

MultiFresh®
RESTAURACIÓN
COLECTIVA

IRINOX
The Freshness Company®



UN NUEVO ASISTENTE EN LA COCINA

**Todo lo que
sirve en la cocina
en un único equipo**

El enfriador multifunción MultiFresh® es Su nuevo asistente en la cocina. Es la primera máquina capaz de gestionar ciclos de funcionamiento desde +85°C a -40°C, asegurando la temperatura y la ventilación ideales para cada función.

Multifresh® simplifica la vida: enfría, congela, pasteuriza, conservando los alimentos mejor y durante más tiempo. Descongela, regenera, fermenta y cuece a baja temperatura, manteniendo la calidad y el sabor intactos.



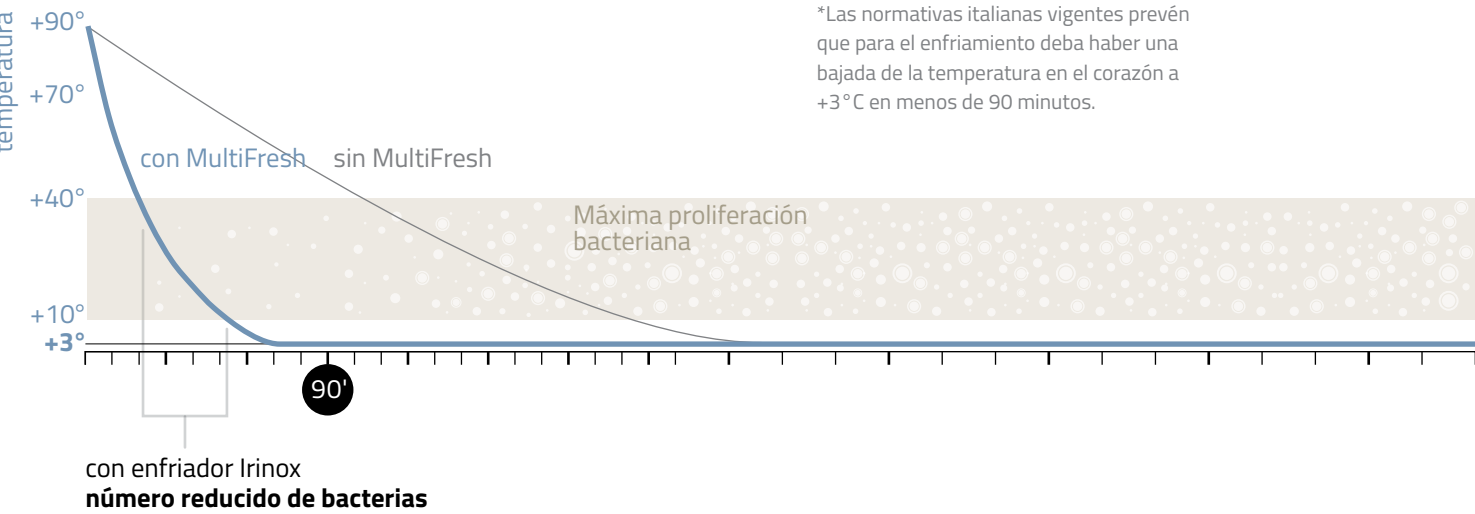
ENFRÍE RÁPIDAMENTE PARA ALIMENTOS MÁS SANOS Y MÁS NUTRITIVOS



ENFRIAMIENTO +3°C

Enfriando rápidamente se bloquea el envejecimiento de los alimentos, se impide su oxidación y se reduce la proliferación de las bacterias. MultiFresh® pone el corazón de los alimentos a +3°C más rápidamente que cualquier otro enfriador, reduciendo la pérdida de peso debida a la evaporación y conservando los principios nutritivos.

←..... **20 KG DE VERDURAS
COCIDAS EN UNA FUENTE**
enfriadas a +3°C
durante 30/40 minutos



LA CONSERVACIÓN Si se realiza a la temperatura correcta prolonga la vida de un alimento durante varios días e, incluso, durante meses. Los productos Irinox (CP Next y CK Next) garantizan un sistema de conservación más eficiente para la gestión de la humedad, control de la temperatura. A diferencia de la conservación normal, la conservación de calidad preserva todas las propiedades intrínsecas del alimento.

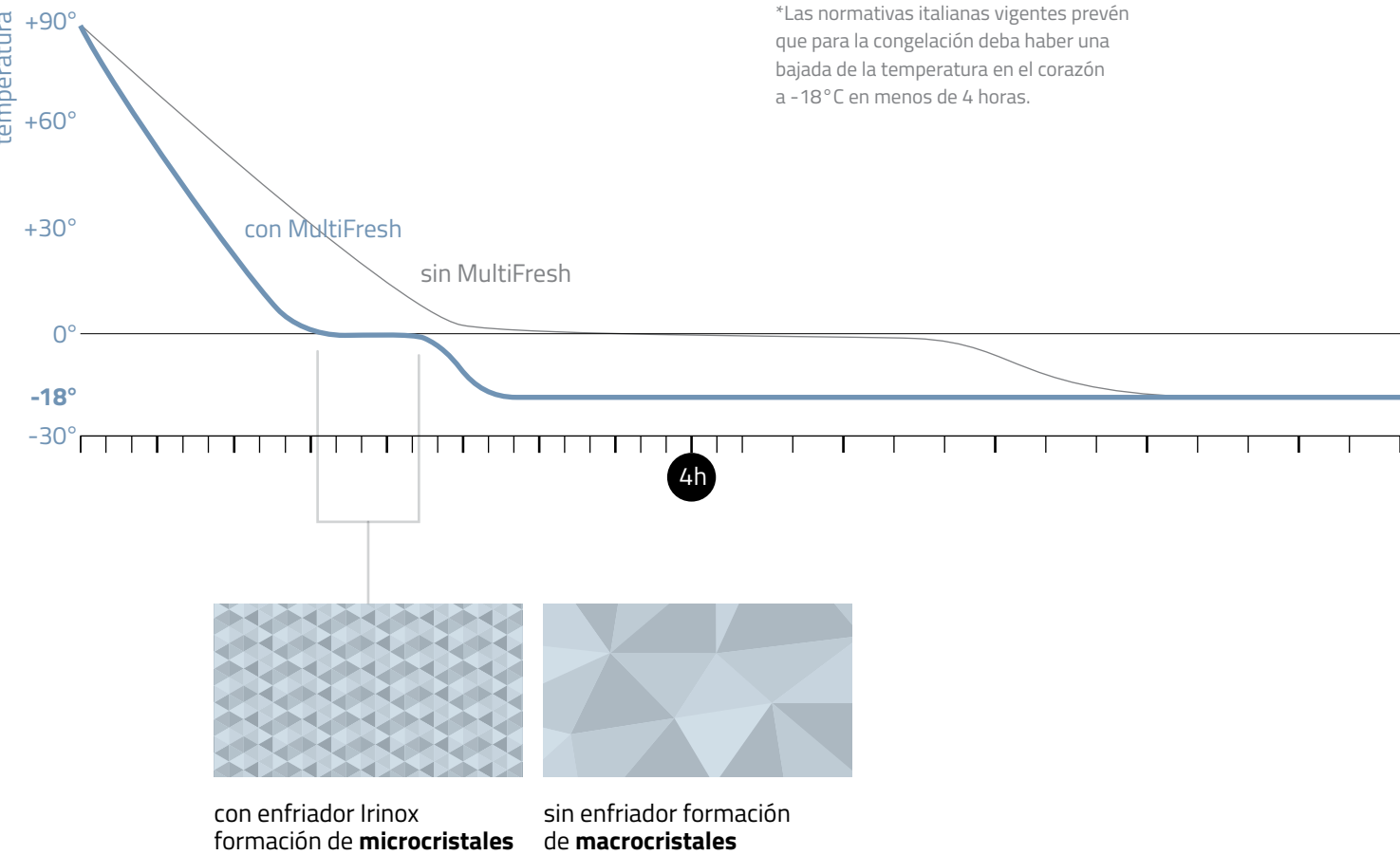
CONGELE CON SEGURIDAD Y CONSERVE DURANTE MÁS TIEMPO CUALQUIER TIPO DE ALIMENTO



CONGELACIÓN -18°C

Durante la congelación normal, los líquidos presentes en los alimentos se solidifican formando macrocristales que estropean su estructura. La congelación ultrarrápida de MultiFresh® lleva el corazón de los alimentos a -18°C con más velocidad, con la consiguiente formación de microcristales que mantienen intactas sus características organolépticas.

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



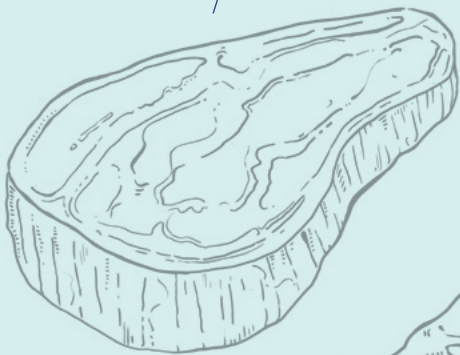
FUNCIONES ESPECIALES DE MF PARA LA RESTAURACIÓN



descongelación

MultiFresh® Le permite elegir la temperatura, la ventilación y los tiempos de descongelación de Sus alimentos antes del uso. Este proceso ocurre en una cámara desinfectada que ralentiza la proliferación bacteriana y **mantiene intacta la estructura de los alimentos.**

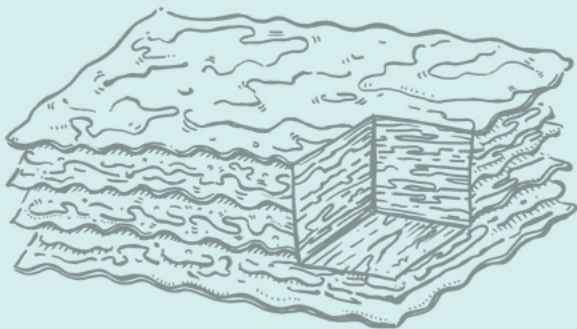
20 KG DE CARNE
COCIDOS EN UNA BANDEJA
descongelados en 2 horas
y 30 minutos



regeneración

El sistema de calor moderado de MultiFresh® regenera los alimentos **manteniendo la humedad natural del producto y evitando la oxidación.** Programe la hora en la que su producto debe ser servido, llevando sus alimentos de +3°C hasta la temperatura que prefiera.

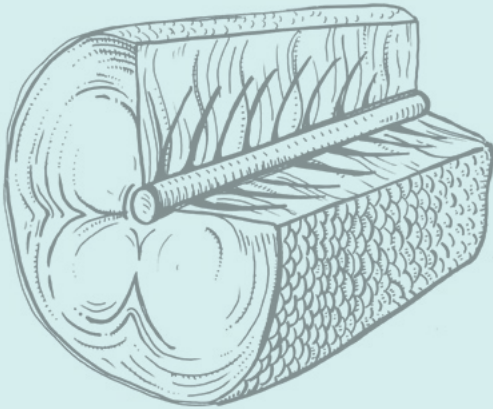
20 KG DE LASAÑA
regenerada
en 1 hora y 30 minutos



cocción a baja temperatura

MultiFresh® facilita las diferentes fases de un ciclo de cocción a baja temperatura y permite su gestión personalizada. Sus platos de carne y pescado se mantienen tiernos, **no pierden peso y el sabor se potencia.** Tras la cocción, el paso al enfriamiento o a la congelación es automático.

20 KG DES PESCADO
FRESCO
cocido a baja temperatura
durante 45 minutos



pasteurización

MultiFresh® pasteuriza con total seguridad permitiéndole alcanzar y mantener altas temperaturas antes de enfriar (+3°C) o congelar (-18°C) sus productos. **La reducida contaminación bacteriana aumenta la shelf life de los alimentos.**

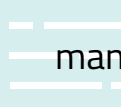
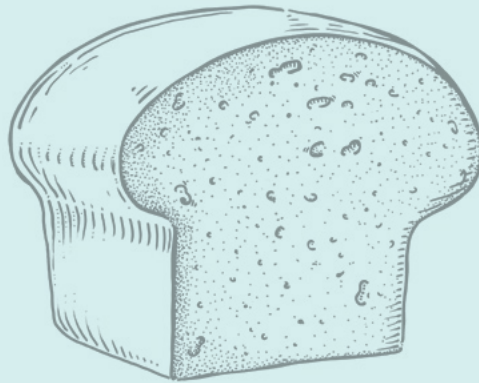
30 L DE CREMA
DE TOMATE
pasteurizada
y enfriada
a +3°C durante 3 horas



fermentación

MultiFresh® simplifica los ciclos de fermentación natural **controlando las oscilaciones de temperatura.** Limita el secado excesivo y garantiza un nivel de hidratación siempre óptimo. La programación de los tiempos permite elegir cuándo Sus productos estarán perfectamente fermentados.

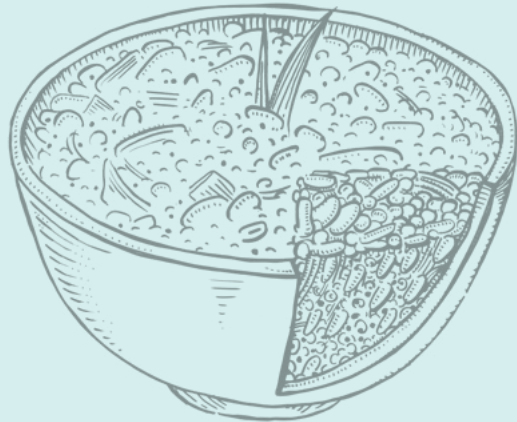
20 KG DE PAN
fermentado y enfriado
a +10°C durante 3 horas
y 30 minutos



mantenimiento

La cámara desinfectada de MultiFresh® mantiene inalterada la temperatura de sus productos, tanto en positivo como en negativo. **Los alimentos no sufren alteraciones,** conservándose perfectamente y eliminando cualquier transferencia de olores.

15 KG DE SOPA
DE LEGUMBRES
mantenida a +65°C
durante todo el tiempo
del servicio



FRESHNESS PROCESSES

FILETE DE SALMÓN CON TRÍO DE VERDURAS



FRESHNESS PROCESSES

COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA DEL SALMÓN

MultiFresh® cuece el pescado a baja temperatura, lo que permite establecer la temperatura en el corazón de los alimentos con la sonda MultiSensor®. Gracias a la cocción a baja temperatura que exalta el sabor delicado del salmón, éste se combina perfectamente

con un trío de verduras al vapor. Su plato se cuece de forma uniforme y mantiene inalteradas sus propiedades organolépticas. El ciclo de cocción a baja temperatura de MultiFresh® reduce la pérdida de peso de los alimentos y permite reducir el uso de condimentos.



ENFRIAMIENTO DE LOS CALABACINES

Las verduras son uno de los alimentos más usados en la cocina; sin embargo, si no se conservan correctamente, pierden rápidamente sus propiedades nutricionales. El ciclo VERDURAS +3 °C de MultiFresh® enfría las verduras rápidamente y con seguridad, reduciendo su oxidación y la proliferación bacteriana. Introduzca los calabacines aún

humeantes en su MultiFresh® (los que evita el envejecimiento debido al contacto con el aire) y consérvelos hasta que vaya a utilizarlos. Las vitaminas y las sales minerales se conservan, manteniendo su estructura, su color y su sabor hasta que sus calabacines con salsa verde se conviertan en la guarnición del lomo de cordero con crema de mostaza.

LOMO DE CORDERO CON CREMA DE MOSTAZA Y CALABACINES ASADOS CON SALSA VERDE



cocción tradicional



ENFRIAMIENTO
VERDURAS / SETAS +3 °C



CONSERVACIÓN* +3 °C



REGENERACIÓN
VERDURAS

SERVICIO

*los procesos Irinox
requieren el uso
de los conservadores

GAZPACHO



preparación



*los procesos Irinox requieren el uso de los conservadores



CONSERVACIÓN DEL GAZPACHO

MultiFresh® le permite mantener la mejor temperatura para cada alimento a fin de tenerlo listo para el servicio en cualquier momento, tanto frío como caliente. Conserve, regenere y conserve su crema de tomate a la temperatura de servicio: con MultiFresh® se preservan los nutrientes y el tomate fresco mantiene su color brillante.



FERMENTACIÓN DE LA FOCACCIA

MultiFresh® propone ciclos de fermentación específicos y personalizables que mantienen la humedad natural del producto gracias al control de la ventilación y la temperatura. Programe el momento en el que encontrar sus productos fermentados, listos para ser horneados, o congelados tras la fermentación para disponer de una provisión de alimentos congelados para cocer directamente en el horno.

FOCACCIA BLANCA Y ROJA



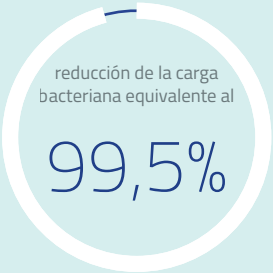
*los procesos Irinox requieren el uso de los conservadores

CARACTERÍSTICAS



Sanigen

El sistema de desinfección patentado Irinox, desinfecta la cámara completamente, incluso las áreas poco accesibles para la limpieza (por ejemplo, en el evaporador).



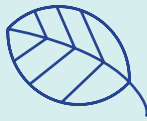
Fan Speed Control

Con MultiFresh® es posible regular manualmente los ventiladores de acuerdo con 5 velocidades diferentes para no secar demasiado los productos y mantener su humedad natural.



MultiRack®

Irinox ha patentado el soporte para bandejas regulable MultiRack® que permite utilizar tanto bandejas para gastronomía como para pastelería en la misma máquina. La distancia entre una bandeja y la otra puede adaptarse fácilmente.



Refrigerant Gas

Toda la gama ha sido probada para el uso con el refrigerante R452A, que cumple la normativa europea F-GAS para la reducción del impacto medioambiental.*

* según la disponibilidad geográfica (como alternativa, se suministran con R404A)



MultiSensor®

MultiFresh® dispone de una sonda MultiSensor® de 5 puntos de detección para un control perfecto de la temperatura. Su forma es cónica para facilitar la extracción del alimento congelado.



Defrost

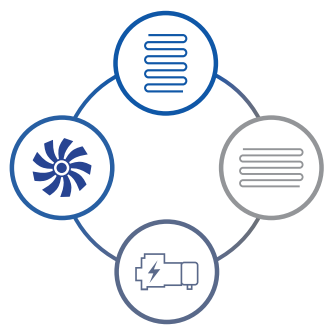
MultiFresh® no deshiela automáticamente ya que siempre es capaz de extraer todo el calor presente en la cámara, incluso en presencia de alimentos hirviendo, evitando la formación de hielo en el evaporador.



HACCP

El HACCP (acrónimo del inglés Hazard-Analysis and Control of Critical Points) es un protocolo que regula y previene posibles contaminaciones de los alimentos. Se basa en el control de los puntos de elaboración de los alimentos sujetos a riesgo de contaminación y determina los sistemas más adecuados para la prevención. La primera normativa europea en la materia se remonta a 1993 (Directiva 43/93/CEE), posteriormente sustituida por el Reglamento CE 178/2002 y por el Reglamento CE 852/2004. En cumplimiento de la normativa vigente, MultiFresh® permite registrar el trabajo efectuado en cada proceso, indicando los parámetros de evolución de cada ciclo. Todos los datos pueden descargarse vía WIFI o mediante USB.

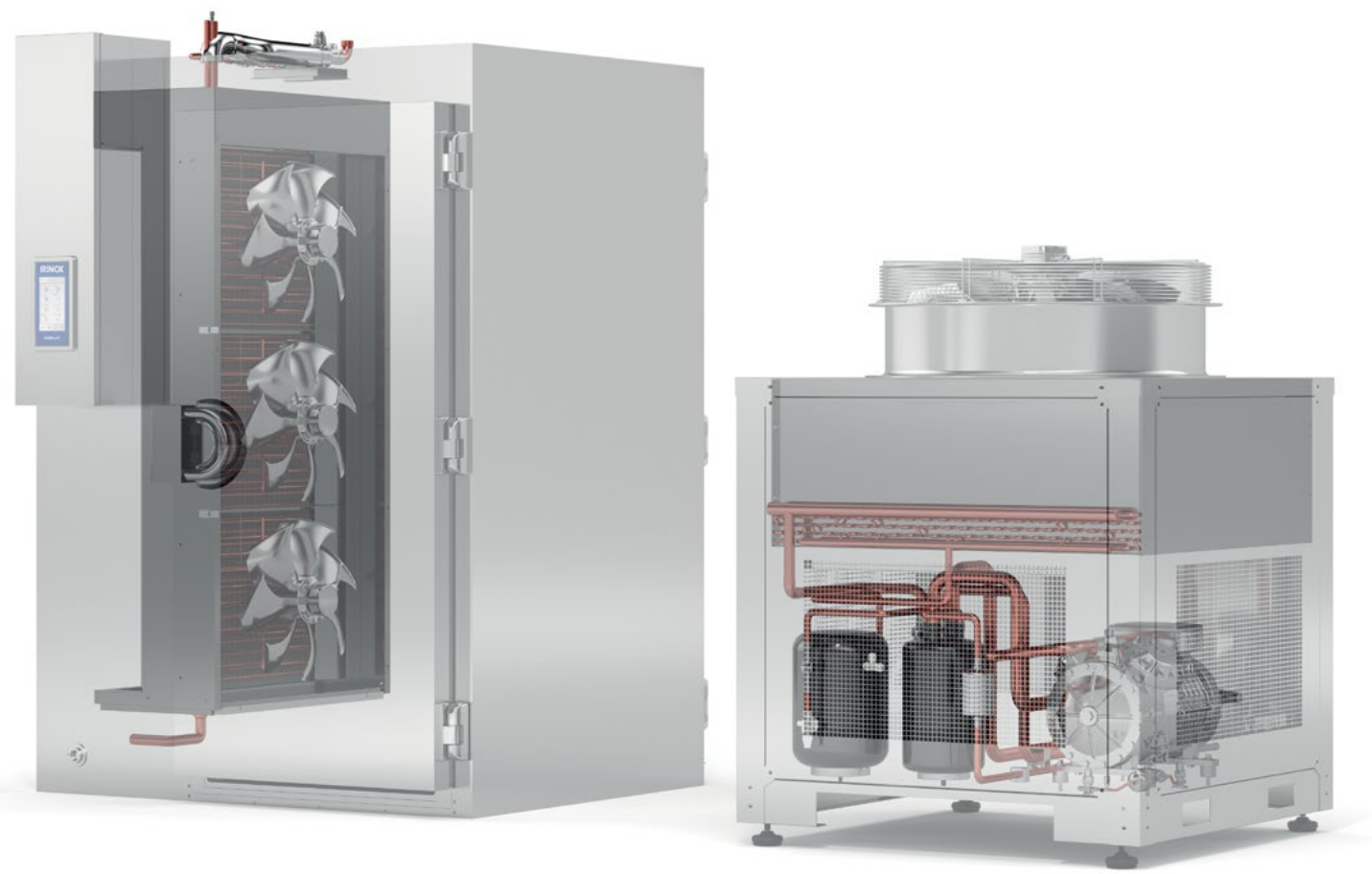
IRINOX BALANCE SYSTEM®



IRINOX BALANCE SYSTEM®

Numerosos estudios y pruebas sobre las curvas de enfriamiento y el uso de sofisticados software nos han permitido idear el perfecto dimensionamiento de los componentes frigoríficos principales (condensador, evaporador, compresor y ventiladores): IrinoxBalanceSystem®. De hecho, los evaporadores y los condensadores se realizan a partir de diseños y especificaciones de nuestro departamento técnico, para permitir a nuestros equipos un rendimiento que no tiene comparación.

El principio de funcionamiento de un enfriador consiste en extraer el calor de los alimentos, lo más rápidamente posible, para limitar el deterioro del producto. Nuestros enfriadores rápidos de temperatura garantizan la extracción de calor más rápida, incluso en presencia de productos hirviendo, conservando la humedad natural de cada comida.



LA GAMA MULTIFRESH®

MÁQUINAS CON CARRO

Disponibles en la versión ESTÁNDAR con ciclos de enfriamiento y congelación disponibles en la versión PLUS que, además de los ciclos de enfriamiento y congelación, incluye ciclos de descongelación, fermentación, cocción a baja temperatura, regeneración, mantenimiento, chocolate, pasteurización.

**** Versión plus**

Sanigen® / descongelación / fermentación / cocción a baja temperatura / regeneración / mantenimiento / chocolate / pasteurización incluidos.

CAPACIDAD ● altura de las bandejas ● número carritos
RENDIMIENTO EN KILOS de +90°C a +3°C / -18°C
DIMENSIONES anchura x profundidad x altura
DATOS ELÉCTRICOS W potencia máx. absorbida A corriente máx. absorbida V tensión

VERSIONES DISPONIBLES:*

- › Condensación por aire (estándar)
- › Condensador por aire + condensador a distancia supersilenciado
- › Condensador por aire + condensador a distancia
- › Condensación por agua de red
- › Condensación por agua de torre

DISPONIBLES BAJO PEDIDO:

- › Fondo empotrado (estándar)
- › Fondo ventilado (solo con rampa)
- › Sin unidad a distancia
- › Con rampa
- › Tope de puerta 120°C o 100°C
- › Sanigen
- › Apertura de la puerta por la izquierda (estándar) o por la derecha
- › Sonda al corazón adicional
- › Sonda al vacío

* Compruebe los modelos con el departamento técnico

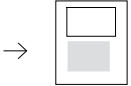


MF 90.1 ST

Rendimiento por ciclo
(+90°C / + 3°C) 90 kg
(+90°C / -18°C) 70 kg
Capacidad
● 1xUNOX XEVTL-2011
● 1xUNOX XEBTL-16EU
Dimensiones 1069x936x2011 mm
Celda+Unidad condensadora remota
W 8,7 kW A 19,06 A V 400 V-3N+PE 50 Hz

Posicionamiento carritos
Área interior disponible 770x500 mm

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

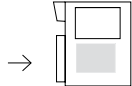


MF 100.1

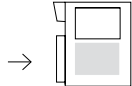
Rendimiento por ciclo 100 kg
Capacidad
● 1x20 (GN1/1 o 600x400 mm)
Dimensiones 1210x1115x2150 mm
W 1,1 kW A 2,5 A V 400 V-50 Hz (3P+N+PE)
Unidad condensadora UC100
W 7 kW A 15,8 A V 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Posicionamiento carritos
Área interior disponible 530x650 mm

Tipo A - 1 carro
20xbandejas GN 1/1
590x445xh 1747mm



Tipo C - 1 carro
20xbandejas 400x600
660x480xh 1855mm

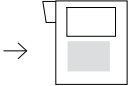


MF 100.1 ST

Rendimiento por ciclo 100 kg
Capacidad
● 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
Dimensiones 1100x1115x2380 mm
Cell
W 1,1 kW A 2,5 A V 400 V-50 Hz (3P+N+PE)
Unidad condensadora UC100
W 7 kW A 15,8 A V 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Posicionamiento carritos
Área interior disponible 530x645 mm

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



**** Versión plus**
 Sanigen® / descongelación / fermentación / cocción a baja temperatura / regeneración / mantenimiento / chocolate / pasteurización incluidos.

CAPACIDAD ☞ altura de las bandejas ☞ número carritos	RENDIMIENTO EN KILOS de +90°C a +3°C / -18°C DIMENSIONES anchura × profundidad × altura	DATOS ELÉCTRICOS ⚡ potencia máx. absorbida ⚡ corriente máx. absorbida ⚡ tensión
---	--	---



MF 100.2

Rendimiento por ciclo 100 kg

Capacidad

- ☞ 1×20 (GN 2/1 o 600×800 mm)
- ☞ 2×20 (GN 1/1 o 600×400 mm)

Dimensiones 1600×1425×2350 mm

Versión standard

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

Versión plus**

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

Unidad condensadora UC100

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



MF 130.2

Rendimiento por ciclo 130 kg

Capacidad

- ☞ 1×20 (GN 2/1 o 600×800 mm)
- ☞ 2×20 (GN 1/1 o 600×400 mm)

Dimensiones 1600×1425×2350 mm

Versión standard

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

Versión plus**

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

Unidad condensadora UC130

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



MF 130.2 ST

Rendimiento por ciclo 130 kg

Capacidad

- ☞ 1×ST Convotherm ET 20.20
- ☞ 1×ST Unox CTM 2021
- ☞ 1×ST MKN FC 20.1/20.2
- ☞ 1×Rational 60.22.086 ..20 x GN2.1
- ☞ 1×Rational 60.22.490 ..20 x GN2.1
- ☞ 1×Rational 60.22.447...20 x GN2.1
- ☞ 1×Rational 60.22.368 ..20 x GN2.1

Dimensiones 1500×1275×2260 mm

Versión standard

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

Unidad condensadora UC130

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



MF 180.2

Rendimiento por ciclo 180 kg

Capacidad

- ☞ 1×20 (GN 2/1 o 600×800 mm)
- ☞ 2×20 (GN 1/1 o 600×400 mm)

Dimensiones 1600×1425×2350 mm

Versión standard

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

Versión plus**

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

Unidad condensadora UC180

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



MF 180.2 ST

Rendimiento por ciclo 180 kg

Capacidad

- ☞ 1×ST Convotherm ET 20.20
- ☞ 1×ST Unox CTM 2021
- ☞ 1×ST MKN FC 20.1/20.2
- ☞ 1×Rational 60.22.086..20 x GN2.1
- ☞ 1×Rational 60.22.490..20 x GN2.1
- ☞ 1×Rational 60.22.447..20 x GN2.1
- ☞ 1×Rational 60.22.368..20 x GN2.1

Dimensiones 1500×1275×2260 mm

Versión standard

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

Unidad condensadora UC180

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



MF 250.2

Rendimiento por ciclo 250 kg

Capacidad

- ☞ 1×20 (GN 2/1 o 600×800 mm)
- ☞ 2×20 (GN 1/1 o 600×400 mm)

Dimensiones 1600×1425×2350 mm

Versión standard

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

Versión plus**

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

Unidad condensadora UC250

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

Posicionamiento carritos
 Área interior disponible 820×900 mm

Posicionamiento carritos
 Área interior disponible 820×900 mm

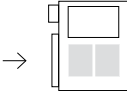
Posicionamiento carritos
 Área interior disponible 820×755 mm

Posicionamiento carritos
 Área interior disponible 820×900 mm

Posicionamiento carritos
 Área interior disponible 820×755 mm

Posicionamiento carritos
 Área interior disponible 820×900 mm

Tipo A - 2 carros
 20×bandejas GN 1/1
 590×445×h 1747mm



Tipo A - 2 carros
 20×bandejas GN 1/1
 590×445×h 1747mm



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



Tipo A - 2 carros
 20×bandejas GN 1/1
 590×445×h 1747mm



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



Tipo A - 2 carros
 20×bandejas GN 1/1
 590×445×h 1747mm



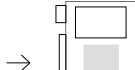
Tipo B - 1 carro
 20×bandejas GN 2/1
 588×650×h 1747mm



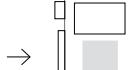
Tipo B - 1 carro
 20×bandejas GN 2/1
 588×650×h 1747mm



Tipo B - 1 carro
 20×bandejas GN 2/1
 588×650×h 1747mm



Tipo B - 1 carro
 20×bandejas GN 2/1
 588×650×h 1747mm



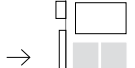
Tipo C - 2 carros
 20×bandejas 400×600
 660×480×h 1855mm



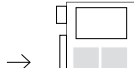
Tipo C - 2 carros
 20×bandejas 400×600
 660×480×h 1855mm



Tipo C - 2 carros
 20×bandejas 400×600
 660 × 480 × h 1855mm



Tipo C - 2 carros
 20×bandejas 400×600
 660×480×h 1855mm



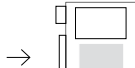
Tipo D - 1 carro
 20×bandejas 800×600
 663×800×h 1747mm



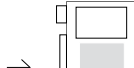
Tipo D - 1 carro
 20×bandejas 800×600
 663×800×h 1747mm



Tipo D - 1 carro
 20×bandejas 800×600
 663×800×h 1747mm



Tipo D - 1 carro
 20×bandejas 800×600
 663×800×h 1747mm



**** Versión plus**
 Sanigen® / descongelación / fermentación / cocción a baja temperatura / regeneración / mantenimiento / chocolate / pasteurización incluidos.

CAPACIDAD ☞ altura de las bandejas ☞ número carritos	RENDIMIENTO EN KILOS de +90°C a +3°C / -18°C DIMENSIONES anchura × profundidad × altura	DATOS ELÉCTRICOS ⚡ potencia máx. absorbida ⚡ corriente máx. absorbida ⚡ tensión
---	--	---



MF 250.2 2T

Rendimiento por ciclo 250 kg

Capacidad

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

Dimensiones 1600x2755x2450 mm

Versión standard

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

Versión plus**

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

Unidad condensadora UC250

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



MF 350.2 2T

Rendimiento por ciclo 350 kg

Capacidad

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

Dimensiones 1600x2755x2450 mm

Versión standard

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

Versión plus**

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

Unidad condensadora UC350

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



MF 500.2 2T

Rendimiento por ciclo 500 kg

Capacidad

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

Dimensiones 1600x2755x2450 mm

Versión standard

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

Versión plus**

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

Unidad condensadora UC500

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



MF 350.2 3T

Rendimiento por ciclo 350 kg

Capacidad

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

Dimensiones 1600x3923x2475mm

Versión standard

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

Versión plus**

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

Unidad condensadora UC350

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



MF 500.2 3T

Rendimiento por ciclo 500 kg

Capacidad

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

Dimensiones 1600x3923x2475mm

Versión standard

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

Versión plus**

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

Unidad condensadora UC500

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



MF 750.2 3T

Rendimiento por ciclo 750 kg

Capacidad

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

Dimensiones 1600x3923x2475 mm

Versión standard

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

Versión plus**

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

Unidad condensadora UC750

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

Posicionamiento carritos
 Área interior disponible 820×2070 mm

Posicionamiento carritos
 Área interior disponible 820×2070 mm

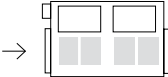
Posicionamiento carritos
 Área interior disponible 820×2070 mm

Posicionamiento carritos
 Área interior disponible 820×3240 mm

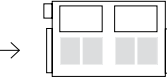
Posicionamiento carritos
 Área interior disponible 820×3240 mm

Posicionamiento carritos
 Área interior disponible 820×3240 mm

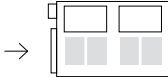
Tipo A - 4 carrros
 20×bandejas GN 1/1
 590×445×h 1747mm



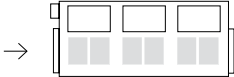
Tipo A - 4 carrros
 20×bandejas GN 1/1
 590×445×h 1747mm



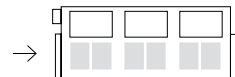
Tipo A - 4 carrros
 20×bandejas GN 1/1
 590×445×h 1747mm



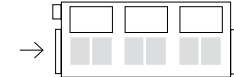
Tipo A - 6 carrros
 20×bandejas GN 1/1
 590×445×h 1747mm



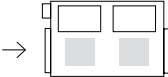
Tipo A - 6 carrros
 20×bandejas GN 1/1
 590×445×h 1747mm



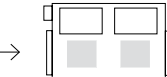
Tipo A - 6 carrros
 20×bandejas GN 1/1
 590×445×h 1747mm



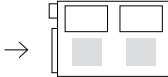
Tipo B - 2 carrros
 20×bandejas GN 2/1
 588×650×h 1747mm



Tipo B - 2 carrros
 20×bandejas GN 2/1
 588×650×h 1747mm



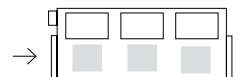
Tipo B - 2 carrros
 20×bandejas GN 2/1
 588×650×h 1747mm



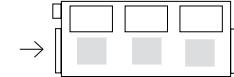
Tipo B - 3 carrros
 20×bandejas GN 2/1
 588×650×h 1747mm



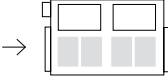
Tipo B - 3 carrros
 20×bandejas GN 2/1
 588×650×h 1747mm



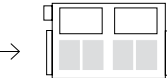
Tipo B - 3 carrros
 20×bandejas GN 2/1
 588×650×h 1747mm



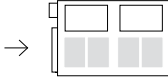
Tipo C - 4 carrros
 20×bandejas 400×600
 660×480×h 1855mm



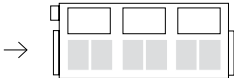
Tipo C - 4 carrros
 20×bandejas 400×600
 660×480×h 1855mm



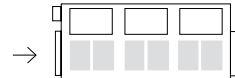
Tipo C - 4 carrros
 20×bandejas 400×600
 660×480×h 1855mm



Tipo C - 6 carrros
 20×bandejas 400×600
 660×480×h 1855mm



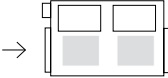
Tipo C - 6 carrros
 20×bandejas 400×600
 660×480×h 1855mm



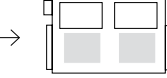
Tipo C - 6 carrros
 20×bandejas 400×600
 660×480×h 1855mm



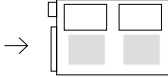
Tipo D - 2 carrros
 20×bandejas 800×600
 663×800×h 1747mm



Tipo D - 2 carrros
 20×bandejas 800×600
 663×800×h 1747mm



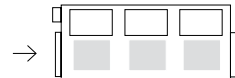
Tipo D - 2 carrros
 20×bandejas 800×600
 663×800×h 1747mm



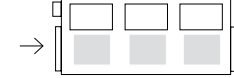
Tipo D - 3 carrros
 20×bandejas 800×600
 663×800×h 1747mm



Tipo D - 3 carrros
 20×bandejas 800×600
 663×800×h 1747mm



Tipo D - 3 carrros
 20×bandejas 800×600
 663×800×h 1747mm



**** Versión plus**
 Sanigen® / descongelación / fermentación / cocción a baja temperatura / regeneración / mantenimiento / chocolate / pasteurización incluidos.



MF 750.2 4T

Rendimiento por ciclo 750 kg

Capacidad

- 4×20 (GN 2/1 o 600×800 mm)
- 8×20 (GN 1/1 o 600×400 mm)

Dimensiones 1600×5093×2475 mm

Versión standard

W 9,4 kW A 20,5 A V 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Versión plus**

W 40,1 kW A 60 A V 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Unidad condensadora UC750

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



MF 180.2 L

Rendimiento por ciclo 180 kg

Capacidad

- 1×20 (600x800 o 1000×1000 mm)
- 2×20 (GN 2/1)
- 3×20 (600×400 mm)
- 4×20 (GN 1/1)

Dimensiones 1880×1724×2395 mm

Versión standard

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

Versión plus**

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

Unidad condensadora UC180

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



MF 350.2 2T L

Rendimiento por ciclo 350 kg

Capacidad

- 2x20 (1000x1000 mm)
- 3x20 (600x800 mm)
- 4x20 (GN 2/1)
- 6x20 (600x400 mm)
- 8x20 (GN 1/1)

Dimensiones 1880x3194x2488 mm

Versión standard

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

Versión plus**

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

Unidad condensadora UC350

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



MF 500.2 3T L

Rendimiento por ciclo 500 kg

Capacidad

- 3×20 (1000×1000 mm)
- 4×20 (600×800 mm)
- 6×20 (GN 2/1)
- 9×20 (600×400 mm)
- 12×20 (GN 1/1)

Dimensiones 1880×4824×2475 mm

Versión standard

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

Versión plus**

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

Unidad condensadora UC500

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



MF 750.2 4T L

Rendimiento por ciclo 750 kg

Capacidad

- 4×20 (1000×1000 mm)
- 6×20 (600×800 mm)
- 8×20 (GN 2/1)
- 12×20 (600×400 mm)
- 16×20 (GN 1/1)

Dimensiones 1880×6294×2475 mm

Versión standard

W 9,4 kW A 20,5 A V 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Versión plus**

W 40,1 kW A 60 A V 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Unidad condensadora UC7850

W 52,6 kW A 117 A V 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Posicionamiento carritos
 Área interior disponible 820×4410 mm

Posicionamiento carritos
 Área interior disponible 1100×1200 mm

Posicionamiento carritos
 Área interior disponible 1100×2670 mm

Posicionamiento carritos
 Área interior disponible 1100×4140 mm

Posicionamiento carritos
 Área interior disponible 1100×5610 mm

Tipo A - 8 carros
 20×bandejas GN 1/1
 590×445×h 1747mm

Tipo A - 4 carros
 20×bandejas GN 1/1
 590×445×h 1747mm

Tipo A - 8 carros
 20×bandejas GN 1/1
 590×445×h 1747mm

Tipo A - 12 carros
 20×bandejas GN 1/1
 590×445×h 1747mm

Tipo A - 16 carros
 20×bandejas GN 1/1
 590×445×h 1747mm

Tipo B - 4 carros
 20×bandejas GN 2/1
 588×650×h 1747mm

Tipo B - 2 carros
 20×bandejas GN 2/1
 588×650×h 1747mm

Tipo B - 4 carros
 20×bandejas GN 2/1
 588×650×h 1747mm

Tipo B - 6 carros
 20×bandejas GN 2/1
 588×650×h 1747mm

Tipo B - 8 carros
 20×bandejas GN 2/1
 588×650×h 1747mm

Tipo C - 8 carros
 20×bandejas 400×600
 660×480×h 1855mm

Tipo C - 3 carros
 20×bandejas 400×600
 660×480×h 1855mm

Tipo C - 6 carros
 20×bandejas 400×600
 660×480×h 1855mm

Tipo C - 9 carros
 20×bandejas 400×600
 660×480×h 1855mm

Tipo C - 12 carros
 20×bandejas 400×600
 660×480×h 1855mm

Tipo D - 4 carros
 20×bandejas 800×600
 663×800×h 1747mm

Tipo D - 1 carro
 20×bandejas 800×600
 663×800×h 1747mm

Tipo D - 3 carros
 20×bandejas 800×600
 663×800×h 1747mm

Tipo D - 4 carros
 20×bandejas 800×600
 663×800×h 1747mm

Tipo D - 6 carros
 20×bandejas 800×600
 663×800×h 1747mm

Tipo E - 1 carro
 20×bandejas 1000×1000
 1060×1010×h 1865mm

Tipo E - 2 carros
 20×bandejas 1000×1000
 1060×1010×h 1865mm

Tipo E - 3 carros
 20×bandejas 1000×1000
 1060×1010×h 1865mm

Tipo E - 4 carros
 20×bandejas 1000×1000
 1060×1010×h 1865mm

CAPACIDAD altura de las bandejas número carritos	RENDIMIENTO EN KILOS de +90°C a +3°C / -18°C DIMENSIONES anchura × profundidad × altura	DATOS ELÉCTRICOS W potencia máx. absorbida A corriente máx. absorbida V tensión
---	--	---

IRINOX

headquarter

via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano
Treviso, Italy

sede operativa

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

T. +39 0438 2020

irinox@irinox.com

www.irinoxprofessional.com