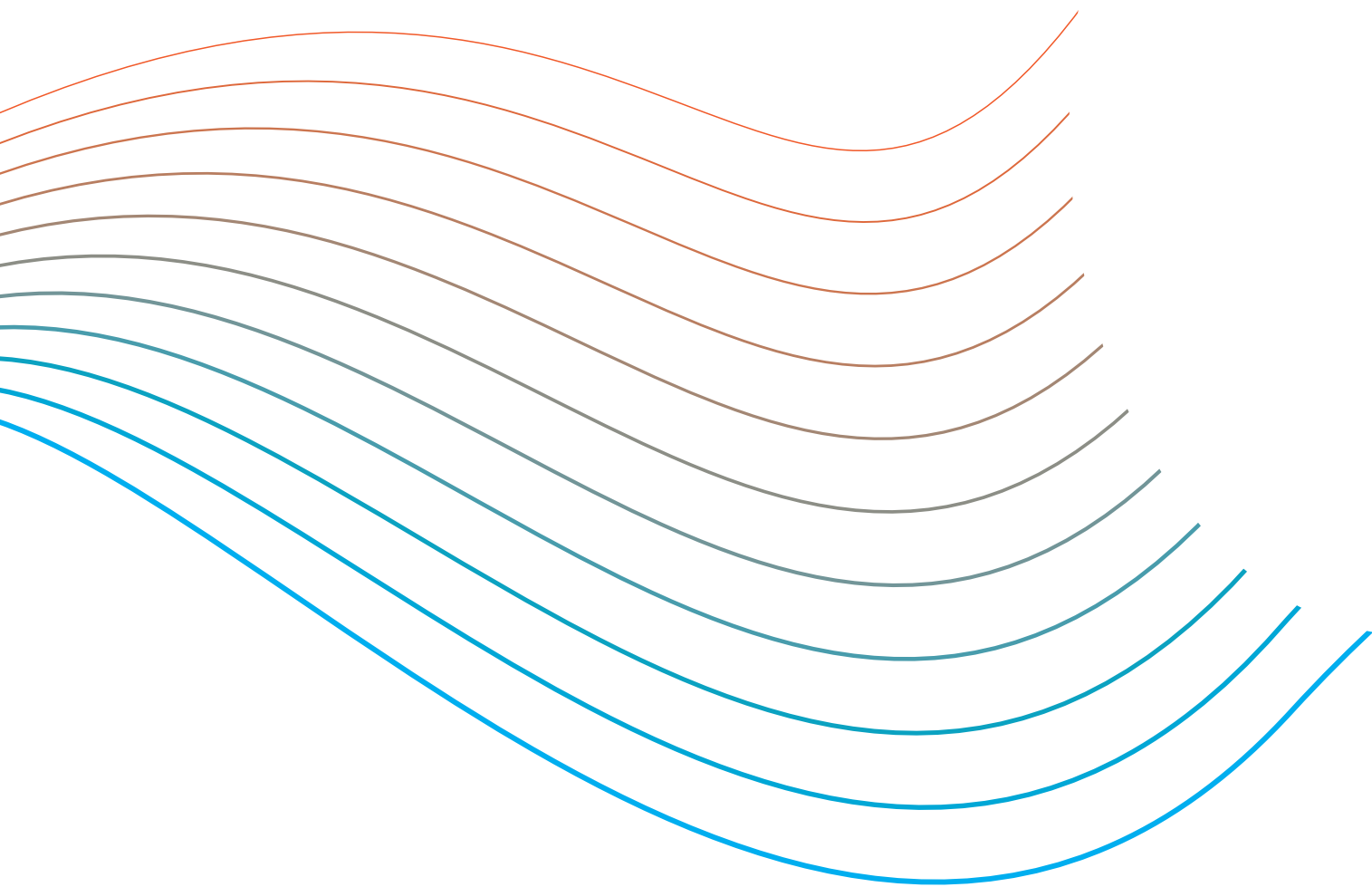


IRINOX

MultiFresh®
Next



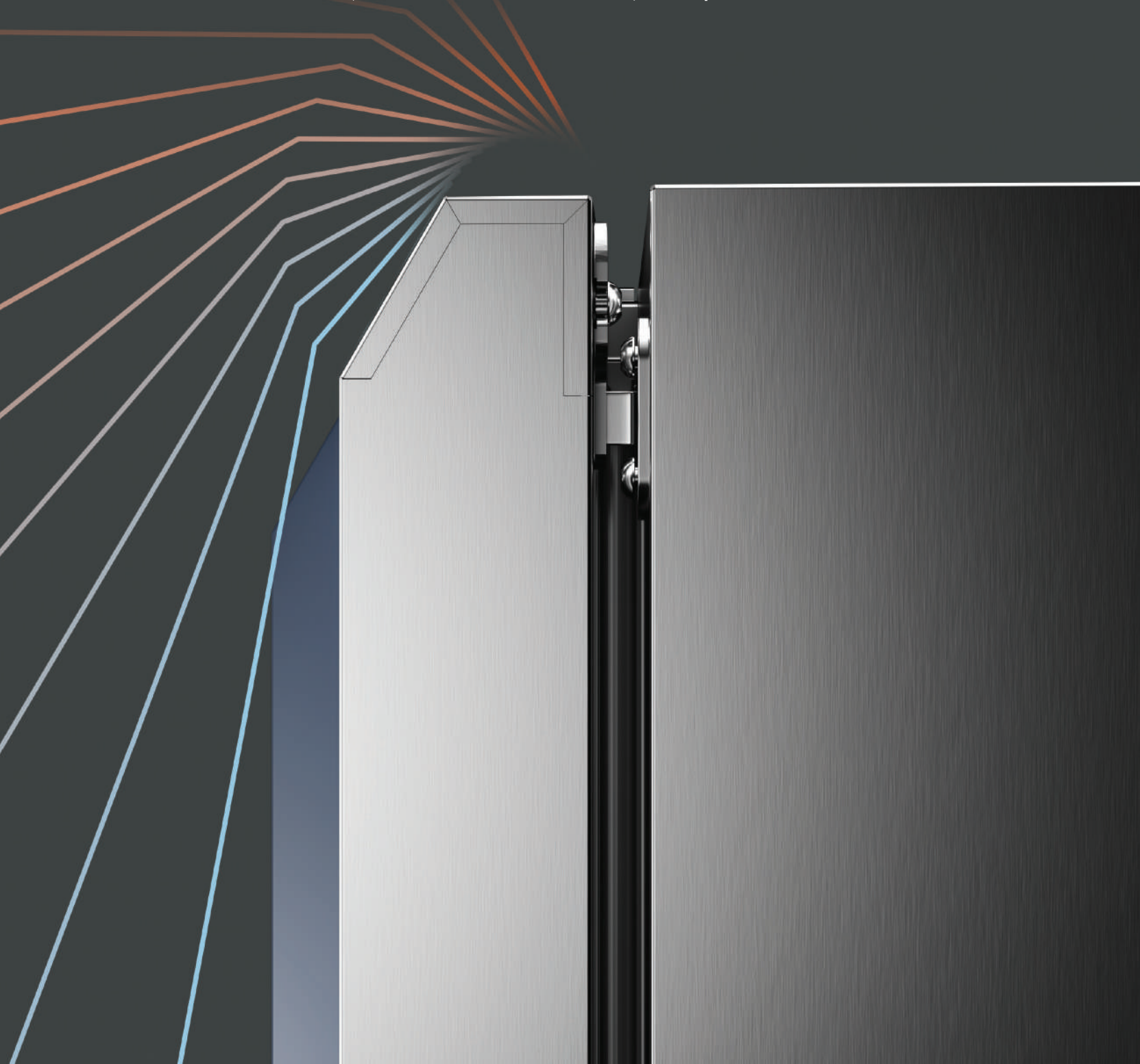




Nous fournissons aux professionnels les équipements les plus innovants pour conserver la fraîcheur des aliments et optimiser les processus de production afin de garantir la qualité et le plaisir de l'alimentation hors de la maison.

Irinox naît en 1989 en Italie, à Corbanese, et est reconnue dans le monde entier comme la spécialiste des cellules de refroidissement rapide et des surgélateurs rapides. La production « Made in Italy » est entièrement réalisée dans ses établissements aux portes de Trévise, dans une région intégrée par tradition dans un contexte qui s'occupe depuis des décennies du travail de l'acier pour les équipements professionnels.

— MultiFresh® Next est la cellule de refroidissement rapide la plus puissante et la plus efficace du marché. Une révolution signée Irinox qui garantit personnalisation, durabilité, puissance et innovation à des niveaux jamais atteints jusqu'alors.



Au-delà de MultiFresh®

– Next level Customization

1

MultiFresh® Next met à votre disposition toutes les fonctionnalités possibles pour personnaliser votre cellule de refroidissement rapide. Configurez-la selon vos exigences et créez l'équipement sur mesure pour votre cuisine ou votre atelier.

– Next level Sustainability

2

MultiFresh® Next utilise le propane, un gaz écologique qui n'abîme pas la couche d'ozone, assurant un rendement énergétique maximal et une vitesse accrue dans les processus de refroidissement. Une puissance encore supérieure, à zéro impact.

– Next level Performance

3

MultiFresh® Next est le partenaire idéal pour les professionnels qui ont besoin de grandes performances, de puissance, de vitesse de refroidissement et de surgélation. De nouveaux compresseurs, ventilateurs et condensateurs assurent de meilleures performances à très faibles émissions sonores.

– Next level Technology & Design

4

Simplifier le travail signifie avoir plus de temps à consacrer à soi-même et à ses passions. Avec MultiFresh® Next, il est plus facile de travailler. Chaque détail a été reconçu pour favoriser son utilisation quotidienne, en programmant les activités et en les contrôlant à distance.



— MultiFresh® Next présente jusqu'à 12 fonctions et 150 cycles. Personnalisez la cellule de refroidissement rapide Irinox selon vos exigences pour conserver plus longtemps la fraîcheur des produits.



1 NEXT LEVEL CUSTOMIZATION

La recette faite pour vous

De Essential à Excellence :
choisissez entre les deux
configurations possibles.

— ESSENTIAL



L'indispensable au sein de l'atelier.
Le point de départ avec les fonctions
les plus connues : refroidissement
et surgélation.

— EXCELLENCE



Pour ceux qui souhaitent bénéficier
de toutes les fonctions classiques
d'une cellule de refroidissement rapide,
ainsi que des nouvelles fonctions
chaudes et froides conçues pour
les professionnels les plus exigeants.

En choisissant
la configuration, vous
pourrez sélectionner
les cycles et fonctions
les plus adaptés
pour votre production :

— RESTAURATION



Dédié aux restaurateurs et à ceux qui
choisissent la cuisson basse température
pour obtenir des plats cuits de manière
homogène, plus savoureux et plus sains.

— PÂTISSERIE



Dédié aux pâtisseries qui souhaitent
simplifier leur routine et exalter
la qualité de leurs créations.

— BOULANGERIE



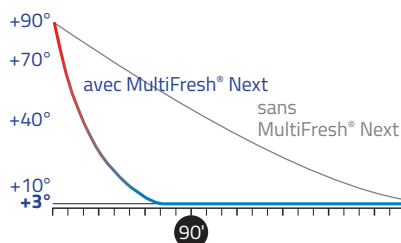
Pour les boulangers qui ne veulent
pas renoncer à la tradition de
leurs recettes, mais souhaitent
mieux gérer leurs horaires de travail,
en évitant les heures nocturnes.

— GLACERIE



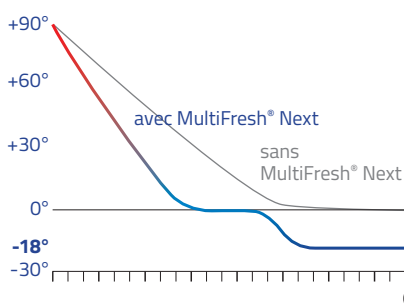
Pour les glaciers, la nouvelle cellule
de refroidissement rapide Irinox sera
un allié de tout premier choix pour
maintenir la structure et la qualité
optimale de la glace.

Les fonctions



— REFROIDISSEMENT

Le refroidissement rapide bloque le vieillissement des aliments, empêche leur oxydation et réduit la prolifération des bactéries. MultiFresh® Next amène le cœur de vos aliments à +3 °C, quelle que soit la température initiale, même bouillante, en respectant chaque aliment.



— SURGÉLATION

La surgélation ultrarapide, jusqu'à -18 °C à cœur, garantit la formation de microcristaux qui n'endommagent pas la structure des aliments en maintenant leurs caractéristiques organoleptiques intactes, et ce même après la décongélation.



— NON-STOP

Pour refroidir ou surgeler en continu des quantités illimitées d'aliments préparés puis placés dans la cellule de refroidissement rapide. Avec MultiFresh® Next, vous catégoriserez chaque produit par durée, icône, nom et couleur personnalisés et vous pourrez configurer l'avertissement de fin de cycle pour chaque bac.



— CONSERVATION FROIDE

Pendant de courtes durées, transformez la cellule de refroidissement rapide en un espace supplémentaire pour une conservation à la température souhaitée.



— CONSERVATION CHAUDE

Maintient vos produits jusqu'à +65 °C, pour servir tous vos plats à la température optimale, prêts à être savourés.



— DÉCONGÉLATION

Choisissez la température et l'heure auxquelles trouver vos aliments décongelés et prêts à l'emploi, en ralentissant le processus de prolifération bactérienne.



— PRÊT À SERVIR

Amenez les aliments de -18 °C ou +3 °C jusqu'à +65 °C à l'heure que vous souhaitez, en les régénérant, en maintenant leur humidité et en empêchant leur oxydation.



— CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

Cuit à basse température, même pendant les heures nocturnes, viande ou poisson, en passant automatiquement en refroidissement ou en surgélation directement après la cuisson.



— FONTE DE CHOCOLAT

Règle la température idéale pour la fonte du chocolat à +45 °C, en respectant son humidité et la température appropriée.



— FERMENTATION

Fermente sans écarts excessifs de température, en contrôlant l'humidité présente en chambre et en programmant le moment où trouver les produits parfaitement fermentés, prêts à être enfournés ou conservés à +3 °C ou -18 °C. Le tableau de droite présente la liste des 3 fonctions du levage.



— PASTEURISATION

MultiFresh® Next pasteurise et refroidit (+3 °C) ou pasteurise et surgèle (-18 °C) les produits en réduisant la contamination bactérienne et en augmentant leur durée.



— SÉCHAGE

La température positive dans la cellule et la ventilation contrôlée éliminent l'humidité propre à chaque aliment, en séchant vos produits.

Les fonctions incluses dans les deux configurations

			Restauration	Pâtisserie	Boulangerie	Glacerie
Excellence	Essential	REFROIDISSEMENT	✓	✓	✓	✓
		SURGÉLATION	✓	✓	✓	✓
		NON-STOP	✓	✓	✓	✓
		CONSERVATION FROIDE	✓	✓	✓	✓
		CONSERVATION CHAUDE	✓	✗	✗	✗
		DÉCONGÉLATION	✓	✓	✓	✗
		PRÊT À SERVIR	✓	✗	✗	✓
		CUISSON BASSE TEMPÉRATURE	✓	✓	✗	✓
		FONTE DE CHOCOLAT	✗	✓	✗	✓
		FERMENTATION DIRECTE	✓	✓	✓	✗
		FERMENTATION PROGRAMMÉE	✓	✓	✓	✗
		FERMENTATION CONTRÔLÉE	✗	✓	✓	✗
		PASTEURISATION	✓	✓	✗	✓
		SÉCHAGE	✗	✓	✗	✓

— MultiFresh® Next est doté d'un nouveau gaz réfrigérant : Le propane. Ce gaz augmente la vitesse de refroidissement tout en réduisant l'impact sur notre environnement.



2 NEXT LEVEL SUSTAINABILITY

Une puissance non polluante

La révolution écologique

MultiFresh® Next est la première cellule de refroidissement rapide à liquide de refroidissement naturel R-290 (gaz Propane). Le R-290 a un potentiel de réchauffement global (Global Warming Potential, GWP) de 3, mille fois inférieur aux autres gaz réfrigérants.

GAS	R404A	R452A	CO ₂	R-290 MultiFresh® Next
GWP	3922	2141	1	0,02

liquides de refroidissement utilisés dans les cellules de refroidissement rapide actuelles

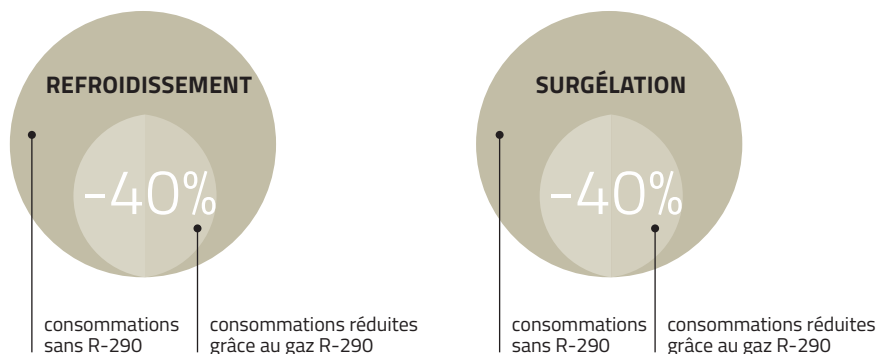
Les meilleures performances de tous les temps

Outre les émissions réduites, le propane offre d'excellentes performances : la cellule de refroidissement rapide au propane est, en effet, 25 % plus rapide lors d'un cycle de refroidissement, pour des résultats incomparables.



Consommations en comparaison

En utilisant le gaz propane comme liquide de refroidissement, vous protégez l'environnement tout en réalisant des économies. En effet, les consommations en refroidissement et en surgélation seront considérablement réduites.



— MultiFresh® Next : une nouvelle technologie de refroidissement désormais à la disposition de tous les professionnels : parce que pour Irinox, les performances sont toujours la priorité.



3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Des performances maximales pour une gêne minimale

Le nouveau multicircuit MC³ – MultiCircuit³

Le secret des performances incomparables de MultiFresh[®] Next est le « multicircuit ». Le groupe de refroidissement peut être composé, selon les dimensions du modèle, d'un à trois circuits de refroidissement indépendants.

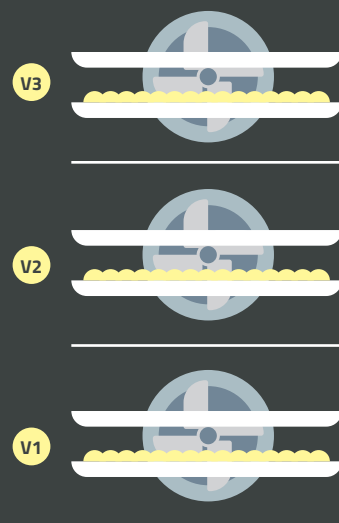
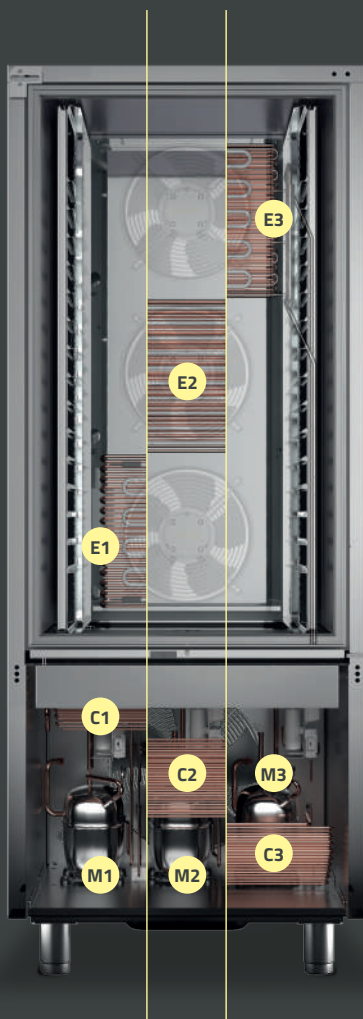
Les principaux avantages de la technologie MC³ sont la meilleure uniformité de refroidissement à pleine charge et les performances maximales garanties même en cas de charge partielle.

VOUS RECHERCHEZ DES PERFORMANCES OPTIMALES ?*

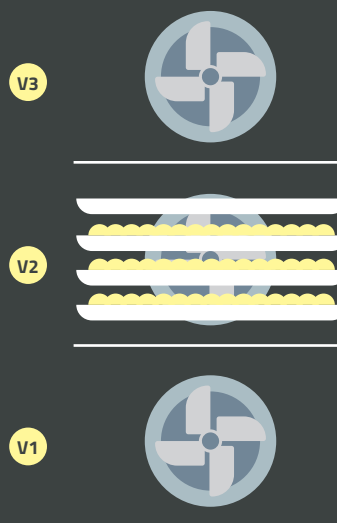
Placez un bac pour chaque ventilateur simultanément, en répartissant les aliments dans la machine.

VOUS RECHERCHEZ DES ÉCONOMIES MAXIMALES ?*

Concentrez les aliments à proximité d'un seul ventilateur, en exploitant au maximum la puissance d'un seul circuit.



- V Ventilateur
- C Condensateur



- M Moteur/compresseur
- E Évaporateur

*Présent sur les modèles M et L

Les packs



Fonction Boost

Chaque pack de performances est doté de la fonction Boost – pouvant être activée via l'interface de contrôle – qui permet d'augmenter la vitesse du cycle en exécution lors des phases froides.

Choisissez les performances que vous préférez, selon vos exigences.

STANDARD

Garantit des résultats et une qualité de refroidissement et de surgélation optimaux. La température dans la cellule est toujours uniforme grâce à des ventilateurs à vitesse fixe étudiés pour les basses températures. Il appartient à la classe climatique 4 (température ambiante de 30 °C). Indisponible sur les modèles SL, ML et LL.

TURBO

Le maximum pour le professionnel qui a besoin de performances, puissance et vitesse élevées : grâce à ses caractéristiques, il permet d'augmenter jusqu'à 30 % la capacité de refroidissement ou de surgélation. La nouvelle cellule de refroidissement rapide, dotée du pack Turbo, garantit d'excellents résultats à une température ambiante supérieure à 40 °C, et appartient à la classe climatique 5.

ECO SILENT

Le pack Eco Silent garantit des performances efficaces associées à de très faibles émissions sonores. Une solution optimale pour les entreprises qui doivent limiter leurs émissions de bruit ou au sein desquelles l'environnement de travail revêt une attention particulière.

TURBO SILENT

Les performances de MultiFresh® Next avec pack Turbo Silent allient le rendement de la version Turbo au fonctionnement silencieux de Silent. Il en résulte un modèle avec un rendement supérieur de 30 % en refroidissement et en surgélation par rapport aux performances standard, mais qui, grâce au kit phonoabsorbant, est encore plus puissant mais silencieux. Indisponible sur les modèles S et SL.



— Irinox place la fraîcheur au centre
de votre atelier, tout en gardant
l'objectif principal : faciliter le travail
des professionnels.



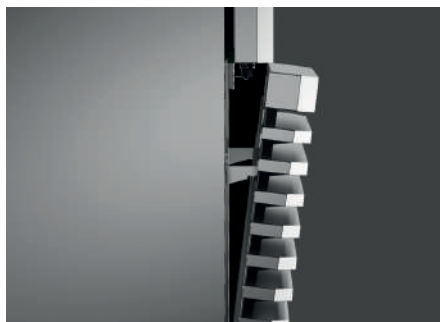
4 NEXT LEVEL DESIGN & NEXT LEVEL TECHNOLOGY

Une technologie qui simplifie la vie

Un design incomparable pour une efficacité totale

GRILLE

La grille placée dans la partie inférieure de la cellule de refroidissement rapide favorise le passage de l'air : le nouveau design améliore la circulation, car il augmente le débit tout en améliorant les performances de la cellule de refroidissement rapide. L'ouverture basculante simplifie l'accès au filtre pour le nettoyage.



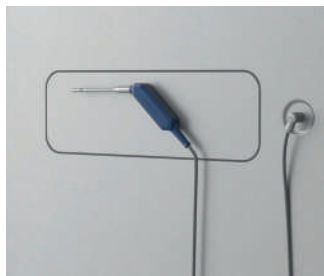
POIGNÉE

Une poignée solide, facile à nettoyer et à saisir, grâce à sa nouvelle ergonomie. Le design de la poignée est un signe distinctif de la cellule de refroidissement rapide : les rappels du logo Irinox mettent en valeur son identité avec un détail précieux et fonctionnel à la fois.



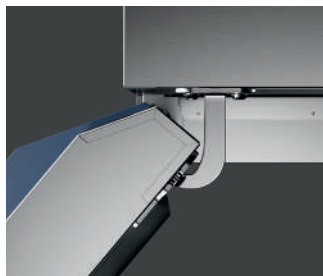
SONDE

La sonde à 3 points de détection se caractérise par sa forme hexagonale et par un positionnement encore plus simple : le côté intérieur de la porte dispose d'une grande surface magnétique, de manière à pouvoir l'accrocher facilement. L'attache est simplifiée, via un connecteur à vis, anticorrosion, à étanchéité IP67.



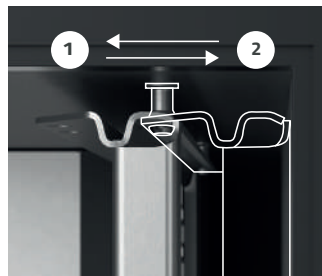
CHARNIÈRES ET PORTE AU RAS

La porte, sur toute sa hauteur, est dotée d'arêtes latérales à double chanfrein et de charnières invisibles brevetées à ouverture standard de 150°, pour éviter tout choc dans les machines placées côte à côte.



MULTIRACK

La distance entre les bacs peut être adaptée grâce au système MultiRack, qui permet de régler le porte-bacs : il est ainsi possible d'utiliser à la fois les bacs pour la pâtisserie (2) et les bacs pour la gastronomie (1). Avec MultiRack, vous avez la garantie d'une répartition optimale de l'air à chaque étage.



SANIGEN

Sanigen® libère des ions actifs qui agissent sur la charge microbienne présente dans l'air et qui se déposent sur toutes les surfaces, y compris les aliments.

Cela permet de réduire la contamination et la charge microbienne de l'air jusqu'à 99 %, même dans les zones inaccessibles telles que l'évaporateur.



Technologie et utilisation en cuisine

La bande bleue située dans la partie supérieure de la cellule de refroidissement rapide, outre le fait de le distinguer des autres, est l'emplacement solide et sûr de l'écran innovant avec tableau de bord personnalisable par l'utilisateur.

ÉCRAN INTELLIGENT

L'écran rétroéclairé est disponible dans deux dimensions, 4.3" et 10", et est doté de technologie capacitive.

Il est aussi facile à utiliser qu'une tablette. Le tableau de bord est personnalisable pour avoir les cycles les plus utilisés toujours prêts à être lancés.

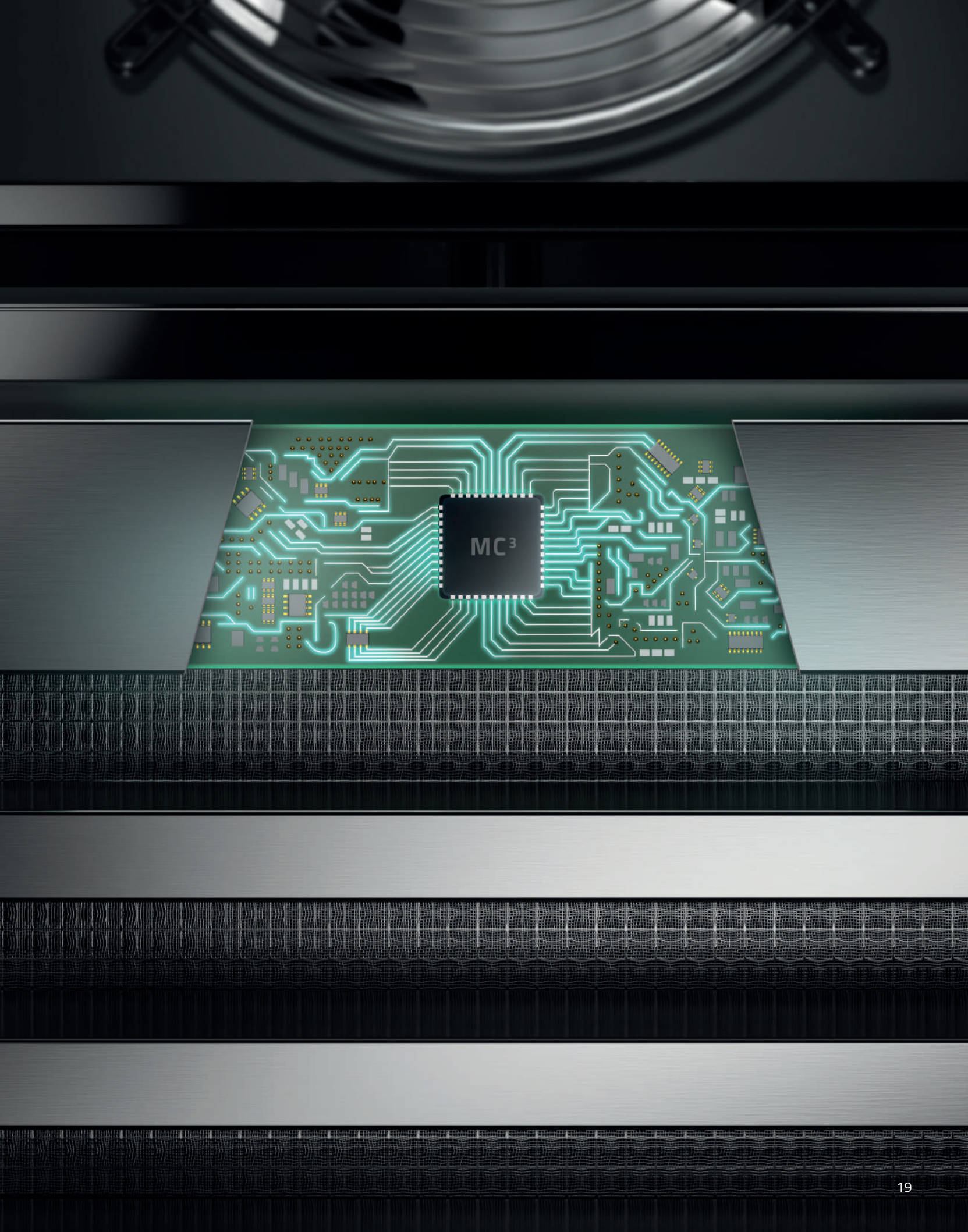
Chaque cycle est plus simple à reconnaître, car il est possible de modifier son nom, sa couleur, son icône et ses dimensions dans la page principale.

BARRE EXTÉRIEURE À LED

Cet élément est commun à tous les modèles de la série. Une barre à LED qui signale ponctuellement l'achèvement des différents cycles, ainsi que les alarmes et avertissements éventuels. Blanche pour le modèle avec écran 4.3" et colorée pour le modèle avec écran 10".

La cellule de refroidissement rapide communique également par signaux sonores à intensité réglable et tonalité fixe.





Un écran de contrôle doté de nombreuses fonctions

La nouvelle interface
multitâches est disponible en
deux versions, 10" et 4.3"



Tableau de bord personnalisable

Le tableau de bord contient les cycles que chaque utilisateur souhaite garder sous les yeux et il est personnalisable. Il permet également d'accéder à toutes les sections de la cellule de refroidissement rapide via la barre de menus située dans la partie inférieure.

Création de cycle

Il est possible de créer de nouveaux cycles pendant le fonctionnement de MultiFresh® Next. En outre, la cellule de refroidissement rapide se rappelle des paramètres modifiés qui peuvent être enregistrés à la fin du cycle.

Gestion de l'humidité en chambre

Capturateur de précision pour la détection constante de l'humidité.

- 5 niveaux disponibles, de 40 % à 90 % d'HR.
- Sans attache pour la vidange de l'eau.
- Réglage de l'humidité à travers une buse qui atomise l'eau du circuit en chambre.
- Idéal pour la cuisson basse température et la fermentation.

Favoris

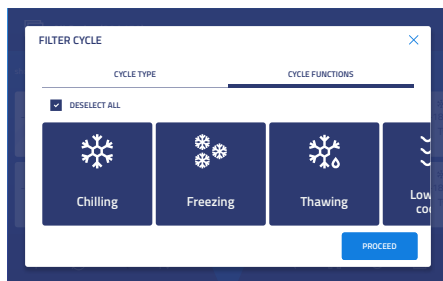
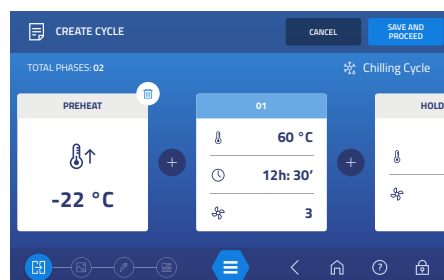
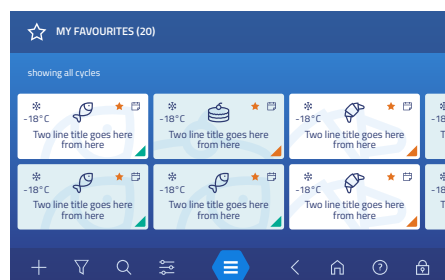
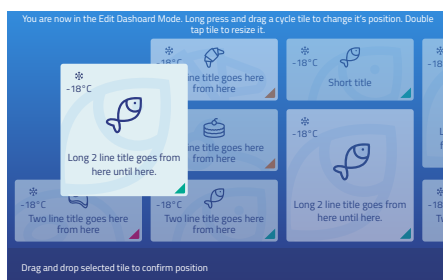
Les cycles favoris contiennent tous les cycles identifiés par l'étoile, regroupés parce qu'ils sont les plus utilisés, les plus utiles, etc.

Bibliothèque de cycles avec filtres

Depuis la bibliothèque contenant tous les cycles de la cellule de refroidissement rapide, proposés par Irinox ou créés/modifiés par l'utilisateur, il est possible de filtrer ou de rechercher chaque cycle, selon l'exigence du moment.

Calendrier

Il est possible de planifier les tâches : MultiFresh® Next vous informera des cycles programmés et vous pourrez décider de les lancer ou de les différer. Programmer votre travail et celui de votre équipe n'aura jamais été aussi simple.



Application FreshCloud®

MultiFresh® Next partout avec vous

FreshCloud® est la technologie IoD d'Irinox qui permet d'interagir à tout moment pour le contrôle continu de MultiFresh® Next.

Grâce à la nouvelle application FreshCloud®, vous pouvez vous connecter à votre cellule de refroidissement rapide à tout moment, depuis n'importe quel périphérique, et vérifier son bon fonctionnement même si vous n'êtes pas présent en cuisine ou si vous êtes occupé à une autre tâche.

Les fonctionnalités de l'application

Contrôle à distance

pour visualiser les données de fonctionnement du cycle en cours et tous les paramètres associés, comme la température, la ventilation et l'humidité.

Modification des paramètres à distance

pour effectuer des contrôles de température dans la cellule, à cœur du produit, de la ventilation, d'humidité et de durée de la phase.

Lancement à distance

des phases de prérefroidissement et de préchauffage d'un cycle.

Système de notifications push

pour gérer l'assistance à distance, en étant informé en temps réel en cas d'anomalie ou d'alarme.

Affichage des statistiques

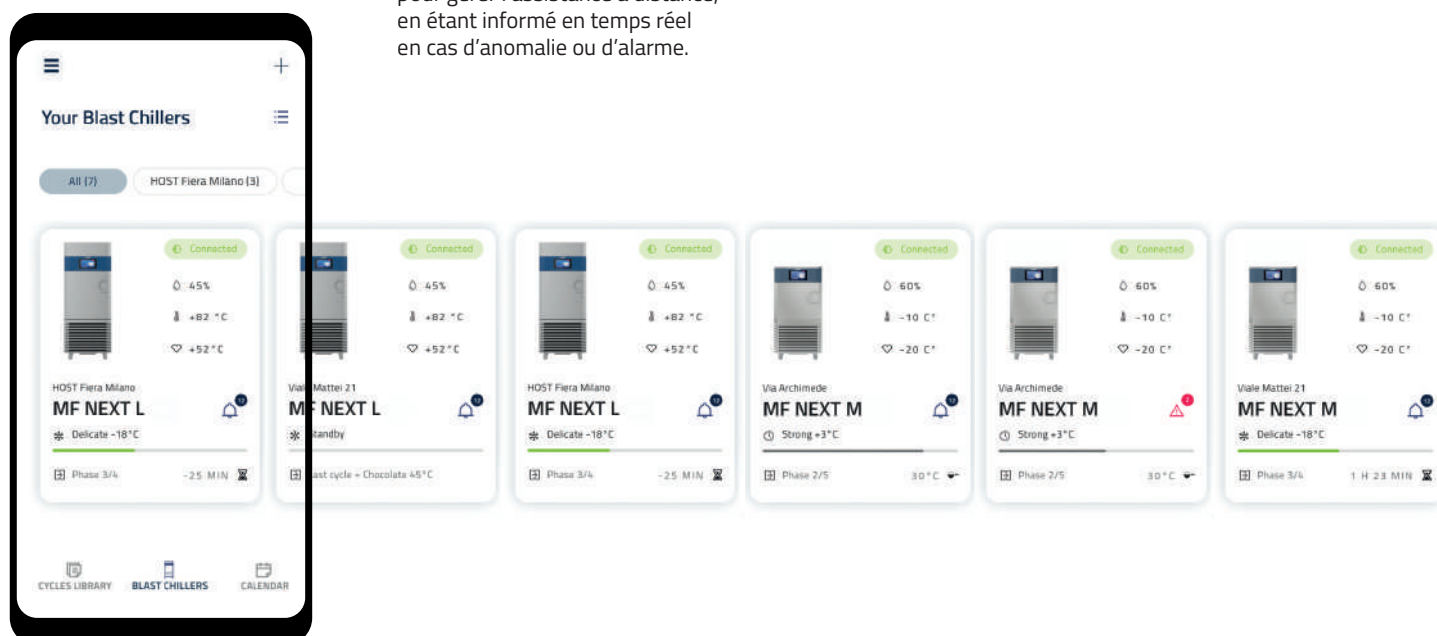
pour visualiser les statistiques d'utilisation à des fins d'analyse : courbes de température, durée des cycles, cycles les plus utilisés, afin d'optimiser l'utilisation de la cellule de refroidissement rapide.

Enregistrement des données HACCP :

les données envoyées par MultiFresh® Next sont automatiquement enregistrées en pdf.

Bibliothèque de cycles

pour importer les cycles créés et les envoyer vers d'autres cellules de refroidissement rapide de l'utilisateur.



— La gamme



	MF Next S Dimensions 790×840×870 mm		MF Next M Dimensions 790×1015×1590 mm			MF Next L Dimensions 790×1015×1965 mm		
	ST / ES	TU	ST / ES	TU / TS		ST / ES	TU / TS	
Rendement* +90 °C → +3 °C +90 °C → -18 °C	25 kg 25 kg	jusqu'à +30 % kg/h jusqu'à +30 % kg/h	50 kg 50 kg	jusqu'à +30 % kg/h jusqu'à +30 % kg/h		70 kg 70 kg	jusqu'à +30 % kg/h jusqu'à +30 % kg/h	
Poids	105 kg	105 kg	175 kg	190 kg		205 kg	240 kg	
	ST / ES	TU	ST	ES	TU / TS	ST	ES	TU / TS
Puissance max absorbée	0.91 kW	1.6 kW	1.85 kW	1.82 kW	5.68 kW	2.82 kW	3.08 kW	8.26 kW
Courant max absorbé (A)	4.8 A	7.7 A	9.38 A	9.25 A	13.9 A	13.05 A	13.95 A	16 A
Tension	220-240V 1ph+N+PE 50Hz	220-240V 1ph+N+PE 50Hz	380-415V 3ph+N+PE 50Hz	380-415V 3ph+N+PE 50Hz	380-415V 3ph+N+PE 50Hz	380-415V 3ph+N+PE 50Hz	380-415V 3ph+N+PE 50Hz	380-415V 3ph+N+PE 50Hz
Capacités des bacs	GN1/1 ou 600×400 (H = 65 mm) > 4 GN1/1 ou 600×400 (H = 40 mm) > 5 GN1/1 ou 600×400 (H = 20 mm) > 8		GN1/1 ou 600×400 (H = 65 mm) > 9 GN1/1 ou 600×400 (H = 40 mm) > 12 GN1/1 ou 600×400 (H = 20 mm) > 18			GN1/1 ou 600×400 (H = 65 mm) > 13 GN1/1 ou 600×400 (H = 40 mm) > 18 GN1/1 ou 600×400 (H = 20 mm) > 27		

* Tests réalisés selon la procédure Irinox avec viande de bœuf en morceaux d'environ 5 cm.

Dimensions L × P × H Performances des packs **ST** Standard / **ES** EcoSilent / **TU** Turbo / **TS** Turbo Silent

ACCESSOIRES

IMPRIMANTE D'ÉTIQUETTES DE DONNÉES ALIMENTAIRES

Imprimante connectée par USB ou WIFI, avec étiquettes thermiques pour la traçabilité des produits.



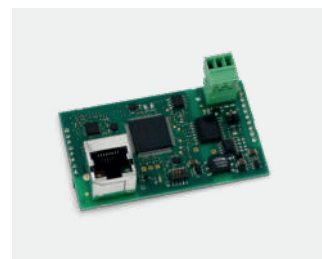
SONDE SOUS VIDE

Sonde en option permettant de contrôler la température de produits sous vide.



CARTE ETHERNET

Connecte la cellule de refroidissement rapide à un réseau informatique par câble, permettant l'échange de données.



— MultiFresh® Next est disponible en six modèles. Les dimensions, le rendement par cycle et la capacité des bacs diffèrent. La qualité, garantie Irinox est la même.



	MF Next SL Dimensions 870×970×870 mm	MF Next ML Dimensions 870×1145×1590 mm	MF Next LL Dimensions 870×1145×1965 mm
	TU	TU / TS	TU / TS
Rendement*	40 kg 40 kg	80 kg 80 kg	95 kg 95 kg
Poids	140 kg	220 kg	285 kg
	TU	TU / TS	TU / TS
Puissance max absorbée	1.6 kW	5.68 kW	8.26 kW
Courant max absorbé (A)	7.7 A	13.9 A	16 A
Tension	220-240V 1ph+N+PE 50Hz	380-415V 3ph+N+PE 50Hz	380-415V 3ph+N+PE 50Hz
Capacités des bacs	GN2/1 (H = 65 mm) > 4 GN2/1 (H = 40 mm) > 5 GN2/1 (H = 20 mm) > 8 GN1/1 (H = 65 mm) avec MultiRack double > 6 GN1/1 (H = 40 mm) avec MultiRack double > 8 GN1/1 (H = 20 mm) avec MultiRack double > 14	GN2/1 (H = 65 mm) > 9 GN2/1 (H = 40 mm) > 12 GN2/1 (H = 20 mm) > 18 GN1/1 (H = 65 mm) avec MultiRack double > 16 GN1/1 (H = 40 mm) avec MultiRack double > 22 GN1/1 (H = 20 mm) avec MultiRack double > 34	GN2/1 (H = 65 mm) > 13 GN2/1 (H = 40 mm) > 18 GN2/1 (H = 20 mm) > 27 GN1/1 (H = 65 mm) avec MultiRack double > 26 GN1/1 (H = 40 mm) avec MultiRack double > 36 GN1/1 (H = 20 mm) avec MultiRack double > 54

* Tests réalisés selon la procédure Irinox avec viande de bœuf en morceaux d'environ 5 cm.

Dimensions L × P × H Performances des packs **ST** Standard / **ES** EcoSilent / **TU** Turbo / **TS** Turbo Silent

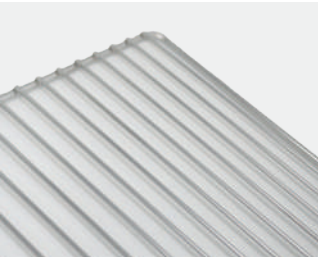
SUPPORT POUR MULTIRACK DOUBLE

Support pour modèles L, double la quantité de bacs GN1/1 pouvant être insérés.



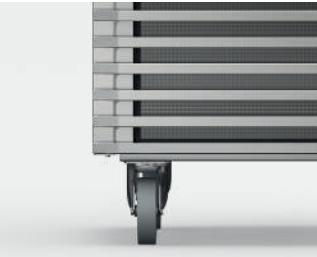
GRILLES ET BACS

Grilles et bacs de différents types (600×400, 600×800, GN1/1, GN2/1), lisses ou perforés et en différents matériaux.



ROUES

Pour déplacer facilement votre cellule de refroidissement rapide, vous pouvez remplacer les pieds par des roues pratiques à frein intégré.



IRINOX

Siège social

via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano
Treviso, Italy

Centre opérationnel

viale Enrico Mattei, 20
Z.I. Prealpi Trevigiane
31029 Vittorio Veneto
Treviso, Italy
Tél. +39 0438 2020

irinoxprofessional.com

