

Item No.:

Qty.:

Project:

## EF NEXT XS

El abatidor Irinox esencial, fácil y seguro.



El abatidor rápido de temperatura Irinox enfría rápidamente a  $+3^{\circ}\text{C}$  y congela rápidamente los alimentos en el corazón a  $-18^{\circ}\text{C}$ , incluso los que se acaban de sacar del horno. El principio de funcionamiento de un abatidor es extraer el calor de los alimentos en el menor tiempo posible. EF Next garantiza un enfriamiento y congelación ultrarrápidos y conserva la fragancia, la consistencia, los colores y todas las propiedades nutricionales de los alimentos, fijando su calidad y frescura durante más tiempo.

### Rendimiento

Capacidad del ciclo de abatimiento rápido ( $90/+3^{\circ}\text{C}$ ) kg 10,0

Capacidad del ciclo de congelación rápida ( $90/-18^{\circ}\text{C}$ ) kg 10,0

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

### Capacidad

Número de bandejas: 3 x GN1/1 o 600x400 (H= 20 mm)

Número de bandejas: 3 x GN1/1 o 600x400 (H= 40 mm)

Número de bandejas: 3 x GN1/1 o 600x400 (H= 65 mm)

### Optional

- 4 ruedas, 2 de ellas con freno.
- Tensiones especiales a petición
- Embalaje en caja de madera HT.

### Garantía del producto

- 2 años a partir de la fecha de instalación, después de enviar el informe de instalación, sobre las piezas (ver condiciones de garantía)

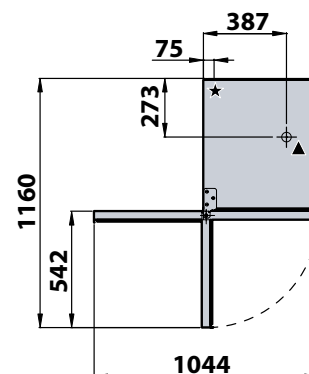
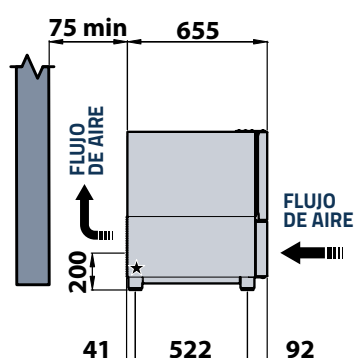
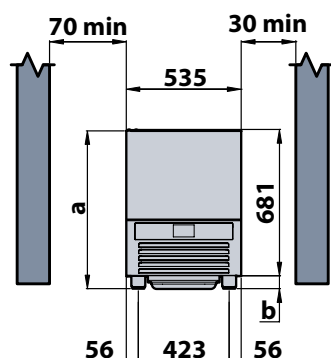
### Funcionamiento

- Los ciclos de enfriamiento de EF Next reducen la temperatura al corazón de los alimentos a  $+3^{\circ}\text{C}$ , introducidos a cualquier temperatura, incluso apenas salen del horno, y cruzan rápidamente la banda de máxima proliferación bacteriana, la causa de su envejecimiento natural.
- EF Next tiene dos ciclos dedicados al enfriamiento. DELICATE  $+3^{\circ}\text{C}$ : adecuado para los productos más delicados como mousses, cremas, pescado, arroz, verduras y, en general, alimentos con espesor reducido y alto contenido de agua. STRONG  $+3^{\circ}\text{C}$ : ideal para productos grasos, muy densos, de gran tamaño o envasados, como carnes, sopas, salsas.
- Los ciclos de congelación de EF Next transforman el agua contenida en los alimentos en microcristales que preservan su estructura y calidad durante más tiempo. EF Next tiene 2 ciclos de congelación rápida. DELICATE  $-18^{\circ}\text{C}$ , funciona en dos fases, una a temperatura positiva y la otra negativa, y se recomienda para productos de panadería fermentados o para pan; STRONG  $-18^{\circ}\text{C}$ : congela rápidamente productos medianos y grandes hasta  $-18^{\circ}\text{C}$  hasta el corazón, con una temperatura del aire que alcanza  $-35^{\circ}\text{C}$ . También es ideal para fijar la estructura del helado.
- Reconocimiento automático del modo de trabajo manual (temporizado) o modo automático (con sonda).

### Detalles de construcción estándar

- Apertura de puerta a la izquierda con bisagras a la izquierda.
- Puerta con cierre abatible.
- Cierre magnético y ralentizado de la puerta.
- Puerta moldeada interna con sistema de acoplamiento magnético patentado de la sonda.
- Sonda al corazón de 1 punto de detección.
- IRINOX BALANCE SYSTEM®: es el sistema diseñado y creado por Irinox, aplicado a toda la gama de abatidores. El compresor, el condensador, el evaporador y la ventilación están equilibrados para interactuar perfectamente entre sí. El objetivo del "Irinox Balance System" es garantizar siempre la frescura y la calidad original del producto.
- Condensador: diseñado por Irinox, garantiza los rendimientos declarados en Clase climática 4.
- Evaporador: diseñado por Irinox, protegido de la acción corrosiva de los alimentos con tratamiento de cataforesis.
- Ventilación: uso de ventiladores de alta eficiencia y una velocidad.
- Compresor: alta eficiencia y rendimiento, elegido entre las marcas de referencia en el mercado.
- Material interno y externo de acero inoxidable 304.
- Condensación de aire incorporada.
- Gas refrigerante R452A.
- 4 pies ajustables H 80 - 115 mm.
- Máxima limpieza e higiene gracias a las esquinas y a los componentes redondeados en la cámara.
- Transferencia de datos del puerto USB para descargar y guardar datos HACCP.

## EF NEXT XS



### ALTURA

		a	b
Pies estándar	mm	740	60 + 80
Opciones ruedas	mm	768	87

### Medida en milímetros

★ Cable de alimentación principal

▲ Tubo descarga (Ø31mm)

### DATOS TÉCNICOS

Alimentación eléctrica	-	230V-1N 50Hz	115V-1N 60Hz	
Potencia absorbida de funcionamiento máxima	W	1000	1100	
Consumo de energía	A	5,0	9,8	
Cable principal de alimentación	mm²	3G1.5	3G1.5	
Rating compresor	HP	0,4	0,4	
Potencia frigorífica (-10/+40°C; Tsuct +20°C; Subcooling OK)	W	1326	1616	
Potencia de condensación (-10/+40°C; Tsuct +20°C; Subcooling OK)	W	2090	2443	
Mínimo recambio de aire	m³/h	850	860	
Tipo de refrigerante	-	R452a	R404a	
Cantidad de refrigerante nominal	kg	0,9	0,9	
Clase climática	-	4	4	
Peso de la celda	kg	72	72	
Ruido (5M)	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		

### INSTALACIÓN

El abatidor debe instalarse siguiendo y respetando lo que se indica en el manual de instalación específico

El contenido del manual debe seguirse cuidadosamente para garantizar un funcionamiento correcto y proteger los derechos del usuario de acuerdo con la garantía.

El desarrollo continuo del producto puede requerir cambios en las especificaciones sin previo aviso.

### Irinex 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