

MultiFresh®

More than Fresh.



MultiFresh®: l'inimitable assistant multifonction

Organisez votre production comme vous le souhaitez et gérez avec flexibilité tous vos procédés de production 24 h sur 24.



REFROIDISSEMENT RAPIDE

MultiFresh® **refroidit rapidement de +90°C à +3°C tout type d'aliment**, en préservant sa consistance, son humidité et ses propriétés nutritives.



SURGÉLATION RAPIDE

Pour obtenir une longue conservation des produits, il est nécessaire de les surgeler rapidement jusqu'à -18°C au cœur. Seul MultiFresh® garantit la formation de microcristaux qui n'endommagent pas la structure des aliments.



DÉCONGÉLATION

Avec MultiFresh®, **vous choisissez l'épaisseur de vos aliments, ainsi que la température et l'heure** à laquelle vous souhaitez les trouver décongelés et prêts à l'emploi. Gérer la décongélation signifie ralentir le procès de prolifération bactérienne et **maintenir intacte la structure des aliments**.



MAINTIEN

Avec MultiFresh® tous les aliments peuvent être maintenus sans altérations à la température souhaitée, aussi bien positive que négative.



CHOCOLAT

MultiFresh® satisfait toutes les exigences des pâtisseries et des chocolatiers, avec **des cycles dédiés au chocolat** qui maintiennent son **bon degré d'humidité et température pour garantir une longue et correcte conservation**.



RÉGÉNÉRATION

Avec MultiFresh® vous pouvez régénérer tous vos plats en sélectionnant la température et l'heure à laquelle trouver le produit chaud, **prêt à être servi**, en passant automatiquement de +3°C ou -18°C à la régénération jusqu'à la température souhaitée, sans l'endommager.



PASTEURISATION

MultiFresh® **pasteurise et refroidit (+3°C)** ou **pasteurise et surgèle (-18°C)** tous vos produits en réduisant la prolifération bactérienne et **en augmentant leur durée de conservation**.



FERMENTATION

MultiFresh® dispose de **cycles de fermentation naturelle** sans variations excessives de température et avec contrôle de l'humidité présente dans la chambre, en permettant de programmer l'heure à laquelle trouver les produits parfaitement fermentés.



CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

MultiFresh® **cuit à basse température** la viande ou le poisson, en passant automatiquement en refroidissement rapide ou en surgélation rapide directement après la cuisson. Les principaux avantages de ce type de cuisson résident dans l'exaltation du goût et dans une plus grande uniformité de cuisson.

IRINOX

10:45 | gastronomy

chilling 	freezing 
---	---

thawing 	holding 
--	--

regeneration 	low t. cooking 
---	---

proofing 	pasteurization 
---	---






MYA: TOUT SIMPLEMENT TACTILE

La nouvelle interface tactile, avec écran de 7", appliquée à la ligne MultiFresh® rend l'utilisation des appareils bien plus simple et intuitive.

MyA

MyA: My Assistant

UN ÉCRAN MULTIFONCTION

Mya est extrêmement facile à utiliser. Grâce à ses icônes simples et intuitives, vous accédez aux nombreuses fonctions de MultiFresh® et gérez au mieux vos procédés de production.

chilling 	freezing 
thawing 	holding 
regeneration 	low t. cooking 
proofing 	pasteurization 
chocolate 	

À CHAQUE PRODUIT SON CYCLE

Pour chaque fonction, vous disposerez d'un vaste choix de cycles étudiés et testés pour respecter les qualités organoleptiques de chaque famille d'aliments.

vegetables 	beef 	fish 
proofed 	unbaked pie 	soups/sauces 
pasta/rice 	double ring mousse 	bread 
favorites 	poché fruit 	pork 
chicken 	quiche/pies 	dacquoise 

PERSONNALISATION REMARQUABLE

Avec Mya vous pourrez modifier les paramètres de chaque cycle – ventilation, durée, température, etc. – en toute simplicité, pour créer le procédé idéal pour chaque aliment.

fase 1 6°C
 3h:30' ✎
  - +
 end cycle ✎
 continuous cycle ☐
 +3°C | +65°C | +18°C
 start

★ CRÉEZ VOTRE LISTE DE CYCLES FAVORIS

Créez dans une zone dédiée vos cycles **favoris** pour faire démarrer et gérer rapidement les procédés de production les plus fréquemment utilisés.

? GUIDE EN LIGNE

Un véritable guide en ligne vous accompagnera à la découverte de Mya et de toutes les fonctions de MultiFresh® pour apprendre à en exploiter au mieux toutes les performances.

⚙️ MODIFIEZ VOS CONFIGURATIONS

Pour une parfaite personnalisation de chaque procédé, pour toutes les phases de chaque cycle, vous pourrez modifier la température de l'air, la température au cœur, la durée et la ventilation.

REC MÉMORISEZ VOS CYCLES

Après le démarrage de chaque cycle, il est possible de modifier les paramètres et de mémoriser les nouvelles configurations, en créant à chaque fois le cycle idéal pour vous.

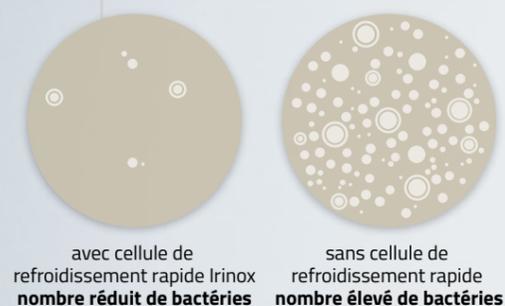
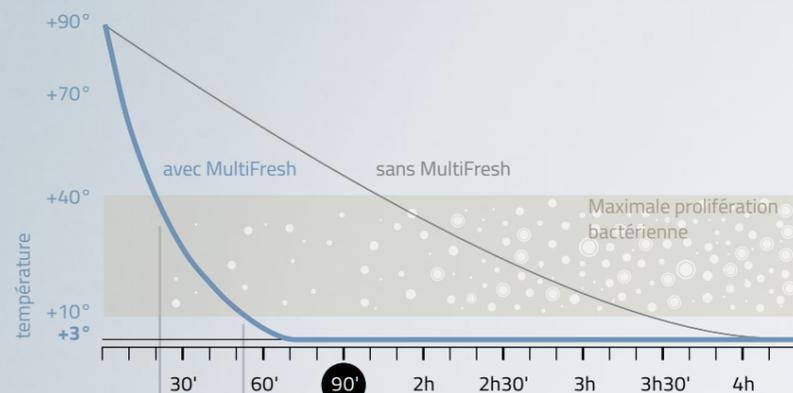
📄 DÉMOULAGE

À présent vous pourrez plus facilement démouler vos aliments des moules sans les endommager. Mya et MultiFresh® vous guident dans la gestion de chaque phase de votre procédé de production.

🔄 CYCLE CONTINU

Le cycle continu de MultiFresh® vous permet de travailler pendant plus de 8 heures sans interruption en refroidissant ou en surgelant rapidement différents types d'aliments, même bouillants.

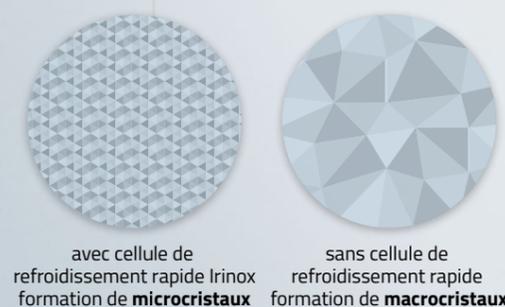
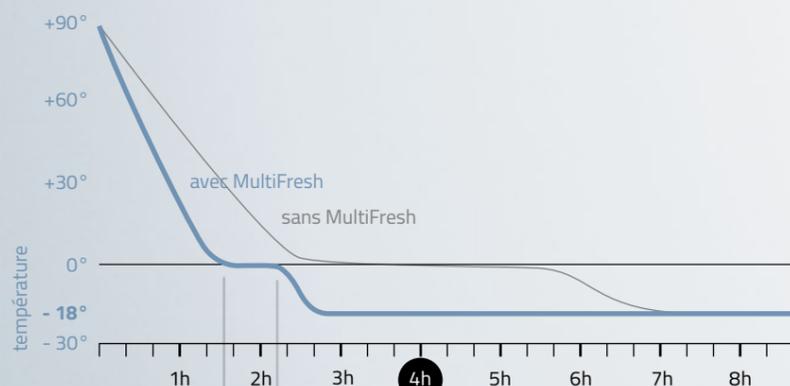
Une performance sans égale



refroidissement rapide +3°C

sans cellule de refroidissement rapide, l'on peut arriver jusqu'à 12 cycles de reproduction des bactéries.

Le vieillissement des aliments est causé par l'évaporation, par l'oxydation et par la prolifération bactérienne. MultiFresh® refroidit rapidement chaque aliment à +3°C au cœur, en traversant rapidement la plage de température comprise entre +90°C et +70°C, décisive pour l'aspect qualitatif des produits, ainsi que la plage de plus haute prolifération bactérienne entre +40°C et +10°C, en augmentant considérablement la durée de conservation du produit.



surgélation rapide -18°C

sans cellule de refroidissement rapide, il y a formation de macrocristaux d'eau.

La conservation des produits pendant une période de moyenne à longue est possible uniquement en les surgelant rapidement jusqu'à -18°C au cœur du produit. Le procédé de congélation des systèmes ordinaires de conservation transforme les liquides présents dans les aliments en macrocristaux qui endommagent leur structure. Irinox garantit la formation de **microcristaux** en préservant les caractéristiques organoleptiques des aliments.

IrinoxBalanceSystem®



IRINOXBalanceSystem®

IRINOXBALANCESYSTEM®

De nombreux essais et études effectués sur les courbes de refroidissement, ainsi que l'utilisation de logiciels sophistiqués, nous ont permis de déterminer les parfaites dimensions des principaux composants frigorifiques (condenseur, évaporateur, compresseur et ventilateurs): IrinoxBalanceSystem®. En effet, les évaporateurs et les condenseurs sont réalisés sur la base de plans et de spécifications de notre bureau technique afin de garantir à nos équipements des performances sans égales. Le principe de fonctionnement d'une cellule de refroidissement rapide consiste à extraire la chaleur des aliments le plus rapidement possible afin de limiter le vieillissement du produit. Nos cellules de refroidissement rapide garantissent la plus rapide extraction de la chaleur, même en présence de produits bouillants.



IRINOX EFFICIENCY

MultiFresh® est conçu pour garantir l'**efficacité maximale**: de la recherche des matériaux à plus faible impact environnemental à la réalisation des meilleures performances, avec la plus **basse consommation d'énergie** de la catégorie. Avec le même soin qu'elle réserve à vos produits, Irinox accorde toute son attention à la **durabilité environnementale**. Par exemple, la gestion continue on/off des ventilateurs à commande électronique et vitesse variable, garantit de très faibles consommations.

STÉRILISATION 24H/24: SANIGEN®!

Le système de stérilisation breveté Irinox, **stérilise la chambre** en tous points, même dans les **zones difficilement accessibles pour le nettoyage** (par exemple dans l'évaporateur). L'efficacité du système, testée par l'Université d'Udine et **certifiée par le Ministère de la Santé**, garantit une **suppression des germes de 99,5%**. Grâce à son action, Sanigen® **élimine aussi les odeurs désagréables** pouvant se former à la fin du cycle de travail ou à la fin de la journée.



Sanigen®

8 bonnes raisons de choisir Irinox



1

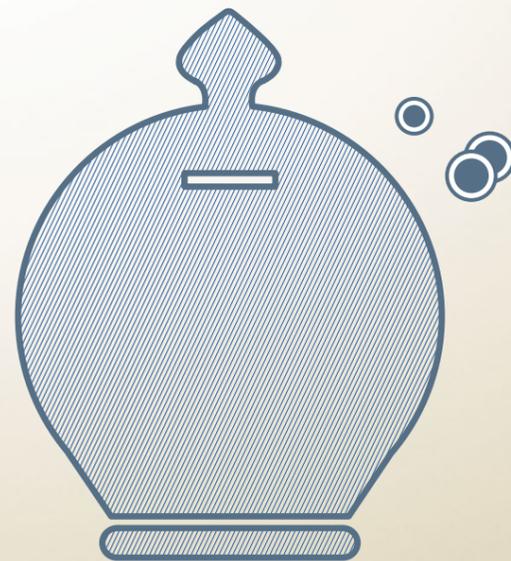
Économie sur le coût du personnel

Économisez 30% sur le coût du personnel, en réduisant le travail extraordinaire et en gérant à l'avance la demande du marché et les périodes de pointe de travail.

2

Organisation à l'avance de la production

Avec MultiFresh® rationalisez votre production: une plus grande quantité de produit peut être préparée des jours ou des semaines à l'avance, pour être conservée pendant les jours de fermeture et être immédiatement disponible au moment de la demande.



4

Meilleure sécurité alimentaire

Maintenez la fraîcheur dans le temps avec la sécurité alimentaire maximale et conformément aux standards HACCP, pour une gestion attentive de la chaîne du froid.

3

Haute qualité des produits

Les aliments non correctement refroidis ou surgelés perdent leur consistance, saveur et propriétés organoleptiques. MultiFresh® préserve la qualité maximale des aliments.





5

Augmentation de la durée de conservation

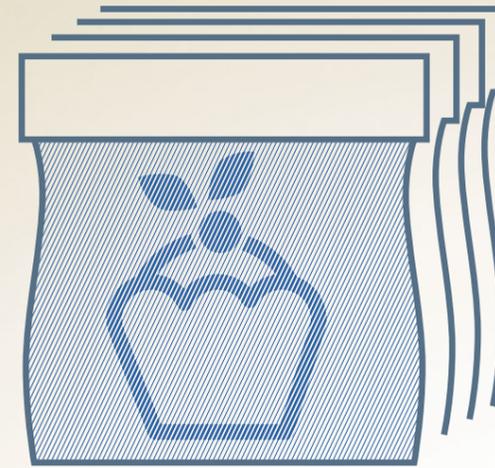
Grâce au refroidissement et à la surgélation rapide, la prolifération bactérienne se réduit considérablement et les aliments peuvent être conservés parfaitement 3 fois plus longtemps.



6

Préparation rapide de vos aliments

Avec MultiFresh® rationalisez vos procédés de production en réduisant les temps morts. Seul MultiFresh® vous permet de refroidir ou de surgeler rapidement les produits bouillants qui viennent d'être retirés du four ou des plans de cuisson.



7

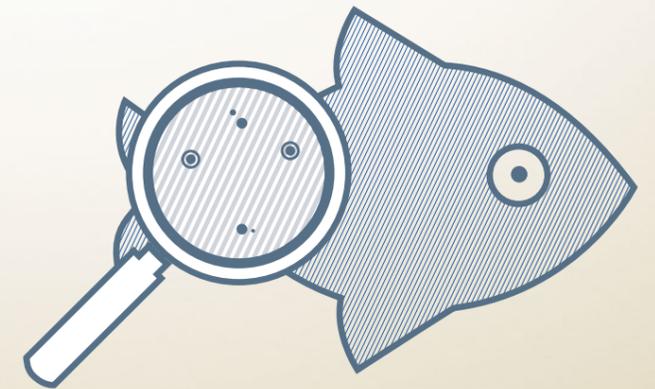
Réduction du coût des aliments

Les matières premières peuvent être achetées en plus grandes quantités, en respectant leur saisonnalité et leurs meilleurs prix d'achat. Avec MultiFresh®, en les refroidissant et en les surgelant, vous pourrez retrouver la même qualité de nombreux mois après.

8

Réduction des gaspillages

MultiFresh® réduit radicalement les gaspillages, en vous permettant de planifier au mieux les achats et augmenter considérablement la fraîcheur dans la conservation des aliments et des produits semi-finis.





restauration

Nous garantissons chaque jour
la fraîcheur de vos plats.

Les avantages d'Irinox pour les restaurateurs

- > Menus variés
- > Qualité constante
- > Meilleure organisation des équipes de travail
- > Rationalisation des temps de production
- > Réduction des déchets et contrôle du coût des aliments
- > Vitesse de service
- > Sécurité hygiénique et sanitaire



LA QUALITÉ DANS LA CUISINE EST SYNONYME DE FRAÎCHEUR

L'attention accordée à chaque détail, la recherche des meilleures matières premières et une excellente préparation, rendent chaque plat un véritable délice pour le palais. **La fiabilité et la sécurité des technologies utilisées vous permettent de mettre à table chaque jour la fraîcheur originale de chaque aliment.** Ci-dessous plusieurs applications pour restauration.



REFROIDISSEMENT RAPIDE

Le cycle **légumes +3°C** refroidit rapidement les légumes qui viennent d'être cuits, en empêchant l'oxydation rapide et la perte des vitamines et des sels minéraux qu'ils contiennent.



CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Les principaux avantages de ce type de cuisson résident dans l'exaltation du goût et des arômes, dans une meilleure intensité des couleurs et une réduction du flétrissement. Par rapport aux autres technologies utilisées pour la cuisson à basse température, **MultiFresh®**, une fois le cycle terminé, **passé automatiquement en refroidissement (+3°C), en surgélation (-18°C) ou en maintien de la température (+65°C).**



DÉCONGÉLATION

La décongélation est une phase très délicate du traitement des aliments, qui risque de compromettre la qualité et la sécurité de vos produits. **MultiFresh® propose des cycles de décongélation contrôlée**, en vous offrant la possibilité de choisir l'heure à laquelle trouver les produits prêts pour être traités ou cuits.



SURGÉLATION RAPIDE

Le cycle dédié **poisson -18°C** permet de surgeler rapidement le poisson cru jusqu'à -18°C au cœur, conformément aux standards HACCP (Sans Anisakis).





À VOS COTÉS POUR UNE EXCELLENTE GESTION DU TRAVAIL

Passion, fiabilité et professionnalisme sont les caractéristiques communes à tous les pâtissiers. Avec sa technologie, Irinox vous aide à **mettre en valeur la qualité de vos créations, réduire les coûts de production, avoir une vitrine bien assortie et réduire les déchets**, pour faire de tout bon pâtissier, un pâtissier de grand succès! Ci-dessous plusieurs applications pour pâtisserie.



REFROIDISSEMENT RAPIDE

Avec le cycle **pâtes +12°C**, vous refroidissez vos pâtes feuilletées, pâtes brisées et pain de Gênes, pour **garantir une pâte homogène**. Dans le cas de la pâte feuilletée, il est important que la pâte et le beurre soient à la même température de +12°C, idéale pour laminier le beurre et conformer la pâte pour favoriser son bon développement.



CHOCOLAT

MultiFresh® satisfait toutes les exigences des pâtissiers et des chocolatiers, avec **des cycles dédiés au chocolat** qui maintiennent son **bon degré d'humidité pour garantir une longue et correcte conservation**. Par exemple, le cycle **chocolat -7°C** atteint rapidement la température appropriée pour effectuer vos décorations.



FERMENTATION

Avec ses cycles dédiés à la fermentation, MultiFresh® vous permet de fermenter la pâte pour des croissants dans un environnement où **la température et l'humidité sont constamment contrôlées pour développer parfaitement la texture**.



SURGÉLATION RAPIDE

MultiFresh® vous assiste dans la production **de vos tartes**: il vous avertit quand c'est le bon moment de **démouler**, quand le produit a atteint la **température idéale pour la vente** et pour la conservation à +3°C, avant de passer à la surgélation rapide à -18°C.

pâtisserie

Prenez soin
de vos créations.



Les avantages d'Irinox pour les pâtissiers

- > Qualité constante des produits
- > Vaste assortiment en vitrine
- > Meilleure organisation de la production
- > Optimisation des cycles de travail
- > Produits toujours disponibles
- > Vous produisez même quand vous n'êtes pas au travail



crème glacée

Rendez votre crème glacée plus moelleuse et offrez un assortiment plus varié à vos clients.

Les avantages d'Irinox pour les glaciers

- > Augmentation de la durée de la crème glacée conservée
- > Réduction des coûts de production
- > Diminution de la consommation énergétique
- > Goûts toujours disponibles en vitrine
- > Gestion des périodes de pointe de travail et des demandes imprévues
- > Réductions des pertes d'overrun
- > Programmation de la production
- > Assortiment plus vaste à proposer aux clients (chocolat, mousses, tartes de crème glacée, parfaits)



CONSERVEZ VOTRE CRÈME GLACÉE PARFAITE PLUS LONGTEMPS

La crème glacée sort du congélateur discontinu à une température de $-7/-9^{\circ}\text{C}$; au cours de cette phase, elle contient encore 30% d'eau libre, responsable de son vieillissement prématuré. Si la crème glacée est placée en vitrine à -12°C ou en conservation à -18°C , sans être surgelée rapidement, l'eau congelée lentement forme des **macrocristaux** qui détériorent sa structure. La crème glacée perdra, en quelques heures, sa consistance crémeuse, son volume et son goût typique de bonne crème glacée qui vient d'être faite. Ci-dessous plusieurs applications pour crème glacée.



RECONSTITUTION DE LA CRÈME GLACÉE

MultiFresh® est l'unique cellule de refroidissement rapide qui, avec le cycle **reconstitution crème glacée -12°C** , parvient rapidement à rendre disponible pour la vente votre crème glacée conservée à -18°C .



SURGÉLATION RAPIDE

Avec MultiFresh® vous pourrez surgeler rapidement à -18°C ; l'eau libre contenue dans la crème glacée se transforme en **microcristaux** qui **maintiennent intacte la qualité** et n'abîme pas la structure.



CRÈME GLACÉE PRÊTE À L'EXPOSITION EN VITRINE -12°C

MultiFresh® a un cycle dédié à la **surgélation de la crème glacée à -12°C** qui la porte rapidement d'une température de -7°C à -12°C , en la rendant **immédiatement disponible pour la vente**. La crème glacée conserve l'overrun, maintient sa texture et sa qualité.



CUISSON DE MERINGUES

MultiFresh® propose des cycles de cuisson à basse température. Pour les glaciers, un **cycle spécial** a été créé pour préparer les meringues ou les bases pour monoportions, parfaits et dacquoises, **en vous permettant d'augmenter vos ventes et vos profits**.





LA FERMENTATION NATURELLE

«Simplifier le travail de chaque boulanger», avec ce concept Irinox assiste depuis des années les professionnels du secteur avec des systèmes conçus pour garantir des résultats qualitatifs extraordinaires et optimiser les activités de production. MultiFresh® signifie également **gérer les horaires de travail** et éviter le travail nocturne, en maintenant la tradition et les recettes qui distinguent chaque professionnel. Ci-dessous plusieurs applications pour panification.



REFROIDIR ET SURGELER LE PAIN QUI VIENT D'ÊTRE CUIT

Tous les produits cuits et précuits peuvent être préparés une fois par semaine.

Le pain après la cuisson peut même être surgelé avec MultiFresh®, en évitant ainsi la déshydratation et la détérioration de la structure; ainsi après régénération, le pain sera frais comme s'il venait d'être fait.



PAIN PRÉCUIT

Avec MultiFresh®, il est possible de refroidir ou surgeler rapidement tous les types de pain précuit. Pour offrir du pain frais toute la journée, le cycle **pain précuit +20°C** refroidit rapidement le pain et le maintient à +15°C toute la journée prêt pour la vente.



FOUGASSES LEVÉES

La fougasse levée congelée peut être préparée avec de la sauce, des olives, du fromage etc., puis être surgelée rapidement afin d'être prête à disposition si nécessaire.



FERMENTATION

MultiFresh® propose des cycles de fermentation contrôlée pour assurer au pain une structure légère, la bonne fragrance, une haute digestibilité et surtout une fraîcheur prolongée dans le temps.

panification

Pain chaud toujours disponible.



Les avantages d'Irinox pour les boulangers

- > Pain chaud à tout moment
- > Vaste assortiment toujours disponible
- > Réduction du travail nocturne
- > Réduction des coûts de production
- > Moins de déchets
- > Augmentation des marges de bénéfice

Le souci du détail est le secret de la qualité de construction Irinox

MULTIFRESH®: DES PERFORMANCES SILENCIEUSES

Pour rendre le lieu de travail bien plus confortable, MultiFresh® dispose de compresseurs de nouvelle génération **extrêmement silencieux** et de condenseurs munis d'un contrôle de vitesse du ventilateur, qui s'activent automatiquement uniquement si nécessaire. Grâce à ses caractéristiques techniques particulières, MultiFresh® a passé avec succès les plus stricts contrôles du bruit.

1 DOUBLE CAPACITÉ : MULTIRACK®

Irinox a breveté le porte-plats réglable MultiRack® qui permet de doubler la capacité des plats insérés pour chaque modèle. La distance entre un plat et l'autre est facilement adaptable et permet une meilleure distribution de l'air sur le produit et une uniformité supérieure de température sur tous les niveaux. Chaque professionnel peut choisir le type de plats qu'il préfère pour travailler.

2 DÉTECTION TEMPÉRATURE MULTIPOINT: SONDE MULTISENSOR®

MultiFresh® est équipé d'une **sonde MultiSensor à 5 points de détection** pour un contrôle parfait de la température. La **lecture correcte de la température** au cœur du produit fournit des indications très précises au logiciel du MultiFresh®, qui **règle** très rapidement la **ventilation, la température et l'humidité** présentes dans la cellule. La forme particulière de la sonde MultiSensor permet son **extraction aisée du produit**, sans l'abîmer et sans devoir le surchauffer. Le système **breveté Irinox de fixation automatique à la porte** facilite son utilisation et empêche tous dysfonctionnements désagréables.

JE DÉGIVRE QUAND JE NE TRAVAILLE PAS!

Avec MultiFresh®, vous pouvez dégivrer manuellement à la fin de la journée. Presque toutes les autres cellules de refroidissement rapide activent le dégivrage automatiquement pendant les cycles de travail, en endommageant la qualité des produits suite aux variations subites de la température. MultiFresh® **ne dégivre pas automatiquement car il est constamment en mesure d'extraire toute la chaleur présente dans la cellule**, même en présence d'aliments bouillants, en évitant la formation de givre sur l'évaporateur.

3 ÉVAPORATEURS

Évaporateurs étanches entièrement traités en cataphorèse, anticorrosif sûr pour une durée de vie supérieure.

4 POIGNÉE

Design Irinox, entièrement réalisée en acier inoxydable, sans arêtes. Solide et facile à nettoyer. Forme ergonomique et facile à saisir.

5 INNOVANT SYSTÈME DE FERMETURE PORTE

La porte du MultiFresh® est munie d'un système magnétique amorti de fermeture et d'un joint construit avec des matériaux résistants aux basses et hautes températures et conçue pour être facile à nettoyer.

6 VENTILATEURS

Ventilateurs de toute nouvelle génération, avec design et matériaux innovants, à vitesse variable. Uniformité de ventilation sur toute la cellule. Le système d'arrêt immédiat des ventilateurs évite la sortie du froid à chaque ouverture de la porte.

7 NETTOYAGE AISÉ ET HYGIÈNE MAXIMALE

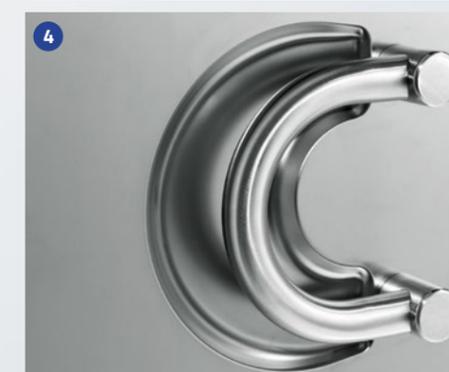
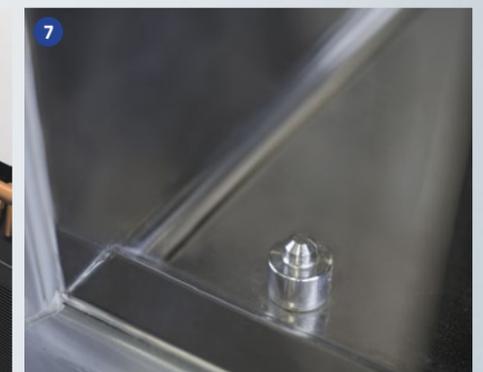
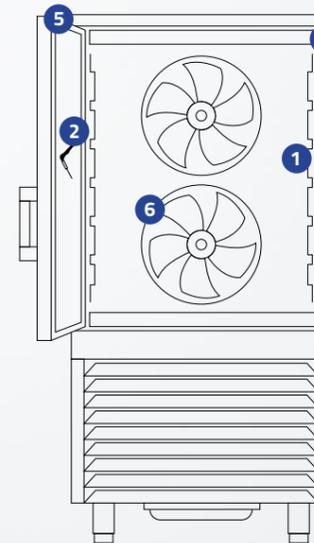
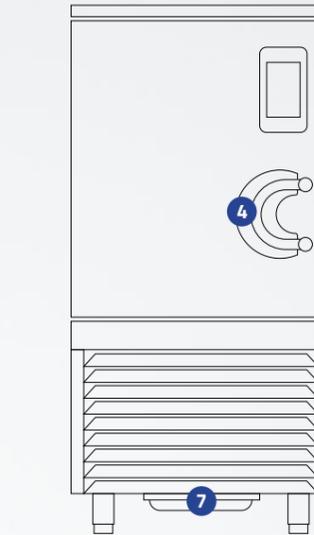
Angles arrondis garantissant un meilleur nettoyage et l'uniformité de la circulation de l'air dans la chambre. Le bac à condensats de la chambre est facile à enlever et à vider à tout moment. Tous les composants, tels que les ventilateurs et les évaporateurs, ont été conçus et positionnés dans la cellule afin d'être facilement accessibles et nettoyés.

8 COMPATIBILITÉ AVEC LES FOURS

La structure et les dimensions de MultiFresh® ont été conçues pour assurer la compatibilité avec les chariots des principaux fabricants de fours. MultiFresh® s'intègre parfaitement dans les procédés de travail des cuisines professionnelles, en facilitant le travail de tous les jours.

TRANSFERT DE DONNÉES WIRELESS

Avec le système Wireless (sans fil), vous pourrez télécharger et mémoriser facilement les données de vos procédés de travail dans le logiciel dédié (**HACCP Control Software**)



La gamme MultiFresh®



MF 25.1

Rendement par cycle 25 kg
Capacités en plats n.

- ☉ 65 mm, 4 (GN1/1 o 600x400 mm)
- ☉ 40 mm, 5 (GN1/1 o 600x400 mm)
- ☉ 20 mm, 8 (GN1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 790x771x870 mm

⚡ 1,2 kW ⚡ 6,5 A ⚡ 230 V-50 Hz (1N+PE)



MF 45.1

Rendement par cycle 45 kg
Capacités en plats n.

- ☉ 65 mm, 9 (GN1/1 o 600x400 mm)
- ☉ 40 mm, 12 (GN1/1 o 600x400 mm)
- ☉ 20 mm, 18 (GN1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 790x962x1595 mm

⚡ 3,6 kW ⚡ 5,6 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)



MF 70.1

Rendement par cycle 70 kg
Capacités en plats n.

- ☉ 65 mm, 13 (GN1/1 o 600x400 mm)
- ☉ 40 mm, 18 (GN1/1 o 600x400 mm)
- ☉ 20 mm, 27 (GN1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 790x962x1970 mm

⚡ 5,3 kW ⚡ 10,8 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)



MF 30.2

Rendement par cycle 30 kg
Capacités en plats n.

- ☉ 65 mm, 4 (GN2/1 o 600x400 mm) - 6 (GN1/1)
- ☉ 40 mm, 5 (GN2/1 o 600x400 mm) - 8 (GN1/1)
- ☉ 20 mm, 8 (GN2/1 o 600x400 mm) - 14 (GN1/1)

Dimensions 870x902x870 mm

⚡ 2 kW ⚡ 10 A ⚡ 230 V-50 Hz (1N+PE)



MF 70.2

Rendement par cycle 70 kg
Capacités en plats n.

- ☉ 65 mm, 9 (GN2/1 o 600x400 mm) - 16 (GN1/1)
- ☉ 40 mm, 12 (GN2/1 o 600x400 mm) - 22 (GN1/1)
- ☉ 20 mm, 18 (GN2/1 o 600x400 mm) - 34 (GN1/1)

Dimensions 870x1092x1595 mm

⚡ 5,2 kW ⚡ 10,6 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)



MF 85.2

Rendement par cycle 85 kg
Capacités en plats n.

- ☉ 65 mm, 13 (GN2/1 o 600x400 mm) - 26 (GN1/1)
- ☉ 40 mm, 18 (GN2/1 o 600x400 mm) - 36 (GN1/1)
- ☉ 20 mm, 27 (GN2/1 o 600x400 mm) - 54 (GN1/1)

Dimensions 870x1092x1970 mm

⚡ 6,2 kW ⚡ 13,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)



MF 100.1

Rendement par cycle 100 kg
Capacités

- ☉ 1x20 (GN1/1 o 600x400 mm)
- ☉ 1x40 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Données électriques

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

Unité de condensation 905 A

⚡ 8,2 kW ⚡ 15,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)



MF 130.2

Rendement par cycle 130 kg
Capacités

- ☉ 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☉ 1x40 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 1500x1275x2150 mm

Données électriques

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

Unité de condensation 915 A

⚡ 11,4 kW ⚡ 22 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)

MF 250.2

Rendement par cycle 250 kg
Capacités

- ☉ 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☉ 1x40 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 1600x1425x2150 mm

Données électriques

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

Unité de condensation 925 A

⚡ 17,2 kW ⚡ 35,6 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)

CAPACITÉ
☉ hauteur plats
☉ chariots
RENDEMENT EN KG
de +90°C à +3°C / -18°C
DIMENSIONS
largeur x profondeur x hauteur
DONNÉES ÉLECTRIQUES
⚡ puissance max. absorbée
⚡ courant max. absorbé
⚡ tension

MF 180.2

Rendement par cycle 180 kg
Capacités

- ☉ 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☉ 1x40 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 1600x1425x2150 mm

Données électriques

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

Unité de condensation 924 A

⚡ 13,8 kW ⚡ 25,9 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)

MF 300.2

Rendement par cycle 300 kg
Capacités

- ☉ 1 con dimensione max. L 1050xP 1050 mm
- ☉ 1x40 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 1880x1625x2150 mm

Données électriques

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

Unité de condensation 928 A

⚡ 19,9 kW ⚡ 42,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)



MF 350.2 2T

Rendement par cycle 350 kg
Capacités

- ☉ 2x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☉ 2x40 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 1600x2625x2150 mm

Données électriques

⚡ 4,3 kW ⚡ 8,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)

Unité de condensation 930 A

⚡ 25,9 kW ⚡ 48,8 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)

MF 500.2 2T

Rendement par cycle 500 kg
Capacités

- ☉ 2x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☉ 2x40 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 1600x2625x2150 mm

Données électriques

⚡ 4,3 kW ⚡ 8,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)

Unité de condensation 935 A

⚡ 39,9 kW ⚡ 68,4 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)



MF 500.2 3T

Rendement par cycle 500 kg
Capacités

- ☉ 3x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☉ 3x40 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 1600x3825x2150 mm

Données électriques

⚡ 6,4 kW ⚡ 12,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)

Unité de condensation 935 A

⚡ 39,9 kW ⚡ 68,4 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)

MF 750.2 3T

Rendement par cycle 750 kg
Capacités

- ☉ 3x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☉ 3x40 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensions 1600x3825x2150 mm

Données électriques

⚡ 6,4 kW ⚡ 12,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)

Unité de condensation 950 A

⚡ 59,5 kW ⚡ 105,6 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)

CAPACITÉ
☉ hauteur plats
☉ chariots
RENDEMENT EN KG
de +90°C à +3°C / -18°C
DIMENSIONS
largeur x profondeur x hauteur
DONNÉES ÉLECTRIQUES
⚡ puissance max. absorbée
⚡ courant max. absorbé
⚡ tension

IRINOX

via Madonna di Loreto, 6/B
31020 Corbanese di Tarzo (TV) - Italy
T. +39 0438 5844
F. +39 0438 5843
irinox@irinox.com
www.irinoxprofessional.com

Irinox in the world:

IRINOX D/A/CH/Lux

Mobil: +49 (0) 172 759 77 91
T. +39 0438 584 222
F. +39 0438 584 120
irinox.deutsch@irinox.com
www.irinoxprofessional.com

IRINOX USA

50 Oliver Street, Suite WI
North Easton | MA 02356
T. +1 508 230-5818
F. +1 508 230-5819
info@irinoxusa.com
www.irinoxusa.com