

Easyfresh NEXT S



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 160° de la porte.
- Ouverture 115° pour machines juxtaposées, anti-choc (sur demande).
- Fermeture magnétique et ralentie de la porte.
- Dotée d'une garniture à 10 chambres conçue pour hautes et basses températures.
- Large surface plane magnétique (400x150 mm) pour la fixation de la sonde à coeur.
- Sonde à coeur 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, choisi parmi les marques de référence du marché.
- Matériau interne et externe acier inox 304.
- Condensation à air incorporé.
- Gaz réfrigérant R452A.
- MultiRack® le porte-plats réglable breveté qui double le nombre de plats pour chaque modèle et améliore la circulation de l'air à l'intérieur de la cellule de refroidissement rapide.
- 5 paires de guides incluses.
- 4 pieds réglables H 80 - 115 mm.
- Propreté et hygiène maximales grâce aux angles et aux composants arrondis dans la chambre.
- Port USB pour le téléchargement des données HACCP.

Fonctionnement

- Les cycles de refroidissement d'EF Next abaissent la température au coeur des aliments usqu'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.
- EF 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'EF Next transforment l'eau contenue dans les aliments en microcristaux qui préservent leur structure et leur qualité plus longtemps. EF 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).

En option

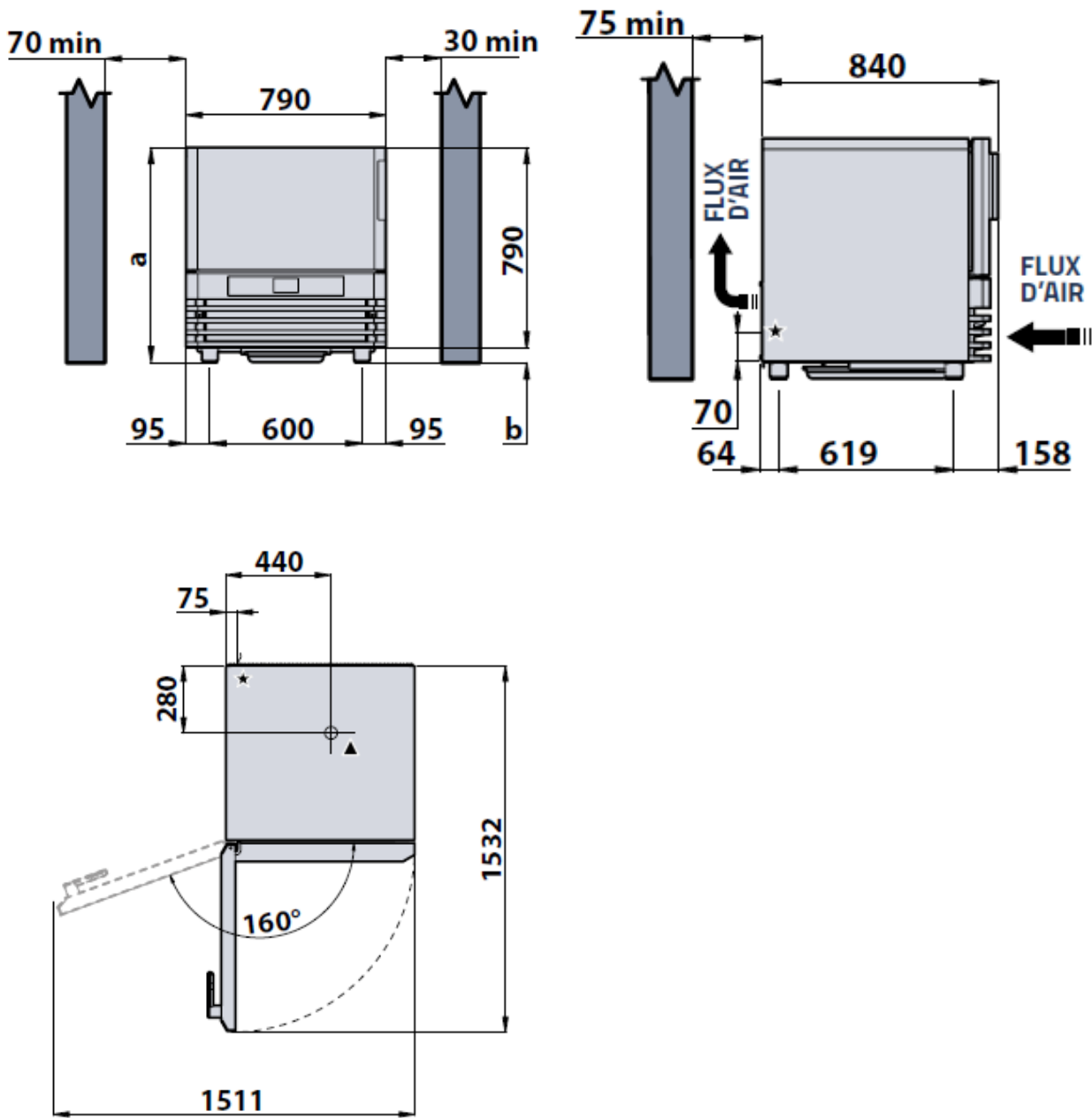
- Ouverture de la porte à droite avec charnières à droite.
- Pieds abaissés réglables H=60 - 80 mm.
- 4 roulettes dont 2 avec frein.
- Sanigen® (système d'assainissement breveté Irinox).
- Paire de guides supplémentaires GN1/1 e 600x400 mm
- Tensions spéciales sur demande
- Emballage dans une caisse en bois HT.

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)

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.



Hauteur

		a	b
Pieds standards		870 - 905	80 - 115
Option pieds rabaissés	mm	850 - 870	60 - 80
Option roulettes		888	98

Mesures en millimètres

★ Câble d'alimentation principale

▲ Tuyau d'écoulement (tuyau flexible ondulé ø32 mm)

Données techniques

Alimentation électrique	-	230V-1N 50Hz	200V-2 50/60Hz
Puissance absorbée de fonctionnement maximale	W	1300	1200 / 1300
Absorption électrique	A	6,2	6,2/6,4
Câble principal d'alimentation	mm ²	3G2.5	3G1.5
Puissance du compresseur	HP	1	0,5
Puissance frigo (-10/+40°C ; Tsuct +20°C ; Subcooling 0°C)	W	1458	1620 / 1620
Puissance de condensation (-10/+40°C ; Tsuct +20°C ; Subcooling 0°C)	W	2248	2550 / 2550
Échange d'air minimum	m ³ /h	800	1110 / 1210
Type de réfrigérant	-	R452a	R404a
Quantité de réfrigérant nominale	kg	0,85	1,4
Classe climatique	-	4	
Dimensions (larg. x prof.)	mm	790 x 840	
Dimensions internes de la cellule (larg. x prof. x haut.)	mm	650 x 420 x 375	
Poids de la cellule	kg	115	
Bruit (5M)	dB(A)	58	- / -

Consommation d'énergie selon la norme 17032

Modèle		EF NEXT S (230V-1N+PE 50Hz)
Type de produit		Refroidisseur à air chaud / Congélateur à air chaud
Capacité de charge complète réfrigérée	kg	15
Capacité de charge totale gelée	kg	10
Consommation d'énergie - cycle de refroidissement par soufflage (STRONG +3 °C)	kWh/kg	0,0987
Consommation d'énergie - cycle de surgélation (STRONG -18 °C)	kWh/kg	0,3052
Cycle de refroidissement par soufflage de +65 °C à +10°C	min	100
Cycle de congélation rapide de +65 °C à -18°C	min	256

Capacité

Nombre de plats : 8 x GN1/1 - 600x400 (H = 20 mm)

Nombre de plats : 5 x GN1/1 - 600x400 (H = 40 mm)

Nombre de plats : 4 x GN1/1 - 600x400 (H = 65 mm)

Rendement

Capacité du cycle de refroidissement rapide (90/+3°C) kg : 18

Capacité du cycle de surgélation rapide (90/-18°C) kg : 15

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