

MULTIFRESH® NEXT M



L'abbattitore di temperatura a propano, 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 *

	Standard / Eco Silent	Turbo / Turbo Silent
Raffreddamento rapido (+90°C/+3°C) - entro 90 min	50 kg	fino a +30%
Surgelazione rapida (+90°C/-18°C) - entro 240 min	50 kg	fino a +30%

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

Capacità

Numero teglie: 18 x GN1/1 o 600x400 (H= 20 mm)

Numero teglie: 12 x GN1/1 o 600x400 (H= 40 mm)

Numero teglie: 9 x GN1/1 o 600x400 (H= 65 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 304.
- Condensazione ad aria incorporata.
- Gas refrigerante R290.
- MultiRack®, il portateglie regolabile brevettato che migliora la circolazione dell'aria all'interno dell'abbattitore.
- 10 coppie di guide incluse.
- 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).

4 livelli di Performance disponibili a scelta

Standard: questa performance garantisce la resa di 50 kg in raffreddamento e surgelazione. Nella funzione Essential le performance sono garantite dai ventilatori dell'evaporatore e del condensatore ad una velocità e da 2 compressori a pistone. Abbinata alla funzione Excellence la performance Standard si avvale dei Ventilatori Evaporatore Elettronici a 5 velocità. Classe climatica 4 (30°C ambiente);

Eco Silent: questa performance garantisce la resa di 50 kg in raffreddamento e surgelazione con un bassissimo livello di emissioni sonore, grazie all'utilizzo sia dei ventilatori dell'evaporatore elettronici a 5 velocità, che gestiscono temperature da -40°C +85°C, sia grazie ai ventilatori del condensatore elettronici a velocità variabile. Classe climatica 4 (30°C ambiente);

Turbo: questa performance aumenta fino al 30% la capacità di raffreddamento e surgelazione, grazie all'utilizzo dei Ventilatori Evaporatore Elettronici a 5 velocità, che gestiscono temperature da -40°C + 85°C, 2 compressori Scroll e ventilatore del condensatore ad una velocità. Con classe climatica 5, garantisce eccellenti performance fino a 40°C ambiente;

Turbo Silent: questa performance aumenta fino al 30% la capacità di raffreddamento e surgelazione con un bassissimo livello di emissioni sonore, grazie all'utilizzo dei Ventilatori Evaporatore Elettronici a 5 velocità, che gestiscono temperature da -40°C + 85°C, 2 compressori Scroll e ventilatore del condensatore elettronico a velocità variabile. Con classe climatica 5, garantisce eccellenti performance fino a 40°C ambiente.

Interfaccia

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 Irinox.

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

- Sanigen® (sistema di sanificazione brevettato Irinox).
- Condensazione ad acqua (disponibile solo per la performance Turbo).
- Stampante WIFI con rotolo di 1300 etichette termiche.
- Apertura porta a destra con cerniere a destra.
- 4 ruote di cui 2 con freno.
- Coppia di guide aggiuntive GN1/1 e 600x400 mm.
- Tensioni speciali su richiesta.
- Scheda Ethernet.
- Unità inviata senza carica di gas.
- Sonda sottovuoto.

Garanzia del prodotto

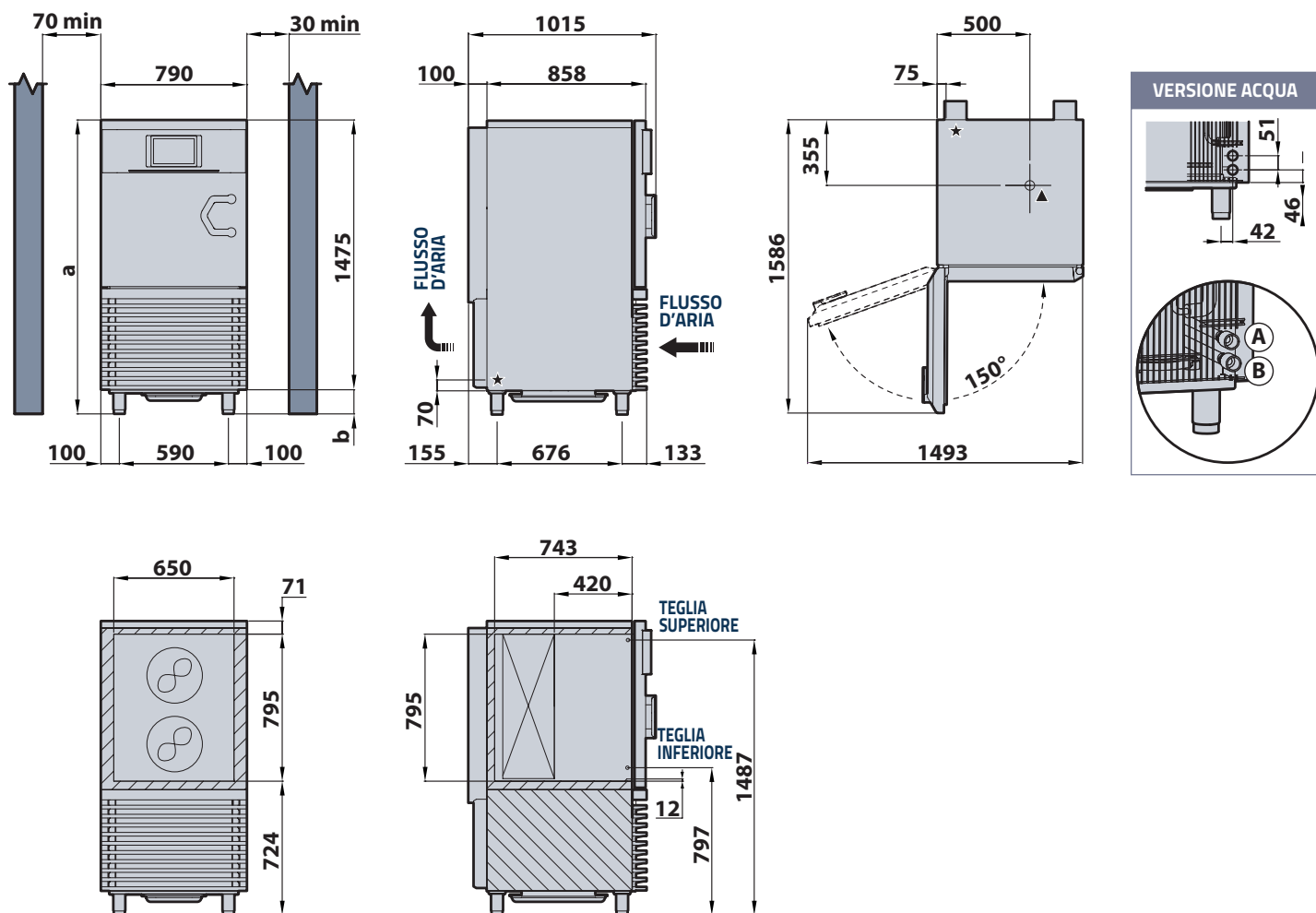
- 2 anni dalla data di installazione, previo invio del report di installazione, sulle parti (vedi condizioni di vendita).

Item No.:

Qty.:

Project:

MULTIFRESH® NEXT M



ALTEZZA

		ALTEZZA (a)	PIEDINI REGOLABILI (b)
Piedi Standard	mm	1590 - 1640	115 + 165
Opzione piedi ribassati	mm	1555 - 1590	80 + 115
Opzioni ruote	mm	1630	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_M (400V-3N+PE 50Hz)			
Type of product		Blast chiller / Blast freezer			
Performance		STANDARD	ECO SILENT	TURBO	TURBO-SILENT
Yield per cycle	kg	30	30	50	50
Energy consumption Blast chilling cycle (STRONG +3 °C)	kWh/kg	0,066	0,062	0,071 (*)	0,071
Energy consumption Blast freezing cycle (STRONG -18 °C)	kWh/kg	0,205	0,189	0,225 (*)	0,225
Blast chilling cycle from/to +65 °C / +10 °C	min	67	69	65 (*)	65
Blast freezing cycle from/to +65 °C / -18 °C	min	230	249	217 (*)	217

(*) Estimated consumption pending performance testing

Item No.:

Qty.:

Project:

DATI TECNICI COMUNI

VERSIONE		CONDENSAZIONE AD ARIA		CONDENSAZIONE AD ACQUA
Potenza COTTURA A BASSA TEMPERATURA	W			1800
Assorbimento COTTURA A BASSA TEMPERATURA	A			9,4
Connessioni ingresso/uscita dell'acqua	NPTf	-		3/4"
Massimo consumo d'acqua (temp. ingresso +30° C / temp. uscita +35° C)	l/h	-		1728
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	2 x 0,15		2 x 0,11
Dimensioni (LARGHEZZA x PROFONDITÀ)	mm			790 x 1015
Dimensioni interne della cella (LARGHEZZA x PROFONDITÀ x ALTEZZA)	mm			650 x 420 x 795

TENSIONI		380-415V 3ph+N+PE 50Hz				
		CONDENSAZIONE AD ARIA				CONDENSAZIONE AD ACQUA
Performance		STANDARD	ECO SILENT	TURBO	TURBO-SILENT	
Potenza elettrica nominale	W	1846	1816	5672	5672	5172
Corrente nominale	A	9,38	9,25	13,90	13,90	11,7
Cavo principale di alimentazione	mm ²	5G1.5	5G1.5	5G2.5	5G2.5	5G2.5
Potenza frigorifera (-10°C/+40°C)	W	3360	3360	6340	6340	6340
MAX potenza di condensazione (-5°C/+45°C)	W	5340	5340	9700	9700	9700
Minimo ricambio d'aria	m ³ /h	2750	2000	3350	3350	-
Classe climatica	-	4 (30°C)	4 (30°C)	5 (40°C)	5 (40°C)	5 (40°C)
Peso della cella	kg	175	175	190	190	-

TENSIONI		380-415V 3ph+N+PE 60Hz				
		CONDENSAZIONE AD ARIA				CONDENSAZIONE AD ACQUA
Performance		STANDARD	ECO SILENT	TURBO	TURBO-SILENT	
Potenza elettrica nominale	W	2265	2175	7815	7815	7315
Corrente nominale	A	11,45	11,07	15,66	15,66	13,46
Cavo principale di alimentazione	mm ²	5G1.5	5G1.5	5G2.5	5G2.5	5G2.5
Potenza frigorifera (-10°C/+40°C)	W	4032	4032	7608	7608	7608
MAX potenza di condensazione (-5°C/+45°C)	W	6408	6408	11640	11640	11640
Minimo ricambio d'aria	m ³ /h	3300	2400	4020	4020	-
Classe climatica	-	4 (30°C)	5 (40°C)	4 (30°C)	4 (30°C)	5 (40°C)
Peso della cella	kg	175	175	190	190	-

TENSIONI		230V 3ph+PE 60Hz			
		CONDENSAZIONE AD ARIA			
Performance		STANDARD	ECO SILENT	TURBO	TURBO-SILENT
Potenza elettrica nominale	W	2096	2006	6330	6500
Corrente nominale	A	11,45	11,07	24,15	24,90
Cavo principale di alimentazione	mm ²	4G2.5	4G2.5	4G6	4G6
Potenza frigorifera (-10°C/+40°C)	W	4032	4032	7608	7608
MAX potenza di condensazione (-5°C/+45°C)	W	6408	6408	11640	11640
Minimo ricambio d'aria	m ³ /h	3300	2400	4020	4020
Classe climatica	-	4 (30°C)	5 (40°C)	4 (30°C)	4 (30°C)
Peso della cella	kg	175	175	190	190

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

