

## MULTIFRESH® NEXT S



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
Raffreddamento rapido (+90°C/+3°C) - entro 90 min	25 kg	fino a +30%
Surgelazione rapida (+90°C/-18°C) - entro 240 min	25 kg	fino a +30%

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

### Capacità

Numero teglie: 8 x GN1/1 o 600x400 (H= 20 mm)

Numero teglie: 5 x GN1/1 o 600x400 (H= 40 mm)

Numero teglie: 4 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 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).

### 3 livelli di Performance disponibili a scelta

**Standard:** questa performance garantisce la resa di 25 kg in raffreddamento e surgelazione. Nella funzione Essential le performance sono garantite dai ventilatori dell'evaporatore e del condensatore ad una velocità e da 1 compressore ermetico 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 25 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 ermetici a pistone e ventilatore del condensatore ad una velocità. 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.
- Piedi ribassati regolabili H=60-80mm
- Coppia di guide aggiuntive GN1/1 e 600x400 mm.
- Sonda sottovuoto
- Tensioni speciali su richiesta.
- Scheda Ethernet.
- Supporto base per sovrapporre 2 MF Next S
- 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.
- IUnità inviata senza carica di gas.

## Garanzia del prodotto

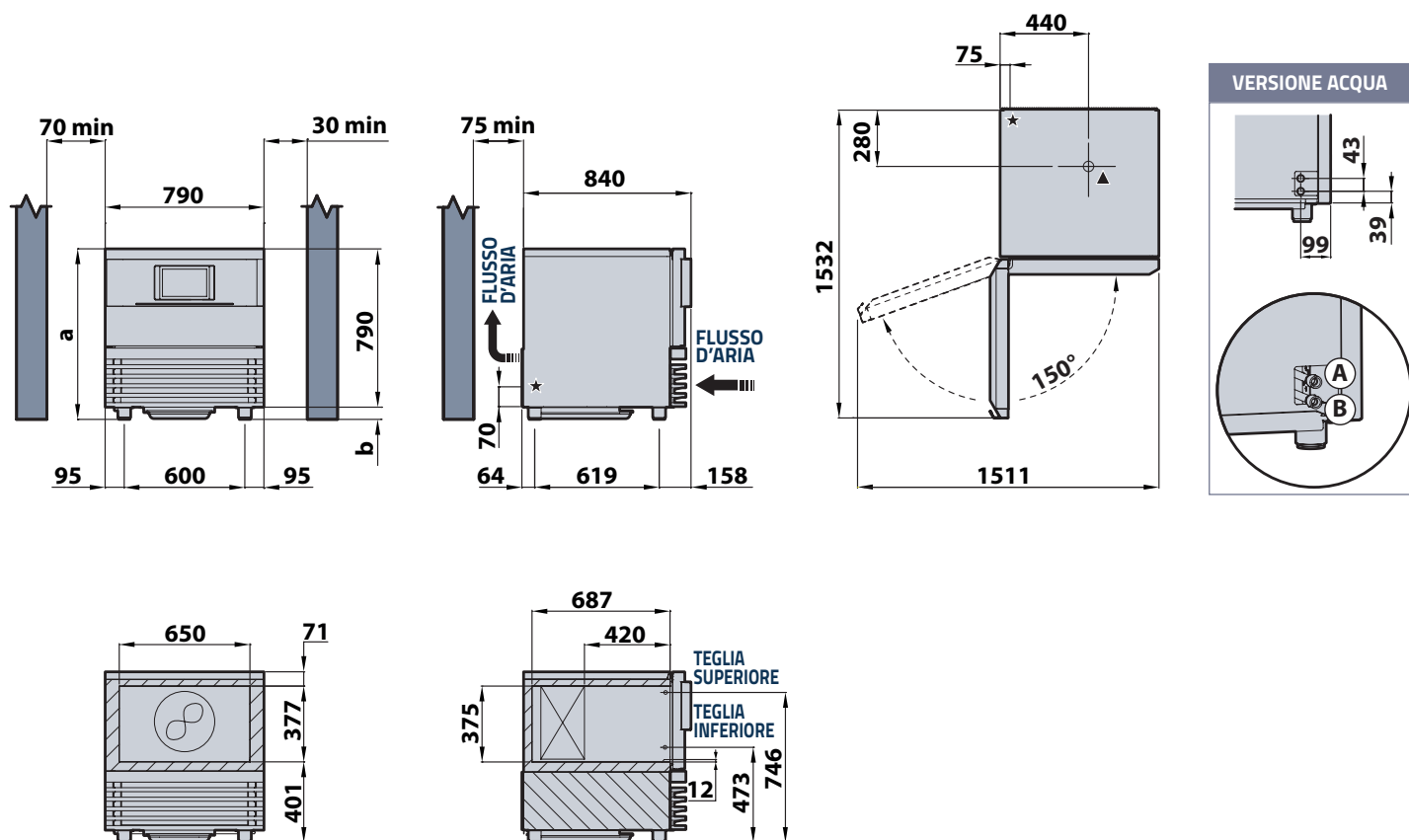
- 2 anni dalla data di installazione, previo invio del report di installazione, sulle parti (vedi condizioni di garanzia).

Item No.:

Qty.:

Project:

## MULTIFRESH® NEXT S



### 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_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:

## 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		790 x 840
Dimensioni interne della cella (larghezza x profondità x altezza)	mm		650 x 420 x 375
Peso della cella	kg	105	-

TENSIONI	220-240V 1ph+N+PE 50Hz				
		CONDENSAZIONE AD ARIA			CONDENSAZIONE AD ACQUA
Performance		STANDARD	ECO SILENT	TURBO	
Potenza elettrica nominale	W	910	890	1600	1580
Corrente nominale	A	4,6	4,8	7,7	7,5
Cavo principale di alimentazione	mm <sup>2</sup>	3G1.5	3G1.5	3G1.5	3G1.5
Potenza frigorifera (-10°C/+40°C)	W	1680	1680	3360	3360
MAX potenza di condensazione (-5°C/+45°C)	W	2670	2670	5340	5340
Minimo ricambio d'aria	m <sup>3</sup> /h	1000	1200	1200	-
Classe climatica	-	4 (30°C)	4 (30°C)	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		STANDARD	ECO SILENT	TURBO	
Potenza elettrica nominale	W	1090	1070	1960	1940
Corrente nominale	A	5,5	5,7	9,5	9,4
Cavo principale di alimentazione	mm <sup>2</sup>	3G1.5	3G1.5	3G1.5	3G1.5
Potenza frigorifera (-10°C/+40°C)	W	2016	2016	4032	4032
MAX potenza di condensazione (-5°C/+45°C)	W	3204	3204	6408	6408
Minimo ricambio d'aria	m <sup>3</sup> /h	1100	1320	1320	-
Classe climatica	-	4 (30°C)	4 (30°C)	4 (30°C)	5 (40°C)

TENSIONI	230V 1ph+N+PE 60Hz / 230- 2ph+PE 60Hz			
		CONDENSAZIONE AD ARIA		
Performance		STANDARD	ECO SILENT	TURBO
Potenza elettrica nominale	W	1090	1070	1960
Corrente nominale	A	5,5	5,7	9,5
Cavo principale di alimentazione	mm <sup>2</sup>	3G1.5	3G1.5	3G1.5
Potenza frigorifera (-10°C/+40°C)	W	2016	2016	4032
MAX potenza di condensazione (-5°C/+45°C)	W	3204	3204	6408
Minimo ricambio d'aria	m <sup>3</sup> /h	1100	1320	1320
Classe climatica	-	4 (30°C)	4 (30°C)	4 (30°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

