IRINOX

EasyFresh®
Next

El abatidor rápido
de temperatura

La tecnología IRINOX garantiza prestaciones sin igual, facilidad de uso y respeto por el medioambiente.

El abatidor rápido de temperatura

EasyFresh® Next es tu aliado indispensable en la cocina para preservar la frescura, la calidad y la seguridad de los alimentos. Gracias a su capacidad para enfriar o congelar ráp̀idamente, permite mantener intactas las propiedades organolépticas, optimizar los procesos de trabajo y reducir los desperdicios, garantizando siempre platos perfectos para cada ocasión.

– Next level Simplicity 1

EasyFresh® Next está diseñado para ser intuitivo y rápido de programar gracias a una pantalla sencilla e inmediata. Ofrece 4 ciclos dedicados a enfriar y congelar, manteniendo la frescura de tus productos durante mucho tiempo. El abatidor IRINOX, fiable y fácil de usar, es tu aliado indispensable en la cocina.

– Next Level Customization 2

Con EasyFresh® Next, tienes la posibilidad de personalizar los ciclos en función de tus necesidades, yendo más allá del simple enfriamiento y congelación. El abatidor ofrece funciones adicionales como el ciclo continuo Non Stop, la descongelación delicada, el marinado y la conservación, garantizando versatilidad y precisión para cada preparación en la cocina.

– Next Level Performance 3

Gracias al uso del gas refrigerante natural propano, EasyFresh® Next asegura un rendimiento sostenible sin concesiones. EasyFresh® Next garantiza elevadas prestaciones, potencia y velocidad de enfriamiento y congelación. Podrás introducir tus productos incluso hirviendo, a temperaturas altísimas, directamente desde el horno.

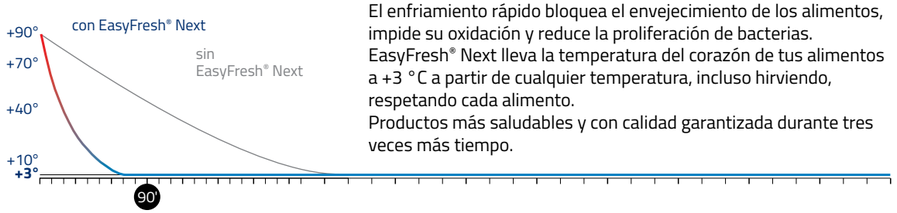
– Next Level Technology&Design 4

Equipado con una pantalla de 4,3" intuitiva y fácil de usar. Porque simplificar el trabajo significa ahorrar tiempo y optimizar los procesos en la cocina o el obrador. Conectado a FreshCloud®, la plataforma IoT de IRINOX. Robusto y fiable, el abatidor rápido de en temperatura ideal para tu obrador.

1 NEXT LEVEL SIMPLICITY

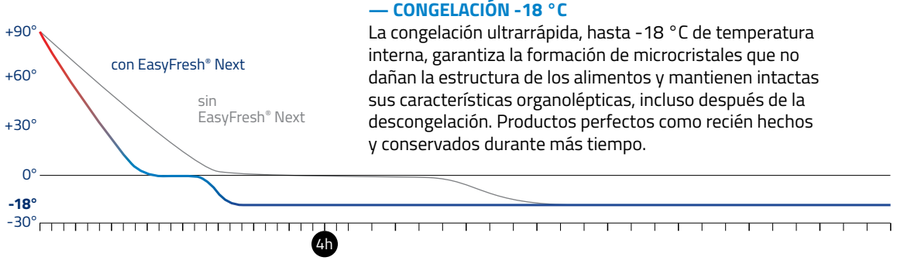
Mucho más que un abatidor de temperatura, se trata de la solución ideal para la conservación perfecta de tus alimentos.

¿Por qué abatir la temperatura? Para preservar la fragancia, la textura, los colores y todas las propiedades nutricionales de los alimentos, fijando su calidad durante más tiempo.



— ENFRIAMIENTO +3 °C

El enfriamiento rápido bloquea el envejecimiento de los alimentos, impide su oxidación y reduce la proliferación de bacterias. EasyFresh® Next lleva la temperatura del corazón de tus alimentos a +3 °C a partir de cualquier temperatura, incluso hirviendo, respetando cada alimento.
Productos más saludables y con calidad garantizada durante tres veces más tiempo.



— CONGELACIÓN -18 °C

La congelación ultrarrápida, hasta -18 °C de temperatura interna, garantiza la formación de microcristales que no dañan la estructura de los alimentos y mantienen intactas sus características organolépticas, incluso después de la descongelación. Productos perfectos como recién hechos y conservados durante más tiempo.

DELICATE +3 °C

› Ciclo de enfriamiento rápido hasta +3 °C en el núcleo.
› Indicado para los productos más delicados, como mousses, cremas, pescado, arroz, verduras y alimentos con poco espesor.

STRONG +3 °C

› Ciclo de enfriamiento rápido a hasta +3 °C en el núcleo, ideal para productos con alto contenido de grasa, muy densos, de gran volumen o envasados, como salsas, asados y pasta al horno.

DELICATE -18 °C

› Ciclo de congelación rápida hasta -18 °C en el corazón. Recomendado para productos fermentados, horneados y cocidos.
› Realizado en dos fases —una positiva y otra negativa— con la ventilación muy suave.

STRONG -18 °C

› Congela rápidamente hasta el corazón productos medianos y grandes hasta -18 °C con una temperatura del aire que alcanza los -40 °C.
› Ideal también para fijar la estructura de los helados y para productos crudos.

2 NEXT LEVEL CUSTOMIZATION

Elige entre las dos configuraciones posibles en función de tus necesidades: ESSENTIAL, que incluye las funciones frías de enfriamiento, congelación, non stop y conservación en frío; o ADVANCED, que completa estas funciones frías con la descongelación, el marinado y el atemperado de helados.

Essential	**ENFRIAMIENTO**	EasyFresh® Next lleva la temperatura del núcleo de tus alimentos a +3 °C a partir de cualquier temperatura, incluso hirviendo, respetando cada alimento.
Essential	**CONGELACIÓN**	La congelación ultrarrápida, hasta -18 °C de temperatura interna, garantiza la formación de microcristales que no dañan la estructura de los alimentos.
Essential	**NON STOP**	Para enfriar a +3 °C o congelar a -18 °C de forma continua cantidades ilimitadas de alimentos que se preparan e introducen en el abatidor en sucesión.
Advanced	**CONSERVACIÓN EN FRÍO**	Transforma el abatidor, para periodos de tiempo cortos, en un espacio adicional para conservar a la temperatura deseada.
Advanced	**DESCONGELACIÓN**	Elige la temperatura y la hora a la que necesitas encontrar tus alimentos descongelados y listos para el uso, ralentizando el proceso de proliferación bacteriana.
Advanced	**MARINADO**	Permite programar el horario y la temperatura de marinado de los productos, mejorando el sabor, la ternura y la jugosidad de la carne y el pescado.
Advanced	**ATEMPERADO DE HELADOS**	Gestiona mejor tus existencias de helado y lleva rápidamente los helados a la temperatura de exposición en la vitrina, listos para servir.

3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Ningún otro producto de su categoría ofrece las mismas prestaciones

EasyFresh® Next se amortigua gracias al tiempo que permite ahorrar.

Enfría y congela arroz, verduras, sopas, pescado, carne e incluso helado en poco tiempo, un 40 % más rápido que otros abatidores, y reduce el consumo energético. Todo ello respetando plenamente las propiedades organolépticas de los alimentos. La rapidez de EasyFresh® Next permite una mejor organización en la cocina y el laboratorio, optimizando la gestión de procesos.

	Duración máxima según legislación	Con EasyFresh® Next*	Velocidad
Arroz blanco cocido	90'	80'	+11%
Calabacín en cubos	90'	30'	+66%
Helado de vainilla	240'	105'	+56%
Pechuga de pollo cruda	240'	100'	+58%

*Pruebas realizadas según procedimiento Irinox con los productos indicados

Potencia que no contamina

EasyFresh®Next es el abatidor alimentado con refrigerante natural R-290 (gas propano). El R-290 tiene un Potencial de Calentamiento Atmosférico (Global Warming Potential, GWP) de 3, mil veces menor que el de otros gases refrigerantes.

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

refrigerantes utilizados en los abatidores actuales

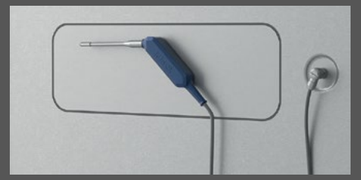
Cada detalle de los abatidores EasyFresh® Next está diseñado para facilitar el trabajo diario de los profesionales.

Tecnología que hace la vida más fácil

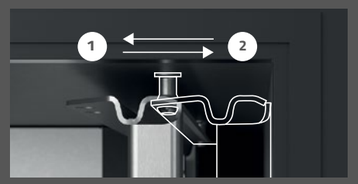
REJILLA
La rejilla situada en la parte inferior del abatidor favorece el paso del aire: el nuevo diseño mejora la circulación porque aumenta el caudal, lo que mejora el rendimiento del abatidor. La apertura basculante simplifica el acceso al filtro para su limpieza.

TIRADOR
Un tirador robusto, fácil de limpiar y diseñado para un agarre óptimo gracias a su nueva ergonomía. El distintivo diseño del tirador hace que el abatidor sea inmediatamente reconocible, evocando el logo de IRINOX y combinando a la perfección valor estético y funcionalidad.

SONDA
La sonda de un punto para una correcta detección de la temperatura de los alimentos ahora tiene un posicionamiento aún más práctico. La amplia superficie magnética del interior de la puerta permite engancharla fácilmente, mientras que el conector de rosca garantiza una conexión sencilla, anticorrosión y con protección IP67.

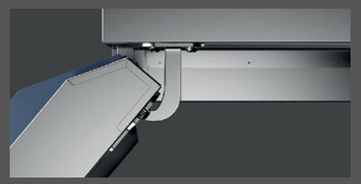


MULTIRACK®
Gracias al sistema MultiRack®, la distancia entre las bandejas se puede regular, lo que permite adaptar el portabandejas para utilizar tanto bandejas de pastelería como de gastronomía. La distribución uniforme del aire está garantizada para unos resultados excelentes en cada aplicación.



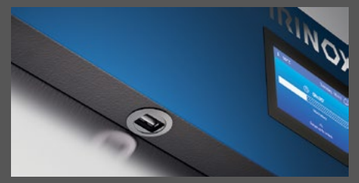
SANIGEN®
Sanigen® libera iones activos que actúan sobre la carga microbiana presente en el aire y que se deposita en todas las superficies, incluidos los alimentos. Este proceso reduce la contaminación y la carga bacteriana del aire hasta en un 99 %, incluso en áreas inaccesibles.

BISAGRAS Y PUERTA
La puerta de altura completa está equipada con esquinas laterales de doble bisel y bisagras invisibles patentadas con apertura estándar de 150°, para evitar choques con las máquinas más cercanas.



BANDA PORTAPANTALLA AZUL
La banda azul de la parte superior del abatidor, además de su aspecto carcaterístico, sirve de soporte sólido y seguro para la innovadora pantalla. En la parte inferior hay un acceso al puerto USB.

USB
El puerto USB integrado facilita aún más la gestión de los procesos HACCP. Puedes descargar rápidamente los informes de los ciclos de enfriamiento y congelación. Un sistema práctico y seguro, diseñado para simplificar tu rutina en el obrador.



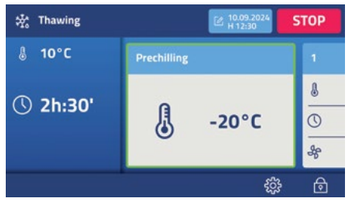
PIES AJUSTABLES
Los pies ajustables de acero inoxidable garantizan estabilidad y adaptabilidad en cualquier superficie, lo que permite nivelar el abatidor con precisión. Diseñados para resistir al desgaste y las condiciones más exigentes, ofrecen y a las, higiene y practicidad en tu entorno de trabajo.

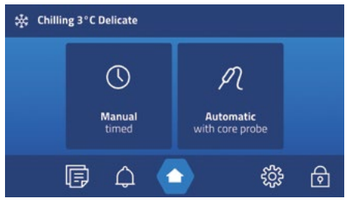
Una pantalla de control con múltiples características

Creación de ciclos
La creación de un nuevo ciclo es sencilla y guiada. Es posible editar paso a paso cada fase del ciclo seleccionado. Se puede elegir el nombre del ciclo, guardarlo y encontrarlo en la librería de ciclos.

Modificación de los parámetros
En cada fase de ajuste se puede aumentar o disminuir la temperatura, la velocidad de ventilación y la duración. Todos los ajustes son intuitivos y fáciles de programar.

Modo automático o manual
Cada vez que empieza ciclo, se puede elegir entre el modo automático, con detección de temperatura a través de la sonda, o manual, con gestión por tiempo.





La interfaz de EasyFresh® Next está disponible en el tamaño de 4.3''

Aplicación FreshCloud®

EasyFresh® Next está contigo en cualquier lugar
FreshCloud® es la tecnología IoT de IRINOX que permite interactuar en cualquier momento para un control constante de EasyFresh® Next. Gracias a la nueva aplicación FreshCloud®, podrás conectarte a tu abatidor en cualquier momento desde cualquier dispositivo y comprobar su correcto funcionamiento, aun cuando no estés en el obrador o te estés ocupando de otras cosas.

LAS FUNCIONALIDADES DE LA APLICACIÓN

Monitorización remota
Para visualizar los datos de funcionamiento del ciclo en curso y todos sus parámetros, como la temperatura, la ventilación y el tiempo.

Modificación de los parámetros de forma remota
Para efectuar controles de temperatura, ventilación, tiempo y duración de la fase.

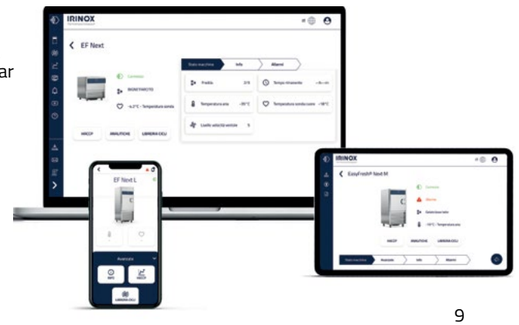
Sistema de notificaciones push
Para gestionar la asistencia a distancia, avisándote en tiempo real en caso de anomalías o alarmas.

Visualización de estadísticas
Visualiza las estadísticas de uso para fines analíticos: curvas de temperatura, duración de los ciclos, los ciclos más usados, para optimizar el uso de tu abatidor.

Memorización de datos HACCP
Los datos enviados por EasyFresh® Next se guardan automáticamente en formato .pdf o .csv.

App Store

Google Play



— La gama

EasyFresh® Next está disponible en siete modelos. Cambian las dimensiones, el rendimiento por ciclo y la capacidad de las bandejas. No cambia la calidad, garantizada por IRINOX.

Pensado para convertirse en un ayudante extra en la cocina y en los obradores de fabricación de helados.

	EF Next XS **Dimensiones** 535×655×740 mm	EF Next S **Dimensiones** 790×835×870 mm		EF Next M **Dimensiones** 790×1015×1590 mm		EF Next L **Dimensiones** 790×1015×1965 mm	
Rendimiento* +90° —> +3° +90° —> -18°	10 kg 10 kg	20 kg 20 kg		45 kg 45 kg		65 kg 65 kg	
Peso	72 kg	105 kg		175 kg		205 kg	
		ESSENTIAL	**ADVANCED**	**ESSENTIAL**	**ADVANCED**	**ESSENTIAL**	**ADVANCED**
Potencia máx. absorbida	0,73 kW	0,82 kW	0,88 kW	2,47 kW	2,59 kW	3,52 kW	3,40 kW
Corriente máx. absorbida (A)	3,5 A	3,5 A	4,5 A	6,1 A	7,3 A	8,5 A	10 A
Tensión	230V-1N+PE 50 Hz	230V 1N+PE 50Hz		400V-3N+PE 50 Hz		400V-3N+PE 50 Hz	
Capacidad en bandejas	GN1/1 (H=65 mm) › **3** GN1/1 (H=40 mm) › **3** GN1/1 (H=20 mm) › **3**	GN1/1 o 600×400 (H=65 mm) › **4** GN1/1 o 600×400 (H=40 mm) › **5** GN1/1 o 600×400 (H=20 mm) › **8**		GN1/1 o 600×400 (H=65 mm) › **9** GN1/1 o 600×400 (H=40 mm) › **12** GN1/1 o 600×400 (H=20 mm) › **18**		GN1/1 o 600×400 (H=65 mm) › **13** GN1/1 o 600×400 (H=40 mm) › **18** GN1/1 o 600×400 (H=20 mm) › **27**	

* Pruebas realizadas según procedimiento IRINOX con carne de ternera 5 cm de tamaño.

	EF Next SL **Dimensiones** 870×970×870 mm	EF Next ML **Dimensiones** 870×1145×1590 mm		EF Next LL **Dimensiones** 870×1145×1965 mm	
Rendimiento* +90° —> +3° +90° —> -18°	30 kg 30 kg	60 kg 60 kg		70 kg 70 kg	
Peso	140 kg	175 kg		285 kg	
	ESSENTIAL	**ESSENTIAL**	**ADVANCED**	**ESSENTIAL**	**ADVANCED**
Potencia máx. absorbida	1,52 kW	3,43 kW	3,55 kW	5,38 kW	5,26 kW
Corriente máx. absorbida (A)	6,5 A	8,1 A	10 A	10 A	11,6 A
Tensión	230V 1N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50 Hz		400V-3N+PE 50 Hz	
Capacidad en bandejas	GN2/1 (H=65 mm) › **4** GN2/1 (H=40 mm) › **5** GN2/1 (H=20 mm) › **8** GN1/1 (H=65 mm) con MultiRack Doble › **6** GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doble › **8** GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doble › **14**	GN2/1 (H=65 mm) › **9** GN2/1 (H=40 mm) › **12** GN2/1 (H=20 mm) › **18** GN1/1 (H=65 mm) con MultiRack Doble › **16** GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doble › **22** GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doble › **34**		GN2/1 (H=65 mm) › **13** GN2/1 (H=40 mm) › **18** GN2/1 (H=20 mm) › **27** GN1/1 (H=65 mm) con MultiRack Doble › **26** GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doble › **36** GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doble › **54**	

RUEDAS

PARES DE GUÍAS ADICIONALES (STANDARD O LARGE)

APERTURA DE PUERTA REVERSIBLE

MULTIRACK DOBLE (disponible para modelos large)

IRINOX S.p.A. - Sociedad Benefit
Sede principal
Via Caduti nei Lager, 1
31015 - Conegliano
Treviso, Italia

Sede operativa
viale Enrico Mattei, 20
Z.I. Prealpi Trevigiane
31029 Vittorio Veneto
Treviso, Italia
T. +39 0438 2020

irinoxprofessional.com

Empresa B® Certificada

design **studiovisuale.it**

Español cód. 4490551 07/2026