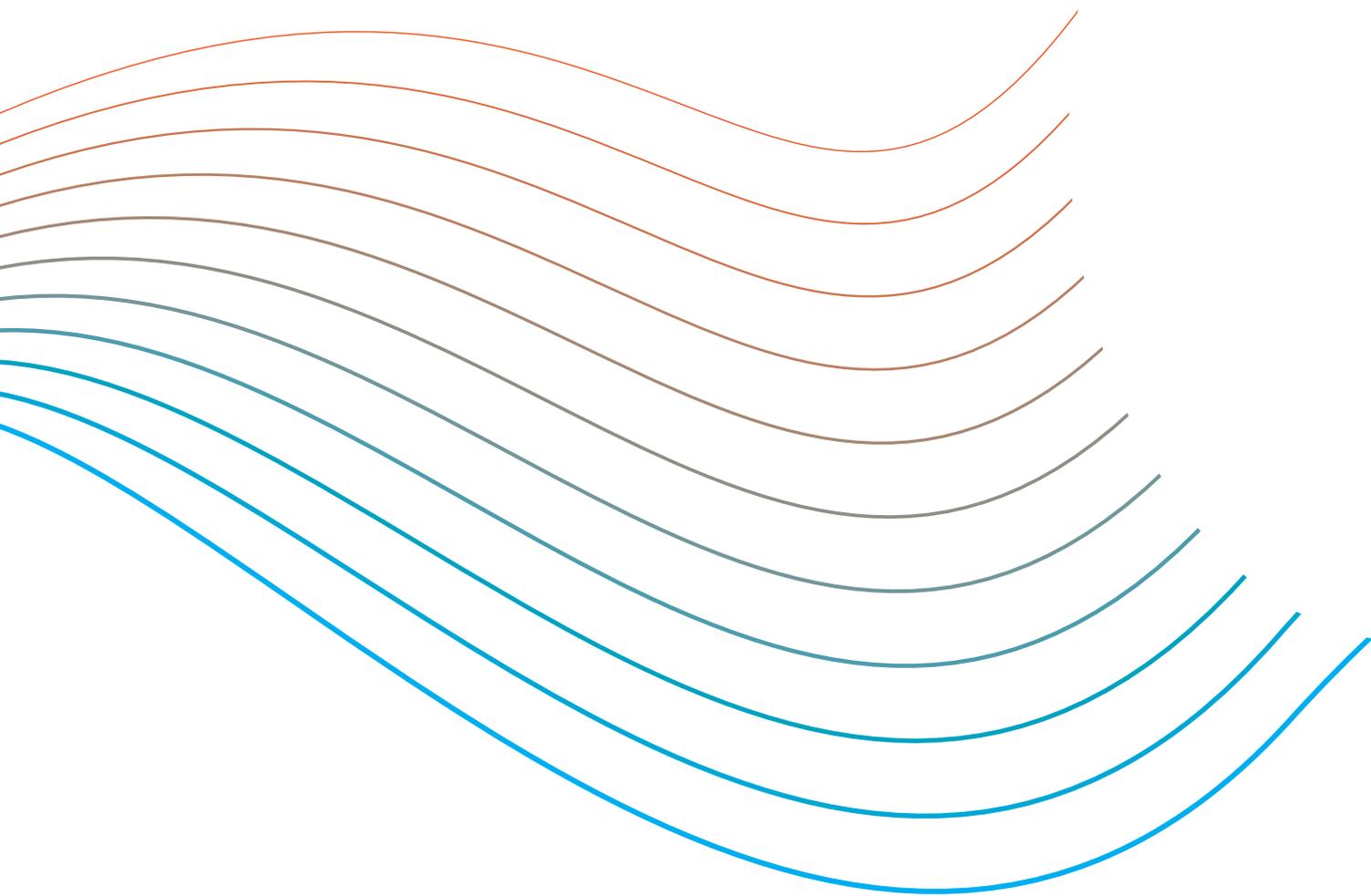
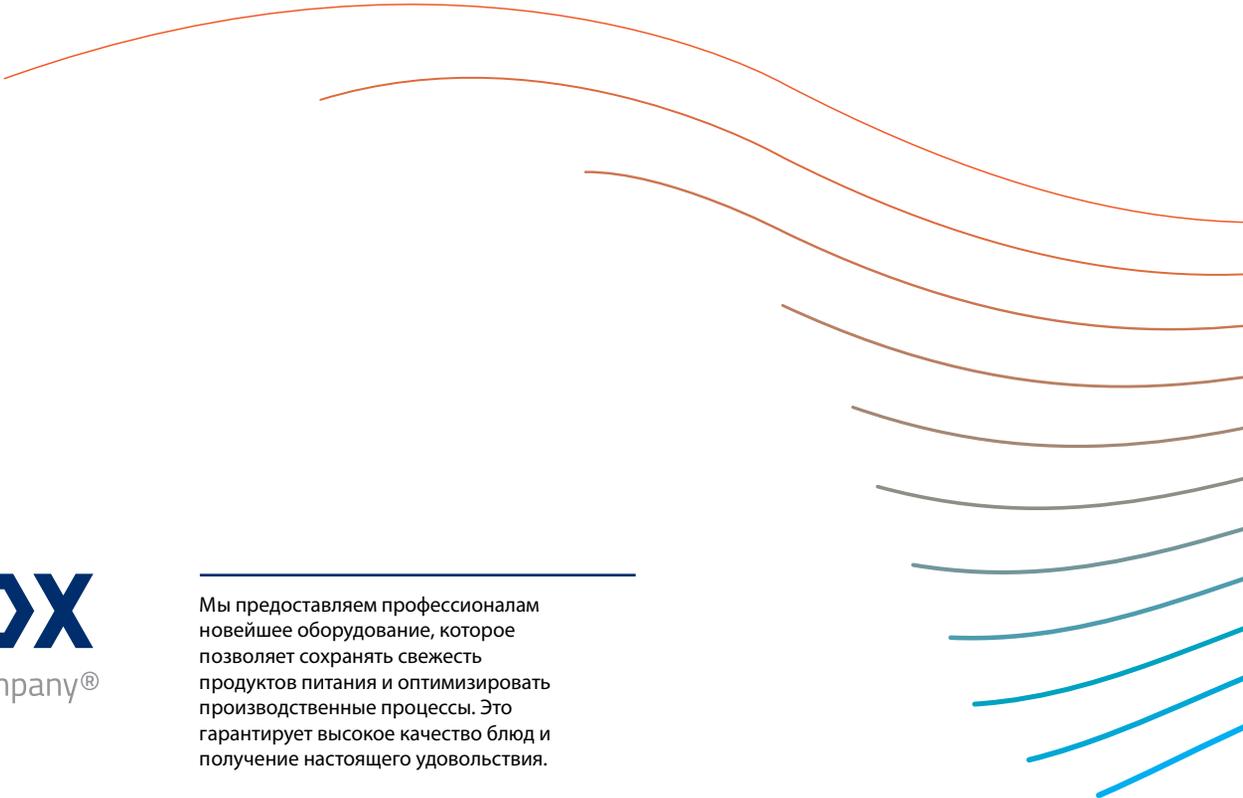


MultiFresh[®]
Next







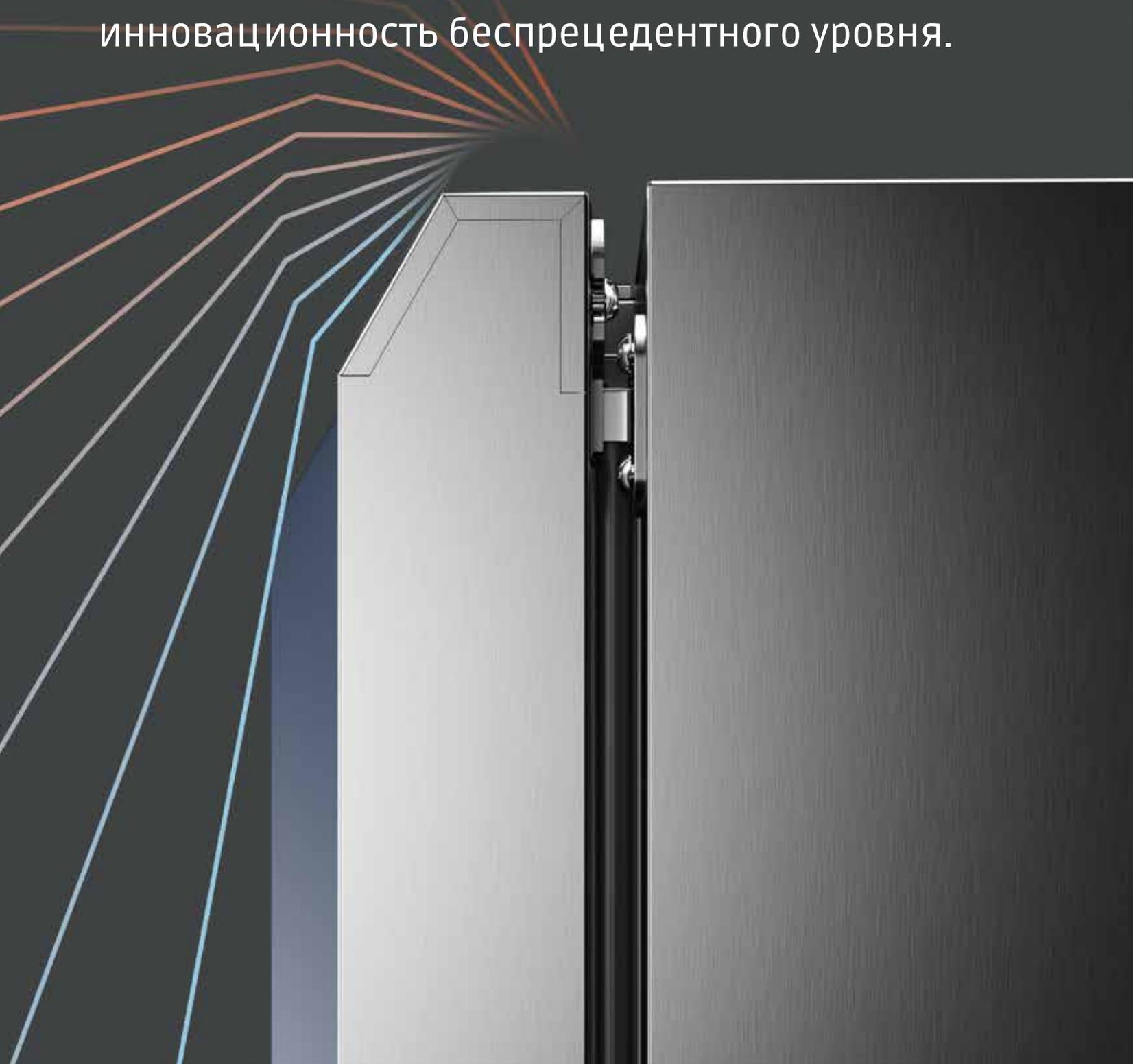
IRINOX
The Freshness Company®

Мы предоставляем профессионалам новейшее оборудование, которое позволяет сохранять свежесть продуктов питания и оптимизировать производственные процессы. Это гарантирует высокое качество блюд и получение настоящего удовольствия.

Irinox была основана в 1989 году в Корбанезе, Италия. Сейчас компания является признанным во всем мире производителем камер шоковой и быстрой заморозки. Продукцию с маркировкой «Сделано в Италии» целиком изготавливают на собственных предприятиях в промышленной зоне недалеко от Тревизо. Здесь же традиционно располагаются компании, которые десятилетиями поставляют обработанную сталь производителям профессионального оборудования.

— MultiFresh® Next является самой мощной и эффективной камерой шоковой заморозки из представленных на рынке.

Революционные решения компании Irinox обеспечивают соответствие индивидуальным требованиям, экологичность, мощность и инновационность беспрецедентного уровня.



Улучшенный MultiFresh®

– Next level Customization 1

MultiFresh® Next предоставляет максимальную функциональность с учетом индивидуальных требований к камере шоковой заморозки. Настройте камеру в соответствии с вашими потребностями и создайте оборудование, адаптированное для вашей кухни или студии.

– Next level Sustainability 2

В MultiFresh® Next используется пропан — экологически безвредный газ, который не вредит озоновому слою, обеспечивает максимальную энергоэффективность и ускоряет процесс охлаждения.

Потрясающая мощность и полная безвредность.

– Next level Performance 3

MultiFresh® Next — это идеальное решение для тех, кто хочет получить высокую производительность, мощность, скорость охлаждения и замораживания. Новые компрессоры, вентиляторы и конденсаторы обеспечивают улучшенные рабочие характеристики при минимальном уровне шума.

– Next level Technology & Design 4

Упрощение работы позволяет уделять больше времени себе и своему досугу. С MultiFresh® Next работать еще легче. Каждая деталь переработана таким образом, чтобы ее повседневное использование стало приятным, чтобы можно было программировать работу и осуществлять дистанционное управление.



— В MultiFresh® Next предусмотрено до 12 функций и 150 различных циклов. Настраивайте камеру шоковой заморозки Irinox в соответствии со своими потребностями, чтобы сохранить свежесть продуктов дольше.



1 NEXT LEVEL CUSTOMIZATION

Именно тот рецепт, который вам нужен

Essential или Excellence: выбор между двумя возможными конфигурациями.

— ESSENTIAL



Самое необходимое для кухни. Базовый вариант с самыми известными функциями охлаждения и замораживания.

— EXCELLENCE



Для тех, кто хочет воспользоваться всеми классическими функциями шоковой заморозки вместе с новыми функциями горячей и холодной обработки, без которых не могут обойтись самые требовательные профессионалы.

Возможность выбора конфигурации позволяет выбирать идеальные циклы и функции для вашего производства

— РЕСТОРАН



Модель предназначена для рестораторов и любителей низкотемпературного приготовления. Блюда, созданные методом гомогенизации, получаются вкуснее и полезнее.

— КОНДИТЕРСКАЯ



Модель предназначена для тех кондитеров, которые желают упростить стандартные операции и улучшить качество своих шедевров.

— ХЛЕБОПЕКАРНЯ



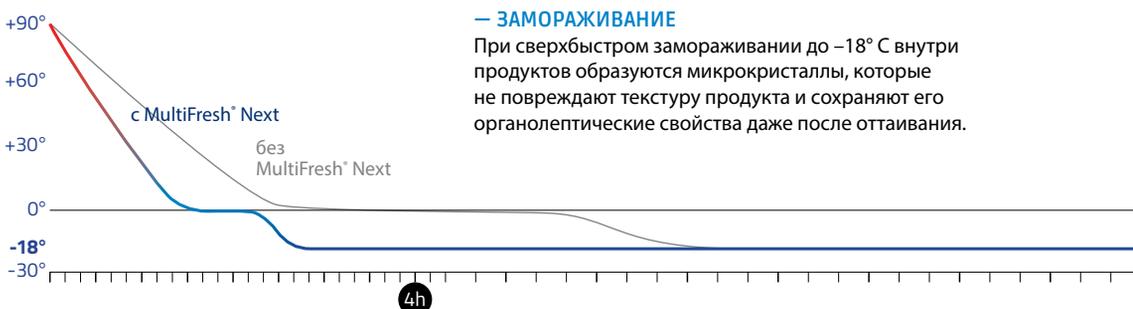
Для пекарей, которые не отказываются от традиционных рецептов, но хотели бы лучше распорядиться своим рабочим временем, избегая работы ночью.

— КАФЕ-МОРОЖЕНОЕ



Мастерам по производству мороженого новая камера шоковой заморозки Iginoh станет незаменимым помощником для сохранения текстуры и отличного качества мороженого.

ФУНКЦИИ



— НЕПРЕРЫВНАЯ РАБОТА

Для непрерывного охлаждения или замораживания неограниченного количества продуктов, которые готовят и помещают в камеру шоковой заморозки последовательно. Каждый продукт фиксируется в MultiFresh Next со своим временем, пиктограммой, названием и цветом. Предупреждение об окончании цикла можно устанавливать для каждого лотка.



— ХРАНЕНИЕ В ХОЛОДЕ

На короткое время эта функция преобразует камеру шоковой заморозки в дополнительное место для хранения при нужной температуре.



— ХРАНЕНИЕ В ТЕПЛЕ

Продукты хранятся при температуре до +65° С, чтобы можно было подавать все ваши блюда оптимально теплыми и готовыми к употреблению.



— РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Выбирайте время и температуру, при которой продукты будут разморожены и готовы к использованию. Процесс размножения бактерий при этом замедляется.



— СОХРАНЕНИЕ В ГОТОВОМ ВИДЕ

Температура продуктов доводится за необходимый промежуток времени от -18 или +3 до +65° С. При этом сохраняется внешний вид, поддерживается влажность и предотвращается окисление.



— НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо или рыба готовятся при низкой температуре даже ночью. После приготовления выполняется автоматический переход в режим охлаждения или замораживания.



— ПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Задается идеальная температура для плавления шоколада +45°, которая, как и необходимая влажность, поддерживается на требуемом уровне.



— РАССТОЙКА ТЕСТА

Идеальная расстойка теста без сброса излишнего тепла, с контролем влажности в камере и заданием времени для последующей загрузки в печь или последующего хранения при температуре +3 или -18° С. В таблице справа указаны 3 варианта расстойки.



— ПАСТЕРИЗАЦИЯ

MultiFresh Next пастеризует и охлаждает (до +3° С) или пастеризует и замораживает (до -18° С) продукты, уменьшая их бактериальное загрязнение и увеличивая срок хранения.



— ВЫСУШИВАНИЕ

Благодаря положительной температуре в камере и контролируемой вентиляции, из продуктов удаляется влага, и они высушиваются.

Функции, предусмотренные в двух конфигурациях

		Ресторан	Кондитерская	Хлебопекарня	Кафе-мороженое
Essential	ОХЛАЖДЕНИЕ	✓	✓	✓	✓
	ЗАМОРАЖИВАНИЕ	✓	✓	✓	✓
	НЕПРЕРЫВНАЯ РАБОТА	✓	✓	✓	✓
	ХРАНЕНИЕ В ХОЛОДЕ	✓	✓	✓	✓
Excellence	ХРАНЕНИЕ В ТЕПЛЕ	✓	✗	✗	✗
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ	✓	✓	✓	✗
	СОХРАНЕНИЕ В ГОТОВОМ ВИДЕ	✓	✗	✗	✓
	НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	✓	✓	✗	✓
	ПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА	✗	✓	✗	✓
	РАССТОЙКА БЕЗ ЗАКВАСКИ	✓	✓	✓	✗
	ПРОГРАММИРУЕМАЯ РАССТОЙКА	✓	✓	✓	✗
	КОНТРОЛИРУЕМАЯ РАССТОЙКА	✗	✓	✓	✗
	ПАСТЕРИЗАЦИЯ	✓	✓	✗	✓
	ВЫСУШИВАНИЕ	✗	✓	✗	✓

— В MultiFresh® Next используется новый хладагент — газ пропан, который оказывает меньшее воздействие на окружающую среду и обеспечивает максимальную скорость шоковой заморозки.



Экологичная МОЩНОСТЬ

**Зеленая
революция**

MultiFresh® Next является первой камерой шоковой заморозки с натуральным хладагентом R-290 (газом пропаном). R-290 характеризуется потенциалом глобального потепления (ПГП) 3, который в тысячу раз меньше, чем у других газообразных хладагентов.

ФРЕОН	R404A	R452A	CO ₂	R-290 MultiFresh® Next
ПГП	3922	2141	1	0,02

Хладагенты, используемые в современных камерах шоковой заморозки

**Непревзойденная
производительность**

Помимо снижения вредных выбросов, пропан обеспечивает отличную производительность. При использовании пропана цикл шоковой заморозки сокращается на 25%.

скорость
+25%



**Сравнение
потребления**

Использование в качестве хладагента газа пропана улучшает не только экологические, но и экономические показатели. Как при охлаждении, так и при замораживании потребление будет значительно ниже.



потребление без использования R-290

сниженное потребление при использовании R-290



потребление без использования R-290

сниженное потребление при использовании R-290

— MultiFresh® Next: новая технология охлаждения теперь доступна каждому профессионалу, потому что Irinox всегда придает первостепенное значение производительности.



3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Максимальная производительность, минимум неудобств

Новая многоконтурная схема МС³ — MultiCircuit³

Секрет непревзойденной производительности MultiFresh[®] Next заключается в многоконтурной схеме. С учетом размера модели холодильный агрегат может включать в себя до трех независимых охлаждающих контуров. Основными преимуществами

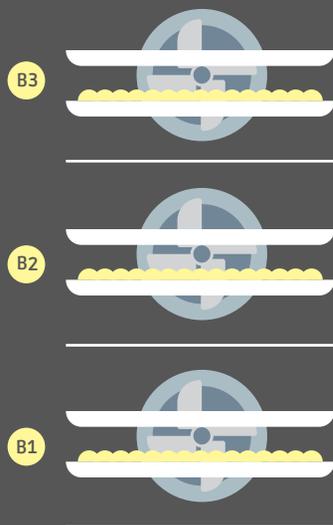
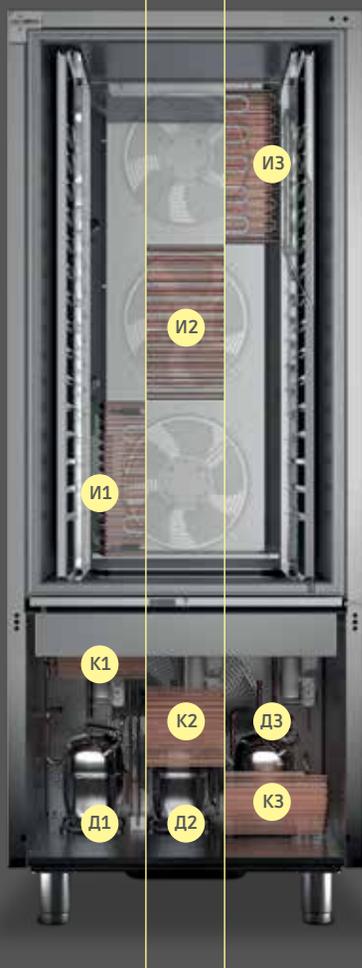
технологии МС³ являются наилучшая равномерность шоковой заморозки при полной загрузке и максимальная производительность, обеспечиваемая даже при частичной загрузке.

НУЖНА МАКСИМАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ?*

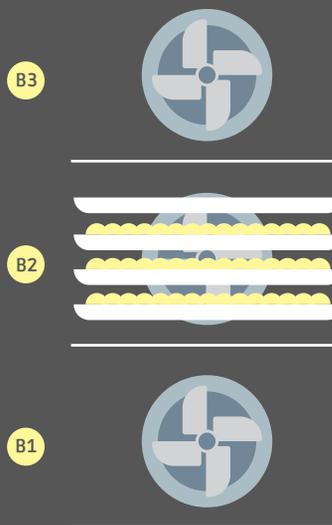
Устанавливайте лотки возле всех вентиляторов, равномерно распределяя продукты в камере.

НУЖНА МАКСИМАЛЬНАЯ ЭКОНОМИЯ?*

Размещайте продукты возле одного вентилятора, максимально используя мощность одного контура.



- В Вентилятор
- К Конденсатор



- Д Двигатель/компрессор
- И Испаритель

* Для моделей M и L

Варианты исполнения

Выберите предпочтительную производительность с учетом своих потребностей.



STANDARD

Обеспечивает отличные результаты, качественное охлаждение и замораживание. Рассчитанные на низкие температуры вентиляторы с фиксированной скоростью всегда поддерживают в камере равномерное распределение температуры. Класс климатического исполнения 4 (температура окружающей среды 30° C). Недоступно для моделей SL, ML и LL.



TURBO

Максимальные возможности для профессионала, желающего получить высокую производительность, мощность и скорость. Характеристики позволяют увеличить холодовую производительность при охлаждении или замораживании на 30%. Новая камера шоковой заморозки в исполнении Turbo обеспечивает отличные результаты при температурах выше 40° C и относится к 5 классу климатического исполнения.

Функция ускорения

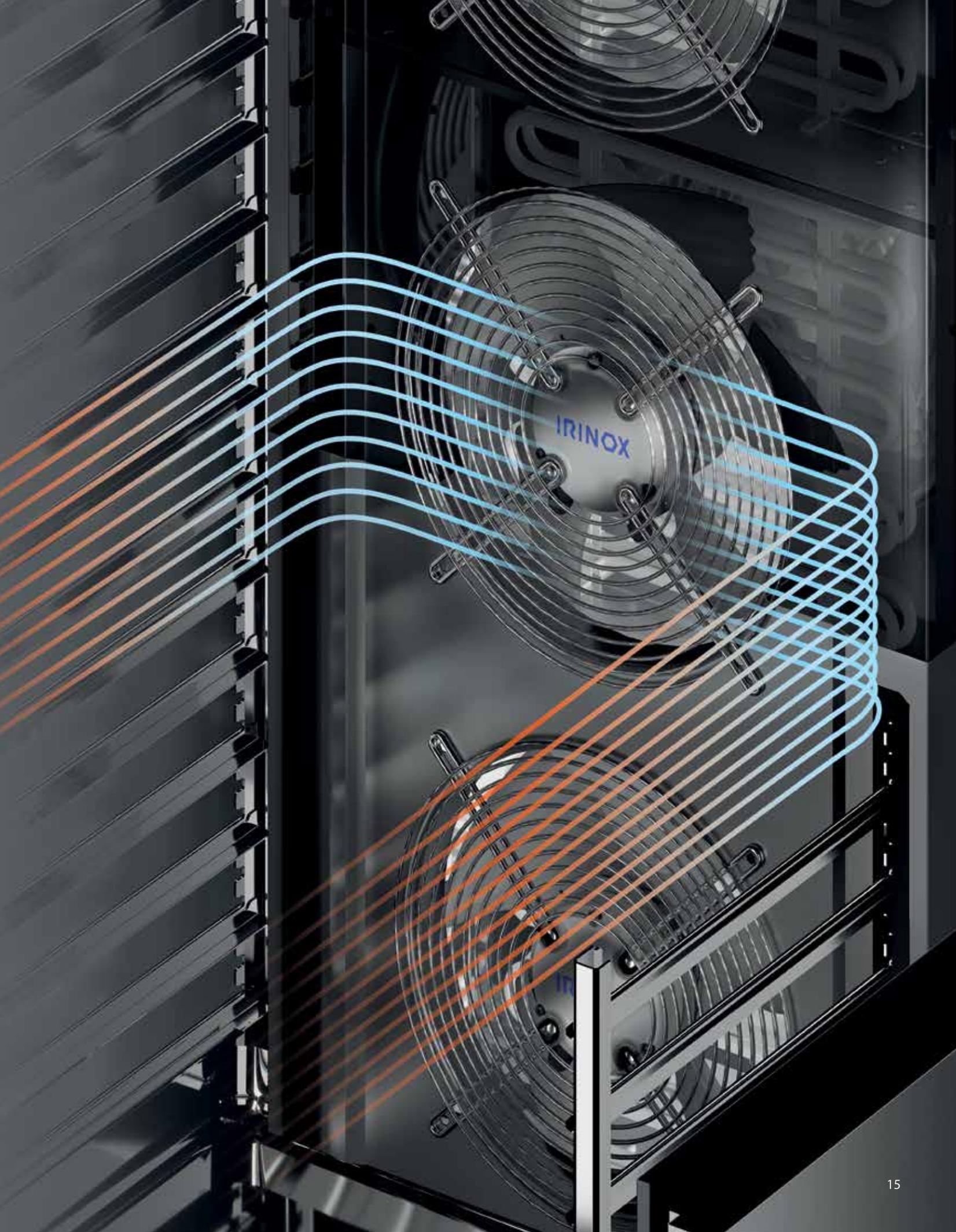
В каждом варианте производительности предусмотрена активируемая через интерфейс функция ускорения, увеличивающая скорость холодной части рабочего цикла.

ECO SILENT

Вариант исполнения Eco Silent обеспечивает эффективную работу в сочетании с минимальным уровнем шума. Идеальное решение для тех компаний, которые соблюдают ограничения по уровню шума или уделяют особое внимание рабочей среде.

TURBO SILENT

Рабочие характеристики MultiFresh® Next в исполнении Turbo Silent сочетают в себе эффективность Turbo с бесшумностью Silent. В результате получилась модель с эффективностью охлаждения и замораживания на 30% больше. Комплект звукоизоляции обеспечивает одновременно большую мощность и бесшумность. Недоступно для моделей S и SL.



— Компания Irinox ставит во главу угла свежесть продуктов, не забывая о том, что основная цель оборудования — облегчить работу каждого профессионала.



Технология, облегчающая ЖИЗНЬ

Уникальная конструкция для суммарной эффективности

РЕШЕТКА

Решетка, расположенная в нижней части камеры шоковой заморозки, облегчает прохождение воздуха. Новая конструкция улучшает рециркуляцию, так как увеличивается скорость потока и повышается эффективность работы камеры шоковой заморозки. Наклонные прорезы облегчают доступ к фильтру для его очистки.

РУЧКА

Новая эргономичная ручка прочна и удобна, не требует особого ухода. Дизайн ручки служит отличительной чертой камеры шоковой заморозки и напоминает по стилю логотип Iribox. Это подчеркивает идентификацию ценностей и одновременно функциональность.



ЩУП

Щуп с 3 точками сбора данных имеет шестигранную форму и устанавливается совсем просто. Его можно удобно закрепить на большой магнитной поверхности с внутренней стороны двери. Простое подключение с использованием резьбового антикоррозийного разъема класса защиты IP67.

СКРЫТЫЕ ДВЕРНЫЕ ПЕТЛИ

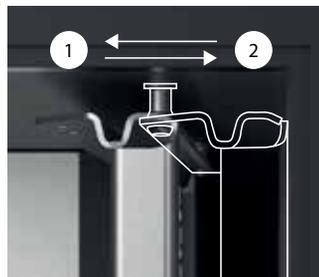
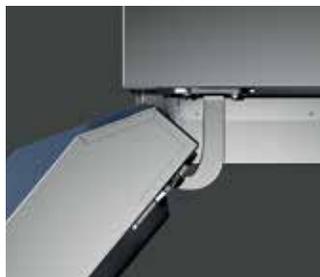
По всей высоте двери предусмотрены боковые накладки с двойной фаской и запатентованными потайными петлями. Стандартный угол открывания 150° во избежание ударов двери по расположенному сбоку оборудованию.

MULTIRACK

Расстояние между лотками можно регулировать с помощью системы MultiRack. Держатель лотков настраивается так, чтобы их можно было использовать как для кондитерских (2) изделий, так и для гастрономии (1). MultiRack обеспечивает идеальное распределение воздуха над каждой полкой.

SANIGEN

Система Sanigen[®] высвобождает активные ионы, которые обезвреживают микробы в воздухе и продолжают действовать, оседая на всех поверхностях, в том числе на продуктах. Это снижает бактериальное загрязнение и бактериальную обсемененность воздуха на 99% даже в таких труднодоступных местах, как испаритель.



Технология и удобство использования на кухне

Синяя полоса в верхней части камеры шоковой заморозки служит не только элементом фирменного дизайна, но и надежным местом размещения инновационного дисплея с панелью, которая настраивается пользователем.

СМАРТ-ДИСПЛЕЙ

Емкостный сенсорный дисплей с подсветкой предлагается в двух размерах: 4.3 дюйма (11 см) и 10 дюймов (25 см).

Им так же легко пользоваться, как и планшетом. Панель настраивается таким образом, чтобы чаще всего используемые циклы были всегда готовы к запуску.

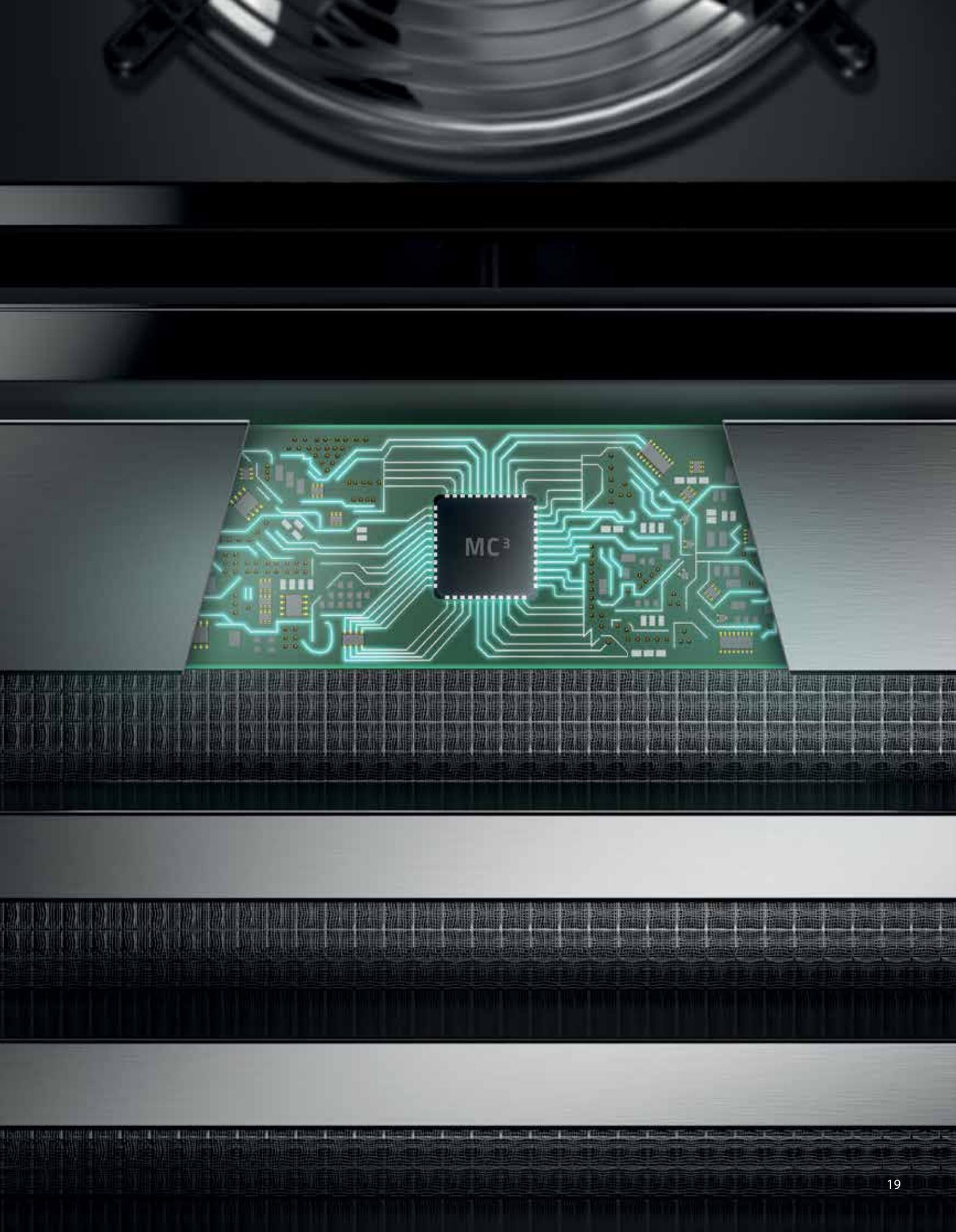
Каждый цикл легко распознать, так как на главной странице можно изменять название, цвет, пиктограмму и размер.

ЛИНЕЙКА СВЕТОДИОДНЫХ ИНДИКАТОРОВ

Этот компонент является общим для всех моделей серии. Линейка светодиодных индикаторов сигнализирует о точном времени завершения различных циклов, возможных аварийных ситуациях и предупреждениях. Белая линейка для модели с дисплеем 4.3 дюйма (11 см) и окрашенная — для модели с дисплеем 10 дюймов (25 см).

Для камеры шоковой заморозки также предусмотрен акустический сигнал регулируемой интенсивности и фиксированного тона.





Многофункциональный дисплей управления

Новый многозадачный интерфейс доступен в двух версиях: 10 дюймов (25 см) и 4.3 дюйма (11 см).



Панель настраивается пользователем

На панели с пользовательскими настройками отображаются циклы, которые каждый из пользователей хочет постоянно иметь на виду. Панель также позволяет получить доступ ко всем агрегатам камеры шоковой заморозки посредством строки меню в нижней части.

Создание цикла

Можно создавать новые циклы во время работы MultiFresh® Next. Камера шоковой заморозки также запоминает измененные параметры, которые можно сохранить в конце цикла.

Управление влажностью в камере

Прецизионный датчик для постоянного определения фактической влажности.

- › 5 доступных уровней в диапазоне от 40 до 90% относительной влажности.
- › Без подключения к сливной канализации.
- › Регулирование влажности с помощью форсунки, распыляющей в камеру воду из системы водоснабжения.
- › Идеальный вариант для низкотемпературного приготовления пищи и расстойки.

Предпочтительные циклы

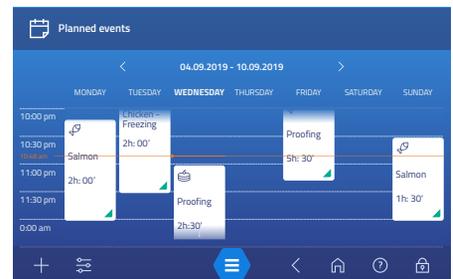
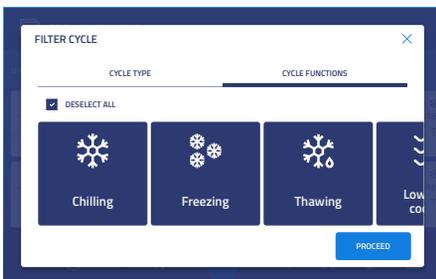
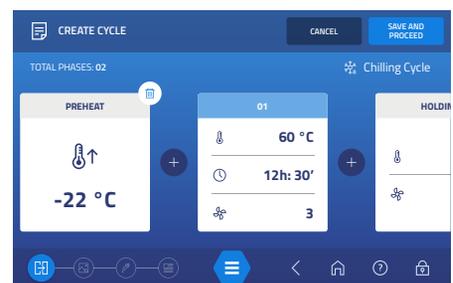
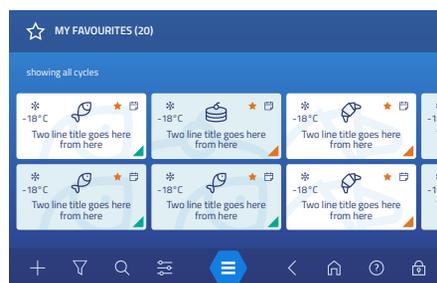
К предпочтительным циклам относят те, которые используются чаще всего, более полезны и т. д. Такие циклы помечают звездочкой.

Библиотека циклов с возможностью фильтрации

В библиотеке со всеми циклами камеры шоковой заморозки, независимо от того, предложены они компанией Irinox или же созданы либо модифицированы пользователем, можно выполнить фильтрацию или поиск цикла, нужного в данный момент.

Календарь

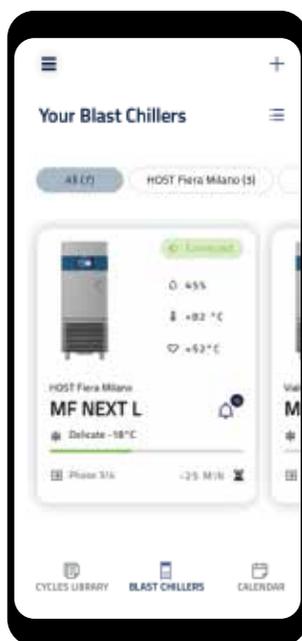
Можно заранее запланировать выполнение операций. MultiFresh® Next уведомит о запланированных циклах, чтобы можно было принять решение об их начале или переносе выполнения. Планирование вашей работы и работы ваших сотрудников никогда еще не было таким простым.



Приложение FreshCloud®

MultiFresh® Next
всегда с вами

Функциональность
приложения



FreshCloud® — это технология интернета вещей, разработанная компанией Irinox для постоянного взаимодействия с MultiFresh® Next и его контроля.

Дистанционный мониторинг для отображения функциональных данных исполняемого цикла и всех связанных с ним параметров, таких как температура, вентиляция и влажность.

Дистанционное изменение параметров для контроля температуры в камере и продуктах, а также для контроля вентиляции, влажности и продолжительности отдельных этапов.

Дистанционный запуск этапов предварительного охлаждения и предварительного нагрева.

Система push-уведомлений для управления дистанционной помощью, информирования в режиме реального времени об аномалиях или аварийных ситуациях.

Благодаря новому приложению FreshCloud® вы можете в любое время с любого устройства подключиться к своей камере шоковой заморозки и проверить ее работу, даже если вы находитесь не на кухне или заняты чем-то другим.

Визуализация статистики использования для аналитических целей: температурных кривых, продолжительности циклов, часто используемых циклов, а также для оптимизации использования камеры шоковой заморозки.

Сохранение данных для гигиенического сертификата НАССР
Данные с MultiFresh® Next автоматически сохраняются в формате pdf.

Библиотека циклов позволяет импортировать созданные циклы и передавать их на другие камеры шоковой заморозки, подключенные к учетной записи.

— Серия



MF Next S

Размеры 790 × 840 × 870 мм

	ST / ES	TU / TS
Количество загружаемых продуктов* +90° → +3° +90° → -18°	25 kg	увеличение до 30 % (в кг/ч)
	25 kg	увеличение до 30 % (в кг/ч)
Масса	100 kg	105 kg
	ST / ES	TU
Макс. потребляемая мощность	0,91 kW	1,6 kW
Макс. рабочий ток (А)	4,8 А	7,7 А
Напряжение	230V-1N+PE 50Hz	230V-1N+PE 50Hz
Количество лотков	GN 1/1 или 600 × 400 (H = 65 мм) > 4 GN 1/1 или 600 × 400 (H = 40 мм) > 5 GN 1/1 или 600 × 400 (H = 20 мм) > 8	

MF Next M

Размеры 790 × 1 015 × 1 590 мм

	ST / ES	TU / TS	
Количество загружаемых продуктов* +90° → +3° +90° → -18°	50 kg	увеличение до 30 % (в кг/ч)	
	50 kg	увеличение до 30 % (в кг/ч)	
Масса	175 kg	190 kg	
	ST / ES	TU	TS
Макс. потребляемая мощность	1,85 kW	5,37 kW	5,67 kW
Макс. рабочий ток (А)	9,38 А	12,68 А	13,9 А
Напряжение	400V-3N +PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz
Количество лотков	GN 1/1 или 600 × 400 (H = 65 мм) > 9 GN 1/1 или 600 × 400 (H = 40 мм) > 12 GN 1/1 или 600 × 400 (H = 20 мм) > 18		

MF Next L

Размеры 790 × 1 015 × 1 965 мм

	ST / ES	TU / TS	
Количество загружаемых продуктов* +90° → +3° +90° → -18°	70 kg	увеличение до 30 % (в кг/ч)	
	70 kg	увеличение до 30 % (в кг/ч)	
Масса	205 kg	240 kg	
	ST / ES	TU	TS
Макс. потребляемая мощность	3,07 kW	8 kW	8,26 kW
Макс. рабочий ток (А)	13,95 А	17,2 А	18,3 А
Напряжение	400V-3N +PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz
Количество лотков	GN 1/1 или 600 × 400 (H = 65 мм) > 13 GN 1/1 или 600 × 400 (H = 40 мм) > 18 GN 1/1 или 600 × 400 (H = 20 мм) > 27		

* Испытания проводились по методике Irinox с кусками говядины размером примерно 5 см.

РАЗМЕРЫ (Ш | Г | В) Варианты исполнения **ST** Standard / **ES** EcoSilent / **TU** Turbo / **TS** Turbo Silent

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНТЕР ДЛЯ ЭТИКЕТОК ПРОДУКТОВ

Подключаемый через USB или Wi-Fi принтер для печати термоэтикеток, позволяющих отслеживать продукцию.



ВАКУУМНЫЙ ДАТЧИК

Дополнительный датчик, позволяющий контролировать температуру вакуумированных продуктов.



ПЛАТА ETHERNET

Подключает камеру шоковой заморозки к компьютерной сети, обеспечивая обмен данными по кабелю.



— Предлагается шесть моделей MultiFresh® Next. Они отличаются размерами, количеством загружаемых продуктов в цикле и емкостью лотков. Неизменным остается качество, гарантированное компанией Irinox.



	MF Next SL Размеры 870 × 970 × 870 мм	MF Next ML Размеры 870 × 1 145 × 1 590 мм		MF Next LL Размеры 870 × 1 145 × 1 965 мм	
	TU	TU / TS		TU / TS	
Количество загружаемых продуктов* +90° → +3° +90° → -18°	40 kg 40 kg	80 kg 80 kg		95 kg 95 kg	
Масса	140 kg	220 kg		285 kg	
	TU	TU	TS	TU	TS
Макс. потребляемая мощность	1,6 kW	5,37 kW	5,67 kW	8 kW	8,26 kW
Макс. рабочий ток (А)	7,7 А	12,68 А	13,9 А	17,2 А	18,3 А
Напряжение	230V-1N+PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz	400V-3N +PE 50Hz
Количество лотков	GN2/1 (H = 65 мм) > 4 GN2/1 (H = 40 мм) > 5 GN2/1 (H = 20 мм) > 8 GN1/1 (H = 65 мм) со сдвоенным MultiRack > 6 GN1/1 (H = 40 мм) со сдвоенным MultiRack > 8 GN1/1 (H = 20 мм) со сдвоенным MultiRack > 14	GN2/1 (H = 65 мм) > 9 GN2/1 (H = 40 мм) > 12 GN2/1 (H = 20 мм) > 18 GN1/1 (H = 65 мм) со сдвоенным MultiRack > 16 GN1/1 (H = 40 мм) со сдвоенным MultiRack > 22 GN1/1 (H = 20 мм) со сдвоенным MultiRack > 34		GN2/1 (H = 65 мм) > 13 GN2/1 (H = 40 мм) > 18 GN2/1 (H = 20 мм) > 27 GN1/1 (H = 65 мм) со сдвоенным MultiRack > 26 GN1/1 (H = 40 мм) со сдвоенным MultiRack > 36 GN1/1 (H = 20 мм) со сдвоенным MultiRack > 54	

* Испытания проводились по методике Irinox с кусками говядины размером примерно 5 см.

РАЗМЕРЫ (Ш | Г | В) Варианты исполнения ST Standard / ES EcoSilent / TU Turbo / TS Turbo Silent

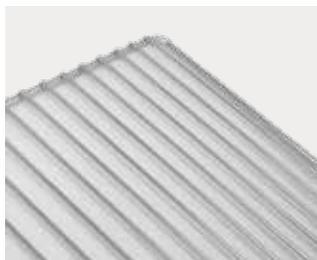
ОПОРА ДЛЯ СДВОЕННОГО MULTIRACK

Опора для моделей L удваивает количество вставляемых лотков GN.



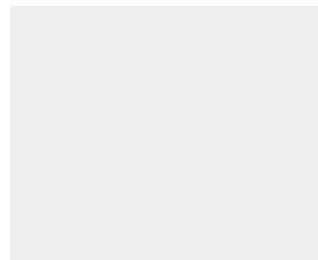
РЕШЕТКИ И ЛОТКИ

Решетки и лотки различных типов (600 × 400, 600 × 800, GN 1/1, GN2/1), сплошные или перфорированные, из различных материалов.



КОЛЕСА

Чтобы легко перемещать камеру шоковой заморозки, можно заменить ножки удобными колесами со встроенными тормозами.



IRINOX

Главный офис

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

Производство

viale Enrico Mattei, 20
Z.I. Prealpi Trevigiane
31029 Vittorio Veneto
Treviso, Italy (Италия)
Тел. +39 0438 2020

irinoxprofessional.com

