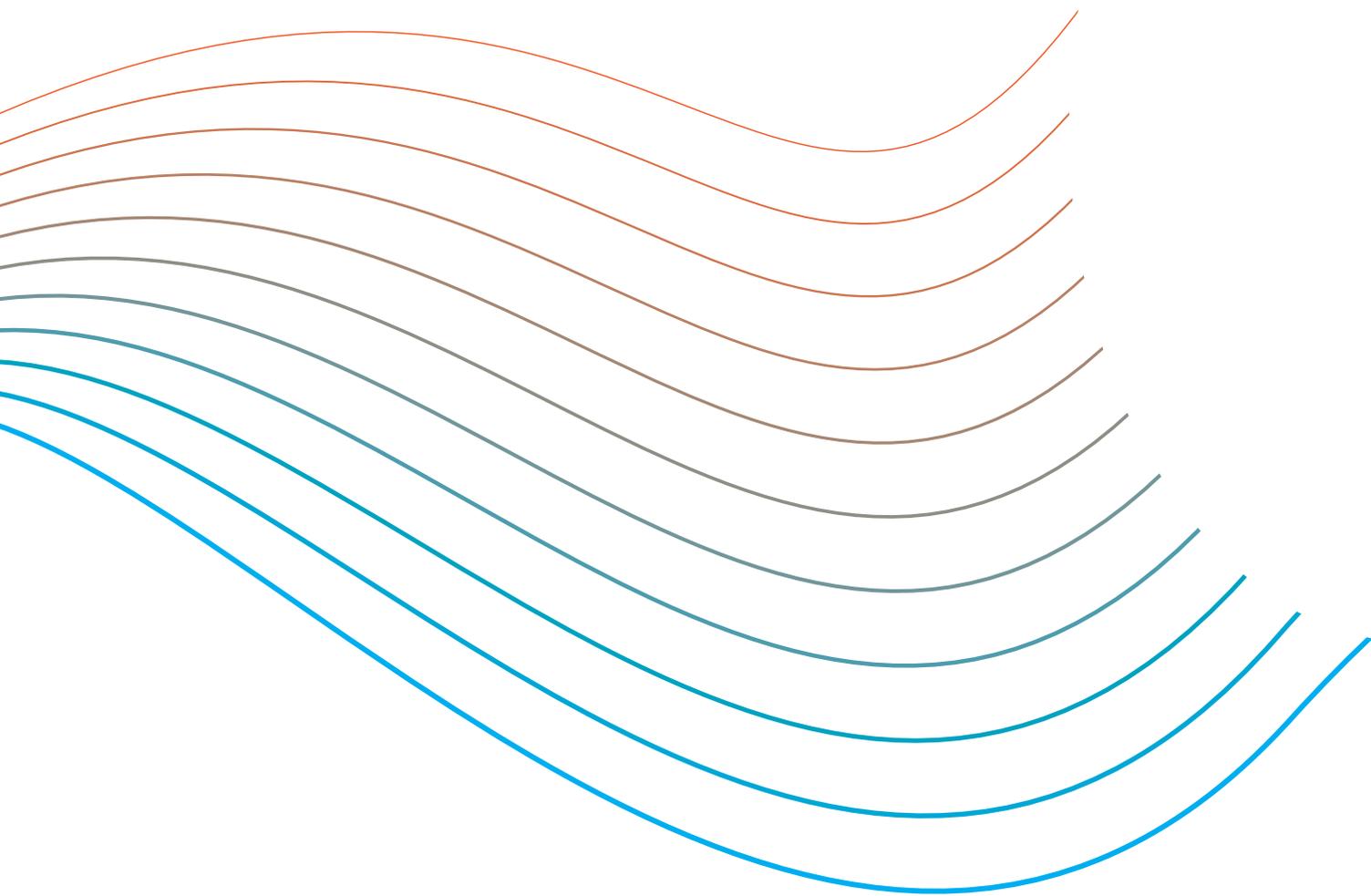
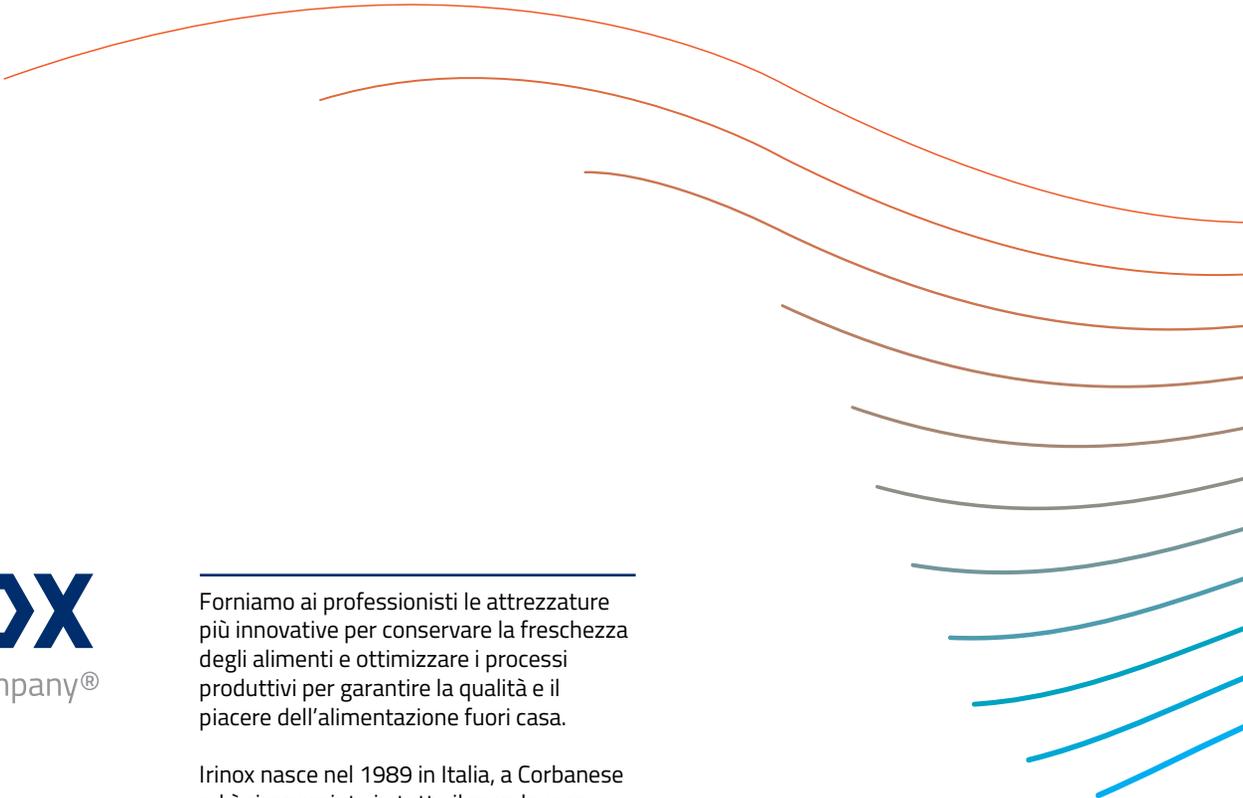


MultiFresh®  
Next







**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 ad Excellence: 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.

### — EXCELLENCE



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



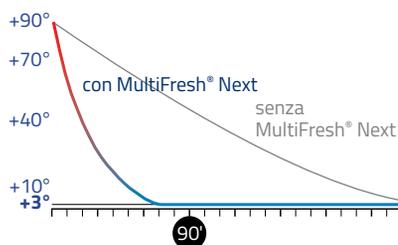
Per i panificatori che non vogliono rinunciare alla tradizione alla base delle loro ricette, ma desiderano gestire meglio gli orari di lavoro, evitando le ore notturne.

### — GELATERIA



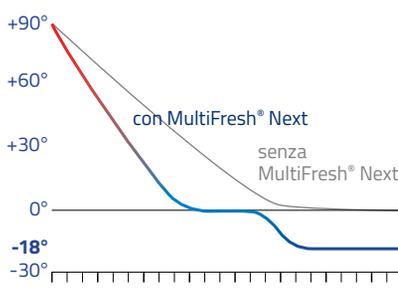
Per i maestri gelatieri, il nuovo abbattitore Irinox sarà un alleato di primissima importanza per mantenere la struttura e la qualità ottima del gelato.

## Le funzioni



### — RAFFREDDAMENTO

Raffreddando rapidamente blocchi l'invecchiamento degli alimenti, ne impedisce 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.



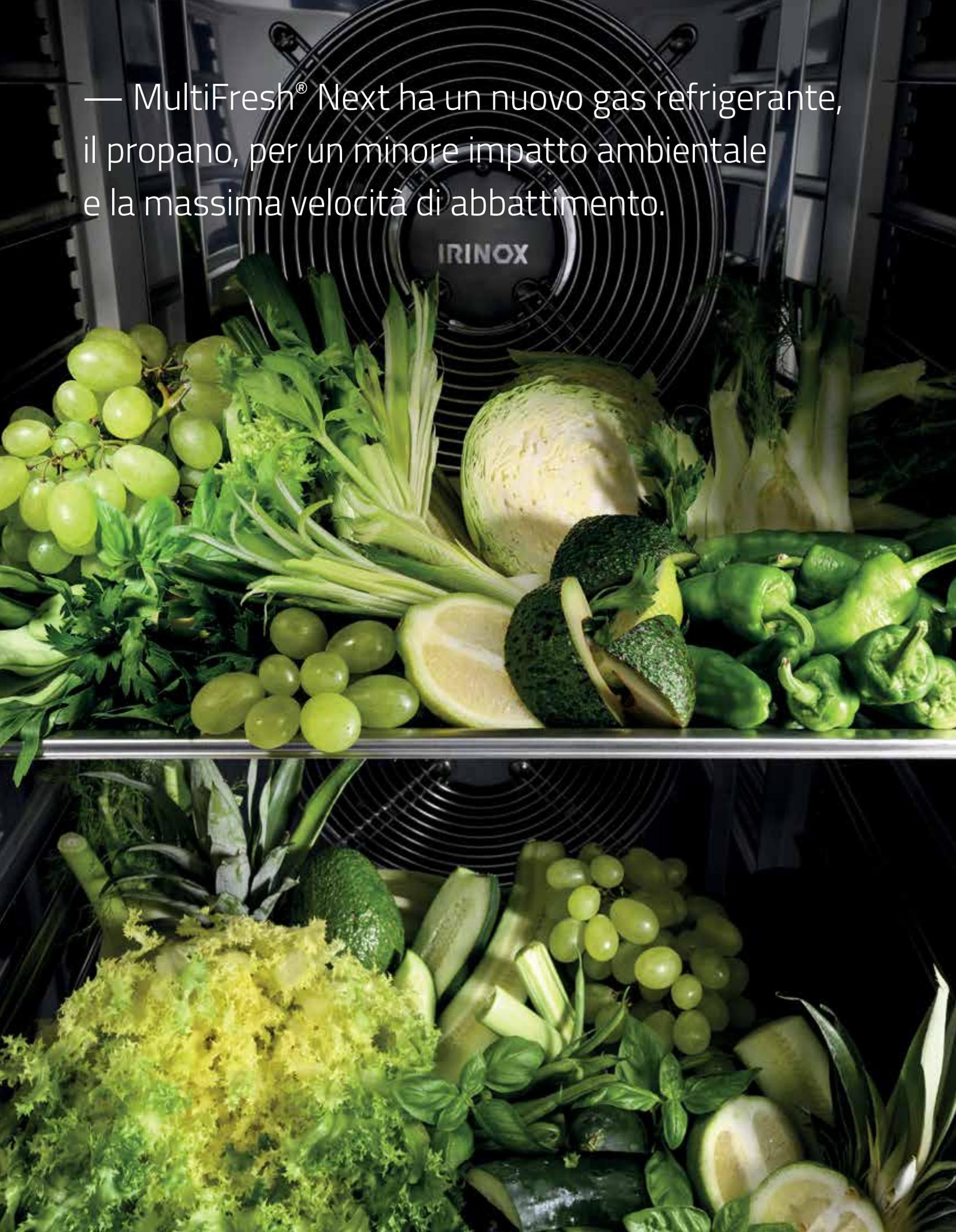
### — ESSICCAZIONE

La temperatura positiva in cella e la ventilazione controllata eliminano l'umidità propria di ciascun alimento, essiccando i tuoi prodotti.

## Le funzioni incluse nelle due configurazioni

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

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



## 2 NEXT LEVEL SUSTAINABILITY

# 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	CO <sub>2</sub>	R-290 MultiFresh® Next
GWP	3922	2141	1	0,02

refrigeranti usati negli attuali abbattitori

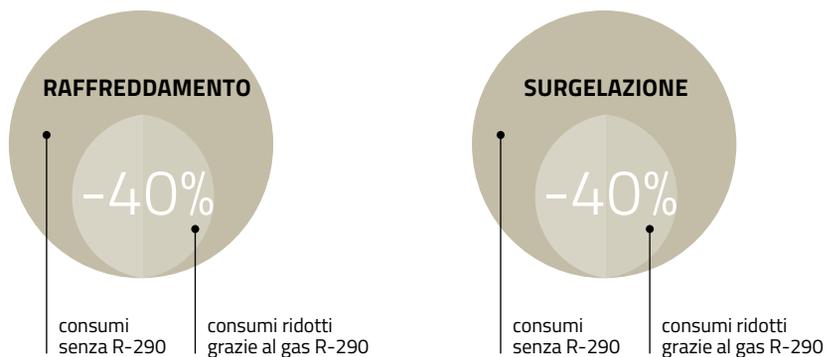
### Performance migliori di sempre

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.



### 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.



### 3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

# Massima performance, minimo disturbo

Il nuovo multicircuito  
MC<sup>3</sup> - MultiCircuit<sup>3</sup>

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.

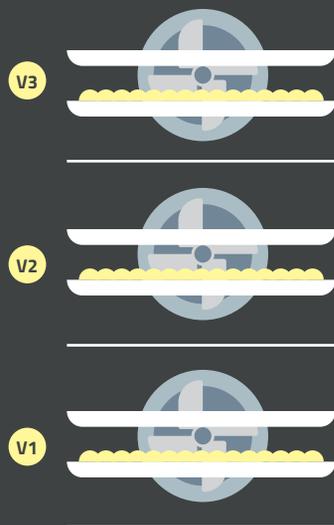
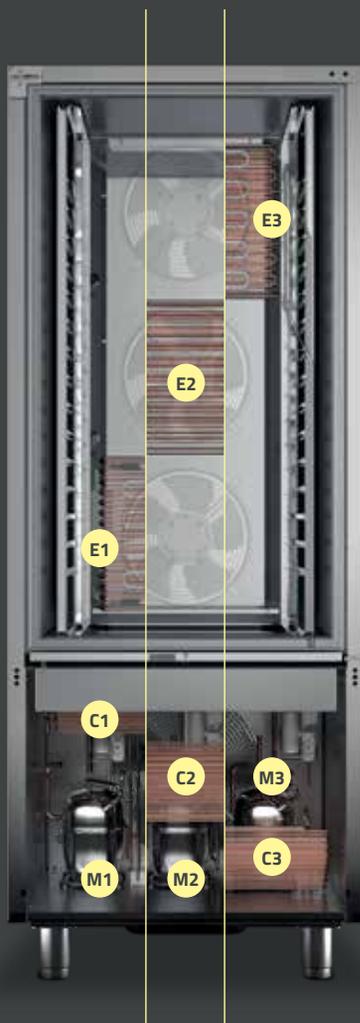
I principali vantaggi della tecnologia MC<sup>3</sup> sono la migliore uniformità di abbattimento a pieno carico e le massime performance garantite anche in caso di carico parziale.

#### 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



### 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.

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

### STANDARD

Garantisce ottimi risultati e qualità in raffreddamento e surgelazione. La temperatura in cella è sempre uniforme grazie a ventilatori a velocità fissa studiati per le basse temperature. Si colloca in classe climatica 4 (30°C ambiente). Non disponibile per modelli SL, ML e LL.

### TURBO

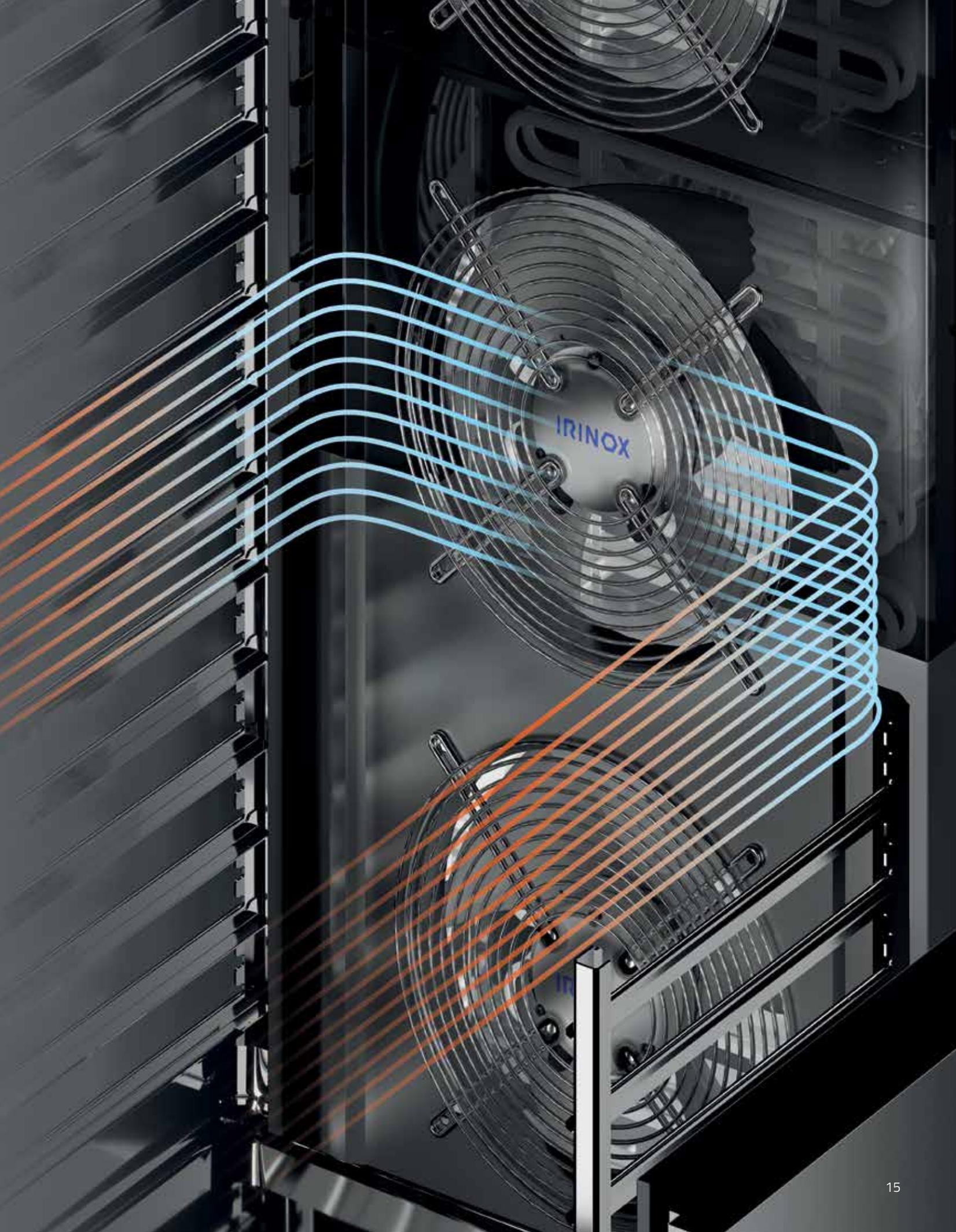
Il massimo per il professionista che necessita di alte prestazioni, potenza e velocità: grazie alle sue caratteristiche permette di aumentare fino al 30% la capacità di raffreddare o surgelare. Il nuovo abbattitore, completo di pacchetto Turbo, garantisce risultati eccellenti oltre i 40°C ambiente, classificandosi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

### ECO SILENT

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

### TURBO SILENT

Le performance di MultiFresh® Next con pacchetto Turbo Silent uniscono la resa della versione Turbo alla silenziosità di quella Silent. Ne risulta un modello con una resa maggiore del 30% in raffreddamento e surgelazione rispetto alla performance standard ma che, grazie al kit fonoassorbente, è ancora più potente ma silenzioso. Non disponibile per modelli S e SL.



— 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.



## 4 NEXT LEVEL DESIGN & NEXT LEVEL TECHNOLOGY

# 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.



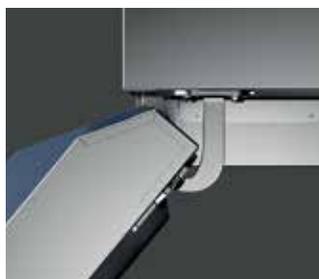
### SONDA

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 a scelta tra due dimensioni, 4.3" e 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.

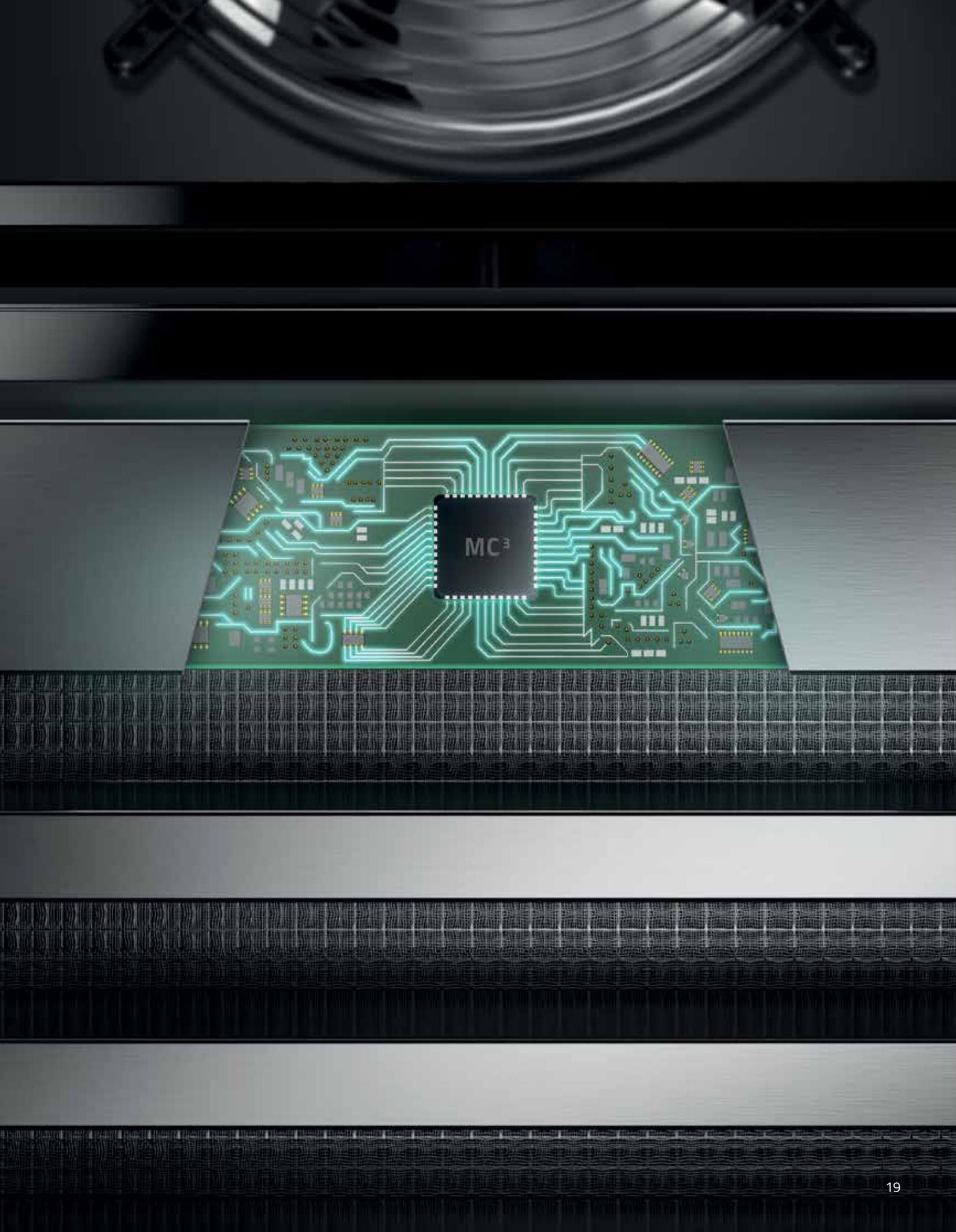
Ogni ciclo è più semplice da riconoscere potendo modificare nome, colore, icona e dimensione nella pagina principale.

### BARRA ESTERNA LED

Elemento che accomuna tutti i modelli della serie. Una barra LED che segnala puntualmente il completamento dei vari cicli, eventuali allarmi ed avvisi. Bianca per il modello con display 4.3" e colorata per il modello con display 10".

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 due versioni, da 10" e da 4.3"



## 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.

## Gestione dell'umidità in camera

Sensore di precisione per la rilevazione costante dell'effettiva umidità.

- > 5 livelli disponibili dal 40% al 90% UR.
- > Senza attacco per lo scarico dell'acqua.
- > Regolazione umidità tramite ugello che atomizza l'acqua di rete in camera.
- > Ideale per la cottura a bassa temperatura e la lievitazione.

## Preferiti

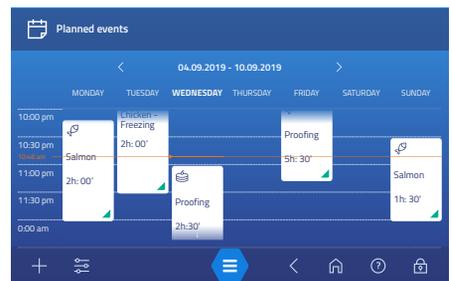
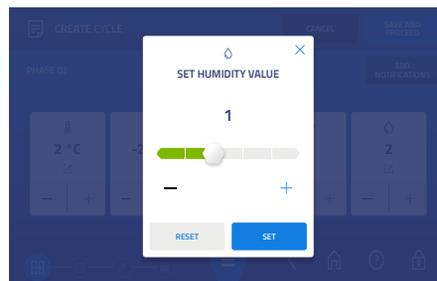
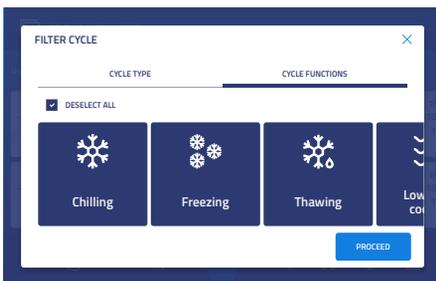
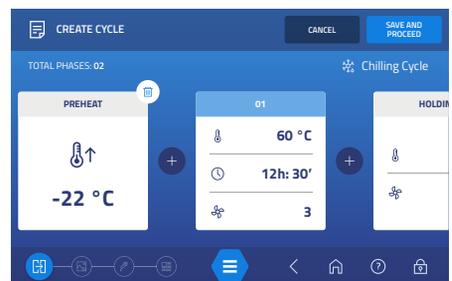
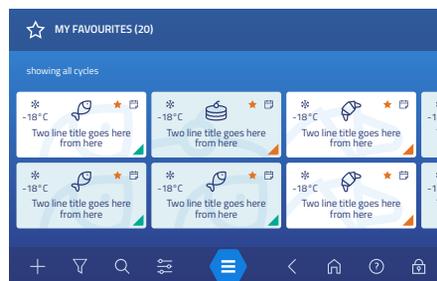
I cicli preferiti contengono tutti quelli contrassegnati dalla stella evidenziata, raccolti perché più usati, più utili, ecc.

## 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.

## Calendario

È possibile pianificare le lavorazioni, MultiFresh® Next ti avviserà dei cicli programmati e potrai decidere se avviarli o posticiparli. Programmare il tuo lavoro e quello dei tuoi dipendenti non è mai stato così semplice.



# 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

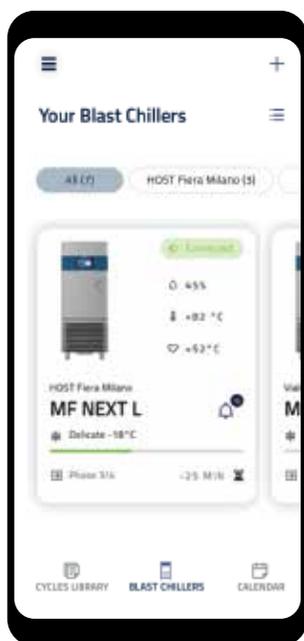
visualizzi le statistiche di utilizzo ai fini analitici: curve di temperatura, durata cicli, cicli più usati, per ottimizzare l'uso dell'abbattitore.

### 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



	<b>MF Next S</b> Dimensioni 790x840x870 mm		<b>MF Next M</b> Dimensioni 790x1015x1590 mm			<b>MF Next L</b> Dimensioni 790x1015x1965 mm		
	<b>ST / ES</b>	<b>TU</b>	<b>ST / ES</b>	<b>TU / TS</b>		<b>ST / ES</b>	<b>TU / TS</b>	
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	
	<b>ST / ES</b>	<b>TU</b>	<b>ST / ES</b>	<b>TU</b>	<b>TS</b>	<b>ST / ES</b>	<b>TU</b>	<b>TS</b>
Potenza max assorbita	0,91 kW	1,6 kW	1,85 kW	5,37 kW	5,67 kW	3,07 kW	8 kW	8,26 kW
Corrente max assorbita (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
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	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz
Capacità in teglie	GN1/1 o 600x400 (H=65 mm) > <b>4</b> GN1/1 o 600x400 (H=40 mm) > <b>5</b> GN1/1 o 600x400 (H=20 mm) > <b>8</b>		GN1/1 o 600x400 (H=65 mm) > <b>9</b> GN1/1 o 600x400 (H=40 mm) > <b>12</b> GN1/1 o 600x400 (H=20 mm) > <b>18</b>			GN1/1 o 600x400 (H=65 mm) > <b>13</b> GN1/1 o 600x400 (H=40 mm) > <b>18</b> GN1/1 o 600x400 (H=20 mm) > <b>27</b>		

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

Dimensioni L x P x H Performance pacchetti **ST** Standard / **ES** EcoSilent / **TU** Turbo / **TS** Turbo Silent

## 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.



— 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.



	<b>MF Next SL</b> Dimensioni 870×970×870 mm	<b>MF Next ML</b> Dimensioni 870×1145×1590 mm	<b>MF Next LL</b> Dimensioni 870×1145×1965 mm
	<b>TU</b>	<b>TU / TS</b>	
Resa* +90° → +3° +90° → -18°	40 kg 40 kg	80 kg 80 kg	
Peso	140 kg	220 kg	
	<b>TU</b>	<b>TU</b>	<b>TS</b>
Potenza max assorbita	1,6 kW	5,37 kW	5,67 kW
Corrente max assorbita (A)	7,7 A	12,68 A	13,9 A
Tensione	230V-1N+PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz
Capacità in teglie	GN2/1 (H=65 mm) > <b>4</b> GN2/1 (H=40 mm) > <b>5</b> GN2/1 (H=20 mm) > <b>8</b> GN1/1 (H=65 mm) con MultiRack Doppio > <b>6</b> GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doppio > <b>8</b> GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doppio > <b>14</b>	GN2/1 (H=65 mm) > <b>9</b> GN2/1 (H=40 mm) > <b>12</b> GN2/1 (H=20 mm) > <b>18</b> GN1/1 (H=65 mm) con MultiRack Doppio > <b>16</b> GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doppio > <b>22</b> GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doppio > <b>34</b>	GN2/1 (H=65 mm) > <b>13</b> GN2/1 (H=40 mm) > <b>18</b> GN2/1 (H=20 mm) > <b>27</b> GN1/1 (H=65 mm) con MultiRack Doppio > <b>26</b> GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doppio > <b>36</b> GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doppio > <b>54</b>

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

Dimensioni L x P x H Performance pacchetti **ST** Standard / **ES** EcoSilent / **TU** Turbo / **TS** Turbo Silent

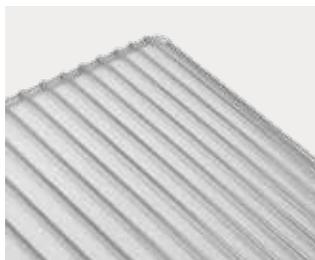
### SUPPORTO PER MULTIRACK DOPPIO

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



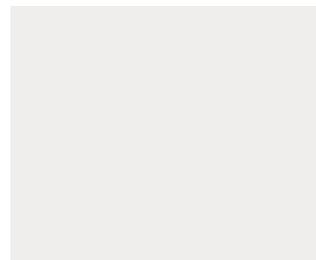
### GRIGLIE E TEGLIE

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



### RUOTE

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



## **IRINOX**

### headquarter

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

[irinoxprofessional.com](http://irinoxprofessional.com)

