

MultiFresh®  
GASTRONOMIE

**IRINOX**  
The Freshness Company®



# EIN NEUER HELFER IN DER KÜCHE

## **Alles, was Sie in der Küche benötigen, in einem einzigem Gerät**

Der Mehrfunktions-Schnellkühler MultiFresh® ist Ihr neuer Helfer in der Küche. Er ist das erste Gerät, das Arbeitszyklen zwischen +85°C und -40°C durchführen und dabei die optimale Temperatur und Luftführung für jede Funktion gewährleisten kann.

MultiFresh® erleichtert Ihnen das Leben: er kühlt, friert, pasteurisiert und konserviert außerdem die Nahrungsmittel besser und länger. Er taut auf, regeneriert, gärt und gart bei niedrigen Temperaturen und bewahrt dabei Qualität und Geschmack.

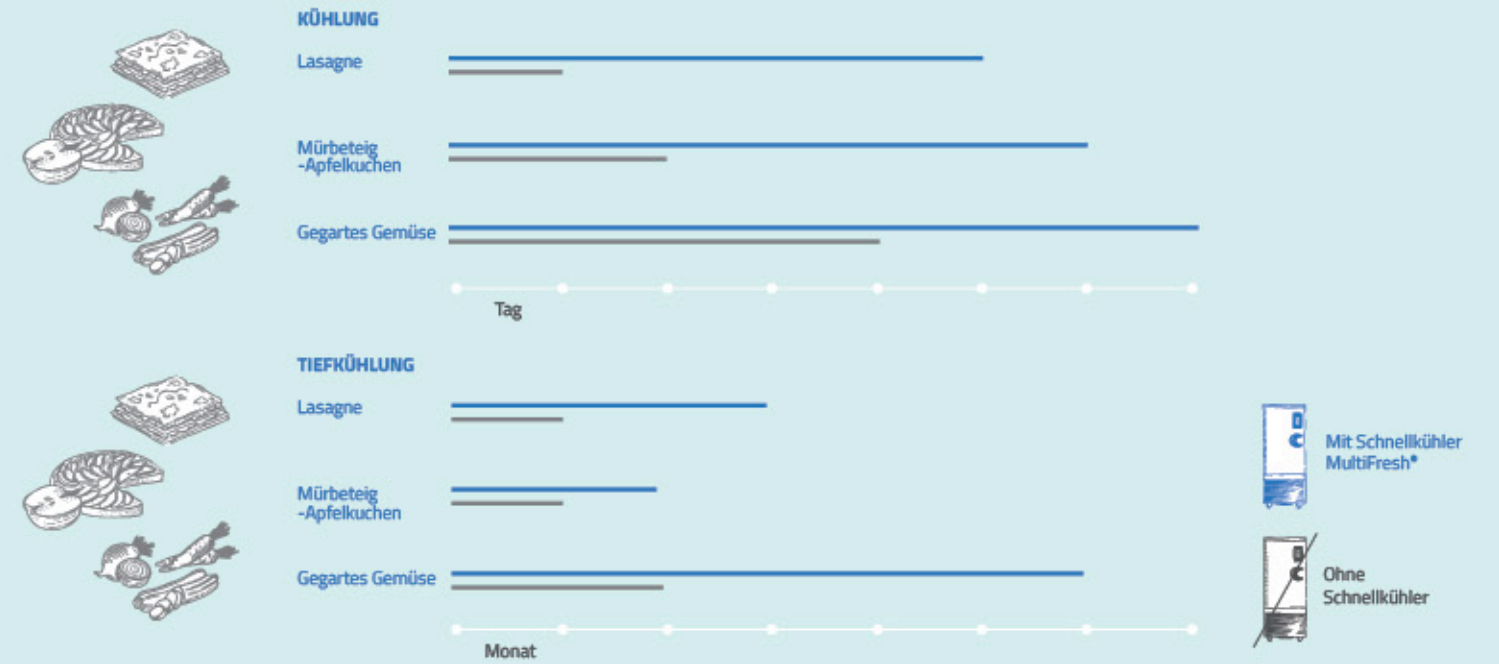


BRINGEN SIE  
FRISCHE AUF  
DEN TISCH

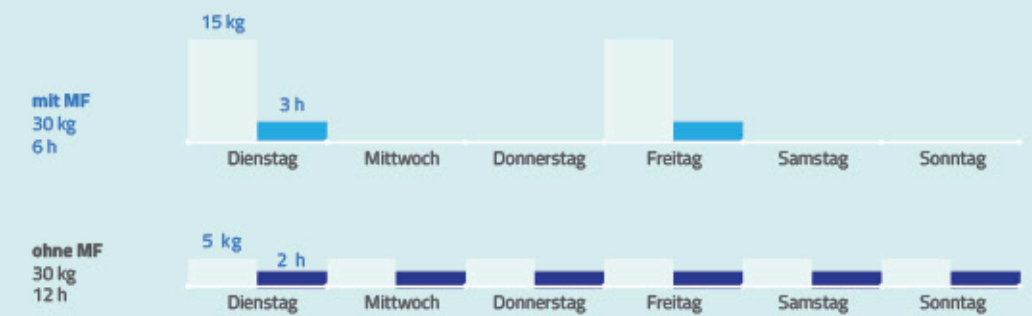


# MULTIFRESH®: LEISTUNGSSTÄRKE, QUALITÄT UND EINSPARUNG

## VERLÄNGERUNG DER HALTBARKEIT



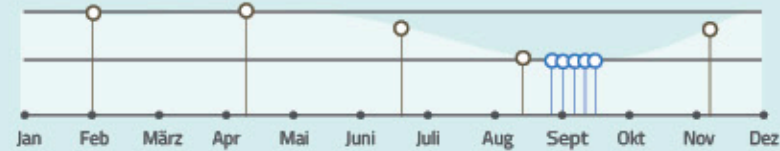
## HÖHERE PRODUKTIVITÄT



REDUZIERUNG DES WARENEINSATZES



30 €/kg außerhalb der Saison  
18 €/kg in der Saison

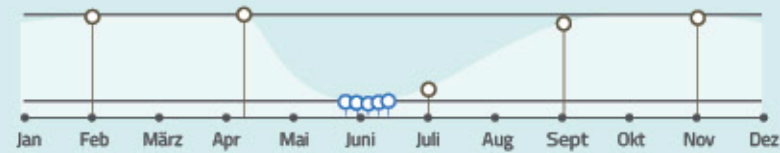


Kosten Pilze ■ Einkauf mit MF ■ Einkauf ohne MF

Gesamteinsparung pro Jahr  
**360 €**  
pro 50 kg Produkt



25 €/kg außerhalb der Saison  
7 €/kg in der Saison



Kosten Kirschen ■ Einkauf mit MF ■ Einkauf ohne MF

Gesamteinsparung pro Jahr  
**650 €**  
pro 50 kg Produkt

REDUZIERUNG DER PERSONALKOSTEN



Produktion mit Irinox MultiFresh®

15 kg	—	—	Ges. 15 kg
3 h	—	—	Ges. 3 h
Dienstag	Mittwoch	Freitag	



Produktion ohne Irinox MultiFresh®

5 kg	5 kg	5 kg	Ges. 15 kg
2 h	2 h	2 h	Ges. 6 h
Dienstag	Mittwoch	Freitag	

Stunden gespart **3** × 5 Nahrungsmittel = **15** Stunden in der Woche gespart × 20 € Arbeitskosten pro Stunde = **300 €** Gesamteinsparung

Beispiel für ein Restaurant mit 50 Essen pro Tag

REDUZIERUNG DER SPEISEABFÄLLE



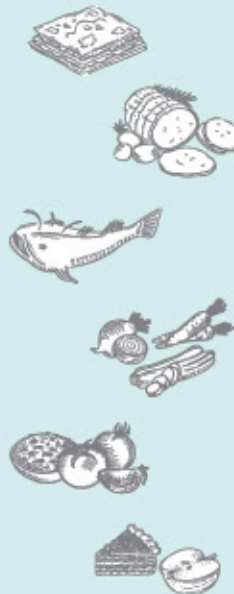
WEGGEWORFENE PORTIONEN

Vorspeisen	—	3	2	4	—	2	2
Nudel- und Reisgerichte	—	2	3	1	—	2	3
Fleisch- und Fischgerichte	—	1	3	2	3	2	2
Beilagen	—	4	4	3	1	1	3
Dessert	—	2	4	2	—	2	1
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag

Weggeworfen:	Vorspeisen	Nudel- und Reisgerichte	Fleisch- und Fischgerichte	Beilagen	Dessert
Portionen ges.	13	11	13	16	11
Euro	39 €	33 €	78 €	16 €	22 €

Verschwendung in einer Woche ohne MF **188 €**  
mit MF wird die Verschwendung um 80% reduziert **-150 €**

REDUZIERUNG DES GEWICHTSVERLUSTS



GEWICHT DES NAHRUNGSMITTELS (Gramm)

DIFFERENZ GEWICHTSVERLUST

Lasagne	1000	923	987	7,2%
Kalbsbraten	1000	922	974	5,6%
Gedämpfter Seeteufel	1000	842	909	15,2%
Gedämpftes Gemüse	1000	864	961	11,2%
Gratinerte Tomaten	1000	813	949	16,7%
Apfelkuchen	1000	908	974	7,3%
	nach dem Garen	nach dem Kühlen ohne MF	nach dem Kühlen mit MF	

BEISPIEL FÜR WÖCHENTLICHE EINSPARUNG

50 Mahlzeiten pro Tag  
300 Mahlzeiten pro Woche  
Mindesteinsparung 5 % auf den Gewichtsverlust  
15 eingesparte Mahlzeiten pro Woche  
8 € - Durchschnittskosten pro Mahlzeit  
**120 €** in der Woche gespart

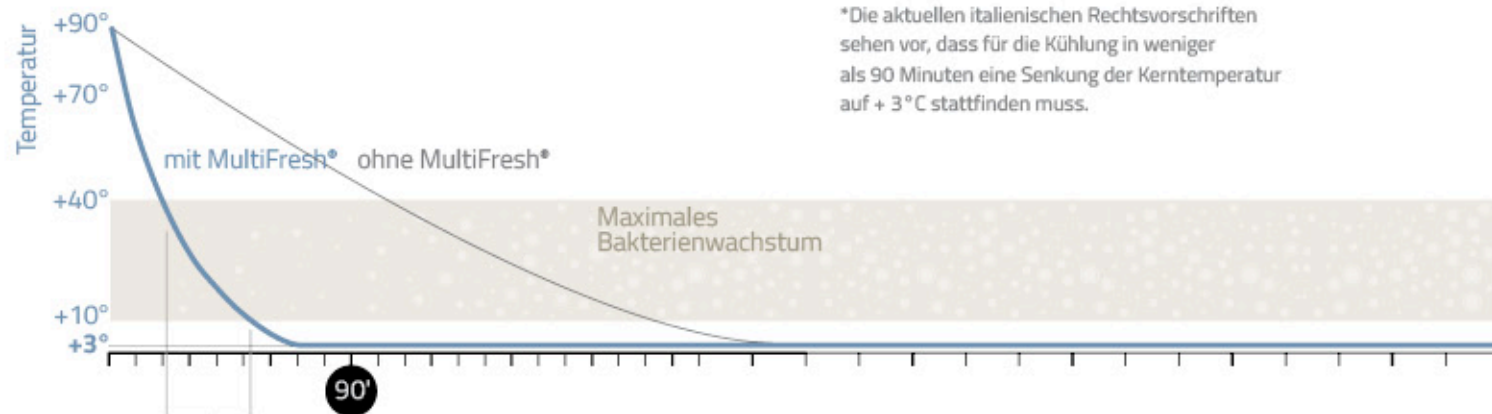
# KÜHLT RASCH FÜR GESÜNDERE UND NAHRHAFTERE SPEISEN



## KÜHLUNG BEI +3 °C

Durch eine rasche Kühlung wird die Alterung der Nahrungsmittel gestoppt, ihre Oxidation verhindert und das Bakterienwachstum verringert. MultiFresh® bringt die Kerntemperatur Ihrer Nahrungsmittel schneller als jeder andere Schnellkühler auf +3 °C, reduziert dabei den Gewichtsverlust durch Verdampfung und konserviert die Nährstoffe.

← 5 KG GEMÜSE auf +3 °C abgekühlt in 30/40 Minuten



\*Die aktuellen italienischen Rechtsvorschriften sehen vor, dass für die Kühlung in weniger als 90 Minuten eine Senkung der Kerntemperatur auf +3 °C stattfinden muss.

mit Schnellkühler von Irinox  
Reduzierung der Bakterienanzahl



**DIE KONSERVIERUNG** Wenn sie bei der richtigen Temperatur vorgenommen wird, kann sie die Haltbarkeit eines Nahrungsmittels um einige Tage und sogar Monate verlängern. Die Geräte von Irinox (CP Multi, Cp One und Nice) gewährleisten auf Grund der Feuchtigkeitssteuerung und der Temperaturkontrolle ein leistungsstärkeres Konservierungssystem. Im Gegensatz zu einer normalen Konservierung werden bei der qualitativ hochwertigen Konservierung alle Vorzüge des Nahrungsmittels beibehalten.

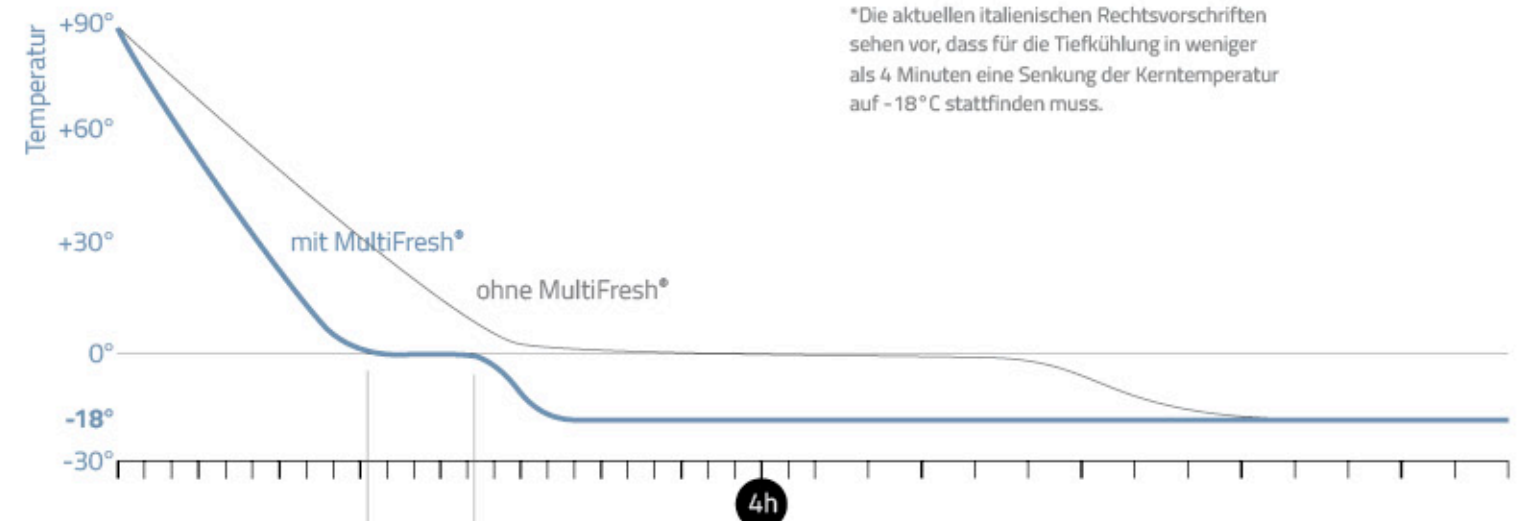
# SICHERES EINFRIEREN UND LÄNGERE KONSERVIERUNG ALLER ARTEN VON NAHRUNGSMITTELN



## TIEFKÜHLUNG -18 °C

Während der normalen Tiefkühlung gefriert die in den Nahrungsmitteln vorhandene Flüssigkeit und bildet Makrokristalle, welche die Zellwände der Nahrungsmittel zerstören. Bei dem besonders schnellen Tiefkühlvorgang bringt MultiFresh® die Kerntemperatur rascher auf -18 °C, es bilden sich Mikrokristalle, die die Zellstruktur der Nahrungsmittel erhalten.

← 1 KG FANGFRISCHE GARNELEN auf -18 °C tiefgekühlt in 40 Minuten



\*Die aktuellen italienischen Rechtsvorschriften sehen vor, dass für die Tiefkühlung in weniger als 4 Minuten eine Senkung der Kerntemperatur auf -18 °C stattfinden muss.



Bildung von **Mikrokristallen** mit Schnellkühler Irinox



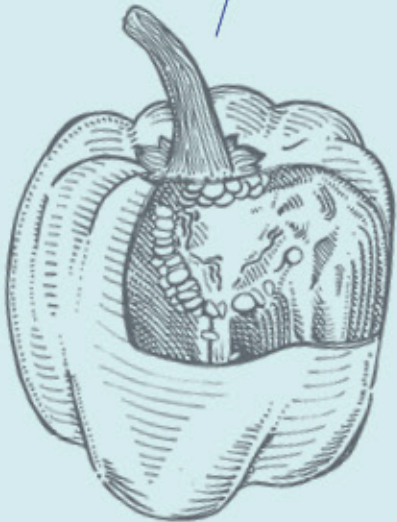
Bildung von **Makrokristallen** ohne Schnellkühler

# PLUS-FUNKTIONEN DES MF FÜR DIE GASTRONOMIE

## Auftauen

Mit MultiFresh® können Sie vor der Verwendung Temperatur, Belüftung und Auftauzeit Ihrer Nahrungsmittel wählen. Dieser Vorgang erfolgt in einem sterilisierten Kühlraum, wodurch das Bakterienwachstum verlangsamt und **die Struktur der Nahrungsmittel aufrecht erhalten** wird.

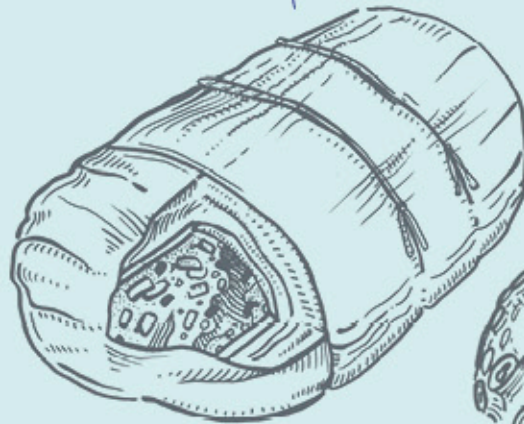
**5 KG PAPRIKASCHOTEN**  
in 1 Stunde aufgetaut



## Regenerierung

MultiFresh® regeneriert die Speisen mit mäßiger Hitze, **wodurch der natürliche Feuchtigkeitsgrad der Produkte aufrecht erhalten und die Oxidation vermieden werden**. Stellen Sie die Uhrzeit ein, zu der das Gericht serviert werden soll und bringen Sie Ihre Nahrungsmittel von +3°C auf die gewünschte Temperatur.

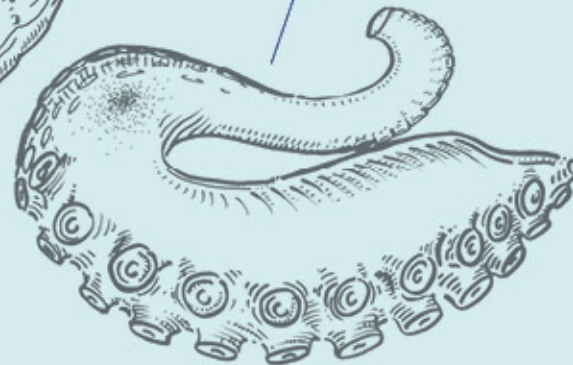
**1 FLEISCHROULADE IN DER PFANNE GEBRATEN**  
1 Stunde lang regeneriert



## Garen bei niedriger Temperatur

MultiFresh® vereinfacht die verschiedenen Phasen eines Garzyklus bei niedrigen Temperaturen und ermöglicht eine individuelle Gestaltung. Ihre Fleisch- und Fischgerichte bleiben zart, **verlieren nicht an Gewicht und der Geschmack wird hervorgehoben**. Nach dem Garen erfolgt automatisch die Kühlung oder Tiefkühlung.

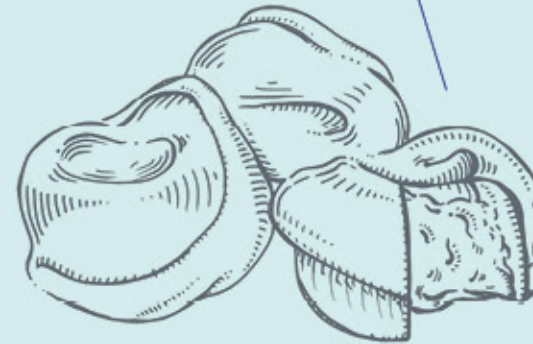
**10 KG TINTENFISCH IN DER PFANNE GEBRATEN**  
auf +3°C abgekühlt  
in 8/9 Stunden



## Pasteurisierung

MultiFresh® gewährleistet eine absolut sichere Pasteurisierung und ermöglicht es Ihnen, die Produkte auf hohe Temperaturen zu bringen und zu halten, bevor sie gekühlt (+3°C) oder tiefgekühlt (-18°C) werden. **Durch die verlangsamte Bakterienvermehrung wird die Haltbarkeit der Nahrungsmittel verlängert**.

**10 KG GEFÜLLTE TEIGWAREN**  
pasteurisiert und gekühlt  
auf +3°C in 3 Stunden.



## Gärung

MultiFresh® vereinfacht die natürlichen Gärzyklen und kontrolliert dabei die Temperaturschwankungen. Er verhindert ein übermäßiges Austrocknen und gewährleistet immer ein optimales Feuchtigkeitsniveau. Dank der Zielzeitvorwahl können Sie wählen, wann Ihre Produkte optimal gegärt sein sollen.

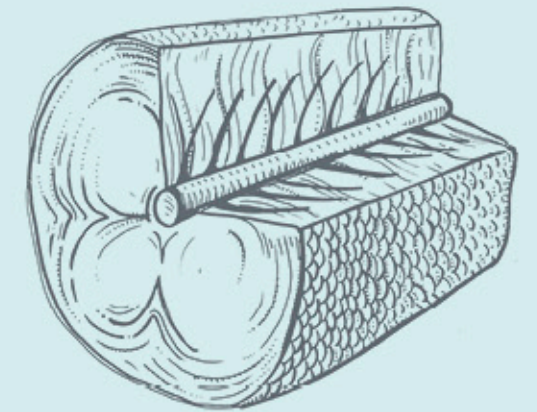
**BROTLAIBE AUS HEFETEIG**  
gegärt und gekühlt  
bei +10°C in 6/8 Stunden.



## Halten

In dem sterilisierten Kühlraum des MultiFresh® wird die Temperatur Ihrer Produkte sowohl über als auch unter 0°C beibehalten. **Die Nahrungsmittel bleiben unverändert**, werden optimal konserviert und jegliche Geruchsübertragung wird vermieden.

**1 STÜCK LACHS AUF DEM BLECH GEBRATEN**  
bei +65°C gehalten,  
während der gesamten Betriebsdauer



# MYA: FRISCHE IM HANDUMDREHEN



## MULTIFUNKTIONS-DISPLAY

MyA ist äußerst bedienerfreundlich. Über einfache und intuitive Symbole können Sie auf die zahlreichen Funktionen von MultiFresh® zugreifen und die Produktionsvorgänge optimal steuern.

## DER OPTIMALE ZYKLUS FÜR JEDES PRODUKT

Für jede Funktion steht eine große Auswahl an Zyklen zur Verfügung, die entwickelt und getestet wurden, um Nährstoffe, Geschmack und Farbe der Nahrungsmittel zu bewahren.

## MAXIMALE PERSONALISIERUNG

Mit MyA können alle Parameter jedes Zyklus personalisiert werden – Belüftung, Zeit, Temperatur, usw. – um das ideale Verfahren für jedes Nahrungsmittel zu erstellen.

## ERSTELLUNG DER FAVORITENLISTE

In der Favoritenliste speichern Sie Ihre bevorzugten Zyklen, um die Produktionsvorgänge, die Sie am häufigsten verwenden, rasch starten und steuern zu können.

## AUFZEICHNUNG VON ZYKLEN

Nach dem Start jedes Zyklus können die Parameter verändert und neue Einstellungen gespeichert werden, so dass Sie jedes Mal den für Sie optimalen Zyklus erstellen.

## ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

Für die optimale Personalisierung jedes Vorgangs, können Sie für alle Phasen jedes Zyklus Lufttemperatur, Kerntemperatur, Zeit und Belüftung verändern.

## KONTINUIERLICHER ZYKLUS

Mit dem kontinuierlichen Zyklus von MultiFresh® können Sie ohne Unterbrechung 8 Stunden lang arbeiten und verschiedene Lebensmittel, auch kochend heiße, kühlen oder tiefkühlen.

## MYA: MY ASSISTANT, DIE TOUCHSCREEN-BEDIENOBERFLÄCHE DES MULTIFRESH



### WIDERSTANDSFÄHIGER TOUCHSCREEN

Kann auch mit Küchenhandschuhen verwendet werden



### FETTABWEISENDER BILDSCHIRM

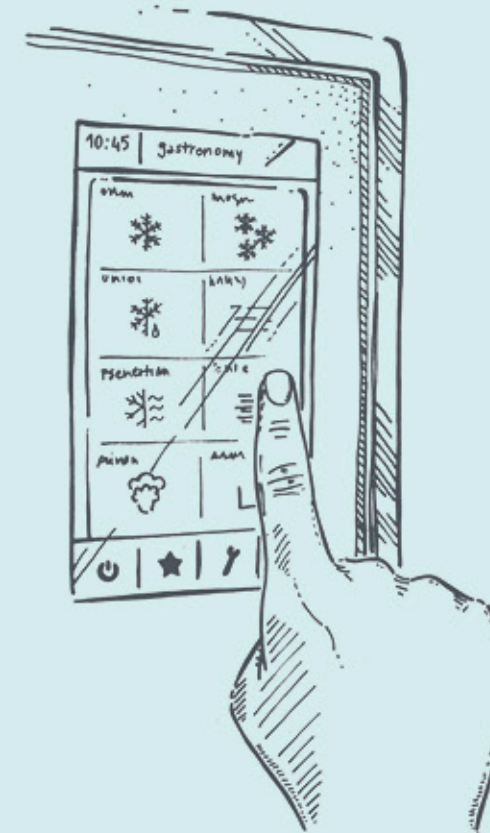
Damit während der Arbeit keine Spuren auf dem Bildschirm hinterlassen werden



### USB-PORT UND WLAN

Für den Download der Daten und die Verbindung mit Ihren Geräten

# EINSTELLUNG DER MEIST VERWENDETEN FUNKTIONEN IN WENIGEN EINFACHEN SCHRITTEN



## START DER AUTOMATISCHEN KÜHLUNG

- 1 FUNKTION AUSWÄHLEN
- 2 ZYKLUS AUSWÄHLEN
- 3 AUTOMATISCHEN MODUS AUSWÄHLEN
- 4 GEBLÄSEDREHZAHL EINSTELLEN
- 5 ZYKLUS STARTEN

## START DER MANUELLEN KÜHLUNG

- 1 FUNKTION AUSWÄHLEN
- 2 ZYKLUS AUSWÄHLEN
- 3 MANUELLEN MODUS AUSWÄHLEN
- 4 DAUER EINSTELLEN
- 5 ZYKLUS STARTEN

## ÄNDERUNG DER ZYKLUSPARAMETER

- 1 NACH DEM ZYKLUSSTART SYMBOL SETTING AUSWÄHLEN
- 2 DATEN DER EINZELNEN PHASEN EINGEBEN
- 3 ZUM SPEICHERN BESTÄTIGEN
- 4 MYA KEHRT ZUR ZYKLUS-ANZEIGE ZURÜCK

# FRESHNESS PROCESSES

**GEBRATENER  
TINTENFISCH,  
POMMES  
PARISIENNE,  
GRÜNE SAUCE  
MIT KAPERN**



## NT-GAREN UND SCHOCKFROSTEN -18°C

Dieser Zyklus ermöglicht das  
Niedertemperaturgaren und  
direkte Einfrieren des Tintenfischs



## LAGERZEIT\* -18°C



## AUFTAUEN FISCH



## REGENERIEREN FISCH



## AUSGABE

\*die Prozesse Irinox  
erfordern die Verwendung  
von Kühlgeräten



## EINFRIEREN DES TINTENFISCHS

Durch das Schockfrostern auf  
-18°C im Multifresh\*, bilden  
sich feine Mikrokristalle, die die  
Zellstruktur der Speisen erhalten.  
Auf diese Weise können größere  
Mengen von Speisen konserviert

werden, beim späteren Auftauen  
läuft keine Flüssigkeit aus.  
Die Speisen werden nach dem  
Garen direkt schockgefrostet  
und einfach bei Bedarf aufgetaut  
und regeneriert.



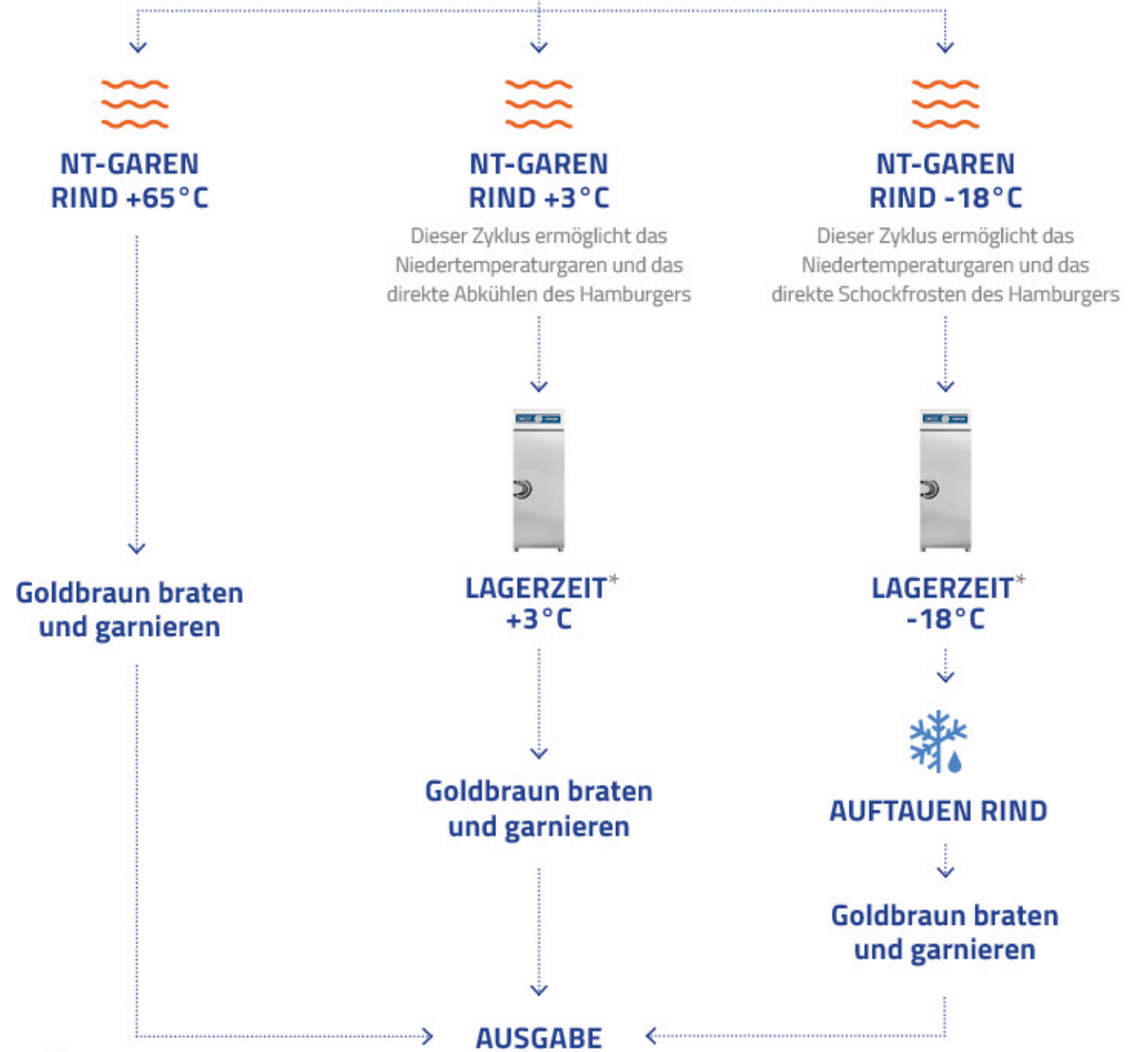


## HAMBURGER BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGART

Mit Multifresh® werden Ihre Speisen bei niedriger Temperatur gegart, dadurch bleiben sie saftig und trocknen nicht aus. Der Eigengeschmack und das Aroma des Hamburgers werden durch das sanfte Niedertemperaturgaren verstärkt, das

Fleisch bleibt weich und ist gleichmäßig gegart. Der Gewichtsverlust ist beim Niedrigtemperaturgaren viel geringer als beim herkömmlichen Garen. Das Fleisch bleibt rosarot und auch mit sehr wenig Gewürzen natürlich schmackhaft.

## HAMBURGER, ROTE BEETE, STÄNGELKOHL



\*die Prozesse Irinox erfordern die Verwendung von Kühlgeräten

**WEISSWURST, FEIN  
GESCHNITTENES  
KRAUT  
MIT SARDELLEN**



Wie gewohnt garen



**SCHNELLKÜHLEN  
GEMÜSE +3 °C**

Aufbewahren in einem hermetisch  
dichten Behälter



**PASTEURISIEREN GEMÜSE**



**LAGERZEIT\* +3 °C**



**REGENERIEREN GEMÜSE**

**AUSGABE**

\*die Prozesse Irinox  
erfordern die Verwendung  
von Kühlgeräten



**KRAUT  
PASTEURISIEREN**

Pasteurisierung mit MultiFresh\*  
verlängert die Haltbarkeit der Produkte  
und erhält Nährstoffe, Eigengeschmack  
und Farbe. Dank dieses Verfahrens  
können sehr große Mengen von Speisen

zubereitet werden, die dann zum  
gewünschten Zeitpunkt hygienisch  
sicher serviert werden können.  
MultiFresh\* erhält Ihre Beilagen  
in voller Frische, Farbe und Konsistenz.



## LASAGNE REGENERIEREN

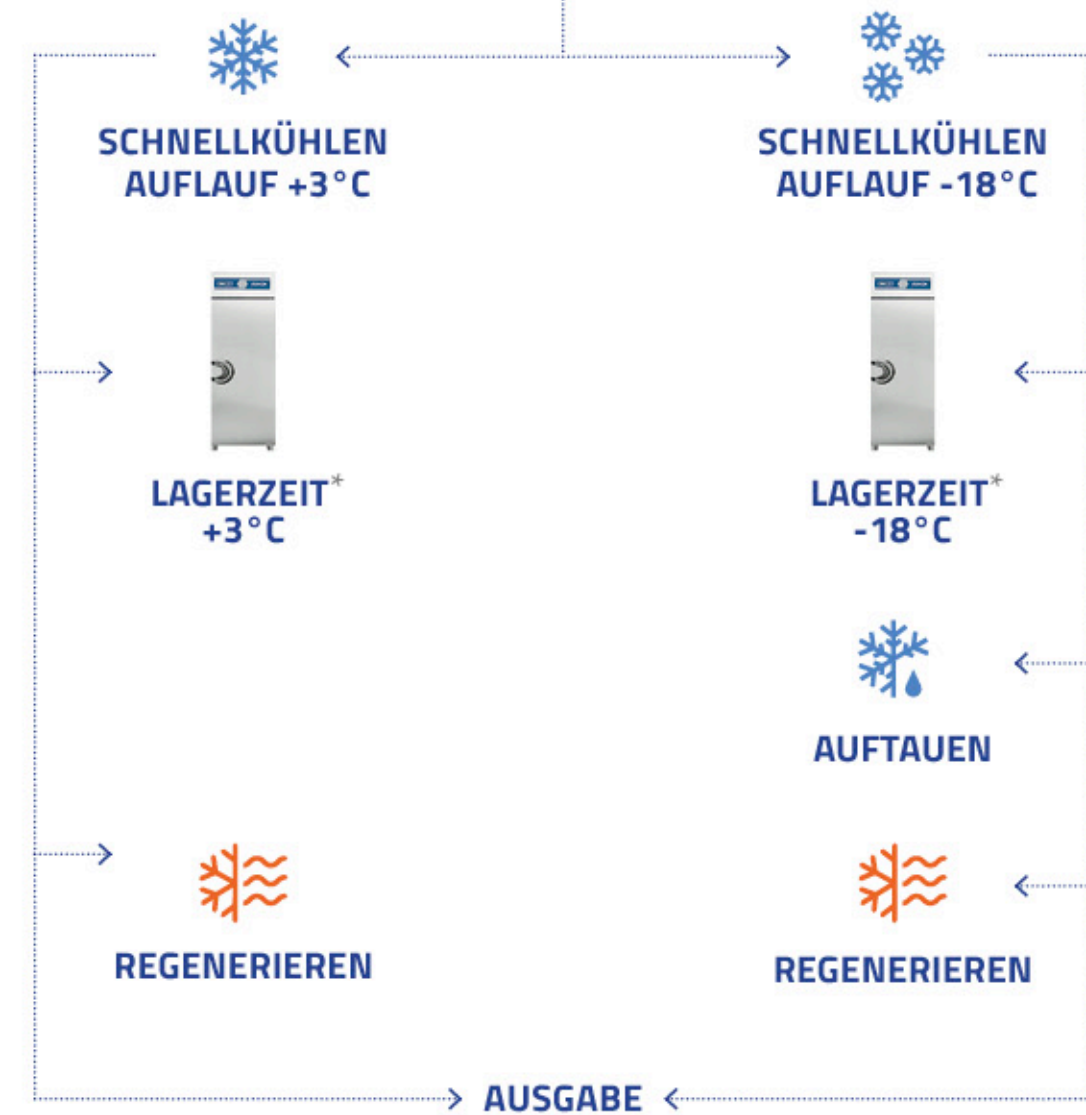
Mit MultiFresh® können Sie Ihre Gerichte regenerieren, indem Sie auf die gewünschte Ventilation und Temperatur schalten und bestimmen wann das Produkt warm und genussfertig sein soll. MultiFresh® vermeidet die Oxidation und das Austrocknen der Produkte, indem es die Speisen

von +3°C Lagertemperatur schonend auf die von Ihnen gewünschte Verzehrttemperatur hochzieht. Dank MultiFresh® können Sie Ihre Gemüselasagne mit Kichererbsen-Creme und Rosmarin einfrieren, konservieren, auftauen, regenerieren und servieren.

## GEMÜSELASAGNE AUF KICHERERBSEN- CREME UND ROSMARIN



Wie gewohnt zubereiten



\*die Prozesse Irinox erfordern die Verwendung von Kühlgeräten

# FEATURES



## Sanigen

Das patentierte Desinfektionssystem von Irinox desinfiziert sämtliche Bereiche des Kühlraums, auch die für die Reinigung schwer zugänglichen Stellen (z.B. im Verdampfer).



## Fan Speed Control

Mit MultiFresh® können die Ventilatoren manuell auf 5 verschiedene Drehzahlen eingestellt werden, so dass die Produkte nicht zu stark austrocknen und ihre natürliche Feuchtigkeit beibehalten wird.



## MultiRack®

Irinox hat den verstellbaren Tragrost MultiRack® patentiert, dank dem in demselben Gerät sowohl Bleche für die Gastronomie als auch für Konditoreiwaren verwendet werden können. Der Abstand zwischen den Blechen kann einfach verändert werden.



## Refrigerant Gas

Die gesamte Produktlinie wurde für die Verwendung mit dem Kältemittel R452A getestet, in Übereinstimmung mit der europäischen Norm F-GAS zur Reduzierung der Umweltauswirkungen.\*

\*je nach lokaler Verfügbarkeit  
(alternativ Lieferung mit R404A)



## MultiSensor®

MultiFresh® ist mit dem 5-Punkt-Kerntemperaturfühler MultiSensor® ausgestattet. Er ist konisch geformt, sodass er leichter aus tiefgekühlten Nahrungsmitteln herausgezogen werden kann.



## Defrost

MultiFresh® muss nie abgetaut werden, selbst wenn kochend heiße Produkte eingeführt werden. Die hohe Leistungsfähigkeit und die niedrigen Plus-Temperaturen beim Schnellkühlen verhindern die Eisbildung am Verdampfer.



## HACCP

HACCP (englisch für Hazard-Analysis and Control of Critical Points) ist ein Protokoll zur Regelung und Vorbeugung möglicher Nahrungsmittelkontaminationen. Es basiert auf der Überwachung der Verarbeitungsorte von Nahrungsmitteln, für die ein Kontaminationsrisiko besteht, und legt die besten Vorbeugungsmaßnahmen fest. Die erste einschlägige europäische Norm geht auf das Jahr 1993 zurück (Richtlinie 43/93/EWG) und wurde in weiterer Folge von der Verordnung EG 178/2002 und schließlich der Verordnung EG 852/2004 abgelöst. In Übereinstimmung mit der aktuell gültigen Norm, ist es mit MultiFresh® möglich, die bei jedem Vorgang durchgeführten Tätigkeiten aufzuzeichnen und dabei die Funktionsparameter jedes einzelnen Zyklus anzuführen. Sämtliche Daten können über WLAN oder USB heruntergeladen werden.

# IRINOX BALANCE SYSTEM®



## IRINOX BALANCE SYSTEM®

Dank zahlreicher Tests und intensiver Entwicklungsarbeit, sowie mit Hilfe von moderner Software ist es uns gelungen, die wichtigsten Kühlkomponenten (Kondensator, Verdampfer, Kompressor und Ventilatoren) perfekt aufeinander abzustimmen: IrinoxBalanceSystem®. Die Verdampfer und die Kondensatoren werden nach Zeichnungen und Spezifikationen unserer technischen Abteilung hergestellt, wodurch wir die unvergleichbaren Leistungsmerkmale unserer Geräte gewährleisten können.

Das Funktionsprinzip eines Schnellkühlers besteht darin, den Speisen in möglichst kurzer Zeit die Wärme zu entziehen, um die Alterung des Produkts zu reduzieren. Unsere Schnellkühler gewährleisten auch bei kochend heißen Produkten den schnellsten Wärmeentzug sowie die Beibehaltung des natürlichen Feuchtigkeitsgehalts aller Speisen.



# DIE PRODUKTLINIE MULTIFRESH®

## GERÄTE MIT HANDEINSCHUB

### VERFÜGBARE AUSFÜHRUNGEN:

- › Luftkühlung (Standard)
- › Wasserkühlung (Leitungswasser)
- › Externer Kondensator
- › Externe Einheit
- › Externe Einheit + externer Kondensator\*
- › Externe Einheit + externer Kondensator ultra-schallgedämmt\*
- › Externer Kondensator ultra-schallgedämmt\*

### AUF ANFRAGE ERHÄLTlich:

- › Türöffnung links (Standard) oder rechts
- › Standardfüße verstellbar oder abgeflacht
- › Rollen mit Bremse
- › Zusätzlicher Kerntemperaturfühler
- › Sous-vide Fühler
- › Doppeltes MultiRack 1/1 GN bei 2/1 Geräten (Standard)



### MF 25.1

Leistung pro Zyklus 25 kg  
Anzahl Einschübe (quer)  
 ● 65 mm, 4 (GN1/1 o 600x400 mm)  
 ● 40 mm, 5 (GN1/1 o 600x400 mm)  
 ● 20 mm, 8 (GN1/1 o 600x400 mm)  
 Abmessungen 790x778x870 mm  
 Ⓜ 1,2 kW Ⓜ 6,5 A Ⓜ 230 V-50 Hz(1N+PE)



### MF 30.2

Leistung pro Zyklus 30 kg  
Anzahl Einschübe (quer)  
 ● 65 mm, 4 (GN2/1 o 600x400 mm) - 6 (GN1/1)\*\*  
 ● 40 mm, 5 (GN2/1 o 600x400 mm) - 8 (GN1/1)\*\*  
 ● 20 mm, 8 (GN2/1 o 600x400 mm) - 14 (GN1/1)\*\*  
 Abmessungen 870x909x870mm  
 Ⓜ 2 kW Ⓜ 10 A Ⓜ 230 V-50Hz(1N+PE)



### MF 45.1

Leistung pro Zyklus 45 kg  
Anzahl Einschübe (quer)  
 ● 65 mm, 9 (GN1/1 o 600x400 mm)  
 ● 40 mm, 12 (GN1/1 o 600x400 mm)  
 ● 20 mm, 18 (GN1/1 o 600x400 mm)  
 Abmessungen 790x969x1595 mm  
 Ⓜ 3,6 kW Ⓜ 5,6 A Ⓜ 400 V-50 Hz(3N+PE)



### MF 70.1

Leistung pro Zyklus 70 kg  
Anzahl Einschübe (quer)  
 ● 65 mm, 13 (GN1/1 o 600x400 mm)  
 ● 40 mm, 18 (GN1/1 o 600x400 mm)  
 ● 20 mm, 27 (GN1/1 o 600x400 mm)  
 Abmessungen 790x969x1970 mm  
 Ⓜ 5,3 kW Ⓜ 10,8 A Ⓜ 400 V-50 Hz(3N+PE)



### MF 70.2

Leistung pro Zyklus 70 kg  
Anzahl Einschübe (quer)  
 ● 65 mm: 9 (GN2/1 o 600x400 mm) - 16 (GN1/1)\*\*  
 ● 40 mm: 12 (GN2/1 o 600x400 mm) - 22 (GN1/1)\*\*  
 ● 20 mm, 18 (GN2/1 o 600x400 mm) - 34 (GN1/1)\*\*  
 Abmessungen 870x1099x1595 mm  
 Ⓜ 5,2 kW Ⓜ 10,6 A Ⓜ 400 V-50 Hz(3N+PE)



### MF 85.2

Leistung pro Zyklus 85 kg  
Anzahl Einschübe (quer)  
 ● 65 mm, 13 (GN2/1 o 600x400 mm) - 26 (GN1/1)\*\*  
 ● 40 mm, 18 (GN2/1 o 600x400 mm) - 36 (GN1/1)\*\*  
 ● 20 mm, 27 (GN2/1 o 600x400 mm) - 54 (GN1/1)\*\*  
 Abmessungen 870x1099x1970 mm  
 Ⓜ 6,2 kW Ⓜ 13,5 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3N+PE)

\* Verfügbare Ausführungen ab Modell MF 45.1

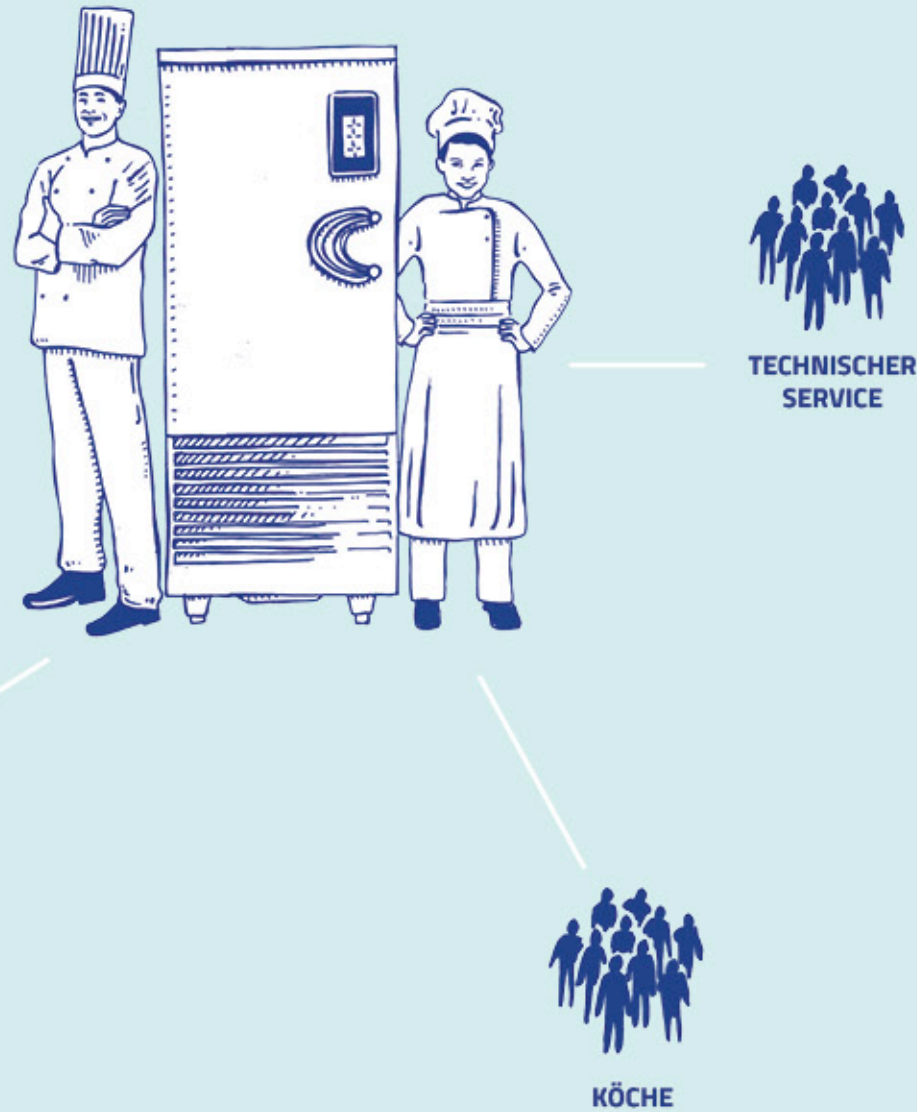
\*\* Optionen für Verwendung mit doppeltem MultiRack

<b>ERKLÄRUNGEN</b>
● Behälter- oder Blechtiefe
● Regal- o. Hordenwagen
<b>ABKÜHLEISTUNG*</b>
von 95°C auf +3°C oder -18°C
<b>ABMESSUNGEN</b>
Breite x Tiefe x Höhe
<b>ELEKTRISCHE ANSCHLUSSWERTE</b>
Ⓜ Nennaufnahme
Ⓜ Nennleistung
Ⓜ Spannung

# IRINOX NETWORK

## DER MENSCH IM MITTELPUNKT

Die beste Technologie ist jene, die den Menschen in den Mittelpunkt stellt. Aus diesem Grund verfügt Irinox heute über ein Netz aus Fachleuten, die allen Anforderungen gerecht werden können. **Unsere Berater suchen täglich nach den besten Lösungen für Ihr Business, vom Angebot über die Installation bis hin zur Unterstützung bei der täglichen Verwendung unserer Geräte.** Durch die intensive Zusammenarbeit aller war es möglich, dass Irinox Technologie zum Marktführer werden konnte. Unsere Netz aus Technikern und unser Kundendienst stehen Ihnen in jedem Moment zur Seite. Der Erfolg von Irinox ist den Menschen zu verdanken, die hier täglich arbeiten.



# DAS BERATER-NETZWERK

50  
Personen

120  
Händler  
in Italien

500  
Händler  
weltweit

## FÜR SIE GEPLANTE LÖSUNGEN

Irinox bietet eine kostenfreie Beratung und maßgeschneiderte Lösungen für Gastronomiebetriebe, Konditoreien, Bäckereien, Eisdiele, Fleischereien, Caterer und Kantinen an. Wir sind der Meinung, dass jeder Kunde besondere Bedürfnisse hat und dass es am besten ist, gemeinsam die passenden Lösungen zu finden. Unsere Vorgehensweise sieht zwei Phasen vor: Analyse und Antwort. Während des ersten Treffens lernen wir Ihre Bedürfnisse und die Einsatzorte kennen, anschließend erarbeiten wir gemeinsam mit Ihnen alternative Produktionslösungen.

Unsere erfahrenen Berater helfen Ihnen, Ihr Business effizienter zu gestalten, produktiver zu arbeiten und eine höhere Speisenqualität zu gewährleisten.



# SERVICE-NETZ

# DAS KÖCHE-NETZWERK

40  
Kundendienstzentren  
Autorisierte Techniker

5  
Service Manager  
Irinnox weltweit

## UNTERSTÜTZUNG AB DEM 1. TAG

Die Technologie ist nur dann nützlich, wenn sie das Leben der Personen vereinfacht. Aus diesem Grund möchten wir Ihnen helfen, sie ab dem ersten Einsatz richtig zu verwenden. Irinnox stellt ein Netz aus erfahrenen Fachleuten zur Installation und der Programmierung unserer Geräte zur Verfügung. Unser Service-Netz ist in allen größeren Ländern der Welt vertreten und bietet Ihnen Unterstützung bei der Installation und dem Ersatzteilmanagement. Wir unterstützen Ihre Arbeit nach dem Kauf und kümmern uns um alles, was nötig ist, um Ihnen mit MultiFresh® einen einsatzbereiten Helfer zur Verfügung zu stellen.

60  
Köche weltweit

340  
Vorführungen  
jährlich

## TÄGLICH ZU IHRER VERFÜGUNG

Irinnox stellt sich gemeinsam mit Ihnen den täglichen Herausforderungen und bietet Ihnen ein Netzwerk aus erfahrenen Köchen. Sie liefern maßgeschneiderte Tipps für die unterschiedlichsten Anforderungen und organisieren auf Anfrage praktische Vorführungen. Unsere Köche begleiten den kompletten Produktionsablauf, von den frischen Produkten bis zum Service. Holen Sie gemeinsam mit unseren Köchen, das Maximum aus unseren Geräten heraus.



## FOLGEN SIE UNS



@Irinnoxprofessional



Irinnox Professional



@irinnox\_professional



## **IRINOX**

### Hauptsitz

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

### Produktion

via Mattei, 20  
Z.I. Prealpi Trevigiane  
31029 Vittorio Veneto  
Treviso, Italy

T. +39 0438 2020

F. +39 0438 2023

[irinox@irinox.com](mailto:irinox@irinox.com)

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

### **Irinox Deutschland GmbH**

Rosenheimer Lanstraße, 74  
85521 Ottobrun  
[irinox.deutsch@irinox.com](mailto:irinox.deutsch@irinox.com)