

IRINOX

EasyFresh® Next

O resfriador rápido



A tecnologia IRINOX que garante desempenhos inigualáveis, facilidade de uso e respeito pelo ambiente.



O resfriador rápido

EasyFresh® Next na cozinha é seu aliado indispensável para preservar o frescor, a qualidade e a segurança dos alimentos. Graças à sua capacidade de resfriar ou congelar rapidamente, ele permite manter intactas as propriedades organolépticas, otimizar os processos de trabalho e reduzir o desperdício, garantindo pratos perfeitos para todas as ocasiões.

– Next level Simplicity 1

EasyFresh® Next foi projetado para ser intuitivo e rápido de programar, graças a um visor simples e imediato. Oferece 4 ciclos dedicados para resfriar e congelar, mantendo o frescor de seus produtos durante muito tempo. O resfriador rápido IRINOX, fiável e fácil de usar, é o seu aliado indispensável na cozinha.

– Next Level Customization 2

Com EasyFresh® Next, tem a possibilidade de personalizar os ciclos com base nas suas necessidades, indo para além do simples resfriamento e congelamento. O resfriador rápido oferece funções adicionais como o ciclo contínuo Non Stop, o descongelamento delicado, a marinação e a conservação, garantindo versatilidade e precisão para cada preparação na cozinha.

– Next Level Performance 3

Graças ao uso do gás refrigerante natural propano, EasyFresh® Next garante um desempenho sustentável sem compromissos. EasyFresh® Next assegura elevados desempenhos, potência e velocidade de resfriamento e congelamento. Pode inserir os seus produtos mesmo quentes, a temperaturas muito elevadas, diretamente do forno.

– Next Level Technology&Design 4

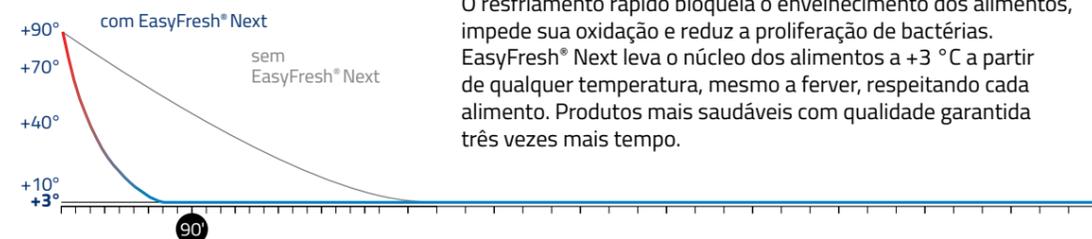
Equipado com uma tela de 4.3" intuitivo e fácil de usar, porque simplificar o trabalho significa poupar tempo e otimizar os processos na cozinha ou no estabelecimento. Conectado ao FreshCloud®, a plataforma lot da IRINOX. Robusto e confiável, o resfriador rápido ideal para o seu estabelecimento.



1 NEXT LEVEL SIMPLICITY

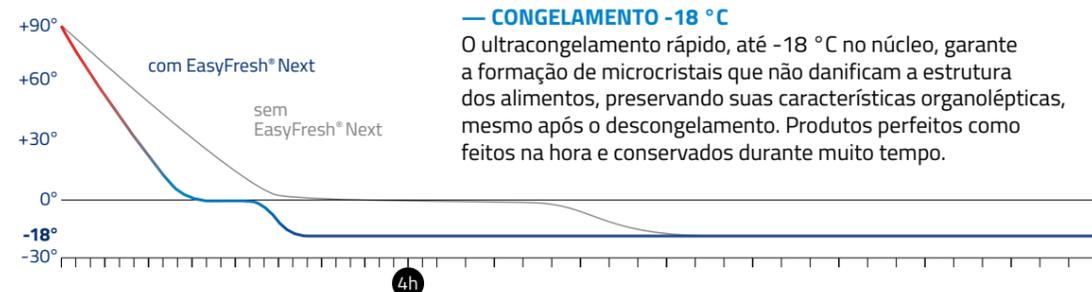
Muito mais do que um resfriador, é a solução ideal para a conservação perfeita dos seus alimentos.

Por que o resfriamento rápido? Para preservar a fragrância, a textura, as cores e todas as propriedades nutricionais dos alimentos, mantendo a sua qualidade durante mais tempo.



— RESFRIAMENTO +3 °C

O resfriamento rápido bloqueia o envelhecimento dos alimentos, impede sua oxidação e reduz a proliferação de bactérias. EasyFresh® Next leva o núcleo dos alimentos a +3 °C a partir de qualquer temperatura, mesmo a ferver, respeitando cada alimento. Produtos mais saudáveis com qualidade garantida três vezes mais tempo.



— CONGELAMENTO -18 °C

O ultracongelamento rápido, até -18 °C no núcleo, garante a formação de microcristais que não danificam a estrutura dos alimentos, preservando suas características organolépticas, mesmo após o descongelamento. Produtos perfeitos como feitos na hora e conservados durante muito tempo.

DELICATE +3 °C

> Ciclo de resfriamento rápido até +3 °C no núcleo.
> Indicado para os produtos mais delicados como mousses, cremes, peixe, arroz, legumes e alimentos de baixa espessura.

STRONG +3 °C

> Ciclo de resfriamento rápido de +3 °C no núcleo, ideal para produtos gordurosos, muito densos, de tamanho grande ou embalados, como molhos e sucos, assados, macarrão no forno.

DELICATE -18 °C

> Ciclo de ultracongelamento rápido até -18 °C no núcleo. Recomendado para produtos fermentados e assados.
> Realizado em duas fases - uma positiva e outra negativa - com ventilação muito delicada.

STRONG -18 °C

> Congela rapidamente até o núcleo produtos de médio a grande porte até -18 °C com temperatura do ar que atinge os -40 °C.
> Ideal também para fixar a estrutura do sorvete e para produtos crus.



2 NEXT LEVEL CUSTOMIZATION

Escolha entre duas configurações possíveis com base nas suas necessidades: **ESSENTIAL** que apresenta todas as funções frias de resfriamento, congelamento, ciclo contínuo e conservação fria; **EXCELLENCE** que completa essas funções frias com o descongelamento, a marinada e a preparação de sorvete.

Essential	RESFRIAMENTO	O EasyFresh® Next resfria até +3 °C o centro de seus alimentos a partir de qualquer temperatura, mesmo quando estão fervendo, respeitando cada alimento.
	ULTRACONGELAMENTO	O congelamento ultrarrápido, até -18 °C no centro, garante a formação de microcristais que não danificam a estrutura dos alimentos.
	CICLO CONTÍNUO	Para resfriar +3 °C ou congelar a -18 °C continuamente quantidades ilimitadas de alimentos que são preparados e colocados sucessivamente no resfriador.
Excellence	CONSERVAÇÃO FRIA	Por curtos períodos de tempo, pode transformar o resfriador em um espaço adicional para a conservação na temperatura desejada.
	DESCONGELAMENTO	Escolha a temperatura e a hora para ter seus alimentos descongelados e prontos para uso, retardando o processo de proliferação bacteriana.
	MARINAÇÃO	Permite configurar o horário e a temperatura para marinar os produtos, melhorando o sabor, a textura e a suculência da carne e do peixe.
	PREPARAÇÃO DE SORVETE	Faça um melhor gerenciamento dos estoques de sorvete e coloque o sorvete rapidamente à temperatura de exposição na montra, pronto para venda.



A simplicidade que transforma cada operação num gesto intuitivo e imediato, para trabalhar melhor e com menos esforço.

3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Cada detalhe dos resfriadores rápidos EasyFresh® Next foi projetado para facilitar o trabalho do dia a dia dos profissionais.

Tecnologia que simplifica a vida

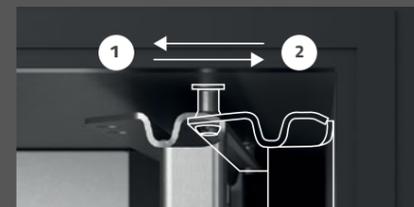
GRELHA

A grelha colocada na parte inferior do resfriador favorece a passagem do ar: o novo desenho melhora a circulação porque aumenta o débito, melhorando assim o desempenho do resfriador. A abertura basculante simplifica o acesso ao filtro para limpeza.



MULTIRACK®

Grças ao sistema MultiRack®, a distância entre as bandejas pode ser ajustada, permitindo que o porta-bandejas seja adaptado para utilizar bandejas de padaria e de gastronomia. A distribuição uniforme do ar é garantida para resultados perfeitos em cada aplicação.



FAIXA PORTA VISOR AZUL

A faixa azul na parte superior do resfriador rápido, para além de o tornar reconhecível, é a sede sólida e segura do visor inovativo. A parte inferior permite acessar a porta USB.



PUXADOR

Uma maçaneta robusta, fácil de limpar e projetada para uma ótima aderência graças à sua nova ergonomia. O design característico da maçaneta torna o resfriador rápido instantaneamente reconhecível, recordando o logótipo IRINOX e combinando perfeitamente valor estético e funcionalidade.



SANIGEN® (OPCIONAL)

O sistema de sanitização Sanigen® libera íons ativos que atuam na carga microbiana presente no ar e se depositam em todas as superfícies, incluindo os alimentos. Isso reduz a contaminação e a carga microbiana do ar em até 99%, mesmo em zonas inacessíveis.



USB

A porta USB integrada simplifica ainda mais o gerenciamento dos processos HACCP. É possível baixar rapidamente os relatórios dos ciclos de resfriamento e congelamento. Um sistema prático e seguro, concebido para simplificar sua rotina no estabelecimento.



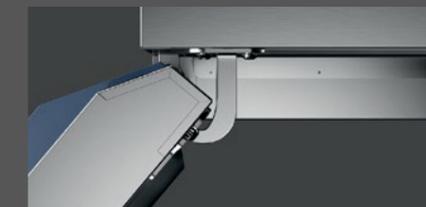
SONDA

A sonda de ponto único para a medição correta da temperatura dos alimentos tem um posicionamento ainda mais prático. A ampla superfície magnética no interior da porta permite fixá-la facilmente, enquanto o conector de parafuso garante uma conexão simples, anticorrosão e com proteção IP67.



DOBRADIÇAS E PORTA NIVELADA

A porta a toda altura está equipada com arestas laterais com dupla chanfradura e dobradiças invisíveis patenteadas com uma abertura de 150° para evitar colisões em máquinas próximas.



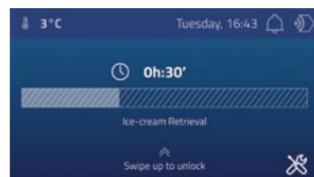
PÉS REGULÁVEIS

Os pés reguláveis em aço inox garantem estabilidade e adaptabilidade em qualquer superfície, permitindo nivelar o resfriador rápido com precisão. Projetados para resistir ao desgaste e às condições mais exigentes, oferecem robustez, higiene e praticidade em seu local de trabalho.



4 NEXT LEVEL DESIGN & TECHNOLOGY

A interface do EasyFresh® Next está disponível no tamanho de 4.3"



Uma tela de comando repleta de funções

Painel

O painel contém as funções presentes no resfriador rápido. Também permite o acesso a todas as seções disponíveis por meio da barra de menus na parte inferior.

Criação de um ciclo

A criação de um novo ciclo é simples e guiada. Você pode modificar cada etapa do ciclo selecionado, passo a passo. É possível escolher o nome do ciclo, salvá-lo e encontrá-lo na biblioteca de ciclos.

Biblioteca de ciclos

A partir das funções pré-configuradas, você pode criar sua própria biblioteca de ciclos pessoais para gerenciar melhor suas preparações, que podem ser acessadas comodamente a partir da biblioteca.

Modificar parâmetros

Em cada fase modificável, é possível aumentar ou diminuir a temperatura, a velocidade do ventilador e a duração. Todos os comandos são intuitivos e fáceis de programar.

Modo automático ou manual

Em cada início de ciclo, é possível escolher entre o modo automático, com detecção da temperatura através da sonda, ou manual, com gerenciamento do ciclo por tempo.

Aplicativo FreshCloud®

EasyFresh® Next em qualquer lugar com você

As funcionalidades do aplicativo

FreshCloud® é a tecnologia IoT da IRINOX que permite interagir a qualquer momento para um controle constante de EasyFresh® Next.

Monitoramento remoto

Para exibir os dados operacionais do ciclo em curso e todos os parâmetros relacionados, como temperatura, ventilação e tempo.

Modificação remota dos parâmetros

Para realizar controles de temperatura, ventilação, tempo e duração da fase.

Sistema de notificação push

Para gerenciar a assistência remota, avisando você em tempo real em caso de anomalias ou alarmes.

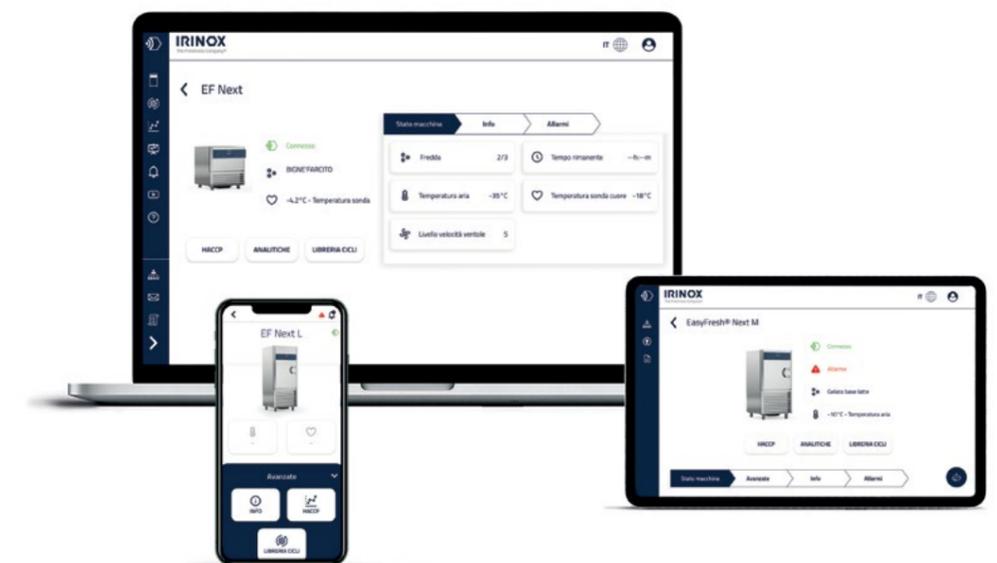
Graças ao novo aplicativo FreshCloud®, você pode conectar-se a seu resfriador rápido a qualquer momento a partir de qualquer dispositivo e verificar seu funcionamento correto, mesmo que não esteja na unidade de produção ou esteja realizando outros trabalhos.

Exibição de estatísticas

Exibição das estatísticas de uso para fins analíticos: curvas de temperatura, duração do ciclo, ciclos mais usados, para otimizar o uso do resfriador rápido.

Salvando dados HACCP

Os dados enviados por EasyFresh® Next são salvos automaticamente em .pdf ou .csv.



— A gama

EasyFresh® Next está disponível em sete modelos. Mudam as dimensões, o rendimento por ciclo e a capacidade em assadeiras. A qualidade não muda, garantia da IRINOX.

Pensado para ser um assistente adicional na cozinha e nos estabelecimentos de produção de sorvete.

Dimensões C x P x A



	EF Next XS Dimensões 535x655x740 mm	EF Next S Dimensões 790x835x870 mm		EF Next M Dimensões 790x1015x1590 mm		EF Next L Dimensões 790x1015x1965 mm	
Rendimento* +90° → +3° +90° → -18°	10 kg 10 kg	20 kg 20 kg		45 kg 45 kg		65 kg 65 kg	
Peso da cabine	72 kg	105 kg		175 kg		205 kg	
Potência máx. absorvida	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
Corrente máx. absorvida (A)	3,5 A	3,5 A	4,5 A	6,1 A	7,3 A	8,5 A	10 A
Tensão	230V-1N+PE 50 Hz	230V 1N+PE 50Hz		400V-3N+PE 50 Hz		400V-3N+PE 50 Hz	
Capacidade em bandejas	GN1/1 (H=65 mm) > 3 GN1/1 (H=40 mm) > 3 GN1/1 (H=20 mm) > 3	GN1/1 ou 600x400 (H=65 mm) > 4 GN1/1 ou 600x400 (H=40 mm) > 5 GN1/1 ou 600x400 (H=20 mm) > 8		GN1/1 ou 600x400 (H=65 mm) > 9 GN1/1 ou 600x400 (H=40 mm) > 12 GN1/1 ou 600x400 (H=20 mm) > 18		GN1/1 ou 600x400 (H=65 mm) > 13 GN1/1 ou 600x400 (H=40 mm) > 18 GN1/1 ou 600x400 (H=20 mm) > 27	

* Testes efetuados conforme procedimento da Irinox com carne bovina em pedaços de cerca de 5 cm.

Dimensões C x P x A



	EF Next SL Dimensões 870x970x870 mm		EF Next ML Dimensões 870x1145x1590 mm		EF Next LL Dimensões 870x1145x1965 mm	
Rendimento* +90° → +3° +90° → -18°	30 kg 30 kg		60 kg 60 kg		70 kg 70 kg	
Peso	140 kg		175 kg		285 kg	
Potência máx. absorvida	ESSENTIAL 1,52 kW	EXCELLENCE 1,58 kW	ESSENTIAL 3,43 kW	EXCELLENCE 3,55 kW	ESSENTIAL 5,38 kW	EXCELLENCE 5,26 kW
Corrente máx. absorvida (A)	6,5 A	7,5 A	8,1 A	10 A	10 A	11,6 A
Tensão	230V 1N+PE 50Hz		400V-3N+PE 50 Hz		400V-3N+PE 50 Hz	
Capacidade em bandejas	GN1/1 (H=65 mm) com MultiRack Duplo > 6 GN1/1 (H=40 mm) com MultiRack Duplo > 8 GN1/1 (H=20 mm) com MultiRack Duplo > 14		GN1/1 (H=65 mm) com MultiRack Duplo > 16 GN1/1 (H=40 mm) com MultiRack Duplo > 22 GN1/1 (H=20 mm) com MultiRack Duplo > 34		GN1/1 (H=65 mm) com MultiRack Duplo > 26 GN1/1 (H=40 mm) com MultiRack Duplo > 36 GN1/1 (H=20 mm) com MultiRack Duplo > 54	

* Testes efetuados conforme procedimento da Irinox com carne bovina em pedaços de cerca de 5 cm.

RODAS



PARES GUIAS ADICIONAIS (PADRÃO OU LARGO)



ABERTURA DA PORTA REVERSÍVEL



MULTIRACK DUPLO (disponível para modelos large)



IRINOX S.p.A. - Società Benefit

Sede

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

sede operacional

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

irinoxprofessional.com

