

IRINOX

MultiFresh[®]
Next





IRINOX

The Freshness Company®

Forniamo ai professionisti le attrezzature più innovative per conservare la freschezza degli alimenti e ottimizzare i processi produttivi per garantire la qualità e il piacere dell'alimentazione fuori casa.

Irinox nasce nel 1989 in Italia, a Corbanese ed è riconosciuta in tutto il mondo come la specialista degli abbattitori e surgelatori rapidi di temperatura. La produzione, Made in Italy, è interamente realizzata presso i propri stabilimenti, in un'area alle porte di Treviso, inserita per tradizione in un contesto che da decenni si occupa della lavorazione dell'acciaio per attrezzature professionali.

— MultiFresh® Next è il più potente ed efficiente abbattitore sul mercato. Una rivoluzione firmata Irinox che garantisce personalizzazione, sostenibilità, potenza e innovazione a livelli mai raggiunti prima.

Oltre MultiFresh®

– Next level Customization

1

MultiFresh® Next ti mette a disposizione tutte le funzionalità possibili per personalizzare il tuo abbattitore. Configuralo in base alle tue esigenze e crea l'attrezzatura su misura per la tua cucina o il tuo laboratorio.

– Next level Sustainability

2

MultiFresh® Next usa il propano, un gas ecologico che non danneggia l'ozono, assicurando la massima efficienza energetica e una maggiore velocità nei processi di abbattimento della temperatura. Ancora più della potenza di sempre, a impatto zero.

– Next level Performance

3

MultiFresh® Next è il massimo per chi necessita di alte prestazioni, potenza e velocità di raffreddamento e surgelazione. Nuovi compressori, ventilatori e condensatori assicurano migliori performance a bassissime emissioni sonore.

– Next level Technology & Design

4

Semplificare il lavoro vuol dire avere più tempo da dedicare a se stessi e alle proprie passioni. Con MultiFresh® Next è più facile lavorare, ogni dettaglio è stato riprogettato per favorire il suo utilizzo quotidiano, programmando le attività e controllandole da remoto.



— MultiFresh® Next racchiude fino a 12 funzioni e 150 cicli. Personalizza l'abbattitore Irinox in base alle tue esigenze per conservare più a lungo la freschezza dei prodotti.



1 NEXT LEVEL CUSTOMIZATION

La ricetta giusta per te

Da Essential ad Excellence: scegli tra le due configurazioni possibili.

— ESSENTIAL



L'indispensabile all'interno del laboratorio. Il punto di partenza con le funzioni più note: raffreddamento e surgelazione.

— EXCELLENCE



Per chi vuole usufruire di tutte le funzioni classiche di un abbattitore insieme alle nuove funzioni calde e fredde pensate per i professionisti più esigenti.

Scegliendo la configurazione **Excellence**, potrai selezionare cicli e funzioni ideali per la tua produzione:

— RISTORAZIONE



Dedicato ai ristoratori e a chi sceglie la cottura a bassa temperatura per ottenere piatti cotti in modo omogeneo, più gustosi e salutari.

— PASTICCERIA



Dedicato a pasticceri che desiderano semplificare la loro routine ed esaltare la qualità delle loro creazioni.

— PANIFICAZIONE



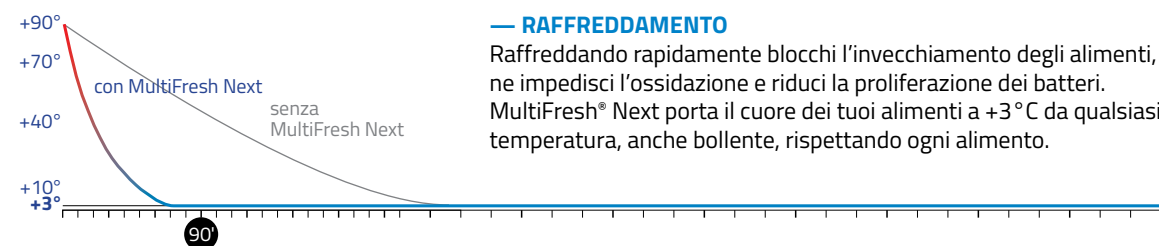
Per i panificatori che non vogliono rinunciare alla tradizione alla base delle loro ricette, ma desiderano gestire meglio gli orari di lavoro, evitando le ore notturne.

— GELATERIA

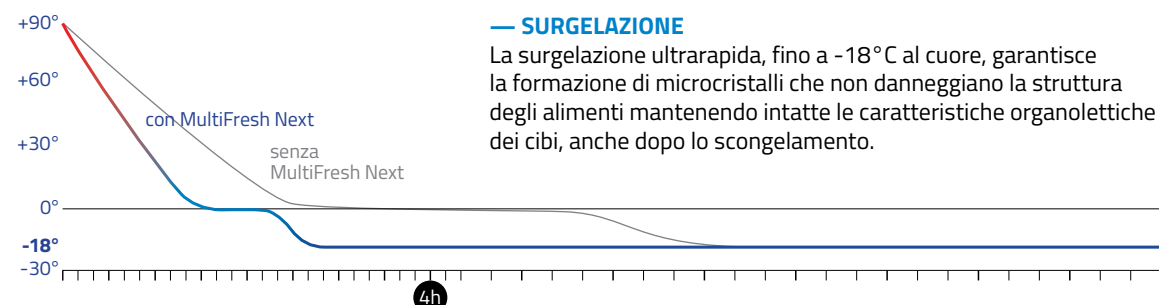


Per i maestri gelatieri, il nuovo abbattitore Irinox sarà un alleato di primissima importanza per mantenere la struttura e la qualità ottima del gelato.

Le funzioni



— RAFFREDDAMENTO
Raffreddando rapidamente blocchi l'invecchiamento degli alimenti, ne impedisisci l'ossidazione e riduci la proliferazione dei batteri. MultiFresh® Next porta il cuore dei tuoi alimenti a +3°C da qualsiasi temperatura, anche bollente, rispettando ogni alimento.



— SURGELAZIONE
La surgelazione ultrarapida, fino a -18°C al cuore, garantisce la formazione di microcristalli che non danneggiano la struttura degli alimenti mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche dei cibi, anche dopo lo scongelamento.



— NON-STOP
Per raffreddare o surgelare continuamente quantità illimitate di alimenti che vengono preparate e inserite nell'abbattitore in successione. Con MultiFresh® Next catalogherai ciascun prodotto con tempo, icona, nome e colore personalizzati e potrai impostare l'avviso di fine ciclo per ciascuna teglia.



— CONSERVAZIONE FREDDA
Per brevi periodi di tempo, trasforma l'abbattitore in uno spazio aggiuntivo per la conservazione alla temperatura desiderata.



— CONSERVAZIONE CALDA
Mantiene i prodotti fino a +65°C, per servire tutti i tuoi piatti alla temperatura ottimale, pronti per essere gustati.



— SCONGELAMENTO
Scegli la temperatura e l'orario in cui trovare i tuoi alimenti scongelati e pronti all'uso, rallentando il processo di proliferazione batterica.



— PRONTO VENDITA
Porta gli alimenti da -18°C o +3°C fino a +65°C all'orario che preferisci, rigenerandoli, mantenendone l'umidità e impedendone l'ossidazione.



— COTTURA A BASSA TEMPERATURA
Cuoce a bassa temperatura, anche nelle ore notturne, carne o pesce, passando in automatico in raffreddamento o in surgelazione direttamente dopo la cottura.



— SCIOGLIMENTO CIOCCOLATO
Imposta la temperatura ideale per lo scioglimento del cioccolato a +45°, rispettandone l'umidità e la corretta temperatura.



— LIEVITAZIONE
Lievita senza sbalzi eccessivi di temperatura, controllando l'umidità presente in camera e programmando il momento in cui trovare i prodotti perfettamente lievitati, pronti per essere infornati o conservati a +3°C o -18°C. Nella tabella a destra l'elenco delle 3 funzioni della lievitazione.



— PASTORIZZAZIONE
MultiFresh® Next pastorizza e raffredda (+3°C) o pastorizza e surgela (-18°C) i prodotti riducendo la contaminazione batterica ed aumentando la loro durata.



— ESSICCAZIONE
La temperatura positiva in cella e la ventilazione controllata eliminano l'umidità propria di ciascun alimento, essiccando i tuoi prodotti.

Le funzioni incluse nelle due configurazioni

	Essential	Excellence			
		Ristorazione	Pasticceria	Panificazione	Gelateria
RAFFREDDAMENTO	✓	✓	✓	✓	✓
SURGELAZIONE	✓	✓	✓	✓	✓
NON-STOP	✓	✓	✓	✓	✓
CONSERVAZIONE FREDDA	✓	✓	✓	✓	✓
CONSERVAZIONE CALDA	✗	✓	✗	✗	✗
SCONGELAMENTO	✗	✓	✓	✓	✗
PRONTO VENDITA	✗	✓	✗	✗	✓
COTTURA A BASSA TEMPERATURA	✗	✓	✓	✗	✓
SCIOGLIMENTO CIOCCOLATO	✗	✗	✓	✗	✓
LIEVITAZIONE DIRETTA	✗	✓	✓	✓	✗
LIEVITAZIONE PROGRAMMATA	✗	✓	✓	✓	✗
FERMALIEVITAZIONE	✗	✗	✓	✓	✗
PASTORIZZAZIONE	✗	✓	✓	✓	✓
ESSICCAZIONE	✗	✗	✓	✗	✓

— MultiFresh® Next ha un nuovo gas refrigerante, il propano, per un minore impatto ambientale e la massima velocità di abbattimento.



2 NEXT LEVEL SUSTAINABILITY

Potenza che non inquina

La rivoluzione green

L'IMPORTANZA DELLE EMISSIONI

MultiFresh® Next è il primo abbattitore con refrigerante naturale R-290 (gas Propano). L'R-290 ha un Global Warming Potential (GWP) di 3, mille volte più basso rispetto agli altri gas refrigeranti.

PERFORMANCE MIGLIORI DI SEMPRE

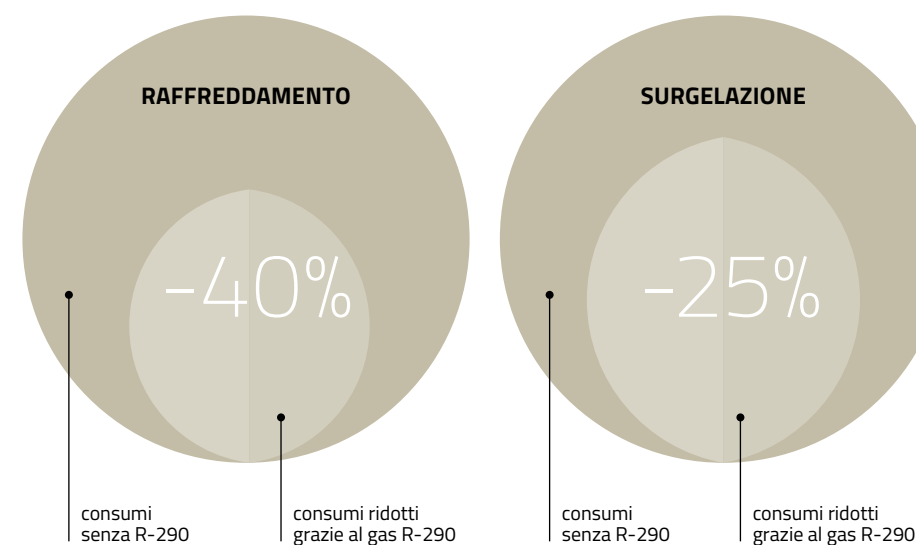
Oltre che ridotte emissioni, il propano garantisce performance eccellenti: l'abbattitore a propano è infatti fino al 30% più veloce in un ciclo di abbattimento, per risultati senza eguali.

GAS	R404A	R452A	R-290 MultiFresh® Next	CO ₂
GWP	3922	1945	3	1

refrigeranti usati negli attuali abbattitori

Consumi a confronto

Utilizzando il gas propano come refrigerante aiuti l'ambiente ma anche le tue economie. Sia in raffreddamento che in surgelazione i consumi saranno significativamente inferiori.



— MultiFresh® Next: una nuova tecnologia refrigerante ora a disposizione di ogni professionista: perché per Irinox le performance vengono sempre al primo posto.

3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

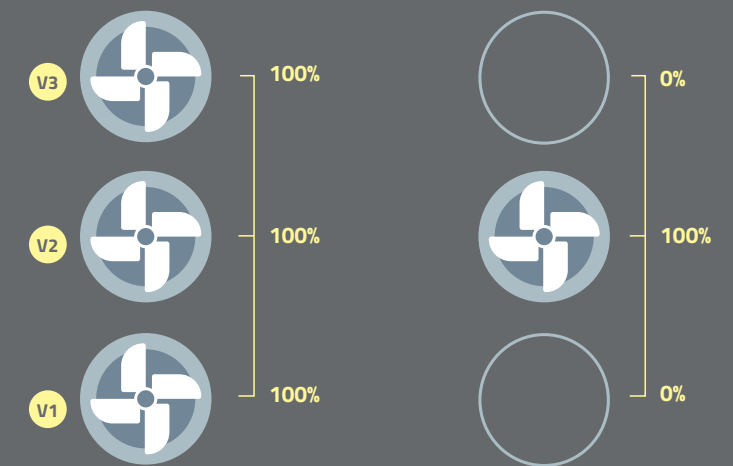
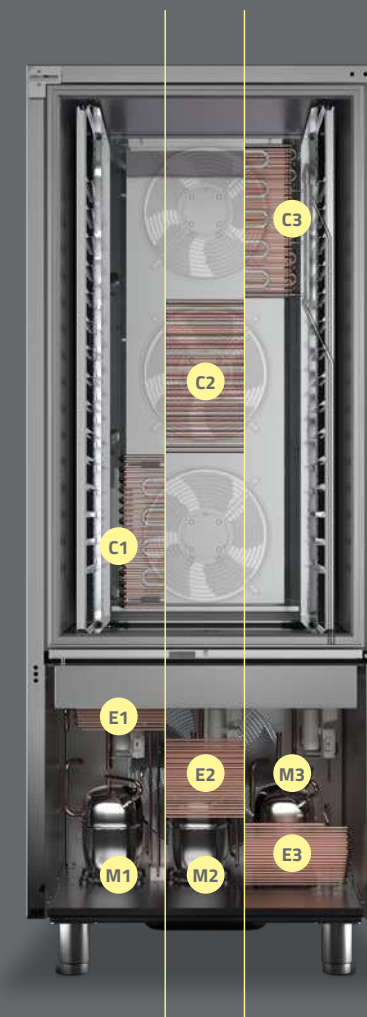
Massima performance, minimo disturbo

Il nuovo multicircuito MC³ - MultiCircuit³

Il segreto della performance senza confronti di MultiFresh® Next è il "multicircuito". Il gruppo refrigerante può essere composto, in relazione alla dimensione del modello da uno, fino a tre circuiti refrigeranti indipendenti. I principali vantaggi della tecnologia MC3 sono la migliore uniformità di abbattimento a pieno carico e le massime performance garantite anche in caso di carico parziale.

VUOI LA MASSIMA PRESTAZIONE?*
Posiziona una teglia per ogni ventilatore contemporaneamente, distribuendo il cibo nella macchina.

VUOI IL MASSIMO RISPARMIO?*
Concentra i cibi vicino ad un'unica ventola sfruttando al massimo la potenza di un singolo circuito.



- V** Ventola
- E** Evaporatore
- M** Motore / compressore
- C** Condensatore

*Presente per modelli M e L

I pacchetti

Scegli la performance che preferisci, a seconda delle tue esigenze.



STANDARD

Garantisce ottimi risultati e qualità in raffreddamento e surgelazione. La temperatura in cella è sempre uniforme grazie a ventilatori a velocità fissa studiati per le basse temperature. Si colloca in classe climatica 4 (30°C ambiente). Non disponibile per modelli SL, ML e LL.



TURBO

Il massimo per il professionista che necessita di alte prestazioni, potenza e velocità: grazie alle sue caratteristiche permette di aumentare fino al 30% la capacità di raffreddare o surgelare. Il nuovo abbattitore, completo di pacchetto Turbo, garantisce risultati eccellenti oltre i 40°C ambiente, classificandosi in classe climatica 5.

Funzione Boost

In ciascun pacchetto performance è prevista la funzione Boost – attivabile tramite l'interfaccia di controllo – che permette di aumentare le velocità del ciclo in esecuzione durante le fasi fredde.

ECO SILENT

Il pacchetto Eco Silent garantisce prestazioni efficienti unite a bassissime emissioni sonore. Una soluzione perfetta per le aziende che devono rispettare limiti di silenziosità o che prestano particolare attenzione all'ambiente di lavoro.

TURBO SILENT

Le performance di MultiFresh® Next con pacchetto Turbo Silent uniscono la resa della versione Turbo alla silenziosità di quella Silent. Ne risulta un modello con una resa maggiore del 30% in raffreddamento e surgelazione rispetto alla performance standard ma che, grazie al kit fonoassorbente, è ancora più potente ma silenzioso. Non disponibile per modelli S e SL.



— Irinox mette la freschezza al centro del tuo laboratorio, senza dimenticare che l'obiettivo principale di un'attrezzatura è facilitare il lavoro di ogni professionista.

4 NEXT LEVEL DESIGN & NEXT LEVEL TECHNOLOGY

Tecnologia che semplifica la vita

Un design inconfondibile per un'efficienza totale

GRIGLIA

La griglia posta nella parte inferiore dell'abbattitore favorisce il passaggio dell'aria: il nuovo design migliora il ricircolo perché ne aumenta la portata migliorando le performance dell'abbattitore. L'apertura basculante semplifica l'accesso al filtro per la pulizia.

MANIGLIA

Una maniglia solida, semplice da pulire e dalla presa facilitata, grazie alla nuova ergonomia. Il design della maniglia è un segno distintivo dell'abbattitore: i richiami al logo Irinox ne esaltano l'identità con un dettaglio valoriale e funzionale al tempo stesso.



SONDA

La sonda a 3 punti di rilevazione è caratterizzata dalla forma esagonale e dal posizionamento ancora più semplice: il lato interno della porta ha una vasta superficie magnetica, così da agganciarla comodamente. L'attacco è semplificato, tramite connettore a vite, anticorrosione, a tenuta IP67.

CERNIERE E PORTA A FILO

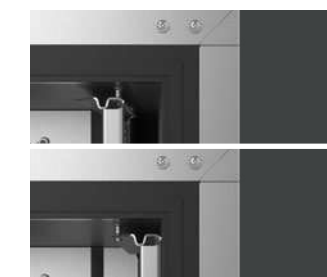
La porta a tutta altezza è dotata di spigoli laterali a doppio smusso e cerniere invisibili brevettate ad apertura standard di 160°, configurabile a 115° per evitare urti in macchine affiancate.

MULTIRACK

La distanza fra le teglie è adattabile grazie al sistema MultiRack che permette di regolare il portateglie: così è possibile utilizzare sia le teglie per pasticceria che quelle per gastronomia. Con MultiRack hai la garanzia di una perfetta distribuzione dell'aria su ogni ripiano.

SANIGEN

Sanigen® sprigiona ioni attivi che agiscono sulla carica microbica presente nell'aria e che si posa in tutte le superfici, alimenti compresi. Questo riduce la contaminazione e la carica microbica dell'aria fino al 99% anche nelle zone inaccessibili come l'evaporatore.



Tecnologia e usabilità in cucina

La fascia blu posta nella parte superiore dell'abbattitore, oltre a renderlo riconoscibile, è la sede solida e sicura dell'innovativo display con dashboard personalizzabile dall'utente.

SMART DISPLAY

Il display retroilluminato è a scelta tra due dimensioni, 4.3" e 10", con tecnologia capacitiva.

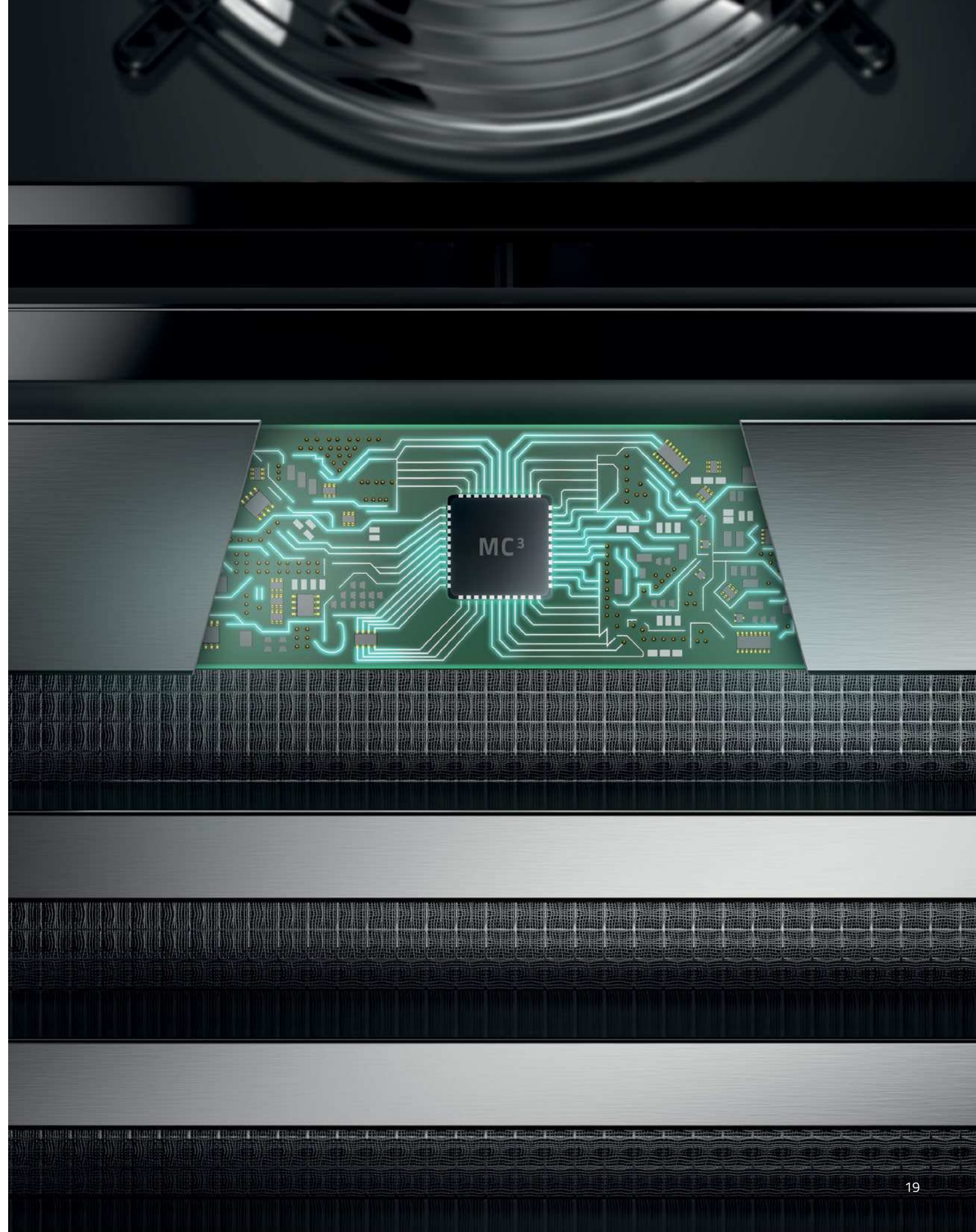
È facile da usare come un tablet. La dashboard è personalizzabile per avere i propri cicli più utilizzati sempre pronti ad essere avviati.

Ogni ciclo è più semplice da riconoscere potendo modificare nome, colore, icona e dimensione nella pagina principale.

BARRA ESTERNA LED

Elemento che accomuna tutti i modelli della serie. Una barra LED che segnala puntualmente il completamento dei vari cicli, eventuali allarmi ed avvisi. Bianca per il modello con display 4.3" e colorata per il modello con display 10".

L'abbattitore comunica anche tramite segnalazione acustica a intensità regolabile e tono fisso.



Un display di comando ricco di funzioni

La nuova interfaccia multitasking è disponibile in due versioni, da 10" e da 4,3"



Dashboard personalizzabile

La dashboard contiene i cicli che ogni utente desidera avere sempre in evidenza ed è personalizzabile. Permette inoltre l'accesso a tutte le sezioni dell'abbattitore tramite la barra menu in basso.

Creazione ciclo

È possibile creare nuovi cicli mentre MultiFresh® Next è al lavoro. L'abbattitore inoltre si ricorda dei parametri modificati che possono essere salvati alla fine del ciclo.

Gestione dell'umidità in camera

Sensore di precisione per rilevazione costante dell'effettiva umidità.

- > 5 livelli disponibili dal 40% al 90% UR.
- > Senza attacco per lo scarico dell'acqua.
- > Regolazione umidità tramite ugello che atomizza l'acqua di rete in camera.
- > Ideale per la cottura a bassa temperatura e lievitazione.

Preferiti

I cicli preferiti contengono tutti quelli contrassegnati dalla stella evidenziata, raccolti perché più usati, più utili, ecc.

Libreria cicli con filtri

Dalla libreria con tutti i cicli dell'abbattitore, sia proposti da Irinox sia creati o modificati dall'utente, è possibile filtrare o cercare ciascun ciclo, secondo l'esigenza del momento.

Calendario

È possibile pianificare le lavorazioni, MultiFresh® Next ti avviserà dei cicli programmati e potrai decidere se avviarli o posticiparli. Programmare il tuo lavoro e quello dei tuoi dipendenti non è mai stato così semplice.

Applicazione FreshCloud®

MultiFresh® Next in ogni luogo con te

FreshCloud® è la tecnologia IoT di Irinox che permette di interagire in qualunque momento per un controllo costante di MultiFresh® Next.

Grazie alla nuova APP FreshCloud® puoi connetterti al tuo abbattitore in ogni momento da qualsiasi device e verificare il suo corretto funzionamento, anche se non sei presente in cucina o se ti stai occupando di altro.

Le funzionalità dell'applicazione

Monitoraggio da remoto

per visualizzare i dati di funzionamento del ciclo in corso e tutti i relativi parametri come temperatura, ventilazione e umidità.

Modifica parametri da remoto

per effettuare controlli di temperatura -sia in cella sia al cuore -, di ventilazione, umidità e durata della fase.

Avvio da remoto

delle fasi di pre-raffreddamento e pre-riscaldamento di un ciclo.

Sistema di notifiche push

per gestire l'assistenza da remoto, avvisandoti in tempo reale in caso di anomalie o allarmi.

Visualizzazione statistiche

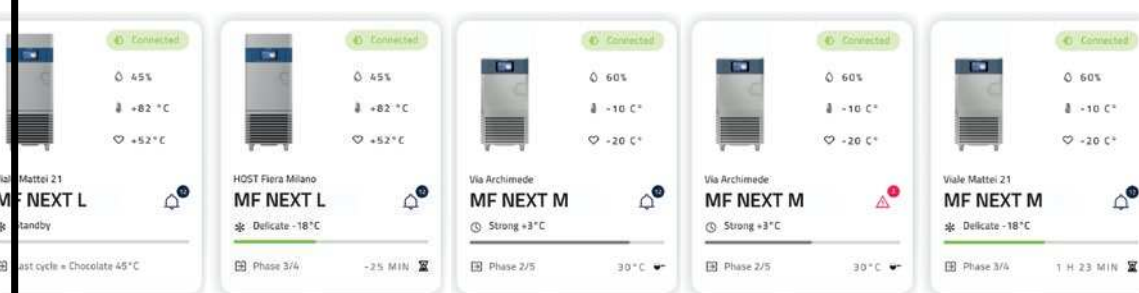
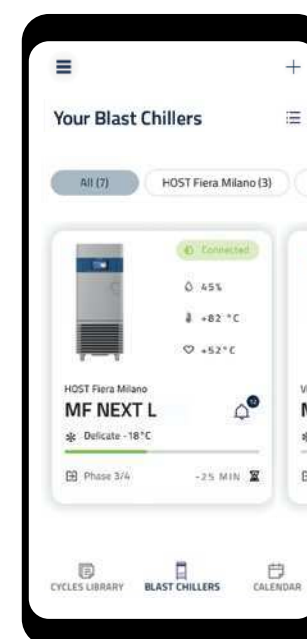
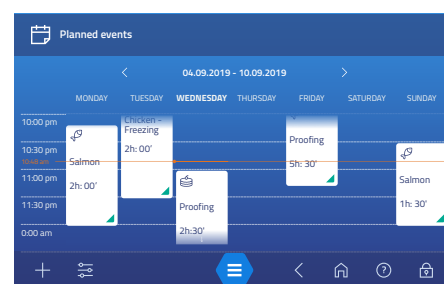
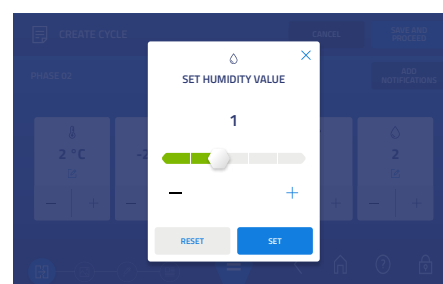
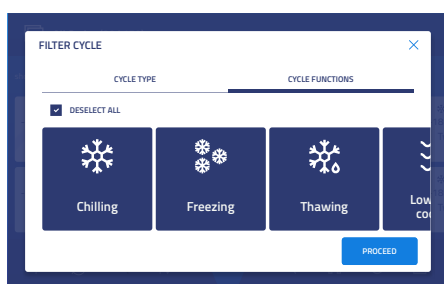
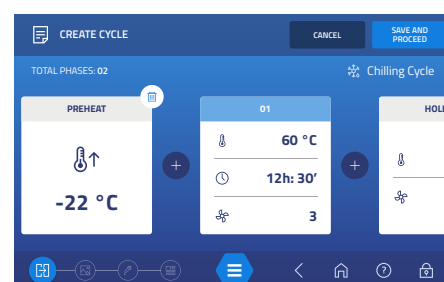
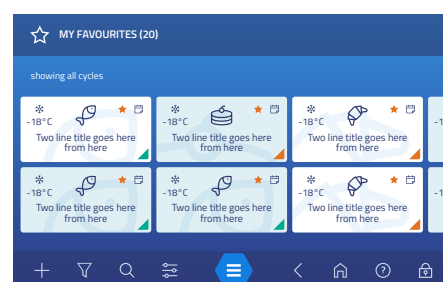
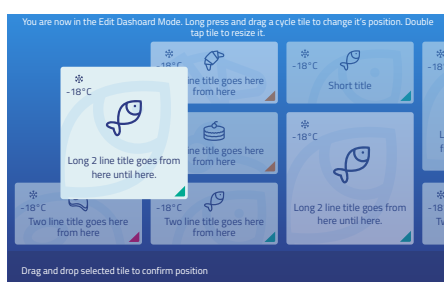
visualizzi le statistiche di utilizzo ai fini analitici: curve di temperatura, durata cicli, i cicli più usati, per ottimizzare l'uso dell'abbattitore.

Salvataggio dati HACCP

i dati inviati da MultiFresh® Next vengono automaticamente salvati in pdf.

Libreria cicli

per importare cicli creati e trasferire i cicli creati anche su altri abbattitori collegati a ciascuna utenza.



— La gamma



— MultiFresh® Next è disponibile in sei modelli. Cambiano le dimensioni, la resa per ciclo e la capacità in teglie. Non cambia la qualità, garantita Irinox.



	MF Next S Dimensioni 790x840x870 mm		MF Next M Dimensioni 790x1015x1590 mm		MF Next L Dimensioni 790x1015x1965 mm			
	ST / ES	TU / TS	ST / ES	TU / TS	ST / ES	TU / TS		
Resa*	25 kg 25 kg	fino a +30% kg/h fino a +30% kg/h	50 kg 50 kg	fino a +30% kg/h fino a +30% kg/h	70 kg 70 kg	fino a +30% kg/h fino a +30% kg/h		
Peso	100 kg	105 kg	175 kg	190 kg	205 kg	240 kg		
Potenza max assorbita	0,91 kW	1,6 kW	1,85 kW	5,37 kW	5,67 kW	3,07 kW	8 kW	8,26 kW
Corrente max assorbita (A)	4,8 A	7,7 A	9,38 A	12,68 A	13,9 A	13,95 A	17,2 A	18,3 A
Tensione	230V-1N+PE 50Hz	230V-1N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz
Capacità in teglie	GN 1/1 o 600x400 (H=65 mm) > 4 GN 1/1 o 600x400 (H=40 mm) > 5 GN 1/1 o 600x400 (H=20 mm) > 8		GN 1/1 o 600x400 (H=65 mm) > 9 GN 1/1 o 600x400 (H=40 mm) > 12 GN 1/1 o 600x400 (H=20 mm) > 18			GN 1/1 o 600x400 (H=65 mm) > 13 GN 1/1 o 600x400 (H=40 mm) > 18 GN 1/1 o 600x400 (H=20 mm) > 27		

* Test effettuati secondo procedura Irinox con carne di manzo di pezzatura circa 4x4x4 cm; circa 5 kg prodotto per teglia.

Performance pacchetti: **ST** Standard / **ES** EcoSilent / **TU** Turbo / **TS** Turbo Silent

	MF Next SL Dimensioni 870x970x870 mm		MF Next ML Dimensioni 870x1145x1590 mm		MF Next LL Dimensioni 870x1145x1965 mm		
	TS	TU / TS	TU / TS	TU	TS	TU	TS
Resa*	40 kg 40 kg		80 kg 80 kg			95 kg 95 kg	
Peso	140 kg		220 kg			285 kg	
Potenza max assorbita	1,6 kW		5,37 kW	5,67 kW		8 kW	8,26 kW
Corrente max assorbita (A)	7,7 A		12,68 A	13,9 A		17,2 A	18,3 A
Tensione	230V-1N+PE 50Hz		400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz		400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz
Capacità in teglie	GN2/1 (H=65 mm) > 4 GN2/1 (H=40 mm) > 5 GN2/1 (H=20 mm) > 8 GN1/1 (H=65 mm) con MultiRack Doppio > 6 GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doppio > 8 GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doppio > 14		GN2/1 (H=65 mm) > 9 GN2/1 (H=40 mm) > 12 GN2/1 (H=20 mm) > 18 GN1/1 (H=65 mm) con MultiRack Doppio > 16 GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doppio > 22 GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doppio > 34			GN2/1 (H=65 mm) > 13 GN2/1 (H=40 mm) > 18 GN2/1 (H=20 mm) > 27 GN1/1 (H=65 mm) con MultiRack Doppio > 26 GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doppio > 36 GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doppio > 54	

* Test effettuati secondo procedura Irinox con carne di manzo di pezzatura circa 4x4x4 cm; circa 5 kg prodotto per teglia.

Performance pacchetti: **ST** Standard / **ES** EcoSilent / **TU** Turbo / **TS** Turbo Silent

Accessori

STAMPANTE FOOD DATA LABELLING

Stampante collegata via USB o WIFI, con etichette termiche per la tracciabilità dei prodotti.



SONDA SOTTOVUOTO

Sonda opzionale che permette di monitorare la temperatura di prodotti sottovuoto.



SCHEDA ETHERNET

Connette l'abbattitore a una rete informatica via cavo, consentendo lo scambio di dati.



SUPPORTO PER MULTIRACK DOPPIO

Supporto per modelli L, raddoppia la quantità di teglie GN inseribili.



GRIGLIE E TEGLIE

Griglie e teglie di diverse tipologie (600x400, 600x800, GN 1/1, GN2/1), lisce o forate e di diversi materiali.



RUOTE

Per spostare agevolmente il tuo abbattitore puoi sostituire i piedini con delle comode ruote con freno integrato.



IRINOX

headquarter

via Madonna di Loreto, 6/B
31020 Corbanese di Tarzo
Treviso, Italy

sede operativa

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

irinoxprofessional.com

