

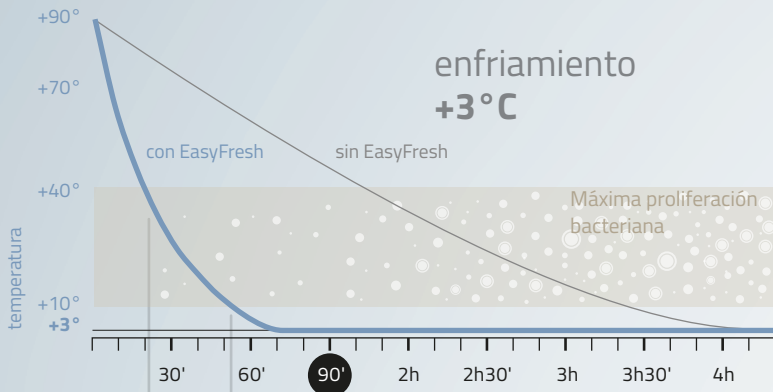
# EasyFresh

¡Frescura y calidad duraderas!



**IRINOX**

# La gama EasyFresh

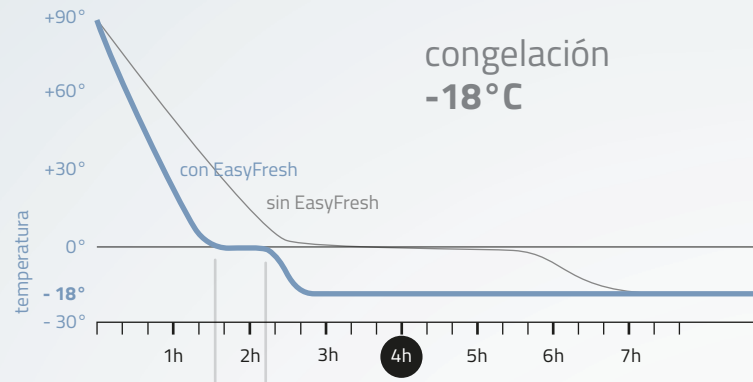


con enfriador rápido  
Irinox **número reducido de bacterias**



sin enfriador rápido  
Irinox **número elevado de bacterias**

El envejecimiento de los alimentos es provocado por la evaporación, la oxidación y la proliferación bacteriana. EasyFresh enfría a +3°C el corazón de cada alimento, atravesando rápidamente tanto el segmento de temperatura de +90°C a +70°C, decisiva para el aspecto cualitativo de los productos, como el área de mayor proliferación bacteriana de +40°C a +10°C, aumentando notablemente la vida útil del producto.



con enfriador rápido  
Irinox **formación de microcristales**



sin enfriador rápido  
Irinox **formación de macrocristales**

Es posible la conservación a medio-largo plazo de los productos solo congelándolos rápidamente hasta **-18°C en el corazón**. El proceso de congelación de los sistemas de conservación normales transforma los líquidos presentes en los alimentos en macrocristales que dañan la estructura. Irinox garantiza la formación de **microcristales** conservando las características organolépticas de los alimentos.

## 4 ciclos dedicados al enfriamiento y a la congelación

### DELICATE +3°C

Ciclo de **enfriamiento** rápido hasta +3°C en el centro del producto dedicado a los **productos de espesor reducido** como por ejemplo las verduras, la pasta fresca, el pescado, cremas y mousses.

### DELICATE -18°C

Ciclo de **congelación** rápida hasta -18°C en el centro del producto pensado para **productos de consistencia delicada**, por esto la congelación se realiza en **2 fases (+6° / -18°)** con una ventilación muy delicada, adecuado para todos los productos cocidos.



### STRONG +3°C

Ciclo de **enfriamiento** rápido a +3°C en el centro del producto adecuado para **productos de alto contenido de grasas**, de tamaño grande y envasados, como por ejemplo las salsas, los asados, las pastas al horno, etc.

### STRONG -18°C

Ciclo de **congelación** rápida a -18°C en el centro del producto, en el cual la temperatura de trabajo en la cámara puede alcanzar incluso -40°C. Ciclo recomendado para la congelación de los **alimentos crudos** (carne, pescado) y para los **alimentos cocidos** de espesor grueso (asados, rosibifes, etc.) y **las copitas, el postre "bavarese" y el helado**.

**CAPACIDAD**

☰ altura de las bandejas

**DIMENSIONES**

anchura x profundidad x altura

**RENDIMIENTO EN KILOS**

de +90° a +3°C / -18°C

**DATOS ELÉCTRICOS**

Ⓜ potencia máx. absorbida

ⓐ corriente máx. absorbida

Ⓥ tensión

**EF 10.1**

Rendimiento por ciclo 10 kg

**Capacidad**

☰ 65 mm, 3 (GN1/1)

☰ 40 mm, 3 (GN1/1)

☰ 20 mm, 3 (GN1/1)

**Dimensiones** 535 x 655 x 760 mm

**Datos eléctricos**

Ⓜ 0,97 kW

ⓐ 5 A

Ⓥ 230V-50Hz(1N+PE)

**EF 20.1**

Rendimiento por ciclo 20 kg

**Capacidad**

☰ 65 mm, 4 (GN1/1 o 600x400 mm)

☰ 40 mm, 5 (GN1/1 o 600x400 mm)

☰ 20 mm, 8 (GN1/1 o 600x400 mm)

**Dimensiones** 790 x 771 x 870 mm

**Datos eléctricos**

Ⓜ 1,2 kW

ⓐ 6,3 A

Ⓥ 230V-50Hz(1N+PE)

**EF 30.1**

Rendimiento por ciclo 30 kg

**Capacidad**

☰ 65 mm, 9 (GN1/1 o 600x400 mm)

☰ 40 mm, 12 (GN1/1 o 600x400 mm)

☰ 20 mm, 18 (GN1/1 o 600x400 mm)

**Dimensiones** 790 x 971 x 1595 mm

**Datos eléctricos**

Ⓜ 2,9 kW

ⓐ 5,2 A

Ⓥ 400V-50Hz(3N+PE)

**EF 45.1**

Rendimiento por ciclo 45 kg

**Capacidad**

☰ 65 mm, 13 (GN1/1 o 600x400 mm)

☰ 40 mm, 18 (GN1/1 o 600x400 mm)

☰ 20 mm, 27 (GN1/1 o 600x400 mm)

**Dimensiones** 790 x 972 x 1970 mm

**Datos eléctricos**

Ⓜ 3,7 kW

ⓐ 5,6 A

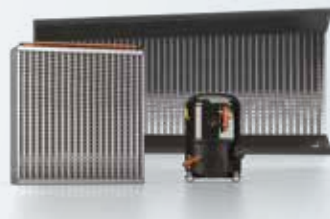
Ⓥ 400V-50Hz(3N+PE)

**REDOBLAMIENTO DE CAPACIDAD: MULTIRACK®**

Irinox ha patentado el portabandejas regulable MultiRack® que permite redoblar la capacidad de las bandejas usadas por cada modelo. La distancia entre una bandeja y la otra se adapta fácilmente y permite una mejor distribución del aire en el producto y una mayor uniformidad de la temperatura en todos los niveles. Cada profesional puede elegir el tipo de bandejas con las cuales trabajar.

**MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA MULTIPUNTO: SONDA MULTISENSOR®**

EasyFresh dispone de una **sonda MultiSensor® de 5 puntos de medición** para un control perfecto de la temperatura. La **lectura correcta de la temperatura** en el corazón del producto, suministra indicaciones muy precisas al software del MultiFresh®, que **regula** en forma inmediata **la ventilación, la temperatura y la humedad** presentes en la cámara. La forma particular de la sonda MultiSensor® facilita **la extracción del producto**, sin arruinarlo y sin tenerlo que recalentar. El sistema de **enganche automático de la puerta patentado por Irinox** facilita el uso y previene fallas molestas.

**DIMENSIONADO PERFECTO DE LOS COMPONENTES**

Nuestros enfriadores rápidos garantizan la extracción del calor más veloz, incluso en presencia de productos hirvientes gracias al IrinoxBalanceSystem®. El IrinoxBalanceSystem® consiste en el dimensionado perfecto de los principales componentes frigoríficos (condensador, evaporador, compresor y ventiladores) que se construyen sobre la base de dibujos y especificaciones de nuestra oficina técnica, que otorgan a nuestros equipos rendimientos y prestaciones incomparables.

**Sanigen®****SANIFICACIÓN LAS 24 HORAS CON SANIGEN®**

El sistema de sanificación patentado Irinox **sanitiza** todas las partes de **la cámara**, incluso en aquellas **zonas en las que es difícil acceder para la limpieza** (por ejemplo, en el evaporador, etc.). Su eficiencia, comprobada por la Universidad de Udine y **certificada por el Ministerio de la Sanidad**, garantiza una **reducción de la carga bacteriana del 99,5%**. La acción de Sanigen® **elimina también los olores desagradables** que algunas veces se crean al final del ciclo de trabajo o al terminar la jornada laboral.

**IRINOX**

via Madonna di Loreto, 6/B  
31020 Corbanese di Tarzo (TV) - Italy  
T. +39 0438 5844  
F. +39 0438 5843  
irinox@irinox.com  
www.irinoxprofessional.com

**Irinox in the world:****IRINOX D/A/CH/Lux**

Mobil: +49 (0) 172 759 77 91  
T. +39 0438 584 222  
F. +39 0438 584 120  
irinox.deutsch@irinox.com  
www.irinoxprofessional.com

**IRINOX USA**

50 Oliver Street, Suite WI  
North Easton | MA 02356  
T. +1 508 230-5818  
F. +1 508 230-5819  
info@irinoxusa.com  
www.irinoxusa.com

**Español**

cod. 449783  
09/2013