

## MULTIFRESH® NEXT LL



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 / Turbo Silent	
Refroidissement rapide (+90°C/+3°C) - dans les 90 minutes	95 kg	
Surgélation rapide (+90°C/-18°C) - dans les 240 minutes	95 kg	

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

### Capacité

Nombre de plats : 27 x GN 2/1 | avec MultiRack Double 54 x GN1/1 (H= 20 mm) | avec MultiRack Pâtisserie 27 x 600x400 (H=20 mm)

Nombre de plats : 18 x GN2/1 | con MultiRack Double 36 x GN 1/1 (H= 40 mm) | avec MultiRack Pâtisserie 18 x 600x400 (H=40 mm)

Nombre de plats : 13 x GN2/1 | con MultiRack Double 26 x GN 1/1 (H= 65 mm) | avec MultiRack Pâtisserie 13 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.
- 15 paires de guides incluses.
- Module WIFI inclus pour le téléchargement du rapport HACCP.

## Fonctionnement

### 2 configurations disponibles au choix :

**Essentiel** 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).

### 2 niveaux de Performances disponibles au choix

**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, 3 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 ;

**Turbo Silent** : cette performance augmente jusqu'à 30 % la capacité de refroidissement et de surgélation, avec un faible niveau d'émissions sonores, grâce à l'utilisation des Ventilateurs de l'Évaporateur Électroniques à 5 vitesses, qui gèrent des températures de -40 °C à +85 °C, 3 compresseurs Scroll et du ventilateur de condensateur électronique à vitesse variable. Avec la classe climatique 5, il garantit d'excellentes performances à une température ambiante de plus de 40 °C.

### Interface

**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 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.

## 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 (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

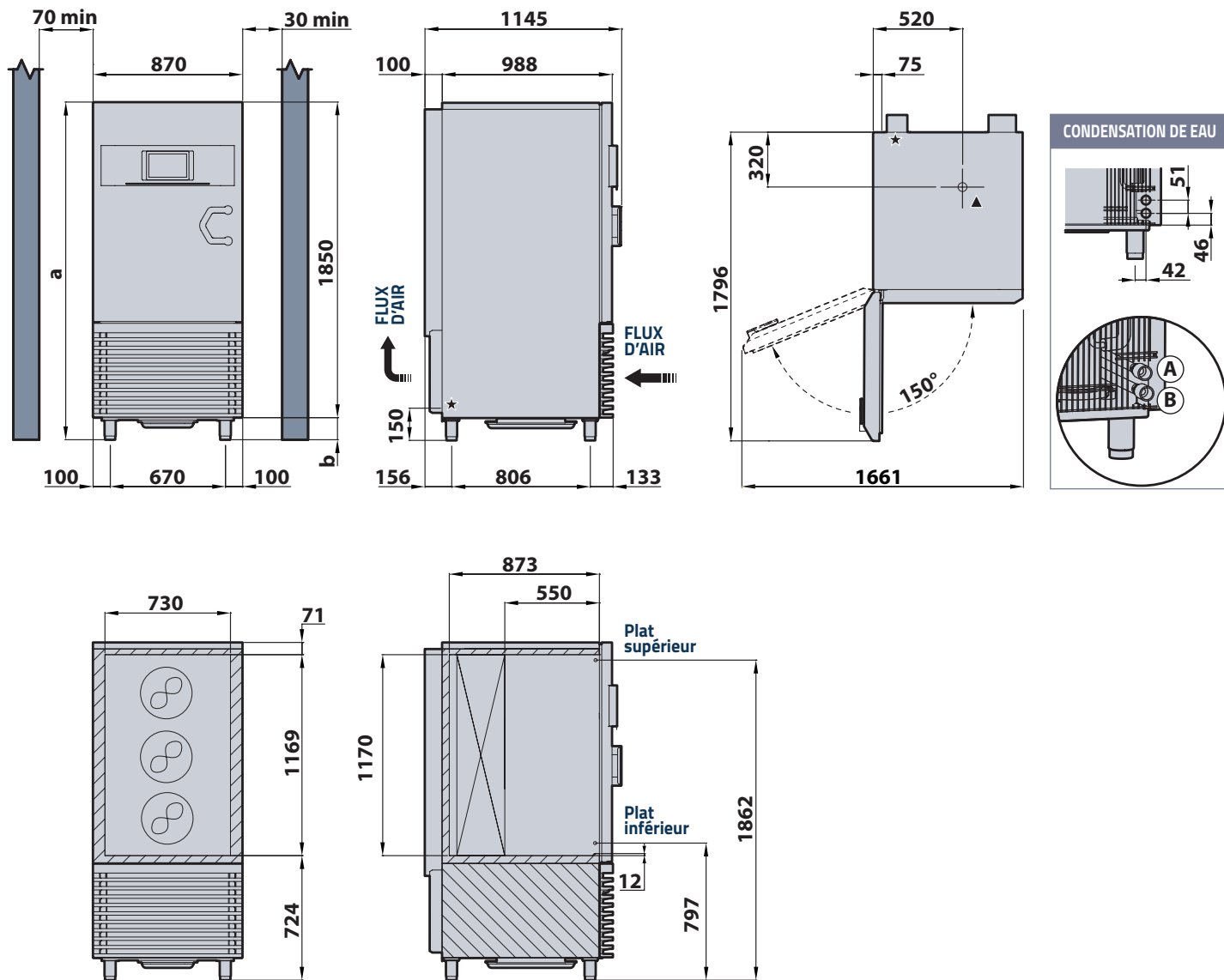
- 2 ans à partir de la date d'installation, après l'envoi du rapport d'installation, sur les pièces (voir les conditions de garantie).

Item No.:

Qty.:

Project:

## MULTIFRESH® NEXT LL



### HAUTEUR

		HAUTEUR (a)	PIEDS RÉGLABLES (b)
Pieds standards	mm	1965 - 2015	115 + 165
Options pieds abaissés	mm	1930 - 1965	80 + 115
Options roues	mm	2005	155

### Dimensions en millimètres

- ★ Câble d'alimentation général
- ▲ Évacuation de l'eau tuyau flexible ondulé Ø32mm
- Ⓐ Sortie d'eau
- Ⓑ Entrée d'eau

### ENERGY CONSUMPTION ACCORDING TO EN 17032

Model	MF_NEXT_LL (400V-3N+PE 50Hz)			
Type of product	Blast chiller / Blast freezer			
Performance		TURBO	TURBO-SILENT	
Yield per cycle	kg	75	75	
Energy consumption Blast chilling cycle (STRONG +3 °C)	kWh/kg	0,092	0,092 (*)	
Energy consumption Blast freezing cycle (STRONG -18 °C)	kWh/kg	0,28	0,28 (*)	
Blast chilling cycle from/to +65 °C / +10 °C	min	81	81 (*)	
Blast freezing cycle from/to +65 °C / -18 °C	min	270	270 (*)	

(\*) Estimated consumption pending performance testing

Item No.:

Qty.:

Project:

## DONNÉES TECHNIQUES COMMUNES

VERSION		CONDENSATION À AIR		CONDENSATION À EAU
Puissance CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE	W			2700
Absorption CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE	À			12,7
Raccords entrée/sortie de l'eau	NPTf	-		1"
Consommation d'eau maximale (temp. entrée +30 °C / temp. sortie +35 °C)	l/h	-		2592
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	3 x 0,15		3 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 1170		

TENSIONS	380-415V 3ph+N+PE 50Hz			
		CONDENSATION À AIR		CONDENSATION À EAU
Performance		TURBO	TURBO-SILENT	
Puissance électrique nominale	W	8257	8257	7757
Courant nominal	À	16	16	16
Câble principal d'alimentation	mm <sup>2</sup>	5G2.5	5G2.5	5G2.5
Puissance frigorifique (-10°C/+40 °C)	W	9510	9510	9510
MAX puissance de condensation (-5°C/+45 °C)	W	14550	14550	14550
Échange d'air minimum	m <sup>3</sup> /h	5000	5000	-
Classe climatique	-	5 (40°C)	5 (40°C)	5 (40°C)
Poids de la cellule	kg	285	285	-

TENSIONS	380-415V 3ph+N+PE 60Hz			
		CONDENSATION À AIR		CONDENSATION À EAU
Performance		TURBO	TURBO-SILENT	
Puissance électrique nominale	W	11473	11473	10973
Courant nominal	À	20,94	20,94	18,74
Câble principal d'alimentation	mm <sup>2</sup>	5G2.5	5G2.5	5G2.5
Puissance frigorifique (-10°C/+40 °C)	W	11412	11412	11412
MAX puissance de condensation (-5°C/+45 °C)	W	17460	17460	17460
Échange d'air minimum	m <sup>3</sup> /h	6000	6000	-
Classe climatique	-	5 (40°C)	5 (40°C)	5 (40°C)
Poids de la cellule	kg	285	285	-

TENSIONS	230V 3ph+PE 60Hz		
		CONDENSATION À AIR	
Performance		TURBO	TURBO-SILENT
Puissance électrique nominale	W	9650	9500
Courant nominal	À	35,56	34,80
Câble principal d'alimentation	mm <sup>2</sup>	4G6	4G6
Puissance frigorifique (-10°C/+40 °C)	W	11412	11412
MAX puissance de condensation (-5°C/+45 °C)	W	17460	17460
Échange d'air minimum	m <sup>3</sup> /h	6000	6000
Classe climatique	-	5 (40°C)	5 (40°C)
Poids de la cellule	kg	285	285

### 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

