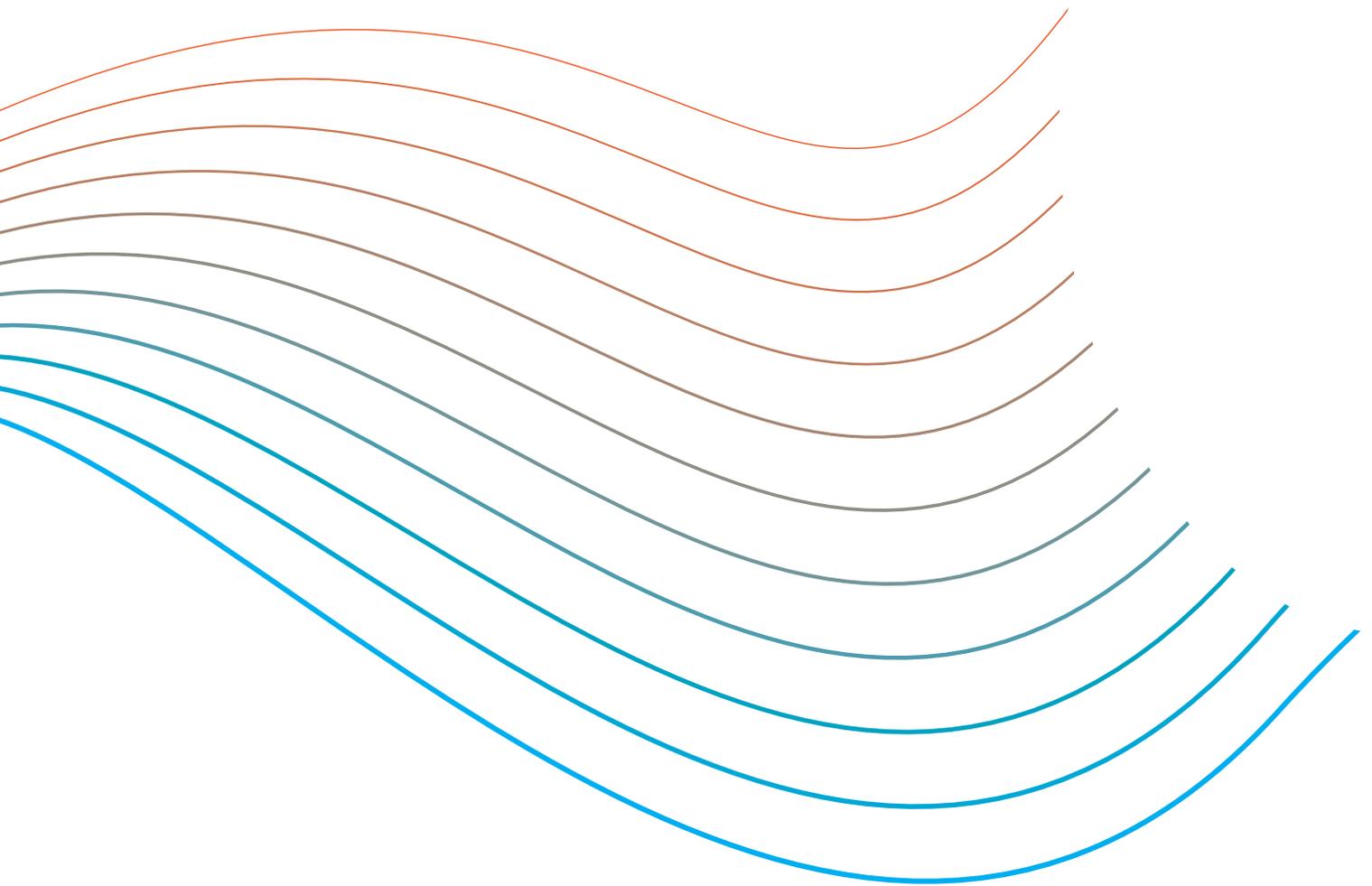
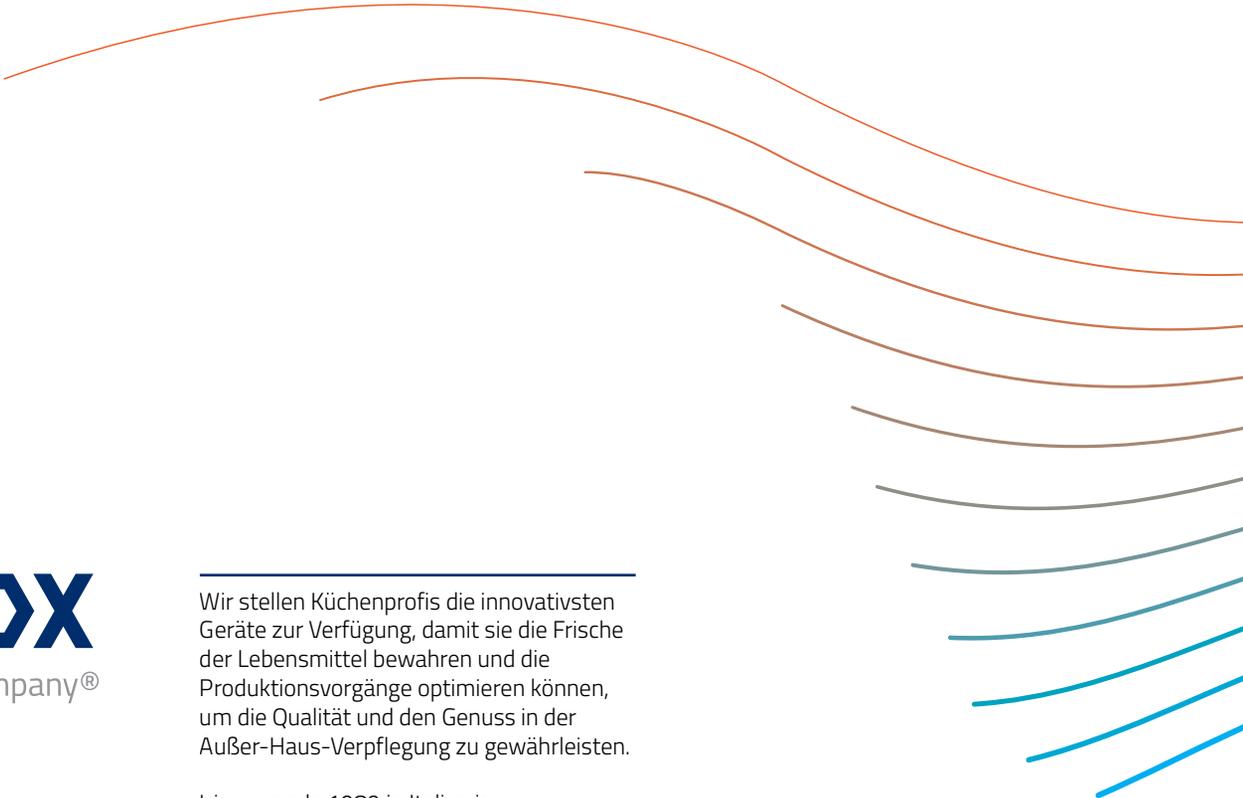


IRINOX

MultiFresh[®]
Next







IRINOX
The Freshness Company®

Wir stellen Küchenprofis die innovativsten Geräte zur Verfügung, damit sie die Frische der Lebensmittel bewahren und die Produktionsvorgänge optimieren können, um die Qualität und den Genuss in der Außer-Haus-Verpflegung zu gewährleisten.

Irinox wurde 1989 in Italien in Corbanese gegründet und ist weltweit als der Spezialist für Schnellkühler und Schockfroster bekannt. Die Produktion erfolgt ausschließlich in den eigenen Werken in der Nähe von Treviso, in einer Gegend, die bereits seit Jahrzehnten für die Verarbeitung von Stahl zu professionellen Geräten bekannt ist.

— MultiFresh® Next ist der leistungsstärkste und effizienteste Schnellkühler und Schockfroster auf dem Markt. Eine Revolution mit dem Know-how von Irinox, die Individualisierung, Nachhaltigkeit, Leistung und Innovation auf einem nie zuvor erreichten Niveau garantiert.



Mehr als MultiFresh®

– Next Level Customization

1

MultiFresh® Next bietet Ihnen alle Funktionen für einen individuell auf Sie zugeschnittenen Schnellkühler und Schockfroster. Konfigurieren Sie ihn nach Ihren Bedürfnissen und stellen Sie die auf Ihre Küche oder Ihr Arbeitsumfeld ideale Ausstattung zusammen.

– Next Level Sustainability

2

MultiFresh® Next arbeitet mit R290, ein umwelt- und ozonfreundliches Gas, das maximale Energieeffizienz und einen schnellen Wärmeentzug garantiert. Mehr Leistung als je zuvor, in klimaneutraler Ausführung.

– Next Level Performance

3

MultiFresh® Next ist das Nonplusultra für alle, die beim Schnellkühlen und Schockfrostern auf Effizienz, Leistung und Schnelligkeit angewiesen sind. Neue Verdichter, Lüfter und Kondensatoren sorgen für eine bessere Leistung bei geringster Geräuschemission.

– Next Level Technology & Design

4

Arbeitsvereinfachung bedeutet, mehr Zeit für sich selbst und für die wirklich wichtigen Dinge zu haben. Mit MultiFresh® Next lässt es sich einfacher arbeiten – jedes Detail wurde überarbeitet, um Ihren Alltag durch intelligente Softwarelösungen oder die Steuerung und Überwachung aus der Ferne zu erleichtern.



— MultiFresh® Next umfasst bis zu 12 Funktionen und 150 Zyklen. Passen Sie den Schnellkühler und Schockfroster von Irinox an Ihre Bedürfnisse an, um die Frische Ihrer Produkte länger zu erhalten.



1 NEXT LEVEL CUSTOMIZATION

Das richtige Rezept für Sie

Von Essenziell bis Exzellenz:
Wählen Sie zwischen
zwei Konfigurationen.

— ESSENZIELL



Das Wesentliche für die Küche.
Unser Original mit den bewährten
Funktionen – Schnellkühlen
und Schockfrosten.

— EXZELLENZ



Für diejenigen, die nicht nur die klassischen
Funktionen eines Schnellkühlers und
Schockfrosters nutzen möchten, sondern
auch die neuen Warm- und Kaltfunktionen,
die für anspruchsvollste Küchenprofis
entwickelt wurden.

Wenn Sie sich für die
Konfiguration entscheiden,
stehen Ihnen die für Ihre
Produktion idealen Zyklen
und Funktionen zur Auswahl:

— KÜCHE



Für alle, die Funktionen wie NT- und
Sous vide-Garen, Halten oder kontrolliertes
Auftauen schätzen, um leckere, gesunde
und schonend gegarte Speisen zu kreieren.

— KONDITOREI



Für Konditoren, die ihre
Arbeitsabläufe vereinfachen
und die Qualität ihrer Kreationen optimieren
wollen.

— BÄCKEREI



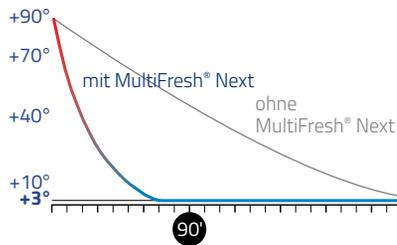
Für Bäcker, die ihre Traditionsrezepte
nicht aufgeben wollen, aber ihre
Arbeitszeiten besser organisieren
und Nacharbeit vermeiden möchten.

— EISCAFÉ



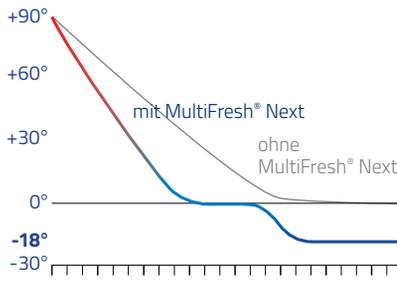
Für Speiseeis-Spezialisten wird der
neue Schnellkühler und Schockfroster
von Irinox ein unabhömmlicher
Helfer sein, um eine optimale Struktur
und Qualität des Eises zu gewährleisten.

Die Funktionen



— SCHNELLKÜHLEN

MultiFresh® Next senkt die Kerntemperatur Ihrer Speisen schonend auf +3 °C und beginnt mit dem Kühlzyklus sofort nach dem Schließen der Türe. Durch das schnelle Abkühlen werden die Alterung der Lebensmittel und das Bakterienwachstum gestoppt, die Eigenfeuchtigkeit und die Frische der Speisen bewahrt.



— SCHOCKFROSTEN

Das ultraschnelle Schockfrostens bis zu einer Kerntemperatur von -18 °C garantiert die Bildung von Mikrokristallen, die die Struktur der Lebensmittel nicht schädigen, sodass die Zellwände der Lebensmittel erhalten bleiben und nach dem Auftauen keine Flüssigkeit, wie z.B. Fleischsaft ausläuft.



— NON-STOP

Zum kontinuierlichen Schnellkühlen oder Schockfrostens unbegrenzter Mengen von Lebensmitteln, die nacheinander zubereitet und in den Schnellkühler und Schockfroster gegeben werden. Mit MultiFresh® Next lässt sich jedes Produkt mit Uhrzeit, Symbol, Namen und Farbe individuell erfassen und für jeden Behälter ein Zyklusende einstellen.



— KALTHALTEN

Der Schnellkühler und Schockfroster wird für kurze Zeit zu einem zusätzlichen Raum zur Konservierung bei der gewünschten Temperatur.



— WARMHALTEN

Die Produkte werden auf +65 °C gehalten, damit sie in perfekter Verzehrs-temperatur serviert werden können.



— AUFTAUEN

Wählen Sie die Temperatur und die Uhrzeit, zu der die Lebensmittel aufgetaut und gebrauchsfertig sein sollen, um den Prozess des Bakterienwachstums zu verlangsamen.



— SERVIERBEREIT

Die Lebensmittel werden zu der von Ihnen gewünschten Uhrzeit von -18 °C oder +3 °C auf +65 °C gebracht. Bei der Regeneration wird die Feuchtigkeit erhalten und eine Oxidation verhindert.



— NIEDERTEMPERATURGAREN

Fleisch oder Fisch kann besonders schonend bei niedriger Temperatur gegart werden. Natürlich auch über Nacht. Unmittelbar nach dem Garen startet das Gerät automatisch einen Schnellkühl- oder Schockfrost-Zyklus.



— SCHOKOLADE SCHMELZEN

Für das Schmelzen von Schokolade wird die Idealtemperatur von +45 °C, unter Berücksichtigung der Feuchtigkeit, gleichmäßig gehalten.



— GÄREN

Gären ohne Temperaturschwankungen bei kontrollierter Feuchtigkeit im Innenraum und Programmierung des Zeitpunkts, zu dem die perfekt gegärten Produkte gebacken oder bei +3 °C oder -18 °C konserviert werden können. Rechts die Tabelle mit der Auflistung der 3 Gärfunktionen.



— PASTEURISIEREN

MultiFresh® Next pasteurisiert und schnellkühlt (+3 °C) oder pasteurisiert und schockfrostet (-18 °C) die Produkte, wobei das Bakterienwachstum verringert und die Haltbarkeit der Produkte verlängert wird.



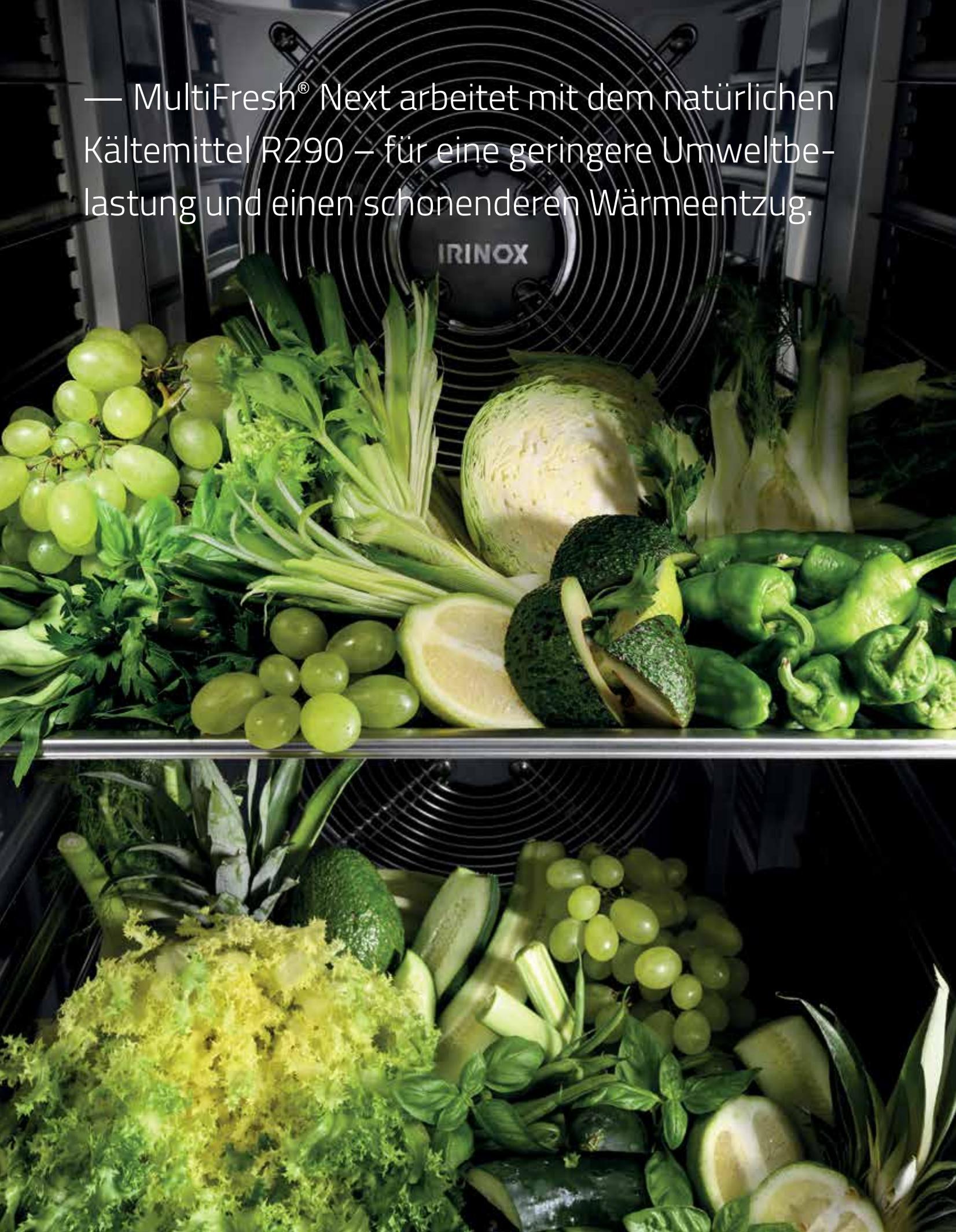
— TROCKNEN

Die Raumtemperatur im Plusbereich und die kontrollierte Lüftung entziehen den Lebensmitteln die Feuchtigkeit und trocknen sie äußerst schonend.

Funktionen, die keine Wünsche offen lassen

		Küche	Konditorei	Bäckerei	Eiscafé	
Exzellenz	Essenziell	SCHNELLKÜHLEN	✓	✓	✓	✓
		SCHOCKFROSTEN	✓	✓	✓	✓
		NON-STOP	✓	✓	✓	✓
		KALTHALTEN	✓	✓	✓	✓
	WARMHALTEN	✓	✗	✗	✗	
	AUFTAUEN	✓	✓	✓	✗	
	SERVIERBEREIT	✓	✗	✗	✓	
	NIEDERTEMPERATURGAREN	✓	✓	✗	✓	
	SCHOKOLADE SCHMELZEN	✗	✓	✗	✓	
	DIREKTE GÄRUNG	✓	✓	✓	✗	
	PROGRAMMIERTE GÄRUNG	✓	✓	✓	✗	
	VERZÖGERTE GÄRUNG	✗	✓	✓	✗	
	PASTEURISIEREN	✓	✓	✗	✓	
	TROCKNEN	✗	✓	✗	✓	

— MultiFresh® Next arbeitet mit dem natürlichen Kältemittel R290 – für eine geringere Umweltbelastung und einen schonenderen Wärmeentzug.



2 NEXT LEVEL SUSTAINABILITY

Leistung ohne Umweltbelastung

Die grüne Revolution

MultiFresh® Next ist der erste Schnellkühler und Schockfroster, der mit dem natürlichen Kältemittel R290 (Propangas) arbeitet. R290 hat ein Treibhauspotenzial (GWP) von 3 – tausendmal kleiner als andere Kältemittel.

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

derzeitig verwendete Kältemittel in Schnellkühlern und Schockfroster

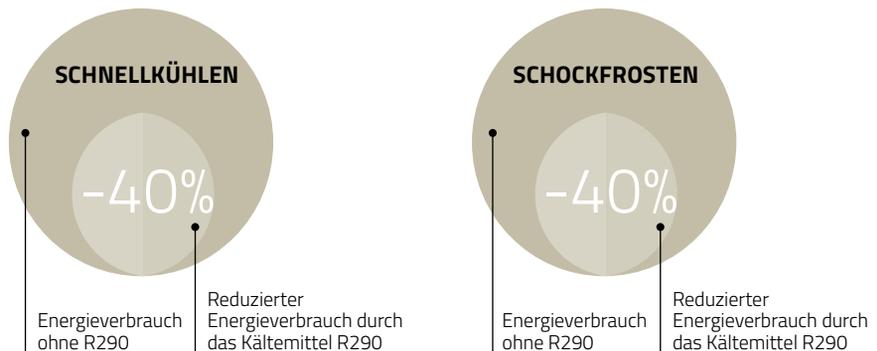
Die beste leistung aller zeiten

Zusätzlich zu der Emissionsreduktion garantiert R290 eine ausgezeichnete Leistung: Der Schnellkühler und Schockfroster mit R290 ist in den Schnellkühl-/Schockfrostszyklen bis zu 25 % schneller.



Energieverbrauch im Vergleich

Die Verwendung von R290 als Kältemittel kommt der Umwelt, aber auch Ihrem Geldbeutel zugute. Sowohl beim Schnellkühlen als auch beim Schockfrosten wird der Energieverbrauch deutlich geringer sein.



— MultiFresh® Next startet die Schnellkühlung direkt ab Tür zu, Sie können jederzeit garheiß nachschieben, ohne Anfrieren. Das ist Irinox Performance.



3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Maximale Leistung, minimale Mühe

Der neue Mehrfachkreislauf MC³ – MultiCircuit³

Das Geheimnis der unvergleichlichen Leistung von MultiFresh[®] Next ist der „Mehrfachkreislauf“. Die Kühleinheit kann, je nach Modellgröße, aus einem bis drei unabhängigen Kühlkreisläufen

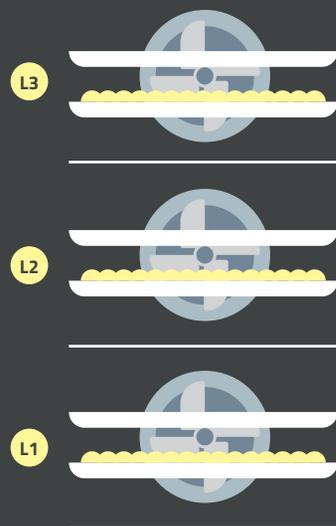
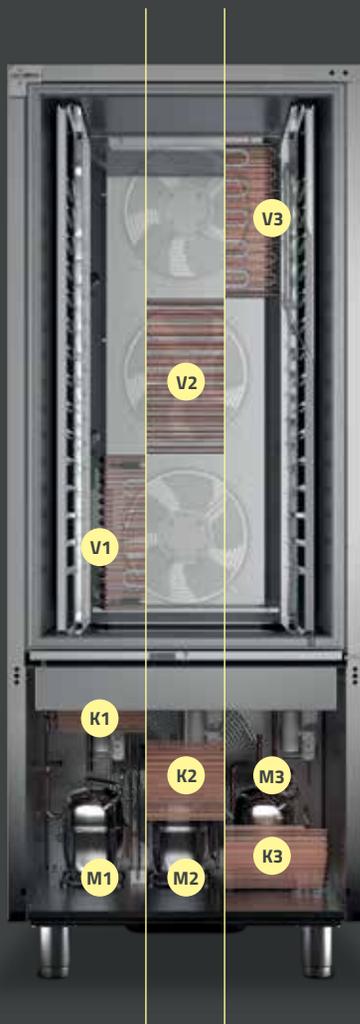
bestehen. Die MC³-Technologie garantiert eine gleichmäßige Leistung im Schnellkühlen und Schockfrostern bei Teillast und bei Volllast.

SIE WOLLEN MAXIMALE LEISTUNG?*

Platzieren Sie die Bleche oder Behälter gleichmäßig über alle Einschübe im Gerät.

SIE WOLLEN MAXIMALE KOSTENEINSPARUNG?*

Platzieren Sie die Lebensmittel gezielt im Wirkungsbereich eines Lüfters, um dessen Leistung optimal zu nutzen.

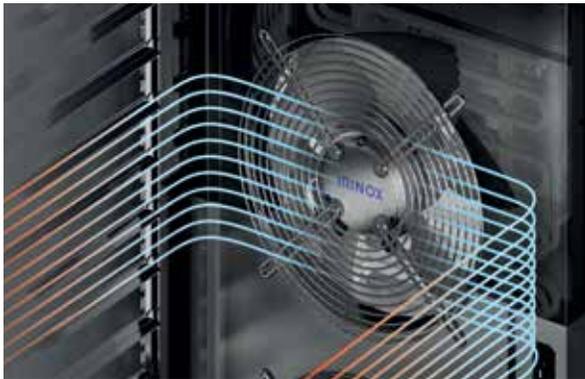


- L** Lüfter
- K** Kondensator

- M** Motor/Verdichter
- V** Verdampfer

* Möglich bei den Modellen M/ML und L/LL, da mehrere Lüfter vorhanden sind..

Attraktive Leistungspakete



Boost-Funktion

In jedem Leistungspaket ist eine Boost-Funktion enthalten, die es ermöglicht, die Geschwindigkeit des laufenden Zyklus in den kalten Phasen zu erhöhen.

Wählen Sie das Leistungspaket entsprechend Ihren Bedürfnissen.

STANDARD

Garantiert beim Schnellkühlen und Schockfrostern hervorragende Ergebnisse und Qualität. Dauerhaft gleichmäßige Innenraumtemperatur durch Lüfter mit fester Drehzahl, die für niedrige Temperaturen ausgelegt sind. Klimaklasse 4 (30 °C Umgebungstemperatur). Nicht erhältlich für die Modelle SL, ML und LL.

TURBO

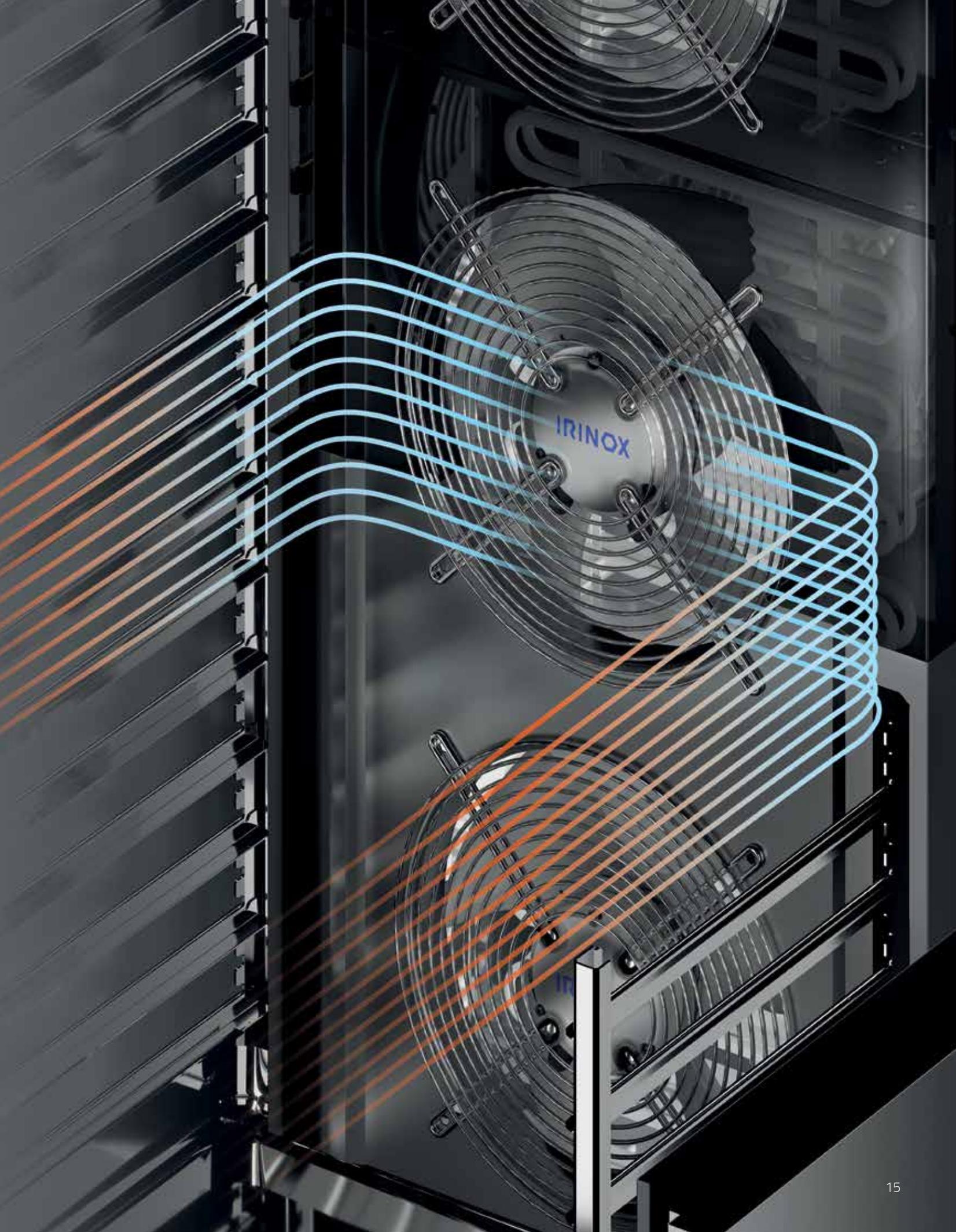
Das Beste für den Profi, der höchste Effizienz, Leistung und Schnelligkeit benötigt. Dank seiner Eigenschaften lässt sich die Schnellkühl- oder Schockfrostleistung um bis zu 30 % erhöhen. Der neue Schnellkühler und Schockfroster mit Turbo-Paket garantiert ausgezeichnete Ergebnisse bei über 40 °C Umgebungstemperatur und entspricht somit der Klimaklasse 5.

ECO SILENT

Das Paket Eco Silent garantiert einen effizienten Betrieb bei geringster Geräuschemission. Eine perfekte Lösung für Unternehmen, die einen bestimmten Geräuschpegel nicht überschreiten dürfen oder besonderen Wert auf eine angenehme Arbeitsumgebung legen.

TURBO SILENT

Die Leistung des MultiFresh® Next mit dem Paket Turbo Silent verbindet die Leistung der Variante Turbo mit der Laufruhe der Variante Silent. Das Ergebnis ist ein Modell mit einer um 30 % höheren Schnellkühl- und Schockfrostleistung im Vergleich zur Standardleistung, das durch die Geräuschdämmung zudem besonders leise ist. Nicht erhältlich für die Modelle S und SL.



— Irinox steht für garfrische Speisen und hohe Produktivität, ohne dabei außer acht zu lassen, dass moderne Küchentechnik auch die Arbeit des Küchenteams erleichtern sollte.



4 NEXT LEVEL DESIGN & NEXT LEVEL TECHNOLOGY

Technologie, die das Leben leichter macht

Ein unverwechselbares Design für höchste Effizienz

GITTER

Das im unteren Teil des Schnellkühlers und Schockfrosters befindliche Gitter begünstigt die Luftzirkulation: Das neue Design verbessert die Rückführung, da es den Volumenstrom erhöht und die Leistung des Schnellkühlers und Schockfrosters verbessert. Die Kippöffnung erleichtert den Zugang zum Filter zu Reinigungszwecken.



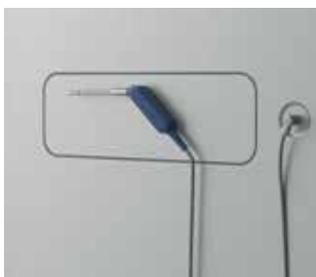
GRIFF

Ein solider, leicht zu reinigender Griff, der durch das neue ergonomische Design noch besser zu greifen ist. Das Griffdesign ist ein besonderes Merkmal des Schnellkühlers und Schockfrosters: Der Bezug zum Irinox-Logo unterstreicht seine Identität mit einem hochwertigen und gleichzeitig funktionalem Detail.



KERNTEMPERATURFÜHLER

Der Kerntemperaturfühler mit 3 Messpunkten zeichnet sich durch seine sechseckige Form und eine noch einfachere Positionierung aus: Er wird einfach an einer großen Magnetfläche an der Innenseite der Tür befestigt. Dank der korrosionsbeständigen Steckverschraubung (nach IP67) kann er einfach getauscht werden.



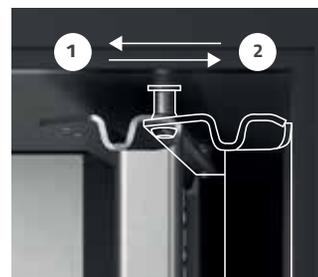
SCHARNIERE UND TÜR IN BÜNDIGER AUSFÜHRUNG

Die Tür ist in voller Höhe mit doppelt abgeschrägten Seitenecken und patentierten, verdeckten Scharnieren ausgestattet. Die Standardöffnung beträgt 150° um Stöße gegen andere Geräte zu vermeiden.



MULTIRACK

Mit MultiRack sind Sie doppelt flexibel. Der Abstand zwischen den Schienen kann an die verwendeten Behältertiefen angepasst werden. Und die Einschubleitern können sowohl auf GN-Norm (1) als auch auf Bäckernorm eingestellt werden (2). MultiRack garantiert eine perfekte Luftverteilung auf allen Ebenen.



SANIGEN

Sanigen® setzt Aktivionen frei, die auf Bakterien einwirken, die sich in der Luft befinden und sich auf allen Oberflächen, auch auf Lebensmitteln, absetzen. Dies reduziert die Kontamination und die Bakterien in der Luft um bis zu 99 % – auch in den Bereichen, die schwer zugänglich sind, wie dem Verdampfer.



Technologie trifft Benutzerfreundlichkeit

Der blaue Streifen im oberen Teil des Schnellkühlers und Schockfrosters ist nicht nur ein Erkennungsmerkmal, sondern auch ein guter und sicherer Platz für das innovative Display mit dem vom Benutzer anpassbaren Dashboard.

SMART DISPLAY

Das hintergrundbeleuchtete Display mit kapazitiver Technologie ist in zwei Größen 4.3" und 10" erhältlich.

Es ist so einfach zu bedienen wie ein Tablet. Mit dem anpassbaren Dashboard sind Ihre am häufigsten verwendeten Zyklen jederzeit startbereit.

Jeder Zyklus ist leicht wiederzuerkennen, da Name, Farbe, Symbol und Größe auf der Hauptseite geändert werden können.

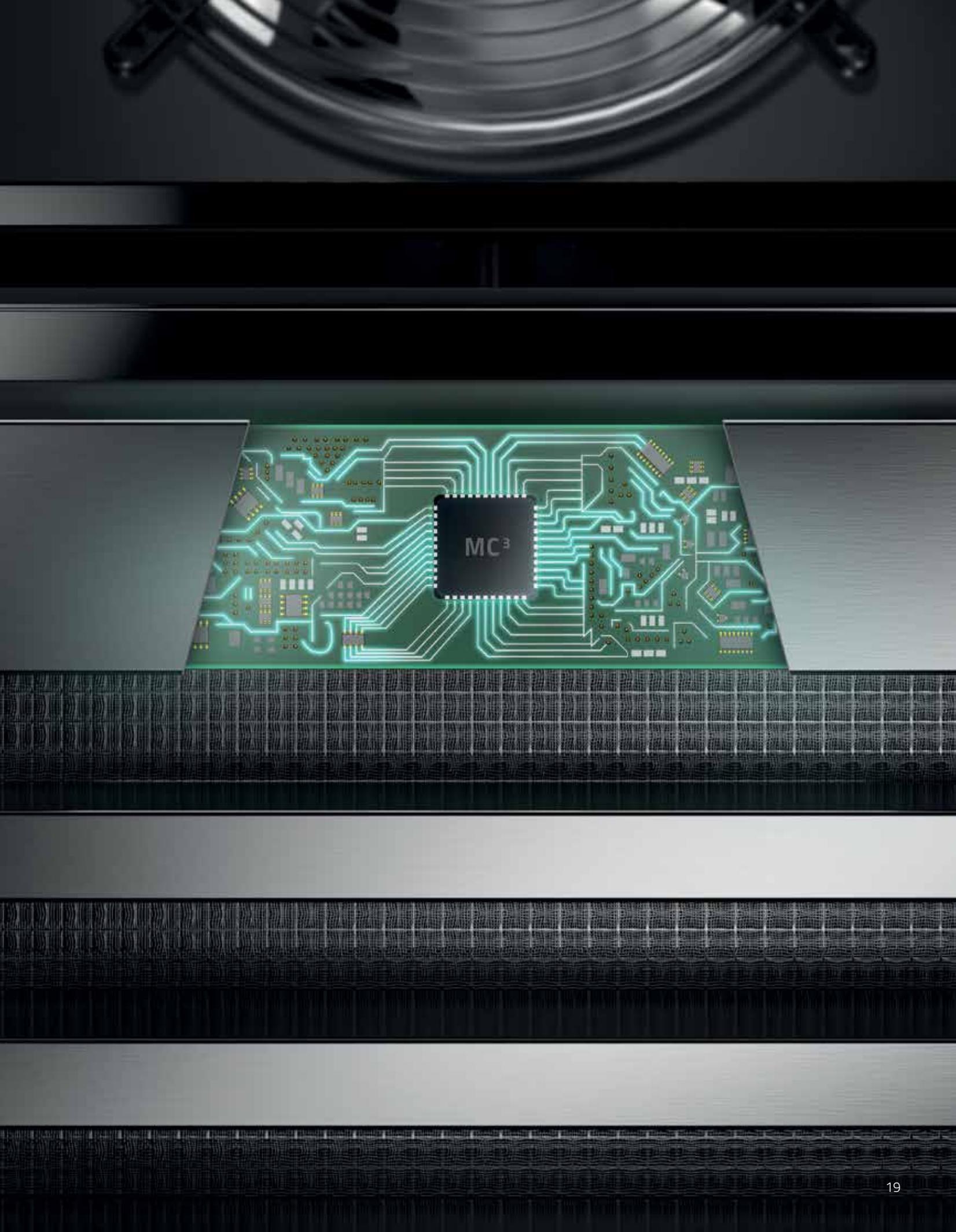
EXTERNER LED-LEUCHTSTREIFEN

Ein Detail, das alle Modelle der Serie auszeichnet. Ein LED-Leuchtstreifen zeigt zuverlässig den Fortschritt der verschiedenen Zyklen und eventuelle Meldungen an.

In Weiß für das Modell mit 4.3"-Display und farbig für das Modell mit 10"-Display.

Der Schnellkühler und Schockfroster verfügt auch über eine akustische Anzeige mit einstellbarer Lautstärke und durchgehendem Ton.





Leicht zu bedienen

Die neue Multitasking-Schnittstelle ist in zwei Versionen erhältlich: 10" und 4.3"



Individuell anpassbares Dashboard

Das anpassbare Dashboard enthält die Zyklen, die Sie als Benutzer jederzeit abrufbar haben möchten. Außerdem sind alle Bereiche des Schnellkühlers und Schockfrosters über die unten angezeigte Menüleiste zugänglich.

Erstellung eines Zyklus

Es besteht die Möglichkeit neue Zyklen zu erstellen, während MultiFresh® Next arbeitet. Außerdem merkt sich der Schnellkühler und Schockfroster die veränderten Parameter, die am Ende des Zyklus gespeichert werden können.

Feuchteregelung im Innenraum

mit Präzisionsensor zur konstanten Messung der tatsächlichen Feuchtigkeit.

- > 5 verfügbare Feuchtigkeitsstufen von 40 % bis 90 % RH.
- > Kein Wasserablauf nötig.
- > Feuchtigkeitsregulierung über eine Düse, die das Wasser im Innenraum zerstäubt.
- > Ideal für das Niedertemperaturgaren und Gären.

Favoriten

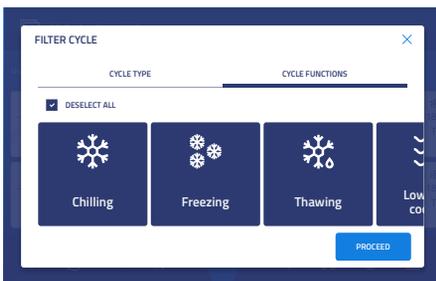
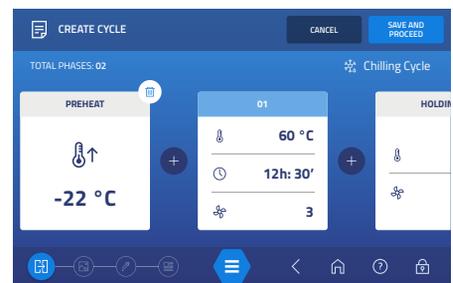
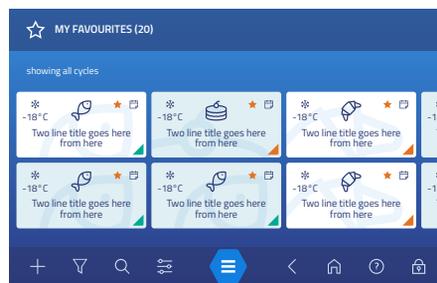
In der Favoritenliste werden die Zyklen angezeigt die Sie am häufigsten verwenden. Sie sind mit einem Stern gekennzeichnet. Natürlich können Sie jederzeit weitere Zyklen als Favoriten kennzeichnen.

Zyklen-Bibliothek mit Filterfunktion

Die Bibliothek enthält alle Zyklen des Schnellkühlers und Schockfrosters, die von Irinox voreingestellt sind und auch die vom Benutzer geänderten oder neu erstellten. Die Bibliothek kann mit Hilfe von Filtern durchsucht werden.

Kalender

Sie können Ihre Abläufe planen – MultiFresh® Next wird Sie über die programmierten Zyklen informieren und Sie können entscheiden, ob Sie diese starten oder verschieben möchten. Noch nie war es so einfach Ihre Arbeit und die Ihrer Mitarbeiter zu planen.



FreshCloud-App®

MultiFresh® Next – von überall mit dabei

FreshCloud® ist die IoT-Technologie von Irinox, über die Sie jederzeit mit Ihrem MultiFresh® Next kommunizieren können, um ihn stets unter Kontrolle zu haben.

Dank der neuen APP FreshCloud® können Sie sich jederzeit über jedes Gerät mit dem Schnellkühler und Schockfroster verbinden und dessen korrekte Betriebsweise überprüfen – auch wenn Sie gerade nicht in der Küche sind oder etwas anderes machen.

Die Funktionen der App

Kontrolle aus der Ferne

um die Betriebsdaten des laufenden Zyklus und alle entsprechenden Parameter wie Temperatur, Lüftung und Feuchtigkeit anzuzeigen.

Parameteränderung aus der Ferne,

um die Temperatur – sowohl die Innenraum- als auch die Kerntemperatur –, die Lüftung, die Feuchtigkeit und die Dauer des Zyklus zu kontrollieren.

Ferneinschaltung

der Vorkühl- oder Vorheizphase eines Zyklus.

Push-Benachrichtigungssystem

für die Fernwartung. Sie werden in Echtzeit benachrichtigt, falls ein Fehler auftritt.

Statistikanzeige

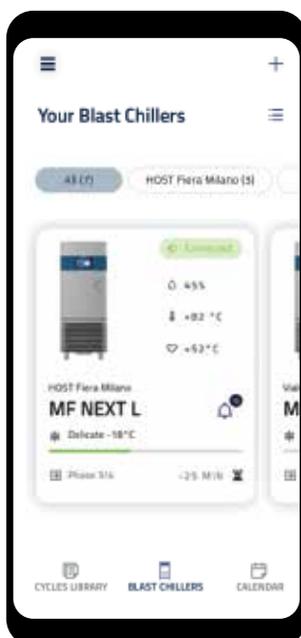
Anzeige der Nutzungsstatistiken zu Analyse Zwecken: Temperaturkurven, Zyklusdauer, meist verwendete Zyklen, um die Nutzung des Schnellkühlers und Schockfrosters zu optimieren.

Speichern von HACCP-Daten

Die von MultiFresh® Next erfassten Daten werden automatisch als PDF gespeichert.

Zyklen-Bibliothek

Sie können Ihre individuell erstellten Zyklen importieren oder auf andere Schnellkühler und Schockfroster übertragen.



— Die Produktlinie



	MF Next S Abmessungen 790x840x870 mm		MF Next M Abmessungen 790x1015x1590 mm			MF Next L Abmessungen 790x1015x1965 mm		
	ST / ES	TU	ST / ES	TU / TS		ST / ES	TU / TS	
Leistung*	25 kg 25 kg	Bis +30 % kg/h Bis +30 % kg/h	50 kg 50 kg	Bis +30 % kg/h Bis +30 % kg/h		70 kg 70 kg	Bis +30 % kg/h Bis +30 % kg/h	
Gewicht	100 kg	105 kg	175 kg	190 kg		205 kg	240 kg	
Anschlusswert	0,91 kW	1,6 kW	1,85 kW	5,37 kW	5,67 kW	3,07 kW	8 kW	8,26 kW
Absicherung	4,8 A	7,7 A	9,38 A	12,68 A	13,9 A	13,95 A	17,2 A	18,3 A
Netzanschluss	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
Behälterkapazität	GN1/1 oder 600x400 (H=65 mm) > 4 GN1/1 oder 600x400 (H=40 mm) > 5 GN1/1 oder 600x400 (H=20 mm) > 8		GN1/1 oder 600x400 (H=65 mm) > 9 GN1/1 oder 600x400 (H=40 mm) > 12 GN1/1 oder 600x400 (H=20 mm) > 18			GN1/1 oder 600x400 (H=65 mm) > 13 GN1/1 oder 600x400 (H=40 mm) > 18 GN1/1 oder 600x400 (H=20 mm) > 27		

* Die Tests wurden nach dem Irinox-Verfahren mit Rindfleischstücken von etwa 5 cm durchgeführt.

Abmessungen B x T x H Paketleistungen **ST** Standard / **ES** Eco Silent / **TU** Turbo / **TS** Turbo Silent

Optionen

DRUCKER FÜR LEBENSMITTELETTIKETTEN

Über USB oder WIFI angeschlossener Drucker mit Thermoetiketten zur Rückverfolgbarkeit der Produkte.



SOUS VIDE-FÜHLER

Optional lieferbarer Sous vide-Fühler, mit dem Sie die Temperatur von vakuumverpackten Produkten überwachen können.



ETHERNET-KARTE

Sie verbindet den Schnellkühler und Schockfroster über Kabel mit einem Rechnernetz und ermöglicht so den Datenaustausch.



— MultiFresh® Next ist in sechs Modellen erhältlich. Es ändern sich die Abmessung, die Leistung pro Zyklus und die Behälterkapazität. Was bleibt ist die unvergleichliche Irinox Qualität.



	MF Next SL Abmessungen 870×970×870 mm	MF Next ML Abmessungen 870×1145×1590 mm	MF Next LL Abmessungen 870×1145×1965 mm
	TU	TU / TS	
Leistung* +90° → +3° +90° → -18°	40 kg 40 kg	80 kg 80 kg	
Gewicht	140 kg	220 kg	
	TU	TU	TS
Maximale Leistungsaufnahme	1,6 kW	5,37 kW	5,67 kW
Maximale Stromaufnahme (A)	7,7 A	12,68 A	13,9 A
Spannung	230V-1N+PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz
Behälterkapazität	GN2/1 (H=65 mm) > 4 GN2/1 (H=40 mm) > 5 GN2/1 (H=20 mm) > 8 GN1/1 (H=65 mm) mit doppeltem MultiRack > 6 GN1/1 (H=40 mm) mit doppeltem MultiRack > 8 GN1/1 (H=20 mm) mit doppeltem MultiRack > 14	GN2/1 (H=65 mm) > 9 GN2/1 (H=40 mm) > 12 GN2/1 (H=20 mm) > 18 GN1/1 (H=65 mm) mit doppeltem MultiRack > 16 GN1/1 (H=40 mm) mit doppeltem MultiRack > 22 GN1/1 (H=20 mm) mit doppeltem MultiRack > 34	GN2/1 (H=65 mm) > 13 GN2/1 (H=40 mm) > 18 GN2/1 (H=20 mm) > 27 GN1/1 (H=65 mm) mit doppeltem MultiRack > 26 GN1/1 (H=40 mm) mit doppeltem MultiRack > 36 GN1/1 (H=20 mm) mit doppeltem MultiRack > 54

* Die Tests wurden nach dem Irinox-Verfahren mit Rindfleischstücken von etwa 5 cm durchgeführt.

Abmessungen B × T × H Paketleistungen **ST** Standard / **ES** EcoSilent / **TU** Turbo / **TS** Turbo Silent

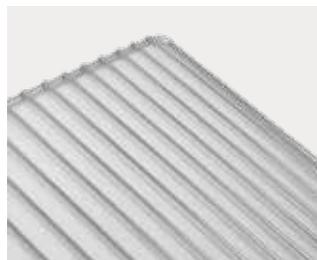
DOPPEL-MULTIRACK

Rack für die Modelle SL, ML, LL. Für maximale Kapazität in GN1/1 Längseinschub.



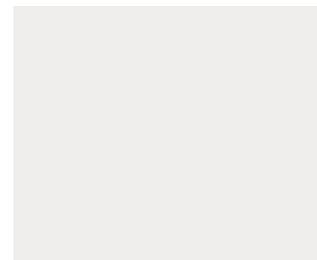
BEHÄLTER UND BLECHE

Zahlreiche Zubehörteile in 600×400, 600×800, GN1/1, GN2/1, gelocht und aus unterschiedlichen Materialien.



LENKROLLEN

Um Ihren Schnellkühler und Schockfroster leicht zu bewegen, können Sie die Füße durch praktische Rollen mit integrierten Bremsen ersetzen.



IRINOX

Hauptsitz

via Madonna di Loreto, 6/B
31020 Corbanese di Tarzo
Treviso, Italy

Niederlassung und Produktion

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

irinoxprofessional.com

