

MULTIFRESH® NEXT SL



La cellule de refroidissement rapide au propane, entièrement personnalisable selon les besoins de chaque professionnel qui choisit les fonctions, le type de performances, la taille de l'afficheur et les caractéristiques les plus utiles pour son utilisation.

La cellule de refroidissement rapide MultiFresh® Next propose jusqu'à 12 fonctions et 150 cycles choisis pour vous par Irinox pour conserver plus longtemps la fraîcheur des produits.

Rendement*

	Turbo	
Refroidissement rapide (+90°C/+3°C) - dans les 90 minutes	40 kg	
Surgélation rapide (+90°C/-18°C) - dans les 240 minutes	40 kg	

* Tests effectués selon la procédure Irinox avec viande bœuf de 5 cm d'épaisseur

Capacité

Nombre de plats : 8 x GN 2/1 | avec MultiRack Double 14 x GN1/1 (H= 20 mm) | avec MultiRack Pâtisserie 8 x 600x400 (H=20 mm)

Nombre de plats : 5 x GN2/1 | con MultiRack Double 8 x GN 1/1 (H= 40 mm) | avec MultiRack Pâtisserie 5 x 600x400 (H=40 mm)

Nombre de plats : 4 x GN2/1 | con MultiRack Double 6 x GN 1/1 (H= 65 mm) | avec MultiRack Pâtisserie 4 x 600x400 (H=60 mm)

Détails de construction standard

- Ouverture de la porte à gauche avec charnières à gauche.
- Charnières invisibles brevetées.
- Porte à pleine hauteur avec bords latéraux biseautés.
- Ouverture jusqu'à 150 ° de la porte.
- Fermeture magnétique et ralentie de la porte.
- Dotée d'une garniture à 5 chambres conçue pour hautes et basses températures.
- Sonde à cœur à 3 points de détection avec connecteur rapide à vis, anti-corrosion, étanchéité IP67.
- Surface plane magnétique (400x150 mm) pour la fixation de la sonde à cœur.
- Extraction facile et nettoyage du filtre du condensateur grâce à la grille avec ouverture basculante.
- Poignée ergonomique et robuste réalisée en acier.
- Matériau interne et externe acier inox AISI 304.
- Condensation à air incorporé.
- Gaz réfrigérant R290.
- MultiRack® le porte-plats réglable breveté qui améliore la circulation de l'air à l'intérieur de la cellule de refroidissement rapide.
- 5 paires de guides incluses.
- 4 pieds réglables H 80 - 115 mm.
- Module WIFI inclus pour le téléchargement du rapport HACCP.

Fonctionnement

2 configurations disponibles au choix :

Essential Il s'agit de la configuration de base qui inclut les fonctions les plus connues de la cellule de refroidissement rapide : refroidissement, surgélation rapide, conservation froide et refroidissement / surgélation non-stop ; quelle que soit la température d'introduction du produit, elle garantit toujours d'excellents résultats en termes de qualité et d'uniformité de température dans la cellule.

Excellence Cette configuration multifonction inclut 12 fonctions. Outre les fonctions froides présentes dans la configuration Essentiel, nous trouvons : conservation chaude, décongélation, « prêt à servir », cuisson à basse température, fonte de chocolat, levée, pasteurisation et séchage.

- Les cycles de refroidissement de MultiFresh® Next abaissent jusqu'à +3 °C la température au cœur des aliments, introduits à n'importe quelle température, même à peine sortis du four. Ils passent rapidement la phase de prolifération bactérienne maximale, à l'origine de leur vieillissement naturel.
- Les cycles de surgélation MultiFresh® Next transforment l'eau contenue dans les aliments en microcristaux qui préservent leur structure et leur qualité plus longtemps.
- Identification automatique du mode de travail manuel (à temps) ou du mode automatique (avec sonde).

Niveau de Performances disponible

Turbo : cette performance garantit la capacité de refroidissement et de surgélation jusqu'à 40 kg, grâce à l'utilisation des Ventilateurs de l'Évaporateur Électroniques à 5 vitesses, qui gèrent des températures de -40 °C à +85 °C, des 2 compresseurs à piston et du ventilateur de condensateur à une vitesse. Avec la classe climatique 5, il garantit d'excellentes performances à une température ambiante de plus de 40 °C.

2 types d'afficheur disponibles au choix :

Afficheur 4,3' avec écran capacitif, barre à led de couleur blanche pour suivre la progression du cycle en cours, même à distance.

Afficheur 10' avec écran capacitif, barre à led de couleurs pour suivre la progression du cycle en cours, même à distance.

Les deux afficheurs sont dotés de :

- Signal sonore à intensité réglable et ton fixe.
- Tableau de bord personnalisable avec les cycles les plus utilisés par le client
- Possibilité de personnaliser et / ou de créer de nouveaux cycles
- Liste de tous les cycles réalisés par le client et par Irinox

Connectivité

FreshCloud® est la technologie IOT d'Irinox qui vous permet de contrôler et d'interagir avec MultiFresh® Next à tout moment à travers une application.

Les fonctions comprises dans l'application sont :

- Surveillance à distance du cycle en cours : état de la connexion, température de la cellule, température au cœur, nom du laboratoire et de la machine, ID cycle en cours, progression du cycle et phases.
- Modification des paramètres à distance (ventilation, température de la cellule, température de la sonde à cœur, niveau d'humidité, durée de phase)
- Surveillance de l'état de la machine : état de la connexion, ID machine, nom du laboratoire, numéro de série, état de la porte, niveau Sanigen.
- Système de notifications push
- Affichage des statistiques d'utilisation
- Téléchargement des rapports Haccp.
- Mise à jour du Logiciel.

En option

- MultiRack double pour plats GN 1/1 à la place du MultiRack Standard.
- MultiRack double pour plats GN 1/1 en plus du MultiRack Standard.
- MultiRack avec configuration pour plats à pâtisserie.
- Sanigen® (système d'assainissement breveté Irinox).
- Condensation d'eau.
- Imprimante WIFI avec rouleau de 1 300 étiquettes thermiques.
- Ouverture de la porte à droite avec charnières à droite.
- Pieds abaissés réglables H=60-80mm.
- 4 roulettes dont 2 avec frein.
- Paire de guides supplémentaires GN 2/1 ou GN1/1 ou 600x400 mm.
- Sonde sous-vide.
- Tensions spéciales sur demande.
- Carte Ethernet.
- Support de base pour superposer 2 MF Next SL.
- Support de base pour superposer un four.
- Plan d'appui renforcé en acier inox de 1,5 mm d'épaisseur pour poser le four ou une autre cellule de refroidissement rapide.
- Unité envoyée sans charge de gaz.

Garantie du produit

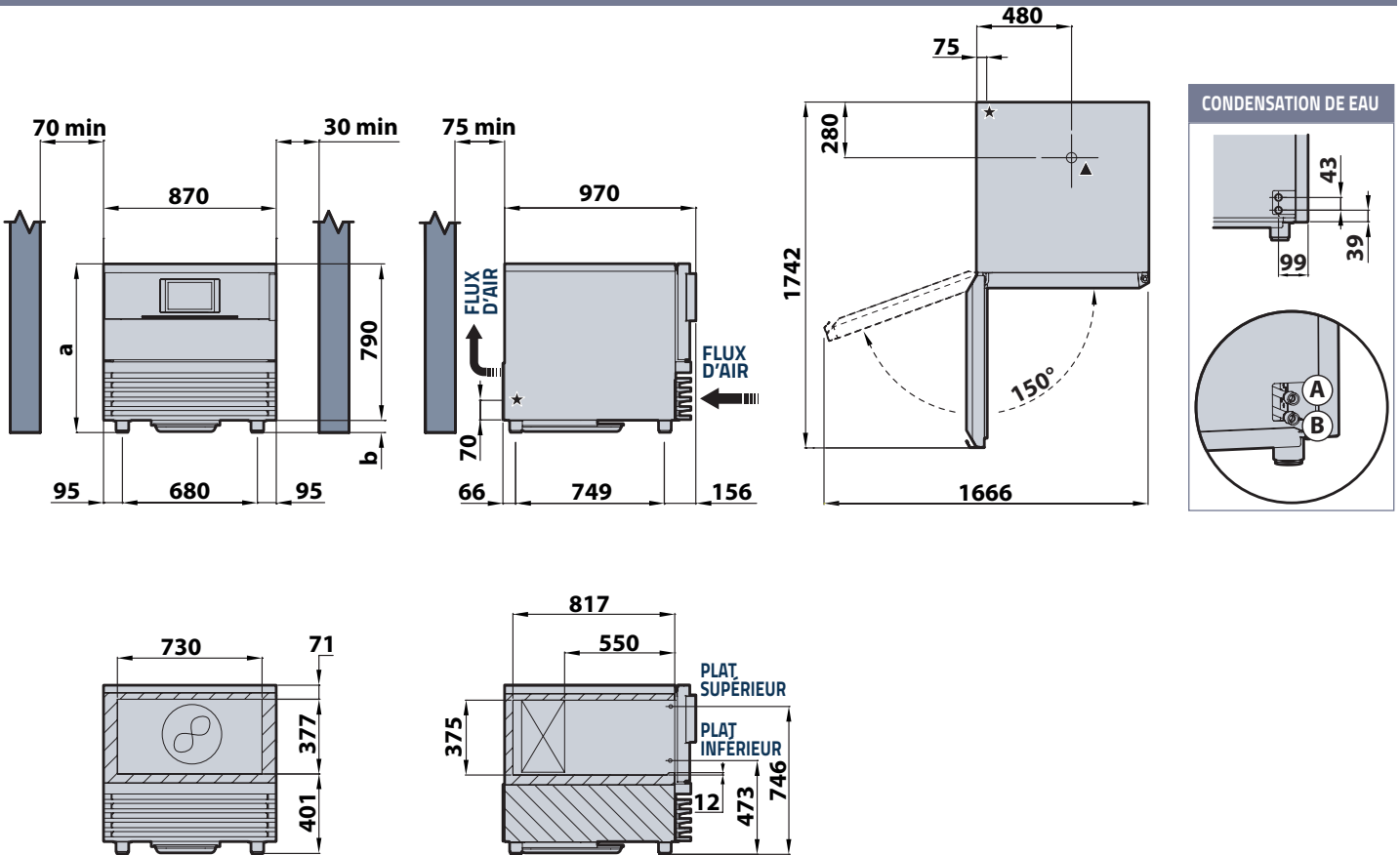
- 2 ans à partir de la date d'installation, après l'envoi du rapport d'installation, sur les pièces (voir les conditions de garantie).

Item No.:

Qty.:

Project:

MULTIFRESH® NEXT SL



HAUTEUR

		HAUTEUR (a)	PIEDS RÉGLABLES (b)
Pieds standards	mm	870 - 905	80 ÷ 115
Options pieds abaissés	mm	850 - 870	60 ÷ 80
Options roues	mm	888	155

Dimensions en millimètres

- ★ Câble d'alimentation général
- ▲ Évacuation de l'eau tuyau flexible ondulé $\varnothing 32$ mm
- Ⓐ Sortie d'eau
- Ⓑ Entrée d'eau

ENERGY CONSUMPTION ACCORDING TO EN 17032

Model	MF_NEXT_SL (230V-1N+PE 50Hz)			
Type of product	Blast chiller / Blast freezer			
Performance	TURBO			
Yield per cycle	kg	25		
Energy consumption Blast chilling cycle (STRONG +3 °C)	kWh/kg	0,077		
Energy consumption Blast freezing cycle (STRONG -18 °C)	kWh/kg	0,234		
Blast chilling cycle from/to +65 °C / +10 °C	min	78		
Blast freezing cycle from/to +65 °C / -18 °C	min	270		

Item No.:

Qty.:

Project:

DONNÉES TECHNIQUES COMMUNES

VERSION		CONDENSATION À AIR	CONDENSATION À EAU
Puissance CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE	W	900	
Absorption CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE	Å	4,6	
Raccords entrée/sortie de l'eau	NPTf	-	3/4"
Consommation d'eau maximale (temp. entrée +30 °C / temp. sortie +35 °C)	l/h	-	864
Température eau entrante MIN / MAX (eau réfrigérée)	°C	-	+10 / +22 °C
Température eau entrante MIN / MAX (eau de tour)	°C	-	+23 / +35 °C
Type de réfrigérant	-	R290	
Quantité de réfrigérant nominale	kg	0,15	0,11
Dimensions (LARGEUR x PROFONDEUR)	mm	870 x 970	
Dimensions internes de la cellule (LARGEUR x PROFONDEUR x HAUTEUR)	mm	730 x 550 x 375	
Poids de la cellule	kg	140	-

TENSIONS		220-240V 1ph+N+PE 50Hz	
		CONDENSATION À AIR	CONDENSATION À EAU
Performance		TURBO	
Puissance électrique nominale	W	1600	1580
Courant nominal	Å	7,7	7,5
Câble principal d'alimentation	mm ²	3G1.5	3G1.5
Puissance frigorifique (-10°C/+40 °C)	W	3360	3360
MAX puissance de condensation (-5°/+45 °C)	W	5340	5340
Échange d'air minimum	m ³ /h	1200	-
Classe climatique	-	5 (40°C)	5 (40°C)

TENSIONS		220-240V 1ph+N+PE 60Hz / 220-240 2ph+PE 60Hz	
		CONDENSATION À AIR	CONDENSATION À EAU
Performance		TURBO	
Puissance électrique nominale	W	1960	1940
Courant nominal	Å	9,5	9,4
Câble principal d'alimentation	mm ²	3G1.5	3G1.5
Puissance frigorifique (-10°C/+40 °C)	W	4032	4032
MAX puissance de condensation (-5°/+45 °C)	W	6408	6408
Échange d'air minimum	m ³ /h	1320	-
Classe climatique	-	5 (40°C)	5 (40°C)

TENSIONS		230V 1ph+N+PE 60Hz / 230- 2ph+PE 60Hz	
		CONDENSATION À AIR	
Performance		TURBO	
Puissance électrique nominale	W	1960	
Courant nominal	Å	9,5	
Câble principal d'alimentation	mm ²	3G1.5	
Puissance frigorifique (-10°C/+40 °C)	W	4032	
MAX puissance de condensation (-5°/+45 °C)	W	6408	
Échange d'air minimum	m ³ /h	1320	
Classe climatique	-	5 (40°C)	

INSTALLATION

La cellule de refroidissement rapide doit être installée en suivant et en respectant les indications fournies dans le manuel d'installation spécifique.

Le contenu du manuel doit être attentivement respecté pour assurer un fonctionnement correct et pour protéger les droits de l'utilisateur en fonction de la garantie.

Le développement continu des produits peut nécessiter des modifications des spécifications sans préavis.

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

