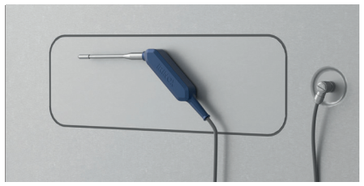
Diseño & Tecnología

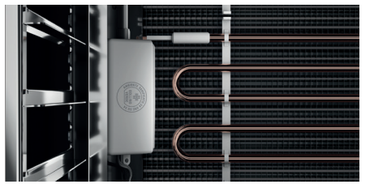
	MultiFresh Next XL	MultiFresh Next XXL
Dimensiones	850×1947×2580 mm	1020×2189×2580 mm
Rendimiento por ciclo (kg) (+90°C / +3°C)	100 kg	100 kg
(+90°C / -18°C)	100 kg	100 kg
Tensión	380-415V 3N+PE 50Hz	380-415V 3N+PE 50Hz
Capacidad carros	1 x GN1/1 o 600x400 Compatibilidad con carros GN 1/1 de los principales fabricantes de hornos.	1 x GN 2/1 o 600x800 2 x GN 1/1 o 600x400 Compatibilidad con carros GN 2/1 de los principales fabricantes de hornos.

Detalles contructivos

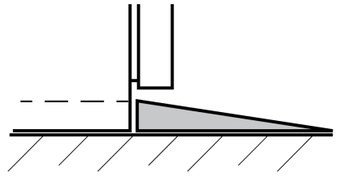
SONDA
La sonda de 3 puntos de detección se caracteriza por el posicionamiento aún mas sencillo: el lado interno de la puerta tiene una amplia superficie magnética, para fijarla cómodamente.



SANIGEN
Sanigen® libera iones activos que actúan sobre la carga microbiana presente en el aire. Este proceso reduce la contaminación cruzada y la carga microbiana del aire hasta el 99%, incluso en áreas inaccesibles como el evaporador.

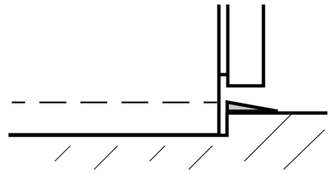


RAMPA
El abatidor está diseñado para maximizar la practicidad de uso: está disponible con una rampa para facilitar la entrada del carro. Opción estándar.

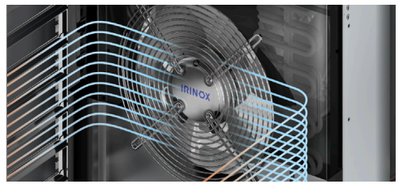


COMPRESORES
Los compresores scroll que utilizan gas R290 garantizan excelentes rendimientos y máxima silenciosidad. Los consumos eléctricos son reducidos con respecto a los compresores que utilizan gases refrigerantes.

EMPOTRADO
Para los que buscan una solución aún más integrada, se puede empotrar a nivel del suelo para garantizar un acceso más cómodo del carro. Opción bajo pedido.



VENTILADORES
La ventilación es constante y uniforme en toda la cámara gracias a los ventiladores electrónicos con 5 velocidades en condición de gestionar temperaturas de +85°C a -35°C.



IRINOX

HEADQUARTER
Via Caduti nei Lager, 1
31015 - Conegliano (TV) Italy
T. +39 0438 2020
irinox@irinox.com

Conéctate a nuestra página
irinoxprofessional.com

IRINOX
The Freshness Company®

MODELOS

XL

XXL

DE CARRO

MultiFresh® NEXT

El primer abatidor multifunción de carro sostenible y potente, con unidad incorporada.

Las características distintivas

IRINOX ECO SYSTEM

1 La evolución de IRINOX Balance System es **IRINOX Eco System** que **optimiza el funcionamiento del multicircuito**, tanto en enfriamiento como en conservación, **garantizando el ahorro energético y la máxima eficiencia.**

NON STOP WORK

2 La **certeza** de tener la **máxima fiabilidad durante la producción** gracias a la gestión del sistema multi-circuito. La **distribución del aire es uniforme y constante** en toda la altura del carro, para una conservación perfecta de la calidad de los alimentos.

INSTALACIÓN SIMPLE

3 La **instalación nunca ha sido tan simple, gracias a la unidad de refrigeración incorporada.** Es suficiente alimentar el abatidor y poner en marcha tus ciclos favoritos. **La unidad de refrigeración puede también ser instalada al lado de la cámara.**

CADA VEZ MÁS FLEXIBLE

4 Las **dimensiones compactas** unidas a la posibilidad de **alojar diferentes tipos de carro son ideales** para gestionar producciones de **catering, pastelerías y panaderías, de pequeños o grandes tamaños.**

SOSTENIBILIDAD

El primer abatidor de carro con gas refrigerante R290, propano, ecológico que no daña el ozono y garantiza la máxima eficiencia energética y una mayor velocidad en los procesos de abatimiento.

PRODUCTIVIDAD

Garantiza una capacidad de enfriamiento - de +90°C a +3°C - y congelación - de +90°C a -18°C - de 100 Kg. MultiFresh® Next gestiona temperaturas de trabajo de +85°C a -35°C.

FRESHCLOUD®

Gracias a FreshCloud® puedes conectarte a tu abatidor en cada momento. Puedes monitorear y ajustar los parámetros de los ciclos en curso, iniciar las fases de preenfriamiento y precalentamiento de un ciclo y guardar los report HACCP.

SMART DISPLAY 10’

Pantalla retroiluminada de 10’’ con tecnología capacitiva, es fácil de usar como una tablet.
El panel de control se puede personalizar para guardar los ciclos más utilizados siempre disponibles para ser usados.

CONFIGURACIONES

Elige entre las dos configuraciones disponibles: **Essential** con las funciones más conocidas de enfriamiento y congelación y **Pro** con las funciones de calor y frío.

PERFORMANCE

Disponible en versiones Turbo.
La versión Turbo es ideal para quienes necesitan un alto rendimiento.

MultiFresh® Next XL e XXL

El abatidor de carro multifunción de IRINOX

R290

FUNCIONES INCLUIDAS

ESSENTIAL
- ENFRIAMIENTO
- CONGELACIÓN
- N ON-STOP
- CONSERVACIÓN EN FRÍO
- CONSERVACIÓN EN CALIENTE

PRO
- DESCONGELACIÓN
- LISTO PARA SERVIR
- COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA
- DERRETIMIENTO DEL CHOCOLATE
- FERMENTACIÓN DIRECTA
- FERMENTACIÓN PROGRAMADA
- FERMENTACIÓN CONTROLADA
- PASTEURIZACIÓN
- MARINADO