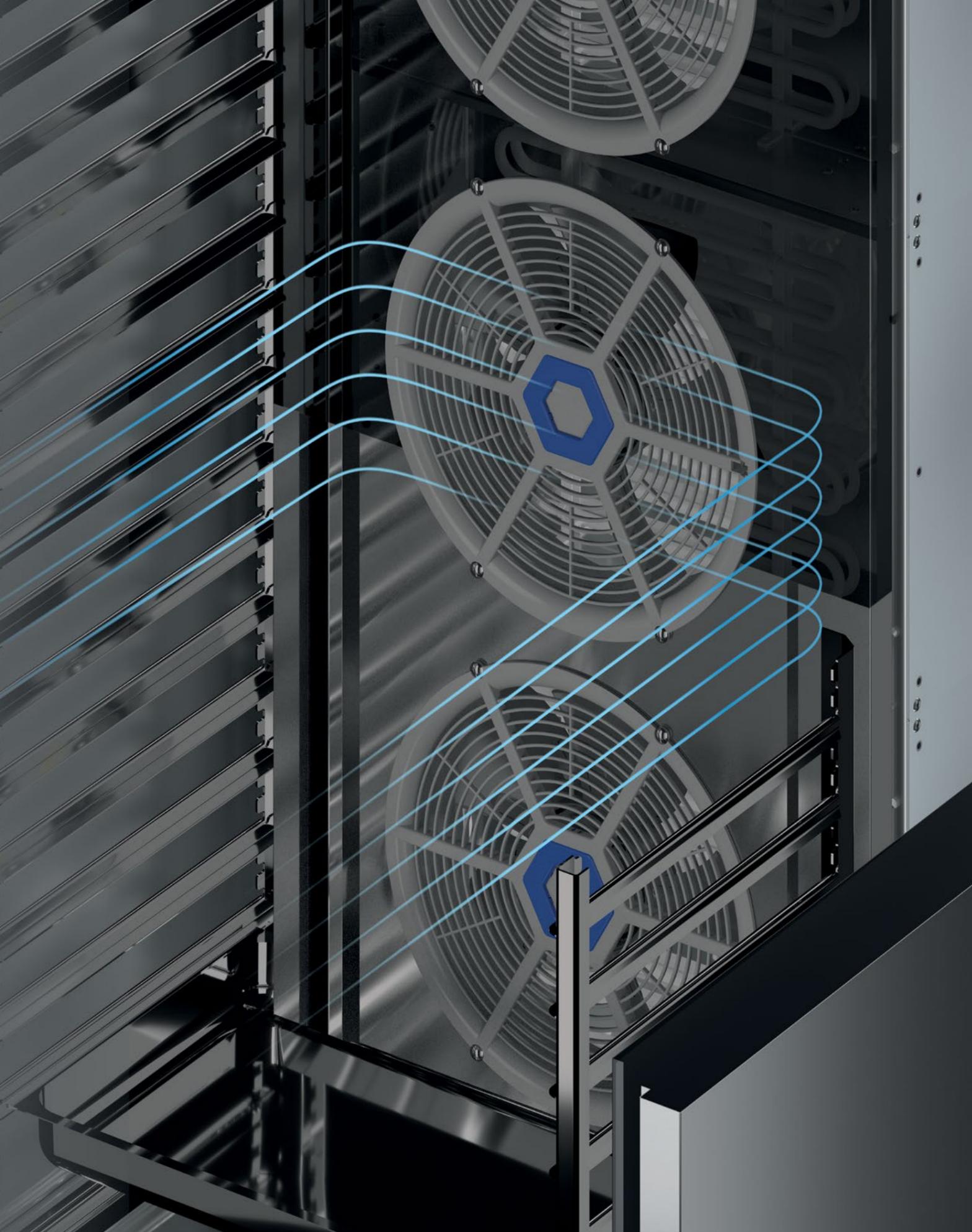


IRINOX

EasyFresh®
Next





Schnellkühler und Schockfroster von Irinox

– Next Level Simplicity

1

EasyFresh® Next lässt sich intuitiv und einfach bedienen. Mit 4 Schnellkühl- und Schockfrostartzyklen sorgt dieser zuverlässige Schnellkühler und Schockfroster von Irinox für längere Frische der Speisen und ist Ihr täglicher Verbündeter in der Küche.

– Next Level Performance

2

EasyFresh® Next garantiert höchste Leistung beim Schnellkühlen und Schockfrosten. Sie können die noch garheißen Speisen direkt vom Herd oder Backofen hineingeben. Der Kühlzyklus startet sofort mit dem Schließen der Türe. Diese einzigartige Leistungsstärke sorgt für den Erhalt der Qualität Ihrer Speisen.

– Next Level Design

3

EasyFresh® Next wurde vollkommen neu überarbeitet, um den täglichen Gebrauch des Schnellkühlers und Schockfrosters zu vereinfachen. Denn einfachere Handhabung bedeutet Zeitersparnis und Optimierung der Prozesse in der Küche, beim Bäcker, Konditor oder im Eiscafé. Jedes Detail wurde spezifisch geplant und konzipiert. Jedes Detail bestätigt die technologische Qualität der Schnellkühler und Schockfroster von Irinox.



– EasyFresh® Next kühlt und frostet ultraschnell. Ganz ohne Anleitung: Er ist intuitiv und einfach zu bedienen.

Das Funktionsprinzip eines Schnellkühlers und Schockfrosters von Irinox besteht darin, die Wärme so schnell wie möglich zu entziehen. Vor vielen Jahren haben wir die Zyklen „delicate“ und „strong“ entwickelt, um die verschiedenen Lebensmittel schonend zu behandeln und damit ihre Qualität vollständig zu erhalten: Farbe, Konsistenz und Nährstoffe werden konserviert.

DELICATE +3°C

- > Schnellkühlzyklus auf +3°C Kerntemperatur.
- > Geeignet für Lebensmittel wie Mousse, Cremes, Fisch, Reis, Gemüse und andere Lebensmittel mit geringer Dicke.

STRONG +3°C

- > Schnellkühlzyklus auf +3°C Kerntemperatur.
- > Ideal für fetthaltige, sehr dichte Produkte, flüssige Komponenten oder große Stücke, wie Saucen, Braten, Aufläufe, Gulasch.

DELICATE -18°C

- > Schockfrostartzyklus auf -18°C Kerntemperatur.
- > Zwei-Phasen-Zyklus, erste Phase mit Plus- und zweite Phase mit Minustemperaturen ausgeführt, bei sehr sanfter Luftumwälzung.
- > Empfohlen für Backwaren, Brot und gekochte Produkte.

STRONG -18°C

- > Schnelles Frosten von mittleren bis großen Stücken auf -18°C, erreicht eine Innenraumtemperatur von bis zu -35°C.
- > Ideal für rohe Lebensmittel, für gekochte Produkte mit großer Dicke, oder zum Erhalt der Speiseeis-Konsistenz.



1 NEXT LEVEL SIMPLICITY

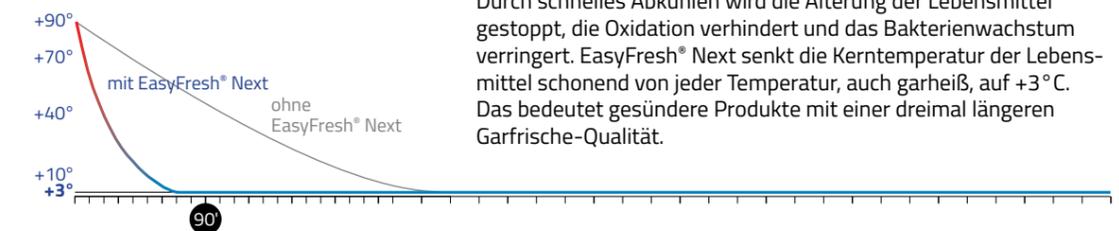
Warum schnellkühlen?

Zur **Bewahrung des Aromas, der Konsistenz, der Farben und des Nährwerts der Speisen, damit ihre Qualität lange erhalten bleibt.**

Die Schnellkühlzyklen von EasyFresh® Next senken die Kerntemperatur der Lebensmittel bis auf +3°C und durchlaufen schnell den Bereich der maximalen Keimbildung (von +40°C bis +10°C), der für die natürliche Alterung der Lebensmittel verantwortlich ist. Die Frostzyklen wandeln das in den Lebensmitteln enthaltene Wasser in Mikrokristalle um, die die Zellwände nicht zerstören, so bleiben Qualität und Frische im Lebensmittel.

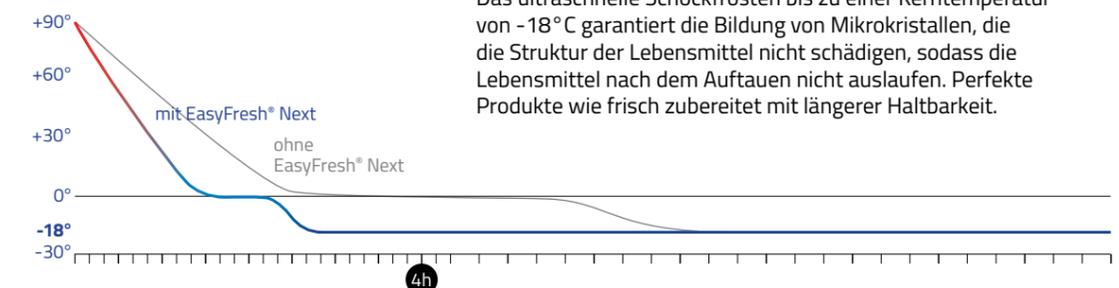
– Schnellkühlen +3°C

Durch schnelles Abkühlen wird die Alterung der Lebensmittel gestoppt, die Oxidation verhindert und das Bakterienwachstum verringert. EasyFresh® Next senkt die Kerntemperatur der Lebensmittel schonend von jeder Temperatur, auch garheiß, auf +3°C. Das bedeutet gesündere Produkte mit einer dreimal längeren Garfrische-Qualität.



– Schockfrosten -18°C

Das ultraschnelle Schockfrosten bis zu einer Kerntemperatur von -18°C garantiert die Bildung von Mikrokristallen, die die Struktur der Lebensmittel nicht schädigen, sodass die Lebensmittel nach dem Auftauen nicht auslaufen. Perfekte Produkte wie frisch zubereitet mit längerer Haltbarkeit.



— EasyFresh® Next arbeitet schnell und steigert die Produktivität. Die Entkoppelung von Produktion und Service ermöglicht eine bessere Organisation der Küchenabläufe, optimiert den Personaleinsatz und die Zubereitung der Gerichte.

2 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Kein anderes Produkt dieser Kategorie bietet die gleichen Leistungen

EasyFresh® Next amortisiert sich durch die eingesparte Zeit.

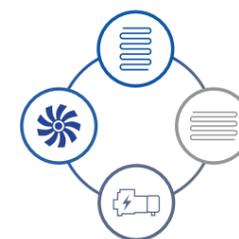
Kühlt und frostet Reis, Nudeln, Suppen, Fisch, Fleisch und uch Speiseeis in kurzer Zeit – um ca. 30 % schneller als in vergleichbaren Geräten – und senkt den Stromverbrauch. Gleichzeitig bleiben die ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Lebensmittel komplett erhalten. Durch die Schnelligkeit von EasyFresh® Next können sowohl die Arbeitsplanung als auch der Personalbedarf in der Küche oder in anderen lebensmittelherstellenden Bereichen besser organisiert werden.

Geschwindigkeiten im Vergleich

	Maximale Dauer nach Gesetzgebung	Mit EasyFresh Next*	Schnelligkeit
❄️ Zucchini	90'	42'	+53%
❄️ Biskuitkuchen	90'	71'	+21%
❄️ Hühnerbrust	240'	148'	+38%
❄️ Milcheis	240'	105'	+56%

*Die Tests wurden nach dem Irinox-Verfahren mit den genannten Produkten durchgeführt.

Irinox Balance System®



Zur Gewährleistung der höchsten Leistung und der maximalen Effizienz ist EasyFresh® Next mit dem IrinoxBalanceSystem® ausgestattet: Die perfekte Dimensionierung der wichtigsten Kühlkomponenten (Kondensator, Verdampfer, Kompressor und Ventilatoren) schafft ein ausgeglichenes System zwischen Lüftung und Feuchtigkeit im Innenraum, ein wichtiger Aspekt, um die Konsistenz und ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Lebensmittel zu bewahren.

– EasyFresh® Next wurde von einem Designerteam entworfen und mit hochwertigen Konstruktionsdetails entwickelt. Die Schnellkühler und Schockfroster von Irinox sind für ihre technologische Qualität bekannt.



GITTER

Das im unteren Teil des Schnellkühlers und Schockfrosters befindliche Gitter begünstigt die Luftzirkulation: Das neue Design verbessert die Rückführung, da es den Volumenstrom erhöht und die Leistung des Schnellkühlers und Schockfrosters verbessert. Die Kippöffnung erleichtert den Zugang zum Filter zur Reinigung.



KERNTEMPERATUR-FÜHLER

Der Kerntemperatur-Fühler zeichnet sich durch seine sechseckige Form und eine noch einfachere Positionierung aus: Die Innenseite der Tür hat eine große magnetische Oberfläche, sodass er einfach befestigt werden kann. Durch eine korrosionsbeständige Steckverschraubung mit Schutzart IP67 ist er einfach zu wechseln.

GRIFF

Ein solider, leicht zu reinigender Griff, der durch das neue ergonomische Design noch besser zu greifen ist. Das Griffdesign ist ein besonderes Merkmal des Schnellkühlers und Schockfrosters.



3 NEXT LEVEL DESIGN

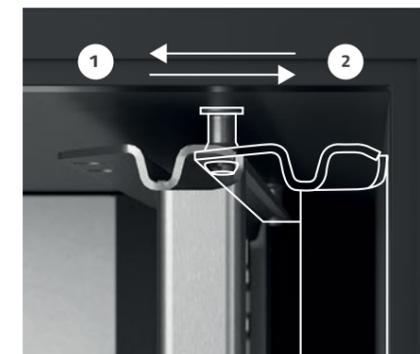
Technologie, die das Leben leichter macht

Ein Design, das Leistung und Benutzerfreundlichkeit in den Vordergrund stellt.



SCHARNIERE UND TÜR IN BÜNDIGER AUSFÜHRUNG

Die Tür ist in voller Höhe mit doppelt abgeschrägten Seitenecken und patentierten selbstschließenden Scharnieren mit einer Standardöffnung von 160° ausgestattet, die auf 115° reduziert werden kann, um Stöße gegen andere Geräte und zu vermeiden.



MULTIRACK

Die Einschubbreite kann durch das MultiRack-System angepasst werden. Sie können entweder Behälter in Gastronorm (1) oder Bleche im Bäckermaß verwenden (2). Auch der Abstand zwischen den Einschüben kann angepasst werden. Mit MultiRack ist die perfekte Luftverteilung auf jeder Ebene garantiert.



SANIGEN

Sanigen® setzt Aktivionen frei, die auf Keime einwirken, die sich in der Luft und auf allen Oberflächen, auch auf Lebensmitteln, befinden. Sanigen reduziert die Kontamination und die Keimzahl in der Luft um bis zu 99% – auch in schwer zugänglichen Bereichen wie dem Verdampfer.

— Die Produktlinie

EF Next XS



LEISTUNG PRO ZYKLUS
⊖ 10 kg ⊕ 10 kg
KAPAZITÄT
GN 1/1 (H=65 mm) > 3 GN 1/1 (H=40 mm) > 3 GN 1/1 (H=20 mm) > 3
TECHNISCHE MERKMALE
Abmessungen 535 × 655 × 740 mm Gewicht 72 kg Kältemittel R452A
ELEKTRISCHE ANSCHLUSSWERTE
⊖ 1 kW Ⓜ 5 A Ⓜ 230 V-50 Hz (1N+PE)

EF Next S



LEISTUNG PRO ZYKLUS
⊖ 18 kg ⊕ 15 kg
KAPAZITÄT
GN 1/1 oder 600×400 (H=65 mm) > 4 GN 1/1 oder 600×400 (H=40 mm) > 5 GN 1/1 oder 600×400 (H=20 mm) > 8
TECHNISCHE MERKMALE
Abmessungen 790 × 840 × 870 mm Gewicht 115 kg Kältemittel R452A
ELEKTRISCHE ANSCHLUSSWERTE
⊖ 1,3 kW Ⓜ 6,2 A Ⓜ 230 V-50 Hz (1N+PE)

EF Next M



LEISTUNG PRO ZYKLUS
⊖ 38 kg ⊕ 35 kg
KAPAZITÄT
GN 1/1 oder 600×400 (H=65 mm) > 9 GN 1/1 oder 600×400 (H=40 mm) > 12 GN 1/1 oder 600×400 (H=20 mm) > 18
TECHNISCHE MERKMALE
Abmessungen 790 × 920 × 1590 mm Gewicht 160 kg Kältemittel R452A
ELEKTRISCHE ANSCHLUSSWERTE
⊖ 2,7 kW Ⓜ 4,4 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3N+PE)

EF Next L



LEISTUNG PRO ZYKLUS
⊖ 50 kg ⊕ 45 kg
KAPAZITÄT
GN 1/1 oder 600×400 (H=65 mm) > 13 GN 1/1 oder 600×400 (H=40 mm) > 18 GN 1/1 oder 600×400 (H=20 mm) > 27
TECHNISCHE MERKMALE
Abmessungen 790 × 920 × 1965 mm Gewicht 190 kg Kältemittel R452A
ELEKTRISCHE ANSCHLUSSWERTE
⊖ 4,1 kW Ⓜ 7 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3N+PE)

Leistung in kg

⊖ von +90 auf +3°C ⊕ von +90 auf -18°C
Die Tests wurden nach dem Irinox-Verfahren mit Rindfleischstücken von 5 cm Dicke durchgeführt.

Abmessungen B × T × H

Elektrische Anschlusswerte

⊖ Anschlusswert
Ⓜ Absicherung
Ⓜ Netzanschluss

Standardausstattung

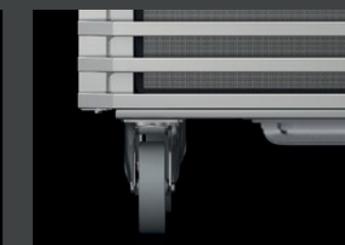
- > Kälteaggregat luftgekühlt
- > Türe Linksanschlag (Scharniere links)
- > 1-Punkt-Kerntemperaturfühler
- > Höhenverstellbare FüÙe von 80 bis 115 mm (EF Next S)
- > Höhenverstellbare FüÙe von 115 bis 165 mm (EF Next M und L)
- > MultiRack
- > USB-Set zum Herunterladen der HACCP-Daten
- > Kältemittel R452A

Optionen

TÜRE RECHTSANSCHLAG
Scharniere rechts



LENKROLLEN
Zwei feststellbar



SANIGEN®
Luftreinigungssystem



IRINOX

Hauptsitz

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

Niederlassung und Produktion

viale Enrico Mattei, 20
Z.I. Prealpi Trevigiane
31029 Vittorio Veneto
Treviso, Italien
T. +39 0438 2020

irinoxprofessional.com

