

MultiFresh®
RESTAURANTES
COLETIVOS

IRINOX
The Freshness Company®



UM NOVO ASSISTENTE NA COZINHA

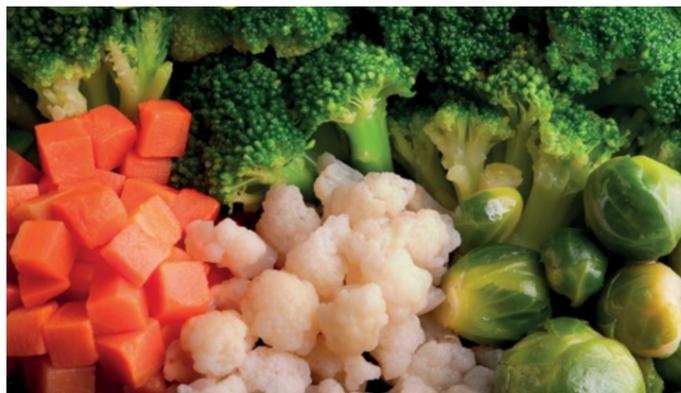
Tudo o que é necessário na cozinha em uma única máquina

O abatedor multifuncional MultiFresh® é o seu novo assistente na cozinha. É a primeira máquina capaz de gerenciar ciclos de funcionamento de +85°C até -40°C, assegurando temperatura e ventilação ideais para cada função.

Multifresh® simplifica a vida: resfria, congela e pasteuriza conservando os alimentos de um modo melhor e por mais tempo. Descongela, regenera, fermenta e cozinha em baixa temperatura, mantendo a qualidade e o sabor intactos.



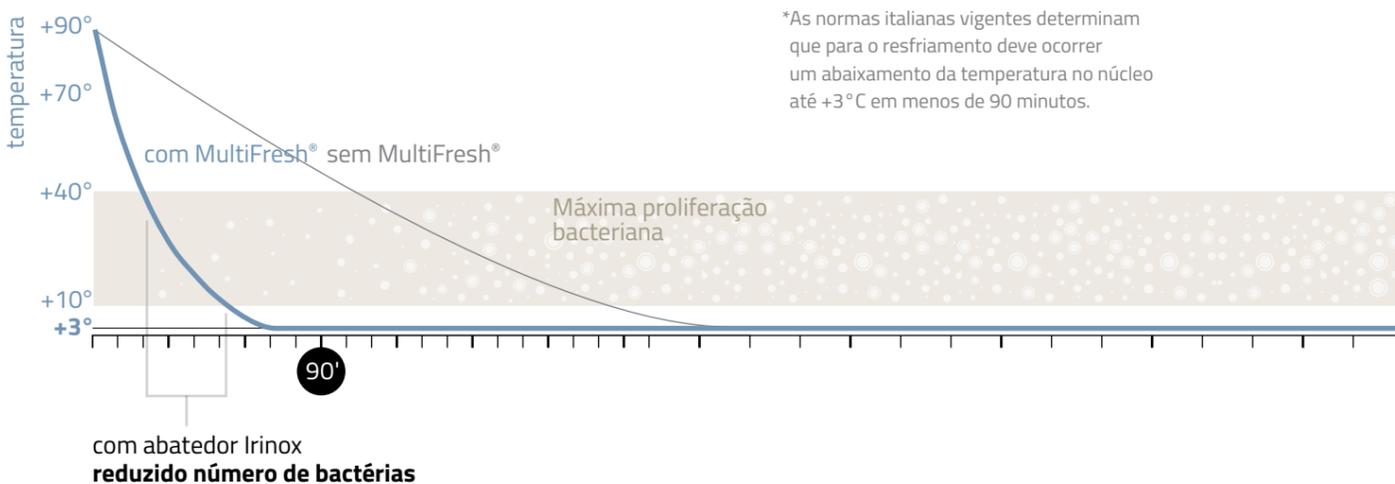
RESFRIE RAPIDAMENTE PARA OBTER ALIMENTOS MAIS SAUDÁVEIS E MAIS NUTRITIVOS



RESFRIAMENTO +3°C

Resfriando rapidamente é possível bloquear o envelhecimento dos alimentos, impede a sua oxidação e reduz a proliferação de bactérias. MultiFresh® porta o coração dos seus alimentos a +3°C mais rapidamente do que com qualquer outro abatedor, reduzindo a diminuição de peso devida à evaporação e conservando os princípios nutritivos.

←..... **20 KG DE VERDURAS
COZIDAS NA ASSADEIRA**
resfriar a +3°C
por 30/40 minutos



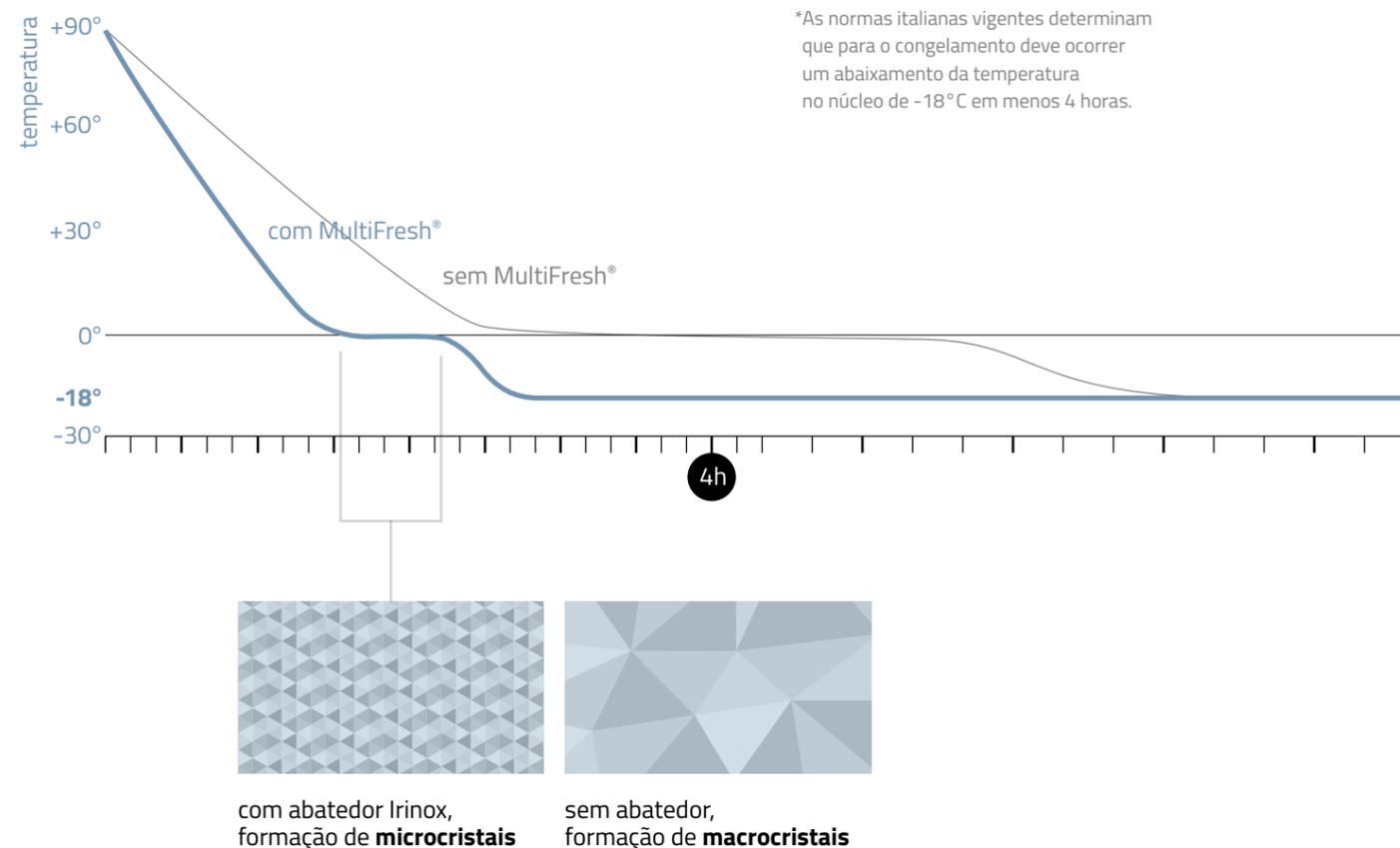
CONGELE COM SEGURANÇA E CONSERVE POR MAIS TEMPO QUALQUER TIPO DE ALIMENTO



CONGELAMENTO -18°C

Durante o congelamento normal, os líquidos presentes nos alimentos solidificam-se formando macrocristais que danificam a sua estrutura. O congelamento ultrarrápido de MultiFresh® coloca o núcleo dos alimentos a -18°C mais rapidamente, com a subsequente formação de microcristais que mantêm intactas as características organolépticas.

←..... **20 KG DE SALMÃO
MUITO FRESCO**
congelado a -18°C
50/60 minutos

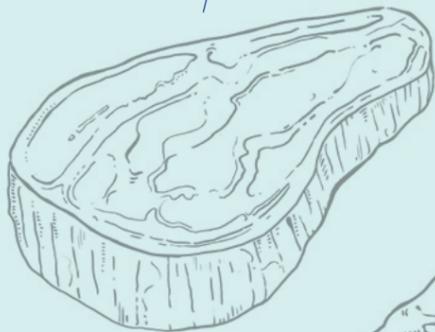


FUNÇÕES ESPECIAIS DE MF PARA RESTAURANTES

descongelamento

MultiFresh® permite escolher temperatura, ventilação e tempos de descongelamento dos seus alimentos antes da utilização. Esse processo ocorre numa câmara sanitizada que desacelera a proliferação bacteriana e **mantém intacta a estrutura dos alimentos.**

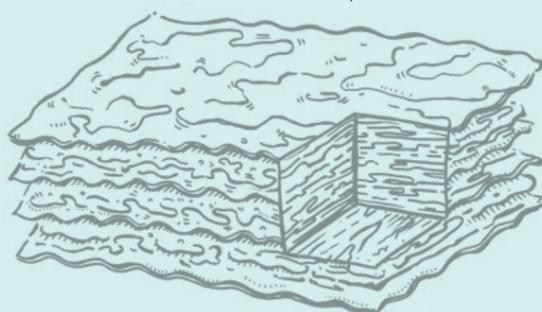
20 KG DE CARNE COZIDOS NA ASSADEIRA descongelados em 2 horas e 30 minutos



regeneração

O sistema de calor moderado de MultiFresh® regenera os alimentos **mantendo a umidade natural do produto e evitando a oxidação.** Define a hora na qual o produto deve ser servido, colocando os seus alimentos a +3°C na temperatura que preferir.

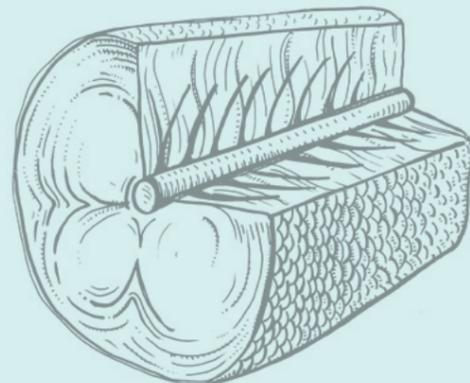
20 KG DE LASANHA regenerada em 1 hora e 30 minutos



cozimento em baixa temperatura

MultiFresh® facilita as várias fases de um ciclo de cozimento em baixa temperatura e permite a sua gestão personalizada. Os seus pratos de carne e peixe permanecem macios, **não perdem o peso e o sabor é exaltado.** Depois do cozimento, a passagem para o resfriamento ou o congelamento é automática.

20 KG DE PEIXE FRESCO cozido em baixa temperatura por 45 minutos



pasteurização

MultiFresh® pasteuriza com a máxima segurança permitindo alcançar e manter altas temperaturas antes de resfriar (+3°C) ou congelar (-18°C) os seus produtos. **A reduzida contaminação bacteriana aumenta a shelf life dos alimentos.**

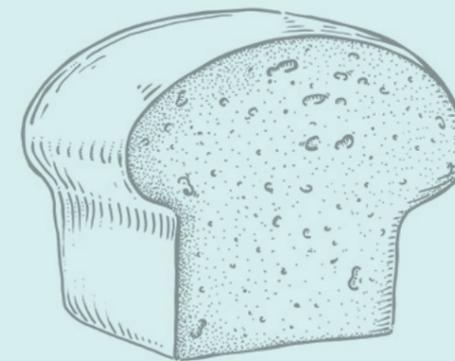
30 L DE MOLHO DE TOMATE pasteurizado e resfriado a +3°C em 3 horas



fermentação

MultiFresh® simplifica os ciclos de fermentação controlando as variações de temperatura. Reduz a secagem excessiva e garante um nível de hidratação sempre ideal. A programação dos tempos permite escolher quando os seus produtos estarão perfeitamente fermentados.

20 KG DE PÃO levdado e resfriado a +10°C por 3 horas e 30 minutos



manutenção

A câmara sanitizada de MultiFresh® mantém inalterada a temperatura dos seus produtos, tanto em positivo quanto em negativo. **Os alimentos não sofrem alterações,** conservando-se no melhor modo e eliminando qualquer transferências de odores.

15 KG DE SOPA DE LEGUMES mantida a +65°C por toda a duração do serviço



FRESHNESS PROCESSES

SOBRECOXA DE FRANGO COM ALECRIM E PURÉ DE CENOURAS



cozimento tradicional



RESFRIAMENTO
VERDURAS +3°C



CONSERVAÇÃO* +3°C



REGENERAÇÃO
VERDURAS



MANUTENÇÃO
VERDURAS

SERVIÇO

* Os processos Irinox requerem o uso de conservadores



COMO MANTER O PURÉ

MultiFresh® permite manter a temperatura mais adequada para cada alimento para que esteja pronto para ser servido a qualquer momento, tanto quente quanto frio. Mantenha o seu puré de cenoura

em temperatura de serviço e associe uma sobrecoxa de frango ao alecrim para completar o prato. Graças ao controlo de temperatura e ventilação MultiFresh®, seus pratos manterão sua humidade natural.



CONGELAMENTO DO BACALHAU

Para a conservação média e longa de seus pratos, é preciso congelá-los rapidamente a -18°C no núcleo. Graças à velocidade de congelamento, a água contida nos alimentos não solidifica em macro, mas em microcristais, que não

destroem a estrutura e deixam a fibra do peixe intacta. Com o MultiFresh é possível congelar o bacalhau fresco com antecedência e fritá-lo quando necessário para servi-lo crocante e fresco como recém-pescado.

PEDAÇO DE PEIXE PANADO COM SALADA



peixe panado



ULTRA-CONGELAMENTO PEIXE -18°C



CONSERVAÇÃO* -18°C

fritura

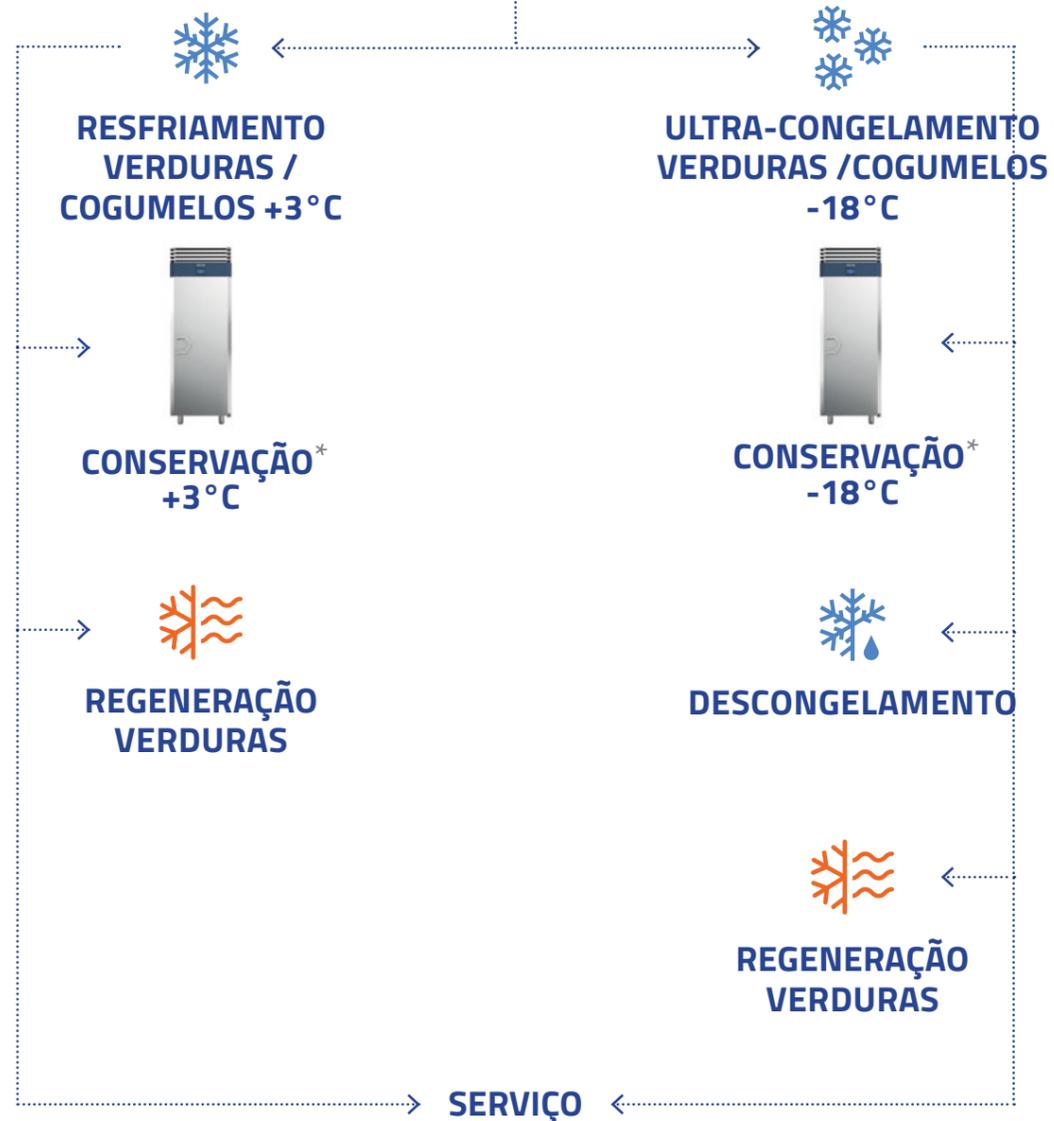
SERVIÇO

* Os processos Irinox requerem o uso de conservadores

TRINCA DE LEGUMES RECHEADOS



cozimento tradicional



* Os processos Irinox requerem o uso de conservadores



REFRIGERAÇÃO DE VERDURAS

Os vegetais estão entre os alimentos mais utilizados na cozinha, mas se não forem conservados corretamente perdem rapidamente suas propriedades nutricionais. O ciclo verduras +3°C de MultiFresh® refrigera a sua trinca de verduras recheadas de modo rápido e seguro, reduzindo a oxidação

e a proliferação bacteriana. Insira as verduras ainda fumegantes em seu MultiFresh® para evitar o envelhecimento devido ao contacto com o ar. Organize a preparação do seu prato, preparando-o com antecedência, preservando vitaminas, sais minerais e propriedades organolépticas até que seja servido.



REGENERAÇÃO DO FILÉ DE LINGUADO

Com MultiFresh®, é possível regenerar todos os seus pratos configurando a ventilação e a temperatura desejadas e decidir quando o produto deve estar quente, pronto para ser servido. Os ciclos de regeneração de MultiFresh® permitem evitar a oxidação e a

desidratação dos alimentos, passando automaticamente da manutenção a 3 °C ou do congelamento a -18°C, à temperatura escolhida para seu prato. Graças a Multifresh seus pratos podem ser congelados, conservados, regenerados e servidos.

ARROZ BASMATI COM FILÉ DE LINGUADO



cozimento tradicional



* Os processos Irinox requerem o uso de conservadores

FEATURES



Sanigen

O sistema de sanitização patentado Irinox sanitiza integralmente a câmara, até mesmo nas áreas de acesso mais difícil para a limpeza (por exemplo, no evaporador).



Fan Speed Control

Com MultiFresh® é possível regular manualmente as ventoinhas em 5 velocidades diferentes de modo que os produtos não vão ressecar mais e vão manter a sua umidade natural.



MultiRack®

A Irinox patenteou o porta-assadeira regulável MultiRack® que permite utilizar assadeiras para gastronomia e para confeitaria na mesma máquina. A distância entre uma assadeira e outra pode ser adaptada facilmente.



Refrigerant Gas

Toda a gama foi testada para a utilização com o refrigerante R452A, que cumpre a regulamentação F-GAS para a redução do impacto ambiental.*

* conforme a disponibilidade geográfica (como opção, são fornecidas com R404A)



MultiSensor®

MultiFresh® é dotado de uma sonda MultiSensor® com 5 pontos de detecção para um controle perfeito da temperatura. A sua forma é cônica para facilitar a extração do alimento congelado.



Defrost

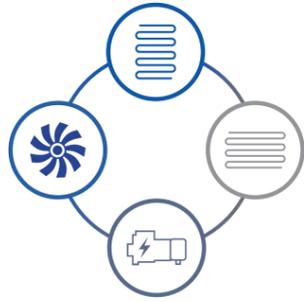
MultiFresh® não descongela automaticamente porque é sempre capaz de extrair todo o calor presente na câmara, mesmo na presença de alimentos muito quentes, evitando a formação de gelo no evaporador.



HACCP

O HACCP (acrônimo em inglês de Hazard-Analysis and Control of Critical Points) é um protocolo que regula e previne possíveis contaminações dos alimentos. Baseia-se na monitoração dos pontos de processamento dos alimentos sujeitos a risco de contaminação e identifica os sistemas mais adequados para a prevenção. A primeira norma europeia a esse respeito remonta a 1993 (Diretiva 43/93/CEE), posteriormente substituída pelo Regulamento CE 178/2002 e pelo Regulamento CE 852/2004. Satisfazendo a regulamentação vigente, MultiFresh® permite registrar o trabalho realizado em cada processo, indicando os parâmetros de andamento de cada ciclo. Todos os dados podem ser descarregados por WiFi ou através de USB.

IRINOX BALANCE SYSTEM®



IRINOX BALANCE SYSTEM®

Vários testes e estudos foram feitos sobre as curvas de resfriamento e a utilização de sofisticados softwares permitiram-nos conceber o perfeito dimensionamento dos principais componentes frigoríficos (condensador, evaporador, compressor e ventiladores): IrinoxBalanceSystem®. Os evaporadores e os condensadores são realizados com base em desenhos e especificações fornecidas pelo nosso departamento técnico para proporcionar aos nossos equipamentos um desempenho incomparável.

O princípio de funcionamento de um abatedor consiste em extrair o calor dos alimentos, no tempo mais breve possível, para limitar o envelhecimento do produto. Os nossos abatedores rápidos de temperatura garantem a mais rápida extração do calor, mesmo na presença de produtos muito quentes, conservando a umidade natural de cada alimento.



A GAMA MULTIFRESH®

MÁQUINAS COM CARRINHO

Disponíveis na versão PADRÃO com ciclos de resfriamento e congelamento Disponíveis da versão PLUS que além dos ciclos de resfriamento e congelamento, inclui ciclos de descongelamento, levedação, cozimento em baixa temperatura, regeneração, manutenção, chocolate, pasteurização.

VERSÕES DISPONÍVEIS:*

- > Condensação a ar (padrão)
- > Condensação a ar + condensador remoto super silenciado
- > Condensação a ar + condensador remoto
- > Condensação a água de rede
- > Condensação a água de torre

* Verificar os modelos junto ao departamento técnico

DISPONÍVEL MEDIANTE SOLICITAÇÃO:

- > Fundo rebaixado (padrão)
- > Fundo ventilado (só com rampa)
- > Sem unidade remota
- > Com rampa
- > Trava da porta 120°C ou 100°C
- > Sanigen
- > Abertura da porta à Esquerda (padrão) ou à Direita
- > Sonda de núcleo adicional
- > Sonda para vácuo

** Versão plus

Sanigen® / descongelamento / fermentação / cozimento baixo temperatura / regeneração / manutenção / chocolate / pasteurização incluídos.

CAPACIDADE
☉ altura das assadeiras
☉ número de carrinhos
RENDIMENTO EM KG
de +90°C a +3°C / -18°C
DIMENSÕES
largura x profundidade x altura
CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS
Ⓜ potência máx. absorvida
ⓐ corrente máx. absorvida
Ⓥ tensão

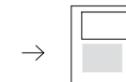


MF 90.1 ST

Rendimento por ciclo
(+90°C / +3°C) 90 kg
(+90°C / -18°C) 70 kg
Capacidade
☉ 1xUNOX XEVTL-2011
☉ 1xUNOX XEBTL-16EU
Dimensões 1069x936x2011 mm
Cela+Unidade condensadora remota
Ⓜ 8,7 kW ⓐ 19,06 A Ⓥ 400 V-3N+PE 50 Hz

Posicionamento carrinhos
Superfície útil interna 770x500 mm

Tipo U - 1 carrinho
UNOX XEVTL-2011
UNOX XEBTL-16EU

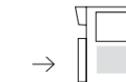


MF 100.1

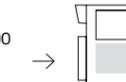
Rendimento por ciclo 100 kg
Capacidade
☉ 1x20 (GN1/1 o 600x400 mm)
Dimensões 1210x1115x2150 mm
Ⓜ 1,1 kW ⓐ 2,5 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)
Unidade condensadora UC100
Ⓜ 7 kW ⓐ 15,8 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Posicionamento carrinhos
Superfície útil interna 530x650 mm

Tipo A - 1 carrinho
20xassadeiras GN 1/1
590x445xh 1747mm



Tipo C - 1 carrinho
20xassadeiras 400x600
660x480xh 1855mm

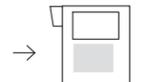


MF 100.1 ST

Rendimento por ciclo 100 kg
Capacidade
☉ 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 60.21.24520 x GN1.1
☉ 1xRational 60.21.292..... .20 x 60x40
Dimensões 1100x1115x2380 mm
Cela
Ⓜ 1,1 kW ⓐ 2,5 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)
Unidade condensadora UC100
Ⓜ 7 kW ⓐ 15,8 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Posicionamento carrinhos
Superfície útil interna 530x645 mm

Tipo F - 1 carrinho
ST Rational SCC201
ST Convotherm OEB20.10
ST HOUNO RACK 1.20
ST FUJIMAK 201
ST TANICO TSCODC20N



CAPACIDADE ☰ altura das assadeiras ☰ número de carrinhos	RENDIMENTO EM KG de +90°C a +3°C / -18°C DIMENSÕES largura x profundidade x altura	CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS ⚡ potência máx. absorvida ⚡ corrente máx. absorvida ⚡ tensão
---	---	--



MF 100.2

Resa per ciclo 100 kg
Capacidade
 ☰ 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
 ☰ 2x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)
Dimensões 1600x1425x2350 mm
Versão standard
 ⚡ 2,4 kW ⚡ 5,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)
Versão plus**
 ⚡ 10,4 kW ⚡ 15,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unidade condensadora UC100
 ⚡ 7 kW ⚡ 15,8 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 130.2

Rendimento por ciclo 130 kg
Capacidade
 ☰ 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
 ☰ 2x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)
Dimensões 1600x1425x2350 mm
Versão standard
 ⚡ 2,4 kW ⚡ 5,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)
Versão plus**
 ⚡ 10,4 kW ⚡ 15,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unidade condensadora UC130
 ⚡ 9,3 kW ⚡ 20,8 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 130.2 ST

Rendimento por ciclo 130 kg
Capacidade
 ☰ 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
Dimensões 1500x1275x2260 mm
Versão standard
 ⚡ 2,4 kW ⚡ 5,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)
Unidade condensadora UC130
 ⚡ 9,3 kW ⚡ 20,8 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 180.2

Rendimento por ciclo 180 kg
Capacidade
 ☰ 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
 ☰ 2x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)
Dimensões 1600x1425x2350 mm
Versão standard
 ⚡ 2,4 kW ⚡ 5,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)
Versão plus**
 ⚡ 10,4 kW ⚡ 15,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unidade condensadora UC180
 ⚡ 14 kW ⚡ 27,6 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 180.2 ST

Rendimento por ciclo 180 kg
Capacidade
 ☰ 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
Dimensões 1500x1275x2260 mm
Versão standard
 ⚡ 2,4 kW ⚡ 5,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)
Unidade condensadora UC180
 ⚡ 14 kW ⚡ 27,6 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 250.2

Rendimento por ciclo 250 kg
Capacidade
 ☰ 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
 ☰ 2x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)
Dimensões 1600x1425x2350 mm
Versão standard
 ⚡ 2,4 kW ⚡ 5,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)
Versão plus**
 ⚡ 10,4 kW ⚡ 15,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unidade condensadora UC250
 ⚡ 16,4 kW ⚡ 38 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Posicionamento carrinhos
 Superfície util interna 820x900 mm

Posicionamento carrinhos
 Superfície util interna 820x900 mm

Posicionamento carrinhos
 Superfície util interna 820x755 mm

Posicionamento carrinhos
 Superfície util interna 820x900 mm

Posicionamento carrinhos
 Superfície util interna 820x755 mm

Posicionamento carrinhos
 Superfície util interna 820x900 mm

Tipo A - 2 carrinhos
 20xassadeiras GN 1/1
 590x445xh 1747mm →

Tipo A - 2 carrinhos
 20xassadeiras GN 1/1
 590x445xh 1747mm →

Tipo F - 1 carrinho
 ST Rational SCC 202
 ST Convotherm ET 20.20
 ST Unox CTM 2021
 ST MKN FC 20.1/20.2 →

Tipo A - 2 carrinhos
 20xassadeiras GN 1/1
 590x445xh 1747mm →

Tipo F - 1 carrinho
 ST Rational SCC 202
 ST Convotherm ET 20.20
 ST Unox CTM 2021
 ST MKN FC 20.1/20.2 →

Tipo A - 2 carrinhos
 20xassadeiras GN 1/1
 590x445xh 1747mm →

Tipo B - 1 carrinho
 20xassadeiras GN 2/1
 588x650xh 1747mm →

Tipo B - 1 carrinho
 20xassadeiras GN 2/1
 588x650xh 1747mm →

Tipo B - 1 carrinho
 20xassadeiras GN 2/1
 588x650xh 1747mm →

Tipo B - 1 carrinho
 20xassadeiras GN 2/1
 588x650xh 1747mm →

Tipo C - 2 carrinhos
 20xassadeiras 400x600
 660x480xh 1855mm →

Tipo C - 2 carrinhos
 20xassadeiras 400x600
 660x480xh 1855mm →

Tipo C - 2 carrinhos
 20xassadeiras 400x600
 660x480xh 1855mm →

Tipo C - 2 carrinhos
 20xassadeiras 400x600
 660x480xh 1855mm →

Tipo D - 1 carrinho
 20xassadeiras 800x600
 663x800xh 1747mm →

Tipo D - 1 carrinho
 20xassadeiras 800x600
 663x800xh 1747mm →

Tipo D - 1 carrinho
 20xassadeiras 800x600
 663x800xh 1747mm →

Tipo D - 1 carrinho
 20xassadeiras 800x600
 663x800xh 1747mm →

** Versão plus

Sanigen® / descongelamento / fermentação / cozimento baixo temperatura / regeneração / manutenção / chocolate / pasteurização incluídos.

CAPACIDADE

- ☰ altura das assadeiras
- ☰ número de carrinhos

RENDIMENTO EM KG

de +90°C a +3°C / -18°C

DIMENSÕES

largura x profundidade x altura

CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS

- ⚡ potência máx. absorvida
- ⚡ corrente máx. absorvida
- ⚡ tensão



MF 250.2 2T

Rendimento por ciclo 250 kg

Capacidade

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

Dimensões 1600x2755x2450 mm

Versão standard

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

Versão plus**

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

Unidade condensadora UC250

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

MF 350.2 2T

Rendimento por ciclo 350 kg

Capacidade

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

Dimensões 1600x2755x2450 mm

Versão standard

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

Versão plus**

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

Unidade condensadora UC350

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

MF 500.2 2T

Rendimento por ciclo 500 kg

Capacidade

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

Dimensões 1600x2755x2450 mm

Versão standard

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

Versão plus**

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

Unidade condensadora UC500

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

MF 350.2 3T

Rendimento por ciclo 350 kg

Capacidade

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

Dimensões 1600x3923x2475mm

Versão standard

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

Versão plus**

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

Unidade condensadora UC350

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

MF 500.2 3T

Rendimento por ciclo 500 kg

Capacidade

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

Dimensões 1600x3923x2475mm

Versão standard

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

Versão plus**

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

Unidade condensadora UC500

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

MF 750.2 3T

Rendimento por ciclo 750 kg

Capacidade

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

Dimensões 1600x3923x2475 mm

Versão standard

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

Versão plus**

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

Unidade condensadora UC750

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

Posicionamento carrinhos

Superfície util interna 820x2070 mm

Posicionamento carrinhos

Superfície util interna 820x2070 mm

Posicionamento carrinhos

Superfície util interna 820x2070 mm

Posicionamento carrinhos

Superfície util interna 820x3240 mm

Posicionamento carrinhos

Superfície util interna 820x3240 mm

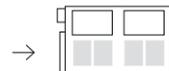
Posicionamento carrinhos

Superfície util interna 820x3240 mm

Tipo A - 4 carrinhos
20xassadeiras GN 1/1
590x445xh 1747mm



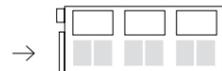
Tipo A - 4 carrinhos
20xassadeiras GN 1/1
590x445xh 1747mm



Tipo A - 4 carrinhos
20xassadeiras GN 1/1
590x445xh 1747mm



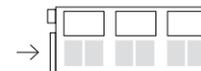
Tipo A - 6 carrinhos
20xassadeiras GN 1/1
590x445xh 1747mm



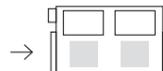
Tipo A - 6 carrinhos
20xassadeiras GN 1/1
590x445xh 1747mm



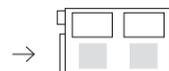
Tipo A - 6 carrinhos
20xassadeiras GN 1/1
590x445xh 1747mm



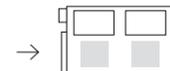
Tipo B - 2 carrinhos
20xassadeiras GN 2/1
588x650xh 1747mm



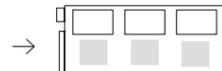
Tipo B - 2 carrinhos
20xassadeiras GN 2/1
588x650xh 1747mm



Tipo B - 2 carrinhos
20xassadeiras GN 2/1
588x650xh 1747mm



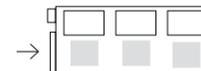
Tipo B - 3 carrinhos
20xassadeiras GN 2/1
588x650xh 1747mm



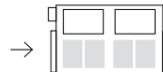
Tipo B - 3 carrinhos
20xassadeiras GN 2/1
588x650xh 1747mm



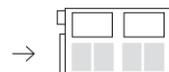
Tipo B - 3 carrinhos
20xassadeiras GN 2/1
588x650xh 1747mm



Tipo C - 4 carrinhos
20xassadeiras 400x600
660x480xh 1855mm



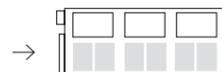
Tipo C - 4 carrinhos
20xassadeiras 400x600
660x480xh 1855mm



Tipo C - 4 carrinhos
20xassadeiras 400x600
660x480xh 1855mm



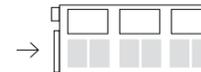
Tipo C - 6 carrinhos
20xassadeiras 400x600
660x480xh 1855mm



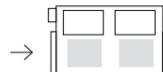
Tipo C - 6 carrinhos
20xassadeiras 400x600
660x480xh 1855mm



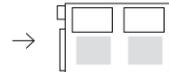
Tipo C - 6 carrinhos
20xassadeiras 400x600
660x480xh 1855mm



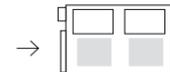
Tipo D - 2 carrinhos
20xassadeiras 800x600
663x800xh 1747mm



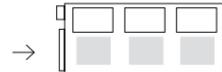
Tipo D - 2 carrinhos
20xassadeiras 800x600
663x800xh 1747mm



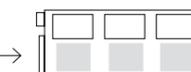
Tipo D - 2 carrinhos
20xassadeiras 800x600
663x800xh 1747mm



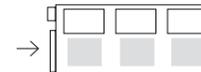
Tipo D - 3 carrinhos
20xassadeiras 800x600
663x800xh 1747mm



Tipo D - 3 carrinhos
20xassadeiras 800x600
663x800xh 1747mm



Tipo D - 3 carrinhos
20xassadeiras 800x600
663x800xh 1747mm



CAPACIDADE ☉ altura das assadeiras ☉ número de carrinhos	RENDIMENTO EM KG de +90°C a +3°C / -18°C DIMENSÕES largura x profundidade x altura	CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS ⚡ potência máx. absorvida ⚡ corrente máx. absorvida ⚡ tensão
---	---	--



MF 750.2 4T

Rendimento por ciclo 750 kg
Capacidade
☉ 4x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
☉ 8x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)
Dimensões 1600x5093x2475 mm
Versão standard
⚡ 9,4 kW ⚡ 20,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)
Versão plus**
⚡ 40,1 kW ⚡ 60 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unidade condensadora UC750
⚡ 49,9 kW ⚡ 105,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 180.2 L

Rendimento por ciclo 180 kg
Capacidade
☉ 1x20 (600x800 o 1000x1000 mm)
☉ 2x20 (GN 2/1)
☉ 3x20 (600x400 mm)
☉ 4x20 (GN 1/1)
Dimensões 1880x1724x2395 mm
Versão standard
⚡ 2,4 kW ⚡ 5,2 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Versão plus**
⚡ 10,4 kW ⚡ 15,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unidade condensadora UC180
⚡ 14 kW ⚡ 27,6 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

MF 350.2 2T L

Rendimento por ciclo 350 kg
Capacidade
☉ 2x20 (1000x1000 mm)
☉ 3x20 (600x800 mm)
☉ 4x20 (GN 2/1)
☉ 6x20 (600x400 mm)
☉ 8x20 (GN 1/1)
Dimensões 1880x3194x2488 mm
Versão standard
⚡ 4,7 kW ⚡ 10,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Versão plus**
⚡ 20,2 kW ⚡ 30,2 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unidade condensadora UC350
⚡ 23,4 kW ⚡ 52,4 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

MF 500.2 3T L

Rendimento por ciclo 500 kg
Capacidade
☉ 3x20 (1000x1000 mm)
☉ 4x20 (600x800 mm)
☉ 6x20 (GN 2/1)
☉ 9x20 (600x400 mm)
☉ 12x20 (GN 1/1)
Dimensões 1880x4824x2475 mm
Versão standard
⚡ 7,1 kW ⚡ 15,5 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Versão plus**
⚡ 30,2 kW ⚡ 45,1 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unidade condensadora UC500
⚡ 36,3 kW ⚡ 73,7 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

MF 750.2 4T L

Rendimento por ciclo 750 kg
Capacidade
☉ 4x20 (1000x1000 mm)
☉ 6x20 (600x800 mm)
☉ 8x20 (GN 2/1)
☉ 12x20 (600x400 mm)
☉ 16x20 (GN 1/1)
Dimensões 1880x6294x2475 mm
Versão standard
⚡ 9,4 kW ⚡ 20,5 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Versão plus**
⚡ 40,1 kW ⚡ 60 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unidade condensadora UC7850
⚡ 52,6 kW ⚡ 117 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Posicionamento carrinhos
Superfície útil interna 820x4410 mm

Posicionamento carrinhos
Superfície útil interna 1100x1200 mm

Posicionamento carrinhos
Superfície útil interna 1100x2670 mm

Posicionamento carrinhos
Superfície útil interna 1100x4140 mm

Posicionamento carrinhos
Superfície útil interna 1100x5610 mm

Tipo A - 8 carrinhos
20xassadeiras GN 1/1
590x445xh 1747mm

Tipo A - 4 carrinhos
20xassadeiras GN 1/1
590x445xh 1747mm

Tipo A - 8 carrinhos
20xassadeiras GN 1/1
590x445xh 1747mm

Tipo A - 12 carrinhos
20xassadeiras GN 1/1
590x445xh 1747mm

Tipo A - 16 carrinhos
20xassadeiras GN 1/1
590x445xh 1747mm

Tipo B - 4 carrinhos
20xassadeiras GN 2/1
588x650xh 1747mm

Tipo B - 2 carrinhos
20xassadeiras GN 2/1
588x650xh 1747mm

Tipo B - 4 carrinhos
20xassadeiras GN 2/1
588x650xh 1747mm

Tipo B - 6 carrinhos
20xassadeiras GN 2/1
588x650xh 1747mm

Tipo B - 8 carrinhos
20xassadeiras GN 2/1
588x650xh 1747mm

Tipo C - 8 carrinhos
20xassadeiras 400x600
660x480xh 1855mm

Tipo C - 3 carrinhos
20xassadeiras 400x600
660x480xh 1855mm

Tipo C - 6 carrinhos
20xassadeiras 400x600
660x480xh 1855mm

Tipo C - 9 carrinhos
20xassadeiras 400x600
660x480xh 1855mm

Tipo C - 12 carrinhos
20xassadeiras 400x600
660x480xh 1855mm

Tipo D - 4 carrinhos
20xassadeiras 800x600
663x800xh 1747mm

Tipo D - 1 carrinhos
20xassadeiras 800x600
663x800xh 1747mm

Tipo D - 3 carrinhos
20xassadeiras 800x600
663x800xh 1747mm

Tipo D - 4 carrinhos
20xassadeiras 800x600
663x800xh 1747mm

Tipo D - 6 carrinhos
20xassadeiras 800x600
663x800xh 1747mm

Tipo E - 1 carrinhos
20xassadeiras 1000x1000
1060x1010xh 1865mm

Tipo E - 2 carrinhos
20xassadeiras 1000x1000
1060x1010xh 1865mm

Tipo E - 3 carrinhos
20xassadeiras 1000x1000
1060x1010xh 1865mm

Tipo E - 4 carrinhos
20xassadeiras 1000x1000
1060x1010xh 1865mm

IRINOXheadquarter

via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano
Treviso, Italy

sede operativa

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

P. +39 0438 2020

irinox@irinox.com

www.irinoxprofessional.com