

Item No.:

Qty.:

Project:

## EF NEXT L

La cellule de refroidissement rapide essentielle, facile et sûre.



La cellule de refroidissement rapide Irinox refroidit rapidement à + 3 °C et congèle à -18 °C les aliments au cœur, même les plus chauds à peine retirés du four. Le principe de fonctionnement d'une cellule de refroidissement rapide consiste à extraire la chaleur des aliments dans les plus brefs délais. EasyFresh Next garantit un refroidissement et une surgélation ultra-rapides et préserve le parfum, la consistance, les couleurs et toutes les propriétés nutritionnelles des aliments, en fixant leur qualité et leur fraîcheur plus longtemps dans le temps.

### Rendement

Capacité du cycle de refroidissement rapide (+90°C/+3°C) kg 50

Capacité du cycle de surgélation rapide (+90°C/-18°C) kg 45

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

### Capacité

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

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

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

### Optional

- Ouverture de la porte à droite avec charnières à droite.
- Pieds abaissés réglables H=115 - 165 mm.
- 4 roulettes dont 2 avec frein.
- Sanigen® (système d'assainissement breveté Irinox).
- Gaz réfrigérant R404A.
- Paire de guides supplémentaires GN1/1 e 600x400 mm.
- Tensions spéciales sur demande.
- Sou-vide sond 1 point.
- Unité envoyée sans charge de gaz.

### 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)

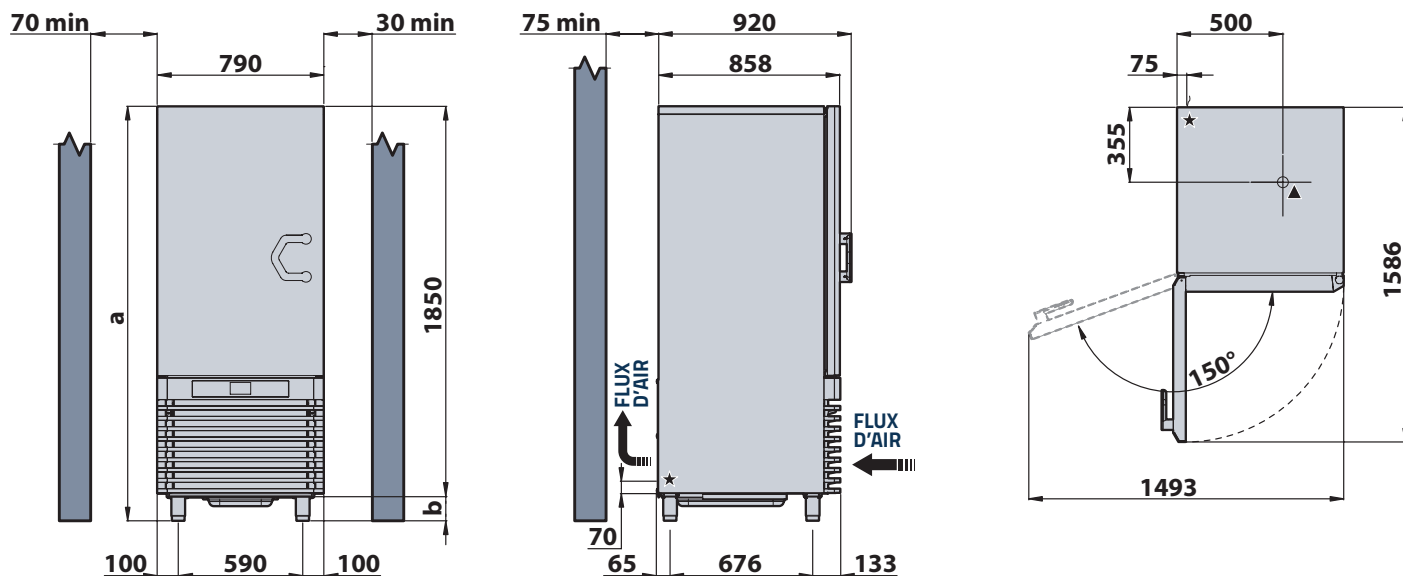
### Fonctionnement

- Les cycles de refroidissement d'EasyFresh Next abaissent la température au cœur des aliments jusqu'à + 3 °C, introduits à n'importe quelle température, même à peine sortis du four. Ils traversent rapidement la phase de prolifération bactérienne maximale, à l'origine de leur vieillissement naturel.
- EasyFresh Next a deux cycles dédiés au refroidissement. DELICATE +3 °C : indiqué pour les produits les plus délicats comme les mousses, crèmes, poissons, riz, légumes et plus généralement les aliments de fine épaisseur et à forte teneur en eau. STRONG +3 °C : idéal pour les produits gras, très épais, de grande taille ou emballés, comme les viandes, soupes, sauces.
- Les cycles de surgélation d'EasyFresh Next transforment l'eau contenue dans les aliments en microcristaux qui préservent leur structure et leur qualité plus longtemps. EasyFresh Next a 2 cycles de surgélation. DELICATE -18 °C, il fonctionne en deux phases, une à température positive et l'autre négative, et il est recommandé pour les produits de boulangerie au levain ou pour le pain ; STRONG -18 °C : il surgèle rapidement les produits de taille moyenne-grande jusqu'à -18 °C, avec une température de l'air atteignant -35 °C. Idéal également pour fixer la structure de la crème glacée.
- Identification automatique du mode de travail manuel (à temps) ou du mode automatique (avec sonde).

### 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 150 ° de la porte.
- Fermeture magnétique et ralentie de la porte.,
- Dotée d'une garniture à 5 chambres conçue pour hautes et basses températures.
- Surface plane magnétique (400x150 mm) pour la fixation de la sonde à cœur.
- Sonde à cœur à 1 point de détection avec connecteur rapide à vis, anti-corrosion, étanchéité IP67.
- Extraction facile et nettoyage du filtre du condensateur grâce à la grille avec ouverture basculante.
- Poignée ergonomique et robuste réalisée en acier.
- Écran tactile couleur 4,3' résistif, avec icônes et commandes intuitives ; en seulement 3 étapes, il permet de démarrer les cycles de refroidissement ou de surgélation.
- IRINOX BALANCE SYSTEM® : il s'agit du système de conception créé par Irinox, appliqué à toute la gamme des cellules de refroidissement rapide. Compresseur, Condensateur, Évaporateur et Ventilation sont équilibrés pour interagir parfaitement les uns avec les autres. L'objectif d' « Irinox Balance System » est de garantir toujours la fraîcheur et la qualité originale du produit.
  - Condensateur : conçu par Irinox, il garantit les performances déclarées en Classe climatique 4.
  - Évaporateur : conçu par Irinox, protégé de l'action corrosive des aliments grâce à un traitement de cataphorèse.
  - Ventilation : utilisation de ventilateurs hautes performances à une vitesse.
    - Compresseur : efficacité élevée et hautes performances.
- Matériau interne et externe acier inox 304.
- Condensation à air incorporé.
- Gaz réfrigérant R452A.
- MultiRack® le porte-plats réglable breveté qui améliore la circulation de l'air à l'intérieur de la cellule de refroidissement rapide.
- 15 paires de guides incluses.
- Propreté et hygiène maximales grâce aux angles et aux composants arrondis dans la chambre.
- Port USB pour le téléchargement des données HACCP.

## EF NEXT L



### HAUTEUR

		a	b
Pieds standards	mm	1965 ± 2015	115 ± 165
Options pieds abaissés	mm	1930 ± 1965	80 ± 115
Option roulettes	mm	2005	155

### Mesures en millimètres

★ Câble d'alimentation principale

▲ Tuyau d'écoulement (tuyau flexible ondulé Ø32mm)

### DONNÉES TECHNIQUES

		400V-3N 50Hz	400V-3N+PE 60Hz	230-3N 60Hz	200V-3 50/60Hz
Alimentation électrique	-	400V-3N 50Hz	400V-3N+PE 60Hz	230-3N 60Hz	200V-3 50/60Hz
Puissance absorbée de fonctionnement maximale	W	4100	4100	4600	3800 / 4600
Absorption électrique	A	7,0	7,0	12,9	14.2 / 14.6
Câble principal d'alimentation	mm <sup>2</sup>	5G2.5	5G2.5	4G6	4G1.5
Puissance du compresseur	HP	2,5	2,5	2,5	2,8
Puissance frigorifique (-10°C/+40 °C)	W	6150	7252	7252	6015 / 7215
Puissance de condensation (-10°C/+40 °C)	W	8990	10607	10607	9075 / 11030
Échange d'air minimum	m <sup>3</sup> /h	3100	3700	3700	3000 / 3300
Type de réfrigérant	-	R404a/R452a	R404a/R452a	R404a/R452a	R404a
Quantité de réfrigérant nominale	kg	2,12	2,12	2,12	2,5
Classe climatique	-	4 (32°C)	4 (32°C)	4 (32°C)	4 (32°C)
Dimension (largeur x profondeur)	mm	790 x 920			
Dimensions internes de la cellule (largeur x profondeur x hauteur)	mm	650 x 420 x 1170			
Poids de la cellule	kg	190			
Bruit (5M)	dB(A)	77	77	-	77 / 77

### ENERGY CONSUMPTION ACCORDING TO EN 17032

Model		EF_NEXT_L (400V-3N+PE 50Hz)	
Type of product		Blast chiller / Blast freezer	
Chilled full load capacity	kg	50	
Frozen full load capacity	kg	45	
Energy consumption Blast chilling cycle (STRONG +3 °C)	kWh/kg	0,1020	
Energy consumption Blast freezing cycle (STRONG -18 °C)	kWh/kg	0,1920	
Blast chilling cycle from/to +65 °C / +10 °C	min	108	
Blast freezing cycle from/to +65 °C / -18 °C	min	253	

### 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 Caduti nei Lager 1 - 31015- Conegliano (TV) Italy  
 Productive Site: Via Mattei, 20 - 31029 - Vittorio Veneto (TV) Italy  
 Tel. +39 0438 2020 | irinnox@irinnox.com | www.irinnoxprofessional.com

