

IRINOX

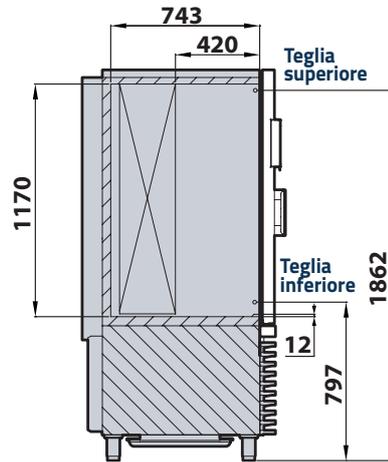
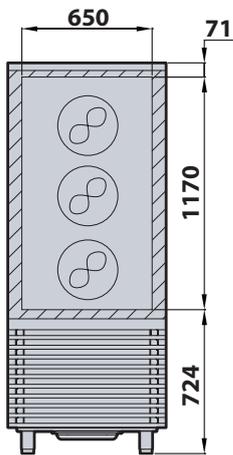
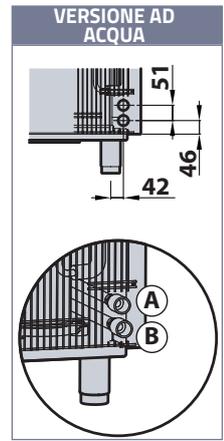
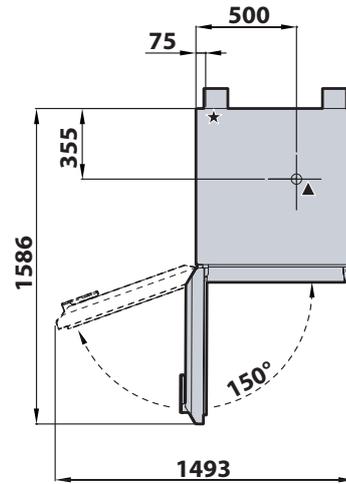
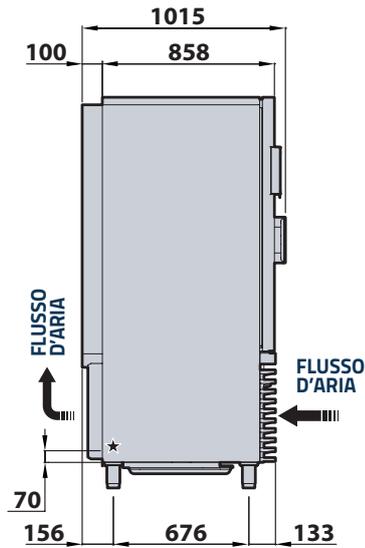
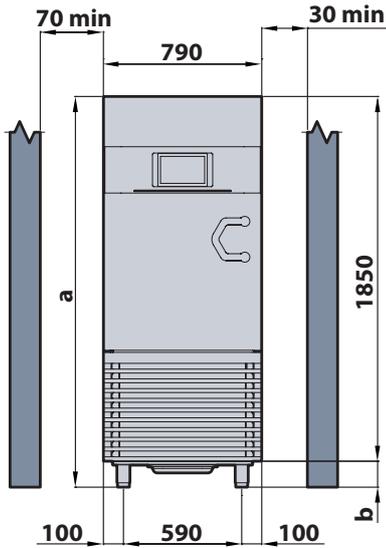
The Freshness Company®



Multi Fresh Next L Excellence Standard

A soli 25 € al giorno





ALTEZZA

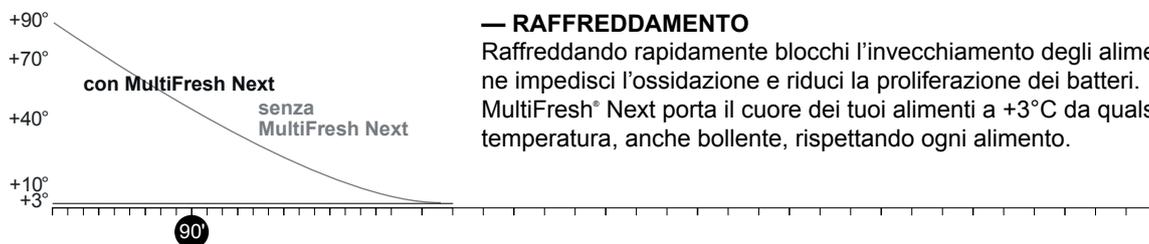
		ALTEZZA (a)	PIEDINI REGOLABILI (b)
Piedi Standard	mm	1965 - 2015	115 + 165
Opzione piedi ribassati	mm	1930 - 1965	80 + 115
Opzioni ruote	mm	2005	155

— EXCELLENCE



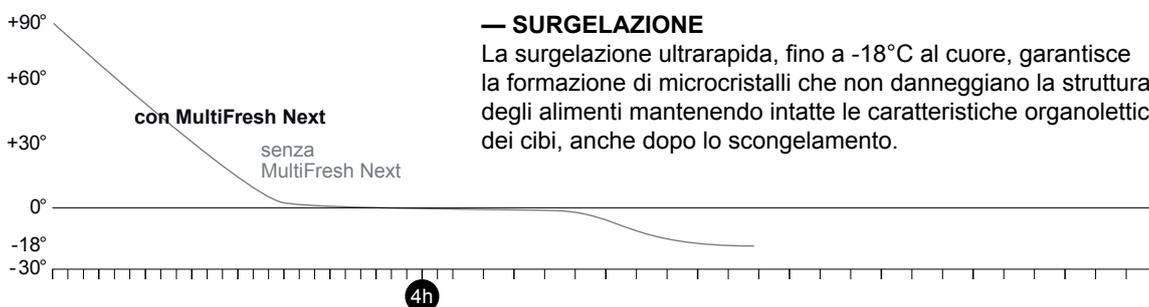
Per chi vuole usufruire di tutte le funzioni classiche di un abbattitore insieme alle nuove funzioni calde e fredde pensate per i professionisti più esigenti.

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 L Excellence Standard

Manutenzione 3 anni

Assicurazione

Rata in 36 mesi 741,67 €

Costo giornaliero 25 €

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