

MultiFresh®
RISTORAZIONE
COLLETTIVA

IRINOX
The Freshness Company®



UN NUOVO ASSISTENTE IN CUCINA

Tutto quello che serve in cucina in una sola macchina

L'abbattitore multifunzione MultiFresh® è il tuo nuovo assistente in cucina. È la prima macchina capace di gestire cicli di funzionamento da +85°C a -40°C, assicurando temperatura e ventilazione ideali per ciascuna funzione.

MultiFresh® semplifica la vita: raffredda, surgela e pastorizza conservando i cibi meglio e più a lungo. Scongela, rigenera, lievita e cuoce a bassa temperatura, mantenendo qualità e gusto intatti.



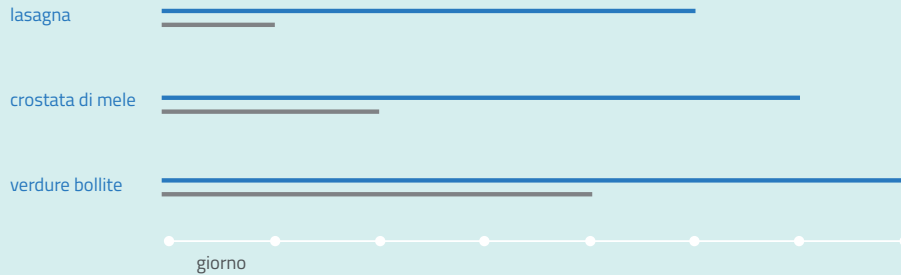
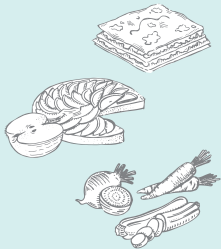
PORTA IN TAVOLA LA FRESCHEZZA



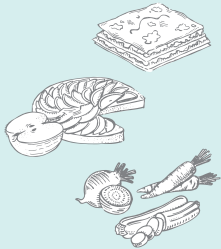
MULTIFRESH®: EFFICIENZA, QUALITÀ E RISPARMIO

AUMENTI LA SHELF LIFE

RAFFREDDAMENTO



SURGELAZIONE

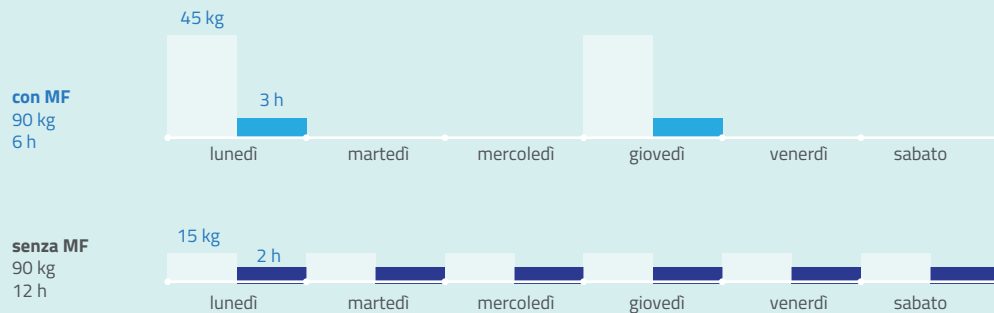


con abbattitore MultiFresh®



senza abbattitore

AUMENTI LA RAZIONALIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE



kg di cibo preparato

ore di lavoro impiegate con MF

ore di lavoro impiegate senza MF

esempio per catering da 200 pasti al giorno

6 h * **5** €
ore risparmiate * alimenti

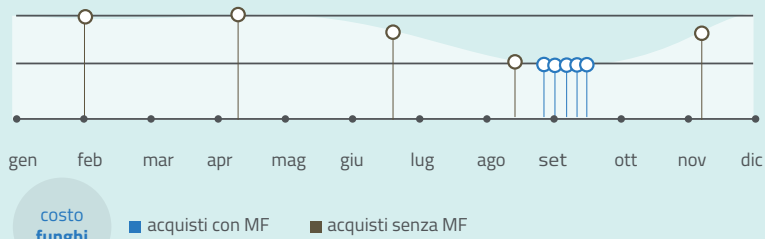
30 h * **20** €
ore risparmiate * costo del lavoro all'ora

600 €
risparmio totale

RIDUCI IL FOOD COST



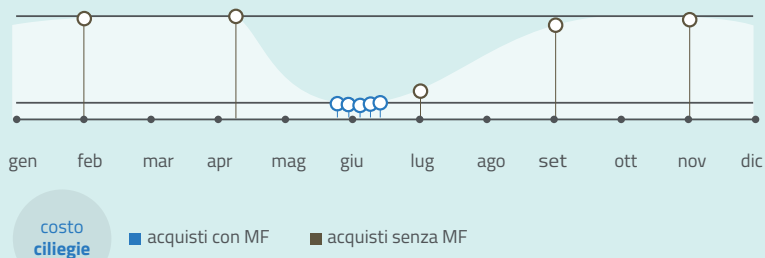
30 €/kg
fuori stagione
18 €/kg
in stagione



risparmio
totale annuo
360€
per 50 kg
di prodotto



25 €/kg
fuori stagione
7 €/kg
in stagione



risparmio
totale annuo
650€
per 50 kg
di prodotto

RIDUCI IL COSTO DEL PERSONALE



produzione con
Irinox MultiFresh®

45 kg	—	—	45 kg	—	—	tot 90 kg
3 h	—	—	3 h	—	—	tot 6 h
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	

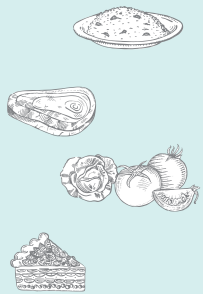


produzione senza
Irinox MultiFresh®

15 kg	15 kg	15 kg	15 kg	15 kg	15 kg	tot 90 kg
2 h	2 h	2 h	2 h	2 h	2 h	tot 12 h
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	



RIDUCI GLI SPRECHI ALIMENTARI

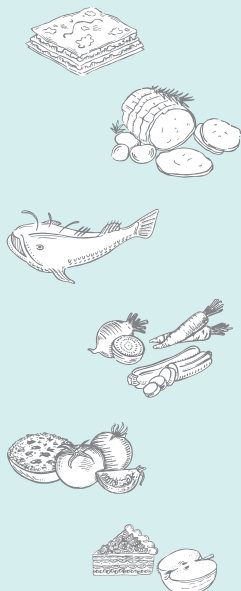


PORZIONI SPRECAE

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
primo	2	1	3	2	2	1	—
secondo	1	3	2	1	2	2	—
contorno	3	2	1	4	3	1	—
dolce	2	2	2	1	1	4	—



RIDUZIONE DEL CALOPE SO



	PESO DELL'ALIMENTO (grammi)	GUADAGNO CALOPE SO	
	dopo la cottura	dopo il raffreddamento senza MF	dopo il raffreddamento con MF
lasagna	1000	923	987
vitello arrosto	1000	922	974
rana pescatrice al vapore	1000	842	909
verdure al vapore	1000	864	961
pomodori gratinati	1000	813	949
torta di mele	1000	908	974

ESEMPIO DEL RISPARMIO SETTIMANALE

- 200 pasti al giorno
- 1200 pasti alla settimana
- risparmio minimo 5% sul calopeso
- 60 pasti risparmiati alla settimana
- 4 € – costo medio di ogni pasto

240€ risparmiati alla settimana

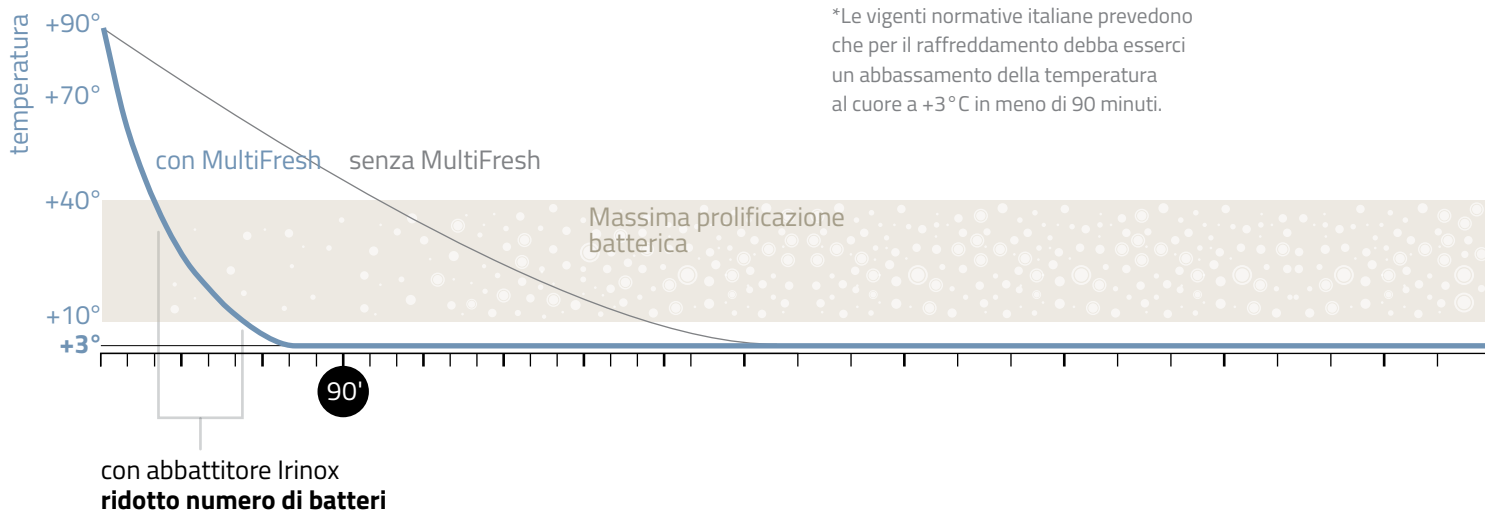
RAFFREDDA VELOCEMENTE PER CIBI PIÙ SANI E PIÙ NUTRIENTI



RAFFREDDAMENTO +3°C

Raffreddando rapidamente blocchi l'invecchiamento degli alimenti, ne impedisce l'ossidazione e riduce la proliferazione dei batteri. MultiFresh® porta il cuore dei tuoi alimenti a +3°C più velocemente di ogni altro abbattitore, riducendo il calo peso dovuto all'evaporazione e conservando i principi nutritivi.

← 20 KG DI VERDURE COTTE IN TEGLIA raffreddate a +3°C per 30/40 minuti



LA CONSERVAZIONE Se realizzata alle giuste temperature allunga la vita di un alimento per diversi giorni e addirittura per mesi. I prodotti Irinox (CP Multi, Cp One e Nice) garantiscono un sistema di conservazione più performante per la gestione dell'umidità e il controllo della temperatura. A differenza della normale conservazione, la conservazione di qualità preserva tutte le qualità intrinseche dell'alimento.

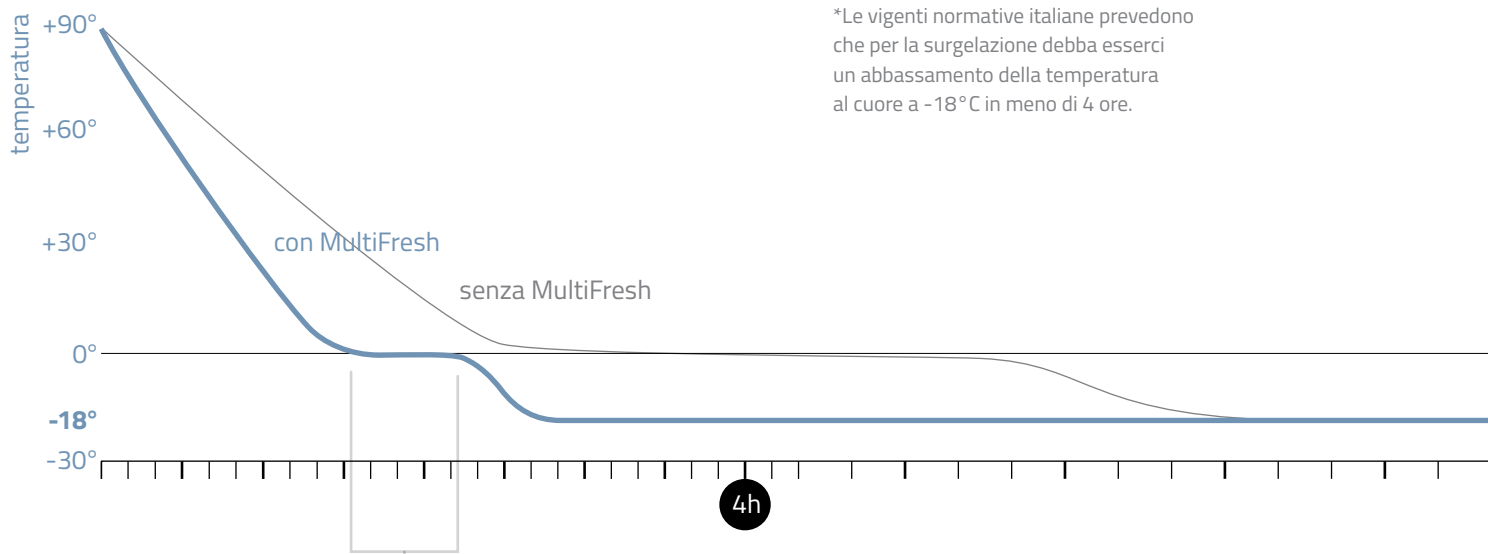
SURGELA IN SICUREZZA E CONSERVA PIÙ A LUNGO OGNI TIPO DI ALIMENTO



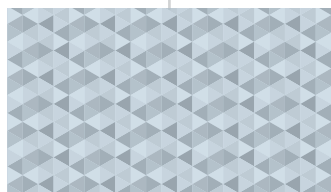
SURGELAZIONE -18°C

Durante la normale surgelazione i liquidi presenti negli alimenti si solidificano formando dei macrocristalli che ne danneggiano la struttura. La surgelazione ultrarapida di MultiFresh® porta il cuore degli alimenti a -18°C a maggiore velocità, con una conseguente formazione di microcristalli che ne mantengono intatte le caratteristiche organolettiche.

← 20 KG DI SALMONE
FRESCHISSIMO
surgelato a -18°C
50/60 minuti



*Le vigenti normative italiane prevedono che per la surgelazione debba esserci un abbassamento della temperatura al cuore a -18°C in meno di 4 ore.



con abbattitore Irinox
formazione
di **microcristalli**



senza abbattitore
formazione
di **macrocristalli**

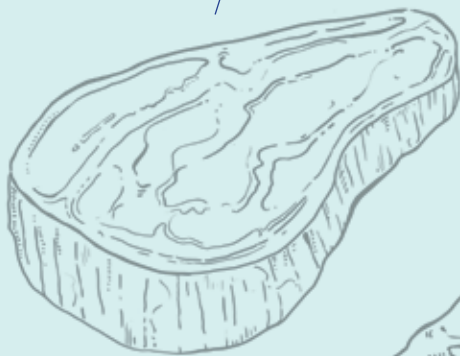
FUNZIONI SPECIALI DI MF PER LA RISTORAZIONE



scongelamento

MultiFresh® ti permette di scegliere temperatura, ventilazione e tempi di scongelamento dei tuoi alimenti prima dell'uso. Questo processo avviene in una camera sanificata che rallenta la proliferazione batterica e **mantiene intatta la struttura degli alimenti.**

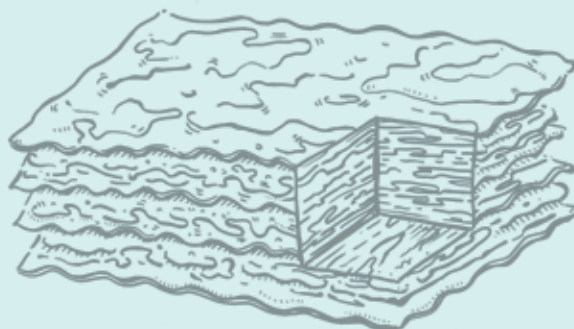
**20 KG DI CARNE
COTTI IN TEGLIA**
scongelati in 2 ore
e 30 minuti



rigenerazione

Il sistema di calore moderato di MultiFresh® rigenera gli alimenti **mantenendo la naturale umidità del prodotto ed evitando l'ossidazione.** Imposta l'ora in cui il tuo prodotto deve essere servito, portando i tuoi alimenti da +3°C fino alla temperatura che preferisci.

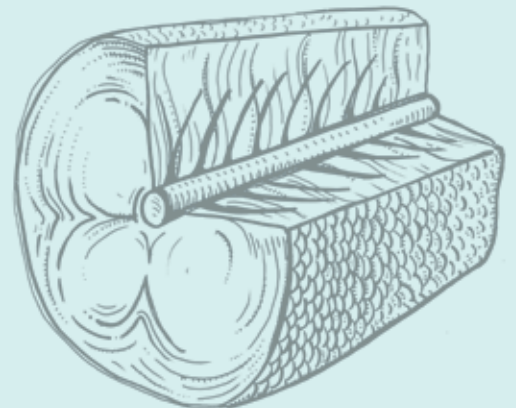
20 KG DI LASAGNA
rigenerata
in 1 ora e 30 minuti



cottura a bassa temperatura

MultiFresh® facilita le diverse fasi di un ciclo di cottura a bassa temperatura e ne permette una gestione personalizzata. I tuoi piatti di carne e pesce rimangono teneri, **non perdono peso e il sapore viene esaltato.** Dopo la cottura, il passaggio al raffreddamento o alla surgelazione è automatico.

20 KG DI PESCE FRESCO
cotto a bassa temperatura
per 45 minuti



pastorizzazione

MultiFresh® pastorizza nella massima sicurezza permettendoti di raggiungere e mantenere alte temperature prima di raffreddare (+3°C) o surgelare (-18°C) i tuoi prodotti. **La ridotta contaminazione batterica aumenta la shelf life degli alimenti.**

30 L DI PASSATA DI POMODORO

pastorizzata e raffreddata a +3°C in 3 ore

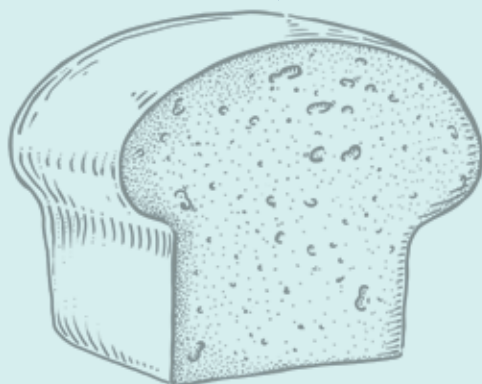


lievitazione

MultiFresh® semplifica i cicli di lievitazione naturale **controllando gli sbalzi di temperatura**. Limita l'asciugatura eccessiva e garantisce un livello di idratazione sempre ottimale. La programmazione dei tempi permette di scegliere quando i tuoi prodotti saranno perfettamente lievitati.

20 KG DI PANE

lievitato e raffreddato a +10°C per 3 ore e 30 minuti

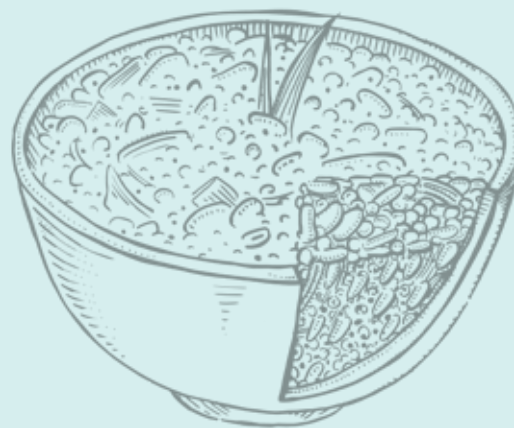


mantenimento

La camera sanificata di MultiFresh® mantiene inalterata la temperatura dei tuoi prodotti, sia in positivo, sia in negativo. **Gli alimenti non subiscono alterazioni**, conservandosi nel modo migliore ed eliminando ogni trasferimento di odori.

15 KG DI ZUPPA DI LEGUMI

mantenuta a +65°C per tutta la durata del servizio



MYA: FRESCHEZZA A PORTATA DI MANO



DISPLAY MULTIFUNZIONE

MyA è facilissima da usare. Con semplici ed intuitive icone accedi alle numerose funzioni del MultiFresh® e gestisci al meglio i tuoi processi produttivi.



IL CICLO PERFETTO PER OGNI PRODOTTO

Per ogni funzione avrai un'ampia scelta di cicli studiati e testati per rispettare le qualità organolettiche di ogni famiglia di alimenti.



MASSIMA PERSONALIZZAZIONE

Con MyA potrai variare i parametri di ogni ciclo – ventilazione, tempo, temperatura ecc. – con semplicità, per creare il processo ideale per ciascun alimento.



CREA LA TUA LISTA DI PREFERITI

Raccogli in un'area dedicata i tuoi cicli **preferiti** per avviare e gestire rapidamente i processi produttivi che utilizzi più di frequente.



REGISTRAZIONE CICLO

Dopo l'avvio di ogni ciclo è possibile modificare i parametri e registrare le nuove impostazioni, ricreando ogni volta il ciclo per te ideale.



MODIFICA IMPOSTAZIONI

Per una perfetta personalizzazione di ogni processo, per tutte le fasi di ogni ciclo potrai variare la temperatura dell'aria, la temperatura al cuore, il tempo e la ventilazione.



CICLO CONTINUO

Il ciclo continuo di MultiFresh® ti permette di lavorare ininterrottamente per più di 8 ore raffreddando o surgelando diverse tipologie di alimenti, anche bollenti.



TOUCHSCREEN RESISTIVO

utilizzabile anche con il guanto da cucina



SCHERMO ANTI-UNTO

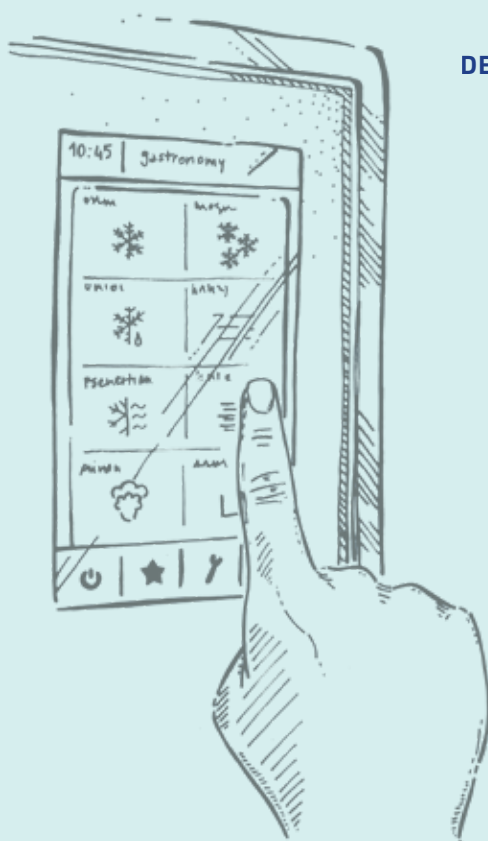
per non lasciare tracce sullo schermo durante il tuo lavoro



PRESA USB E WI-FI

per il download dei dati e la connessione con i tuoi device

IMPOSTA LE FUNZIONI PIÙ UTILIZZATE IN POCHI SEMPLICI PASSAGGI



AVVIO DEL RAFFREDDAMENTO AUTOMATICO

- 1 SELEZIONARE LA FUNZIONE
- 2 SELEZIONARE IL CICLO
- 3 SELEZIONARE LA MODALITÀ AUTOMATICA
- 4 REGOLARE LA VELOCITÀ DELLA VENTOLA
- 5 AVVIARE IL CICLO

AVVIO DEL RAFFREDDAMENTO MANUALE

- 1 SELEZIONARE LA FUNZIONE
- 2 SELEZIONARE IL CICLO
- 3 SELEZIONARE LA MODALITÀ MANUALE
- 4 IMPOSTARE LA DURATA
- 5 AVVIARE IL CICLO

MODIFICA PARAMETRI DEL CICLO

- 1 A CICLO AVVIATO SELEZIONARE L'ICONA SETTING
- 2 IMPOSTARE I DATI DELLE SINGOLE FASI
- 3 CONFERMARE PER SALVARE
- 4 MYA RITORNA ALLA PAGINA DI RUN

FRESHNESS PROCESSES

CARRÈ D'AGNELLO CON CREMA ALLA MOSTARDA E ZUCCHINE AL VERDE



cottura tradizionale



**RAFFREDDAMENTO
VERDURE / FUNGHI +3°C**



CONSERVAZIONE* +3°C



**RIGENERAZIONE
VERDURE**



SERVIZIO

*i processi Irinox
necessitano dell'utilizzo
dei conservatori



RAFFREDDAMENTO DELLE ZUCCHINE

Le verdure sono tra gli alimenti più usati in cucina, ma se non conservate correttamente perdono rapidamente le loro proprietà nutrizionali.

Il ciclo VERDURE +3 °C di MultiFresh® raffredda le verdure in modo veloce e sicuro, riducendone l'ossidazione e la proliferazione batterica. Inserisci le zucchine ancora fumanti nel tuo

MultiFresh®, evita l'invecchiamento dovuto al contatto con l'aria e conservale fino al prossimo utilizzo. Vitamine e sali minerali verranno preservati, mantenendo struttura, colori e sapori fino a quando le tue zucchine al verde faranno da contorno al carré d'agnello con crema alla mostarda.



MANTENIMENTO DELLA CREMA AL POMODORO

MultiFresh® ti permette di mantenere la temperatura migliore per ogni alimento per averlo pronto per il servizio in qualsiasi momento, sia caldo, sia freddo. Conserva, rigenera e mantieni la tua crema al pomodoro alla temperatura di servizio: con MultiFresh® si preservano i nutrienti e il pomodoro fresco mantiene il suo colore brillante.

**CREMA
AL POMODORO
CON PISELLI**



cottura tradizionale

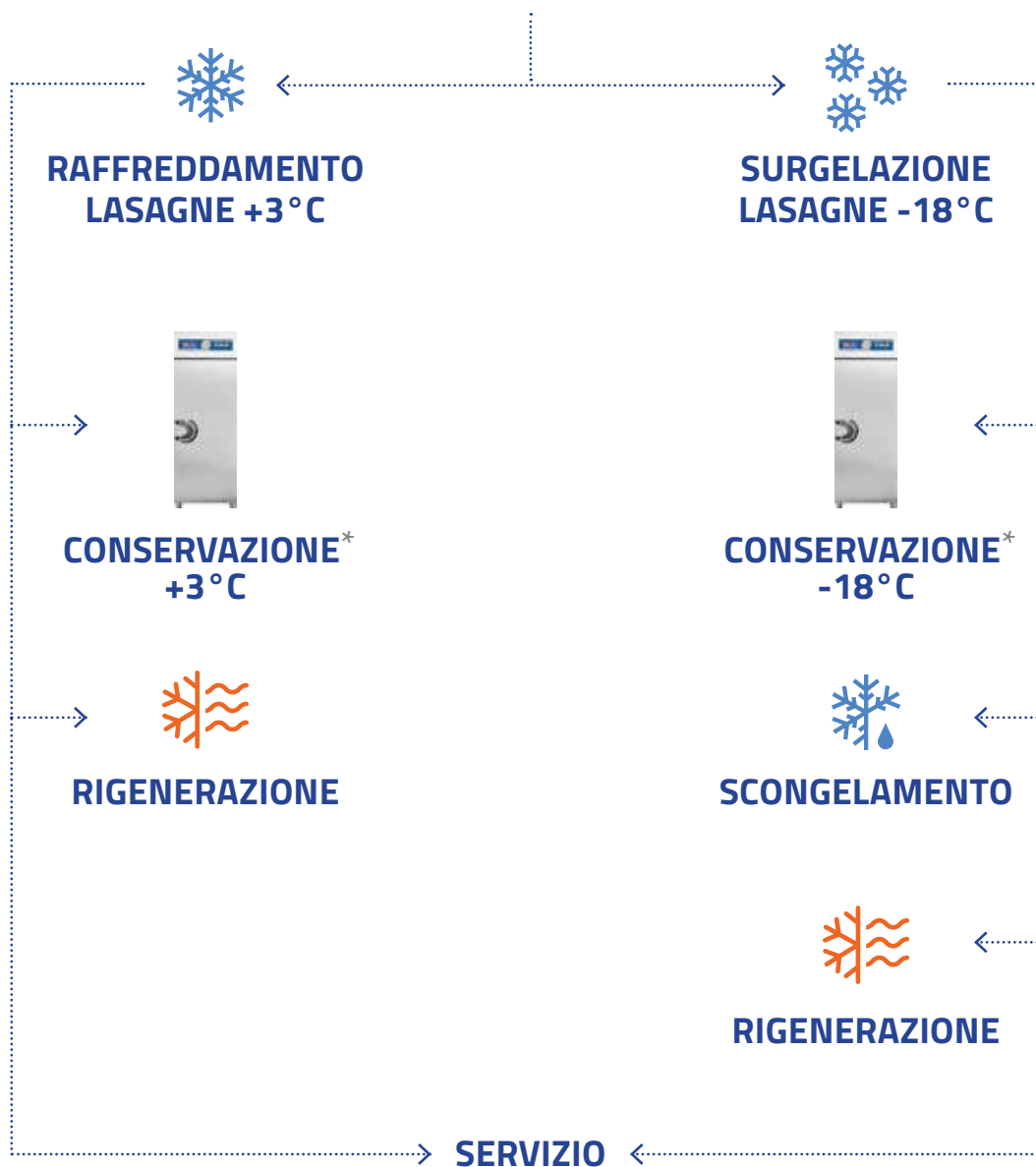


*i processi Irinox necessitano dell'utilizzo dei conservatori

LASAGNA TRADIZIONALE



cottura tradizionale



*i processi Irinox necessitano dell'utilizzo dei conservatori



SURGELAZIONE DELLA LASAGNA

Per una conservazione a medio lungo termine dei tuoi piatti è necessario surgelarli rapidamente fino a -18°C al cuore. Il ciclo di surgelazione rapida di MultiFresh® surgela in sicurezza, riducendo la contaminazione batterica e favorendo la formazione di microcristalli. Grazie alla rapidità della surgelazione infatti l'acqua

contenuta negli alimenti si solidifica non in macro, ma in microcristalli che non lacerano la struttura e lasciano intatte le fibre degli alimenti. La surgelazione con MultiFresh® garantisce così la qualità della tua lasagna surgelata, prevenendo la perdita di liquidi e nutrienti in fase di scongelamento.



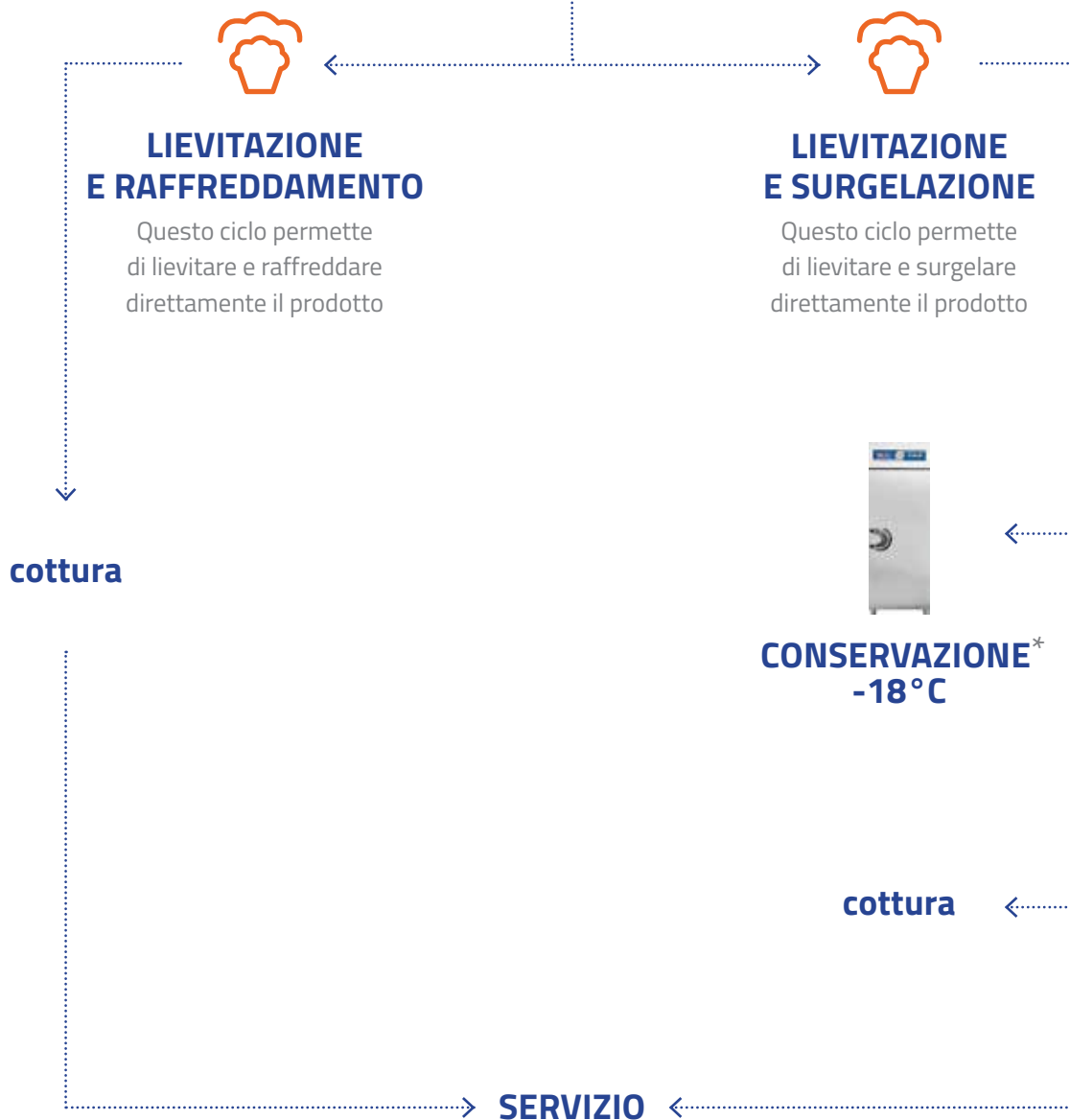
LIEVITAZIONE DELLA FOCACCIA

MultiFresh® propone cicli di lievitazione dedicati e personalizzabili che mantengono la naturale umidità del prodotto grazie al controllo di ventilazione e temperatura. Programma il momento in cui trovare i tuoi prodotti lievitati, pronti per essere infornati, oppure surgelali dopo la lievitazione per crearti una scorta di alimenti surgelati da inserire direttamente in forno.

**FOCACCIA
BIANCA
E ROSSA**



preparazione impasto



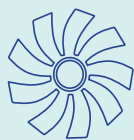
*i processi Irinox necessitano dell'utilizzo dei conservatori

FEATURES



Sanigen

Il sistema di sanificazione brevettato Irinox, sanifica la camera in ogni sua parte, anche nelle aree difficilmente accessibili per la pulizia (ad esempio nell'evaporatore).



Fan Speed Control

Con MultiFresh® è possibile regolare manualmente le ventole in 5 diverse velocità, in modo da non asciugare troppo i prodotti e mantenerne la naturale umidità.



MultiRack®

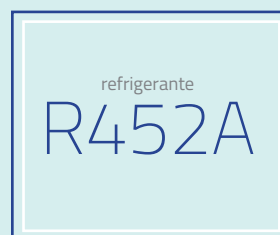
Irinox ha brevettato il portateglie regolabile MultiRack® che consente di utilizzare sia teglie per gastronomia che per pasticceria nella stessa macchina. La distanza tra una teglia e l'altra è facilmente adattabile.

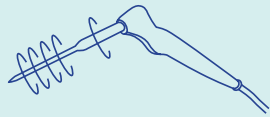


Refrigerant Gas

Tutta la gamma è stata testata per l'utilizzo con il refrigerante R452A, che ottempera alla normativa europea F-GAS per la riduzione dell'impatto ambientale.*

* a seconda della disponibilità geografica (in alternativa vengono fornite con R404A)





MultiSensor

MultiFresh® è dotato di una sonda MultiSensor® a 5 punti di rilevazione per un controllo perfetto della temperatura. La sua forma è conica per facilitare l'estrazione dal cibo surgelato.



Defrost

MultiFresh® non sbrina automaticamente perché è sempre in grado di estrarre tutto il calore presente in camera, anche in presenza di cibi bollenti, evitando la formazione di ghiaccio sull'evaporatore.



5 punti

di rilevazione per un controllo perfetto della temperatura



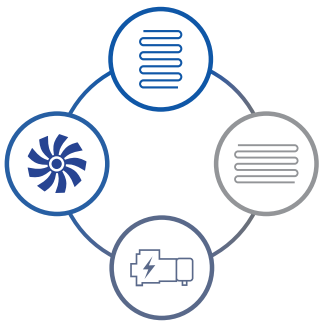
HACCP

L'HACCP (acronimo dell'inglese Hazard-Analysis and Control of Critical Points) è un protocollo che regola e previene possibili contaminazioni degli alimenti. Si basa sul monitoraggio dei punti di lavorazione degli alimenti soggetti a rischio di contaminazione e individua i sistemi più adatti alla prevenzione.

La prima normativa in europea in materia risale al 1993 (Direttiva 43/93/CEE), successivamente sostituita dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004.

Nel rispetto della normativa vigente, MultiFresh® consente di registrare il lavoro effettuato in ogni processo, indicando i parametri di andamento di ogni singolo ciclo. Tutti i dati sono scaricabili via WiFi o tramite USB.

IRINOX BALANCE SYSTEM®



IRINOX BALANCE SYSTEM®

Numerosi test e studi effettuati sulle curve di raffreddamento e l'utilizzo di sofisticati software ci hanno permesso di ideare il perfetto dimensionamento dei principali componenti frigoriferi (condensatore, evaporatore, compressore e ventilatori): IrinoxBalanceSystem®. Gli evaporatori ed i condensatori vengono infatti realizzati su disegni e specifiche del nostro ufficio tecnico, per consentire alle nostre attrezzature una performance senza confronti.

Il principio di funzionamento di un abbattitore consiste nell'estrarre il calore dai cibi, nel più breve tempo possibile, per limitare l'invecchiamento del prodotto. I nostri abbattitori rapidi di temperatura garantiscono la più veloce estrazione del calore, anche in presenza di prodotti bollenti conservando la naturale umidità di ogni cibo.





LA GAMMA MULTIFRESH®

MACCHINE A CARRELLO

Disponibili in versione STANDARD con cicli di raffreddamento e surgelazione. Disponibili in versione PLUS che oltre ai cicli di raffreddamento e surgelazione, include cicli di scongelamento, lievitazione, cottura a bassa temperatura, rigenerazione, mantenimento, cioccolato, pastorizzazione.

L'abbattitore MF 85.2, pur non essendo una macchina a carrello, è frequentemente utilizzata per la ristorazione collettiva in quanto la sua resa per ciclo è di 85 kg.

**** Versione plus**

Sanigen® / scongelamento / lievitazione / cottura a bassa temperatura / rigenerazione / mantenimento / cioccolato / pastorizzazione compresi.

VERSIONI DISPONIBILI:*

- > Condensazione aria (standard)
- > Condensazione aria + condensatore remoto super silenzioso
- > Condensazione aria + condensatore remoto
- > Condensazione acqua di rete
- > Condensazione acqua di torre

DISPONIBILI SU RICHIESTA:

- > Fondo incassato (standard)
- > Fondo ventilato (solo con rampa)
- > Senza unità remota
- > Con rampa
- > Fermo porta 120°C o 100°C
- > Sanigen
- > Apertura porta a Sinistra (standard) o Destra
- > Sonda al cuore aggiuntiva
- > Sonda sottovuoto

* Verificare i modelli con l'ufficio tecnico

CAPACITÀ

- ☰ altezza teglie
- ☰ numero carrelli

RESA IN KG

da +90°C a +3°C / -18°C

DIMENSIONI

larghezza × profondità × altezza

DATI ELETTRICI

- ⚡ potenza max assorbita
- ⚡ corrente max assorbita
- ⚡ tensione



MF 90.1 ST

Resa per ciclo
(+90°C / +3°C) 90 kg
(+90°C / -18°C) 70 kg

Capacità
☞ 1xUNOX XEVTL-2011
☞ 1xUNOX XEBTL-16EU

Dimensioni 1069x936x2011 mm

Cella+Unità condensante remota

Ⓜ 8,7 kW Ⓜ 19,06 A Ⓜ 400 V-3N+PE 50 Hz



MF 100.1

Resa per ciclo 100 kg

Capacità
☞ 1x20 (GN1/1 o 600x400 mm)

Dimensioni 1210x1115x2150 mm

Ⓜ 1,1 kW Ⓜ 2,5 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Unità condensante UC100

Ⓜ 7 kW Ⓜ 15,8 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)



MF 100.1 ST

Resa per ciclo 100 kg

Capacità
☞ 1xST Convotherm ET 20.10
☞ 1xRational 60.21.054... .20 x GN1.1
☞ 1xRational 60.21.331... .20 x GN1.1
☞ 1xRational 60.21.291... .20 x GN1.1
☞ 1xRational 60.21.24520 x GN1.1
☞ 1xRational 60.21.292..... .20 x 60x40

Dimensioni 1100x1115x2380 mm

Cella

Ⓜ 1,1 kW Ⓜ 2,5 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Unità condensante UC100

Ⓜ 7 kW Ⓜ 15,8 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 770x500 mm

Tipo U - 1 carrello
UNOX XEVTL-2011
UNOX XEBTL-16EU



Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 530x650 mm

Tipo A - 1 carrello
20x teglie GN 1/1
590x445xh 1747mm



Tipo C - 1 carrello
20x teglie 400x600
660x480xh 1855mm



Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 530x645 mm

Tipo F - 1 carrello
ST Rational SCC201
ST Convotherm OEB20.10
ST HOUNO RACK 1.20
ST FUJIMAK 201
ST TANICO TSCODC20N



LA GAMMA MULTIFRESH®

** Versione plus

Sanigen® / scongelamento / lievitazione / cottura a bassa temperatura / rigenerazione / mantenimento / cioccolato / pastorizzazione compresi.



MF 100.2

Resa per ciclo 100 kg

Capacità

☉ 1×20 (GN 2/1 o 600×800 mm)

☉ 2×20 (GN 1/1 o 600×400 mm)

Dimensioni 1600×1425×2350 mm

Versione standard

Ⓜ 2,4 kW Ⓜ 5,2 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Versione plus**

Ⓜ 10,4 kW Ⓜ 15,3 A Ⓜ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Unità condensante UC100

Ⓜ 7 kW Ⓜ 15,8 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)



MF 130.2

Resa per ciclo 130 kg

Capacità

☉ 1×20 (GN 2/1 o 600×800 mm)

☉ 2×20 (GN 1/1 o 600×400 mm)

Dimensioni 1600×1425×2350 mm

Versione standard

Ⓜ 2,4 kW Ⓜ 5,2 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Versione plus**

Ⓜ 10,4 kW Ⓜ 15,3 A Ⓜ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Unità condensante UC130

Ⓜ 9,3 kW Ⓜ 20,8 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)



MF 130.2 ST

Resa per ciclo 130 kg

Capacità

☉ 1×ST Convotherm ET 20.20

☉ 1×ST Unox CTM 2021

☉ 1×ST MKN FC 20.1/20.2

☉ 1×Rational 60.22.086 ..20 x GN2.1

☉ 1×Rational 60.22.490 ..20 x GN2.1

☉ 1×Rational 60.22.447...20 x GN2.1

☉ 1×Rational 60.22.368 ..20 x GN2.1

Dimensioni 1500×1275×2260 mm

Versione standard

Ⓜ 2,4 kW Ⓜ 5,2 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

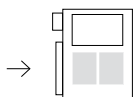
Unità condensante UC130

Ⓜ 9,3 kW Ⓜ 20,8 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

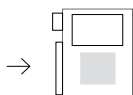
Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 820×900 mm

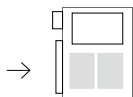
Tipo A - 2 carrelli
20×teglie GN 1/1
590×445×h 1747mm



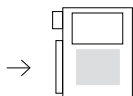
Tipo B - 1 carrello
20×teglie GN 2/1
588×650×h 1747mm



Tipo C - 2 carrelli
20×teglie 400×600
660×480×h 1855mm



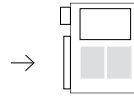
Tipo D - 1 carrello
20×teglie 800×600
663×800×h 1747mm



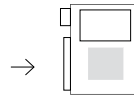
Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 820×900 mm

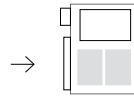
Tipo A - 2 carrelli
20×teglie GN 1/1
590×445×h 1747mm



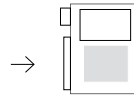
Tipo B - 1 carrello
20×teglie GN 2/1
588×650×h 1747mm



Tipo C - 2 carrelli
20×teglie 400×600
660×480×h 1855mm



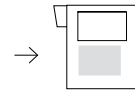
Tipo D - 1 carrello
20×teglie 800×600
663×800×h 1747mm



Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 820×755 mm

Tipo F - 1 carrello
ST Rational SCC 202
ST Convotherm ET 20.20
ST Unox CTM 2021
ST MKN FC 20.1/20.2



CAPACITÀ

- ☰ altezza teglie
- ☰ numero carrelli

RESA IN KG

da +90°C a +3°C / -18°C

DIMENSIONI

larghezza × profondità × altezza

DATI ELETTRICI

- ⚡ potenza max assorbita
- ⚡ corrente max assorbita
- ⚡ tensione

LA GAMMA MULTIFRESH®**MF 180.2**

Resa per ciclo 180 kg

Capacità

- ☰ 1×20 (GN 2/1 o 600×800 mm)
- ☰ 2×20 (GN 1/1 o 600×400 mm)

Dimensioni 1600×1425×2350 mm**Versione standard**

⚡ 2,4 kW ⚡ 5,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Versione plus**

⚡ 10,4 kW ⚡ 15,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Unità condensante UC180

⚡ 14 kW ⚡ 27,6 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

**MF 180.2 ST**

Resa per ciclo 180 kg

Capacità

- ☰ 1×ST Convotherm ET 20.20
- ☰ 1×ST Unox CTM 2021
- ☰ 1×ST MKN FC 20.1/20.2
- ☰ 1×Rational 60.22.086..20 x GN2.1
- ☰ 1×Rational 60.22.490..20 x GN2.1
- ☰ 1×Rational 60.22.447..20 x GN2.1
- ☰ 1×Rational 60.22.368..20 x GN2.1

Dimensioni 1500×1275×2260 mm**Versione standard**

⚡ 2,4 kW ⚡ 5,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Unità condensante UC180

⚡ 14 kW ⚡ 27,6 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

**MF 250.2**

Resa per ciclo 250 kg

Capacità

- ☰ 1×20 (GN 2/1 o 600×800 mm)
- ☰ 2×20 (GN 1/1 o 600×400 mm)

Dimensioni 1600×1425×2350 mm**Versione standard**

⚡ 2,4 kW ⚡ 5,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Versione plus**

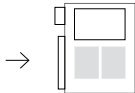
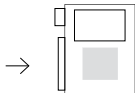
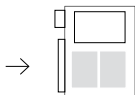
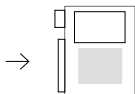
⚡ 10,4 kW ⚡ 15,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Unità condensante UC250

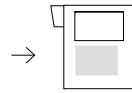
⚡ 16,4 kW ⚡ 38 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Posizione carrelli

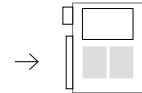
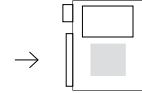
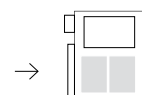
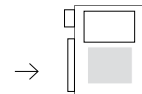
Superficie interna disponibile 820×900 mm

Tipo A - 2 carrelli20×teglie GN 1/1
590×445×h 1747mm**Tipo B - 1 carrello**20×teglie GN 2/1
588×650×h 1747mm**Tipo C - 2 carrelli**20×teglie 400×600
660 × 480 × h 1855mm**Tipo D - 1 carrello**20×teglie 800×600
663×800×h 1747mm**Posizione carrelli**

Superficie interna disponibile 820×755 mm

Tipo F - 1 carrelloST Rational SCC 202
ST Convotherm ET 20.20
ST Unox CTM 2021
ST MKN FC 20.1/20.2**Posizione carrelli**

Superficie interna disponibile 820×900 mm

Tipo A - 2 carrelli20×teglie GN 1/1
590×445×h 1747mm**Tipo B - 1 carrello**20×teglie GN 2/1
588×650×h 1747mm**Tipo C - 2 carrelli**20×teglie 400×600
660×480×h 1855mm**Tipo D - 1 carrello**20×teglie 800×600
663×800×h 1747mm

LA GAMMA MULTIFRESH®

** Versione plus

Sanigen® / scongelamento / lievitazione / cottura a bassa temperatura / rigenerazione / mantenimento / cioccolato / pastorizzazione compresi.



MF 250.2 2T

Resa per ciclo 250 kg

Capacità

- ☉ 2x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☉ 4x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensioni 1600x2755x2450 mm

Versione standard

Ⓜ 4,7 kW Ⓜ 10,3 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Versione plus**

Ⓜ 20,2 kW Ⓜ 30,2 A Ⓜ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Unità condensante UC250

Ⓜ 16,4 kW Ⓜ 38 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 350.2 2T

Resa per ciclo 350 kg

Capacità

- ☉ 2x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☉ 4x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensioni 1600x2755x2450 mm

Versione standard

Ⓜ 4,7 kW Ⓜ 10,3 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Versione plus**

Ⓜ 20,2 kW Ⓜ 30,2 A Ⓜ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Unità condensante UC350

Ⓜ 23,4 kW Ⓜ 52,4 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 500.2 2T

Resa per ciclo 500 kg

Capacità

- ☉ 2x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☉ 4x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensioni 1600x2755x2450 mm

Versione standard

Ⓜ 4,7 kW Ⓜ 10,3 A Ⓜ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Versione plus**

Ⓜ 20,2 kW Ⓜ 30,2 A Ⓜ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

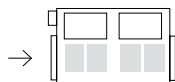
Unità condensante UC500

Ⓜ 36,3 kW Ⓜ 73,7 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

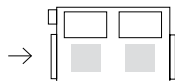
Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 820x2070 mm

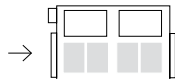
Tipo A - 4 carrelli
20xteglie GN 1/1
590x445xh 1747mm



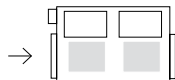
Tipo B - 2 carrelli
20xteglie GN 2/1
588x650xh 1747mm



Tipo C - 4 carrelli
20xteglie 400x600
660x480xh 1855mm



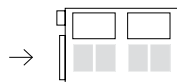
Tipo D - 2 carrelli
20xteglie 800x600
663x800xh 1747mm



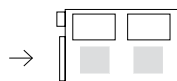
Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 820x2070 mm

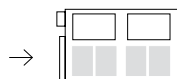
Tipo A - 4 carrelli
20xteglie GN 1/1
590x445xh 1747mm



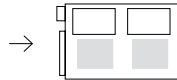
Tipo B - 2 carrelli
20xteglie GN 2/1
588x650xh 1747mm



Tipo C - 4 carrelli
20xteglie 400x600
660x480xh 1855mm



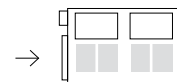
Tipo D - 2 carrelli
20xteglie 800x600
663x800xh 1747mm



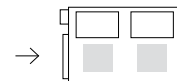
Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 820x2070 mm

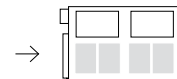
Tipo A - 4 carrelli
20xteglie GN 1/1
590x445xh 1747mm



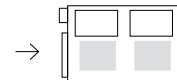
Tipo B - 2 carrelli
20xteglie GN 2/1
588x650xh 1747mm



Tipo C - 4 carrelli
20xteglie 400x600
660x480xh 1855mm



Tipo D - 2 carrelli
20xteglie 800x600
663x800xh 1747mm



CAPACITÀ

- ☰ altezza teglie
- ☰ numero carrelli

RESA IN KG

da +90°C a +3°C / -18°C

DIMENSIONI

larghezza × profondità × altezza

DATI ELETTRICI

- ⚡ potenza max assorbita
- Ⓜ corrente max assorbita
- ⚡ tensione

LA GAMMA MULTIFRESH®**MF 350.2 3T**

Resa per ciclo 350 kg

Capacità

- ☰ 3×20 (GN 2/1 o 600×800 mm)
- ☰ 6×20 (GN 1/1 o 600×400 mm)

Dimensioni 1600×3923×2475mm**Versione standard**

⚡ 7,1 kW Ⓜ 15,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Versione plus**

⚡ 30,2 kW Ⓜ 45,1 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Unità condensante UC350

⚡ 23,4 kW Ⓜ 52,4 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 500.2 3T

Resa per ciclo 500 kg

Capacità

- ☰ 3×20 (GN 2/1 o 600×800 mm)
- ☰ 6×20 (GN 1/1 o 600×400 mm)

Dimensioni 1600×3923×2475mm**Versione standard**

⚡ 7,1 kW Ⓜ 15,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Versione plus**

⚡ 30,2 kW Ⓜ 45,1 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Unità condensante UC500

⚡ 36,3 kW Ⓜ 73,7 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 750.2 3T

Resa per ciclo 750 kg

Capacità

- ☰ 3×20 (GN 2/1 o 600×800 mm)
- ☰ 6×20 (GN 1/1 o 600×400 mm)

Dimensioni 1600×3923×2475 mm**Versione standard**

⚡ 7,1 kW Ⓜ 15,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Versione plus**

⚡ 30,2 kW Ⓜ 45,1 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Unità condensante UC750

⚡ 49,9 kW Ⓜ 105,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 820×3240 mm

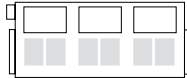
Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 820×3240 mm

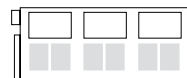
Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 820×3240 mm

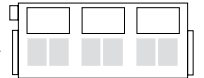
Tipo A - 6 carrelli
20×teglie GN 1/1
590×445×h 1747mm



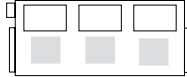
Tipo A - 6 carrelli
20×teglie GN 1/1
590×445×h 1747mm



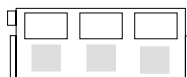
Tipo A - 6 carrelli
20×teglie GN 1/1
590×445×h 1747mm



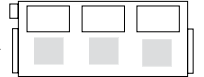
Tipo B - 3 carrelli
20×teglie GN 2/1
588×650×h 1747mm



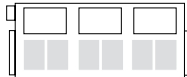
Tipo B - 3 carrelli
20×teglie GN 2/1
588×650×h 1747mm



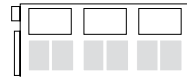
Tipo B - 3 carrelli
20×teglie GN 2/1
588×650×h 1747mm



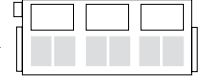
Tipo C - 6 carrelli
20×teglie 400×600
660×480×h 1855mm



Tipo C - 6 carrelli
20×teglie 400×600
660×480×h 1855mm



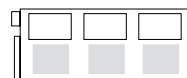
Tipo C - 6 carrelli
20×teglie 400×600
660×480×h 1855mm



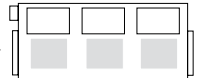
Tipo D - 3 carrelli
20×teglie 800×600
663×800×h 1747mm



Tipo D - 3 carrelli
20×teglie 800×600
663×800×h 1747mm



Tipo D - 3 carrelli
20×teglie 800×600
663×800×h 1747mm



LA GAMMA MULTIFRESH®

** Versione plus

Sanigen® / scongelamento / lievitazione / cottura a bassa temperatura / rigenerazione / mantenimento / cioccolato / pastorizzazione compresi.



MF 750.2 4T

Resa per ciclo 750 kg

Capacità

☉ 4x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)

☉ 8x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensioni 1600x5093x2475 mm

Versione standard

⚡ 9,4 kW ⚡ 20,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Versione plus**

⚡ 40,1 kW ⚡ 60 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Unità condensante UC750

⚡ 49,9 kW ⚡ 105,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)



MF 180.2 L

Resa per ciclo 180 kg

Capacità

☉ 1x20 (600x800 o 1000x1000 mm)

☉ 2x20 (GN 2/1)

☉ 3x20 (600x400 mm)

☉ 4x20 (GN 1/1)

Dimensioni 1880x1724x2395 mm

Versione standard

⚡ 2,4 kW ⚡ 5,2 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Versione plus**

⚡ 10,4 kW ⚡ 15,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Unità condensante UC180

⚡ 14 kW ⚡ 27,6 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)



MF 350.2 2T L

Resa per ciclo 350 kg

Capacità

☉ 2x20 (1000x1000 mm)

☉ 3x20 (600x800 mm)

☉ 4x20 (GN 2/1)

☉ 6x20 (600x400 mm)

☉ 8x20 (GN 1/1)

Dimensioni 1880x3194x2488 mm

Versione standard

⚡ 4,7 kW ⚡ 10,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Versione plus**

⚡ 20,2 kW ⚡ 30,2 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Unità condensante UC350

⚡ 23,4 kW ⚡ 52,4 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 820x4410 mm

Posizione carrelli

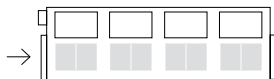
Superficie interna disponibile 1100x1200 mm

Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 1100x2670 mm

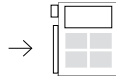
Tipo A - 8 carrelli

20x teglie GN 1/1
590x445xh 1747mm



Tipo A - 4 carrelli

20x teglie GN 1/1
590x445xh 1747mm



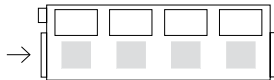
Tipo A - 8 carrelli

20x teglie GN 1/1
590x445xh 1747mm



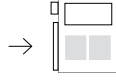
Tipo B - 4 carrelli

20x teglie GN 2/1
588x650xh 1747mm



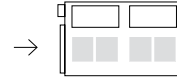
Tipo B - 2 carrelli

20x teglie GN 2/1
588x650xh 1747mm



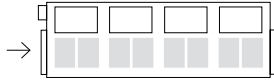
Tipo B - 4 carrelli

20x teglie GN 2/1
588x650xh 1747mm



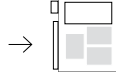
Tipo C - 8 carrelli

20x teglie 400x600
660x480xh 1855mm



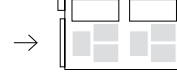
Tipo C - 3 carrelli

20x teglie 400x600
660x480xh 1855mm



Tipo C - 6 carrelli

20x teglie 400x600
660x480xh 1855mm



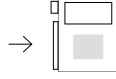
Tipo D - 4 carrelli

20x teglie 800x600
663x800xh 1747mm



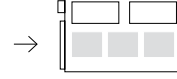
Tipo D - 1 carrello

20x teglie 800x600
663x800xh 1747mm



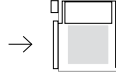
Tipo D - 3 carrelli

20x teglie 800x600
663x800xh 1747mm



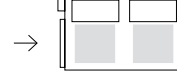
Tipo E - 1 carrello

20x teglie 1000x1000
1060x1010xh 1865mm



Tipo E - 2 carrelli

20x teglie 1000x1000
1060x1010xh 1865mm



CAPACITÀ

- ☰ altezza teglie
- ☰ numero carrelli

RESA IN KG

da +90°C a +3°C / -18°C

DIMENSIONI

larghezza × profondità × altezza

DATI ELETTRICI

- ⚡ potenza max assorbita
- ⚡ corrente max assorbita
- ⚡ tensione



MF 500.2 3T L

Resa per ciclo 500 kg

Capacità

- ☰ 3×20 (1000×1000 mm)
- ☰ 4×20 (600×800 mm)
- ☰ 6×20 (GN 2/1)
- ☰ 9×20 (600×400 mm)
- ☰ 12×20 (GN 1/1)

Dimensioni 1880×4824×2475 mm

Versione standard

⚡ 7,1 kW ⚡ 15,5 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Versione plus**

⚡ 30,2 kW ⚡ 45,1 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Unità condensante UC500

⚡ 36,3 kW ⚡ 73,7 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

MF 750.2 4T L

Resa per ciclo 750 kg

Capacità

- ☰ 4×20 (1000×1000 mm)
- ☰ 6×20 (600×800 mm)
- ☰ 8×20 (GN 2/1)
- ☰ 12×20 (600×400 mm)
- ☰ 16×20 (GN 1/1)

Dimensioni 1880×6294×2475 mm

Versione standard

⚡ 9,4 kW ⚡ 20,5 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Versione plus**

⚡ 40,1 kW ⚡ 60 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Unità condensante UC7850

⚡ 52,6 kW ⚡ 117 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Posizione carrelli

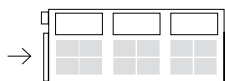
Superficie interna disponibile 1100×4140 mm

Posizione carrelli

Superficie interna disponibile 1100×5610 mm

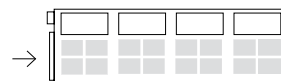
Tipo A - 12 carrelli

20×teglie GN 1/1
590×445×h 1747mm



Tipo A - 16 carrelli

20×teglie GN 1/1
590×445×h 1747mm



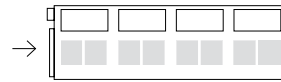
Tipo B - 6 carrelli

20×teglie GN 2/1
588×650×h 1747mm



Tipo B - 8 carrelli

20×teglie GN 2/1
588×650×h 1747mm



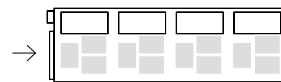
Tipo C - 9 carrelli

20×teglie 400×600
660×480×h 1855mm



Tipo C - 12 carrelli

20×teglie 400×600
660×480×h 1855mm



Tipo D - 4 carrelli

20×teglie 800×600
663×800×h 1747mm



Tipo D - 6 carrelli

20×teglie 800×600
663×800×h 1747mm



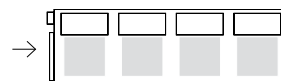
Tipo E - 3 carrelli

20×teglie 1000×1000
1060×1010×h 1865mm



Tipo E - 4 carrelli

20×teglie 1000×1000
1060×1010×h 1865mm



IRINOX NETWORK



LE PERSONE AL CENTRO

La tecnologia migliore è quella che mette al centro le persone. Per questo Irinox è oggi una rete di professionisti capaci di rispondere a tutte le tue esigenze. **I nostri consulenti lavorano ogni giorno alle soluzioni migliori per il tuo business, dalla proposta all'installazione, fino all'assistenza nell'utilizzo quotidiano delle nostre attrezzature.**

Irinox Network è l'elemento umano che ha permesso alla nostra tecnologia di diventare leader nel mercato. La nostra rete di tecnici e il nostro customer care sono al tuo fianco in ogni momento.

Il successo di Irinox deriva dalle persone che ci lavorano ogni giorno.

LA RETE INSTALLATORI



LA TECNOLOGIA RESA SEMPLICE

La tecnologia è utile solo quando semplifica la vita delle persone, per questo vogliamo aiutarti a usarla nel modo migliore sin dal primo utilizzo. Irinox offre una rete di professionisti esperti nell'installazione e nella programmazione delle nostre macchine. La nostra rete di installatori è presente in tutti i maggiori paesi del mondo, offrendoti assistenza nell'installazione e nella gestione dei ricambi. **Supportiamo la tua attività dopo l'acquisto occupandoci di tutto quello che serve per rendere MultiFresh® pronto ad assisterti in cucina.**



LA RETE DI CONSULENTI

50
persone

120
distributori
in Italia

500
distributori
all'Estero

SOLUZIONI PROGETTATE PER TE

L'efficienza delle nostre macchine va di pari passo con quella dei nostri consulenti dei processi produttivi (CPP). Irinox offre consulenza gratuita e soluzioni su misura per attività di ristorazione, pasticceria, panetteria, gelateria, macelleria, pasta fresca, catering e mense. **Crediamo che ogni cliente abbia esigenze specifiche e che il modo migliore per trovare le soluzioni sia cercarle insieme.** Il nostro processo consiste in due fasi: analisi e risposta. Durante il primo incontro individuiamo i tuoi bisogni e le aree di intervento, nel secondo elaboriamo con te delle soluzioni produttive alternative.

I nostri consulenti sono gli esperti di cui hai bisogno per rendere il tuo business più efficiente assicurandoti maggiore velocità, più margini e migliore qualità.



LA RETE DI CHEF

60
chef in tutto
il mondo

100
dimostrazioni
all'anno

OGNI GIORNO A TUA DISPOSIZIONE

Irinox affronta con te i cambiamenti che avvengono in cucina affiancandoti un network di cuochi professionisti. **La rete di chef Irinox fornisce consigli su misura per le esigenze più diverse e organizza dimostrazioni pratiche su richiesta.**

I nostri cuochi ti accompagneranno nel viaggio che porta i tuoi prodotti ancora freschi dalla cucina alla tavola. Ottieni la massima qualità dalle nostre macchine assieme a una rete di chef che lavora per raggiungere i tuoi obiettivi.

SEGUICI



@Irinoprofessional



Irinox Professional



@irinox_professional

IRINOXheadquarter

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

sede operativa

viale Enrico Mattei, 20
Z.I. Prealpi Trevigiane
31029 Vittorio Veneto
Treviso, Italy

T. +39 0438 2020

F. +39 0438 2023

irinox@irinox.com

www.irinoxprofessional.com