

Esencial Sencillo Funcional

IRINOX

El abatidor de temperatura rápido de 5 bandejas, fácil de usar y perfecto para la restauración.



SimplyFresh

¿Por qué IRINOX?

*Cada día damos forma
a la ciencia de la frescura*

01

Calidad y frescura
que duran más

02

Asesoramiento
(antes, después y durante)

03

Rapidez de enfriamiento
y ultracongelación

04

Especialistas desde
hace más de 35 años

05

Reducción de la merma
de los alimentos

06

Fiabilidad y pruebas
en los productos

¿Por qué elegir SimplyFresh de IRINOX?

FACILIDAD
DE USO

RENDIMIENTO
IRINOX

VERSATILIDAD

FIABILIDAD

PERFECTO
PARA LA
RESTAURACIÓN

MEJOR
CALIDAD DE
TRABAJO

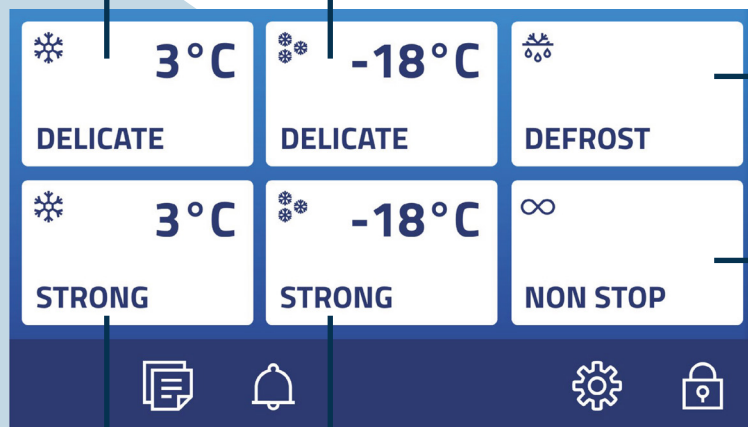
MÁXIMA
PRODUCTIVIDAD

DIMENSIONES
COMPACTAS

SimplyFresh: el frío compacto que te facilita el trabajo

ENFRIAMIENTO DELICATE +3 °C: para pescado, arroz o verduras.

ULTRACONGELACIÓN DELICATE -18 °C: realizada en dos fases,
una positiva y otra negativa.



DESCONGELACIÓN: derrite el hielo y la condensación excesiva.

NON STOP: enfría a +3 °C o congela a -18 °C de forma constante.

ADEMÁS, CON SIMPLYFRESH PUEDES:

- > Modificar los parámetros de las 3 fases de cada ciclo
- > Crear una biblioteca de ciclos personales
- > Visualizar las notificaciones durante el ciclo non-stop

ENFRIAMIENTO STRONG +3 °C: ideal para productos de tamaño grande como asados o pasta al horno.

ULTRACONGELACIÓN STRONG -18 °C: ideal para productos crudos o cocinados de gran espesor.

Detalles técnicos

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones (L x P x H)	670 x 700 x 832
Peso	81 kg
Alimentación eléctrica	220-240 V-1 N+PE 50 Hz

RENDIMIENTO POR CICLO

Rendimiento en enfriamiento (90/+3 °C)	20 kg
Rendimiento en ultracongelación (90/-18 °C)	20 kg

*Pruebas Irinox realizadas con carne de ternera de 5 cm de espesor.

CAPACIDAD DE LAS BANDEJAS

GN1/1 (H=65 mm) - paso 81 mm	4
GN1/1 (H=40 mm) - paso 54 mm	5
GN1/1 (H=20 mm) - paso 30 mm	11





¡Visita nuestra
nueva web!

