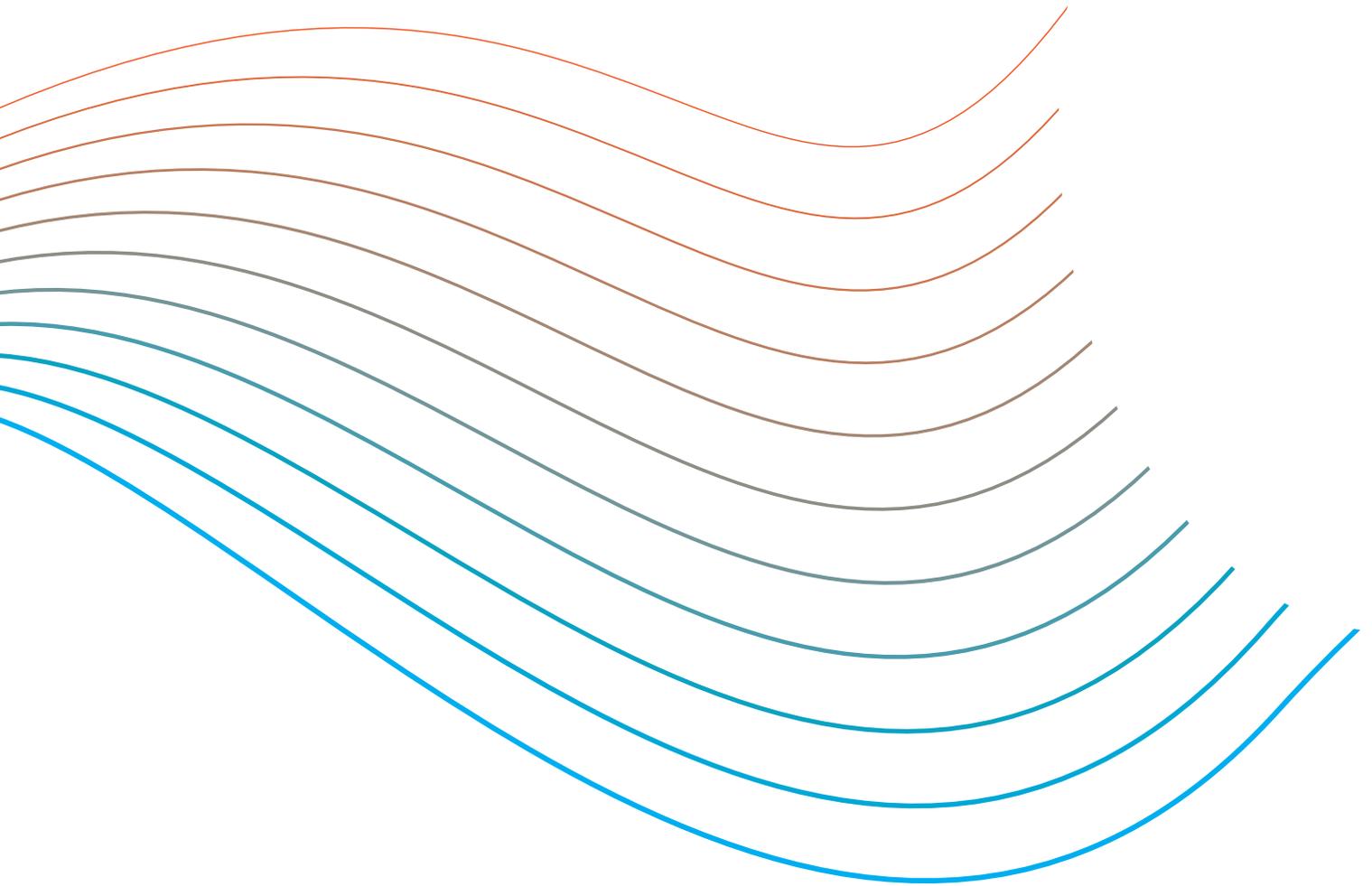


IRINOX

MultiFresh[®]
Next





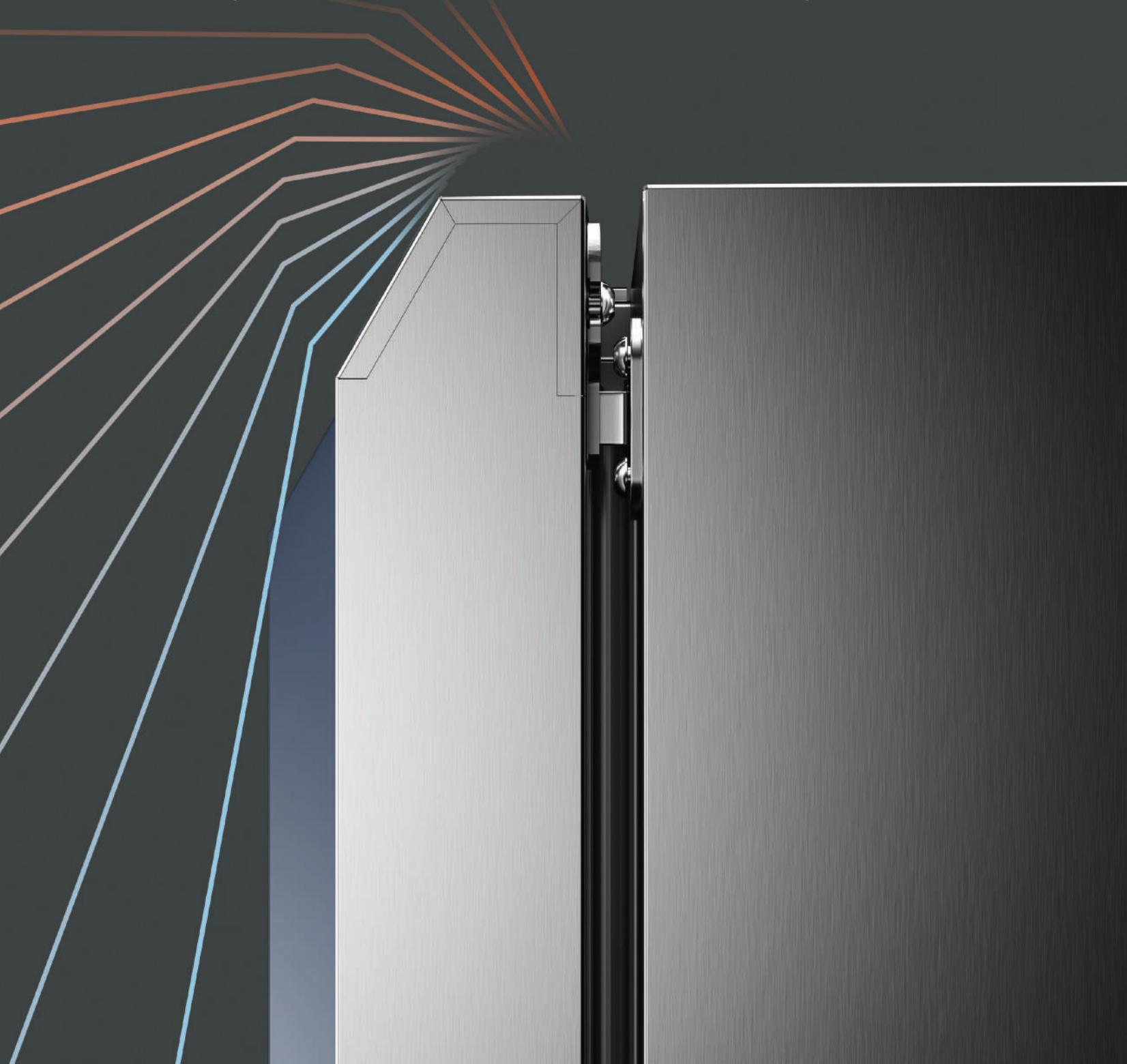


IRINOX
The Freshness Company®

Fornecemos aos profissionais os equipamentos mais inovadores para conservar a frescura dos alimentos e otimizar os processos de produção para assegurar a qualidade e o prazer de comer fora de casa.

A Irinox nasceu em 1989, em Corbanese, na Itália, e é reconhecida em todo o mundo como especialista em ultracongeladores e resfriadores rápidos de temperatura. A produção, Made in Italy, é totalmente realizada em suas fábricas, em uma zona às portas de Treviso, tradicionalmente inserida em um contexto que há décadas trabalha com a usinagem do aço para equipamentos profissionais.

— MultiFresh® Next é o resfriador mais potente e eficiente no mercado. Uma revolução da Irinox que garante personalização, sustentabilidade, potência e inovação em níveis nunca antes alcançados.



Além do MultiFresh®

– Next level Customization

1

MultiFresh® Next disponibiliza todas as funções possíveis para personalizar seu resfriador. Configure-o de acordo com suas necessidades e crie equipamentos sob medida para sua cozinha ou estabelecimento.

– Next level Sustainability

2

MultiFresh® Next usa propano, um gás ecológico que não prejudica o ozônio, garantindo máxima eficiência energética e maior velocidade nos processos de redução de temperatura. Mais potência do que nunca, com impacto zero.

– Next level Performance

3

MultiFresh® Next é o melhor para quem precisa de altos desempenhos, potência e velocidade de resfriamento e ultracongelamento. Novos compressores, ventiladores e condensadores asseguram melhores desempenhos com emissões de ruído extremamente baixas.

– Next level Technology & Design

4

Simplificar o trabalho significa ter mais tempo para se dedicar a si mesmo e a suas paixões. Com o MultiFresh® Next é mais fácil trabalhar. Todos os detalhes foram redesenhados para facilitar seu uso diário, programando as atividades e controlando-as remotamente.



— MultiFresh® Next inclui até 12 funções e 150 ciclos. Personalize o resfriador Irinox de acordo com suas necessidades para conservar a frescura dos produtos durante um período de tempo mais longo.



1 NEXT LEVEL CUSTOMIZATION

A receita certa para você

De Essencial a Excellence: escolha entre as duas configurações possíveis.

— ESSENTIAL



O indispensável no interior do estabelecimento. O ponto de partida com as funções mais conhecidas de resfriamento e ultracongelamento.

— EXCELLENCE



Para quem quer tirar partido de todas as funções clássicas de um resfriador, junto com as novas funções de quente e frio projetadas para os profissionais mais exigentes.

Escolhendo a configuração, você pode selecionar ciclos e funções ideais para sua produção:

— RESTAURAÇÃO



Dedicado a profissionais da restauração e a todos que optam por cozinhar a baixa temperatura para obter pratos cozidos de forma homogênea, mais saborosos e saudáveis.

— CONFEITARIA



Dedicado a confeitários que desejam simplificar sua rotina e exaltar a qualidade de suas criações.

— PANIFICAÇÃO



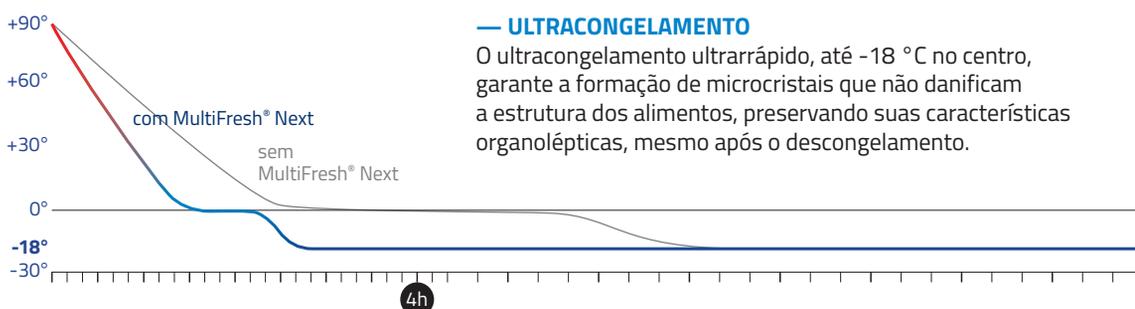
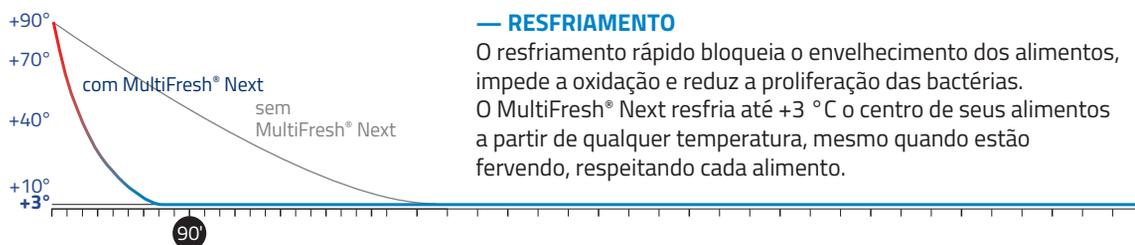
Para padeiros que não querem renunciar à tradição por trás de suas receitas, mas desejam gerenciar melhor as horas de trabalho, evitando o horário noturno.

— SORVETERIA



Para os mestres sorveteiros, o novo resfriador Irinox será um aliado muito importante para manter a estrutura e a qualidade excelente do sorvete.

As funções



— CICLO CONTÍNUO

Para resfriar ou congelar continuamente quantidades ilimitadas de alimentos que são preparados e colocados sucessivamente no resfriador. Com o MultiFresh® Next, você pode catalogar cada produto com tempo, ícone, nome e cor personalizados e definir o aviso de fim de ciclo para cada assadeira.



— CONSERVAÇÃO FRIA

Por curtos períodos de tempo, pode transformar o resfriador em um espaço adicional para a conservação na temperatura desejada.



— CONSERVAÇÃO QUENTE

Mantém os produtos até +65 °C, para servir todos os pratos na temperatura ideal, prontos a serem saboreados.



— DESCONGELAMENTO

Escolha a temperatura e a hora para ter seus alimentos descongelados e prontos para uso, retardando o processo de proliferação bacteriana.



— PRONTO PARA VENDA

O alimentos vão dos -18 °C ou +3 °C aos +65 °C no momento de sua preferência, regenerando-se, mantendo a umidade e evitando a oxidação.



— COZÇÃO A BAIXA TEMPERATURA

Cozinha carne ou peixe a baixa temperatura, mesmo durante a noite, passando automaticamente para o resfriamento ou o ultracongelamento diretamente após a cocção.



— DERRETIMENTO DE CHOCOLATE

Define a temperatura ideal para derreter o chocolate a +45 °C, respeitando a umidade e a temperatura correta.



— FERMENTAÇÃO

Fermentação sem variações excessivas de temperatura, controlando a umidade presente na câmara e programando o momento em que deseja que seus produtos estejam perfeitamente fermentados, prontos para serem assados ou conservados a +3 °C ou -18 °C. Na tabela da direita, encontra-se a lista das 3 funções de fermentação.



— PASTEURIZAÇÃO

O MultiFresh® Next pasteuriza e resfria (+3 °C) ou pasteuriza e congela (-18 °C) os produtos, reduzindo a contaminação bacteriana e aumentando sua duração.



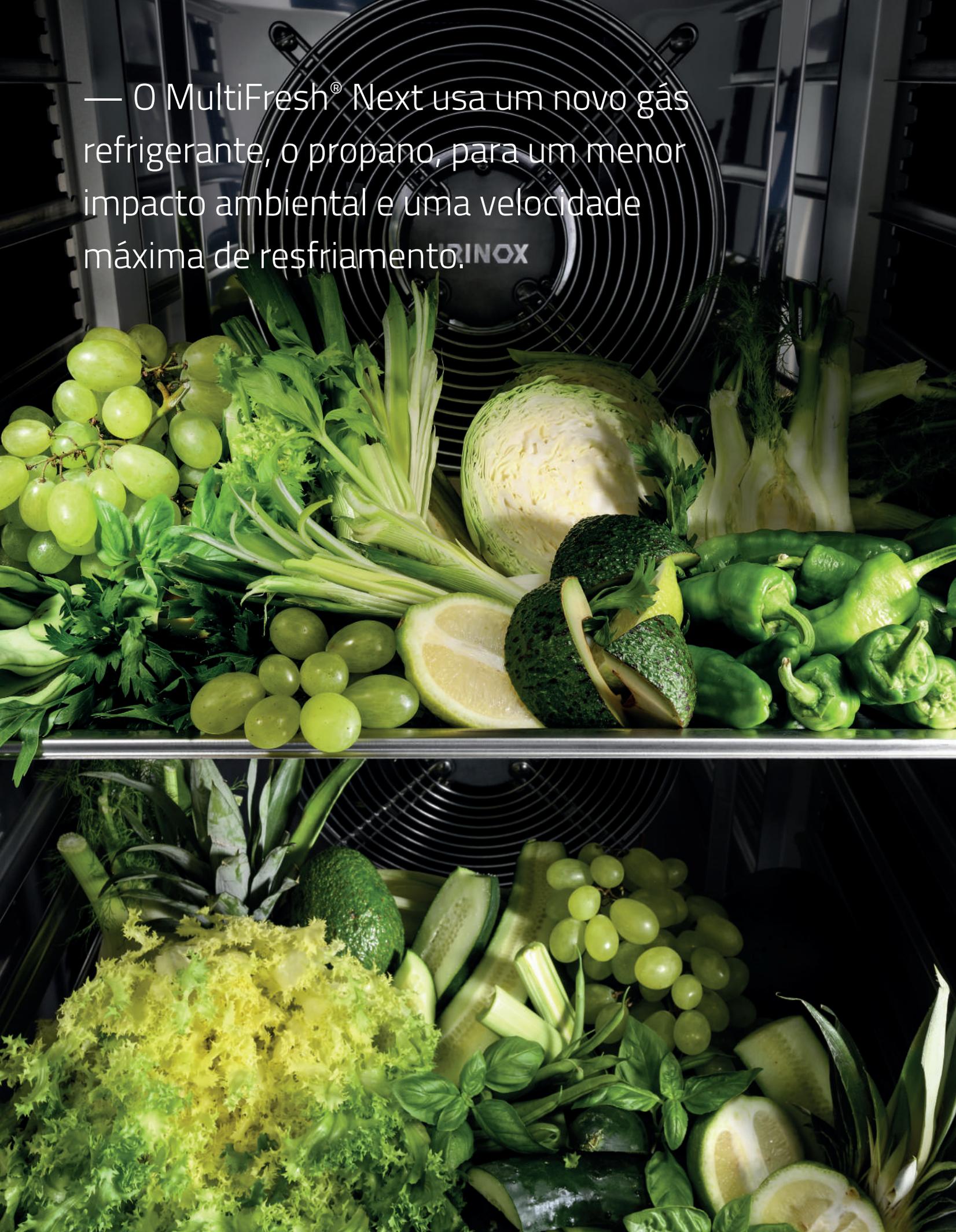
— SECAGEM

A temperatura positiva da célula e a ventilação controlada eliminam a umidade própria de cada alimento, secando seus produtos.

As funções incluídas nas duas configurações

		Restauração	Confeitaria	Panificação	Sorveteria
Essential	RESFRIAMENTO	✓	✓	✓	✓
	ULTRACONGELAMENTO	✓	✓	✓	✓
	CICLO CONTÍNUO	✓	✓	✓	✓
	CONSERVAÇÃO FRIA	✓	✓	✓	✓
	CONSERVAÇÃO QUENTE	✓	✗	✗	✗
	DESCONGELAMENTO	✓	✓	✓	✗
	PRONTO PARA VENDA	✓	✗	✗	✓
	COCCÃO A BAIXA TEMPERATURA	✓	✓	✗	✓
	DERRETIMENTO DE CHOCOLATE	✗	✓	✗	✓
	FERMENTAÇÃO DIRETA	✓	✓	✓	✗
	FERMENTAÇÃO PROGRAMADA	✓	✓	✓	✗
	FERMENTAÇÃO CONTROLADA	✗	✓	✓	✗
	PASTEURIZAÇÃO	✓	✓	✗	✓
	SECAGEM	✗	✓	✗	✓
Excellence	RESFRIAMENTO	✓	✓	✓	✓
	ULTRACONGELAMENTO	✓	✓	✓	✓
	CICLO CONTÍNUO	✓	✓	✓	✓
	CONSERVAÇÃO FRIA	✓	✓	✓	✓
	CONSERVAÇÃO QUENTE	✓	✗	✗	✗
	DESCONGELAMENTO	✓	✓	✓	✗
	PRONTO PARA VENDA	✓	✗	✗	✓
	COCCÃO A BAIXA TEMPERATURA	✓	✓	✗	✓
	DERRETIMENTO DE CHOCOLATE	✗	✓	✗	✓
	FERMENTAÇÃO DIRETA	✓	✓	✓	✗
	FERMENTAÇÃO PROGRAMADA	✓	✓	✓	✗
	FERMENTAÇÃO CONTROLADA	✗	✓	✓	✗
	PASTEURIZAÇÃO	✓	✓	✗	✓
	SECAGEM	✗	✓	✗	✓

— O MultiFresh® Next usa um novo gás refrigerante, o propano, para um menor impacto ambiental e uma velocidade máxima de resfriamento.



2 NEXT LEVEL SUSTAINABILITY

Potência que não polui

A revolução verde

O MultiFresh® Next é o primeiro resfriador com refrigerante natural R-290 (gás propano). O R-290 tem um potencial de aquecimento global (Global Warming Potential, GWP) de 3, mil vezes menor que outros gases refrigerantes.

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

refrigerantes usados nos atuais resfriadores

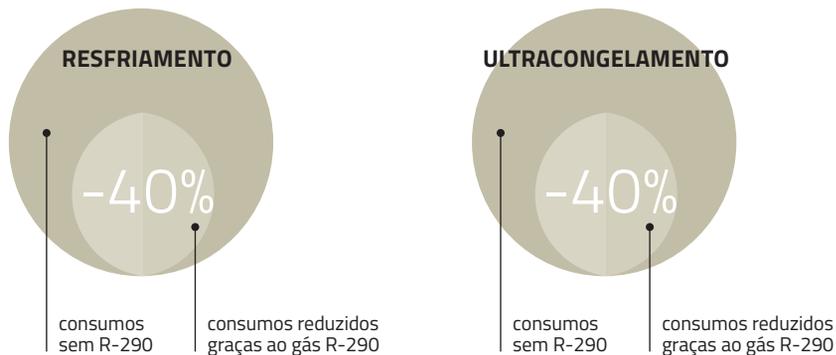
O melhor desempenho de sempre

Além das emissões reduzidas, o propano garante excelentes desempenhos: de fato, o resfriador a propano é até 25% mais rápido em um ciclo de resfriamento, para obter resultados inigualáveis.



Comparação de consumos

O uso de gás propano como refrigerante ajuda o meio ambiente, mas também ajuda a poupar dinheiro. Os consumos serão significativamente menores tanto no resfriamento quanto no ultracongelamento.



— MultiFresh® Next: uma nova tecnologia de resfriamento agora disponível para todos os profissionais: porque, para a Irinox, o desempenho sempre vem em primeiro lugar.



3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Desempenho máximo, distúrbio mínimo

O novo multicircuito MC³ - MultiCircuit³

O segredo do desempenho incomparável do MultiFresh[®] Next é o "multicircuito". De acordo com o tamanho do modelo, o grupo refrigerante pode ser composto por um a três circuitos refrigerantes independentes.

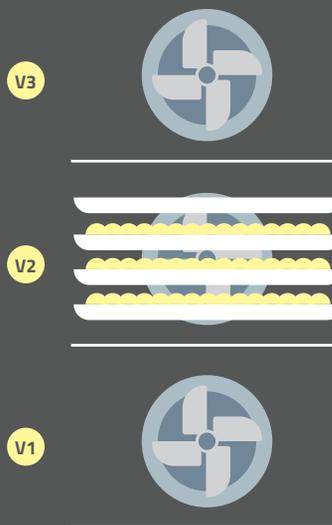
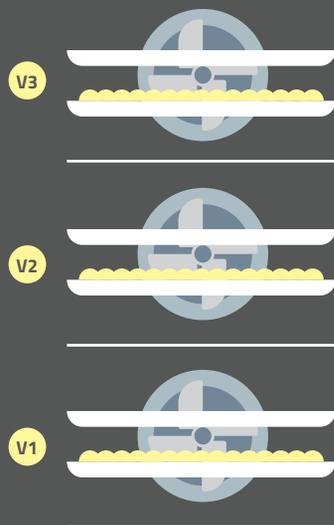
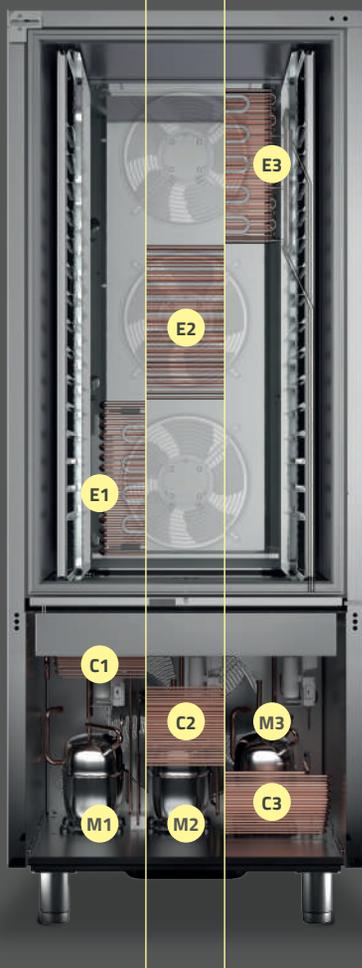
As principais vantagens da tecnologia MC³ são a melhor uniformidade de resfriamento em plena carga e os desempenhos máximos garantidos mesmo em caso de carga parcial.

DESEJA UM DESEMPENHO MÁXIMO?*

Coloque uma assadeira por cada ventilador ao mesmo tempo, distribuindo os alimentos na máquina.

DESEJA MÁXIMA ECONOMIA?*

Concentre os alimentos perto de um único ventilador, aproveitando ao máximo a potência de cada circuito.



- V Ventilador
- C Condensador

- M Motor/compressor
- E Evaporador

*Presente para modelos M e L

Os pacotes



Função Boost

Em cada pacote de desempenho, existe a função Boost – ativável através da interface de controle – que permite aumentar a velocidade do ciclo de execução durante as fases frias.

Escolha o desempenho de sua preferência, consoante suas necessidades.

STANDARD

Garante excelentes resultados e qualidade de resfriamento e ultracongelamento. A temperatura da célula é sempre uniforme graças aos ventiladores de velocidade fixa projetados para baixas temperaturas. Coloca-se na classe climática 4 (30 °C ambiente). Não disponível para modelos SL, ML e LL.

TURBO

O máximo para o profissional que necessita de alto desempenho, potência e velocidade: graças às suas características, pode aumentar sua capacidade de resfriamento ou ultracongelamento até 30%. O novo resfriador, equipado com o pacote Turbo, garante excelentes resultados acima dos 40 °C ambiente, colocando-se na classe climática 5.

ECO SILENT

O pacote Eco Silent garante desempenhos eficientes, combinados com emissões de ruído muito baixas. Uma solução perfeita para empresas que precisam respeitar limites de silêncio ou que prestam especial atenção ao ambiente de trabalho.

TURBO SILENT

Os desempenhos do MultiFresh® Next com pacote Turbo Silent combinam o rendimento da versão Turbo com o silêncio da versão Silent. O resultado é um modelo com um rendimento superior a 30% em resfriamento e ultracongelamento em comparação com o desempenho standard, mas graças ao kit de insonorização é ainda mais potente, mas silencioso. Não disponível para modelos S e SL.



— A Irinox coloca a frescura no centro de seu estabelecimento, sem esquecer que o principal objetivo de um equipamento é facilitar o trabalho de todos os profissionais.



4 NEXT LEVEL DESIGN & NEXT LEVEL TECHNOLOGY

Tecnologia que simplifica a vida

Um desenho inconfundível para uma eficiência total

GRELHA

A grelha colocada na parte inferior do resfriador favorece a passagem do ar: o novo desenho melhora a circulação porque aumenta o débito, melhorando assim o desempenho do resfriador. A abertura basculante simplifica o acesso ao filtro para limpeza.



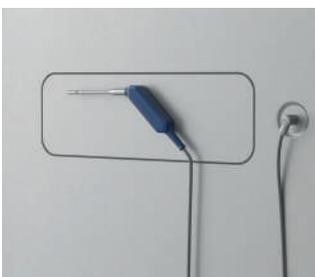
ALÇA

Uma alça sólida, fácil de limpar e de manusear, graças ao novo desenho ergonômico. O desenho da alça é um sinal distintivo do resfriador: as referências ao logótipo Irinox aprimoram sua identidade com um detalhe de valor e funcional ao mesmo tempo.



SONDA

A sonda de detecção de 3 pontos caracteriza-se por sua forma hexagonal e por seu posicionamento ainda mais simples: o lado interno da porta possui uma ampla superfície magnética, para a engatar facilmente. O engate é simplificado por meio de um conector de parafuso, anticorrosivo e com vedação IP67.



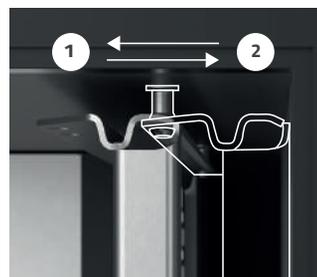
DOBRADIÇAS E PORTA NIVELADA

A porta a toda altura está equipada com arestas laterais com dupla chanfradura e dobradiças invisíveis patenteadas com uma abertura de 150°, para evitar colisões em máquinas próximas.



MULTIRACK

A distância entre as assadeiras é adaptável graças ao sistema MultiRack, que permite ajustar o porta-assadeiras: deste modo, tanto pode usar assadeiras de confeitaria (2) como de gastronomia (1). Com o MultiRack, você tem a garantia de uma distribuição perfeita do ar em cada prateleira.



SANIGEN

O sistema de sanitização Sanigen® libera íons ativos que atuam na carga microbiana presente no ar e se depositam em todas as superfícies, incluindo os alimentos. Isso reduz a contaminação e a carga microbiana do ar em até 99%, mesmo em zonas inacessíveis, como o evaporador.



Tecnologia e usabilidade na cozinha

A faixa azul localizada na parte superior do resfriador, além de o tornar reconhecível, é a sede sólida e segura da inovadora tela com painel personalizável pelo usuário.

SMART DISPLAY

A tela retroiluminada pode ser escolhida entre dois tamanhos, 4,3" e 10", com tecnologia capacitiva.

É tão fácil de usar quanto um tablet. O painel pode ser personalizado para ter sempre os ciclos mais usados prontos para serem iniciados.

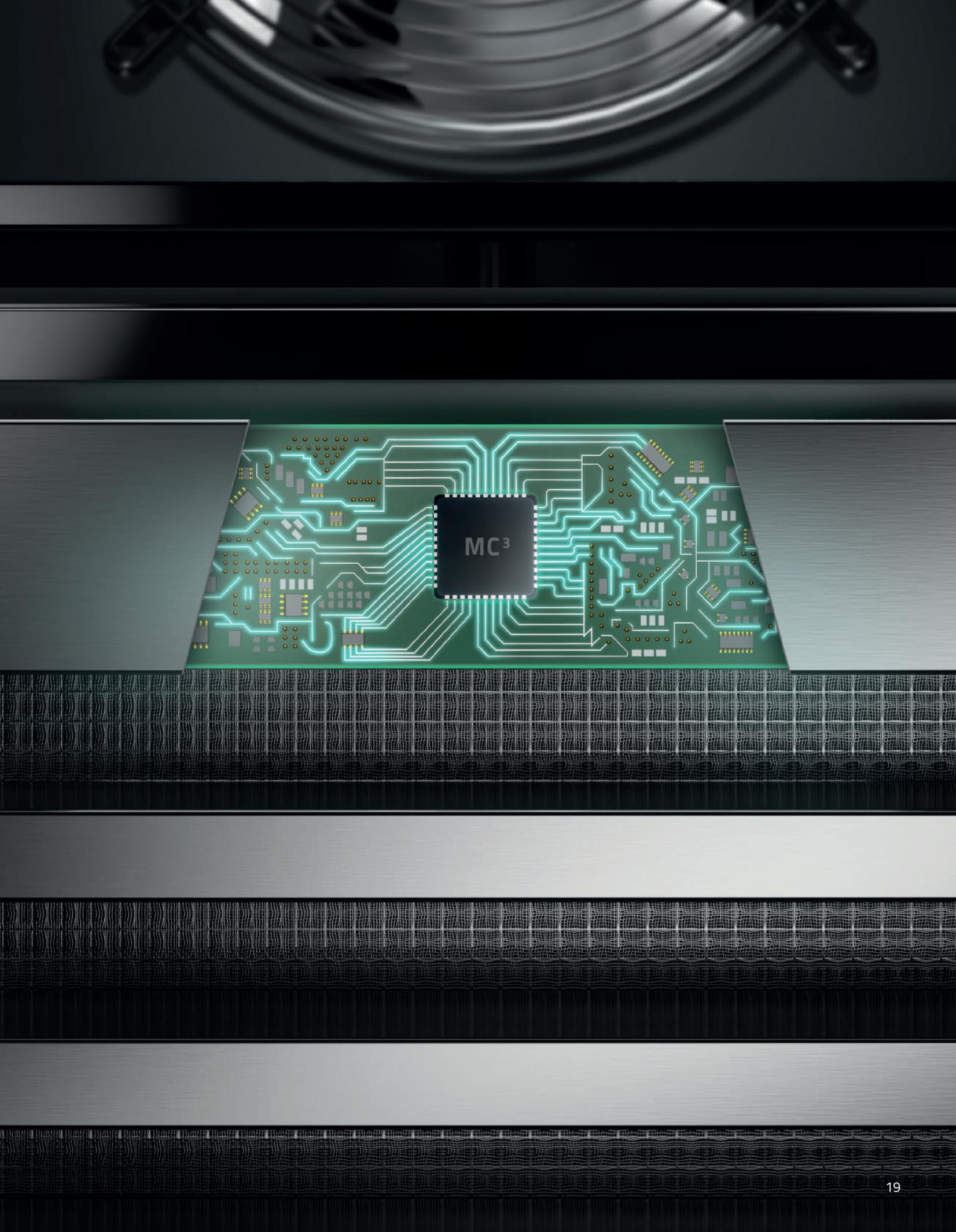
Cada ciclo é mais fácil de reconhecer, sendo possível modificar o nome, cor, ícone e tamanho na página principal.

BARRA EXTERNA LED

Um elemento que une todos os modelos da série. Uma barra LED que sinaliza pontualmente a conclusão dos vários ciclos e emite alarmes e avisos. Branca para o modelo com tela de 4,3" e colorida para o modelo com tela de 10".

O resfriador também comunica por sinal acústico com intensidade ajustável e tom fixo.





MC³

Uma tela de comando repleta de funções

A nova interface multitarefa está disponível em duas versões, de 10" e de 4.3"



Painel personalizável

O painel contém os ciclos que cada usuário deseja ter sempre em evidência e pode ser personalizado. Também permite o acesso a todas as seções do resfriador por meio da barra de menus na parte inferior.

Criação de um ciclo

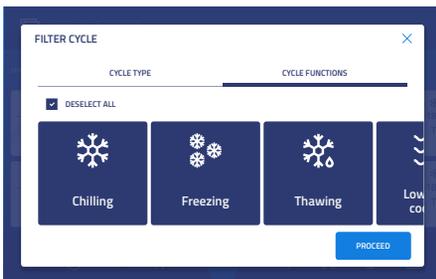
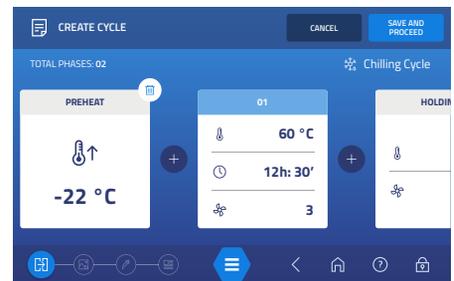
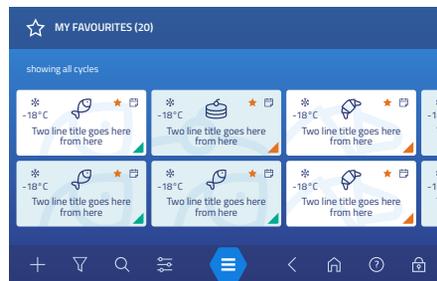
É possível criar novos ciclos com o MultiFresh® Next em operação. O resfriador lembra ainda os parâmetros modificados que se podem salvar no final do ciclo.

Favoritos

Os ciclos favoritos contêm todos os que foram marcados com a estrela destacada, reunidos por serem os mais usados, os mais úteis, etc.

Biblioteca de ciclos com filtros

A partir da biblioteca com todos os ciclos do resfriador, propostos pela Irinox ou criados ou modificados pelo usuário, é possível filtrar ou pesquisar cada ciclo de acordo com a necessidade do momento.



Aplicativo FreshCloud®

O MultiFresh® Next em qualquer lugar com você

FreshCloud® é a tecnologia IoT da Irinox que permite interagir a qualquer momento para um controle constante do MultiFresh® Next.

Graças ao novo aplicativo FreshCloud®, você pode conectar seu resfriador a qualquer momento a partir de qualquer dispositivo e verificar seu funcionamento correto, mesmo que não esteja na cozinha ou esteja realizando outros trabalhos.

As funcionalidades do aplicativo

Monitoramento remoto

Para exibir os dados operacionais do ciclo em curso e todos os parâmetros relacionados, como temperatura, ventilação e umidade.

Modificação remota dos parâmetros

Para realizar controles de temperatura - tanto na célula quanto no centro -, ventilação, umidade e duração da fase.

Inicialização remota

Para as fases de pré-resfriamento e pré-aquecimento de um ciclo.

Sistema de notificação push

Para gerenciar a assistência remota, avisando você em tempo real em caso de anomalias ou alarmes.

Exibição de estatísticas

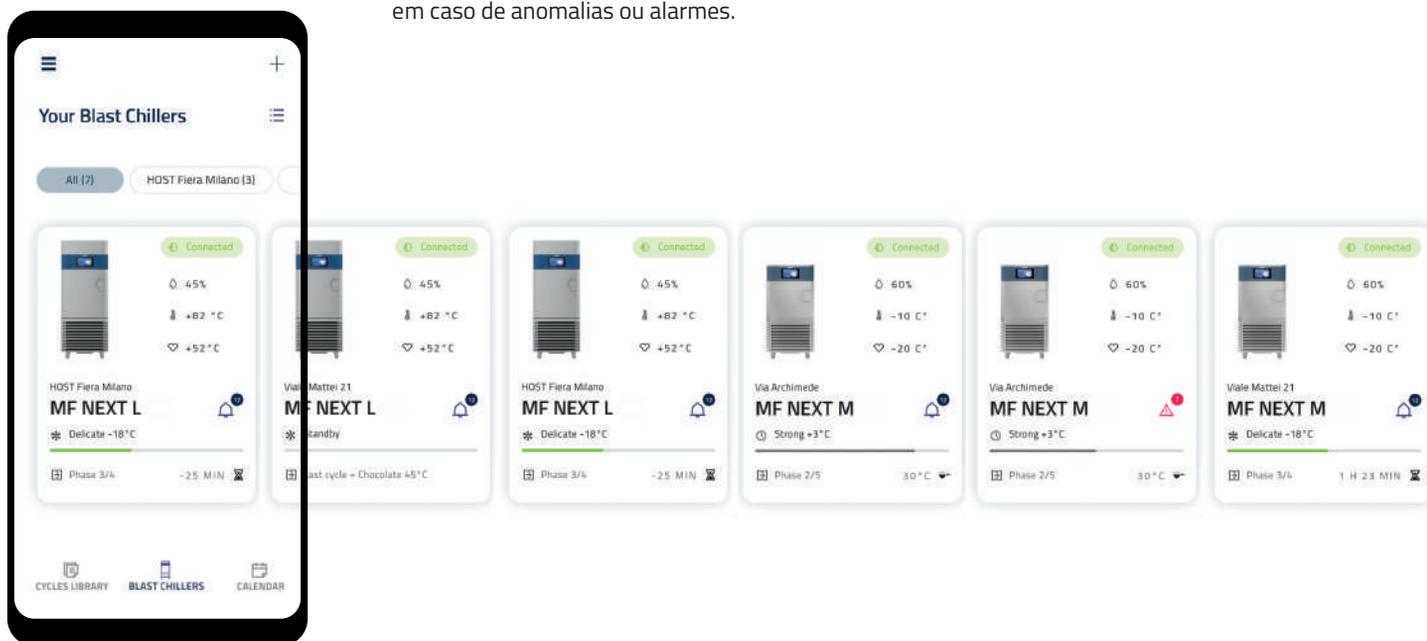
Exibição das estatísticas de uso para fins analíticos: curvas de temperatura, duração do ciclo, ciclos mais usados, para otimizar o uso do resfriador.

Salvando dados HACCP

Os dados enviados pelo MultiFresh® Next são salvos automaticamente em pdf.

Biblioteca de ciclos

Para importar ciclos criados e transferir os ciclos criados também para outros resfriadores conectados a cada rede.



— A gama



MF Next S

Dimensões 790x840x870 mm

	ST / ES	TU / TS
Rendimento* +90° → +3° +90° → -18°	25 kg 25 kg	Até +30% kg/h Até +30% kg/h
Peso	105 kg	105 kg
	ST / ES	TU
Potência máx. absorvida	0.91 kW	1.6 kW
Corrente máx. absorvida (A)	4.8 A	7.7 A
Tensão	220-240V 1ph+N+PE 50Hz	220-240V 1ph+N+PE 50Hz
Capacidade em assadeiras	GN 1/1 ou 600x400 (H=65 mm) > 4 GN 1/1 ou 600x400 (H=40 mm) > 5 GN 1/1 ou 600x400 (H=20 mm) > 8	

MF Next M

Dimensões 790x1015x1590 mm

	ST / ES	TU / TS	
	50 kg 50 kg	Até +30% kg/h Até +30% kg/h	
	175 kg	190 kg	
	ST	ES	TU / TS
	1.85 kW	1.82 kW	5.68 kW
	9.38 A	9.25 A	13.9 A
	380-415V 3ph+N+PE 50Hz	380-415V 3ph+N+PE 50Hz	380-415V 3ph+N+PE 50Hz
	GN 1/1 ou 600x400 (H=65 mm) > 9 GN 1/1 ou 600x400 (H=40 mm) > 12 GN 1/1 ou 600x400 (H=20 mm) > 18		

MF Next L

Dimensões 790x1015x1965 mm

	ST / ES	TU / TS	
	70 kg 70 kg	Até +30% kg/h Até +30% kg/h	
	205 kg	240 kg	
	ST	ES	TU / TS
	2.82 kW	3.08 kW	8.26 kW
	13.05 A	13,95 A	16 A
	380-415V 3ph+N+PE 50Hz	380-415V 3ph+N+PE 50Hz	380-415V 3ph+N+PE 50Hz
	GN 1/1 ou 600x400 (H=65 mm) > 13 GN 1/1 ou 600x400 (H=40 mm) > 18 GN 1/1 ou 600x400 (H=20 mm) > 27		

* Testes realizados de acordo com o procedimento Irinox com carne bovina com aproximadamente 5 cm.

Dimensões L x P x A Desempenho dos pacotes ST Standard / ES Eco Silent / TU Turbo / TS Turbo Silent

ACESSÓRIOS

IMPRESSORA DE ETIQUETAS PARA ALIMENTOS

Impressora conectada via USB ou WI-FI, com etiquetas térmicas para a rastreabilidade dos produtos.



SONDA DE VÁCUO

Sonda opcional que permite monitorar a temperatura dos produtos em vácuo.



PLACA ETHERNET

Conecte o resfriador a uma rede informática por cabo, permitindo a troca de dados.



— O MultiFresh® Next está disponível em seis modelos. Mudam as dimensões, o rendimento por ciclo e a capacidade em assadeiras. A qualidade não muda, garantia da Irinox.



	MF Next SL Dimensões 870×970×870 mm	MF Next ML Dimensões 870×1145×1590 mm	MF Next LL Dimensões 870×1145×1965 mm
	TU	TU / TS	TU / TS
Rendimento* +90° → +3° +90° → -18°	40 kg 40 kg	80 kg 80 kg	95 kg 95 kg
Peso	140 kg	190 kg	285 kg
	TU	TU / TS	TU / TS
Potência máx. absorvida	1.6 kW	5.68 kW	8.26 kW
Corrente máx. absorvida (A)	7.7 A	13.9 A	16 A
Tensão	220-240V 1ph+N+PE 50Hz	380-415V 3ph+N+PE 50Hz	380-415V 3ph+N+PE 50Hz
Capacidade em assadeiras	GN2/1 (H=65 mm) > 4 GN2/1 (H=40 mm) > 5 GN2/1 (H=20 mm) > 8 GN1/1 (H=65 mm) com MultiRack Duplo > 6 GN1/1 (H=40 mm) com MultiRack Duplo > 8 GN1/1 (H=20 mm) com MultiRack Duplo > 14	GN2/1 (H=65 mm) > 9 GN2/1 (H=40 mm) > 12 GN2/1 (H=20 mm) > 18 GN1/1 (H=65 mm) com MultiRack Duplo > 16 GN1/1 (H=40 mm) com MultiRack Duplo > 22 GN1/1 (H=20 mm) com MultiRack Duplo > 34	GN2/1 (H=65 mm) > 13 GN2/1 (H=40 mm) > 18 GN2/1 (H=20 mm) > 27 GN1/1 (H=65 mm) com MultiRack Duplo > 26 GN1/1 (H=40 mm) com MultiRack Duplo > 36 GN1/1 (H=20 mm) com MultiRack Duplo > 54

* Testes realizados de acordo com o procedimento Irinox com carne bovina com aproximadamente 5 cm.

Dimensões L × P × A Desempenho dos pacotes **ST** Standard / **ES** Eco Silent / **TU** Turbo / **TS** Turbo Silent

SUPORTE PARA MULTIRACK DUPLO

Suporte para modelos L, duplica a quantidade de assadeiras GN que podem ser inseridas.



GRELHAS E ASSADEIRAS

Grelhas e assadeiras de vários tipos (600×400, 600×800, GN 1/1, GN2/1), lisas ou perfuradas e de vários materiais.



RODAS

Para deslocar facilmente o resfriador, você pode substituir os pés por rodas confortáveis com freio integrado.



IRINOX

sede

via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano
Treviso, Italy

sede operacional

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

irinoxprofessional.com

