

Essentielle Simple Fonctionnelle

IRINOX

La cellule de refroidissement rapide 5 bacs,
facile à utiliser et parfaite pour la restauration.



SimplyFresh

Pourquoi IRINOX ?

*Nous donnons chaque jour forme
à la science de la fraîcheur*

01

Qualité et fraîcheur
plus longtemps

02

Conseils
(avant, pendant et après)

03

Refroidissement et
surgélation rapides

04

Spécialistes depuis plus
de 35 ans

05

Réduction de la perte
de poids

06

Fiabilité et tests sur les
produits

Pourquoi choisir SimplyFresh d'IRINOX ?

FACILITÉ
D'UTILISATION

PERFORMANCES
IRINOX

POLYVALENCE

FIABILITÉ

PARFAITE
POUR LA
RESTAURATION

MEILLEURES
CONDITIONS
DE TRAVAIL

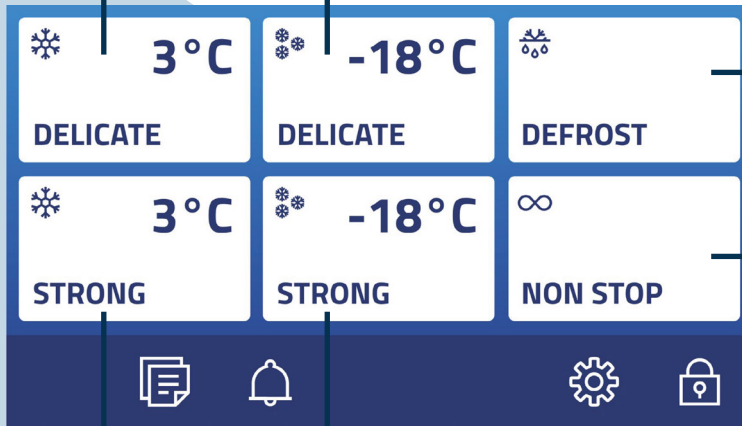
PRODUCTIVITÉ
MAXIMALE

DIMENSIONS
COMPACTES

SimplyFresh: le froid compact qui simplifie votre travail

REFROIDISSEMENT DELICATE +3 °C : pour le poisson, le riz, les légumes.

SURGÉLATION DELICATE -18 °C : en deux étapes, l'une positive et l'autre négative.



DÉGIVRAGE : élimine la glace et l'excès de condensation.

NON STOP : refroidissement à +3 °C ou surgélation à -18 °C de manière constante.

EN OUTRE, AVEC SIMPLYFRESH, VOUS POUVEZ :

- > Modifier les paramètres des 3 étapes de chaque cycle
- > Créer une bibliothèque de cycles personnalisés
- > Visualiser les notifications pendant le cycle non-stop

REFROIDISSEMENT STRONG +3 °C : idéal pour les produits de grande taille tels que les rôtis et les gratins.

SURGÉLATION STRONG -18 °C : idéal pour les produits épais crus ou cuits.

Détails techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions (L x l x H)	670 x 700 x 832
Poids	81 kg
Alimentation électrique	220-240 V-1N+PE 50 Hz

RENDEMENT PAR CYCLE

Rendement en refroidissement (90/+3 °C)	20 kg
Rendement en surgélation (90/-18 °C)	20 kg

*Tests effectués avec de la viande de bœuf de 5 cm d'épaisseur.

CAPACITÉ EN BACS

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





Découvrez notre
nouveau site !

