

Multifresh NEXT XXL



Détails de construction standard

- MC4 : système réfrigérant doté de 4 circuits indépendants à gaz naturel, capable de moduler la puissance en fonction des phases du cycle.
- Gaz réfrigérant R290.
- Évaporateurs combinés à multi-circuits, conçus par Irinox et traités par cataphorèse pour les protéger de la corrosion provoquée par les aliments.
- Ventilateurs évaporateurs électroniques "EC" à 5 vitesses, avec plage de travail de +85 °C à -40 °C.
- Ventilateur condensateur électronique "EC" à vitesse variable, pour garantir des performances maximales et un niveau de bruit minimal.
- Compresseurs de type "Scroll" hautement efficace et à faible consommation d'énergie.
- Sonde de contrôle pour surveiller le bon fonctionnement des quatre circuits.
- Ouverture de la porte à droite avec charnières à droite.
- Nouveau système de fermeture assistée de la porte.
- Joint de porte à 5 chambres pour hautes et basses températures de travail.
- Joint basculant pour une fermeture hermétique entre la porte et le fond de la chambre.
- Poignée ergonomique et robuste réalisée en acier.
- Sonde à coeur 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 coeur.
- Grille supérieure qui garantit un large passage d'air vers les condensateurs.
- Extraction facile et nettoyage du filtre du condensateur.
- Propreté et hygiène maximales grâce aux surfaces aux coins arrondis à l'intérieur de la cellule.
- Matériau interne et externe en acier inox AISI 304, d'une épaisseur moyenne de 8/10 mm.
- Condensation à air incorporé.

Détails de construction standard

- Doté d'une rampe en acier inox.
- Fond de la cellule nervuré pour une propreté et hygiène maximales, avec une épaisseur de l'acier interne 15/10 renforcé par 18 mm de compensé marin, épaisseur d'isolation variable de 90 à 60 mm.
- Voûte de la chambre avec épaisseur d'isolation de 80 mm.
- Côtés de la cellule avec épaisseur d'isolation de 100 mm.
- Dos de la cellule avec épaisseur d'isolation variable 135 à 80 mm.
- Porte avec épaisseur d'isolation de 85 mm.
- Évacuation de l'eau derrière la cellule.
- Module Wi-Fi inclus pour connexion à FreshCloud®.
- Emballage dans une cage en bois verticale.

Fonctionnement

• 2 configurations disponibles au choix :

• **Essential**

- Il s'agit de la configuration qui inclut les fonctions les plus connues de la cellule de refroidissement rapide : refroidissement, surgélation rapide, conservation froide et refroidissement/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 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 MultiFresh® Next abaissent jusqu'à + 3 °C la température au coeur 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 MultiFresh® 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).

2 niveaux de Performances disponibles au choix

- **Turbo** : cette performance garantit la capacité de refroidissement et de surgélation déclarée, grâce à MC4. Les excellentes performances sont garanties jusqu'à une température ambiante de 40 °C, classe climatique 5, en suivant les indications pour une bonne installation.
- **Turbo Silent** : cette performance garantit la capacité de refroidissement et surgélation de la performance Turbo, avec un très faible niveau d'émissions sonores, grâce à l'utilisation de matériau insonorisant dans le compartiment de l'unité de réfrigération. Les excellentes performances sont garanties jusqu'à une température ambiante de 40 °C, classe climatique 5, en suivant les indications pour une bonne installation.

Fonctionnement

Interface

Afficheur 10' avec écran capacitif, barre à led de couleurs RGB pour suivre la progression du cycle en cours, même à distance.

Doté de :

- Signal sonore à intensité réglable et ton fixe.
- Tableau de bord personnalisable avec les cycles les plus utilisés par le client.
- Possibilité de personnaliser et / ou de créer de nouveaux cycles.
- Liste de tous les cycles réalisés par le client et par Irinox.

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 fonctions comprises dans l'application sont :

- Surveillance à distance du cycle en cours : état de la connexion, température de la cellule, température au coeur, nom du laboratoire et de la machine, ID cycle en cours, progression du cycle et phases.
- Modification des paramètres à distance (ventilation, température de la cellule, température de la sonde à coeur, niveau d'humidité, durée de la phase).
- Gestion de la bibliothèque des cycles personnels.
- Surveillance de l'état de la machine : état de la connexion, ID machine, nom du laboratoire, numéro de série, état de la porte, niveau Sanigen.
- Système de notifications push.
- Affichage des statistiques d'utilisation.
- Téléchargement des rapports Haccp.
- Mise à jour du Logiciel.

En option

- Fond encastré.
- Unité de condensation à distance sur le côté droit.
- Unité de condensation à distance sur le côté gauche.
- Condensation à eau (disponibilité à partir de janvier 2024).
- Sanigen® (système d'assainissement breveté Irinox).
- Ouverture de la porte à gauche avec charnières à gauche.
- Heurtoir de chariot externe pour la protection de la porte et de l'afficheur.
- Butée de porte 120°.
- Butée de porte magnétique 100°.
- Sonde sous-vide.
- Démonté.
- Tensions spéciales sur demande.
- Carte Ethernet.
- Cage horizontale (2 colis).
- Caisse horizontale (2 colis).

Garantie du produit

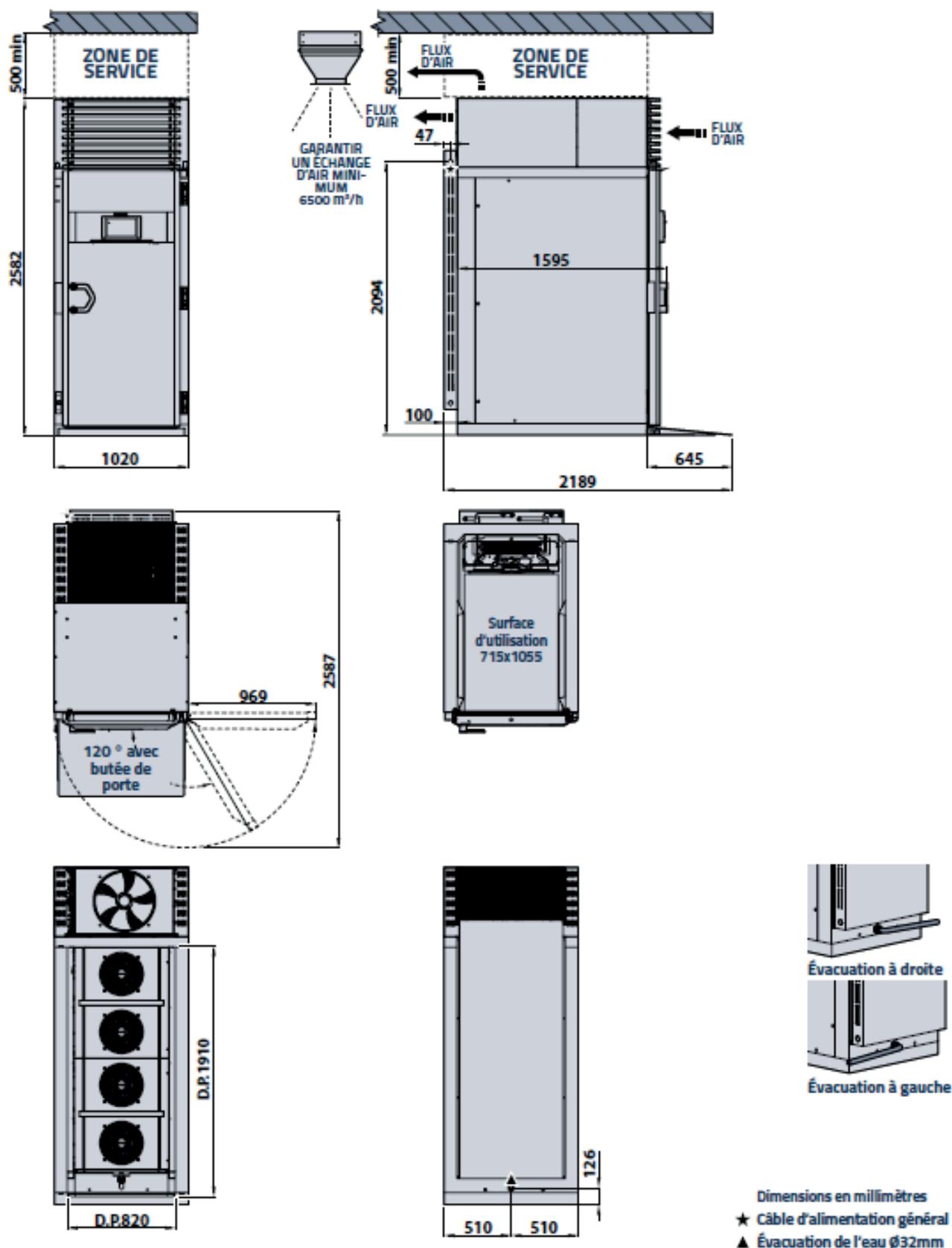
- 2 ans à partir de la date d'installation, après l'envoi du rapport d'installation, sur les pièces (voir les conditions de garantie)

Enodis

Multifresh NEXT

MF NEXT XXL

Multifresh Next XXL avec rampe

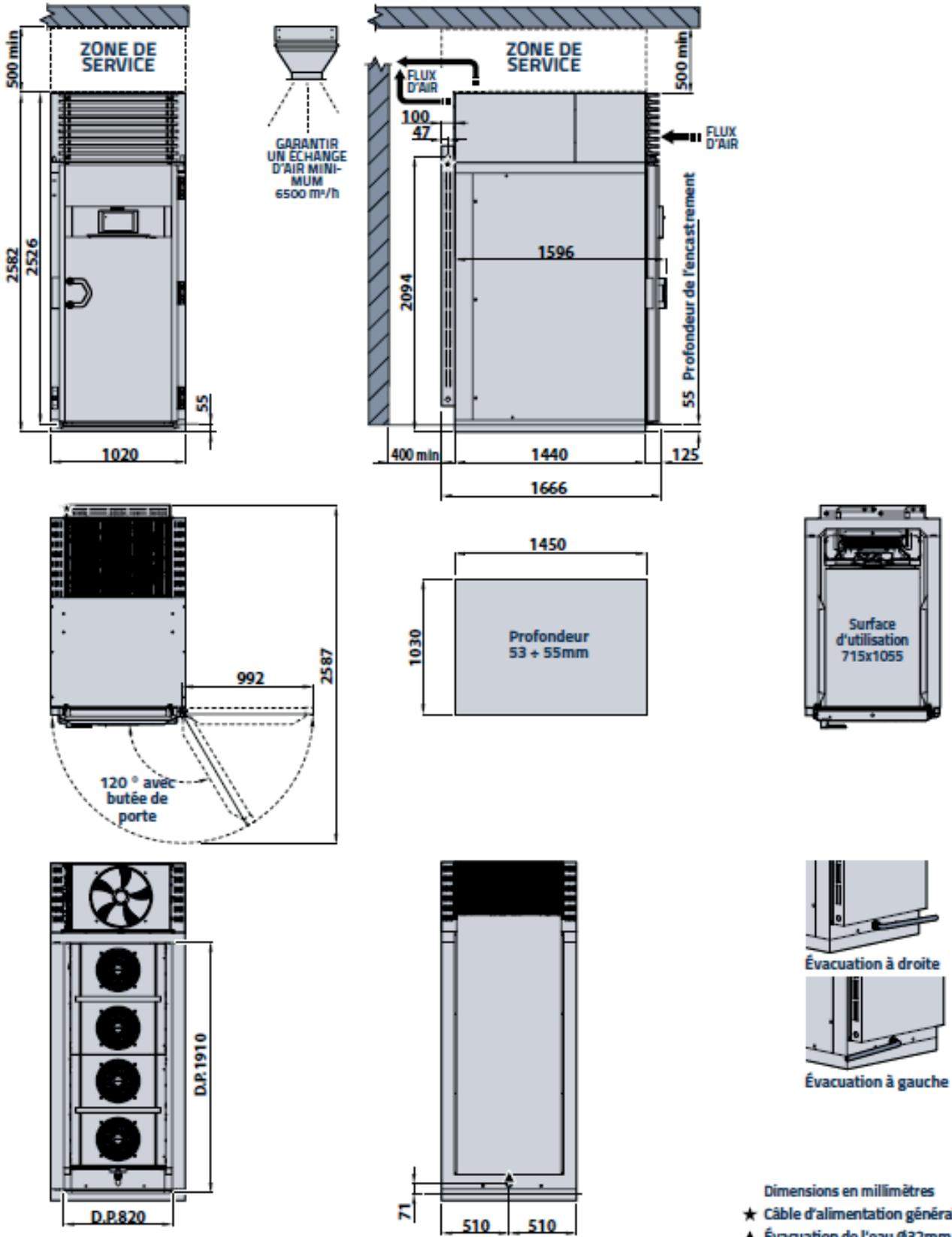


Enodis

Multifresh NEXT

MF NEXT XXL

Multifresh Next XXL encastrée dans le sol

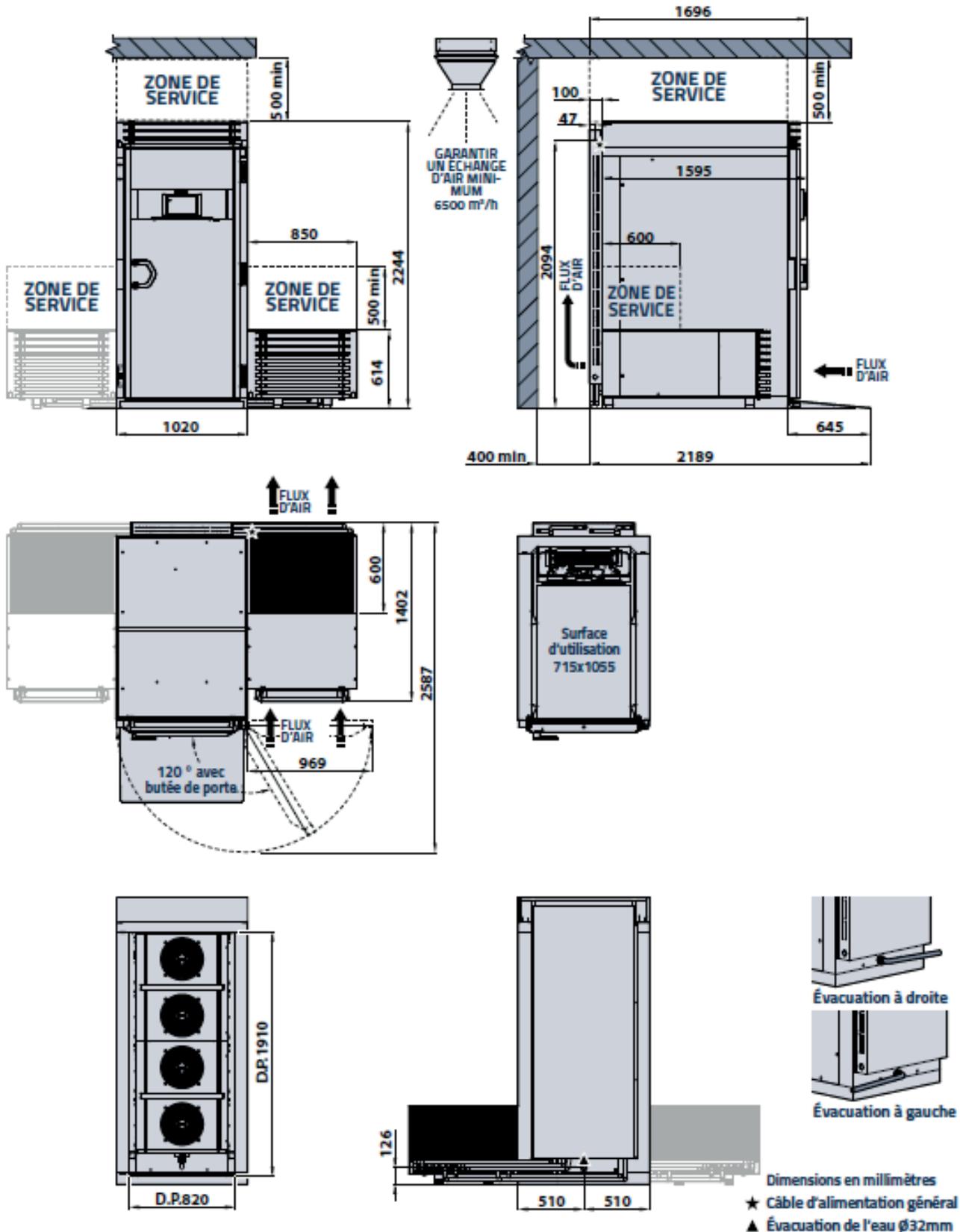


Enodis

Multifresh NEXT

MF NEXT XXL

Multifresh Next XXL avec rampe & unité de condensation latérale



Données techniques

Alimentation électrique	-	380-415V 3ph+N+PE 50Hz	380-415V 3ph+N+PE 60Hz
Type de condensation		AIR	
Puissance nominale en refroidissement rapide	W	10843	12305
Absorption électrique nominale en refroid. rapide	A	22.7	25.2
Puissance cuisson à basse t°	W	3600	
Absorption électrique en cuisson à basse t°	A	8	
Câble principal d'alimentation	mm ²	5G6	
Puissance frigo (-10/+40°C ; Tasp +20°C ; Sous-refroid 0°C)	W	12680	15216
Puissance de condensation max (-5/+45°C ; Tasp +20°C ; Sous-refroid 0°C)	W	19400	23280
Échange d'air minimum	m ³ /h	6500	
Type de réfrigérant nominale	-	R290	
Charge de réfrigérant	kg	4 x 0.15	
Classe climatique	-	5 (40°C)	
Dimensions internes utiles (LxPxH)	mm	715 x 1050 x H1910	
Poids de l'appareil complet	kg	555	
Poids de la cellule	kg	395	
Poids de l'unité de condensation «on side»	kg	160	

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.

Rendement*

	TURBO / TURBO SILENT
Refroidissement rapide (de +90°C à +3°C)	100 kg
Surgélation rapide (de +90°C à -18°C)	100 kg

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

Capacité

Nombre de chariots : 1 x GN2/1 ou 600x800
 Nombre de chariots : 2 x GN1/1 ou 600x400
 Nombre de chariots : 2 x 26'x20,25'x69'
 Nombre de chariots : 2 x 28,25' x 18 x 69,25'
 Compatibilité avec des chariots GN2/1.