IRINOX

MultiFresh®
Next

IRINOX

The Freshness Company®

Forniamo ai professionisti le attrezzature più innovative per conservare la freschezza degli alimenti e ottimizzare i processi produttivi per garantire la qualità e il piacere dell'alimentazione fuori casa.

Irinox nasce nel 1989 in Italia, a Corbanese ed è riconosciuta in tutto il mondo come la specialista degli abbattitori e surgelatori rapidi di temperatura. La produzione, Made in Italy, è interamente realizzata presso i propri stabilimenti, in un'area alle porte di Treviso, inserita per tradizione in un contesto che da decenni si occupa della lavorazione dell'acciaio per attrezzature professionali.

— MultiFresh® Next è il più potente
ed efficiente abbattitore sul mercato.
Una rivoluzione firmata Irinox che garantisce
personalizzazione, sostenibilità, potenza
e innovazione a livelli mai raggiunti prima.

Oltre MultiFresh®

– Next level Customization 1

MultiFresh® Next ti mette a disposizione tutte le funzionalità possibili per personalizzare il tuo abbattitore. Configuralo in base alle tue esigenze e crea l'attrezzatura su misura per la tua cucina o il tuo laboratorio.

– Next level Sustainability 2

MultiFresh® Next usa il propano, un gas ecologico che non danneggia l'ozono, assicurando la massima efficienza energetica e una maggiore velocità nei processi di abbattimento della temperatura.
Ancora più della potenza di sempre, a impatto zero.

– Next level Performance 3

MultiFresh® Next è il massimo per chi necessita di alte prestazioni, potenza e velocità di raffreddamento e surgelazione. Nuovi compressori, ventilatori e condensatori assicurano migliori performance a bassissime emissioni sonore.

– Next level Technology & Design 4

Semplificare il lavoro vuol dire avere più tempo da dedicare a se stessi e alle proprie passioni. Con MultiFresh® Next è più facile lavorare, ogni dettaglio è stato riprogettato per favorire il suo utilizzo quotidiano, programmando le attività e controllandole da remoto.

— MultiFresh® Next racchiude fino a 12 funzioni e 150 cicli. Personalizza l'abbattitore Irinox in base alle tue esigenze per conservare più a lungo la freschezza dei prodotti.

1 NEXT LEVEL CUSTOMIZATION

La ricetta giusta per te

Da Essential a Pro: scegli tra le due configurazioni possibili.

— ESSENTIAL

L'indispensabile all'interno del laboratorio. Il punto di partenza con le funzioni più note: raffreddamento e surgelazione.

— PRO

Per chi vuole usufruire di tutte le funzioni classiche di un abbattitore insieme alle nuove funzioni calde e fredde pensate per i professionisti più esigenti.

Scegliendo la configurazione potrai selezionare cicli e funzioni ideali per la tua produzione:

— RISTORAZIONE

Dedicato ai ristoratori e a chi sceglie la cottura a bassa temperatura per ottenere piatti cotti in modo omogeneo, più gustosi e salutari.

— PASTICCERIA

Dedicato a pasticceri che desiderano semplificare la loro routine ed esaltare la qualità delle loro creazioni.

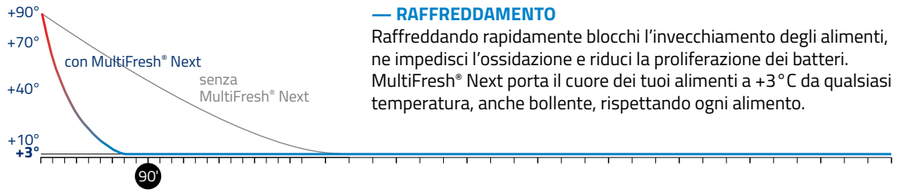
— PANIFICAZIONE

Per i panificatori che non vogliono rinunciare alla tradizione alla base delle loro ricette, ma desiderano gestire meglio gli orari di lavoro, evitando le ore notturne.

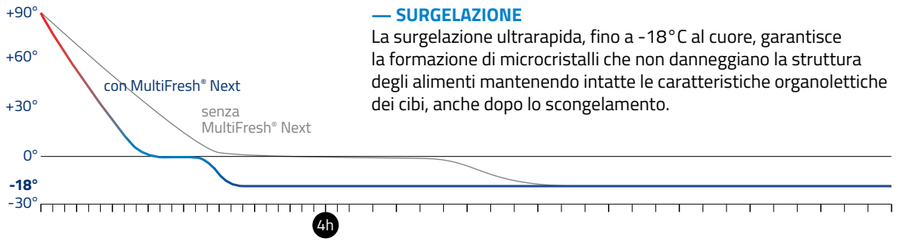
— GELATERIA

Per i maestri gelatieri, il nuovo abbattitore Irinox sarà un alleato di primissima importanza per mantenere la struttura e la qualità ottima del gelato.

Le funzioni



— RAFFREDDAMENTO
Raffreddando rapidamente blocchi l'invecchiamento degli alimenti, ne impedisci l'ossidazione e riduci la proliferazione dei batteri. MultiFresh® Next porta il cuore dei tuoi alimenti a +3°C da qualsiasi temperatura, anche bollente, rispettando ogni alimento.



— SURGELAZIONE
La surgelazione ultrarapida, fino a -18°C al cuore, garantisce la formazione di microcristalli che non danneggiano la struttura degli alimenti mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche dei cibi, anche dopo lo scongelamento.

— NON-STOP
Per raffreddare o surgelare continuamente quantità illimitate di alimenti che vengono preparate e inserite nell'abbattitore in successione. Con MultiFresh® Next catalogherai ciascun prodotto con tempo, icona, nome e colore personalizzati e potrai impostare l'avviso di fine ciclo per ciascuna teglia.

— CONSERVAZIONE FREDDA
Per brevi periodi di tempo, trasforma l'abbattitore in uno spazio aggiuntivo per la conservazione alla temperatura desiderata.

— CONSERVAZIONE CALDA
Mantiene i prodotti fino a +65°C, per servire tutti i tuoi piatti alla temperatura ottimale, pronti per essere gustati.

— SCONGELAMENTO
Scegli la temperatura e l'orario in cui trovare i tuoi alimenti scongelati e pronti all'uso, rallentando il processo di proliferazione batterica.

— PRONTO VENDITA
Porta gli alimenti da -18°C o +3°C fino a +65°C all'orario che preferisci, rigenerandoli, mantenendone l'umidità e impedendone l'ossidazione.

— COTTURA A BASSA TEMPERATURA
Cuoce a bassa temperatura, anche nelle ore notturne, carne o pesce, passando in automatico in raffreddamento o in surgelazione direttamente dopo la cottura.

— SCIOGLIMENTO CIOCCOLATO
Imposta la temperatura ideale per lo scioglimento del cioccolato a +45°C, rispettandone l'umidità e la corretta temperatura.

— LIEVITAZIONE
Lievita senza sbalzi eccessivi di temperatura, controllando l'umidità presente in camera e programmando il momento in cui trovare i prodotti perfettamente lievitati, pronti per essere infornati o conservati a +3°C o -18°C. Nella tabella a destra l'elenco delle 3 funzioni della lievitazione.

— PASTORIZZAZIONE
MultiFresh® Next pastorizza e raffredda (+3°C) o pastorizza e surgela (-18°C) i prodotti riducendo la contaminazione batterica ed aumentando la loro durata.

— MARINATURA
Con la funzione di marinatura è possibile impostare il tempo e la temperatura desiderata a seconda del prodotto che desideri marinare. Questo processo migliora il gusto, la tenerezza e la succosità di carne e pesce.

Le funzioni incluse nelle due configurazioni

		Ristorazione	Pasticceria	Panificazione	Gelateria
Essential	RAFFREDDAMENTO	✓	✓	✓	✓
	SURGELAZIONE	✓	✓	✓	✓
	NON-STOP	✓	✓	✓	✓
	CONSERVAZIONE FREDDA	✓	✓	✓	✓
	CONSERVAZIONE CALDA	✓	✗	✗	✗
	SCONGELAMENTO	✓	✓	✓	✗
	PRONTO VENDITA	✓	✗	✗	✓
Pro	COTTURA A BASSA TEMPERATURA	✓	✓	✗	✓
	SCIOGLIMENTO CIOCCOLATO	✗	✓	✗	✓
	LIEVITAZIONE DIRETTA	✓	✓	✓	✗
	LIEVITAZIONE PROGRAMMATA	✓	✓	✓	✗
	FERMALIEVITAZIONE	✗	✓	✓	✗
	PASTORIZZAZIONE	✓	✓	✗	✓
	MARINATURA	✓	✗	✗	✗

— MultiFresh® Next ha un nuovo gas refrigerante, il propano, per un minore impatto ambientale e la massima velocità di abbattimento.

Potenza che non inquina

La rivoluzione green

MultiFresh® Next è il primo abbattitore con refrigerante naturale R-290 (gas Propano). L'R-290 ha un Global Warming Potential (GWP) di 3, mille volte più basso rispetto agli altri gas refrigeranti.

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

refrigeranti usati negli attuali abbattitori

Performance migliori di sempre

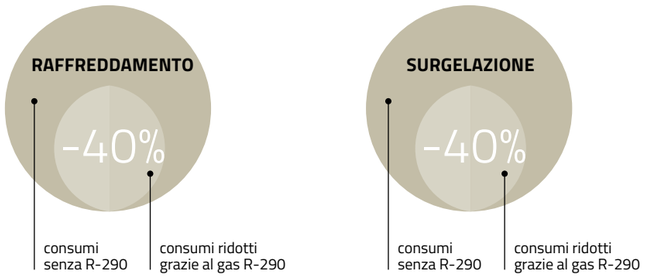
Oltre che ridotte emissioni, il propano garantisce performance eccellenti: l'abbattitore a propano è infatti fino al 25% più veloce in un ciclo di abbattimento, per risultati senza eguali.

velocità

+25%

Consumi a confronto

Utilizzando il gas propano come refrigerante aiuti l'ambiente ma anche le tue economie. Sia in raffreddamento che in surgelazione i consumi saranno significativamente inferiori.



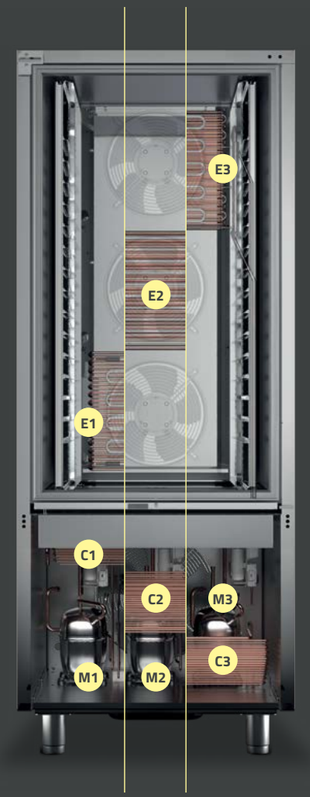
— MultiFresh® Next: una nuova tecnologia refrigerante ora a disposizione di ogni professionista: perché per Irinox le performance vengono sempre al primo posto.

Massima performance, minimo disturbo

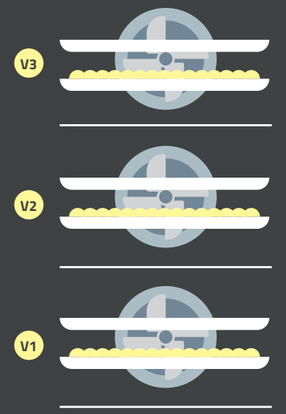
Il nuovo multicircuito MC³ - MultiCircuit³

Il segreto della performance senza confronti di MultiFresh® Next è il "multicircuito". Il gruppo refrigerante può essere composto, in relazione alla dimensione del modello da uno, fino a tre circuiti refrigeranti indipendenti.

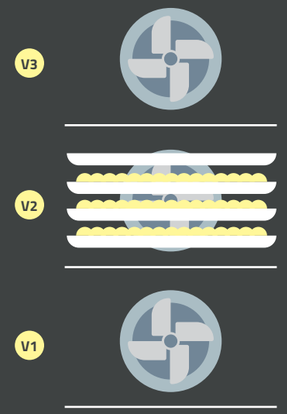
I principali vantaggi della tecnologia MC³ sono la migliore uniformità di abbattimento a pieno carico e le massime performance garantite anche in caso di carico parziale.



VUOI LA MASSIMA PRESTAZIONE?*
Posiziona una teglia per ogni ventilatore contemporaneamente, distribuendo il cibo nella macchina.



VUOI IL MASSIMO RISPARMIO?*
Concentra i cibi vicino ad un unico ventilatore sfruttando al massimo la potenza di un singolo circuito.



V Ventilatore

C Condensatore

M Motore / compressore

E Evaporatore

*Presente nei modelli M e L

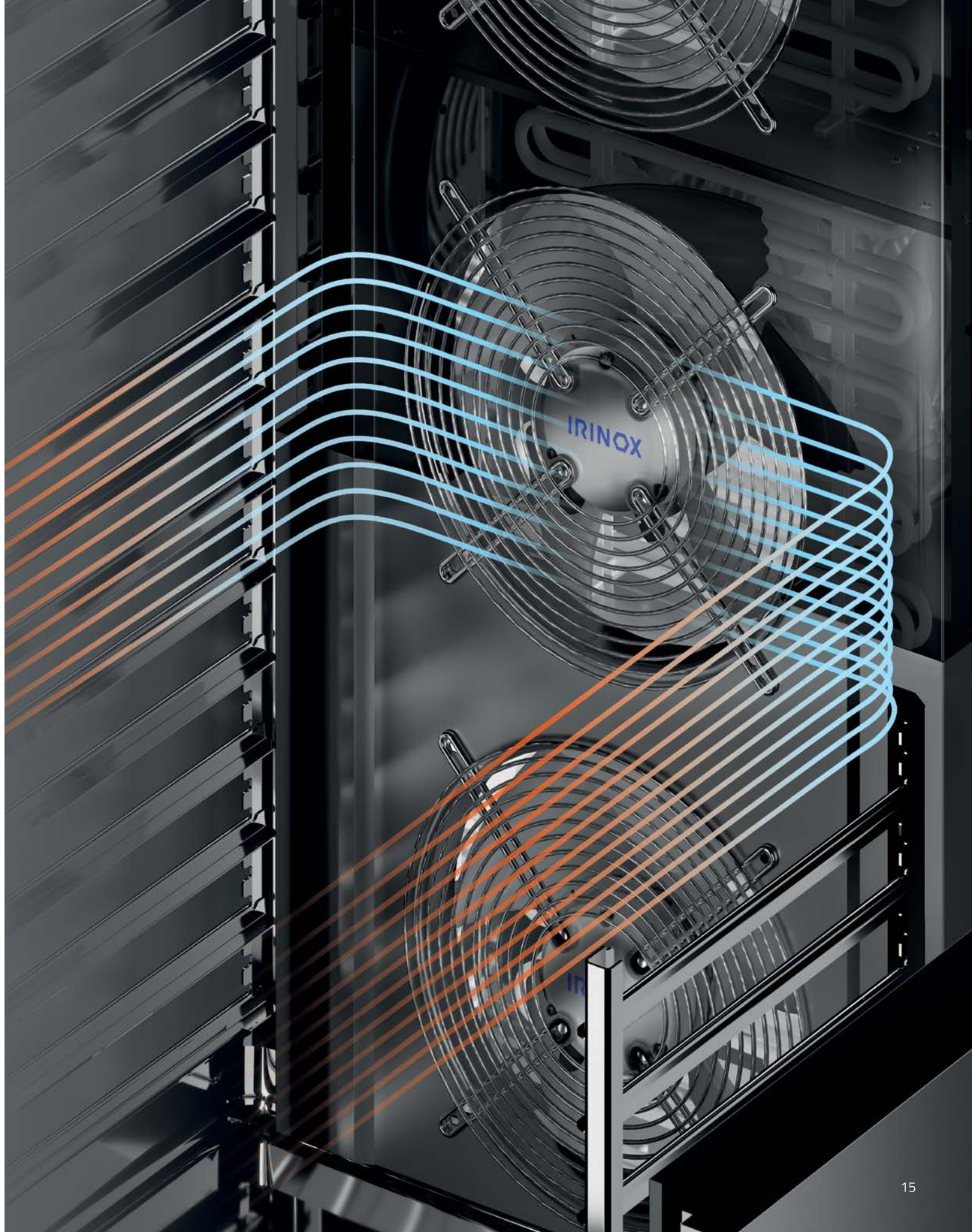
I pacchetti

Scegli la performance che preferisci, a seconda delle tue esigenze.

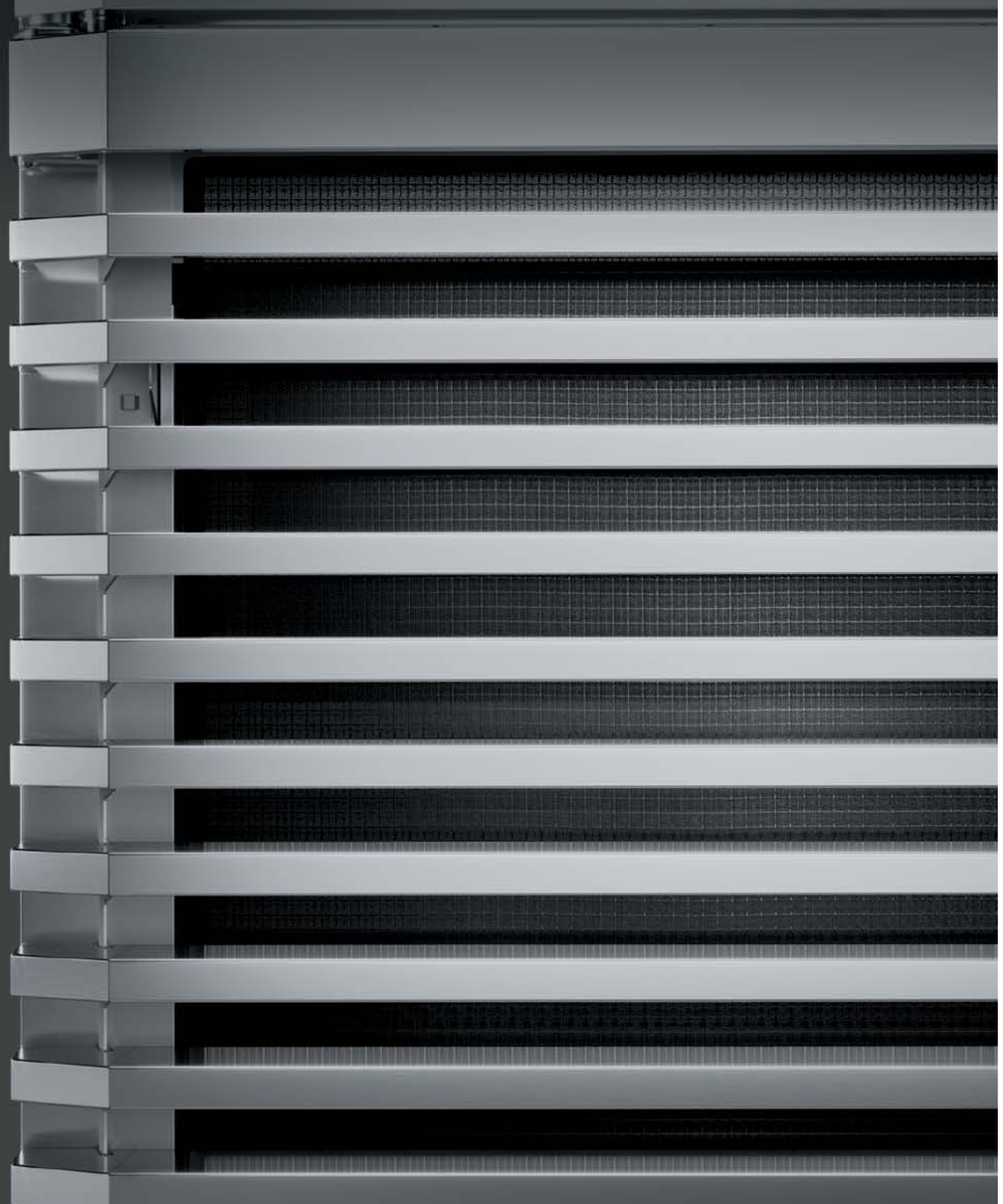
TURBO
Il massimo per il professionista che necessita di alte prestazioni, potenza e velocità: grazie alle sue caratteristiche permette di aumentare fino al 30% la capacità di raffreddare o surgelare. Il nuovo abbattitore, completo di pacchetto Turbo, garantisce risultati eccellenti oltre i 40°C ambiente, classificandosi in classe climatica 5.

ECO SILENT
Il pacchetto Eco Silent garantisce prestazioni efficienti unite a bassissime emissioni sonore. Una soluzione perfetta per laboratori e cucine che devono rispettare limiti di silenziosità o che prestano particolare attenzione all'ambiente di lavoro.

Funzione Boost
In ciascun pacchetto performance è prevista la funzione Boost – attivabile tramite l'interfaccia di controllo – che permette di aumentare la velocità del ciclo in esecuzione durante le fasi fredde.



— Irinox mette la freschezza al centro
del tuo laboratorio, senza dimenticare
che l'obiettivo principale di un'attrezzatura
è facilitare il lavoro di ogni professionista.



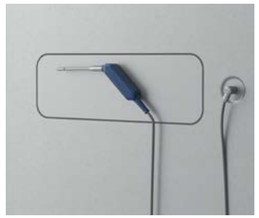
Tecnologia che semplifica la vita

Un design inconfondibile per un'efficienza totale

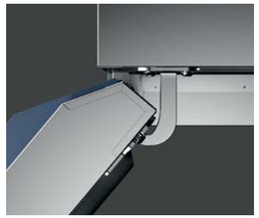
GRIGLIA
La griglia posta nella parte inferiore dell'abbattitore favorisce il passaggio dell'aria: il nuovo design migliora il ricircolo perché ne aumenta la portata migliorando le performance dell'abbattitore. L'apertura basculante semplifica l'accesso al filtro per la pulizia.

MANIGLIA
Una maniglia solida, semplice da pulire e dalla presa facilitata, grazie alla nuova ergonomia. Il design della maniglia è un segno distintivo dell'abbattitore: i richiami al logo Irinox ne esaltano l'identità con un dettaglio valoriale e funzionale al tempo stesso.

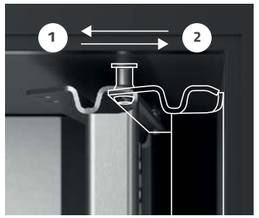
SONDA
La sonda a 3 punti di rilevazione è caratterizzata dalla forma esagonale e dal posizionamento ancora più semplice: il lato interno della porta ha una vasta superficie magnetica, così da agganciarla comodamente. L'attacco è semplificato, tramite connettore a vite, anticorrosione, a tenuta IP67.



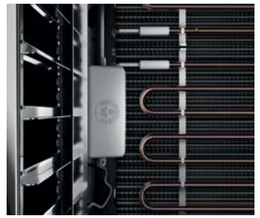
CERNIERE E PORTA A FILO
La porta a tutta altezza è dotata di spigoli laterali a doppio smusso e cerniere invisibili brevettate ad apertura standard di 150°, per evitare urti in macchine affiancate.



MULTIRACK
La distanza fra le teglie è adattabile grazie al sistema MultiRack che permette di regolare il portateglie: così è possibile utilizzare sia le teglie per pasticceria (2) che quelle per gastronomia (1). Con MultiRack hai la garanzia di una perfetta distribuzione dell'aria su ogni ripiano.



SANIGEN
Sanigen® sprigiona ioni attivi che agiscono sulla carica microbica presente nell'aria e che si posa in tutte le superfici, alimenti compresi. Questo riduce la contaminazione e la carica microbica dell'aria fino al 99% anche nelle zone inaccessibili come l'evaporatore.



Tecnologia e usabilità in cucina

La fascia blu posta nella parte superiore dell'abbattitore, oltre a renderlo riconoscibile, è la sede solida e sicura dell'innovativo display con dashboard personalizzabile dall'utente.

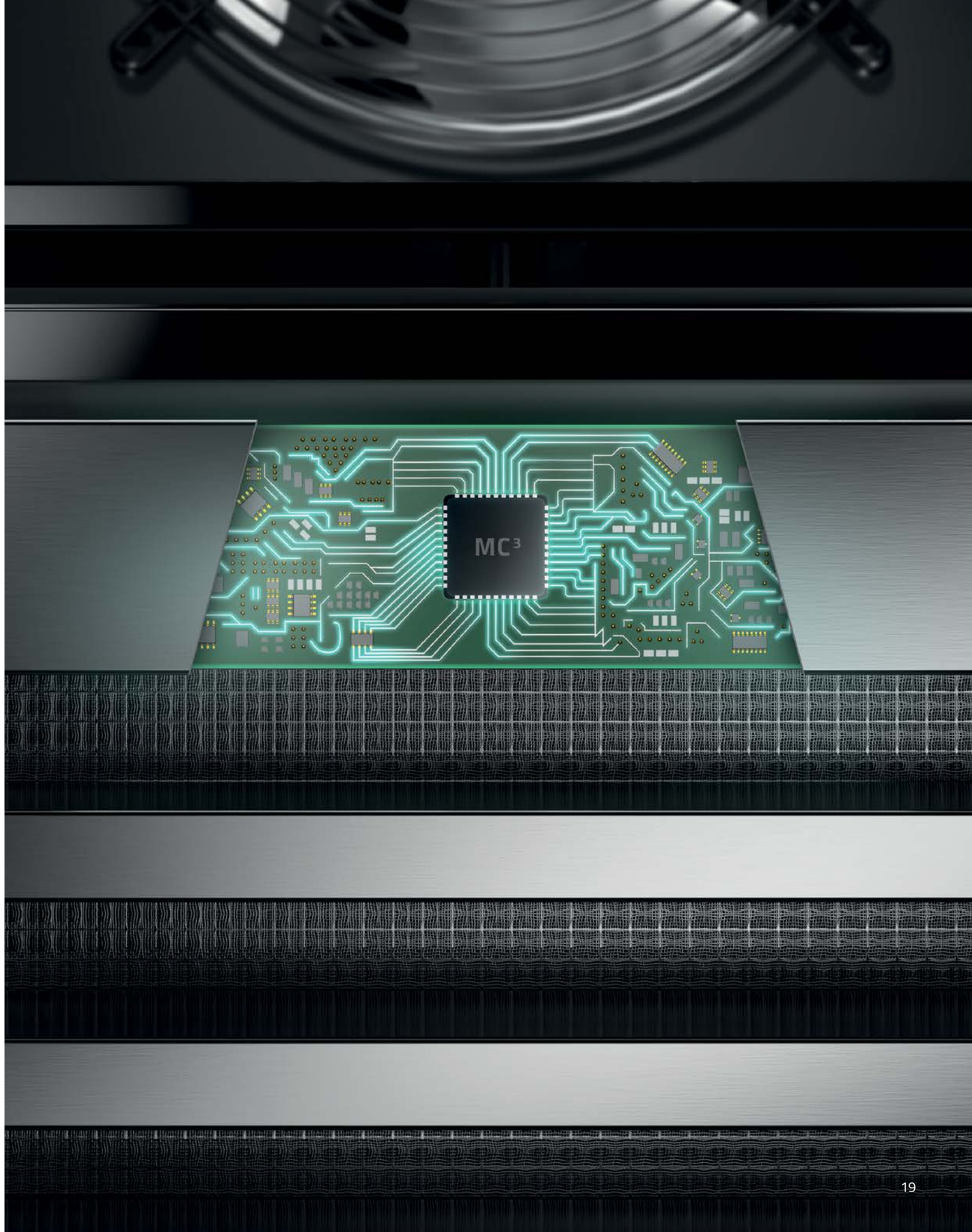
SMART DISPLAY
Il display retroilluminato è di 10'', con tecnologia capacitiva.

È facile da usare come un tablet. La dashboard è personalizzabile per avere i propri cicli più utilizzati sempre pronti ad essere avviati.

Ogni ciclo è più semplice da riconoscere potendo modificare nome, colore, icona e dimensione nella pagina principale.

BARRA ESTERNA LED
Elemento che accomuna tutti i modelli della serie. Una barra LED a colori che segnala puntualmente il completamento dei vari cicli, eventuali allarmi ed avvisi.

L'abbattitore comunica anche tramite segnalazione acustica a intensità regolabile e tono fisso.



Un display di comando ricco di funzioni

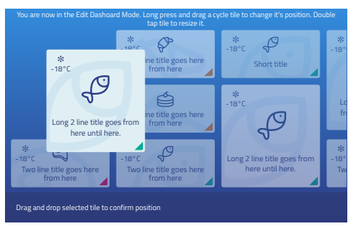
La nuova interfaccia multitasking è disponibile in versione 10"

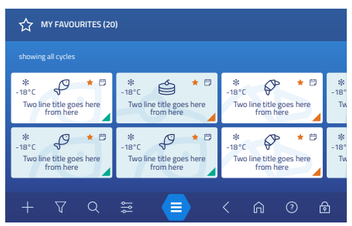
Dashboard personalizzabile
La dashboard contiene i cicli che ogni utente desidera avere sempre in evidenza ed è personalizzabile. Permette inoltre l'accesso a tutte le sezioni dell'abbattitore tramite la barra menu in basso.

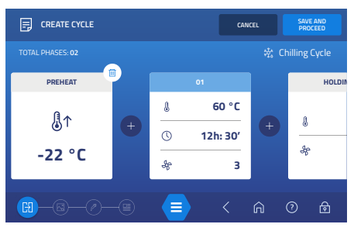
Creazione ciclo
È possibile creare nuovi cicli mentre MultiFresh® Next è al lavoro. L'abbattitore inoltre si ricorda dei parametri modificati che possono essere salvati alla fine del ciclo.

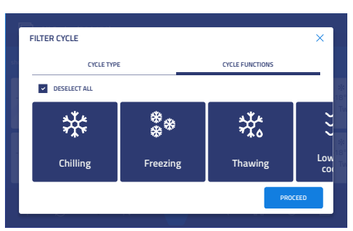
Preferiti
I cicli preferiti contengono tutti quelli contrassegnati dalla stella evidenziata, raccolti perché più usati, più utili, ecc.

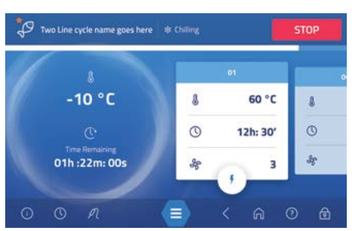
Libreria cicli con filtri
Dalla libreria con tutti i cicli dell'abbattitore, sia proposti da Irinox sia creati o modificati dall'utente, è possibile filtrare o cercare ciascun ciclo, secondo l'esigenza del momento.

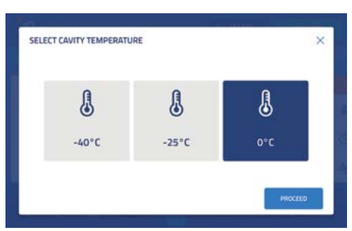












Applicazione FreshCloud®

MultiFresh® Next in ogni luogo con te

FreshCloud® è la tecnologia IoT di Irinox che permette di interagire in qualunque momento per un controllo costante di MultiFresh® Next.

Grazie alla nuova APP FreshCloud® puoi connetterti al tuo abbattitore in ogni momento da qualsiasi device e verificare il suo corretto funzionamento, anche se non sei presente in cucina o se ti stai occupando di altro.

Le funzionalità dell'applicazione

Monitoraggio da remoto
per visualizzare i dati di funzionamento del ciclo in corso e tutti i relativi parametri come temperatura, ventilazione e umidità.

Modifica parametri da remoto
per effettuare controlli di temperatura -sia in cella sia al cuore -, ventilazione, umidità e durata della fase.

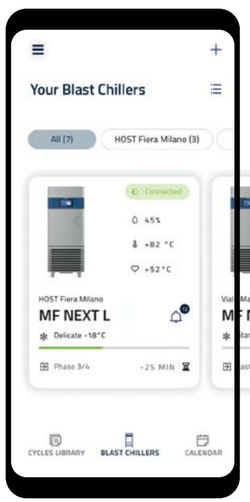
Avvio da remoto
delle fasi di pre-raffreddamento e pre-riscaldamento di un ciclo.

Sistema di notifiche push
per gestire l'assistenza da remoto, avvisandoti in tempo reale in caso di anomalie o allarmi.

Visualizzazione statistiche
visualizzi le statistiche di utilizzo ai fini analitici: curve di temperatura, durata cicli, cicli più usati, per ottimizzare l'uso dell'abbattitore.

Salvataggio dati HACCP
i dati inviati da MultiFresh® Next vengono automaticamente salvati in pdf.

Libreria cicli
per importare cicli creati e trasferire i cicli creati anche su altri abbattitori collegati a ciascuna utenza.



— La gamma

— MultiFresh® Next è disponibile in sei modelli. Cambiano le dimensioni, la resa per ciclo e la capacità in teglie. Non cambia la qualità, garantita Irinox.

	MF Next S **Dimensioni** 790×840×870 mm		MF Next M **Dimensioni** 790×1015×1590 mm		MF Next L **Dimensioni** 790×1015×1965 mm	
	ES	**TU**	**ES**	**TU**	**ES**	**TU**
Resa* +90° → +3° +90° → -18°	25 kg 25 kg	fino a +30% kg/h fino a +30% kg/h	50 kg 50 kg	fino a +30% kg/h fino a +30% kg/h	70 kg 70 kg	fino a +30% kg/h fino a +30% kg/h
Peso	100 kg	105 kg	175 kg	190 kg	205 kg	240 kg
	ES	**TU**	**ES**	**TU**	**ES**	**TU**
Potenza max assorbita	0,91 kW	1,6 kW	1,85 kW	5,37 kW	3,07 kW	8 kW
Corrente max assorbita (A)	4,8 A	7,7 A	9,38 A	12,68 A	13,95 A	17,2 A
Tensione	230V-1N+PE 50Hz	230V-1N+PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz
Capacità in teglie	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**	

	MF Next SL **Dimensioni** 870×970×870 mm	MF Next ML **Dimensioni** 870×1145×1590 mm	MF Next LL **Dimensioni** 870×1145×1965 mm
	TU	**TU**	**TU**
Resa* +90° → +3° +90° → -18°	40 kg 40 kg	80 kg 80 kg	95 kg 95 kg
Peso	140 kg	220 kg	285 kg
	TU	**TU**	**TU**
Potenza max assorbita	1,6 kW	5,37 kW	8 kW
Corrente max assorbita (A)	7,7 A	12,68 A	17,2 A
Tensione	230V-1N+PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz
Capacità in teglie	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 Doppio › **6** GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doppio › **8** GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doppio › **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 Doppio › **16** GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doppio › **22** GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doppio › **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 Doppio › **26** GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doppio › **36** GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doppio › **54**

* Test effettuati secondo procedura Irinox con carne di manzo di pezzatura circa 5 cm.

Dimensioni L × P × H **Performance pacchetti** **ES** EcoSilent / **TU** Turbo

Accessori

STAMPANTE FOOD DATA LABELLING

Stampante collegata via USB o WIFI, con etichette termiche per la tracciabilità dei prodotti.

SONDA SOTTOVUOTO

Sonda opzionale che permette di monitorare la temperatura di prodotti sottovuoto.

SCHEDA ETHERNET

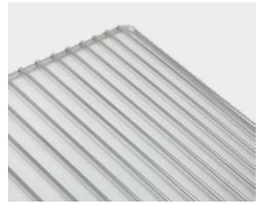
Connette l'abbattitore a una rete informatica via cavo, consentendo lo scambio di dati.

SUPPORTO PER MULTIRACK DOPPIO

Supporto per modelli L, raddoppia la quantità di teglie GN1/1 inseribili.

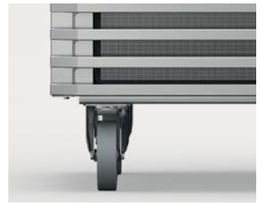
GRIGLIE E TEGLIE

Griglie e teglie di diverse tipologie (600×400, 600×800, GN1/1, GN2/1), lisce o forate e di diversi materiali.



RUOTE

Per spostare agilmente il tuo abbattitore puoi sostituire i piedini con delle comode ruote con freno integrato.



IRINOX S.p.A. - Società Benefit
Headquarter
Via Caduti nei Lager, 1
31015 - Conegliano
Treviso, Italy

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

irinoxprofessional.com

Certificazione
B Corporation

design **studiovisuale.it**

Italiano cod. 4490050 04/2026