





ТРИЖДЫ
ПОБЕДИТЕЛЬ

ISU –
САМЫЙ
ВЫГОДНЫЙ
ВАРИАНТ

Уникальная
производительность
в своем ценовом
сегменте

Вам понравится работать с оборудованием Iginox.
Оборудование Iginox это:

1. безопасность пищевых продуктов: система охлаждения настолько эффективна, что предотвращает активное распространение бактерий.

2. высокая производительность: не имеет себе равных по скорости охлаждения и точности заданных температур;

3. длительный срок хранения продуктов: Icy сохраняет свежесть продуктов на длительное время
Icy, - больше качества по выгодной цене.

Выбор очевиден.

ISY – САМЫЙ ПРОСТОЙ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Инструкция не нужна, всё интуитивно просто.
Isy,-экономит время благодаря легкому управлению.

Isy – легко пользоваться.
Сенсорный экран для настройки параметров работы оборудования, удобен и прост в применении.
На главном дисплее имеются клавиши 4х основных функций. В 3 касания можно легко запустить машину, а информативные клавиши-подсказки облегчают выполнение операций.
Isy простой, понятный и рациональный, удобный в использовании.

ICU – СКОРОСТЬ НА КУХНЕ

Ускоряет процесс охлаждения и увеличивает производительность

Icy – самый быстрый аппарат шокового охлаждения и замораживания в своей категории. Охлаждает и замораживает рис, макароны, супы, рыбу, мясо, и даже мороженое, в течение короткого времени. До 2х раз быстрее аналогичного оборудования. ICU потребляет минимум электроэнергии, при этом, сохраняя все питательные и органолептические свойства продуктов.

Высокая скорость рабочих циклов Icy позволяет лучше организовать производство, работу персонала и приготовление блюд.

Icy - экономит ваше время и деньги.



ICU – ИДЕАЛЬНАЯ СВЕЖЕСТЬ БЛЮД

Шкаф шоковой заморозки Icipox, может быстро охладить или заморозить кипящие продукты. Основной функцией оборудования является отвод тепла из продуктов питания за максимально короткое время.

Icy позволяет сохранить первоначальную свежесть, текстуру, цвет, вкус и аромат продукта на длительное время.



ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Циклы охлаждения Icy быстро снижают температуру продуктов до +3°C, значительно сокращая интервал температуры от +40°C до +10°C, резко ограничивая распространение бактерий, которое вызывает старение продуктов.

Шкаф Icy выполняет 2 цикла охлаждения.

Цикл **delicate +3°C** предназначен для деликатных продуктов, таких как: овощи, рис, рыба и мусс, т.е. продукты с небольшой плотностью.

Цикл **strong +3°C** предназначен для продуктов с высоким содержанием жиров, крупных кусков большой плотности, продуктов в вакуумной упаковке, супов, соусов и т.д.



ШОКОВОЕ ЗАМОРАЖИВАНИЕ

Циклы замораживания Icy превращают воду, содержащуюся в продуктах в микрокристаллы, сохраняя неизменным первоначальное качество и не разрушая клеточную структуру.

Icy имеет два цикла замораживания.

Цикл **delicate -18°C** предназначен для деликатных продуктов и кондитерских изделий; в этом случае предусматривается двухфазная заморозка (охлаждение с положительной, а затем замораживание с отрицательной температурой); Цикл **strong -18°C** для замораживания средних и больших продуктов при рабочей температуре в камеры до -40°C. Идеальный помощник для производства мороженого.

ICY – дизайн и совершенство в каждой детали

Ису разработан командой дизайнеров и изготовлен с использованием высокотехнологичных конструкторских решений. Высокое качество – стандарт всех аппаратов Irinox. Ису оснащен сбалансированной холодильной системой, - **Irinox Balance System**®, в состав которой входят идеально подобранные по размеру компрессор, конденсатор и испаритель, что позволяет обеспечить эффективный отвод тепла от продукта, сохраняя свежесть и высокие органолептические показатели. Irinox гарантирует заявленную производительность, даже при полной загрузке оборудования. Ису оснащен запатентованной системой универсальных направляющих **Multi Rack**®, которая позволяет увеличивать объем загрузки противней вдвое, а также менять расстояние между противнями, гарантируя правильное движение потоков воздуха и обеспечивая равномерное распределение температуры на каждом уровне.



ОБЪЕМ В ПРОТИВНЯХ

ОСНАЩЕНИЕ ДЛЯ РЕСТОРАНА

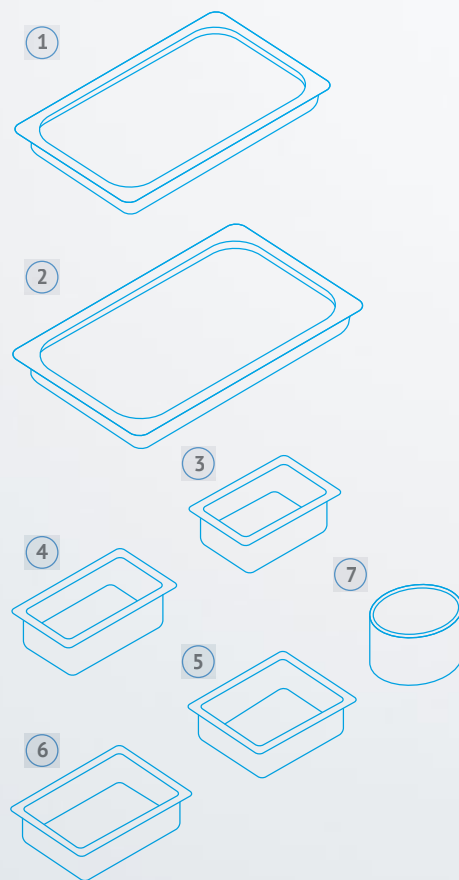
1	GN1/1	4 - 8	>	ICY S
		9 - 18	>	ICY M
		13 - 27	>	ICY L

ОСНАЩЕНИЕ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ

2	600×400	4 - 8	>	ICY S
		9 - 18	>	ICY M
		13 - 27	>	ICY L

ОСНАЩЕНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО

		h 120	h 150	
3	Емкости 330×165	6	6	> ICY S
		15	12	> ICY M
		24	18	> ICY L
4	Емкости 360×165	6	6	> ICY S
		15	12	> ICY M
		24	18	> ICY L
5	Емкости 330×250	4	4	> ICY S
		10	8	> ICY M
		16	12	> ICY L
6	Емкости 360×250	4	4	> ICY S
		10	8	> ICY M
		16	12	> ICY L
7	Кюветы ø 200 h 250	5		> ICY S
		10		> ICY M
		20		> ICY L



Ису оснащён светящимся дисплеем с интуитивно понятным управлением. Информативные иконки-клавиши, шаг за шагом сопровождают вас по всем доступным функциям. Всего за 3 простых шага можно запустить цикл охлаждения или замораживания. Ису за несколько секунд определяет наличие или отсутствие датчика, активируя ручной или автоматический режим работы. В первом случае охлаждение и заморозка будут происходить согласно предустановленному времени. Во втором случае шкаф шоковой заморозки будет регулировать температуру в камере, постоянно считывая температуру в центре продукта через термо-иглу. Ису позволяет менять заданные настройки температуры в камере, а также имеет цикл ручного размораживания. Ежедневное скачивание рабочих циклов возможно благодаря USB флэш-карте.



ІСУ ОХЛАЖДАЕТ 2 КГ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ ЗА 19 МИНУТ!*

Ісу охлаждает овощи быстрее на 50%

ЗАЧЕМ ОХЛАЖДАТЬ ОВОЩИ В ІСУ?

- › Ісу в кратчайшие сроки останавливает процесс приготовления и предотвращает преждевременную порчу продукта.
- › Ісу максимально сохраняет витамины и минералы содержащиеся в овощах.
- › Ісу сохраняет питательные свойства, цвет и вкус овощей.
- › С Ісу можно приготовить овощи заранее и сохранить их свежесть в течение 5-7 суток.

* испытания проводились в лабораториях Iginox с овощами, приготовленными на пару на противнях GN 1/1.



ІСУ ОХЛАЖДАЕТ 2 КГ СВАРЕННОГО РИСА ЧУТЬ БОЛЕЕ ЧАСА!*

Ісу охлаждает рис быстрее на 10%

ЗАЧЕМ ОХЛАЖДАТЬ РИС В ІСУ?

- › Ісу останавливает процесс приготовления и оставляет рис рассыпчатым и в нужной консистенции.
- › Ісу может помочь в приготовлении ризотто: Сварите рис заранее в течение 7-8 минут, и затем охладите его. Перед подачей на стол, закончите процесс приготовления.
- › Ісу отлично сохраняет крахмал и вкус риса.
- › с Ісу можно приготовить рис заранее, охладить и хранить его при температуре +3°C до 6 суток для дальнейшего использования в различных блюдах.

* испытания проводились в лабораториях Iginox с отваренным рисом на противнях GN 1/1.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



ICY ЗАМОРАЖИВАЕТ 1 КГ ГРАТЕНА ИЗ РЫБЫ ЧУТЬ МЕНЬШЕ ЧАСА!*

Ису замораживает рыбу быстрее на 30%

ЗАЧЕМ ЗАМОРАЖИВАТЬ РЫБУ В ICY ?

- › Замораживание сырой рыбы в Ису до температуры -20°C и хранения в течение 24 часов, позволит обезопасить продукт от паразитов, например от Анизакида.
- › С Ису можно аккуратно заморозить только что приготовленную рыбу, благодаря образованию микрокристаллов льда, сохраняется первоначальная консистенция и качество продукта после размораживания.
- › Ису позволяет гибко планировать производство: подготавливать рыбу заранее, и доводить до готовности по мере необходимости, сокращая себестоимость и уменьшая потери.

* испытания проводились в лабораториях Iginox с гратеном филе камбалы на противнях GN 1/1



ICY S

Выработка в кг
⊕ 18 kg ⊕ 15 kg
Объем емкости номер
⊖ 65 см > 4 (GN 1/1)
⊖ 60 см > 4 (600×400 mm)
⊖ 40 см > 5 (GN 1/1 о 600×400 mm)
⊖ 20 см > 8 (GN /1/1 о 600×400 mm)
Размеры 765×804×895 mm
Ⓜ 1,3 kW Ⓜ 6,2 A Ⓜ 230V-50Hz (1N+PE)



ICY M

Выработка в кг
⊕ 38 kg ⊕ 35 kg
Объем емкости номер
⊖ 65 см > 9 (GN 1/1)
⊖ 60 см > 9 (600×400 mm)
⊖ 40 см > 12 (GN 1/1 о 600×400 mm)
⊖ 20 см > 18 (GN /1/1 о 600×400 mm)
Размеры 765×884×1568 mm
Ⓜ 2,7 kW Ⓜ 4,4 A Ⓜ 400V-50Hz (3N+PE)



ICY L

Выработка в кг
⊕ 50 kg ⊕ 45 kg
Объем емкости номер
⊖ 65 см > 13 (GN 1/1)
⊖ 60 см > 13 (600×400 mm)
⊖ 40 см > 18 (GN 1/1 о 600×400 mm)
⊖ 20 см > 27 (GN /1/1 о 600×400 mm)
Размеры 765×884×1944 mm
Ⓜ 4,1 kW Ⓜ 7,0 A Ⓜ 400V-50Hz (3N+PE)

ЗАГРУЗКА УРОВНЕЙ

⊖ высота емкости

ВЫСОТА ЕМКОСТИ

⊕ От +90 до +3°C
⊕ От +90 до -18°C

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Ⓜ максимальная мощность
Ⓜ максимальный ток
Ⓜ напряжение

РАЗМЕРЫ (Ш × Г × В)

Данное оборудование содержит фторированные парниковые газы, входящие в Киотский протокол.

дизайн
Studio Visuale

цветокоррекция
Metaverso

отпечатано в типографии
Trevisostampa

copywriting
Alessandro Zaltron

Изображения и данные,
содержащиеся в данном каталоге
являются ориентировочными
и могут быть изменены без
предварительного уведомления.

IRINOX

headquarter

via Madonna di Loreto, 6/B
31020 Corbanese di Tarzo (TV) - Italy

адрес производства

via Caduti nei lager, 1
Z.I. Prealpi Trevigiane, loc. Scomigo
31015 Conegliano (TV) - Italy
T. +39 0438 2020
Ф. +39 0438 2023
irinox@irinox.com
www.irinoxprofessional.com

IRINOX В РОССИИ, УКРАИНЕ, СТРАНАХ СНГ И ПРИБАЛТИКЕ

T. +7 903 134 0048
irinox.russian@irinox.com