IRINOX

MultiFresh®
Next

IRINOX

The Freshness Company®

Nous fournissons aux professionnels les équipements les plus innovants pour conserver la fraîcheur des aliments et optimiser les processus de production afin de garantir la qualité et le plaisir de l'alimentation hors de la maison.

Irinox naît en 1989 en Italie, à Corbanese, et est reconnue dans le monde entier comme la spécialiste des cellules de refroidissement rapide et des surgélateurs rapides. La production « Made in Italy » est entièrement réalisée dans ses établissements aux portes de Trévise, dans une région intégrée par tradition dans un contexte qui s'occupe depuis des décennies du travail de l'acier pour les équipements professionnels.

— MultiFresh® Next est la cellule de refroidissement rapide la plus puissante et la plus efficace du marché. Une révolution signée Irinox qui garantit personnalisation, durabilité, puissance et innovation à des niveaux jamais atteints jusqu'alors.

Au-delà de MultiFresh®

– Next level Customization 1

MultiFresh® Next met à votre disposition toutes les fonctionnalités possibles pour personnaliser votre cellule de refroidissement rapide. Configurez-la selon vos exigences et créez l'équipement sur mesure pour votre cuisine ou votre atelier.

– Next level Sustainability 2

MultiFresh® Next utilise le propane, un gaz écologique qui n'abîme pas la couche d'ozone, assurant un rendement énergétique maximal et une vitesse accrue dans les processus de refroidissement. Une puissance encore supérieure, à zéro impact.

– Next level Performance 3

MultiFresh® Next est le partenaire idéal pour les professionnels qui ont besoin de grandes performances, de puissance, de vitesse de refroidissement et de surgélation. De nouveaux compresseurs, ventilateurs et condensateurs assurent de meilleures performances à très faibles émissions sonores.

– Next level Technology & Design 4

Simplifier le travail signifie avoir plus de temps à dédier à soi-même et à ses passions. Avec MultiFresh® Next, il est plus facile de travailler. Chaque détail a été reconçu pour favoriser son utilisation quotidienne, en programmant les activités et en les contrôlant à distance.

— MultiFresh® Next présente jusqu'à 12 fonctions et 150 cycles. Personnalisez la cellule de refroidissement rapide Irinox selon vos exigences pour conserver plus longtemps la fraîcheur des produits.

1 NEXT LEVEL CUSTOMIZATION

La recette faite pour vous

De Essential à Pro : choisissez entre les deux configurations possibles.

— ESSENTIAL

L'indispensable au sein de l'atelier. Le point de départ avec les fonctions les plus connues : refroidissement et surgélation.

— PRO

Pour ceux qui souhaitent bénéficier de toutes les fonctions classiques d'une cellule de refroidissement rapide, ainsi que des nouvelles fonctions chaudes et froides conçues pour les professionnels les plus exigeants.

En choisissant la configuration, vous pourrez sélectionner les cycles et fonctions les plus adaptés pour votre production :

— RESTAURATION

Dédié aux restaurateurs et à ceux qui choisissent la cuisson basse température pour obtenir des plats cuits de manière homogène, plus savoureux et plus sains.

— PÂTISSERIE

Dédié aux pâtissiers qui souhaitent simplifier leur routine et exalter la qualité de leurs créations.

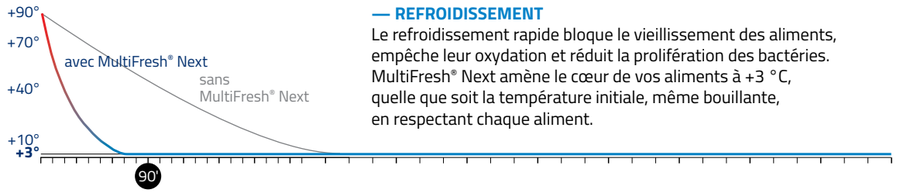
— BOULANGERIE

Pour les boulangers qui ne veulent pas renoncer à la tradition de leurs recettes, mais souhaitent mieux gérer leurs horaires de travail, en évitant les heures nocturnes.

— GLACERIE

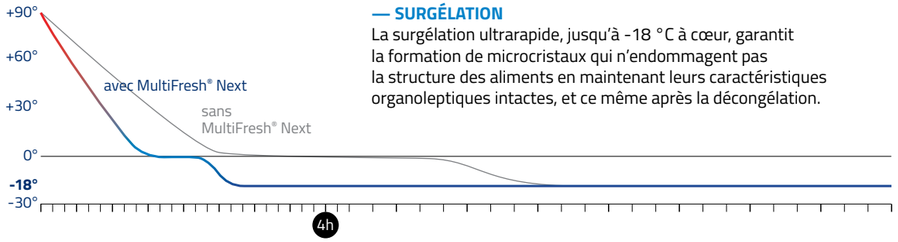
Pour les glaciers, la nouvelle cellule de refroidissement rapide Irinox sera un allié de tout premier choix pour maintenir la structure et la qualité optimale de la glace.

Les fonctions



— REFROIDISSEMENT

Le refroidissement rapide bloque le vieillissement des aliments, empêche leur oxydation et réduit la prolifération des bactéries. MultiFresh® Next amène le cœur de vos aliments à +3 °C, quelle que soit la température initiale, même bouillante, en respectant chaque aliment.



— SURGÉLATION

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.

— NON-STOP

Pour refroidir ou surgeler en continu des quantités illimitées d'aliments préparés puis placés dans la cellule de refroidissement rapide. Avec MultiFresh® Next, vous catégoriserez chaque produit par durée, icône, nom et couleur personnalisés et vous pourrez configurer l'avertissement de fin de cycle pour chaque bac.

— CONSERVATION FROIDE

Pendant de courtes durées, transformez la cellule de refroidissement rapide en un espace supplémentaire pour une conservation à la température souhaitée.

— CONSERVATION CHAUDE

Maintient vos produits jusqu'à +65 °C, pour servir tous vos plats à la température optimale, prêts à être savourés.

— DÉCONGÉLATION

Choisissez la température et l'heure auxquelles trouver vos aliments décongelés et prêts à l'emploi, en ralentissant le processus de prolifération bactérienne.

— PRÊT À SERVIR

Amenez les aliments de -18 °C ou +3 °C jusqu'à +65 °C à l'heure que vous souhaitez, en les régénérant, en maintenant leur humidité et en empêchant leur oxydation.

— CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

Cuit à basse température, même pendant les heures nocturnes, viande ou poisson, en passant automatiquement en refroidissement ou en surgélation directement après la cuisson.

— FONTE DE CHOCOLAT

Règle la température idéale pour la fonte du chocolat à +45 °C, en respectant son humidité et la température appropriée.

— FERMENTATION

Fermente sans écarts excessifs de température, en contrôlant l'humidité présente en chambre et en programmant le moment où trouver les produits parfaitement fermentés, prêts à être enfournés ou conservés à +3 °C ou -18 °C. Le tableau de droite présente la liste des 3 fonctions du levage.

— PASTEURISATION

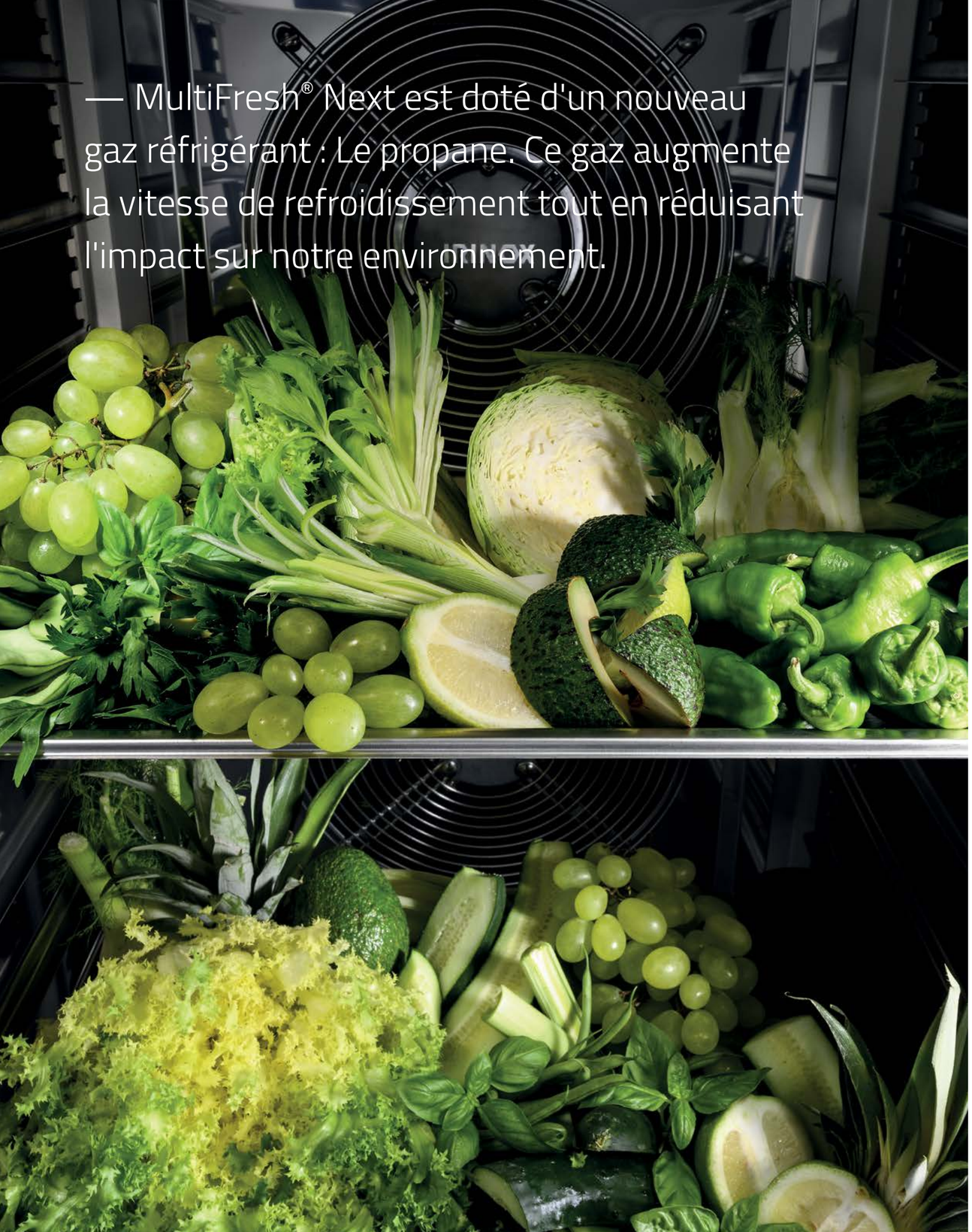
MultiFresh® Next pasteurise et refroidit (+3 °C) ou pasteurise et surgèle (-18 °C) les produits en réduisant la contamination bactérienne et en augmentant leur durée.

— MARINAGE

Grâce à la fonction de marinage, il est possible de régler le temps et la température souhaités en fonction du produit à mariner. Ce processus améliore la saveur, la tendreté et la jutosité de la viande et du poisson.

Les fonctions incluses dans les deux configurations

		Restauration	Pâtisserie	Boulangerie	Glacerie
Essential	REFROIDISSEMENT	✓	✓	✓	✓
Essential	SURGÉLATION	✓	✓	✓	✓
Essential	NON-STOP	✓	✓	✓	✓
Essential	CONSERVATION FROIDE	✓	✓	✓	✓
Pro	CONSERVATION CHAUDE	✓	✗	✗	✗
Pro	DÉCONGÉLATION	✓	✓	✓	✗
Pro	PRÊT À SERVIR	✓	✗	✗	✓
Pro	CUISSON BASSE TEMPÉRATURE	✓	✓	✗	✓
Pro	FONTE DE CHOCOLAT	✗	✓	✗	✓
Pro	FERMENTATION DIRECTE	✓	✓	✓	✗
Pro	FERMENTATION PROGRAMMÉE	✓	✓	✓	✗
Pro	FERMENTATION CONTRÔLÉE	✗	✓	✓	✗
Pro	PASTEURISATION	✓	✓	✗	✓
Pro	MARINAGE	✓	✗	✗	✗



— MultiFresh® Next est doté d'un nouveau gaz réfrigérant : Le propane. Ce gaz augmente la vitesse de refroidissement tout en réduisant l'impact sur notre environnement.

Une puissance non polluante

La révolution écologique

MultiFresh® Next est la première cellule de refroidissement rapide à liquide de refroidissement 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** MultiFresh® Next	CO_2
GWP	3922	2141	3	1

liquides de refroidissement utilisés dans les cellules de refroidissement rapide actuelles

Les meilleures performances de tous les temps

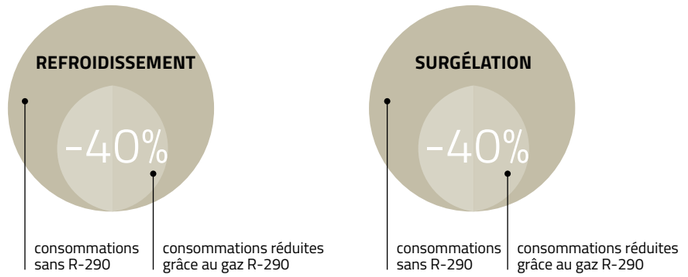
Outre les émissions réduites, le propane offre d'excellentes performances : la cellule de refroidissement rapide au propane est, en effet, 25 % plus rapide lors d'un cycle de refroidissement, pour des résultats incomparables.

vitesse

+25%

Consommations en comparaison

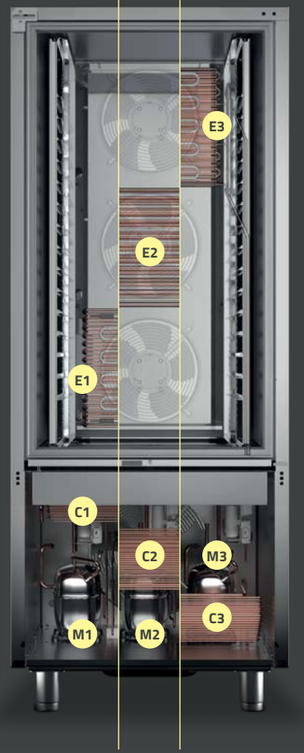
En utilisant le gaz propane comme liquide de refroidissement, vous protégez l'environnement tout en réalisant des économies. En effet, les consommations en refroidissement et en surgélation seront considérablement réduites.



— MultiFresh® Next : une nouvelle technologie de refroidissement désormais à la disposition de tous les professionnels : parce que pour Irinox, les performances sont toujours la priorité.

Des performances maximales pour une gêne minime

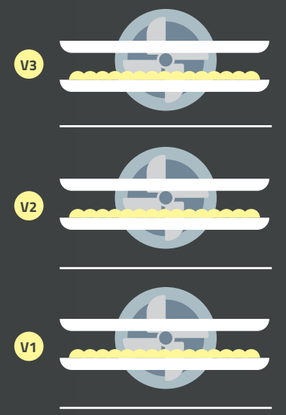
Le nouveau multicircuit MC³ – MultiCircuit³



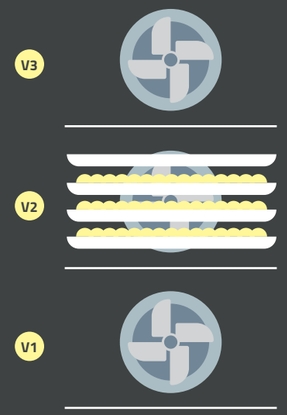
Le secret des performances incomparables de MultiFresh® Next est le « multicircuit ». Le groupe de refroidissement peut être composé, selon les dimensions du modèle, d'un à trois circuits de refroidissement indépendants.

Les principaux avantages de la technologie MC³ sont la meilleure uniformité de refroidissement à pleine charge et les performances maximales garanties même en cas de charge partielle.

VOUS RECHERCHEZ DES PERFORMANCES OPTIMALES ?*
Placez un bac pour chaque ventilateur simultanément, en répartissant les aliments dans la machine.



VOUS RECHERCHEZ DES ÉCONOMIES MAXIMALES ?*
Concentrez les aliments à proximité d'un seul ventilateur, en exploitant au maximum la puissance d'un seul circuit.



- V Ventilateur
- C Condensateur
- M Moteur/compresseur
- E Évaporateur

*Présent sur les modèles M et L

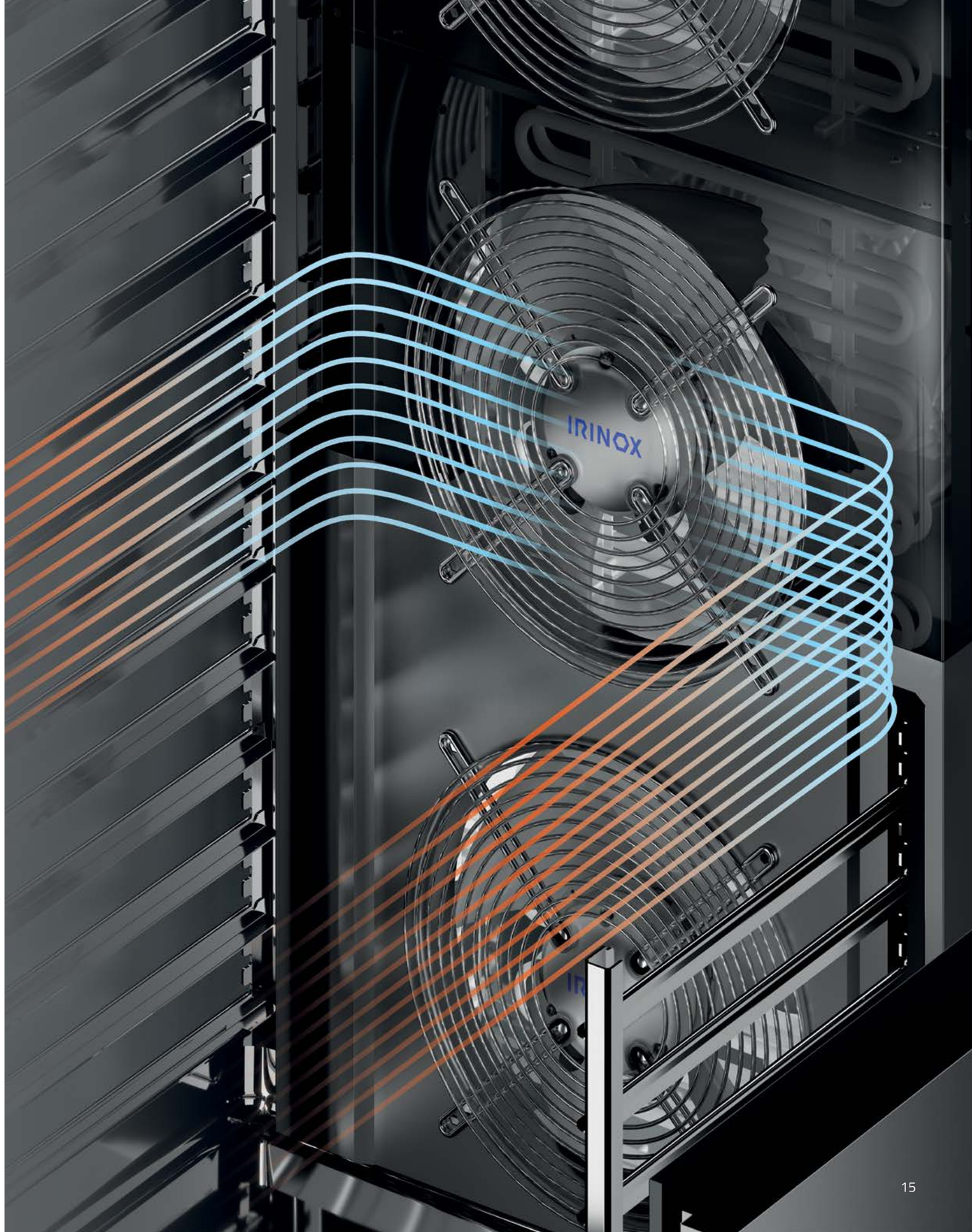
Les packs

Choisissez les performances que vous préférez, selon vos exigences.

TURBO
Le maximum pour le professionnel qui a besoin de performances, puissance et vitesse élevées : grâce à ses caractéristiques, il permet d'augmenter jusqu'à 30 % la capacité de refroidissement ou de surgélation. La nouvelle cellule de refroidissement rapide, dotée du pack Turbo, garantit d'excellents résultats à une température ambiante supérieure à 40 °C, et appartient à la classe climatique 5.

ECO SILENT
Le pack Eco Silent garantit des performances efficaces associées à de très faibles émissions sonores. Une solution optimale pour les laboratoires et cuisines qui doivent limiter leurs émissions de bruit ou au sein desquelles l'environnement de travail revêt une attention particulière.

Fonction Boost
Chaque pack de performances est doté de la fonction Boost – pouvant être activée via l'interface de contrôle – qui permet d'augmenter la vitesse du cycle en exécution lors des phases froides.



— Irinox place la fraicheur au centre de votre atelier, tout en gardant l'objectif principal : faciliter le travail des professionnels.

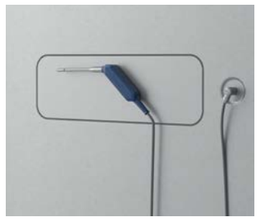
Une technologie qui simplifie la vie

Un design incomparable pour une efficacité totale

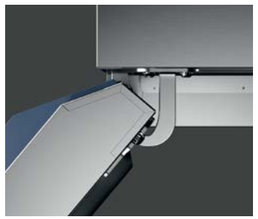
GRILLE
La grille placée dans la partie inférieure de la cellule de refroidissement rapide favorise le passage de l'air : le nouveau design améliore la circulation, car il augmente le débit tout en améliorant les performances de la cellule de refroidissement rapide.
L'ouverture basculante simplifie l'accès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

POIGNÉE
Une poignée solide, facile à nettoyer et à saisir, grâce à sa nouvelle ergonomie.
Le design de la poignée est un signe distinctif de la cellule de refroidissement rapide : les rappels du logo Irinox mettent en valeur son identité avec un détail précieux et fonctionnel à la fois.

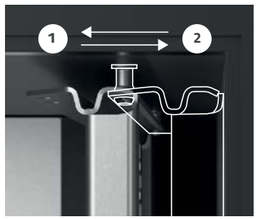
SONDE
La sonde à 3 points de détection se caractérise par sa forme hexagonale et par un positionnement encore plus simple : le côté intérieur de la porte dispose d'une grande surface magnétique, de manière à pouvoir l'accrocher facilement.
L'attache est simplifiée, via un connecteur à vis, anticorrosion, à étanchéité IP67.



CHARNIÈRES ET PORTE AU RAS
La porte, sur toute sa hauteur, est dotée d'arêtes latérales à double chanfrein et de charnières invisibles brevetées à ouverture standard de 150°, pour éviter tout choc dans les machines placées côte à côte.



MULTIRACK
La distance entre les bacs peut être adaptée grâce au système MultiRack, qui permet de régler le porte-bacs : il est ainsi possible d'utiliser à la fois les bacs pour la pâtisserie (2) et les bacs pour la gastronomie (1).
Avec MultiRack, vous avez la garantie d'une répartition optimale de l'air à chaque étage.



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 telles que l'évaporateur.

Technologie et utilisation en cuisine

La bande bleue située dans la partie supérieure de la cellule de refroidissement rapide, outre le fait de le distinguer des autres, est l'emplacement solide et sûr de l'écran innovant avec tableau de bord personnalisable par l'utilisateur.

ÉCRAN INTELLIGENT

L'écran rétroéclairé est disponible en version 10'' et est doté de la technologie capacitive.

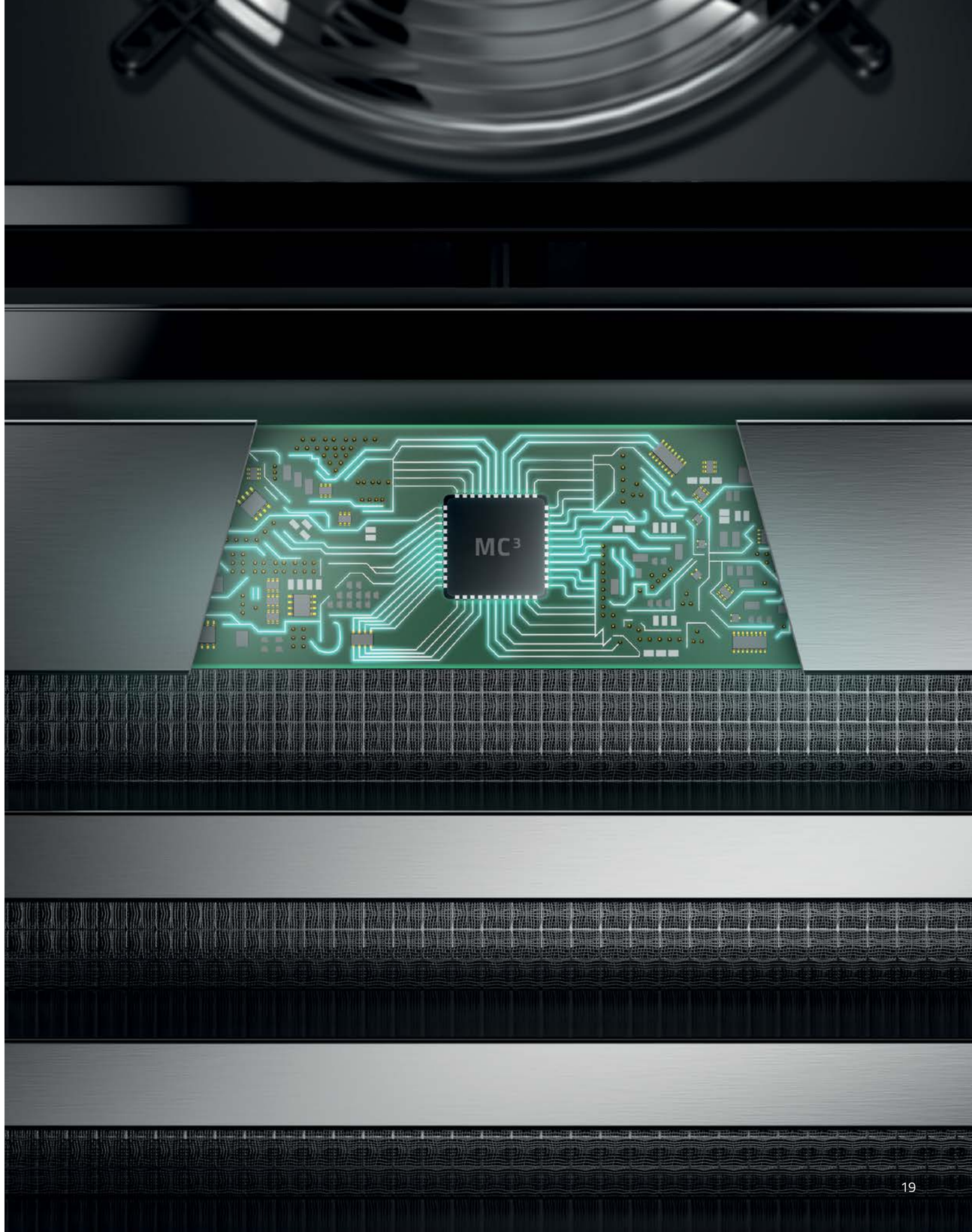
Il est aussi facile à utiliser qu'une tablette. Le tableau de bord est personnalisable pour avoir les cycles les plus utilisés toujours prêts à être lancés.

Chaque cycle est plus simple à reconnaître, car il est possible de modifier son nom, sa couleur, son icône et ses dimensions dans la page principale.

BARRE EXTÉRIEURE À LED

Cet élément est commun à tous les modèles de la série. Une barre LED colorée qui signale ponctuellement la fin des différents cycles ainsi que les éventuelles alarmes et notifications.

La cellule de refroidissement rapide communique également par signaux sonores à intensité réglable et tonalité fixe.



Un écran de contrôle doté de nombreuses fonctions

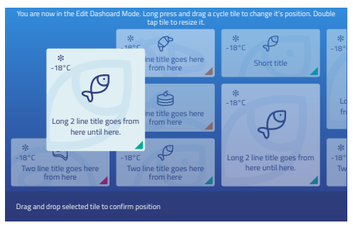
La nouvelle interface multitâches est disponible en version 10"

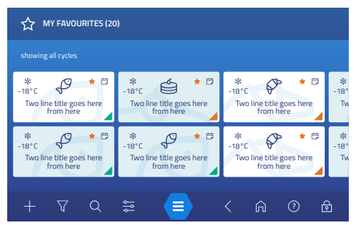
Tableau de bord personnalisable
Le tableau de bord contient les cycles que chaque utilisateur souhaite garder sous les yeux et il est personnalisable. Il permet également d'accéder à toutes les sections de la cellule de refroidissement rapide via la barre de menus située dans la partie inférieure.

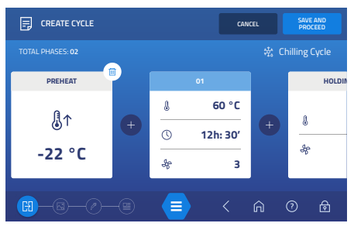
Création de cycle
Il est possible de créer de nouveaux cycles pendant le fonctionnement de MultiFresh® Next. En outre, la cellule de refroidissement rapide se rappelle des paramètres modifiés qui peuvent être enregistrés à la fin du cycle.

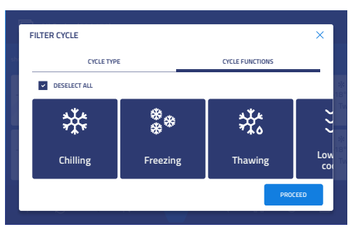
Favoris
Les cycles favoris contiennent tous les cycles identifiés par l'étoile, regroupés parce qu'ils sont les plus utilisés, les plus utiles, etc.

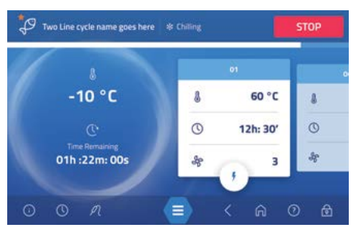
Bibliothèque de cycles avec filtres
Depuis la bibliothèque contenant tous les cycles de la cellule de refroidissement rapide, proposés par Irinox ou créés/modifiés par l'utilisateur, il est possible de filtrer ou de rechercher chaque cycle, selon l'exigence du moment.

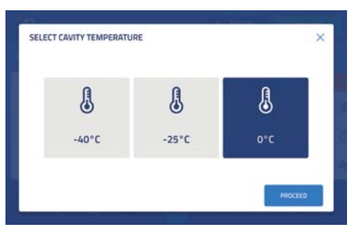












Application FreshCloud®

MultiFresh® Next partout avec vous

FreshCloud® est la technologie IdO d'Irinox qui permet d'interagir à tout moment pour le contrôle continu de MultiFresh® Next.

Grâce à la nouvelle application FreshCloud®, vous pouvez vous connecter à votre cellule de refroidissement rapide à tout moment, depuis n'importe quel périphérique, et vérifier son bon fonctionnement même si vous n'êtes pas présent en cuisine 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 l'humidité.

Modification des paramètres à distance
pour effectuer des contrôles de température dans la cellule, à cœur du produit, de la ventilation, d'humidité et de durée de la phase.

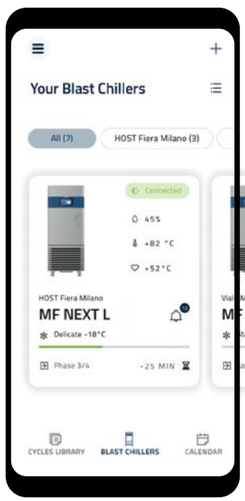
Lancement à distance
des phases de prérefroidissement et de préchauffage d'un cycle.

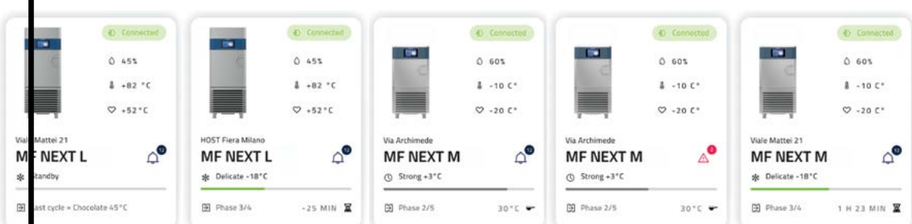
Système de notifications push
pour gérer l'assistance à distance, en étant informé en temps réel en cas d'anomalie ou d'alarme.

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 la cellule de refroidissement rapide.

Enregistrement des données HACCP :
les données envoyées par MultiFresh® Next sont automatiquement enregistrées en pdf.

Bibliothèque de cycles
pour importer les cycles créés et les envoyer vers d'autres cellules de refroidissement rapide de l'utilisateur.





— La gamme

— MultiFresh® Next est disponible en six modèles. Les dimensions, le rendement par cycle et la capacité des bacs diffèrent. La qualité, garantie Irinox est la même.

	MF Next S **Dimensions** 790×840×870 mm		**MF Next M** **Dimensions** 790×1015×1590 mm		**MF Next L** **Dimensions** 790×1015×1965 mm	
	ES	**TU**	**ES**	**TU**	**ES**	**TU**
Rendement* +90 °C —> +3 °C +90 °C —> -18 °C	25 kg 25 kg	jusqu'à +30 % kg/h jusqu'à +30 % kg/h	50 kg 50 kg	jusqu'à +30 % kg/h jusqu'à +30 % kg/h	70 kg 70 kg	jusqu'à +30 % kg/h jusqu'à +30 % kg/h
Poids	100 kg	105 kg	175 kg	190 kg	205 kg	240 kg
	ES	**TU**	**ES**	**TU**	**ES**	**TU**
Puissance max absorbée	0,91 kW	1,6 kW	1,85 kW	5,37 kW	3,07 kW	8 kW
Courant max absorbé (A)	4,8 A	7,7 A	9,38 A	12,68 A	13,95 A	17,2 A
Tension	230V-1N+PE 50Hz	230V-1N+PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz
Capacités des bacs	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**	

	MF Next SL **Dimensions** 870×970×870 mm	**MF Next ML** **Dimensions** 870×1145×1590 mm	**MF Next LL** **Dimensions** 870×1145×1965 mm
	TU	**TU**	**TU**
Rendement* +90 °C —> +3 °C +90 °C —> -18 °C	40 kg 40 kg	80 kg 80 kg	95 kg 95 kg
Poids	140 kg	220 kg	285 kg
	TU	**TU**	**TU**
Puissance max absorbée	1,6 kW	5,37 kW	8 kW
Courant max absorbé (A)	7,7 A	12,68 A	17,2 A
Tension	230V-1N+PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz
Capacités des 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**

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

Dimensions L × P × H **Performances des packs ES** EcoSilent / **TU** Turbo

ACCESSOIRES

IMPRIMANTE D'ÉTIQUETTES DE DONNÉES ALIMENTAIRES

Imprimante connectée par USB ou WIFI, avec étiquettes thermiques pour la traçabilité des produits.

SONDE SOUS VIDE

Sonde en option permettant de contrôler la température de produits sous vide.

CARTE ETHERNET

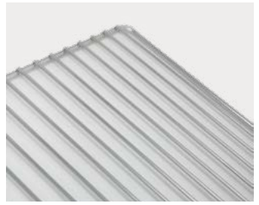
Connecte la cellule de refroidissement rapide à un réseau informatique par câble, permettant l'échange de données.

SUPPORT POUR MULTIRACK DOUBLE

Support pour modèles L, double la quantité de bacs GN1/1 pouvant être insérés.

GRILLES ET BACS

Grilles et bacs de différents types (600×400, 600×800, GN1/1, GN2/1), lisses ou perforés et en différents matériaux.



ROUES

Pour déplacer facilement votre cellule de refroidissement rapide, vous pouvez remplacer les pieds par des roues pratiques à frein intégré.

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 cod. 4490350 04/2026