IRINOX

EasyFresh®
Next

Der Schnellkühler
und Schockfroster

Die IRINOX-Technologie die unvergleichliche Leistung, Benutzerfreundlichkeit und Umweltfreundlichkeit vereint.

Der Schnellkühler und Schockfroster

Der EasyFresh® Next ist ein unentbehrlicher Helfer in Ihrer Küche, wenn es darum geht, die Frische, Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln zu erhalten. Die Schnell- und Schockfrostfunktion ermöglicht die Zubereitung perfekter Gerichte zu jeder Gelegenheit, wobei die organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben, die Arbeitsprozesse optimiert und die Lebensmittelverschwendung reduziert werden.

– Next level Simplicity 1

Der neue EasyFresh® Next lässt sich dank eines einfachen und übersichtlichen Displays intuitiv und schnell programmieren. Es stehen 4 Spezialzyklen für Schnellkühlung und Schockfrosten zur Auswahl, die Ihre Produkte lange frisch halten. Die zuverlässigen und einfach zu bedienenden Schnellkühler und Schockfroster von IRINOX sind unentbehrliche Helfer in Ihrer Küche.

– Next Level Customization 2

Mit dem EasyFresh® Next können Sie die Zyklen an Ihre Bedürfnisse anpassen, denn er bietet mehr als nur Schnellkühlen und Schockfrosten. Zusätzliche Funktionen wie Non Stop Dauerlauf, schonendes Auftauen, Marinieren und Konservieren sorgen für Vielseitigkeit und Präzision bei jeder Zubereitung in der Küche.

– Next Level Performance 3

Durch die Verwendung von R290 (Propan), einem natürlichen Kältemittel, garantiert der EasyFresh® Next dauerhafte Leistung ohne Kompromisse. EasyFresh® Next steht für hohe Kälteleistung und Geschwindigkeit beim Schnellkühlen und Schockfrosten. Er kühlt auch heiße Produkte die mit sehr hohen Temperaturen direkt aus dem Ofen kommen.

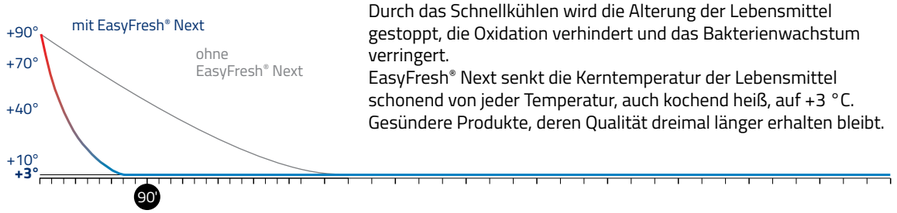
– Next Level Technology&Design 4

Er ist mit einem 4,3"-Display ausgestattet, das intuitiv und einfach zu bedienen ist. Denn Arbeitserleichterung bedeutet Zeitersparnis und Prozessoptimierung in der Küche oder in der Produktion. Das Gerät kann mit der FreshCloud® verbunden werden, der IoT-Plattform von IRINOX. Robust und zuverlässig, der ideale Schnellkühler und Schockfroster für Ihre Produktionsstätte.

1 NEXT LEVEL SIMPLICITY

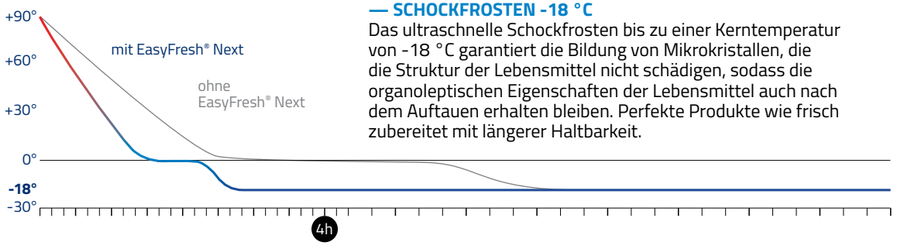
Er ist nicht einfach nur ein Schnellkühler und Schockfroster, sondern die ideale Lösung für die perfekte Konservierung Ihrer Lebensmittel.

Warum Schnellkühlen? Um das Aroma, die Konsistenz, die Farbe und alle Nährstoffe der Lebensmittel und damit ihre Qualität zu erhalten.



— SCHNELLKÜHLEN +3 °C

Durch das Schnellkühlen wird die Alterung der Lebensmittel gestoppt, die Oxidation verhindert und das Bakterienwachstum verringert.
EasyFresh® Next senkt die Kerntemperatur der Lebensmittel schonend von jeder Temperatur, auch kochend heiß, auf +3 °C. Gesündere Produkte, deren Qualität dreimal länger erhalten bleibt.



— SCHOCKFROSTEN -18 °C

Das ultraschnelle Schockfrosten bis zu einer Kerntemperatur von -18 °C garantiert die Bildung von Mikrokristallen, die die Struktur der Lebensmittel nicht schädigen, sodass die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel auch nach dem Auftauen erhalten bleiben. Perfekte Produkte wie frisch zubereitet mit längerer Haltbarkeit.

DELICATE +3 °C

› Schnellkühlzyklus bis auf +3 °C Kerntemperatur.
› Für die empfindlichsten Produkte wie Mousses, Cremes, Fisch, Reis, Gemüse und kleinstückige Lebensmittel.

STRONG +3 °C

› Schnellkühlzyklus auf +3 °C Kerntemperatur; ideal für fetthaltige, dickflüssige, großformatige oder verpackte Produkte, wie Soßen, Braten und Aufläufe.

DELICATE -18 °C

› Schockfrostzyklus bis auf -18 °C Kerntemperatur. Empfohlen für gegärte Backwaren und warme Speisen.
› Zwei-Phasen-Zyklus – eine Phase im Plus- und eine im Minusbereich – mit sehr sanfter Belüftung.

STRONG -18 °C

Schockfrosten von mittelgroßen bis großstückigen Produkten bis -18 °C Kerntemperatur bei einer Lufttemperatur von -35 °C.
› Ideal auch zum Fixieren der Struktur von Speiseeis und für Rohprodukte.

2 NEXT LEVEL CUSTOMIZATION

Wählen Sie je nach Bedarf zwischen zwei möglichen Konfigurationen: ESSENTIAL mit den Kühlfunktionen Schnellkühlen, Schockfrosten, Non-Stop und Kalthalten; bei ADVANCED kommen zu diesen Kühlfunktionen noch das Auftauen, Marinieren und Temperieren von Speiseeis hinzu.

Essential	**SCHNELLKÜHLEN**	Der EasyFresh® Next senkt die Kerntemperatur Ihrer Speisen schonend von jeder Temperatur, auch von kochend heiß, auf +3 °C.
Essential	**SCHOCKFROSTEN**	Das ultraschnelle Schockfrosten bis zu einer Kerntemperatur von -18 °C garantiert die Bildung von Mikrokristallen, die die Struktur der Lebensmittel nicht schädigen.
Essential	**NON STOP**	Zum kontinuierlichen Schnellkühlen bis +3 °C oder Schockfrosten bis -18 °C von unbegrenzten Mengen an Speisen, die nacheinander zubereitet und in den Schnellkühler und Schockfroster gegeben werden.
Advanced	**KALTE LAGERUNG**	Der Schnellkühler und Schockfroster wird für kurze Zeit zu einem zusätzlichen Lagerraum bei Wunschtemperatur.
Advanced	**AUFTAUEN**	Wählen Sie die Temperatur und den Zeitpunkt, zu dem die Lebensmittel aufgetaut und verzehrfertig sein sollen.
Advanced	**MARINIEREN**	Durch das Einstellen der Marinierzeit und -temperatur lässt sich der Geschmack, die Zartheit und die Saftigkeit von Fleisch und Fisch verbessern.
Advanced	**EIS TEMPERIEREN**	Optimieren Sie die Organisation Ihrer Speiseeisvorräte und bringen Sie das Eis schnell auf die richtige Temperatur für die Auslage, damit es wieder servierbereit ist.

3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Kein anderes Produkt dieser Kategorie bietet die gleichen Leistungen

EasyFresh® Next amortisiert sich durch die eingesparte Zeit.

Es kühlt und gefriert Reis, Gemüse, Suppen, Fisch, Fleisch und sogar Eiscreme in kurzer Zeit – 40 % schneller als andere Schnellkühler – und senkt den Energieverbrauch. Dabei werden die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel vollständig erhalten. Die Schnelligkeit von EasyFresh® Next ermöglicht eine bessere Organisation in Küche und Labor und optimiert die Prozessabläufe.

	Maximale Dauer nach Gesetzgebung	Mit EasyFresh Next*	Schnelligkeit
❄ Gekochter weißer Reis	90'	80'	+11%
❄ Zucchini gewürfelt	90'	30'	+66%
❄❄ Vanilleeis	240'	105'	+56%
❄❄ Rohe Hähnchenbrust	240'	100'	+58%

*Die Tests wurden nach dem Irinox-Verfahren mit den genannten Produkten durchgeführt.

Leistung ohne Umweltbelastung

EasyFresh®Next ist der Schnellkühler, der mit dem natürlichen Kältemittel R-290 (Propan) betrieben wird.

R290 hat ein Treibhauspotenzial (GWP) von 3 – tausendmal kleiner als andere Kältemittel.

GAS	R404A	R452A	**R-290** EasyFresh® Next	CO_2
GWP	3922	2141	3	1

Derzeitig verwendete Kältemittel in Schnellkühlern und Schockfrostern

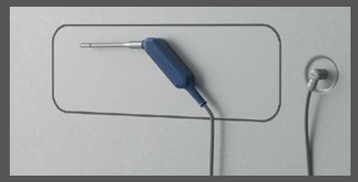
Jedes Detail der EasyFresh® Next Serie ist darauf ausgerichtet, die tägliche Arbeit der Profis zu erleichtern.

Technologie, die das Leben leichter macht

GITTER
Das neue Design des Gitters verbessert den Luftdurchsatz und erleichtert die Reinigung. Die Kippfunktion ermöglicht den Zugang zum Filter.

TÜRGRIFF
Der robuste und leicht zu reinigende Griff liegt durch das neue ergonomische Design noch besser in der Hand. Das besondere Griffdesign verleiht dem Schnellkühler und Schockfroster eine unverwechselbare Optik, die das IRINOX-Logo aufgreift und Ästhetik und Funktionalität perfekt miteinander verbindet.

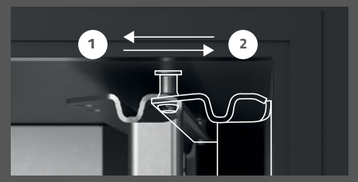
KERNTEMPERATURFÜHLER
Der Fühler mit einem Messpunkt für die korrekte Erfassung der Lebensmitteltemperatur ist jetzt noch praktischer zu positionieren. Die große Magnetfläche auf der Innenseite der Tür ermöglicht eine einfache Befestigung, während die korrosionsbeständige Steckverschraubung mit Schutzart IP67 den Anschluss erleichtert.

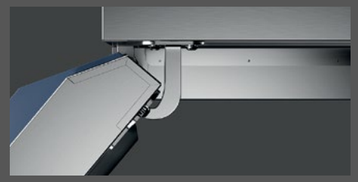


MULTIRACK®
Der Abstand zwischen den Blechen kann durch das MultiRack®-System verstellt werden, sodass die Schienen sich anpassen lassen, um sowohl Backbleche als auch Gastrobleche verwenden zu können.
Die garantiert gleichmäßige Luftverteilung sorgt für optimale Ergebnisse bei jeder Anwendung.

SANIGEN®
Sanigen® setzt Aktivionen frei und bekämpft so Keime in der Luft und auf allen Oberflächen. Dadurch werden Kontaminationen und Bakterien in der Luft um bis zu 99 % reduziert - auch in schwer zugänglichen Bereichen.

SCHARNIERE UND TÜR IN BÜNDIGER AUSFÜHRUNG
Die Tür ist in voller Höhe mit doppelt abgeschrägten Seitenkanten und patentierten verdeckten Scharnieren mit einer Standardöffnung von 150° ausgestattet, um Kollisionen mit anderen Geräten zu vermeiden.

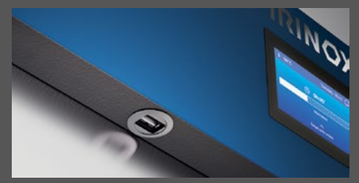




BLAUE DISPLAYBLENDE
Der blaue Streifen im oberen Bereich des Schnellkühlers und Schockfrosters sorgt nicht nur für eine unverwechselbare Optik, sondern bietet auch einen soliden und sicheren Platz für das innovative Display. Der USB-Anschluss befindet sich an der Unterseite.

USB
Der integrierte USB-Anschluss erleichtert die Sicherstellung Ihrer HACCP-Maßnahmen. Daten von Schnellkühl- und Schockfrostzyklen können schnell heruntergeladen werden. Ein praktisches und sicheres System, das die Routine in Ihrer Produktionsstätte vereinfacht.

VERSTELLBARE FÜSSE
Die höhenverstellbaren Füße aus Edelstahl garantieren einen stabilen Stand auf jeder Oberfläche und ermöglichen eine präzise Ausrichtung und Nivellierung des Schnellkühlers und Schockfrosters. Sie sind verschleißfest konzipiert, um den anspruchsvollsten Bedingungen standzuhalten, und bieten Robustheit, Hygiene und Zweckmäßigkeit für Ihre Arbeitsumgebung.

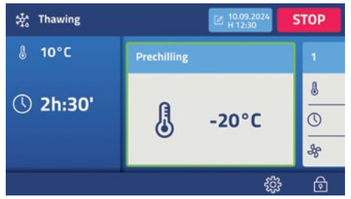


Ein Display mit vielen Funktionen

Erstellung eines Zyklus
Die Erstellung eines neuen Zyklus ist einfach, das System führt sie hindurch. Sie können jede Phase des ausgewählten Zyklus Schritt für Schritt bearbeiten. Sie können auch den Namen des Zyklus wählen, ihn speichern und in Ihrer Zyklen-Bibliothek wiederfinden.

Änderung der Parameter
In jeder bearbeitbaren Phase können Sie die Temperatur, die Lüftungsgeschwindigkeit und die Dauer erhöhen oder reduzieren. Alle Befehle sind intuitiv und leicht programmierbar.

Automatischer oder manueller Modus
Bei jedem Zyklusstart kann zwischen dem automatischen Modus mit Temperaturerfassung über den Fühler oder dem manuellen Modus mit zeitgesteuertem Zyklus gewählt werden.



Das Bedienfeld des EasyFresh® Next ist in der Größe 4,3" erhältlich.

FreshCloud® App

EasyFresh® Next – überall mit dabei
FreshCloud® ist die IoT-Technologie von IRINOX, die es Ihnen ermöglicht, jederzeit mit Ihrem EasyFresh® Next zu kommunizieren und ihn ständig zu überwachen. Mit der neuen FreshCloud® App können Sie sich jederzeit und von jedem Gerät aus mit Ihrem Schnellkühler und Schockfroster verbinden und überprüfen, ob er einwandfrei funktioniert - auch wenn Sie nicht vor Ort oder anderweitig beschäftigt sind.

DIE FUNKTIONEN DER APP

Kontrolle aus der Ferne
um die Betriebsdaten des laufenden Zyklus und alle entsprechenden Parameter wie Temperatur, Lüftung und Zeit anzuzeigen.

Parameteränderung aus der Ferne
zur Kontrolle von Temperatur, Lüftung, Zeit und Phasendauer.

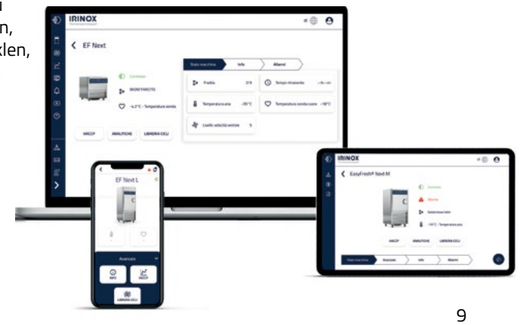
Push-Benachrichtigungssystem
für die Fernwartung, das Sie in Echtzeit benachrichtigt, wenn ein Fehler oder Alarm auftritt.

Anzeige von Statistiken
Anzeige der Nutzungsstatistiken zu Analysezwecken: Temperaturkurven, Zyklusdauer, meist verwendete Zyklen, um die Nutzung des Schnellkühlers und Schockfrosters zu optimieren.

Speichern von HACCP-Daten
Die vom EasyFresh® Next gesendeten Daten werden automatisch als .pdf oder .csv gespeichert.

App Store

Google Play



— Die Produktlinie

Der EasyFresh® Next ist in sieben Modellen erhältlich. Die Abmessungen, die Leistung pro Zyklus und die Blechkapazität variieren. Die IRINOX-Qualität bleibt unverändert.

Ein zusätzlicher Helfer in der Küche und bei der Speiseeisherstellung.

	EF Next XS **Abmessungen** 535 × 655 × 740 mm	EF Next S **Abmessungen** 790 × 835 × 870 mm		EF Next M **Abmessungen** 790 × 1015 × 1590 mm		EF Next L **Abmessungen** 790 × 1015 × 1965 mm	
Leistung* +90° —> +3° +90° —> -18°	10 kg 10 kg	20 kg 20 kg		45 kg 45 kg		65 kg 65 kg	
Gewicht	72 kg	105 kg		175 kg		205 kg	
		ESSENTIAL	**ADVANCED**	**ESSENTIAL**	**ADVANCED**	**ESSENTIAL**	**ADVANCED**
Maximale Leistungsaufnahme	0,73 kW	0,82 kW	0,88 kW	2,47 kW	2,59 kW	3,52 kW	3,40 kW
Maximale Stromaufnahme (A)	3,5 A	3,5 A	4,5 A	6,1 A	7,3 A	8,5 A	10 A
Spannung	230 V - 1N + PE 50 Hz	230 V 1N + PE 50 Hz		400 V - 3N + PE 50 Hz		400 V - 3N + PE 50 Hz	
Blechkapazität	GN1/1 (H = 65 mm) › **3** GN1/1 (H = 40 mm) › **3** GN1/1 (H = 20 mm) › **3**	GN1/1 oder 600 × 400 (H = 65 mm) › **4** GN1/1 oder 600 × 400 (H = 40 mm) › **5** GN1/1 oder 600 × 400 (H = 20 mm) › **8**		GN1/1 oder 600 × 400 (H = 65 mm) › **9** GN1/1 oder 600 × 400 (H = 40 mm) › **12** GN1/1 oder 600 × 400 (H = 20 mm) › **18**		GN1/1 oder 600 × 400 (H = 65 mm) › **13** GN1/1 oder 600 × 400 (H = 40 mm) › **18** GN1/1 (H = 20 mm) › **27**	

* Tests nach dem Irinox-Verfahren mit Rindfleisch mit einer Stückgröße von ca. 5 cm.

ROLLEN

ZUSATZSCHIENEN PAARWEISE (STANDARD ODER LARGE)

	EF Next SL **Abmessungen** 870 × 970 × 870 mm	EF Next ML **Abmessungen** 870 × 1145 × 1590 mm		EF Next LL **Abmessungen** 870 × 1145 × 1965 mm	
Leistung* +90° —> +3° +90° —> -18°	30 kg 30 kg	60 kg 60 kg		70 kg 70 kg	
Gewicht	140 kg	175 kg		285 kg	
	ESSENTIAL	**ADVANCED**	**ESSENTIAL**	**ADVANCED**	**ESSENTIAL**	**ADVANCED**
Maximale Leistungsaufnahme	1,52 kW	1,58 kW	3,43 kW	3,55 kW	5,38 kW	5,26 kW
Maximale Stromaufnahme (A)	6,5 A	7,5 A	8,1 A	10 A	10 A	11,6 A
Spannung	230 V 1N + PE 50 Hz		400 V - 3N + PE 50 Hz		400 V - 3N + PE 50 Hz	
Blechkapazität	GN2/1 (H=65 mm) › **4** GN2/1 (H=40 mm) › **5** GN2/1 (H=20 mm) › **8** GN1/1 (H = 65 mm) mit doppeltem MultiRack › **6** GN1/1 (H = 40 mm) mit doppeltem MultiRack › **8** GN1/1 (H = 20 mm) mit doppeltem MultiRack › **14**		GN2/1 (H=65 mm) › **9** GN2/1 (H=40 mm) › **12** GN2/1 (H=20 mm) › **18** GN1/1 (H = 65 mm) mit doppeltem MultiRack › **16** GN1/1 (H = 40 mm) mit doppeltem MultiRack › **22** GN1/1 (H = 20 mm) mit doppeltem MultiRack › **34**		GN2/1 (H=65 mm) › **13** GN2/1 (H=40 mm) › **18** GN2/1 (H=20 mm) › **27** GN1/1 (H = 65 mm) mit doppeltem MultiRack › **26** GN1/1 (H = 40 mm) mit doppeltem MultiRack › **36** GN1/1 (H = 20 mm) mit doppeltem MultiRack › **54**	

REVERSIBLE TÜRÖFFNUNG

DOPPELTES MULTIRACK (erhältlich für Large-Modelle)

IRINOX S.p.A. – Benefit-Gesellschaft
Hauptsitz
Via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano
Treviso, Italy

Standort
viale Enrico Mattei, 20
Z.I. Prealpi Trevigiane
31029 Vittorio Veneto
Treviso, Italy
T. +39 04382020

irinoxprofessional.com

Zertifizierte
Corporation

Design **studiovisuale.it**

Deutsch Cod. 4490251 07/2026