

More than Fresh.

MF 45.1



Organizza la tua produzione come desideri e gestisci con flessibilità i processi produttivi 24 h su 24.

RESA PER CICLO

da +90°C a +3°C	45 kg
da +90°C a -18°C	45 kg

CAPACITÀ IN TEGLIE NR.

H. teglie 65/60 mm	9 (GN 1/1 o 600x400 mm)
H. teglie 40 mm	12 (GN 1/1 o 600x400 mm)
H. teglie 20 mm	18 (GN 1/1 o 600x400 mm)

DIMENSIONI

larghezza	790 mm
profondità	962 mm
altezza	1595 mm
peso	217 kg

DATI ELETTRICI

potenza max assorbita	3,6 kW
corrente max assorbita	5,6 A
tensione	400 V-50Hz (3N+PE)

MYA, INTERFACCIA TOUCHSCREEN

MultiFresh® ha *MyA*, l'**interfaccia touchscreen con schermo 7"** che consente un semplice utilizzo della macchina, adatto anche ad operatori inesperti. Con **intuitive icone** si accede alle **numerose funzioni** del MultiFresh® per una gestione ottimale di ogni processo produttivo. Con *MyA* è possibile **personalizzare tutti i parametri di ogni ciclo** – ventilazione, tempo, temperatura, ecc. – per creare il processo ideale per ciascun alimento.

CICLI DI RAFFREDDAMENTO E SURGELAZIONE RAPIDA

MultiFresh® raffredda a +3°C e surgela a -18°C **da qualsiasi temperatura, anche prodotti bollenti**, rispettando consistenza, umidità e proprietà nutritive di ogni alimento. MultiFresh® attraversa rapidamente la fascia termica **da +90°C a +70°C decisiva per la qualità e da +40°C a +10°C, limitando la proliferazione batterica**. Surgela **fino a -18°C** garantendo la **formazione di microcristalli** che non danneggiano la struttura.

CICLI DI SCONGELAMENTO/RINVENIMENTO

Con MultiFresh® **scegli la temperatura, l'ora e lo spessore** in cui trovare gli alimenti scongelati e pronti all'uso, grazie alla **ventilazione controllata e calibrata** in camera. Controllare il processo di scongelamento e gestirne la corretta temperatura significa rallentare il processo di proliferazione batterica e **mantenere intatta la struttura degli alimenti**.

CICLI DI LIEVITAZIONE

MultiFresh® propone **cicli per una lievitazione naturale dei prodotti**, preservando la loro l'umidità, senza sbalzi di temperatura. Con *MyA* si programma il momento in cui trovare i prodotti perfettamente lievitati e si impostano con facilità i parametri per creare l'ambiente ideale alla lievitazione dei prodotti. A fine ciclo è possibile ritrovare i **prodotti lievitati e raffreddati o surgelati** a seconda delle esigenze.

CICLI DI COTTURA A BASSA TEMPERATURA

MultiFresh® **cuoce a bassa temperatura carne o pesce, passando in automatico in raffreddamento o in surgelazione** direttamente dopo la cottura. I principali vantaggi di questo tipo di cottura consistono nell'esaltazione del gusto e in una maggior uniformità di cottura. Per la gelateria e la pasticceria MultiFresh® propone cicli

di **cottura per le meringhe o la frutta à pochè** che per produrre in autonomia le basi per monoporzioni, semifreddi e dacquoise, e gestire al meglio i costi di produzione.

CICLI DI RIGENERAZIONE

Con MultiFresh® rigeneri le pietanze impostando la temperatura e l'ora in cui avere il prodotto caldo, **pronto ad essere servito, passando in automatico da +3°C o -18°C alla rigenerazione** fino alla temperatura desiderata, senza danneggiarlo.

CICLI DI MANTENIMENTO (solo in ristorazione e gelateria)

MultiFresh® mantiene gli alimenti senza alterazioni **alla temperatura desiderata, sia positiva che negativa**, in base alle esigenze.

CICLI CIOCCOLATO (solo in pasticceria e gelateria)

MultiFresh® ha **cicli dedicati al cioccolato**, che ne mantengono il **corretto livello di umidità e temperatura per una lunga e corretta conservazione**. MultiFresh® **scioglie il cioccolato e ne mantiene diversi tipi**, riducendo i tempi di attesa. **Surgela parzialmente a -7°C** le praline, le decorazioni al cioccolato e assicura l'effetto velluto ai soggetti di cioccolato. **Raffredda** velocemente **il cioccolato in stampi**, per averlo subito disponibile, evitando la formazione di umidità sul prodotto.

CICLI DI PASTORIZZAZIONE

MultiFresh® **pastorizza e raffredda (+3°C) o pastorizza e surgela (-18°C)**, aumentando la durata dei prodotti in conservazione.

MASSIMA FLESSIBILITÀ

MultiFresh® è facilmente impostabile in tutti i settori alimentari - *Ristorazione, Pasticceria, Gelateria e Panificazione* - e consente di scegliere tra le numerose funzioni presenti in ciascun settore - *Raffreddamento, Surgelazione, Scongelo, Rinvenimento, Lievitazione, Cottura a Bassa Temperatura, Cioccolato, Mantenimento, Rigenerazione e Pastorizzazione*.

IRINOX BALANCE SYSTEM®

Il principio di funzionamento di un abbattitore consiste nell'estrarre il calore dai cibi, nel più breve tempo possibile, per limitare l'invecchiamento del prodotto. I nostri abbattitori rapidi di temperatura garantiscono **la più veloce**

estrazione del calore, anche in presenza di prodotti bollenti, grazie all'*Irinox Balance System®*, ovvero al **perfetto dimensionamento dei principali componenti frigoriferi** (condensatore, evaporatore, compressore e ventilatore).

▪ Condensatore

Condensatori realizzati su disegni e specifiche dell'R&D Irinox con **grande superficie di scambio** per garantire **performance elevate anche ad alte temperature ambiente**. Realizzati per ridurre il più possibile l'impatto acustico e la quantità di refrigerante.

▪ Evaporatore

Realizzato su disegni e specifiche R&D Irinox con **grande superficie di scambio termico** evita la disidratazione degli alimenti. Sistema **multi-iniezioni** per garantire elevate performance e **trattamento in cataforesi** anticorrosione, per prolungare la vita dell'evaporatore.

▪ Compressore

I compressori scelti da Irinox garantiscono **bassi consumi energetici**, un **alta affidabilità** e il **rispetto della produttività dichiarata**.

▪ Ventilatori

I ventilatori di nuova generazione, con design e materiali innovativi, a **velocità variabile**, sono un **esclusiva Irinox**. Garantiscono **l'uniformità di ventilazione e la gestione dell'umidità** su tutta la camera. Il sistema di blocco immediato dei ventilatori, evita l'uscita del freddo ad ogni apertura porta.

SANIGEN®: SANIFICAZIONE 24 H SU 24

Il sistema di sanificazione brevettato Irinox, **sanifica la camera** in ogni sua parte, anche nelle **aree difficilmente accessibili per la pulizia** (ad esempio nell'evaporatore). La sua efficienza, testata dall'Università degli Studi di Udine e **certificata dal Ministero della Sanità**, garantisce un **abbattimento della carica batterica pari al 99,5%**. *Sanigen®*, con la sua azione, **elimina anche gli odori sgradevoli** che talvolta si creano a fine del ciclo di lavoro o a fine giornata.

MULTISENSOR®

MultiFresh® è dotato di una **sonda MultiSensor® a 5 punti di rilevazione** per un controllo perfetto della temperatura. La **corretta lettura della temperatura** al cuore del prodotto fornisce indicazioni molto precise al software *MyA*, che **regola** con assoluta tempestività **la ventilazione**,

la temperatura e l'umidità presenti in camera. La particolare forma della sonda *MultiSensor®* consente una sua **facile estrazione dal prodotto**, senza rovinarlo e senza doverlo surriscaldare. Il sistema di **aggancio automatico alla porta brevettato Irinox** ne facilita l'utilizzo e ne previene spiacevoli guasti.

MULTIRACK®

Il **portateglie regolabile brevettato Irinox** consente di **raddoppiare la capacità di teglie** inserite per ogni modello. La distanza tra una teglia e l'altra è facilmente adattabile, permettendo una **migliore distribuzione dell'aria sul prodotto** e una maggiore uniformità di temperatura su tutti i livelli. Ogni professionista sceglie se lavorare con teglie GN1/1 o 600X 400 mm.

SBRINAMENTO MANUALE

Con MultiFresh® è sufficiente sbrinare manualmente a fine giornata. MultiFresh® **non sbrina automaticamente durante il ciclo in corso** perché è sempre in grado di estrarre tutto il calore presente in camera, anche in presenza di cibi bollenti, evitando la formazione di ghiaccio sull'evaporatore.

QUALITÀ COSTRUTTIVA IRINOX

Di seguito alcuni dettagli costruttivi e funzionali di MultiFresh®:

- **Sistema di chiusura della porta magnetico**, ammortizzato con guarnizione resistente a basse ed alte temperature.
- **Passaggio automatico da modalità manuale (a tempo) a modalità automatica (con sonda)**; MultiFresh® intuisce se è stata inserita o meno la sonda.
- Trasferimento dati con il **sistema Wireless** per scaricare e salvare facilmente i dati dei processi di lavoro su un software dedicato (**Haccp Control Software**).
- **Massima pulizia ed igiene** grazie agli angoli arrotondati e alle componenti posizionate in cella per essere facilmente accessibili e pulibili.
- **Unità condensanti compatte** e disponibili su richiesta in versioni ad acqua, aria, super silenziate, incorporate e remote.
- Gas refrigerante R404.

LE CERTIFICAZIONI IRINOX:

▪ **CE:** Certificazione che attesta che il prodotto è conforme alla legislazione europea applicabile e pertanto può circolare liberamente all'interno



UNIQUE SELLING POINTS



dell'Unione Europea

▪ TÜV / direttiva 97/23/CE PED

(Pressure Equipment Directive): Certificato
numero: TIS-PED-MI-12-05-001918-5534



*Contiene gas fluorurati ad effetto serra disciplinati dal protocollo di Kyoto.