IRINOX
The Freshness Company®

Item No.:
Qty.:
Project:

EASYFRESH® NEXT LL

Der mit Propan betriebene Schnellkühler/Schockfroster EasyFresh® Next kann abhängig von den Anforderungen jedes Gewerbetreibenden individuell ausgelegt werden und umfasst bis zu 8 Funktionen und 14 Zyklen, die von Irinox für Sie gewählt wurden, um die Lebensmittel länger frisch zu halten. Durch die benutzerfreundliche Bedienung gestattet er die Änderung der Parameter jedes Zyklus - Temperaturen, Zeiten und Belüftung - in wenigen und einfachen Schritten.

Leistung

Schnellkühlung (+90 °C/+3 °C) innerhalb von 90 Min	70 kg
Schockfrosten (+90 °C/-18 °C) innerhalb von 240 Min	70 kg

Tests gemäß dem Verfahren von Irinox mit Rindfleisch mit einer Dicke von 5 cm ausgeführt.

Kapazität

Anzahl Bleche: 27 x GN2/1 | mit doppeltem MultiRack 54 x GN1/1 (H = 20 mm) | mit MultiRack für Konditorei 27 x 600x400 (H = 20 mm)
Anzahl Bleche: 18 x GN2/1 | mit doppeltem MultiRack 36 x GN1/1 (H = 40 mm) | mit MultiRack für Konditorei 18 x 600x400 (H = 40 mm)
Anzahl Bleche: 13 x GN2/1 | mit doppeltem MultiRack 26 x GN1/1 (H = 65 mm) | mit MultiRack für Konditorei 13 x 600x400 (H = 60 mm)

Standard-Konstruktionsmerkmale

- Türöffnung links mit Scharnieren an der rechten Seite.
- Patentierte versenkte Scharniere.
- Tür auf der gesamten Höhe mit seitlichen Kanten mit doppelter Abschrägung.
- Türöffnung bis 150°.
- Schließen der Tür magnetisch und verlangsamt.
- Mit für hohe und niedrige Temperatur konzipierter Dichtung mit 5 Kammern ausgestattet.
- Kerntemperaturfühler mit 1 Messspitze mit Schnellverbinder mit Schraube, Wasserdichtigkeit IP67.
- Flache magnetische Oberfläche (400x150 mm) zur Befestigung des Kerntemperaturfühlers.
- Einfache Entnahme und Reinigung des Kondensatorfilters dank des Gitters mit Schwenköffnung.
- Ergonomischer und robuster Stahlgriff.
- Material innen und außen Edelstahl AISI 304.
- Eingebaute Luftverflüssigung.
- Kühlmittel R290.
- MultiRack®, der patentierte, verstellbare Blechhalter, der die Luftzirkulation im Inneren des Schnellkühlers/Schockfrosters verbessert.
- Inklusive 15 Paar Führungsschienen (GN 2/1).
- WI-FI-Modul für die Verbindung mit FreshCloud® enthalten.
- USB-Anschluss zum Downloaden des HACCP-Berichts.

IRINOX
The Freshness Company®

Item No.:
Qty.:
Project:

Funktionsweise

Wahlweise sind 2 Konfigurationen verfügbar:
Essential. Hierbei handelt es sich um die Basiskonfiguration, die die bekannteren Funktionen des Schnellkühlers/Schockfrosters umfasst: Schnellkühlung, Schockfrosten, kalte Lagerung, Non-Stop-Kühlung und -Tiefkühlung und Abtauen. Unabhängig von der Temperatur beim Hineingeben des Produkts werden stets hervorragende Ergebnisse in Hinblick auf Qualität und gleichbleibende Temperatur im Innenraum garantiert.
Advanced. Die Konfiguration der Multifunktion, die rund 8 Funktionen umfasst. Außer den in der Konfiguration Essential vorgesehenen Kühlfunktionen finden Sie: Auftauen, Marinieren, Auffrischen von Eis.

- Die Kühlzyklen von EasyFresh® Next senken die Kerntemperatur der Lebensmittel bis auf +3 °C, gleich bei welcher Temperatur sie hineingegeben werden, auch direkt aus dem Ofen, und überwinden den Moment der größten Bakterienvermehrung schnell, der Ursache ihrer natürlichen Alterung ist.
- Die Schockfrostzyklen von EasyFresh® Next verwandeln das in den Lebensmitteln enthaltene Wasser in Mikrokristalle, die ihre Struktur und die Qualität länger erhalten.
- Der Bediener kann bei Zyklusstart wählen, ob er den Kerntemperaturfühler verwenden (Automatikmodus) oder nach Zeit arbeiten möchte (manueller Modus).
- Die Non-Stop-Zyklen kühlen oder schockfrosten bei der gewünschten Temperatur kontinuierlich Mengen von Lebensmitteln, die zubereitet und der Reihe nach in den Schnellkühler/Schockfroster gegeben werden. Geben Sie eine Benachrichtigung des Erreichens der gewählten Temperatur oder der Zykluszeit ein.
- Die Zyklen der kühlen Lagerung gestatten es über kurze Zeiträume, den Schnellkühler/Schockfroster in einen zusätzlichen Raum für die Lagerung bei der gewünschten Temperatur zu verwandeln.
- Der Auftauzyklus gestattet es, die Temperatur und die Uhrzeit zu wählen, zu der Sie Ihre Lebensmittel aufgetaut und gebrauchsfertig vorfinden möchten, und verlangsamt den Prozess der Bakterienvermehrung.
- Die Marinierzyklen gestatten die Einstellung der Uhrzeit und Temperatur beim Marinieren der Produkte und verbessern Geschmack, Zartheit und Saftigkeit von Fleisch und Fisch.
- Der Zyklus zum Auffrischen von Speiseeis gestattet es, das Eis schnell und verkaufsfertig auf die Auslagetemperatur in der Vitrine zu bringen.
- Der Abtauzyklus gestattet das Beseitigen von Eis und überschüssigem Kondenswasser. Er hat eine Dauer von 30 Minuten, die geändert werden kann, und muss am Ende des Arbeitstages oder nach intensiver Nutzung bei sehr häufigem Öffnen der Tür ausgeführt werden.

Leistung
EasyFresh® Next garantiert dank der mit Propan betriebenen neuen Kühlanlage mit doppeltem Kreislauf eine Leistung von 70 kg bei Kühlung und Tiefkühlung.
In der Konfiguration Essential wird die Leistung durch zwei unabhängige Kreisläufe mit Kolbenkompressor, belüftetem Verdampfer und ein Kondensatorgebläse mit nur einer Geschwindigkeit garantiert.
In der Konfiguration Advanced verfügt der Schnellkühler/Schockfroster über elektronische Verdampfergebläse „EC" mit 5 Geschwindigkeiten. Der Schnellkühler/Schockfroster garantiert die erklärte Leistung dank der Auslegung in Klimaklasse 5 bis zu einer Umgebungstemperatur von 40 °C.

Bediendisplay
Display 4,3" mit kapazitivem Touchscreen in Farbe. Kann feste Warntöne mit regulierbarer Stärke erzeugen.
Der Bediener hat die Möglichkeit, individuelle und/oder neue Zyklen zu erstellen, die in der Bibliothek gespeichert werden.

Konnektivität
FreshCloud® ist die IOT-Technologie von Irinox, mit deren Hilfe Sie EasyFresh® jederzeit über Ihr Gerät steuern und damit interagieren können. Die App enthält folgende Funktionen:
- Fernüberwachung des laufenden Zyklus: Verbindungsstatus, Innenraumtemperatur, Kerntemperatur, Betriebs- und Maschinenname, ID des laufenden Zyklus, Fortschritt von Zyklus und Phasen.
- Standortferne Änderung der Parameter (Belüftung, Innenraumtemperatur, Kerntemperaturfühlertemperatur, Dauer der Phase, Zyklusverwaltung).
- Überwachung des Maschinenstatus: Verbindungsstatus, Maschinen-ID, Betriebsname, Seriennummer, Türstatus, Füllstand Sanigen®.
- Anzeige der Nutzungsstatistiken.
- Download der HACCP-Berichte.
- Software-Aktualisierung.

Optionen

- Doppeltes MultiRack für Bleche GN 1/1 als Ersatz für das Standard-MultiRack (inklusive 30 Paar Führungsschienen).
- Doppeltes MultiRack für Bleche GN 1/1 zusätzlich zum Standard-MultiRack (inklusive 30 Paar Führungsschienen).
- MultiRack mit Auslegung für Konditoreibleche.
- Türöffnung rechts mit Scharnieren an der rechten Seite.
- Abgesenkte verstellbare Standfüße H = 80 - 115 mm.
- 4 Rollen, davon 2 mit Bremse.
- Sanigen® (patentiertes Desinfektionssystem von Irinox).
- Zusätzliches Paar Führungsschienen GN2/1 und 600x400 mm.
- Spezielle Stromspannungswerte auf Anfrage.
- Vakuumfühler mit 1 Spitze.
- Geräteversand ohne Gasfüllung.

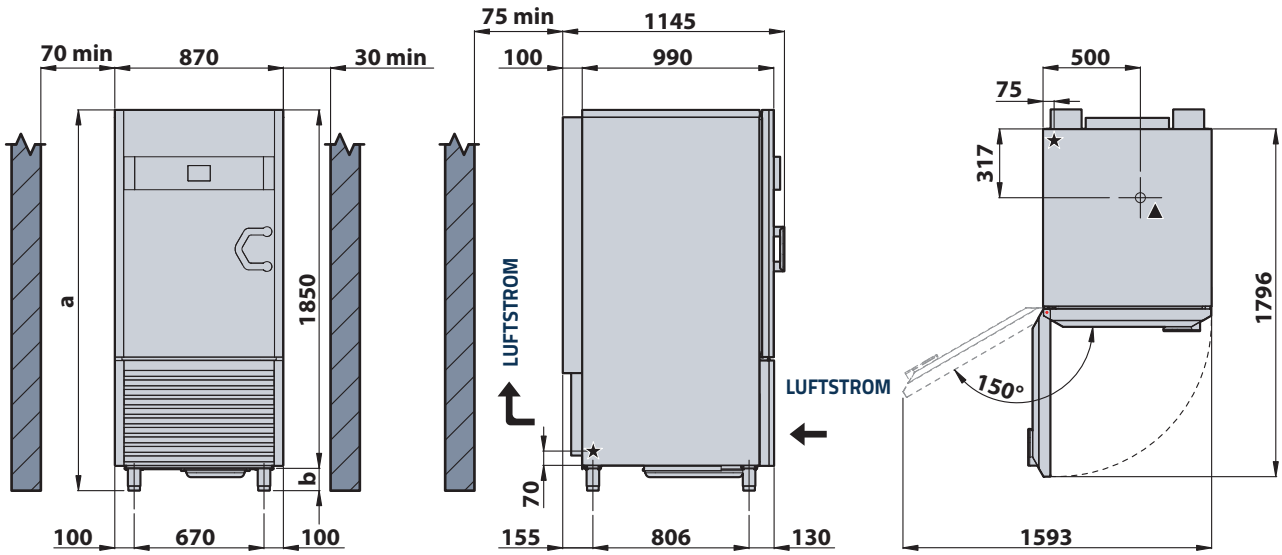
Produktgarantie

- 12 Monate ab Datum des Erhalts der Geräte; 24 Monate ab Installationsdatum nach vorherigem Ausfüllen und Versand des Installationsberichts auf FreshCloud®; für weitere Details siehe Verkaufsbedingungen auf der Website www.irinoxprofessional.com.

IRINOX
The Freshness Company®

Item No.:
Qty.:
Project:

EASYFRESH® NEXT LL



HÖHE

		a	b
Standardfüße	mm	1965 ÷ 2015	115 ÷ 165
Option abgesenkte Standfüße	mm	1930 ÷ 1965	80 ÷ 115
Rollen-Optionen	mm	2005	155

Maße in mm

★ **Stromanschlusskabel**

▲ **Ablassen des Wassers (Wellschlauch Ø 32 mm)**

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung	-	400V-3N+PE 50Hz		400V-3N+PE 60Hz		230-3+PE 60Hz			
LEISTUNG		ESSENTIAL	ADVANCED	ESSENTIAL	ADVANCED	ESSENTIAL	ADVANCED		
Nennleistung bei Kühlung	W	5382	5262	5959	5839	6300	6480		
Nennstrom bei Kühlung	A	10,0	11,6	10,9	12,4	21	23,8		
Nennleistung bei Erwärmung	W	-	1650	-	1650	-	1650		
Nennstrom bei Erwärmung	A	-	7,7	-	7,5	-	7,5		
Netzkabelquerschnitt	mm^2	5G2.5		5G2.5		4G4			
Kühlleistung (-10 °C/+40 °C)	W	6340		7608		7608			
Vom Kondensator abgegebene Leistung (-10 °C/+40 °C)	W	9700		11640		11640			
Mind. Luftzirkulation	m^3/h	3695		4300		4300			
Kältemittel	-	R290 - 150 g x 2		R290 - 150 g x 2		R290 - 150 g x 2			
Klimaklasse (gemäß EN23953-2)	-	5		5		5			
Min/max Umgebungstemperatur der Installation	°C	15 / 40°C		15 / 40°C		15 / 40°C			
Max Höhe der Installation	m	2000		2000		2000			
Innenabmessungen des Innenraums (B x T x H)	mm	730 x 550 x H1170		730 x 550 x H1170		730 x 550 x H1170			
Gewicht des Gerätes	kg	265		265		265			

IRINOX
The Freshness Company®

Item No.:
Qty.:
Project:

LEITUNGSWASSER TECHNISCHEN DATEN

	LEITUNGSWASSER	TURMWASSER
MIN/ MAX Wassertemperatur	+10 / +22 °C	+23 / +35 °C
Kondensationtemperatur	25 °C	40°C

MAX. WASSERVERBRAUCH ABHÄNGIG VON DER EINLASS-/AUSLASSTEMPERATUR DES WASSERS

Temperaturdifferenz zwischen Wasserauslass und -einlass [°C]	MAX. WASSERVERBRAUCH [l/h]		MAX. WASSERVERBRAUCH [l/h]	
	50Hz	**60Hz**	**50Hz**	**60Hz**
5	2002	2403	1668	2002
10	1001	1201	834	1001
15	667	801	556	667

ENERGIEVERBRAUCH GEMÄSS EN 17032

Ladung	kg	50
Energieverbrauch im positiven Abbaurhythmus (STRONG +3°C)	kWh/kg	0,088
Dauer des positiven Absenkzyklus von +65 °C bis +10 °C	min	88
Energieverbrauch im negativen Absaugzyklus (STRONG -18 °C)	kWh/kg	0,246
Dauer des negativen Absenkzyklus von +65 °C bis -18 °C	min	270

INSTALLATION
Der Schnellkühler/Schockfroster muss wie in der Installationsanleitung beschrieben installiert werden.
Alle Angaben der Anleitung müssen sorgfältig befolgt werden, um die korrekte Funktionsweise zu gewährleisten und die Rechte des Anwenders auf eventuelle Garantieleistungen zu schützen.

Aufgrund der kontinuierlichen Weiterentwicklung der Produkte sind Änderungen bzgl. der technischen Angaben möglich. Der Hersteller ist nicht verpflichtet, diese vorher mitzuteilen.

Irinox SpA
Headquarter: Via Caduti nei Lager 1 - 31015- Conegliano (TV) Italy
Productive Site: Via Mattei, 20 - 31029 - Vittorio Veneto (TV) Italy
Tel. +39 0438 2020 | irinox@irinox.com | www.irinoxprofessional.com

CB-Bericht nur für ESSENTIAL- und AIR CONDENSATION-Version