

IRINOX

EasyFresh® Next

El abatidor rápido
de temperatura



La tecnología IRINOX garantiza prestaciones sin igual, facilidad de uso y respeto por el medioambiente.



El abatidor rápido de temperatura

EasyFresh® Next es tu aliado indispensable en la cocina para preservar la frescura, la calidad y la seguridad de los alimentos. Gracias a su capacidad para enfriar o congelar rápidamente, permite mantener intactas las propiedades organolépticas, optimizar los procesos de trabajo y reducir los desperdicios, garantizando siempre platos perfectos para cada ocasión.

– Next Level Simplicity 1

EasyFresh® Next está diseñado para ser intuitivo y rápido de programar gracias a una pantalla sencilla e inmediata. Ofrece 4 ciclos dedicados a enfriar y congelar, manteniendo la frescura de tus productos durante mucho tiempo. El abatidor IRINOX, fiable y fácil de usar, es tu aliado indispensable en la cocina.

– Next Level Customization 2

Con EasyFresh® Next, tienes la posibilidad de personalizar los ciclos en función de tus necesidades, yendo más allá del simple enfriamiento y congelación. El abatidor ofrece funciones adicionales como el ciclo continuo Non Stop, la descongelación delicada, el marinado y la conservación, garantizando versatilidad y precisión para cada preparación en la cocina.

– Next Level Performance 3

Gracias al uso del gas refrigerante natural propano, EasyFresh® Next asegura un rendimiento sostenible sin concesiones. EasyFresh® Next garantiza elevadas prestaciones, potencia y velocidad de enfriamiento y congelación. Podrás introducir tus productos incluso hirviendo, a temperaturas altísimas, directamente desde el horno.

– Next Level Technology&Design 4

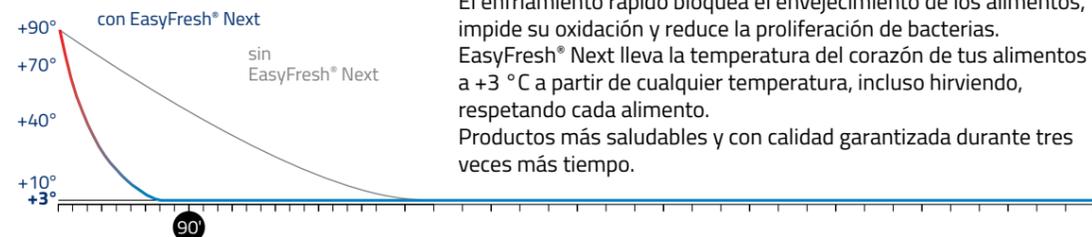
Equipado con una pantalla de 4,3" intuitiva y fácil de usar. Porque simplificar el trabajo significa ahorrar tiempo y optimizar los procesos en la cocina o el obrador. Conectado a FreshCloud®, la plataforma IoT de IRINOX. Robusto y fiable, el abatidor rápido de temperatura ideal para tu obrador.



1 NEXT LEVEL SIMPLICITY

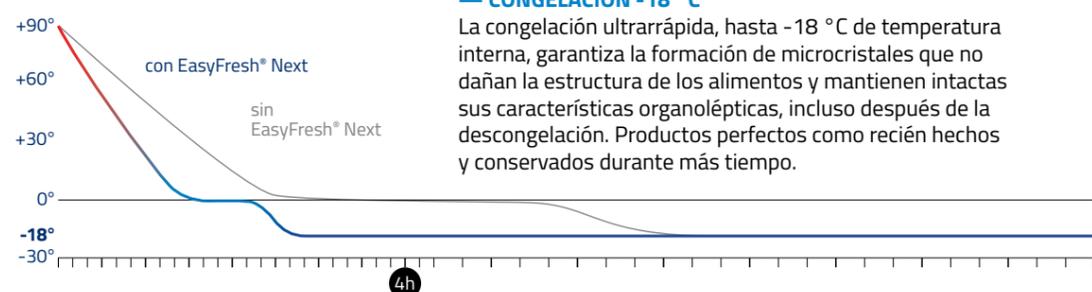
Mucho más que un abatidor de temperatura, se trata de la solución ideal para la conservación perfecta de tus alimentos.

¿Por qué abatir la temperatura? Para preservar la fragancia, la textura, los colores y todas las propiedades nutricionales de los alimentos, fijando su calidad durante más tiempo.



— ENFRIAMIENTO +3 °C

El enfriamiento rápido bloquea el envejecimiento de los alimentos, impide su oxidación y reduce la proliferación de bacterias. EasyFresh® Next lleva la temperatura del corazón de tus alimentos a +3 °C a partir de cualquier temperatura, incluso hirviendo, respetando cada alimento. Productos más saludables y con calidad garantizada durante tres veces más tiempo.



— CONGELACIÓN -18 °C

La congelación ultrarrápida, hasta -18 °C de temperatura interna, garantiza la formación de microcristales que no dañan la estructura de los alimentos y mantienen intactas sus características organolépticas, incluso después de la descongelación. Productos perfectos como recién hechos y conservados durante más tiempo.

DELICATE +3 °C

> Ciclo de enfriamiento rápido hasta +3 °C en el núcleo.
> Indicado para los productos más delicados, como mousses, cremas, pescado, arroz, verduras y alimentos con poco espesor.

STRONG +3 °C

> Ciclo de enfriamiento rápido a hasta +3 °C en el núcleo, ideal para productos con alto contenido de grasa, muy densos, de gran volumen o envasados, como salsas, asados y pasta al horno.

DELICATE -18 °C

> Ciclo de congelación rápida hasta -18 °C en el corazón. Recomendado para productos fermentados, horneados y cocidos.
> Realizado en dos fases —una positiva y otra negativa— con la ventilación muy suave.

STRONG -18 °C

> Congela rápidamente hasta el corazón productos medianos y grandes hasta -18 °C con una temperatura del aire que alcanza los -40 °C.
> Ideal también para fijar la estructura de los helados y para productos crudos.



2 NEXT LEVEL CUSTOMIZATION

Elige entre las dos configuraciones posibles en función de tus necesidades: **ESSENTIAL**, que incluye las funciones frías de enfriamiento, congelación, non stop y conservación en frío; o **EXCELLENCE**, que completa estas funciones frías con la descongelación, el marinado y el atemperado de helados.

Essential	ENFRIAMIENTO	EasyFresh® Next lleva la temperatura del núcleo de tus alimentos a +3 °C a partir de cualquier temperatura, incluso hirviendo, respetando cada alimento.
	CONGELACIÓN	La congelación ultrarrápida, hasta -18 °C de temperatura interna, garantiza la formación de microcristales que no dañan la estructura de los alimentos.
	NON STOP	Para enfriar a +3 °C o congelar a -18 °C de forma continua cantidades ilimitadas de alimentos que se preparan e introducen en el abatidor en sucesión.
	CONSERVACIÓN EN FRÍO	Transforma el abatidor, para periodos de tiempo cortos, en un espacio adicional para conservar a la temperatura deseada.
Excellence	DESCONGELACIÓN	Elige la temperatura y la hora a la que necesitas encontrar tus alimentos descongelados y listos para el uso, ralentizando el proceso de proliferación bacteriana.
	MARINADO	Permite programar el horario y la temperatura de marinado de los productos, mejorando el sabor, la ternura y la jugosidad de la carne y el pescado.
	ATEMPERADO DE HELADOS	Gestiona mejor tus existencias de helado y lleva rápidamente los helados a la temperatura de exposición en la vitrina, listos para servir.



La sencillez que transforma cada operación en un gesto intuitivo e inmediato, para trabajar mejor con menos esfuerzo.

3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Cada detalle de los abatidores EasyFresh® Next está diseñado para facilitar el trabajo diario de los profesionales.

Tecnología que hace la vida más fácil

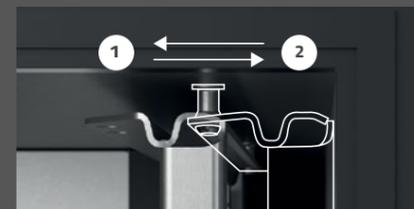
REJILLA

La rejilla situada en la parte inferior del abatidor favorece el paso del aire: el nuevo diseño mejora la circulación porque aumenta el caudal, lo que mejora el rendimiento del abatidor. La apertura basculante simplifica el acceso al filtro para su limpieza.



MULTIRACK®

Gracias al sistema MultiRack®, la distancia entre las bandejas se puede regular, lo que permite adaptar el portabandejas para utilizar tanto bandejas de pastelería como de gastronomía. La distribución uniforme del aire está garantizada para unos resultados excelentes en cada aplicación.



BANDA PORTAPANTALLA AZUL

La banda azul de la parte superior del abatidor, además de su aspecto característico, sirve de soporte sólido y seguro para la innovadora pantalla. En la parte inferior hay un acceso al puerto USB.



TIRADOR

Un tirador robusto, fácil de limpiar y diseñado para un agarre óptimo gracias a su nueva ergonomía. El distintivo diseño del tirador hace que el abatidor sea inmediatamente reconocible, evocando el logo de IRINOX y combinando a la perfección valor estético y funcionalidad.



SANIGEN® (OPCIONAL)

Sanigen® libera iones activos que actúan sobre la carga microbiana presente en el aire y que se deposita en todas las superficies, incluidos los alimentos. Este proceso reduce la contaminación y la carga bacteriana del aire hasta en un 99 %, incluso en áreas inaccesibles.



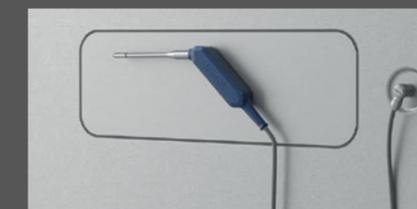
USB

El puerto USB integrado facilita aún más la gestión de los procesos HACCP. Puedes descargar rápidamente los informes de los ciclos de enfriamiento y congelación. Un sistema práctico y seguro, diseñado para simplificar tu rutina en el obrador.



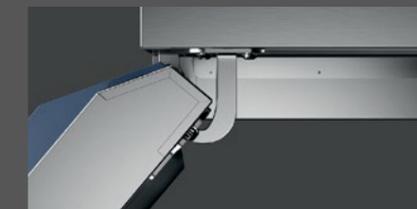
SONDA

La sonda de un punto para una correcta detección de la temperatura de los alimentos ahora tiene un posicionamiento aún más práctico. La amplia superficie magnética del interior de la puerta permite engancharla fácilmente, mientras que el conector de rosca garantiza una conexión sencilla, anticorrosión y con protección IP67.



BISAGRAS Y PUERTA

La puerta de altura completa está equipada con esquinas laterales de doble bisel y bisagras invisibles patentadas con apertura estándar de 150°, para evitar choques con las máquinas más cercanas.



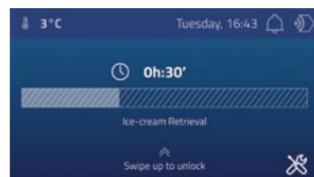
PIES AJUSTABLES

Los pies ajustables de acero inoxidable garantizan estabilidad y adaptabilidad en cualquier superficie, lo que permite nivelar el abatidor con precisión. Diseñados para resistir al desgaste y las condiciones más exigentes, ofrecen y a las, higiene y practicidad en tu entorno de trabajo.



4 NEXT LEVEL DESIGN & TECHNOLOGY

La interfaz de EasyFresh® Next está disponible en el tamaño de 4.3"



Una pantalla de control con múltiples características

Panel de control

El panel de control contiene las funciones presentes en el abatidor. También permite acceder a todas las secciones disponibles a través de la barra de menú de la parte inferior.

Creación de ciclos

La creación de un nuevo ciclo es sencilla y guiada. Es posible editar paso a paso cada fase del ciclo seleccionado. Se puede elegir el nombre del ciclo, guardarlo y encontrarlo en la librería de ciclos.

Librería de ciclos

A partir de las funciones preestablecidas, es posible crear una librería personalizada de ciclos para gestionar mejor tus preparaciones, a la que se puede acceder cómodamente desde el botón de librería.

Modificación de los parámetros

En cada fase de ajuste se puede aumentar o disminuir la temperatura, la velocidad de ventilación y la duración. Todos los ajustes son intuitivos y fáciles de programar.

Modo automático o manual

Cada vez que empieza ciclo, se puede elegir entre el modo automático, con detección de temperatura a través de la sonda, o manual, con gestión por tiempo.

Aplicación FreshCloud®

EasyFresh® Next está contigo en cualquier lugar

Las funcionalidades de la aplicación

FreshCloud® es la tecnología IoT de IRINOX que permite interactuar en cualquier momento para un control constante de EasyFresh® Next.

Gracias a la nueva aplicación FreshCloud®, podrás conectarte a tu abatidor en cualquier momento desde cualquier dispositivo y comprobar su correcto funcionamiento, aun cuando no estés en el obrador o te estés ocupando de otras cosas.

Monitorización remota

Para visualizar los datos de funcionamiento del ciclo en curso y todos sus parámetros, como la temperatura, la ventilación y el tiempo.

Visualización de estadísticas

Visualiza las estadísticas de uso para fines analíticos: curvas de temperatura, duración de los ciclos, los ciclos más usados, para optimizar el uso de tu abatidor.

Modificación de los parámetros de forma remota

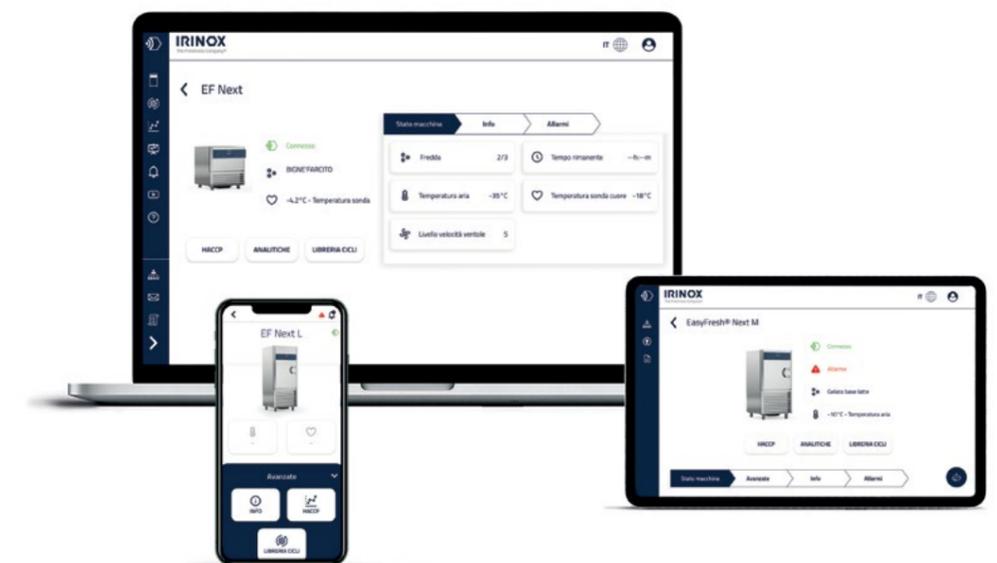
Para efectuar controles de temperatura, ventilación, tiempo y duración de la fase.

Memorización de datos HACCP

Los datos enviados por EasyFresh® Next se guardan automáticamente en formato .pdf o .csv.

Sistema de notificaciones push

Para gestionar la asistencia a distancia, avisándote en tiempo real en caso de anomalías o alarmas.



— La gama

EasyFresh® Next está disponible en siete modelos. Cambian las dimensiones, el rendimiento por ciclo y la capacidad de las bandejas. No cambia la calidad, garantizada por IRINOX.

Pensado para convertirse en un ayudante extra en la cocina y en los obradores de fabricación de helados.

Medidas L x P x H



	EF Next XS Dimensiones 535x655x740 mm	EF Next S Dimensiones 790x835x870 mm		EF Next M Dimensiones 790x1015x1590 mm		EF Next L Dimensiones 790x1015x1965 mm	
Rendimiento* +90° → +3° +90° → -18°	10 kg 10 kg	20 kg 20 kg		45 kg 45 kg		65 kg 65 kg	
Peso	72 kg	105 kg		175 kg		205 kg	
Potencia máx. absorbida	0,73 kW	ESSENTIAL 0,82 kW EXCELLENCE 0,88 kW		ESSENTIAL 2,47 kW EXCELLENCE 2,59 kW		ESSENTIAL 3,52 kW EXCELLENCE 3,40 kW	
Corriente máx. absorbida (A)	3,5 A	3,5 A 4,5 A		6,1 A 7,3 A		8,5 A 10 A	
Tensión	230V-1N+PE 50 Hz	230V 1N+PE 50Hz		400V-3N+PE 50 Hz		400V-3N+PE 50 Hz	
Capacidad en bandejas	GN1/1 (H=65 mm) > 3 GN1/1 (H=40 mm) > 3 GN1/1 (H=20 mm) > 3	GN1/1 o 600x400 (H=65 mm) > 4 GN1/1 o 600x400 (H=40 mm) > 5 GN1/1 o 600x400 (H=20 mm) > 8		GN1/1 o 600x400 (H=65 mm) > 9 GN1/1 o 600x400 (H=40 mm) > 12 GN1/1 o 600x400 (H=20 mm) > 18		GN1/1 o 600x400 (H=65 mm) > 13 GN1/1 o 600x400 (H=40 mm) > 18 GN1/1 o 600x400 (H=20 mm) > 27	

* Pruebas realizadas según procedimiento IRINOX con carne de ternera 5 cm de tamaño.

Medidas L x P x H



	EF Next SL Dimensiones 870x970x870 mm		EF Next ML Dimensiones 870x1145x1590 mm		EF Next LL Dimensiones 870x1145x1965 mm	
Rendimiento* +90° → +3° +90° → -18°	30 kg 30 kg		60 kg 60 kg		70 kg 70 kg	
Peso	140 kg		175 kg		285 kg	
Potencia máx. absorbida	ESSENTIAL 1,52 kW EXCELLENCE 1,58 kW		ESSENTIAL 3,43 kW EXCELLENCE 3,55 kW		ESSENTIAL 5,38 kW EXCELLENCE 5,26 kW	
Corriente máx. absorbida (A)	6,5 A 7,5 A		8,1 A 10 A		10 A 11,6 A	
Tensión	230V 1N+PE 50Hz		400V-3N+PE 50 Hz		400V-3N+PE 50 Hz	
Capacidad en bandejas	GN1/1 (H=65 mm) con MultiRack Doble > 6 GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doble > 8 GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doble > 14		GN1/1 (H=65 mm) con MultiRack Doble > 16 GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doble > 22 GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doble > 34		GN1/1 (H=65 mm) con MultiRack Doble > 26 GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doble > 36 GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doble > 54	

* Pruebas realizadas según procedimiento IRINOX con carne de ternera 5 cm de tamaño.

RUEDAS



PARES DE GUÍAS ADICIONALES (STANDARD O LARGE)



APERTURA DE PUERTA REVERSIBLE



MULTIRACK DOBLE (disponible para modelos large)



IRINOX S.p.A. - Sociedad Benefit

Sede principal

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

Sede operativa

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

irinoxprofessional.com

