

MultiFresh®

More than Fresh.



MultiFresh®: o inimitável assistente multifuncional

Organize a sua produção como desejar e controle com flexibilidade os processos produtivos 24 horas por dia.



RESFRIAMENTO

O MultiFresh® **resfria rapidamente até +3 °C a partir de qualquer temperatura, mesmo muito altas**, respeitando a consistência, a umidade e as propriedades nutritivas de cada alimento.



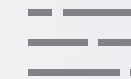
ULTRACONGELAMENTO

Para uma conservação prolongada da qualidade dos produtos, é necessário baixar rapidamente a temperatura deles até alcançar -18 °C no centro do alimento. Somente o MultiFresh® garante a formação de microcristais que não danificam a estrutura dos alimentos.



DESCONGELAMENTO

Com o MultiFresh® **você é quem escolhe a temperatura, a hora e a espessura** na qual encontra os seus alimentos descongelados e prontos para serem utilizados. Controlar o descongelamento significa desacelerar o processo de proliferação bacteriana e **manter intacta a estrutura dos alimentos**.



CONSERVAÇÃO

Com o MultiFresh® todos os alimentos podem ser mantidos sem alterações na temperatura desejada, tanto positiva como negativa.



CHOCOLATE

O MultiFresh® atende às exigências de confeitários e chocolateiros, com **ciclos dedicados ao chocolate** que mantêm o nível **de umidade e temperatura justo para uma conservação prolongada e correta**.



REGENERAÇÃO

Com o MultiFresh® pode regenerar todos os seus pratos programando a temperatura e a hora em que deseja o produto quente, **pronto para ser servido**, passando automaticamente de +3 °C ou -18 °C para a temperatura desejada, sem danificá-lo.



PASTEURIZAÇÃO

O MultiFresh® **pasteuriza e resfria (+3 °C) ou pasteuriza e congela (-18 °C)** os produtos reduzindo a contaminação bacteriana e aumentando a sua duração.



FERMENTAÇÃO

O MultiFresh® oferece **ciclos para uma fermentação natural**, sem variações excessivas de temperatura, controlando a umidade presente na câmara e programando o momento em que deseja encontrar os produtos perfeitamente fermentados.



COZÇÃO A BAIXA TEMPERATURA

O MultiFresh® **cozinha a baixa temperatura** carne ou peixe, passando automaticamente para o resfriamento ou ultracongelamento diretamente após a cocção. As principais vantagens deste tipo de cocção consistem na exaltação do sabor e em uma maior uniformidade de cocção.

IRINOX

10:45 | gastronomy

chilling



freezing



thawing



holding



regeneration



low t. cooking



proofing



pasteurization



MYA: SIMPLEMENTE TOUCH

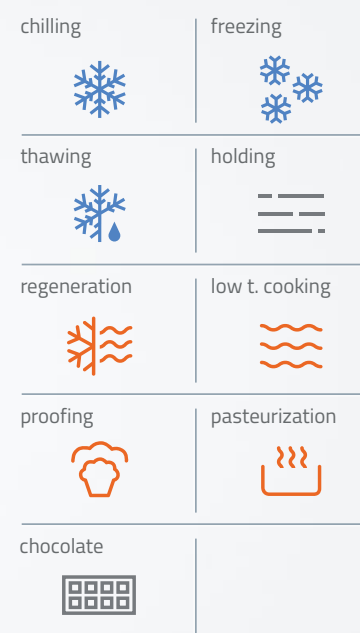
A nova interface touchscreen, com tela de 7", presente na linha MultiFresh® faz com que a utilização da máquina seja ainda mais simples e intuitiva.

MyA

MyA: My Assistant

UM PAINEL MULTIFUNCIONAL

O MyA é muito fácil de utilizar. Através de ícones simples e intuitivos você tem acesso às diversas funções do MultiFresh® e controla da melhor maneira os seus processos produtivos.



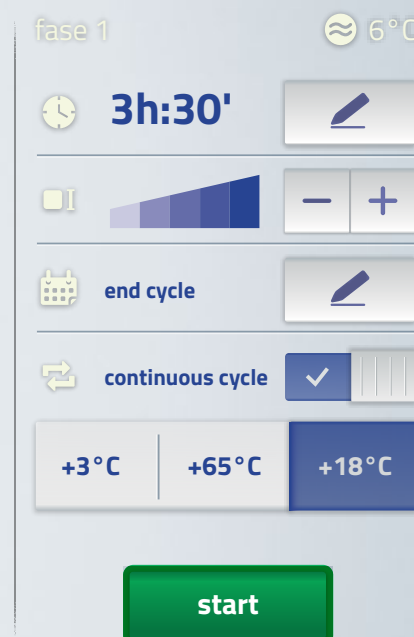
PARA CADA PRODUTO O SEU CICLO

Para cada função terá uma ampla escolha de ciclos estudados e testados para respeitar as qualidades organolépticas de cada tipo de alimento.



MÁXIMA PERSONALIZAÇÃO

O MyA permite variar os parâmetros de cada ciclo – ventilação, tempo, temperatura etc. – de forma simples para criar o processo ideal para cada alimento.



CRIE A SUA LISTA DE PREFERIDOS

Recolha em uma área dedicada os seus ciclos **preferidos** para ativar e controlar rapidamente os processos produtivos de utilização mais frequente.



AJUDA ON-LINE

Um verdadeiro guia que irá ajudá-lo a descobrir o MyA e todas as funções do MultiFresh® para aprender a usufruir da melhor maneira das suas qualidades.



MODIFICAÇÃO DAS CONFIGURAÇÕES

Para uma perfeita personalização de cada processo, poderá variar a temperatura do ar, a temperatura no centro do alimento, o tempo e a ventilação de todas as fases de cada ciclo.



MEMORIZAÇÃO DO CICLO

Depois de ativar cada ciclo, é possível modificar os parâmetros e memorizar as novas configurações, criando a cada vez o ciclo ideal para você.



DESENFORMAGEM

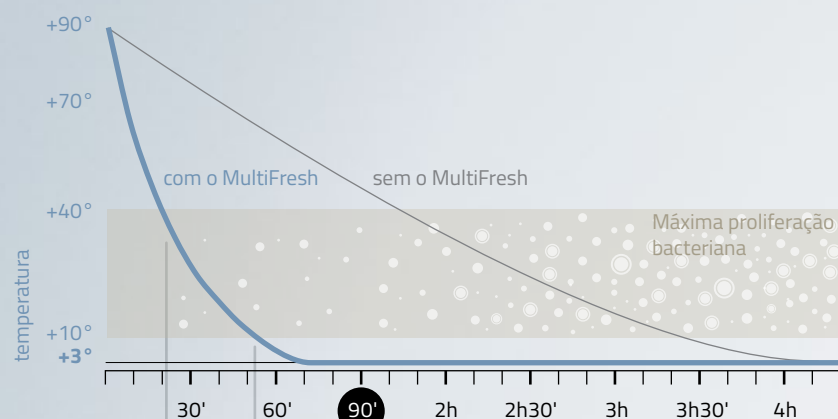
Agora ficou mais fácil desenformar os produtos sem danificá-los. O MyA e o MultiFresh® irão ajudá-los a controlar cada fase do processo produtivo.



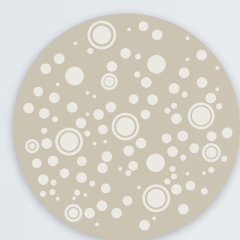
CICLO CONTÍNUO

O ciclo contínuo do MultiFresh® lhe dá a possibilidade de trabalhar durante mais de 8 horas ininterruptamente resfriando ou congelando diferentes tipos de alimentos, mesmo muito quentes.

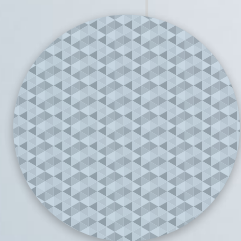
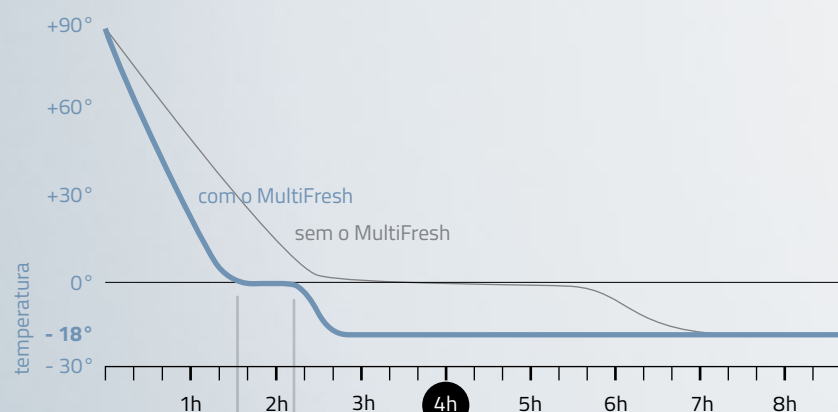
Uma desempenho sem igual



com o resfriador Irinox
número de bactérias
reduzido



sem resfriador
número de bactérias
elevado



com o resfriador
Irinox formação
de **microcristais**



sem resfriador
formação
de **macrocristais**

resfriamento +3°C

sem resfriador pode-se chegar até a 12 ciclos de reprodução das bactérias.

O envelhecimento dos alimentos é causado pela evaporação, oxidação e proliferação bacteriana. O MultiFresh® resfria até +3 °C o centro de cada alimento, atravessando rapidamente tanto a faixa de temperatura de +90 °C a +70 °C, decisiva para o aspecto qualitativo dos produtos, como a faixa de maior proliferação bacteriana, de +40 °C a +10 °C, aumentando notavelmente a sua duração.

ultracongelamento -18°C

sem resfriador tem-se a formação de macrocristais de água.

A conservação dos produtos por um período médio-longo é possível apenas congelando-os rapidamente até **-18 °C no centro do alimento**. O processo de congelamento dos sistemas de conservação normais transforma os líquidos presentes nos alimentos em macrocristais que danificam a sua estrutura. A Irinox garante a formação de **microcristais** preservando as características organolépticas dos alimentos.

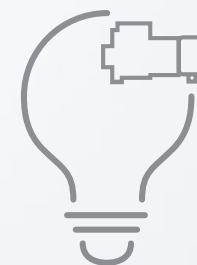
IrinoxBalanceSystem®



IRINOXBalanceSystem®

IRINOX BALANCE SYSTEM®

Numerosos testes e estudos feitos sobre as curvas de resfriamento e a utilização de sofisticados softwares nos permitiram encontrar o dimensionamento perfeito dos principais componentes frigoríficos (condensador, evaporador, compressor e ventiladores): o IrinoxBalanceSystem®. De fato, os evaporadores e os condensadores são realizados segundo desenhos e especificações do nosso departamento técnico para permitir que os nossos produtos tenham um desempenho sem igual. O princípio de funcionamento de um resfriador consiste em extrair o calor dos alimentos, o mais rapidamente possível, para limitar o envelhecimento do produto. Os nossos resfriadores rápidos de alimentos garantem a mais rápida extração de calor, mesmo na presença de produtos muito quentes.



IRINOX EFFICIENCY

MultiFresh® foi concebido para garantir a **máxima eficiência**: da pesquisa dos materiais de menor impacto ambiental ao alcance do melhor desempenho, com o **menor consumo energético** da categoria. A Irinox dedica à **sustentabilidade ambiental** a mesma atenção que dedica aos seus produtos. Um exemplo é a gestão contínua on/off dos ventiladores de comando eletrônico e da velocidade variável que garante um consumo muito baixo.

SANIGEN: SANITIZAÇÃO 24 HORAS POR DIA

O sistema de sanitização patenteado Irinox **sanifica todas as partes da câmara**, mesmo **as de difícil acesso para a limpeza** (o evaporador, por exemplo). A sua eficiência, testada pela Universidade de Udine e **certificada pelo Ministério da Saúde**, garante uma **redução da carga bacteriana igual a 99,5%**. O Sanigen, com a sua ação, **elimina também os odores desagradáveis** que às vezes se formam no final do ciclo de trabalho ou no final do dia.



Sanigen®

8 motivos para escolher a Irinox



1

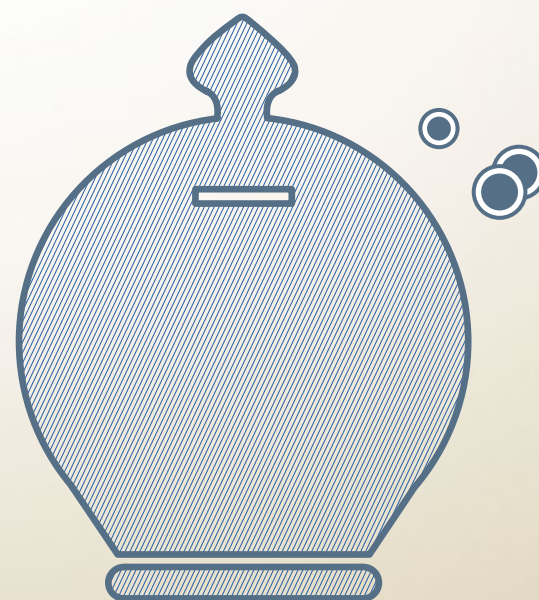
Economia sobre o custo de pessoal

Economia de até 30% sobre o custo de pessoal, reduzindo o trabalho extraordinário e controlando antecipadamente a demanda do mercado e os picos de trabalho.

2

Organizar com antecedência a sua produção

Com o MultiFresh® é possível racionalizar a sua produção: uma maior quantidade de produto pode ser preparada com dias ou semanas de antecedência, para ser conservada nos dias de folga e ficar imediatamente disponível no momento da demanda.



4

Melhora a segurança alimentar

Mantém o frescor no tempo com a máxima segurança alimentar respeitando o sistema Haccp, para uma gestão cuidadosa da cadeia do frio.

3

Alta qualidade dos produtos

Os alimentos resfriados ou congelados não corretamente perdem a consistência, sabor e propriedades organolépticas. O MultiFresh® conserva perfeitamente a máxima qualidade dos alimentos.



5

Aumenta a duração

Graças ao resfriamento ou ao congelamento rápido, a proliferação bacteriana é notavelmente reduzida e os alimentos podem ser conservados perfeitamente três vezes mais tempo.



6

Agiliza a produção

Com o MultiFresh® você racionaliza os seus processos produtivos, reduzindo o tempo de produção. Somente o MultiFresh® lhe permite resfriar ou congelar rapidamente os produtos muito quentes que acabaram de ser retirados do forno ou do fogão.



7

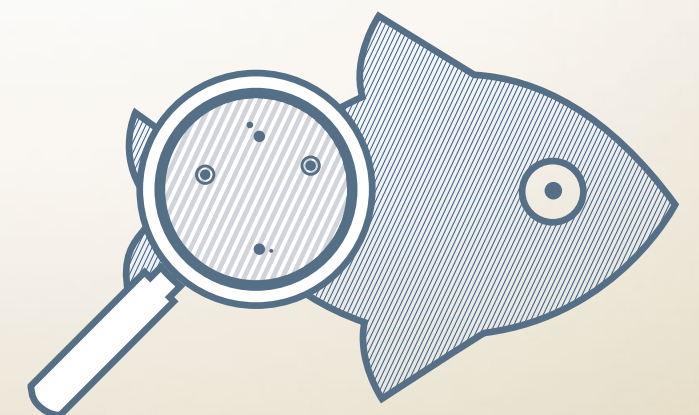
Reduz o custo das compras

As matérias-primas podem ser adquiridas em maior quantidade, respeitando a época e os melhores preços de compra. Com o MultiFresh®, resfriando-as ou congelando-as, poderá obter a mesma qualidade muitos meses mais tarde.

8

Reduz os desperdícios

O MultiFresh® reduz drasticamente os desperdícios, permitindo-lhe planejar da melhor maneira as compras e aumentar notavelmente o frescor de conservação dos alimentos e dos semiprontos.





restaurantes

Garantimos todos os dias
o frescor dos seus pratos.

Vantagens da Irinox para os restaurantes

- > Menu rico
- > Qualidade constante
- > Melhor planejamento dos turnos de trabalho
- > Racionalização do tempo de produção
- > Redução dos descartes e controle dos custos das compras
- > Rapidez de serviço
- > Segurança higiênico-sanitária



QUALIDADE NA COZINHA SIGNIFICA FRESCOR

São os cuidados com os detalhes, a busca das melhores matérias-primas e uma excelente preparação que transformam cada prato em uma verdadeira delícia para o paladar.

Confiabilidade e segurança das tecnologias utilizadas permitem-lhe levar à mesa todos os dias o frescor original de cada alimento. A seguir, algumas aplicações no setor de restaurantes.



RESFRIAMENTO

O ciclo **legumes +3 °C** resfria rapidamente os legumes acabados de cozinhar, impedindo a rápida oxidação e a perda das vitaminas e dos sais minerais que contêm.



COZÇÃO A BAIXA TEMPERATURA

As principais vantagens deste tipo de cocção consiste na exaltação do sabor e dos aromas, com uma melhor intensidade das cores e uma redução da queda de peso. Em relação às outras tecnologias utilizadas para a cocção a baixa temperatura, o **MultiFresh®**, uma vez terminado o ciclo, **passa automaticamente para o resfriamento (+3 °C), ultracongelamento (-18 °C) ou conservação a +65 °C.**



DESCONGELAMENTO

O descongelamento é uma fase muito delicada do tratamento dos alimentos que apresenta o risco de comprometer a qualidade e a segurança dos produtos. O **MultiFresh® oferece ciclos de descongelamento controlado**, dando-lhe a possibilidade de escolher a hora que deseja encontrar os produtos prontos para serem cozidos ou elaborados.



ULTRACONGELAMENTO

O ciclo dedicado ao **peixe -18 °C** permite congelar rapidamente o peixe cru até -20 °C no centro do produto, respeitando o sistema HACCP (Anisakis free).





AO SEU LADO PARA UMA EXCELENTE GESTÃO DO TRABALHO

Paixão, confiabilidade, profissionalismo são as características comuns a cada confeitador. A Irinox com a própria tecnologia ajuda-o a exaltar a qualidade das suas criações, a diminuir os custos de produção, a ter uma vitrine bem variada e a reduzir os descartes, para fazer com que cada bom confeitador seja um confeitador de grande sucesso! A seguir, algumas aplicações no setor de confeitaria.



RESFRIAMENTO

Com o ciclo **massas** +12 °C pode resfriar a massa folhada, a massa podre e o pão de ló para **garantir massas homogêneas**. Para a massa folhada é importante que a massa e a manteiga estejam na mesma temperatura de +12 °C, ideal para laminar a manteiga e obter as dobras na massa.



CHOCOLATE

O MultiFresh® atende às exigências de confeitadores e chocolateiros, com **ciclos dedicados ao chocolate** que mantêm o **nível de umidade justo para uma conservação prolongada e correta**.



FERMENTAÇÃO

O MultiFresh® com os seus ciclos dedicados à fermentação lhe permite fermentar os croissants em um ambiente em que **a temperatura e a umidade são constantemente controladas para obter uma consistência perfeita**.



ULTRACONGELAMENTO

O MultiFresh® o auxilia na produção das suas **tortas assadas**: avisa quando é o momento certo para **desenformar**, quando o produto alcançou **a temperatura ideal para a venda**, para a conservação a + 3 °C, para então passar para o ultracongelamento a -18 °C.

confeitaria

Cuide das
suas criações.



Vantagens da Irinox para a confeitaria

- > Qualidade constante dos produtos
- > Ampla variedade na vitrine
- > Melhor organização da produção
- > Otimização dos ciclos de trabalho
- > Pratos sempre disponíveis
- > Produz mesmo quando está de folga



sorveteria

Dê mais cremosidade ao seu sorvete e mais variedades aos seus clientes.

Vantagens da Irinox para a sorveteria

- > Otimiza a estrutura do sorvete
- > Menor perda do overrun
- > Aumenta a qualidade e a duração de conservação
- > Diminui os custos de produção
- > Reduz o consumo de energia
- > Sabores sempre disponíveis na vitrine
- > Controla os picos de trabalho e demandas imprevistas
- > Planeja a produção
- > Aumenta a variedade proposta aos clientes (chocolate, mousse, tortas de sorvete, semifreddi)



MANTÉM A ESTRUTURA DO SORVETE POR MAIS TEMPO

O sorvete sai da produtora a uma temperatura de $-7/-9\text{ }^{\circ}\text{C}$; nesta fase ainda há 30% de água livre, responsável pelo envelhecimento precoce. Se o sorvete for colocado na vitrine a $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ ou for conservado a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, sem ser congelado rapidamente, a água congela lentamente, formando **macrocristais** que danificam a estrutura. O sorvete perderá, em poucas horas, a cremosidade, o volume e os sabores típicos de um bom sorvete fresco. A seguir, algumas aplicações no setor de sorveteria.



REGENERAÇÃO DO SORVETE

O MultiFresh® é o único resfriador rápido que, com o ciclo **regeneração sorvete** $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$, consegue disponibilizar rapidamente para a venda o sorvete conservado a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.



CONSERVAÇÃO DE SORVETE A $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$

Com o MultiFresh® **pode congelar rapidamente até $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$** ; a água livre presente no sorvete transforma-se em **microcristais** que **mantêm inalterada a cremosidade** e não danificam a estrutura.



PRONTO PARA A VITRINE A $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$

O MultiFresh® apresenta um ciclo dedicado ao **ultracongelamento do sorvete a $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$** que abaixa a temperatura de $-7\text{ }^{\circ}\text{C}$ para $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$, disponibilizando-o **imediatamente para a venda**. O sorvete conserva o overrun e mantém a sua estrutura e cremosidade.



PREPARAÇÃO DE MERENGUES

O MultiFresh® oferece ciclos de cocção a baixa temperatura. Para as sorveterias foi criado um ciclo que permite preparar merengues ou as bases para porções individuais, semifreddi e dacquoises, **favorecendo o seu lucro nas vendas**.





A FERMENTAÇÃO SEGUNDO A NATUREZA

“Simplificar o trabalho de cada padeiro”. Com este conceito a Irinox auxilia há anos os profissionais do setor com sistemas idealizados para garantir resultados qualitativos extraordinários e otimizar a atividade produtiva. O MultiFresh® também significa **gestão do próprio horário de trabalho**, evitando o trabalho noturno, mantendo a tradição e as receitas que caracterizam cada profissional. A seguir, algumas aplicações no setor de panificação.



RESFRIA E CONGELA O PÃO ACABADO

DE ASSAR Todos os produtos cozidos e pré-cozidos podem ser preparados uma vez por semana. Os pães, após assados, podem ser também congelados com o MultiFresh®, evitando a desidratação e o rompimento da estrutura, e assim após a regeneração o pão ficará como se tivesse acabado de sair do forno.



PÃO PRÉ-ASSADO

Com o MultiFresh® é possível resfriar ou congelar todos os tipos de pão pré-assados. Para oferecer pão fresco a qualquer hora do dia, o ciclo pão pré-assado +20 °C resfria rapidamente e mantém a +15 °C durante todo o dia para a venda imediata.



FERMENTAÇÃO DE FOCACCE

A focaccia fermentada já recheada com molho, azeitonas, queijo etc. pode ser congelada rapidamente para depois ser forneada quando necessário.



FERMENTAÇÃO

O MultiFresh® oferece ciclos de fermentação controlada para garantir ao pão uma estrutura leve, a fragrância certa, digestibilidade e principalmente frescor por muito tempo.

panificação

Pão quente
sempre pronto.



Vantagens da Irinox para a panificação

- > Pão quente em qualquer momento
- > Grande variedade sempre disponível
- > Diminuição do trabalho noturno
- > Redução dos custos de produção
- > Menos descartes
- > Aumento dos lucros

O cuidado com os detalhes é o segredo da qualidade de fabricação da Irinox

MULTIFRESH®: UM DESEMPENHO SILENCIOSO

Para tornar o ambiente de trabalho ainda mais confortável, o MultiFresh® tem compressores de nova geração **extremamente silenciosos** e condensadores equipados com *fan speed controller* que se ativam automaticamente somente quando necessário. Estes detalhes permitiram ao MultiFresh® superar os mais escrupulosos testes de rumorosidade.

1 CAPACIDADE DUPLA: MULTIRACK®

A Irinox patenteou o suporte para assadeiras regulável MultiRack® que permite duplicar a capacidade de assadeiras para cada modelo. A distância entre as assadeiras é facilmente regulável e permite uma melhor distribuição do ar no produto e mais uniformidade de temperatura em todos os níveis. Cada profissional pode escolher com qual tipo de assadeira trabalhar.

2 DETECÇÃO DE TEMPERATURA: SONDA MULTISENSOR®

O MultiFresh® possui uma **sonda MultiSensor®** de 5 pontos de detecção para um controle perfeito da temperatura. A **leitura correta da temperatura** no centro do produto fornece indicações muito precisas ao software do MultiFresh® que regula com absoluta rapidez a **ventilação, a temperatura e a umidade** presentes na câmara. A forma especial da sonda MultiSensor® **permite que seja facilmente retirada do produto**, sem danificá-lo e sem a necessidade de superaquecê-lo. O sistema de **engate automático na porta** patenteado pela Irinox facilita a sua utilização e previne falhas desagradáveis.

DEGELO DURANTE AS FOLGAS!

Com o MultiFresh® é possível fazer o degelo manualmente no final do dia. Quase todos os outros resfriadores acionam o degelo automaticamente durante os ciclos de trabalho, prejudicando a qualidade dos produtos por causa da variabilidade térmica.

O MultiFresh® **não faz o degelo automaticamente, porque é sempre capaz de retirar todo o calor presente na câmara**, mesmo na presença de alimentos muito quentes, evitando a formação de gelo no evaporador.

3 EVAPORADORES

Evaporadores vedados inteiramente tratados através de processo de cataforese, anticorrosivo seguro para uma maior durabilidade.

4 ALÇA

Design Irinox, inteiramente de aço, sem arestas. É robusta e fácil de limpar. A forma é ergonômica e fácil de segurar.

5 SISTEMA INOVADOR DE FECHAMENTO DA PORTA

A porta do MultiFresh® possui um sistema magnético amortecido de fechamento e uma gaxeta fabricada com materiais resistentes a baixas/altas temperaturas, projetada para facilitar a limpeza.

6 VENTILADORES

Ventiladores de nova geração, com design e materiais inovadores, de velocidade variável. Uniformidade de ventilação em toda a câmara. O sistema de bloqueio imediato dos ventiladores evita a saída do frio durante a abertura da porta.

7 LIMPEZA FÁCIL E MÁXIMA HIGIENE

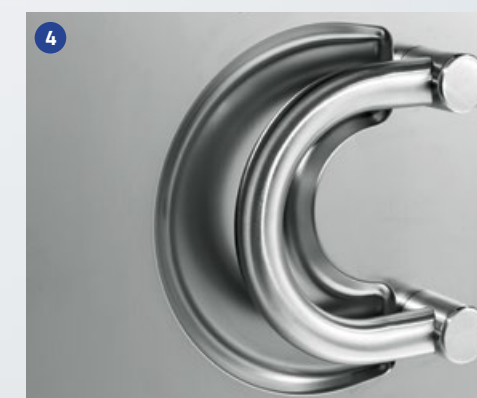
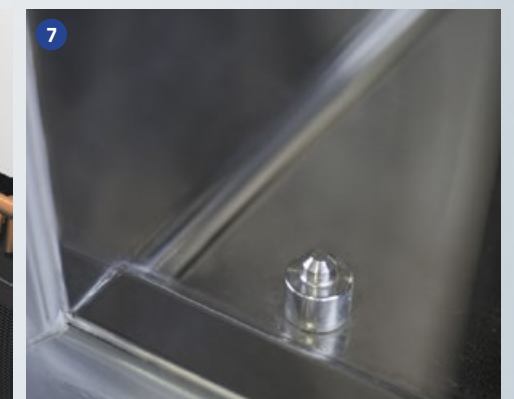
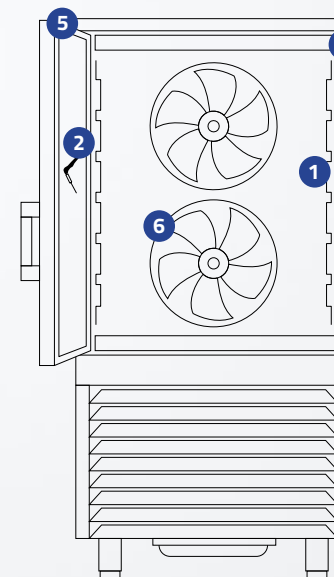
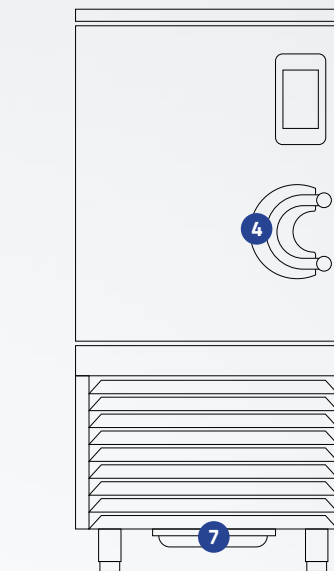
Cantos arredondados para melhorar a limpeza e a uniformidade de circulação do ar na câmara. O recipiente de recolha para o condensado da câmara de trabalho, de fácil remoção, pode ser esvaziado a qualquer momento. Todos os componentes, como ventiladores e evaporadores, foram projetados e posicionados na câmara para facilitar o acesso e a limpeza.

8 COMPATIBILIDADE DOS FORNOS

A estrutura e as dimensões do MultiFresh® foram predispostas para a compatibilidade com os carrinhos dos principais fabricantes de fornos. O MultiFresh® integra-se perfeitamente nos processos de elaboração das cozinhas profissionais, facilitando o trabalho de todos os dias.

A TRANSFERÊNCIA DE DADOS É WIRELESS

Com o sistema Wireless poderá baixar e salvar facilmente os dados dos seus processos de trabalho em um software dedicado (**HACCP control Software**).



A gama MultiFresh®



MF 25.1

Rendimento por ciclo 25 kg

Capacidade em número de assadeiras

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

Dimensões 790x778x870 mm

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



MF 45.1

Rendimento por ciclo 45 kg

Capacidade em número de assadeiras

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

Dimensões 790x969x1595 mm

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



MF 70.1

Rendimento por ciclo 70 kg

Capacidade em número de assadeiras

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

Dimensões 790x969x1970 mm

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



MF 30.2

Rendimento por ciclo 30 kg

Capacidade em número de assadeiras

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

Dimensões 870x909x870mm

W 2 kW A 10 A V 230 V-50Hz(1N+PE)



MF 70.2

Rendimento por ciclo 70 kg

Capacidade em número de assadeiras

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

Dimensões 870x1099x1595 mm

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



MF 85.2

Rendimento por ciclo 85 kg

Capacidade em número de assadeiras

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

Dimensões 870x1099x1970 mm

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



MF 100.1

Rendimento por ciclo 100 kg

Capacidade

- ☉ 1x20 (GN1/1 ou 600x400 mm)

Dimensões 1210x1115x2150 mm

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

Unidade condensadora UC100

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

Também disponível Special Trolley



MF 100.2

Rendimento por ciclo 100 kg

Capacidade

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

Dimensões 1600x1425x2350 mm

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

Unidade condensadora UC100

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



MF 180.2

Rendimento por ciclo 180 kg

Capacidade

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

Dimensões 1600x1425x2350 mm

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

Unidade condensadora UC180

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

Também disponível LARGE

MF 250.2 2T

Rendimento por ciclo 250 kg

Capacidade

- ☉ 2x20 (GN 2/1 ou 600x800 mm)
- ☉ 4x20 (GN 1/1 ou 600x400 mm)

Dimensões 1600x2755x2450 mm

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

Unidade condensadora UC250

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

MF 350.2 2T

Rendimento por ciclo 350 kg

Capacidade

- ☉ 2x20 (GN 2/1 ou 600x800 mm)
- ☉ 4x20 (GN 1/1 ou 600x400 mm)

Dimensões 1600x2755x2450 mm

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

Unidade condensadora UC350

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

Também disponível LARGE

CAPACIDADE
☉ altura das assadeiras
☉ número de carrinhos
RENDIMENTO EM KG
de +90°C a +3°C / -18°C
DIMENSÕES
largura x profundidade x altura
CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS
W potência máx. absorvida
A corrente máx. absorvida
V tensão

MF 500.2 2T

Rendimento por ciclo 500 kg

Capacidade

- ☉ 2x20 (GN 2/1 ou 600x800 mm)
- ☉ 4x20 (GN 1/1 ou 600x400 mm)

Dimensões 1600x2755x2450 mm

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

Unidade condensadora UC500

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

MF 350.2 3T

Rendimento por ciclo 350 kg

Capacidade

- ☉ 3x20 (GN 2/1 ou 600x800 mm)
- ☉ 6x20 (GN 1/1 ou 600x400 mm)

Dimensões 1600x3923x2475mm

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

Unidade condensadora UC350

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



MF 500.2 3T

Rendimento por ciclo 500 kg

Capacidade

- ☉ 3x20 (GN 2/1 ou 600x800 mm)
- ☉ 6x20 (GN 1/1 ou 600x400 mm)

Dimensões 1600x3923x2475mm

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

Unidade condensadora UC500

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

Também disponível LARGE



MF 750.2 4T

Rendimento por ciclo 750 kg

Capacidade

- ☉ 4x20 (GN 2/1 ou 600x800 mm)
- ☉ 8x20 (GN 1/1 ou 600x400 mm)

Dimensões 1600x5093x2475 mm

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

Unidade condensadora UC750

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

Também disponível LARGE

MF 130.2

Rendimento por ciclo 130 kg

Capacidade

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

Dimensões 1600x1425x2350 mm

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

Unidade condensadora UC130

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

MF 250.2

Rendimento por ciclo 250 kg

Capacidade

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

Dimensões 1600x1425x2350 mm

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

Unidade condensadora UC250

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

IRINOX

Headquarter

via Madonna di Loreto 6/B

31020 Corbanese di Tarzo (TV) - Italy

Productive site

via Caduti nei lager, 1

Z.I. Prealpi Trevigiane, loc. Scomigo

31015 Conegliano (TV) - Italy

P. +39 0438 2020

F. +39 0438 2023

irinox@irinox.com

www.irinoxprofessional.com

IRINOX BRASIL

M. +55 11 982647815

irinox.brasil@irinox.com

N*ICE

Nice to meet you!



IRINOX S.p.A.

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

Irinox in the world:

IRINOX D/A/CH/Lux

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

IRINOX USA

50 Oliver Street - Suite W1 - N. Easton, MA 02356
T. +1 508 230 5818
F. +1 508 230 5819
irinox.usa@irinox.com

www.irinox.com

“Compact” quality preservation

IRINOX

N*ICE



The full quality of an Irinox holding cabinet now in a compact version that fits everywhere!



POSITIVE-NEGATIVE +15°C / -25°C

Only NICE runs either **positive or negative temperatures** to ensure uniformity inside the holding cabinet. With NICE you can be sure to keep products at the set temperature **without sudden changes**. The large storage space allows you to organize your stocks at best and be sure of quality preservation.

TEMPERATURE PRECISION

The exclusive **Dynamic Power** system allows NICE to reach the set temperature rapidly and maintain **precision and constancy even when used continuously**. Sudden changes in temperature are reduced to a minimum, as NICE comes with a high-performance refrigeration circuit that quickly **returns to the set temperature at any time**.



HOT GAS DEFROSTING: NO ICE!

The efficiency of the exclusive Irinox defrosting system incorporated in NICE **avoids ice forming** and the consequent cut-outs which often occur in ordinary fridges. Chefs can use NICE continuously without having to turn it off to achieve perfect defrosting: NICE is always at your disposal.



HUMIDITY CONTROL

To preserve food properly the set temperature is important, but also the right humidity to avoid damaging the food (too dry or too damp). NICE is provided with a **humidity control system** which makes it possible to create the ideal atmosphere inside the chamber. Levels of **humidity from 50% to 95%** can be set to meet individual needs.



IRINOX MANUFACTURING QUALITY

NICE is built in AISI 18/10 Scotch Brite stainless steel with innovative components, to the high standards of Irinox. Its **door** has a **power-assisted closing system**, heavy duty gaskets and a door stop. **The handle is made by Irinox** and is solid, ergonomic, easily gripped and designed for daily cleaning. The manufacturing characteristics and Irinox software assure that NICE will fully meet the expectations of even the most demanding professionals.



GREEN PHILOSOPHY

NICE is built with state-of-the-art materials and components with low environmental impact. NICE guarantees **energy savings** compared to ordinary fridges, thanks to the Dynamic Power system that uses only the power strictly necessary to maintain the set temperature.

NICE is an exclusive **Irinox holding cabinet** with **compact dimensions** but **plenty of internal space** for storing products and raw materials.

It is a single cabinet **that can run positive and negative temperatures** according to needs. With its innovative **Dynamic Power** system and exclusive **Irinox refrigeration circuit**, NICE keeps set **holding temperatures constant**, reducing to a minimum the sudden temperature changes that occur due to frequent use.

NICE manages and **controls humidity** in the chamber (50%-95%), creating the ideal atmosphere for quality preservation.

NICE characteristics

Voltage		230V 1N+PE 50Hz
Maximum power (normal/defrost)	KW	0,97 / 1,6
Maximum output (normal/defrost)	A	4,7 / 7,9
Refrigeration yield in positive (-10°C / 40°C)	W	1172
Refrigeration yield in negative (-25°C / 40°C)	W	653
Maximum ambient temperature	°C	43
External dimensions (LxHxD)	mm	730 x 2060 x 821
Internal working dimensions (LxHxD)	mm	530 x 1300 x 650
Tray / rack capacity (standard)		Max 31 trays GN2/1 (40 mm pitch)
Pastry tray holder (on request)		Max 31 trays 600x400 (40 mm pitch)

CONTROL PANEL



- buttons to raise or lower the temperature
- programming button, for positive or negative operation
- ON/OFF button for light and to select humidity settings
- defrosting button