

Item No.:

Qty.:

Project:

EF NEXT M

L'abbattitore essenziale, facile e sicuro.



L'abbattitore rapido di temperatura Irinox raffredda velocemente a +3°C e surgela a -18°C al cuore gli alimenti, anche bollenti appena tolti dal forno. Il principio di funzionamento di un abbattitore consiste nell'estrarre il calore dei cibi nel più breve tempo possibile. EasyFresh Next garantisce il raffreddamento e la surgelazione ultra rapidi e preserva la fragranza, la consistenza, i colori e tutte le proprietà nutrizionali dei cibi, fissando la loro qualità e freschezza più a lungo nel tempo.

Resa

Capacità ciclo di abbattimento rapido (+90°C/+3°C) kg 38

Capacità ciclo di surgelazione rapido (+90°C/-18°C) kg 35

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

Capacità

Numero teglie: 18 x GN1/1 o 600x400 (H= 20 mm)

Numero teglie: 12 x GN1/1 o 600x400 (H= 40 mm)

Numero teglie: 9 x GN1/1 o 600x400 (H= 65 mm)

Optional

- 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).
- Gas refrigerante R404A.
- Coppia di guide aggiuntive GN1/1 e 600x400 mm
- Tensioni speciali su richiesta
- Sonda sottovuoto 1 punto.
- Unità inviata senza carica di gas.

Garanzia del prodotto

- 2 anni dalla data di installazione, previo invio del report di installazione, sulle parti.

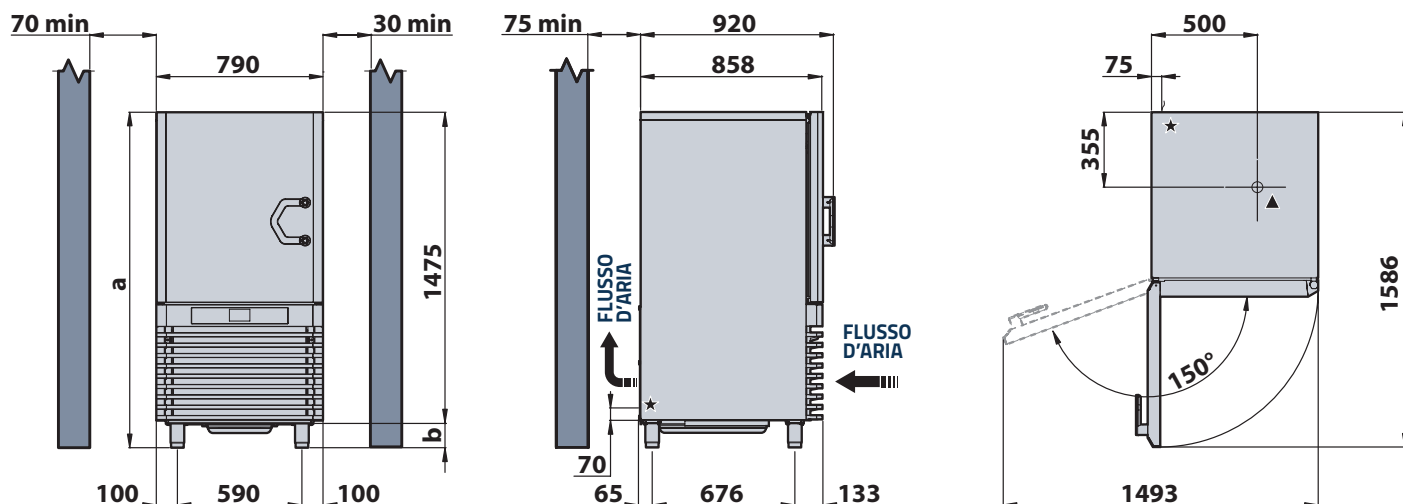
Funzionamento

- 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.
- EasyFresh Next ha due cicli dedicati al raffreddamento. DELICATE +3°C: indicato per i prodotti più delicati come mousse, creme, pesce, riso, verdure e più in generale alimenti di spessore ridotto e con alto contenuto d'acqua. STRONG +3°C: ideale per prodotti grassi, molto densi, di grossa pezzatura o confezionati, come carni, zuppe, salse.
- 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. EasyFresh Next ha 2 cicli di surgelazione. DELICATE -18°C, lavora in due fasi, una a temperatura positiva e l'altra negativa, ed è consigliato per prodotti lievitati da forno o per il pane; STRONG -18°C: surgela rapidamente al cuore i prodotti di medio-grande pezzatura fino a -18°C, con una temperatura dell'aria che raggiunge i -35°C. Ideale anche per fissare la struttura del gelato.
- Riconoscimento automatico della modalità di lavoro manuale (a tempo) o della modalità automatica (con sonda).

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 garnizione a 5 camere pensata per alte e basse temperature.
- Superficie piana magnetica (400x150 mm) per il fissaggio della sonda al cuore.
- Sonda cuore ad un punto di rilevazione con connettore rapido a vite, anticorrosione, a tenuta acqua IP67.
- Facile estrazione e pulizia del filtro del condensatore grazie alla griglia con apertura basculante.
- Maniglia ergonomica e robusta realizzata in acciaio.
- Display touch-screen 4,3" resistivo a colori con icone e comandi intuitivi; in soli 3 passi permette di avviare i cicli di raffreddamento o surgelazione.
- IRINOX BALANCE SYSTEM®: è il sistema di progettazione ideato da Irinox, applicato a tutta la gamma di abbattitori. Compressore, Condensatore, Evaporatore e Ventilazione sono bilanciati per interagire perfettamente tra di loro. L'obiettivo di "Irinox Balance System" è garantire sempre la freschezza e la qualità originale del prodotto.
 - Condensatore: progettato da Irinox, garantisce le performance dichiarate in Classe climatica 4.
 - Evaporatore: progettato da Irinox, protetto dall'azione corrosiva degli alimenti con trattamento di cataforesi.
 - Ventilazione: utilizzo di ventilatori ad alta efficienza ad una velocità.
 - Compressore: ad alta efficienza e performance.
- Materiale interno ed esterno acciaio inox 304.
- Condensazione ad aria incorporata.
- Gas refrigerante R452A.
- MultiRack®, il portateglie regolabile brevettato che migliora la circolazione dell'aria all'interno dell'abbattitore.
- 10 coppie di guide incluse.
- Massima pulizia e igiene grazie agli angoli e ai componenti arrotondati nella camera.
- Porta USB per lo scarico dati HACCP.

EF NEXT M



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

	-	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 60Hz	230-3N 60Hz	200V-3 50/60Hz
Alimentazione elettrica	-	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 60Hz	230-3N 60Hz	200V-3 50/60Hz
Potenza elettrica nominale	W	2700	2700	3000	3000 / 3600
Corrente nominale	A	4,4	4,4	8,9	12,3 / 12,5
Cavo principale di alimentazione	mm ²	5G2.5	5G2.5	4G2.5	4G1.5
Potenza compressore	HP	1,5	1,5	1,5	2,0
Potenza frigorifera (-10°C/+40°C)	W	3987	4805	4805	4105 / 4750
Potenza di condensazione (-10°C/+40°C)	W	5871	7008	7008	6375 / 7720
Minimo ricambio d'aria	m ³ /h	3100	3700	3700	3000 / 3300
Tipo di refrigerante	-	R404a/R452a	R404a/R452a	R404a/R452a	R404a
Quantità di refrigerante nominale	kg	1,7	1,7	1,7	2,0
Classe climatica	-	4 (32°C)	4 (32°C)	4 (32°C)	4 (32°C)
Dimensioni (larghezza x profondità)	mm	790 x 920			
Dimensioni interne della cella (larghezza x profondità x altezza)	mm	650 x 420 x 795			
Peso della cella	kg	160			
Rumorosità (5 m)	dB(A)	77	77	-	77 / 77

ENERGY CONSUMPTION ACCORDING TO EN 17032

Model		EF_NEXT_M (400V-3N+PE 50Hz)	
Type of product		Blast chiller / Blast freezer	
Chilled full load capacity	kg	38	
Frozen full load capacity	kg	35	
Energy consumption Blast chilling cycle (STRONG +3 °C)	kWh/kg	0,0870	
Energy consumption Blast freezing cycle (STRONG -18 °C)	kWh/kg	0,1660	
Blast chilling cycle from/to +65 °C / +10 °C	min	93	
Blast freezing cycle from/to +65 °C / -18 °C	min	232	

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 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