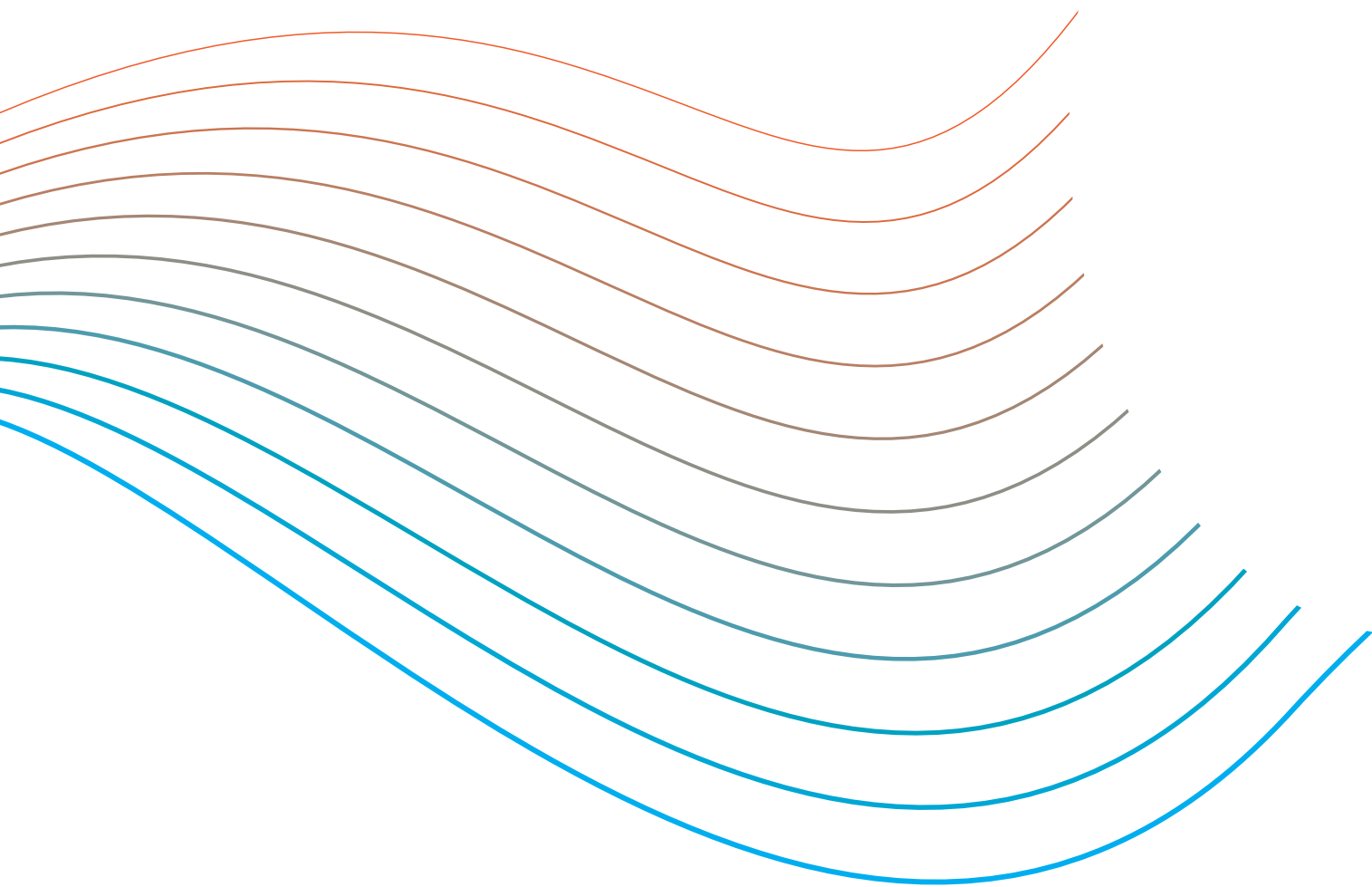


IRINOX

MultiFresh®
Next







Forniamo ai professionisti le attrezzature più innovative per conservare la freschezza degli alimenti e ottimizzare i processi produttivi per garantire la qualità e il piacere dell'alimentazione fuori casa.

Irinox nasce nel 1989 in Italia, a Corbanese ed è riconosciuta in tutto il mondo come la specialista degli abbattitori e surgelatori rapidi di temperatura. La produzione, Made in Italy, è interamente realizzata presso i propri stabilimenti, in un'area alle porte di Treviso, inserita per tradizione in un contesto che da decenni si occupa della lavorazione dell'acciaio per attrezzature professionali.

— MultiFresh® Next è il più potente
ed efficiente abbattitore sul mercato.
Una rivoluzione firmata Irinox che garantisce
personalizzazione, sostenibilità, potenza
e innovazione a livelli mai raggiunti prima.



Oltre MultiFresh®

– Next level Customization

1

MultiFresh® Next ti mette a disposizione tutte le funzionalità possibili per personalizzare il tuo abbattitore. Configuralo in base alle tue esigenze e crea l'attrezzatura su misura per la tua cucina o il tuo laboratorio.

– Next level Sustainability

2

MultiFresh® Next usa il propano, un gas ecologico che non danneggia l'ozono, assicurando la massima efficienza energetica e una maggiore velocità nei processi di abbattimento della temperatura. Ancora più della potenza di sempre, a impatto zero.

– Next level Performance

3

MultiFresh® Next è il massimo per chi necessita di alte prestazioni, potenza e velocità di raffreddamento e surgelazione. Nuovi compressori, ventilatori e condensatori assicurano migliori performance a bassissime emissioni sonore.

– Next level Technology & Design

4

Semplificare il lavoro vuol dire avere più tempo da dedicare a se stessi e alle proprie passioni. Con MultiFresh® Next è più facile lavorare, ogni dettaglio è stato riprogettato per favorire il suo utilizzo quotidiano, programmando le attività e controllandole da remoto.



— MultiFresh® Next racchiude fino a 12 funzioni e 150 cicli. Personalizza l'abbattitore Irinox in base alle tue esigenze per conservare più a lungo la freschezza dei prodotti.



1 NEXT LEVEL CUSTOMIZATION

La ricetta giusta per te

Da Essential ad Excellence: scegli tra le due configurazioni possibili.

— ESSENTIAL



L'indispensabile all'interno del laboratorio. Il punto di partenza con le funzioni più note: raffreddamento e surgelazione.

— EXCELLENCE



Per chi vuole usufruire di tutte le funzioni classiche di un abbattitore insieme alle nuove funzioni calde e fredde pensate per i professionisti più esigenti.

Scegliendo la configurazione potrai selezionare cicli e funzioni ideali per la tua produzione:

— RISTORAZIONE



Dedicato ai ristoratori e a chi sceglie la cottura a bassa temperatura per ottenere piatti cotti in modo omogeneo, più gustosi e salutari.

— PASTICCERIA



Dedicato a pasticceri che desiderano semplificare la loro routine ed esaltare la qualità delle loro creazioni.

— PANIFICAZIONE



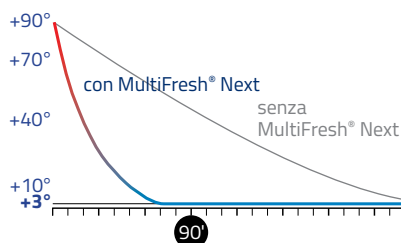
Per i panificatori che non vogliono rinunciare alla tradizione alla base delle loro ricette, ma desiderano gestire meglio gli orari di lavoro, evitando le ore notturne.

— GELATERIA



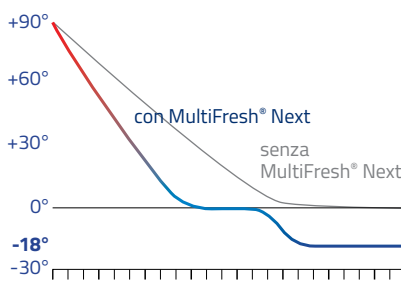
Per i maestri gelatieri, il nuovo abbattitore Irinox sarà un alleato di primissima importanza per mantenere la struttura e la qualità ottima del gelato.

Le funzioni



— RAFFREDDAMENTO

Raffreddando rapidamente blocchi l'invecchiamento degli alimenti, ne impedisce l'ossidazione e riduci la proliferazione dei batteri. MultiFresh® Next porta il cuore dei tuoi alimenti a +3 °C da qualsiasi temperatura, anche bollente, rispettando ogni alimento.



— SURGELAZIONE

La surgelazione ultrarapida, fino a -18 °C al cuore, garantisce la formazione di microcristalli che non danneggiano la struttura degli alimenti mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche dei cibi, anche dopo lo scongelamento.



— NON-STOP

Per raffreddare o surgelare continuamente quantità illimitate di alimenti che vengono preparate e inserite nell'abbattitore in successione. Con MultiFresh® Next catalogherai ciascun prodotto con tempo, icona, nome e colore personalizzati e potrai impostare l'avviso di fine ciclo per ciascuna teglia.



— CONSERVAZIONE FREDDA

Per brevi periodi di tempo, trasforma l'abbattitore in uno spazio aggiuntivo per la conservazione alla temperatura desiderata.



— CONSERVAZIONE CALDA

Mantiene i prodotti fino a +65 °C, per servire tutti i tuoi piatti alla temperatura ottimale, pronti per essere gustati.



— SCONGELAMENTO

Scegli la temperatura e l'orario in cui trovare i tuoi alimenti scongelati e pronti all'uso, rallentando il processo di proliferazione batterica.



— PRONTO VENDITA

Porta gli alimenti da -18 °C o +3 °C fino a +65 °C all'orario che preferisci, rigenerandoli, mantenendone l'umidità e impedendone l'ossidazione.



— COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Cuoce a bassa temperatura, anche nelle ore notturne, carne o pesce, passando in automatico in raffreddamento o in surgelazione direttamente dopo la cottura.



— SCIOGLIMENTO CIOCCOLATO

Imposta la temperatura ideale per lo scioglimento del cioccolato a +45 °C, rispettandone l'umidità e la corretta temperatura.



— LIEVITAZIONE

Lievita senza sbalzi eccessivi di temperatura, controllando l'umidità presente in camera e programmando il momento in cui trovare i prodotti perfettamente lievitati, pronti per essere informati o conservati a +3 °C o -18 °C. Nella tabella a destra l'elenco delle 3 funzioni della lievitazione.



— PASTORIZZAZIONE

MultiFresh® Next pastorizza e raffredda (+3 °C) o pastorizza e surgela (-18 °C) i prodotti riducendo la contaminazione batterica ed aumentando la loro durata.



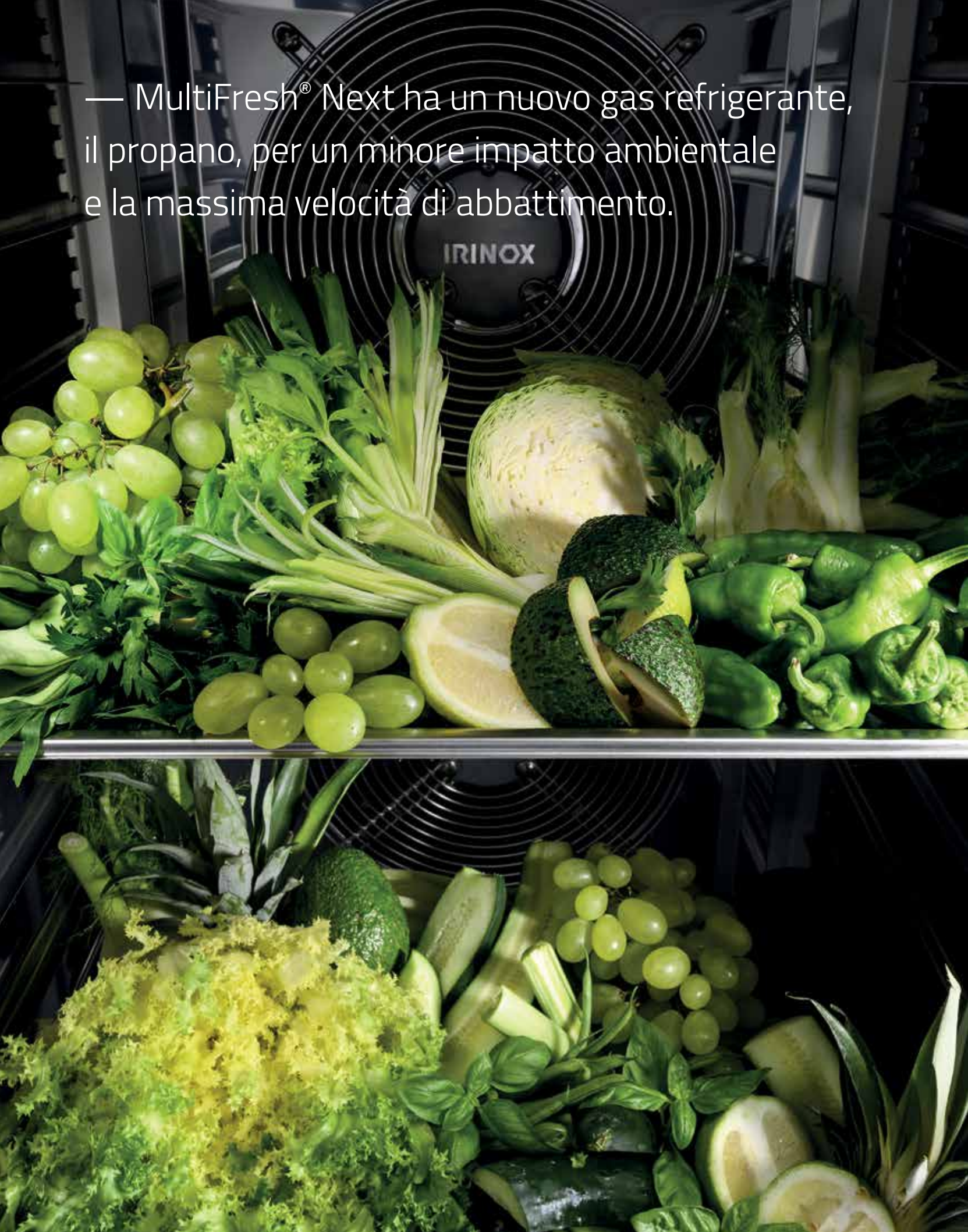
— ESSICCAZIONE

La temperatura positiva in cella e la ventilazione controllata eliminano l'umidità propria di ciascun alimento, essiccando i tuoi prodotti.

Le funzioni incluse nelle due configurazioni

			Ristorazione	Pasticceria	Panificazione	Gelateria
Excellence	Essential	RAFFREDDAMENTO	✓	✓	✓	✓
		SURGELAZIONE	✓	✓	✓	✓
		NON-STOP	✓	✓	✓	✓
		CONSERVAZIONE FREDDA	✓	✓	✓	✓
		CONSERVAZIONE CALDA	✓	✗	✗	✗
		SCONGELAMENTO	✓	✓	✓	✗
		PRONTO VENDITA	✓	✗	✗	✓
		COTTURA A BASSA TEMPERATURA	✓	✓	✗	✓
		SCIoglimento CIOCCOLATO	✗	✓	✗	✓
		LIEVITAZIONE DIRETTA	✓	✓	✓	✗
		LIEVITAZIONE PROGRAMMATA	✓	✓	✓	✗
		FERMALIEVITAZIONE	✗	✓	✓	✗
		PASTORIZZAZIONE	✓	✓	✗	✓
		ESSICCAZIONE	✗	✓	✗	✓

— MultiFresh® Next ha un nuovo gas refrigerante, il propano, per un minore impatto ambientale e la massima velocità di abbattimento.



2 NEXT LEVEL SUSTAINABILITY

Potenza che non inquina

La rivoluzione green

MultiFresh® Next è il primo abbattitore con refrigerante naturale R-290 (gas Propano). L'R-290 ha un Global Warming Potential (GWP) di 3, mille volte più basso rispetto agli altri gas refrigeranti.

GAS	R404A	R452A	R-290 MultiFresh® Next	CO ₂
GWP	3922	2141	3	1

refrigeranti usati negli attuali abbattitori

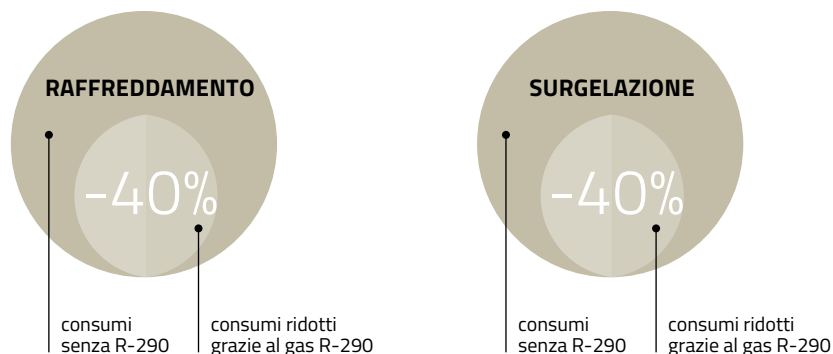
Performance migliori di sempre

Oltre che ridotte emissioni, il propano garantisce performance eccellenti: l'abbattitore a propano è infatti fino al 25% più veloce in un ciclo di abbattimento, per risultati senza eguali.



Consumi a confronto

Utilizzando il gas propano come refrigerante aiuti l'ambiente ma anche le tue economie. Sia in raffreddamento che in surgelazione i consumi saranno significativamente inferiori.



— MultiFresh® Next: una nuova tecnologia refrigerante ora a disposizione di ogni professionista: perché per Irinox le performance vengono sempre al primo posto.



3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Massima performance, minimo disturbo

Il nuovo multicircuito
MC³ - MultiCircuit³

Il segreto della performance senza confronti di MultiFresh® Next è il "multicircuito". Il gruppo refrigerante può essere composto, in relazione alla dimensione del modello da uno, fino a tre circuiti refrigeranti indipendenti.

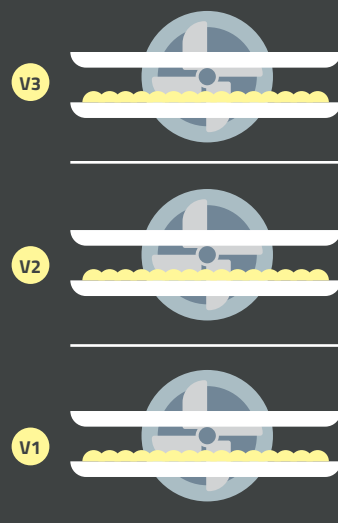
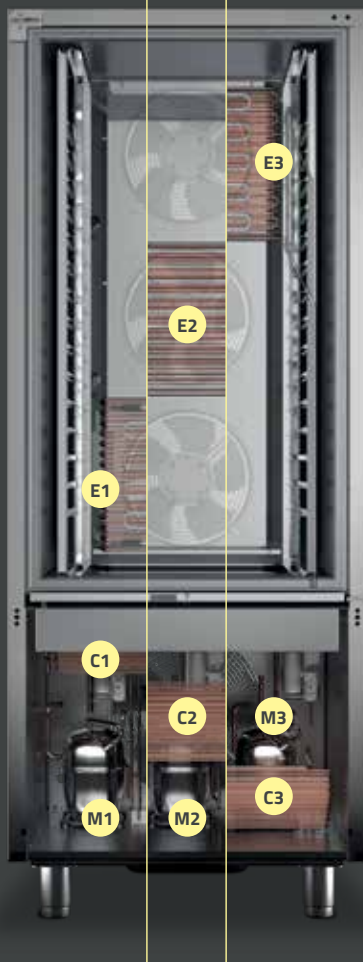
I principali vantaggi della tecnologia MC³ sono la migliore uniformità di abbattimento a pieno carico e le massime performance garantite anche in caso di carico parziale.

VUOI LA MASSIMA PRESTAZIONE?*

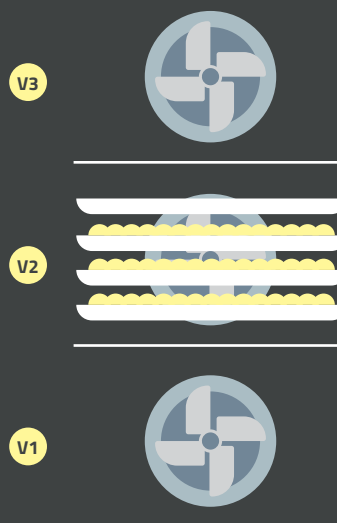
Posiziona una teglia per ogni ventilatore contemporaneamente, distribuendo il cibo nella macchina.

VUOI IL MASSIMO RISPARMIO?*

Concentra i cibi vicino ad un unico ventilatore sfruttando al massimo la potenza di un singolo circuito.



- V Ventilatore
- C Condensatore



- M Motore / compressore
- E Evaporatore

*Presente nei modelli M e L

I pacchetti

Scegli la performance che preferisci,
a seconda delle tue esigenze.



Funzione Boost

In ciascun pacchetto performance è prevista la funzione Boost – attivabile tramite l'interfaccia di controllo – che permette di aumentare la velocità del ciclo in esecuzione durante le fasi fredde.

STANDARD

Garantisce ottimi risultati e qualità in raffreddamento e surgelazione. La temperatura in cella è sempre uniforme grazie a ventilatori a velocità fissa studiati per le basse temperature. Si colloca in classe climatica 4 (30°C ambiente). Non disponibile per modelli SL, ML e LL.

TURBO

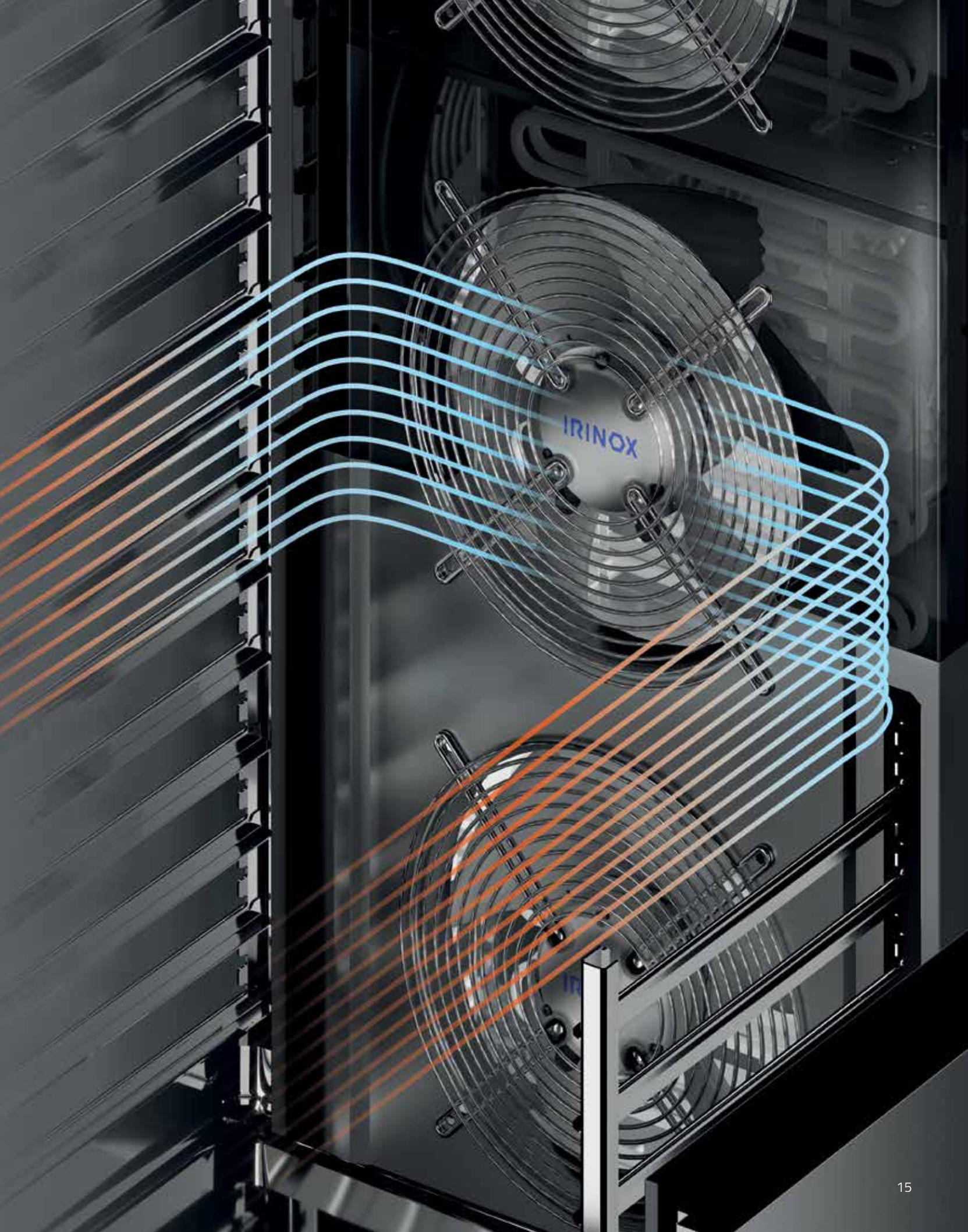
Il massimo per il professionista che necessita di alte prestazioni, potenza e velocità: grazie alle sue caratteristiche permette di aumentare fino al 30% la capacità di raffreddare o surgelare. Il nuovo abbattitore, completo di pacchetto Turbo, garantisce risultati eccellenti oltre i 40°C ambiente, classificandosi in classe climatica 5.

ECO SILENT

Il pacchetto Eco Silent garantisce prestazioni efficienti unite a bassissime emissioni sonore. Una soluzione perfetta per le aziende che devono rispettare limiti di silenziosità o che prestano particolare attenzione all'ambiente di lavoro.

TURBO SILENT

Le performance di MultiFresh® Next con pacchetto Turbo Silent uniscono la resa della versione Turbo alla silenziosità di quella Silent. Ne risulta un modello con una resa maggiore del 30% in raffreddamento e surgelazione rispetto alla performance standard ma che, grazie al kit fonoassorbente, è ancora più potente ma silenzioso. Non disponibile per modelli S e SL.



— Irinox mette la freschezza al centro
del tuo laboratorio, senza dimenticare
che l'obiettivo principale di un'attrezzatura
è facilitare il lavoro di ogni professionista.



4 NEXT LEVEL DESIGN & NEXT LEVEL TECHNOLOGY

Tecnologia che semplifica la vita

**Un design inconfondibile
per un'efficienza totale**

GRIGLIA

La griglia posta nella parte inferiore dell'abbattitore favorisce il passaggio dell'aria: il nuovo design migliora il ricircolo perché ne aumenta la portata migliorando le performance dell'abbattitore. L'apertura basculante semplifica l'accesso al filtro per la pulizia.



MANIGLIA

Una maniglia solida, semplice da pulire e dalla presa facilitata, grazie alla nuova ergonomia. Il design della maniglia è un segno distintivo dell'abbattitore: i richiami al logo Irinox ne esaltano l'identità con un dettaglio valoriale e funzionale al tempo stesso.



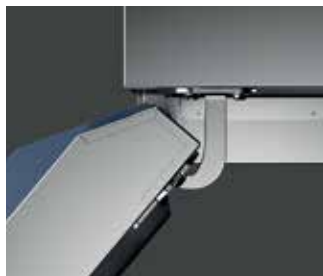
SONDA

La sonda a 3 punti di rilevazione è caratterizzata dalla forma esagonale e dal posizionamento ancora più semplice: il lato interno della porta ha una vasta superficie magnetica, così da agganciarla comodamente. L'attacco è semplificato, tramite connettore a vite, anticorrosione, a tenuta IP67.



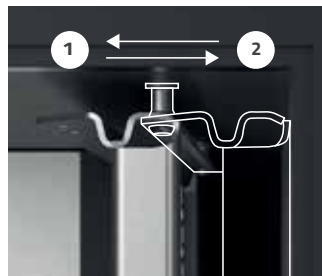
CERNIERE E PORTA A FILO

La porta a tutta altezza è dotata di spigoli laterali a doppio smusso e cerniere invisibili brevettate ad apertura standard di 150°, per evitare urti in macchine affiancate.



MULTIRACK

La distanza fra le teglie è adattabile grazie al sistema MultiRack che permette di regolare il portateglie: così è possibile utilizzare sia le teglie per pasticceria (2) che quelle per gastronomia (1). Con MultiRack hai la garanzia di una perfetta distribuzione dell'aria su ogni ripiano.



SANIGEN

Sanigen® sprigiona ioni attivi che agiscono sulla carica microbica presente nell'aria e che si posa in tutte le superfici, alimenti compresi. Questo riduce la contaminazione e la carica microbica dell'aria fino al 99% anche nelle zone inaccessibili come l'evaporatore.



Tecnologia e usabilità in cucina

La fascia blu posta nella parte superiore dell'abbattitore, oltre a renderlo riconoscibile, è la sede solida e sicura dell'innovativo display con dashboard personalizzabile dall'utente.

SMART DISPLAY

Il display retroilluminato è a scelta tra due dimensioni, 4.3" e 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.

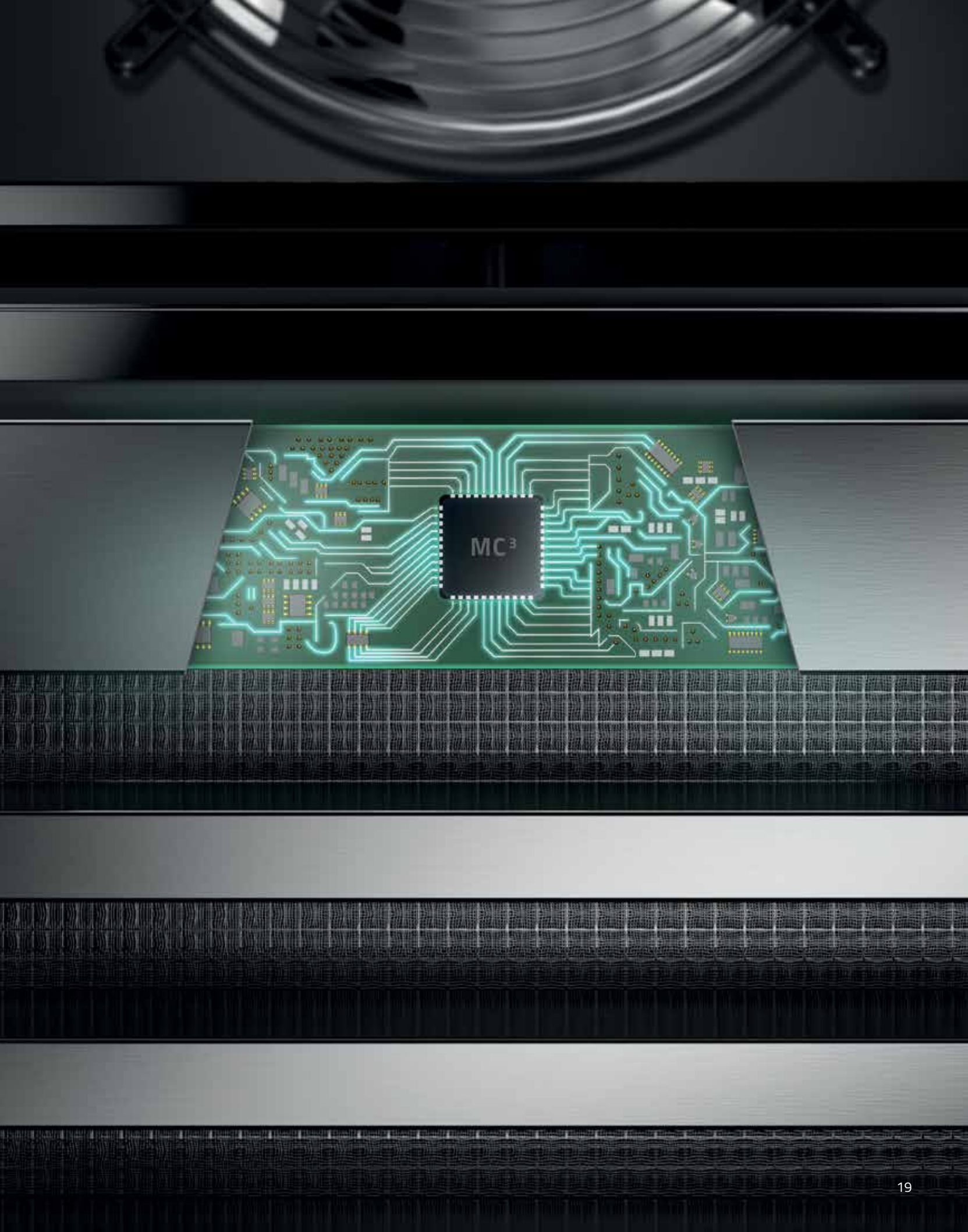
Ogni ciclo è più semplice da riconoscere potendo modificare nome, colore, icona e dimensione nella pagina principale.

BARRA ESTERNA LED

Elemento che accomuna tutti i modelli della serie. Una barra LED che segnala puntualmente il completamento dei vari cicli, eventuali allarmi ed avvisi. Bianca per il modello con display 4.3" e colorata per il modello con display 10".

L'abbattitore comunica anche tramite segnalazione acustica a intensità regolabile e tono fisso.





Un display di comando ricco di funzioni

La nuova interfaccia multitasking è disponibile in due versioni, da 10" e da 4.3"



Dashboard personalizzabile

La dashboard contiene i cicli che ogni utente desidera avere sempre in evidenza ed è personalizzabile. Permette inoltre l'accesso a tutte le sezioni dell'abbattitore tramite la barra menu in basso.

Creazione ciclo

È possibile creare nuovi cicli mentre MultiFresh® Next è al lavoro. L'abbattitore inoltre si ricorda dei parametri modificati che possono essere salvati alla fine del ciclo.

Gestione dell'umidità in camera

Sensore di precisione per la rilevazione costante dell'effettiva umidità.

- › 5 livelli disponibili dal 40% al 90% UR.
- › Senza attacco per lo scarico dell'acqua.
- › Regolazione umidità tramite ugello che atomizza l'acqua di rete in camera.
- › Ideale per la cottura a bassa temperatura e la lievitazione.

Preferiti

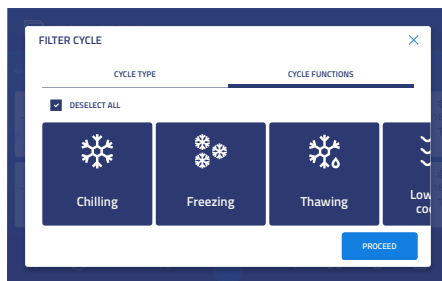
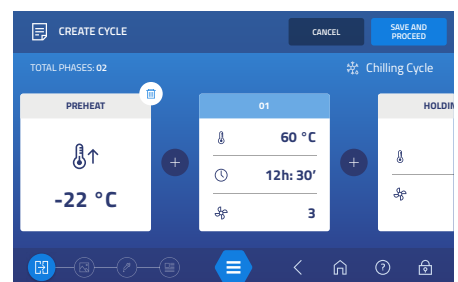
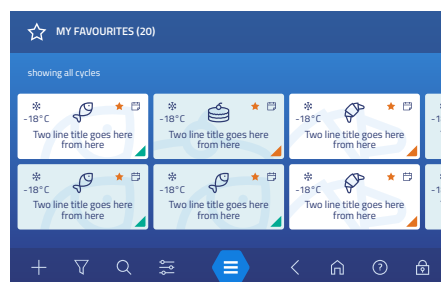
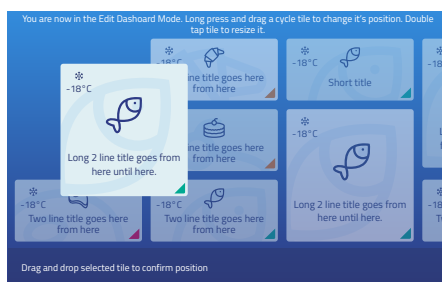
I cicli preferiti contengono tutti quelli contrassegnati dalla stella evidenziata, raccolti perché più usati, più utili, ecc.

Libreria cicli con filtri

Dalla libreria con tutti i cicli dell'abbattitore, sia proposti da Irinox sia creati o modificati dall'utente, è possibile filtrare o cercare ciascun ciclo, secondo l'esigenza del momento.

Calendario

È possibile pianificare le lavorazioni, MultiFresh® Next ti avviserà dei cicli programmati e potrai decidere se avviarli o posticiparli. Programmare il tuo lavoro e quello dei tuoi dipendenti non è mai stato così semplice.



Applicazione FreshCloud®

MultiFresh® Next in ogni luogo con te

FreshCloud® è la tecnologia IoT di Irinox che permette di interagire in qualunque momento per un controllo costante di MultiFresh® Next.

Grazie alla nuova APP FreshCloud® puoi connetterti al tuo abbattitore in ogni momento da qualsiasi device e verificare il suo corretto funzionamento, anche se non sei presente in cucina o se ti stai occupando di altro.

Le funzionalità dell'applicazione

Monitoraggio da remoto

per visualizzare i dati di funzionamento del ciclo in corso e tutti i relativi parametri come temperatura, ventilazione e umidità.

Modifica parametri da remoto

per effettuare controlli di temperatura -sia in cella sia al cuore -, ventilazione, umidità e durata della fase.

Avvio da remoto

delle fasi di pre-raffreddamento e pre-riscaldamento di un ciclo.

Sistema di notifiche push

per gestire l'assistenza da remoto, avvisandoti in tempo reale in caso di anomalie o allarmi.

Visualizzazione statistiche

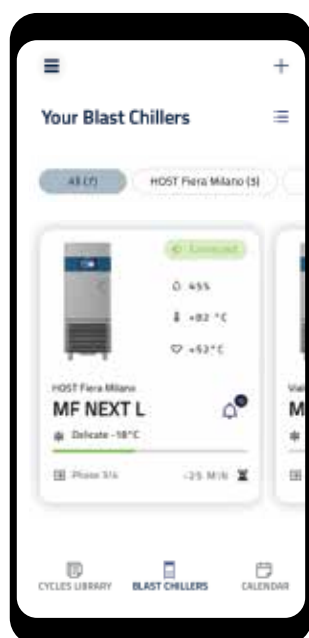
visualizzi le statistiche di utilizzo ai fini analitici: curve di temperatura, durata cicli, cicli più usati, per ottimizzare l'uso dell'abbattitore.

Salvataggio dati HACCP

i dati inviati da MultiFresh® Next vengono automaticamente salvati in pdf.

Libreria cicli

per importare cicli creati e trasferire i cicli creati anche su altri abbattitori collegati a ciascuna utenza.



— La gamma



	MF Next S Dimensioni 790×840×870 mm		MF Next M Dimensioni 790×1015×1590 mm			MF Next L Dimensioni 790×1015×1965 mm		
	ST / ES	TU	ST / ES	TU / TS		ST / ES	TU / TS	
Resa*	25 kg 25 kg	fino a +30% kg/h fino a +30% kg/h	50 kg 50 kg	fino a +30% kg/h fino a +30% kg/h		70 kg 70 kg	fino a +30% kg/h fino a +30% kg/h	
Peso	100 kg	105 kg	175 kg	190 kg		205 kg	240 kg	
	ST / ES	TU	ST / ES	TU	TS	ST / ES	TU	TS
Potenza max assorbita	0,91 kW	1,6 kW	1,85 kW	5,37 kW	5,67 kW	3,07 kW	8 kW	8,26 kW
Corrente max assorbita (A)	4,8 A	7,7 A	9,38 A	12,68 A	13,9 A	13,95 A	17,2 A	18,3 A
Tensione	230V-1N+PE 50Hz	230V-1N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz
Capacità in teglie	GN1/1 o 600×400 (H=65 mm) > 4 GN1/1 o 600×400 (H=40 mm) > 5 GN1/1 o 600×400 (H=20 mm) > 8		GN1/1 o 600×400 (H=65 mm) > 9 GN1/1 o 600×400 (H=40 mm) > 12 GN1/1 o 600×400 (H=20 mm) > 18			GN1/1 o 600×400 (H=65 mm) > 13 GN1/1 o 600×400 (H=40 mm) > 18 GN1/1 o 600×400 (H=20 mm) > 27		

* Test effettuati secondo procedura Irinox con carne di manzo di pezzatura circa 5 cm.

Dimensioni L × P × H Performance pacchetti **ST** Standard / **ES** EcoSilent / **TU** Turbo / **TS** Turbo Silent

Accessori

STAMPANTE FOOD DATA LABELLING

Stampante collegata via USB o WIFI, con etichette termiche per la tracciabilità dei prodotti.



SONDA SOTTOVUOTO

Sonda opzionale che permette di monitorare la temperatura di prodotti sottovuoto.



SCHEDA ETHERNET

Connette l'abbattitore a una rete informatica via cavo, consentendo lo scambio di dati.



— MultiFresh® Next è disponibile in sei modelli. Cambiano le dimensioni, la resa per ciclo e la capacità in teglie. Non cambia la qualità, garantita Irinox.



	MF Next SL Dimensioni 870×970×870 mm	MF Next ML Dimensioni 870×1145×1590 mm	MF Next LL Dimensioni 870×1145×1965 mm
	TU	TU / TS	TU / TS
Resa*	40 kg 40 kg	80 kg 80 kg	95 kg 95 kg
Peso	140 kg	220 kg	285 kg
Potenza max assorbita	1,6 kW	5,37 kW	8 kW
Corrente max assorbita (A)	7,7 A	12,68 A	17,2 A
Tensione	230V-1N+PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz
Capacità in teglie	GN2/1 (H=65 mm) > 4 GN2/1 (H=40 mm) > 5 GN2/1 (H=20 mm) > 8 GN1/1 (H=65 mm) con MultiRack Doppio > 6 GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doppio > 8 GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doppio > 14	GN2/1 (H=65 mm) > 9 GN2/1 (H=40 mm) > 12 GN2/1 (H=20 mm) > 18 GN1/1 (H=65 mm) con MultiRack Doppio > 16 GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doppio > 22 GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doppio > 34	GN2/1 (H=65 mm) > 13 GN2/1 (H=40 mm) > 18 GN2/1 (H=20 mm) > 27 GN1/1 (H=65 mm) con MultiRack Doppio > 26 GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doppio > 36 GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doppio > 54

* Test effettuati secondo procedura Irinox con carne di manzo di pezzatura circa 5 cm.

Dimensioni L × P × H Performance pacchetti **ST** Standard / **ES** EcoSilent / **TU** Turbo / **TS** Turbo Silent

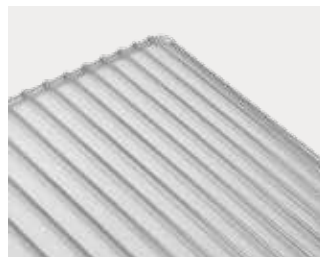
SUPPORTO PER MULTIRACK DOPPIO

Supporto per modelli L, raddoppia la quantità di teglie GN1/1 inseribili.



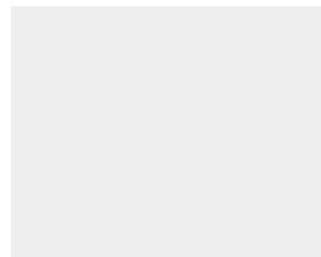
GRIGLIE E TEGLIE

Griglie e teglie di diverse tipologie (600×400, 600×800, GN1/1, GN2/1), lisce o forate e di diversi materiali.



RUOTE

Per spostare agilmente il tuo abbattitore puoi sostituire i piedini con delle comode ruote con freno integrato.



IRINOX S.p.A. - Società Benefit

Headquarter

Via Caduti nei Lager, 1
31015 - Conegliano
Treviso, Italy

sede operativa

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

irinoxprofessional.com

