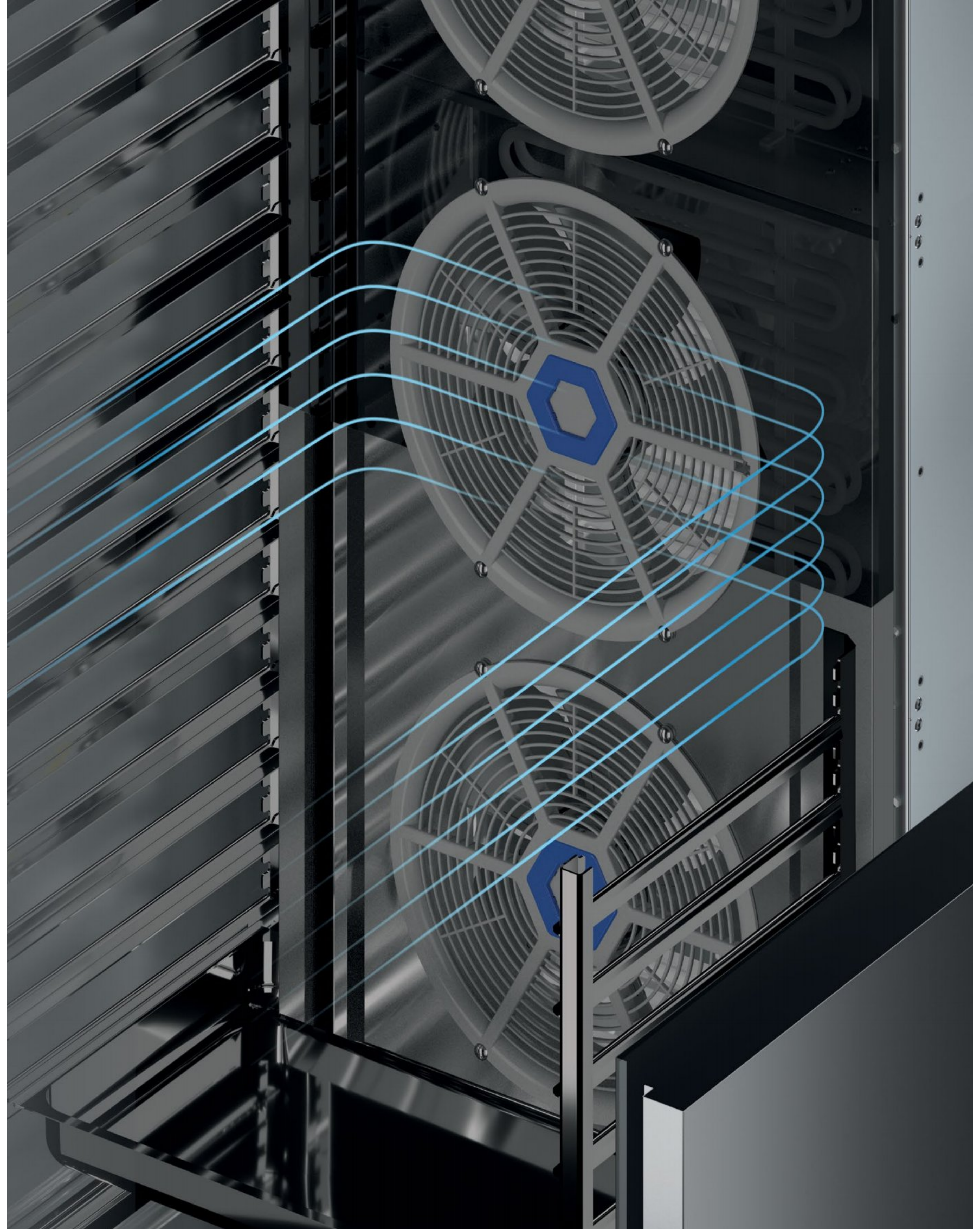


IRINOX

EasyFresh®
Next





L'abbattitore rapido di temperatura Irinox

– Next level Simplicity

1

EasyFresh® Next è intuitivo e rapido da programmare. Propone 4 cicli per raffreddare e surgelare preservando più a lungo la freschezza dei prodotti. L'abbattitore Irinox semplice ed affidabile è il tuo alleato quotidiano in cucina.

– Next level Performance

2

EasyFresh® Next garantisce alte prestazioni, potenza e velocità di raffreddamento e surgelazione. Potrai inserire i tuoi prodotti anche bollenti, a temperature altissime, direttamente dal forno. Le eccezionali prestazioni dell'abbattitore Irinox saranno sempre garantite, così come il mantenimento della perfetta qualità dei prodotti.

– Next level Design

3

EasyFresh® Next è stato riprogettato interamente per facilitare l'uso quotidiano dell'abbattitore. Perché semplificare il lavoro significa risparmiare tempo e ottimizzare i processi in cucina o laboratorio. Ogni dettaglio è stato studiato e realizzato ad hoc e riafferma la qualità tecnologica degli abbattitori Irinox.



— EasyFresh® Next raffredda e surgela velocemente gli alimenti. Non servono istruzioni: è intuitivo e rapido da programmare.

Il principio di funzionamento di un abbattitore Irinox consiste nell'estrarre il calore nel più breve tempo possibile. Molti anni fa abbiamo inventato i cicli delicate e strong per trattare in modo adeguato i diversi alimenti, garantendo così che la loro qualità venga perfettamente conservata: colore, consistenza e morbidezza sono garantite.

DELICATE +3°C

- > Ciclo di raffreddamento rapido fino a +3°C al cuore.
- > Indicato per i prodotti più delicati come mousse, creme, pesce, riso, verdure e gli alimenti di spessore ridotto.

STRONG +3°C

- > Ciclo di raffreddamento rapido a +3°C al cuore
- > Ideale per prodotti grassi, molto densi, di grossa pezzatura o confezionati, come salse e sughi, arrosti, paste al forno.

DELICATE -18°C

- > Ciclo di surgelazione rapida fino a -18°C al cuore.
- > Realizzato in due fasi – una positiva e l'altra negativa – con la ventilazione molto delicata.
- > Consigliato per prodotti lievitati da forno, il pane e per i prodotti cotti.

STRONG -18°C

- > Surgela rapidamente al cuore i prodotti di medio-grande pezzatura fino a -18°C con la temperatura dell'aria che raggiunge i -35°C.
- > Ideale anche per fissare la struttura del gelato, per i prodotti crudi o per gli alimenti cotti di grosso spessore.

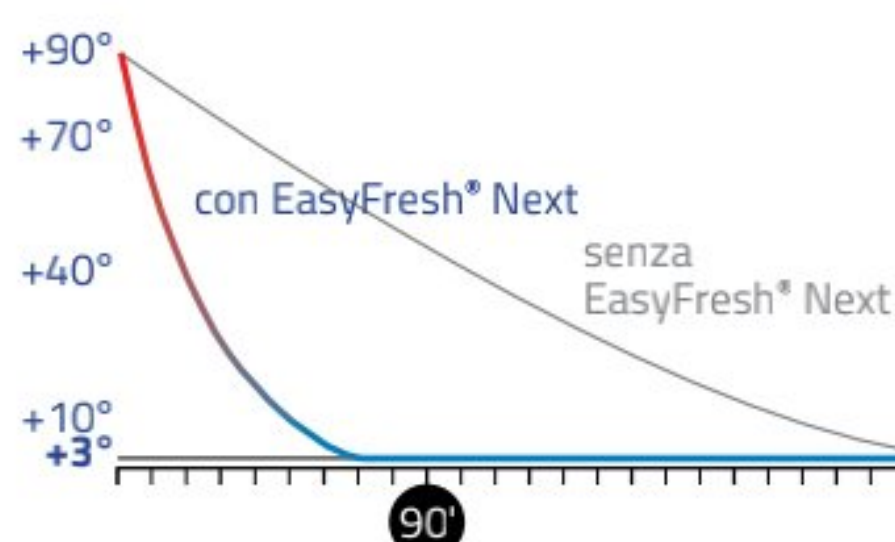


Perché abbattere?

Per preservare la
fragranza, la consistenza,
i colori e tutte le
proprietà nutrizionali
dei cibi, fissando
la loro qualità più
a lungo nel tempo.

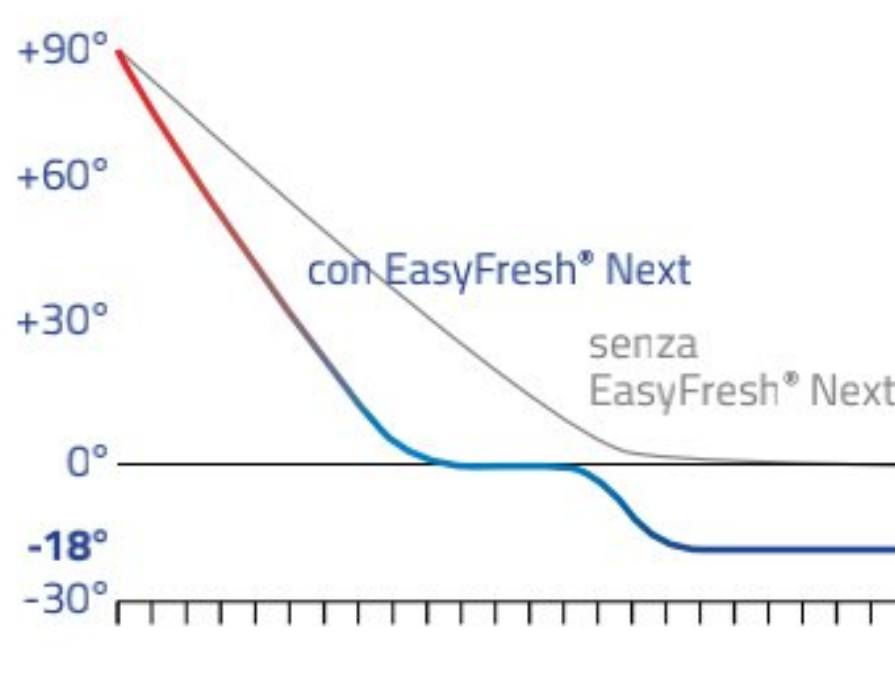
I cicli di raffreddamento di EasyFresh® Next abbassano la temperatura al cuore degli alimenti fino a +3°C e attraversano velocemente la fascia di massima proliferazione batterica (da +40°C a +10°C), causa del loro naturale invecchiamento. I cicli di surgelazione trasformano l'acqua contenuta negli alimenti in microcristalli e ne preservano la struttura e la qualità più a lungo nel tempo.

– Raffreddamento +3°C



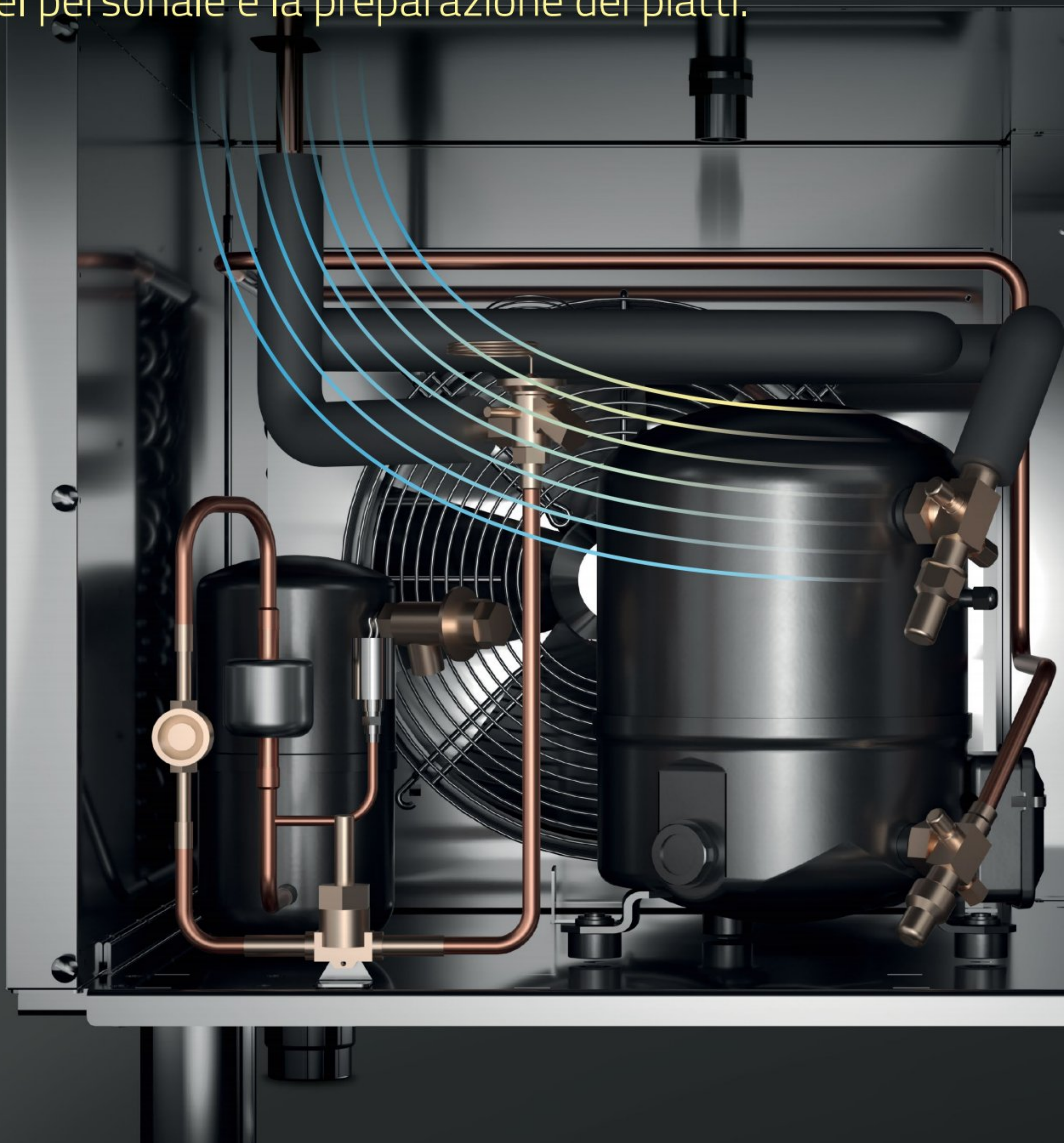
Il raffreddamento rapido blocca l'invecchiamento degli alimenti, ne impedisce l'ossidazione e riduce la proliferazione dei batteri. EasyFresh® Next porta il cuore degli alimenti a +3°C da qualsiasi temperatura, anche bollente, rispettando ogni alimento. Prodotti più salubri e con qualità garantita tre volte più a lungo.

– Surgelazione -18°C



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. Prodotti perfetti come appena fatti e conservati per più lungo tempo.

— EasyFresh® Next accelera i processi di abbattimento, aumentando la produttività. La rapidità dei cicli permette di organizzare meglio la produzione in cucina, ottimizzando la gestione del personale e la preparazione dei piatti.



2 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Nessun altro prodotto della sua categoria ha le stesse prestazioni

EasyFresh® Next
si ripaga col tempo
che fa risparmiare.

Raffredda e surgela riso, pasta, zuppe, pesce, carne e anche il gelato, in poco tempo – il 30% più veloce rispetto agli altri abbattitori – e riduce i consumi energetici. Tutto questo rispettando totalmente le proprietà organolettiche degli alimenti. La rapidità di EasyFresh® Next permette una migliore organizzazione in cucina e laboratorio, ottimizzando l'organizzazione dei processi e la gestione del personale.

**Velocità
a confronto**

	Durata massima secondo la normativa	Con EasyFresh Next*	Velocità
 Zucchine	90'	42'	+53%
 Pan di Spagna	90'	71'	+21%
 Petti di pollo	240'	148'	+38%
 Gelato alla crema	240'	105'	+56%

*Test effettuati secondo procedura Irinox sui prodotti indicati

Irinox Balance System®



Per garantire le migliori performance e la massima efficienza, EasyFresh® Next è dotato di IrinoxBalanceSystem®: il perfetto dimensionamento dei principali componenti frigoriferi (condensatore, evaporatore, compressore e ventilatori) crea l'equilibrio fra ventilazione e umidità all'interno della camera, fondamentale per preservare la struttura e le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

— EasyFresh® Next è progettato da un'équipe di designer e realizzato con dettagli costruttivi di altissima qualità. La qualità tecnologica riconosciuta agli abbattitori Irinox.



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.



SONDA

La sonda 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.

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.



Tecnologia che semplifica la vita

Un design al servizio
delle prestazioni
e della facilità d'uso.



CERNIERE E PORTA A FILO

La porta a tutta altezza è dotata di spigoli laterali a doppio smusso e cerniere brevettate di facile pulizia ad apertura standard di 160°, configurabile a 115° per evitare urti in macchine affiancate e chiusure di ritorno.



MULTIRACK

La distanza fra le teglie è adattabile grazie al sistema MultiRack: così è possibile utilizzare sia le teglie per pasticceria (2) che quelle per gastronomia (1). Con MultiRack è garantita una perfetta distribuzione dell'aria su ogni ripiano.



SANIGEN

Sanigen® sprigiona ioni attivi che agiscono sulla carica microbica presente nell'aria e sulle superfici, alimenti compresi. Riduce la contaminazione e la carica microbica dell'aria fino al 99% anche nelle zone inaccessibili come l'evaporatore.

— La gamma

EF Next XS



RESA PER CICLO

❄️ 10 kg ❄️ 10 kg

CAPACITÀ IN TEGLIE

GN 1/1 (H=65 mm) > 3

GN 1/1 (H=40 mm) > 3

GN 1/1 (H=20 mm) > 3

CARATTERISTICHE TECNICHE

Dimensioni 535×655×740 mm

Peso 72 kg

Gas R452

DATI ELETTRICI

⚡ 1 kW ⚡ 5 A

⚡ 230V-50Hz (1N+PE)

EF Next S



RESA PER CICLO

❄️ 18 kg ❄️ 15 kg

CAPACITÀ IN TEGLIE

GN 1/1 o 600×400 (H=65 mm) > 4

GN 1/1 o 600×400 (H=40 mm) > 5

GN 1/1 o 600×400 (H=20 mm) > 8

CARATTERISTICHE TECNICHE

Dimensioni 790×840×870 mm

Peso 115 kg

Gas R452

DATI ELETTRICI

⚡ 1,3 kW ⚡ 6,2 A

⚡ 230V-50Hz (1N+PE)

EF Next M



RESA PER CICLO

❄️ 38 kg ❄️ 35 kg

CAPACITÀ IN TEGLIE

GN 1/1 o 600×400 (H=65 mm) > 9

GN 1/1 o 600×400 (H=40 mm) > 12

GN 1/1 o 600×400 (H=20 mm) > 18

CARATTERISTICHE TECNICHE

Dimensioni 790×920×1590 mm

Peso 160 kg

Gas R452

DATI ELETTRICI

⚡ 2,7 kW ⚡ 4,4 A

⚡ 400 V-50Hz (3N+PE)

EF Next L



RESA PER CICLO

❄️ 50 kg ❄️ 45 kg

CAPACITÀ IN TEGLIE

GN 1/1 o 600×400 (H=65 mm) > 13

GN 1/1 o 600×400 (H=40 mm) > 18

GN 1/1 o 600×400 (H=20 mm) > 27

CARATTERISTICHE TECNICHE

Dimensioni 790×920×1965 mm

Peso 190 kg

Gas R452

DATI ELETTRICI

⚡ 4,1 kW ⚡ 7 A

⚡ 400 V-50Hz (3N+PE)

Resa in kg

❄️ da +90 a +3°C ❄️ da +90 a -18°C

Test effettuati secondo procedura Irinox con carne di manzo di spessore circa 5 cm

Dimensioni L × P × H

Dati elettrici

⚡ potenza max assorbita

⚡ corrente max assorbita

⚡ tensione

Caratteristiche standard

- › Condensazione ad aria
- › Apertura porta a sinistra
- › Sonda al cuore (1 punto di rilevazione)
- › Piedini regolabili in altezza da 80 a 115 mm (EF Next S)

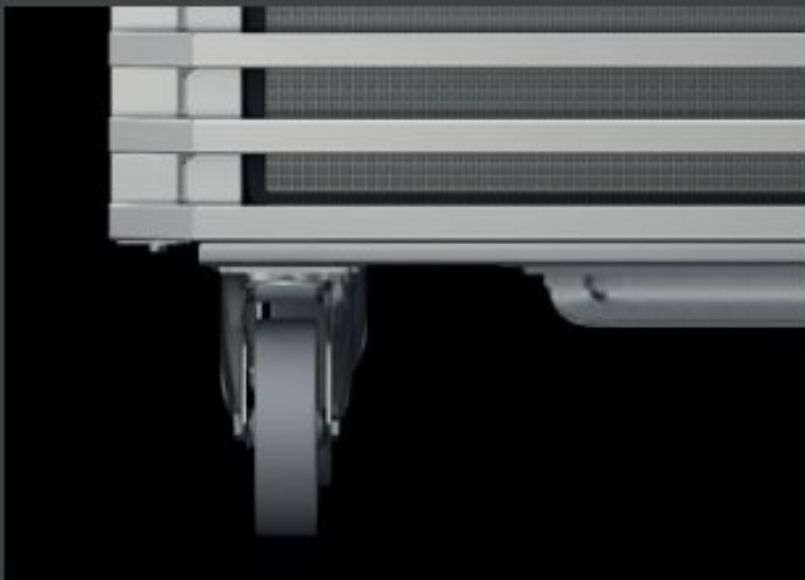
- › Piedini regolabili in altezza da 115 a 165 mm (EF Next M e L)
- › MultiRack
- › USB kit per lo scarico dei dati haccp
- › Gas refrigerante R452

Optional su richiesta

APERTURA PORTA A DESTRA



RUOTE
Con e senza freno



SANIGEN®



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

