

MultiFresh® GEMEINSCHAFTS- GASTRONOMIE

IRINOX
The Freshness Company®



EIN NEUER HELPER IN DER KÜCHE

Alles, was Sie in der Küche benötigen, in einem einzigem Gerät

Der Mehrfunktions-Schnellkühler MultiFresh® ist Ihr neuer Helfer in der Küche. Er ist das erste Gerät, das Arbeitszyklen zwischen +85°C und -40°C durchführen und dabei die optimale Temperatur und Luftführung für jede Funktion gewährleisten kann.

MultiFresh® erleichtert Ihnen das Leben: er kühlt, friert, pasteurisiert und konserviert außerdem die Nahrungsmittel besser und länger. Er taut auf, regeneriert, gärt und gart bei niedrigen Temperaturen und bewahrt dabei Qualität und Geschmack.



KÜHLT RASCH FÜR GESÜNDERE UND NAHRHAFTERE SPEISEN



KÜHLUNG BEI +3 °C

Durch eine rasche Kühlung wird die Alterung der Nahrungsmittel gestoppt, ihre Oxidation verhindert und das Bakterienwachstum verringert. MultiFresh® bringt die Kerntemperatur Ihrer Nahrungsmittel schneller als jeder andere Schnellkühler auf +3 °C, reduziert dabei den Gewichtsverlust durch Verdampfung und konserviert die Nährstoffe.

← 20 KG GEMÜSE AUF DEM BLECH GEGART auf +3 °C abgekühlt in 30/40 Minuten



*Die aktuellen italienischen Rechtsvorschriften sehen vor, dass für die Kühlung in weniger als 90 Minuten eine Senkung der Kerntemperatur auf +3 °C stattfinden muss.

mit Schnellkühler von Irinox
Reduzierung der Bakterienanzahl



DIE KONSERVIERUNG Wenn sie bei der richtigen Temperatur vorgenommen wird, kann sie die Haltbarkeit eines Nahrungsmittels um einige Tage und sogar Monate verlängern. Die Geräte von Irinox (CP Next und CK Next) gewährleisten auf Grund der Feuchtigkeitssteuerung und der Temperaturkontrolle ein leistungsstärkeres Konservierungssystem. Im Gegensatz zu einer normalen Konservierung werden bei der qualitativ hochwertigen Konservierung alle Vorzüge des Nahrungsmittels beibehalten.

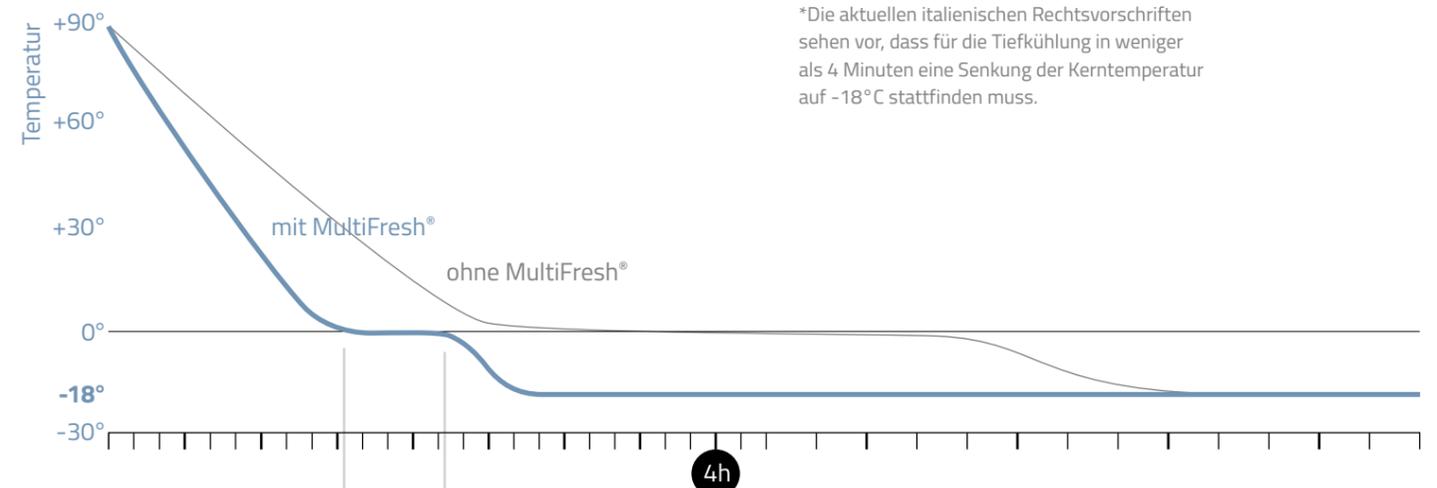
SICHERES EINFRIEREN UND LÄNGERE KONSERVIERUNG ALLER ARTEN VON NAHRUNGSMITTELN



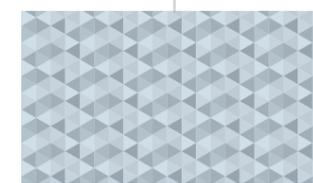
TIEFKÜHLUNG -18 °C

Während der normalen Tiefkühlung gefriert die in den Nahrungsmitteln vorhandene Flüssigkeit und bildet Makrokristalle, welche die Zellwände der Nahrungsmittel zerstören. Bei dem besonders schnellen Tiefkühlvorgang bringt MultiFresh® die Kerntemperatur rascher auf -18 °C, es bilden sich Mikrokristalle, die die Zellstruktur der Nahrungsmittel erhalten.

← 20 KG FANGFRISCHER LACHS auf -18 °C tiefgekühlt in 50/60 Minuten



*Die aktuellen italienischen Rechtsvorschriften sehen vor, dass für die Tiefkühlung in weniger als 4 Minuten eine Senkung der Kerntemperatur auf -18 °C stattfinden muss.



Bildung von **Mikrokristallen** mit Schnellkühler Irinox



Bildung von **Makrokristallen** ohne Schnellkühler

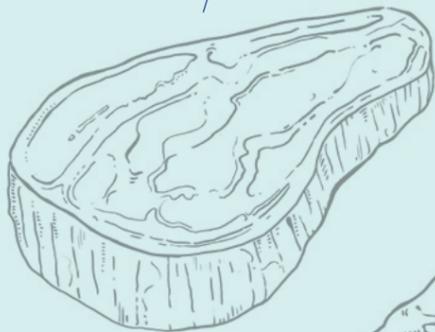
PLUS-FUNKTIONEN DES MF FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE



Auftauen

Mit MultiFresh® können Sie vor der Verwendung Temperatur, Belüftung und Auftauzeit Ihrer Nahrungsmittel wählen. Dieser Vorgang erfolgt in einem sterilisierten Kühlraum, wodurch das Bakterienwachstum verlangsamt und **die Struktur der Nahrungsmittel aufrecht erhalten** wird.

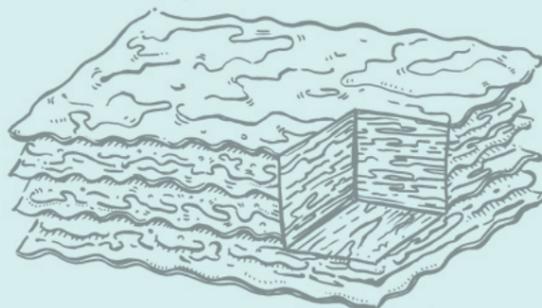
20 KG FLEISCH AUF DEM BLECH GEBRATEN
in 2 Stunden und 30 Minuten aufgetaut



Regenerierung

MultiFresh® regeneriert die Speisen mit mäßiger Hitze, **wodurch der natürliche Feuchtigkeitsgrad der Produkte aufrecht erhalten und die Oxidation vermieden werden**. Stellen Sie die Uhrzeit ein, zu der das Gericht serviert werden soll und bringen Sie Ihre Nahrungsmittel von +3°C auf die gewünschte Temperatur.

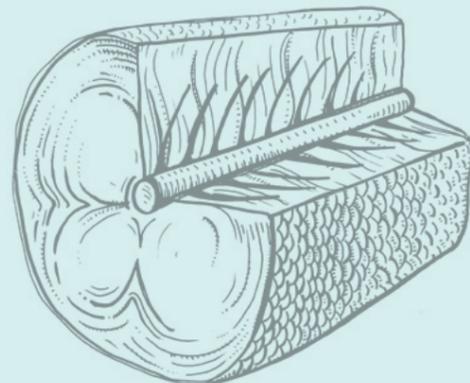
20 KG LASAGNE
regeneriert in 1 Stunde und 30 Minuten



Garen bei niedriger Temperatur

MultiFresh® vereinfacht die verschiedenen Phasen eines Garzyklus bei niedrigen Temperaturen und ermöglicht eine individuelle Gestaltung. Ihre Fleisch- und Fischgerichte bleiben zart, **verlieren nicht an Gewicht und der Geschmack wird hervorgehoben**. Nach dem Garen erfolgt automatisch die Kühlung oder Tiefkühlung.

20 KG FRISCHER FISCH
bei niedriger Temperatur gegart für 45 Minuten



Pasteurisierung

MultiFresh® gewährleistet eine absolut sichere Pasteurisierung und ermöglicht es Ihnen, die Produkte auf hohe Temperaturen zu bringen und zu halten, bevor sie gekühlt (+3°C) oder tiefgekühlt (-18°C) werden. **Durch die verlangsamte Bakterienvermehrung wird die Haltbarkeit der Nahrungsmittel verlängert**.

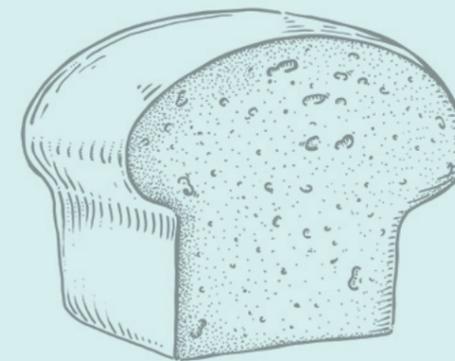
30 L PASSIERTE TOMATEN
pasteurisiert und gekühlt auf +3°C in 3 Stunden



Gärung

MultiFresh® vereinfacht die natürlichen Gärzyklen und kontrolliert dabei die Temperaturschwankungen. Er verhindert ein übermäßiges Austrocknen und gewährleistet immer ein optimales Feuchtigkeitsniveau. Dank der Zielzeitvorwahl können Sie wählen, wann Ihre Produkte optimal gegärt sein sollen.

20 KG BROT
gegärt und gekühlt bei +10°C für 3 Stunden und 30 Minuten.



Halten

In dem sterilisierten Kühlraum des MultiFresh® wird die Temperatur Ihrer Produkte sowohl über als auch unter 0°C beibehalten. **Die Nahrungsmittel bleiben unverändert**, werden optimal konserviert und jegliche Geruchsübertragung wird vermieden.

15 KG HÜLSENFRÜCHTE-EINTOPF
bei +65°C gehalten, während der gesamten Betriebsdauer



FRESHNESS PROCESSES

HÄHNCHENSCHENKEL MIT ROSMARIN UND KAROTTENPÜREE



Wie gewohnt garen



SCHNELLKÜHLEN
GEMÜSE +3°C



LAGERZEIT* +3°C



REGENERIEREN
GEMÜSE



GGF. WARMHALTEN
GEMÜSE

AUSGABE

*die Prozesse Irinox
erfordern die Verwendung
von Kühlgeräten



PÜREE AUF TEMPERATUR HALTEN

MultiFresh® hält für jede Speise die optimale Temperatur, so dass die Speisen zu jedem Zeitpunkt warm oder kalt serviert werden können. Halten Sie Ihr Karottenpüree auf Serviertemperatur als Beilage zu einem

Hähnchenschenkel mit Rosmarin. Die Temperaturkontrolle und Ventilation von MultiFresh® verhindern das Austrocknen Ihrer Gerichte und bewahren ihre natürliche Feuchtigkeit.



EINFRIEREN VON SEELACHS

Für eine durchschnittlich lange Konservierung müssen Ihre Gerichte bei -18°C schnell eingefroren werden. Durch die Schnellkühlung wird das in den Speisen enthaltene Wasser zu Mikrokristallen gefroren, die die Struktur

nicht beschädigen und die Ballaststoffe des Fisches nicht beeinträchtigen. Mit MultiFresh® können Sie Fisch einfrieren und bei Bedarf frittieren, sie servieren ihn jederzeit außen knusprig und innen frisch, wie frisch gefischt.

PANIERTER SEELACHS MIT SALAT



Panierter Seelachs



SCHOCKFROSTEN
FISCH -18°C



LAGERZEIT* -18°C



Fritteuse



AUSGABE

*die Prozesse Irinox erfordern die Verwendung von Kühlgeräten

**WEISSWURST,
FEIN
GESCHNITTENES
KRAUT**



Wie gewohnt garen



**SCHNELLKÜHLEN
GEMÜSE +3 °C**

Aufbewahren in einem hermetisch
dichten Behälter



PASTEURISIEREN GEMÜSE



LAGERZEIT* +3 °C



REGENERIEREN GEMÜSE

AUSGABE



**KRAUT
PASTEURISIEREN**

Pasteurisierung mit MultiFresh® verlängert die Haltbarkeit der Produkte und erhält Nährstoffe, Eigengeschmack und Farbe. Dank dieses Verfahrens können sehr große Mengen von Speisen

zubereitet werden, die dann zum gewünschten Zeitpunkt hygienisch sicher serviert werden können. MultiFresh® erhält Ihre Beilagen in voller Frische, Farbe und Konsistenz.

*die Prozesse Irinox erfordern die Verwendung von Kühlgeräten



**CREME PARMENTIER
REGENERIEREN**

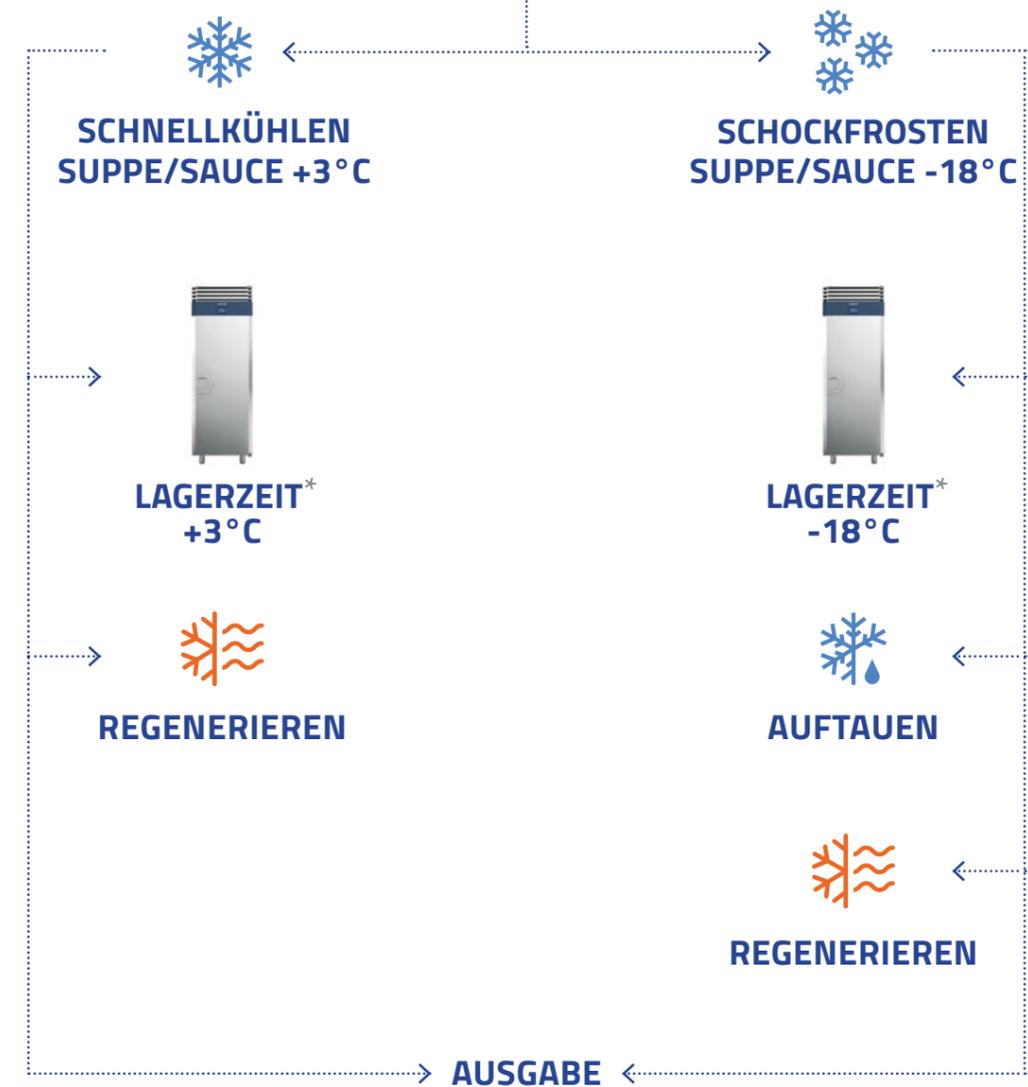
Mit MultiFresh® können Sie Ihre Gerichte regenerieren, indem Sie auf die gewünschte Ventilation und Temperatur schalten und bestimmen wann das Produkt warm und genussfertig sein soll. Ihre Creme Parmentier kann also im Voraus zubereitet und kurz vor dem Service regeneriert

werden; dies ermöglicht Ihnen eine optimale Organisation Ihrer Arbeit. MultiFresh® vermeidet die Oxidation und das Austrocknen der Produkte, indem es die Speisen von +3°C Lagertemperatur schonend auf die von Ihnen gewünschte Verzehrtemperatur hochzieht.

**CREME
PARMENTIER**



Wie gewohnt zubereiten



*die Prozesse Irinox erfordern die Verwendung von Kühlgeräten

FEATURES



Sanigen

Das patentierte Desinfektionssystem von Irinox desinfiziert sämtliche Bereiche des Kühlraums, auch die für die Reinigung schwer zugänglichen Stellen (z.B. im Verdampfer).



Fan Speed Control

Mit MultiFresh® können die Ventilatoren manuell auf 5 verschiedene Drehzahlen eingestellt werden, so dass die Produkte nicht zu stark austrocknen und ihre natürliche Feuchtigkeit beibehalten wird.



MultiRack®

Irinox hat den verstellbaren Tragrost MultiRack® patentiert, dank dem in demselben Gerät sowohl Bleche für die Gastronomie als auch für Konditoreiwaren verwendet werden können. Der Abstand zwischen den Blechen kann einfach verändert werden.



Refrigerant Gas

Die gesamte Produktlinie wurde für die Verwendung mit dem Kältemittel R452A getestet, in Übereinstimmung mit der europäischen Norm F-GAS zur Reduzierung der Umweltauswirkungen.*

*je nach lokaler Verfügbarkeit
(alternativ Lieferung mit R404A)



MultiSensor®

MultiFresh® ist mit dem 5-Punkt-Kerntemperaturfühler MultiSensor® ausgestattet. Er ist konisch geformt, sodass er leichter aus tiefgekühlten Nahrungsmitteln herausgezogen werden kann.



Defrost

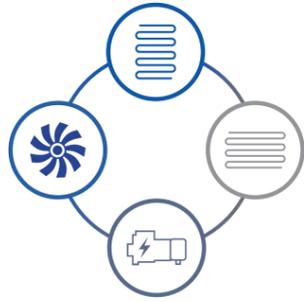
MultiFresh® muss nie abgetaut werden, selbst wenn kochend heiße Produkte eingeführt werden. Die hohe Leistungsfähigkeit und die niedrigen Plus-Temperaturen beim Schnellkühlen verhindern die Eisbildung am Verdampfer.



HACCP

HACCP (englisch für Hazard-Analysis and Control of Critical Points) ist ein Protokoll zur Regelung und Vorbeugung möglicher Nahrungsmittelkontaminationen. Es basiert auf der Überwachung der Verarbeitungsorte von Nahrungsmitteln, für die ein Kontaminationsrisiko besteht, und legt die besten Vorbeugungsmaßnahmen fest. Die erste einschlägige europäische Norm geht auf das Jahr 1993 zurück (Richtlinie 43/93/EWG) und wurde in weiterer Folge von der Verordnung EG 178/2002 und schließlich der Verordnung EG 852/2004 abgelöst. In Übereinstimmung mit der aktuell gültigen Norm, ist es mit MultiFresh® möglich, die bei jedem Vorgang durchgeführten Tätigkeiten aufzuzeichnen und dabei die Funktionsparameter jedes einzelnen Zyklus anzuführen. Sämtliche Daten können über WLAN oder USB heruntergeladen werden.

IRINOX BALANCE SYSTEM®



IRINOX BALANCE SYSTEM®

Dank zahlreicher Tests und intensiver Entwicklungsarbeit, sowie mit Hilfe von moderner Software ist es uns gelungen, die wichtigsten Kühlkomponenten (Kondensator, Verdampfer, Kompressor und Ventilatoren) perfekt aufeinander abzustimmen: IrinoxBalanceSystem®. Die Verdampfer und die Kondensatoren werden nach Zeichnungen und Spezifikationen unserer technischen Abteilung hergestellt, wodurch wir die unvergleichbaren Leistungsmerkmale unserer Geräte gewährleisten können.

Das Funktionsprinzip eines Schnellkühlers besteht darin, den Speisen in möglichst kurzer Zeit die Wärme zu entziehen, um die Alterung des Produkts zu reduzieren. Unsere Schnellkühler gewährleisten auch bei kochend heißen Produkten den schnellsten Wärmeentzug sowie die Beibehaltung des natürlichen Feuchtigkeitsgehalts aller Speisen.



DIE PRODUKTLINIE MULTIFRESH®

EINFAHRBARE GERÄTE

Erhältlich in der Ausführung STANDARD mit Kühl- und Tiefkühlzyklen. Erhältlich in der Ausführung PLUS, die außer den Kühl- und Tiefkühlzyklen auch Zyklen zum Auftauen, Gären, Garen bei niedriger Temperatur, Regeneration, Halten, Schokolade und Pasteurisierung vorsehen.

VERFÜGBARE AUSFÜHRUNGEN:*

- > Luftkühlung (Standard)
- > Luftkühlung + externer Kondensator ultra-schallgedämmt
- > Luftkühlung + externer Kondensator
- > Wasserkühlung (Leitungswasser)
- > Wasserkühlung (Turmwasser)

* Die Modelle mit der technischen Abteilung prüfen

AUF ANFRAGE ERHÄLTlich:

- > Einbauboden (Standard)
- > Belüfteter Boden (nur mit Rampe)
- > Ohne externe Einheit
- > Mit Rampe
- > Türstopper 120°C oder 100°C
- > Sanigen
- > Türöffnung links (Standard) oder rechts
- > Zusätzlicher Kerntemperaturfühler
- > Sous-vide Fühler

** Plus-Ausführung
Sanigen® / Auftauen / Gären / Garen bei niedriger Temperatur / Regeneration / Halten / Schokolade / Pasteurisierung inklusive.

ERKLÄRUNGEN
☉ Behälter- oder Blechtiefe
☉ Regal- o. Hordenwagen
ABKÜHLELEISTUNG*
von 95°C auf +3°C oder -18°C
ABMESSUNGEN
Breite x Tiefe x Höhe
ELEKTRISCHE ANSCHLUSSWERTE
Ⓜ Nennaufnahme
ⓐ Nennleistung
Ⓥ Spannung



MF 90.1 ST

Leistung pro Zyklus
(+90°C / +3°C) 90 kg
(+90°C / -18°C) 70 kg

Erklärungen

- ☉ 1xUNOX XEVTL-2011
- ☉ 1xUNOX XEBTL-16EU

Abmessungen 1069x936x2011 mm

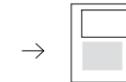
Zelle+Unidad condensadora remota

Ⓜ 8,7 kW ⓐ 19,06 A Ⓥ 400 V-3N+PE 50 Hz

Hordenwagen position

Verfügbare innere Fläche 770x500 mm

Typ U - 1 Hordenwagen
UNOX XEVTL-2011
UNOX XEBTL-16EU



MF 100.1

Leistung pro Zyklus 100 kg
Erklärungen

☉ 1x20 (GN1/1 o 600x400 mm)

Abmessungen 1210x1115x2150 mm

Ⓜ 1,1 kW ⓐ 2,5 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Kälteaggregat UC100

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

Hordenwagen position

Verfügbare innere Fläche 530x650 mm

Typ A - 1 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 1/1
590x445xh 1747mm



Typ C - 1 Hordenwagen
20xHordenwagen
400x600
660x480xh 1855mm



MF 100.1 ST

Leistung pro Zyklus 100 kg
Erklärungen

☉ 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 60.21.245... .20 x GN1.1

☉ 1xRational 60.21.292... .20 x 60x40

Abmessungen 1100x1115x2380 mm

Zelle

Ⓜ 1,1 kW ⓐ 2,5 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

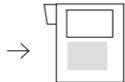
Kälteaggregat UC100

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

Hordenwagen position

Verfügbare innere Fläche 530x645 mm

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



**** Plus-Ausführung**

Sanigen® / Auftauen / Gären / Garen bei niedriger Temperatur / Regeneration / Halten / Schokolade / Pasteurisierung inklusive.

ERKLÄRUNGEN

- ☰ Behälter- oder Blechtiefe
- ☰ Regal- o. Hordenwagen

ABKÜHLELEISTUNG*

von 95°C auf +3°C oder -18°C

ABMESSUNGEN

Breite x Tiefe x Höhe

ELEKTRISCHE ANSCHLUSSWERTE

- Ⓜ Nennaufnahme
- Ⓐ Nennleistung
- Ⓥ Spannung



MF 100.2

Leistung pro Zyklus 100 kg

Erklärungen

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

Abmessungen 1600x1425x2350 mm

Standardausführung

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

Plus-Ausführung**

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

Kälteaggregat UC100

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



MF 130.2

Leistung pro Zyklus 130 kg

Erklärungen

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

Abmessungen 1600x1425x2350 mm

Standardausführung

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

Plus-Ausführung**

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

Kälteaggregat UC130

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



MF 130.2 ST

Leistung pro Zyklus 130 kg

Erklärungen

- ☰ 1xST Convothem 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

Abmessungen 1500x1275x2260 mm

Standardausführung

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

Kälteaggregat UC130

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



MF 180.2

Leistung pro Zyklus 180 kg

Erklärungen

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

Abmessungen 1600x1425x2350 mm

Standardausführung

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

Plus-Ausführung**

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

Kälteaggregat UC180

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



MF 180.2 ST

Leistung pro Zyklus 180 kg

Erklärungen

- ☰ 1xST Convothem 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

Abmessungen 1500x1275x2260 mm

Standardausführung

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

Kälteaggregat UC180

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



MF 250.2

Leistung pro Zyklus 250 kg

Erklärungen

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

Abmessungen 1600x1425x2350 mm

Standardausführung

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

Plus-Ausführung**

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

Kälteaggregat UC250

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

Hordenwagen position

Verfügbare innere Fläche 820x900 mm

Hordenwagen position

Verfügbare innere Fläche 820x900 mm

Hordenwagen position

Verfügbare innere Fläche 820x755 mm

Hordenwagen position

Verfügbare innere Fläche 820x900 mm

Hordenwagen position

Verfügbare innere Fläche 820x755 mm

Hordenwagen position

Verfügbare innere Fläche 820x900 mm

Typ A - 2 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 1/1
590x445xh 1747mm →

Typ A - 2 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 1/1
590x445xh 1747mm →

Typ F - 1 Hordenwagen
ST Rational SCC 202
ST Convothem ET 20.20
ST Unox CTM 2021
ST MKN FC 20.1/20.2 →

Typ A - 2 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 1/1
590x445xh 1747mm →

Typ F - 1 Hordenwagen
ST Rational SCC 202
ST Convothem ET 20.20
ST Unox CTM 2021
ST MKN FC 20.1/20.2 →

Typ A - 2 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 1/1
590x445xh 1747mm →

Typ B - 1 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 2/1
588x650xh 1747mm →

Typ B - 1 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 2/1
588x650xh 1747mm →

Typ B - 1 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 2/1
588x650xh 1747mm →

Typ B - 1 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 2/1
588x650xh 1747mm →

Typ C - 2 Hordenwagen
20xHordenwagen 400x600
660x480xh 1855mm →

Typ C - 2 Hordenwagen
20xHordenwagen 400x600
660x480xh 1855mm →

Typ C - 2 Hordenwagen
20xHordenwagen 400x600
660 x 480 x h 1855mm →

Typ C - 2 Hordenwagen
20xHordenwagen 400x600
660x480xh 1855mm →

Typ D - 1 Hordenwagen
20xHordenwagen 800x600
663x800xh 1747mm →

Typ D - 1 Hordenwagen
20xHordenwagen 800x600
663x800xh 1747mm →

Typ D - 1 Hordenwagen
20xHordenwagen 800x600
663x800xh 1747mm →

Typ D - 1 Hordenwagen
20xHordenwagen 800x600
663x800xh 1747mm →

**** Plus-Ausführung**

Sanigen® / Auftauen / Gären / Garen bei niedriger Temperatur / Regeneration / Halten / Schokolade / Pasteurisierung inklusive.

ERKLÄRUNGEN

- ☰ Behälter- oder Blechtiefe
- ☑ Regal- o. Hordenwagen

ABKÜHLELEISTUNG*

von 95°C auf +3°C oder -18°C

ABMESSUNGEN

Breite x Tiefe x Höhe

ELEKTRISCHE ANSCHLUSSWERTE

- Ⓜ Nennaufnahme
- Ⓐ Nennleistung
- Ⓥ Spannung



MF 250.2 2T

Leistung pro Zyklus 250 kg

Erklärungen

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

Abmessungen 1600x2755x2450 mm

Standardausführung

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

Plus-Ausführung**

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

Kälteaggregat UC250

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

MF 350.2 2T

Leistung pro Zyklus 350 kg

Erklärungen

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

Abmessungen 1600x2755x2450 mm

Standardausführung

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

Plus-Ausführung**

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

Kälteaggregat UC350

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

MF 500.2 2T

Leistung pro Zyklus 500 kg

Erklärungen

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

Abmessungen 1600x2755x2450 mm

Standardausführung

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

Plus-Ausführung**

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

Kälteaggregat UC500

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

MF 350.2 3T

Leistung pro Zyklus 350 kg

Erklärungen

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

Abmessungen 1600x3923x2475mm

Standardausführung

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

Plus-Ausführung**

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

Kälteaggregat UC350

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

MF 500.2 3T

Leistung pro Zyklus 500 kg

Erklärungen

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

Abmessungen 1600x3923x2475mm

Standardausführung

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

Plus-Ausführung**

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

Kälteaggregat UC500

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

MF 750.2 3T

Leistung pro Zyklus 750 kg

Erklärungen

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

Abmessungen 1600x3923x2475 mm

Standardausführung

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

Plus-Ausführung**

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

Kälteaggregat UC750

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

Hordenwagen position

Verfügbare innere Fläche 820x2070 mm

Hordenwagen position

Verfügbare innere Fläche 820x2070 mm

Hordenwagen position

Verfügbare innere Fläche 820x2070 mm

Hordenwagen position

Verfügbare innere Fläche 820x3240 mm

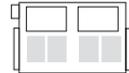
Hordenwagen position

Verfügbare innere Fläche 820x3240 mm

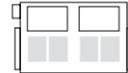
Hordenwagen position

Verfügbare innere Fläche 820x3240 mm

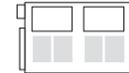
Typ A - 4 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 1/1
590x445xh 1747mm



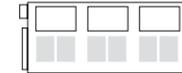
Typ A - 4 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 1/1
590x445xh 1747mm



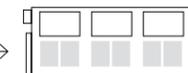
Typ A - 4 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 1/1
590x445xh 1747mm



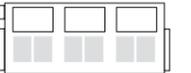
Typ A - 6 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 1/1
590x445xh 1747mm



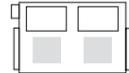
Typ A - 6 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 1/1
590x445xh 1747mm



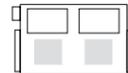
Typ A - 6 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 1/1
590x445xh 1747mm



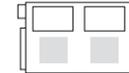
Typ B - 2 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 2/1
588x650xh 1747mm



Typ B - 2 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 2/1
588x650xh 1747mm



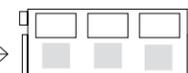
Typ B - 2 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 2/1
588x650xh 1747mm



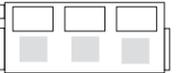
Typ B - 3 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 2/1
588x650xh 1747mm



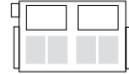
Typ B - 3 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 2/1
588x650xh 1747mm



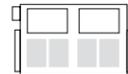
Typ B - 3 Hordenwagen
20xHordenwagen GN 2/1
588x650xh 1747mm



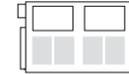
Typ C - 4 Hordenwagen
20xHordenwagen 400x600
660x480xh 1855mm



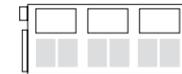
Typ C - 4 Hordenwagen
20xHordenwagen 400x600
660x480xh 1855mm



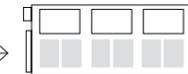
Typ C - 4 Hordenwagen
20xHordenwagen 400x600
660x480xh 1855mm



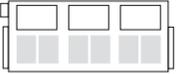
Typ C - 6 Hordenwagen
20xHordenwagen 400x600
660x480xh 1855mm



Typ C - 6 Hordenwagen
20xHordenwagen 400x600
660x480xh 1855mm



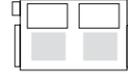
Typ C - 6 Hordenwagen
20xHordenwagen 400x600
660x480xh 1855mm



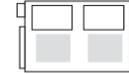
Typ D - 2 Hordenwagen
20xHordenwagen 800x600
663x800xh 1747mm



Typ D - 2 Hordenwagen
20xHordenwagen 800x600
663x800xh 1747mm



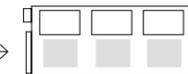
Typ D - 2 Hordenwagen
20xHordenwagen 800x600
663x800xh 1747mm



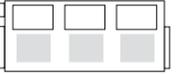
Typ D - 3 Hordenwagen
20xHordenwagen 800x600
663x800xh 1747mm



Typ D - 3 Hordenwagen
20xHordenwagen 800x600
663x800xh 1747mm



Typ D - 3 Hordenwagen
20xHordenwagen 800x600
663x800xh 1747mm





MF 750.2 4T

Leistung pro Zyklus 750 kg
Erklärungen
 ☰ 4x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
 ☱ 8x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)
Abmessungen 1600x5093x2475 mm
Standardausführung
 ⚡ 9,4 kW ⚡ 20,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)
Plus-Ausführung**
 ⚡ 40,1 kW ⚡ 60 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Kälteaggregat UC750
 ⚡ 49,9 kW ⚡ 105,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 180.2 L

Leistung pro Zyklus 180 kg
Erklärungen
 ☰ 1x20 (600x800 o 1000x1000 mm)
 ☱ 2x20 (GN 2/1)
 ☱ 3x20 (600x400 mm)
 ☱ 4x20 (GN 1/1)
Abmessungen 1880x1724x2395 mm
Standardausführung
 ⚡ 2,4 kW ⚡ 5,2 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Plus-Ausführung**
 ⚡ 10,4 kW ⚡ 15,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Kälteaggregat UC180
 ⚡ 14 kW ⚡ 27,6 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

MF 350.2 2T L

Leistung pro Zyklus 350 kg
Erklärungen
 ☰ 2x20 (1000x1000 mm)
 ☱ 3x20 (600x800 mm)
 ☱ 4x20 (GN 2/1)
 ☱ 6x20 (600x400 mm)
 ☱ 8x20 (GN 1/1)
Abmessungen 1880x3194x2488 mm
Standardausführung
 ⚡ 4,7 kW ⚡ 10,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Plus-Ausführung**
 ⚡ 20,2 kW ⚡ 30,2 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Kälteaggregat UC350
 ⚡ 23,4 kW ⚡ 52,4 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

MF 500.2 3T L

Leistung pro Zyklus 500 kg
Erklärungen
 ☰ 3x20 (1000x1000 mm)
 ☱ 4x20 (600x800 mm)
 ☱ 6x20 (GN 2/1)
 ☱ 9x20 (600x400 mm)
 ☱ 12x20 (GN 1/1)
Abmessungen 1880x4824x2475 mm
Standardausführung
 ⚡ 7,1 kW ⚡ 15,5 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Plus-Ausführung**
 ⚡ 30,2 kW ⚡ 45,1 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Kälteaggregat UC500
 ⚡ 36,3 kW ⚡ 73,7 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

MF 750.2 4T L

Leistung pro Zyklus 750 kg
Erklärungen
 ☰ 4x20 (1000x1000 mm)
 ☱ 6x20 (600x800 mm)
 ☱ 8x20 (GN 2/1)
 ☱ 12x20 (600x400 mm)
 ☱ 16x20 (GN 1/1)
Abmessungen 1880x6294x2475 mm
Standardausführung
 ⚡ 9,4 kW ⚡ 20,5 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Plus-Ausführung**
 ⚡ 40,1 kW ⚡ 60 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Kälteaggregat UC750
 ⚡ 52,6 kW ⚡ 117 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Hordenwagen position
 Verfügbare innere Fläche 820x4410 mm

Hordenwagen position
 Verfügbare innere Fläche 1100x1200 mm

Hordenwagen position
 Verfügbare innere Fläche 1100x2670 mm

Hordenwagen position
 Verfügbare innere Fläche 1100x4140 mm

Hordenwagen position
 Verfügbare innere Fläche 1100x5610 mm

Typ A - 8 Hordenwagen
 20xHordenwagen GN 1/1
 590x445xh 1747mm →

Typ A - 4 Hordenwagen
 20xHordenwagen GN 1/1
 590x445xh 1747mm →

Typ A - 8 Hordenwagen
 20xHordenwagen GN 1/1
 590x445xh 1747mm →

Typ A - 12 Hordenwagen
 20xHordenwagen GN 1/1
 590x445xh 1747mm →

Typ A - 16 Hordenwagen
 20xHordenwagen GN 1/1
 590x445xh 1747mm →

Typ B - 4 Hordenwagen
 20xHordenwagen GN 2/1
 588x650xh 1747mm →

Typ B - 2 Hordenwagen
 20xHordenwagen GN 2/1
 588x650xh 1747mm →

Typ B - 4 Hordenwagen
 20xHordenwagen GN 2/1
 588x650xh 1747mm →

Typ B - 6 Hordenwagen
 20xHordenwagen GN 2/1
 588x650xh 1747mm →

Typ B - 8 Hordenwagen
 20xHordenwagen GN 2/1
 588x650xh 1747mm →

Typ C - 8 Hordenwagen
 20xHordenwagen
 400x600
 660x480xh 1855mm →

Typ C - 3 Hordenwagen
 20xHordenwagen 400x600
 660x480xh 1855mm →

Typ C - 6 Hordenwagen
 20xHordenwagen 400x600
 660x480xh 1855mm →

Typ C - 9 Hordenwagen
 20xHordenwagen 400x600
 660x480xh 1855mm →

Typ C - 12 Hordenwagen
 20xHordenwagen 400x600
 660x480xh 1855mm →

Typ D - 4 Hordenwagen
 20xHordenwagen
 800x600
 663x800xh 1747mm →

Typ D - 1 Hordenwagen
 20xHordenwagen 800x600
 663x800xh 1747mm →

Typ D - 3 Hordenwagen
 20xHordenwagen 800x600
 663x800xh 1747mm →

Typ D - 4 Hordenwagen
 20xHordenwagen 800x600
 663x800xh 1747mm →

Typ D - 6 Hordenwagen
 20xHordenwagen 800x600
 663x800xh 1747mm →

Typ E - 1 Hordenwagen
 20xHordenwagen 1000x1000
 1060x1010xh 1865mm →

Typ E - 2 Hordenwagen
 20xHordenwagen
 1000x1000
 1060x1010xh 1865mm →

Typ E - 3 Hordenwagen
 20xHordenwagen
 1000x1000
 1060x1010xh 1865mm →

Typ E - 4 Hordenwagen
 20xHordenwagen
 1000x1000
 1060x1010xh 1865mm →

IRINOX

Hauptsitz

via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano
Treviso, Italy

Produktion

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

T. +39 0438 2020

irinox@irinox.com

www.irinoxprofessional.com