

MultiFresh®
BOULANGERIE

IRINOX
The Freshness Company®



UN NOUVEL ASSISTANT EN ATELIER

Tout ce qui sert en atelier dans une seule machine

La cellule de refroidissement rapide multifonction MultiFresh® est votre nouvel assistant en atelier. C'est la première machine capable de gérer des cycles de fonctionnement de +85°C à -40°C, en garantissant la température et la ventilation idéales pour chaque fonction.

MultiFresh® simplifie la vie: elle refroidit, surgèle et pasteurise, en conservant les aliments plus efficacement et plus longtemps. Elle décongèle, régénère, fait lever et cuit à basse température, tout en maintenant la qualité et le goût intacts.



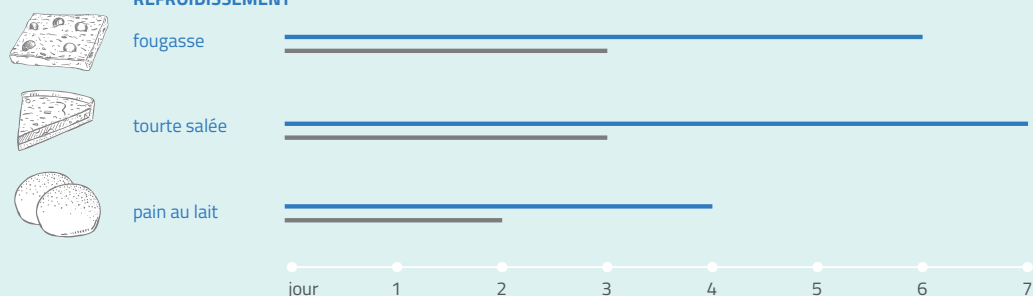
SERVEZ LA FRAÎCHEUR À TABLE



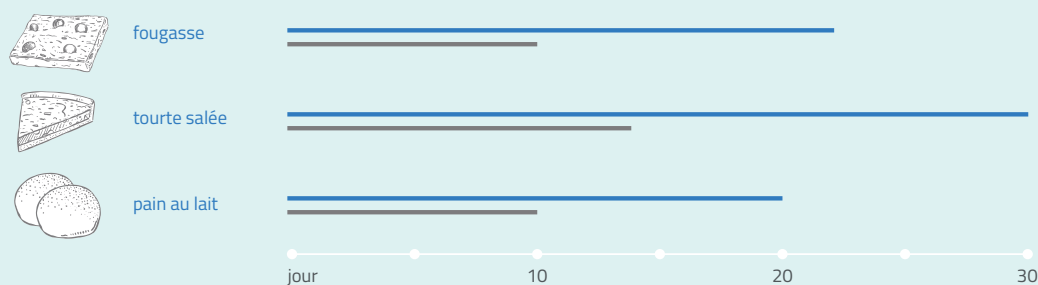
MULTIFRESH®: EFFICACITÉ, QUALITÉ ET ÉCONOMIE

AUGMENTEZ LA DURÉE DE CONSERVATION

REFROIDISSEMENT



SURGÉLATION

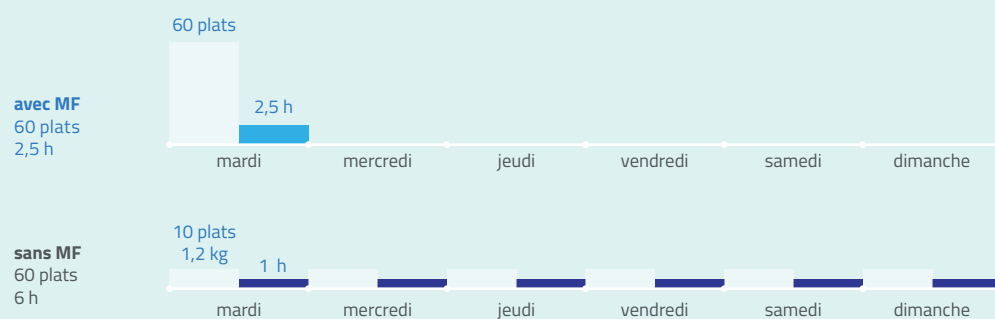


Avec la cellule de refroidissement rapide MultiFresh®



Sans cellule de refroidissement rapide MultiFresh®

AUGMENTEZ LA RATIONALISATION DE LA PRODUCTION



plats de fougasse



heures de travail employées avec MF



heures de travail employées sans MF



exemple de boulangerie avec 3100 clients par semaine

3,5^h * **8**
heures économisées * aliments

28^h * **15 €**
heures économisées * coût du travail par heure

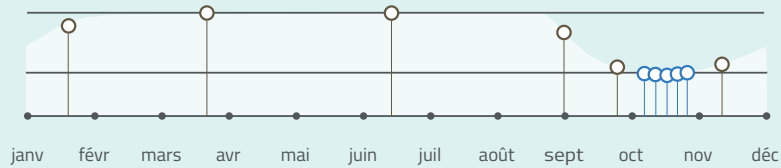
420 €
économie totale

MULTIFRESH®: EFFICACITÉ, QUALITÉ ET ÉCONOMIE

REDUISEZ LE COÛT DES ALIMENTS



6 €/kg
hors saison
2,5 €/kg
en saison



coût
Courge

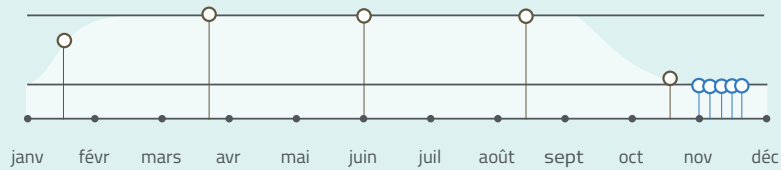
■ achats avec MF ■ achats sans MF

économie
totale annuelle
350€

pour 100 kg
de produit



3 €/kg
hors saison
1 €/kg
en saison



coût
Fruits
secs

■ achats avec MF ■ achats sans MF

total savings
per year
400€

pour 20 kg
de produit

REDUISEZ LE COÛT DU PERSONNEL



production avec
MultiFresh®

7,2 kg	—	—	—	—	—	tot 60 plats
2,5 h	—	—	—	—	—	tot 2,5 h
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi



production sans
MultiFresh®

1,2 kg	1,2 kg	1,2 kg	1,2 kg	1,2 kg	1,2 kg	tot 60 plats
1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	tot 6 h
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi

heures
économisées
3,5

× **5**
aliments




heures
économisées
par semaine
17,5

× **15€**
coût du travail
par heure

économie
totale
260€

exemple de boulangerie
avec 3100 clients
par semaine

REDUISEZ LES GASPILLAGES ALIMENTAIRES

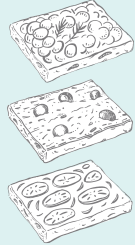

		PORTIONS GASPILLÉES						
		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	pizza	—	49	55	44	45	22	25
	croissant	—	18	16	20	13	10	13
	pain spécial	—	5	5	6	4,5	2,5	3

gaspillages:	pizza	croissant	pain spécial
portions tot.	240	90	27 kg
Euros	240 €	45 €	40 €

gaspillage d'une semaine sans MF **325 €**

avec MF, réduisez les gaspillages de 80% **-260 €**

RÉDUCTION DE LA PERTE DE POIDS

		POIDS DE L'ALIMENT (grammes)		GAIN PERTE DE POIDS	
		après la cuisson	après le refroidissement sans MF	après le refroidissement avec MF	
	fougasse cuite	1200	1100	1160	5,4%
	pain spécial	1000	920	970	5,4%

EXEMPLE DE L'ÉCONOMIE PAR SEMAINE

60 plats de fougasse par semaine

180 kg de pain spécial par semaine

économie minimum de 5% sur la perte de poids

3,6 kg de fougasse (5 €/kg) par semaine

9 kg de pain (4,5 €/kg) par semaine

32 €

économisés par semaine

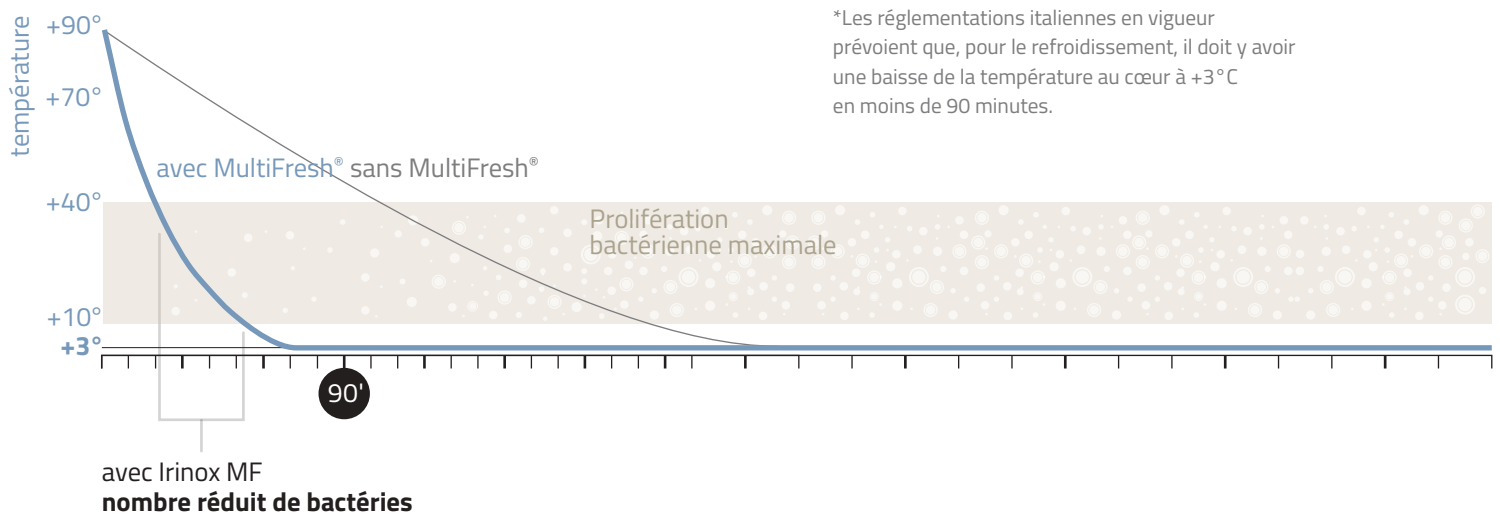
LE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR DES ALIMENTS PLUS SAINS ET PLUS NOURRISSANTS



REFROIDISSEMENT +3°C

En faisant refroidir rapidement, vous stoppez le vieillissement des aliments, vous empêchez leur oxydation et vous réduisez la prolifération des bactéries. MultiFresh® amène le cœur de vos aliments à +3°C plus rapidement que n'importe quelle autre cellule de refroidissement tout en réduisant de parts de poids due à l'évaporation en préservant leurs substances nutritives.

← **TOURTE SALÉE**
refroidie à +3°C
en 1 heure à sa sortie du four



LA CONSERVATION Si elle est réalisée aux bonnes températures, elle prolonge la vie d'un aliment pendant plusieurs jours, voire même pendant plusieurs mois. Les produits Irinox (CP Multi, Cp One et Nice) garantissent un système de conservation plus performant pour la gestion de l'humidité et le contrôle de la température. À la différence de la conservation traditionnelle, la conservation de qualité préserve toutes les caractéristiques intrinsèques de l'aliment.

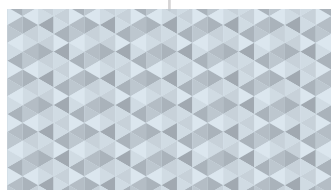
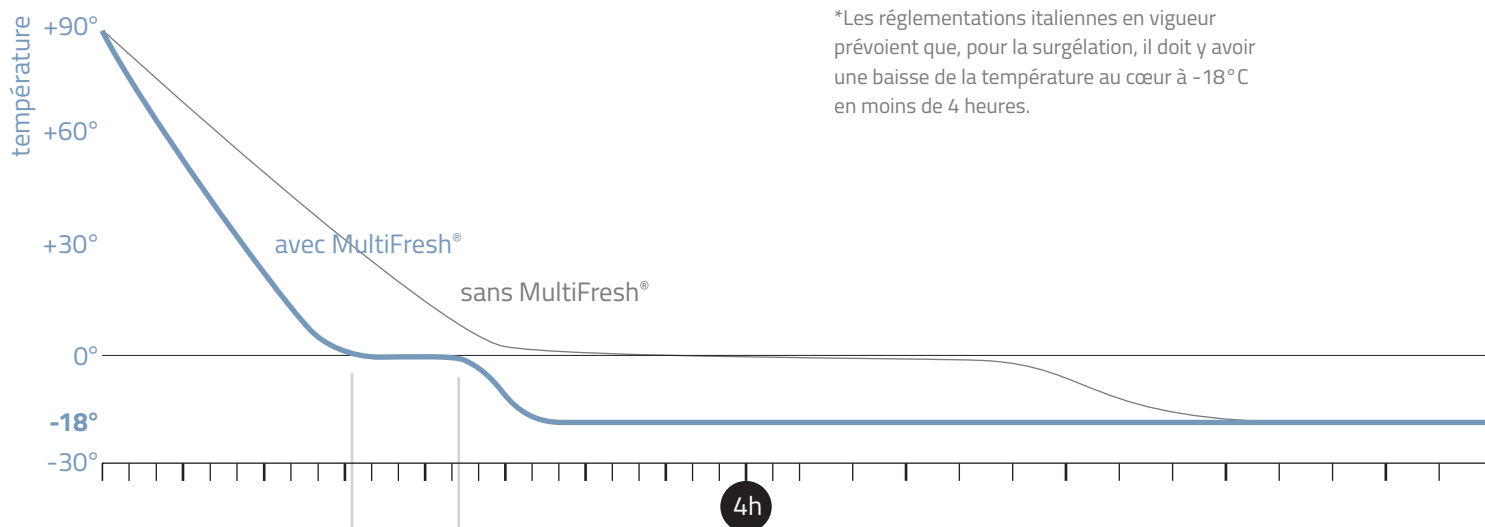
SURGÉLATION SÛRE ET CONSERVATION PLUS LONGUE DE TOUT TYPE D'ALIMENT



SURGÉLATION -18°C

Au cours de la surgélation normale, les liquides présents dans les aliments se solidifient en formant des macro-cristaux qui endommagent leur structure. La surgélation ultra rapide de MultiFresh® porte le cœur des aliments à -18 °C à une vitesse plus importante, entraînant la formation de micro-cristaux qui maintiennent leurs caractéristiques organoleptiques intactes.

← PETITES MICHES DE PAIN
surgelées
en 2 heures



avec Irinox MF,
formation
de **micro-cristaux**



sans Irinox MF,
formation
de **macro-cristaux**

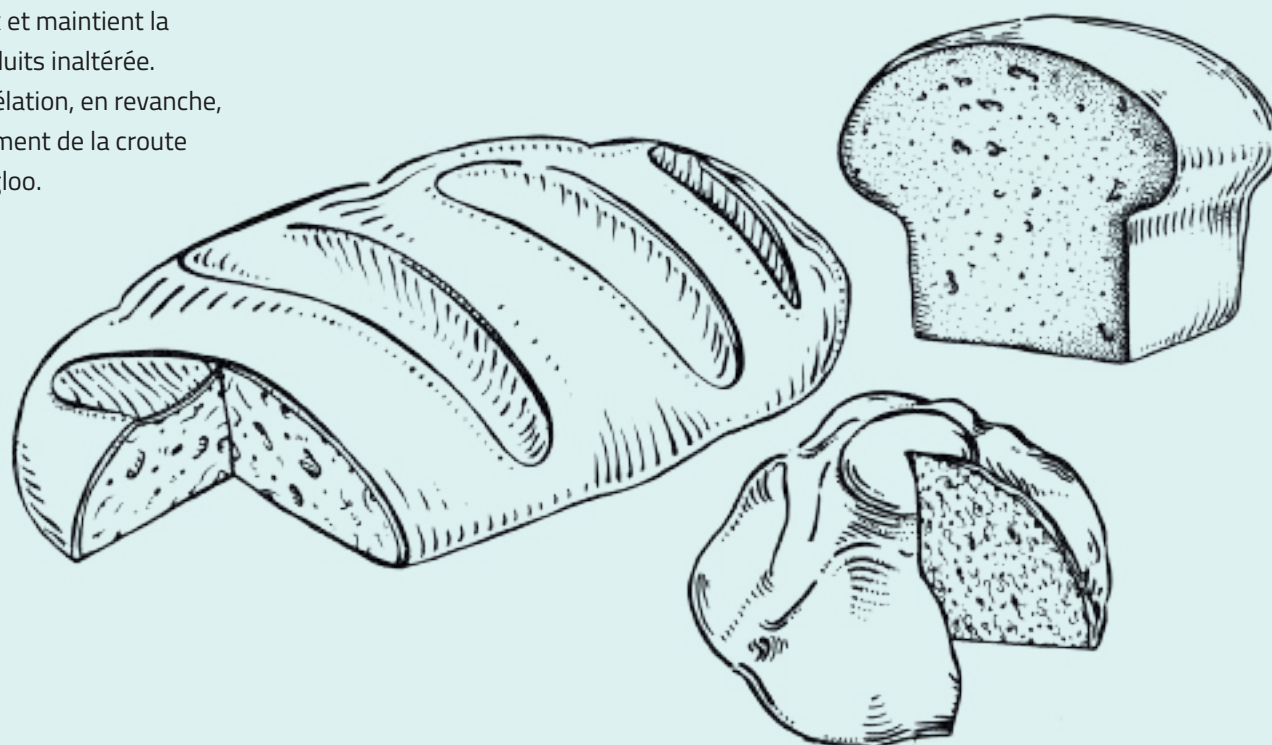
FONCTIONS SPÉCIALES DE MF POUR LA BOULANGERIE

surgélation

MultiFresh® optimise l'organisation du travail en réduit le gaspillage en permettant de répondre à des demandes imprévues avec plus de flexibilité. La meilleure gestion des équipes de travail, notamment grâce au levage nocturne, permet de faire face rapidement aux pics de vente, en garantissant une offre toujours vaste et en réduisant le nombre d'heures de travail hebdomadaires. Le cycle de surgélation ultra rapide de MultiFresh® évite la formation de macro-cristaux et maintient la structure des produits inaltérée. Lors de la décongélation, en revanche, il évite le détachement de la croûte causé par l'effet igloo.

MultiFresh® permet de surgeler :

- > **la pâte crue non levée**, avec la possibilité de la conserver puis de la décongeler et de la faire lever dans MultiFresh® pour la trouver prête à la cuisson ;
- > **la pâte crue pré-levée**, de manière à ce que la pâte conservée puisse être cuite en cas de besoin ;
- > **le pain précuit**, avec la possibilité de le conserver puis de le régénérer à tout moment, en terminant sa cuisson au four.



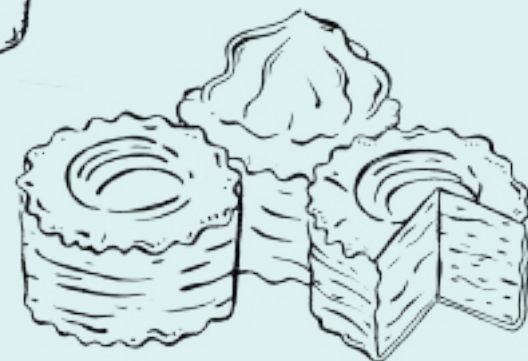
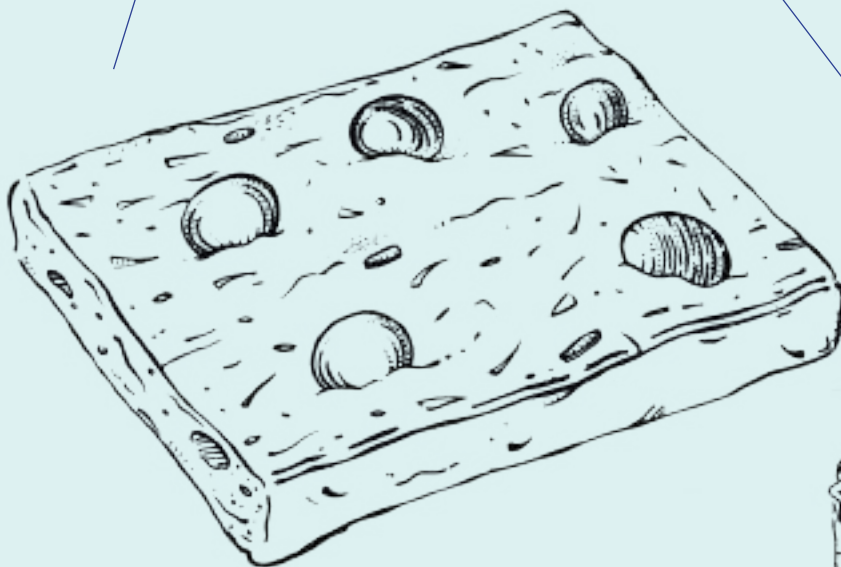


MultiFresh® vous permet de contrôler les écarts de température pendant les cycles de levage et de préserver l'humidité naturelle de vos produits. Vous pouvez programmer les temps et choisir quand vous souhaitez trouver vos produits parfaitement levés, avant de les refroidir ou de les surgeler.

Le cycle de régénération de MultiFresh® régénère vos produits en les amenant à la température de service sans altérer leur structure. En contrôlant les temps, la ventilation et la température, vous pouvez décider quand vos produits seront prêts à l'emploi.

FOUGASSE
levée en plat
pendant 3 heures

BISCUITS SALÉS préparés
à partir de produits
surgelés, régénérés en 1
heure et demie jusqu'à la
température voulue



MYA: LA FRAÎCHEUR À PORTÉE DE MAIN



ÉCRAN MULTIFONCTION

MyA est très facile à utiliser.

Grâce aux icônes simples et intuitives, vous pouvez accéder aux nombreuses fonctions du MultiFresh® et gérer vos processus de production de façon optimale.



LE CYCLE PARFAIT POUR CHAQUE PRODUIT

Pour chaque fonction, vous aurez un vaste choix de cycles étudiés et testés afin de respecter les qualités organoleptiques de chaque type d'aliments.



PERSONNALISATION MAXIMALE

Avec MyA, vous pourrez varier les paramètres de chaque cycle – ventilation, temps, température, etc. – avec facilité, pour créer le processus idéal pour chaque aliment.



CRÉER VOTRE LISTE DE FAVORIS

Rassemblez dans une zone dédiée vos cycles préférés pour faire démarrer et gérer rapidement les processus de production que vous utilisez le plus souvent.



ENREGISTREMENT DU CYCLE

Après le démarrage de chaque cycle, vous pouvez modifier les paramètres et enregistrer les nouvelles configurations, en recréant, à chaque fois, votre cycle idéal.



MODIFICATION DES CONFIGURATIONS

Pour une personnalisation parfaite de chaque processus, pour toutes les phases de chaque cycle, vous pourrez varier la température de l'air, la température au cœur, le temps et la ventilation.



CYCLE CONTINU

Le cycle continu de MultiFresh® vous permet de travailler sans interruption en refroidissant ou en surgelant différents types d'aliments, même bouillants.



ÉCRAN TACTILE RÉSISTIF

utilisable aussi avec le gant de cuisine.



ÉCRAN ANTI-GRAISSE

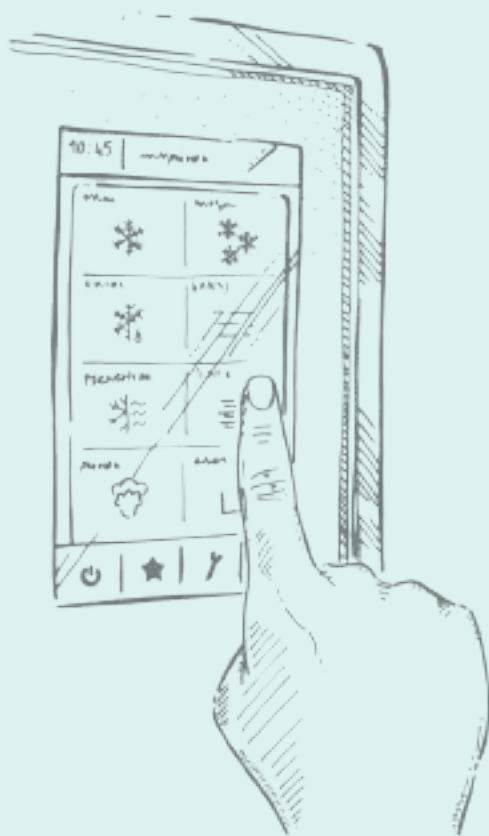
afin de ne pas laisser de traces sur l'écran pendant votre travail.



PRISE USB ET WI-FI

pour le téléchargement des données et la connexion avec vos dispositifs.

CONFIGUREZ LES FONCTIONS LES PLUS UTILISÉES EN QUELQUES ÉTAPES AISÉES.



DÉMARRAGE DU REFOUDDISSEMENT AUTOMATIQUE

1

SÉLECTIONNER LA FONCTION

2

SÉLECTIONNER LE CYCLE

3

SÉLECTIONNER LE MODE AUTOMATIQUE

4

RÉGLER LA VITESSE DU VENTILATEUR

5

DÉMARRER LE CYCLE

DÉMARRAGE DU REFOUDDISSEMENT MANUEL

1

SÉLECTIONNER LA FONCTION

2

SÉLECTIONNER LE CYCLE

3

SÉLECTIONNER LE MODE MANUEL

4

RÉGLER LA DURÉE

5

DÉMARRER LE CYCLE

MODIFICATION DES PARAMÈTRES DU CYCLE

1

UNE FOIS LE CYCLE LANCÉ, SÉLECTIONNER L'ICÔNE SETTING (RÉGLAGE)

2

CONFIGURER LES DONNÉES DE CHAQUE PHASE

3

CONFIRMER POUR ENREGISTRER

4

MYA RETOURNE À LA PAGE DE RUN (FONCTIONNEMENT)

FRESHNESS PROCESSES

BAGUETTE



**préparation, levage
et cuisson traditionnelle**



**SURGÉLATION
PAIN PRÉCUIT**



CONSERVATION*
-18°C



finition au four



VENTE

*les processus Irinox
nécessitent l'utilisation
des conservateurs



SURGÉLATION DE LA BAGUETTE PRÉCUITE

MultiFresh® vous permet de surgeler vos baguettes précuites et de les décongeler à tout moment. Son processus de surgélation ultra rapide favorise la formation de micro-cristaux qui, au contraire des micro-cristaux, permettent de maintenir la structure

des aliments inaltérée. Vous pouvez ainsi éviter le détachement de la croûte du pain provoqué par l'effet igloo. Avec MultiFresh®, vos baguettes précuites seront toujours aussi fraîches que si elles venaient de lever.



PAIN DE MIE COMPLET

MultiFresh® est une machine multifonction qui permet de gérer vos cycles de levage de manière optimale. Personnalisez et enregistrez le cycle de levage selon vos exigences et gérez votre production de manière optimale à tout moment de la journée.

MF améliore l'organisation du travail en vous permettant de lever vos produits dès qu'ils sont pétris ou pendant la nuit, les trouvant prêts à être cuits juste au moment voulu.

Avec MultiFresh®, votre pain de mie complet sera toujours doux et parfumé.

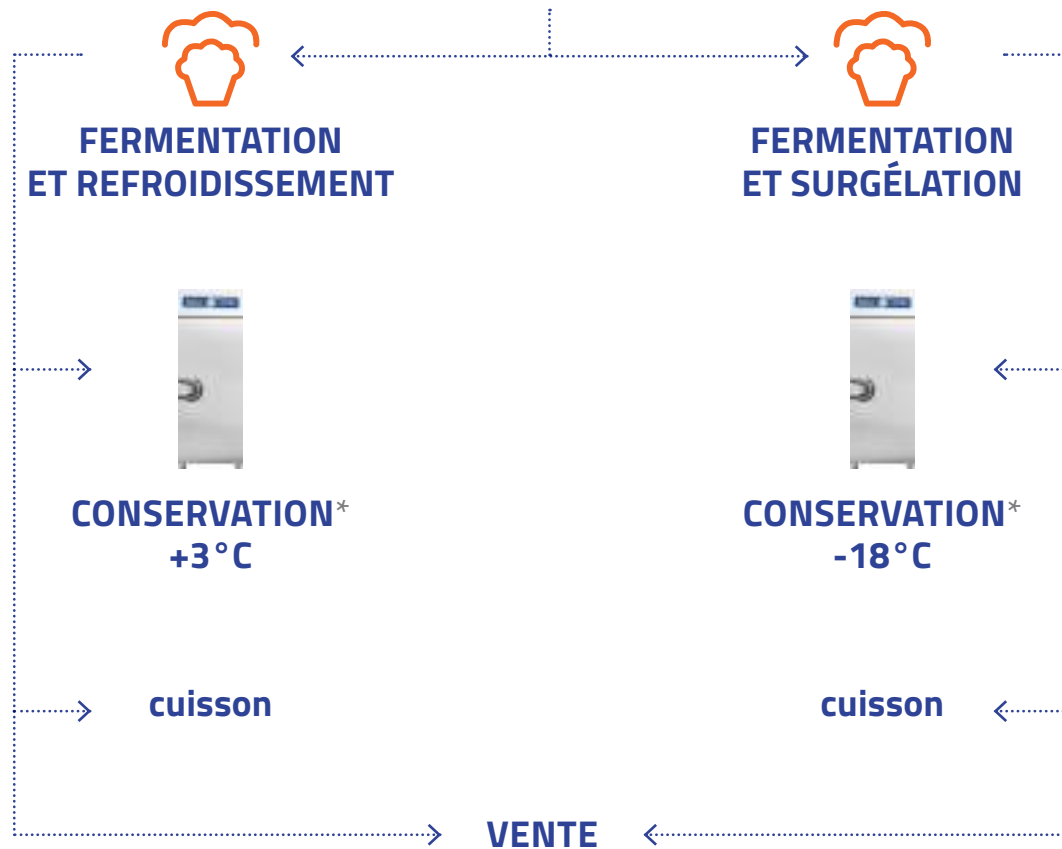
PAIN DE MIE COMPLET



préparation de la pâte
et division des pâtons



FERMENTATION DIRECTE**



* les processus Irinox nécessitent l'utilisation des conservateurs

** possibilité de levage long ou nocturne selon les exigences

PAIN
AUX RAISINS
SECS



↓
**préparation de la pâte
et division des pâtons**



↓
**FERMENTATION
DIRECTE****



↓
**FERMENTATION
ET SURGÉLATION**



↓
CONSERVATION*
-18°C

↓
cuisson

↓
VENTE

* les processus Irinox nécessitent l'utilisation des conservateurs

** possibilité de levage long ou nocturne selon les exigences



SURGÉLATION DU PAIN AUX RAISINS SECS PRÉLEVÉ

Le cycle de surgélation ultra rapide de MultiFresh® évite la formation de macro-cristaux et maintient la structure de votre pain aux raisins secs inaltérée. Il vous permet de surgeler vos produits crus prélevés et de conserver différents types de pain déjà levé, en le maintenant

prêt à être cuit à tout moment. MultiFresh® vous permet d'améliorer les temps de cuisson, de réduire les gaspillages et d'améliorer la qualité des produits. Une gestion meilleure des pains spéciaux évite la production quotidienne et réduit ainsi les invendus.



REFROIDISSEMENT DU PAIN BRIOCHÉ BLANC

MultiFresh® vous permet de refroidir votre pain brioché encore chaud sans attendre. Ses cycles de refroidissement efficaces permettent d'introduire dans la cellule de refroidissement le pain tout juste sorti du four et d'optimiser ainsi les temps de refroidissement en fonction

de la taille. MultiFresh® permet de diviser le pain brioché en portions et de l'ensacher immédiatement, en passant rapidement du four à la vente sans perdre fraîcheur ni goût.

PAIN
BRIOCHÉ
BLANC



**préparation, levage
et cuisson traditionnelle**



REFROIDISSEMENT



conditionnement



VENTE

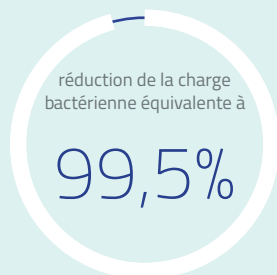
*les processus Irinox
nécessitent l'utilisation
des conservateurs

CARACTÉRISTIQUES



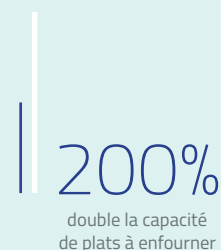
Sanigen

Le système d'assainissement breveté Irinox assainit toutes les parties de la chambre, même celles difficilement accessibles pour le nettoyage (par exemple, la zone de l'évaporateur).



MultiRack®

Irinox a breveté le dispositif d'enfournement réglable MultiRack®, qui permet d'utiliser différents types de plats (gastronomie et pâtisserie), dans la même machine. La distance entre les plats est facilement adaptable.



Fan Speed Control

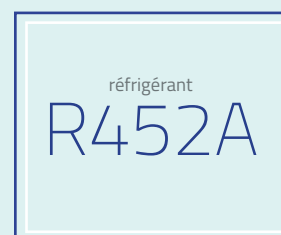
Grâce à MultiFresh®, on peut régler manuellement les ventilateurs sur 5 vitesses différentes, afin de ne pas sécher excessivement les produits et maintenir leur humidité naturelle.



Refrigerant Gas

Toute la gamme a été testée pour une utilisation avec le réfrigérant R452A, lequel se conforme à la réglementation européenne F-GAS, visant la réduction de l'impact sur l'environnement.*

* selon la disponibilité géographique (en alternative, elles sont pourvues de gaz R404A)





MultiSensor®

MultiFresh® est équipée d'une sonde MultiSensor® à 5 points de détection pour un contrôle parfait de la température. Sa forme est conique pour faciliter son extraction de la nourriture surgelée.



Defrost

MultiFresh® ne dégivre pas automatiquement, car la machine est toujours en mesure d'extraire toute la chaleur présente dans la chambre, même avec des aliments bouillants, en évitant la formation de glace sur l'évaporateur.



5 points

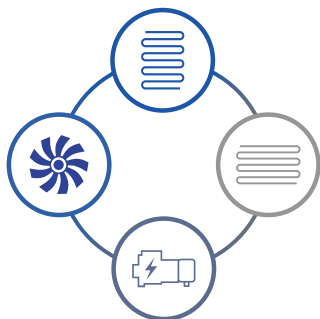
de détection pour un contrôle parfait de la température



HACCP

L'HACCP (acronyme anglais de Hazard-Analysis and Control of Critical Points) est un protocole qui surveille et prévient les éventuelles contaminations des aliments. Il se fonde sur la surveillance des points de traitement des aliments, sujets au risque de contamination, et détermine les systèmes les plus adaptés à la prévention. La première réglementation européenne en la matière remonte à 1993 (Directive 43/93/CEE), remplacée ensuite par le Règlement CE 178/2002 et par le Règlement CE 852/2004. Conformément à la réglementation en vigueur, MultiFresh® permet d'enregistrer le travail effectué durant chaque processus, en indiquant les paramètres de progression de chaque cycle. Toutes les données sont téléchargeables via Wi-Fi ou par USB

IRINOX BALANCE SYSTEM®



IRINOX BALANCE SYSTEM®

De nombreux essais et études, effectués sur les courbes de refroidissement, ainsi que l'utilisation de logiciels sophistiqués, nous ont permis de concevoir le calibrage parfait des principaux composants frigorifiques (condensateur, évaporateur, compresseur et ventilateurs): IrinoxBalanceSystem®.

Les évaporateurs et les condensateurs sont en effet réalisés sur base de plans et de spécifications de notre bureau technique, afin de garantir à nos équipements des performances incomparables.

Le principe de fonctionnement d'une cellule de refroidissement rapide consiste à extraire la chaleur des aliments, le plus rapidement possible, pour limiter le vieillissement du produit. Nos cellules de refroidissement rapide garantissent l'extraction de chaleur le plus vite possible, même en présence de produits bouillants, tout en conservant l'humidité naturelle de chaque aliment.





LA GAMME MULTIFRESH®

MACHINES À PLAT

* Versions disponibles
à partir du modèle MF 45.1

VERSIONS DISPONIBLES:

- › Condensation air (standard)
- › Condensation eau de réseau
- › Condensateur à distance
- › Groupe à distance
- › Groupe à distance
+ condensateur à distance*
- › Groupe à distance + condensateur
à distance très silencieux*
- › Condensateur à distance
très silencieux*

DISPONIBLES SUR DEMANDE:

- › Ouverture de la porte à gauche
(standard) ou à droite
- › Pieds standards réglables
ou rabaisés
- › Roues avec frein
- › Sonde à cœur supplémentaire
- › Sonde sous vide
- › MultiRack® double

MACHINES À CHARIOT

Disponibles dans la version STANDARD avec cycles de refroidissement et de surgélation disponibles dans la version PLUS qui, en plus des cycles de refroidissement et de surgélation, comprend des cycles de décongélation, de fermentation, de cuisson à basse température, de régénération, de conservation et de pasteurisation, ainsi que des cycles pour le chocolat.

Bien qu'elle ne soit pas une machine à chariot, la cellule de refroidissement rapide MF 85.2, est très souvent utilisée pour la restauration collective, car son rendement par cycle est de 85 kg.

VERSIONS DISPONIBLES:

- › Condensation air (standard)
- › Condensation air + condensateur
à distance très silencieux
- › Condensation air + condensateur
à distance
- › Condensation eau de réseau
- › Condensation eau de tour

Vérifier les modèles avec
le bureau technique.

DISPONIBLES SUR DEMANDE :

- › Fond encastré (standard)
- › Fond ventilé (uniquement avec rampe)
- › Sans unité à distance
- › Avec rampe
- › Arrêt de porte 120°C ou 100°C
- › Sanigen
- › Ouverture de la porte à gauche
(standard) ou à droite
- › Sonde à cœur supplémentaire
- › Sonde sous vide



MF 25.1

Rendement par cycle 25 kg

Capacités en plats n.

- ☉ 65 mm, 4 (GN1/1 o 600 400 mm)
- ☉ 40 mm, 5 (GN1/1 o 600 400 mm)
- ☉ 20 mm, 8 (GN1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 790 778 870 mm

Ⓜ 1,2 kW Ⓜ 6,5 A Ⓜ 230 V-50 Hz(1N+PE)



MF 30.2

Rendement par cycle 30 kg

Capacités en plats n.

- ☉ 65 mm, 4 (GN2/1 o 600 400 mm) - 6 (GN1/1)**
- ☉ 40 mm, 5 (GN2/1 o 600 400 mm) - 8 (GN1/1)**
- ☉ 20 mm, 8 (GN2/1 o 600 400 mm) - 14 (GN1/1)**

Dimensions 870 909 870mm

Ⓜ 2 kW Ⓜ 10 A Ⓜ 230 V-50Hz(1N+PE)



MF 45.1

Rendement par cycle 45 kg

Capacités en plats n.

- ☉ 65 mm, 9 (GN1/1 o 600 400 mm)
- ☉ 40 mm, 12 (GN1/1 o 600 400 mm)
- ☉ 20 mm, 18 (GN1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 790 969 1595 mm

Ⓜ 3,6 kW Ⓜ 5,6 A Ⓜ 400 V-50 Hz(3N+PE)



MF 70.1

Rendement par cycle 70 kg

Capacités en plats n.

- ☉ 65 mm, 13 (GN1/1 o 600 400 mm)
- ☉ 40 mm, 18 (GN1/1 o 600 400 mm)
- ☉ 20 mm, 27 (GN1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 790 969 1970 mm

Ⓜ 5,3 kW Ⓜ 10,8 A Ⓜ 400 V-50 Hz(3N+PE)



MF 70.2

Rendement par cycle 70 kg

Capacités en plats n.

- ☉ 65 mm: 9 (GN2/1 o 600 400 mm) - 16 (GN1/1)**
- ☉ 40 mm: 12 (GN2/1 o 600 400 mm) - 22 (GN1/1)**
- ☉ 20 mm, 18 (GN2/1 o 600 400 mm) - 34 (GN1/1)**

Dimensions 870 1099 1595 mm

Ⓜ 5,2 kW Ⓜ 10,6 A Ⓜ 400 V-50 Hz(3N+PE)



MF 85.2

Rendement par cycle 85 kg

Capacités en plats n.

- ☉ 65 mm, 13 (GN2/1 o 600 400 mm) - 26 (GN1/1)**
- ☉ 40 mm, 18 (GN2/1 o 600 400 mm) - 36 (GN1/1)**
- ☉ 20 mm, 27 (GN2/1 o 600 400 mm) - 54 (GN1/1)**

Dimensions 870 1099 1970 mm

Ⓜ 6,2 kW Ⓜ 13,5 A Ⓜ 400 V-50 Hz(3N+PE)

** Options valables en cas d'utilisation avec MultiRack® Double

CAPACITÉ	DIMENSIONS
☉ hauteur plats	largeur profondeur hauteur
RENDEMENT EN KG	DONNÉES ÉLECTRIQUES
de +90°C à +3°C/-18°C	Ⓜ puissance max. absorbée
	Ⓜ courant max. absorbé
	Ⓜ tension

LA GAMME MULTIFRESH®

* **Version plus** Sanigen® / décongélation / fermentation / cuisson à basse température / régénération / conservation / chocolat / pasteurisation compris.



MF 100.1

Rendement par cycle 100 kg

Capacités

☉ 1 20 (GN1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 1210 1115 2150 mm

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

Unité de condensation UC100

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



MF 100.2

Rendement par cycle 100 kg

Capacités

☉ 1 20 (GN 2/1 o 600 800 mm)

☉ 2 20 (GN 1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 1600 1425 2350 mm

Version standard

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

Version plus*

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

Unité de condensation UC100

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



MF 180.2

Rendement par cycle 180 kg

Capacités

☉ 1 20 (GN 2/1 o 600 800 mm)

☉ 2 20 (GN 1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 1600 1425 2350 mm

Version standard

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

Version plus*

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

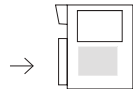
Unité de condensation UC180

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

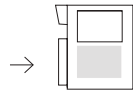
Chariots positioning

Espace intérieur utile 530 650 mm

Type A - 1 chariot
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



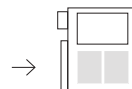
Type C - 1 chariot
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



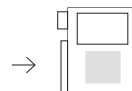
Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 900 mm

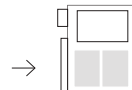
Type A - 2 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



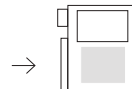
Type B - 1 chariot
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



Type C - 2 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



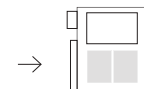
Type D - 1 chariot
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



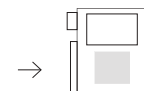
Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 900 mm

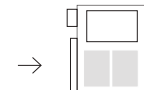
Type A - 2 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



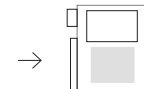
Type B - 1 chariot
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



Type C - 2 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



Type D - 1 chariot
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



CAPACITÉ ☞ chariots	DIMENSIONS largeur profondeur hauteur
RENDEMENT EN KG de +90°C à +3°C/-18°C	DONNÉES ÉLECTRIQUES W puissance max. absorbée A courant max. absorbé V tension



MF 100.1 ST

Rendement par cycle 100 kg

Capacités

- ☞ ST Rational SCC201
- ST Convotherm OEB20.10
- ST HOUNO RACK 1.20
- ST FUJIMAK 201
- ST TANICO TSCODC20N

Dimensions 1210 1115 2150 mm

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

Unité de condensation UC100

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



MF 130.2

Rendement par cycle 130 kg

Capacités

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

Dimensions 1600 1425 2350 mm

Version standard

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

Version plus*

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

Unité de condensation UC130

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



MF 180.2 L

Rendement par cycle 180 kg

Capacités

- ☞ 1 20 (600x800 o 1000 1000 mm)
- ☞ 2 20 (GN 2/1)
- ☞ 3 20 (600 400 mm)
- ☞ 4 20 (GN 1/1)

Dimensions 1880 1724 2395 mm

Version standard

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

Version plus*

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

Unité de condensation UC180

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

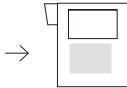
Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 900 mm

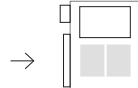
Chariots positioning

Espace intérieur utile 1100 1200 mm

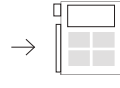
Type F - 1 chariot
ST Rational SCC201
ST Convotherm OEB20.10
ST HOUNO RACK 1.20
ST FUJIMAK 201
ST TANICO TSCODC20N



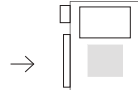
Type A - 2 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



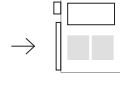
Type A - 4 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



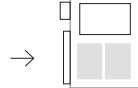
Type B - 1 chariot
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



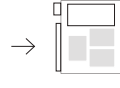
Type B - 2 chariots
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



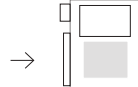
Type C - 2 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



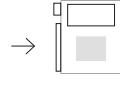
Type C - 3 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



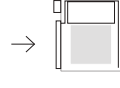
Type D - 1 chariot
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



Type D - 1 chariot
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



Type E - 1 chariot
20 plats 1000 1000
1060 1010 h 1865mm



LA GAMME MULTIFRESH®

* **Version plus** Sanigen® / décongélation / fermentation / cuisson à basse température / régénération / conservation / chocolat / pasteurisation compris.



MF 250.2

Rendement par cycle 250 kg

Capacités

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

Dimensions 1600 1425 2350 mm

Version standard

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

Version plus*

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

Unité de condensation UC250

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



MF 350.2 2T

Rendement par cycle 350 kg

Capacités

- ☉ 2 20 (GN 2/1 o 600 800 mm)
- ☉ 4 20 (GN 1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 1600 2755 2450 mm

Version standard

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

Version plus*

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

Unité de condensation UC350

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



MF 350.2 3T

Rendement par cycle 350 kg

Capacités

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

Dimensions 1600 3923 2475mm

Version standard

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

Version plus*

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

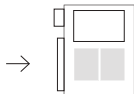
Unité de condensation UC350

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

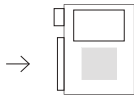
Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 900 mm

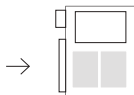
Type A - 2 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



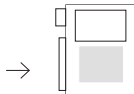
Type B - 1 chariot
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



Type C - 2 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



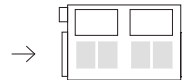
Type D - 1 chariot
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



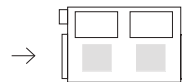
Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 2070 mm

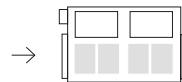
Type A - 4 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



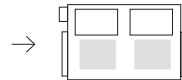
Type B - 2 chariots
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



Type C - 4 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



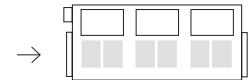
Type D - 2 chariots
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



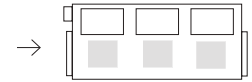
Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 3240 mm

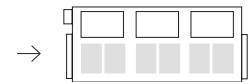
Type A - 6 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



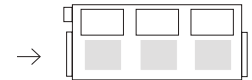
Type B - 3 chariots
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



Type C - 6 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



Type D - 3 chariots
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



CAPACITÉ ☞ chariots	DIMENSIONS largeur profondeur hauteur
RENDEMENT EN KG de +90°C à +3°C/-18°C	DONNÉES ÉLECTRIQUES W puissance max. absorbée A courant max. absorbé V tension



MF 250.2 2T

Rendement par cycle 250 kg

Capacités

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

Dimensions 1600x2755x2450 mm

Version standard

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

Version plus*

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

Unité de condensation UC250

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



MF 350.2 2T L

Rendement par cycle 350 kg

Capacités

- ☞ 2x20 (1000x1000 mm)
- ☞ 3x20 (600x800 mm)
- ☞ 4x20 (GN 2/1)
- ☞ 6x20 (600x400 mm)
- ☞ 8x20 (GN 1/1)

Dimensions 1880x3194x2488 mm

Version standard

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

Version plus*

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

Unité de condensation UC350

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



MF 500.2 2T

Rendement par cycle 500 kg

Capacités

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

Dimensions 1600x2755x2450 mm

Version standard

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

Version plus*

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

Unité de condensation UC500

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

Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 2070 mm

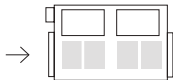
Chariots positioning

Espace intérieur utile 1100 2670 mm

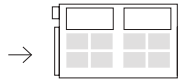
Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 2070 mm

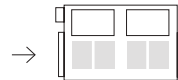
Type A - 4 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



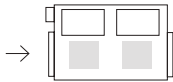
Type A - 8 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



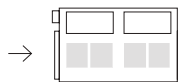
Type A - 4 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



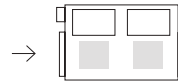
Type B - 2 chariots
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



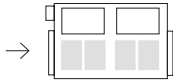
Type B - 4 chariots
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



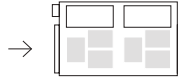
Type B - 2 chariots
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



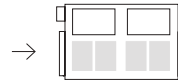
Type C - 4 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



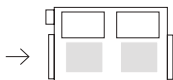
Type C - 6 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



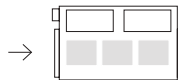
Type C - 4 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



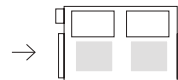
Type D - 2 chariots
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



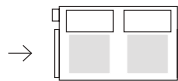
Type D - 3 chariots
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



Type D - 2 chariots
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



Type E - 2 chariots
20 plats 1000 1000
1060 1010 h 1865mm



LA GAMME MULTIFRESH®

* **Version plus** Sanigen® / décongélation / fermentation / cuisson à basse température / régénération / conservation / chocolat / pasteurisation compris.



MF 500.2 3T

Rendement par cycle 500 kg

Capacités

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

Dimensions 1600 3923 2475mm

Version standard

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

Version plus*

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

Unité de condensation UC500

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



MF 500.2 3T L

Rendement par cycle 500 kg

Capacités

- ☉ 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)

Dimensions 1880 4824 2475 mm

Version standard

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

Version plus*

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

Unité de condensation UC500

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



MF 750.2 4T

Rendement par cycle 750 kg

Capacités

- ☉ 4 20 (GN 2/1 o 600 800 mm)
- ☉ 8 20 (GN 1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 1600 5093 2475 mm

Version standard

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

Version plus*

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

Unité de condensation UC750

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

Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 3240 mm

Chariots positioning

Espace intérieur utile 1100 4140 mm

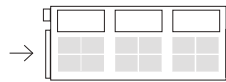
Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 4410 mm

Type A - 6 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



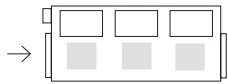
Type A - 12 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



Type A - 8 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



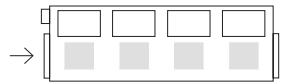
Type B - 3 chariots
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



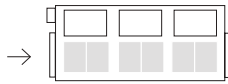
Type B - 6 chariots
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



Type B - 4 chariots
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



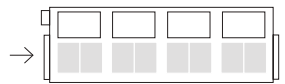
Type C - 6 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



Type C - 9 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



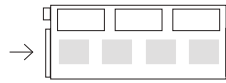
Type C - 8 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



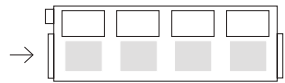
Type D - 3 chariots
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



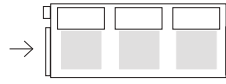
Type D - 4 chariots
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



Type D - 4 chariots
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



Type E - 3 chariots
20 plats 1000 1000
1060 1010 h 1865mm





MF 750.2 3T

Rendement par cycle 750 kg

Capacités

☉ 3 20 (GN 2/1 o 600 800 mm)

☉ 6 20 (GN 1/1 o 600 400 mm)

Dimensions 1600 3923 2475 mm

Version standard

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

Version plus*

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

Unité de condensation UC750

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

MF 750.2 4T L

Rendement par cycle 750 kg

Capacités

☉ 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)

Dimensions 1880 6294 2475 mm

Version standard

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

Version plus*

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

Unité de condensation UC7850

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

CAPACITÉ
☉ chariots
RENDEMENT EN KG
de +90°C à +3°C/-18°C
DIMENSIONS
largeur profondeur hauteur
DONNÉES ÉLECTRIQUES
Ⓜ puissance max. absorbée
ⓐ courant max. absorbé
Ⓥ tension

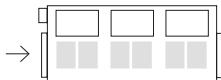
Chariots positioning

Espace intérieur utile 820 3240 mm

Chariots positioning

Espace intérieur utile 1100 5610 mm

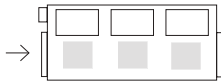
Type A - 6 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



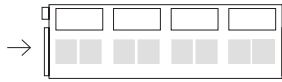
Type A - 16 chariots
20 plats GN 1/1
590 445 h 1747mm



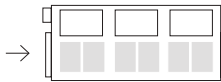
Type B - 3 chariots
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



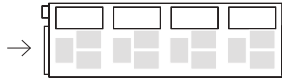
Type B - 8 chariots
20 plats GN 2/1
588 650 h 1747mm



Type C - 6 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



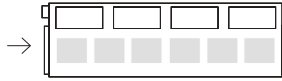
Type C - 12 chariots
20 plats 400 600
660 480 h 1855mm



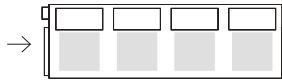
Type D - 3 chariots
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



Type D - 6 chariots
20 plats 800 600
663 800 h 1747mm



Type E - 4 chariots
20 plats 1000 1000
1060 1010 h 1865mm



RÉSEAU IRINOX



LES PERSONNES D'ABORD

La meilleure technologie est celle qui donne la priorité aux personnes. Pour cette raison, Irinox est aujourd'hui un réseau de professionnels capables de satisfaire toutes vos exigences.

Chaque jour, nos conseillers se penchent sur les solutions les meilleures pour votre activité commerciale, à partir de la proposition, en passant par l'installation, jusqu'à l'assistance pour l'utilisation quotidienne de nos équipements.

Le réseau Irinox est l'élément humain qui a permis à notre technologie de devenir leader sur le marché. Notre réseau de techniciens et notre service clientèle sont à vos côtés à tout moment. Le succès d'Irinox est le fruit des efforts des personnes qui y travaillent tous les jours.

LE RÉSEAU D'INSTALLATEURS

40

Centres d'Assistance
Techniciens agréés

5

Service Manager
Irinox dans le monde

LA TECHNOLOGIE SIMPLIFIÉE

La technologie n'est utile que lorsqu'elle simplifie la vie des personnes; c'est pourquoi, nous souhaitons vous aider à l'utiliser le mieux possible, et ce, à partir de la première utilisation. Irinox offre un réseau de professionnels spécialisés dans l'installation et dans la programmation de nos machines. Notre réseau d'installateurs est présent dans les principaux pays du monde et vous offre une assistance pour l'installation et la gestion des pièces de rechange. Nous supportons votre activité après l'achat en nous occupant de tout ce qui est nécessaire pour rendre la machine MultiFresh® prête à vous assister dans votre cuisine.

LE RÉSEAU DE CONSEILLERS

50
personnes

120
distributeurs
en Italie

500
distributeurs
à l'étranger

DES SOLUTIONS CONÇUES POUR VOUS

L'efficacité de nos machines va de pair avec celle de nos conseillers sur les processus de production (CPP). Irinox offre un service conseil gratuit et des solutions sur mesure pour les activités de restauration, pâtisserie, boulangerie, crème glacée, boucherie, pâtes fraîches, traiteur et cantines. Nous pensons que chaque client a des exigences spécifiques et que le meilleur moyen pour trouver les solutions, c'est de les chercher ensemble. Notre processus consiste en deux phases: analyse et réponse. Lors de notre première rencontre, nous déterminons vos besoins ainsi que les zones d'intervention, durant la deuxième, nous élaborons avec vous des solutions alternatives de production.

Nos conseillers sont les experts dont vous avez besoin pour rendre votre activité plus efficace, en vous assurant plus de rapidité et de marges ainsi qu'une meilleure qualité.



LE RÉSEAU DE CHEFS

60
chefs dans
la monde entier

340
démonstrations
par an

CHAQUE JOUR À VOTRE DISPOSITION

Irinox fait face avec vous aux changements qui se produisent en cuisine, en vous assistant grâce à un réseau de cuisiniers professionnels. Le réseau de chefs Irinox procure des conseils sur mesure pour les exigences les plus diverses et organise des démonstrations pratiques sur demande. Nos chefs vous seconderont dans votre travail, qui consiste à servir vos produits encore frais de la cuisine à la table. Obtenez la qualité optimale grâce à nos machines, en étant assisté par un réseau de chefs qui travaillent pour atteindre vos objectifs.

SUIVEZ-NOUS



@Irinoprofessional



Irinox Professional



@irinox_professional

IRINOX

headquarter

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

siège d'exploitation

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