

I.F.R.

# Ränge

Blast Chiller/Freezers

Schockfrost/Tiefriergeräten

АППАРАТЫ ИНТЕНСИВНОГО  
ОХЛАЖДЕНИЯ/ ЗАМОРОЗКИ

ISOS





# I.F.R. n g e



Intelligent  
Food  
Recognition

(E)

I.F.R. blast chillers, featuring bodies with insulation 75 mm thick, incorporate a genuine revolution: their electronic control system. The patented I.F.R. (*Intelligent Food Recognition*) control system allows modulation of the blast chilling cycles generating the following benefits:

- **USER-FRIENDLY:** with the I.F.R. you just insert the multipoint probe correctly and press the blast chilling cycle start button: the appliance will automatically modulate its refrigeration and fan functions in response to the food's characteristics. The multipoint probe has 3 tips that monitor the temperature in the core, beneath the surface and on the surface of the food.
- **TOTAL FOOD QUALITY:** conventional blast chillers normally freeze the food's surface, changing its appearance, fragrance and flavour, as well as reducing the speed at which the core temperature is decreased. The I.F.R. system whereas prevents surface freezing, keeping the food fragrant, tasty and attractive.
- **UNIVERSALITY OF I.F.R.:** the system is universal because it is effective on any type of food.

(D)

Die wahre Revolution der Schockfroster I.F.R. mit ihrer 75 mm starken Isolierung besteht im elektronischen Steuersystem. I.F.R., Abkürzung von *Intelligent Food Recognition*, ist ein patentiertes Steuersystem, das das Management "modulierbarer" Schockfrosterzyklen gestattet. Dies hat die folgenden Vorteile:

- **EINFACHE BEDIENUNG:** Beim Schockfroster I.F.R. muss man lediglich die Multipoint-Sonde richtig einsetzen und die Taste zum Starten des Schockfrosterzyklus drücken: Das Gerät moduliert eigenständig die Kühlung und die Lüftung in Abhängigkeit von den Eigenschaften des Gefrierbrotts. Die Multipoint-Sonde hat drei Punkte für die Messung der Temperatur im Kern, unter der Haut und an der Oberfläche des Gefrierbrotts.
- **TOTALE QUALITÄT FÜR DAS GEFRIERGUT:** Bei den klassischen Schockfroster kommt es oft zum Gefrieren der Oberfläche des Gefrierbrotts. Hierdurch ändern sich das Aussehen und die organoleptischen Eigenschaften. Außerdem dringt so die Kälte langsamer zum Kern des Gefrierbrotts vor. Das System I.F.R. verhindert das oberflächliche Gefrieren und bewahrt so die organoleptische Qualität des Lebensmittels.
- **UNIVERSALITÄT DES I.F.R.:** Das System ist universell, da es bei Lebensmitteln jeder Art funktioniert.

(RU)

Особенностью камер интенсивного охлаждения I.F.R., является корпус с изоляционным материалом 75 мм толщины, но истинный переворот заключается в технологии новой электронной системы управления. Запатентованная система управления I.F.R. (*Intelligent Food Recognition* – интеллектуальное определение консистенции продуктов), позволяет в режиме реального времени анализировать и управлять динамикой процесса понижения температуры с получением следующих преимуществ:

- **ПРОСТОТА ЭКСПЛУАТАЦИИ:** благодаря системе I.F.R., достаточно ввести многопозиционный термометр в продукт и нажать кнопку пуска цикла интенсивного охлаждения. В зависимости от характеристик продуктов питания, аппарат самостоятельно отрегулирует температуру охлаждения и скорость вентилятора в рабочей камере. С помощью 3 датчиков, расположенных на термометре, определяется не только температура в толще продукта и на определенной глубине, но и в поверхностном слое обрабатываемого продукта.
- **ПОЛНОКАЧЕСТВЕННОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ ПРОДУКТА:** традиционный аппарат интенсивного охлаждения, как правило, обеспечивает поверхностную заморозку продукта (ледяная корка), изменяя внешний вид и organoleptические свойства, а также замедляет проникновение пониженной температуры в сердцевину продукта. Система I.F.R. предотвращает поверхностную заморозку, что благотворно отражается на его organoleptических показателях.
- **УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ:** система I.F.R. универсальна, так как распространяется на любой вид продуктов, гарантируя эффективное использование.

(E)

## Electronic circuit board

- The alphanumeric information, available in multilanguages, can be visualised on a LCD display with 2 lines on 16 columns, allowing highly intuitive, immediate use of the circuit board.
- In addition to the blast chilling/freezing cycle with I.F.R., the circuit board disposes of a library of 9 already pre-set blast chilling/freezing cycles for the maximum ease in use, and the opportunity to personalize up to 20 blast chilling and/or freezing cycles, by selecting timed or core probe blast chilling mode and adjusting the various parameters such as internal temperature, fan speed and blast chilling time.
- The I.F.R. circuit board with multipoint probe assures foods receive perfect treatment: constant control of internal temperature and monitoring of operating anomalies, with signalling and saving of any variation beyond the temperature threshold or power blackouts: these HACCP ALARMS are signalled by both visual and audio warnings.
- The data of the blast chilling cycles in the memory can be printed.
- Automatic activation of storage phase at end of blast chilling/blast chilling-freezing cycle.
- Manual air defrosting.

(D)

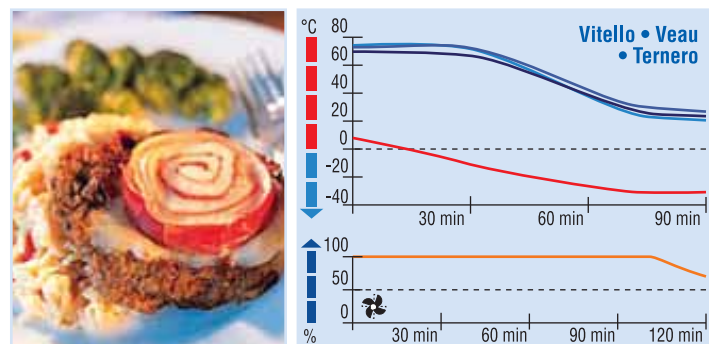
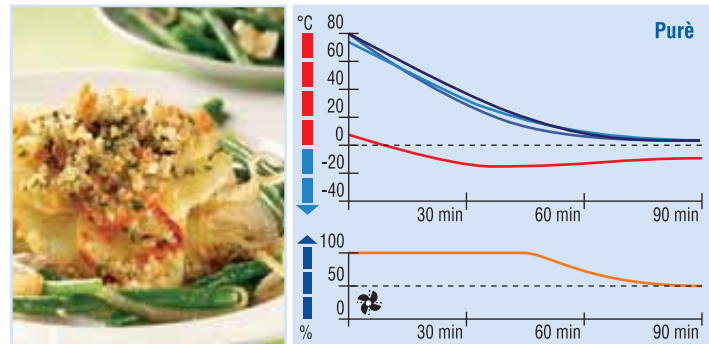
## Leiterplatte

- Die in mehrsprachigen Bibliotheken verfügbaren alphanumerischen Informationen können auf dem LCD-Display mit 2 Zeilen mal 16 Spalten angezeigt werden, was den sehr intuitiven und unmittelbaren Gebrauch der Karte gestattet.
- Zusätzlich zu I.F.R. Schockfroster/ Tiefrieren, verfügt die Leiterplatte über eine Rubrik von 9 bereits voreingestellte Schockfrosterzyklen für die beste Benutzerfreundlichkeit, und über die Möglichkeit, bis zu 20 personalisierbare Schockfrosterzyklen wählen zu können, durch Schockfrostermodus Zeitsteuerung oder Kernfühler, und mit der Verwaltung der verschiedenen Parameter wie Gefrierkammertemperatur, Ventilatorgeschwindigkeit und Schockfrosterzeit.
- Die Karte I.F.R. mit Multipoint-Sonde gewährleistet die perfekte Behandlung der Lebensmittel: Konstante Kontrolle der Konservierungsraumtemperatur und Erkennung von Funktionsstörungen mit Meldung und Speicherung jeder Abweichung vom zulässigen Temperaturbereich und von Stromausfällen: Diese Meldungen (HACCP ALARMS) erfolgen durch einen optischen und akustischen Alarm.
- Die gespeicherten Daten der Schockfrosterzyklen können ausgedruckt werden.
- Automatischer Übergang zur Konservierungsphase nach dem Schockfroster-/ Schocktieffrierzyklus.
- Manuelle Luftabtauung.

(RU)

## Электронный контроллер

- Буквенно-цифровая информация, поддерживает многоязычную функцию и текущие параметры технологического процесса четко просматриваются на 16-ти строчном двухколоном жидкокристаллическом дисплее, с простым и интуитивно угадываемым алгоритмом управления с помощью контроллера.
- Помимо циклов интенсивного охлаждения/заморозки с системой I.F.R., контроллер оборудован накопителем информации, а в память процессора заложены 9 готовых программ интенсивного охлаждения/заморозки наиболее часто встречающихся блюд. А также предусмотрена возможность самостоятельного составления конкретным пользователем до 20 циклов интенсивного охлаждения и/или шоковой заморозки, выбирая режимы во времени или с введенным щупом и регулируя такие параметры, как температура, скорость вращения вентилятора.
- Контроллер I.F.R. оборудован многопозиционным термометром, обеспечивающим безупречность в обработке продуктов: постоянный контроль температуры внутри камеры, а при обнаружении нештатных рабочих ситуаций, контроллер подает предупреждающие сигналы, внося в память любое отклонение параметров температуры за пределы критических значений, а также при аварийном отключении подачи электроэнергии. Такие аварийные СИГНАЛЫ ХАСПП могут быть как звуковыми, так и световыми.
- Возможность распечатки содержащихся в памяти данных.
- Автоматический переход в режим консервации после цикла интенсивного охлаждения/интенсивного охлаждения-заморозки.
- Ручной режим воздушного размораживания.



- Product core probe • Kernfühler
- Определение температуры в толще продукта
- Probe beneath the surface • Sonde unter der Haut
- Температура на определенной глубине
- Probe on the surface • Sonde an der Oberfläche
- Определение температуры в поверхностном слое
- Chamber temperature • Kammertemperatur
- Температура в рабочей камере
- Chamber ventilation speed • Luftgeschwindigkeit im Kammer
- Скорость вращения вентилятора в рабочей камере





# I.F.R. n g e

Blast chillers/freezers  
 Schockfrost/Tieffriergeräten  
 Аппаратов интенсивного охлаждения/заморозки

(E)

Technical features of the blast chiller/freezers:  
 • AISI 304 stainless steel structure. • Cell with rounded corners and condensation drain in the bottom. • CFC-free high-density polyurethane insulation 75 mm thick, except for mod. ...31... and ...51... where insulation is 55 mm thick. • Hinged cover panel with cooling fans, opening to allow complete cleaning even of the evaporator. • Removable container rack in AISI 304 stainless steel wire. • The cell is able to take GN containers and EN confectionery trays (except for mod. ...102... and ...72...). • Reversible insulated door with self-closing device. • Fan air distribution system cuts out when door is opened (except DR.. models). • Control panel: IM... and IR... models: electronic circuit board with I.F.R. blast chilling and LCD display of 2 lines on 16 columns. DM... and DR... models: electronic controls with segment display, quick access keys. • Tops made from AISI 304 stainless steel for mod. ...31... and ...51... • Stainless steel feet, adjustable in height. • CE Mark.

The **IM51H** and **IM61** models are suitable to take combination ovens. Mod. ...**R** range blast chiller-freezers are designed for use with remote cooling units; mod. ...**W** range blast chiller-freezers have built-in water-cooled cooling units. The combined models integrate the functions of a refrigerator (**IMFEN**) or freezer (**IMFEB**) and a blast chiller/freezer in a single structure.

(D)

Technische Eigenschaften der Schockfrost/Tieffriergeräte:  
 • Struktur aus CNS nach DIN 1.4301. • Kühlraum mit runden Ecken und Kondenswasserablassöffnung im Boden. • 75 mm starke Isolierung aus FCKWfreiem hochdichtem Polyurethan-Schaum;ausgenommen die Modelle ...31... und ...51... mit Dicke 55 mm. • Aufklappbares Abdeckpaneel mit den Ventilatoren, das für die vollständige Reinigung auch des Verdampfers geöffnet werden kann. • Herausnehmbares Drahtgestell aus CNS nach DIN 1.4301. • Kühlraum geeignet für die Aufnahme von GN und EN (mit Ausnahme von Mod. ...102... und ...72...) Behältern und Backblechen. • Gedämmte Tür mit umkehrbarer Öffnungsrichtung und Selbstschließmechanismus. • Automatische Abschaltung der Lüftung beim Öffnen der Tür (nicht bei den Modellen DR...). • Schaltblende: Leiterplatte mit Schockfrost I.F.R. und LCD Display mit 2 Zeilen mal 16 Spalten bei den Modellen IM... und IR...; elektronische Schaltblende mit Segmentdisplay und Schnellzugriffstasten bei den Modellen DM... und DR... • Abstellfläche aus CNS nach DIN 1.4301 bei den Modellen ...31... und ...51... • Höhenverstellbare Füße aus CNS nach DIN 1.4301. • CE Zertifikation.

Die Mod. **IM51H** und **IM61** sind zum Aufstellen von Heißluftdämpfern geeignet. Die Schockfrost-Tieffriergeräte der Reihe ...**R** sind für den Betrieb mit Fernkühlaggregaten vorgerüstet; die Schockfrost-Tieffriergeräte der Reihe ...**W** sind mit integrierten Kühlaggregaten mit wassergekühltem Verflüssiger ausgerüstet. Die kombinierte Modellen integrieren in ein einziges Gerät die Funktionen eines Kühlschranks mit normalem (**IMFEN**) oder Niedertemperaturbereich (**IMFEB**) und die eines Schockfrost-Tieffriergeräts.

(RU)

Технические характеристики аппаратов интенсивного охлаждения/заморозки  
 • Каркас из нержавеющей стали AISI 304. • Рабочая камера с закругленными углами и отверстием на дне для слива конденсата. • Высокоплотный изолирующий полиуретановый материал 75 мм толщины без фреона CFC, за исключением мод. ...31... и ...51... в которых толщина изолирующего материала равна 55 мм. • Открывающаяся защитная панель на петлях охлаждающих вентиляторов, для полной очистки испарителя. • Съемный каркас, изготовлен из проволоки из нержавеющей стали AISI 304. • Камера для противней GN и кондитерских противней EN (за исключением мод. ...102... и ...72...). • Откидная изолированная дверь с устройством автоматического закрытия. • Остановка вентиляции при открытии двери (за исключением моделей DR...). • Панель управления: модели IM... и IR...: электронный контроллер с системой интенсивного охлаждения I.F.R. и 16-ти строчным двухколонным жидкокристаллическим дисплеем. Модели DM... и DR...: электронное управляющее устройство с сегментным дисплеем, ускоряющие клавиши доступа. • Столешницы из нержавеющей стали AISI 304 в мод. ...31... и ...51... • Ножи из нержавеющей стали регулируемые по высоте. • Маркировка ЕС.

Модели IM51H и IM61 разработаны для комбинированной сборки с пароконвектоматом. Мод. ...серии R, интенсивного охлаждения-шоковой заморозки разработаны для применения с удаленными узлами охлаждения; мод. ...серии W, интенсивного охлаждения-шоковой заморозки снабжены узлами охлаждения с водяным охлаждением. Комбинируемые модели могут быть оборудованы агрегатами охлаждения (IMFEN) или заморозки (IMFEB), а также аппаратами интенсивного охлаждения/заморозки в монолитной структуре.



“Kitchen Innovation Award 2007”







ROLL-IN Blast chiller/freezers  
 Schockfrost/Tieffriergeräten ROLL-IN  
 Аппараты интенсивного охлаждения/заморозки ROLL-IN

# I.F.R.



IMR201R



IMR202R

(E)

Technical features of **ROLL-IN** blast chiller/ blast chiller-freezers:

- Body made from prefabricated AISI 304 stainless steel panels with insulation 80 mm thick.
- Bottom - designed to take trolleys – in AISI 304 stainless steel with 30 mm of insulation.
- Self-closing door with handle on outside and lock; safety release button on inside.
- Trolley working capacity 825 x 670 x 1850 mm for model **IMR201R**; 825 x 1005 x 1850 mm for model **IMR202R** (one door version) and **IMP202R** (pass-through version, double door).
- Automatic defrosting, electric type;
- Evaporator complete with condensation container.
- Fitted as standard with printer for recording cell and core probe temperature, with independent operation.
- Control panel with I.F.R. electronic circuit board.

(D)

Technische Eigenschaften der Schockfrost-Tieffriergeräte **ROLL-IN**:

- Struktur aus vorgefertigten Blechen aus CNS nach DIN 1.4301 mit 80 mm starker Isolierung.
- Boden zum Einschleiben von Wagen geeignet, aus CNS nach DIN 1.4301 mit 30 mm starker Isolierung.
- Tür mit Selbstschließmechanismus; mit äußerem Griff und Schloss; interne Sicherheitsvorrichtung zum Türöffnen.
- Nutzraum für die Wagen: 825 x 670 x 1850 mm beim Modell **IMR201R**; 825 x 1005 x 1850 mm beim Modell **IMR202R** (Version eine Tür) und **IMP202R** (durchgehende Version, doppelte Tür).
- Automatische Elektroabtauung.
- Verdampfer mit Kondenswasserauffangwanne.
- Serienmäßige Ausstattung mit Drucker für die Aufzeichnung der Temperatur im Kühlraum und des Kerntemperaturmessgeräts (separat aktivierbar).
- Schaltblende mit Leiterplatte I.F.R.

(RU)

Технические характеристики аппаратов интенсивного охлаждения/ интенсивного охлаждения-заморозки ROLL-IN:

- Каркас изготовлен из сборных панелей из нержавеющей стали AISI 304 с изолирующим материалом 80 мм толщины.
- Днище из нержавеющей стали AISI 304 с толщиной изоляции равной 30 мм, пригоден для установки тележек.
- Самозакрывающаяся дверь с наружной ручкой и замком; внутри оборудована предохранительной кнопкой.
- Рабочая вместимость тележек 825 x 670 x 1850 мм в модели IMR201R; 825 x 1005 x 1850 – в модели IMR202R (в однодверном варианте) и IMP202R (сквозной, двухдверный вариант).
- Автоматическое размораживание электрического типа;
- Испаритель оборудован лотком для сбора конденсата.
- Установленный серийный принтер для определения температур в рабочей камере и в толще продукта, в автономном режиме.
- Панель управления с контроллером I.F.R.

	90° +90°C → +3°C	240° +90°C → -18°C	°C	W	H <sub>2</sub> O lt./h	Max 25 m			
mod.	mm	nr. / cm GN 1/1 60x40	Kg	Kg	°C	W	H <sub>2</sub> O lt./h	Max 25 m	
DR51 DR51M DR51A	745x700x840 (870,955)	nr. 5 GN 1/1 60x40	12	-	+32*	680	230V/1N 50Hz		
IR51 IR51M IR51A IR51C	745x700x840 (870,955,1000)	nr. 5 GN 1/1 60x40	18	-	+32*	850	230V/1N 50Hz		
IR101S IR101L	800x830x1750	nr. 10 GN 1/1 60x40	36	-	+32*	2200	400V/3N 50Hz		
IR72S	1040x1000x1880	nr. 10 GN 2/1	51	-	+32*	3500			
DM31 DM31M DM31A DM31C	745x700x840 (870,955,1000)	nr. 5 GN 1/1 60x40	10,8	3,6	+32*	680	230V/1N 50Hz		
DM51MECO	745x700x840		14,4	7,2	+32*	870			
DM51 DM51M DM51A DM51C	745x700x840 (870,955,1000)	nr. 5 GN 1/1 60x40	20	12	+32*	1350			
DM101L	800x830x1750	nr. 10 GN 1/1 60x40	42	25	+32*	3200	400V/3N 50Hz		
IM51 IM51M IM51A IM51C	745x700x840 (870,955,1000)	nr. 5 GN 1/1 60x40	20	12	+32*	1350	230V/1N 50Hz		
IM51H	1000x860x615	nr. 5 GN 1/1 60x40	16	10	+32*	1350	230V/1N 50Hz		
IM61	980x880x1020	nr. 6 GN 1/1 60x40	30	18	+32*	2200	400V/3N 50Hz		
IM101S IM101L	800x830x1750	nr. 10 GN 1/1 60x40	42	25	+32*	3200	400V/3N 50Hz		
IM101SC	800x830x1850	nr. 10 GN 1/1 60x40	42	25	+32*	3200	400V/3N 50Hz		
IM72S	1040x1000x1880	nr. 10 GN 2/1	52	25	+32*	3600	400V/3N 50Hz		
IM102S	1040x1000x1880	nr. 10 GN 2/1	100	50	+32*	5500	400V/3N 50Hz		
IM51R IM51MR IM51AR IM51CR	745x700x840 (870,955,1000)	nr. 5 GN 1/1 60x40	20	12	+43**	200	230V/1N 50Hz		
IM101LR IM101SR	800x830x1750	nr. 10 GN 1/1 60x40	42	25	+43**	280	400V/3N 50Hz		
IM72SR	1040x1000x1880	nr. 10 GN 2/1	52	25	+43**	280			
IM102SR	1040x1000x1880	nr. 10 GN 2/1	100	50	+43**	600			
IMR201R (*)	1050x1250x2260		120	72	+43**	850			
IMR202R (*)	1400x1250x2260		210	144	+43**	1200			
IMP202R (*)	1400x1350x2260		210	144	+43**	1200			
IM51W IM51WM IM51WA IM51WC	745x700x840 (870,955,1000)		20	12	+43**	1000	230V/1N 50Hz	28	
IM101LW IM101SW	800x830x1750	nr. 10 GN 1/1 60x40	42	25	+43**	3200	400V/3N 50Hz	72	
IM72SW	1040x1000x1880	nr. 10 GN 2/1	52	25	+43**	3200		75	
IM102SW	1040x1000x1880	nr. 10 GN 2/1	100	50	+43**	5300		90	
IMFEN	750x935x2040	nr. 5 GN 1/1 53x55	20	12	+32*	1300	230V/1N 50Hz		
IMFEB	750x935x2040				+32*	1550			

- Refrigerant fluid R404A  
 - Kältemittel R404A  
 - Хладагент R404A

- Product performances refer to CNEVA-LERPAC N. 2 Specifications tested into a s/s container - GN 1/1 40 mm h  
 - Produktionsdaten gemäß: Leitfaden CNEVA-LERPAC N. 2, Proben ausgeführt mit Edelstahlbehälter G.N. 1/1 h 40 mm  
 - Данные производительности в кг/цикл, согласно: Направляющие CNEVA-LERPAC 2 шт. на нержавеющей противне 1/1 G.N. h=40 мм

(\*) Complete with temperatur recorder  
 (\*) Ausgestattet mit Temperaturaufzeichnungsgerät  
 (\*) Комплектуется записывающим устройством температуры

\* Climate Class 4, room +30°C and 55% R.H.  
 \* Klimaklasse 4, Raum +30°C und 55% R.F.

\*\* Climate Class 5, room +40°C and 40% R.H.  
 \*\* Klimaklasse 5, Raum +40°C und 40% R.F.

\* Климатический класс 4, температура окружающей среды +30°C, 55% отн.влажность  
 \*\* Климатический класс 5, температура окружающей среды +40°C, 40% отн.влажность





Quality System Certified  
UNI EN ISO 9001  
Certification n° CSQ 9190.AN02

# SAGI

Zona Industriale Campolungo, 79/81  
63100 Ascoli Piceno - Italy  
Tel. +39-0736-22601 R.A. - Fax +39-0736-226065  
E-Mail Vendite Italia: italia@sagispa.it  
E-Mail Export: sales@sagispa.it  
www.sagispa.it

7Y90964 - 6



The manufacturer reserves the right to make technical changes to the product and design without notice  
Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Produkt und das Design ohne Vorankündigung technisch zu ändern  
Изготовитель оставляет за собой право без предварительного предупреждения вносить в изделие технические изменения

