

# IRINOX

## EasyFresh® Next

Der Schnellkühler  
und Schockfroster



Die IRINOX-Technologie die unvergleichliche Leistung, Benutzerfreundlichkeit und Umweltfreundlichkeit vereint.



# Der Schnellkühler und Schockfroster

Der EasyFresh® Next ist ein unentbehrlicher Helfer in Ihrer Küche, wenn es darum geht, die Frische, Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln zu erhalten. Die Schnell- und Schockfrostfunktion ermöglicht die Zubereitung perfekter Gerichte zu jeder Gelegenheit, wobei die organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben, die Arbeitsprozesse optimiert und die Lebensmittelverschwendung reduziert werden.

---

## – Next level Simplicity

1

Der neue EasyFresh® Next lässt sich dank eines einfachen und übersichtlichen Displays intuitiv und schnell programmieren. Es stehen 4 Spezialzyklen für Schnellkühlung und Schockfrost zur Auswahl, die Ihre Produkte lange frisch halten. Die zuverlässigen und einfach zu bedienenden Schnellkühler und Schockfroster von IRINOX sind unentbehrliche Helfer in Ihrer Küche.

---

## – Next Level Customization

2

Mit dem EasyFresh® Next können Sie die Zyklen an Ihre Bedürfnisse anpassen, denn er bietet mehr als nur Schnellkühlen und Schockfrost. Zusätzliche Funktionen wie Non Stop Dauerlauf, schonendes Auftauen, Marinieren und Konservieren sorgen für Vielseitigkeit und Präzision bei jeder Zubereitung in der Küche.

---

## – Next Level Performance

3

Durch die Verwendung von R290 (Propan), einem natürlichen Kältemittel, garantiert der EasyFresh® Next dauerhafte Leistung ohne Kompromisse. EasyFresh® Next steht für hohe Kälteleistung und Geschwindigkeit beim Schnellkühlen und Schockfrost. Er kühlt auch heiße Produkte die mit sehr hohen Temperaturen direkt aus dem Ofen kommen.

---

## – Next Level Technology&Design

4

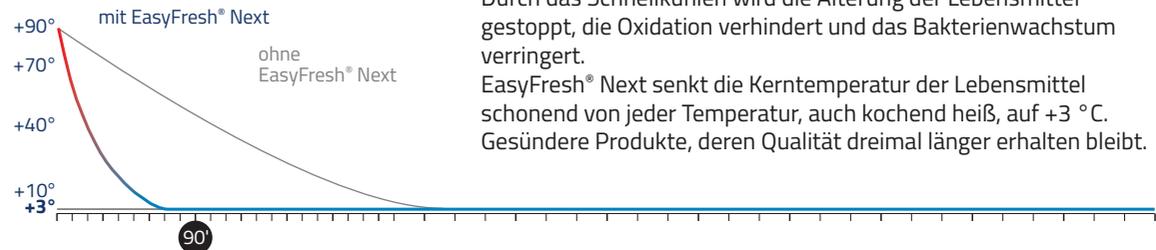
Er ist mit einem 4,3"-Display ausgestattet, das intuitiv und einfach zu bedienen ist. Denn Arbeitserleichterung bedeutet Zeitersparnis und Prozessoptimierung in der Küche oder in der Produktion. Das Gerät kann mit der FreshCloud® verbunden werden, der IoT-Plattform von IRINOX. Robust und zuverlässig, der ideale Schnellkühler und Schockfroster für Ihre Produktionsstätte.



# 1 NEXT LEVEL SIMPLICITY

Er ist nicht einfach nur ein Schnellkühler und Schockfroster, sondern die ideale Lösung für die perfekte Konservierung Ihrer Lebensmittel.

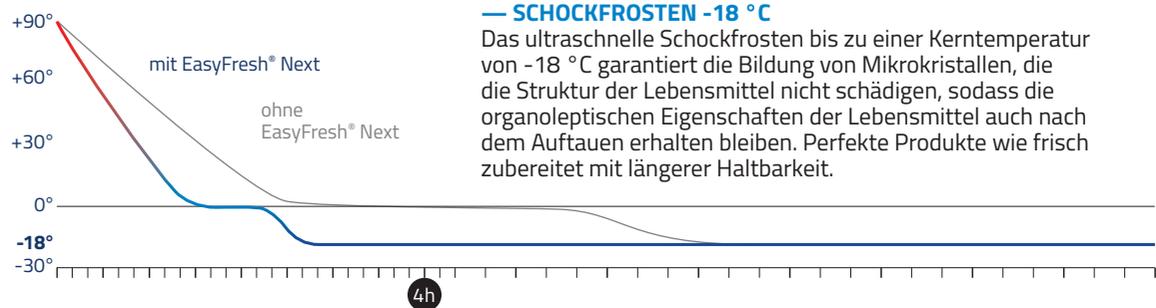
**Warum Schnellkühlen?** Um das Aroma, die Konsistenz, die Farbe und alle Nährstoffe der Lebensmittel und damit ihre Qualität zu erhalten.



## — SCHNELLKÜHLEN +3 °C

Durch das Schnellkühlen wird die Alterung der Lebensmittel gestoppt, die Oxidation verhindert und das Bakterienwachstum verringert.

EasyFresh® Next senkt die Kerntemperatur der Lebensmittel schonend von jeder Temperatur, auch kochend heiß, auf +3 °C. Gesundere Produkte, deren Qualität dreimal länger erhalten bleibt.



## — SCHOCKFROSTEN -18 °C

Das ultraschnelle Schockfrostern bis zu einer Kerntemperatur von -18 °C garantiert die Bildung von Mikrokristallen, die die Struktur der Lebensmittel nicht schädigen, sodass die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel auch nach dem Auftauen erhalten bleiben. Perfekte Produkte wie frisch zubereitet mit längerer Haltbarkeit.

### DELICATE +3 °C

> Schnellkühlzyklus bis auf +3 °C Kerntemperatur.  
> Für die empfindlichsten Produkte wie Mousses, Cremes, Fisch, Reis, Gemüse und kleinstückige Lebensmittel.

### STRONG +3 °C

> Schnellkühlzyklus auf +3 °C Kerntemperatur; ideal für fetthaltige, dickflüssige, großformatige oder verpackte Produkte, wie Soßen, Braten und Aufläufe.

### DELICATE -18 °C

> Schockfrostzyklus bis auf -18 °C Kerntemperatur. Empfohlen für gegärte Backwaren und warme Speisen.  
> Zwei-Phasen-Zyklus – eine Phase im Plus- und eine im Minusbereich – mit sehr sanfter Belüftung.

### STRONG -18 °C

Schockfrostern von mittelgroßen bis großstückigen Produkten bis -18 °C Kerntemperatur bei einer Lufttemperatur von -35 °C.  
> Ideal auch zum Fixieren der Struktur von Speiseeis und für Rohprodukte.



## 2 NEXT LEVEL CUSTOMIZATION

Wählen Sie je nach Bedarf zwischen zwei möglichen Konfigurationen: **ESSENTIAL** mit den Kühlfunktionen Schnellkühlen, Schockfrostern, Non-Stop und Kalthalten; bei **EXCELLENCE** kommen zu diesen Kühlfunktionen noch das Auftauen, Marinieren und Temperieren von Speiseeis hinzu.

Essential	<b>SCHNELLKÜHLEN</b>	Der EasyFresh® Next senkt die Kerntemperatur Ihrer Speisen schonend von jeder Temperatur, auch von kochend heiß, auf +3 °C.
	<b>SCHOCKFROSTEN</b>	Das ultraschnelle Schockfrostern bis zu einer Kerntemperatur von -18 °C garantiert die Bildung von Mikrokristallen, die die Struktur der Lebensmittel nicht schädigen.
	<b>NON STOP</b>	Zum kontinuierlichen Schnellkühlen bis +3 °C oder Schockfrostern bis -18 °C von unbegrenzten Mengen an Speisen, die nacheinander zubereitet und in den Schnellkühler und Schockfroster gegeben werden.
	<b>KALTE LAGERUNG</b>	Der Schnellkühler und Schockfroster wird für kurze Zeit zu einem zusätzlichen Lagerraum bei Wunschtemperatur.
Excellence	<b>AUFTAUEN</b>	Wählen Sie die Temperatur und den Zeitpunkt, zu dem die Lebensmittel aufgetaut und verzehrfertig sein sollen.
	<b>MARINIEREN</b>	Durch das Einstellen der Marinierzeit und -temperatur lässt sich der Geschmack, die Zartheit und die Saftigkeit von Fleisch und Fisch verbessern.
	<b>EIS TEMPERIEREN</b>	Optimieren Sie die Organisation Ihrer Speiseeisvorräte und bringen Sie das Eis schnell auf die richtige Temperatur für die Auslage, damit es wieder servierbereit ist.



Einfachheit macht jeden Arbeitsschritt zu einer intuitiven und selbstverständlichen Geste, um mit weniger Aufwand besser zu arbeiten.

### 3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Jedes Detail der EasyFresh® Next Serie ist darauf ausgerichtet, die tägliche Arbeit der Profis zu erleichtern.

# Technologie, die das Leben leichter macht

#### GITTER

Das neue Design des Gitters verbessert den Luftdurchsatz und erleichtert die Reinigung. Die Kippfunktion ermöglicht den Zugang zum Filter.



#### TÜRGRIFF

Der robuste und leicht zu reinigende Griff liegt durch das neue ergonomische Design noch besser in der Hand. Das besondere Griffdesign verleiht dem Schnellkühler und Schockfroster eine unverwechselbare Optik, die das IRINOX-Logo aufgreift und Ästhetik und Funktionalität perfekt miteinander verbindet.



#### KERNTEMPERATURFÜHLER

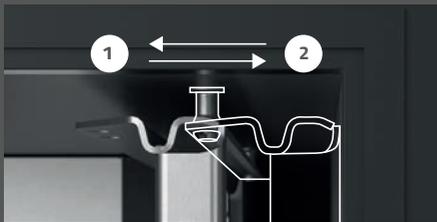
Der Fühler mit einem Messpunkt für die korrekte Erfassung der Lebensmitteltemperatur ist jetzt noch praktischer zu positionieren. Die große Magnetfläche auf der Innenseite der Tür ermöglicht eine einfache Befestigung, während die korrosionsbeständige Steckverschraubung mit Schutzart IP67 den Anschluss erleichtert.



#### MULTIRACK®

Der Abstand zwischen den Blechen kann durch das MultiRack®-System verstellt werden, sodass die Schienen sich anpassen lassen, um sowohl Backbleche als auch Gastrobleche verwenden zu können.

Die garantiert gleichmäßige Luftverteilung sorgt für optimale Ergebnisse bei jeder Anwendung.



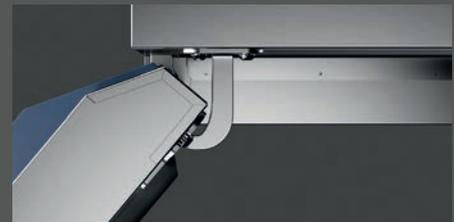
#### SANIGEN® (OPTIONAL)

Sanigen® setzt Aktivionen frei und bekämpft so Keime in der Luft und auf allen Oberflächen. Dadurch werden Kontaminationen und Bakterien in der Luft um bis zu 99 % reduziert - auch in schwer zugänglichen Bereichen.



#### SCHARNIERE UND TÜR IN BÜNDIGER AUSFÜHRUNG

Die Tür ist in voller Höhe mit doppelt abgeschrägten Seitenkanten und patentierten verdeckten Scharnieren mit einer Standardöffnung von 150° ausgestattet, um Kollisionen mit anderen Geräten zu vermeiden.



#### BLAUE DISPLAYBLENDE

Der blaue Streifen im oberen Bereich des Schnellkühlers und Schockfrosters sorgt nicht nur für eine unverwechselbare Optik, sondern bietet auch einen soliden und sicheren Platz für das innovative Display. Der USB-Anschluss befindet sich an der Unterseite.



#### USB

Der integrierte USB-Anschluss erleichtert die Sicherstellung Ihrer HACCP-Maßnahmen. Daten von Schnellkühl- und Schockfrostszyklen können schnell heruntergeladen werden. Ein praktisches und sicheres System, das die Routine in Ihrer Produktionsstätte vereinfacht.



#### VERSTELLBARE FÜSSE

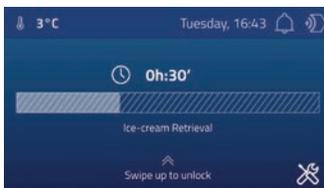
Die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl garantieren einen stabilen Stand auf jeder Oberfläche und ermöglichen eine präzise Ausrichtung und Nivellierung des Schnellkühlers und Schockfrosters. Sie sind verschleißfest konzipiert, um den anspruchsvollsten Bedingungen standzuhalten, und bieten Robustheit, Hygiene und Zweckmäßigkeit für Ihre Arbeitsumgebung.



## 4 NEXT LEVEL DESIGN & TECHNOLOGY

## Ein Display mit vielen Funktionen

Das Bedienfeld des EasyFresh® Next ist in der Größe 4,3" erhältlich.



### Dashboard

Das Dashboard enthält die im Schnellkühler und Schockfroster verfügbaren Funktionen. Außerdem sind über die unten angezeigte Menüleiste alle verfügbaren Bereiche aufrufbar.

### Erstellung eines Zyklus

Die Erstellung eines neuen Zyklus ist einfach, das System führt sie hindurch. Sie können jede Phase des ausgewählten Zyklus Schritt für Schritt bearbeiten. Sie können auch den Namen des Zyklus wählen, ihn speichern und in Ihrer Zyklen-Bibliothek wiederfinden.

### Zyklen-Bibliothek

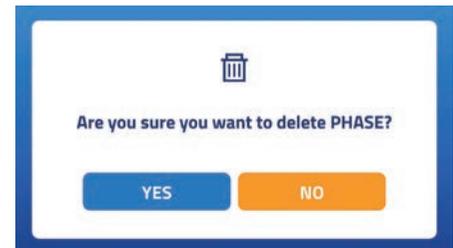
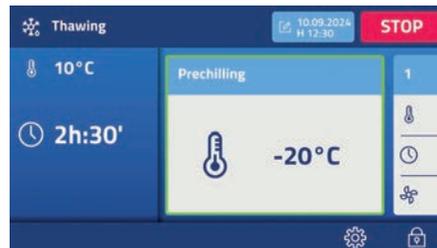
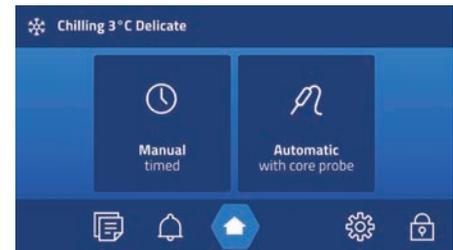
Von den voreingestellten Funktionen ausgehend können Sie für eine optimale Organisation Ihrer Zubereitungen Ihre persönliche Zyklen-Bibliothek erstellen, auf die Sie ganz bequem über die Bibliothek-Taste Zugriff haben.

### Änderung der Parameter

In jeder bearbeitbaren Phase können Sie die Temperatur, die Lüftungsgeschwindigkeit und die Dauer erhöhen oder reduzieren. Alle Befehle sind intuitiv und leicht programmierbar.

### Automatischer oder manueller Modus

Bei jedem Zyklusstart kann zwischen dem automatischen Modus mit Temperaturerfassung über den Fühler oder dem manuellen Modus mit zeitgesteuertem Zyklus gewählt werden.



# FreshCloud®-App

## EasyFresh® Next – überall mit dabei

FreshCloud® ist die IoT-Technologie von IRINOX, die es Ihnen ermöglicht, jederzeit mit Ihrem EasyFresh® Next zu kommunizieren und ihn ständig zu überwachen.

Mit der neuen FreshCloud® App können Sie sich jederzeit und von jedem Gerät aus mit Ihrem Schnellkühler und Schockfroster verbinden und überprüfen, ob er einwandfrei funktioniert – auch wenn Sie nicht vor Ort oder anderweitig beschäftigt sind.

## Die Funktionen der App

### Kontrolle aus der Ferne

um die Betriebsdaten des laufenden Zyklus und alle entsprechenden Parameter wie Temperatur, Lüftung und Zeit anzuzeigen.

### Parameteränderung aus der Ferne

zur Kontrolle von Temperatur, Lüftung, Zeit und Phasendauer.

### Push-Benachrichtigungssystem

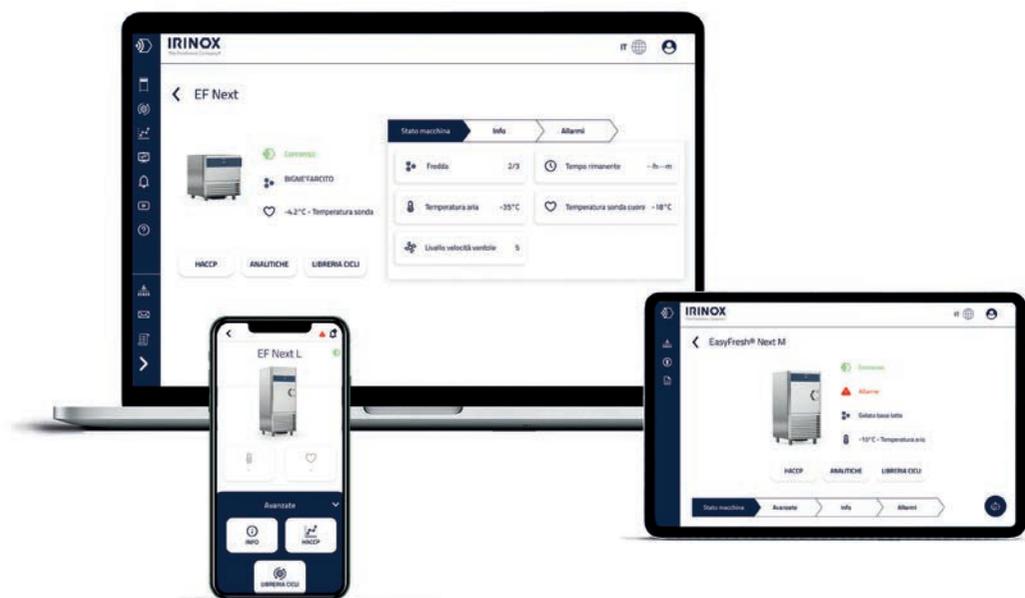
für die Fernwartung, das Sie in Echtzeit benachrichtigt, wenn ein Fehler oder Alarm auftritt.

### Anzeige von Statistiken

Anzeige der Nutzungsstatistiken zu Analysezwecken: Temperaturkurven, Zyklusdauer, meist verwendete Zyklen, um die Nutzung des Schnellkühlers und Schockfrosters zu optimieren.

### Speichern von HACCP-Daten

Die vom EasyFresh® Next gesendeten Daten werden automatisch als .pdf oder .csv gespeichert.



# — Die Produktlinie

Der EasyFresh® Next ist in sieben Modellen erhältlich. Die Abmessungen, die Leistung pro Zyklus und die Blechkapazität variieren. Die IRINOX-Qualität bleibt unverändert.

Ein zusätzlicher Helfer in der Küche und bei der Speiseeisherstellung.

Maße B x T x H



	<b>EF Next XS</b> Abmessungen 535 x 655 x 740 mm	<b>EF Next S</b> Abmessungen 790 x 835 x 870 mm	<b>EF Next M</b> Abmessungen 790 x 1015 x 1590 mm	<b>EF Next L</b> Abmessungen 790 x 1015 x 1965 mm
Leistung* +90° → +3° +90° → -18°	10 kg 10 kg	20 kg 20 kg	45 kg 45 kg	65 kg 65 kg
Gewicht	72 kg	105 kg	175 kg	205 kg
Maximale Leistungsaufnahme	0,73 kW	<b>ESSENTIAL</b> 0,82 kW <b>EXCELLENCE</b> 0,88 kW	<b>ESSENTIAL</b> 2,47 kW <b>EXCELLENCE</b> 2,59 kW	<b>ESSENTIAL</b> 3,52 kW <b>EXCELLENCE</b> 3,40 kW
Maximale Stromaufnahme (A)	3,5 A	3,5 A   4,5 A	6,1 A   7,3 A	8,5 A   10 A
Spannung	230 V - 1N + PE 50 Hz	230 V 1N + PE 50 Hz	400 V - 3N + PE 50 Hz	400 V - 3N + PE 50 Hz
Blechkapazität	GN1/1 (H = 65 mm) > <b>3</b> GN1/1 (H = 40 mm) > <b>3</b> GN1/1 (H = 20 mm) > <b>3</b>	GN1/1 oder 600 x 400 (H = 65 mm) > <b>4</b> GN1/1 oder 600 x 400 (H = 40 mm) > <b>5</b> GN1/1 oder 600 x 400 (H = 20 mm) > <b>8</b>	GN1/1 oder 600 x 400 (H = 65 mm) > <b>9</b> GN1/1 oder 600 x 400 (H = 40 mm) > <b>12</b> GN1/1 oder 600 x 400 (H = 20 mm) > <b>18</b>	GN1/1 oder 600 x 400 (H = 65 mm) > <b>13</b> GN1/1 oder 600 x 400 (H = 40 mm) > <b>18</b> GN1/1 oder 600 x 400 (H = 20 mm) > <b>27</b>

\* Tests nach dem Irinox-Verfahren mit Rindfleisch mit einer Stückgröße von ca. 5 cm.

## ROLLEN



## ZUSATZSCHIENEN PAARWEISE (STANDARD ODER LARGE)



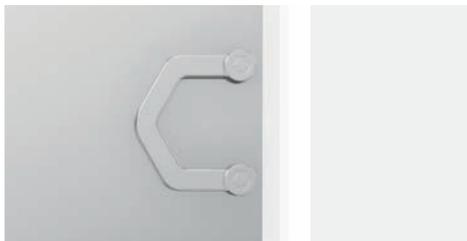
Maße B x T x H



	<b>EF Next SL</b> Abmessungen 870 x 970 x 870 mm		<b>EF Next ML</b> Abmessungen 870 x 1145 x 1590 mm		<b>EF Next LL</b> Abmessungen 870 x 1145 x 1965 mm	
Leistung* +90° → +3° +90° → -18°	30 kg 30 kg		60 kg 60 kg		70 kg 70 kg	
Gewicht	140 kg		175 kg		285 kg	
	ESSENTIAL	EXCELLENCE	ESSENTIAL	EXCELLENCE	ESSENTIAL	EXCELLENCE
Maximale Leistungsaufnahme	1,52 kW	1,58 kW	3,43 kW	3,55 kW	5,38 kW	5,26 kW
Maximale Stromaufnahme (A)	6,5 A	7,5 A	8,1 A	10 A	10 A	11,6 A
Spannung	230 V 1N + PE 50 Hz		400 V - 3N + PE 50 Hz		400 V - 3N + PE 50 Hz	
Blechkapazität	GN1/1 (H = 65 mm) mit doppeltem MultiRack > <b>6</b> GN1/1 (H = 40 mm) mit doppeltem MultiRack > <b>8</b> GN1/1 (H = 20 mm) mit doppeltem MultiRack > <b>14</b>		GN1/1 (H = 65 mm) mit doppeltem MultiRack > <b>16</b> GN1/1 (H = 40 mm) mit doppeltem MultiRack > <b>22</b> GN1/1 (H = 20 mm) mit doppeltem MultiRack > <b>34</b>		GN1/1 (H = 65 mm) mit doppeltem MultiRack > <b>26</b> GN1/1 (H = 40 mm) mit doppeltem MultiRack > <b>36</b> GN1/1 (H = 20 mm) mit doppeltem MultiRack > <b>54</b>	

\* Tests nach dem Irinox-Verfahren  
mit Rindfleisch mit einer Stückgröße von ca. 5 cm.

#### REVERSIBLE TÜRÖFFNUNG



#### DOPPELTES MULTIRACK (erhältlich für Large-Modelle)



**IRINOX S.p.A. – Benefit-Gesellschaft**

Hauptsitz

Via Caduti nei Lager, 1  
31015 Conegliano  
Treviso, Italy

Standort

viale Enrico Mattei, 20  
Z.I. Prealpi Trevigiane  
31029 Vittorio Veneto  
Treviso, Italy  
T. +39 04382020

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

