IRINOX

EasyFresh®
Next

La cellule de
refroidissement rapide

La technologie IRINOX qui garantit des performances inégalablese et une facilité d'utilisation tout en respectant l'environnement

La cellule de refroidissement rapide

En cuisine, EasyFresh® Next est votre allié indispensable pour préserver la fraîcheur, la qualité et la sécurité des aliments. Grâce à sa capacité à refroidir ou surgeler rapidement les aliments, il permet de garder intactes les propriétés organoleptiques, d'optimiser les processus de production et de réduire le gaspillage, garantissant des plats toujours parfaits en toutes circonstances.

– Next level Simplicity 1

Le modèle EasyFresh® Next est conçu pour être intuitif et rapide à programmer, grâce à un écran simple et immédiat. Il offre 4 cycles dédiés pour refroidir et surgeler, maintenant ainsi longtemps la fraîcheur de vos produits. Fiable et facile à utiliser, la cellule de refroidissement rapide IRINOX est votre allié indispensable en cuisine.

– Next Level Customization 2

Avec EasyFresh® Next, vous avez la possibilité de personnaliser les cycles en fonction de vos besoins, en allant au-delà des simples opérations de refroidissement et surgélation. La cellule de refroidissement rapide propose des fonctions supplémentaires telles que le cycle continu Non-Stop, la décongélation, la fonction marinade et la conservation, garantissant ainsi polyvalence et précision dans toutes les préparations réalisées en cuisine.

– Next Level Performance 3

Grâce à l'utilisation du gaz réfrigérant naturel propane, la cellule EasyFresh® Next assure des performances durables sans compromis. Le modèle EasyFresh® Next est un gage de hautes performances, de puissance et de rapidité de refroidissement et surgélation.
Vous pourrez y insérer vos produits même bouillants, à de très hautes températures, dès leur sortie du four.

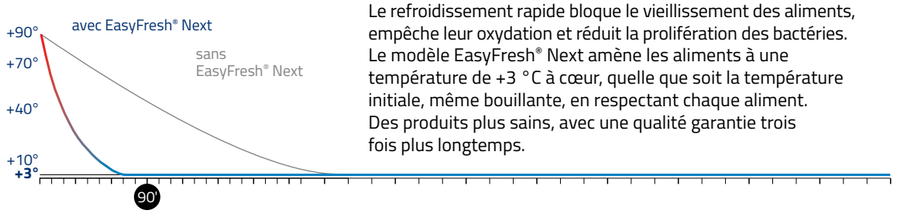
– Next Level Technology&Design 4

Doté d'un écran 4,3" intuitif et facile à utiliser.
Parce que simplifier le travail, c'est économiser du temps et optimiser les processus en cuisine ou en laboratoire.
Connexion à FreshCloud®, la plateforme IdO d'IRINOX.
Robuste et fiable, c'est la cellule de refroidissement rapide idéale pour votre laboratoire.

1 NEXT LEVEL SIMPLICITY

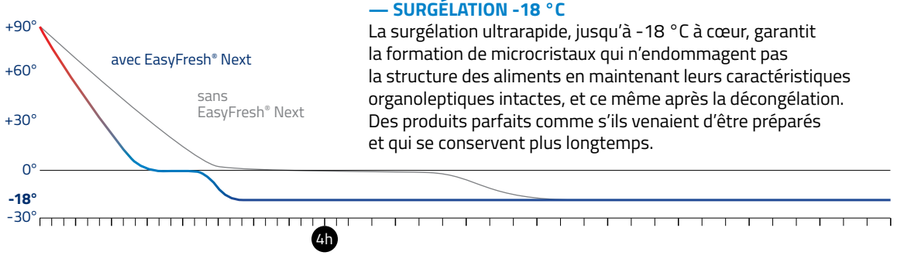
Bien plus qu'une cellule de refroidissement rapide, c'est la solution idéale pour la conservation parfaite de vos aliments.

Pourquoi refroidir les aliments ? Pour préserver l'odeur, la texture, les couleurs et toutes les propriétés des aliments, en assurant leur qualité plus longtemps.



— REFROIDISSEMENT +3 °C

Le refroidissement rapide bloque le vieillissement des aliments, empêche leur oxydation et réduit la prolifération des bactéries. Le modèle EasyFresh® Next amène les aliments à une température de +3 °C à cœur, quelle que soit la température initiale, même bouillante, en respectant chaque aliment. Des produits plus sains, avec une qualité garantie trois fois plus longtemps.



— SURGÉLATION -18 °C

La surgélation ultrarapide, jusqu'à -18 °C à cœur, garantit la formation de microcristaux qui n'endommagent pas la structure des aliments en maintenant leurs caractéristiques organoleptiques intactes, et ce même après la décongélation. Des produits parfaits comme s'ils venaient d'être préparés et qui se conservent plus longtemps.

DELICATE +3 °C
› Cycle de refroidissement rapide jusqu'à +3 °C à cœur.
› Indiqué pour les produits les plus délicats tels que les mousses, les crèmes, le poisson, le riz, les légumes et les aliments de faible épaisseur.

STRONG +3 °C
› Cycle de refroidissement rapide à +3 °C à cœur idéal pour les produits gras, très denses, de gros calibre ou conditionnés, tels que les sauces, les rôtis, les lasagnes.

DELICATE -18 °C
› Cycle de surgélation rapide jusqu'à -18 °C à cœur. Conseillé pour les produits levés de boulangerie et cuits.
› Réalisé en deux phases, l'une positive et l'autre négative, avec une ventilation très délicate.

STRONG -18 °C
› Surgèle rapidement à cœur les produits de calibre moyen à grand jusqu'à -18 °C, avec une température de l'air qui atteint les -40 °C.
› Idéal également pour fixer la structure de la glace et pour les produits crus.

2 NEXT LEVEL CUSTOMIZATION

Faites votre choix entre les deux configurations possibles en fonction de vos exigences : la configuration ESSENTIAL qui propose les fonctions froides de refroidissement, surgélation, non-stop et conservation froide ; la configuration ADVANCED qui complète ces fonctions froides en y ajoutant la décongélation, la fonction marinade et la régénération de la glace.

Essential	**REFROIDISSEMENT**	Le modèle EasyFresh® Next amène vos aliments à une température de +3 °C à cœur, quelle que soit la température initiale, même bouillante, en respectant chaque aliment.
Essential	**SURGÉLATION**	La surgélation ultrarapide, jusqu'à -18 °C à cœur, garantit la formation de microcristaux qui n'endommagent pas la structure des aliments.
Essential	**NON-STOP**	Pour refroidir à +3 °C ou surgeler à -18 °C en continu des quantités illimitées d'aliments préparés puis placés dans la cellule de refroidissement rapide.
Advanced	**CONSERVATION FROIDE**	Pendant de courtes durées, transformez la cellule de refroidissement rapide en un espace supplémentaire de conservation à la température souhaitée.
Advanced	**DÉCONGÉLATION**	Choisissez la température et l'heure auxquelles retrouver vos aliments décongelés et prêts à l'emploi, en ralentissant le processus de prolifération bactérienne.
Advanced	**FONCTION MARINADE**	Cette fonction permet de régler l'heure et la température auxquelles faire mariner les produits, améliorant ainsi la saveur, la tendreté et la jutosité de la viande et du poisson.
Advanced	**RÉGÉNÉRATION GLACE**	Gérez au mieux vos stocks de glace et ramenez rapidement la glace à la température d'exposition en vitrine, prête à servir.

3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Dans sa categorie aucun autre produit n'est si performant

La cellule EasyFresh® Next est rapidement amortie grâce au temps qu'elle fait gagner.

Refroidit et surgèle riz, légumes, soupes, poisson, viande et même les glaces, en un temps record – 40 % plus rapide que les autres cellules – tout en réduisant la consommation d'énergie. Tout cela en respectant pleinement les propriétés organoleptiques des aliments. La rapidité d'EasyFresh® Next permet une meilleure organisation en cuisine et en laboratoire, en optimisant les processus.

	Durée maximale selon la législation	Avec EasyFresh Next*	Vitesse
❄ Riz blanc nature	90'	80'	+11%
❄ Courgettes en dés	90'	30'	+66%
❄❄ Glace à la vanille	240'	105'	+56%
❄❄ Poitrine de poulet crue	240'	100'	+58%

*Test réalisés selon la procédure Irinox sur les produits indiqués

Une puissance non polluante

EasyFresh®Next est la cellule de refroidissement fonctionnant avec un réfrigérant naturel R-290 (gaz propane). Le R-290 a un potentiel de réchauffement global (Global Warming Potential, GWP) de 3, mille fois inférieur aux autres gaz réfrigérants.

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

liquides de refroidissement utilisés dans les cellules de refroidissement rapide actuelles

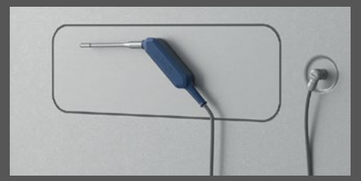
Chaque détail des cellules de refroidissement rapide EasyFresh® Next est conçu pour faciliter le travail quotidien des professionnels.

Une technologie qui simplifie la vie

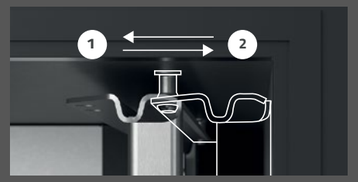
GRILLE
La grille placée dans la partie inférieure de la cellule de refroidissement rapide favorise le passage de l'air : le nouveau design améliore la circulation, car il en augmente le débit, améliorant ainsi les performances de la cellule de refroidissement rapide. L'ouverture basculante simplifie l'accès au filtre pour le nettoyage.

POIGNÉE
Une poignée robuste, facile à nettoyer et conçue pour une prise en main optimale grâce à sa nouvelle ergonomie. Le design caractéristique de la poignée rend la cellule de refroidissement rapide immédiatement reconnaissable, rappelant le logo IRINOX et conjuguant à la perfection valeur esthétique et fonctionnalité.

SONDE
La sonde à un point pour une détection correcte de la température des aliments, est située dans une position encore plus pratique. La vaste surface magnétique à l'intérieur de la porte permet de l'accrocher facilement, tandis que le raccord à vis garantit une connexion aisée, anticorrosion, avec un indice de protection IP67.

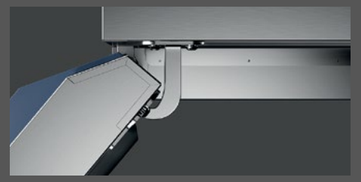


MULTIRACK®
Grâce au système MultiRack®, la distance entre les bacs est réglable, ce qui permet d'adapter le porte-bacs de manière à utiliser à la fois des bacs dédiés à la pâtisserie et d'autres dédiés à la gastronomie.
La distribution de l'air est garantie, pour des résultats parfaits quelle que soit l'application.



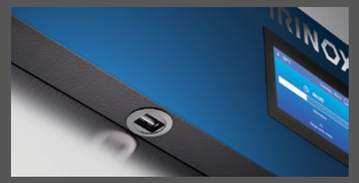
SANIGEN®
Sanigen® libère des ions actifs qui agissent sur la charge microbienne présente dans l'air et qui se dépose sur toutes les surfaces, y compris les aliments. Cela permet de réduire la contamination et la charge microbienne de l'air jusqu'à 99 %, même dans les zones inaccessibles.

CHARNIÈRES ET PORTE AFFLEURANTES
La porte toute hauteur est dotée d'arêtes latérales à double biseau et de charnières invisibles brevetées à ouverture standard de 150°, pour éviter les chocs lorsque plusieurs machines sont placées côte à côte.



GRANDE BANDE BLEUE SUPPORT D'ÉCRAN
La bande bleue située dans la partie supérieure de la cellule de refroidissement rapide, en plus de la rendre facilement reconnaissable, est un support robuste qui maintient cet écran innovant. Dans la partie inférieure se situe l'accès au port USB.

USB
Le port USB intégré rend encore plus simple la gestion des processus HACCP. Vous pouvez télécharger rapidement les rapports des cycles de refroidissement et surgélation. Un système pratique et sûr, pensé pour simplifier votre routine en laboratoire.



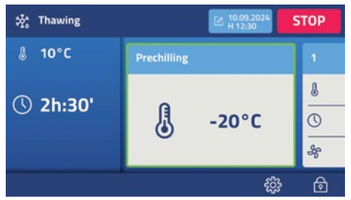
PIEDS RÉGLABLES
Les pieds réglables en acier inox garantissent stabilité et adaptabilité sur n'importe quelle surface, ce qui permet de mettre à niveau la cellule de refroidissement rapide avec une grande précision. Conçus pour résister à l'usure et aux conditions les plus critiques, elles offrent robustesse, hygiène et commodité dans votre environnement de travail.

Un écran de contrôle offrant de nombreuses fonctions

Création de cycle
La création d'un nouveau cycle est simple et guidée. Vous pouvez modifier étape par étape chaque phase du cycle sélectionné. Vous pouvez choisir le nom du cycle, l'enregistrer et le retrouver ensuite dans votre bibliothèque de cycles.

Modification des paramètres
Pour chaque phase modifiable, vous pouvez augmenter ou diminuer la température, la vitesse de ventilation et la durée. Toutes les commandes sont intuitives et faciles à programmer.

Mode automatique ou manuel
À chaque lancement de cycle, il est possible de choisir entre le mode automatique, avec détection de la température par la sonde, et le mode manuel avec gestion de la durée du cycle.



L'interface du modèle EasyFresh® Next est disponible dans la taille 4,3"

Application FreshCloud®

EasyFresh® Next partout avec vous
FreshCloud® est la technologie IdO d'IRINOX qui permet d'interagir à tout moment pour le contrôle continu de la cellule EasyFresh® Next.

Grâce à la nouvelle application FreshCloud®, vous pouvez vous connecter à votre cellule de refroidissement rapide à tout moment depuis n'importe quel appareil pour vérifier son bon fonctionnement, même si vous n'êtes pas présent dans le laboratoire ou si vous êtes occupé à une autre tâche.

Les fonctionnalités de l'application

Contrôle à distance
pour visualiser les données de fonctionnement du cycle en cours et tous les paramètres associés, comme la température, la ventilation et la durée.

Modification des paramètres à distance pour effectuer des contrôles de température, ventilation et durée de la phase.

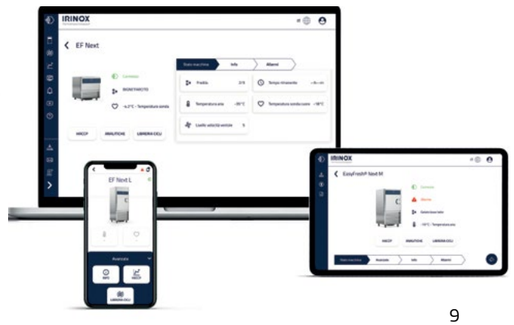
Système de notifications push
pour gérer l'assistance à distance, en étant informé en temps réel en cas d'anomalie ou d'alarme.

Affichage des statistiques
pour visualiser les statistiques d'utilisation à des fins d'analyse : courbes de température, durée des cycles, cycles les plus utilisés, afin d'optimiser l'utilisation de votre cellule de refroidissement rapide.

Enregistrement des données HACCP
les données envoyées par la cellule EasyFresh® Next sont automatiquement enregistrées au format .pdf ou .csv.

App Store

Google Play



— La gamme

EasyFresh® Next est disponible en sept modèles. Les dimensions, le rendement par cycle et la capacité en bacs diffèrent. La qualité IRINOX reste la même

Pensé pour être un assistant supplémentaire en cuisine et dans les laboratoires de fabrication de glace.

	EF Next XS **Dimensions** 535×655×740 mm	**EF Next S** **Dimensions** 790×835×870 mm		**EF Next M** **Dimensions** 790×1015×1590 mm		**EF Next L** **Dimensions** 790×1015×1965 mm	
Rendement* +90 °C —> +3 °C +90 °C —> -18 °C	10 kg 10 kg	20 kg 20 kg		45 kg 45 kg		65 kg 65 kg	
Poids	72 kg	105 kg		175 kg		205 kg	
		ESSENTIAL	**ADVANCED**	**ESSENTIAL**	**ADVANCED**	**ESSENTIAL**	**ADVANCED**
Puissance max absorbée	0,73 kW	0,82 kW	0,88 kW	2,47 kW	2,59 kW	3,52 kW	3,40 kW
Courant max absorbé (A)	3,5 A	3,5 A	4,5 A	6,1 A	7,3 A	8,5 A	10 A
Tension	230 V - 1N+PE 50 Hz	230 V 1N+PE 50 Hz		400 V - 3N+PE 50 Hz		400 V - 3N+PE 50 Hz	
Capacité en bacs	GN1/1 (H = 65 mm) › **3** GN1/1 (H = 40 mm) › **3** GN1/1 (H = 20 mm) › **3**	GN1/1 ou 600×400 (H = 65 mm) › **4** GN1/1 ou 600×400 (H = 40 mm) › **5** GN1/1 ou 600×400 (H = 20 mm) › **8**		GN1/1 ou 600×400 (H = 65 mm) › **9** GN1/1 ou 600×400 (H = 40 mm) › **12** GN1/1 ou 600×400 (H = 20 mm) › **18**		GN1/1 ou 600×400 (H = 65 mm) › **13** GN1/1 ou 600×400 (H = 40 mm) › **18** GN1/1 ou 600×400 (H = 20 mm) › **27**	

* Tests réalisés selon la procédure Irinox avec de la viande de bœuf en morceaux d'environ 5 cm.

	EF Next SL **Dimensions** 870×970×870 mm	**EF Next ML** **Dimensions** 870×1145×1590 mm	**EF Next LL** **Dimensions** 870×1145×1965 mm
Rendement* +90 °C —> +3 °C +90 °C —> -18 °C	30 kg 30 kg	60 kg 60 kg	70 kg 70 kg
Poids	140 kg	175 kg	285 kg
	ESSENTIAL / **ADVANCED**	**ESSENTIAL** / **ADVANCED**	**ESSENTIAL** / **ADVANCED**
Puissance max absorbée	1,52 kW / 1,58 kW	3,43 kW / 3,55 kW	5,38 kW / 5,26 kW
Courant max absorbé (A)	6,5 A / 7,5 A	8,1 A / 10 A	10 A / 11,6 A
Tension	230 V 1N+PE 50 Hz	400 V - 3N+PE 50 Hz	400 V - 3N+PE 50 Hz
Capacité en bacs	GN2/1 (H=65 mm) › **4** GN2/1 (H=40 mm) › **5** GN2/1 (H=20 mm) › **8** GN1/1 (H = 65 mm) avec MultiRack double › **6** GN1/1 (H = 40 mm) avec MultiRack double › **8** GN1/1 (H = 20 mm) avec MultiRack double › **14**	GN2/1 (H=65 mm) › **9** GN2/1 (H=40 mm) › **12** GN2/1 (H=20 mm) › **18** GN1/1 (H = 65 mm) avec MultiRack double › **16** GN1/1 (H = 40 mm) avec MultiRack double › **22** GN1/1 (H = 20 mm) avec MultiRack double › **34**	GN2/1 (H=65 mm) › **13** GN2/1 (H=40 mm) › **18** GN2/1 (H=20 mm) › **27** GN1/1 (H = 65 mm) avec MultiRack double › **26** GN1/1 (H = 40 mm) avec MultiRack double › **36** GN1/1 (H = 20 mm) avec MultiRack double › **54**

ROULETTES

PAIRES DE GLISSIÈRES SUPPLÉ-MENTAIRES (STANDARD OU LARGE)

OUVERTURE DE PORTE RÉVERSIBLE

MULTIRACK DOUBLE (disponible pour les modèles Large)

IRINOX S.p.A. - Société Benefit
Siège social
Via Caduti nei Lager, 1
31015 - Conegliano
Trévise, Italie

Centre opérationnel
viale Enrico Mattei, 20
Z.I. Prealpi Trevigiane
31029 Vittorio Veneto
Trévise, Italie
Tél. +39 0438 2020

irinoxprofessional.com

Entreprise
B
Certifiée

design **studiovisuale.it**

Français code 4490351 07/2026