

MULTIFRESH® NEXT S



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*

	Standard / Eco Silent	Turbo
Refroidissement rapide (+90°C/+3°C) - dans les 90 minutes	25 kg	jusqu'à +30 %
Surgélation rapide (+90°C/-18°C) - dans les 240 minutes	25 kg	jusqu'à +30 %

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

Capacité

Nombre de plats : 8 x GN1/1 ou 600x400 (H= 20 mm)

Nombre de plats : 5 x GN1/1 ou 600x400 (H= 40 mm)

Nombre de plats : 4 x GN1/1 ou 600x400 (H= 65 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 de porte jusqu'à 150°
- 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.

Item No.:

Qty.:

Project:

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).

3 niveaux de Performances disponibles au choix

Standard : cette performance garantit le rendement de 25 kg en refroidissement et surgélation. Dans la fonction Essentiel, les performances sont garanties par les ventilateurs de l'évaporateur et du condensateur à une vitesse, et par un compresseur à piston hermétique. Combinée à la fonction Excellence, la performance Standard utilise les Ventilateurs de l'Évaporateur Électroniques à 5 vitesses. Classe climatique 4 (30 °C température ambiante) ;

Eco Silent : cette performance garantit un rendement de 25 kg en refroidissement et en surgélation avec un très faible niveau d'émission sonore, grâce à l'utilisation des ventilateurs de l'évaporateur électroniques à 5 vitesses, qui gèrent des températures de -40 °C à +85 °C, et grâce aux ventilateurs de condensateur électroniques à vitesse variable. Classe climatique 4 (30 °C température ambiante) ;

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, de deux compresseurs à piston hermétiques 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.

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

- 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.
- Pieds abaissés réglables H=60-80mm
- Paire de guides supplémentaires GN1/1 et 600x400 mm.
- Sonde sous-vide
- Tensions spéciales sur demande.
- Carte Ethernet.
- Support de base pour superposer 2 MF Next S
- 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

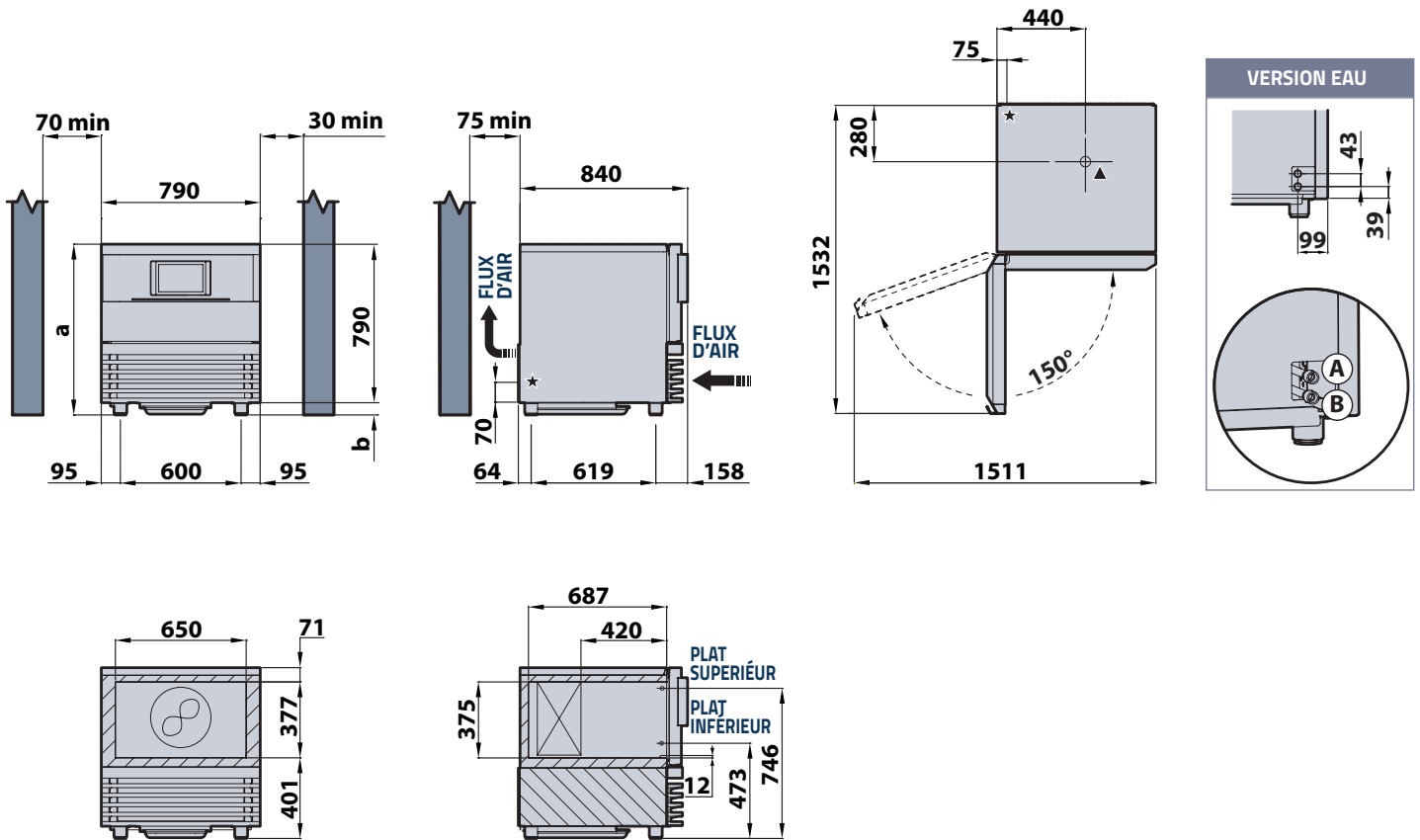
- 2 ans à partir de la date d'installation, après l'envoi du rapport d'installation, sur les pièces (voir les conditions de garantie).

Item No.:

Qty.:

Project:

MULTIFRESH® NEXT S



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 Ø32mm
- Ⓐ Sortie d'eau
- Ⓑ Entrée d'eau

ENERGY CONSUMPTION ACCORDING TO EN 17032

Model	MF_NEXT_S (230V-1N+PE 50Hz)			
Type of product	Blast chiller / Blast freezer			
Performance		STANDARD	ECO SILENT	TURBO
Yield per cycle	kg	15	15	25
Energy consumption Blast chilling cycle (STRONG +3 °C)	kWh/kg	0,07 (*)	0,068	0,081
Energy consumption Blast freezing cycle (STRONG -18 °C)	kWh/kg	0,198 (*)	0,192	0,24
Blast chilling cycle from/to +65 °C / +10 °C	min	78 (*)	78	80
Blast freezing cycle from/to +65 °C / -18 °C	min	251 (*)	251	267

(*) 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		900
Absorption CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE	À		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		790 x 840
Dimensions internes de la cellule (LARGEUR x PROFONDEUR x HAUTEUR)	mm		650 x 420 x 375
Poids de la cellule	kg	105	-

TENSIONS		220-240V 1ph+N+PE 50Hz			
		CONDENSATION À AIR			CONDENSATION À EAU
Performance		STANDARD	ECO SILENT	TURBO	
Puissance électrique nominale	W	910	890	1600	1580
Courant nominal	À	4,6	4,8	7,7	7,5
Câble principal d'alimentation	mm ²	3G1.5	3G1.5	3G1.5	3G1.5
Puissance frigorifique (-10°C/+40 °C)	W	1680	1680	3360	3360
MAX puissance de condensation (-5°C/+45 °C)	W	2670	2670	5340	5340
Échange d'air minimum	m ³ /h	1000	1200	1200	-
Classe climatique	-	4 (30°C)	4 (30°C)	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		STANDARD	ECO SILENT	TURBO	
Puissance électrique nominale	W	1090	1070	1960	1940
Courant nominal	À	5,5	5,7	9,5	9,4
Câble principal d'alimentation	mm ²	3G1.5	3G1.5	3G1.5	3G1.5
Puissance frigorifique (-10°C/+40 °C)	W	2016	2016	4032	4032
MAX puissance de condensation (-5°C/+45 °C)	W	3204	3204	6408	6408
Échange d'air minimum	m ³ /h	1100	1320	1320	-
Classe climatique	-	4 (30°C)	4 (30°C)	4 (30°C)	5 (40°C)

TENSIONS		230V 1ph+N+PE 60Hz / 230- 2ph+PE 60Hz			
		CONDENSATION À AIR			
Performance		STANDARD	ECO SILENT	TURBO	
Puissance électrique nominale	W	1090	1070	1960	
Courant nominal	À	5,5	5,7	9,5	
Câble principal d'alimentation	mm ²	3G1.5	3G1.5	3G1.5	
Puissance frigorifique (-10°C/+40 °C)	W	2016	2016	4032	
MAX puissance de condensation (-5°C/+45 °C)	W	3204	3204	6408	
Échange d'air minimum	m ³ /h	1100	1320	1320	
Classe climatique	-	4 (30°C)	4 (30°C)	4 (30°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

