

EASYFRESH® NEXT XS



L'abbattitore di temperatura a propano EasyFresh® Next, è personalizzabile in base alle esigenze di ogni professionista e racchiude fino a 8 funzioni e 14 cicli scelti per te da Irinox per conservare più a lungo la freschezza degli alimenti. Facile da utilizzare, permette di modificare i parametri di ogni ciclo – temperature, tempi e ventilazione – in pochi e semplici passaggi.

Resa

Raffreddamento rapido (+90°C/+3°C) entro 90 min kg 10

Surgelazione rapida (+90°C/-18°C) entro 240 min kg 10

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

Capacità

Numero teglie: 3 x GN1/1 (H=20 mm , 40mm , 65mm)

Dettagli Costruttivi Standard

- Apertura porta a sinistra con cerniere a sinistra.
- Porta con guarnizione magnetica.
- Sonda cuore magnetica ad 1 punto di rilevazione.
- Materiale interno ed esterno acciaio inox 304.
- Condensazione ad aria incorporata.
- Gas refrigerante R290
- 4 piedini regolabili H 60 - 80 mm.
- Trasferimento dati da porta USB per scaricare e salvare i dati HACCP.
- Modulo WIFI incluso per la connettività a FreshCloud®.

Funzionamento

Essential. È la configurazione base che include le funzioni più note dell'abbattitore: raffreddamento rapido, surgelazione rapida, conservazione fredda, raffreddamento e surgelazione non-stop e sbrinamento. Indipendentemente dalla temperatura di introduzione del prodotto, garantisce sempre ottimi risultati in termini di qualità e uniformità di temperatura in cella.

- 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.
- 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.
- L'operatore all'avvio del ciclo può scegliere se utilizzare la sonda al cuore (modalità automatica) oppure se lavorare a tempo (modalità manuale).
- I cicli Non-Stop raffreddano o surgelano alla temperatura desiderata continuamente quantità di alimenti che vengono preparate e inserite nell'abbattitore in successione. Imposti una notifica del raggiungimento della temperatura scelta o del tempo del ciclo.
- I cicli di conservazione fredda permettono per brevi periodi di tempo, di trasformare l'abbattitore in uno spazio aggiuntivo per la conservazione alla temperatura desiderata.
- Il ciclo di sbrinamento consente di rimuovere il ghiaccio e le condense in eccesso. Ha una durata di 30 minuti modificabile ed deve essere eseguito a fine giornata o dopo un utilizzo intensivo con un elevato numero di aperture della porta.

Performance

EasyFresh® Next garantisce la resa di 10 kg in raffreddamento e surgelazione, grazie al nuovo impianto frigorifero a propano.

Nella configurazione Essential, la performance è garantita da un monocircuito a propano con compressore alternativo, evaporatore ventilato e ventilatore del condensatore ad una velocità.

L'abbattitore garantisce la performance dichiarata fino alla temperatura ambiente di 40°C, grazie alla progettazione in classe climatica 5.

Interfaccia

Display 4,3" con schermo capacitivo a colori. Dotato di segnalazione acustica ad intensità regolabile e tono fisso.

L'operatore ha la possibilità di personalizzare e/o creare nuovi cicli che sono raccolti nella libreria.

Connettività

FreshCloud® è la tecnologia IOT di Irinox che ti permette di controllare ed interagire con EasyFresh® Next in ogni momento dal tuo dispositivo.

Le funzionalità comprese nell'applicazione sono:

- Monitoraggio da remoto del ciclo in corso: stato connessione, temperatura cella, temperatura cuore, nome laboratorio e macchina, ID ciclo in corso, avanzamento ciclo e fasi.
- Modifica dei parametri da remoto (ventilazione, temperatura cella, temperatura sonda cuore, durata della fase, gestione ciclo).
- Monitoraggio stato macchina: stato connessione, ID macchina, nome laboratorio, serial number, stato porta, livello Sanigen®.
- Visualizzazione statistiche di utilizzo.
- Download dei report Haccp.
- Aggiornamento Software.

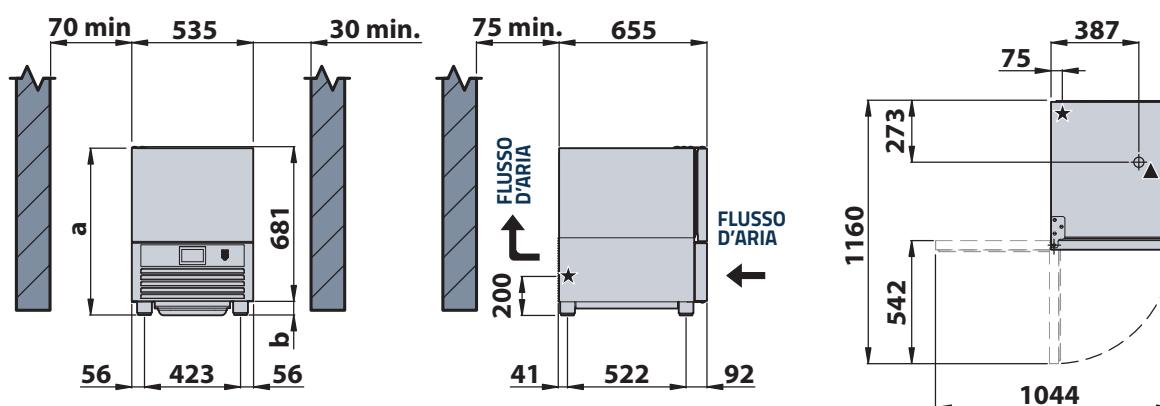
Optional

- 4 ruote di cui 2 con freno.
- Tensioni speciali su richiesta
- Unità inviata senza carica di gas.

Garanzia del prodotto

- 12 mesi dalla data della ricezione delle attrezzature; 24 mesi dalla data di installazione, previa compilazione ed invio del report di installazione su FreshCloud®, per maggiori dettagli consultare le condizioni di vendita disponibili nel sito www.irinoxprofessional.com.

EASYFRESH® NEXT XS



ALTEZZA

		a	b
Piedi Standard	mm	740 ÷ 760	60 ÷ 80
Opzione piedi ribassati	mm	- ÷ -	- ÷ -
Opzioni ruote	mm	768	87

Misure in millimetri

★ Cavo d'alimentazione generale

▲ Scarico acqua (tubo flessibile corrugato Ø32mm)

DATI TECNICI

Alimentazione elettrica	-	230V-1N+PE 50Hz	230-1N+PE 60Hz / 230-2+PE-60Hz	100V-1N+PE 60Hz
PERFORMANCE		ESSENTIAL	ESSENTIAL	ESSENTIAL
Potenza nominale	W	736	894	763
Corrente nominale	A	3,5	4,5	7,7
Sezione cavo di alimentazione	-	3G1.5	3G1.5	3G1.5
Potenza frigorifera (-10/+40°C)	W	1360	1547	1186
Potenza rilasciata dal condensatore (-10/+40°C)	W	1948	2300	1817
Minima portata d'aria per la ventilazione	m³/h	400	400	400
Refrigerante	-	R290 - 150g		
Classe climatica (secondo EN23953-2)	-	5		
Min/max temperatura ambiente di installazione	°C	15 / 40°C		
Max altitudine di installazione	m	2000		
Dimensioni interne della cella (L x P x H)	mm	328 x 548 x H305		
Peso della apparecchiatura	kg	72		

CONSUMI ENERGETICO IN ACCORDO CON LA NORMA EN 17032

Carico	kg	5
Consumo di energia nel ciclo di abbattimento positivo (STRONG +3 °C)	kWh/kg	0,105
Durata del ciclo di abbattimento positivo da +65 °C a +10 °C	min	58
Consumo di energia nel ciclo di abbattimento negativo (STRONG -18 °C)	kWh/kg	0,346
Durata del ciclo di abbattimento negativo da +65 °C a -18 °C	min	235

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.

Irinex 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