



|  | MultiFresh Next XL   | MultiFresh Next XXL  |
|--|--|--|
| Dimensions                                 | 850x1947x2580 mm   | 1020x2189x2580 mm  |
| Rendement par cycle (kg)<br>(+90°C / +3°C) | 100 kg   | 100 kg   |
|  | (+90°C / -18°C)  | 100 kg   |
| Tension                                    | 380-415V 3N+PE 50Hz  | 380-415V 3N+PE 50Hz  |
| Capacité du chariot                        | 1 x GN1/1 ou 600x400<br>Compatibilité avec les chariots GN 1/1 des principaux fabricants de fours. | 1 x GN 2/1 ou 600x800<br>2 x GN 1/1 ou 600x400<br>Compatibilité avec les chariots GN 2/1 des principaux fabricants de fours. |

## Détails de la construction

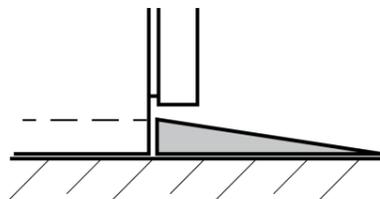
### SONDE

La sonde à 3 points se caractérise par un positionnement encore plus facile : l'intérieur de la porte présente une grande surface magnétique, ce qui permet de la fixer facilement.



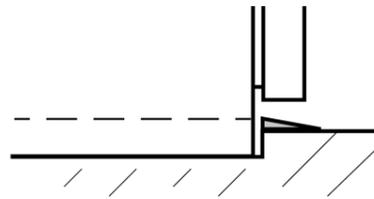
### AVEC RAMPE

L'équipement est conçu pour maximiser la facilité d'utilisation : il est disponible avec une rampe pour faciliter l'entrée des chariots. Option incluse.



### SOL DÉCAISSÉ

Pour ceux qui recherchent une solution encore plus intégrée, il peut être encastré, ce qui facilite l'accès au chariot. Option sur demande.



### SANIGEN

Sanigen® libère des ions actifs qui agissent sur la charge microbienne de l'air. Cela permet de réduire la contamination et la charge microbienne dans l'air jusqu'à 99 %, même dans les zones inaccessibles telles que l'évaporateur.



### COMPRESSEURS

Les compresseurs Scroll utilisant le gaz R290 garantissent d'excellentes performances combinées à un grand silence. La consommation d'énergie est réduite par rapport aux compresseurs utilisant des réfrigérants conventionnels.



### FANS

La ventilation est constante et uniforme dans toute la chambre grâce à des ventilateurs évaporateurs électroniques à 5 vitesses capables de supporter des températures de +85°C à -35°C.



MODÈLE

**XL**

**XXL**

ROLL-IN



**MultiFresh® NEXT**

La première cellule multifonction

Écologique et puissante, avec unité de condensation intégrée

**IRINOX**

SIEGE  
Via Caduti nei Lager, 1  
31015 - Conegliano (TV) Italie  
T. +39 0438 2020  
irinox@irinox.com



Se connecter à notre site web  
[irinoxprofessional.com](http://irinoxprofessional.com)

## Les avantages

- IRINOX ECO SYSTEM**  
 L'évolution du IRINOX Balance System est le **IRINOX ECO SYSTEM**. Il optimise le fonctionnement du circuit multiple tout en refroidissant et en stockant le mélange, ce qui permet **de réaliser des économies d'énergie et d'obtenir une efficacité maximale**.
- LE TRAVAIL NON STOP**  
**Fiabilité maximale pendant la production** grâce à la gestion multicircuit. La **distribution d'air est uniforme et constante** sur tous les niveaux des chariots, pour une parfaite conservation de la qualité des aliments.
- INSTALLATION FACILE**  
**L'installation n'a jamais été aussi facile, grâce au moteur intégré.** Plug and play, il suffit de brancher électriquement la cellule pour l'utiliser. **Le groupe de condensation peut également être placé à côté de la cellule.**
- DE PLUS EN PLUS FLEXIBLE**  
 Les **dimensions compactes** combinées à la possibilité **d'accueillir différents types de chariots sont idéales** pour gérer les productions des **petits et grands traiteurs, des pâtisseries et des boulangeries.**

### DURABILITÉ

La première cellule de refroidissement éco-responsable avec le gaz réfrigérant écologique R290, le propane, qui n'endommage pas la couche d'ozone et garantit une efficacité énergétique maximale et des processus de refroidissement plus rapides.

### PRODUCTIVITÉ

Il garantit une capacité de refroidissement - de +90°C à +3°C - et de congélation - de +90°C à -18°C - de 100 kg. MultiFresh® Next supporte des températures de travail de +85°C

### FRESHCLOUD®

Grâce à FreshCloud®, vous pouvez vous connecter à votre équipement à tout moment. Vous pouvez surveiller et modifier les paramètres des cycles en cours, lancer les phases de prérefroidissement et de préchauffage d'un cycle et enregistrer des rapports HACCP.

### SMART DISPLAY 10'

L'écran 10' rétro-éclairé avec technologie capacitive est aussi facile à utiliser qu'une tablette. Le tableau de bord peut être personnalisé pour que vos cycles les plus utilisés soient toujours prêts à démarrer.

### CONFIGURATIONS

Choisissez entre deux configurations possibles : **Essential** avec les fonctions de refroidissement et de congélation les plus courantes et **Excellence** avec les fonctions chaudes et froides.

### PERFORMANCE

Disponible en version Turbo et Turbo Silent. La version Turbo est le nec plus ultra pour ceux qui exigent des performances élevées. L'ensemble Turbo Silent combine les performances du Turbo avec un kit silencieux.

## MultiFresh® Next XL e XXL

La première cellule multifonction à chariot avec moteur intégré d'IRINOX

R290

### FONCTIONS INCLUSES

- 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

ESSENTIAL

EXCELLENCE