

MULTIFRESH® NEXT LL



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 *

	Turbo / Turbo Silent	
Raffreddamento rapido (+90°C / +3°C) - entro 90 min	95 kg	
Surgelazione rapida (+90°C / -18°C) - entro 240 min	95 kg	

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

Capacità

Numero teglie: 27 x GN 2/1 | con MultiRack Doppio 54 x GN1/1 (H= 20 mm) | con MultiRack Pasticceria 27 x 600x400 (H=20 mm)

Numero teglie: 18 x GN2/1 | con MultiRack Doppio 36 x GN 1/1 (H= 40 mm) | con MultiRack Pasticceria 18 x 600x400 (H=40 mm)

Numero teglie: 13 x GN2/1 | con MultiRack Doppio 26 x GN 1/1 (H= 65 mm) | con MultiRack Pasticceria 13 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.
- 15 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).

2 livelli di Performance disponibili a scelta

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 a +85°C, 3 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 a +85°C, 3 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

- 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 (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 GN 2/1 o GN1/1 o 600x400 mm
- Sonda sottovuoto
- Tensioni speciali su richiesta
- Scheda Ethernet
- Unità inviata senza carica di gas..

Garanzia del prodotto

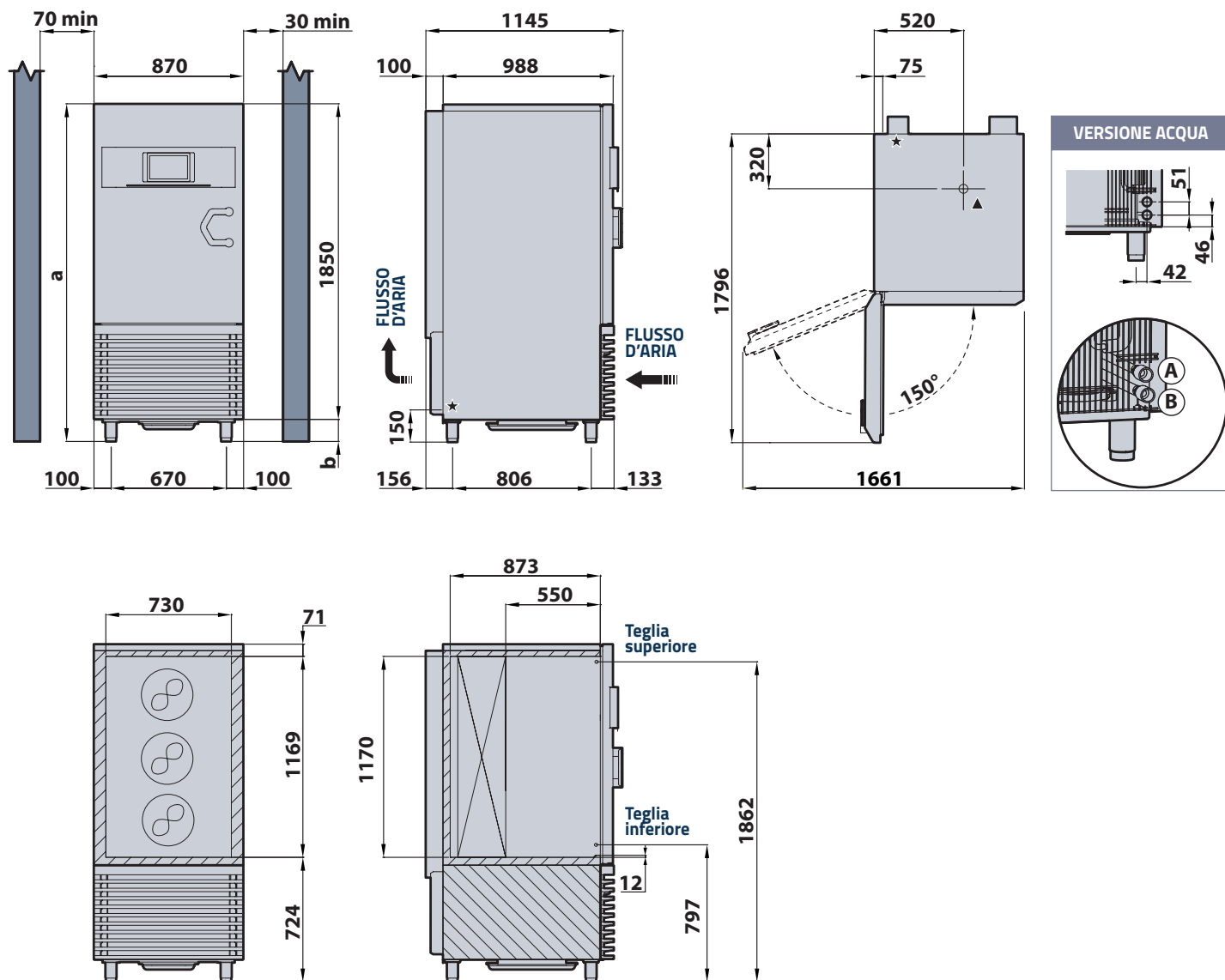
- 2 anni dalla data di installazione, previo invio del report di installazione, sulle parti (vedi condizioni di vendita).

Item No.:

Qty.:

Project:

MULTIFRESH® NEXT LL



ALTEZZA

		ALTEZZA (a)	PIEDINI REGOLABILI (b)
Piedi Standard	mm	1965 - 2015	115 + 165
Opzione piedi ribassati	mm	1930 - 1965	80 + 115
Opzioni ruote	mm	2005	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_LL (400V-3N+PE 50Hz)			
Type of product	Blast chiller / Blast freezer			
Performance		TURBO	TURBO-SILENT	
Yield per cycle	kg	75	75	
Energy consumption Blast chilling cycle (STRONG +3 °C)	kWh/kg	0,092	0,092 (*)	
Energy consumption Blast freezing cycle (STRONG -18 °C)	kWh/kg	0,28	0,28 (*)	
Blast chilling cycle from/to +65 °C / +10 °C	min	81	81 (*)	
Blast freezing cycle from/to +65 °C / -18 °C	min	270	270 (*)	

(*) 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		2700
Assorbimento COTTURA A BASSA TEMPERATURA	A		12,7
Connessioni ingresso/uscita dell'acqua	NPTf	-	1"
Massimo consumo d'acqua (temp. ingresso +30° C / temp. uscita +35°)	l/h	-	2592
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	3 x 0,15	3 x 0,11
Dimensioni (larghezza x profondità)	mm		870 x 1145
Dimensioni interne della cella (larghezza x profondità x altezza)	mm		730 x 550 x 1170

TENSIONI	380-415V 3ph+N+PE 50Hz			
		CONDENSAZIONE AD ARIA		CONDENSAZIONE AD ACQUA
Performance		TURBO	TURBO-SILENT	
Potenza elettrica nominale	W	8257	8257	7757
Corrente nominale	A	16	16	16
Cavo principale di alimentazione	mm ²	5G2.5	5G2.5	5G2.5
Potenza frigorifera (-10°C/+40°C)	W	9510	9510	9510
MAX potenza di condensazione (-5°C/+45°C)	W	14550	14550	14550
Minimo ricambio d'aria	m ³ /h	5000	5000	-
Classe climatica	-	5 (40°C)	5 (40°C)	5 (40°C)
Peso della cella	kg	285	285	-

TENSIONI	380-415V 3ph+N+PE 60Hz			
		CONDENSAZIONE AD ARIA		CONDENSAZIONE AD ACQUA
Performance		TURBO	TURBO-SILENT	
Potenza elettrica nominale	W	11473	11473	10973
Corrente nominale	A	20,94	20,94	18,74
Cavo principale di alimentazione	mm ²	5G2.5	5G2.5	5G2.5
Potenza frigorifera (-10°C/+40°C)	W	11412	11412	11412
MAX potenza di condensazione (-5°C/+45°C)	W	17460	17460	17460
Minimo ricambio d'aria	m ³ /h	6000	6000	-
Classe climatica	-	5 (40°C)	5 (40°C)	5 (40°C)
Peso della cella	kg	285	285	-

TENSIONI	230V 3ph+PE 60Hz		
		CONDENSAZIONE AD ARIA	
Performance		TURBO	TURBO-SILENT
Potenza elettrica nominale	W	9650	9500
Corrente nominale	A	35,56	34,80
Cavo principale di alimentazione	mm ²	4G6	4G6
Potenza frigorifera (-10°C/+40°C)	W	11412	11412
MAX potenza di condensazione (-5°C/+45°C)	W	17460	17460
Minimo ricambio d'aria	m ³ /h	6000	6000
Classe climatica	-	5 (40°C)	5 (40°C)
Peso della cella	kg	285	285

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.

Iriox 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

