

MULTIFRESH® NEXT SL



L'abbattitore di temperatura a propano, e completamente personalizzabile in base alle esigenze di ogni professionista che sceglie le funzioni, la tipologia di performance, la dimensione del display e le caratteristiche più utili al suo utilizzo.

L'abbattitore di temperatura MultiFresh® Next racchiude fino a 12 funzioni e 150 cicli scelti per te da Irinox per conservare più a lungo la freschezza dei prodotti.

Resa *

| | Turbo | |
|---|-------|--|
| Raffreddamento rapido (+90°C/+3°C) - entro 90 min | 40 kg | |
| Surgelazione rapida (+90°C/-18°C) - entro 240 min | 40 kg | |

* Test effettuati secondo procedura Irinox con carne di manzo di spessore 5 cm

Capacità

Numero teglie: 8 x GN 2/1 | con MultiRack Doppio 14 x GN1/1 (H= 20 mm) | con MultiRack Pasticceria 8 x 600x400 (H=20 mm)

Numero teglie: 5 x GN2/1 | con MultiRack Doppio 8 x GN 1/1 (H= 40 mm) | con MultiRack Pasticceria 5 x 600x400 (H=40 mm)

Numero teglie: 4 x GN2/1 | con MultiRack Doppio 6 x GN 1/1 (H= 65 mm) | con MultiRack Pasticceria 4 x 600x400 (H=60 mm)

Dettagli Costruttivi Standard

- Apertura porta a sinistra con cerniere a sinistra.
- Cerniere a scomparsa brevettate.
- Porta a tutta altezza con spigoli laterali a doppio smusso.
- Apertura fino a 150° della porta.
- Chiusura magnetica e rallentata della porta.
- Dotato di guarnizione a 5 camere pensata per alte e basse temperature.
- Sonda cuore a 3 punti di rilevazione con connettore rapido a vite, anticorrosione, a tenuta acqua IP67.
- Superficie piana magnetica (400x150 mm) per il fissaggio della sonda al cuore.
- Facile estrazione e pulizia del filtro del condensatore grazie alla griglia con apertura basculante.
- Maniglia ergonomica e robusta realizzata in acciaio.
- Materiale interno ed esterno acciaio inox AISI 304.
- Condensazione ad aria incorporata.
- Gas refrigerante R290.
- MultiRack®, il portateglie regolabile brevettato che migliora la circolazione dell'aria all'interno dell'abbattitore.
- 5 coppie di guide incluse.
- 4 piedini regolabili H 80-115 mm.
- Modulo WIFI incluso per il download del report HACCP.

Funzionamento

2 configurazioni disponibili a scelta:

Essential È la configurazione base che include le funzioni più note dell'abbattitore: raffreddamento, surgelazione rapida, conservazione fredda e raffreddamento/surgelazione non-stop; indipendentemente dalla temperatura di introduzione del prodotto, garantisce sempre ottimi risultati in termini di qualità e uniformità di temperatura in cella.

Excellence La configurazione della multifunzione che include ben 12 funzioni. Oltre alle funzioni fredde presenti nella configurazione Essential troverai: conservazione calda, scongelamento, pronto vendita, cottura a bassa temperatura, scioglimento cioccolato, lievitazione, pastorizzazione ed essiccazione.

- I cicli di raffreddamento di MultiFresh® Next abbassano la temperatura al cuore degli alimenti fino a +3°C, introdotti da qualsiasi temperatura, anche appena usciti dal forno, e attraversano velocemente la fascia di massima proliferazione batterica, causa del loro naturale invecchiamento.
- I cicli di surgelazione di MultiFresh® Next trasformano l'acqua contenuta negli alimenti in microcristalli che preservano la loro struttura e la qualità più a lungo nel tempo.
- Riconoscimento automatico della modalità di lavoro manuale (a tempo) o della modalità automatica (con sonda).

Livello di Performance disponibile

Turbo: questa performance garantisce la capacità di raffreddamento e surgelazione fino a 40kg, grazie all'utilizzo dei Ventilatori Evaporatore Elettronici a 5 velocità, che gestiscono temperature da -40°C a + 85°C, 2 compressori a pistone e ventilatore del condensatore ad una velocità. Con classe climatica 5, garantisce eccellenti performance fino a 40°C ambiente.

2 tipologie di display disponibili a scelta:

Display 4,3' con schermo capacitivo, barra a led a luce bianca per seguire l'avanzamento del ciclo in corso anche a distanza.

Display 10' con schermo capacitivo, barra a led a colori per seguire l'avanzamento del ciclo in corso anche a distanza.

Entrambi i display sono dotati di:

- Segnalazione acustica ad intensità regolabile e tono fisso.
- Dashboard personalizzabile con i cicli più usati dal cliente.
- Possibilità di personalizzare e/o creare nuovi cicli.
- Libreria con tutti i cicli realizzati dal cliente e da Irino.

Connettività

FreshCloud® è la tecnologia IOT di Irinox che ti permette di controllare ed interagire con MultiFresh® Next in ogni momento tramite un APP.

Le funzionalità comprese nell'applicazione sono:

- Monitoraggio da remoto del ciclo in corso: stato connessione, temperatura cella, temperatura cuore, nome laboratorio e macchina, ID ciclo in corso, avanzamento ciclo e fasi.
- Modifica dei parametri da remoto (ventilazione, temperatura cella, temperatura sonda cuore, livello di umidità, durata della fase).
- Monitoraggio stato macchina: stato connessione, ID macchina, nome laboratorio, serial number, stato porta, livello Sanigen.
- Sistema di notifiche push.
- Visualizzazione statistiche di utilizzo.
- Download dei report Haccp.
- Aggiornamento Software.

Optional

- MultiRack doppio per teglie GN 1/1 in sostituzione del MultiRack Standard.
- MultiRack doppio per teglie GN 1/1 in aggiunta del MultiRack Standard.
- MultiRack con assetto teglie pasticceria.
- Sanigen® (sistema di sanificazione brevettato Irinox).
- Condensazione ad acqua.
- Stampante WIFI con rotolo di 1300 etichette termiche.
- Apertura porta a destra con cerniere a destra.
- Piedi ribassati regolabili H=60-80mm.
- 4 ruote di cui 2 con freno.
- Coppia di guide aggiuntive GN 2/1 o GN1/1 o 600x400 mm.
- Sonda sottovuoto.
- Tensioni speciali su richiesta.
- Scheda Ethernet.
- Supporto base per sovrapporre 2 MF Next SL.
- Supporto base per sovrapporre un forno.
- Piano d'appoggio rinforzato in acciaio inox di spessore 1,5 mm per appoggiare forno o un altro abbattitore.
- Unità inviata senza carica di gas.

Garanzia del prodotto

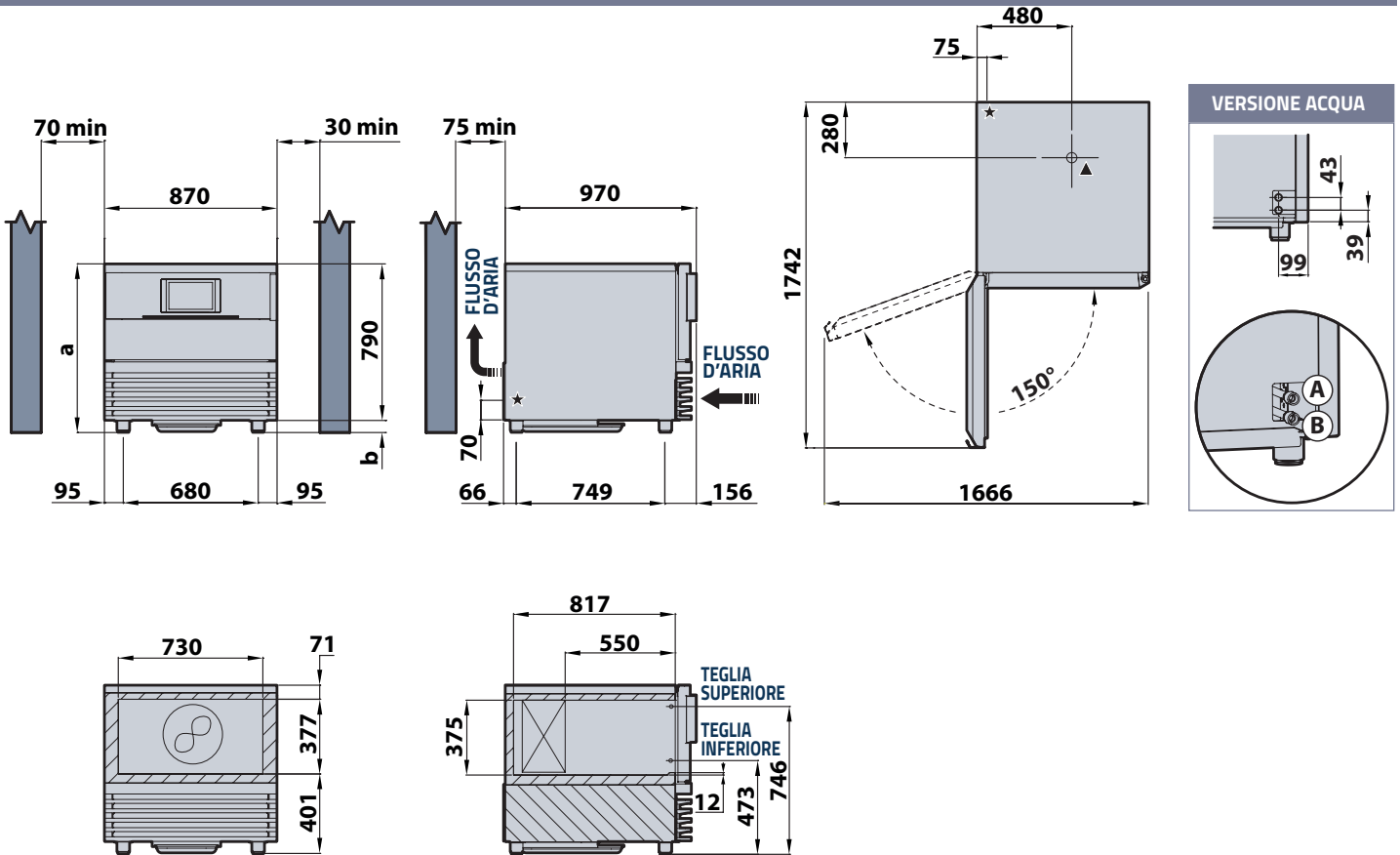
- 2 anni dalla data di installazione, previo invio del report di installazione, sulle parti (vedi condizioni di vendita).

Item No.:

Qty.:

Project:

MULTIFRESH® NEXT SL



ALTEZZA

| | | ALTEZZA (a) | PIEDINI REGOLABILI (b) |
|-------------------------|----|-------------|------------------------|
| Piedi Standard | mm | 870 - 905 | 80 ÷ 115 |
| Opzione piedi ribassati | mm | 850 - 870 | 60 ÷ 80 |
| Opzioni ruote | mm | 888 | 155 |

Misure in millimetri

★ Cavo d'alimentazione generale

▲ Scarico acqua tubo flessibile corrugato Ø32mm

Ⓐ Uscita acqua

Ⓑ Ingresso acqua

ENERGY CONSUMPTION ACCORDING TO EN 17032

| Model | MF_NEXT_SL (230V-1N+PE 50Hz) | | | |
|---|-------------------------------|-------|--|--|
| Type of product | Blast chiller / Blast freezer | | | |
| Performance | TURBO | | | |
| Yield per cycle | kg | 25 | | |
| Energy consumption Blast chilling cycle (STRONG +3 °C) | kWh/kg | 0,077 | | |
| Energy consumption Blast freezing cycle (STRONG -18 °C) | kWh/kg | 0,234 | | |
| Blast chilling cycle from/to +65 °C / +10 °C | min | 78 | | |
| Blast freezing cycle from/to +65 °C / -18 °C | min | 270 | | |

Item No.:

Qty.:

Project:

DATI TECNICI COMUNI

| VERSIONE | | CONDENSAZIONE AD ARIA | CONDENSAZIONE AD ACQUA |
|---|------|-----------------------|------------------------|
| Potenza COTTURA A BASSA TEMPERATURA | W | | 900 |
| Assorbimento COTTURA A BASSA TEMPERATURA | A | | 4,6 |
| Connessioni ingresso/uscita dell'acqua | NPTf | - | 3/4" |
| Massimo consumo d'acqua (temp. ingresso +30°C / temp. uscita +35°C) | l/h | - | 864 |
| Temperatura acqua ingresso MIN / MAX (acqua refrigerata) | °C | - | +10 / +22 °C |
| Temperatura acqua ingresso MIN / MAX (acqua di torre) | °C | - | +23 / +35 °C |
| Tipo di refrigerante | - | R290 | |
| Quantità di refrigerante nominale | kg | 0,15 | 0,11 |
| Dimensioni (LARGHEZZA x PROFONDITÀ) | mm | 870 x 970 | |
| Dimensioni interne della cella (LARGHEZZA x PROFONDITÀ x ALTEZZA) | mm | 730 x 550 x 375 | |
| Peso della cella | kg | 140 | - |

| TENSIONI | | 220-240V 1ph+N+PE 50Hz | |
|---|-------------------|------------------------|------------------------|
| | | CONDENSAZIONE AD ARIA | CONDENSAZIONE AD ACQUA |
| Performance | | TURBO | |
| Potenza elettrica nominale | W | 1600 | 1580 |
| Corrente nominale | A | 7,7 | 7,5 |
| Cavo principale di alimentazione | mm ² | 3G1.5 | 3G1.5 |
| Potenza frigorifera (-10°C/+40°C) | W | 3360 | 3360 |
| MAX potenza di condensazione (-5°C/+45°C) | W | 5340 | 5340 |
| Minimo ricambio d'aria | m ³ /h | 1200 | - |
| Classe climatica | - | 5 (40°C) | 5 (40°C) |

| TENSIONI | | 220-240V 1ph+N+PE 60Hz / 220-240 2ph+PE 60Hz | |
|---|-------------------|--|------------------------|
| | | CONDENSAZIONE AD ARIA | CONDENSAZIONE AD ACQUA |
| Performance | | TURBO | |
| Potenza elettrica nominale | W | 1960 | 1940 |
| Corrente nominale | A | 9,5 | 9,4 |
| Cavo principale di alimentazione | mm ² | 3G1.5 | 3G1.5 |
| Potenza frigorifera (-10°C/+40°C) | W | 4032 | 4032 |
| MAX potenza di condensazione (-5°C/+45°C) | W | 6408 | 6408 |
| Minimo ricambio d'aria | m ³ /h | 1320 | - |
| Classe climatica | - | 5 (40°C) | 5 (40°C) |

| TENSIONI | | 230V 1ph+N+PE 60Hz / 230- 2ph+PE 60Hz | |
|---|-------------------|---------------------------------------|--|
| | | CONDENSAZIONE AD ARIA | |
| Performance | | TURBO | |
| Potenza elettrica nominale | W | 1960 | |
| Corrente nominale | A | 9,5 | |
| Cavo principale di alimentazione | mm ² | 3G1.5 | |
| Potenza frigorifera (-10°C/+40°C) | W | 4032 | |
| MAX potenza di condensazione (-5°C/+45°C) | W | 6408 | |
| Minimo ricambio d'aria | m ³ /h | 1320 | |
| Classe climatica | - | 5 (40°C) | |

INSTALLAZIONE

L'abbattitore va installato seguendo e rispettando quanto riportato nell'apposito manuale di installazione

Il contenuto del manuale deve essere attentamente seguito per garantire il corretto funzionamento e per proteggere i diritti dell'utente in base alla garanzia.

Il continuo sviluppo dei prodotti può richiedere modifiche alle specifiche senza preavviso.

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

