

Essenziale Semplice Funzionale

IRINOX

L'abbattitore rapido di temperatura 5 teglie,
facile da usare e perfetto per la ristorazione.



SimplyFresh

Perchè IRINOX?

*Ogni giorno diamo forma
alla scienza della freschezza*

01

Qualità e freschezza
più a lungo nel tempo

02

Consulenza
(prima-dopo e durante)

03

Rapidità in raffreddamento
e surgelazione

04

Specialisti da più
di 35 anni

05

Riduzione del
calo peso

06

Affidabilità e test
sui prodotti

Perchè scegliere SimplyFresh di IRINOX?

FACILITÀ
D'USO

PERFORMANCE
IRINOX

VERSATILITÀ

AFFIDABILITÀ

PERFETTO
PER LA
RISTORAZIONE

MIGLIORE
QUALITÀ
LAVORATIVA

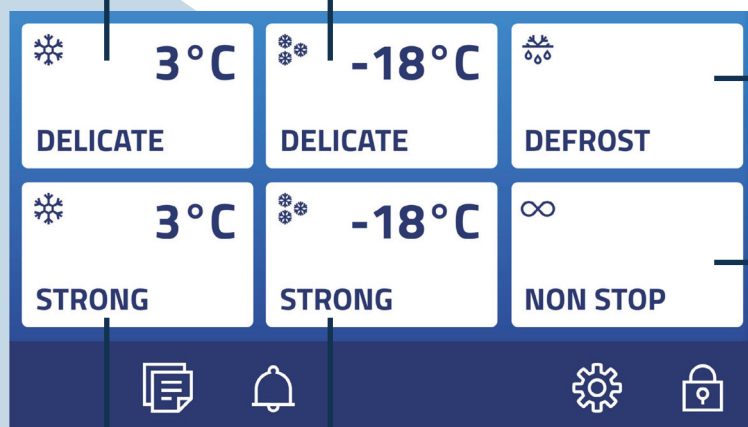
MASSIMA
PRODUTTIVITÀ

COMPATTO
NELLE
DIMENSIONI

SimplyFresh: *il freddo compatto che semplifica il tuo lavoro*

RAFFREDDAMENTO DELICATE +3°C: indicato per pesce, riso, verdure.

SURGELAZIONE DELICATE -18°C: realizzato in due fasi – una positiva e l'altra negativa.



SBRINAMENTO: scioglie il ghiaccio e le condense in eccesso.

NON STOP: raffredda a +3°C o surgela a -18°C in modo costante.

INOLTRE CON SIMPLYFRESH PUOI:

- > Modificare i parametri delle 3 fasi di ogni ciclo
- > Creare una libreria di cicli personali
- > Visualizzare le notifiche durante il ciclo non-stop

RAFFREDDAMENTO STRONG +3°C: ideale per prodotti di grossa pezzatura come arrostiti, paste al forno.

SURGELAZIONE STRONG -18°C: ideale per prodotti crudi o cotti di grosso spessore.

Dettagli tecnici

CARATTERISTICHE TECNICHE

Dimensioni (L x P x H)	670 x 700 x 832
Peso	81 Kg
Alimentazione elettrica	220-240 V- 1N+PE 50 Hz

RESA PER CICLO

Resa in raffreddamento (90/+3°C)	18 kg
Resa in surgelazione (90/-18°C)	18 kg

*Test Irinox effettuati con carne di manzo spessore 5 cm.

CAPACITÀ TEGLIE

GN1/1 (H=65 mm) - passo 81 mm	4
GN1/1 (H=40mm) - passo 54 mm	5
GN1/1 (H=20 mm) - passo 30 mm	11





Visita il nostro
nuovo sito!

