

MultiFresh®
GLACIER

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



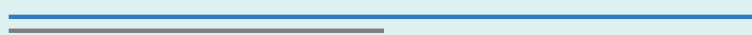
MULTIFRESH®: EFFICACITÉ, QUALITÉ ET ÉCONOMIE

AUGMENTEZ LA DURÉE DE CONSERVATION

REFROIDISSEMENT



glace à base d'eau



glace à base de lait



SURGÉLATION



glace à base d'eau



glace à base de lait



fruits pochés

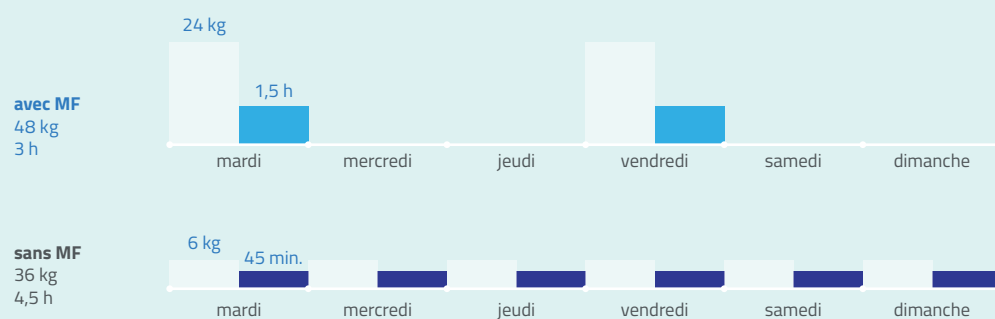


Avec la cellule de refroidissement rapide MultiFresh®



Sans cellule de refroidissement rapide MultiFresh®

AUGMENTEZ LA RATIONALISATION DE LA PRODUCTION



glace préparée



heures de travail employées avec MF



heures de travail employées sans MF



exemple pour un glacier avec 2000 clients par semaine

1,5^h * **12**
heures économisées * goûts

18^h * **15 €**
heures économisées * coût du travail par heure

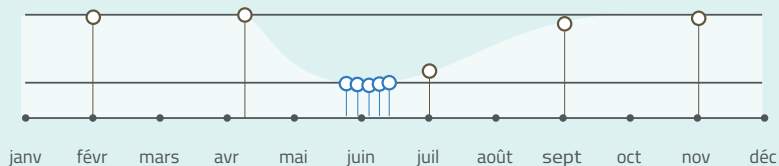
270 €
économie totale

MULTIFRESH®: EFFICACITÉ, QUALITÉ ET ÉCONOMIE

REDUISEZ LE COÛT DES ALIMENTS



7 €/kg hors saison
2,5 €/kg en saison

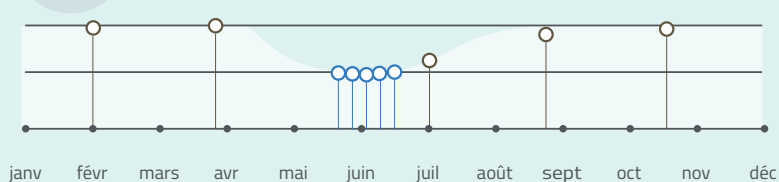


coût fraises ■ achats avec MF ■ achats sans MF

économie totale annuelle
225 €
pour 50 kg de produit



12 €/kg hors saison
7 €/kg en saison



coût menthe ■ achats avec MF ■ achats sans MF

économie totale annuelle
250 €
pour 5 kg de produit

REDUISEZ LE COÛT DU PERSONNEL



production avec MultiFresh®

24 kg	—	—	—	tot 24 kg
1,5 h	—	—	—	tot 1,5 h
mardi	mercredi	jeudi	vendredi	






production sans MultiFresh®

6 kg	6 kg	6 kg	6 kg	tot 24 kg
45 min	45 min	45 min	45 min	tot 6 h
mardi	mercredi	jeudi	vendredi	

heures économisées **4,5** × 10 goûts × heures économisées par semaine **45** × 15 € coût du travail par heure > économie totale **675 €**

exemple pour un glacier avec 2000 clients par semaine

REDUISEZ LES GASPILLAGES ALIMENTAIRES





	PORTIONS GASPILLÉES						
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
 glace à l'orange	—	16	13	11	9	—	10
 glace au pudding	15	17	12	15	3	4	—
 Fruits frais pour coupes	12	—	17	11	15	—	—

gaspillages:	Glace à l'orange	glace au pudding	Fruits frais pour coupes
portions tot.	59	66	55
Euros	23,6 €	26,4 €	22 €

gaspillage d'une semaine sans MF **72 €**

avec MF, réduisez les gaspillages de 80% **-58 €**

RÉDUCTION DE LA PERTE DE POIDS

	POIDS DE L'ALIMENT (grammes)			GAIN PERTE DE POIDS
	après le mélange	après le refroidissement sans MF	après le refroidissement avec MF	
 glace à la fraise	3000	2620	2900	10,7%
 glace à la crème	3000	2630	2920	11,0%
 glace stracciatella	3000	2660	2910	9,4%
 glace au potiron	3000	2610	2890	10,7%
 glace au sabayon	3000	2670	2930	9,7%

EXEMPLE DE L'ÉCONOMIE PAR SEMAINE

30 kg par jour

180 kg par semaine

économie minimum de 9% sur la perte de poids

16 kg repas économisés par semaine

3 € – coût moyen par kg

48 €

économisés par semaine

LE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR DES ALIMENTS PLUS SAINS ET PLUS NOURRISSANTS

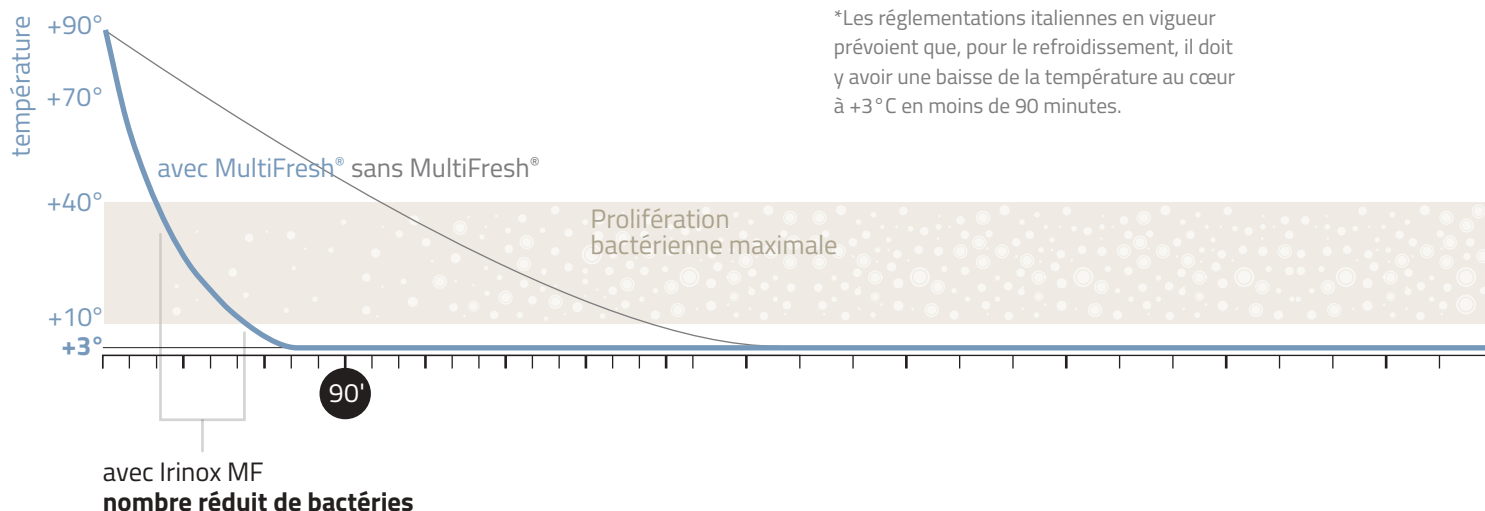


REFROIDISSEMENT +3°C

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 en préservant leurs substances nutritives. Pour une conservation optimale, il est possible de faire refroidir les bases pasteurisées dans de pratiques sachets sous vide.

CRÈME DE BASE POUR GLACE

refroidie à +3 °C pendant 40 minutes en sachets sous vide



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.

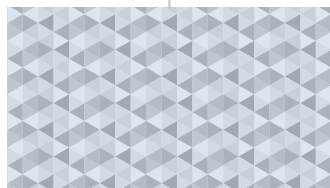
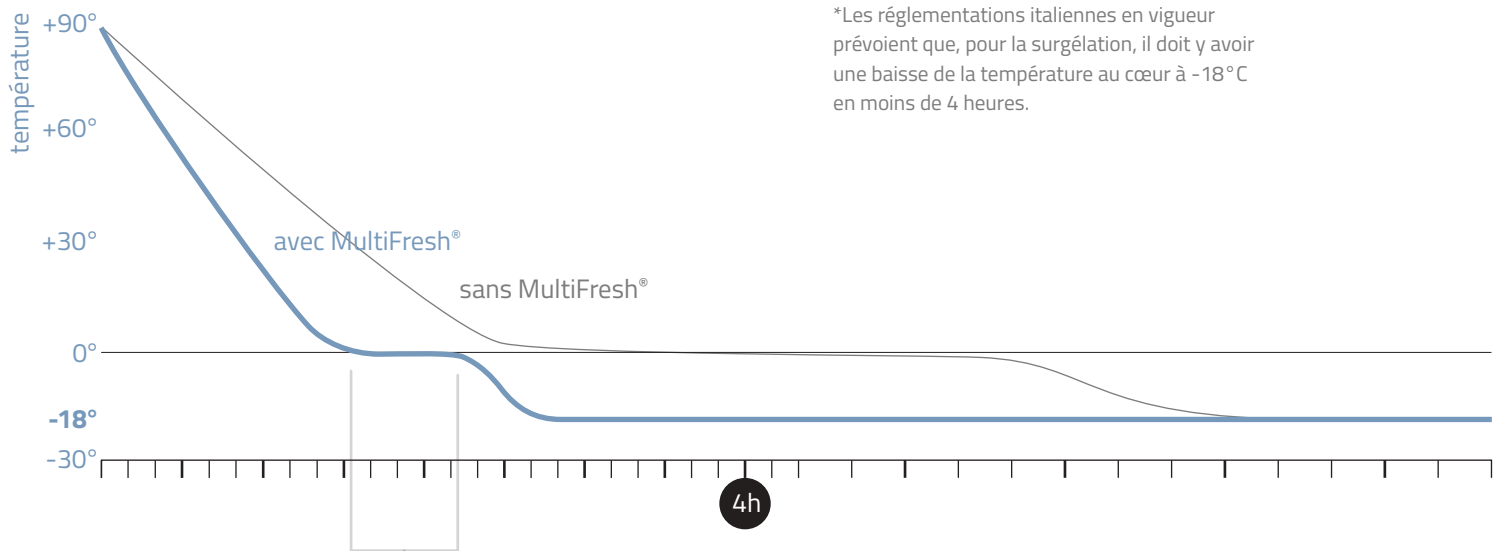
SURGÉLATION SÛRE ET CONSERVATION PLUS LONGUE DE TOUT TYPE D'ALIMENT



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 et évite la perte d'overrun.

← TORTA GELATO
surgelata a -18°C
per 2 ore



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



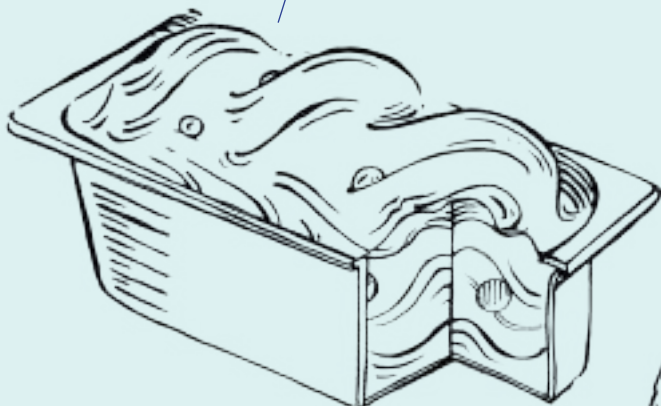
sans Irinox MF,
formation
de **macro-cristaux**

FONCTIONS SPÉCIALES DE MF POUR LA GLACIER



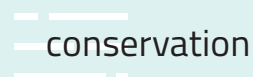
Le cycle de régénération de MultiFresh® décongèle la glace en maintenant sa structure inaltérée. En contrôlant le temps, la température et la ventilation, vous pouvez éviter la séparation des liquides lors de la phase de décongélation et programmer l'heure à laquelle le produit sera prêt à être utilisé.

3 KG DE GLACE
régénérés de -18 °C
à -12 °C en 2/3 heures



MultiFresh® permet la personnalisation maximale lors du cycle de cuisson à basse température, exaltant toutes les saveurs de vos fruits pochés. Le cycle se termine automatiquement par le refroidissement ou la surgélation de vos produits, selon les besoins. MultiFresh® vous permet de prolonger la saison des fruits, en les cuisant dans de pratiques sachets sous vide, dans des pots de cuisson ou selon des méthodes traditionnelles, pour les servir toute l'année.

2 KG DE FRUITS POCHÉS
cuits à basse température
pendant 7 heures



Grâce à MultiFresh®, la température et la ventilation restent constantes tout au long du cycle de conservation. Ainsi, votre glace se conserve de manière optimale sans subir aucune altération de son goût ou de sa structure.

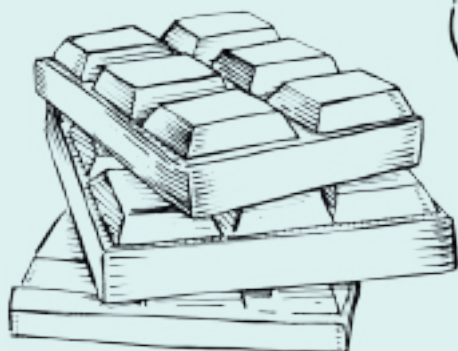
COUPE DE GLACE
conservée à -12 °C pour
être prête à la vente



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.

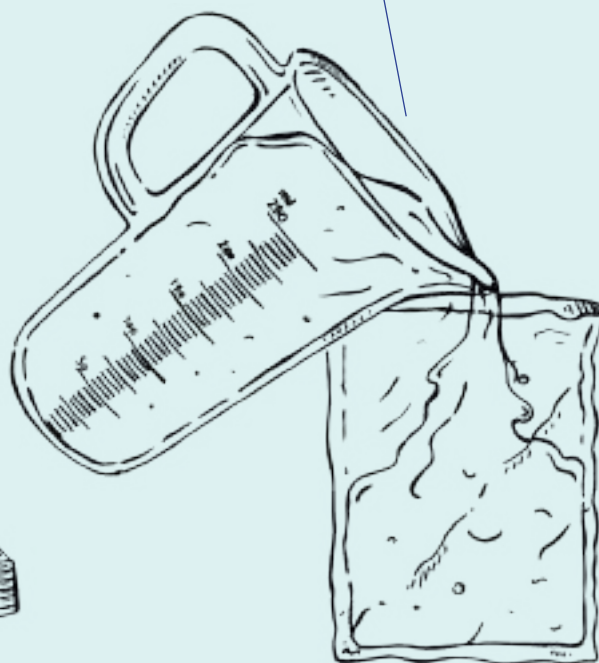
3 KG DE CHOCOLAT
fondus en 4 heures



pasteurisation

MultiFresh® vous permet de pasteuriser en toute sécurité les bases de glace dans de pratiques sachets sous vide et de réduire le risque de contamination bactérienne. Le cycle se termine automatiquement par le refroidissement ou la surgélation de vos produits, selon les besoins.

SACHETS DE 2 KG
pasteurisés en 5/6 heures



fermentation

MultiFresh® évite tout dessèchement excessif de vos brioches en contrôlant les écarts de température pendant le cycle de levage. Vous pouvez programmer les temps comme vous voulez et choisir quand vous souhaitez trouver vos produits parfaitement levés.

BRIOCHE
levée 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

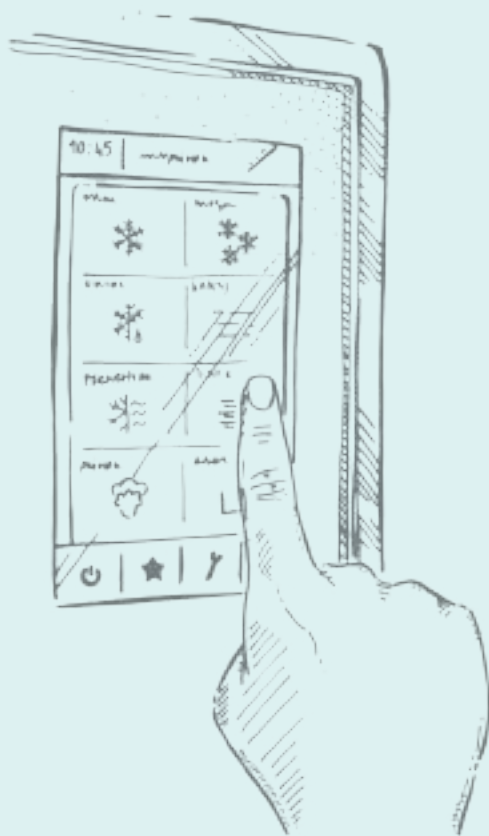
afin de ne pas laisser de traces sur l'écran pendant votre travail.



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 REFROIDISSEMENT 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 REFROIDISSEMENT 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

GLACE AU CHOCOLAT



préparation et mélange



SURGÉLATION
GLACE -18°C



CONSERVATION* -18°C



RÉGÉNÉRATION
GLACE -15°C

VENTE

*les processus Irinox
nécessitent l'utilisation
des conservateurs



SURGÉLATION DE LA GLACE

La surgélation rapide de MultiFresh® permet d'amener la glace à -18 °C le plus rapidement possible. L'eau libre se transforme en micro-cristaux qui permettent la meilleure conservation du produit, en évitant de modifier sa qualité et sa structure. En outre,

la sonde vous permet de contrôler la température au cœur de la glace à tout moment. MultiFresh® permet d'optimiser les temps de production et de gérer de manière optimale les pics de travail, sans jamais manquer d'une délicieuse glace dans votre vitrine.



CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE DES FRUITS POCHÉS INDIVIDUELS

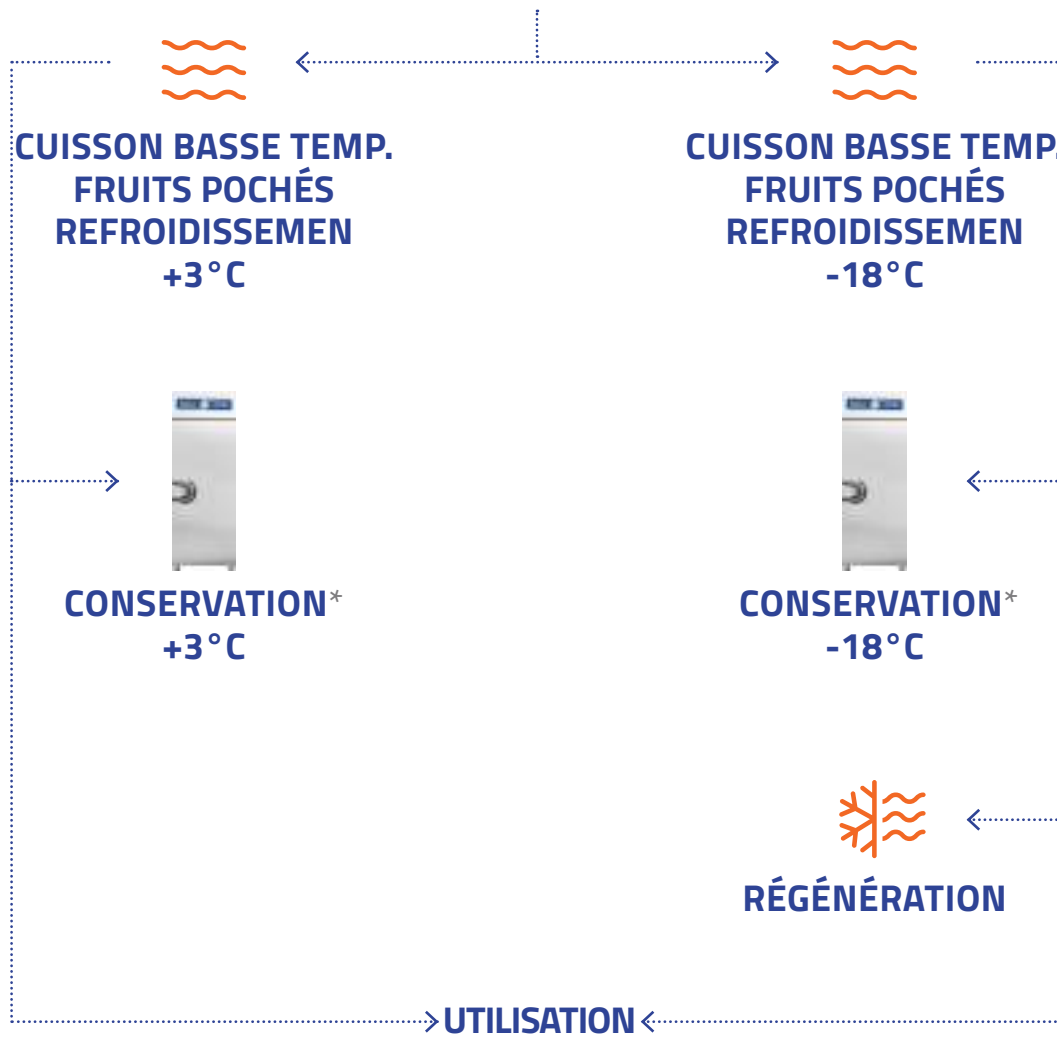
MultiFresh® vous permet de cuire vos fruits pochés à basse température et de personnaliser les cycles de cuisson selon vos exigences. Vous pouvez ainsi préparer les bases de fruits frais et sirop de sucre, les diviser en portions et les mettre dans de pratiques sachets avant

de les cuire. MultiFresh® permet de gérer la cuisson à basse température, le refroidissement et la surgélation, en garantissant toujours l'excellente qualité de chaque portion de fruits pochés produits à partir des matières premières que vous avez sélectionnées.

**FRUITS
POCHÉS**



préparation
et ensachage
en sachets sous vide



*les processus Irinox
nécessitent l'utilisation
des conservateurs

GLACE
AU FRUIT
DE LA PASSION



↓
préparation et mélange



↓
SURGÉLATION
GLACE -18°C



↓
CONSERVATION* -18°C



↓
RÉGÉNÉRATION
GLACE -15°C

↓
VENTE

*les processus Irinox
nécessitent l'utilisation
des conservateurs



RÉGÉNÉRATION DE LA GLACE AU FRUIT DE LA PASSION

Le cycle de régénération de MultiFresh® régénère votre glace en la ramenant à la température d'exposition sans altérer sa qualité. En contrôlant le temps, la température et la ventilation, vous pouvez éviter la séparation de l'eau lors de la phase de décongélation

et programmer l'heure à laquelle le produit sera prêt à être utilisé. MultiFresh® vous permet de transférer votre glace au fruit de la passion de l'atelier à la vitrine en quelques minutes seulement, en passant de -18 °C à -12 °C sans modifier sa structure.



SURGÉLATION **DE LA GLACE** **AU SPÉCULOOS**

MultiFresh® vous permet de gérer des cycles de surgélation à $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$. Après le mélange à environ $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$, il est fondamental que la glace atteigne la température d'exposition le plus rapidement possible pour éviter la perte de volume et la formation de macro-cristaux provoquée par une congélation

lente. Vous pouvez extraire la glace au spéculoos de la sorbetière, la surgeler à $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ à MultiFresh®, la conserver ou l'exposer directement en vitrine, tout en maintenant sa qualité et sa structure plus longtemps et en gérant de manière optimale les pics de travail.

**GELATO
SPECULOOS**



préparation et mélange



**SURGÉLATION
GLACE -12°C**



CONSERVATION* -12°C

VENTE

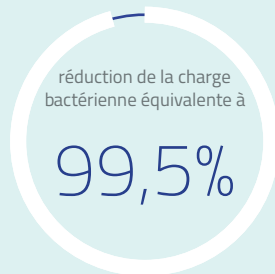
*les processus Irinox
nécessitent l'utilisation
des conservateurs

CARACTÉRISTIQUES



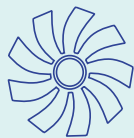
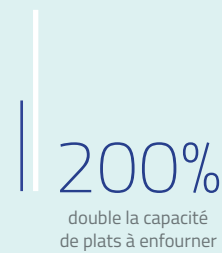
Sanigen

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

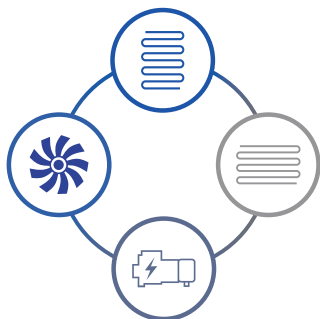
de détection pour un contrôle parfait de la température



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®

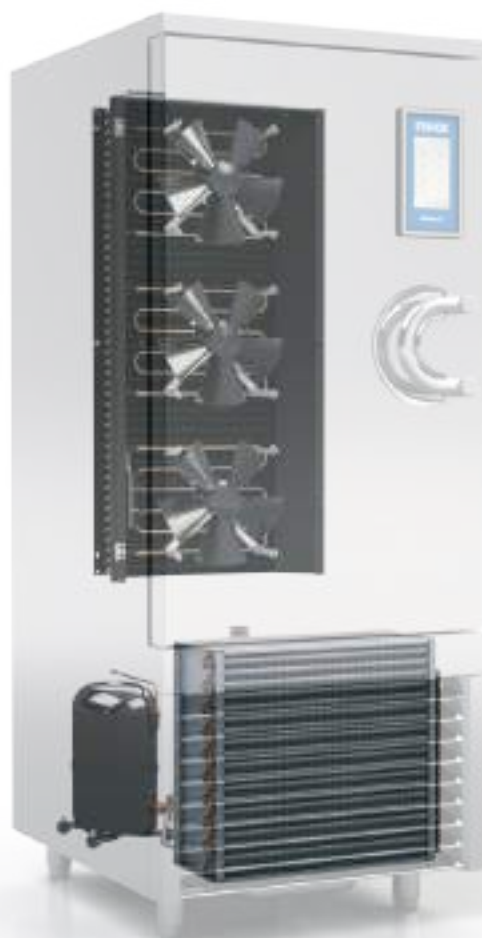


IRINOX BALANCE SYSTEM®

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

CAPACITÉ	DIMENSIONS
⊖ hauteur plats	largeur profondeur hauteur
RENDEMENT EN KG	DONNÉES ÉLECTRIQUES
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

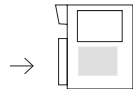
Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 900 mm

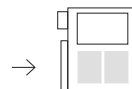
Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 900 mm

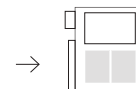
Type A - 1 chariot
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



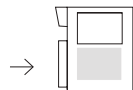
Type A - 2 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



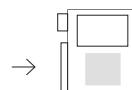
Type A - 2 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



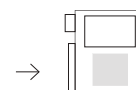
Type C - 1 chariot
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



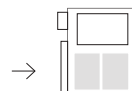
Type B - 1 chariot
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



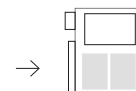
Type B - 1 chariot
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



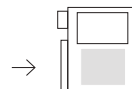
Type C - 2 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



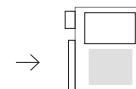
Type C - 2 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



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



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



CAPACITÉ ☞ chariots	DIMENSIONS largeur profondeur hauteur
RENDEMENT EN KG de +90°C à +3°C/-18°C	DONNÉES ÉLECTRIQUES 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)

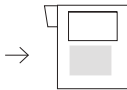
Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 900 mm

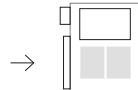
Chariots positioning

Espace intérieur utile 1100 1200 mm

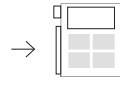
Type F - 1 chariot
ST Rational SCC201
ST Convotherm OEB20.10
ST HOUNO RACK 1.20
ST FUJIMAK 201
ST TANICO TSCODC20N



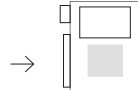
Type A - 2 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



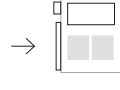
Type A - 4 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



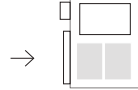
Type B - 1 chariot
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



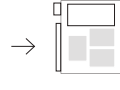
Type B - 2 chariots
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



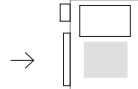
Type C - 2 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



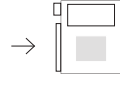
Type C - 3 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



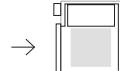
Type D - 1 chariot
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



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

Ⓜ 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 UC250

Ⓜ 16,4 kW Ⓜ 38 A Ⓜ 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

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

Version plus*

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

Unité de condensation UC350

Ⓜ 23,4 kW Ⓜ 52,4 A Ⓜ 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

Ⓜ 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)

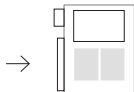
Unité de condensation UC350

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

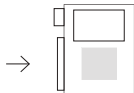
Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 900 mm

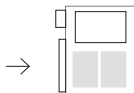
Type A - 2 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



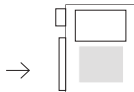
Type B - 1 chariot
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



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



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



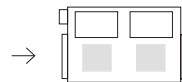
Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 2070 mm

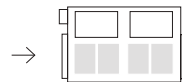
Type A - 4 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



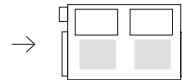
Type B - 2 chariots
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



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



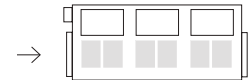
Type D - 2 chariots
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



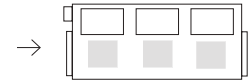
Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 3240 mm

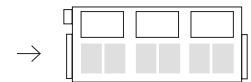
Type A - 6 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



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



CAPACITÉ ☞ chariots	DIMENSIONS largeur profondeur hauteur
RENDEMENT EN KG de +90°C à +3°C/-18°C	DONNÉES ÉLECTRIQUES 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

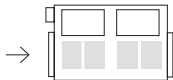
Chariots positioning

Espace intérieur utile 1100 2670 mm

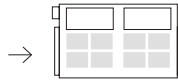
Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 2070 mm

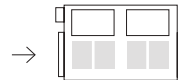
Type A - 4 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



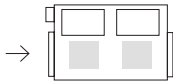
Type A - 8 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



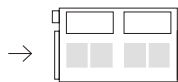
Type A - 4 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



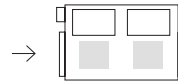
Type B - 2 chariots
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



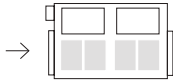
Type B - 4 chariots
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



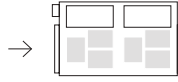
Type B - 2 chariots
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



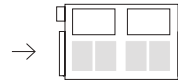
Type C - 4 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



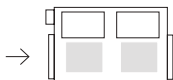
Type C - 6 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



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



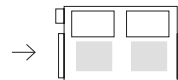
Type D - 2 chariots
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



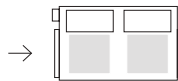
Type D - 3 chariots
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



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

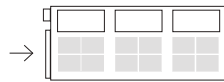
Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 4410 mm

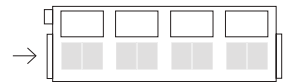
Type A - 6 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



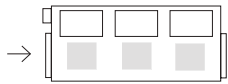
Type A - 12 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



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



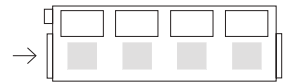
Type B - 3 chariots
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



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



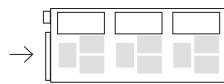
Type B - 4 chariots
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



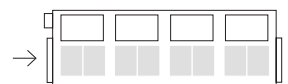
Type C - 6 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



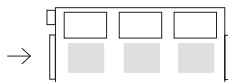
Type C - 9 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



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



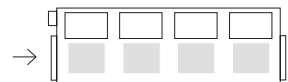
Type D - 3 chariots
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



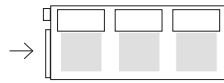
Type D - 4 chariots
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



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

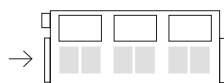
Espace intérieur utile 820 3240 mm

Chariots positioning

Espace intérieur utile 1100 5610 mm

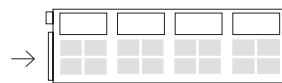
Type A - 6 chariots

20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



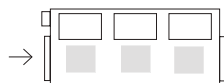
Type A - 16 chariots

20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



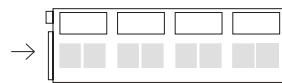
Type B - 3 chariots

20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



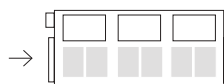
Type B - 8 chariots

20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



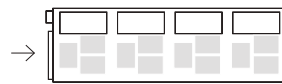
Type C - 6 chariots

20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



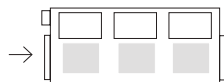
Type C - 12 chariots

20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



Type D - 3 chariots

20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



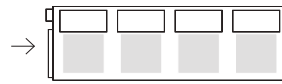
Type D - 6 chariots

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

IRINOXheadquarter

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

siège d'exploitation

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

T. +39 0438 2020

F. +39 0438 2023

irinox@irinox.com

www.irinoxprofessional.com