

## EASYFRESH® NEXT XS



La cellule de refroidissement rapide à propane EasyFresh® Next est personnalisable selon les besoins de chaque professionnel et propose jusqu'à 8 fonctions et 14 cycles choisis pour vous par Irinox pour conserver plus longtemps la fraîcheur des aliments préparés. Facile à utiliser, il permet de modifier les paramètres de chaque cycle – températures, durées et ventilation – en quelques étapes simples.

### Rendement

Refroidissement rapide (+90 °C/+3 °C) en 90 min kg 10

Surgélation rapide (+90 °C/-18 °C) en 240 min kg 10

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

### Capacité

Nombre de plats : 3 x GN1/1 (H=20 mm, 40mm, 65mm)

### Détails de construction standard

- Ouverture de la porte à gauche avec charnières à gauche.
- Porte avec joint magnétique
- Sonde à cœur magnétique à 1 point de détection.
- Matériau interne et externe acier inox 304.
- Condensation à air incorporé.
- Gaz réfrigérant R290.
- 4 pieds réglables H 60 - 80 mm.
- Transfert des données depuis port USB pour télécharger et sauvegarder les données HACCP.
- Module WIFI inclus pour la connexion à FreshCloud®.

Item No.:

Qty.:

Project:

## Fonctionnement

Essential. Il s'agit de la configuration de base qui inclut les fonctions les plus connues de la cellule de refroidissement rapide : refroidissement rapide, surgélation rapide, conservation froide, refroidissement et surgélation non-stop et dégivrage. 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.

- Les cycles de refroidissement de EasyFresh® 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 EasyFresh® Next transforment l'eau contenue dans les aliments en microcristaux qui préservent leur structure et leur qualité plus longtemps.
- Au début du cycle, l'opérateur peut choisir d'utiliser la sonde à cœur (mode automatique) ou de travailler avec la durée (mode manuel).
- Les cycles Non-Stop refroidissent ou congèlent en continu à la température souhaitée les quantités d'aliments qui sont préparées et insérées successivement dans la cellule de refroidissement rapide. Il est possible de définir une notification lorsque la température ou la durée du cycle choisie est atteinte.
- Les cycles de conservation froide permettent de transformer la cellule de refroidissement rapide en un espace supplémentaire de conservation à la température souhaitée pendant de courtes périodes.
- Le cycle de dégivrage permet d'éliminer l'excès de glace et de condensation. Sa durée est de 30 minutes modifiable et doit être réalisée en fin de journée ou après une utilisation intensive avec un nombre élevé d'ouvertures de la porte.

### Performance

EasyFresh® Next garantit un rendement de 10 kg en refroidissement et en surgélation, grâce au nouveau système de réfrigération au propane. Dans la configuration Essential, les performances sont garanties par un système au propane à circuit unique avec compresseur alternatif, évaporateur ventilé et ventilateur du condensateur à une seule vitesse.

La cellule de refroidissement rapide garantit les performances déclarées jusqu'à une température ambiante de 40 °C, grâce à sa conception en classe climatique 5.

### Interface

Affichage 4,3" avec afficheur capacitif en couleurs. Doté d'un signal sonore à intensité réglable et ton fixe.

L'opérateur a la possibilité de personnaliser et / ou de créer de nouveaux cycles mémorisés dans la bibliothèque.

### Connectivité

FreshCloud® est la technologie IOT d'Irinox qui vous permet de contrôler et d'interagir avec EasyFresh® Next à tout moment depuis votre dispositif.

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, durée de la phase, gestion du cycle).
- Suivi de l'état de la machine : état de la connexion, ID machine, nom du laboratoire, numéro de série, état de la porte, niveau de Sanigen®.
- Affichage des statistiques d'utilisation.
- Téléchargement des rapports Haccp.
- Mise à jour du logiciel.

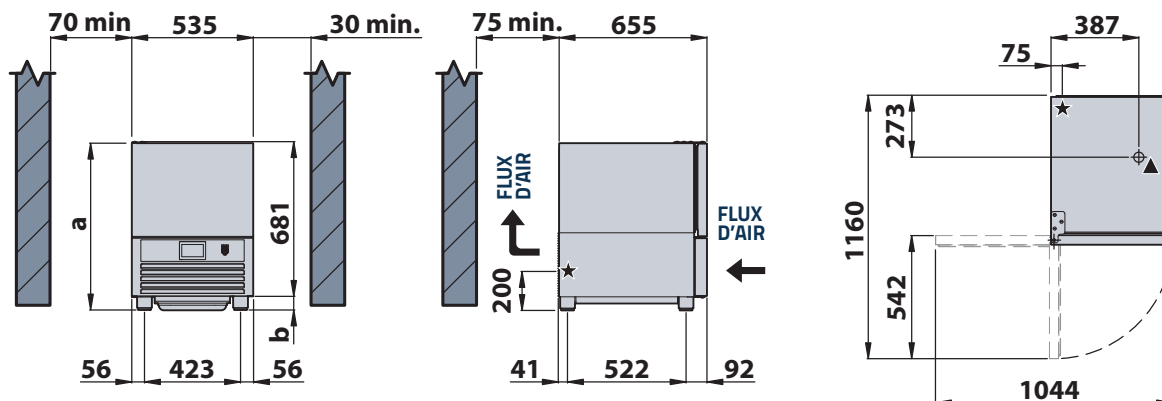
## En option

- 4 roulettes dont 2 avec frein.
- Tensions spéciales sur demande
- Unité envoyée dans charge de gaz

## Garantie du produit

- 12 mois à compter de la date de réception des équipements ; 24 mois à compter de la date d'installation, sous réserve de la rédaction et de l'envoi du rapport d'installation sur FreshCloud®. Pour plus de détails, veuillez consulter les conditions de vente disponibles sur le site [www.irinoxprofessional.com](http://www.irinoxprofessional.com).

## EASYFRESH® NEXT XS



### HAUTEUR

		a	b
Pieds standards	mm	740 ± 760	60 ± 80
Options pieds abaissés	mm	- ± -	- ± -
Options roues	mm	768	87

### Dimensions en millimètres

★ Câble d'alimentation général

▲ Évacuation de l'eau (tuyau flexible ondulé Ø32mm)

### DONNÉES TECHNIQUES

Alimentation électrique	-	230V-1N+PE 50Hz	230-1N+PE 60Hz / 230-2+PE-60Hz	100V-1N+PE 60Hz
PERFORMANCE		ESSENTIAL	ESSENTIAL	ESSENTIAL
Puissance nominale	W	736	894	763
Courant nominal	A	3,5	4,5	7,7
Section du câble d'alimentation	-	3G1.5	3G1.5	3G1.5
Puissance frigorifique (-10/+40 °C)	W	1360	1547	1186
Puissance délivrée par le condensateur (-10/+40 °C)	W	1948	2300	1817
Circulation d'air minima	m³/h	400	400	400
Réfrigérant	-		R290 - 150 g	
Classe climatique (selon EN23953-2)	-		5	
Température ambiante d'installation min/max	°C		15 / 40°C	
Altitude maximale d'installation	m		2000	
Dimensions internes de la cellule (L x P x H)	mm		328 x 548 x H305	
Poids de l'appareil	kg		72	

### CONSOMMATION D'ÉNERGIE CONFORMÉMENT À LA NORME EN 17032

Charge	kg	5
Consommation d'énergie dans le cycle d'abattement positif (FORT +3 °C)	kWh/kg	0,105
Temps de cycle de réduction positif de +65°C à +10°C	min	58
Consommation d'énergie dans le cycle d'abattement négatif (FORT -18 °C)	kWh/kg	0,346
Temps de cycle de réduction négatif de +65°C à -18°C	min	235

#### 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.

#### Irinnox 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 | irinnox@irinnox.com | www.irinnoxprofessional.com