

# IRINOX

MultiFresh<sup>®</sup>  
Next





# IRINOX

The Freshness Company®

---

Wir stellen Küchenprofis die innovativsten Geräte zur Verfügung, damit sie die Frische der Lebensmittel bewahren und die Produktionsvorgänge optimieren können, um die Qualität und den Genuss in der Außer-Haus-Verpflegung zu gewährleisten.

Irinox wurde 1989 in Italien in Corbanese gegründet und ist weltweit als der Spezialist für Schnellkühler und Schockfroster bekannt. Die Produktion erfolgt ausschließlich in den eigenen Werken in der Nähe von Treviso, in einer Gegend, die bereits seit Jahrzehnten für die Verarbeitung von Stahl zu professionellen Geräten bekannt ist.

— MultiFresh® Next ist der leistungsstärkste und effizienteste Schnellkühler und Schockfroster auf dem Markt. Eine Revolution mit dem Know-how von Irinox, die Individualisierung, Nachhaltigkeit, Leistung und Innovation auf einem nie zuvor erreichten Niveau garantiert.

## Mehr als MultiFresh®

---

### – Next Level Customization

1

MultiFresh® Next bietet Ihnen alle Funktionen für einen individuell auf Sie zugeschnittenen Schnellkühler und Schockfroster. Konfigurieren Sie ihn nach Ihren Bedürfnissen und stellen Sie die auf Ihre Küche oder Ihr Arbeitsumfeld ideale Ausstattung zusammen.

---

### – Next Level Sustainability

2

MultiFresh® Next arbeitet mit R290, ein umwelt- und ozonfreundliches Gas, das maximale Energieeffizienz und einen schnellen Wärmeentzug garantiert. Mehr Leistung als je zuvor, in klimaneutraler Ausführung.

---

### – Next Level Performance

3

MultiFresh® Next ist das Nonplusultra für alle, die beim Schnellkühlen und Schockfrostern auf Effizienz, Leistung und Schnelligkeit angewiesen sind. Neue Verdichter, Lüfter und Kondensatoren sorgen für eine bessere Leistung bei geringster Geräuschemission.

---

### – Next Level Technology & Design

4

Arbeitsvereinfachung bedeutet, mehr Zeit für sich selbst und für die wirklich wichtigen Dinge zu haben. Mit MultiFresh® Next lässt es sich einfacher arbeiten – jedes Detail wurde überarbeitet, um Ihren Alltag durch intelligente Softwarelösungen oder die Steuerung und Überwachung aus der Ferne zu erleichtern.



— MultiFresh® Next umfasst bis zu 12 Funktionen und 150 Zyklen. Passen Sie den Schnellkühler und Schockfroster von Irinox an Ihre Bedürfnisse an, um die Frische Ihrer Produkte länger zu erhalten.



## 1 NEXT LEVEL CUSTOMIZATION

# Das richtige Rezept für Sie

Von Essenziell bis Exzellenz:  
Wählen Sie zwischen  
zwei Konfigurationen.

### — ESSENZIELL



Das Wesentliche für die Küche.  
Unser Original mit den bewährten  
Funktionen – Schnellkühlen  
und Schockfrosten.

### — EXZELLENZ



Für diejenigen, die nicht nur die klassischen  
Funktionen eines Schnellkühlers und  
Schockfrosters nutzen möchten, sondern  
auch die neuen Warm- und Kaltfunktionen,  
die für anspruchsvollste Küchenprofis  
entwickelt wurden.

Wenn Sie sich für die  
Konfiguration entscheiden,  
stehen Ihnen die für Ihre  
Produktion idealen Zyklen  
und Funktionen zur Auswahl:

### — KÜCHE



Für alle, die Funktionen wie NT- und  
Sous vide-Garen, Halten oder kontrolliertes  
Auftauen schätzen, um leckere, gesunde  
und schonend gegarte Speisen zu kreieren.

### — KONDITOREI



Für Konditoren, die ihre  
Arbeitsabläufe vereinfachen  
und die Qualität ihrer Kreationen optimieren  
wollen.

### — BÄCKEREI



Für Bäcker, die ihre Traditionsrezepte  
nicht aufgeben wollen, aber ihre  
Arbeitszeiten besser organisieren  
und Nacharbeit vermeiden möchten.

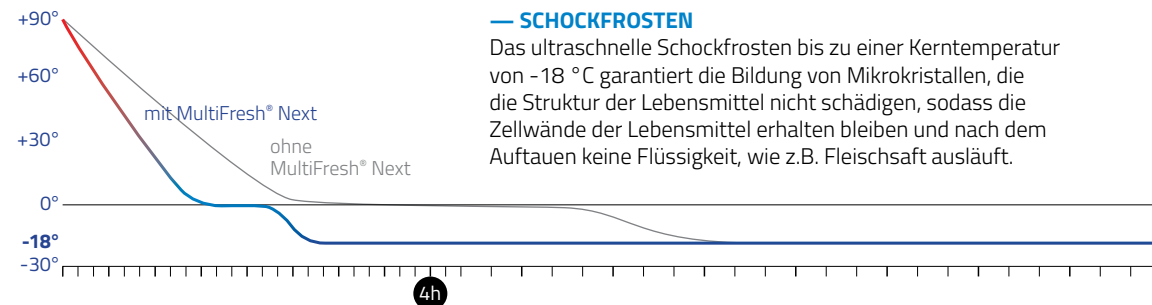
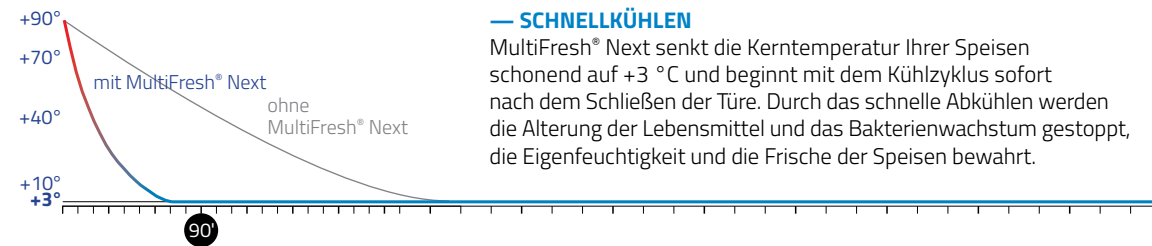
### — EISCAFÉ



Für Speiseeis-Spezialisten wird der  
neue Schnellkühler und Schockfroster  
von Irinox ein unabkömmlicher  
Helfer sein, um eine optimale Struktur  
und Qualität des Eises zu gewährleisten.



## Die Funktionen



**— NON-STOP**  
Zum kontinuierlichen Schnellkühlen oder Schockfrostern unbegrenzter Mengen von Lebensmitteln, die nacheinander zubereitet und in den Schnellkühler und Schockfroster gegeben werden. Mit MultiFresh® Next lässt sich jedes Produkt mit Uhrzeit, Symbol, Namen und Farbe individuell erfassen und für jeden Behälter ein Zyklusende einstellen.



**— KALTHALTEN**  
Der Schnellkühler und Schockfroster wird für kurze Zeit zu einem zusätzlichen Raum zur Konservierung bei der gewünschten Temperatur.



**— WARMHALTEN**  
Die Produkte werden auf +65 °C gehalten, damit sie in perfekter Verzehrtemperatur serviert werden können.



**— AUFTAUEN**  
Wählen Sie die Temperatur und die Uhrzeit, zu der die Lebensmittel aufgetaut und gebrauchsfertig sein sollen, um den Prozess des Bakterienwachstums zu verlangsamen.



**— SERVIERBEREIT**  
Die Lebensmittel werden zu der von Ihnen gewünschten Uhrzeit von -18 °C oder +3 °C auf +65 °C gebracht. Bei der Regeneration wird die Feuchtigkeit erhalten und eine Oxidation verhindert.



**— NIEDERTEMPERATURGAREN**  
Fleisch oder Fisch kann besonders schonend bei niedriger Temperatur gegart werden. Natürlich auch über Nacht. Unmittelbar nach dem Garen startet das Gerät automatisch einen Schnellkühl- oder Schockfrost-Zyklus.



**— SCHOKOLADE SCHMELZEN**  
Für das Schmelzen von Schokolade wird die Idealtemperatur von +45 °C, unter Berücksichtigung der Feuchtigkeit, gleichmäßig gehalten.



**— GÄREN**  
Gären ohne Temperaturschwankungen bei kontrollierter Feuchtigkeit im Innenraum und Programmierung des Zeitpunkts, zu dem die perfekt gegärten Produkte gebacken oder bei +3 °C oder -18 °C konserviert werden können. Rechts die Tabelle mit der Auflistung der 3 Gärfunktionen.



**— PASTEURISIEREN**  
MultiFresh® Next pasteurisiert und schnellkühlt (+3 °C) oder pasteurisiert und schockfroset (-18 °C) die Produkte, wobei das Bakterienwachstum verringert und die Haltbarkeit der Produkte verlängert wird.



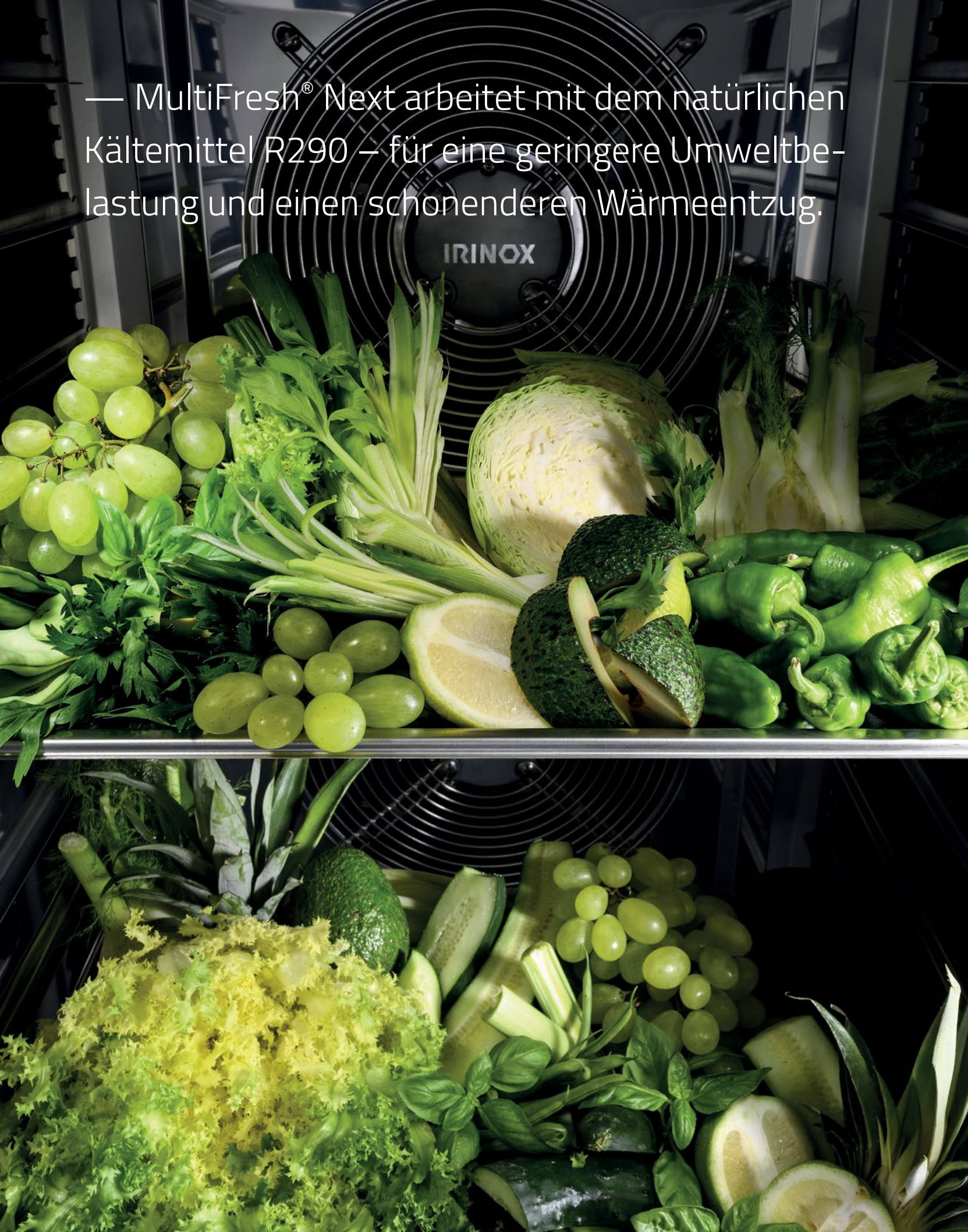
**— TROCKNEN**  
Die Raumtemperatur im Plusbereich und die kontrollierte Lüftung entziehen den Lebensmitteln die Feuchtigkeit und trocknen sie äußerst schonend.

## Funktionen, die keine Wünsche offen lassen

		Küche	Konditorei	Bäckerei	Eiscafé
Essenziell	SCHNELLKÜHLEN	✓	✓	✓	✓
	SCHOCKFROSTEN	✓	✓	✓	✓
	NON-STOP	✓	✓	✓	✓
	KALTHALTEN	✓	✓	✓	✓
Exzellenz	WARMHALTEN	✓	✗	✗	✗
	AUFTAUEN	✓	✓	✓	✗
	SERVIERBEREIT	✓	✗	✗	✓
	NIEDERTEMPERATURGAREN	✓	✓	✗	✓
	SCHOKOLADE SCHMELZEN	✗	✓	✗	✓
	DIREKTE GÄRUNG	✓	✓	✓	✗
	PROGRAMMIERTE GÄRUNG	✓	✓	✓	✗
	VERZÖGERTE GÄRUNG	✗	✓	✓	✗
	PASTEURISIEREN	✓	✓	✗	✓
	TROCKNEN	✗	✓	✗	✓



— MultiFresh® Next arbeitet mit dem natürlichen Kältemittel R290 – für eine geringere Umweltbelastung und einen schonenderen Wärmeentzug.



## 2 NEXT LEVEL SUSTAINABILITY

# Leistung ohne Umweltbelastung

### Die grüne Revolution

MultiFresh® Next ist der erste Schnellkühler und Schockfroster, der mit dem natürlichen Kältemittel R290 (Propangas) arbeitet. R290 hat ein Treibhauspotenzial (GWP) von 3 – tausendmal kleiner als andere Kältemittel.

GAS	R404A	R452A	R-290 MultiFresh® Next	CO <sub>2</sub>
GWP	3922	2141	3	1

derzeitig verwendete Kältemittel in Schnellkühlern und Schockfroster

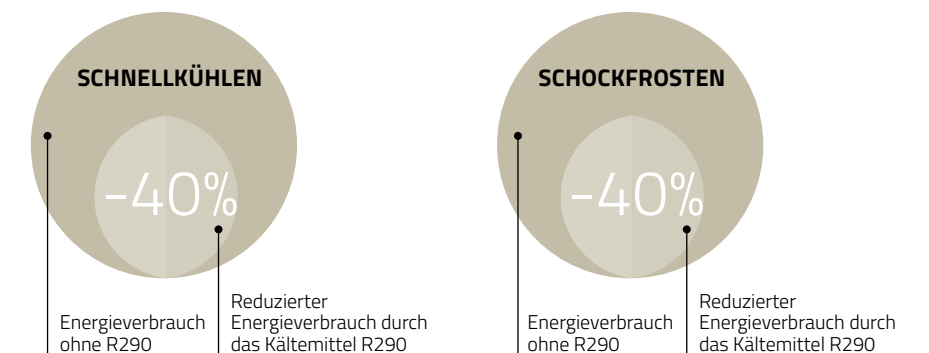
### Die beste Leistung aller Zeiten

Zusätzlich zu der Emissionsreduktion garantiert R290 eine ausgezeichnete Leistung: Der Schnellkühler und Schockfroster mit R290 ist in den Schnellkühl-/Schockfrostatzyklen bis zu 25 % schneller.



### Energieverbrauch im Vergleich

Die Verwendung von R290 als Kältemittel kommt der Umwelt, aber auch Ihrem Geldbeutel zugute. Sowohl beim Schnellkühlen als auch beim Schockfrosten wird der Energieverbrauch deutlich geringer sein.





— MultiFresh® Next startet die Schnellkühlung direkt ab Tür zu, Sie können jederzeit garheiß nachschieben, ohne Anfrieren. Das ist Irinox Performance.



### 3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

## Maximale Leistung, minimale Mühe

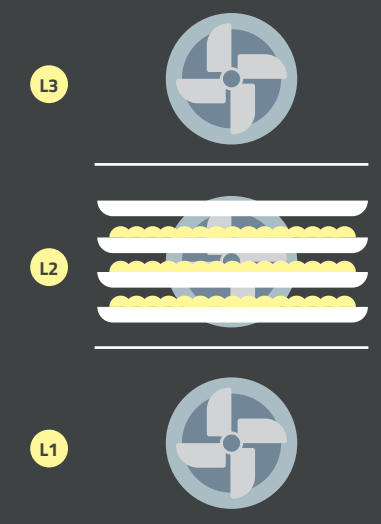
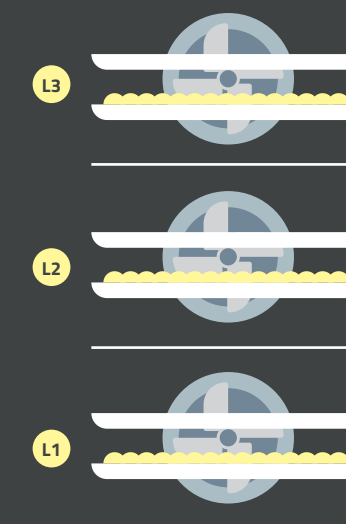
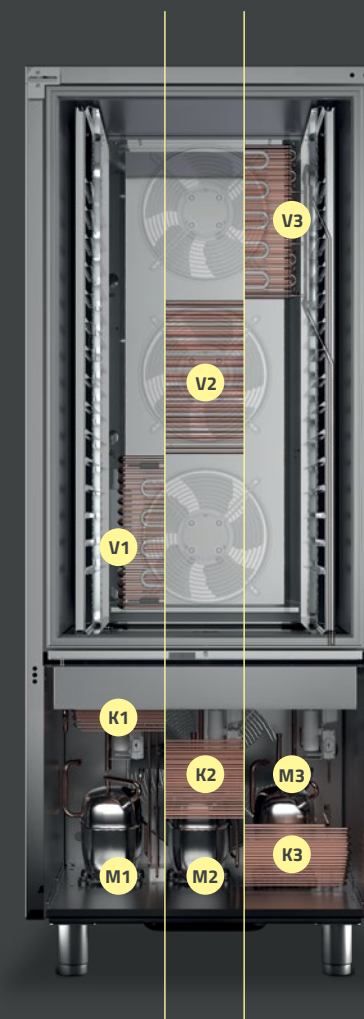
#### Der neue Mehrfachkreislauf MC<sup>3</sup> – MultiCircuit<sup>3</sup>

Das Geheimnis der unvergleichlichen Leistung von MultiFresh® Next ist der „Mehrfachkreislauf“. Die Kühleinheit kann, je nach Modellgröße, aus einem bis drei unabhängigen Kühlkreisläufen

bestehen. Die MC<sup>3</sup>-Technologie garantiert eine gleichmäßige Leistung im Schnellkühlen und Schockfrostern bei Teillast und bei Vollast.

**SIE WOLLEN MAXIMALE LEISTUNG?\***  
Platzieren Sie die Bleche oder Behälter gleichmäßig über alle Einschübe im Gerät.

**SIE WOLLEN MAXIMALE KOSTENEINSPARUNG?\***  
Platzieren Sie die Lebensmittel gezielt im Wirkungsbereich eines Lüfters, um dessen Leistung optimal zu nutzen.



**L** Lüfter  
**K** Kondensator

**M** Motor/Verdichter  
**V** Verdampfer

\* Möglich bei den Modellen M/ML und L/LL, da mehrere Lüfter vorhanden sind..



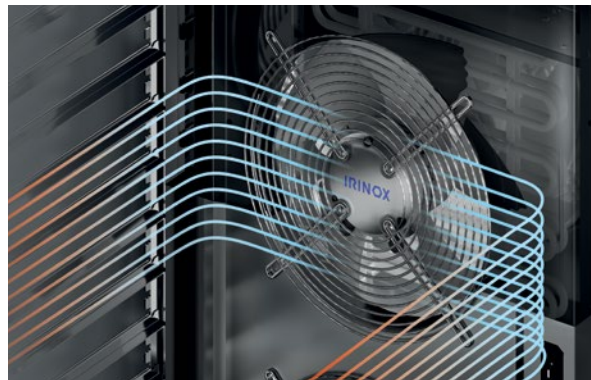
## Attraktive Leistungspakete

Wählen Sie das Leistungspaket entsprechend Ihren Bedürfnissen.



### STANDARD

Garantiert beim Schnellkühlen und Schockfrostern hervorragende Ergebnisse und Qualität. Dauerhaft gleichmäßige Innenraumtemperatur durch Lüfter mit fester Drehzahl, die für niedrige Temperaturen ausgelegt sind. Klimaklasse 4 (30 °C Umgebungstemperatur). Nicht erhältlich für die Modelle SL, ML und LL.



### TURBO

Das Beste für den Profi, der höchste Effizienz, Leistung und Schnelligkeit benötigt. Dank seiner Eigenschaften lässt sich die Schnellkühl- oder Schockfroastleistung um bis zu 30 % erhöhen. Der neue Schnellkühler und Schockfroster mit Turbo-Paket garantiert ausgezeichnete Ergebnisse bei über 40 °C Umgebungstemperatur und entspricht somit der Klimaklasse 5.

### Boost-Funktion

In jedem Leistungspaket ist eine Boost-Funktion enthalten, die es ermöglicht, die Geschwindigkeit des laufenden Zyklus in den kalten Phasen zu erhöhen.

### ECO SILENT

Das Paket Eco Silent garantiert einen effizienten Betrieb bei geringster Geräuschemission. Eine perfekte Lösung für Unternehmen, die einen bestimmten Geräuschpegel nicht überschreiten dürfen oder besonderen Wert auf eine angenehme Arbeitsumgebung legen.

### TURBO SILENT

Die Leistung des MultiFresh® Next mit dem Paket Turbo Silent verbindet die Leistung der Variante Turbo mit der Laufruhe der Variante Silent. Das Ergebnis ist ein Modell mit einer um 30 % höheren Schnellkühl- und Schockfroastleistung im Vergleich zur Standardleistung, das durch die Geräuschdämmung zudem besonders leise ist. Nicht erhältlich für die Modelle S und SL.





— Irinox steht für garfrische Speisen und hohe Produktivität, ohne dabei außer acht zu lassen, dass moderne Küchentechnik auch die Arbeit des Küchenteams erleichtern sollte.

#### 4 NEXT LEVEL DESIGN & NEXT LEVEL TECHNOLOGY

## Technologie, die das Leben leichter macht

##### Ein unverwechselbares Design für höchste Effizienz

##### 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 zu Reinigungszwecken.

##### 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: Der Bezug zum Irinox-Logo unterstreicht seine Identität mit einem hochwertigen und gleichzeitig funktionalem Detail.



##### KERNTemperaturfühler

Der Kerntemperaturfühler mit 3 Messpunkten zeichnet sich durch seine sechseckige Form und eine noch einfachere Positionierung aus: Er wird einfach an einer großen Magnetfläche an der Innenseite der Tür befestigt. Dank der korrosionsbeständigen Steckverschraubung (nach IP67) kann er einfach getauscht werden.

##### SCHARNIERE UND TÜR IN BÜNDIGER AUSFÜHRUNG

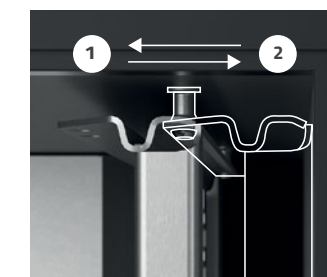
Die Tür ist in voller Höhe mit doppelt abgeschrägten Seitenecken und patentierten, verdeckten Scharnieren ausgestattet. Die Standardöffnung beträgt 160° und kann bei Bedarf auf 115° reduziert werden, um Stöße gegen andere Geräte zu vermeiden.

##### MULTIRACK

Mit MultiRack sind Sie doppelt flexibel. Der Abstand zwischen den Schienen kann an die verwendeten Behältertiefen angepasst werden. Und die Einschubleitern können sowohl auf GN-Norm (1) als auch auf Bäckernorm eingestellt werden (2). MultiRack garantiert eine perfekte Luftverteilung auf allen Ebenen.

##### SANIGEN

Sanigen® setzt Aktivionen frei, die auf Bakterien einwirken, die sich in der Luft befinden und sich auf allen Oberflächen, auch auf Lebensmitteln, absetzen. Dies reduziert die Kontamination und die Bakterien in der Luft um bis zu 99% – auch in den Bereichen, die schwer zugänglich sind, wie dem Verdampfer.





## Technologie trifft Benutzerfreundlichkeit

Der blaue Streifen im oberen Teil des Schnellkühlers und Schockfrosters ist nicht nur ein Erkennungsmerkmal, sondern auch ein guter und sicherer Platz für das innovative Display mit dem vom Benutzer anpassbaren Dashboard.

### SMART DISPLAY

Das hintergrundbeleuchtete Display mit kapazitiver Technologie ist in zwei Größen 4.3" und 10" erhältlich.

Es ist so einfach zu bedienen wie ein Tablet. Mit dem anpassbaren Dashboard sind Ihre am häufigsten verwendeten Zyklen jederzeit startbereit.

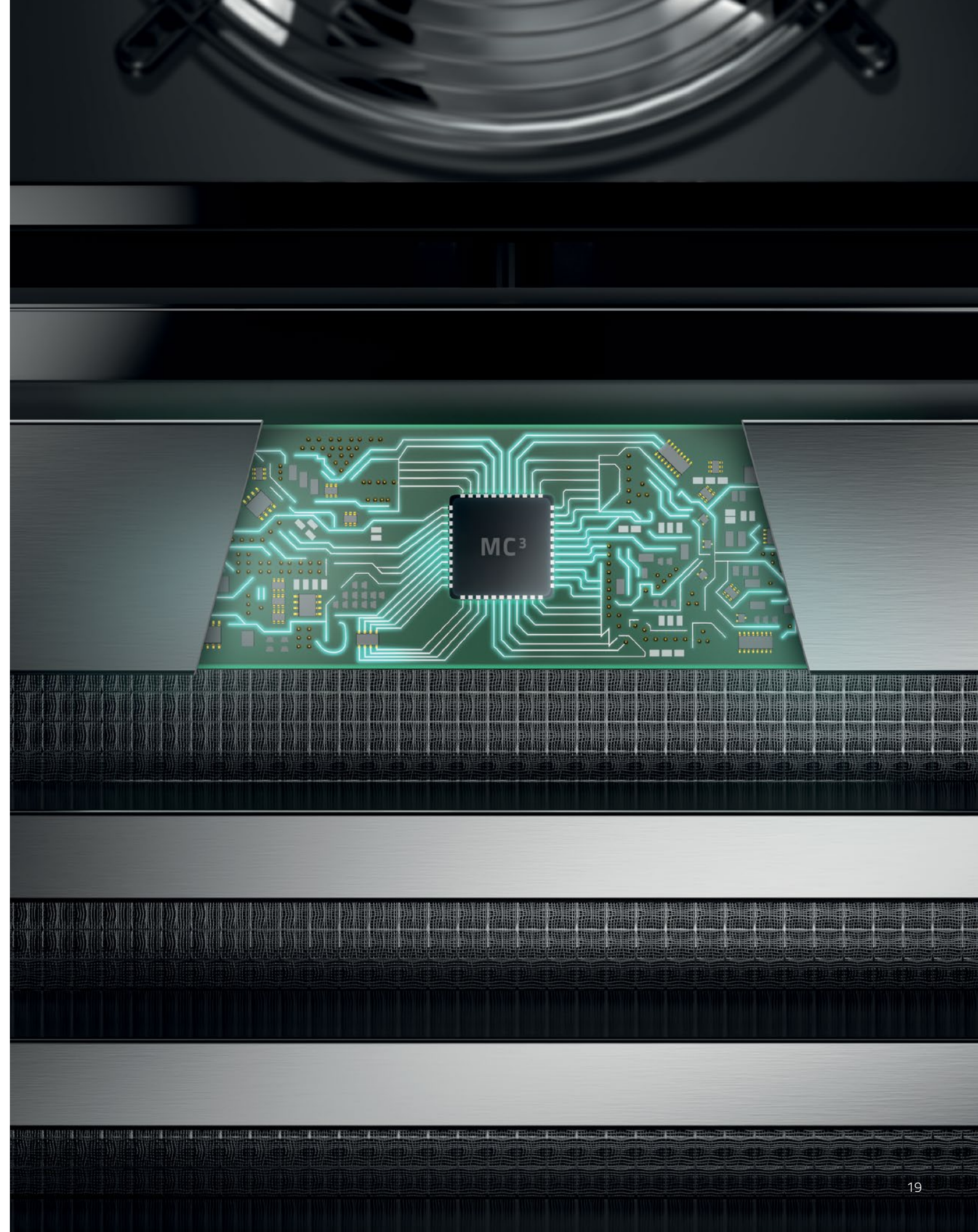
Jeder Zyklus ist leicht wiederzuerkennen, da Name, Farbe, Symbol und Größe auf der Hauptseite geändert werden können.

### EXTERNER LED-LEUCHTSTREIFEN

Ein Detail, das alle Modelle der Serie auszeichnet. Ein LED-Leuchtstreifen zeigt zuverlässig den Fortschritt der verschiedenen Zyklen und eventuelle Meldungen an.

In Weiß für das Modell mit 4.3"-Display und farbig für das Modell mit 10"-Display.

Der Schnellkühler und Schockfroster verfügt auch über eine akustische Anzeige mit einstellbarer Lautstärke und durchgehendem Ton.





## Leicht zu bedienen

## FreshCloud-App®

### Die neue Multitasking-Schnittstelle ist in zwei Versionen erhältlich: 10" und 4,3"



### Individuell anpassbares Dashboard

Das anpassbare Dashboard enthält die Zyklen, die Sie als Benutzer jederzeit abrufbar haben möchten. Außerdem sind alle Bereiche des Schnellkühlers und Schockfrosters über die unten angezeigte Menüleiste zugänglich.

### Erstellung eines Zyklus

Es besteht die Möglichkeit neue Zyklen zu erstellen, während MultiFresh® Next arbeitet. Außerdem merkt sich der Schnellkühler und Schockfroster die veränderten Parameter, die am Ende des Zyklus gespeichert werden können.

### Feuchteregeung im Innenraum

mit Präzisionsensor zur konstanten Messung der tatsächlichen Feuchtigkeit.

- > 5 verfügbare Feuchtigkeitsstufen von 40 % bis 90 % RH.
- > Kein Wasserablauf nötig.
- > Feuchtigkeitsregulierung über eine Düse, die das Wasser im Innenraum zerstäubt.
- > Ideal für das Niedertemperaturgären und Gären.

### Favoriten

In der Favoritenliste werden die Zyklen angezeigt die Sie am häufigsten verwenden. Sie sind mit einem Stern gekennzeichnet. Natürlich können Sie jederzeit weitere Zyklen als Favoriten kennzeichnen.

### Zyklen-Bibliothek mit Filterfunktion

Die Bibliothek enthält alle Zyklen des Schnellkühlers und Schockfrosters, die von Irinox voreingestellt sind und auch die vom Benutzer geänderten oder neu erstellten. Die Bibliothek kann mit Hilfe von Filtern durchsucht werden.

### Kalender

Sie können Ihre Abläufe planen – MultiFresh® Next wird Sie über die programmierten Zyklen informieren und Sie können entscheiden, ob Sie diese starten oder verschieben möchten. Noch nie war es so einfach Ihre Arbeit und die Ihrer Mitarbeiter zu planen.

### MultiFresh® Next – von überall mit dabei

### Die Funktionen der App

FreshCloud® ist die IoT-Technologie von Irinox, über die Sie jederzeit mit Ihrem MultiFresh® Next kommunizieren können, um ihn stets unter Kontrolle zu haben.

### Kontrolle aus der Ferne

um die Betriebsdaten des laufenden Zyklus und alle entsprechenden Parameter wie Temperatur, Lüftung und Feuchtigkeit anzuzeigen.

### Parameteränderung aus der Ferne,

um die Temperatur – sowohl die Innenraum- als auch die Kerntemperatur –, die Lüftung, die Feuchtigkeit und die Dauer des Zyklus zu kontrollieren.

### Ferneinschaltung

der Vorkühl- oder Vorheizphase eines Zyklus.

### Push-Benachrichtigungssystem

für die Fernwartung. Sie werden in Echtzeit benachrichtigt, falls ein Fehler auftritt.

Dank der neuen APP FreshCloud® können Sie sich jederzeit über jedes Gerät mit dem Schnellkühler und Schockfroster verbinden und dessen korrekte Betriebsweise überprüfen – auch wenn Sie gerade nicht in der Küche sind oder etwas anderes machen.

### Statistikanzeige

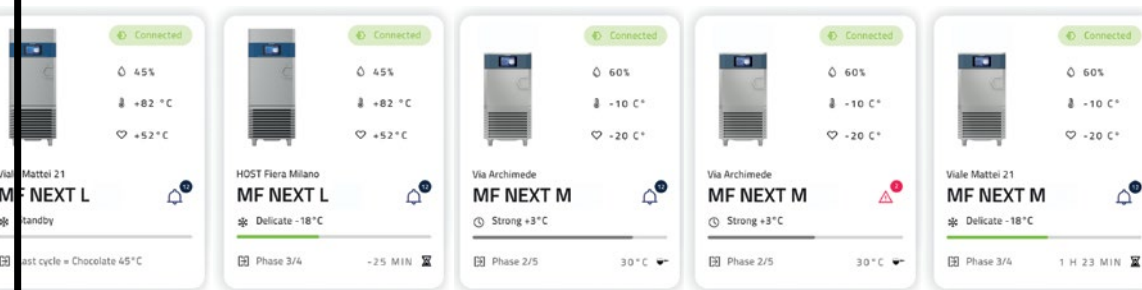
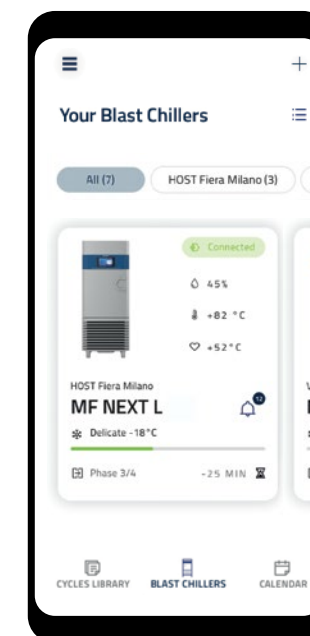
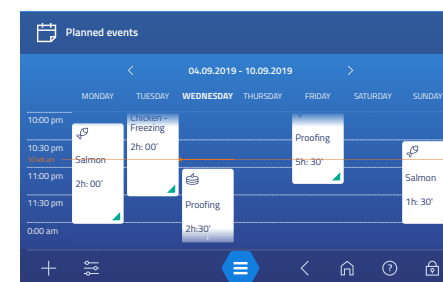
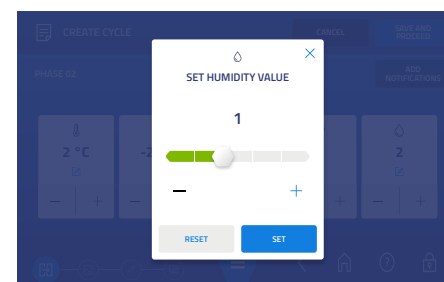
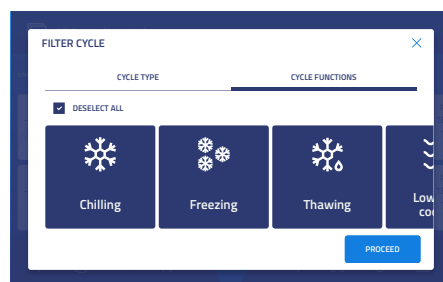
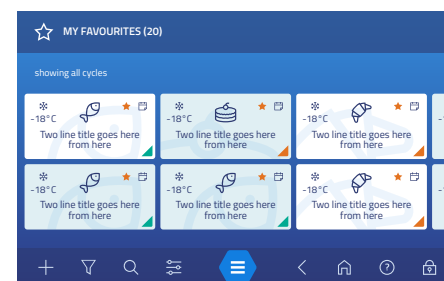
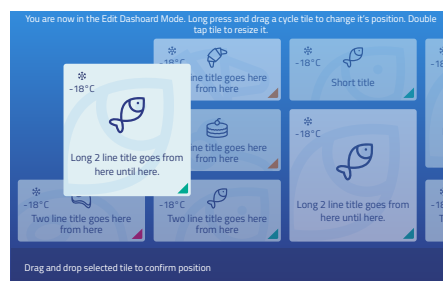
Anzeige der Nutzungsstatistiken zu Analyse Zwecken: Temperaturkurven, Zyklusdauer, meist verwendete Zyklen, um die Nutzung des Schnellkühlers und Schockfrosters zu optimieren.

### Speichern von HACCP-Daten

Die von MultiFresh® Next erfassten Daten werden automatisch als PDF gespeichert.

### Zyklen-Bibliothek

Sie können Ihre individuell erstellten Zyklen importieren oder auf andere Schnellkühler und Schockfroster übertragen.



# — Die Produktlinie



— MultiFresh® Next ist in sechs Modellen erhältlich. Es ändern sich die Abmessung, die Leistung pro Zyklus und die Behälterkapazität. Was bleibt ist die unvergleichliche Irinox Qualität.



	<b>MF Next S</b> Abmessungen 790x840x870 mm		<b>MF Next M</b> Abmessungen 790x1015x1590 mm			<b>MF Next L</b> Abmessungen 790x1015x1965 mm		
Leistung*	25 kg 25 kg		50 kg 50 kg		70 kg 70 kg			
Gewicht	100 kg		175 kg		205 kg			
Anschlusswert	0,91 kW		1,85 kW		3,07 kW			
Absicherung	4,8 A		9,38 A		13,95 A			
Netzanschluss	230V-1N+PE 50Hz		400V-3N +PE 50Hz		400V-3N +PE 50Hz			
Behälterkapazität	GN1/1 oder 600x400 (H=65 mm) > 4 GN1/1 oder 600x400 (H=40 mm) > 5 GN1/1 oder 600x400 (H=20 mm) > 8		GN1/1 oder 600x400 (H=65 mm) > 9 GN1/1 oder 600x400 (H=40 mm) > 12 GN1/1 oder 600x400 (H=20 mm) > 18			GN1/1 oder 600x400 (H=65 mm) > 13 GN1/1 oder 600x400 (H=40 mm) > 18 GN1/1 oder 600x400 (H=20 mm) > 27		

	<b>MF Next SL</b> Abmessungen 870x970x870 mm		<b>MF Next ML</b> Abmessungen 870x1145x1590 mm		<b>MF Next LL</b> Abmessungen 870x1145x1965 mm	
Leistung*	40 kg 40 kg		80 kg 80 kg		95 kg 95 kg	
Gewicht	140 kg		220 kg		285 kg	
Maximale Leistungsaufnahme	1,6 kW		5,37 kW		8 kW	
Maximale Stromaufnahme (A)	7,7 A		12,68 A		17,2 A	
Spannung	230V-1N+PE 50Hz		400V-3N +PE 50Hz		400V-3N +PE 50Hz	
Behälterkapazität	GN2/1 (H=65 mm) > 4 GN2/1 (H=40 mm) > 5 GN2/1 (H=20 mm) > 8 GN1/1 (H=65 mm) mit doppeltem MultiRack > 6 GN1/1 (H=40 mm) mit doppeltem MultiRack > 8 GN1/1 (H=20 mm) mit doppeltem MultiRack > 14		GN2/1 (H=65 mm) > 9 GN2/1 (H=40 mm) > 12 GN2/1 (H=20 mm) > 18 GN1/1 (H=65 mm) mit doppeltem MultiRack > 16 GN1/1 (H=40 mm) mit doppeltem MultiRack > 22 GN1/1 (H=20 mm) mit doppeltem MultiRack > 34		GN2/1 (H=65 mm) > 13 GN2/1 (H=40 mm) > 18 GN2/1 (H=20 mm) > 27 GN1/1 (H=65 mm) mit doppeltem MultiRack > 26 GN1/1 (H=40 mm) mit doppeltem MultiRack > 36 GN1/1 (H=20 mm) mit doppeltem MultiRack > 54	

\* Die Tests wurden nach dem Irinox-Verfahren mit Rindfleischstücken von etwa 5 cm durchgeführt.

Abmessungen B x T x H **Paketeleistungen** **ST** Standard / **ES** Eco Silent / **TU** Turbo / **TS** Turbo Silent

\* Die Tests wurden nach dem Irinox-Verfahren mit Rindfleischstücken von etwa 5 cm durchgeführt.

Abmessungen B x T x H **Paketeleistungen** **ST** Standard / **ES** EcoSilent / **TU** Turbo / **TS** Turbo Silent

## Optionen

### DRUCKER FÜR LEBENSMITTELETTIKETTEN

Über USB oder WIFI angeschlossener Drucker mit Thermoetiketten zur Rückverfolgbarkeit der Produkte.



### SOUS VIDE-FÜHLER

Optional lieferbarer Sous vide-Fühler, mit dem Sie die Temperatur von vakuumverpackten Produkten überwachen können.



### ETHERNET-KARTE

Sie verbindet den Schnellkühler und Schockfroster über Kabel mit einem Rechnernetz und ermöglicht so den Datenaustausch.



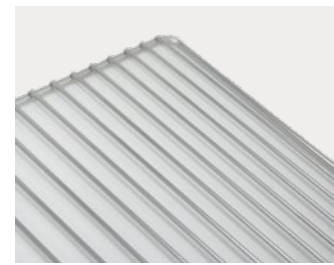
### DOPPEL-MULTIRACK

Rack für die Modelle SL, ML, LL. Für maximale Kapazität in GN1/1 Längseinschub.



### BEHÄLTER UND BLECHE

Zahlreiche Zubehöre in 600x400, 600x800, GN1/1, GN2/1, gelocht und aus unterschiedlichen Materialien.



### LENKROLLEN

Um Ihren Schnellkühler und Schockfroster leicht zu bewegen, können Sie die Füße durch praktische Rollen mit integrierten Bremsen ersetzen.





## **IRINOX**

### Hauptsitz

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

### Niederlassung und Produktion

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

[irinoxprofessional.com](http://irinoxprofessional.com)

