

MultiFresh®  
RESTAURATION  
COLLECTIVE

**IRINOX**  
The Freshness Company®



# UN NOUVEL ASSISTANT EN CUISINE

## **Tout ce qui sert en cuisine dans une seule machine**

La cellule de refroidissement rapide multifonction MultiFresh® est votre nouvel assistant en cuisine.

C'est la première machine capable de gérer des cycles de fonctionnement de +85°C à -40°C, en garantissant la température et la ventilation idéales pour chaque fonction.

MultiFresh® simplifie la vie : elle refroidit, surgèle et pasteurise, en conservant les aliments plus efficacement et plus longtemps. Elle décongèle, régénère, fait lever et cuit à basse température, tout en maintenant la qualité et le goût intacts.



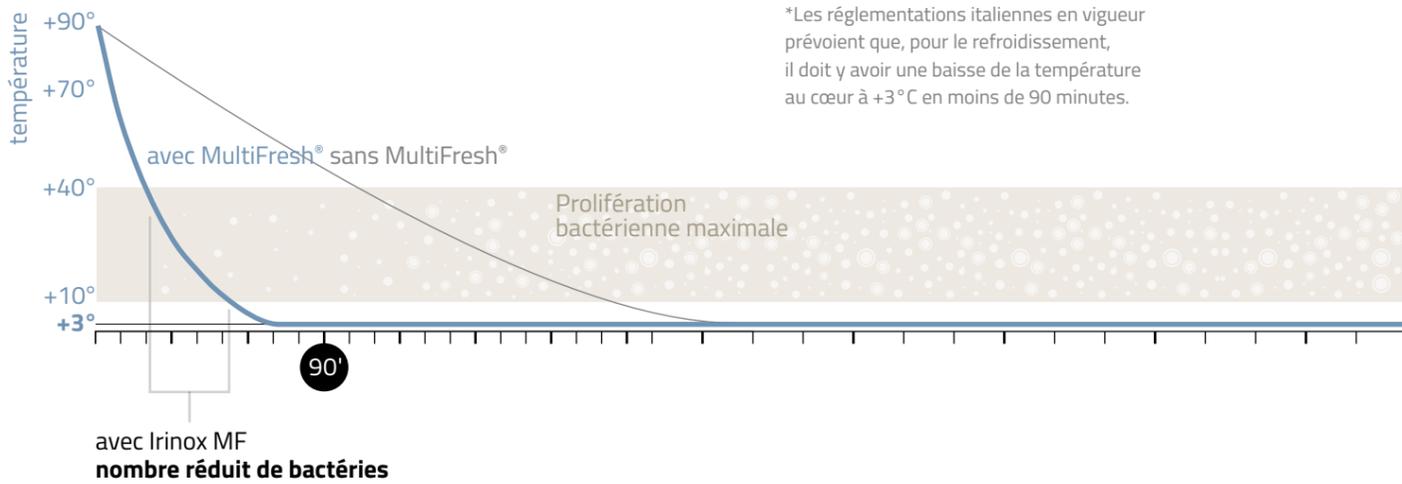
# LE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR DES ALIMENTS PLUS SAINS ET PLUS NOURRISSANTS



## REFROIDISSEMENT + 3°C

En faisant refroidir rapidement, vous stoppez le vieillissement des aliments, vous empêchez leur oxydation et vous réduisez la prolifération des bactéries. MultiFresh® amène le cœur de vos aliments à +3°C plus rapidement que toute autre cellule de refroidissement, tout en réduisant la perte de poids, due à l'évaporation, et en préservant les substances nutritives.

←..... **20 KG DE LÉGUMES CUITS DANS UN PLAT À FOUR**  
refroidis à +3°C pendant 30/40 minutes



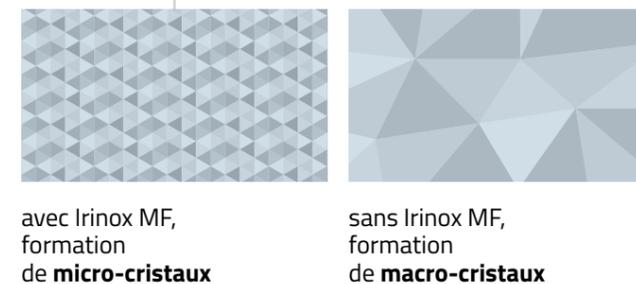
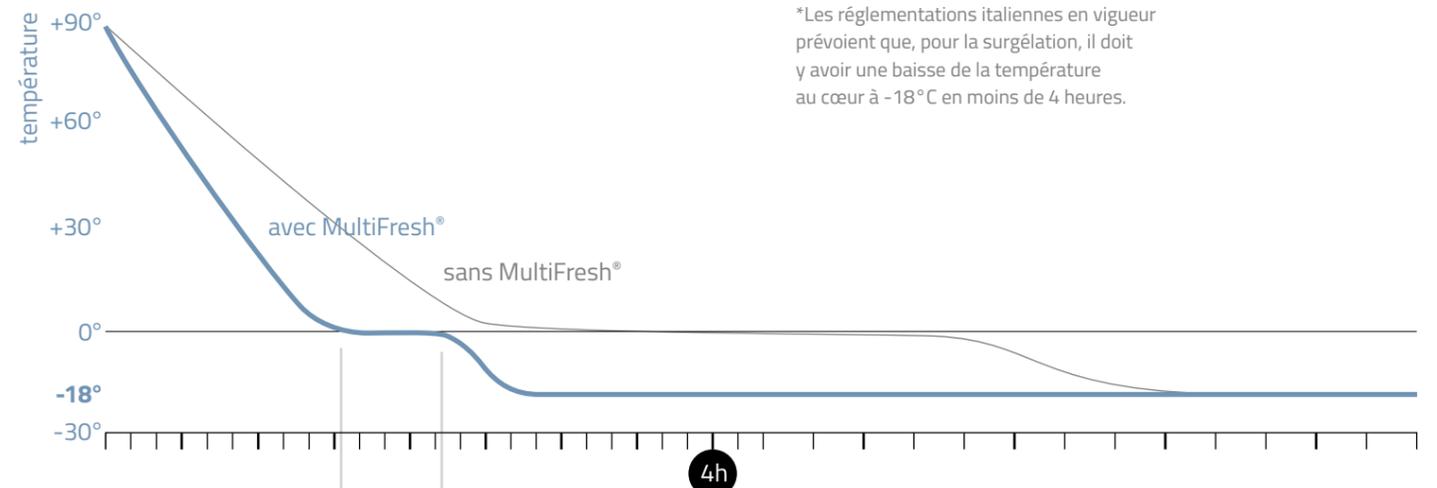
# SURGÉLATION SÛRE ET CONSERVATION PLUS LONGUE DE TOUT TYPE D'ALIMENT



## SURGÉLATION -18°C

Au cours de la surgélation normale, les liquides présents dans les aliments se solidifient en formant des macro-cristaux qui endommagent leur structure. La surgélation ultrarapide de MultiFresh® porte le cœur des aliments à -18°C à une vitesse plus importante, entraînant la formation de micro-cristaux, qui maintiennent les caractéristiques organoleptiques intactes.

←..... **20 KG DE SAUMON EXTRA FRAIS**  
surgelé à -18°C pendant 50/60 minutes



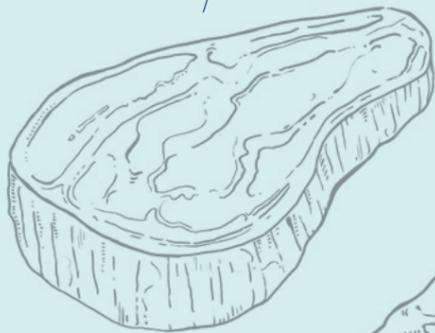
# FONCTIONS SPÉCIALES DE MF POUR LA RESTAURATION



décongélation

MultiFresh® vous permet de choisir la température, la ventilation et les temps de décongélation de vos aliments avant l'utilisation. Ce processus se produit dans une chambre assainie, qui ralentit la prolifération bactérienne et **maintient la structure des aliments intacte.**

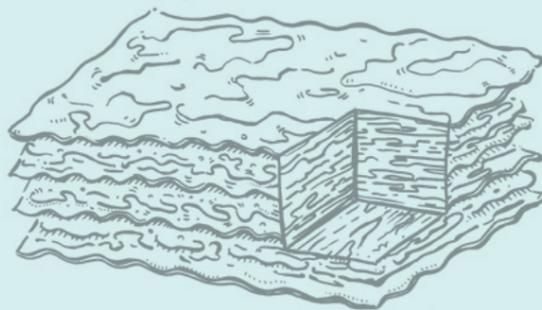
20 KG DE VIANDE CUITE  
DANS UN PLAT À FOUR  
décongelée en 2 heures  
et 30 minutes



régénération

Le système de chaleur modérée de MultiFresh® régénère les aliments, en maintenant l'humidité naturelle du produit et en empêchant son oxydation. Réglez l'heure à laquelle votre produit doit être servi, en portant vos aliments de +3°C à la température de votre choix.

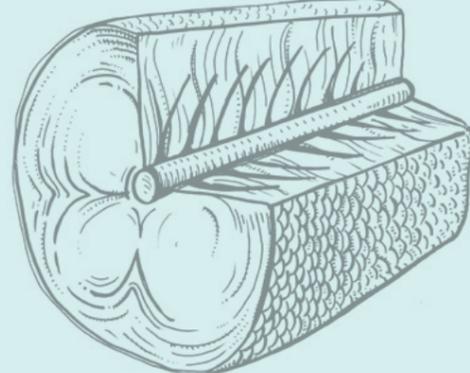
20 KG DE LASAGNE  
régénérée en 1 heure  
et 30 minutes



cuisson à basse température

MultiFresh® facilite les différentes phases d'un cycle de cuisson à basse température et permet leur gestion personnalisée. Tous les plats de viande et de poisson restent tendres, leur **pois n'est pas réduit et leur saveur est exaltée.** Après la cuisson, le passage au refroidissement ou à la surgélation est automatique.

20 KG DE POISSON FRAIS  
cuit à basse température  
pendant 45 minutes



pasteurisation

MultiFresh® pasteurise en toute sécurité, en vous permettant d'atteindre de hautes températures et de les maintenir avant de refroidir (+3°C) ou de surgeler (-18°C) vos produits. **La réduction de la contamination bactérienne augmente la durée de conservation des aliments.**

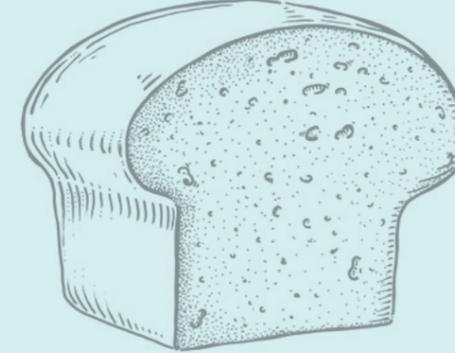
30 L DE PURÉE  
DE TOMATES  
pasteurisée et refroidie  
à +3°C pendant 3 heures.



fermentation

MultiFresh® simplifie les cycles de fermentation naturelle en **contrôlant les écarts de température.** La machine limite le séchage excessif et garantit un niveau d'hydratation toujours optimal. La programmation des temps permet de choisir le moment où vos produits seront parfaitement levés.

20 KG DE PAIN  
levé et refroidi  
à +10°C pendant 3 heures.  
et 30 minutes



conservation

La chambre assainie de MultiFresh® maintient la température de vos produits, tant positive que négative, constante. **Les aliments ne subissent aucune altération et se conservent parfaitement sans transfert d'odeurs.**

15 KG DE SOUPE  
AUX POIS  
maintenue à +65°C  
pendant toute la durée  
du service



# FRESHNESS PROCESSES

## FILET DE SAUMON AVEC TRIO DE LÉGUMES À LA VAPEUR



**CUISSON BASSE TEMP. +65°C**

ce cycle permet de cuire à basse température et maintenir la température du saumon

**CUISSON BASSE TEMP. +3°C**

à basse température et refroidir directement le saumon

**CUISSON BASSE TEMP. -18°C**

ce cycle permet de cuire à basse température et surgeler directement le saumon

**CONSERVATION\* +3°C**

**RÉGÉNÉRATION POISSON**

**CONSERVATION\* -18°C**

**DÉCONGÉLATION POISSON**

**RÉGÉNÉRATION POISSON**

**SERVICE**

\*les processus Irinox nécessitent l'utilisation des conservateurs



## CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE DU SAUMON

MultiFresh® cuit le poisson à basse température, en permettant de relever la température au cœur des aliments avec la sonde MultiSensor®. La cuisson à basse température valorise la saveur délicate du saumon, rendant ainsi l'association avec un trio

de légumes à la vapeur parfaite. Votre plat cuit de façon uniforme et maintient ses propriétés organoleptiques inaltérées. Le cycle de cuisson à basse température de MultiFresh® réduit la baisse de poids des aliments et permet d'utiliser moins d'assaisonnements.



**CARRÉ D'AGNEAU  
AVEC CRÈME  
À LA MOUTARDE  
ET SAUCE  
COURGETTES**



cuisson traditionnelle



**REFROIDISSEMENT  
LÉGUMES / CHAMPIGNONS +3°C**



**CONSERVATION\* +3°C**



**RÉGÉNÉRATION  
LÉGUMES**

**SERVICE**

**REFROIDISSEMENT  
DES COURGETTES**

Les légumes comptent parmi les aliments les plus utilisés en cuisine, mais s'ils ne sont pas conservés correctement, ils perdent rapidement leurs propriétés nutritionnelles. Le cycle LÉGUMES +3°C de MultiFresh® refroidit les légumes de façon rapide et sûre, en réduisant leur oxydation et la prolifération bactérienne. Insérez les courgettes encore fumantes

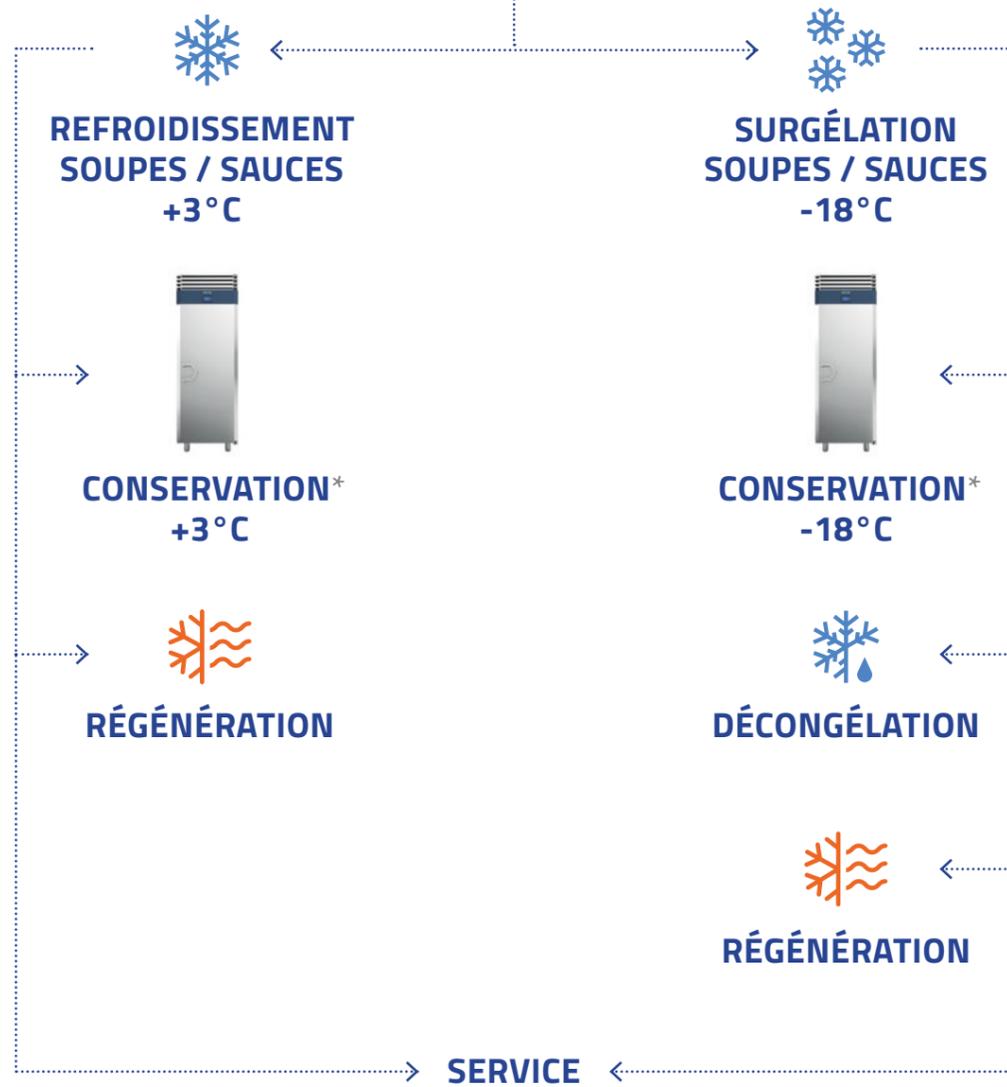
dans votre MultiFresh®, évitez le vieillissement dû au contact avec l'air et conservez-les jusqu'à la prochaine utilisation. Les vitamines et sels minéraux seront préservés, en conservant leur structure, couleurs et saveurs jusqu'à ce que votre sauce courgettes serve d'accompagnement au carré d'agneau avec la crème à la moutarde.

\*les processus Irinox nécessitent l'utilisation des conservateurs

**CREME  
PARMENTIER**



cuisson traditionnelle



\*les processus Irinox nécessitent l'utilisation des conservateurs



**RÉGÉNÉRATION  
DE LA CRÈME  
PARMENTIER**

Avec MultiFresh®, vous pouvez régénérer tous vos plats en réglant la ventilation et la température souhaitées et décider l'heure à laquelle avoir le produit chaud prêt à être servi. Votre crème parmentier peut être préparée à l'avance, régénérée et servie le cas échéant, en optimisant

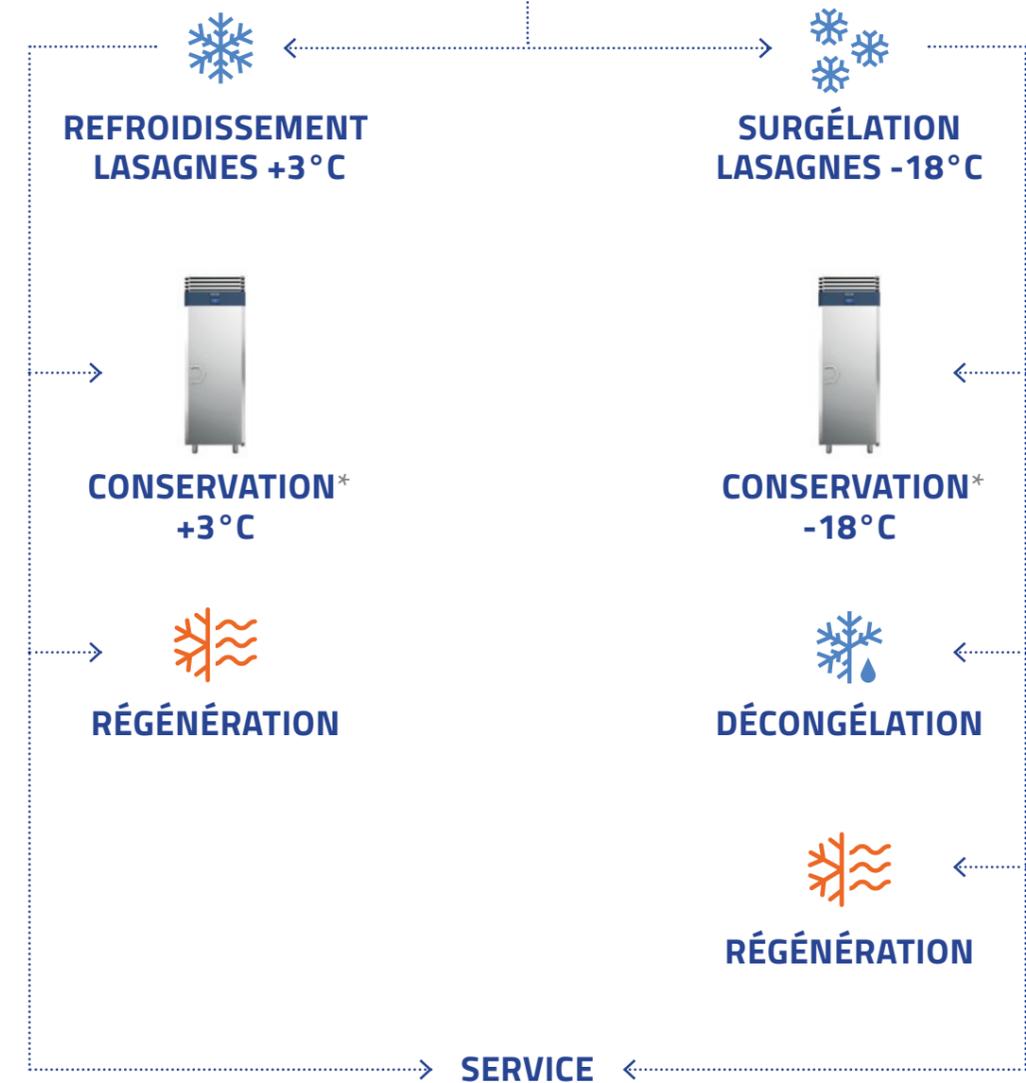
ainsi votre travail. Les cycles de régénération de MultiFresh® vous permettent d'éviter l'oxydation et la déshydratation des aliments, en passant automatiquement du maintien +3 à la température pré-choisie pour votre plat.



**LASAGNES  
TRADITIONNELLES**



cuisson traditionnelle



**SURGÉLATION  
DES LASAGNES**

Pour une conservation à moyen et long terme de vos plats, il faut les surgeler rapidement jusqu'à -18°C au cœur. Le cycle de surgélation rapide de MultiFresh® surgèle en toute sécurité, en réduisant la contamination bactérienne et en favorisant la formation de microcristaux. En effet, grâce à la rapidité de la surgélation, l'eau contenue

dans les aliments se solidifie pas en macro, mais en microcristaux qui n'endommagent pas la structure et laissent les fibres des aliments intactes. La surgélation avec MultiFresh® garantit ainsi la qualité de vos lasagnes surgelées, en prévenant la perte de liquides et de nutriments lors de la phase de décongélation.

\*les processus Irinox nécessitent l'utilisation des conservateurs

# CARACTÉRISTIQUES



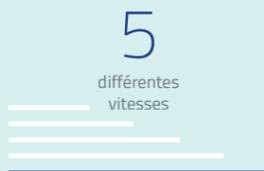
## Sanigen

Le système d'assainissement breveté Irinox assainit toutes les parties de la chambre, même celles difficilement accessibles pour le nettoyage (par exemple, la zone de l'évaporateur).



## Fan Speed Control

Grâce à MultiFresh®, on peut régler manuellement les ventilateurs sur 5 vitesses différentes, afin de ne pas sécher excessivement les produits et maintenir leur humidité naturelle.



## Multirack®

Irinox a breveté le dispositif d'enfournement réglable MultiRack®, qui permet d'utiliser différents types de plats (gastronomie et pâtisserie), dans la même machine. La distance entre les plats est facilement adaptable.



## Refrigerant Gas

Toute la gamme a été testée pour une utilisation avec le réfrigérant R452A, lequel se conforme à la réglementation européenne F-GAS, visant la réduction de l'impact sur l'environnement.\*

\* selon la disponibilité géographique (en alternative, elles sont pourvues de gaz R404A)



## Multisensor

MultiFresh® est équipée d'une sonde MultiSensor® à 5 points de détection pour un contrôle parfait de la température. Sa forme est conique pour faciliter son extraction de la nourriture surgelée.



## Defrost

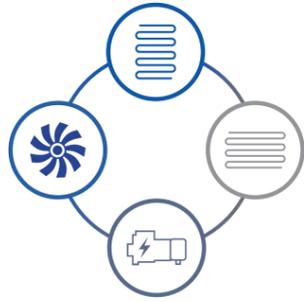
MultiFresh® ne dégivre pas automatiquement, car la machine est toujours en mesure d'extraire toute la chaleur présente dans la chambre, même avec des aliments bouillants, en évitant la formation de glace sur l'évaporateur.



## HACCP

L'HACCP (acronyme anglais de Hazard-Analysis and Control of Critical Points) est un protocole qui surveille et prévient les éventuelles contaminations des aliments. Il se fonde sur la surveillance des points de traitement des aliments, sujets au risque de contamination, et détermine les systèmes les plus adaptés à la prévention. La première réglementation européenne en la matière remonte à 1993 (Directive 43/93/CEE), remplacée ensuite par le Règlement CE 178/2002 et par le Règlement CE 852/2004. Conformément à la réglementation en vigueur, MultiFresh® permet d'enregistrer le travail effectué durant chaque processus, en indiquant les paramètres de progression de chaque cycle. Toutes les données sont téléchargeables via Wi-Fi ou par USB.

# IRINOX BALANCE SYSTEM®



## IRINOX BALANCE SYSTEM®

De nombreux essais et études, effectués sur les courbes de refroidissement, ainsi que l'utilisation de logiciels sophistiqués, nous ont permis de concevoir le calibrage parfait des principaux composants frigorifiques (condensateur, évaporateur, compresseur et ventilateurs): IrinoxBalanceSystem®. Les évaporateurs et les condensateurs sont en effet réalisés sur base de plans et de spécifications de notre bureau technique, afin de garantir à nos équipements des performances incomparables.

Le principe de fonctionnement d'une cellule de refroidissement rapide consiste à extraire la chaleur des aliments, le plus rapidement possible, pour limiter le vieillissement du produit. Nos cellules de refroidissement rapide garantissent l'extraction de chaleur le plus vite possible, même en présence de produits bouillants, tout en conservant l'humidité naturelle de chaque aliment.



# LA GAMME MULTIFRESH®

## MACHINES À CHARIOT

Disponibles dans la version STANDARD avec cycles de refroidissement et de surgélation disponibles dans la version PLUS qui, en plus des cycles de refroidissement et de surgélation, comprend des cycles de décongélation, de fermentation, de cuisson à basse température, de régénération, de conservation et de pasteurisation, ainsi que des cycles pour le chocolat.

### VERSIONS DISPONIBLES:\*

- > Condensation air (standard)
- > Condensation air + condensateur à distance très silencieux
- > Condensation air + condensateur à distance
- > Condensation eau de réseau
- > Condensation eau de tour

### DISPONIBLES SUR DEMANDE :

- > Fond encastré (standard)
- > Fond ventilé (uniquement avec rampe)
- > Sans unité à distance
- > Avec rampe
- > Arrêt de porte 120°C ou 100°C
- > Sanigen
- > Ouverture de la porte à gauche (standard) ou à droite
- > Sonde à cœur supplémentaire
- > Sonde sous vide

\* Vérifier les modèles avec le bureau technique.

### \*\* Version plus

Sanigen® / décongélation / fermentation / cuisson à basse température / régénération / conservation / chocolat / pasteurisation compris.

<b>CAPACITÉ</b>
☉ hauteur plats
☉ chariots
<b>RENDEMENT EN KG</b>
de +90°C à +3°C / -18°C
<b>DIMENSIONS</b>
largeur x profondeur x hauteur
<b>DONNÉES ÉLECTRIQUES</b>
Ⓜ puissance max. absorbée
ⓐ courant max. absorbé
Ⓥ tension

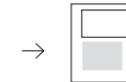


## MF 90.1 ST

**Rendement par cycle**  
 (+90°C / +3°C) 90 kg  
 (+90°C / -18°C) 70 kg  
**Capacités**  
 ☉ 1xUNOX XEVTL-2011  
 ☉ 1xUNOX XEBTL-16EU  
**Dimensions** 1069x936x2011 mm  
**Armoire+unité de condensation à distance**  
 Ⓜ 8,7 kW ⓐ 19,06 A Ⓥ 400 V-3N+PE 50 Hz

**Chariots positioning**  
 Espace intérieur utile 770x500 mm

**Type U - 1 chariot**  
 UNOX XEVTL-2011  
 UNOX XEBTL-16EU

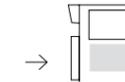


## MF 100.1

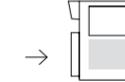
**Rendement par cycle** 100 kg  
**Capacités**  
 ☉ 1x20 (GN1/1 o 600x400 mm)  
**Dimensions** 1210x1115x2150 mm  
 Ⓜ 1,1 kW ⓐ 2,5 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)  
**Unité de condensation UC100**  
 Ⓜ 7 kW ⓐ 15,8 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

**Chariots positioning**  
 Espace intérieur utile 530x650 mm

**Type A - 1 chariot**  
 20xplats GN 1/1  
 590x445xh 1747mm



**Type C - 1 chariot**  
 20xplats 400x600  
 660x480xh 1855mm

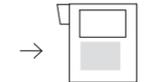


## MF 100.1 ST

**Rendement par cycle** 100 kg  
**Capacités**  
 ☉ 1xST Convotherm ET 20.10  
 ☉ 1xRational 60.21.054... .20 x GN1.1  
 ☉ 1xRational 60.21.331... .20 x GN1.1  
 ☉ 1xRational 60.21.291... .20 x GN1.1  
 ☉ 1xRational 60.21.245 ... .20 x GN1.1  
 ☉ 1xRational 60.21.292..... .20 x 60x40  
**Dimensions** 1100x1115x2380 mm  
**Armoire**  
 Ⓜ 1,1 kW ⓐ 2,5 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)  
**Unité de condensation UC100**  
 Ⓜ 7 kW ⓐ 15,8 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

**Chariots positioning**  
 Espace intérieur utile 530x645 mm

**Type F - 1 chariot**  
 ST Rational SCC201  
 ST Convotherm OEB20.10  
 ST HOUNO RACK 1.20  
 ST FUJIMAK 201  
 ST TANICO TSCODC20N



**\*\* Version plus**

Sanigen® / décongélation / fermentation / cuisson à basse température / régénération / conservation / chocolat / pasteurisation compris.

<b>CAPACITÉ</b> ☰ hauteur plats ☰ chariots	<b>RENDEMENT EN KG</b> de +90°C à +3°C / -18°C <b>DIMENSIONS</b> largeur x profondeur x hauteur	<b>DONNÉES ÉLECTRIQUES</b> ⚡ puissance max. absorbée ⚡ courant max. absorbé ⚡ tension
--	--	--



### MF 100.2

Rendement par cycle 100 kg

**Capacités**

- ☰ 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☰ 2x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

**Dimensions** 1600x1425x2350 mm

**Version standard**

⚡ 2,4 kW ⚡ 5,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

**Version plus\*\***

⚡ 10,4 kW ⚡ 15,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

**Unité de condensation UC100**

⚡ 7 kW ⚡ 15,8 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)



### MF 130.2

Rendement par cycle 130 kg

**Capacités**

- ☰ 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☰ 2x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

**Dimensions** 1600x1425x2350 mm

**Version standard**

⚡ 2,4 kW ⚡ 5,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

**Version plus\*\***

⚡ 10,4 kW ⚡ 15,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

**Unité de condensation UC130**

⚡ 9,3 kW ⚡ 20,8 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)



### MF 130.2 ST

Rendement par cycle 130 kg

**Capacités**

- ☰ 1xST Convotherm ET 20.20
- ☰ 1xST Unox CTM 2021
- ☰ 1xST MKN FC 20.1/20.2
- ☰ 1xRational 60.22.086 ..20 x GN2.1
- ☰ 1xRational 60.22.490 ..20 x GN2.1
- ☰ 1xRational 60.22.447...20 x GN2.1
- ☰ 1xRational 60.22.368 ..20 x GN2.1

**Dimensions** 1500x1275x2260 mm

**Version standard**

⚡ 2,4 kW ⚡ 5,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

**Unité de condensation UC130**

⚡ 9,3 kW ⚡ 20,8 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)



### MF 180.2

Rendement par cycle 180 kg

**Capacités**

- ☰ 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☰ 2x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

**Dimensions** 1600x1425x2350 mm

**Version standard**

⚡ 2,4 kW ⚡ 5,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

**Version plus\*\***

⚡ 10,4 kW ⚡ 15,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

**Unité de condensation UC180**

⚡ 14 kW ⚡ 27,6 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)



### MF 180.2 ST

Rendement par cycle 180 kg

**Capacités**

- ☰ 1xST Convotherm ET 20.20
- ☰ 1xST Unox CTM 2021
- ☰ 1xST MKN FC 20.1/20.2
- ☰ 1xRational 60.22.086..20 x GN2.1
- ☰ 1xRational 60.22.490..20 x GN2.1
- ☰ 1xRational 60.22.447..20 x GN2.1
- ☰ 1xRational 60.22.368..20 x GN2.1

**Dimensions** 1500x1275x2260 mm

**Version standard**

⚡ 2,4 kW ⚡ 5,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

**Unité de condensation UC180**

⚡ 14 kW ⚡ 27,6 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)



### MF 250.2

Rendement par cycle 250 kg

**Capacités**

- ☰ 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☰ 2x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

**Dimensions** 1600x1425x2350 mm

**Version standard**

⚡ 2,4 kW ⚡ 5,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

**Version plus\*\***

⚡ 10,4 kW ⚡ 15,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

**Unité de condensation UC250**

⚡ 16,4 kW ⚡ 38 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

**Chariots positioning**

Espace intérieur utile 820x900 mm



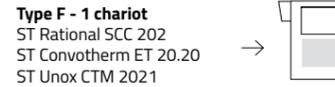
**Chariots positioning**

Espace intérieur utile 820x900 mm



**Chariots positioning**

Espace intérieur utile 820x755 mm



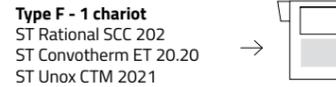
**Chariots positioning**

Espace intérieur utile 820x900 mm



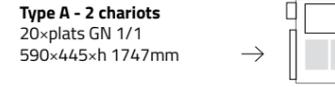
**Chariots positioning**

Espace intérieur utile 820x755 mm



**Chariots positioning**

Espace intérieur utile 820x900 mm



**\*\* Version plus**

Sanigen® / décongélation / fermentation / cuisson à basse température / régénération / conservation / chocolat / pasteurisation compris.

<b>CAPACITÉ</b> ☰ hauteur plats ☱ chariots	<b>RENDEMENT EN KG</b> de +90°C à +3°C / -18°C <b>DIMENSIONS</b> largeur x profondeur x hauteur	<b>DONNÉES ÉLECTRIQUES</b> ⚡ puissance max. absorbée ⚡ courant max. absorbé ⚡ tension
--	--	--



## MF 250.2 2T

Rendement par cycle 250 kg

**Capacités**

- ☰ 2x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☱ 4x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

**Dimensions** 1600x2755x2450 mm

**Version standard**

⚡ 4,7 kW ⚡ 10,3 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

**Version plus\*\***

⚡ 20,2 kW ⚡ 30,2 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

**Unité de condensation UC250**

⚡ 16,4 kW ⚡ 38 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

## MF 350.2 2T

Rendement par cycle 350 kg

**Capacités**

- ☰ 2x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☱ 4x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

**Dimensions** 1600x2755x2450 mm

**Version standard**

⚡ 4,7 kW ⚡ 10,3 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

**Version plus\*\***

⚡ 20,2 kW ⚡ 30,2 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

**Unité de condensation UC350**

⚡ 23,4 kW ⚡ 52,4 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

## MF 500.2 2T

Rendement par cycle 500 kg

**Capacités**

- ☰ 2x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☱ 4x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

**Dimensions** 1600x2755x2450 mm

**Version standard**

⚡ 4,7 kW ⚡ 10,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

**Version plus\*\***

⚡ 20,2 kW ⚡ 30,2 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

**Unité de condensation UC500**

⚡ 36,3 kW ⚡ 73,7 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

## MF 350.2 3T

Rendement par cycle 350 kg

**Capacités**

- ☰ 3x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☱ 6x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

**Dimensions** 1600x3923x2475mm

**Version standard**

⚡ 7,1 kW ⚡ 15,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

**Version plus\*\***

⚡ 30,2 kW ⚡ 45,1 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

**Unité de condensation UC350**

⚡ 23,4 kW ⚡ 52,4 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

## MF 500.2 3T

Rendement par cycle 500 kg

**Capacités**

- ☰ 3x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☱ 6x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

**Dimensions** 1600x3923x2475mm

**Version standard**

⚡ 7,1 kW ⚡ 15,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

**Version plus\*\***

⚡ 30,2 kW ⚡ 45,1 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

**Unité de condensation UC500**

⚡ 36,3 kW ⚡ 73,7 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

## MF 750.2 3T

Rendement par cycle 750 kg

**Capacités**

- ☰ 3x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☱ 6x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

**Dimensions** 1600x3923x2475 mm

**Version standard**

⚡ 7,1 kW ⚡ 15,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

**Version plus\*\***

⚡ 30,2 kW ⚡ 45,1 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

**Unité de condensation UC750**

⚡ 49,9 kW ⚡ 105,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

**Chariots positioning**

Espace intérieur utile 820x2070 mm

**Chariots positioning**

Espace intérieur utile 820x2070 mm

**Chariots positioning**

Espace intérieur utile 820x2070 mm

**Chariots positioning**

Espace intérieur utile 820x3240 mm

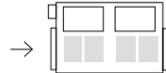
**Chariots positioning**

Espace intérieur utile 820x3240 mm

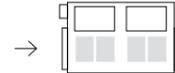
**Chariots positioning**

Espace intérieur utile 820x3240 mm

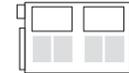
**Type A - 4 chariots**  
20xplats GN 1/1  
590x445xh 1747mm



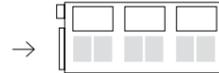
**Type A - 4 chariots**  
20xplats GN 1/1  
590x445xh 1747mm



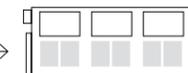
**Type A - 4 chariots**  
20xplats GN 1/1  
590x445xh 1747mm



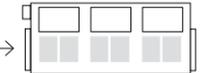
**Type A - 6 chariots**  
20xplats GN 1/1  
590x445xh 1747mm



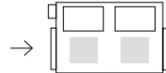
**Type A - 6 chariots**  
20xplats GN 1/1  
590x445xh 1747mm



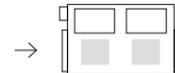
**Type A - 6 chariots**  
20xplats GN 1/1  
590x445xh 1747mm



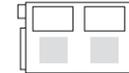
**Type B - 2 chariots**  
20xplats GN 2/1  
588x650xh 1747mm



**Type B - 2 chariots**  
20xplats GN 2/1  
588x650xh 1747mm



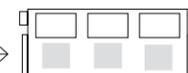
**Type B - 2 chariots**  
20xplats GN 2/1  
588x650xh 1747mm



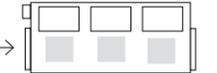
**Type B - 3 chariots**  
20xplats GN 2/1  
588x650xh 1747mm



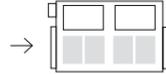
**Type B - 3 chariots**  
20xplats GN 2/1  
588x650xh 1747mm



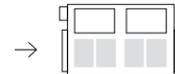
**Type B - 3 chariots**  
20xplats GN 2/1  
588x650xh 1747mm



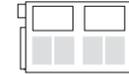
**Type C - 4 chariots**  
20xplats 400x600  
660x480xh 1855mm



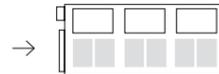
**Type C - 4 chariots**  
20xplats 400x600  
660x480xh 1855mm



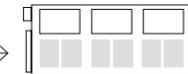
**Type C - 4 chariots**  
20xplats 400x600  
660x480xh 1855mm



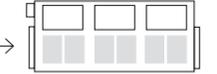
**Type C - 6 chariots**  
20xplats 400x600  
660x480xh 1855mm



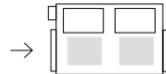
**Type C - 6 chariots**  
20xplats 400x600  
660x480xh 1855mm



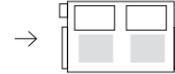
**Type C - 6 chariots**  
20xplats 400x600  
660x480xh 1855mm



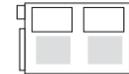
**Type D - 2 chariots**  
20xplats 800x600  
663x800xh 1747mm



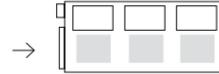
**Type D - 2 chariots**  
20xplats 800x600  
663x800xh 1747mm



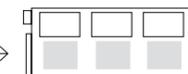
**Type D - 2 chariots**  
20xplats 800x600  
663x800xh 1747mm



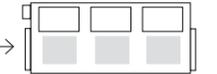
**Type D - 3 chariots**  
20xplats 800x600  
663x800xh 1747mm



**Type D - 3 chariots**  
20xplats 800x600  
663x800xh 1747mm



**Type D - 3 chariots**  
20xplats 800x600  
663x800xh 1747mm



<b>CAPACITÉ</b> ☰ hauteur plats ☰ chariots	<b>RENDEMENT EN KG</b> de +90°C à +3°C / -18°C <b>DIMENSIONS</b> largeur x profondeur x hauteur	<b>DONNÉES ÉLECTRIQUES</b> ⚡ puissance max. absorbée ⚡ courant max. absorbé ⚡ tension
--	--	--



## MF 750.2 4T

Rendement par cycle 750 kg  
**Capacités**  
 ☰ 4x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)  
 ☰ 8x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)  
**Dimensions** 1600x5093x2475 mm  
**Version standard**  
 ⚡ 9,4 kW ⚡ 20,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)  
**Version plus\*\***  
 ⚡ 40,1 kW ⚡ 60 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)  
**Unité de condensation UC750**  
 ⚡ 49,9 kW ⚡ 105,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

## MF 180.2 L

Rendement par cycle 180 kg  
**Capacités**  
 ☰ 1x20 (600x800 o 1000x1000 mm)  
 ☰ 2x20 (GN 2/1)  
 ☰ 3x20 (600x400 mm)  
 ☰ 4x20 (GN 1/1)  
**Dimensions** 1880x1724x2395 mm  
**Version standard**  
 ⚡ 2,4 kW ⚡ 5,2 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)  
**Version plus\*\***  
 ⚡ 10,4 kW ⚡ 15,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)  
**Unité de condensation UC180**  
 ⚡ 14 kW ⚡ 27,6 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

## MF 350.2 2T L

Rendement par cycle 350 kg  
**Capacités**  
 ☰ 2x20 (1000x1000 mm)  
 ☰ 3x20 (600x800 mm)  
 ☰ 4x20 (GN 2/1)  
 ☰ 6x20 (600x400 mm)  
 ☰ 8x20 (GN 1/1)  
**Dimensions** 1880x3194x2488 mm  
**Version standard**  
 ⚡ 4,7 kW ⚡ 10,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)  
**Version plus\*\***  
 ⚡ 20,2 kW ⚡ 30,2 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)  
**Unité de condensation UC350**  
 ⚡ 23,4 kW ⚡ 52,4 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

## MF 500.2 3T L

Rendement par cycle 500 kg  
**Capacités**  
 ☰ 3x20 (1000x1000 mm)  
 ☰ 4x20 (600x800 mm)  
 ☰ 6x20 (GN 2/1)  
 ☰ 9x20 (600x400 mm)  
 ☰ 12x20 (GN 1/1)  
**Dimensions** 1880x4824x2475 mm  
**Version standard**  
 ⚡ 7,1 kW ⚡ 15,5 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)  
**Version plus\*\***  
 ⚡ 30,2 kW ⚡ 45,1 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)  
**Unité de condensation UC500**  
 ⚡ 36,3 kW ⚡ 73,7 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

## MF 750.2 4T L

Rendement par cycle 750 kg  
**Capacités**  
 ☰ 4x20 (1000x1000 mm)  
 ☰ 6x20 (600x800 mm)  
 ☰ 8x20 (GN 2/1)  
 ☰ 12x20 (600x400 mm)  
 ☰ 16x20 (GN 1/1)  
**Dimensions** 1880x6294x2475 mm  
**Version standard**  
 ⚡ 9,4 kW ⚡ 20,5 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)  
**Version plus\*\***  
 ⚡ 40,1 kW ⚡ 60 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)  
**Unité de condensation UC7850**  
 ⚡ 52,6 kW ⚡ 117 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

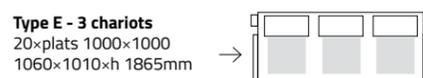
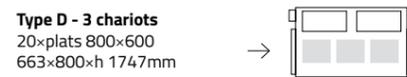
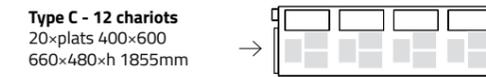
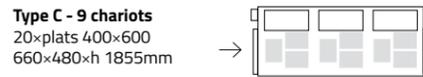
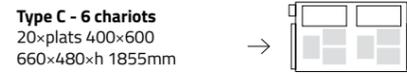
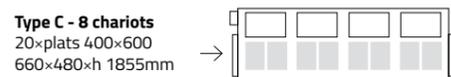
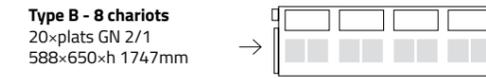
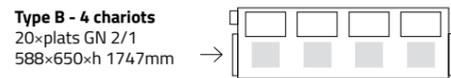
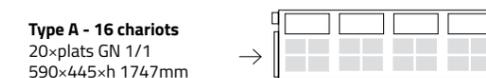
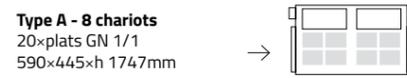
**Chariots positioning**  
 Espace intérieur utile 820x4410 mm

**Chariots positioning**  
 Espace intérieur utile 1100x1200 mm

**Chariots positioning**  
 Espace intérieur utile 1100x2670 mm

**Chariots positioning**  
 Espace intérieur utile 1100x4140 mm

**Chariots positioning**  
 Espace intérieur utile 1100x5610 mm



**IRINOX**headquarter

via Caduti nei Lager, 1  
31015 Conegliano  
Treviso, Italy

siège d'exploitation

viale Enrico Mattei, 20  
Z.I. Prealpi Trevigiane  
31029 Vittorio Veneto  
Treviso, Italy

T. +39 0438 2020

[irinox@irinox.com](mailto:irinox@irinox.com)

[www.irinoxprofessional.com](http://www.irinoxprofessional.com)