

MULTIPROOF NEXT



MultiProof Next es el nuevo fermentador multifuncional de IRINOX que le permite elegir entre fermentación ininterrumpida, fermentación directa y fermentación programada o almacenamiento positivo o negativo, en función de sus necesidades de producción y organización. MultiProof Next garantiza la máxima calidad de los productos fermentados, constante en todas las bandejas. Todo ello gracias a un refinado control de la temperatura y la humedad, una distribución uniforme del aire, una gestión precisa de las fases de calentamiento y fermentación, y un enfriamiento suave.

Capacidad

	Puerta única
Número de bandejas (600x800) paso 35 mm	42
Número de bandejas (600x800) paso 52,5 mm	28
Número de bandejas (600x400) paso 35 mm	84
Número de bandejas (600x400) paso 52,5 mm	56
Carga máxima por bandeja [kg].	35
Capacidad máxima del producto [kg].	100
Volumen interno de la celda según EN 16825 (litros)	646

Detalles de construcción estándar

- Condensación por aire con unidad incorporada.
- Sistema de refrigeración de alta eficiencia con gas refrigerante natural R290.
- Estructura interna y externa completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad (42 kg/m³), espesor variable de 90 mm a 135 mm.
- Manija ergonómica y robusta de acero.
- Puerta simple de acero inoxidable de doble bisel, apertura a la derecha.
- Tope de puerta a 130°.
- Cierre de puerta magnético y ralentizado.
- Junta de la puerta con 5 cámaras para garantizar un mejor sellado de la temperatura.
- Iluminación interior con doble barra LED
- Configuración de bandeja 600x800 con 20 pares de guías incluidas.
- Sonda de humedad.
- Módulo WIFI 2.4/Ethernet 10/100 MB integrado.
- Puerto USB.
- Previsión de conexión de agua para nebulizador (2 m).
- Bandeja de goteo de condensados.
- Pies estándar (h=115-165 mm).

Item No.:

Qty.:

Project:

Funcionamiento

MultiProof Next le permite elegir entre 3 funciones de fermentación o el modo de conservación:

- Fermentación ininterrumpida

La función Fermentación ininterrumpida fermenta los productos sin interrupción, manteniendo en todo momento la temperatura, humedad y ventilación deseadas. Ideal para manipular continuamente grandes rotaciones y variedades de productos frescos a cualquier hora del día.

- Fermentación directa

La función Fermentación directa permite conservar y fermentar masas y productos frescos o congelados. Está especialmente indicada para gestionar los procesos de producción en puntos de venta o pizzerías. La temperatura, la humedad, la ventilación y la duración de la fase de prueba se ajustan fácilmente. Tras la fermentación, enfríelos y guárdelos para hornearlos en las 8 horas siguientes.

- Fermentación programada

La función de fermentación programada es ideal para laboratorios en los que los productos a fermentar se almacenan a temperaturas positivas o negativas o son productos recién amasados. Siempre se puede ajustar la temperatura, la humedad, la ventilación y la duración de todas las fases. Tras la fermentación, enfríelos y guárdelos para hornearlos en las tres o cuatro horas siguientes.

Modo Conservador

MultiProof Next puede convertirse en un armario de almacenamiento según las necesidades de producción y la estacionalidad. Se convierte en CP Next como conservador positivo (-5°C a +15°C) con 6 niveles de humedad (40% a 95%), o como conservador negativo (-25°C a -5°C).

Gestión de la humedad

Smart Humidity System es el sistema IRINOX para la gestión de la humedad en el interior de MultiProof Next. Basándose en la lectura precisa de la sonda de humedad, controla y equilibra con precisión la nebulización de agua, la resistencia de calefacción, la potencia de refrigeración -gracias al compresor inverter- y 5 niveles de ventilación. El intervalo de humedad gestionado es del 70% al 95% de 8°C a 11°C, y del 60% al 95% de 12°C a 40°C.

Gestión de la temperatura

Smart Temperature System es el sistema que mantiene estable y constante la temperatura del aire en el interior de MultiProof Next, garantizando que el proceso de fermentación sea siempre uniforme. Además, gestiona las fases de enfriamiento Delicado y Fuerte mediante el uso de dos sondas de control. El intervalo de temperatura garantizado es de -25°C a +40°C.

Distribución del aire

Smart Airflow System es el innovador sistema patentado de distribución de aire que permite una perfecta distribución del aire en cada bandeja a lo largo de toda la altura de la celda. El doble transportador genera tres flujos de aire, uno en el centro y dos en los laterales, garantizando una ventilación siempre uniforme.

Gestión de desescarche

Smart Defrost System es el nuevo sistema de desescarche por gas caliente que se adapta según los tiempos de trabajo establecidos cuando el MultiProof Next se utiliza en modo conservación. Obtendrá siempre el máximo rendimiento de su sistema de refrigeración, controlando las fluctuaciones de temperatura y gestionando constantemente la temperatura y la humedad, para una calidad de conservación inigualable y un consumo reducido.

Interfaz

Display de 7" con pantalla capacitiva, color y señalización acústica. Intuitivo y fácil de programar. Toda la información sobre el progreso de las funciones es claramente visible. Es posible crear una biblioteca de ciclos personalizables a partir de las 3 funciones predefinidas.

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 de la aplicación son:

- Monitorización remota del funcionamiento y parámetros del ciclo en curso
- Sistema de notificaciones push.
- Almacenamiento de datos Haccp

Opcional

- Sanigen® (sistema de sanificación patentado Irinox).
- Condensación con agua (10°C a 35°C).
- Pares de guías adicionales.
- Montaje de soporte de bandeja grande.
- Pares de guías grandes adicionales.
- Tope de puerta 115°.
- Kit de bisagras para puerta reversible, apertura a la izquierda.
- Separadores de acero inoxidable para colocar varios MutiProof Next o CP Next uno al lado del otro.
- Cerradura de puerta.
- 4 ruedas, 2 de ellas con freno.
- Pies rebajados.
- Embalaje en caja de madera HT vertical.
- Tensiones especiales a petición.

Garantía del producto

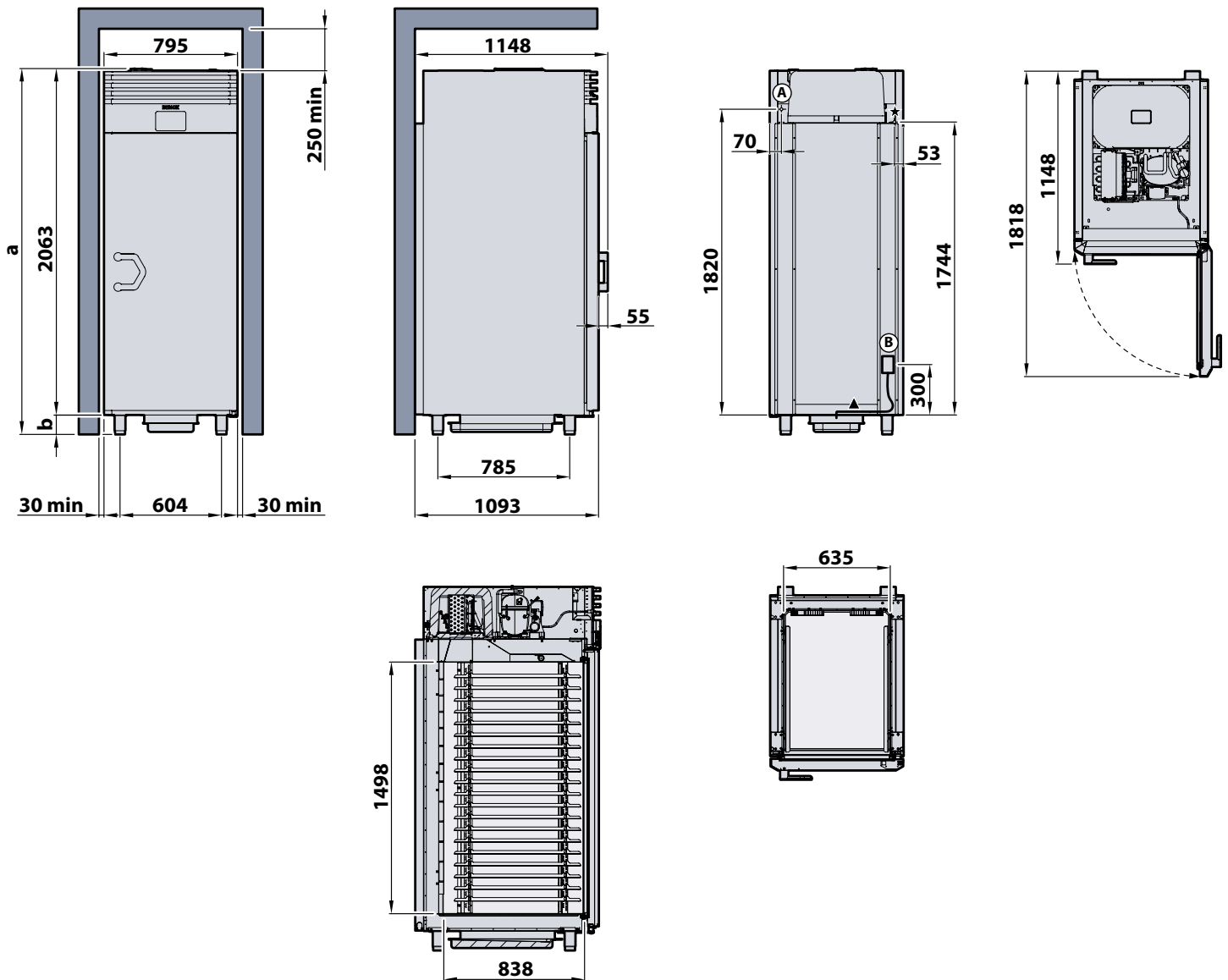
- 2 años a partir de la fecha de instalación, después de enviar el informe de instalación, sobre las piezas (ver condiciones de garantía).

Item No.:

Qty.:

Project:

MULTIPROOF NEXT



ALTURA

		ALTURA (a)	PATAS AJUSTABLES (b)
Pies estándar	mm	2178 - 2228	115 + 165
Pies rebajados (sin cubeta)	mm	2143 - 2178	80 + 115
Opción de ruedas	mm	2218	155

Medidas en milímetros

★ Cable de alimentación general

▲ Manguera corrugada de descarga de agua Ø20 mm

Ⓐ Entrada de agua 3/4

Ⓑ Sifón

Item No.:

Qty.:

Project:

DATOS TÉCNICOS

		230V - 1N+PE 50/60Hz	
		AIRE	AGUA
Alimentación eléctrica:			
Condensación			
Potencia eléctrica nominal	W	2060	
Corriente nominal (FLA)	A	12,60	
Potencia eléctrica en modo calentamiento	W	1150	
Potencia de refrigeración (-10/+40°C, T asp= 20°C, T subenfriam. = 0°C)	W		1729
Potencia de condensación (-10/+40°C, T asp= 20°C, T subenfriam. = 0°C)	W		2514
Cable principal de alimentación	mm ²		3G1,5
Mínimo recambio de aire	m ³ /h	950	-
Conexión IN/OUT de agua de enfriamiento	NPTf	-	3/4"
Consumo máximo de agua de refrigeración (temp IN +30°C/ temp OUT +35°C)	l/h	-	440
MÍN/MÁX temperatura del agua de entrada (chiller/pozo)	°C	-	+10 / +22 °C
MÍN/MÁX temperatura del agua de entrada (torre evaporativa)	°C	-	+23 / +35 °C
Conexión de ENTRADA/SALIDA de agua del humidificador (*)			3/4"
Tipo de refrigerante	-		R290 - 0,15 kg
Clase climática	-		clase 5 = 40°C - 40% humedad relativa
Altitud máxima de instalación	m		2000
Dimensiones exteriores (ANCHURA x PROFUNDIDAD)	mm		795 x 1150
Dimensiones internas de la célula (ANCHURA x PROFUNDIDAD x ALTURA)	mm		635 x 835 x 1500
Peso del equipo	kg	215	215

(*) = Características del agua para el suministro de agua del humidificador:

- Potable.
- Temperatura entre 8 y 30 °C.
- Dureza máxima 17,8°f (grados franceses) = 10°dH (grados alemanes).
- Presión entre 1,5 - 6 bar.

Características del drenaje de condensados:

- De serie con recogida de agua en una cubeta bajo el equipo.
- Posibilidad de conectar con manguera flexible, no suministrada, a toma de pared/suelo.
- La manguera debe permanecer siempre en la zona libre para que el agua salga correctamente.

INSTALACIÓN

El fermentador 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.

Irinox SpA

Headquarter: Via Caduti nei Lager, 1 - 31015 - Conegliano (TV) Italy

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

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

