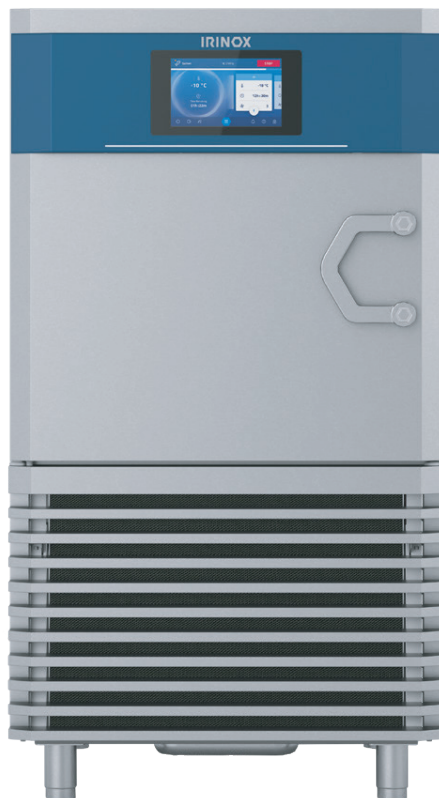


IRINOX

The Freshness Company®

Multi Fresh Next M Excellence Standard

A soli 19 € al giorno



Multi Fresh Next M Excellence Standard



Caratteristiche tecniche

Base 790 mm

Altezza 1015 mm

Larghezza 1590 mm

Potenza max assorbita 1,85 kW

Corrente max assorbita (A) 9,38 A

Capacità in teglie

GN1/1 (H=65 mm) - 600x400 9

GN1/1(H=40 mm) - 600x400 12

GN1/1 (H=20 mm) - 600x400 18

Macchinari ideali per



— RISTORAZIONE



— PANIFICAZIONE



— GELATERIA



— PASTICCERIA

DESCRIZIONE	FUNZIONI	PERFORMANCE	DISPLAY
MultiFresh® Next M	Excellence*	Standard	10"

DATI ELETTRICI STANDARD/ECO SILENT

Potenza max assorbita	1.85 kW
Corrente max assorbita	9.38 A
Tensione	400-3N+PE 50Hz

Excellence include la multifunzione, sia funzioni fredde che funzioni calde.

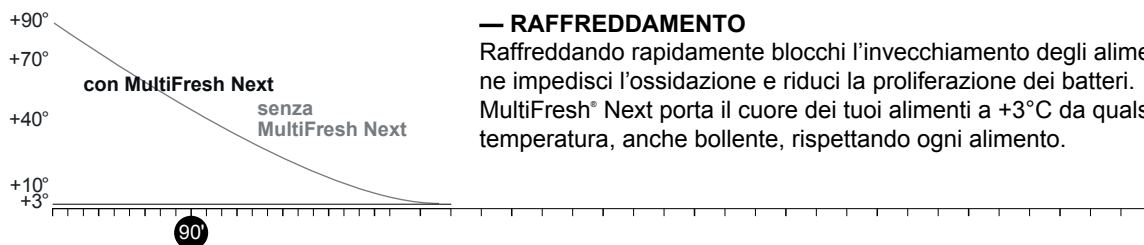
— EXCELLENCE



Per chi vuole usufruire di tutte le funzioni classiche di un abbattitore insieme alle nuove funzioni calde e fredde pensate per i professionisti più esigenti.

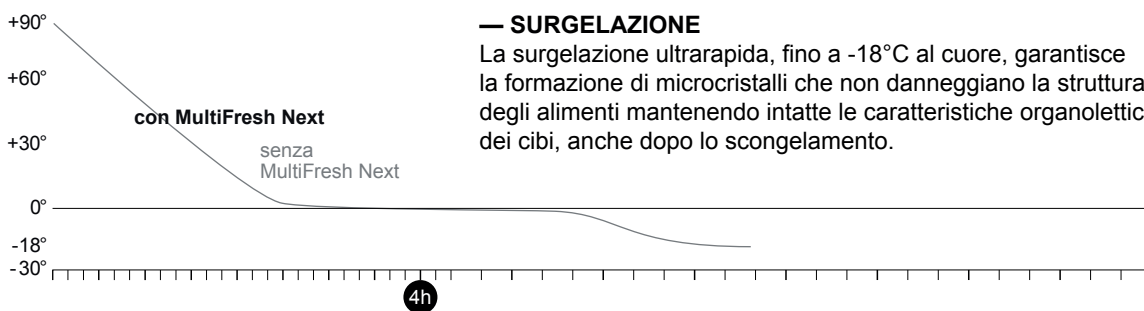


Le funzioni



— RAFFREDDAMENTO

Raffreddando rapidamente blocchi l'invecchiamento degli alimenti, ne impedisce l'ossidazione e riduci la proliferazione dei batteri. MultiFresh® Next porta il cuore dei tuoi alimenti a +3°C da qualsiasi temperatura, anche bollente, rispettando ogni alimento.



— SURGELAZIONE

La surgelazione ultrarapida, fino a -18°C al cuore, garantisce la formazione di microcristalli che non danneggiano la struttura degli alimenti mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche dei cibi, anche dopo lo scongelamento.



— NON-STOP

Per raffreddare o surgelare continuamente quantità illimitate di alimenti che vengono preparate e inserite nell'abbattitore in successione. Con MultiFresh Next catalogherai ciascun prodotto con tempo, icona, nome e colore personalizzati e potrai impostare l'avviso di fine ciclo per ciascuna teglia.



— CONSERVAZIONE FREDDA

Per brevi periodi di tempo, trasforma l'abbattitore in uno spazio aggiuntivo per la conservazione alla temperatura desiderata.



— CONSERVAZIONE CALDA

Mantiene i prodotti fino a +65°C, per servire tutti i tuoi piatti alla temperatura ottimale, pronti per essere gustati.



— SCONGELAMENTO

Scegli la temperatura e l'orario in cui trovare i tuoi alimenti scongelati e pronti all'uso, rallentando il processo di proliferazione batterica.



— PRONTO VENDITA

Porta gli alimenti da -18°C o +3°C fino a +65°C all'orario che preferisci, rigenerandoli, mantenendone l'umidità e impedendone l'ossidazione.



— COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Cuoce a bassa temperatura, anche nelle ore notturne, carne o pesce, passando in automatico in raffreddamento o in surgelazione direttamente dopo la cottura.



— SCIOGLIMENTO CIOCCOLATO

Imposta la temperatura ideale per lo scioglimento del cioccolato a +45°, rispettandone l'umidità e la corretta temperatura.



— LIEVITAZIONE

Lievita senza sbalzi eccessivi di temperatura, controllando l'umidità presente in camera e programmando il momento in cui trovare i prodotti perfettamente lievitati, pronti per essere informati o conservati a +3°C o -18°C. Nella tabella a destra l'elenco delle 3 funzioni della lievitazione.



— PASTORIZZAZIONE

MultiFresh® Next pastorizza e raffredda (+3°C) o pastorizza e surgela (-18°C) i prodotti riducendo la contaminazione batterica ed aumentando la loro durata.



— ESSICCAZIONE

La temperatura positiva in cella e la ventilazione controllata eliminano l'umidità propria di ciascun alimento, essiccando i tuoi prodotti.



TABELLA RIEPILOGATIVA

Multi Fresh Next M Excellence Standard

Manutenzione 3 anni

Assicurazione

Rata in 36 mesi 575,28 €

Costo giornaliero 19 €

Contatto a partire da 36 mesi. Pagamento su Rid Banacario. Il noleggio diventa effettivo all'allineamento del 1° Rid.



facile
noleggiare