

IRINOX

The Freshness Company®

Item No.:

Qty.:

Project:

EF NEXT XS

L'abbattitore Irinox essenziale, facile e sicuro.

L'abbattitore rapido di temperatura Irinox raffredda velocemente a +3°C e surgela a -18°C al cuore gli alimenti, anche bollenti appena tolti dal forno. Il principio di funzionamento di un abbattitore consiste nell'estrarre il calore dei cibi nel più breve tempo possibile. EF Next garantisce il raffreddamento e la surgelazione ultra rapidi e preserva la fragranza, la consistenza, i colori e tutte le proprietà nutrizionali dei cibi, fissando la loro qualità e freschezza più a lungo nel tempo.

Resa

Capacità ciclo di abbattimento rapido (90/+3°C) kg 10,0

Capacità ciclo di surgelazione rapido (90/-18°C) kg 10,0

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

Capacità

Numero teglie: 3 x GN1/1 o 600x400 (H= 20 mm)

Numero teglie: 3 x GN1/1 o 600x400 (H= 40 mm)

Numero teglie: 3 x GN1/1 o 600x400 (H= 65 mm)

Optional

- 4 ruote di cui 2 con freno.
- Tensioni speciali su richiesta
- Imballo in cassa in legno HT.

Garanzia del prodotto

- 2 anni dalla data di installazione, previo invio del report di installazione, sulle parti (vedi warranty condition)

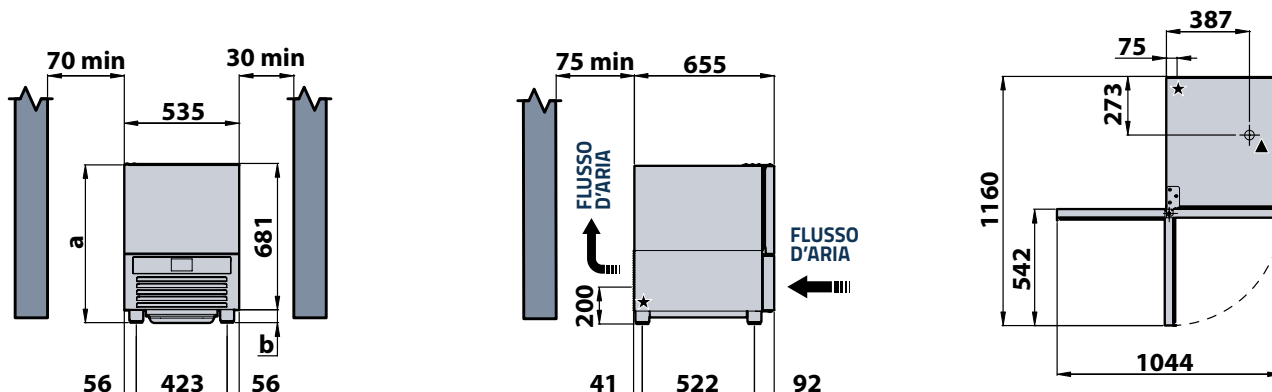
Funzionamento

- I cicli di raffreddamento di EF 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.
- EF Next ha due cicli dedicati al raffreddamento. DELICATE +3°C: indicato per i prodotti più delicati come mousse, creme, pesce, riso, verdure e più in generale alimenti di spessore ridotto e con alto contenuto d'acqua. STRONG +3°C: ideale per prodotti grassi, molto densi, di grossa pezzatura o confezionati, come carni, zuppe, salse.
- I cicli di surgelazione di EF Next trasformano l'acqua contenuta negli alimenti in microcristalli che preservano la loro struttura e la qualità più a lungo nel tempo. EF Next ha 2 cicli di surgelazione. DELICATE -18°C, lavora in due fasi, una a temperatura positiva e l'altra negativa, ed è consigliato per prodotti lievitati da forno o per il pane; STRONG -18°C: surgela rapidamente al cuore i prodotti di medio-grande pezzatura fino a -18°C, con una temperatura dell'aria che raggiunge i -35°C. Ideale anche per fissare la struttura del gelato.
- Riconoscimento automatico della modalità di lavoro manuale (a tempo) o della modalità automatica (con sonda).

Dettagli Costruttivi Standard

- Apertura porta a sinistra con cerniere a sinistra.
- Porta con chiusura battente.
- Chiusura magnetica e rallentata della porta.
- Porta interna stampata con sistema di aggancio magnetico brevettato della sonda.
- Sonda cuore ad 1 punto di rilevazione.
- IRINOX BALANCE SYSTEM®: è il sistema di progettazione ideato da Irinox, applicato a tutta la gamma di abbattitori. Compressore, Condensatore, Evaporatore e Ventilazione sono bilanciati per interagire perfettamente tra di loro. L'obiettivo di "Irincox Balance System" è garantire sempre la freschezza e la qualità originale del prodotto.
 - Condensatore: progettato da Irinox, garantisce le performance dichiarate in Classe climatica 4.
 - Evaporatore: progettato da Irinox, protetto dall'azione corrosiva degli alimenti con trattamento di cataforesi.
 - Ventilazione: utilizzo di ventilatori ad alta efficienza ad una velocità.
 - Compressore: ad alta efficienza e performance, scelto tra i brand di riferimento sul mercato.
- Materiale interno ed esterno acciaio inox 304.
- Condensazione ad aria incorporata.
- Gas refrigerante R452A.
- 4 piedini regolabili H 80 - 115 mm.
- Massima pulizia e igiene grazie agli angoli e ai componenti arrotondati nella camera.
- Trasferimento dati da porta USB per scaricare e salvare i dati HACCP

EF NEXT XS



ALTEZZA

		a	b
Piedi Standard	mm	740	60 + 80
Opzioni ruote	mm	768	87

Misure in millimetri

★ Cavo d'alimentazione generale

▲ Scarico acqua (Ø31mm)

DATI TECNICI

		230V-1N 50Hz	115V-1N 60Hz
Alimentazione elettrica	-	230V-1N 50Hz	115V-1N 60Hz
Potenza assorbita di funzionamento massima	W	1000	1100
Assorbimento elettrico	A	5,0	9,8
Cavo principale di alimentazione	mm ²	3G1.5	3G1.5
Rating compressore	HP	0,4	0,4
Potenza frigorifera (-10/+40°C; Tsuct +20°C; Subcooling OK)	W	1326	1616
Potenza di condensazione (-10/+40°C; Tsuct+20°C; Subcooling OK)	W	2090	2443
Minimo ricambio d'aria	m ³ /h	850	860
Tipo di refrigerante	-	R452a	R404a
Quantità di refrigerante nominale	kg	0,9	0,9
Classe climatica	-	4	4
Peso della cella	kg	72	72
Rumorosità (5 m)	dB(A)	-	-

ENERGY CONSUMPTION ACCORDING TO EN 17032

Model		EF_NEXT_XS (230V-1N+PE 50Hz)
Type of product		Blast chiller / Blast freezer
Chilled full load capacity	kg	10
Frozen full load capacity	kg	10
Energy consumption Blast chilling cycle (STRONG +3 °C)	kWh/kg	0,0700
Energy consumption Blast freezing cycle (STRONG -18 °C)	kWh/kg	0,2950
Blast chilling cycle from/to +65 °C / +10°C	min	63
Blast freezing cycle from/to +65 °C / -18°C	min	251

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.

Iriox SpA

Headquarter: Via Madonna di Loreto, 6/B - 31020 - Corbanese di Tarzo (TV) Italy

Productive Site: Via Mattei, 20 - 31029 - Vittorio Veneto (TV) Italy

Tel. +39 0438 2020 | irinox@irinox.com | www.irinoxprofessional.com