

MULTIFRESH® NEXT S



El abatidor de propano, ecológico y completamente personalizable según las necesidades de cada profesional que elige las funciones, el tipo de rendimiento, el tamaño del display y las características más útiles para su uso.

El abatidor de temperatura MultiFresh® Next contiene hasta 12 funciones y 150 ciclos elegidos para usted por Irinox para conservar la frescura de sus productos durante más tiempo.

Rendimiento *

	Standard / Eco Silent	Turbo / Turbo Silent
Enfriamiento rápido (+90/+3 °C)	25 kg	hasta + 30% kg/h
Ultracongelación rápida (+90/-18 °C)	25 kg	hasta + 30% kg/h

* Ensayos realizados según procedimiento Irinox con carne de vacuno de 5 cm de espesor

Capacidad

Número de bandejas: 8 x GN1/1 o 600x400 (H= 20 mm)

Número de bandejas: 5 x GN1/1 o 600x400 (H= 40 mm)

Número de bandejas: 4 x GN1/1 o 600x400 (H= 65 mm)

Detalles de construcción estándar

- Apertura de puerta a la izquierda con bisagras a la izquierda.
- Bisagras ocultas patentadas.
- Puerta de altura completa con aristas laterales de doble biselado.
- Bisagra baja con tope de puerta integrado con apertura de 150° para evitar colisiones entre equipos adosados.
- Cierre magnético y ralentizado de la puerta.
- Equipado con junta de 10 cámaras diseñada para altas y bajas temperaturas.
- Sonda al corazón de 3 punto de detección con conector rápido de tornillo, anticorrosión, estanqueidad IP67.
- Amplia superficie plana magnética (400x150 mm) para fijar la sonda al corazón.
- Fácil extracción y limpieza del filtro del condensador gracias a la parrilla con apertura basculante.
- Manija ergonómica y robusta de acero.
- Material interno y externo de acero inoxidable AISI 304.
- Condensación de aire incorporada.
- Gas refrigerante R290.
- MultiRack®, el estante ajustable para bandejas patentado que duplica la cantidad de bandejas para cada modelo y mejora la circulación de aire dentro del abatidor.
- Incluye 5 pares de guías.
- 4 pies ajustables H 80 -115 mm.
- Módulo WIFI incluido para la descarga del informe HACCP.

Funcionamiento

2 configuraciones disponibles para elegir:

Essential Es la configuración básica que incluye las funciones más conocidas del abatidor: enfriamiento, ultracongelación rápida, conservación fría, y enfriamiento/ultracongelación non-stop; independientemente de la temperatura a la que se introduzca el producto, siempre garantiza excelentes resultados en cuanto a calidad y uniformidad de la temperatura en la celda.

Excellence La configuración de la multifunción que incluye 12 funciones. Además de las funciones frías presentes en la configuración Essential, encontrará: conservación caliente, descongelación, listo para vender, cocción a baja temperatura, fundición de chocolate, levadura, pasteurización y secado.

- Los ciclos de enfriamiento de MultiFresh® Next reducen la temperatura al corazón de los alimentos a + 3°C, introducidos a cualquier temperatura, incluso apenas salen del horno, y cruzan rápidamente la banda de máxima proliferación bacteriana, la causa de su envejecimiento natural.
- Los ciclos de congelación de MultiFresh® Next transforman el agua contenida en los alimentos en microcristales que preservan su estructura y calidad durante más tiempo.
- Reconocimiento automático del modo de trabajo manual (temporizado) o modo automático (con sonda).

3 niveles de Rendimiento disponibles para elegir

Estándar: garantiza un rendimiento de 25 kg en refrigeración y ultracongelación. En la función Essential, el rendimiento está garantizado por los ventiladores del evaporador y condensador a una velocidad (AC) y por los compresores herméticos de pistón. Combinada con la función Excellence, el rendimiento estándar hace uso de los Ventiladores Evaporador Electrónicos "EC" de 5 velocidades. Clase climática 4 (30°C ambiente);

Eco Silent: garantiza un rendimiento de 25 kg en enfriamiento y congelación con un nivel muy bajo de emisiones de ruido, gracias al uso tanto de los ventiladores del evaporador electrónicos de 5 velocidades (EC), que manejan temperaturas de -40°C a +85°C, como de los ventiladores del condensador electrónicos "EC" de velocidad variable. Clase climática 4 (30°C ambiente);

Turbo: aumenta la capacidad de enfriamiento y congelación hasta en un 30%, gracias al uso de los Ventiladores Evaporadores Electrónicos "EC" de 5 velocidades, que gestionan temperaturas de -40°C a + 85°C, compresores Scroll y ventilador de una velocidad. Con clase climática 5, garantiza un excelente rendimiento hasta 40°C de temperatura ambiente.

Interfaz

Display 4,3' con pantalla capacitiva, barra led de luz blanca para seguir el progreso del ciclo en curso incluso a distancia.

Display 10' con pantalla capacitiva, barra led a colores RGB para seguir el progreso del ciclo en curso incluso a distancia. Ambas pantallas están equipadas con:

- Señal acústica con intensidad regulable y tono fijo.
- Dashboard personalizable con los ciclos más usados por el cliente
- Posibilidad de personalizar y/o crear nuevos ciclos.
- Librería con todos los ciclos realizados por el cliente y por Irinox

Conectividad

FreshCloud® es la tecnología IOT de Irinox que permite controlar e interactuar con MultiFresh® Next en cualquier momento a través de una aplicación.

Las funcionalidades incluidas en la aplicación son:

- Monitorización remota del ciclo actual: estado de la conexión, temperatura en la celda, temperatura en el corazón, nombre del taller y de la máquina, ID del ciclo en curso, progreso del ciclo y fases.
- Modificación remota de parámetros (ventilación, temperatura de la cámara, temperatura de la sonda al corazón, nivel de humedad, duración de la fase).
- Monitorización del estado de la máquina: estado de la conexión, ID de la máquina, nombre del taller, número de serie, estado de la puerta, nivel Sanigen.
- Sistema de notificaciones push.
- Visualización de estadísticas de uso.
- Descarga de informes Haccp.
- Actualización del software.

Optional

- Sanigen® (sistema de sanificación patentado Irinox).
- Condensación de agua (solo disponible para rendimiento Turbo).
- Impresora WIFI con rollo de 1300 etiquetas térmicas.
- Apertura de puerta a la derecha con bisagras a la derecha.
- 4 ruedas, 2 de ellas con freno.
- Patas rebajadas ajustables H=60-80mm
- Par de guías adicionales GN1/1 y 600x400 mm.
- Sonda al vacío
- Tensiones especiales a petición.
- Tarjeta Ethernet.
- Soporte base para apilar 2 MF Next S
- Soporte base para apilar un horno
- Superficie de apoyo inoxidable reforzado de 1,5 mm de grosor para soportar un horno u otro abatidor.
- Embalaje en caja de madera HT.

Garantía del producto

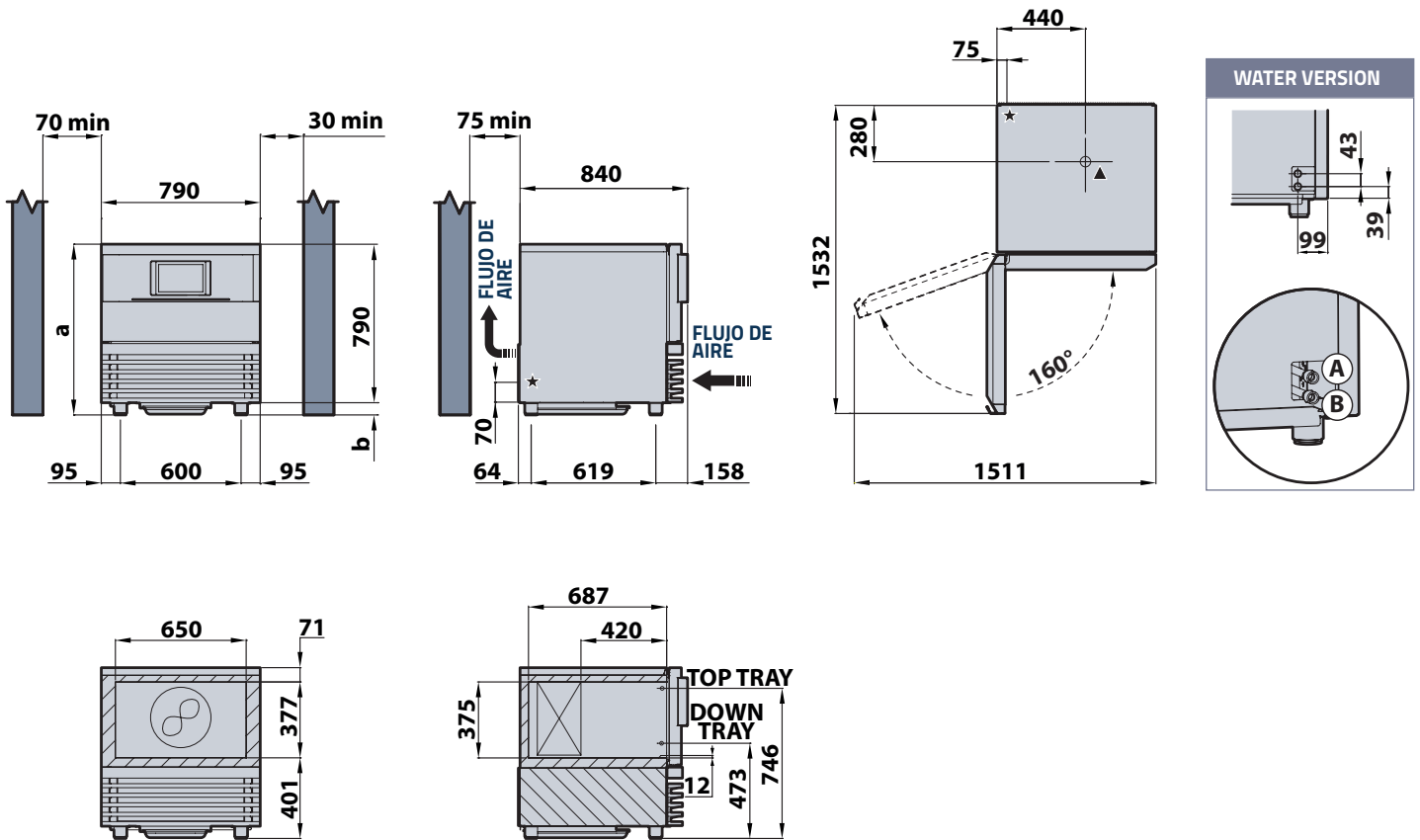
- 2 años a partir de la fecha de instalación, después de enviar el informe de instalación, sobre las piezas (ver condiciones de garantía).

Item No.:

Qty.:

Project:

MULTIFRESH® NEXT S



ALTURA

		ALTURA (a)	PATAS AJUSTABLES (b)
Pies estándar	mm	870 - 905	80 ± 115
Opción de pies rebajados	mm	850 - 870	60 ± 80
Opción de ruedas	mm	888	155

Medidas en milímetros

- ★ Cable de alimentación general
- ▲ Descarga de agua mediante manguera de Ø32mm
- Ⓐ Salida de agua
- Ⓑ Entrada de agua

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:

DATOS TÉCNICOS COMUNES

VERSIÓN		CONDENSACIÓN DE AIRE	CONDENSACIÓN DE AGUA
Potencia COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA	W	900	
Amperes de COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA	A	4,6	
Conexiones entrada/salida del agua	NPTf	-	3/4"
Máximo consumo de agua (temp. entrada +30° C / temp. salida +35°)	l/h	-	864
Temperatura MÍN/MÁX del agua de entrada (agua refrigerada)	°C	-	+10 / +22 °C
Temperatura MÍN/MÁX del agua de entrada (agua de torre)	°C	-	+23 / +35 °C
Tipo de refrigerante	-	R290	
Cantidad de refrigerante nominal	kg	0,15	0,11
Dimensiones (ANCHURA x PROFUNDIDAD)	mm	790 x 840	
Dimensiones internas de la celda (ANCHURA x PROFUNDIDAD x ALTURA)	mm	650 x 420 x 375	
Peso de la celda	kg	105	-

TENSIONES	220-240V 1ph+N+PE 50Hz				
		CONDENSACIÓN DE AIRE			CONDENSACIÓN DE AGUA
		STANDARD	ECO SILENT	TURBO	
Rendimiento					
Potencia absorbida	W	910	890	1600	1580
Consumo de energía	A	4,6	4,8	7,7	7,5
Cable principal de alimentación	mm ²	3G1.5	3G1.5	3G1.5	3G1.5
Potencia frigorífica (-10/+40°C; Tsuct +20°C; Subcooling 0°C)	W	1680	1680	3360	3360
MÁX Potencia de condensación (-5/+45°C; Tsuct +20°C; Subcooling 0°C)	W	2670	2670	5340	5340
Mínimo recambio de aire	m ³ /h	1000	1200	1200	-
Clase climática	-	4 (30°C)	4 (30°C)	5 (40°C)	5 (40°C)

TENSIONES	220-240V 1ph+N+PE 60Hz / 220-240 2ph+PE 60Hz				
		CONDENSACIÓN DE AIRE			CONDENSACIÓN DE AGUA
		STANDARD	ECO SILENT	TURBO	
Rendimiento					
Potencia absorbida	W	1090	1070	1960	1940
Consumo de energía	A	5,5	5,7	9,5	9,4
Cable principal de alimentación	mm ²	3G1.5	3G1.5	3G1.5	3G1.5
Potencia frigorífica (-10/+40°C; Tsuct +20°C; Subcooling 0°C)	W	2016	2016	4032	4032
MÁX Potencia de condensación (-5/+45°C; Tsuct +20°C; Subcooling 0°C)	W	3204	3204	6408	6408
Mínimo recambio de aire	m ³ /h	1100	1320	1320	-
Clase climática	-	4 (30°C)	4 (30°C)	5 (40°C)	5 (40°C)

TENSIONES	230V 1ph+N+PE 60Hz / 230- 2ph+PE 60Hz			
		CONDENSACIÓN DE AIRE		
		STANDARD	ECO SILENT	TURBO
Rendimiento				
Potencia absorbida	W	1090	1070	1960
Consumo de energía	A	5,5	5,7	9,5
Cable principal de alimentación	mm ²	3G1.5	3G1.5	3G1.5
Potencia frigorífica (-10/+40°C; Tsuct +20°C; Subcooling 0°C)	W	2016	2016	4032
MÁX Potencia de condensación (-5/+45°C; Tsuct +20°C; Subcooling 0°C)	W	3204	3204	6408
Mínimo recambio de aire	m ³ /h	1100	1320	1320
Clase climática	-	4 (30°C)	4 (30°C)	5 (40°C)

INSTALACIÓN

El abatidor debe instalarse de acuerdo con el manual de instalación.

El contenido del manual debe seguirse cuidadosamente para asegurar un funcionamiento correcto y para proteger los derechos del usuario bajo la garantía.

El desarrollo continuo del producto puede requerir cambios en las especificaciones sin previo aviso.

Irinex SpA

Headquarter: Via Madonna di Loreto, 6/B - 31020 - Corbanese di Tarzo (TV) Italy

Productive Site: Via Mattei, 20 - 31029 - Vittorio Veneto (TV) Italy

Tel. +39 0438 2020 | irinox@irinox.com | www.irinoxprofessional.com

