

# Enedis

---

Communiqué de Presse

Multifresh® NEXT - Lauréat Snacking d'Or 2021





# Enodis

## Multifresh® NEXT S nommée Snacking d'Or 2021

France Snacking a une nouvelle fois organisé les « **SNACKING D'OR by France Snacking 2021** », trophées ayant pour vocation de désigner les produits de l'année dans l'univers du snacking. Du 23 février au 15 mars dernier, 167 521 votes ont été enregistrés sur le portail [snacking.fr](http://snacking.fr) pour départager les finalistes des prix Snacking d'Or by France Snacking, pré-sélectionnés par un jury d'experts.

**La cellule de refroidissement Multifresh® NEXT S a remporté le Snacking d'Or dans la catégorie Matériels et Équipements de cuisine.**

### La cellule de refroidissement rapide la plus puissante et la plus efficace du marché

Avec quatre modes de fonctionnement Restauration, Pâtisserie, Boulangerie et Glace soit près de 142 cycles pré-enregistrés, cette cellule de refroidissement rapide multifonction est très innovante puisqu'il s'agit d'une machine multifonctions écologique fonctionnant avec du gaz vert R290 capable de gérer des cycles de **+85°C à -40°C**.

Cette cellule à hauteur du plan de travail, est capable de refroidir, surgeler rapidement mais peut également décongeler, régénérer, déshumidifier, fondre du chocolat, pasteuriser, fermenter, cuire à basse température, maintenir à température durant un service et remettre en température tout en maintenant la qualité et les goûts des aliments.

Totalement polyvalente, cette cellule silencieuse (35dBA -5m en version Eco SILENT) est parfaitement adaptée aux cuisines et laboratoires qui ne disposent pas de beaucoup de place. Les recettes peuvent s'enchaîner de la cuisson basse température à la surgélation du produit puis de sa conservation à -20°C à sa décongélation, sa régénération et son service à l'assiette !

Multifresh® NEXT est l'unique cellule de refroidissement du marché capable d'être chargée directement en sortie de four «+ 250°C». Cette cellule optimise l'organisation du travail et réduit le gaspillage en permettant de répondre à des demandes imprévues avec plus de flexibilité. Une large gamme est disponible de 25kg à 750kg avec les mêmes fonctions.

### Une révolution qui garantit productivité, sécurité alimentaire, durabilité et haut niveau culinaire

- **Sanigen®** : le système de stérilisation breveté par IONS actifs
- **Multitrack®** : l'exclusif porte-bacs réglable pour modifier l'espacement entre les bacs sans outils tous les 20 mm
- **Traçabilité HACCP** via un port USB étanche
- **Sonde MultiSensor®** pour un contrôle parfait de la température et une totale sécurité alimentaire
- **L'interface multifonction tactile Mya 10"**
- **Gaz écologique au propane R290**