

**IRINOX**

**Restauración**

**IRINOX**



# La qualité dans la cuisine est synonyme de fraîcheur!

Irinox présente **Dynamic Fresh System®**

*Tous les chefs cuisinent avec passion et souhaitent **satisfaire et surprendre leurs clients** avec d'excellentes créations. C'est l'attention accordée à chaque détail, la recherche des meilleures matières premières et la parfaite préparation qui font d'un simple plat un véritable délice pour tous les palais.*

***Fantaisie et recherche** permettent au cuisinier d'exprimer de la meilleure façon possible sa créativité; synchronie et précision d'une équipe de fidèles collaborateurs permettent d'offrir des plats et des services excellents.*

***Fiabilité et sécurité des technologies utilisées** permettent de mettre à table la fraîcheur originale de chaque aliment.*

**Dynamic Fresh System®** permet de **produire et maintenir la fraîcheur et la fragrance des mets** inchangées dans le temps, d'organiser différemment le travail, de séparer la préparation et la cuisson des recettes du moment du service.

*D'innombrables avantages avec **Dynamic Fresh System®***

- possibilité d'étendre le menu
- sécurité d'offrir constamment le niveau qualitatif souhaité
- meilleure organisation du travail dans la cuisine avec optimisation des temps de production
  - meilleure gestion du personnel
- réduction des déchets et contrôle du **"food cost"**
  - vitesse de service



# Qualité et temps: ce sont les ingrédients fondamentaux à gérer, pour garantir le succès d'une activité.

*Le chef allie la **passion** aux **qualités de direction** et gère son travail avec organisation et profit. Irinox, en se mesurant et en travaillant avec des milliers de restaurateurs dans le monde entier, a élaboré le système de travail **Dynamic Fresh System®** qui permet de **contrôler la qualité** produite tous les jours et **réduire les coûts** de production, les déchets, les stocks et transforme chaque chef en un chef de grand succès!*

## Comment puis-je conserver la qualité pendant plus de temps?

Il s'agit de l'objectif le plus difficile à atteindre. Normalement il arrive que le vieillissement des produits, dû principalement à la prolifération bactérienne et à l'oxydation, nuise irrémédiablement à la fraîcheur. En outre, un système frigorifique normal tend à dessécher les aliments, en compromettant considérablement leur qualité. **Dynamic Fresh System®** est en mesure de maintenir la fraîcheur de tout type de produit en conservant les mêmes caractéristiques organoleptiques, de fragrance et d'arôme, plus longtemps.

## Est-il possible de réduire les déchets, en ayant toujours à disposition un vaste menu pour le client?

Grâce à **Dynamic Fresh System®** on peut organiser un stock de produits prêts à être facilement régénérés et servis à l'instant, en satisfaisant même les requêtes des clients les plus exigeants. Chaque chef peut choisir d'avoir en conservation le produit fini ou

toutes les bases et les produits semi-finis qui lui permettent de réaliser rapidement même les recettes les plus complexes.

## Comment puis-je gérer l'absence momentanée de personnel dans la cuisine?

**Dynamic Fresh System®** est un assistant fidèle, qui permet vraiment de faire face même à l'absence d'un précieux collaborateur. C'est une aide supplémentaire, qui permet de contrôler la production et maintenir inchangés en termes de qualité, consistance, saveurs et arômes, les produits finis et semi-finis pendant longtemps. Avec ce système de travail, il est possible de gérer sans stress l'absence imprévue de personnel, étant donné qu'une partie de la production de tous les jours est réalisée pour créer un stock de produits disponibles pour la vente.

## Comment puis-je optimiser les temps de travail?

La meilleure programmation du travail permet de trouver le temps pour se consacrer à toutes les occupations

nécessaires à la gestion d'une activité de restauration. Une production programmée signifie optimiser les temps de travail, rationaliser l'utilisation du personnel et exploiter adéquatement les équipements. Préparer une fois par semaine un produit (par exemple les rôtis) qui est habituellement préparé chaque jour, signifie gagner du temps et récupérer des marges sur le produit proprement dit. Chaque jour on peut choisir ce que l'on souhaite préparer, en gardant du temps pour expérimenter de nouvelles recettes, soigner le rapport avec les clients et leur offrir toujours le maximum.

## Et le "food cost" ? Comment puis-je le tenir sous contrôle sans renoncer à la qualité?

Irinox permet de contrôler le "food cost", sans renoncer à la qualité maximale. Avec l'utilisation de **Dynamic Fresh System®** toutes les préparations peuvent être organisées et distribuées pendant les journées de travail en réduisant au minimum les déchets, grâce à la plus longue durée des produits refroidis rapidement. Même les pics de travail et les horaires

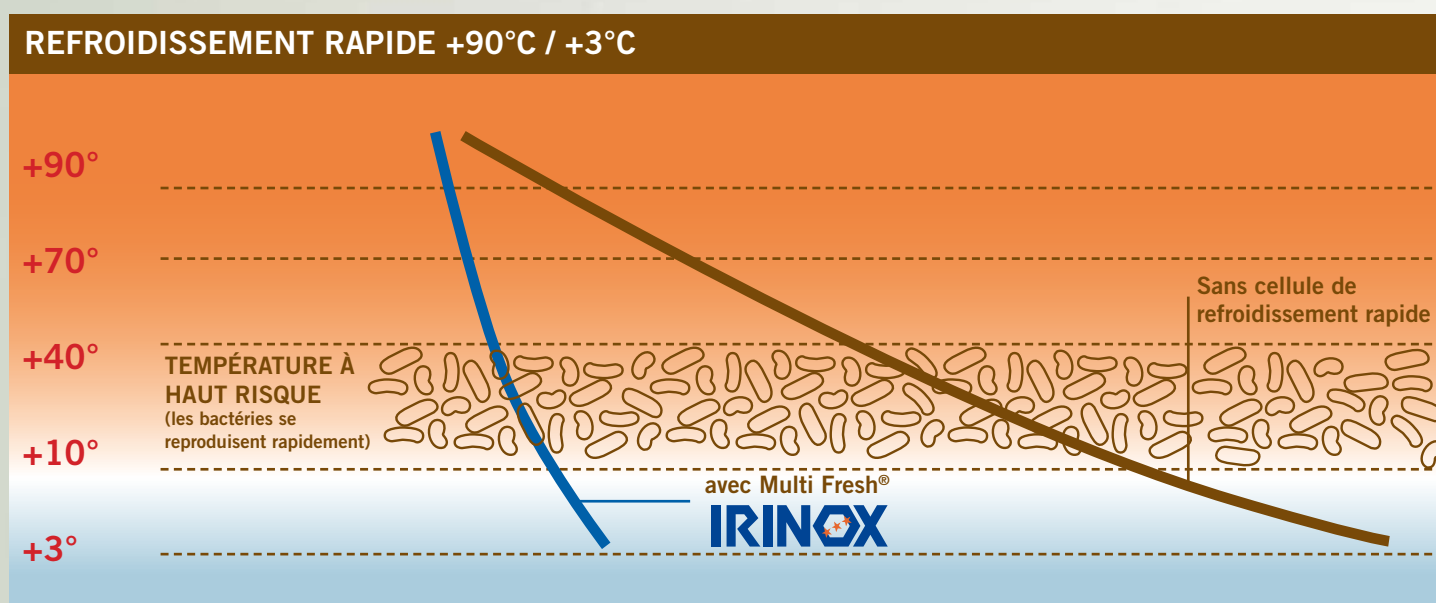
des équipes seront gérés de la meilleure façon possible et sans avoir recours à du personnel supplémentaire, grâce à la production à l'avance. En outre, il sera possible d'optimiser les achats, comme par exemple les produits de saison, pour avoir une excellente qualité au juste prix et contrôler les déchets, en évitant tous gaspillages de matières premières.

## Pour maintenir la fragrance, existe-t-il une solution?

Plus un produit est chaud, plus la perte d'humidité et de fragrance sera élevée. En effet, il n'est pas possible d'ajouter la saveur, les substances nutritionnelles et le poids perdus. **Dynamic Fresh System®** a un système de ventilation optimisé pour chaque produit et est conçu pour atteindre de façon indirecte les aliments chauds. De cette manière, il est possible d'extraire, délicatement et beaucoup plus efficacement, la chaleur et conserver la fragrance du produit, comme s'il venait d'être cuit!



# Fraîcheur et fragrance conservées plus longtemps!



Tous les aliments cuits perdent rapidement leur qualité et fragrance s'ils ne sont pas servis en peu de temps. Seul un refroidissement rapide de la température, jusqu'au cœur du produit, permet de maintenir inchangées les caractéristiques nutritionnelles et organoleptiques originales.

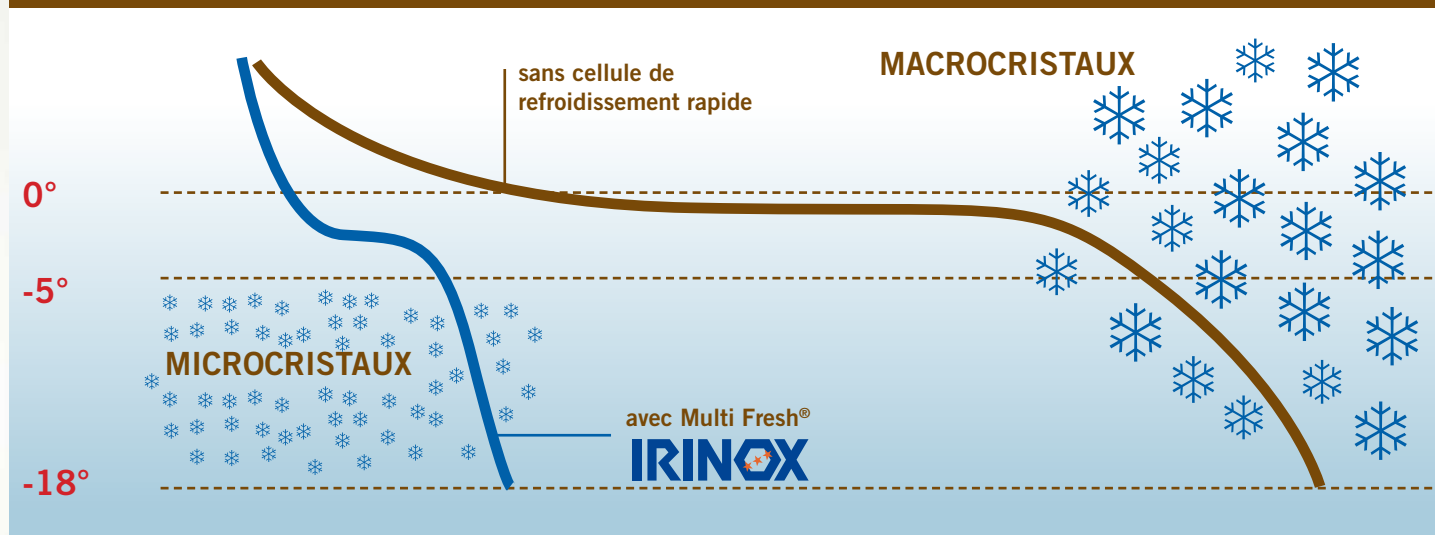
En effet, les aliments subissent un vieillissement, provoqué par la prolifération bactérienne, par l'oxydation et par l'évaporation, qui agissent principalement quand l'aliment se trouve à une température comprise entre **+70°C et +10°C**.

**Multi Fresh®**, avec le procédé de refroidissement rapide à **+3°C au cœur du produit** permet de traverser cette plage thermique **le plus rapidement possible**, en préservant la qualité maximale, la fragrance, les couleurs et les saveurs des aliments et en augmentant considérablement leur durée.



*Tout chef souhaite travailler de façon créative, avec la certitude que ses plats ne subiront pas l'effet du temps. Depuis l'antiquité, le froid a constitué une aide très précieuse pour préserver la qualité, et le froid rapide représente la meilleure méthode pour le faire de manière encore plus délicate et durable.*

## SURGÉLATION RAPIDE +90°C / -18°C



La conservation des produits pendant une période moyenne-longue est possible uniquement en les surgelant rapidement jusqu'à **-18°C au cœur**. Le procédé de congélation des systèmes ordinaires de conservation transforme les liquides présents dans les aliments en cristaux (macrocristaux), qui endommagent leur structure. Irinox, grâce à la rapide pénétration du froid jusqu'au cœur du produit, garantit la formation de petits cristaux (**microcristaux**) qui n'endommagent pas la structure. Toute matière première, produit semi-fini ou aliment cuit peut être surgelé rapidement avec Irinox **en toute sécurité, avec la bonne intensité de froid et ventilation**. Lors de la décongélation, il n'y aura pas de pertes de liquides, de consistance, de couleur et **les propriétés nutritionnelles et qualitatives** de l'aliment seront parfaitement intactes.



# Encore plus facile, encore plus efficace, encore plus délicat!



**MultiFresh®**,  
fraîcheur garantie.  
Incomparable.

Irinox est présente dans les laboratoires de restauration depuis de nombreuses années. Une longue expérience, des collaborations avec des professionnels dans le monde entier, une équipe de techniciens spécialisés et une relation continue avec les Universités et le monde scientifique, portent aujourd'hui à l'innovant **Multi Fresh®** pour la restauration.



Multi Fresh® est bien plus qu'un système de refroidissement et surgélation rapide: **c'est un "assistant" qui suggère les opérations à accomplir.**

Plus de programmations compliquées; il suffira de **choisir la typologie de produit et la modalité** avec laquelle on souhaite le refroidir et **Multi Fresh®** adaptera continuellement et de la façon la plus optimale pour le produit les températures et le degré de vitesse de l'air. Le résultat sera un **refroidissement rapide et une surgélation rapide beaucoup plus délicats et spécifiques**, qui ne détérioreront pas et ne dessècheront pas les produits, mais en conserveront la qualité naturelle, en s'adaptant à eux.

**Deux machines en une:**  
le nouveau **Multi Fresh®** permet de travailler en...

#### MODALITÉ STANDARD



Elle offre **4 cycles STANDARD** pour refroidir ou surgeler rapidement un produit délicat ou un produit ayant une bonne consistance.

#### MODALITÉ DYNAMIQUE



Un véritable assistant qui suggère, pas à pas, les procédés de travail. Il offre des **cycles dédiés** pour **viandes, poissons, légumes, pâtes, riz, soupes, sauces, pain et pâtisserie pour la restauration.**

# MultiFresh® pour La viande

*La viande occupe une partie importante des menus.  
Ce qui distingue tout type de viande est  
la tendre consistance, la structure et une saveur intense  
à conserver le plus possible.*



**VIANDE CUITE:  
AVEC MULTI FRESH® ELLE SERA TOUJOURS COMME SI ELLE ÉTAIT  
PRÉPARÉE AU MOMENT MÊME.**

Les viandes peuvent être facilement cuites et refroidies rapidement à +3°C nel **Multi Fresh®** en choisissant le **cycle spécifique en fonction du volume** (par exemple rôtis, roast-beefs entiers ou bien, pièces plus minces telles que coquelets ou poulet en portions). Le refroidissement des viandes se produit en passant d'une plus grande intensité de la ventilation jusqu'à une combinaison d'air et température très délicate, qui évite la détérioration de la structure du produit, la perte de son humidité naturelle et la congélation de la surface extérieure.



**VIANDE CRUE:  
AVEC MULTI FRESH® UNE PARFAITE CONSERVATION DANS LE TEMPS.**

La viande fraîche peut être parfaitement conservée pendant de nombreux mois, grâce au **cycle de surgélation rapide** spécifique de **Multi Fresh®**. La température de travail jusqu'à -40°C dans la cellule et le contrôle précis de la ventilation, assurent que la viande ne subit pas l'effet "brûlure", c'est-à-dire le changement de la couleur vive. Ainsi traitée, la viande peut être conservée de nombreux mois (à la température de -20°C) et, si nécessaire, décongelée rapidement sans aucune perte de liquides, de couleur ou de valeurs nutritionnelles.



SMALL MEAT +3°

BIG MEAT +3°

PURÉ+3°

The control panel features a dark background with several white icons: a steak icon, a globe icon, a fork and knife icon, a bowl icon, and a curved arrow icon. A blue dropdown arrow is located in the bottom right corner.

# MultiFresh® pour Le poisson

*Le poisson est un produit extrêmement délicat,  
de plus en plus présent dans les menus.  
Multi Fresh® est un précieux allié pour garantir dans le temps  
fraîcheur et qualité des poissons.*



## **POISSON CUIT: DÉLICATESSE ASSURÉE AVEC MULTI FRESH®.**

Le poisson est un produit caractérisé par une consistance extrêmement délicate et une périssabilité très rapide; c'est pour cette raison que seulement **Multi Fresh®** est en mesure de le refroidir à +3°C avec une ventilation et une température calibrée qui maintiennent sa bonne humidité et préservent la structure du produit. Pour les banquets et les réceptions avec beaucoup d'invités, le chef peut cuire à l'avance les plats de poisson qu'il préfère (dorades, bars, etc.), les refroidir rapidement avec **Multi Fresh®** puis les régénérer et les servir en quelques minutes, sans faire attendre les invités.



## **POISSON CRU: TOUJOURS FRAIS AVEC MULTI FRESH®.**

La cuisine japonaise est toujours plus diffuse dans le monde entier, tout comme l'est le plaisir de savourer le poisson frais cru. Le poisson est parmi les aliments les plus coûteux et les plus rapidement périssables. Le **cycle dédié au poisson cru** de **Multi Fresh®** permet de surgeler rapidement le poisson, jusqu'à -18°C au cœur, tout de suite après l'achat, en évitant toutes détériorations de la structure et en maintenant inchangé son goût délicat. De cette manière, on peut acheter de plus grandes quantités de produit à des prix inférieurs et conserver le poisson surgelé à -20°C pendant quelques semaines, certains que la fraîcheur sera conservée.



FISH +3°

VEGETABLES +3°

FISH -18°

A black rectangular panel containing several icons and text. At the top left is a white fish icon with the text "FISH +3°" below it. At the top right is a white leaf icon with the text "VEGETABLES +3°" below it. In the center is a white fork and knife icon. At the bottom left is another white fish icon with the text "FISH -18°" below it. At the bottom right is a white curved arrow pointing upwards and to the left. In the bottom right corner of the panel is a small blue square icon with a white downward-pointing triangle.

# MultiFresh® pour Les entrées

*Pâtes et lasagnes sont depuis toujours le symbole de l'italianité, tout comme le riz est partie intégrante des plats asiatiques et les soupes des pays nordiques. Aujourd'hui, dans le monde entier, ces plats sont de plus en plus diffus et se caractérisent par de longs temps de préparation.*



## RIZ, PÂTES, LASAGNES: TOUT "AL DENTE".

**Multi Fresh®** a un cycle dédié aux **pâtes** et au **riz** pour les refroidir rapidement à +3°C et en bloquer la cuisson, en évitant la perte d'amidon, problème typique du refroidissement traditionnel dans l'eau froide. Pour les **risottos**, **Multi Fresh®** permet de refroidir délicatement le riz, après une cuisson partielle et d'obtenir un produit semi-fini qui en quelques minutes est transformé en de savoureux risottos, en éliminant les longues attentes pour les clients et surtout les restrictions du menu "pour 2 personnes minimum". En sélectionnant par contre l'icône **lasagnes**, **Multi Fresh®** refroidit rapidement le produit, en préservant son humidité et moelleux pendant 5-6 jours. Les lasagnes peuvent être réalisées en très peu de minutes, puisqu'on peut préparer à des moments différents les produits semi-finis les composant, comme par exemple la sauce bolognaise, la pâte et la béchamel, avec grande optimisation des temps de production.



## SOUPES, SAUCES ET PÂTES FRAÎCHES: QUALITÉ MAXIMALE, FLEXIBILITÉ MAXIMALE.

**Soupes et sauces** ont un cycle dédié qui les refroidit et les surgèle rapidement. Dès que la température de +3°C au cœur du produit est atteinte, **Multi Fresh®** signale que le cycle est terminé, en laissant le temps à l'opérateur de séparer la quantité souhaitée, en monoportions et/ou sachets sous vide; on passe ensuite automatiquement au cycle de surgélation rapide à -18°C. **Multi Fresh®** garantit que les sauces et les soupes ne subissent aucune oxydation, principale cause de la variation de couleur et goût. **Multi Fresh®** a en outre un cycle dédié à la surgélation des **pâtes fraîches** jusqu'à -18°C au cœur, avec une ventilation délicate et la bonne humidité, spécifiquement calibrées pour ne pas détériorer la consistance et le moelleux des pâtes qui viennent d'être faites.




PASTA/  
RICE +3°

LASAGNA +3°

SOUPS/  
SAUCES +3°

🔍

↻



# MultiFresh® pour Les garnitures

*À partir du moment de leur récolte, les légumes commencent à perdre leurs propriétés nutritionnelles. C'est pour cette raison qu'il est préférable de choisir les légumes frais de saison et de se servir de Multi Fresh® pour préserver dans le temps les propriétés nutritionnelles, la brillance des couleurs et la délicatesse des saveurs.*



## LÉGUMES CUITS: COULEURS BRILLANTES GARANTIES.

Les légumes subissent une oxydation très rapide, qui se manifeste par la perte de la brillance et de la couleur, des vitamines et des sels minéraux. Pour éviter cela, après la cuisson, **Multi Fresh®** avec le **cycle dédié aux légumes**, les refroidit rapidement jusqu'à +3°C, en fixant les propriétés organoleptiques, comme au moment de leur récolte. En sélectionnant le cycle **légumes cuits -18°C**, **Multi Fresh®** refroidit rapidement les légumes encore chauds et fumants à +3°C, puis passe automatiquement à la phase de surgélation à -18°C. C'est un cycle idéal pour les légumes grillés, pour les champignons et pour tous les légumes cuits.



## LÉGUMES CRUS: FRAÎCHEUR SANS TEMPS.

**Multi Fresh®** a un cycle dédié à la surgélation rapide (jusqu'à -18°C) de **légumes crus** qui permet de gérer de la meilleure façon possible leur cadence saisonnière. De cette façon, il est possible d'acheter de grandes quantités de légumes de saison, au moment de leur qualité maximale au meilleur prix de marché **Multi Fresh®** permet de préserver la qualité des légumes frais, grâce à la microcristallisation qui évite la perte des propriétés nutritionnelles et des parfums du produit à peine récolté. Tous les légumes peuvent être conservés à -20°C, en créant pour toute l'année un stock de produits frais, tels que champignons, petits pois, asperges, artichauts.



COOKED VEGETABLES/  
MUSHROOMS -18°

VEGETABLES -18°

RAW VEGETABLES/  
MUSHROOMS -18°

🍴

➡

# MultiFresh® pour La pâtisserie et la petite boulangerie

*Un bon dessert constitue un excellent final pour surprendre les clients, mais parfois, par manque de temps, on doit avoir recours à d'autres solutions, comme des gâteaux de fourniture extérieure, ou se contenter d'une carte des gâteaux simple et réduite. La petite boulangerie aussi est devenue un véritable délice qui enrichit le menu. Multi Fresh® est la solution permettant d'organiser avec simplicité la production de pains spéciaux et desserts.*



## PÂTISSERIE: DE RICHES DESSERTS PRÊTS EN QUELQUES MINUTES.

Avec **Multi Fresh®**, il est possible de refroidir rapidement à +3°C des produits de boulangerie, tels que tartes ou tartelettes monoportions, en maintenant intactes la fraîcheur et la fragrance d'un gâteau qui vient d'être fait. **Multi Fresh®** peut, en outre, surgeler aussi rapidement à -18°C les crèmes glacées, les glaces, les mousses, les produits de pâtisserie les plus délicats qui seront toujours à disposition. Le chef peut s'organiser en préparant des gâteaux, même sophistiqués, quand il a du temps libre et, grâce à **Multi Fresh®**, les avoir disponibles dans les jours suivants avec la qualité maximale souhaitée.

**Multi Fresh®** a en outre un cycle idéal de levage contrôlé des croissants et produits à la levure, à température et humidité idéales. C'est le cycle idéal pour gérer les petits déjeuners et les goûters dans les restaurants d'hôtel et pour les supermarchés.



## PETITE BOULANGERIE ET PRODUITS À LA LEVURE: UN GRAND DÉLICE À TABLE AUSSI.

**Multi Fresh®** a un cycle dédié à la petite boulangerie qui passe du refroidissement rapide à +3°C, à la surgélation à -18°C, avec une extrême délicatesse et automatiquement, sans détériorer la structure et surtout en évitant l'effet "igloo" (congélation extérieure d'un produit chaud qui rend difficile l'extraction de la chaleur). Avec **Multi Fresh®**, le chef peut produire une vaste variété de pains spéciaux en créant un stock de produits, frais et savoureux, à offrir quotidiennement aux clients. Ce cycle permet de supprimer les gaspillages puisque, si nécessaire, le pain se régénère en quelques minutes, avec le parfum et la friabilité du pain qui vient de sortir du four.



BREAD -18°

PASTRY -18°

QUICHE -18°

# L'innovation MultiFresh®

Des désirs de nos clients naît  
un équipement innovant qui allie à l'efficacité,  
le fonctionnement silencieux et l'économie d'énergie.

DÉCONGÉLATION	EFFICACITÉ	ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	FONCTIONNEMENT SILENCIEUX
<p>Une autre innovation de <b>Multi Fresh®</b> est le cycle de décongélation rapide. C'est un cycle délicat qui exploite la combinaison de la température chaude et de la bonne ventilation pour reporter le produit surgelé à température positive, mais sans détériorer la structure. De cette manière, il n'y aura aucune perte des propriétés organoleptiques des aliments. C'est le cycle idéal, par exemple, pour les viandes de petite et grande taille.</p>	<p>La recherche continue a permis d'améliorer ultérieurement les performances grâce auxquelles Irinox est connue dans le monde entier. <b>Multi Fresh®</b> a une efficacité de 30-40% en plus par rapport aux modèles précédents. Les temps de refroidissement des produits sont encore plus rapides, pour un parfait maintien de la qualité et une meilleure exploitation de la machine à pleine charge. Même à des températures ambiantes très élevées (+42°C) <b>Multi Fresh®</b> garantit également des performances de haut niveau.</p>	<p>Le rendement augmenté de 30-40% se traduit en une économie d'énergie équivalente. Les composants de <b>Multi Fresh®</b> ont été sélectionnés dans le but d'optimiser les coûts énergétiques. <b>Multi Fresh®</b> a été entièrement conçu dans le respect de l'environnement, avec le choix de matériaux et composants de pointe et à faible impact environnemental.</p>	<p>Pour contribuer à rendre le lieu de travail encore plus agréable, <b>Multi Fresh®</b> est équipé de nouveaux compresseurs extrêmement silencieux et d'un contrôle de vitesse du ventilateur du condenseur. En effet, les ventilateurs intérieurs, à faible consommation, avec variation automatique de la vitesse, s'activent uniquement si nécessaire. En ne restant pas constamment en fonction, ils assurent un fonctionnement plus silencieux et une considérable économie d'énergie.</p>
			



### MultiRack®

Irinox a breveté le porte-plats réglable **Multi Rack®** qui permet de doubler la capacité des plats insérés pour chaque modèle. La distance entre un plat et l'autre est facilement adaptable et permet une meilleure distribution de l'air sur le produit et une uniformité supérieure de température sur tous les niveaux. Chaque professionnel peut choisir la typologie de plats pour travailler (GN ou 600x400 mm).



### MultiSensor®

La sonde **Multi Sensor®** détecte automatiquement la température au cœur, quelle que soit la position d'insertion à l'intérieur du produit et évite la congélation de la surface des aliments. La nouvelle forme et les matériaux utilisés permettent son extraction aisée même des produits congelés, sans dangers de surchauffe et détérioration de la structure des aliments. La sonde **Multi Sensor®** est très pratique à utiliser, grâce au système d'accrochage à la porte exclusif et breveté Irinox.



### Sanigen®

**Sanigen®** est le système de stérilisation conçu pour la propreté et la salubrité totales de **Multi Fresh®**, même des parties peu accessibles. La stérilisation se produit au moyen de l'air et agit directement dans la cellule et sur la surface des produits alimentaires. **Sanigen®** garantit l'absence d'odeurs désagréables à la fin du cycle de travail et à la fin de la journée. Bioxigen Technology.



### Ergonomie

Le tableau de commande de **Multi Fresh®** est positionné sur la porte à hauteur visible pour faciliter considérablement le travail du chef et le contrôle de l'état des cycles de travail. En un seul coup d'œil, sans besoin de se baisser, il sera possible de suivre même de loin le travail en cours.



### Compatibilité avec les fours

La structure et les dimensions de **Multi Fresh®** ont été conçues pour assurer la compatibilité avec les chariots des principaux fabricants de fours. **Multi Fresh®** est un système de refroidissement et surgélation qui s'intègre parfaitement dans les procédés de travail des cuisines professionnelles, en facilitant le travail de tous les jours.



### Unité de condensation distante

Les unités de condensation de **Multi Fresh®** sont de nouvelle conception, avec forme et dimensions compactes. Réalisées avec des composants de pointe, elles sont munies d'un système de contrôle unique, d'accès aisé. Il est possible de positionner l'unité de condensation même à l'extérieur. Sur demande, une version super silencieuse est disponible.

# L'attention accordée au moindre détail est le secret de la qualité de construction de Irinox



## Commandes intuitives

- Écran lumineux avec commandes intuitives, qui suggèrent le parcours de travail.
- Clignotement des touches qui guide dans le choix parmi les menus disponibles.
- Possibilité de choix parmi 6 langues différentes.

## Facilité d'assistance - service

- **Multi Fresh®** a été conçue de manière à assurer des interventions extrêmement rapides sur toutes les pièces de rechange.
- Le logiciel Irinox est facilement actualisable.
- Tous les composants sont d'accès aisé.

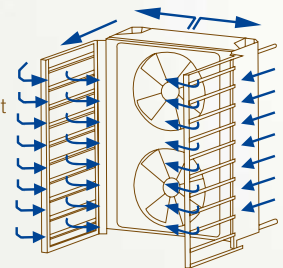


## Poignée

- Design Irinox, entièrement en acier inoxydable, sans arêtes.
- Solide et facile à nettoyer.
- Forme ergonomique et facile à saisir.

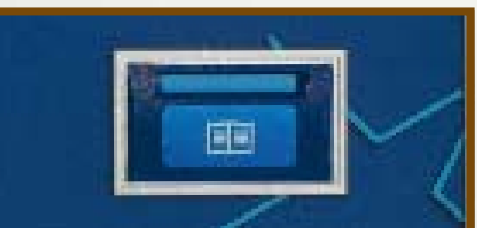
## Distribution indirecte de l'air

dans toute la hauteur de la cellule, qui garantit l'uniformité de refroidissement et le maintien de l'humidité initiale des produits.



## Innovant système de fermeture porte

- Fermeture sûre de la porte, grâce au système magnétique amorti.
- Joint de porte avec matériaux résistants aux basses températures garantissant une longue durée de vie.
- Joint de porte conçu pour être facilement nettoyé.
- Isolation de grosse épaisseur avec des résines de polyuréthane à base d'h2o.



## Menu personnalisé

Avec **Multi Fresh®** il est possible de créer un menu spécifique, en mémorisant des cycles personnalisés pour tous les produits. On choisit le nom du cycle, la température et la vitesse de l'air, la température au cœur du produit et la durée. À tout moment le chef peut rappeler le cycle mémorisé et faire travailler **Multi Fresh®** selon les paramètres sélectionnés.

## Nettoyage aisé de ventilateurs et évaporateurs

- Composants conçus pour être facilement accessibles et nettoyables.
- Évaporateurs entièrement traités en **cataphorèse**, anticorrosif sûr pour une durée de vie supérieure.



### Ventilateurs

- Ventilateurs de toute nouvelle génération, avec design et matériaux innovants, à vitesse variable.
- Uniformité de ventilation sur toute la cellule.
- Système d'arrêt immédiat des ventilateurs, évitant la sortie du froid à chaque ouverture de la porte.



### Angles arrondis

Pour garantir un meilleur nettoyage et uniformité de circulation de l'air.

### Connexion clé usb

- Surveillance des cycles de travail par ordinateur.
- Possibilité de télécharger à tout moment le rapport du fonctionnement des équipements.
- Facilité de mise à jour du Logiciel Irinox.

### Bacs à condensats

- Il recueille les condensats de la cellule de travail.
- D'extraction aisée, il peut être vidé à tout moment.
- Il garantit nettoyage et hygiène absolus du lieu de travail.





# Gain immédiat grâce à MultiFresh®

Hors-d'œuvre, soupes, ragoûts et sauces, pâtes et riz, viande et poisson, légumes, pains et gâteaux représentent généralement les bases et les plats les plus vendus dans les menus des restaurants, des services de banquets, des traiteurs, etc. Généralement la **fraîcheur des aliments cuits** ne dépasse pas 3 jours. Il s'agit de la principale cause qui oblige les cuisiniers à répéter constamment la production:

**si le produit perd sa qualité, il n'est plus vendable!** Notre expérience, et celle des très nombreux chefs qui utilisent notre **Dynamyc Fresh System®**, confirme qu'offrir la même qualité après 1 jour, après 1 semaine ou 1 mois, non seulement est possible, mais est aussi avantageux.

PAR EXEMPLE : Un restaurant avec **100 couverts par jour** (600 par semaine) pour une valeur moyenne de 30 euros, aura les avantages **économiques suivants**:



Phases productives	Pourcentage de récupération	Valeur moyenne hebdomadaire	Valeur totale utile récupérée
Achats et gestion matières premières	5%	2.500,00 € d'achats totaux	125,00 €
Perte de poids	moyenne 5%	30 repas x 50% (plats refroidits) x 7,5 € (food cost)	112,50 €
Organisation du travail	3 heures travail extraordinaire par personne par semaine	3 heures x 3 personnes x 20 € tarif horaire	180,00 €
Déchets	10%	60 repas (food cost = 25%)	450,00 €
<b>TOTAL PAR SEMAINE</b>			<b>867,50 €</b>
<b>TOTAL PAR ANNÉE</b>	<b>50 semaines</b>		<b>43.375,00 €</b>
<b>TOTAL GLOBAL</b>	<b>10 ANS</b>		<b>433.750,00 €</b>

À tout cela nous pouvons ajouter: l'économie d'énergie, les ventes non effectuées, la récupération des frais supplémentaires, la récupération fiscale, très souvent des éléments tenus pour acquis. Avec une épargne effective **minimale** de 43.375,00 € annuels, le restaurateur arrive à amortir un système de travail Irinox formé d'un **Multi Fresh® 70.1** et de deux conservateurs **Cp Multi 40**, déjà au cours de la première année d'utilisation.

Chaque professionnel peut facilement calculer l'avantage économique possible pour son activité avec le **système Irinox**. Un bon système Irinox s'amortit tout seul dans la première année et les **gains sont assurés et immédiats**.

# La gamme Multi Fresh



**EF 10.1**

RENDEMENT PAR CYCLE 10 kg  
(de +90°C à +3°C)  
(de +90°C à -18°C)

CAPACITÉS EN PLATS N°  
hauteur plats 65 mm 3 (GN1/1)  
hauteur plats 40 mm 3 (GN1/1)  
hauteur plats 20 mm 3 (GN1/1)

DIMENSIONS  
largeur 535 mm  
profondeur 655 mm  
hauteur 760 mm

DONNÉES ÉLECTRIQUES  
puissance max. absorbée 0,97 kW  
courant max. absorbé 5 A  
tension 230V-50Hz (1N+PE)



**EF 20.1**

RENDEMENT PAR CYCLE 20 kg  
(de +90°C à +3°C)  
(de +90°C à -18°C)

CAPACITÉS EN PLATS N°  
hauteur plats 65 mm 4 (GN1/1)  
hauteur plats 40 mm 5 (GN1/1)  
hauteur plats 20 mm 8 (GN1/1)

DIMENSIONS  
largeur 790 mm  
profondeur 771 mm  
hauteur 870 mm

DONNÉES ÉLECTRIQUES  
puissance max. absorbée 1,2 kW  
courant max. absorbé 6,3 A  
tension 230V-50Hz (1N+PE)



**EF 30.1**

RENDEMENT PAR CYCLE 30 kg  
(de +90°C à +3°C)  
(de +90°C à -18°C)

CAPACITÉS EN PLATS N°  
hauteur plats 65 mm 9 (GN1/1)  
hauteur plats 40 mm 12 (GN1/1)  
hauteur plats 20 mm 18 (GN1/1)

DIMENSIONS  
largeur 790 mm  
profondeur 971 mm  
hauteur 1595 mm

DONNÉES ÉLECTRIQUES  
puissance max. absorbée 2,9 kW  
courant max. absorbé 5,2 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)



**EF 45.1**

RENDEMENT PAR CYCLE 45 kg  
(de +90°C à +3°C)  
(de +90°C à -18°C)

CAPACITÉS EN PLATS N°  
hauteur plats 65 mm 13(GN1/1)  
hauteur plats 40 mm 18(GN1/1)  
hauteur plats 20 mm 27(GN1/1)

DIMENSIONS  
largeur 790 mm  
profondeur 972 mm  
hauteur 1970 mm

DONNÉES ÉLECTRIQUES  
puissance max. absorbée 3,7 kW  
courant max. absorbé 5,6 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)

*La vaste gamme **Multi Fresh**<sup>®</sup> est conçue pour satisfaire les exigences des petits et grands restaurants, des services de traiteurs et banquets, des restaurations collectives et de la grande industrie alimentaire.*



### MF 25.1

RENDEMENT PAR CYCLE 25 kg  
(de +90°C à +3°C)  
(de +90°C à -18°C)

CAPACITÉS EN PLATS N°  
hauteur plats 65 mm 4 (GN1/1)  
hauteur plats 40 mm 5 (GN1/1)  
hauteur plats 20 mm 8 (GN1/1)

DIMENSIONS  
largeur 790 mm  
profondeur 771 mm  
hauteur 870 mm

DONNÉES ÉLECTRIQUES  
puissance max. absorbée 1,2 kW  
courant max. absorbé 6,5 A  
tension 230V-50Hz (1N+PE)

### MF 30.2\*

RENDEMENT PAR CYCLE 30 kg  
(de +90°C à +3°C)  
(de +90°C à -18°C)

CAPACITÉS EN PLATS N°  
hauteur plats 65 mm 4 (GN2/1) - 8 (GN1/1)  
hauteur plats 40 mm 5 (GN2/1) - 10 (GN1/1)  
hauteur plats 20 mm 8 (GN2/1) - 16 (GN1/1)

DIMENSIONS  
largeur 870 mm  
profondeur 902 mm  
hauteur 870 mm

DONNÉES ÉLECTRIQUES  
puissance max. absorbée 1,6 kW  
courant max. absorbé 7,1 A  
tension 230V-50Hz (1N+PE)



### MF 45.1

RENDEMENT PAR CYCLE 45 kg  
(de +90°C à +3°C)  
(de +90°C à -18°C)

CAPACITÉS EN PLATS N°  
hauteur plats 65 mm 9 (GN1/1)  
hauteur plats 40 mm 12 (GN1/1)  
hauteur plats 20 mm 18 (GN1/1)

DIMENSIONS  
largeur 790 mm  
profondeur 962 mm  
hauteur 1595 mm

DONNÉES ÉLECTRIQUES  
puissance max. absorbée 3,6 kW  
courant max. absorbé 5,6 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)

### MF 70.2\*

RENDEMENT PAR CYCLE 70 kg  
(de +90°C à +3°C)  
(de +90°C à -18°C)

CAPACITÉS EN PLATS N°  
hauteur plats 65 mm 9 (GN2/1) - 18 (GN1/1)  
hauteur plats 40 mm 12 (GN2/1) - 24 (GN1/1)  
hauteur plats 20 mm 18 (GN2/1) - 36 (GN1/1)

DIMENSIONS  
largeur 870 mm  
profondeur 1092 mm  
hauteur 1595 mm

DONNÉES ÉLECTRIQUES  
puissance max. absorbée 5,2 kW  
courant max. absorbé 10,6 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)



### MF 70.1

RENDEMENT PAR CYCLE 70 kg  
(de +90°C à +3°C)  
(de +90°C à -18°C)

CAPACITÉS EN PLATS N°  
hauteur plats 65 mm 13(GN1/1)  
hauteur plats 40 mm 18(GN1/1)  
hauteur plats 20 mm 27(GN1/1)

DIMENSIONS  
largeur 790 mm  
profondeur 962 mm  
hauteur 1970 mm

DONNÉES ÉLECTRIQUES  
puissance max. absorbée 5,3 kW  
courant max. absorbé 10,8 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)

### MF 85.2\*

RENDEMENT PAR CYCLE 85 kg  
(de +90°C à +3°C)  
(de +90°C à -18°C)

CAPACITÉS EN PLATS N°  
hauteur plats 65 mm 13(GN2/1) - 26 (GN1/1)  
hauteur plats 40 mm 18(GN2/1) - 36 (GN1/1)  
hauteur plats 20 mm 27(GN2/1) - 54 (GN1/1)

DIMENSIONS  
largeur 870 mm  
profondeur 1092 mm  
hauteur 1970 mm

DONNÉES ÉLECTRIQUES  
puissance max. absorbée 6,2 kW  
courant max. absorbé 13,5 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)

\* disponible modèle compatible avec chariot four, fiche technique sur demande.



### MF 100.1\*

RENDEMENT PAR CYCLE 100 kg  
(de +90°C à +3°C)  
(de +90°C à -18°C)

#### CAPACITÉS EN PLATS N°.

1 chariot  
de 20 plats GN 1/1

#### DIMENSIONS

largeur 1210 mm  
profondeur 1115 mm  
hauteur 2150 mm

#### DONNÉES ÉLECTRIQUES

puissance max. absorbée 1,1 kW  
courant max. absorbé 2,5 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)

#### UNITÉ CONDENSANTE 905A

puissance max. absorbée 8,2 kW  
courant max. absorbé 15,2 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)



### MF 130.2\*

RENDEMENT PAR CYCLE 130 kg  
(de +90°C à +3°C)  
(de +90°C à -18°C)

#### CAPACITÉS EN PLATS N°

1 chariot de 20 plats GN 2/1  
ou 40 plats GN 1/1

#### DIMENSIONS

largeur 1500 mm  
profondeur 1275 mm  
hauteur 2150 mm

#### DONNÉES ÉLECTRIQUES

puissance max. absorbée 1,1 kW  
courant max. absorbé 2,5 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)

#### UNITÉ CONDENSANTE 915A

puissance max. absorbée 11,4 kW  
courant max. absorbé 22 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)

### MF 180.2\*

RENDEMENT PAR CYCLE 180 kg  
(de +90°C à +3°C)  
(de +90°C à -18°C)

#### CAPACITÉS EN PLATS N°

1 chariot de 20 plats GN 2/1  
ou 40 plats GN 1/1

#### DIMENSIONS

largeur 1600 mm  
profondeur 1425 mm  
hauteur 2150 mm

#### DONNÉES ÉLECTRIQUES

puissance max. absorbée 2,2 kW  
courant max. absorbé 4,2 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)

#### UNITÉ CONDENSANTE 924A

puissance max. absorbée 13,8 kW  
courant max. absorbé 25,9 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)



### MF 350.2 2T

RENDEMENT PAR CYCLE 350 kg  
(de +90°C à +3°C)  
(de +90°C à -18°C)

#### CAPACITÉS

2 chariots de 20 plats GN 2/1  
ou 40 plats GN 1/1

#### DIMENSIONS

largeur 1600 mm  
profondeur 2625 mm  
hauteur 2150 mm

#### DONNÉES ÉLECTRIQUES

puissance max. absorbée 4,3 kW  
courant max. absorbé 8,2 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)

#### UNITÉ CONDENSANTE 930A

puissance max. absorbée 25,9 kW  
courant max. absorbé 48,8 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)

### MF 250.2

RENDEMENT PAR CYCLE 250 kg  
(de +90°C à +3°C)  
(de +90°C à -18°C)

#### CAPACITÉS EN PLATS N°

1 chariot de 20 plats GN 2/1  
ou 40 plats GN 1/1

#### DIMENSIONS

largeur 1600 mm  
profondeur 1425 mm  
hauteur 2150 mm

#### DONNÉES ÉLECTRIQUES

puissance max. absorbée 2,2 kW  
courant max. absorbé 4,2 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)

#### UNITÉ CONDENSANTE 925A

puissance max. absorbée 17,2 kW  
courant max. absorbé 35,6 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)

### MF 300.2

RENDEMENT PAR CYCLE 300 kg  
(de +90°C à +3°C)  
(de +90°C à -18°C)

#### CAPACITÉS

1 chariot avec dimensions max  
L 1050x P 1050 mm

#### DIMENSIONS

largeur 1880 mm  
profondeur 1625 mm  
hauteur 2150 mm

#### DONNÉES ÉLECTRIQUES

puissance max. absorbée 3,2 kW  
courant max. absorbé 5,4 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)

#### UNITÉ CONDENSANTE 928A

puissance max. absorbée 19,9 kW  
courant max. absorbé 42,2 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)

### MF 500.2 2T

RENDEMENT PAR CYCLE 500 kg  
(de +90°C à +3°C)  
(de +90°C à -18°C)

#### CAPACITÉS

2 chariots de 20 plats GN 2/1  
ou 40 plats GN 1/1

#### DIMENSIONS

largeur 1600 mm  
profondeur 2625 mm  
hauteur 2150 mm

#### DONNÉES ÉLECTRIQUES

puissance max. absorbée 4,3 kW  
courant max. absorbé 8,2 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)

#### UNITÉ CONDENSANTE 935A

puissance max. absorbée 39,9 kW  
courant max. absorbé 68,4 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)

\* modèle compatible avec chariot four disponible. Fiche technique sur demande. / ils sont disponibles des unités de condensations spéciales (eau, silencieuses, etc)



# Les accessoires

## MF 500.2 3T

RENDMENT PAR CYCLE 500 kg  
(de +90°C à +3°C)  
(de +90°C à -18°C)

### CAPACITÉS

3 chariots de 20 plats GN 2/1  
ou 40 plats GN 1/1

### DIMENSIONS

largeur 1600 mm  
profondeur 3825 mm  
hauteur 2150 mm

### DONNÉES ÉLECTRIQUES

puissance max. absorbée 6,4 kW  
courant max. absorbé 12,2 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)

### UNITÉ CONDENSANTE 935A

puissance max. absorbée 39,9 kW  
courant max. absorbé 68,4 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)

## MF 750.2 3T

RENDMENT PAR CYCLE 750 kg  
(de +90°C à +3°C)  
(de +90°C à -18°C)

### CAPACITÉS

3 chariots de 20 plats GN 2/1  
ou 40 plats GN 1/1

### DIMENSIONS

largeur 1600 mm  
profondeur 3825 mm  
hauteur 2150 mm

### DONNÉES ÉLECTRIQUES

puissance max. absorbée 6,4 kW  
courant max. absorbé 12,2 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)

### UNITÉ CONDENSANTE 950A

puissance max. absorbée 59,5 kW  
courant max. absorbé 105,6 A  
tension 400V-50Hz (3N+PE)



### Porte-sonde pour liquides

Accessoire créé pour le positionnement aisé de la sonde dans les produits liquides



### Sonde sous vide

Sonde fine pour le contrôle correct des températures des produits sous vide



### Imprimante portable

Pour l'impression des temps et températures des cycles effectués



### Sanigen®

Système de stérilisation Irinox disponible sur tous les modèles



### Bus converter

Convertisseur de signal pour transfert de données à ordinateur déporté



### HACCP Control Software

Les données mémorisées peuvent être transférées à un ordinateur et gérées avec le logiciel HACCP Multifresh Irinox

# Nous travaillons ensemble pour votre succès

*Depuis 1989 Irinox propose dans le monde le concept du **froid rapide de Qualité**, la solution optimale pour **préserver de manière naturelle** la qualité des aliments.*

Notre expérience et connaissance accompagnent votre développement



## FAIRE PARTIE DU MONDE IRINOX SIGNIFIE AVOIR À DISPOSITION:

**Club Irinox** zone réservée aux clients Irinox, dans le site [www.irinox.com](http://www.irinox.com), où trouver des informations utiles pour mieux travailler : recueil de recettes, suggestions, conseils, approfondissements.

**Une équipe de conseillers** regroupant les meilleurs professionnels de chaque secteur pour mettre à disposition de tous les clients Irinox leur expérience et connaissance.

**Grands maîtres.** Irinox entretient une étroite collaboration avec les professionnels les plus renommés du secteur, disponibles pour cours et conseils personnalisés dédiés à tous les professionnels qui vivent le travail avec la philosophie de l'amélioration continue.

**Académie.** Elle suit tous les parcours de formation du personnel Irinox, des conseillers, de la force de vente, des techniciens et des collaborateurs du monde Irinox. Rencontres de formation qui permettent la croissance professionnelle et le développement des capacités de chacun.

**Séminaires et rencontres** pour approfondir l'application du Dynamic Fresh System® et le mettre en pratique en en tirant profit dès le premier jour. La formation en direct avec des collègues experts, assure à tous nos clients une application facile et immédiate de notre système avec succès.

**Partenariats** avec les principales écoles, académies et associations de catégorie. Depuis toujours Irinox collabore avec tous ceux qui soutiennent la culture de la qualité et de la santé et est présente dans les meilleures écoles et aux plus importants événements mondiaux du secteur.



**IRINOX S.p.A.**

Headquarters

Via Madonna di Loreto, 6/B

31020 Corbanese di Tarzo (TV) - Italy

T. +39 0438 5844

F. +39 0438 5843

irinox@irinox.com

www.irinox.com

**Irinox in the world:****IRINOX D/A/CH/Lux**

Mobil: +49 (0) 172 759 77 91

T. +39 0438 584 222

F. +39 0438 584 120

gert.behre@irinox.com

**IRINOX USA**

50 Oliver Street - Suite W1 - N. Easton, MA 02356

T. +1 508 230 5818

F. +1 508 230 5819

irinox.usa@irinox.com

**www.irinox.com**