

Item No.:

Qty.:

Project:

MULTIFRESH® NEXT XL



El abatidor de temperatura de carro con unidad de refrigeración integrada de propano, completamente personalizable según las necesidades de cada profesional que elige las funciones, el tipo de rendimiento y las características más útiles para su uso.

El abatidor de temperatura multifunción MultiFresh® Next contiene hasta 12 funciones y 150 ciclos elegidos para usted por Irinox para conservar la frescura de sus productos durante más tiempo.

Rendimiento *

	Turbo / Turbo Silent
Enfriamiento rápido (de +90°C a +3°C) - dentro de 90 minutos	100 kg
Ultracongelación rápida (de +90°C a -18°C) - dentro de 240 minutos	100 kg

* Ensayos realizados según procedimiento Irinox con carne de vacuno de 5 cm de espesor

Capacidad

Número de carros: 1 x GN1/1 o 600x400

Compatibilidad con carros GN 1/1 de los principales fabricantes de hornos.

Detalles de construcción estándar

- Sistema de refrigeración con 4 circuitos independientes de gas natural, capaz de modular la potencia en función de las fases del ciclo.
- Gas refrigerante R290.
- Evaporadores combinados multicircuito, diseñados por Irinox, tratados con cataforesis para protegerlos de la corrosión alimentaria.
- Ventiladores evaporadores electrónicos de 5 velocidades, con un rango de trabajo de +85°C a -40°C.
- Ventilador condensador electrónico de velocidad variable para un rendimiento máximo y un ruido mínimo.
- Compresores "Scroll" de alto rendimiento y bajo consumo energético.
- Sondas de control para supervisar el correcto funcionamiento de los cuatro circuitos.
- Apertura de puerta a la derecha con bisagras a la derecha.
- Nuevo sistema de cierre asistido de la puerta.
- Junta de la puerta de 5 cámaras para temperaturas de trabajo altas y bajas.
- Junta basculante para un sellado hermético entre la puerta y el fondo de la cámara.
- Manija ergonómica y robusta de acero.
- Sonda al corazón de 3 puntos de detección con conector rápido de tornillo, anticorrosión, estanqueidad IP67.
- Superficie plana magnética (400x150 mm) para fijar la sonda al corazón.
- Parrilla superior que garantiza un amplio paso de aire a los condensadores.
- Fácil extracción y limpieza del filtro del condensador.
- Máxima limpieza e higiene gracias a las superficies con esquinas redondeadas en el interior de la celda.
- Material interior y exterior de acero inoxidable AISI 304.
- Condensación de aire incorporada.
- Equipado con rampa de acero inoxidable.
- Fondo de celda radial para máxima limpieza e higiene, con espesor interno de acero 15/10 reforzado con contrachapado marino de 18 mm, espesor de aislamiento variable de 90 a 60 mm.
- Techo de la cámara con 80 mm de espesor de aislamiento.
- Lados de la celda con 100 mm de espesor de aislamiento.
- Respaldo de celda con espesor de aislamiento variable de 135 a 80 mm.
- Puerta con un grosor de aislamiento de 85 mm.
- Descarga de condensación en la parte posterior de la celda.
- Módulo Wi-Fi incluido para conexión a FreshCloud®.

Funcionamiento

2 configuraciones disponibles para elegir:

Essential Es la configuración que incluye las funciones más conocidas del abatidor: enfriamiento, ultracongelación rápida, conservación fría, y enfriamiento/ultracongelación non-stop; independientemente de la temperatura a la que se introduzca el producto, siempre garantiza excelentes resultados en cuanto a calidad y uniformidad de la temperatura en la celda.

Excellence Es la configuración que incluye hasta 12 funciones. Además de las funciones frías presentes en la configuración Essential, encontrará: conservación caliente, descongelación, listo para vender, cocción a baja temperatura, fundición de chocolate, levadura, pasteurización y secado.

- Los ciclos de enfriamiento de MultiFresh® Next bajan la temperatura en el corazón de los alimentos hasta +3°C, introducidos a cualquier temperatura, incluso recién salidos del horno, y atraviesan rápidamente la franja de máximo crecimiento bacteriano, causa de su envejecimiento natural.
- Los ciclos de congelación de MultiFresh® Next transforman el agua contenida en los alimentos en microcristales que preservan su estructura y calidad durante más tiempo.
- Reconocimiento automático del modo de trabajo manual (temporizado) o modo automático (con sonda).

2 niveles de Rendimiento disponibles para elegir

Turbo: este rendimiento garantiza la capacidad de enfriamiento y ultracongelación indicada, gracias a 4 circuitos. Se garantiza un excelente rendimiento hasta 40°C ambiente, clase climática 5, siguiendo las instrucciones para su correcta instalación.

Turbo Silent: este rendimiento garantiza la capacidad de enfriamiento y ultracongelación Turbo, con un nivel muy bajo de emisiones sonoras, gracias al uso de material fonoabsorbente en el compartimento de la unidad de refrigeración.

Se garantiza un excelente rendimiento hasta 40°C ambiente, clase climática 5, siguiendo las instrucciones para su correcta instalación.

Interfaz

Display 10' con pantalla capacitiva, barra led a colores para seguir el progreso del ciclo en curso incluso a distancia.

Equipado con:

- Señal acústica con intensidad regulable y tono fijo.
- Dashboard personalizable con los ciclos más usados por el cliente.
- Posibilidad de personalizar y/o crear nuevos ciclos.
- Biblioteca con todos los ciclos realizados por el cliente y por Irinox.

Conectividad

FreshCloud® es la tecnología IOT de Irinox que permite controlar e interactuar con MultiFresh® Next en cualquier momento a través de una aplicación.

Las funcionalidades incluidas en la aplicación son:

- Monitorización remota del ciclo actual: estado de la conexión, temperatura en la celda, temperatura en el corazón, nombre del taller y de la máquina, ID del ciclo en curso, progreso del ciclo y fases.
- Modificación remota de parámetros (ventilación, temperatura de la cámara, temperatura de la sonda al corazón, nivel de humedad, duración de la fase).
- Gestión de la biblioteca de ciclos personales.
- Monitorización del estado de la máquina: estado de la conexión, ID de la máquina, nombre del taller, número de serie, estado de la puerta, nivel Sanigen.
- Sistema de notificaciones push.
- Visualización de estadísticas de uso.
- Descarga de informes Haccp.
- Actualización del software.

Opcional

- Fondo empotrado.
- Unidad condensadora remota en el lado derecho.
- Unidad condensadora remota en el lado izquierdo.
- Condensación por agua.
- Sanigen® (sistema de sanificación patentado Irinox).
- Apertura de puerta a la izquierda con bisagras a la izquierda.
- Parachoques exterior para proteger la puerta y el display.
- Tope de puerta 120°.
- Tope de puerta magnético 100°.
- Sonda al vacío.
- Desmontado.
- Tensiones especiales a petición.
- Tarjeta Ethernet.
- Unidad proporcionada sin carga de gas.
- Versión especial con altura de la puerta h. 1960 mm par carros de tipo "Rotor".

Garantía del producto

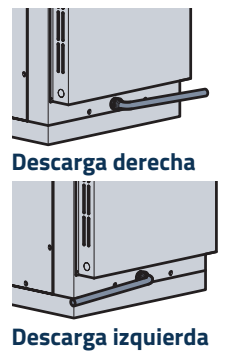
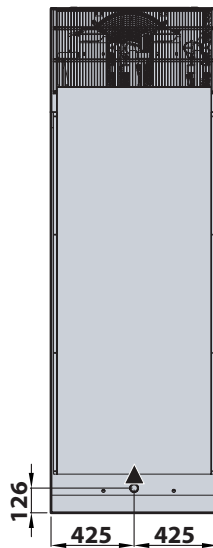
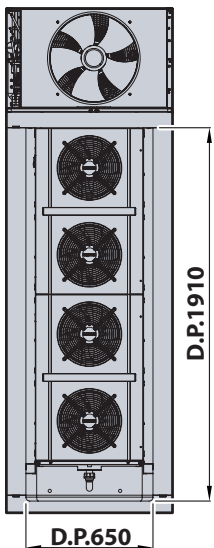
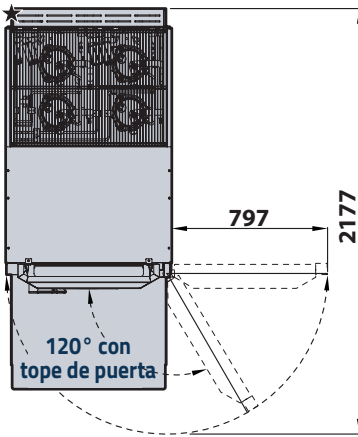
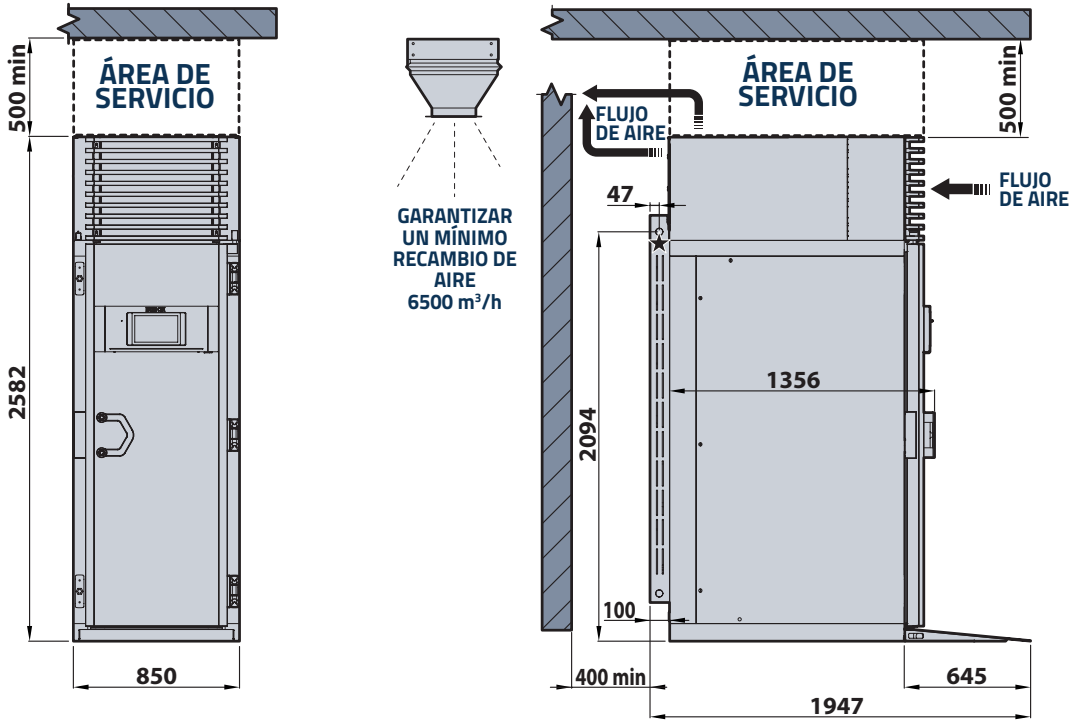
- 2 años a partir de la fecha de instalación, después de enviar el informe de instalación, sobre las piezas (ver condiciones de garantía).

Item No.:

Qty.:

Project:

MULTIFRESH® NEXT XL | VERSIÓN ESTÁNDAR CON RAMPA



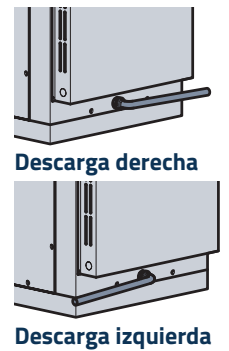
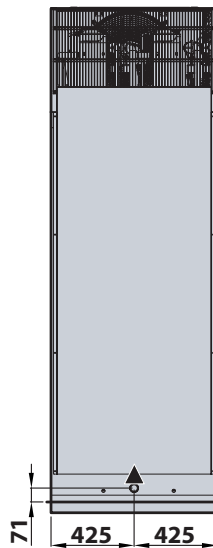
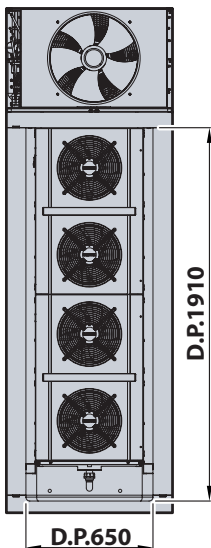
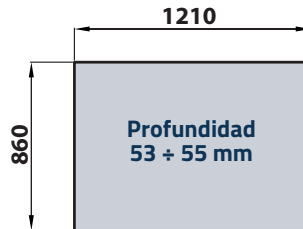
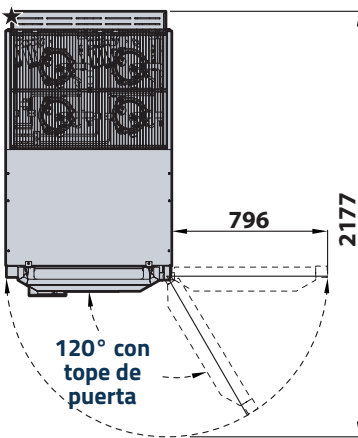
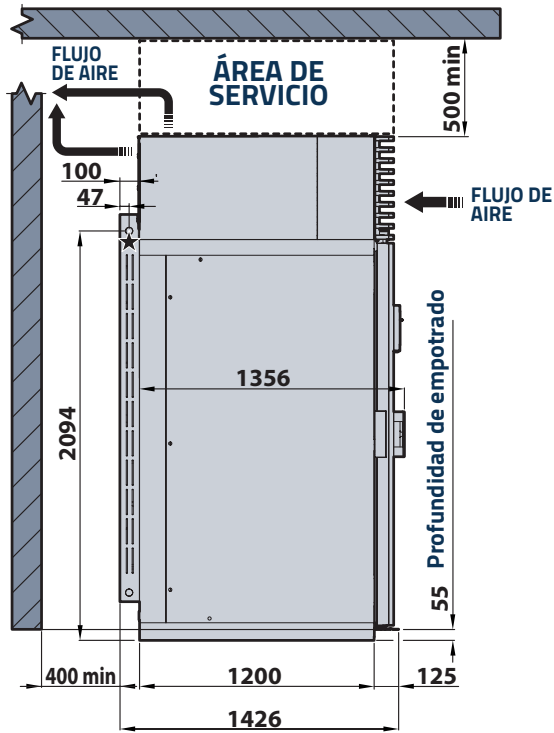
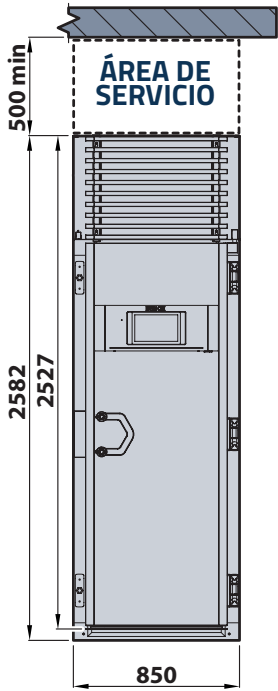
Medidas en milímetros
 ★ Cable de alimentación general
 ▲ Descarga de agua Ø 32 mm

Item No.:

Qty.:

Project:

MULTIFRESH® NEXT XL | VERSIÓN EMPOTRADO



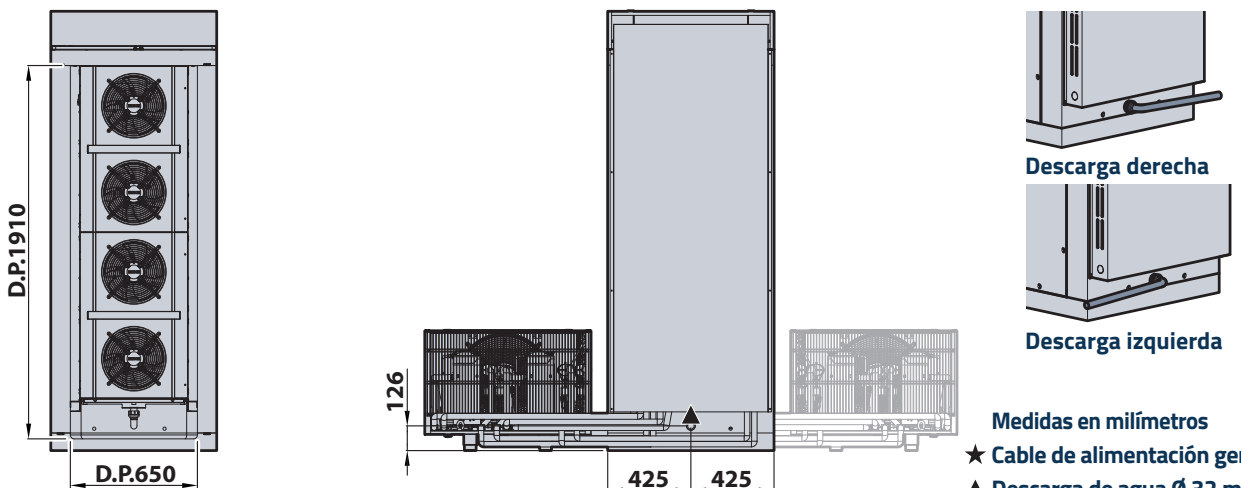
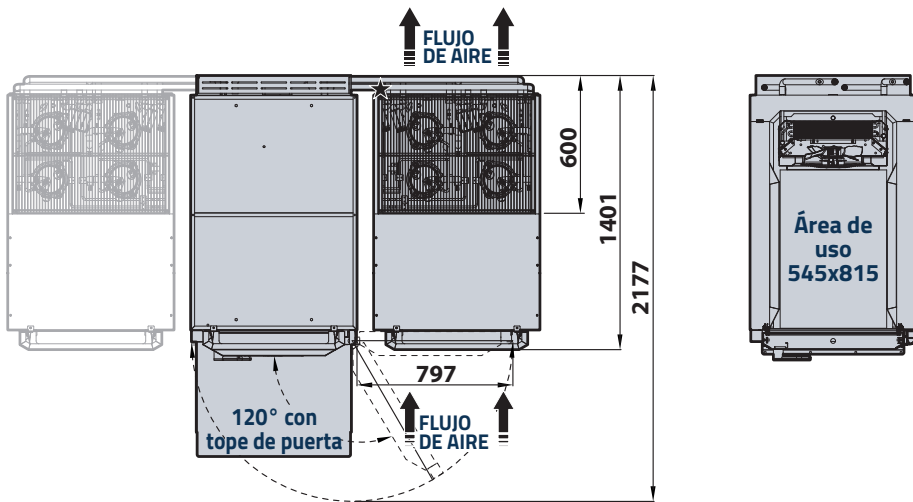
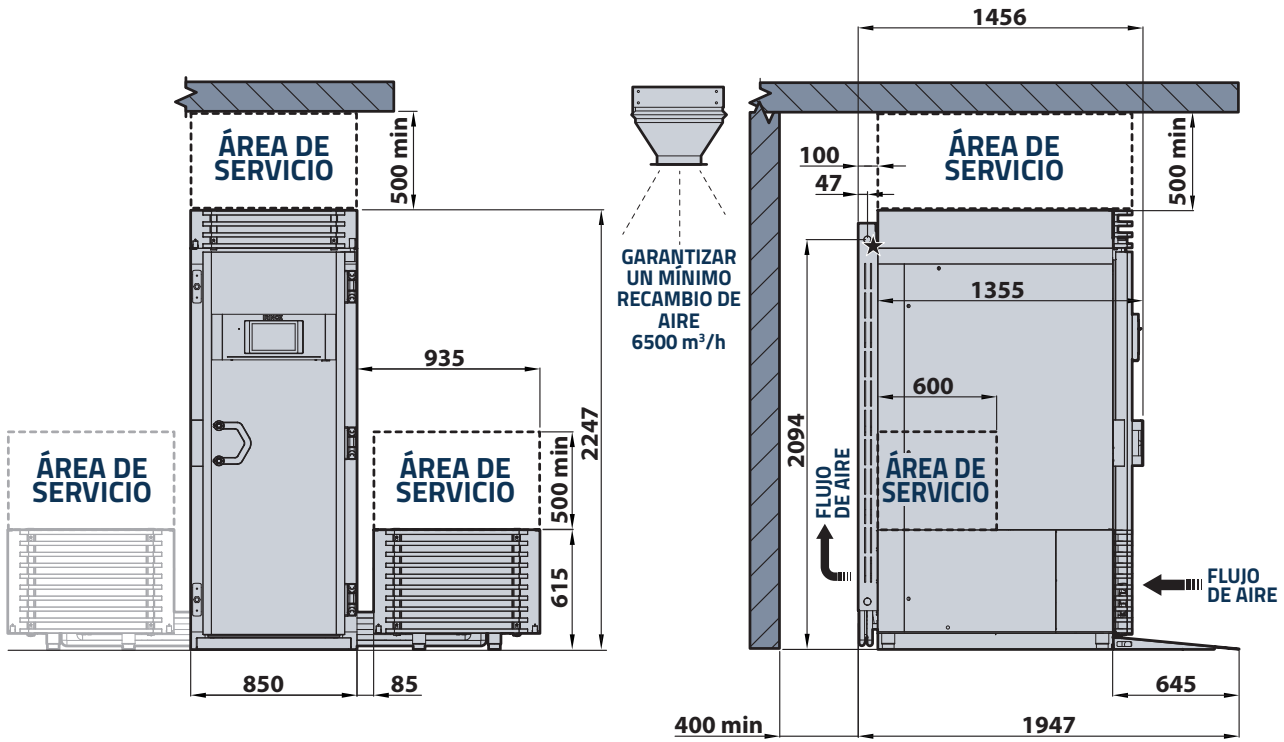
Medidas en milímetros
★ Cable de alimentación general
▲ Descarga de agua Ø 32 mm

Item No.:

Qty.:

Project:

MULTIFRESH® NEXT XL | VERSIÓN CON RAMPA Y UNIDAD DE CONDENSACIÓN EN EL LADO



Medidas en milímetros

★ Cable de alimentación general

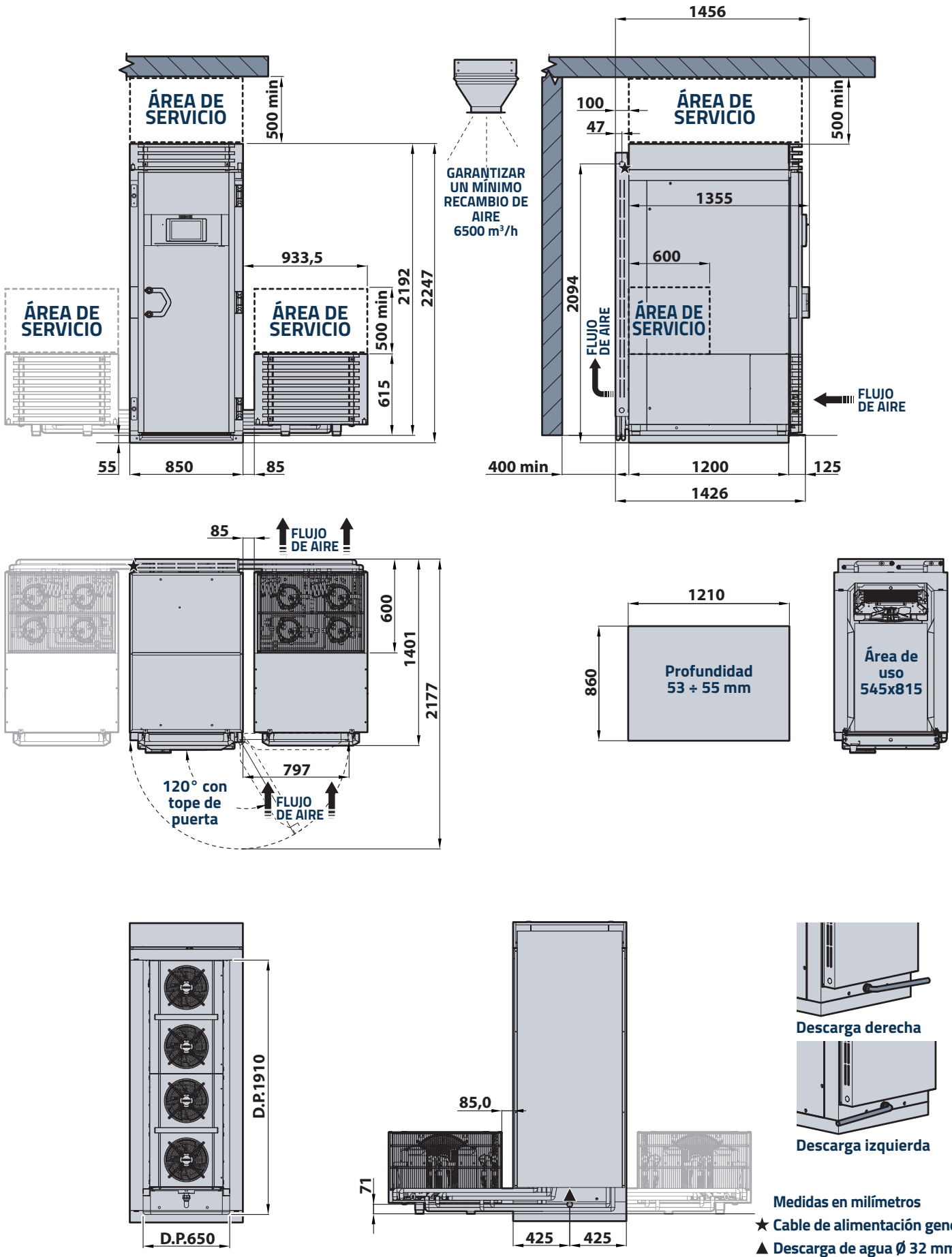
▲ Descarga de agua Ø 32 mm

Item No.:

Qty.:

Project:

MULTIFRESH® NEXT XL | VERSIÓN EMPOTRADO Y UNIDAD DE CONDENSACIÓN EN EL LADO



Item No.:

Qty.:

Project:

DATOS TÉCNICOS

TIPO DE CONDENSACIÓN		CONDENSACIÓN POR AIRE	CONDENSACIÓN POR AGUA
Potencia nominal en cocción a baja temperatura	kW	3,6	
Mínimo recambio de aire	m³/h	6500	-
Conexiones entrada/salida del agua	NPTf	-	1"
Máximo consumo de agua (temp. entrada +30° C / temp. salida +35°)	l/h	-	3500
Temperatura MÍN/MÁX del agua de entrada (agua refrigerada)	°C	-	+10 / +22 °C
Temperatura MÍN/MÁX del agua de entrada (agua de torre)	°C	-	+23 / +35 °C
Cantidad de refrigerante nominal R290	kg	4 x 0,15	4 x 0,12
Dimensiones interiores útiles (An x Pr x Al)	mm	545 x 815 x H1910	
Peso del equipo completo	kg	480	
Peso de la cámara a lado	kg	320	
Peso de la unidad condensadora a lado	kg	160	

TENSIONES		380-415V 3ph+N+PE 50Hz	
TIPO DE CONDENSACIÓN		CONDENSACIÓN POR AIRE	CONDENSACIÓN POR AGUA
Potencia nominal en abatimiento	kW	10,8	10,3
Consumo eléctrico nominal en abatimiento	A	22,7	22,0
Consumo eléctrico nominal en cocción a baja temperatura	A	8,0	
Cable principal de alimentación	mm²	5G6	
Potencia de refrigeración (-10°C/+40°C)	kW	12,68	12,68
Potencia máxima de condensación (-5°C/+45°C)	kW	19,40	19,40
Clase climática	-	5 (40°C)	

TENSIONES		380-415V 3ph+N+PE 60Hz	
TIPO DE CONDENSACIÓN		CONDENSACIÓN POR AIRE	CONDENSACIÓN POR AGUA
Potencia nominal en abatimiento	kW	12,3	11,8
Consumo eléctrico nominal en abatimiento	A	25,2	23,1
Consumo eléctrico nominal en cocción a baja temperatura	A	8,0	
Cable principal de alimentación	mm²	5G6	
Potencia de refrigeración (-10°C/+40°C)	kW	15,22	15,22
Potencia máxima de condensación (-5°C/+45°C)	kW	23,28	23,28
Clase climática	-	5 (40°C)	

TENSIONES		230V 3ph+PE 60Hz	
TIPO DE CONDENSACIÓN		CONDENSACIÓN POR AIRE	CONDENSACIÓN POR AGUA
Potencia nominal en abatimiento	kW	10,5	10
Consumo eléctrico nominal en abatimiento	A	36,6	34,4
Consumo eléctrico nominal en cocción a baja temperatura	A	12,7	
Cable principal de alimentación	mm²	5G10	
Potencia de refrigeración (-10°C/+40°C)	kW	15,22	15,22
Potencia máxima de condensación (-5°C/+45°C)	kW	23,28	23,28
Clase climática	-	5 (40°C)	

INSTALACIÓN

El abatidor debe instalarse de acuerdo con el manual de instalación.

El contenido del manual debe seguirse cuidadosamente para asegurar un funcionamiento correcto y para proteger los derechos del usuario bajo la garantía.

El desarrollo continuo del producto puede requerir cambios en las especificaciones sin previo aviso.

Irinox S.p.A.

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

