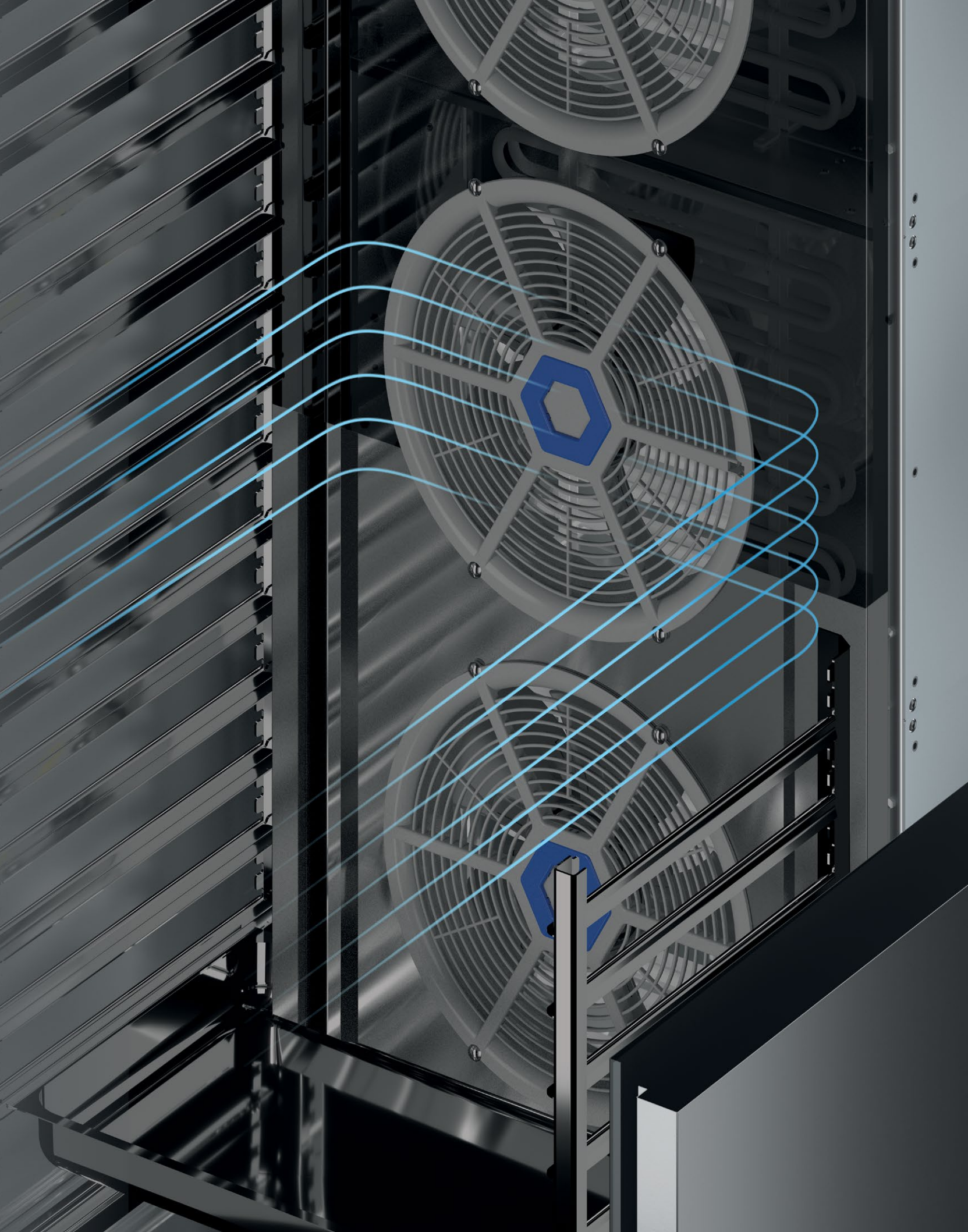


IRINOX

EasyFresh®
Next





El abatidor rápido de temperatura de Irinox

– Next level Simplicity

1

EasyFresh® Next es intuitivo y rápido de programar. Propone 4 ciclos para enfriar y congelar preservando la frescura de los productos durante más tiempo. El sencillo y fiable abatidor Irinox es tu aliado diario en la cocina.

– Next level Performance

2

EasyFresh® Next garantiza un alto rendimiento, potencia y velocidad de enfriamiento y congelación. Podrás introducir tus productos en caliente, a temperaturas altísimas, directamente del horno. Las prestaciones excepcionales del abatidor Irinox están siempre garantizadas, así como el mantenimiento de la perfecta calidad de los productos.

– Next level Design

3

EasyFresh® Next ha sido completamente rediseñado para facilitar el uso diario del abatidor. Simplificar el trabajo supone ahorrar tiempo y optimizar los procesos en la cocina o en el obrador. Cada detalle ha sido estudiado y creado ad hoc y confirma la calidad tecnológica de los abatidores Irinox.



— EasyFresh® Next enfría y congela los alimentos rápidamente. No se necesitan instrucciones: es intuitivo y rápido de programar.

El principio de funcionamiento de un abatidor Irinox consiste en extraer el calor lo más rápido posible. Hace muchos años, inventamos los ciclos **delicate** y **strong** para tratar adecuadamente los diferentes alimentos, asegurando que su calidad se preserve perfectamente, así como su color, consistencia y textura.

DELICATE +3°C

- > Ciclo de enfriamiento rápido hasta +3°C a corazón.
- > Indicado para los productos más delicados como mousses, cremas, pescados, arroces, verduras y alimentos de espesor reducido.

STRONG +3°C

- > Ciclo de enfriamiento rápido hasta +3°C a corazón.
- > Ideal para productos grasos, muy densos, de gran tamaño o envasados, como salsas y jugos, asados o pastas al horno.

DELICATE -18°C

- > Ciclo de congelación rápida hasta -18°C a corazón.
- > Realizado en dos fases — una positiva y otra negativa— con ventilación muy delicada.
- > Aconsejado para productos fermentados para hornear, pan y productos cocinados.

STRONG -18°C

- > Congela rápidamente hasta el corazón productos de tamaño medio y grande a -18°C con la temperatura del aire que alcanza los -35°C.
- > Ideal también para fijar la estructura del helado, para productos crudos o para alimentos cocinados de gran espesor.



1 NEXT LEVEL SIMPLICITY

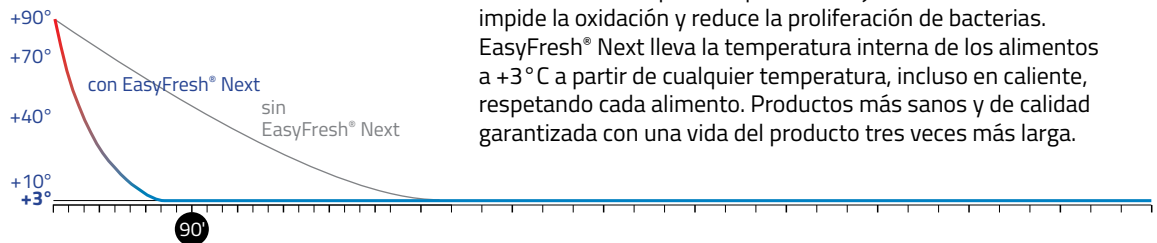
¿Por qué abatir?

Para preservar el aroma, la consistencia, los colores y todas las propiedades nutricionales de los alimentos conservando su calidad durante más tiempo.

Los ciclos de enfriamiento de EasyFresh® Next bajan la temperatura a corazón de los alimentos hasta +3°C pasando rápidamente la franja de máxima proliferación bacteriana (de +40°C a +10°C), que causa su envejecimiento natural. Los ciclos de congelación transforman el agua contenida en los alimentos en microcristales y preservan su estructura y calidad durante más tiempo.

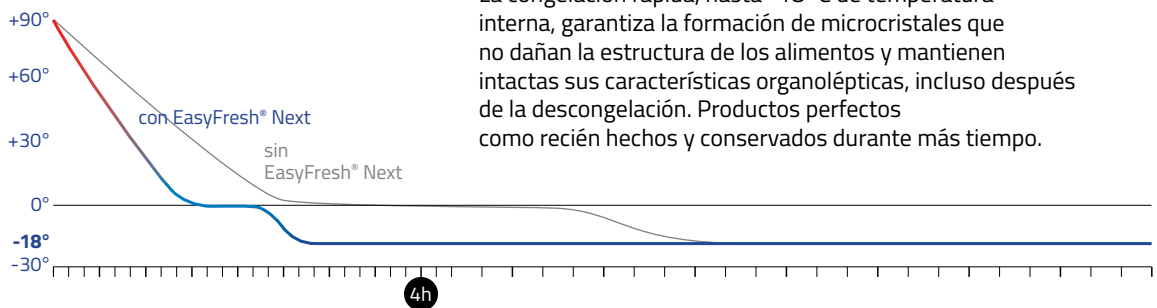
– Enfriamiento +3°C

El enfriamiento rápido bloquea el envejecimiento de los alimentos, impide la oxidación y reduce la proliferación de bacterias. EasyFresh® Next lleva la temperatura interna de los alimentos a +3°C a partir de cualquier temperatura, incluso en caliente, respetando cada alimento. Productos más sanos y de calidad garantizada con una vida del producto tres veces más larga.

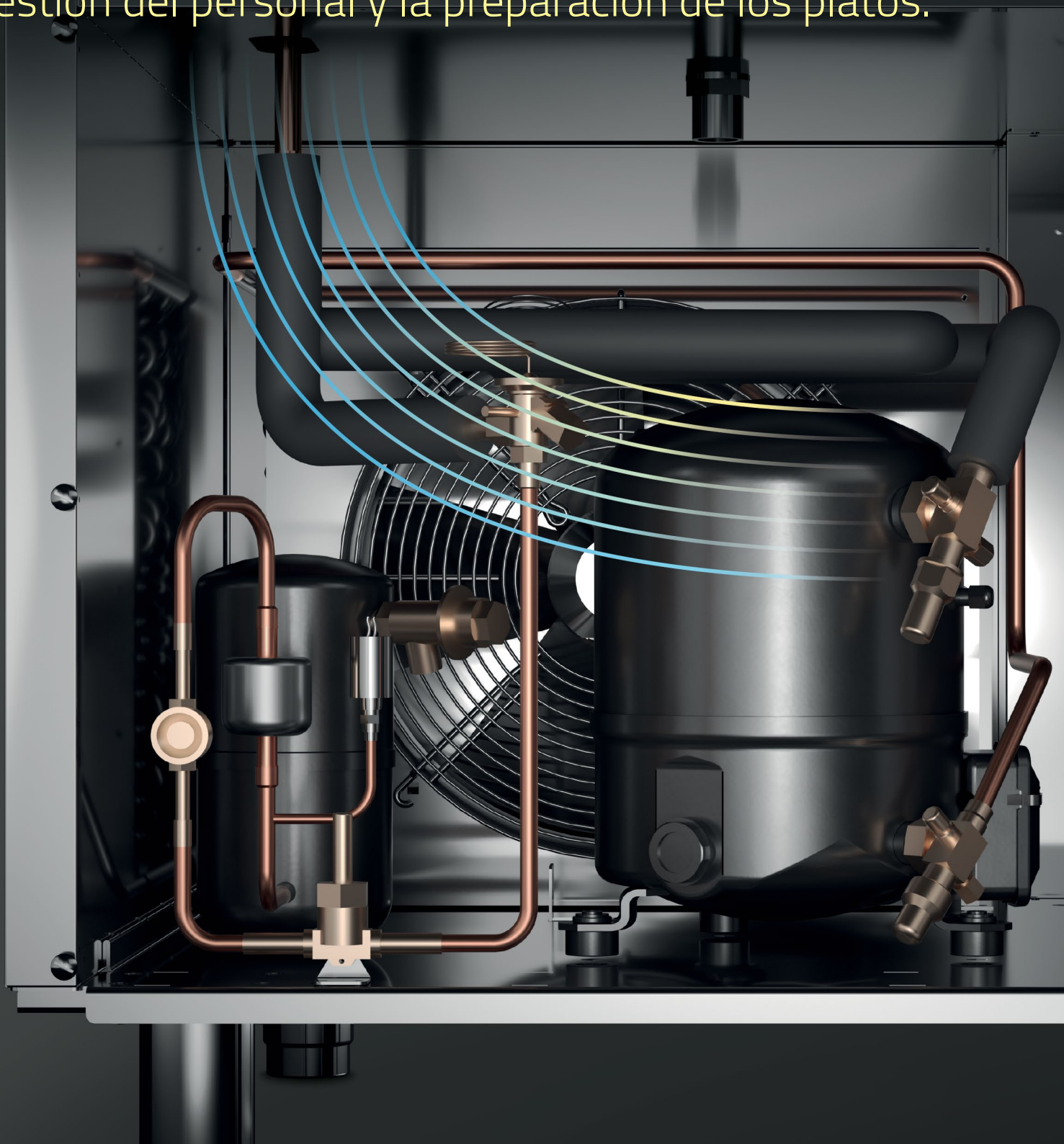


– Congelación -18°C

La congelación rápida, 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.



— EasyFresh® Next acelera los procesos de abatimiento aumentando la productividad. La rapidez de los ciclos permite organizar mejor la producción en la cocina optimizando la gestión del personal y la preparación de los platos.







2 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Ningún otro producto de su categoría ofrece las mismas prestaciones

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

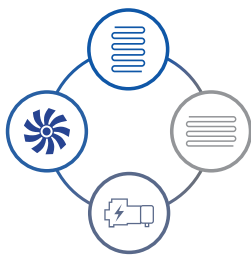
Enfría y congela arroz, pasta, sopas, pescados, carne e incluso helado, en poco tiempo —un 30 % más rápido en comparación con otros— y reduce el consumo de energía. Todo respetando plenamente las propiedades organolépticas de los alimentos. La rapidez de EasyFresh® Next permite una mejor organización en la cocina y en el obrador, que permite optimizar la planificación de los procesos y la gestión del personal.

Comparación velocidad

	Duración máxima según legislación	Con EasyFresh Next*	Velocidad
 Calabacín	90'	42'	+53%
 Bizcocho	90'	71'	+21%
 Pechuga de pollo	240'	148'	+38%
 Helado de crema	240'	105'	+56%

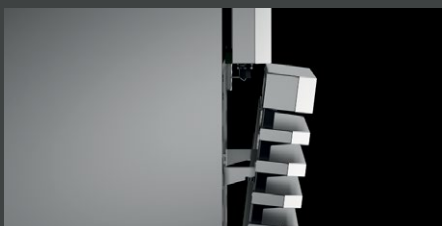
*Pruebas realizadas según procedimiento Irinox con los productos indicados

Irinox Balance System®



Para garantizar el mejor rendimiento y la máxima eficiencia, EasyFresh® Next está equipado con IrinoxBalanceSystem®: el perfecto dimensionamiento de los principales componentes frigoríficos (condensador, evaporador, compresor y ventiladores) crea el equilibrio correcto entre ventilación y humedad en el interior de la cámara, lo que es esencial para preservar la estructura y las características organolépticas de los alimentos.

— EasyFresh® Next ha sido creado por un equipo de diseñadores y ha sido fabricado con detalles constructivos de la más alta calidad. La calidad tecnológica que se reconoce a los abatidores Irinox.



REJILLA

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



SONDA

La sonda se caracteriza por su forma hexagonal y una colocación aún más sencilla: el lado interior de la puerta tiene una gran superficie magnética para poder fijarla cómodamente. Acoplamiento simplificado mediante conector de tornillo, resistente a la corrosión, a prueba de agua IP67.

TIRADOR

Un tirador sólido y fácil de limpiar y de agarrar gracias a su diseño ergonómico. El diseño del tirador es un elemento distintivo del abatidor.



3 NEXT LEVEL DESIGN

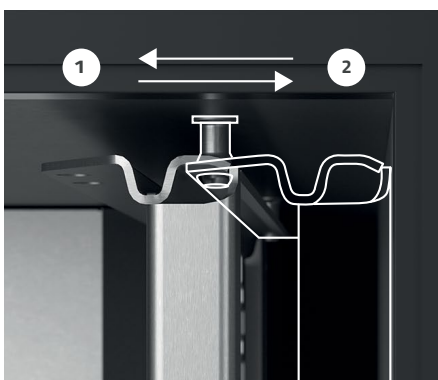
Tecnología que simplifica la vida

Un diseño que aumenta el rendimiento y la facilidad de uso.



BISAGRAS Y PUERTA A RAS

La puerta de altura completa está equipada con esquinas laterales con doble bisel y bisagras patentadas de fácil limpieza con apertura estándar de 160°, configurable a 115° para evitar choques con las máquinas más cercanas y presenta un mecanismo de retorno automático.



MULTIRACK

La distancia entre las bandejas se puede adaptar gracias al sistema MultiRack: de esta manera es posible utilizar tanto bandejas para pastelería (2) como para gastronomía (1). Con MultiRack se garantiza una perfecta distribución del aire en cada bandeja.



SANIGEN

Sanigen® libera iones activos que actúan sobre la carga microbiana presente en el aire y en las superficies, incluidos los alimentos. Reduce la contaminación y la carga microbiana del aire hasta el 99%, incluso en áreas inaccesibles como el evaporador.

— La gama

EF Next XS



RENDIMIENTO POR CICLO

❄️ 10 kg 🌡️ 10 kg

CAPACIDAD BANDEJAS

GN1/1 (H=65 mm) > 3

GN1/1 (H=40 mm) > 3

GN1/1 (H=20 mm) > 3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones 535×655×740 mm

Peso 72 kg

Gas R452

DATOS ELÉCTRICOS

⚡ 1 kW ⚡ 5 A

⚡ 230V-50Hz (1N+PE)

EF Next S



RENDIMIENTO POR CICLO

❄️ 18 kg 🌡️ 15 kg

CAPACIDAD BANDEJAS

GN 1/1 o 600×400 (H=65 mm) > 4

GN 1/1 o 600×400 (H=40 mm) > 5

GN 1/1 o 600×400 (H=20 mm) > 8

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones 790×840×870 mm

Peso 115 kg

Gas R452

DATOS ELÉCTRICOS

⚡ 1,3 kW ⚡ 6,2 A

⚡ 230V-50Hz (1N+PE)

EF Next M



RENDIMIENTO POR CICLO

❄️ 38 kg 🌡️ 35 kg

CAPACIDAD BANDEJAS

GN 1/1 o 600×400 (H=65 mm) > 9

GN 1/1 o 600×400 (H=40 mm) > 12

GN 1/1 o 600×400 (H=20 mm) > 18

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones 790×920×1590 mm

Peso 160 kg

Gas R452

DATOS ELÉCTRICOS

⚡ 2,7 kW ⚡ 4,4 A

⚡ 400 V-50Hz (3N+PE)

EF Next L



RENDIMIENTO POR CICLO

❄️ 50 kg 🌡️ 45 kg

CAPACIDAD BANDEJAS

GN 1/1 o 600×400 (H=65 mm) > 13

GN 1/1 o 600×400 (H=40 mm) > 18

GN 1/1 o 600×400 (H=20 mm) > 27

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones 790×920×1965 mm

Peso 190 kg

Gas R452

DATOS ELÉCTRICOS

⚡ 4,1 kW ⚡ 7 A

⚡ 400 V-50Hz (3N+PE)

Rendimiento en kg

❄️ de +90 a +3°C 🌡️ de +90 a -18°C

Pruebas realizadas según procedimiento Irinox con carne de ternera de unos 5 cm de grosor

Dimensiones L × P × A

Datos eléctricos

⚡ potencia máx. absorbida

⚡ corriente máx. absorbida

⚡ tensión

Características estándar

- > Condensación de aire
- > Apertura de la puerta a la izquierda
- > Sonda al corazón (1 punto de detección)
- > Pies de altura regulable de 80 a 115 mm (EF Next S)

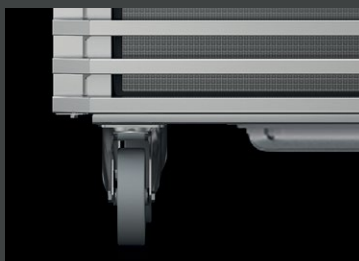
- > Pies de altura regulable de 115 a 165 mm (EF Next M y L)
- > MultiRack
- > Kit USB para la descarga de datos HACCP
- > Gas refrigerante R452

Opcionales bajo pedido

APERTURA DE LA PUERTA A LA DERECHA



RUEDAS Con y sin freno



SANIGEN®



IRINOX

Sede principal

via Madonna di Loreto, 6/B
31020 Corbanese di Tarzo
Treviso, Italia

Sede operativa

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

irinoxprofessional.com

