

EASYFRESH® NEXT SL



El abatidor de temperatura de propano EasyFresh® Next se puede personalizar según las necesidades de cada profesional y contiene hasta 8 funciones y 14 ciclos elegidos para usted por Irinox para conservar la frescura de sus alimentos durante más tiempo. Fácil de usar, permite modificar los parámetros de cada ciclo (temperaturas, tiempos y ventilación) en pocos y simples pasos.

Rendimiento

Enfriamiento rápido (+90 °C/+3 °C) dentro de 90 min kg 30

Ultracongelación rápida (+90 °C/-18 °C) dentro de 240 min kg 30

Ensayos realizados según procedimiento Irinox con carne de vacuno de 5 cm de espesor.

Capacidad

Número de bandejas: 8 x GN2/1 | con MultiRack Doble 14 x GN1/1 (Al= 20 mm) | con MultiRack Pastelería 8 x 600x400 (Al=20 mm)

Número de bandejas: 5 x GN2/1 | con MultiRack Doble 8 x GN1/1 (Al= 40 mm) | con MultiRack Pastelería 5 x 600x400 (Al=40 mm)

Número de bandejas: 4 x GN2/1 | con MultiRack Doble 6 x GN1/1 (Al= 65 mm) | con MultiRack Pastelería 4 x 600x400 (Al=60 mm)

Detalles de construcción estándar

- Apertura de puerta a la izquierda con bisagras a la izquierda.
- Bisagras ocultas patentadas.
- Puerta de altura completa con aristas laterales de doble biselado.
- Apertura hasta 150° de la puerta.
- Cierre magnético y ralentizado de la puerta.
- Equipado con junta de 5 cámaras diseñada para altas y bajas temperaturas.
- Pies estándar ajustables Al = 80 - 115 mm.
- Sonda al corazón de 1 punto de detección con conector rápido de tornillo, anticorrosión, estanqueidad IP67.
- Superficie plana magnética (400x150 mm) para fijar la sonda al corazón.
- Fácil extracción y limpieza del filtro del condensador gracias a la parrilla con apertura basculante.
- Manija ergonómica y robusta de acero.
- Material interno y externo de acero inoxidable AISI 304.
- Condensación de aire incorporada.
- Gas refrigerante R290.
- MultiRack®, el portabandejas ajustable patentado que mejora la circulación de aire dentro del abatidor.
- Incluye 5 pares de guías.
- Módulo WI-FI incluido para conectividad a FreshCloud®.
- Transferencia de datos desde el puerto USB para descargar y guardar los datos HACCP.

Funcionamiento

2 configuraciones disponibles para elegir:

Essential. Es la configuración básica que incluye las funciones más conocidas del abatidor: enfriamiento rápido, ultracongelación rápida, conservación fría, enfriamiento y ultracongelación non-stop y desescarche. Independientemente de la temperatura a la que se introduzca el producto, siempre garantiza excelentes resultados en cuanto a calidad y uniformidad de la temperatura en la cámara.

Excellence. La configuración de la multifunción que incluye 8 funciones. Además de las funciones frías presentes en la configuración Essential, encontrará: descongelación, marinado y atemperado de helado.

- Los ciclos de enfriamiento de EasyFresh® Next bajan la temperatura en el corazón de los alimentos hasta +3°C, introducidos a cualquier temperatura, incluso recién salidos del horno, y atraviesan rápidamente la franja de máximo crecimiento bacteriano, causa de su envejecimiento natural.
- Los ciclos de congelación de EasyFresh® Next transforman el agua contenida en los alimentos en microcristales que preservan su estructura y calidad durante más tiempo.
- El operador al iniciar el ciclo puede elegir entre utilizar la sonda al corazón (modo automático) o trabajar por tiempo (modo manual).
- Los ciclos Non-Stop enfrían o congelan a la temperatura deseada continuamente cantidades de alimentos que se preparan e introducen en el abatidor sucesivamente. Configure una notificación del logro de la temperatura elegida o del tiempo del ciclo.
- Los ciclos de almacenamiento en frío permiten, durante breves periodos de tiempo, transformar el abatidor en un espacio adicional para el almacenamiento a la temperatura deseada.
- El ciclo de descongelación permite elegir la temperatura y el horario en el que encontrar tus alimentos descongelados y listos para usar, ralentizando el proceso de proliferación bacteriana.
- Los ciclos de marinado permiten ajustar el horario a la temperatura a la que se marinan los productos, mejorando el sabor, la ternura y la jugosidad de la carne y el pescado.
- El ciclo de templado de helado permite llevar el helado rápidamente a la temperatura de exposición en el escaparate, listo para la venta.
- El ciclo de descongelación permite eliminar el hielo y el exceso de condensación. Tiene una duración de 30 minutos modificable y debe realizarse al final del día o después de un uso intensivo con un elevado número de aperturas de puerta.

Rendimiento

EasyFresh® Next garantiza un rendimiento de 30 kg en refrigeración y ultracongelación, gracias al nuevo sistema frigorífico de propano.

En la configuración Essential, el rendimiento está garantizado por un monocircuito de propano doble compresor alternativo, evaporador ventilado y dos ventiladores del condensador a una velocidad.

En la configuración Excellence, el abatidor hace uso de un ventilador evaporador electrónico "EC" de 5 velocidades.

El abatidor garantiza el rendimiento declarado hasta la temperatura ambiente de 40 °C, gracias al diseño en clase climática 5.

Interfaz

Display 4,3" con pantalla capacitiva en color. Equipado con señal acústica con intensidad regulable y tono fijo.

El operador tiene la posibilidad de personalizar y/o crear nuevos ciclos que se recogen en la librería.

Conectividad

FreshCloud® es la tecnología IOT de Irinox que permite controlar e interactuar con EasyFresh® Next en cualquier momento desde tu dispositivo. Las funcionalidades incluidas en la aplicación son:

- Monitorización remota del ciclo actual: estado de la conexión, temperatura en la celda, temperatura en el corazón, nombre del taller y de la máquina, ID del ciclo en curso, progreso del ciclo y fases.
- Modificación remota de parámetros (ventilación, temperatura de la cámara, temperatura de la sonda al corazón, duración de la fase, gestión del ciclo).
- Monitorización del estado de la máquina: estado de la conexión, ID de la máquina, nombre del taller, número de serie, estado de la puerta, nivel Sanigen®.
- Visualización de estadísticas de uso.
- Descarga de informes Haccp.
- Actualización del software.

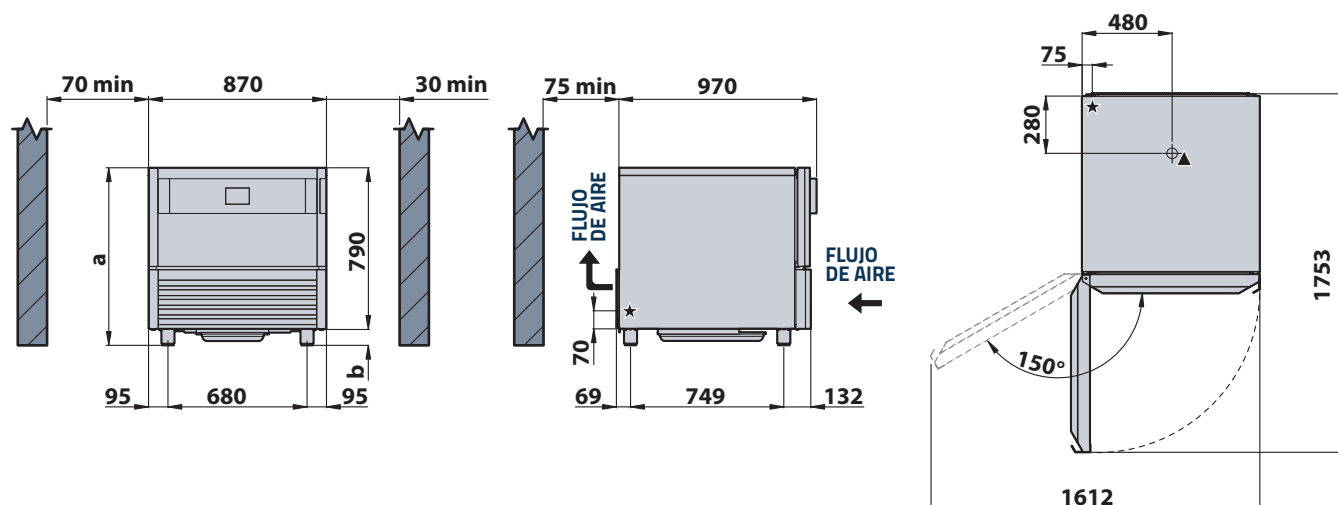
Opcional

- MultiRack doble para bandejas GN 1/1 en sustitución del MultiRack estándar (8 pares de guías incluidos).
- MultiRack doble para bandejas GN 1/1 además del MultiRack estándar (8 pares de guías incluidos).
- MultiRack con arreglo para bandejas de pastelería.
- Apertura de puerta a la derecha con bisagras a la derecha.
- Pies rebajados ajustables Al=60 - 80 mm.
- 4 ruedas, 2 de ellas con freno.
- Sanigen® (sistema de sanificación patentado Irinox).
- Par de guías adicionales GN2/1 y 600x400 mm.
- Tensiones especiales a petición.
- Sonda al vacío 1 punto.
- Unidad enviada sin carga de gas.
- Soporte base para apilar 2 EF Next SL.
- Soporte base para apilar un horno.
- Superficie de apoyo inoxidable reforzado de 1,5 mm de grosor para soportar un horno u otro abatidor.

Garantía del producto

- 12 meses a partir de la fecha de recepción de los equipos; 24 meses a partir de la fecha de instalación, después de completar y enviar el informe de instalación en FreshCloud®, para más detalles, consulte las condiciones de venta disponibles en el sitio web www.irinoxprofessional.com.

EASYFRESH® NEXT SL



ALTURA

		a	b
Pies estándar	mm	870 ÷ 905	80 ÷ 115
Opción de pies rebajados	mm	850 ÷ 870	60 ÷ 80
Opción de ruedas	mm	888	98

Medidas en milímetros

★ Cable de alimentación general

▲ Descarga de agua (manguera de Ø32mm)

DATOS TÉCNICOS

EN23953-2						
Alimentación eléctrica	-	230V 1N+PE 50Hz		230-1N+PE 60Hz / 230-2+PE-60Hz		
RENDIMIENTO		ESSENTIAL	EXCELLENCE	ESSENTIAL	EXCELLENCE	
Potencia nominal en refrigeración	W	1522	1582	1882	1942	
Corriente nominal en enfriamiento	A	6,5	7,5	8,3	9,4	
Potencia nominal en calentamiento	W	-	900	-	900	
Corriente nominal en calentamiento	A	-	4,6	-	4,6	
Sección cable de alimentación	mm²	3G1.5		3G1.5		
Capacidad de enfriamiento (-10/+40 °C)	W	3360		4032		
Potencia emitida por el condensador (-10/+40 °C)	W	5340		6408		
Caudal de aire mínimo para la ventilación	m³/h	1200		1320		
Refrigerante	-	R290 -150g		R290 - 150g		
Clase climática (según EN23953-2)	-	5 (40 °C)		5 (40 °C)		
Dimensiones internas de la cámara (An x Pr x Al)	mm	730 x 550 x Al 375		730 x 550 x Al 375		
Peso del equipo	kg	140		140		

INSTALACIÓN

El abatidor 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.

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