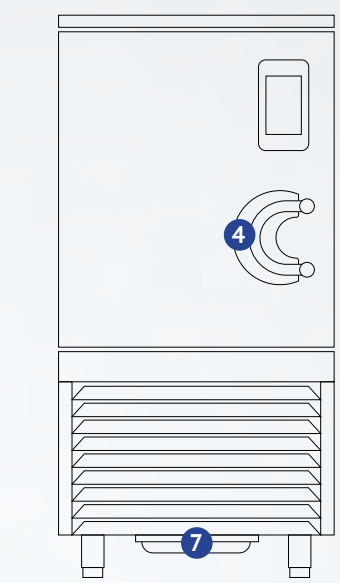
Закруглённые углы камеры гарантируют простоту уборки и универсальную циркуляцию воздуха. Желоба для сбора конденсата собирают накопившийся конденсат в камере и их легко можно вынуть для последующей очистки - в любое время. Все компоненты - такие как вентиляторы и испарители сконструированы и встроены в камеру с удобным доступом и возможностью очистки.

8 СОВМЕСТИМОСТЬ С ПАРОКОНВЕКТОМАТАМИ, ПЕЧЬЮ

Структура и размеры аппаратов Multi Fresh® специально созданы для работы с тележками основных производителей пароконвектоматов. Модельный ряд Multi Fresh® может **идеально интегрироваться в** ежедневный производственный процесс профессиональных кухонь

БЕСПРОВОДНАЯ ПЕРЕДАЧА ДАННЫХ

С системой беспроводной передачи данных все обработанные данные могут быть легко загружены и сохранены на необходимом носителе информации. (НАССР программа контроля)



Модельный ряд MultiFresh®



MF 25.1
Выработка в кг 25 кг
Объем емкости номер
⊖ 65 мм, 4 (GN1/1 или 600x400 мм)
⊖ 40 мм, 5 (GN1/1 или 600x400 мм)
⊖ 20 мм, 8 (GN1/1 или 600x400 мм)
Размеры 790x771x870 мм
Ⓜ 1,2 kW ⓐ 6,5 A Ⓥ 230 V-50 Hz (1N+PE)



MF 45.1
Выработка в кг 45 кг
Объем емкости номер
⊖ 65 мм, 9 (GN1/1 или 600x400 мм)
⊖ 40 мм,12 (GN1/1 или 600x400 мм)
⊖ 20 мм,18 (GN1/1 или 600x400 мм)
Размеры 790x962x1595 мм
Ⓜ 3,6 kW ⓐ 5,6 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)



MF 70.1
Выработка в кг 70 кг
Объем емкости номер
⊖ 65 мм, 13 (GN1/1 или 600x400 мм)
⊖ 40 мм, 18 (GN1/1 или 600x400 мм)
⊖ 20 мм, 27 (GN1/1 или 600x400 мм)
Размеры 790x962x1970 мм
Ⓜ 5,3 kW ⓐ 10,8 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)



MF 30.2
Выработка в кг 30 кг
Объем емкости номер
⊖ 65 мм, 4 (GN2/1 или 600x400 мм) - 6 (GN1/1)
⊖ 40 мм, 5 (GN2/1 или 600x400 мм) - 8 (GN1/1)
⊖ 20 мм, 8 (GN2/1 или 600x400 мм) - 14 (GN1/1)
Размеры 870x902x870 мм
Ⓜ 2 kW ⓐ 10 A Ⓥ 230 V-50Hz (1N+PE)



MF 70.2
Выработка в кг 70 кг
Объем емкости номер
⊖ 65 мм, 9 (GN2/1 или 600x400 мм) - 16 (GN1/1)
⊖ 40 мм, 12 (GN2/1 или 600x400 мм) - 22 (GN1/1)
⊖ 20 мм, 18 (GN2/1 или 600x400 мм) - 34 (GN1/1)
Размеры 870x1092x1595 мм
Ⓜ 5,2 kW ⓐ 10,6 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)



MF 85.2
Выработка в кг 85 кг
Объем емкости номер
⊖ 65 мм, 13 (GN2/1 или 600x400 мм) - 26 (GN1/1)
⊖ 40 мм, 18 (GN2/1 или 600x400 мм) - 36 (GN1/1)
⊖ 20 мм, 27 (GN2/1 или 600x400 мм) - 54 (GN1/1)
Размеры 870x1092x1970 мм
Ⓜ 6,2 kW ⓐ 13,5 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)



MF 100.1
Выработка в кг 100 кг
Объем
⊖ 1x20 (GN1/1 о 600x400 мм)
Размеры 1210x1115x2150 мм
Ⓜ 1,1 kW ⓐ 2,5 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)
Конденсаторный агрегат 905 A
Ⓜ 8,2 kW ⓐ 15,2 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)



MF 130.2
Выработка в кг 130 кг
Объем
⊖ 1x20 (GN 2/1 о 600x800 мм)
⊖ 1x40 (GN 1/1 о 600x400 мм)
Размеры 1500x1275x2150 мм
Ⓜ 1,1 kW ⓐ 2,5 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)
Конденсаторный агрегат 915 A
Ⓜ 11,4 kW ⓐ 22 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)

ЗАГРУЗКА УРОВНЕЙ
⊖ высота емкости
⊖ число тележек

ВЫРАБОТКА В КГ.
От +90°C до +3°C / -18°C

РАЗМЕРЫ
(Ш x Г x В)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ
Ⓜ максимальная мощность
ⓐ максимальный ток
Ⓥ напряжение

MF 180.2
Выработка в кг 180 кг
Объем
⊖ 1x20 (GN 2/1 о 600x800 мм)
⊖ 1x40 (GN 1/1 о 600x400 мм)
Размеры 1600x1425x2150 мм
Ⓜ 2,2 kW ⓐ 4,2 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)
Конденсаторный агрегат 924 A
Ⓜ 13,8 kW ⓐ 25,9 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)



MF 350.2 2T
Выработка в кг 350 кг
Объем
⊖ 2x20 (GN 2/1 о 600x800 мм)
⊖ 2x40 (GN 1/1 о 600x400 мм)
Размеры 1600x2625x2150 мм
Ⓜ 4,3 kW ⓐ 8,2 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)
Конденсаторный агрегат 930 A
Ⓜ 25,9 kW ⓐ 48,8 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)



MF 500.2 3T
Выработка в кг 500 кг
Объем
⊖ 3x20 (GN 2/1 о 600x800 мм)
⊖ 3x40 (GN 1/1 о 600x400 мм)
Размеры 1600x3825x2150 мм
Ⓜ 6,4 kW ⓐ 12,2 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)
Конденсаторный агрегат 935 A
Ⓜ 39,9 kW ⓐ 68,4 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)

ЗАГРУЗКА УРОВНЕЙ
⊖ высота емкости
⊖ число тележек

ВЫРАБОТКА В КГ.
От +90°C до +3°C / -18°C

РАЗМЕРЫ
(Ш x Г x В)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ
Ⓜ максимальная мощность
ⓐ максимальный ток
Ⓥ напряжение

MF 250.2
Выработка в кг 250 кг
Объем
⊖ 1x20 (GN 2/1 о 600x800 мм)
⊖ 1x40 (GN 1/1 о 600x400 мм)
Размеры 1600x1425x2150 мм
Ⓜ 2,2 kW ⓐ 4,2 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)
Конденсаторный агрегат 925 A
Ⓜ 17,2 kW ⓐ 35,6 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)

MF 300.2
Выработка в кг 300 кг
Объем
⊖ 1 con dimensione max. L 1050xP 1050 мм
Размеры 1880x1625x2150 мм
Ⓜ 3,2 kW ⓐ 5,4 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)
Конденсаторный агрегат 928 A
Ⓜ 19,9 kW ⓐ 42,2 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)

MF 500.2 2T
Выработка в кг 500 кг
Объем
⊖ 2x20 (GN 2/1 о 600x800 мм)
⊖ 2x40 (GN 1/1 о 600x400 мм)
Размеры 1600x2625x2150 мм
Ⓜ 4,3 kW ⓐ 8,2 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)
Конденсаторный агрегат 935 A
Ⓜ 39,9 kW ⓐ 68,4 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)

MF 750.2 3T
Выработка в кг 750 кг
Объем
⊖ 3x20 (GN 2/1 о 600x800 мм)
⊖ 3x40 (GN 1/1 о 600x400 мм)
Размеры 1600x3825x2150 мм
Ⓜ 6,4 kW ⓐ 12,2 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)
Конденсаторный агрегат 950 A
Ⓜ 59,5 kW ⓐ 105,6 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3N+PE)

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8

Тел./факс: +74955404600

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru