

Item No.:

Qty.:

Project:

## SIMPLYFRESH

La cellule de refroidissement rapide à 5 niveaux, facile à utiliser et parfaite pour la restauration.



La cellule de refroidissement rapide Irinox refroidit rapidement à +3 °C et congèle à -18 °C les aliments au cœur, même les plus chauds à peine retirés du four. Le principe de fonctionnement d'une cellule de refroidissement rapide consiste à extraire la chaleur des aliments dans les plus brefs délais. SimplyFresh garantit un refroidissement et une surgélation ultra-rapides et préserve le parfum, la consistance, les couleurs et toutes les propriétés nutritionnelles des aliments, en fixant leur qualité et leur fraîcheur plus longtemps dans le temps.

### Rendement

Refroidissement rapide (+90 °C/+3 °C) kg 18

Congélation rapide (+90 °C/-18 °C) kg 18

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

### Capacité

Nombre de plats : 11 x GN1/1 (H20 mm)

Nombre de plats : 5 x GN1/1 (H40 mm)

Nombre de plats : 4 x GN1/1 (H65 mm)

### En option

- 4 roulettes dont 2 avec frein.
- Paire de guides supplémentaires GN1/1.
- Ouverture de la porte à droite (charnières à droite).
- Cellule expédiée sans recharge de gaz réfrigérant.
- Socle en acier inox épaisseur 20 mm.
- Module WI-FI pour Connectivité FreshCloud®.

### Garantie du produit

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

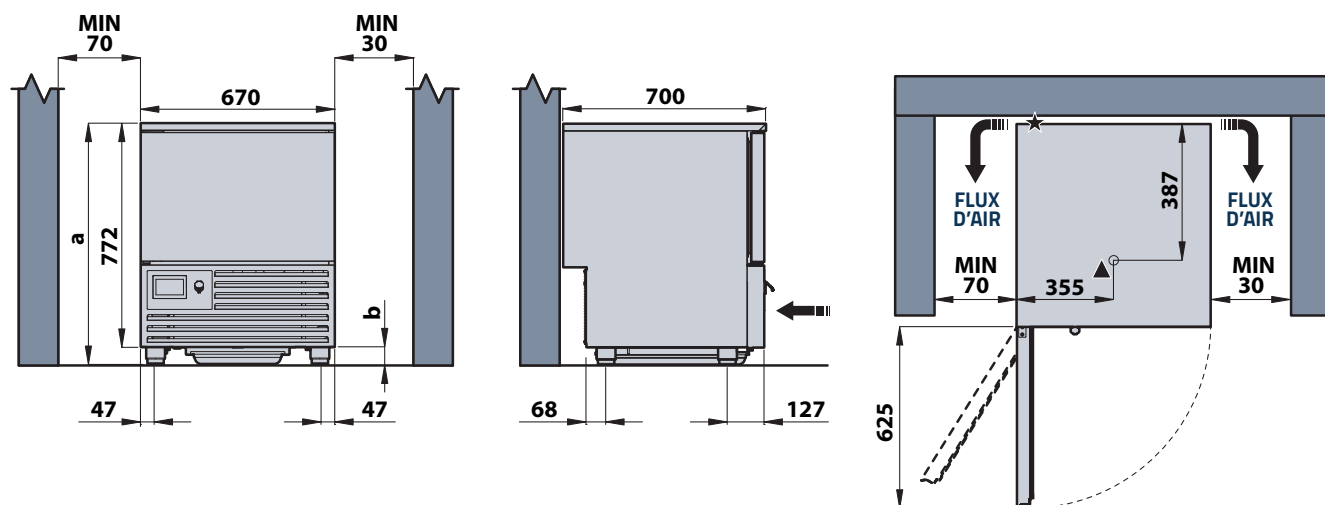
### Fonctionnement

- SimplyFresh a deux cycles dédiés au refroidissement. DELICATE +3 °C : indiqué pour les produits les plus délicats comme poissons, riz, légumes et plus généralement les aliments de fine épaisseur et à forte teneur en eau. STRONG +3 °C : idéal pour les produits gras, très épais, de grande taille ou emballés, comme les viandes, soupes, sauces.
- SimplyFresh a 2 cycles de congélation. DELICATE -18 °C, il fonctionne en deux phases, une à température positive et l'autre négative ; STRONG -18 °C : il congèle rapidement les produits de taille moyennement grande jusqu'à -18 °C, avec une température de l'air pouvant atteindre -35 °C.
- Les cycles NON-STOP refroidissent à +3 °C ou congèlent en continu à -18°C 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.
- 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.
- Simply Fresh permet de modifier les paramètres des cycles (température et temps) et de les enregistrer, créant ainsi une bibliothèque de cycles personnels.
- Identification automatique du mode de travail manuel (à temps) ou du mode automatique (avec sonde).

### Détails de construction standard

- Ouverture de la porte à gauche avec charnières à gauche.
- Fermeture automatique de la porte avec charnière pivot.
- Porte réversible.
- Dotée d'une garniture à 5 chambres conçue pour hautes et basses températures.
- Sonde à cœur à 1 point de détection.
- IRINOX BALANCE SYSTEM® : il s'agit du système de conception créé par Irinox, appliqué à toute la gamme des cellules de refroidissement rapide. Compresseur, Condensateur, Évaporateur et Ventilation sont équilibrés pour interagir parfaitement les uns avec les autres. L'objectif d'« Irinox Balance System » est de garantir toujours la fraîcheur et la qualité originale du produit.
  - Condensateur : conçu par Irinox, il garantit les performances déclarées en Classe climatique 5.
  - Évaporateur : conçu par Irinox, protégé de l'action corrosive des aliments grâce à un traitement de cataphorèse.
  - Ventilation : utilisation de ventilateurs hautes performances à une vitesse.
  - Compresseur : efficacité et performances élevées.
- Matériau interne et externe acier inox 304.
- Condensation à air incorporé.
- Gaz réfrigérant R290.
- Capacité flexible de plats de 4 (GN1/1 H65mm) à 11 (GN1/1 H20mm).
- 5 paires de guides incluses.
- 4 pieds réglables H 60 - 80 mm.
- Propreté et hygiène maximales grâce aux angles et aux composants arrondis dans la chambre.
- Affichage 4,3" avec afficheur capacitif en couleurs. Doté d'un signal sonore à intensité réglable et ton fixe.
- Prise USB pour le téléchargement report HACCP.

## SIMPLYFRESH



### HAUTEUR

|                        |    | a   | b       |
|------------------------|----|-----|---------|
| Pieds standards        | mm | 831 | 60 + 80 |
| Options pieds abaissés | mm | -   | -       |
| Options roues          | mm | 858 | 87      |
| Option socle           | mm | 792 | 20      |

### Mesures en millimètres

★ Câble d'alimentation principale

▲ Tuyau d'écoulement (tuyau flexible ondulé Ø31mm)

### DONNÉES TECHNIQUES

|   |                   | 220-240V 1N+PE 50Hz | 220-230V 1N+PE 60Hz |  |
|---|-------------------|---------------------|---------------------|--|
| Alimentation électrique                         | -                 | 220-240V 1N+PE 50Hz | 220-230V 1N+PE 60Hz |  |
| Puissance absorbée de fonctionnement maximale   | W                 | 1005                | 1071                |  |
| Absorption électrique                           | A                 | 5,2                 | 5,4                 |  |
| Câble principal d'alimentation                  | mm <sup>2</sup>   | 3G1.5               | 3G1.5               |  |
| Puissance frigorifique (-10°C/+40°C)            | W                 | 1680                | 2016                |  |
| Puissance de condensation (-10°C/+40°C)         | W                 | 2670                | 3204                |  |
| Type de réfrigérant                             | -                 | R290                | R290                |  |
| Quantité de réfrigérant nominale                | kg gaz            | 0,14                | 0,14                |  |
| Circulation de l'air minimale                   | m <sup>3</sup> /h | 700                 | 700                 |  |
| Température ambiante maximale                   | °C                | 32                  | 32                  |  |
| Dimensions de la cellule (largeur x profondeur) | mm                | 670x700x832         | 670x700x832         |  |
| Poids de la cellule                             | kg                | 81                  | 81                  |  |

### ENERGY CONSUMPTION ACCORDING TO EN 17032

|   |        | 230V-1N+PE 50Hz               |  |
|---|--------|-------------------------------|--|
| Voltage   |        | 230V-1N+PE 50Hz               |  |
| Type of product   |        | Blast chiller / Blast freezer |  |
| Chilled full load capacity                              | kg     | 15                            |  |
| Frozen full load capacity                               | kg     | 15                            |  |
| Energy consumption Blast chilling cycle (STRONG +3 °C)  | kWh/kg | 0,075                         |  |
| Energy consumption Blast freezing cycle (STRONG -18 °C) | kWh/kg | 0,224                         |  |
| Blast chilling cycle from/to +65 °C / +10°C             | min    | 83                            |  |
| Blast freezing cycle from/to +65 °C / -18°C             | min    | 270                           |  |

#### INSTALLATION

La cellule de refroidissement rapide doit être installée en suivant et en respectant le contenu du manuel d'installation spécifique.

Le contenu du manuel doit être attentivement suivi 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.

#### Iriinox SpA

Headquarter: Via Caduti nei Lager 1 - 31015- Conegliano (TV) Italy

Productive Site: Viale Enrico Mattei, 20 - 31029 - Vittorio Veneto (TV) Italy

Tel. +39 0438 2020 | irinox@irinox.com | www.irinoxprofessional.com