



	MultiFresh® Next XL	MultiFresh® Next XXL
Maße L x B x H	850x1947x2580 mm	1020x2189x2580 mm
LEISTUNG PRO ZYKLUS (kg) (+90°C / +3°C)	100 kg	100 kg
	100 kg	100 kg
Netzzanschluss	380-415V 3N+PE 50Hz	380-415V 3N+PE 50Hz
Kapazität Trolleys	1 x GN1/1 oder 600x400 Kompatibel mit Trolleys GN 1/1 von führenden Herstellern.	1 x GN 2/1 oder 600x800 2 x GN 1/1 oder 600x400 Kompatibel mit Trolleys GN 2/1 von führenden Herstellern.

Gerätedetails

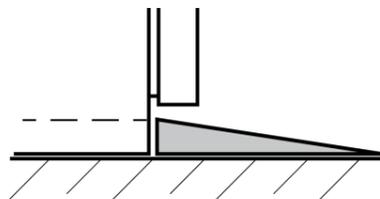
KERNTEMPERATURFÜHLER

Der 3-Punkt-Fühler zeichnet sich durch eine sehr einfache Positionierung aus: Die Innenseite der Tür hat eine große magnetische Fläche, so dass er bequem angebracht werden kann.



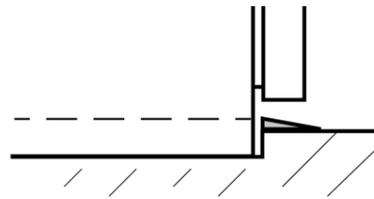
RAMPE

Der Schnellkühler & Schockfroster ist äußerst benutzerfreundlich. Er ist mit einer Rampe erhältlich, die die Beschickung des Trolleys erleichtert. Standard-Option.



BODEN VERSENKT

Optional kann das Gerät in den Boden versenkt, d.h. bündig mit dem Boden eingebaut werden. Die Beschickung des Trolleys ist kinderleicht. Option auf Anfrage.



SANIGEN

Sanigen® setzt aktive Ionen frei, die auf die mikrobielle Belastung der Luft einwirken. Dies reduziert Bakterien in der Luft um bis zu 99%, auch in unzugänglichen Bereichen wie zum Beispiel dem Verdampfer.



KOMPRESSOREN

Scroll-Verdichter mit R290 garantieren eine hervorragende Leistung bei geringer Geräuschemission. Der Stromverbrauch ist im Vergleich zu Verdichtern mit herkömmlichen Kältemitteln geringer.



VENTILATOREN

Die Belüftung ist konstant und gleichmäßig im gesamten Innenraum, dank der elektronischen Verdampferventilatoren, die mit Temperaturen von +85°C bis -35°C arbeiten.



GRÖSSE

XL

XXL

ROLL-IN



MultiFresh® NEXT

Der erste multifunktionale Roll-In Schnellkühler

Nachhaltig und leistungsstark, mit aufgebauter Kälteeinheit.

IRINOX

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



Besuchen Sie unsere Webseite
irinoxprofessional.com

Besondere Merkmale

1 IRINOX ECO SYSTEM

Das **IRINOX Eco System** ist die Weiterentwicklung des bewährten IRINOX Balance Systems. Es **arbeitet mit einem Mehrkreislaufbetrieb** während der aktiven Abkühlung und der Lagerung, **gewährleistet einen sparsamen Betrieb und einen maximalen Wirkungsgrad.**

2 NON STOP WORK

Maximale Zuverlässigkeit bei der Produktion dank des Multicircuit-Managements. **Die Luftverteilung ist gleichmäßig und konstant** über alle Einschübe des Trolleys für den perfekten Erhalt der Speisenqualität.

3 EINFACHE INSTALLATION

Die **Installation war noch nie so einfach**, dank der in sich geschlossenen Kühleinheit. Einfach einstecken und Zyklus anwählen. **Die Kälteeinheit kann ggf. auch neben dem Gerät platziert werden.**

4 IMMER FLEXIBEL

Die **kompakten Abmessungen** in Kombination mit der **Kompatibilität mit unterschiedlichen Trolleys** machen diese Geräte zum **idealen Partner für Restaurants und Großküchen, für Konditoreien und Bäckereien.**

NACHHALTIGKEIT

Der erste Roll-in-Schnellkühler mit umweltfreundlichem R290 Propan-Kältemittelgas, das die Ozonschicht nicht schädigt, maximale Energieeffizienz und schnellere Abkühl-Zyklen gewährleistet.

PRODUKTIVITÄT

Garantierte Leistung beim Schnellkühlen, von +90°C bis +3°C, und Schockfrost, von +90°C bis -18°C, von 100 kg. MultiFresh® Next beherrscht Arbeitstemperaturen von +85°C bis -35°C.

FRESHCLOUD®

Dank der FreshCloud® können Sie jederzeit mit Ihrem Schnellkühler verbunden sein, die Parameter der laufenden Zyklen überwachen oder ändern, die Vorkühlung und Vorwärmphase eines Zyklus starten und HACCP-Berichte speichern.

10' SMART DISPLAY

Das kapazitive 10'-Display ist so einfach zu bedienen wie ein Tablet. Speichern Sie Ihre meistgenutzten Zyklen einfach auf dem Dashboard ab.

KONFIGURATIONEN

Wählen Sie zwischen zwei möglichen Konfigurationen: **Essenziell** mit den Funktionen Schnellkühlen und Schockfrost und **Exzellenz** mit zusätzlichen Warmfunktionen.

PERFORMANCE

Erhältlich in den Versionen Turbo und Turbo Silent. Turbo ist das Nonplusultra für alle, die eine hohe Leistung benötigen. Das TurboSilent-Paket kombiniert eine Turbo Leistung mit niedriger Geräuschemission.

MultiFresh® Next XL - XXL

Der erste multifunktionale Roll-In von IRINOX

R290

FUNKTIONEN INKLUSIVE

- SCHNELLKÜHLEN
- SCHOCKFROSTEN -35 °C
- NON-STOP
- KÜHLLAGERN
- WARMHALTEN
- AUFTAUEN
- REGENERIEREN
- NIEDER-TEMPERATUR-GAREN
- SCHOKOLADE SCHMELZEN
- GÄREN
- GEPLANTE GÄRUNG
- GÄR-VERZÖGERUNG
- PASTEURISIEREN
- TROCKNEN

ESSENTIAL

EXCELLENCE