

MultiFresh®
RISTORAZIONE
COLLETTIVA

IRINOX
The Freshness Company®



UN NUOVO ASSISTENTE IN CUCINA

**Tutto quello
che serve in cucina
in una sola macchina**

L'abbattitore multifunzione MultiFresh® è il tuo nuovo assistente in cucina. È la prima macchina capace di gestire cicli di funzionamento da +85°C a -40°C, assicurando temperatura e ventilazione ideali per ciascuna funzione.

MultiFresh® semplifica la vita: raffredda, surgela e pastorizza conservando i cibi meglio e più a lungo. Scongela, rigenera, lievita e cuoce a bassa temperatura, mantenendo qualità e gusto intatti.



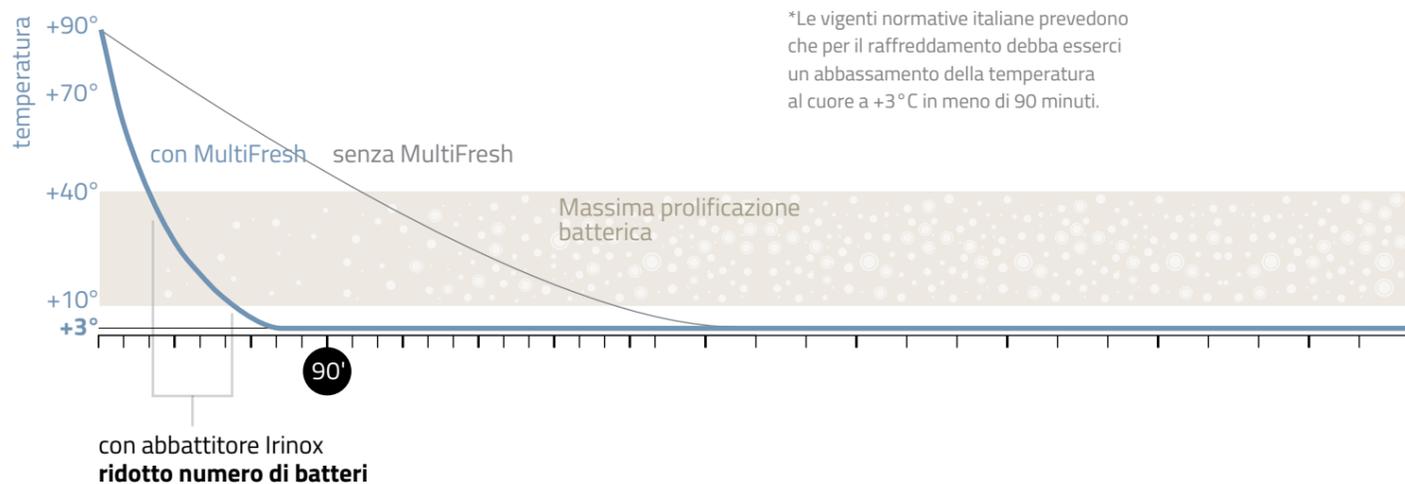
RAFFREDDA VELOCEMENTE PER CIBI PIÙ SANI E PIÙ NUTRIENTI



RAFFREDDAMENTO +3°C

Raffreddando rapidamente blocchi l'invecchiamento degli alimenti, ne impedisce l'ossidazione e riduce la proliferazione dei batteri. MultiFresh® porta il cuore dei tuoi alimenti a +3°C più velocemente di ogni altro abbattitore, riducendo il calo peso dovuto all'evaporazione e conservando i principi nutritivi.

←..... **20 KG DI VERDURE COTTE IN TEGLIA** raffreddate a +3°C per 30/40 minuti



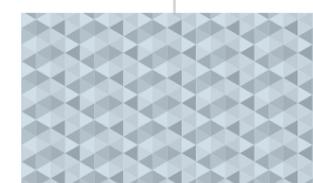
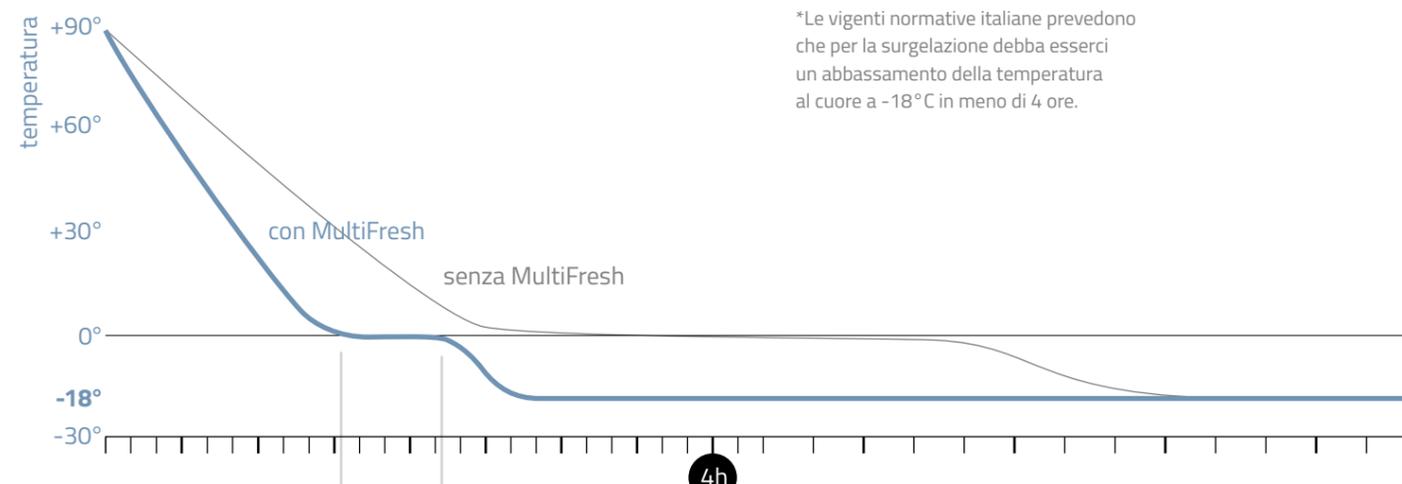
SURGELA IN SICUREZZA E CONSERVA PIÙ A LUNGO OGNI TIPO DI ALIMENTO



SURGELAZIONE -18°C

Durante la normale surgelazione i liquidi presenti negli alimenti si solidificano formando dei macrocristalli che ne danneggiano la struttura. La surgelazione ultrarapida di MultiFresh® porta il cuore degli alimenti a -18°C a maggiore velocità, con una conseguente formazione di microcristalli che ne mantengono intatte le caratteristiche organolettiche.

←..... **20 KG DI SALMONE FRESCHISSIMO** surgelato a -18°C 50/60 minuti



con abbattitore Irinox formazione di **microcristalli**



senza abbattitore formazione di **macrocristalli**

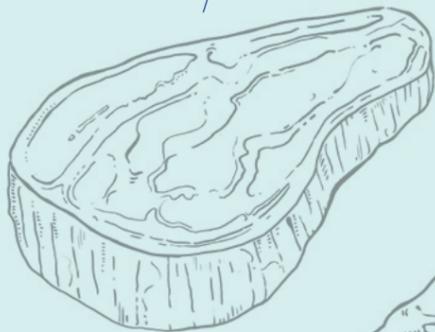
FUNZIONI SPECIALI DI MF PER LA RISTORAZIONE



scongelamento

MultiFresh® ti permette di scegliere temperatura, ventilazione e tempi di scongelamento dei tuoi alimenti prima dell'uso. Questo processo avviene in una camera sanificata che rallenta la proliferazione batterica e **mantiene intatta la struttura degli alimenti.**

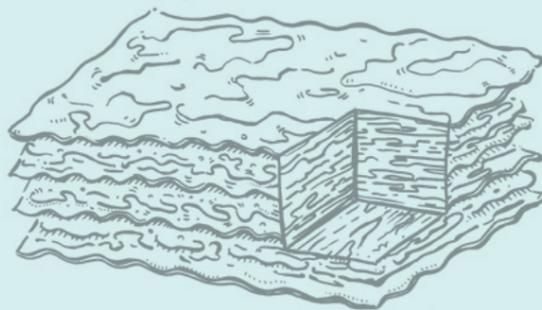
20 KG DI CARNE COTTI IN TEGLIA
scongelati in 2 ore e 30 minuti



rigenerazione

Il sistema di calore moderato di MultiFresh® rigenera gli alimenti **mantenendo la naturale umidità del prodotto ed evitando l'ossidazione.** Imposta l'ora in cui il tuo prodotto deve essere servito, portando i tuoi alimenti da +3°C fino alla temperatura che preferisci.

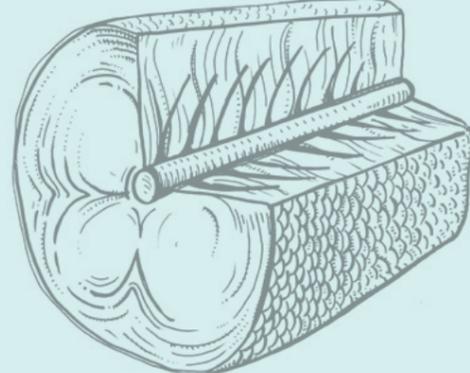
20 KG DI LASAGNA
rigenerata in 1 ora e 30 minuti



cottura a bassa temperatura

MultiFresh® facilita le diverse fasi di un ciclo di cottura a bassa temperatura e ne permette una gestione personalizzata. I tuoi piatti di carne e pesce rimangono teneri, **non perdono peso e il sapore viene esaltato.** Dopo la cottura, il passaggio al raffreddamento o alla surgelazione è automatico.

20 KG DI PESCE FRESCO
cotto a bassa temperatura per 45 minuti



pastorizzazione

MultiFresh® pastorizza nella massima sicurezza permettendoti di raggiungere e mantenere alte temperature prima di raffreddare (+3°C) o surgelare (-18°C) i tuoi prodotti. **La ridotta contaminazione batterica aumenta la shelf life degli alimenti.**

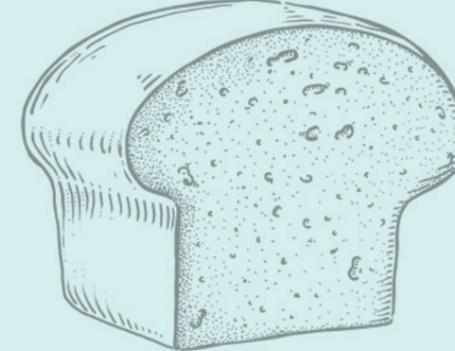
30 L DI PASSATA DI POMODORO
pastorizzata e raffreddata a +3°C in 3 ore



lievitazione

MultiFresh® semplifica i cicli di lievitazione naturale **controllando gli sbalzi di temperatura.** Limita l'asciugatura eccessiva e garantisce un livello di idratazione sempre ottimale. La programmazione dei tempi permette di scegliere quando i tuoi prodotti saranno perfettamente lievitati.

20 KG DI PANE
lievitato e raffreddato a +10°C per 3 ore e 30 minuti



mantenimento

La camera sanificata di MultiFresh® mantiene inalterata la temperatura dei tuoi prodotti, sia in positivo, sia in negativo. **Gli alimenti non subiscono alterazioni,** conservandosi nel modo migliore ed eliminando ogni trasferimento di odori.

15 KG DI ZUPPA DI LEGUMI
mantenuta a +65°C per tutta la durata del servizio



FRESHNESS PROCESSES

CARRÈ D'AGNELLO CON CREMA ALLA MOSTARDA E ZUCCHINE AL VERDE



cottura tradizionale



**RAFFREDDAMENTO
VERDURE / FUNGHI +3°C**



CONSERVAZIONE* +3°C



**RIGENERAZIONE
VERDURE**

SERVIZIO

*i processi Irinox necessitano dell'utilizzo dei conservatori



RAFFREDDAMENTO DELLE ZUCCHINE

Le verdure sono tra gli alimenti più usati in cucina, ma se non conservate correttamente perdono rapidamente le loro proprietà nutrizionali. Il ciclo VERDURE +3°C di MultiFresh® raffredda le verdure in modo veloce e sicuro, riducendone l'ossidazione e la proliferazione batterica. Inserisci le zucchini ancora fumanti nel tuo

MultiFresh®, evita l'invecchiamento dovuto al contatto con l'aria e conservale fino al prossimo utilizzo. Vitamine e sali minerali verranno preservati, mantenendo struttura, colori e sapori fino a quando le tue zucchini al verde faranno da contorno al carré d'agneau con crema alla mostarda.



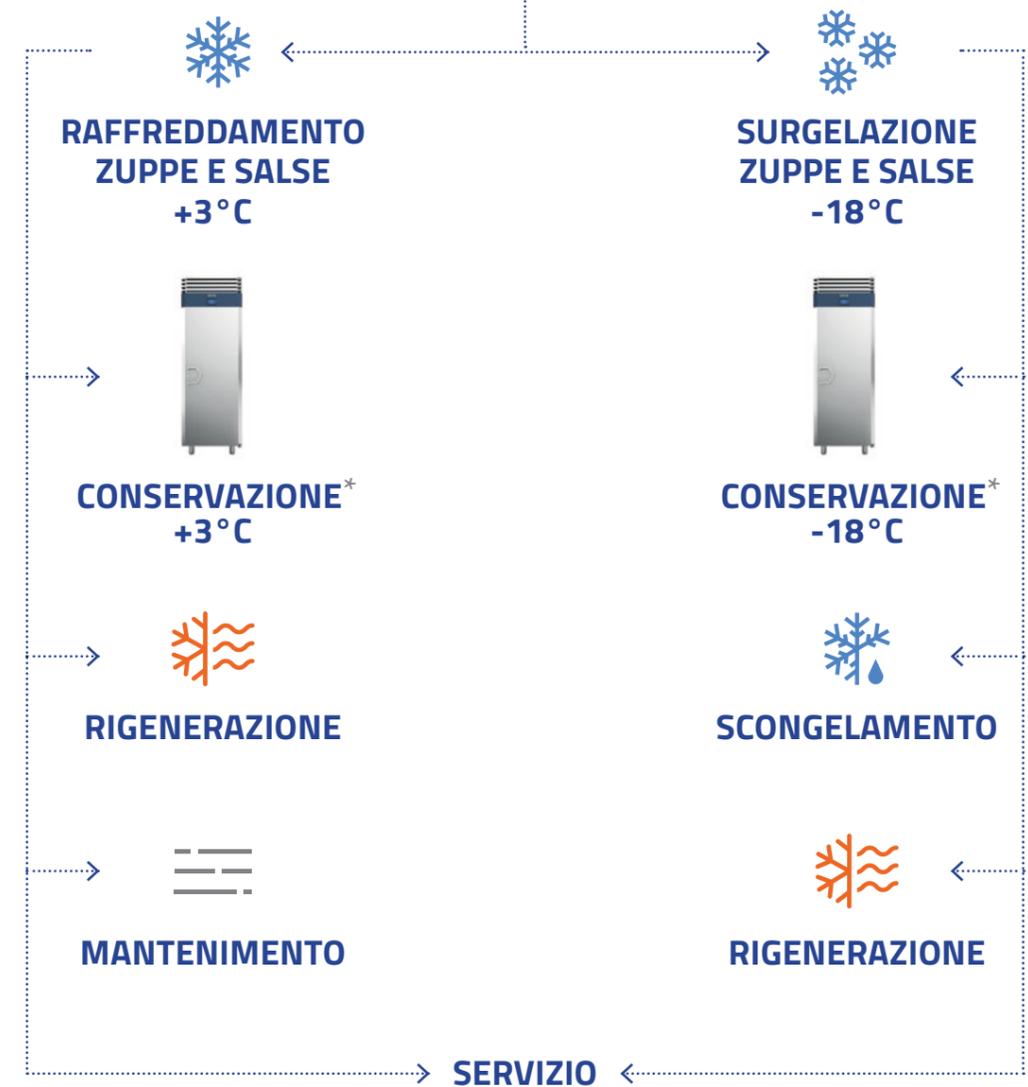
MANTENIMENTO DELLA CREMA AL POMODORO

MultiFresh® ti permette di mantenere la temperatura migliore per ogni alimento per averlo pronto per il servizio in qualsiasi momento, sia caldo, sia freddo. Conserva, rigenera e mantieni la tua crema al pomodoro alla temperatura di servizio: con MultiFresh® si preservano i nutrienti e il pomodoro fresco mantiene il suo colore brillante.

CREMA AL POMODORO CON PISELLI



cottura tradizionale

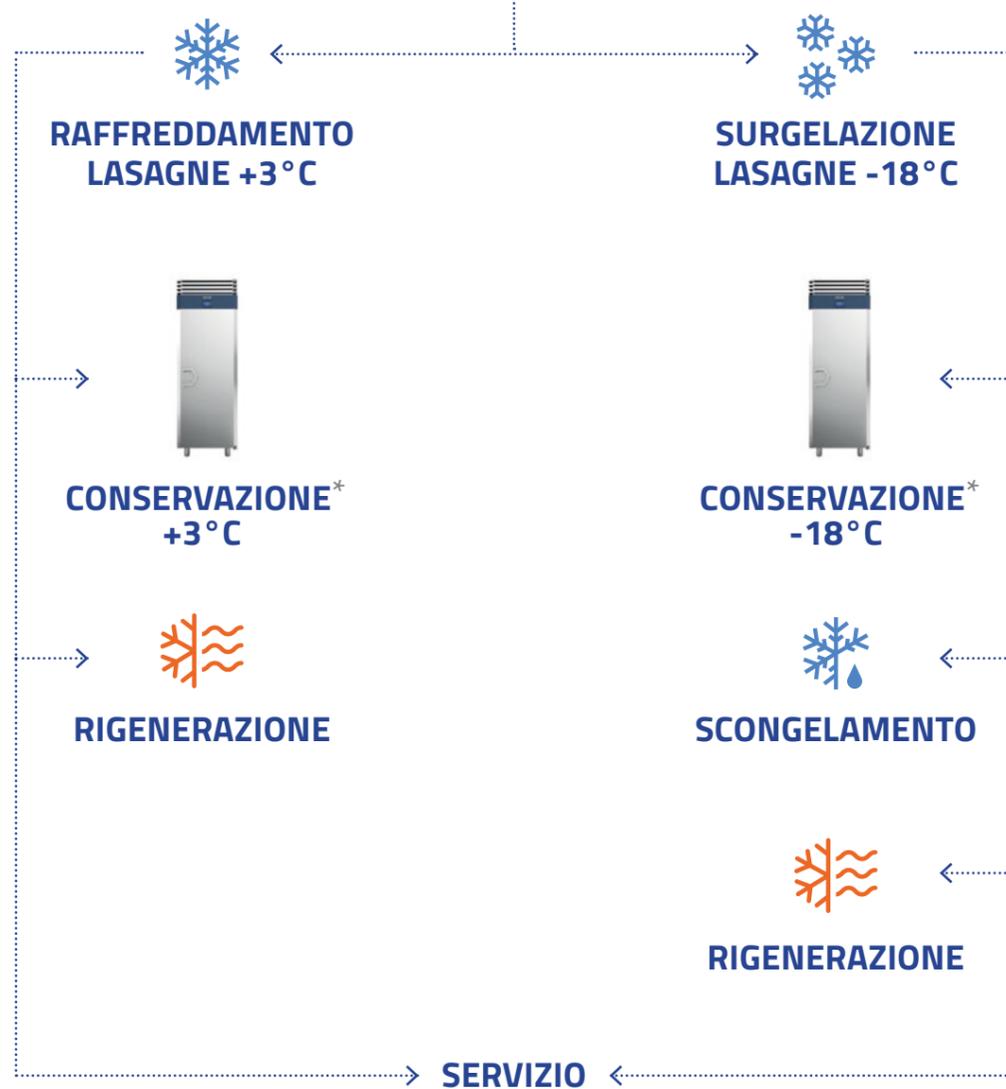


*i processi Irinox necessitano dell'utilizzo dei conservatori

**LASAGNA
TRADIZIONALE**



cottura tradizionale



*i processi Irinox necessitano dell'utilizzo dei conservatori



**SURGELAZIONE
DELLA LASAGNA**

Per una conservazione a medio lungo termine dei tuoi piatti è necessario surgelarli rapidamente fino a -18°C al cuore. Il ciclo di surgelazione rapida di MultiFresh® surgela in sicurezza, riducendo la contaminazione batterica e favorendo la formazione di microcristalli. Grazie alla rapidità della surgelazione infatti l'acqua

contenuta negli alimenti si solidifica non in macro, ma in microcristalli che non lacerano la struttura e lasciano intatte le fibre degli alimenti. La surgelazione con MultiFresh® garantisce così la qualità della tua lasagna surgelata, prevenendo la perdita di liquidi e nutrienti in fase di scongelamento.



LIEVITAZIONE DELLA FOCACCIA

MultiFresh® propone cicli di lievitazione dedicati e personalizzabili che mantengono la naturale umidità del prodotto grazie al controllo di ventilazione e temperatura. Programma il momento in cui trovare i tuoi prodotti lievitati, pronti per essere infornati, oppure surgelali dopo la lievitazione per crearti una scorta di alimenti surgelati da inserire direttamente in forno.

FOCACCIA BIANCA E ROSSA



preparazione impasto



*i processi Irinox necessitano dell'utilizzo dei conservatori

FEATURES



Sanigen

Il sistema di sanificazione brevettato Irinox, sanifica la camera in ogni sua parte, anche nelle aree difficilmente accessibili per la pulizia (ad esempio nell'evaporatore).



Fan Speed Control

Con MultiFresh® è possibile regolare manualmente le ventole in 5 diverse velocità, in modo da non asciugare troppo i prodotti e mantenerne la naturale umidità.



MultiRack®

Irinox ha brevettato il portateglie regolabile MultiRack® che consente di utilizzare sia teglie per gastronomia che per pasticceria nella stessa macchina. La distanza tra una teglia e l'altra è facilmente adattabile.



Refrigerant Gas

Tutta la gamma è stata testata per l'utilizzo con il refrigerante R452A, che ottempera alla normativa europea F-GAS per la riduzione dell'impatto ambientale.*

* a seconda della disponibilità geografica (in alternativa vengono fornite con R404A)



MultiSensor

MultiFresh® è dotato di una sonda MultiSensor® a 5 punti di rilevazione per un controllo perfetto della temperatura. La sua forma è conica per facilitare l'estrazione dal cibo surgelato.



Defrost

MultiFresh® non sbrina automaticamente perché è sempre in grado di estrarre tutto il calore presente in camera, anche in presenza di cibi bollenti, evitando la formazione di ghiaccio sull'evaporatore.

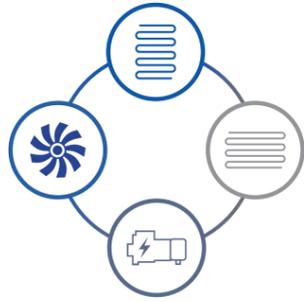


HACCP

L'HACCP (acronimo dell'inglese Hazard-Analysis and Control of Critical Points) è un protocollo che regola e previene possibili contaminazioni degli alimenti. Si basa sul monitoraggio dei punti di lavorazione degli alimenti soggetti a rischio di contaminazione e individua i sistemi più adatti alla prevenzione.

La prima normativa in europea in materia risale al 1993 (Direttiva 43/93/CEE), successivamente sostituita dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004. Nel rispetto della normativa vigente, MultiFresh® consente di registrare il lavoro effettuato in ogni processo, indicando i parametri di andamento di ogni singolo ciclo. Tutti i dati sono scaricabili via WiFi o tramite USB.

IRINOX BALANCE SYSTEM®



IRINOX BALANCE SYSTEM®

Numerosi test e studi effettuati sulle curve di raffreddamento e l'utilizzo di sofisticati software ci hanno permesso di ideare il perfetto dimensionamento dei principali componenti frigoriferi (condensatore, evaporatore, compressore e ventilatori): IrinoxBalanceSystem®. Gli evaporatori ed i condensatori vengono infatti realizzati su disegni e specifiche del nostro ufficio tecnico, per consentire alle nostre attrezzature una performance senza confronti.

Il principio di funzionamento di un abbattitore consiste nell'estrarre il calore dai cibi, nel più breve tempo possibile, per limitare l'invecchiamento del prodotto. I nostri abbattitori rapidi di temperatura garantiscono la più veloce estrazione del calore, anche in presenza di prodotti bollenti conservando la naturale umidità di ogni cibo.



LA GAMMA MULTIFRESH®

MACCHINE A CARRELLO

Disponibili in versione STANDARD con cicli di raffreddamento e surgelazione. Disponibili in versione PLUS che oltre ai cicli di raffreddamento e surgelazione, include cicli di scongelamento, lievitazione, cottura a bassa temperatura, rigenerazione, mantenimento, cioccolato, pastorizzazione.

VERSIONI DISPONIBILI:*

- > Condensazione aria (standard)
- > Condensazione aria + condensatore remoto super silenzioso
- > Condensazione aria + condensatore remoto
- > Condensazione acqua di rete
- > Condensazione acqua di torre

* Verificare i modelli con l'ufficio tecnico

DISPONIBILI SU RICHIESTA:

- > Fondo incassato (standard)
- > Fondo ventilato (solo con rampa)
- > Senza unità remota
- > Con rampa
- > Fermo porta 120°C o 100°C
- > Sanigen
- > Apertura porta a Sinistra (standard) o Destra
- > Sonda al cuore aggiuntiva
- > Sonda sottovuoto

** Versione plus

Sanigen® / scongelamento / lievitazione / cottura a bassa temperatura / rigenerazione / mantenimento / cioccolato / pastorizzazione compresi.

CAPACITÀ
☉ altezza teglie
☉ numero carrelli
RESA IN KG
da +90°C a +3°C / -18°C
DIMENSIONI
larghezza × profondità × altezza
DATI ELETTRICI
Ⓜ potenza max assorbita
ⓐ corrente max assorbita
Ⓥ tensione



MF 90.1 ST

Resa per ciclo
 (+90°C / +3°C) 90 kg
 (+90°C / -18°C) 70 kg

Capacità
 ☉ 1×UNOX XEVTL-2011
 ☉ 1×UNOX XEBTL-16EU

Dimensioni 1069×936×2011 mm

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

Posizione carrelli
 Superficie interna disponibile 770×500 mm

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



MF 100.1

Resa per ciclo 100 kg

Capacità
 ☉ 1×20 (GN1/1 o 600×400 mm)

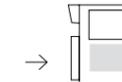
Dimensioni 1210×1115×2150 mm

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

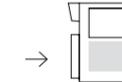
Unità condensante UC100
 Ⓜ 7 kW ⓐ 15,8 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Posizione carrelli
 Superficie interna disponibile 530×650 mm

Tipo A - 1 carrello
 20×teglie GN 1/1
 590×445×h 1747mm



Tipo C - 1 carrello
 20×teglie 400×600
 660×480×h 1855mm



MF 100.1 ST

Resa per ciclo 100 kg

Capacità
 ☉ 1×ST Convotherm ET 20.10
 ☉ 1×Rational 60.21.054... .20 x GN1.1
 ☉ 1×Rational 60.21.331... .20 x GN1.1
 ☉ 1×Rational 60.21.291... .20 x GN1.1
 ☉ 1×Rational 60.21.24520 x GN1.1
 ☉ 1×Rational 60.21.292..... .20 x 60x40

Dimensioni 1100×1115×2380 mm

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

Unità condensante UC100
 Ⓜ 7 kW ⓐ 15,8 A Ⓥ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Posizione carrelli
 Superficie interna disponibile 530×645 mm

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



**** Versione plus**

Sanigen® / scongelamento / lievitazione / cottura a bassa temperatura / rigenerazione / mantenimento / cioccolato / pastorizzazione compresi.

CAPACITÀ

- ☰ altezza teglie
- ☰ numero carrelli

RESA IN KG

da +90°C a +3°C / -18°C

DIMENSIONI

larghezza × profondità × altezza

DATI ELETTRICI

- ⚡ potenza max assorbita
- ⚡ corrente max assorbita
- ⚡ tensione



MF 100.2

Resa per ciclo 100 kg

Capacità

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

Dimensioni 1600x1425x2350 mm

Versione standard

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

Versione plus**

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

Unità condensante UC100

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



MF 130.2

Resa per ciclo 130 kg

Capacità

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

Dimensioni 1600x1425x2350 mm

Versione standard

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

Versione plus**

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

Unità condensante UC130

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



MF 130.2 ST

Resa per ciclo 130 kg

Capacità

- ☰ 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

Dimensioni 1500x1275x2260 mm

Versione standard

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

Unità condensante UC130

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



MF 180.2

Resa per ciclo 180 kg

Capacità

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

Dimensioni 1600x1425x2350 mm

Versione standard

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

Versione plus**

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

Unità condensante UC180

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



MF 180.2 ST

Resa per ciclo 180 kg

Capacità

- ☰ 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

Dimensioni 1500x1275x2260 mm

Versione standard

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

Unità condensante UC180

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



MF 250.2

Resa per ciclo 250 kg

Capacità

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

Dimensioni 1600x1425x2350 mm

Versione standard

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

Versione plus**

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

Unità condensante UC250

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

Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 820x900 mm

Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 820x900 mm

Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 820x755 mm

Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 820x900 mm

Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 820x755 mm

Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 820x900 mm

Tipo A - 2 carrelli
20x teglie GN 1/1
590x445xh 1747mm →

Tipo A - 2 carrelli
20x teglie GN 1/1
590x445xh 1747mm →

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

Tipo A - 2 carrelli
20x teglie GN 1/1
590x445xh 1747mm →

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

Tipo A - 2 carrelli
20x teglie GN 1/1
590x445xh 1747mm →

Tipo B - 1 carrello
20x teglie GN 2/1
588x650xh 1747mm →

Tipo B - 1 carrello
20x teglie GN 2/1
588x650xh 1747mm →

Tipo B - 1 carrello
20x teglie GN 2/1
588x650xh 1747mm →

Tipo B - 1 carrello
20x teglie GN 2/1
588x650xh 1747mm →

Tipo C - 2 carrelli
20x teglie 400x600
660x480xh 1855mm →

Tipo C - 2 carrelli
20x teglie 400x600
660x480xh 1855mm →

Tipo C - 2 carrelli
20x teglie 400x600
660 x 480 x h 1855mm →

Tipo C - 2 carrelli
20x teglie 400x600
660x480xh 1855mm →

Tipo D - 1 carrello
20x teglie 800x600
663x800xh 1747mm →

Tipo D - 1 carrello
20x teglie 800x600
663x800xh 1747mm →

Tipo D - 1 carrello
20x teglie 800x600
663x800xh 1747mm →

Tipo D - 1 carrello
20x teglie 800x600
663x800xh 1747mm →

** Versione plus

Sanigen® / scongelamento / lievitazione / cottura a bassa temperatura / rigenerazione / mantenimento / cioccolato / pastorizzazione compresi.

CAPACITÀ ☰ altezza teglie ☰ numero carrelli	RESA IN KG da +90°C a +3°C / -18°C DIMENSIONI larghezza × profondità × altezza	DATI ELETTRICI ⚡ potenza max assorbita ⚡ corrente max assorbita ⚡ tensione
--	---	--



MF 250.2 2T

Resa per ciclo 250 kg
Capacità
 ☰ 2x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
 ☰ 4x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)
Dimensioni 1600x2755x2450 mm
Versione standard
 ⚡ 4,7 kW ⚡ 10,3 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)
Versione plus**
 ⚡ 20,2 kW ⚡ 30,2 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unità condensante UC250
 ⚡ 16,4 kW ⚡ 38 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 350.2 2T

Resa per ciclo 350 kg
Capacità
 ☰ 2x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
 ☰ 4x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)
Dimensioni 1600x2755x2450 mm
Versione standard
 ⚡ 4,7 kW ⚡ 10,3 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)
Versione plus**
 ⚡ 20,2 kW ⚡ 30,2 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unità condensante UC350
 ⚡ 23,4 kW ⚡ 52,4 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 500.2 2T

Resa per ciclo 500 kg
Capacità
 ☰ 2x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
 ☰ 4x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)
Dimensioni 1600x2755x2450 mm
Versione standard
 ⚡ 4,7 kW ⚡ 10,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Versione plus**
 ⚡ 20,2 kW ⚡ 30,2 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unità condensante UC500
 ⚡ 36,3 kW ⚡ 73,7 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 350.2 3T

Resa per ciclo 350 kg
Capacità
 ☰ 3x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
 ☰ 6x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)
Dimensioni 1600x3923x2475mm
Versione standard
 ⚡ 7,1 kW ⚡ 15,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)
Versione plus**
 ⚡ 30,2 kW ⚡ 45,1 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unità condensante UC350
 ⚡ 23,4 kW ⚡ 52,4 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 500.2 3T

Resa per ciclo 500 kg
Capacità
 ☰ 3x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
 ☰ 6x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)
Dimensioni 1600x3923x2475mm
Versione standard
 ⚡ 7,1 kW ⚡ 15,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)
Versione plus**
 ⚡ 30,2 kW ⚡ 45,1 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unità condensante UC500
 ⚡ 36,3 kW ⚡ 73,7 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 750.2 3T

Resa per ciclo 750 kg
Capacità
 ☰ 3x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
 ☰ 6x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)
Dimensioni 1600x3923x2475 mm
Versione standard
 ⚡ 7,1 kW ⚡ 15,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)
Versione plus**
 ⚡ 30,2 kW ⚡ 45,1 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unità condensante UC750
 ⚡ 49,9 kW ⚡ 105,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Posizione carrelli
 Superficie interna disponibile 820x2070 mm

Posizione carrelli
 Superficie interna disponibile 820x2070 mm

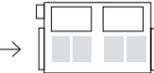
Posizione carrelli
 Superficie interna disponibile 820x2070 mm

Posizione carrelli
 Superficie interna disponibile 820x3240 mm

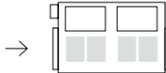
Posizione carrelli
 Superficie interna disponibile 820x3240 mm

Posizione carrelli
 Superficie interna disponibile 820x3240 mm

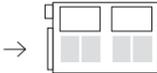
Tipo A - 4 carrelli
 20×teglie GN 1/1
 590x445xh 1747mm



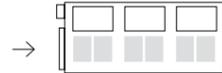
Tipo A - 4 carrelli
 20×teglie GN 1/1
 590x445xh 1747mm



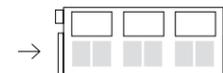
Tipo A - 4 carrelli
 20×teglie GN 1/1
 590x445xh 1747mm



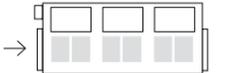
Tipo A - 6 carrelli
 20×teglie GN 1/1
 590x445xh 1747mm



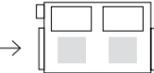
Tipo A - 6 carrelli
 20×teglie GN 1/1
 590x445xh 1747mm



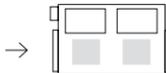
Tipo A - 6 carrelli
 20×teglie GN 1/1
 590x445xh 1747mm



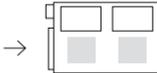
Tipo B - 2 carrelli
 20×teglie GN 2/1
 588x650xh 1747mm



Tipo B - 2 carrelli
 20×teglie GN 2/1
 588x650xh 1747mm



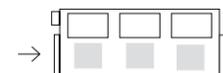
Tipo B - 2 carrelli
 20×teglie GN 2/1
 588x650xh 1747mm



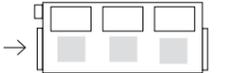
Tipo B - 3 carrelli
 20×teglie GN 2/1
 588x650xh 1747mm



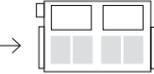
Tipo B - 3 carrelli
 20×teglie GN 2/1
 588x650xh 1747mm



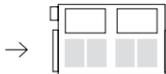
Tipo B - 3 carrelli
 20×teglie GN 2/1
 588x650xh 1747mm



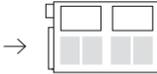
Tipo C - 4 carrelli
 20×teglie 400x600
 660x480xh 1855mm



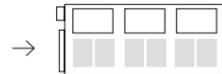
Tipo C - 4 carrelli
 20×teglie 400x600
 660x480xh 1855mm



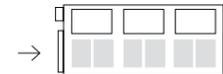
Tipo C - 4 carrelli
 20×teglie 400x600
 660x480xh 1855mm



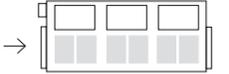
Tipo C - 6 carrelli
 20×teglie 400x600
 660x480xh 1855mm



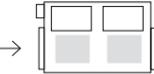
Tipo C - 6 carrelli
 20×teglie 400x600
 660x480xh 1855mm



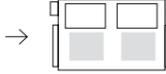
Tipo C - 6 carrelli
 20×teglie 400x600
 660x480xh 1855mm



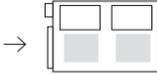
Tipo D - 2 carrelli
 20×teglie 800x600
 663x800xh 1747mm



Tipo D - 2 carrelli
 20×teglie 800x600
 663x800xh 1747mm



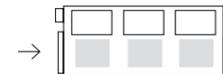
Tipo D - 2 carrelli
 20×teglie 800x600
 663x800xh 1747mm



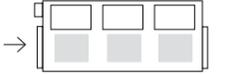
Tipo D - 3 carrelli
 20×teglie 800x600
 663x800xh 1747mm



Tipo D - 3 carrelli
 20×teglie 800x600
 663x800xh 1747mm



Tipo D - 3 carrelli
 20×teglie 800x600
 663x800xh 1747mm



** Versione plus

Sanigen® / scongelamento / lievitazione / cottura a bassa temperatura / rigenerazione / mantenimento / cioccolato / pastorizzazione compresi.

CAPACITÀ ☰ altezza teglie ☰ numero carrelli	RESA IN KG da +90°C a +3°C / -18°C DIMENSIONI larghezza × profondità × altezza	DATI ELETTRICI ⚡ potenza max assorbita ⚡ corrente max assorbita ⚡ tensione
--	---	--



MF 750.2 4T

Resa per ciclo 750 kg
Capacità
 ☰ 4x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
 ☰ 8x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)
Dimensioni 1600x5093x2475 mm
Versione standard
 ⚡ 9,4 kW ⚡ 20,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)
Versione plus**
 ⚡ 40,1 kW ⚡ 60 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unità condensante UC750
 ⚡ 49,9 kW ⚡ 105,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 180.2 L

Resa per ciclo 180 kg
Capacità
 ☰ 1x20 (600x800 o 1000x1000 mm)
 ☰ 2x20 (GN 2/1)
 ☰ 3x20 (600x400 mm)
 ☰ 4x20 (GN 1/1)
Dimensioni 1880x1724x2395 mm
Versione standard
 ⚡ 2,4 kW ⚡ 5,2 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Versione plus**
 ⚡ 10,4 kW ⚡ 15,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unità condensante UC180
 ⚡ 14 kW ⚡ 27,6 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

MF 350.2 2T L

Resa per ciclo 350 kg
Capacità
 ☰ 2x20 (1000x1000 mm)
 ☰ 3x20 (600x800 mm)
 ☰ 4x20 (GN 2/1)
 ☰ 6x20 (600x400 mm)
 ☰ 8x20 (GN 1/1)
Dimensioni 1880x3194x2488 mm
Versione standard
 ⚡ 4,7 kW ⚡ 10,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Versione plus**
 ⚡ 20,2 kW ⚡ 30,2 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unità condensante UC350
 ⚡ 23,4 kW ⚡ 52,4 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

MF 500.2 3T L

Resa per ciclo 500 kg
Capacità
 ☰ 3x20 (1000x1000 mm)
 ☰ 4x20 (600x800 mm)
 ☰ 6x20 (GN 2/1)
 ☰ 9x20 (600x400 mm)
 ☰ 12x20 (GN 1/1)
Dimensioni 1880x4824x2475 mm
Versione standard
 ⚡ 7,1 kW ⚡ 15,5 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Versione plus**
 ⚡ 30,2 kW ⚡ 45,1 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unità condensante UC500
 ⚡ 36,3 kW ⚡ 73,7 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

MF 750.2 4T L

Resa per ciclo 750 kg
Capacità
 ☰ 4x20 (1000x1000 mm)
 ☰ 6x20 (600x800 mm)
 ☰ 8x20 (GN 2/1)
 ☰ 12x20 (600x400 mm)
 ☰ 16x20 (GN 1/1)
Dimensioni 1880x6294x2475 mm
Versione standard
 ⚡ 9,4 kW ⚡ 20,5 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Versione plus**
 ⚡ 40,1 kW ⚡ 60 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)
Unità condensante UC7850
 ⚡ 52,6 kW ⚡ 117 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

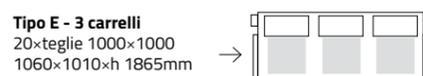
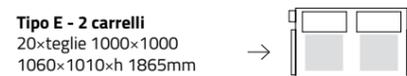
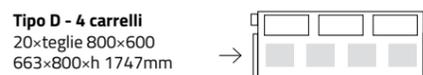
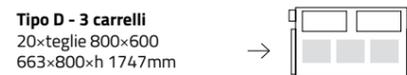
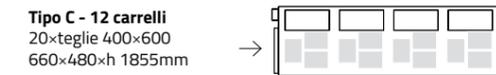
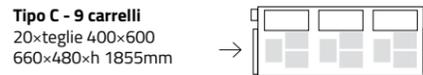
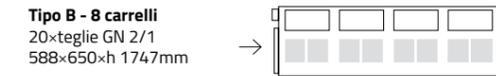
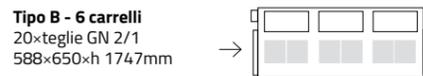
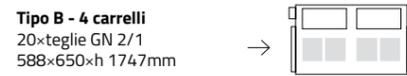
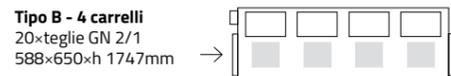
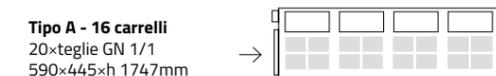
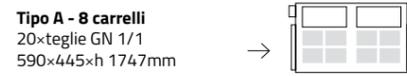
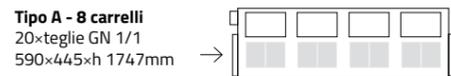
Posizione carrelli
 Superficie interna disponibile 820x4410 mm

Posizione carrelli
 Superficie interna disponibile 1100x1200 mm

Posizione carrelli
 Superficie interna disponibile 1100x2670 mm

Posizione carrelli
 Superficie interna disponibile 1100x4140 mm

Posizione carrelli
 Superficie interna disponibile 1100x5610 mm



IRINOXheadquarter

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