

## EASYFRESH® NEXT ML



L'abbattitore di temperatura a propano EasyFresh® Next, è personalizzabile in base alle esigenze di ogni professionista e racchiude fino a 8 funzioni e 14 cicli scelti per te da Irinox per conservare più a lungo la freschezza degli alimenti. Facile da utilizzare, permette di modificare i parametri di ogni ciclo – temperature, tempi e ventilazione – in pochi e semplici passaggi.

### Resa

Raffreddamento rapido (+90°C/+3°C) entro 90 min kg 60

Surgelazione rapida (+90°C/-18°C) entro 240 min kg 60

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

### Capacità

Numero teglie: 18 x GN2/1 | con MultiRack Doppio 34 x GN1/1 (H= 20 mm) | con MultiRack Pasticceria 18 x 600x400 (H=20 mm)

Numero teglie: 12 x GN2/1 | con MultiRack Doppio 22 x GN1/1 (H= 40 mm) | con MultiRack Pasticceria 12 x 600x400 (H=40 mm)

Numero teglie: 9 x GN2/1 | con MultiRack Doppio 16 x GN1/1 (H= 65 mm) | con MultiRack Pasticceria 9 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.
- Piedi standard regolabili H=115 - 165 mm
- Sonda cuore a 1 punto 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.
- 10 coppie di guide incluse (GN 2/1).
- Modulo WI-FI incluso per la connettività a FreshCloud®
- Presa USB per download report HACCP.

## Funzionamento

### 2 configurazioni disponibili a scelta:

**Essential.** È la configurazione base che include le funzioni più note dell'abbattitore: raffreddamento rapido, surgelazione rapida, conservazione fredda, raffreddamento e surgelazione non-stop e sbrinamento. 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 8 funzioni. Oltre alle funzioni fredde presenti nella configurazione Essential troverai: scongelamento, marinatura, rinvenimento gelato.

- I cicli di raffreddamento di EasyFresh® 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 EasyFresh® Next trasformano l'acqua contenuta negli alimenti in microcristalli che preservano la loro struttura e la qualità più a lungo nel tempo.
- L'operatore all'avvio del ciclo può scegliere se utilizzare la sonda al cuore (modalità automatica) oppure se lavorare a tempo (modalità manuale).
- I cicli Non-Stop raffreddano o surgelano alla temperatura desiderata continuamente quantità di alimenti che vengono preparate e inserite nell'abbattitore in successione. Imposti una notifica del raggiungimento della temperatura scelta o del tempo del ciclo.
- I cicli di conservazione fredda permettono per brevi periodi di tempo, si trasformare l'abbattitore in uno spazio aggiuntivo per la conservazione alla temperatura desiderata.
- Il ciclo di scongelamento permette di scegliere la temperatura e l'orario in cui trovare i tuoi alimenti scongelati e pronti all'uso, rallentando il processo di proliferazione batterica.
- I cicli di marinatura permettono di impostare l'orario la temperatura in cui marinare i prodotti, migliorando il sapore, la tenerezza e la succosità di carne e pesce
- I ciclo di rinvenimento gelato permette di portare il gelato rapidamente alla temperatura di esposizione in vetrina, pronto per la vendita.
- Il ciclo di sbrinamento consente di rimuovere il ghiaccio e le condense in eccesso. Ha una durata di 30 minuti modificabile ed deve essere eseguito a fine giornata o dopo un utilizzo intensivo con un elevato numero di aperture della porta.

### Performance

EasyFresh® Next garantisce la resa di 60 kg in raffreddamento e surgelazione, grazie al nuovo impianto frigorifero a propano a doppio circuito. Nella configurazione Essential, la performance è garantita da due circuiti indipendenti con compressore alternativo, evaporatore ventilato e un ventilatore del condensatore ad una velocità.

Nella configurazione Excellence, l'abbattitore si avvale di ventilatori evaporatore elettronici "EC" a 5 velocità.

L'abbattitore garantisce la performance dichiarata fino alla temperatura ambiente di 40°C, grazie alla progettazione in classe climatica 5.

### Interfaccia

**Display 4,3"** con schermo capacitivo a colori. Dotato di segnalazione acustica ad intensità regolabile e tono fisso.

L'operatore ha la possibilità di personalizzare e/o creare nuovi cicli che sono raccolti nella libreria.

### Connettività

FreshCloud® è la tecnologia IOT di Irinox che ti permette di controllare ed interagire con EasyFresh® Next in ogni momento dal tuo dispositivo. 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, durata della fase, gestione ciclo).
- Monitoraggio stato macchina: stato connessione, ID macchina, nome laboratorio, serial number, stato porta, livello Sanigen®.
- Visualizzazione statistiche di utilizzo.
- Download dei report Haccp.
- Aggiornamento Software.

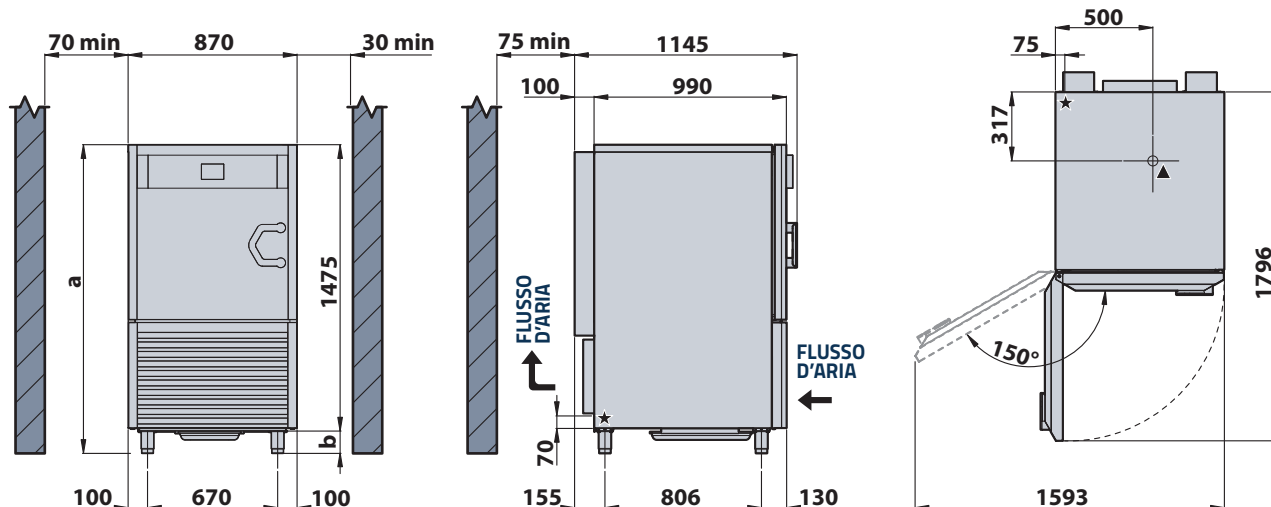
## Optional

- MultiRack doppio per teglie GN 1/1 in sostituzione del MultiRack Standard (20 coppie guide incluse)
- MultiRack doppio per teglie GN 1/1 in aggiunta del MultiRack Standard (20 coppie guide incluse)
- MultiRack con assetto teglie pasticceria
- Apertura porta a destra con cerniere a destra.
- Piedi ribassati regolabili H=80 - 115 mm.
- 4 ruote di cui 2 con freno.
- Sanigen® (sistema di sanificazione brevettato Irinox).
- Coppia di guide aggiuntive GN2/1 e 600x400 mm.
- Tensioni speciali su richiesta.
- Sonda sottovuoto 1 punto.
- Unità inviata senza carica di gas.

## Garanzia del prodotto

- 12 mesi dalla data della ricezione delle attrezzature; 24 mesi dalla data di installazione, previa compilazione ed invio del report di installazione su FreshCloud®, per maggiori dettagli consultare le condizioni di vendita disponibili nel sito [www.irinoxprofessional.com](http://www.irinoxprofessional.com).

## EASYFRESH® NEXT ML



### ALTEZZA

		a	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)

### DATI TECNICI

Alimentazione elettrica		400V-3N+PE 50Hz		400V-3N+PE 60Hz		230-3+PE 60Hz	
		ESSENTIAL	EXCELLENCE	ESSENTIAL	EXCELLENCE	ESSENTIAL	EXCELLENCE
<b>PERFORMANCE</b>							
Potenza nominale in raffreddamento	W	3430	3550	4046	4166	4046	4166
Corrente nominale in raffreddamento	A	8,1	10	9,6	11,5	18,3	18,8
Potenza nominale in riscaldamento	W	-	1650	-	1650	-	1650
Corrente nominale in riscaldamento	A	-	7,7	-	7,5	-	7,5
Sezione cavo di alimentazione	mm <sup>2</sup>	5G1.5		5G1.5		4G2.5	
Potenza frigorifera (-10/+40°C)	W	5128		6168		6168	
Potenza rilasciata dal condensatore (-10/+40°C)	W	7616		9192		9192	
Minima portata d'aria per la ventilazione	m <sup>3</sup> /h	3695		4300		4300	
Refrigerante	-	R290 - 150g x 2		R290 - 150g x 2		R290 - 150g x 2	
Classe climatica (secondo EN23953-2)	-	5		5		5	
Min/max temperatura ambiente di installazione	°C	15 / 40°C		15 / 40°C		15 / 40°C	
Max altitudine di installazione	m	2000		2000		2000	
Dimensioni interne della cella (L x P x H)	mm	650 x 420 x H795		650 x 420 x H795		650 x 420 x H795	
Peso della apparecchiatura	kg	220		220		220	

### CONSUMI ENERGETICO IN ACCORDO CON LA NORMA EN 17032

Carico	kg	40
Consumo di energia nel ciclo di abbattimento positivo (STRONG +3 °C)	kWh/kg	0,081
Durata del ciclo di abbattimento positivo da +65 °C a +10 °C	min	81
Consumo di energia nel ciclo di abbattimento negativo (STRONG -18 °C)	kWh/kg	0,222
Durata del ciclo di abbattimento negativo da +65 °C a -18 °C	min	270

### 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 SpA

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