



FICHA DE INSTALACIÓN

Pág. 1

Abatidor de Temperatura Turbo

con UC autocontenida con Condensador por Aire

MF NEXT SL EXCELLENCE

IRINOX



Listos para Servir

Versión 001

Características del Equipo

• Capacidad

Por ciclo de abatimiento (90°C / +3°C): 40 kg en 90 min.

Por ciclo de congelación (90°C / -18°C): 40 kg en 240 min.

65 cm › 6 (GN 1/1 o 600x400 mm) 4 (GN 2/1)

40 cm › 8 (GN 1/1 o 600x400 mm) 5 (GN 2/1)

20 cm › 14 (GN 1/1 o 600x400 mm) 8 (GN 2/1)

• Refrigerante

Refrigerante R290

• Datos Técnicos:

Construcción: Acero Inoxidable 304.

Medidas: 87 cm. (Ancho) x 97 cm. (profundidad) x 87 cm. (altura)

T° ambiente máximo del recinto: 40°C

Circulación mín. aire: 1200 m³/h

Peso: 140 kg

• Funcionamiento

Configuración: Excellence (12 funciones)

Check List Requerimientos



Suministro Eléctrico

SN

- Energía: Monofásica 220V/50 Hz/1F
- Potencia: 1.6 kW
- Corriente: 7.7 Amp
- Enchufe Domiciliario: 16A (220V)
- Cable: 3G1.5mm²
- h: 150 cm



Desagüe (opcional*)

SN

- Diámetro: 32 mm, sifonado.
- h: a piso.

Dimensiones del espacio

Dibujo/Layout

ANCHO _____ cm

SI ○

LARGO _____ cm

NO ○

ALTO _____ cm

Campana de extracción

SI ○

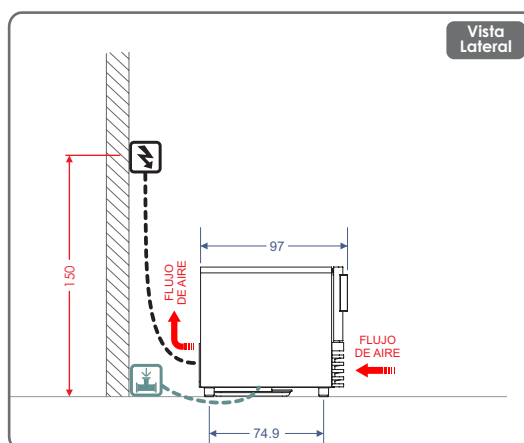
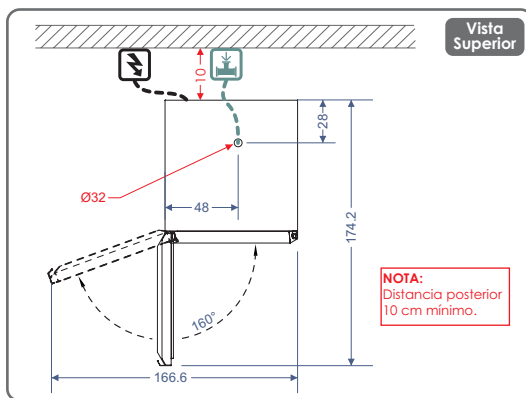
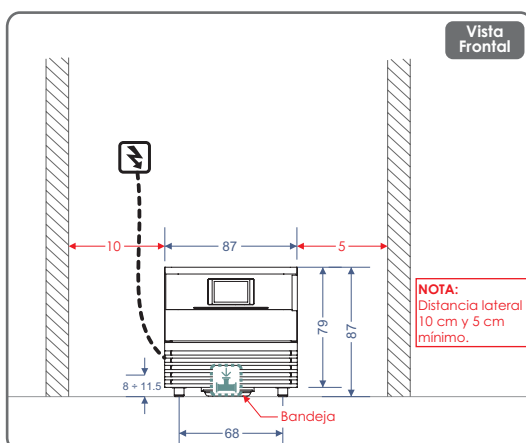
NO ○

Nombre Responsable

Fecha

_____/_____/____/____/____/____

PLANIMETRIA



*OPCIONAL DESAGÜE

IMPORTANTE:

El equipo cuenta con un recipiente especial para la recogida del agua de condensación y de lavado, que se encuentra en la parte baja inferior. Vacíe y limpie periódicamente el recipiente, sacándolo del mueble por el mango, en caso de no realizar esta operación la bandeja se rebasará, por lo cual es recomendable instalar desagüe como lo indica la tabla de requerimiento.



Características del Equipo

- Con sistema IrinoxBalanceSystem®, crea el equilibrio entre ventilación y humedad en el interior de la cámara, fundamental para preservar la estructura y las características organolépticas de los alimentos.
- Icy dispone de Multi Rack® patentado, porta bandejas regulable que permite redoblar la capacidad de las bandejas usadas por cada modelo.
- Pantalla capacitiva táctil a colores, con íconos intuitivos.
- FreshCloud® es la tecnología IOT de Irinox que permite controlar e interactuar con MultiFresh® Next en cualquier momento a través de una aplicación.
- Funcionamiento Excellence: La configuración de la multifunción que incluye 12 funciones. Además de las funciones frías presentes en la configuración Essential, encontrará: conservación caliente, descongelación, listo para vender, cocción a baja temperatura, fundición de chocolate, levadura, pasteurización y secado.



FICHA DE INSTALACIÓN

Pág. 2

Abatidor de Temperatura Turbo

con UC autocontenida con Condensador por Aire

MF NEXT SL EXCELLENCE

IRINOX



Listos para Servir

Versión 001

Configuración del Equipo



Excellence

- La versión del nuevo abatidor multifunción Irinox que incluye **funciones frías y calientes**. (142 ciclos totales).
- La configuración de la multifunción que incluye 12 funciones. Además de las funciones frías presentes en la configuración Essential, encontrará: conservación caliente, descongelación, listo para vender, cocción a baja temperatura, fundición de chocolate, levadura, pasteurización y secado.
- Los ciclos de enfriamiento de MF Next reducen la temperatura al corazón de los alimentos a +3°C.
- Los ciclos de congelación de MF Next transforman el agua contenida en los alimentos en microcristales que preservan su estructura y calidad durante mas tiempo.
- Reconocimiento automático del modo de trabajo manual (temporizado) o modo automático (con sonda).

PERFORMANCE / ESQUEMA

RENDIMIENTO

+30% rendimiento en kg. en enfriamiento y congelación.

VENTILADORES EVAPORADORES

Ventiladores de evaporador electrónico de 5 velocidades, rango -40°C + 85°C.

COMPRESOR

Scroll

CONDERSADOR

Condensador con filtro y ventilador de condensador electrónico de velocidad variable (M-ML-L-LL).

CLASE CLIMÁTICA

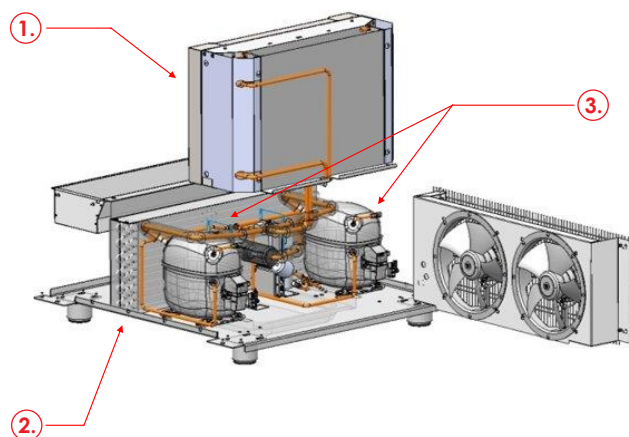
5

PODER DE ENFRIAMIENTO

9510 w



TURBO



- ① 1 Evaporadores
- ② 1 Condensadores
- ③ 2 Compresores

Recomendaciones para la Instalación

IMPORTANTE!

Las instalaciones de los suministros en general como gas, eléctricas, sanitarias, extracción de vahos, entre otros, son de responsabilidad del cliente y realizadas por un instalador autorizado de acuerdo a la normas Nch 4/2000, IPX4, respectivamente • Considerar ubicación de todas las conexiones y distancias de equipos, según entorno a instalar • La Puesta en Marcha del equipo se debe realizar por un técnico de Marsol, para mantener la garantía del equipo • Los enchufes deben ubicarse donde no reciban agua o vapor y deben estar bajo la norma IPX4 • El abatidor debe estar alejado desde el muro posterior al menos 15cm para el flujo de aire y futuras mantenciones y una separación desde el muro izquierdo y derecho a 10cm, respectivamente • Una vez conectado el equipo, se debe esperar una hora antes del primer ciclo • Se recomienda la utilizar un estabilizador de voltaje (modelo E1400+A).