

MultiFresh®  
PÂTISSERIE

**IRINOX**  
The Freshness Company®





# UN NOUVEL ASSISTANT EN ATELIER

## **Tout ce qui sert en atelier dans une seule machine**

La cellule de refroidissement rapide multifonction MultiFresh® est votre nouvel assistant en atelier. C'est la première machine capable de gérer des cycles de fonctionnement de +85°C à -40°C, en garantissant la température et la ventilation idéales pour chaque fonction.

MultiFresh® simplifie la vie: elle refroidit, surgèle et pasteurise, en conservant les aliments plus efficacement et plus longtemps. Elle décongèle, régénère, fait lever et cuit à basse température, tout en maintenant la qualité et le goût intacts.



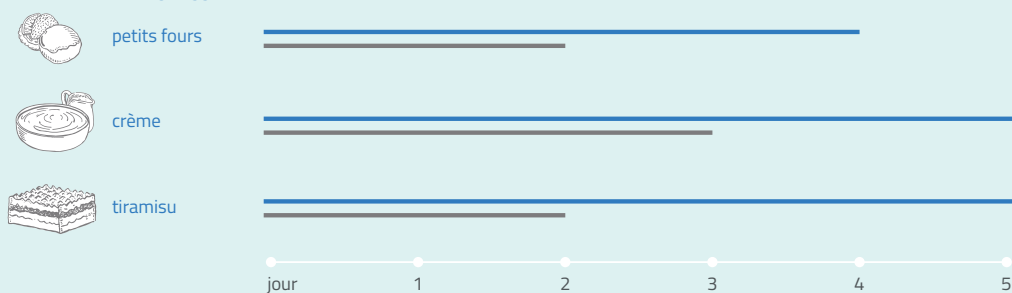
# SERVEZ LA FRAÎCHEUR À TABLE



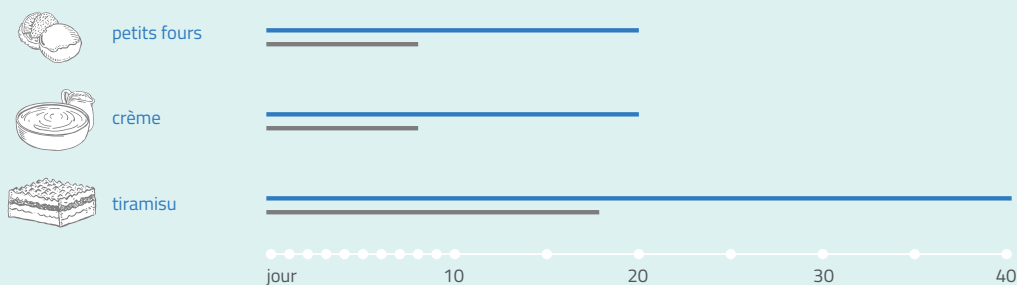
# MULTIFRESH®: EFFICACITÉ, QUALITÉ ET ÉCONOMIE

## AUGMENTEZ LA DURÉE DE CONSERVATION

### REFROIDISSEMENT



### SURGÉLATION

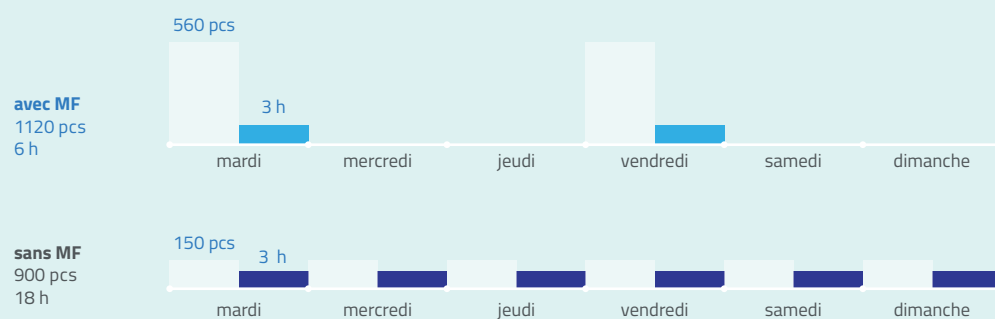


Avec la cellule de refroidissement rapide MultiFresh®



Sans cellule de refroidissement rapide MultiFresh®

## AUGMENTEZ LA RATIONALISATION DE LA PRODUCTION



 croissants préparés

 heures de travail employées avec MF

 heures de travail employées sans MF

 exemple pour une pâtisserie avec 1000 pièces par semaine

**12<sup>h</sup>** × **5**  
heures économisées × aliments

**60<sup>h</sup>** × **15 €**  
heures économisées × coût du travail par heure

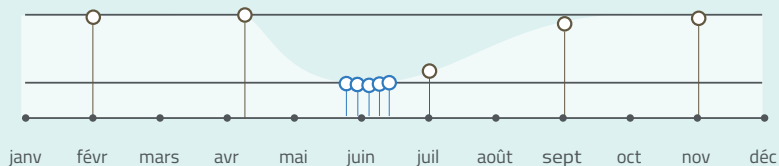
**900 €**  
économie totale

# MULTIFRESH®: EFFICACITÉ, QUALITÉ ET ÉCONOMIE

## REDUISEZ LE COÛT DES ALIMENTS



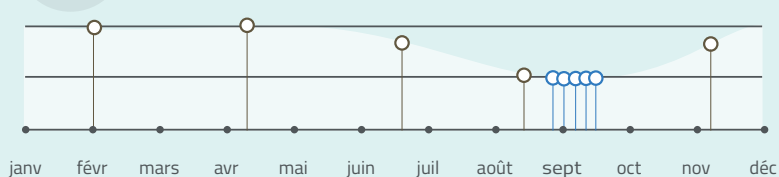
**7 €/kg**  
hors saison  
**2,5 €/kg**  
en saison



économie totale annuelle  
**225 €**  
pour 50 kg de produit



**18 €/kg**  
hors saison  
**9 €/kg**  
en saison



économie totale annuelle  
**450 €**  
pour 50 kg de produit

## REDUISEZ LE COÛT DU PERSONNEL



**production avec MultiFresh®**

560 pcs	—	—	560 pcs	—	—	<b>tot 1120 pcs</b>
3 h	—	—	3 h	—	—	<b>tot 5 h</b>
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	



**production sans MultiFresh®**

150 pcs	150 pcs	150 pcs	150 pcs	150 pcs	150 pcs	<b>tot 900 pcs</b>
3 h	3 h	3 h	3 h	3 h	3 h	<b>tot 18 h</b>
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	

heures économisées  
**12**

× **15 €**  
coût du travail par heure




>

économie totale  
**180 €**

exemple pour une pâtisserie avec 1120 croissants par semaine

REDUISEZ LES GASPILLAGES ALIMENTAIRES

PORTIONS GASPILLÉES

	<b>croissants</b>	—	19	16	18	14	11	12
	<b>beignets</b>	—	10	9	7	6	—	4
	<b>tarte à la confiture</b>	—	5	4	4	3	2	—
		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche

<b>gaspillages:</b>	croissants	beignets	tarte à la confiture
portions tot.	90	36	18
Euros	45 €	18 €	12 €

gaspillage d'une semaine sans MF **75€**

avec MF, réduisez les gaspillages de 80% **-60€**

NOUS OFFRONS LA MEILLEURE QUALITÉ

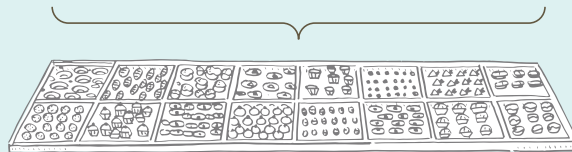
MultiFresh® vous aide à exalter la qualité de vos créations et à avoir une vitrine bien assortie.

AMPLEUR DE L'OFFRE

**une vaste offre de produits** pour satisfaire toutes les exigences de vos clients

**une vitrine toujours pleine** grâce aux réserves préparées et conservées à l'avance

**de nombreuses références disponibles** en cas de besoin



ASPECT DES PRODUITS

**visiblement frais** dans votre vitrine, comme s'ils venaient d'être préparés

**beaux à voir et appétissants,** pas abimés

**des couleurs vives,** fidèles aux aliments frais



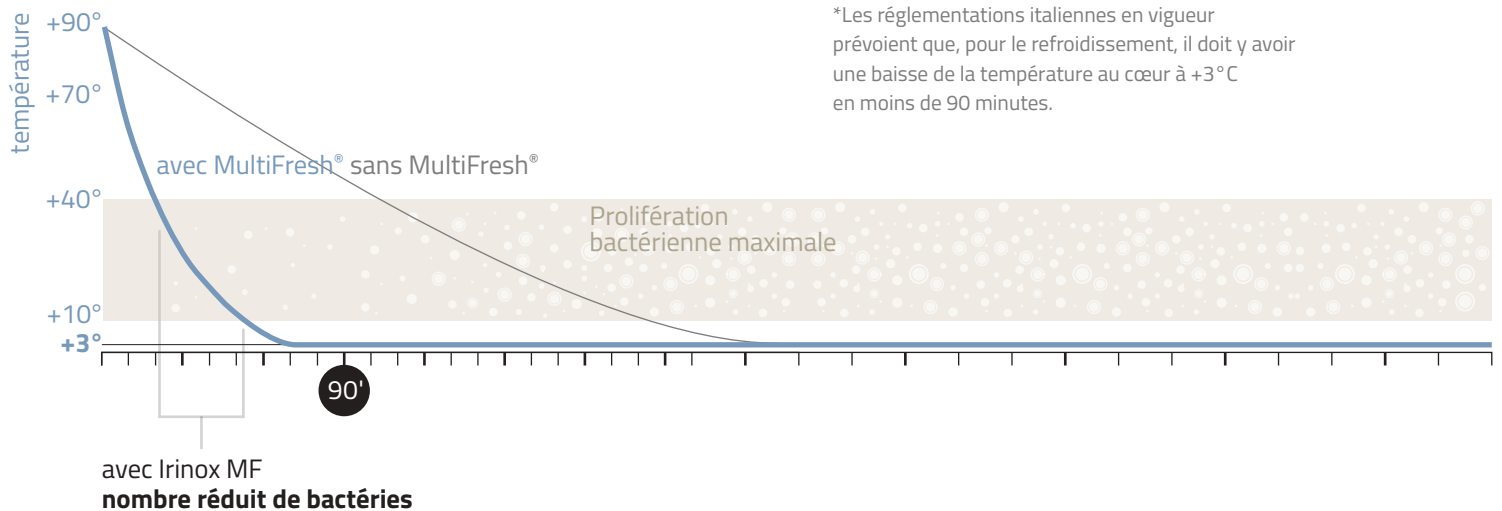
# LE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR DES ALIMENTS PLUS SAINS ET PLUS NOURRISSANTS



## REFROIDISSEMENT +3°C

En faisant refroidir rapidement, vous stoppez le vieillissement des aliments, vous empêchez leur oxydation et vous réduisez la prolifération des bactéries. MultiFresh® amène le cœur de vos aliments à +3°C plus rapidement que n'importe quelle autre cellule de refroidissement tout en réduisant de part de poids due à l'évaporation en préservant leurs substances nutritives.

← **MOUSSE**  
refroidie à +3°C  
pendant 40 minutes



**LA CONSERVATION** Si elle est réalisée aux bonnes températures, elle prolonge la vie d'un aliment pendant plusieurs jours, voire même pendant plusieurs mois. Les produits Irinox (CP Multi, Cp One et Nice) garantissent un système de conservation plus performant pour la gestion de l'humidité et le contrôle de la température. À la différence de la conservation traditionnelle, la conservation de qualité préserve toutes les caractéristiques intrinsèques de l'aliment.



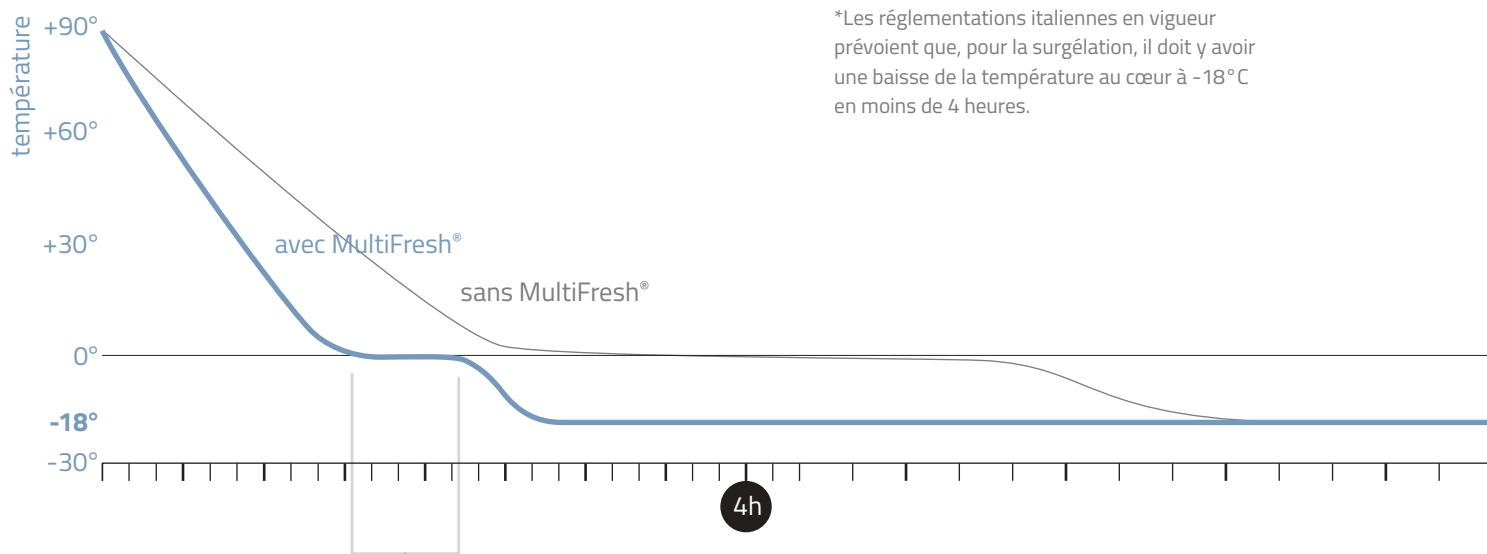
# SURGÉLATION SÛRE ET CONSERVATION PLUS LONGUE DE TOUT TYPE D'ALIMENT



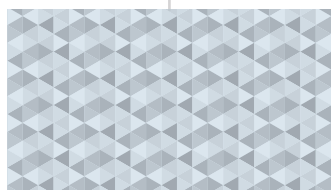
## SURGÉLATION -18°C

Au cours de la surgélation normale, les liquides présents dans les aliments se solidifient en formant des macro-cristaux qui endommagent leur structure. La surgélation ultra rapide de MultiFresh® porte le cœur des aliments à -18 °C à une vitesse plus importante, entraînant la formation de micro-cristaux qui maintiennent leurs caractéristiques organoleptiques intactes.

← **PROFITEROLES**  
surgelées à -18°C  
pendant 1 heure et demie



\*Les réglementations italiennes en vigueur prévoient que, pour la surgélation, il doit y avoir une baisse de la température au cœur à -18°C en moins de 4 heures.



avec Irinox MF,  
formation  
de **micro-cristaux**



sans Irinox MF,  
formation  
de **macro-cristaux**

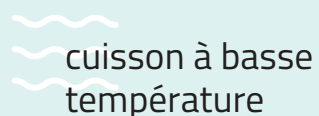
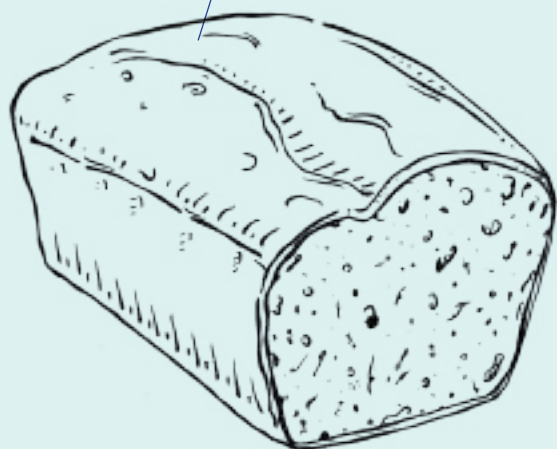
# FONCTIONS SPÉCIALES DE MF POUR LA PÂTISSERIE



régénération

Le cycle de régénération de MultiFresh® régénère vos produits et les amène à la température voulue sans altérer leur structure. En contrôlant les temps, la ventilation et la température, vous pouvez décider quand le produit sera prêt à l'emploi.

**PLUM CAKE**  
régénéré en 2 heures



cuisson à basse  
température

MultiFresh® permet également de cuire à basse température les aliments à la structure plus délicate, comme les meringues. Offrez à vos clients uniquement le meilleur de la pâtisserie faite maison, sans devoir recourir à des produits de tiers.

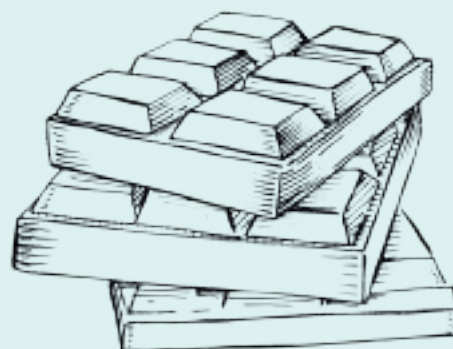
**20 KG DE MERINGUES**  
cuites à basse température  
pendant 6/8 heures



chocolat

Le cycle spécifique de MultiFresh® vous permet de faire fondre le chocolat à une température de 40 °C sans exiger aucun autre équipement. Il optimise votre production en concentrant vos activités sur une seule machine en mesure de gérer les différents processus de manière autonome.

**3 KG  
DE CHOCOLAT**  
fondus en 4 heures



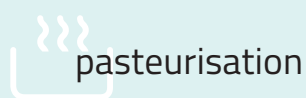


fermentation

MultiFresh® vous permet de contrôler les écarts de température pendant les cycles de levage et de préserver l'humidité naturelle de vos produits. Personnalisez chaque paramètre et programmer les temps de travail en décidant quand vous voulez trouver vos produits parfaitement levés.

**CROISSANT**

levés en trois heures



pasteurisation

MultiFresh® garantit la sécurité maximale pendant la pasteurisation dans des récipients hermétiques. En atteignant et en maintenant de hautes températures avant les cycles de refroidissement ou de surgélation, vous réduisez la contamination bactérienne et vous augmentez la durée de conservation des produits.

**POTS DE 500**

pasteurisés en 3 heures



# MYA: LA FRAÎCHEUR À PORTÉE DE MAIN



## ÉCRAN MULTIFONCTION

MyA est très facile à utiliser.

Grâce aux icônes simples et intuitives, vous pouvez accéder aux nombreuses fonctions du MultiFresh® et gérer vos processus de production de façon optimale.



## LE CYCLE PARFAIT POUR CHAQUE PRODUIT

Pour chaque fonction, vous aurez un vaste choix de cycles étudiés et testés afin de respecter les qualités organoleptiques de chaque type d'aliments.



## PERSONNALISATION MAXIMALE

Avec MyA, vous pourrez varier les paramètres de chaque cycle – ventilation, temps, température, etc. – avec facilité, pour créer le processus idéal pour chaque aliment.



### CRÉER VOTRE LISTE DE FAVORIS

Rassemblez dans une zone dédiée vos cycles préférés pour faire démarrer et gérer rapidement les processus de production que vous utilisez le plus souvent.



### ENREGISTREMENT DU CYCLE

Après le démarrage de chaque cycle, vous pouvez modifier les paramètres et enregistrer les nouvelles configurations, en recréant, à chaque fois, votre cycle idéal.



### MODIFICATION DES CONFIGURATIONS

Pour une personnalisation parfaite de chaque processus, pour toutes les phases de chaque cycle, vous pourrez varier la température de l'air, la température au cœur, le temps et la ventilation.



### CYCLE CONTINU

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



### ÉCRAN TACTILE RÉSISTIF

utilisable aussi avec le gant de cuisine.



### ÉCRAN ANTI-GRAISSE

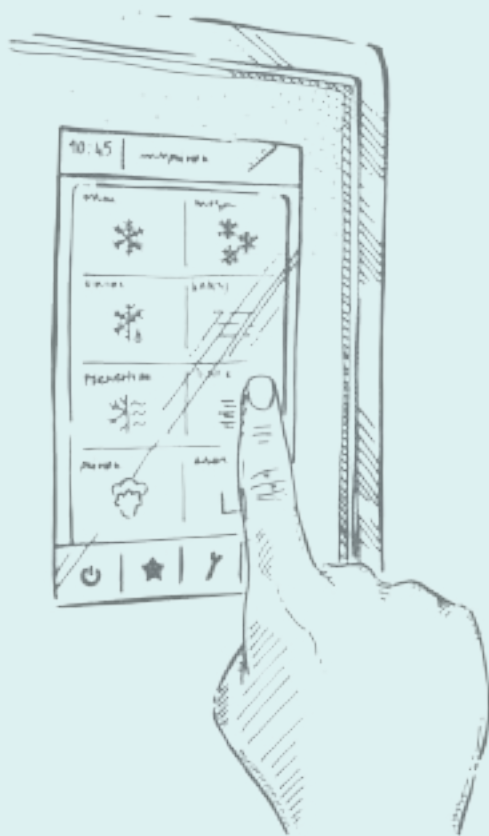
afin de ne pas laisser de traces sur l'écran pendant votre travail.



### PRISE USB ET WI-FI

pour le téléchargement des données et la connexion avec vos dispositifs.

## CONFIGUREZ LES FONCTIONS LES PLUS UTILISÉES EN QUELQUES ÉTAPES AISÉES.



#### DÉMARRAGE DU REFOUDDISSEMENT AUTOMATIQUE

- 1 SÉLECTIONNER LA FONCTION
- 2 SÉLECTIONNER LE CYCLE
- 3 SÉLECTIONNER LE MODE AUTOMATIQUE
- 4 RÉGLER LA VITESSE DU VENTILATEUR
- 5 DÉMARRER LE CYCLE

#### DÉMARRAGE DU REFOUDDISSEMENT MANUEL

- 1 SÉLECTIONNER LA FONCTION
- 2 SÉLECTIONNER LE CYCLE
- 3 SÉLECTIONNER LE MODE MANUEL
- 4 RÉGLER LA DURÉE
- 5 DÉMARRER LE CYCLE

#### MODIFICATION DES PARAMÈTRES DU CYCLE

- 1 UNE FOIS LE CYCLE LANCÉ, SÉLECTIONNER L'ICÔNE SETTING (RÉGLAGE)
- 2 CONFIGURER LES DONNÉES DE CHAQUE PHASE
- 3 CONFIRMER POUR ENREGISTRER
- 4 MYA RETOURNE À LA PAGE DE RUN (FONCTIONNEMENT)

# FRESHNESS PROCESSES

## MILLEFEUILLE



↓  
**préparation et cuisson**



**REFROIDISSEMENT  
PÉTRISSAGES DÉFEUILLÉS  
+12 °C**

↓  
**laminage**

↓  
**assemblage**



**CONSERVATION\* +3 °C**

↓  
**VENTE**

\*les processus Irinox  
nécessitent l'utilisation  
des conservateurs



## REFROIDISSEMENT DU MILLEFEUILLE

Avec le cycle pour pâtes feuilletées de MultiFresh®, vous pouvez refroidir votre pâte feuilletée à +12 °C juste après la préparation. Son efficace système de refroidissement permet d'incorporer plus facilement le beurre et de plier la pâte à souhait, en évitant la sortie du beurre.



## **SURGÉLATION DES PETITS FOURS**

Le processus de surgélation rapide de MultiFresh® permet d'amener vos aliments vos petits fours à -18 °C le plus rapidement possible. Après la préparation, vous pouvez congeler beignets, cornets fourrés et biscuits sablés, et les décongeler au moment de la vente, sans altérer leur qualité.

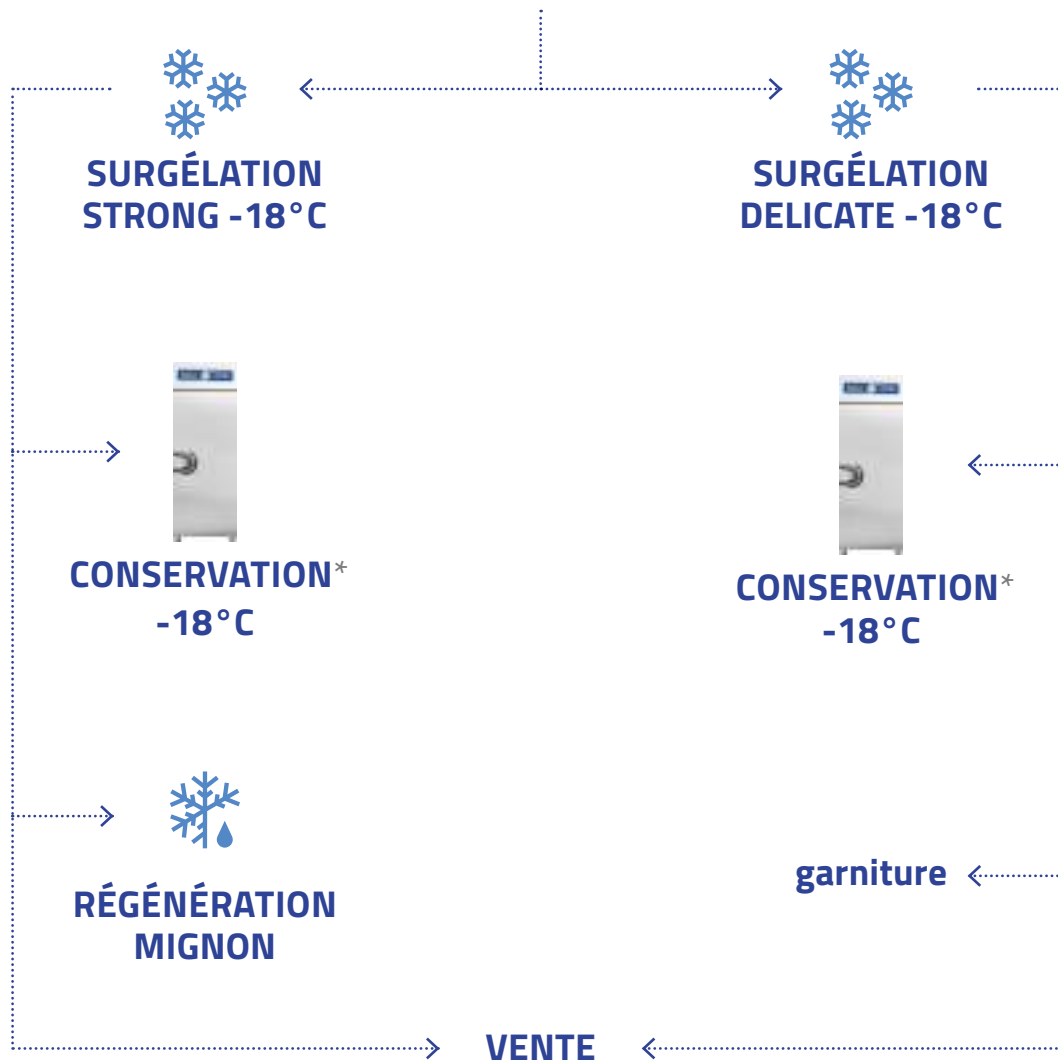
MultiFresh® vous permet de créer une réserve de produits ou d'éléments individuels, comme la crème ou les beignets, et de les associer au moment où cela est nécessaire. Gérez les temps de travail de manière optimale et trouvez vos produits prêts à l'emploi selon vos besoins.



**MIGNON**



préparation



\*les processus Irinox nécessitent l'utilisation des conservateurs

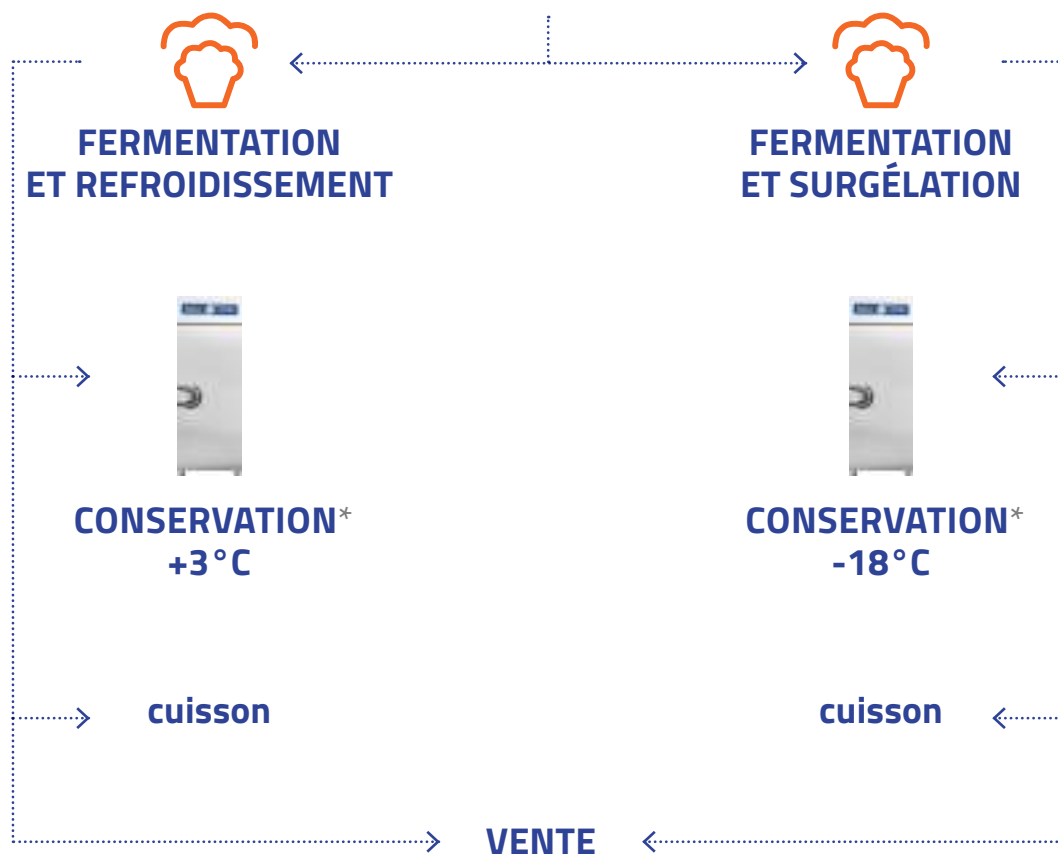
## CROISSANT



préparation de la pâte



**FERMENTATION DIRECTE\*\***



\* les processus Irinox nécessitent l'utilisation des conservateurs

\*\* possibilité de levage long ou nocturne selon les exigences



## LEVAGE DU CROISSANT

MultiFresh® est une machine multifonction qui permet de gérer vos cycles de levage de manière optimale. Vous pouvez contrôler la température et la ventilation tout au long du processus et décider quand vous voulez trouver vos croissants et vos viennoiseries danoises parfaitement levés. MultiFresh® permet

de préparer des réserves de produits immédiatement prêts à l'emploi en garantissant leur excellente qualité. Personnalisez et enregistrez le cycle de levage selon vos exigences et gérez votre production de manière optimale à tout moment de la journée.



## REFROIDISSEMENT DE LA TARTE AU CITRON

Le cycle de refroidissement à +3 °C de MultiFresh® vous permet de stabiliser les différentes structures qui composent la tarte au citron, en la maintenant toujours parfaite et prête à être servie. Un refroidissement rapide augmente la durée de conservation des produits

et les conserve dans des conditions optimales. Au cours du cycle, quand la tarte atteint la température idéale pour être démoulée, MultiFresh® signale automatiquement qu'il est temps de procéder au démoulage.

**TARTE  
AU CITRON**



↓  
**préparation et cuisson**



↓  
**REFROIDISSEMENT  
DELICATE +3 °C**



↓  
**CONSERVATION\* +3 °C**

↓  
 **finition**

↓  
**VENTE**

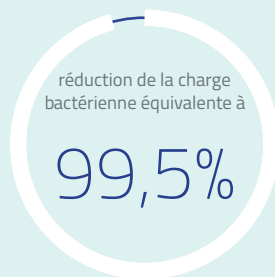
\* les processus Irinox  
nécessitent l'utilisation  
des conservateurs

# CARACTÉRISTIQUES



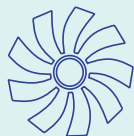
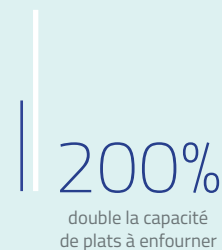
## Sanigen

Le système d'assainissement breveté Irinox assainit toutes les parties de la chambre, même celles difficilement accessibles pour le nettoyage (par exemple, la zone de l'évaporateur).



## MultiRack®

Irinox a breveté le dispositif d'enfournement réglable MultiRack®, qui permet d'utiliser différents types de plats (gastronomie et pâtisserie), dans la même machine. La distance entre les plats est facilement adaptable.



## Fan Speed Control

Grâce à MultiFresh®, on peut régler manuellement les ventilateurs sur 5 vitesses différentes, afin de ne pas sécher excessivement les produits et maintenir leur humidité naturelle.



## Refrigerant Gas

Toute la gamme a été testée pour une utilisation avec le réfrigérant R452A, lequel se conforme à la réglementation européenne F-GAS, visant la réduction de l'impact sur l'environnement.\*

\* selon la disponibilité géographique (en alternative, elles sont pourvues de gaz R404A)





### MultiSensor®

MultiFresh® est équipée d'une sonde MultiSensor® à 5 points de détection pour un contrôle parfait de la température. Sa forme est conique pour faciliter son extraction de la nourriture surgelée.



### Defrost

MultiFresh® ne dégivre pas automatiquement, car la machine est toujours en mesure d'extraire toute la chaleur présente dans la chambre, même avec des aliments bouillants, en évitant la formation de glace sur l'évaporateur.



### 5 points

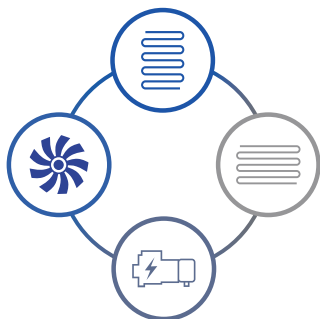
de détection pour un contrôle parfait de la température



### HACCP

L'HACCP (acronyme anglais de Hazard-Analysis and Control of Critical Points) est un protocole qui surveille et prévient les éventuelles contaminations des aliments. Il se fonde sur la surveillance des points de traitement des aliments, sujets au risque de contamination, et détermine les systèmes les plus adaptés à la prévention. La première réglementation européenne en la matière remonte à 1993 (Directive 43/93/CEE), remplacée ensuite par le Règlement CE 178/2002 et par le Règlement CE 852/2004. Conformément à la réglementation en vigueur, MultiFresh® permet d'enregistrer le travail effectué durant chaque processus, en indiquant les paramètres de progression de chaque cycle. Toutes les données sont téléchargeables via Wi-Fi ou par USB

# IRINOX BALANCE SYSTEM®



## **IRINOX BALANCE SYSTEM®**

De nombreux essais et études, effectués sur les courbes de refroidissement, ainsi que l'utilisation de logiciels sophistiqués, nous ont permis de concevoir le calibrage parfait des principaux composants frigorifiques (condensateur, évaporateur compresseur et ventilateurs): IrinoxBalanceSystem®.

Les évaporateurs et les condensateurs sont en effet réalisés sur base de plans et de spécifications de notre bureau technique, afin de garantir à nos équipements des performances incomparables.

Le principe de fonctionnement d'une cellule de refroidissement rapide consiste à extraire la chaleur des aliments, le plus rapidement possible, pour limiter le vieillissement du produit. Nos cellules de refroidissement rapide garantissent l'extraction de chaleur le plus vite possible, même en présence de produits bouillants, tout en conservant l'humidité naturelle de chaque aliment.







# LA GAMME MULTIFRESH®

## MACHINES À PLAT

\* Versions disponibles  
à partir du modèle MF 45.1

### **VERSIONS DISPONIBLES:**

- › Condensation air (standard)
- › Condensation eau de réseau
- › Condensateur à distance
- › Groupe à distance
- › Groupe à distance  
+ condensateur à distance\*
- › Groupe à distance + condensateur  
à distance très silencieux\*
- › Condensateur à distance  
très silencieux\*

### **DISPONIBLES SUR DEMANDE:**

- › Ouverture de la porte à gauche  
(standard) ou à droite
- › Pieds standards réglables  
ou rabaisés
- › Roues avec frein
- › Sonde à cœur supplémentaire
- › Sonde sous vide
- › MultiRack® double

## MACHINES À CHARIOT

Disponibles dans la version STANDARD avec cycles de refroidissement et de surgélation disponibles dans la version PLUS qui, en plus des cycles de refroidissement et de surgélation, comprend des cycles de décongélation, de fermentation, de cuisson à basse température, de régénération, de conservation et de pasteurisation, ainsi que des cycles pour le chocolat.

Bien qu'elle ne soit pas une machine à chariot, la cellule de refroidissement rapide MF 85.2, est très souvent utilisée pour la restauration collective, car son rendement par cycle est de 85 kg.

### **VERSIONS DISPONIBLES:**

- › Condensation air (standard)
- › Condensation air + condensateur  
à distance très silencieux
- › Condensation air + condensateur  
à distance
- › Condensation eau de réseau
- › Condensation eau de tour

Vérifier les modèles avec  
le bureau technique.

### **DISPONIBLES SUR DEMANDE :**

- › Fond encastré (standard)
- › Fond ventilé (uniquement avec rampe)
- › Sans unité à distance
- › Avec rampe
- › Arrêt de porte 120°C ou 100°C
- › Sanigen
- › Ouverture de la porte à gauche  
(standard) ou à droite
- › Sonde à cœur supplémentaire
- › Sonde sous vide



## MF 25.1

Rendement par cycle 25 kg

Capacités en plats n.

- ⊖ 65 mm, 4 (GN1/1 o 600 400 mm)
- ⊖ 40 mm, 5 (GN1/1 o 600 400 mm)
- ⊖ 20 mm, 8 (GN1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 790 778 870 mm

Ⓜ 1,2 kW Ⓜ 6,5 A Ⓜ 230 V-50 Hz(1N+PE)



## MF 30.2

Rendement par cycle 30 kg

Capacités en plats n.

- ⊖ 65 mm, 4 (GN2/1 o 600 400 mm) - 6 (GN1/1)\*\*
- ⊖ 40 mm, 5 (GN2/1 o 600 400 mm) - 8 (GN1/1)\*\*
- ⊖ 20 mm, 8 (GN2/1 o 600 400 mm) - 14 (GN1/1)\*\*

Dimensions 870 909 870mm

Ⓜ 2 kW Ⓜ 10 A Ⓜ 230 V-50Hz(1N+PE)



## MF 45.1

Rendement par cycle 45 kg

Capacités en plats n.

- ⊖ 65 mm, 9 (GN1/1 o 600 400 mm)
- ⊖ 40 mm, 12 (GN1/1 o 600 400 mm)
- ⊖ 20 mm, 18 (GN1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 790 969 1595 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 600 400 mm)
- ⊖ 40 mm, 18 (GN1/1 o 600 400 mm)
- ⊖ 20 mm, 27 (GN1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 790 969 1970 mm

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



## MF 70.2

Rendement par cycle 70 kg

Capacités en plats n.

- ⊖ 65 mm: 9 (GN2/1 o 600 400 mm) - 16 (GN1/1)\*\*
- ⊖ 40 mm: 12 (GN2/1 o 600 400 mm) - 22 (GN1/1)\*\*
- ⊖ 20 mm, 18 (GN2/1 o 600 400 mm) - 34 (GN1/1)\*\*

Dimensions 870 1099 1595 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 600 400 mm) - 26 (GN1/1)\*\*
- ⊖ 40 mm, 18 (GN2/1 o 600 400 mm) - 36 (GN1/1)\*\*
- ⊖ 20 mm, 27 (GN2/1 o 600 400 mm) - 54 (GN1/1)\*\*

Dimensions 870 1099 1970 mm

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

\*\* Options valables en cas d'utilisation avec MultiRack® Double

<b>CAPACITÉ</b>	<b>DIMENSIONS</b>
⊖ hauteur plats	largeur profondeur hauteur
<b>RENDEMENT EN KG</b>	<b>DONNÉES ÉLECTRIQUES</b>
de +90°C à +3°C/-18°C	Ⓜ puissance max. absorbée
	Ⓜ courant max. absorbé
	Ⓜ tension

## LA GAMME MULTIFRESH®

\* **Version plus** Sanigen® / décongélation / fermentation / cuisson à basse température / régénération / conservation / chocolat / pasteurisation compris.



### MF 100.1

Rendement par cycle 100 kg

#### Capacités

☉ 1 20 (GN1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 1210 1115 2150 mm

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

Unité de condensation UC100

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



### MF 100.2

Rendement par cycle 100 kg

#### Capacités

☉ 1 20 (GN 2/1 o 600 800 mm)

☉ 2 20 (GN 1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 1600 1425 2350 mm

Version standard

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

Version plus\*

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

Unité de condensation UC100

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



### MF 180.2

Rendement par cycle 180 kg

#### Capacités

☉ 1 20 (GN 2/1 o 600 800 mm)

☉ 2 20 (GN 1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 1600 1425 2350 mm

Version standard

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

Version plus\*

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

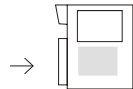
Unité de condensation UC180

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

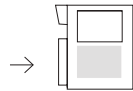
#### Chariots positioning

Espace intérieur utile 530 650 mm

**Type A - 1 chariot**  
20 plats GN 1/1  
590 445 h 1747mm



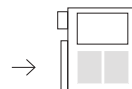
**Type C - 1 chariot**  
20 plats 400 600  
660 480 h 1855mm



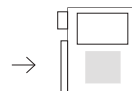
#### Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 900 mm

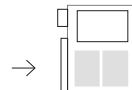
**Type A - 2 chariots**  
20 plats GN 1/1  
590 445 h 1747mm



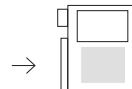
**Type B - 1 chariot**  
20 plats GN 2/1  
588 650 h 1747mm



**Type C - 2 chariots**  
20 plats 400 600  
660 480 h 1855mm



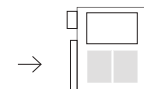
**Type D - 1 chariot**  
20 plats 800 600  
663 800 h 1747mm



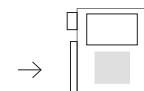
#### Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 900 mm

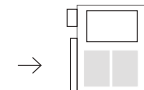
**Type A - 2 chariots**  
20 plats GN 1/1  
590 445 h 1747mm



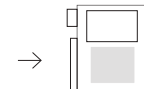
**Type B - 1 chariot**  
20 plats GN 2/1  
588 650 h 1747mm



**Type C - 2 chariots**  
20 plats 400 600  
660 480 h 1855mm



**Type D - 1 chariot**  
20 plats 800 600  
663 800 h 1747mm



<b>CAPACITÉ</b> ☞ chariots	<b>DIMENSIONS</b> largeur profondeur hauteur
<b>RENDEMENT EN KG</b> de +90°C à +3°C/-18°C	<b>DONNÉES ÉLECTRIQUES</b> W puissance max. absorbée A courant max. absorbé V tension



## MF 100.1 ST

Rendement par cycle 100 kg

**Capacités**

- ☞ ST Rational SCC201
- ST Convotherm OEB20.10
- ST HOUNO RACK 1.20
- ST FUJIMAK 201
- ST TANICO TSCODC20N

Dimensions 1210 1115 2150 mm

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

Unité de condensation UC100

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



## MF 130.2

Rendement par cycle 130 kg

**Capacités**

- ☞ 1 20 (GN 2/1 o 600 800 mm)
- ☞ 2 20 (GN 1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 1600 1425 2350 mm

**Version standard**

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

**Version plus\***

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

Unité de condensation UC130

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



## MF 180.2 L

Rendement par cycle 180 kg

**Capacités**

- ☞ 1 20 (600x800 o 1000 1000 mm)
- ☞ 2 20 (GN 2/1)
- ☞ 3 20 (600 400 mm)
- ☞ 4 20 (GN 1/1)

Dimensions 1880 1724 2395 mm

**Version standard**

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

**Version plus\***

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

Unité de condensation UC180

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

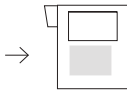
**Chariots positioning**

Espace intérieur utile 820 900 mm

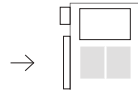
**Chariots positioning**

Espace intérieur utile 1100 1200 mm

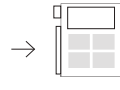
**Type F - 1 chariot**  
ST Rational SCC201  
ST Convotherm OEB20.10  
ST HOUNO RACK 1.20  
ST FUJIMAK 201  
ST TANICO TSCODC20N



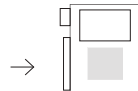
**Type A - 2 chariots**  
20 plats GN 1/1  
590 445 h 1747mm



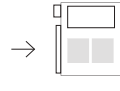
**Type A - 4 chariots**  
20 plats GN 1/1  
590 445 h 1747mm



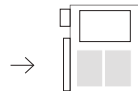
**Type B - 1 chariot**  
20 plats GN 2/1  
588 650 h 1747mm



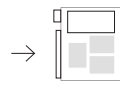
**Type B - 2 chariots**  
20 plats GN 2/1  
588 650 h 1747mm



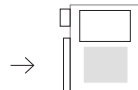
**Type C - 2 chariots**  
20 plats 400 600  
660 480 h 1855mm



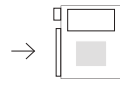
**Type C - 3 chariots**  
20 plats 400 600  
660 480 h 1855mm



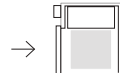
**Type D - 1 chariot**  
20 plats 800 600  
663 800 h 1747mm



**Type D - 1 chariot**  
20 plats 800 600  
663 800 h 1747mm



**Type E - 1 chariot**  
20 plats 1000 1000  
1060 1010 h 1865mm



## LA GAMME MULTIFRESH®

\* **Version plus** Sanigen® / décongélation / fermentation / cuisson à basse température / régénération / conservation / chocolat / pasteurisation compris.



### MF 250.2

Rendement par cycle 250 kg

#### Capacités

- ☉ 1 20 (GN 2/1 o 600 800 mm)
- ☉ 2 20 (GN 1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 1600 1425 2350 mm

#### Version standard

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

#### Version plus\*

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

Unité de condensation UC250

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



### MF 350.2 2T

Rendement par cycle 350 kg

#### Capacités

- ☉ 2 20 (GN 2/1 o 600 800 mm)
- ☉ 4 20 (GN 1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 1600 2755 2450 mm

#### Version standard

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

#### Version plus\*

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

Unité de condensation UC350

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



### MF 350.2 3T

Rendement par cycle 350 kg

#### Capacités

- ☉ 3 20 (GN 2/1 o 600 800 mm)
- ☉ 6 20 (GN 1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 1600 3923 2475mm

#### Version standard

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

#### Version plus\*

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

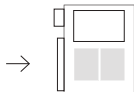
Unité de condensation UC350

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

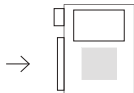
#### Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 900 mm

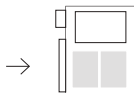
**Type A - 2 chariots**  
20 plats GN 1/1  
590 445 h 1747mm



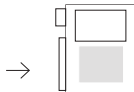
**Type B - 1 chariot**  
20 plats GN 2/1  
588 650 h 1747mm



**Type C - 2 chariots**  
20 plats 400 600  
660 480 h 1855mm



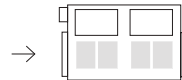
**Type D - 1 chariot**  
20 plats 800 600  
663 800 h 1747mm



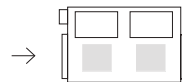
#### Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 2070 mm

**Type A - 4 chariots**  
20 plats GN 1/1  
590 445 h 1747mm



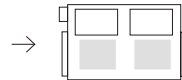
**Type B - 2 chariots**  
20 plats GN 2/1  
588 650 h 1747mm



**Type C - 4 chariots**  
20 plats 400 600  
660 480 h 1855mm



**Type D - 2 chariots**  
20 plats 800 600  
663 800 h 1747mm



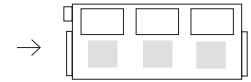
#### Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 3240 mm

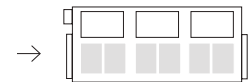
**Type A - 6 chariots**  
20 plats GN 1/1  
590 445 h 1747mm



**Type B - 3 chariots**  
20 plats GN 2/1  
588 650 h 1747mm



**Type C - 6 chariots**  
20 plats 400 600  
660 480 h 1855mm



**Type D - 3 chariots**  
20 plats 800 600  
663 800 h 1747mm



<b>CAPACITÉ</b> ☞ chariots	<b>DIMENSIONS</b> largeur profondeur hauteur
<b>RENDEMENT EN KG</b> de +90°C à +3°C/-18°C	<b>DONNÉES ÉLECTRIQUES</b> W puissance max. absorbée A courant max. absorbé V tension



## MF 250.2 2T

Rendement par cycle 250 kg

**Capacités**

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

**Dimensions** 1600x2755x2450 mm

**Version standard**

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

**Version plus\***

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

**Unité de condensation UC250**

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



## MF 350.2 2T L

Rendement par cycle 350 kg

**Capacités**

- ☞ 2x20 (1000x1000 mm)
- ☞ 3x20 (600x800 mm)
- ☞ 4x20 (GN 2/1)
- ☞ 6x20 (600x400 mm)
- ☞ 8x20 (GN 1/1)

**Dimensions** 1880x3194x2488 mm

**Version standard**

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

**Version plus\***

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

**Unité de condensation UC350**

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



## MF 500.2 2T

Rendement par cycle 500 kg

**Capacités**

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

**Dimensions** 1600x2755x2450 mm

**Version standard**

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

**Version plus\***

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

**Unité de condensation UC500**

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

**Chariots positioning**

Espace intérieur utile 820 2070 mm

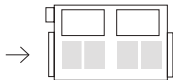
**Chariots positioning**

Espace intérieur utile 1100 2670 mm

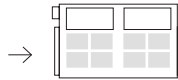
**Chariots positioning**

Espace intérieur utile 820 2070 mm

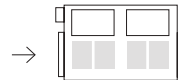
**Type A - 4 chariots**  
20 plats GN 1/1  
590 445 h 1747mm



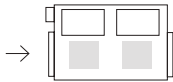
**Type A - 8 chariots**  
20 plats GN 1/1  
590 445 h 1747mm



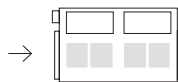
**Type A - 4 chariots**  
20 plats GN 1/1  
590 445 h 1747mm



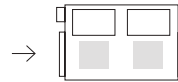
**Type B - 2 chariots**  
20 plats GN 2/1  
588 650 h 1747mm



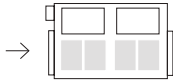
**Type B - 4 chariots**  
20 plats GN 2/1  
588 650 h 1747mm



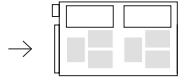
**Type B - 2 chariots**  
20 plats GN 2/1  
588 650 h 1747mm



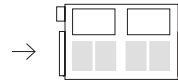
**Type C - 4 chariots**  
20 plats 400 600  
660 480 h 1855mm



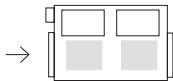
**Type C - 6 chariots**  
20 plats 400 600  
660 480 h 1855mm



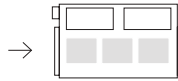
**Type C - 4 chariots**  
20 plats 400 600  
660 480 h 1855mm



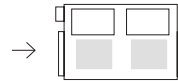
**Type D - 2 chariots**  
20 plats 800 600  
663 800 h 1747mm



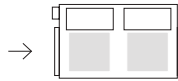
**Type D - 3 chariots**  
20 plats 800 600  
663 800 h 1747mm



**Type D - 2 chariots**  
20 plats 800 600  
663 800 h 1747mm



**Type E - 2 chariots**  
20 plats 1000 1000  
1060 1010 h 1865mm



## LA GAMME MULTIFRESH®

\* **Version plus** Sanigen® / décongélation / fermentation / cuisson à basse température / régénération / conservation / chocolat / pasteurisation compris.



### MF 500.2 3T

Rendement par cycle 500 kg

#### Capacités

- ☉ 3 20 (GN 2/1 o 600 800 mm)
- ☉ 6 20 (GN 1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 1600 3923 2475mm

#### Version standard

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

#### Version plus\*

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

#### Unité de condensation UC500

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

### MF 500.2 3T L

Rendement par cycle 500 kg

#### Capacités

- ☉ 3 20 (1000 1000 mm)
- ☉ 4 20 (600 800 mm)
- ☉ 6 20 (GN 2/1)
- ☉ 9 20 (600 400 mm)
- ☉ 12 20 (GN 1/1)

Dimensions 1880 4824 2475 mm

#### Version standard

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

#### Version plus\*

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

#### Unité de condensation UC500

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

### MF 750.2 4T

Rendement par cycle 750 kg

#### Capacités

- ☉ 4 20 (GN 2/1 o 600 800 mm)
- ☉ 8 20 (GN 1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 1600 5093 2475 mm

#### Version standard

Ⓜ 9,4 kW Ⓜ 20,5 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

#### Version plus\*

Ⓜ 40,1 kW Ⓜ 60 A Ⓜ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

#### Unité de condensation UC750

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

#### Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 3240 mm

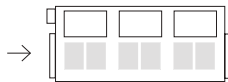
#### Chariots positioning

Espace intérieur utile 1100 4140 mm

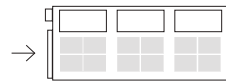
#### Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 4410 mm

**Type A - 6 chariots**  
20 plats GN 1/1  
590 445 h 1747mm



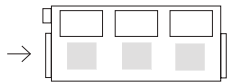
**Type A - 12 chariots**  
20 plats GN 1/1  
590 445 h 1747mm



**Type A - 8 chariots**  
20 plats GN 1/1  
590 445 h 1747mm



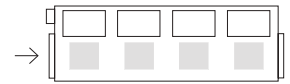
**Type B - 3 chariots**  
20 plats GN 2/1  
588 650 h 1747mm



**Type B - 6 chariots**  
20 plats GN 2/1  
588 650 h 1747mm



**Type B - 4 chariots**  
20 plats GN 2/1  
588 650 h 1747mm



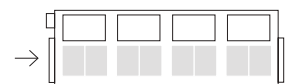
**Type C - 6 chariots**  
20 plats 400 600  
660 480 h 1855mm



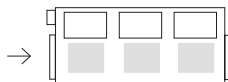
**Type C - 9 chariots**  
20 plats 400 600  
660 480 h 1855mm



**Type C - 8 chariots**  
20 plats 400 600  
660 480 h 1855mm



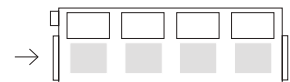
**Type D - 3 chariots**  
20 plats 800 600  
663 800 h 1747mm



**Type D - 4 chariots**  
20 plats 800 600  
663 800 h 1747mm



**Type D - 4 chariots**  
20 plats 800 600  
663 800 h 1747mm



**Type E - 3 chariots**  
20 plats 1000 1000  
1060 1010 h 1865mm







## MF 750.2 3T

Rendement par cycle 750 kg

### Capacités

☉ 3 20 (GN 2/1 o 600 800 mm)

☉ 6 20 (GN 1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 1600 3923 2475 mm

### Version standard

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

### Version plus\*

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

### Unité de condensation UC750

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

## MF 750.2 4T L

Rendement par cycle 750 kg

### Capacités

☉ 4 20 (1000 1000 mm)

☉ 6 20 (600 800 mm)

☉ 8 20 (GN 2/1)

☉ 12 20 (600 400 mm)

☉ 16 20 (GN 1/1)

Dimensions 1880 6294 2475 mm

### Version standard

Ⓜ 9,4 kW ⓐ 20,5 A Ⓥ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

### Version plus\*

Ⓜ 40,1 kW ⓐ 60 A Ⓥ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

### Unité de condensation UC7850

Ⓜ 52,6 kW ⓐ 117 A Ⓥ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

### CAPACITÉ

☉ chariots

### RENDEMENT EN KG

de +90°C à +3°C/-18°C

### DIMENSIONS

largeur profondeur hauteur

### DONNÉES ÉLECTRIQUES

Ⓜ puissance max. absorbée

ⓐ courant max. absorbé

Ⓥ tension

### Chariots positioning

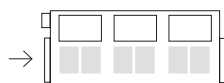
Espace intérieur utile 820 3240 mm

### Chariots positioning

Espace intérieur utile 1100 5610 mm

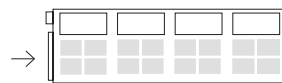
#### Type A - 6 chariots

20 plats GN 1/1  
590 445 h 1747mm



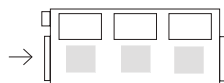
#### Type A - 16 chariots

20 plats GN 1/1  
590 445 h 1747mm



#### Type B - 3 chariots

20 plats GN 2/1  
588 650 h 1747mm



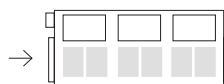
#### Type B - 8 chariots

20 plats GN 2/1  
588 650 h 1747mm



#### Type C - 6 chariots

20 plats 400 600  
660 480 h 1855mm



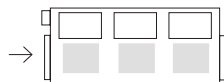
#### Type C - 12 chariots

20 plats 400 600  
660 480 h 1855mm



#### Type D - 3 chariots

20 plats 800 600  
663 800 h 1747mm



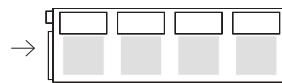
#### Type D - 6 chariots

20 plats 800 600  
663 800 h 1747mm



#### Type E - 4 chariots

20 plats 1000 1000  
1060 1010 h 1865mm



# RÉSEAU IRINOX



## LES PERSONNES D'ABORD

La meilleure technologie est celle qui donne la priorité aux personnes. Pour cette raison, Irinox est aujourd'hui un réseau de professionnels capables de satisfaire toutes vos exigences.

**Chaque jour, nos conseillers se penchent sur les solutions les meilleures pour votre activité commerciale, à partir de la proposition, en passant par l'installation, jusqu'à l'assistance pour l'utilisation quotidienne de nos équipements.**

Le réseau Irinox est l'élément humain qui a permis à notre technologie de devenir leader sur le marché. Notre réseau de techniciens et notre service clientèle sont à vos côtés à tout moment. Le succès d'Irinox est le fruit des efforts des personnes qui y travaillent tous les jours.

# LE RÉSEAU D'INSTALLATEURS

40

Centres d'Assistance  
Techniciens agréés

5

Service Manager  
Irinox dans le monde

## LA TECHNOLOGIE SIMPLIFIÉE

La technologie n'est utile que lorsqu'elle simplifie la vie des personnes; c'est pourquoi, nous souhaitons vous aider à l'utiliser le mieux possible, et ce, à partir de la première utilisation. Irinox offre un réseau de professionnels spécialisés dans l'installation et dans la programmation de nos machines. Notre réseau d'installateurs est présent dans les principaux pays du monde et vous offre une assistance pour l'installation et la gestion des pièces de rechange. Nous supportons votre activité après l'achat en nous occupant de tout ce qui est nécessaire pour rendre la machine MultiFresh® prête à vous assister dans votre cuisine.

# LE RÉSEAU DE CONSEILLERS

50  
personnes

120  
distributeurs  
en Italie

500  
distributeurs  
à l'étranger

## DES SOLUTIONS CONÇUES POUR VOUS

L'efficacité de nos machines va de pair avec celle de nos conseillers sur les processus de production (CPP). Irinox offre un service conseil gratuit et des solutions sur mesure pour les activités de restauration, pâtisserie, boulangerie, crème glacée, boucherie, pâtes fraîches, traiteur et cantines. Nous pensons que chaque client a des exigences spécifiques et que le meilleur moyen pour trouver les solutions, c'est de les chercher ensemble. Notre processus consiste en deux phases: analyse et réponse. Lors de notre première rencontre, nous déterminons vos besoins ainsi que les zones d'intervention, durant la deuxième, nous élaborons avec vous des solutions alternatives de production.

Nos conseillers sont les experts dont vous avez besoin pour rendre votre activité plus efficace, en vous assurant plus de rapidité et de marges ainsi qu'une meilleure qualité.



# LE RÉSEAU DE CHEFS

60  
chefs dans  
la monde entier

340  
démonstrations  
par an

## CHAQUE JOUR À VOTRE DISPOSITION

Irinox fait face avec vous aux changements qui se produisent en cuisine, en vous assistant grâce à un réseau de cuisiniers professionnels. Le réseau de chefs Irinox procure des conseils sur mesure pour les exigences les plus diverses et organise des démonstrations pratiques sur demande. Nos chefs vous seconderont dans votre travail, qui consiste à servir vos produits encore frais de la cuisine à la table. Obtenez la qualité optimale grâce à nos machines, en étant assisté par un réseau de chefs qui travaillent pour atteindre vos objectifs.

## SUIVEZ-NOUS



@Irinoprofessional



Irinox Professional



@irinox\_professional

**IRINOX**headquarter

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

siège d'exploitation

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

T. +39 0438 2020

F. +39 0438 2023

[irinox@irinox.com](mailto:irinox@irinox.com)

[www.irinoxprofessional.com](http://www.irinoxprofessional.com)