



	MultiFresh Next XL	MultiFresh Next XXL
Dimensioni	850x1947x2580 mm	1020x2189x2580 mm
RESA PER CICLO (kg) (+90°C / +3°C)	100 kg	100 kg
(+90°C / -18°C)	100 kg	100 kg
Tensione	380-415V 3N+PE 50Hz	380-415V 3N+PE 50Hz
Capacità carrelli	1 x GN1/1 o 600x400 Compatibilità con carrelli GN 1/1 dei principali costruttori di forni.	1 x GN 2/1 o 600x800 2 x GN 1/1 o 600x400 Compatibilità con carrelli GN 2/1 dei principali costruttori di forni.

Dettagli costruttivi

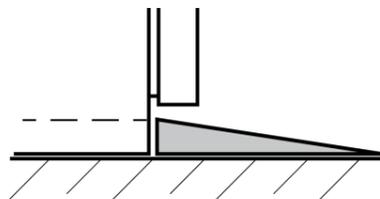
SONDA

La sonda a 3 punti di rilevazione è caratterizzata dal posizionamento ancora più semplice: il lato interno della porta ha una vasta superficie magnetica, così da agganciarla comodamente.



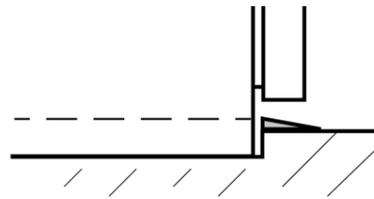
RAMPA

L'abbattitore è progettato per massimizzare la praticità d'uso: è disponibile con una rampa per facilitare l'ingresso del carrello. Opzione standard.



FONDO INCASSATO

Per coloro che cercano una soluzione ancora più integrata, è possibile incassarlo a filo pavimento, garantendo un accesso più agevole per il carrello. Opzione su richiesta.



SANIGEN

Sanigen® sprigiona ioni attivi che agiscono sulla carica microbica presente nell'aria. Questo riduce la contaminazione e la carica microbica dell'aria fino al 99% anche nelle zone inaccessibili come l'evaporatore.



COMPRESSORI

I compressori scroll che utilizzano gas R290 garantiscono eccellenti performance unite ad un'elevata silenziosità. I consumi elettrici sono ridotti rispetto ai compressori che usano refrigeranti tradizionali.



VENTILATORI

La ventilazione è costante ed uniforme su tutta la camera grazie ai ventilatori degli evaporatori elettronici a 5 velocità in grado di gestire temperature da +85°C a -35°C.



MODELLI

XL

XXL

A CARRELLO



MultiFresh® NEXT

Il primo abbattitore multifunzione a carrello sostenibile e potente, con unità incorporata.

IRINOX

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



Collegati al nostro sito
irinoxprofessional.com

Le caratteristiche distintive

1 **IRINOX ECO SYSTEM**

L'evoluzione di IRINOX Balance System è **IRINOX Eco System** che **ottimizza il funzionamento del multi circuito**, in raffreddamento ed in conservazione, **garantendo il risparmio energetico e la massima efficienza.**

2 **NON STOP WORK**

La **certezza** di avere la **massima affidabilità durante la produzione** grazie alla gestione del sistema multi circuito. La **distribuzione dell'aria è uniforme e costante** su tutta l'altezza del carrello, per una conservazione perfetta della qualità degli alimenti.

3 **FACILE INSTALLAZIONE**

L'**installazione non è mai stata così semplice, grazie all'unità refrigerante incorporata.** È sufficiente alimentare l'abbattitore e avviare i tuoi cicli preferiti. **L'unità refrigerante può essere anche affiancata alla cella.**

4 **SEMPRE PIÙ FLESSIBILE**

Le **dimensioni compatte** unite alla possibilità di **ospitare diverse tipologie di carrello sono ideali** per gestire le produzioni di **catering, pasticcerie e panetterie, di piccole o grandi dimensioni.**

SOSTENIBILITÀ

Il primo abbattitore a carrello con gas refrigerante R290, propano, ecologico che non danneggia l'ozono e assicura la massima efficienza energetica e una maggiore velocità nei processi di abbattimento.

PRODUTTIVITÀ

Garantisce una capacità di raffreddamento – da +90°C a +3°C - e surgelazione – da +90°C a -18°C di 100 Kg. MultiFresh® Next gestisce temperature di lavoro da +85°C a -35°C.

FRESHCLOUD®

Grazie a FreshCloud® puoi connetterti al tuo abbattitore in ogni momento. È possibile monitorare e modificare i parametri dei cicli in corso, avviare le fasi di preraffreddamento e preriscaldamento di un ciclo e salvare i report HACCP.

SMART DISPLAY 10"

Il display retroilluminato a 10" con tecnologia capacitiva, è facile da usare come un tablet. La dashboard è personalizzabile per avere i propri cicli più utilizzati sempre pronti ad essere avviati.

CONFIGURAZIONI

Scegli tra le due configurazioni possibili: **Essential** con le funzioni più note di raffreddamento e surgelazione ed **Excellence** con le funzioni calde e fredde.

PERFORMANCE

Disponibile in versione Turbo e Turbo Silent. La performance Turbo è il massimo per chi necessita di alte prestazioni. Il pacchetto Turbo Silent unisce alla performance Turbo la silenziosità.

MultiFresh® Next XL e XXL

L'abbattitore a carrello multifunzione di IRINOX

R290

FUNZIONI INCLUSE

ESSENTIAL

- RAFFREDDAMENTO
- SURGELAZIONE
- NON-STOP
- CONSERVAZIONE FREDDA
- CONSERVAZIONE CALDA
- SCONGELAMENTO
- PRONTO VENDITA
- CBT
- SCIOGLIMENTO CIOCCOLATO

EXCELLENCE

- LIEVITAZIONE DIRETTA
- LIEVITAZIONE PROGRAMMATA
- FERMALIEVITAZIONE
- PASTORIZZAZIONE
- ESSICCAZIONE