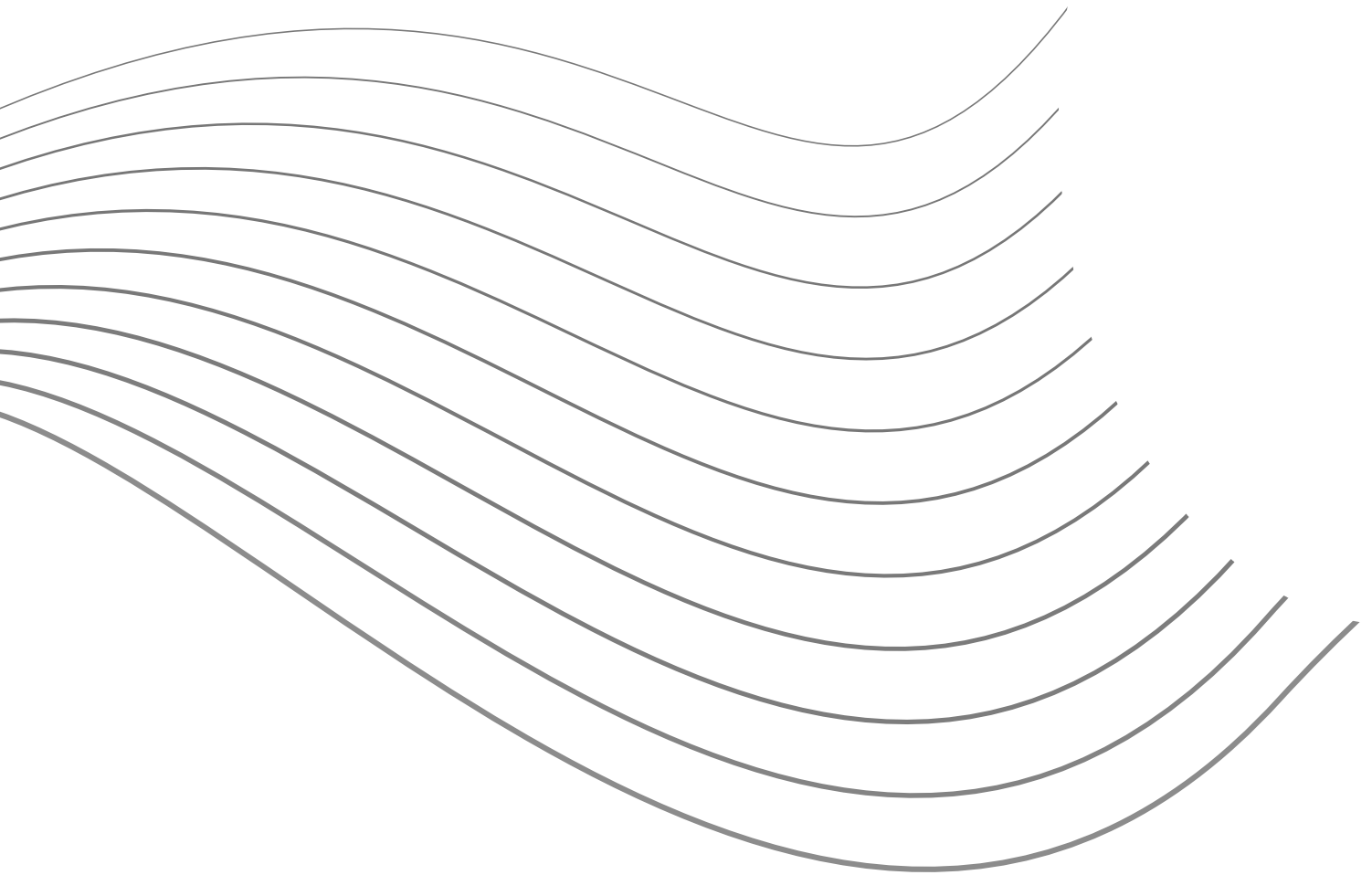


IRINOX

MultiFresh®
Next







IRINOX
The Freshness Company®

Ofrecemos a los profesionales los equipos más innovadores para preservar la frescura de los alimentos y optimizar los procesos productivos, garantizando la calidad y la textura de sus creaciones.

Irinox fue fundada en 1989 en Italia, en Corbanese, y es reconocida en todo el mundo como especialista en abatidores y conservadores de temperatura. La producción, Made in Italy, es realizada íntegramente en sus instalaciones a las afueras de Treviso, una zona que desde hace décadas se distingue por la producción y manufactura en acero para equipos profesionales.

— MultiFresh® Next es el abatidor más potente y eficiente en el mercado. Una revolución de Irinox que garantiza personalización, sostenibilidad, potencia e innovación sin precedentes.



Más allá de MultiFresh®

– Next level Customization

1

MultiFresh® Next incorpora todas las funciones que necesitas para personalizar tu abatidor. Configúralo según tus necesidades y crea un equipo a medida para tu cocina o to obrador.

– Next level Sustainability

2

MultiFresh® Next utiliza propano, un gas ecológico que no daña la capa de ozono, garantiza máxima eficiencia energética y abatimientos de temperatura más rápidos. Más potencia que nunca con impacto cero.

– Next level Performance

3

MultiFresh® Next es la solución ideal para quién requiere altas prestaciones, potencia y velocidad de enfriamiento y congelación. Los nuevos compresores, ventiladores y condensadores garantizan un rendimiento mejor con emisiones de ruido muy bajas.

– Next level Technology & Design

4

Simplificar el trabajo te permite tener más tiempo que dedicar a ti y a tus aficiones. Con MultiFresh® Next es más fácil trabajar; cada detalle ha sido diseñado para facilitar su uso diario, programando las actividades y controlándolas a distancia.



— MultiFresh® Next tiene hasta 12 funciones y 150 ciclos disponibles. Personaliza tu abatidor Irinox según tus necesidades para preservar la calidad de tus productos durante más tiempo.



1 NEXT LEVEL CUSTOMIZATION

La receta perfecta para ti

Essential o Excellence:
elige entre las dos
configuraciones disponibles.

— ESSENTIAL



Herramienta indispensable en un obrador para empezar con las funciones de enfriamiento y congelación más conocidas.

— EXCELLENCE



Para quién quiere aprovechar todas las funciones clásicas de abatimiento y de las nuevas funciones de frío y calor pensadas para los profesionales más exigentes.

Si eliges la configuración,
podrás seleccionar
los ciclos y las funciones
más indicados
para tu producción:

— RESTAURACIÓN



Dedicado a los restauradores y a quien elige la cocción a baja temperatura para conseguir platos cocidos de forma homogénea, más sabrosos y saludables.

— PASTERERÍA



Dedicado a los pasteleros que quieren simplificar su día a día y mejorar la calidad de sus creaciones.

— PANIFICACIÓN



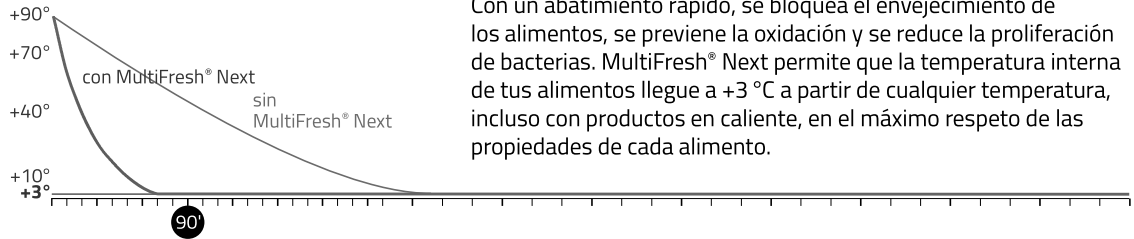
Para los panaderos que no quieren renunciar a sus recetas más tradicionales, pero necesitan gestionar mejor sus horarios evitando trabajar en las horas nocturnas.

— HELADERÍA



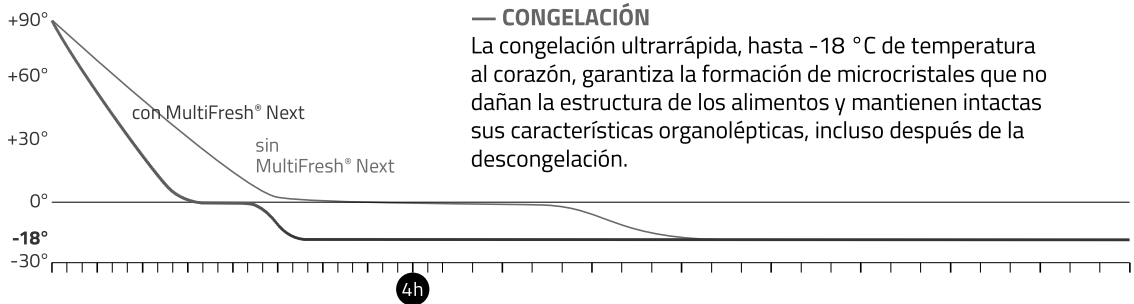
Para los maestros heladeros, el nuevo abatidor Irinox será un aliado muy importante para mantener la estructura y la calidad del helado.

Las funciones



— ENFRIAMIENTO

Con un abatimiento rápido, se bloquea el envejecimiento de los alimentos, se previene la oxidación y se reduce la proliferación de bacterias. MultiFresh® Next permite que la temperatura interna de tus alimentos llegue a +3 °C a partir de cualquier temperatura, incluso con productos en caliente, en el máximo respeto de las propiedades de cada alimento.



— CONGELACIÓN

La congelación ultrarrápida, hasta -18 °C de temperatura al corazón, garantiza la formación de microcristales que no dañan la estructura de los alimentos y mantienen intactas sus características organolépticas, incluso después de la descongelación.



— NON-STOP

Para enfriar o congelar con ciclo continuo cantidades ilimitadas de alimentos que se siguen introduciendo en el abatidor. Con MultiFresh® Next podrás guardar cada programa personalizando tiempo, icono, nombre y color y programando un aviso de fin de ciclo para cada bandeja.



— CONSERVACIÓN EN FRÍO

Transforma el abatidor, para periodos de tiempo cortos, en un espacio adicional para la conservación a la temperatura deseada.



— CONSERVACIÓN EN CALIENTE

Mantiene los productos hasta +65 °C, para servir todos los platos a la temperatura de servicio perfecta.



— DESCONGELACIÓN

Elige la temperatura y la hora a la que necesitas encontrar tus alimentos descongelados y listos para el uso, ralentizando el proceso de proliferación bacteriana.



— LISTO PARA SERVIR

Regenera los alimentos desde -18 °C o +3 °C hasta +65 °C a la hora que prefieras, manteniendo la humedad e impidiendo la oxidación.



— COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

Cocina carne o pescado a baja temperatura, incluso por la noche, pasando automáticamente al enfriamiento o a la congelación directamente después de la cocción.



— DERRETIMIENTO DEL CHOCOLATE

Establece la temperatura ideal para derretir el chocolate a +45 °C, respetando su humedad y la temperatura correcta.



— FERMENTACIÓN

Fermenta sin cambios de temperatura excesivos, controlando la humedad de la cámara y programando el momento en que encontrar los productos perfectamente fermentados, listos para hornear o para ser conservados a +3 °C o -18 °C. En la tabla de la derecha se encuentra la lista de las 3 funciones de fermentación.



— PASTEURIZACIÓN

MultiFresh® Next pasteuriza y enfría (+3 °C) o pasteuriza y congela (-18 °C) los productos reduciendo la contaminación bacteriana y aumentando su vida útil.



— DESHIDRATACIÓN

La temperatura positiva en la cámara y la ventilación controlada eliminan la humedad propia de cada alimento, deshidratando tus productos.

Las funciones incluidas en las dos configuraciones

		Restauración	Pastelería	Panificación	Heladería	
Excellence	Essential	ENFRIAMIENTO	✓	✓	✓	✓
		CONGELACIÓN	✓	✓	✓	✓
		NON-STOP	✓	✓	✓	✓
		CONSERVACIÓN EN FRÍO	✓	✓	✓	✓
	CONSERVACIÓN EN CALIENTE	✓	×	×	×	
	DESCONGELACIÓN	✓	✓	✓	×	
	LISTO PARA SERVIR	✓	×	×	✓	
	COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA	✓	✓	×	✓	
	DERRETIMIENTO DEL CHOCOLATE	×	✓	×	✓	
	FERMENTACIÓN DIRECTA	✓	✓	✓	×	
	FERMENTACIÓN PROGRAMADA	✓	✓	✓	×	
	FERMENTACIÓN CONTROLADA	×	✓	✓	×	
	PASTEURIZACIÓN	✓	✓	×	✓	
	DESHIDRATACIÓN	×	✓	×	✓	

— MultiFresh® Next utiliza un nuevo gas refrigerante, para obtener menor impacto ambiental y máxima velocidad de abatimiento.



2 NEXT LEVEL SUSTAINABILITY

Potencia que no contamina

La revolución verde

MultiFresh® Next es el primer abatidor con refrigerante natural R-290 (gas propano). El R-290 tiene un Potencial de Calentamiento Atmosférico (Global Warming Potential, GWP) de 3, mil veces menor que el de otros gases refrigerantes.

GAS	R404A	R452A	R-290 MultiFresh® Next	CO ₂
GWP	3922	2141	3	1

refrigerantes utilizados en los abatidores actuales

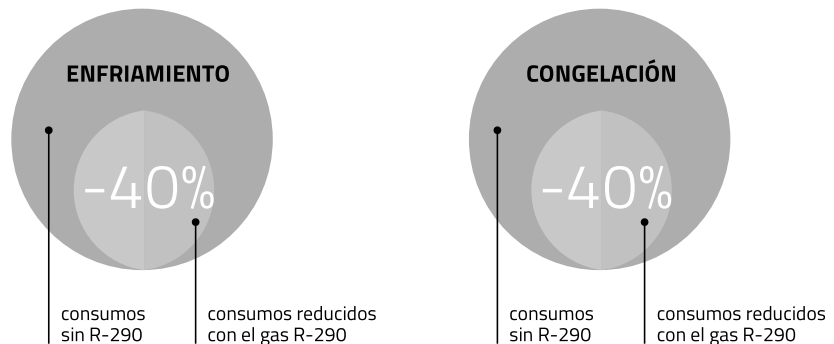
EL MEJOR RENDIMIENTO DE LA HISTORIA

Además de la reducción de emisiones, el propano garantiza un excelente rendimiento: el abatidor de propano es hasta un 25 % más rápido en un ciclo de abatimiento y ofrece resultados incomparables.



Comparación de consumos

El uso de gas propano como refrigerante ayuda al medioambiente y también permite ahorrar dinero. Los consumos serán significativamente menores tanto en enfriamiento como en congelación.



— MultiFresh® Next: una nueva tecnología de abatimiento ahora disponible para todos los profesionales porque para Irinox el rendimiento es nuestra prioridad.



3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Máximo rendimiento, mínimo ruido

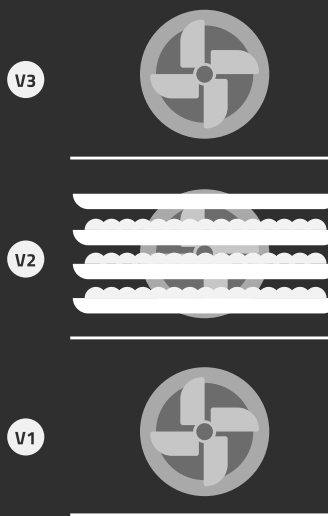
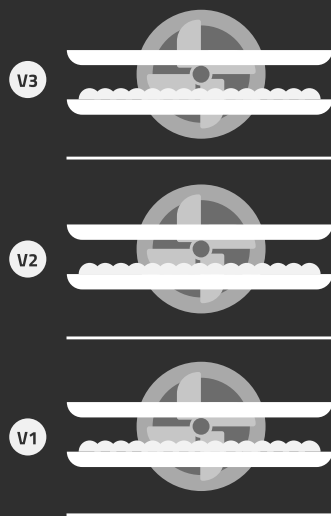
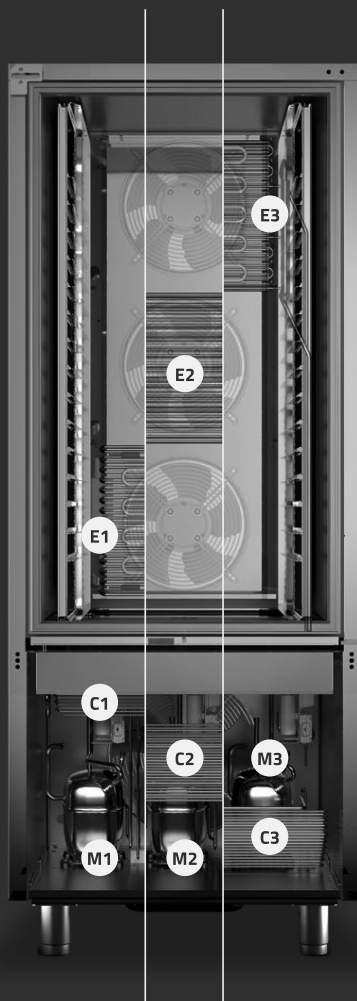
El nuevo multicircuito MC³ - MultiCircuit³

El secreto del rendimiento incomparable de MultiFresh[®] Next es el «multicircuito». La unidad frigorífica puede tener, dependiendo del tamaño del modelo, de uno a tres circuitos frigoríficos independientes. Las principales ventajas

de la tecnología MC³ son la mejor uniformidad durante el enfriamiento a plena carga y el máximo rendimiento garantizado incluso en caso de carga parcial.

¿QUIERES EL MÁXIMO RENDIMIENTO?*
Coloca una bandeja por cada ventilador distribuyendo los productos en el equipo.

¿QUIERES EL MÁXIMO AHORRO?*
Concentra los alimentos cerca de un solo ventilador, aprovechando al máximo la potencia de un solo circuito.



- V** Ventilador
- C** Condensador

- M** Motor / compresor
- E** Evaporador

*Disponibles para modelos M y L

Los paquetes



Función Boost

Cada paquete de prestaciones cuenta con la función Boost, activada a través de la interfaz de control, que permite aumentar la rapidez del ciclo en ejecución durante las fases frías.

Elige el rendimiento que prefieras en función de tus necesidades.

STANDARD

Garantiza excelentes resultados y calidad en enfriamiento y en congelación. La temperatura en la cámara se mantiene siempre uniforme gracias a los ventiladores a velocidad fija diseñados para bajas temperaturas. Está en clase climática 4 (trabajar a 30 °C ambiente). No es disponible para modelos SL, ML y LL.

TURBO

La solución ideal para los profesionales que requieren altas prestaciones, potencia y velocidad: gracias a sus características, permite aumentar hasta un 30 % la capacidad de enfriamiento y congelación. El nuevo abatidor, dotado de paquete Turbo, garantiza excelentes resultados por encima de los 40 °C ambientales, perteneciendo a la clase climática 5.

ECO SILENT

El paquete Eco Silent garantiza un rendimiento eficiente con emisiones de ruido muy bajas. Una solución perfecta para los obradores que deben respetar límites de emisión de ruido o que dedican atención especial al ambiente de trabajo.

TURBO SILENT

Las prestaciones de MultiFresh® Next con paquete Turbo Silent combinan el rendimiento de la versión Turbo con la silenciosidad de la versión Silent. El resultado es un modelo con un rendimiento mayor del 30% en enfriamiento y congelación respecto al rendimiento estándar, pero que, gracias al kit de insonorización, es aún más potente y silencioso. No disponible para modelos S y SL.



— Para Irinox la frescura es la prioridad, sin olvidar que el objetivo principal de nuestros equipos es facilitar el trabajo a los que los utilizan.



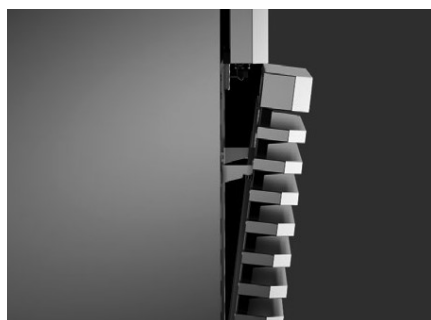
4 NEXT LEVEL DESIGN & NEXT LEVEL TECHNOLOGY

Tecnología que hace la vida más fácil

Un diseño inconfundible para una eficiencia total

REJILLA

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



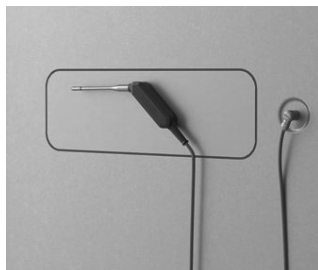
TIRADOR

Un tirador sólido y fácil de limpiar y de agarrar gracias a su diseño ergonómico. El diseño del tirador es un sello distintivo del abatidor: las referencias al logotipo de Irinox expresan su identidad y representan un detalle de valor y funcional al mismo tiempo.



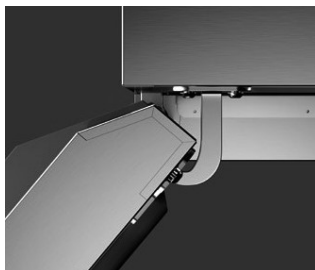
SONDA

La sonda de 3 puntos 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 y a prueba de agua IP67.



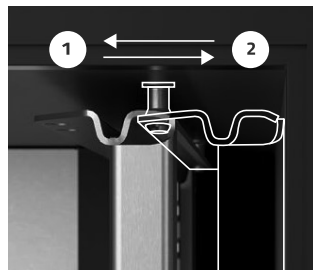
BISAGRAS Y PUERTA A RAS

La puerta de altura completa está equipada con esquinas laterales de doble bisel y bisagras invisibles patentadas con apertura estándar de 160°, configurable a 115° para evitar golpes con las máquinas más cercanas.



MULTIRACK

El paso entre las bandejas es adaptable gracias al sistema MultiRack que permite ajustar el portabandejas: de esta manera se pueden 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 que se deposita en todas las superficies, incluidos los alimentos. Este proceso reduce la contaminación y la carga microbiana del aire hasta el 99 %, incluso en áreas inaccesibles como el evaporador.



Tecnología y facilidad de uso en la cocina

La distintiva banda azul de la parte superior del abatidor sirve de asiento sólido y seguro a la innovadora pantalla con dashboard personalizable para el usuario.

SMART DISPLAY

Pantalla retroiluminada a elegir entre dos tamaños (4.3" y 10"), con tecnología capacitiva.

Tan fácil de usar como una tablet. El panel de control se puede personalizar para que los ciclos más utilizados estén siempre disponibles para ser usados.

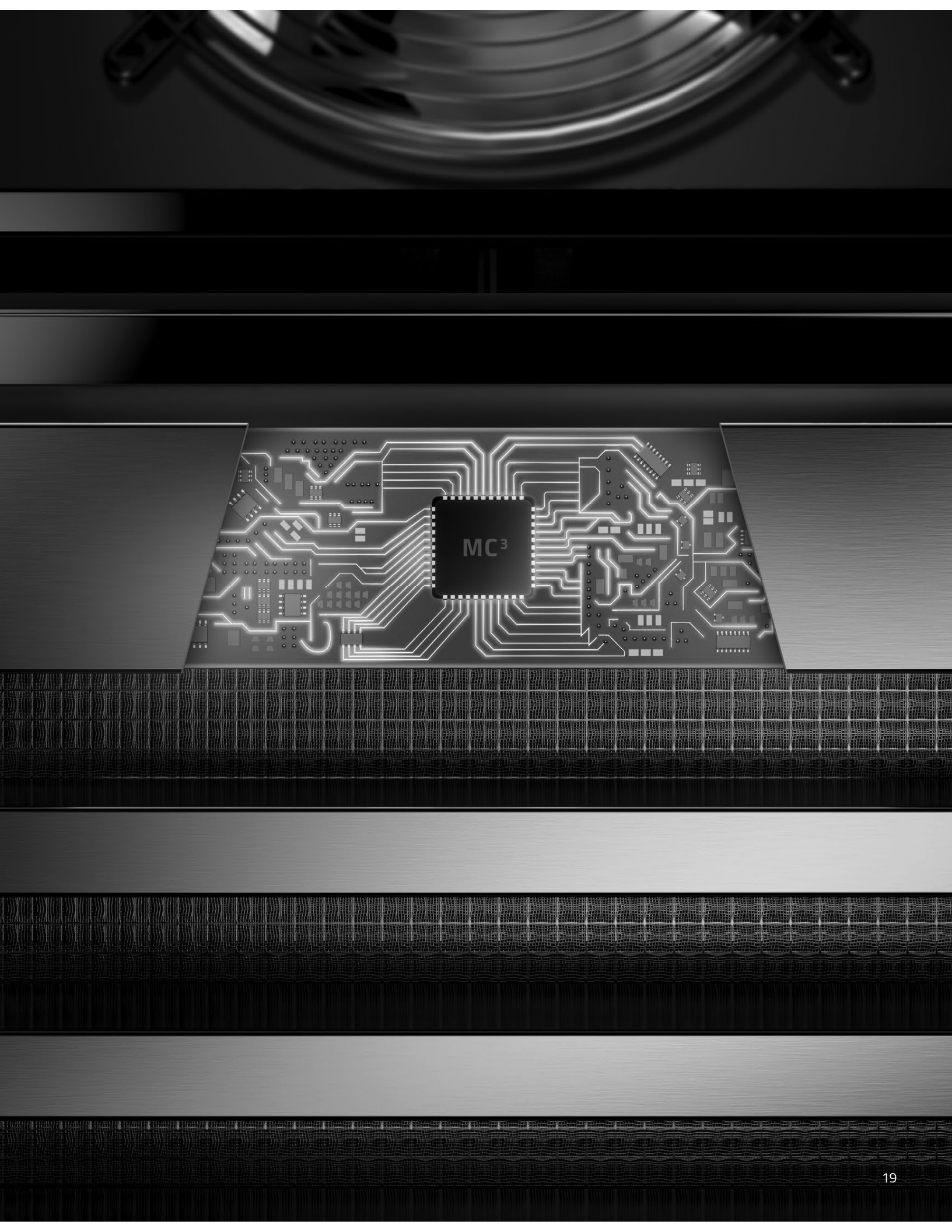
La posibilidad de modificar el nombre, color, icono y tamaño en la página principal hace que los ciclos sean más fáciles de identificar.

BARRA LED EXTERNA

Un elemento común en todos los modelos de la serie. Una barra LED que indica la finalización de los diferentes ciclos, posibles alarmas y avisos. Blanca en el modelo con pantalla de 4.3" y de color en el modelo con pantalla de 10".

El abatidor también se comunica por medio de una señal acústica de intensidad ajustable y tono fijo.





Dashboard con múltiples características

La nueva interfaz multitasking está disponible en dos versiones, de 10" y de 4,3"



Panel de control personalizable

El panel contiene los ciclos que cada usuario desea tener siempre disponibles, y se puede personalizar. También permite acceder a todas las secciones del abatidor a través de la barra de menú en la parte inferior.

Creación de ciclos

Es posible crear nuevos ciclos mientras MultiFresh® Next está funcionando. Además, el abatidor recuerda los parámetros modificados, que pueden guardarse al final del ciclo.

Gestión del grado de humedad en la cámara

Sensor de precisión para la detección constante de la humedad efectiva.

- > 5 niveles disponibles del 40 % al 90 % UR.
- > Sin conexión de desagüe.
- > Regulación de la humedad por medio de una boquilla que atomiza agua de la red en la cámara.
- > Ideal para cocción a baja temperatura y fermentación.

Favoritos

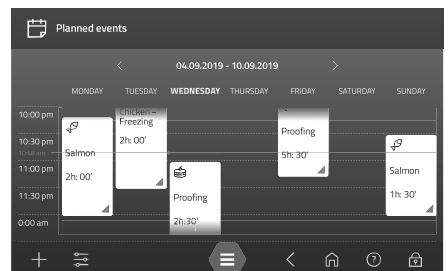
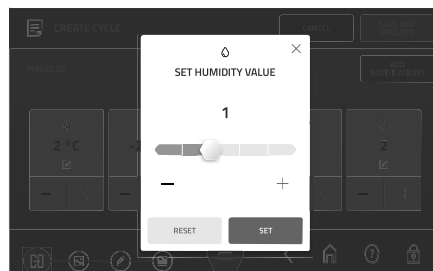
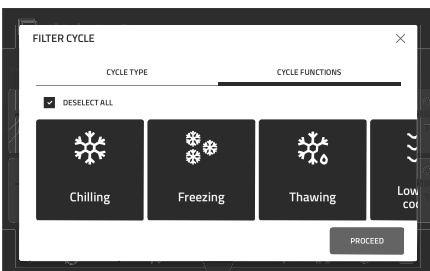
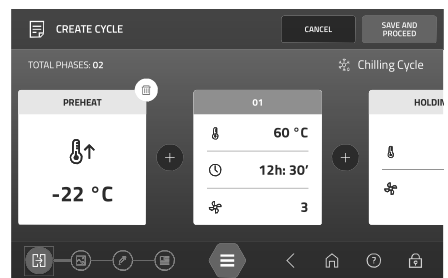
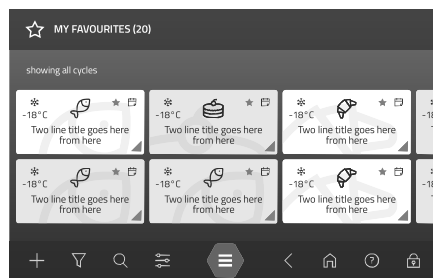
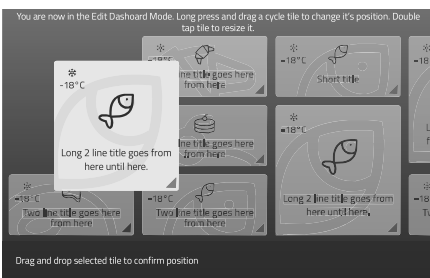
Los ciclos favoritos son aquellos marcados por la estrella, recopilados por ser los más usados, más útiles, etc.

Librería de ciclos con filtros

Desde la librería que contiene todos los ciclos del abatidor, ya sean los propuestos por Irinox o los creados o modificados por el usuario, es posible filtrar o buscar cada ciclo según necesidad.

Calendario

También es posible programar las elaboraciones: MultiFresh® Next te avisará de los ciclos programados y podrás decidir si iniciarlos o posponerlos. Programar tu trabajo y el de tus empleados nunca ha sido tan fácil.



Aplicación FreshCloud®

MultiFresh® Next está siempre contigo

FreshCloud® es la tecnología IoT de Irinox que permite interactuar en cualquier momento para un control constante del MultiFresh® Next.

Gracias a la nueva APP FreshCloud®, podrás conectarte a tu abatidor en cualquier momento desde cualquier dispositivo y comprobar su correcto funcionamiento, también cuando no estés en la cocina o estés ocupado en otras actividades.

Las funcionalidades de la aplicación

Monitorización remota

Para visualizar los datos de funcionamiento del ciclo en curso y todos sus parámetros, como temperatura, ventilación y humedad.

Modificación de los parámetros de forma remota

Para el control de la temperatura, tanto de la cámara como de la sonda, de la ventilación, la humedad y la duración de la fase.

Puesta en marcha a distancia

Para las fases de preenfriamiento y precalentamiento de un ciclo.

Sistema de notificaciones push

Para gestionar la asistencia a distancia, avisándote en tiempo real en caso de anomalías o alarmas.

Visualización de estadísticas

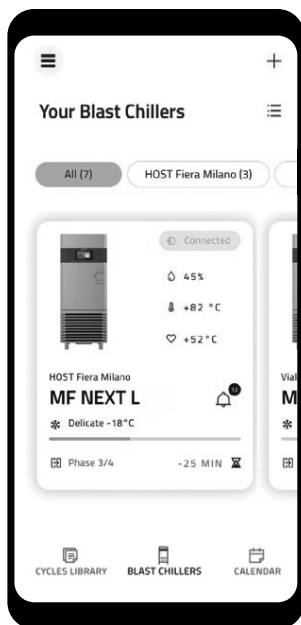
Para visualizar las estadísticas de uso con fines analíticos: curvas de temperatura, duración de los ciclos y los ciclos más usados, para optimizar el uso del abatidor.

Memorización de datos HACCP

Los datos enviados por MultiFresh® Next se guardan automáticamente en pdf.

Librería de ciclos

Para importar los ciclos creados y transferirlos a otros abatidores conectados a cada usuario.



— La gama



	MF Next S Dimensiones 790x840x870 mm		MF Next M Dimensiones 790x1015x1590 mm			MF Next L Dimensiones 790x1015x1965 mm		
	ST / ES	TU	ST / ES	TU / TS		ST / ES	TU / TS	
Rendimiento* +90° → +3° +90° → -18°	25 kg 25 kg	Hasta +30 % kg/h Hasta +30 % kg/h	50 kg 50 kg	Hasta +30 % kg/h Hasta +30 % kg/h		70 kg 70 kg	Hasta +30 % kg/h Hasta +30 % kg/h	
Peso	100 kg	105 kg	175 kg	190 kg		205 kg	240 kg	
	ST / ES	TU	ST / ES	TU	TS	ST / ES	TU	TS
Potencia máx. absorbida	0,91 kW	1,6 kW	1,85 kW	5,37 kW	5,67 kW	3,07 kW	8 kW	8,26 kW
Corriente máx. absorbida (A)	4,8 A	7,7 A	9,38 A	12,68 A	13,9 A	13,95 A	17,2 A	18,3 A
Tensión	230V-1N+PE 50Hz	230V-1N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz
Capacidad en bandejas	GN1/1 o 600x400 (H=65 mm) > 4 GN1/1 o 600x400 (H=40 mm) > 5 GN1/1 o 600x400 (H=20 mm) > 8		GN1/1 o 600x400 (H=65 mm) > 9 GN1/1 o 600x400 (H=40 mm) > 12 GN1/1 o 600x400 (H=20 mm) > 18			GN1/1 o 600x400 (H=65 mm) > 13 GN1/1 o 600x400 (H=40 mm) > 18 GN1/1 o 600x400 (H=20 mm) > 27		

* Pruebas realizadas según procedimiento Irinox con carne de vacuno de aproximadamente 5 cm.

Dimensiones L x P x A Rendimiento de los paquetes ST Standard / ES EcoSilent / TU Turbo / TS Turbo Silent

ACCESORIOS

IMPRESORA DE ETIQUETAS PARA ALIMENTOS

Impresora conectada al USB o al WIFI, con etiquetas térmicas para la trazabilidad de los productos.



SONDA AL VACÍO

Sonda opcional que permite controlar la temperatura de los productos al vacío.



TARJETA ETHERNET

Conecta el abatidor a una red informática por cable, permitiendo el intercambio de datos.



— MultiFresh® Next está disponible en seis modelos. Cambian las dimensiones, el rendimiento por ciclo y la capacidad en bandejas. No cambia la calidad, garantizada por Irinox.



	MF Next SL Dimensiones 870x970x870 mm	MF Next ML Dimensiones 870x1145x1590 mm	MF Next LL Dimensiones 870x1145x1965 mm
	TU	TU / TS	
Rendimiento* +90° → +3° +90° → -18°	40 kg 40 kg	80 kg 80 kg	
Peso	140 kg	220 kg	
	TU	TU	TS
Potencia máx. absorbida	1,6 kW	5,37 kW	5,67 kW
Corriente máx. absorbida (A)	7,7 A	12,68 A	13,9 A
Tensión	230V-1N+PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz
Capacidad en bandejas	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 Doble > 6 GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doble > 8 GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doble > 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 Doble > 16 GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doble > 22 GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doble > 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 Doble > 26 GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doble > 36 GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doble > 54

* Pruebas realizadas según procedimiento Irinox con carne de vacuno de aproximadamente 5 cm.

Dimensiones L x P x A Rendimiento de los paquetes ST Standard / ES EcoSilent / TU Turbo / TS Turbo Silent

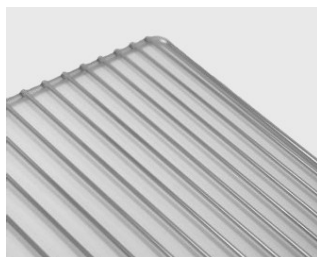
SOPORTE PARA MULTIRACK DOBLE

Soporte para modelos L, duplica la cantidad de bandejas GN que se pueden introducir.



REJILLAS Y BANDEJAS

Rejillas y bandejas de diferentes tipos (600x400, 600x800, GN1/1, GN2/1), lisas o perforadas y de diferentes materiales.



RUEDAS

Para mover fácilmente tu abatidor puedes reemplazar los pies por unas cómodas ruedas con frenos integrados.



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

