IRINOX
The Freshness Company®

Item No.:
Qty.:
Project:

MULTIFRESH® NEXT ML

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	80 kg	
Surgélation rapide (+90°C/-18°C) - dans les 240 minutes	80 kg	

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

Capacité

Nombre de plats : 18 x GN 2/1 | avec MultiRack Double 34 x GN1/1 (H= 20 mm) | avec MultiRack Pâtisserie 18 x 600x400 (H=20 mm)

Nombre de plats : 12 x GN2/1 | con MultiRack Double 22 x GN 1/1 (H= 40 mm) | avec MultiRack Pâtisserie 12 x 600x400 (H=40 mm)

Nombre de plats : 9 x GN2/1 | con MultiRack Double 16 x GN 1/1 (H= 65 mm) | avec MultiRack Pâtisserie 9 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.
- 4 pieds réglables H 115 - 165 mm.
- 10 paires de guides incluses.
- Module WIFI inclus pour le téléchargement du rapport HACCP.

IRINOX
The Freshness Company®

Item No.:
Qty.:
Project:

Fonctionnement

2 configurations disponibles :

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.

Pro 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 marinade. Sanigen®, le système d'ionisation d'Irinox est également inclus.

- 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).

La Performance disponible est :

Turbo : cette performance augmente jusqu'à 30 % la capacité de refroidissement et de surgélation, grâce à l'utilisation des Ventilateurs de l'Évaporateur Électroniques à 5 vitesses, qui gèrent des températures de -40 °C à +85 °C, deux compresseurs Scroll et du ventilateur de condensateur à une vitesse. Avec la classe climatique 5, il garantit d'excellentes performances jusqu'à 40 °C de température ambiante ;

Interface

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

L'afficheur est doté 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 la 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.
- Estimation des consommations énergétiques par cycle.

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, déjà inclus dans la configuration PRO).
- Condensation d'eau (disponible seulement pour la performance Turbo)
- Imprimante WIFI avec rouleau de 1 300 étiquettes thermiques
- Ouverture de la porte à droite avec charnières à droite
- 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
- Unité envoyée sans charge de gaz.

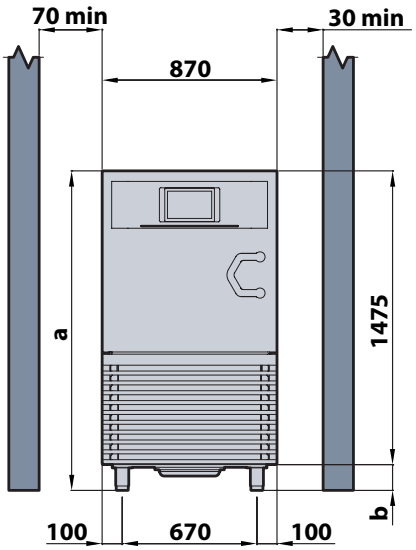
Garantie du produit

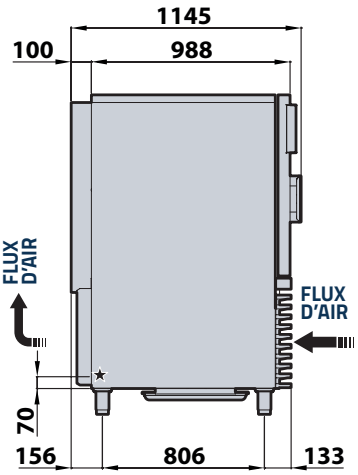
- Pour plus de détails, veuillez consulter les conditions de vente disponibles sur le site www.irinoxprofessional.com.

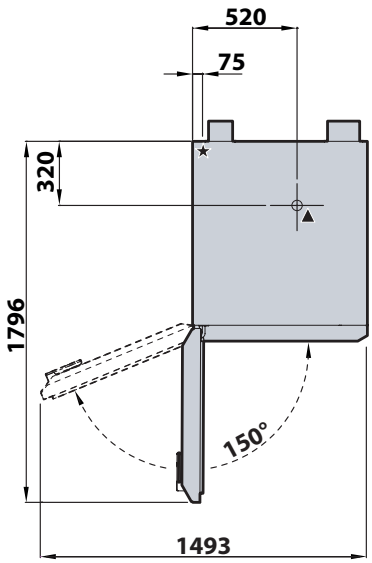
IRINOX
The Freshness Company®

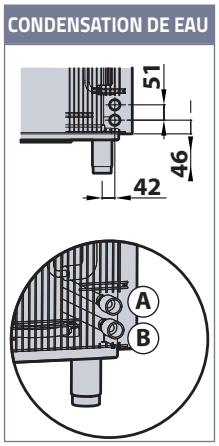
Item No.:
Qty.:
Project:

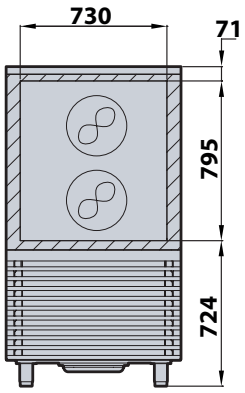
MULTIFRESH® NEXT ML

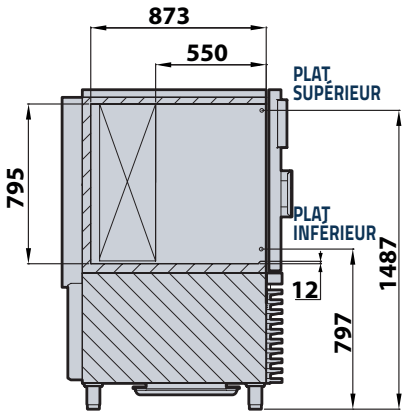












HAUTEUR

		HAUTEUR (a)	PIEDS RÉGLABLES (b)
Pieds standards	mm	1590 - 1640	115 ÷ 165
Options pieds abaissés	mm	1555 - 1590	80 ÷ 115
Options roues	mm	1630	155

Dimensions en millimètres
★ **Câble d'alimentation général**
▲ **Évacuation de l'eau tuyau flexible ondulé Ø32mm**
Ⓐ **Sortie d'eau**
Ⓑ **Entrée d'eau**

CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE CONFORMÉMENT À LA NORME EN 17032

Modèle		MF_NEXT_ML (400V-3N+PE 50Hz)			
Type d'appareil		cellule de refroidissement rapide / congélateur			
Prestation		TURBO			
Rendement par cycle	kg	50			
Consommation d'énergie durant le cycle de refroidissement rapide (STRONG +3 °C)	kWh/kg	0,086			
Consommation d'énergie durant le cycle de congélation (STRONG -18 °C)	kWh/kg	0,260			
Durée du cycle de refroidissement rapide de +65 °C à +10°C	min	80			
Durée du cycle de congélation de +65 °C à -18°C	min	264			

(*) Consommation estimée dans l'attente des tests de performance.

IRINOX
The Freshness Company®

Item No.:
Qty.:
Project:

DONNÉES TECHNIQUES COMMUNES			
VERSION		CONDENSATION À AIR	CONDENSATION À EAU
Puissance CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE	W	1800	
Absorption CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE	À	9,4	
Raccords entrée/sortie de l'eau	NPTf	-	3/4"
Consommation d'eau maximale (temp. entrée +30 °C / temp. sortie +35 °C)	l/h	-	1728
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	2 x 0,15	2 x 0,11
Dimensions (largeur x profondeur)	mm	870 x 1145	
Dimensions internes de la cellule (largeur x profondeur x hauteur)	mm	730 x 550 x 795	

TENSIONS	380-415V 3ph+N+PE 50Hz			
		CONDENSATION À AIR		CONDENSATION À EAU
Performance		TURBO		
Puissance électrique nominale	W	5672		5172
Courant nominal	À	13,90		11,70
Câble principal d'alimentation	mm^2	5G2.5		5G2.5
Puissance frigorifique (-10°C/+40 °C)	W	6340		6340
MAX puissance de condensation (-5°C/+45 °C)	W	9700		9700
Échange d'air minimum	m^3/h	3350		-
Classe climatique	-	5 (40°C)		5 (40°C)
Poids de la cellule	kg	190		190

TENSIONS	380-415V 3ph+N+PE 60Hz			
		CONDENSATION À AIR		CONDENSATION À EAU
Performance		TURBO		
Puissance électrique nominale	W	7815		7315
Courant nominal	À	15,66		13,46
Câble principal d'alimentation	mm^2	5G2.5		5G2.5
Puissance frigorifique (-10°C/+40 °C)	W	7608		7608
MAX puissance de condensation (-5°C/+45 °C)	W	11640		11640
Échange d'air minimum	m^3/h	4020		-
Classe climatique	-	5 (40°C)		5 (40°C)
Poids de la cellule	kg	190		190

TENSIONS	230V 3ph+PE 60Hz		
		CONDENSATION À AIR	
Performance		TURBO	
Puissance électrique nominale	W	6330	
Courant nominal	À	24,15	
Câble principal d'alimentation	mm^2	4G6	
Puissance frigorifique (-10°C/+40 °C)	W	7608	
MAX puissance de condensation (-5°C/+45 °C)	W	11640	
Échange d'air minimum	m^3/h	4020	
Classe climatique	-	5 (40°C)	
Poids de la cellule	kg	190	

INSTALLATION
La cellule de refroidissement rapide doit être installé 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