

MultiFresh®

More than Fresh.



MultiFresh®: мультифункциональный помощник без которого никто не сможет обойтись

Организируйте свой производственный процесс по Вашему желанию и управляйте своими производственными процессами по собственному желанию 24 часа в сутки.



ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

MultiFresh® осуществляет шоковое охлаждение любого типа продукции **до +3°C**, сохраняя консистенцию, влажность и питательные свойства продукции.



ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА

Для продления срока хранения продукты должны быть подвержены шоковой заморозке до температуры **-18°C** в середине продукта. Только оборудование MultiFresh® обеспечивает формирование микрокристаллов и не нарушает текстуру продуктов.



ОТТАИВАНИЕ

При использовании MultiFresh® выберите **толщину Вашей продукции, время и температуру** при которой продукты будут оттаивать и будут готовы к дальнейшему использованию. Контролирование процесса оттаивания означает прежде всего замедление процесса жизнедеятельности бактериальной среды и сохранение структуры продукта **нетронутой**.



ХРАНЕНИЕ

MultiFresh® сохраняет все типы продукции на нужной температуре, высокой или низкой.



ШОКОЛАД

MultiFresh® отвечает всем требованиям кондитеров и шоколатье, т.к. имеет **специальные циклы для шоколада**, которые поддерживают **влажность** продукта и ему самым способствуют правильному дальнейшему хранению.



РЕГЕНЕРАЦИЯ

Вы можете использовать аппарат MultiFresh® для регенерации ваших блюд путем установления требуемой температуры и времени- к которому Вы хотите, чтобы продукт был горячим и готовым к последующей подаче. Циклы регенерации MultiFresh® автоматически работают от +3°C или -18°C до требуемой температуры регенерации без повреждения продукции.



ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Аппарат MultiFresh® **пастеризует Вашу продукцию** с дальнейшим шоковым охлаждением (**+3°C**) и заморозкой (**-18°C**), тем **самым продляя срок хранения** и замедляя рост бактериального содержимого.



РАСТОЙКА

У аппарата MultiFresh® есть **циклы расстойки** без внезапной смены температуры и с контролем влажности в рабочей камере, которые легко запрограммировать для получения совершенной продукции к нужному времени.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

Аппарат MultiFresh® **готовит мясо или рыбу при низкой температуре**, с последующим автоматическим переключением в режим шокового охлаждения или заморозки- сразу же после окончания процесса приготовления. Основные преимущества низкотемпературного приготовления- сохранение вкусовых свойств продуктов и равномерное его приготовление.

IRINOX

10:45

gastronomy

chilling



freezing



thawing



holding



regeneration



low t. cooking



proofing



pasteurization



МУА: ПРОСТО УПРАВЛЯТЬ

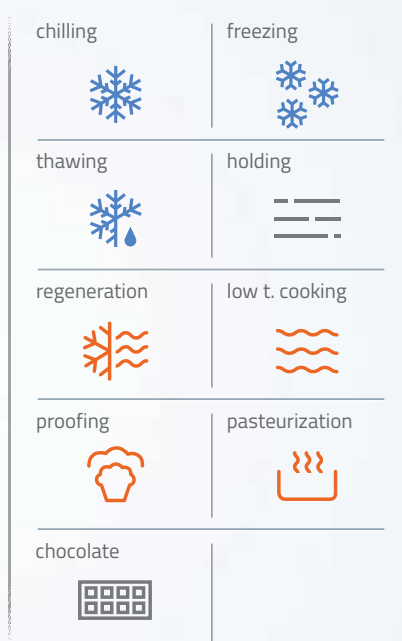
Новый 7-дюймовый сенсорный экран с обширной интерактивной областью.

МуА

MyA: My Assistant – Мой помощник

МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ДИСПЛЕЙ

MyA очень легко использовать: с помощью интуитивных значков легко получить доступ к многочисленным функциям аппарата MultiFresh®.



ЦИКЛ ДЛЯ ЛЮБОГО ВИДА ПРОДУКТОВ

Для каждой функции существует огромный выбор циклов, специально созданным и проверенным для поддержания всех органолептических показателей каждой группы продуктов.



УДИВИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ НАСТРОЙКИ ПОД КЛИЕНТА

С MyA Вы можете легко найти и изменить параметры каждого цикла, включая вентиляцию, длительность, температуру и др. – тем самым создать идеальный процесс для каждого типа продукции.



СОЗДАЙТЕ СВОЙ СПИСОК СВОИХ ЛЮБИМЫХ ЦИКЛОВ

Создайте свой список ИЗБРАННЫХ циклов для того, чтобы Вы найти и начать свой – наиболее используемый цикл работы простым нажатием пальца.



СОХРАНИТЕ СВОИ ЦИКЛЫ РАБОТЫ

После запуска любого цикла Вы можете вывести на экран и изменить его параметры и затем сохранить эти настройки как Ваш собственный цикл.



ОНЛАЙН ГИД- ПРОВОДНИК

Узнайте больше о новом помощнике Mya и всех функциях вашего аппарата MultiFresh® используя наш онлайн проводник.



СНЯТИЕ ФОРМЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Теперь Вы можете легко освободить Вашу продукцию от формы, которой она готовилась без повреждения соприкасаемых поверхностей. Mya и Multi Fresh легко проведут Вас по всем стадиям производственного процесса и вовремя подскажут когда это можно сделать.



ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК

Каждый процесс легко изменить: для каждого цикла можно изменить температуру воздуха, температуру середине, длительность и вентиляцию.



ПРОДЛЕННЫЙ ЦИКЛ

При запуске продлённого цикла Ваш аппарат MultiFresh® будет работать более 8 часов в одном -установленном режиме-шокового охлаждения либо заморозки- даже с кипящей продукцией.

Непревзойденное качество

Шоковое охлаждение +3°C

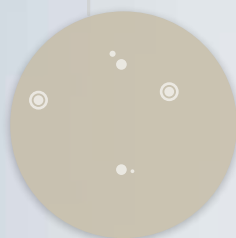
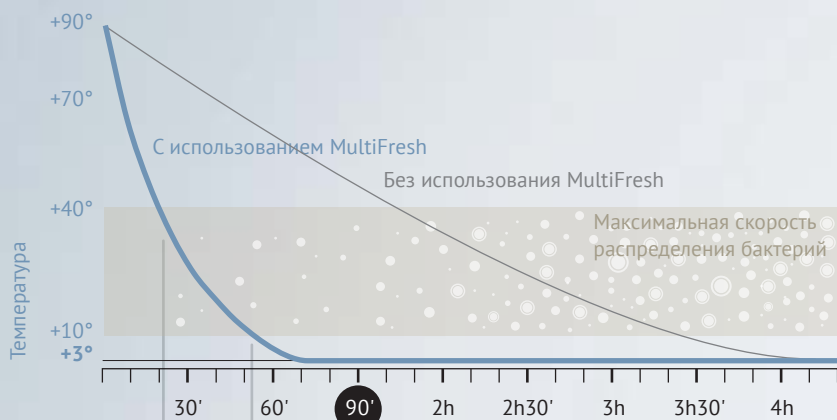
До 12 циклов репродукции бактерий без использования аппарата шокового охлаждения

Пища имеет свойство стареть из-за испарения влаги, окисления и размножения бактерий. Аппарат MultiFresh® полностью охлаждает продукцию до +3°C в середине продукта, быстро снижая температуру продукта от +90°C до +70°C, что очень важно для качества продукта и затем быстро снижается от +40°C – до +10°C, что снижает срок и скорость размножения бактерий, что в свою очередь значительно влияет на срок хранения продукции.

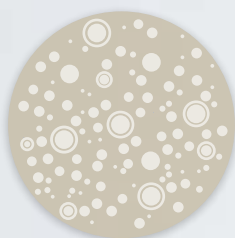
Шоковая заморозка -18°C

макрокристаллы воды формируются без использования аппарата шокового охлаждения

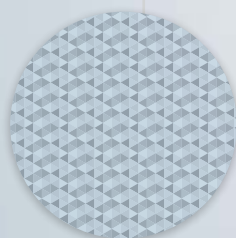
Продукты могут подвергаться длительному и среднему сроку хранения только если они были быстро заморожены до температуры **-18°C в середине**. Стандартный процесс замораживания продуктов приводит к формированию макрокристаллов в жидкости продукта, что нарушает структуру. Irinox гарантирует образование **микроструктур** для сохранения органолептических свойств продукции.



используя аппарат шокового охлаждения **уменьшенное количество бактерий**



без использования аппарата шокового охлаждения **высокое количество бактерий**

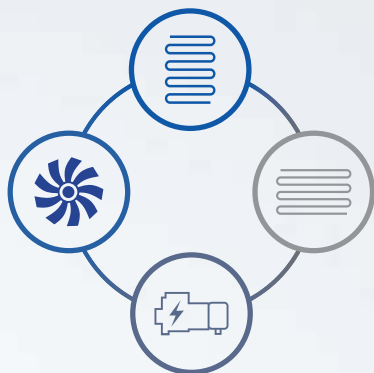


формирование **микроструктур** при использовании аппарата шокового охлаждения



формирование **макроструктур** без использования аппарата шокового охлаждения

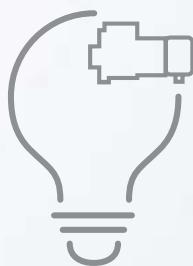
IrinoxBalanceSystem®



IRINOXBalanceSystem®

IRINOX BALANCE SYSTEM® – ПАТЕНТОВАННАЯ СИСТЕМА

Многочисленные тесты и исследования графиков охлаждения с использованием сложного современного оборудования позволили определить совершенный размер основных холодильных компонентов (конденсатора, испарителя, компрессора и вентиляторов): **так была создана IrinoxBalanceSystem®**. Испарители и конденсаторы были сконструированы по чертежам и техническим заданиям нашего инженерного отдела для того, чтобы получать всегда непревзойденный результат. Принцип работы аппарата шокового охлаждения состоит в том, чтобы отводить тепло в самые кратчайшие сроки для замедления старения продукции. Наше оборудование гарантирует самый быстрый отвод тепла, даже из кипящей продукции, без какого-либо повреждения качества.



ЭФФЕКТИВНОСТЬ IRINOX

Аппарат MultiFresh® специально сконструирован для гарантии максимальной **эффективности**: начиная с поиска материала с самым низким уровнем неблагоприятного воздействия на окружающую среду – который при этом будет обеспечивать максимальный результат – до обеспечения **самого низкого уровня энергопотребления** в данной категории продукции. Компания Irinox относится с одинаковым вниманием и заботой не только к своей продукции, но и **поддержанию экологической стабильности**. Например, постоянное электронное управление включением и выключением вентиляторов и регулирование скорости обеспечивает низкое потребление энергии.

SANIGEN®: 24/7 САНАЦИЯ КАМЕРЫ

Патентованная система санации Irinox, обеспечивает санацию каждого участка **рабочей камеры, включая труднодоступные для мойки участки** (например испаритель и др.). Эффективность применения данной системы была проверена и сертифицирована **Министерством Здравоохранения**, она гарантирует **снижение уровня бактерий до 99.5%**. Режим Sanigen® также успешно удаляет **неприятные запахи**, которые могут образоваться при долговременном использовании оборудования в конце рабочего дня.



Sanigen®

MultiFresh®

Почему Вы Должны Выбрать Продукцию Irinox



1

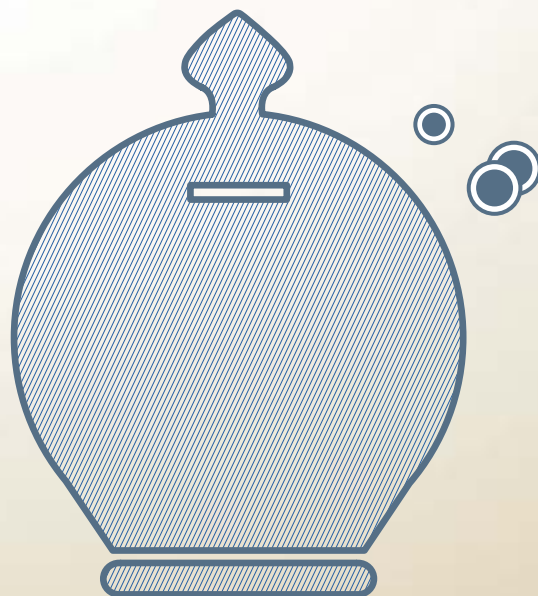
Экономия трудозатрат

Экономьте до 30% на трудозатратах, уменьшая время переработки персонала и заранее готовясь к пиковой нагрузке и повышению рыночного спроса.

2

Организируйте свое производство заблаговременно

Используйте оборудование MultiFresh® для рационализации своего производства, большое количество пищи может быть приготовлено за несколько дней или недель заранее, сохранено в дни закрытия заведения и все будет готово в нужное время для дальнейшего использования.





3

Высокое качество продукции

Продукты, которые были неправильно охлаждены или заморожены теряют свою консистенцию, аромат и другие важные органолептические свойства. Аппарат MultiFresh® сохраняет максимальное качество пищи.

4

Более безопасная продукция

Правильная организация работы холодного цеха поддерживает свежесть продукции в любое время, обеспечивая тем самым максимальную безопасность качества пищи и следования стандартам протокола HACCP.





5

Увеличение срока хранения

Шоковое охлаждение и заморозка значительно уменьшают срок жизнедеятельности и распространения бактерий и тем самым пища может храниться в три раза дольше.



6

Скорость приготовления

Используйте аппарат MultiFresh® для рациональной организации Ваших производственных процессов, исключая задержки сроков готовности. Только оборудование MultiFresh® позволяет начать шоковое охлаждение или заморозку кипящей пищи сразу из печи.



7

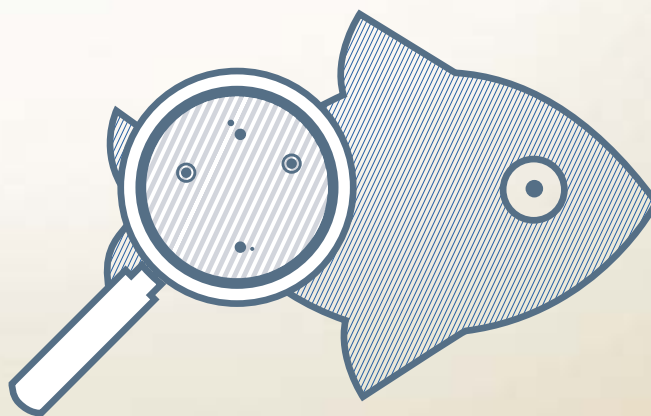
Уменьшить стоимость сырья

Сырье можно закупать в больших количествах, более выгодно это делать в сезон созревания по лучшим ценам. Охлаждение или замораживание с помощью MultiFresh® поддержит качество сезонных продуктов на уровне свежей продукции на долгие месяцы.

8

Уменьшить отходы

MultiFresh® радикально снижает уровень отходов и позволяет Вам планировать Ваши закупки и постоянно поддерживать свежесть уже обработанных продуктов и заготовок.





ПОСТАВЩИКИ ГОТОВЫХ БЛЮД

Мы гарантируем свежесть
Ваших блюд ежедневно.

Преимущества оборудования Irinox для кейтеринга:

- › Разнообразное меню
- › Постоянство качества
- › Улучшенная организация рабочих смен
- › Рационализация производственных процессов
- › Меньше отходов и четкий контроль стоимости продукции
- › Скорость обслуживания
- › Соблюдение стандартов гигиены и чистоты



КАЧЕСТВО НА КУХНЕ ОЗНАЧАЕТ СВЕЖЕСТЬ

Скрупулезное внимание в каждой детали, поиск самого лучшего сырья, и идеальный процесс приготовления - вот составляющие вкусного блюда. **Надёжность и безопасность применимых технологий во время этого процесса обеспечит Вам оригинальную свежесть каждого ингредиента каждый день.**



ОХЛАЖДЕНИЕ

При использовании цикла ОВОЩИ +3°C овощи немедленно охлаждаются после приготовления, тем самым предотвращается окисление поверхности (потемнение) и потерю витаминов и минеральных солей.



ОТТАИВАНИЕ

Оттаивание — это очень деликатный шаг в обработке пищи, т.к. именно это процесс может серьезно отразиться на качестве и безопасности Вашей продукции. Используя циклы оттаивания MultiFresh® вы можете выбирать время к которому Ваша продукция должна быть готова для последующего приготовления либо подачи.



НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Основные преимущества этого типа приготовления продукции — это преувеличение вкуса и аромата, более яркие цвета пищи и уменьшение потери веса. В отличии от других технологий низкотемпературного приготовления аппарат MultiFresh® после окончания данного цикла **автоматически переходит в шоковому охлаждению (+3°C), либо заморозке (-18°C) или хранению при температуре +65°C.**



ЗАМОРАЖИВАНИЕ

Цикл РЫБА-18°C используется для шоковой заморозки сырой рыбы до -18°C в середине, как того требует стандарт HACCP.





СРЕДСТВО ДЛЯ ОТЛИЧНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ

Страсть, надёжность и профессионализм- вот что присуще всем кондитерам. Технология Irinox помогает **преумножить качество Ваших произведений и уменьшить производственные расходы, одновременно расширить витрину и уменьшить объём отходов**, тем самым обеспечить каждому кондитеру настоящий успех!



ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Цикл под названием СМЕСЬ+12°C используется для охлаждения слоеного теста, пресного теста, бисквитов до идеальной температуры- для того чтобы обеспечить **равномерную структуру смеси**. Слоеное тесто содержит смеси и масло и требует обработки при температуре +12°C, которая является идеальной для формирования слоев масла и складывания теста слоями, что в свою очередь обеспечит равномерное приготовление.



ШОКОЛАД

Аппарат MultiFresh® отвечает всем требованиям кондитеров и шоколатье, т.к. имеет **специальные циклы для, которые поддерживают влажность** и позволяют продлить срок хранения. Например, цикл ШОКОЛАД -7°C позволяет быстро достичь нужной температуры для создания украшения для тортов.



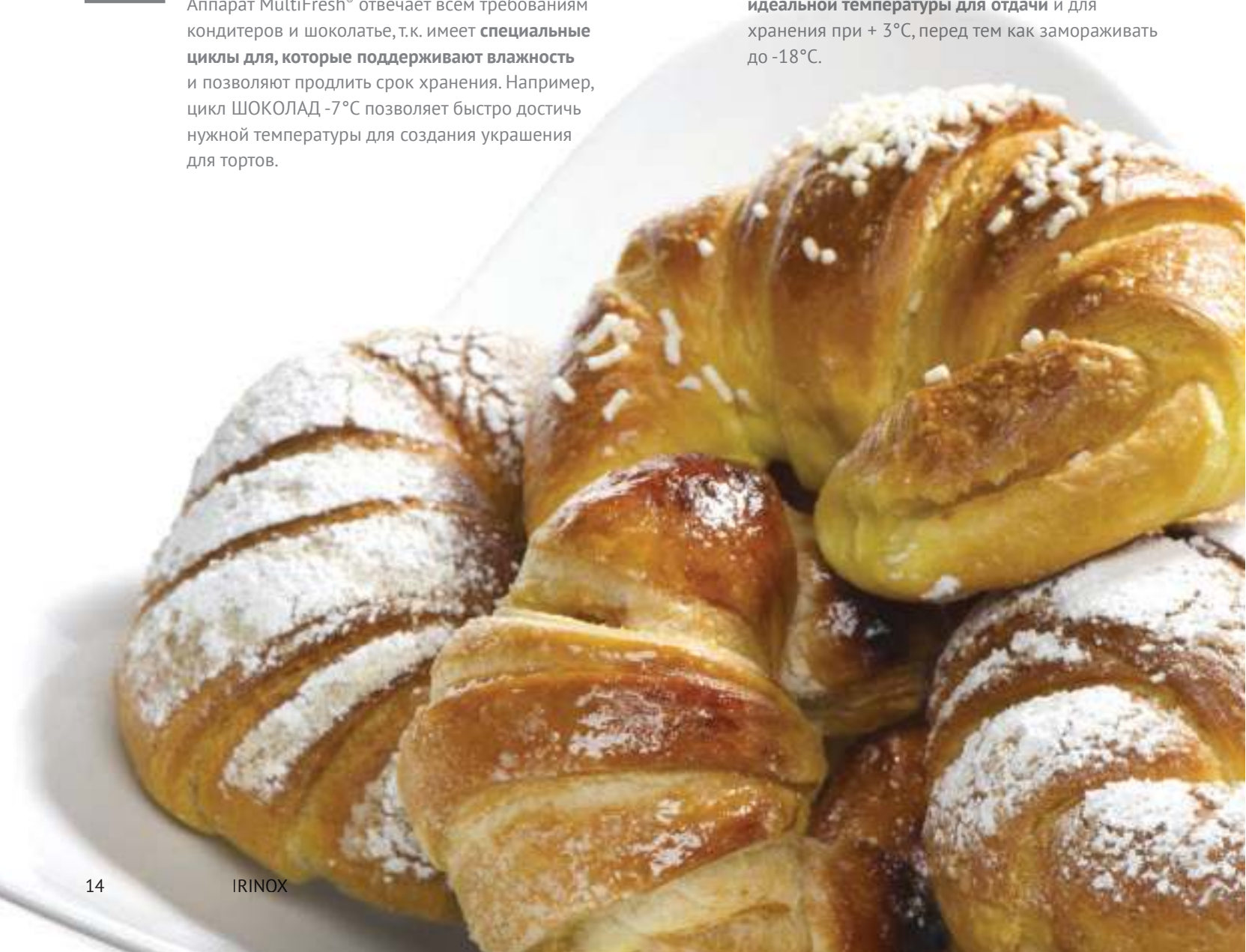
РАССТОЙКА

Используя циклы расстойки аппарат MultiFresh® позволяет осуществить расстойку теста для круасанов в такой среде, где **температура и влажность постоянно контролируется, калибруются для достижения отличного результата расстойки**.



ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА

Аппарат MultiFresh® также поможет Вам с **выпечкой**: он подскажет в нужный момент, когда можно **снять форму**, когда продукт достиг **идеальной температуры для отдачи** и для хранения при + 3°C, перед тем как замораживать до -18°C.



кондитеры

Позаботьтесь о Ваших
произведениях.



Преимущества продукции Iginox для кондитеров:

- › Постоянное качество продукции
- › Широкий ассортимент витрины
- › Улучшение производственных процессов
- › Оптимизация рабочих циклов
- › Постоянное наличие продукции
- › Ваше производство работает даже в ваше отсутствие





производители мороженого

Создайте воздушное мороженное
и предлагайте Вашим клиентам
расширенный ассортимент.

Преимущества продукции Irinox для производителей мороженого:

- › Увеличивает срок хранения мороженого
- › Уменьшает производственные расходы
- › Снижает энергопотребление
- › Различные вкусы всегда в наличии
- › Можно управлять пиковыми нагрузками и запасами для непланируемого спроса
- › Уменьшить потери при перерасходе сырья
- › Планировать производство
- › Увеличить ассортимент для предложение клиентам (шоколад, муссы, мороженное, пироги, замороженное суфле и парфе)





СОХРАНИТЕ ВАШЕ МОРОЖЕННОЕ В ИДЕАЛЬНОМ СОСТОЯНИИ НА БОЛЕЕ ДЛИТЕЛЬНЫЙ СРОК

Мороженное на выходе из аппарата-мороженицы имеет температуру $-7^{\circ}/-9^{\circ}\text{C}$; на тот момент оно все еще содержит до 30% воды, которая и отвечает за быстрое старение продукции. Если мороженное поместить на витрину с температурой -12°C или хранить при -18°C без шоковой заморозки, вода будет медленно застывать и формировать **макрокристаллы** - что будет разрушать структуру. Всего лишь через несколько часов мороженное потеряет кремовую структуру, объем и типичный аромат свежеприготовленного мороженного.

РЕГЕНЕРАЦИЯ МОРОЖЕННОГО

MultiFresh® - это единственный аппарат шоковой заморозки, который при использовании цикла МОРОЖЕННОЕ -12°C позволяет **быстро подготовить к отдаче** мороженное, которое хранилось при температуре -18°C .



ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА

Аппараты MultiFresh® используются для шоковой заморозки -18°C или -12°C ; в этом случае вода формирует **микрокристаллы, что сохраняет изначальное качество нетронутым** и не нарушает структуру продукции.



МОРОЖЕННОЕ ГОТОВО ДЛЯ ВИТРИНЫ -12°C

У оборудования MultiFresh® есть специальный цикл **Мороженное: который осуществляет шоковую заморозку до -12°C , быстро снижая температуру от -7°C до -12°C** - что позволяет немедленно его использовать для продажи или подачи на стол. Мороженное сохраняет текстуру и качество, при этом без перерасхода сырья.



МЕРЕНГИ

У аппарата MultiFresh® есть циклы низкотемпературного приготовления. А также есть **специальный** цикл для приготовления **меренг**, или основ для порционного мороженного или десертов semifreddo и парфе, что в итоге **позволяет Вам увеличить продажи и прибыль.**





ЕСТЕСТВЕННАЯ РАССТОЙКА

“Упростить работу пекарей”, вот концепция которую утвердила несколько лет назад компания Irinox для того, чтобы помочь профессионалам этой отрасли-предоставлять системы, созданные гарантировать экстраординарное качество продукции и для оптимизации производственных процессов. Использовать MultiFresh® - также значит **управлять своими рабочими часами по своему желанию**, избегать ночных смен, но в тоже время соблюдать традиции и использовать свои рецепты, которые отличают каждого **пекаря**.



ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ И ЗАМОРОЗКА СВЕЖЕПРИГОТОВЛЕННОГО ХЛЕБА

Вся продукция для последующей выпечки и предварительной выпечки может быть приготовлена один раз в неделю. Аппарат MultiFresh® может быть также использован для шоковой заморозки сразу после выпечки, что поможет избежать обезвоживания продукта и нарушения структуры. После регенерации хлеб будет таким же свежим и вкусным- как будто бы только что был выпечен.



ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ВЫПЕЧЕННЫЙ ХЛЕБ

Аппарат MultiFresh® может осуществить шоковое охлаждение и заморозку всех типов предварительно выпеченного хлеба. Вы можете предоставлять клиентам каждый день свежий хлеб, используя цикл **Предварительно выпеченный хлеб +20°C** который охлаждает хлеб и хранит его при температуре +15°C целый день, готовый для продажи.



ДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ

В дрожжевой хлеб можно добавлять соусы, оливки, сыр или другие ингредиенты и затем замораживать- затем использовать по мере необходимости.



РАССТОЙКА

У аппарата MultiFresh® есть контролируемые циклы расстойки, которые гарантируют Вашему хлебу сохранение богатого аромата, нужную рыхлость, питательные свойства и кроме того свежесть в любое время.



пекари

У Вас всегда есть теплый
хлеб из печи.



Преимущества оборудования Irinox для хлебопроизводства:

- › Теплый хлеб в любое время;
- › Широкий ассортимент всегда в наличии;
- › Нет нужды в ночных рабочих сменах;
- › Сниженные производственные расходы;
- › Уменьшение отходов производства;
- › Увеличение прибыли.

Забота о каждой детали и есть секрет качества конструкции Irinox

1) **MULTIFRESH®: БЕСШУМНАЯ РАБОТА**

Для обеспечения более комфортного рабочего пространства у аппаратов MultiFresh® установлены компрессоры и конденсаторы нового поколения - **особо бесшумные**, снабженные контроллерами скорости вентилятора, которые начинают работу только по мере необходимости. Благодаря этим специальным функциям продукция MultiFresh® успешно прошла самые строгие тесты шумовыделения.

1 УДВОЕННАЯ ВМЕСТИМОСТЬ: РАМА MULTIRACK®

Компания Irinox запатентовала свою конструкцию рамы Multi Rack®, с регулируемым креплением уровней гастроемкостей и пекарских листов, которая позволяет пользователям увеличивать вдвое количество уровней загрузки для каждой модели. Теперь можно легко устанавливать расстояние между двумя уровнями, при этом получая лучшее распределение воздуха по поверхности продукции и равномерную температуру на всех уровнях загрузки. Каждый пекарь может сам выбирать тип пекарского листа или гастроемкости с которым ему удобнее работать.

2 МНОГОТОЧЕЧНЫЙ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП: MULTISENSOR®

Аппараты MultiFresh® оборудованы термощупом MultiSensor® с **5 точками считывания** для совершенного контроля температуры. **Данные термощупа** обеспечивают программное обеспечение MultiFresh® очень точными данными, что позволяет в свое очередь своевременно **регулировать вентиляцию, температуру и влажность внутри рабочей** камеры.

Специальная форма термощупа MultiSensor® помогает легко его **извлекать из продукции** без повреждения любой части и без надобности предварительного подогрева. Компания Irinox имеет патент на систему автоматического крепления термощупа к дверце, что упрощает его использование и предотвращает его повреждение.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ БЕЗ РАБОТЫ!

MultiFresh® может быть использован для ручной разморозки в конце рабочего дня. Почти все аппараты шокового охлаждения запускают цикл автоматического размораживания вовремя рабочих циклов, тем самым нарушая структуру продуктов из-за внезапной смены температуры.

MultiFresh® не **включает автоматическое размораживание, т.к. он может постоянно отводить тепло из рабочей камеры, что предотвращает образование льда на испарителе.**

3 ИСПАРИТЕЛИ

Запечатанные изнутри испарители полностью обработаны антикоррозийным катафорезом- что увеличивает их срок службы.

4 РУЧКА

Создана компанией Irinox, полностью из нержавеющей стали и без острых углов. Надежная и легко поддается чистке, имеет эргономичную форму за которую легко ухватиться.

5 ИННОВАЦИОННАЯ СИСТЕМА ЗАКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ

Дверца аппаратов Multi Fresh снабжена мягкой системой магнитного закрывания и резиновой прокладкой - стойкой к перепадам температуры от низкой до высокой – что также обеспечивает простоту мойки и ухода за дверцей.

6 ВЕНТИЛЯТОРЫ

Новое поколение вентиляторов с регулируемой скоростью, с инновационным дизайном и материалами обеспечивает универсальную вентиляцию всей рабочей камеры. Вентиляторы содержат также систему немедленного блокировки вентилятора – которая предотвращает утечку холодного воздуха из камеры при открытии дверцы.

7 ПРОСТОТА УХОДА, АБСОЛЮТНАЯ ГИГИЕНА

Закруглённые углы камеры гарантируют простоту уборки и универсальную циркуляцию воздуха. Желоба для сбора конденсата собирают накопившийся конденсат в камере и их легко можно вынуть для последующей очистки- в любое время. Все компоненты- такие как вентиляторы и испарители сконструированы и встроены в камеру с удобным доступом и возможностью очистки.

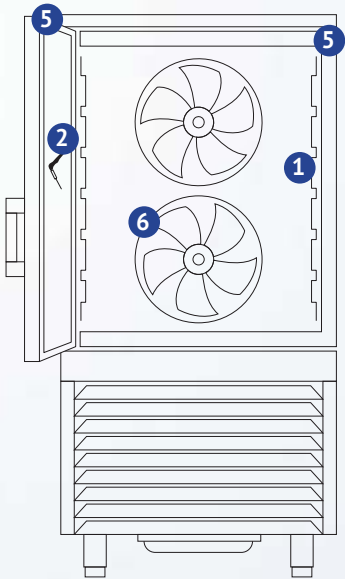
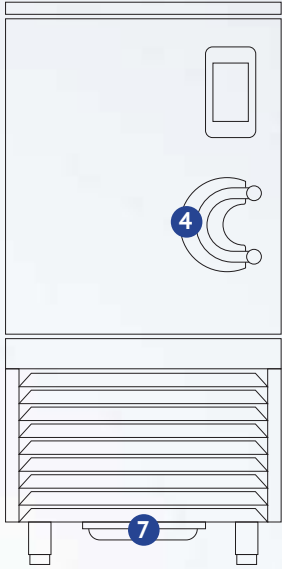
8 СОВМЕСТИМОСТЬ С ПАРОКОНВЕКТОМАМИ, ПЕЧЬЮ

Структура и размеры аппаратов Multi Fresh® специально созданы для работы с тележками основных производителей пароконвектоматов. Модельный ряд Multi Fresh® может идеально интегрироваться в ежедневный производственный процесс профессиональных кухонь

БЕСПРОВОДНАЯ ПЕРЕДАЧА ДАННЫХ

С системой беспроводной передачи данных все обработанные данные могут быть легко загружены и сохранены на необходимом носителе информации.

(НАССР программа контроля)



Модельный ряд MultiFresh®



MF 25.1

Выработка в кг 25 kg

Объем емкости номер

☉ 65 мм, 4 (GN1/1 о 600x400 мм)

☉ 40 мм, 5 (GN1/1 о 600x400 мм)

☉ 20 мм, 8 (GN1/1 о 600x400 мм)

Размеры 790x778x870 мм

Ⓜ 1,2 kW Ⓜ 6,5 A Ⓜ 230 V-50 Hz(1N+PE)



MF 45.1

Выработка в кг 45 kg

Объем емкости номер

☉ 65 мм, 9 (GN1/1 о 600x400 мм)

☉ 40 мм, 12 (GN1/1 о 600x400 мм)

☉ 20 мм, 18 (GN1/1 о 600x400 мм)

Размеры 790x969x1595 мм

Ⓜ 3,6 kW Ⓜ 5,6 A Ⓜ 400 V-50 Hz(3N+PE)



MF 70.1

Выработка в кг 70 kg

Объем емкости номер

☉ 65 мм, 13 (GN1/1 о 600x400 мм)

☉ 40 мм, 18 (GN1/1 о 600x400 мм)

☉ 20 мм, 27 (GN1/1 о 600x400 мм)

Размеры 790x969x1970 мм

Ⓜ 5,3 kW Ⓜ 10,8 A Ⓜ 400 V-50 Hz(3N+PE)



MF 30.2

Выработка в кг 30 kg

Объем емкости номер

☉ 65 мм, 4 (GN2/1 о 600x400 мм) - 6 (GN1/1)

☉ 40 мм, 5 (GN2/1 о 600x400 мм) - 8 (GN1/1)

☉ 20 мм 8 (GN2/1 о 600x400 мм) - 14 (GN1/1)

Размеры 870x909x870mm

Ⓜ 2 kW Ⓜ 10 A Ⓜ 230 V-50Hz(1N+PE)



MF 100.2

Выработка в кг 100 kg

Объем

☉ 1x20 (GN 2/1 о 600x800 мм)

☉ 2x20 (GN 1/1 о 600x400 мм)

Размеры 1600x1425x2350 мм

Ⓜ 2,4 kW Ⓜ 5,2 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Конденсаторный агрегат UC100

Ⓜ 7 kW Ⓜ 15,8 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 180.2

Выработка в кг 180 kg

Объем

☉ 1x20 (GN 2/1 о 600x800 мм)

☉ 2x20 (GN 1/1 о 600x400 мм)

Размеры 1600x1425x2350 мм

Ⓜ 2,4 kW Ⓜ 5,2 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Конденсаторный агрегат UC180

Ⓜ 14 kW Ⓜ 27,6 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Версия увеличенного размера доступна по запросу



MF 250.2 2T

Выработка в кг 250 kg

Объем

☉ 2x20 (GN 2/1 о 600x800 мм)

☉ 4x20 (GN 1/1 о 600x400 мм)

Размеры 1600x2755x2450 мм

Ⓜ 4,7 kW Ⓜ 10,3 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Конденсаторный агрегат UC250

Ⓜ 16,4 kW Ⓜ 38 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 130.2

Выработка в кг 130 kg

Объем

☉ 1x20 (GN 2/1 о 600x800 мм)

☉ 2x20 (GN 1/1 о 600x400 мм)

Размеры 1600x1425x2350 мм

Ⓜ 2,4 kW Ⓜ 5,2 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Конденсаторный агрегат UC130

Ⓜ 9,3 kW Ⓜ 20,8 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 250.2

Выработка в кг 250 kg

Объем

☉ 1x20 (GN 2/1 о 600x800 мм)

☉ 2x20 (GN 1/1 о 600x400 мм)

Размеры 1600x1425x2350 мм

Ⓜ 2,4 kW Ⓜ 5,2 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Конденсаторный агрегат UC250

Ⓜ 16,4 kW Ⓜ 38 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 350.2 2T

Выработка в кг 350 kg

Объем

☉ 2x20 (GN 2/1 о 600x800 мм)

☉ 4x20 (GN 1/1 о 600x400 мм)

Размеры 1600x2755x2450 мм

Ⓜ 4,7 kW Ⓜ 10,3 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Конденсаторный агрегат UC350

Ⓜ 23,4 kW Ⓜ 52,4 A Ⓜ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Версия увеличенного размера доступна по запросу



MF 70.2

Выработка в кг 70 kg

Объем емкости номер

- ☰ 65 мм, 9 (GN2/1 о 600x400 мм) - 16 (GN1/1)
- ☰ 40 мм: 12 (GN2/1 о 600x400 мм) - 22 (GN1/1)
- ☰ 20 мм, 18 (GN2/1 о 600x400 мм) - 34 (GN1/1)

Размеры 870x1099x1595 мм

⚡ 5,2 kW ⚡ 10,6 A ⚡ 400 V-50 Hz(3N+PE)



MF 85.2

Выработка в кг 85 kg

Объем емкости номер

- ☰ 65 мм, 13 (GN2/1 о 600x400 мм) - 26 (GN1/1)
- ☰ 40 мм, 18 (GN2/1 о 600x400 мм) - 36 (GN1/1)
- ☰ 20 мм, 27 (GN2/1 о 600x400 мм) - 54 (GN1/1)

Размеры 870x1099x1970 мм

⚡ 6,2 kW ⚡ 13,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3N+PE)



MF 100.1

Выработка в кг 100 kg

Объем

- ☰ 1x20 (GN1/1 о 600x400 мм)

Размеры 1210x1115x2150 мм

⚡ 1,1 kW ⚡ 2,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Конденсаторный агрегат UC100

⚡ 7 kW ⚡ 15,8 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Также доступна версия под Специальную Тележку



MF 500.2 2T

Выработка в кг 500 kg

Объем

- ☰ 2x20 (GN 2/1 о 600x800 мм)
- ☰ 4x20 (GN 1/1 о 600x400 мм)

Размеры 1600x2755x2450 мм

⚡ 4,7 kW ⚡ 10,3 A ⚡ 400 V-50Hz (3P+N+PE)

Конденсаторный агрегат UC500

⚡ 36,3 kW ⚡ 73,7 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 350.2 3T

Выработка в кг 350 kg

Объем

- ☰ 3x20 (GN 2/1 о 600x800 мм)
- ☰ 6x20 (GN 1/1 о 600x400 мм)

Размеры 1600x3923x2475мм

⚡ 7,1 kW ⚡ 15,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Конденсаторный агрегат UC350

⚡ 23,4 kW ⚡ 52,4 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

ЗАГРУЗКА УРОВНЕЙ

- ☰ высота емкости
- ☰ число тележек

ВЫРАБОТКА В КГ.

От +90°C до +3°C / -18°C

РАЗМЕРЫ

(Ш x Г x В)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- ⚡ максимальная мощность
- ⚡ максимальный ток
- ⚡ напряжение

MF 750.2 3T

Выработка в кг 750 kg

Объем

- ☰ 3x20 (GN 2/1 о 600x800 мм)
- ☰ 6x20 (GN 1/1 о 600x400 мм)

Размеры 1600x3923x2475мм

⚡ 7,1 kW ⚡ 15,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Конденсаторный агрегат UC750

⚡ 49,9 kW ⚡ 105,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

MF 500.2 3T

Выработка в кг 500 kg

Объем

- ☰ 3x20 (GN 2/1 о 600x800 мм)
- ☰ 6x20 (GN 1/1 о 600x400 мм)

Размеры 1600x3923x2475мм

⚡ 7,1 kW ⚡ 15,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Конденсаторный агрегат UC500

⚡ 36,3 kW ⚡ 73,7 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Версия увеличенного размера доступна по запросу

MF 750.2 4T

Выработка в кг 750 kg

Объем

- ☰ 4x20 (GN 2/1 о 600x800 мм)
- ☰ 8x20 (GN 1/1 о 600x400 мм)

Размеры 1600x5093x2475 мм

⚡ 9,4 kW ⚡ 20,5 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Конденсаторный агрегат UC750

⚡ 49,9 kW ⚡ 105,2 A ⚡ 400 V-50 Hz (3P+N+PE)

Версия увеличенного размера доступна по запросу

IRINOX

Headquarter

via Madonna di Loreto 6/B

31020 Corbanese di Tarzo (TV) - Italy

Productive site

via Caduti nei lager, 1

Z.I. Prealpi Trevigiane, loc. Scomigo

31015 Conegliano (TV) - Italy

T. +39 0438 2020

F. +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