

MF NEXT L



La cellule de refroidissement rapide au propane, écologique et entièrement personnalisable selon les besoins de chaque professionnel qui choisit les fonctions, le type de performances, la taille de l'afficheur et les caractéristiques les plus utiles pour son utilisation.

Rendement

	Standard / Eco Silent	Turbo / Turbo Silent
Capacité du cycle de refroidissement rapide (90/+3 °C)	70 kg	jusqu'à +30 % kg/h
Capacité du cycle de surgélation rapide (90/-18 °C)	70 kg	jusqu'à +30 % kg/h

Tests effectués selon la procédure Irinox avec viande bœuf de 5 cm d'épaisseur

Capacité

Nombre de plats : 27 x GN1/1 ou 600x400 (H= 20 mm)

Nombre de plats : 18 x GN1/1 ou 600x400 (H= 40 mm)

Nombre de plats : 13 x GN1/1 ou 600x400 (H= 65 mm)

Détails de construction standard

- Ouverture de la porte à gauche avec charnières à gauche.
- Charnières invisibles brevetées.
- Porte à pleine hauteur avec bords latéraux biseautés.
- Ouverture jusqu'à 160 ° de la porte.
- Fermeture magnétique et ralentie de la porte.
- Dotée d'une garniture à 10 chambres conçue pour hautes et basses températures.
- Sonde à cœur à 3 points de détection avec connecteur rapide à vis, anti-corrosion, étanchéité IP67.
- Large surface plane magnétique (400x150 mm) pour la fixation de la sonde à cœur.
- Extraction facile et nettoyage du filtre du condensateur grâce à la grille avec ouverture basculante.
- Poignée ergonomique et robuste réalisée en acier.
- Matériau interne et externe acier inox AISI 304.
- Condensation à air incorporé.
- Gaz réfrigérant R290.
- MultiRack® le porte-plats réglable breveté qui double le nombre de plats pour chaque modèle et améliore la circulation de l'air à l'intérieur de la cellule de refroidissement rapide.
- 15 paires de guides incluses.
- Module WIFI inclus pour le téléchargement du rapport HACCP.

Fonctionnement

2 configurations disponibles au choix :

Essential Il s'agit de la configuration de base qui inclut les fonctions les plus connues de la cellule de refroidissement rapide : refroidissement, surgélation rapide, conservation froide, refroidissement et surgélation non-stop ; quelle que soit la température d'introduction du produit, elle garantit toujours d'excellents résultats en termes de qualité et d'uniformité de température dans la cellule.

Excellence Cette configuration multifonction inclut 12 fonctions. Outre les fonctions froides présentes dans la configuration Essentiel, nous trouvons : conservation chaude, décongélation, « prêt à servir », cuisson à basse température, fonte de chocolat, levée, pasteurisation et séchage.

- Les cycles de refroidissement de MF Next abaissent jusqu'à + 3 °C la température au cœur des aliments, introduits à n'importe quelle température, même à peine sortis du four. Ils passent rapidement la phase de prolifération bactérienne maximale, à l'origine de leur vieillissement naturel.
- Les cycles de surgélation d'MF Next transforment l'eau contenue dans les aliments en microcristaux qui préservent leur structure et leur qualité plus longtemps.
- Identification automatique du mode de travail manuel (à temps) ou du mode automatique (avec sonde).

4 niveaux de Performances disponibles au choix

Standard : cette performance garantit le rendement de 50 kg en refroidissement et surgélation. Dans la fonction Essentiel, les performances sont garanties par les ventilateurs de l'évaporateur et du condensateur à une vitesse (AC), et par des compresseurs à piston hermétiques. Combinée à la fonction Excellence, la performance Standard utilise les Ventilateurs de l'Évaporateur Électroniques « EC » à 5 vitesses. Classe climatique 4 (30 °C température ambiante) ;

Turbo : cette performance augmente jusqu'à 30 % la capacité de refroidissement et de surgélation, grâce à l'utilisation des Ventilateurs de l'Évaporateur Électroniques « EC » à 5 vitesses, qui gèrent des températures de -40 ° à + 85 °C, des compresseurs Scroll et du ventilateur de condensateur à une vitesse. Avec la classe climatique 5, elle garantit d'excellentes performances à une température ambiante de plus de 40 °C ;

Eco Silent : cette performance garantit un rendement de 50 kg en refroidissement et en surgélation avec un très faible niveau d'émission sonore, grâce à l'utilisation des ventilateurs de l'évaporateur électronique (EC) à 5 vitesses, qui gèrent des températures de -40 °C à + 85 °C, et grâce aux ventilateurs de condensateur électroniques « EC » à vitesse variable. Classe climatique 4 (30 °C température ambiante) ;

Turbo Silent : cette performance augmente jusqu'à 30 % la capacité de refroidissement et de surgélation, avec un faible niveau d'émissions sonores, grâce à l'utilisation des Ventilateurs de l'Évaporateur Électroniques « EC » à 5 vitesses, qui gèrent des températures de -40 ° à + 85 °C, des compresseurs Scroll et du ventilateur de condensateur électronique « EC » à vitesse variable. Avec la classe climatique 5, elle garantit d'excellentes performances à une température ambiante de plus de 40 °C.

Interface

Afficheur 4,3' avec écran capacitif, barre à led de couleur blanche pour suivre la progression du cycle en cours, même à distance. Doté d'un signal sonore à intensité réglable et ton fixe.

Afficheur 10' avec écran capacitif, barre à led de couleurs RGB pour suivre la progression du cycle en cours, même à distance. Doté d'un signal sonore à intensité réglable et ton fixe.

- Tableau de bord personnalisable avec les cycles choisis par le client.
- Possibilité de personnaliser et / ou de créer de nouveaux cycles.
- Liste des cycles énumérant tous les cycles créés par Irinox et par le client.
- Calendrier pour la planification des cycles, avec notification relative et possibilité de les démarrer ou de les différer.

Connectivité

FreshCloud® est la technologie IOT d'Irinox qui vous permet de contrôler et d'interagir avec MultiFresh® Next à tout moment à travers une application. Les fonctionnalités de l'application sont :

- Surveillance à distance du fonctionnement et des paramètres du cycle en cours
- Modification des paramètres à distance (ventilation, température de la cellule, température de la sonde à cœur, niveau d'humidité, durée de phase)
- Démarrage à distance des phases de pré-refroidissement ou de préchauffage
- Système de notifications push
- Affichage des statistiques d'utilisation
- Sauvegarde des données Haccp
- Transfert et importation des listes des cycles sur d'autres cellules de refroidissement rapide.

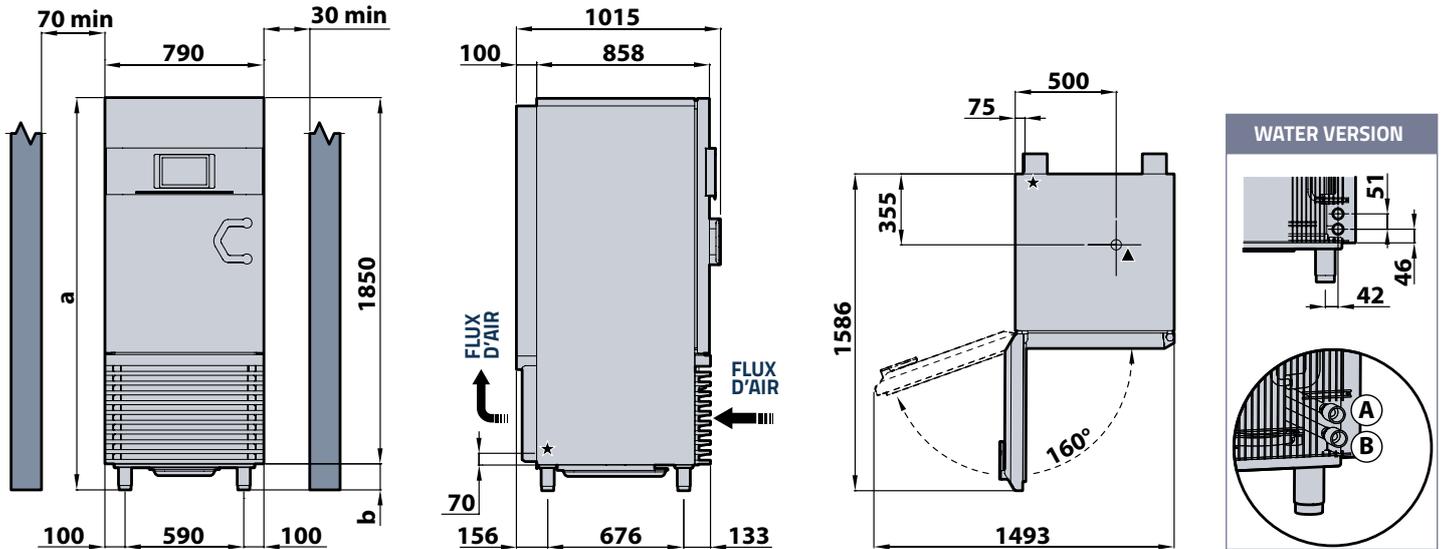
En option

- Kit d'humidification pour gérer 6 niveaux d'humidité composé d'un capteur d'humidité et d'une buse qui nébulise l'humidité à l'intérieur de la cellule de refroidissement rapide.
- Sanigen® (système d'assainissement breveté Irinox).
- Condensation d'eau (disponible seulement pour la performance Turbo)
- Imprimante WIFI avec rouleau de 1 300 étiquettes thermiques
- Ouverture de la porte à droite avec charnières à droite
- Ouverture 115 ° pour machines juxtaposées, anti-choc (sur demande).
- 4 roulettes dont 2 avec frein.
- Paire de guides supplémentaires GN1/1 e 600x400 mm
- Sonde sous-vide
- Tensions spéciales sur demande
- Carte Ethernet
- Emballage dans une caisse en bois HT.

Garantie du produit

- 2 ans à partir de la date d'installation, après l'envoi du rapport d'installation, sur les pièces (voir les conditions de garantie).

MF NEXT L



HAUTEUR

		a	b
Pieds standards	mm	1965	115 + 165
Options pieds abaissés	mm	1930	80 + 115
Option roulettes	mm	2005	155

Mesures en millimètres

★ Câble d'alimentation principale

▲ Tuyau d'écoulement (tuyau flexible ondulé Ø32mm)

Ⓐ Sortie d'eau

Ⓑ Arrivée d'eau

DONNÉES TECHNIQUES

Alimentation électrique	-	380-415V-3N 50Hz				
Performance		STANDARD	ECO SILENT	TURBO	TURBO SILENT	WATER
Puissance absorbée	W	2774	3074	8003	8257	7757
Absorption électrique	A	12,73	13,95	17,20	18,30	16,10
Puissance CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE	W	2700	2700	2700	2700	2700
Ampères CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE	A	12,68	12,68	12,68	12,68	12,68
Câble principal d'alimentation	mm ²	5G2.5	5G2.5	5G2.5	5G2.5	5G2.5
Puissance frigorifique (-10/+40 °C ; Tsuct +20 °C ; Subcooling OK)	W	5040	5040	9510	9510	9510
Puissance de condensation (-10/+40 °C ; Tsuct+20 °C ; Subcooling OK)	W	8010	8010	14550	14550	14550
Échange d'air minimum	m ³ /h	3350	3350	5000	5000	-
Raccords entrée/sortie de l'eau	NPTf	-	-	-	-	1"
Consommation d'eau maximale (temp. entrée +30 °C / temp. sortie +35 °)	l/h	-	-	-	-	2592
Température d'arrivée d'eau MIN/MAX (boucle d'eau)	°C	-	-	-	-	+10 / +22 °C
Température d'arrivée d'eau MIN/MAX (château d'eau)	°C	-	-	-	-	+23 / +35 °C
Type de réfrigérant	-	R290				
Quantité de réfrigérant nominale	kg	3 x 0,15				
Classe climatique	-	4	4	5	5	5
Poids de la cellule	kg	205	205	240	240	-
Bruit (5M)	dB(A)	60	-	-	-	-

ENERGY CONSUMPTION ACCORDING TO EN 17032

Model	MF_NEXT_L (400V-3N+PE 50Hz)					
Type of product	Blast chiller / Blast freezer					
Performance		STANDARD	ECO SILENT	TURBO	TURBO SILENT	WATER
Yield per cycle	kg	45	45	75	75	75
Energy consumption Blast chilling cycle (STRONG +3 °C)	kWh/kg	0,066	-	0,081	-	-
Energy consumption Blast freezing cycle (STRONG -18 °C)	kWh/kg	0,186	-	0,256	-	-
Blast chilling cycle from/to +65 °C / +10 °C	min	72	-	70	-	-
Blast freezing cycle from/to +65 °C / -18 °C	min	224	-	246	-	-

INSTALLATION

La cellule de refroidissement rapide doit être installée en suivant et en respectant le contenu du manuel d'installation spécifique.

Le contenu du manuel doit être attentivement suivi pour assurer un fonctionnement correct et pour protéger les droits de l'utilisateur en fonction de la garantie.

Le développement continu des produits peut nécessiter des modifications des spécifications sans préavis.

Irinnox 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 | irinnox@irinnox.com | www.irinnoxprofessional.com