

## Abatidores

|   |  |    |
|---|--|----|
|    | Serie IO-ABT (Abatidores congeladores de temperatura, 3, 5 y 7 niveles)              | 4  |
|   | Serie IO-ABT (Abatidores congeladores de temperatura, 10, 14 niveles)                | 8  |
|  | Serie IO-ABT (Abatidores congeladores de temperaturas, 20 niveles)                   | 8  |
|  | Serie IO-ABT (Abatidores congeladores de temperaturas, 20 niveles grupo incorporado) | 10 |
|  | Serie IO-ABT (Abatidores congeladores de temperatura, 20 niveles)                    | 12 |
|  | Abatidores de Temperatura MULTIFUNCIÓN IRINOX  | 14 |

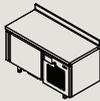
NUEVA  
SERIE

# Serie IO-ABT | Abatidores-congeladores de temperatura

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplio radio.
- Estructura porta-bandejas (G N 1/1 - 600x400)
- Aislamiento de poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Marcos de puertas calefactables para evitar la acumulación de hielo.
- Contrapuerta embutida.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Desescarche manual durante ciclos y automático en conservación.
- Conservación en cámara una vez finalizado el ciclo.
- Abatimiento de +90°C a +30°C en menos de 90 minutos.
- Congelación rápida de +90°C a -18°C en menos de 270 minutos.
- Control digital con cuadro de mandos táctil con pantalla gráfica de fácil lectura y menú informativo.
- Programa que previene la formación de escarcha en el producto.
- Posibilidad de personalizar hasta 99 programas.
- Conexión USB.

## ENTRADA BANDEJA



| Modelos                       | IO-ABT3<br>1S   | IO-ABT5<br>1L   | IO-ABT7<br>1L   | IO-ABT7<br>1M   |
|-------------------------------|---|---|---|---|
|                               |  |  |  |  |
| LARGO (mm)                    | 721   | 837   | 837   | 1468  |
| FONDO (mm)                    | 711   | 836   | 836   | 700   |
| ALTO (mm)                     | 536   | 925   | 1106  | 850   |
| TENSIÓN / FREC. (V/Hz)        | 220/50  | 220/50  | 220/50  | 220/50  |
| CAPACIDAD BANDEJAS            | 3 G N 1/1   | 5 G N 1/1<br>600x400  | 7 G N 1/1<br>600x400  | 7 G N 1/1   |
| DISTANCIA ENTRE BANDEJAS (mm) | 65  | 65  | 65  | 65  |
| RENDIMIENTO (kg) ABATIMIENTO  | 10  | 20  | 30  | 30  |
| RENDIMIENTO (kg) CONGELACIÓN  | 5   | 12  | 18  | 18  |
| COMPRESOR (HP)                | 1/2   | 1   | 1 1/4   | 1 1/4   |
| EVAPORACIÓN                   | FORZADA   | FORZADA   | FORZADA   | FORZADA   |
| CONTROL                       | DIGITAL   | DIGITAL   | DIGITAL   | DIGITAL   |
| REFRIGERANTE                  | R 404 a   | R 404 a   | R 404 a   | R 404 a   |

Abatidores-congeladores | Serie IO-ABT  
de temperatura



IO-ABT3 1S



IO-ABT5 1L



IO-ABT7 1L

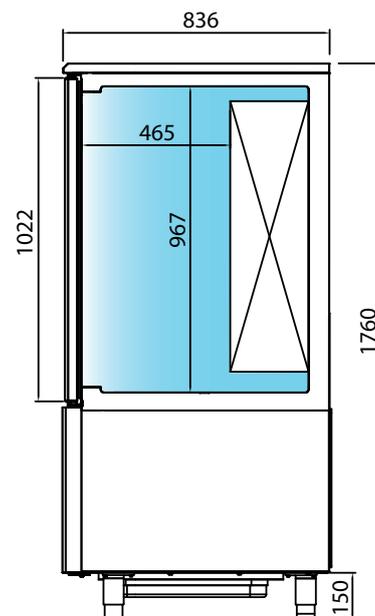


IO-ABT7 1M  
(Compatible con GN 1/1 )

Abatidores

# Serie IO-ABT | Abatidores-congeladores de temperatura

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplio radio.
- Estructura porta-bandejas (G N 1/1 - 600x400 en Mod. 10 y 14 ) (G N 2/1 - 800x600 en Mod. 10 2S )
- Aislamiento de poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup> , bajo GWP y cero efecto ODP.
- Marcos de puertas calefactablos para evitar la acumulación de hielo.
- Contrapuerta embutida.
- Bultete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Desescarche manual durante ciclos y automático en conservación.
- Conservación en cámara una vez finalizado el ciclo.
- Abatimiento de +90°C a +30°C en menos de 90 minutos.
- Congelación rápida de +90°C a -18°C en menos de 270 minutos.
- Control digital con cuadro de mandos táctil con pantalla gráfica de fácil lectura y menú informativo.
- Programa que previene la formación de escarcha en el producto.
- Posibilidad de personalizar hasta 99 programas.
- Conexión USB.



IO-ABT 10 / IO- ABT14

## ENTRADA BANDEJA



| Modelos                       | IO-ABT10<br>1L BT   | IO-ABT14<br>1L  | IO-ABT10<br>2S  |
|-------------------------------|---|---|---|
|                               |  |  |  |
| LARGO (mm)                    | 837   | 837   | 1072  |
| FONDO (mm)                    | 836   | 836   | 1071  |
| ALTO (mm)                     | 1760  | 1760  | 1950  |
| TENSIÓN / FREC. (V/Hz)        | 3N 380/50   | 3N 380/50   | 3N 380/50   |
| CAPACIDAD BANDEJAS            | 10 G.N. 1/1<br>600x400  | 14 G.N. 1/1<br>600x400  | 10 G.N. 2/1<br>800x600  |
| DISTANCIA ENTRE BANDEJAS (mm) | 65  | 65  | 75  |
| RENDIMIENTO (kg) ABATIMIENTO  | 40  | 50  | 80  |
| RENDIMIENTO (kg) CONGELACIÓN  | 25  | 30  | 50  |
| COMPRESOR (HP)                | 2   | 2 1/2   | 4   |
| EVAPORACIÓN                   | FORZADA   | FORZADA   | FORZADA   |
| CONTROL                       | DIGITAL   | DIGITAL   | DIGITAL   |
| REFRIGERANTE                  | R 404 a   | R 404 a   | R 404 a   |

Abatidores-congeladores | Serie IO-ABT  
de temperatura



IO-ABT 10 1L / IO- ABT14 1L



IO-ABT10 2S



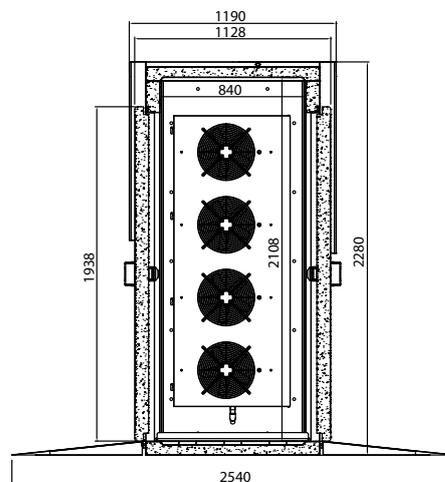
Abatidores

# Serie IO-ABT | Abatidores-congeladores de temperatura

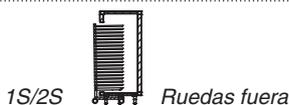
- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplio radio.
- Estructura porta-bandejas (G N 1/1 - Modelos 1 ) (G N 2/1 - Modelos 2)
- Aislamiento de poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Marcos de puertas calefactables para evitar la acumulación de hielo.
- Contrapuerta embutida.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Desescarche manual durante ciclos y automático en conservación.
- Conservación en cámara una vez finalizado el ciclo.
- Abatimiento de +90°C a +30°C en menos de 90 minutos.
- Congelación rápida de +90°C a -18°C en menos de 270 minutos.
- Control digital con cuadro de mandos táctil con pantalla gráfica de fácil lectura y menú informativo.
- Programa que previene la formación de escarcha en el producto.
- Posibilidad de personalizar hasta 99 programas.
- Conexión USB.



IO-CBGN 2011  
IO-CBGN 2021



## ENTRADA CARRO



| Modelos                 | IO-ABT20<br>1C | IO-ABT20<br>2C | IO-ABT20<br>1S * | IO-ABT20<br>2S * | IO-ABT20<br>1P | IO-ABT20<br>2P | IO-ABT20<br>2CP | IO-ABT20<br>2SP | IO-ABT20<br>2PP |
|-------------------------|----------------|----------------|------------------|------------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| LARGO (mm)              | 1200           | 1400           | 1200             | 1400             | 1200           | 1400           | 1400            | 1400            | 1400            |
| FONDO (mm)              | 1095           | 1295           | 1095             | 1295             | 1180           | 1390           | 1295            | 1295            | 1390            |
| ALTO (mm)               | 2280           | 2280           | 2280             | 2280             | 2280           | 2280           | 2280            | 2280            | 2280            |
| TENSIÓN / FREC. (V/Hz)  | 3N 380/50      | 3N 380/50      | 3N 380/50        | 3N 380/50        | 3N 380/50      | 3N 380/50      | 3N 380/50       | 3N 380/50       | 3N 380/50       |
| CAPACIDAD CARRO         | 20GN1/1        | 20GN2/1        | 20GN1/1          | 20GN2/1          | 20GN1/1        | 20GN2/1        | 20GN2/1         | 20GN2/1         | 20GN2/1         |
| REND. (kg) ABATIMIENTO  | 110            | 110            | 110              | 110              | 110            | 110            | 230             | 230             | 230             |
| REND. (kg) CONGELACIÓN  | 60             | 60             | 60               | 60               | 60             | 60             | 130             | 130             | 130             |
| POT. FRIGO. (10°C/25°C) | 10073/5387     | 10073/5387     | 10073/5387       | 10073/5387       | 10073/5387     | 10073/5387     | 20869/11411     | 20869/11411     | 20869/11411     |
| EVAPORACIÓN             | FORZADA        | FORZADA        | FORZADA          | FORZADA          | FORZADA        | FORZADA        | FORZADA         | FORZADA         | FORZADA         |
| CONTROL                 | DIGITAL        | DIGITAL        | DIGITAL          | DIGITAL          | DIGITAL        | DIGITAL        | DIGITAL         | DIGITAL         | DIGITAL         |
| REFRIGERANTE            | R 404 a        | R 404 a        | R 404 a          | R 404 a          | R 404 a        | R 404 a        | R 404 a         | R 404 a         | R 404 a         |

\*Compatible con



Abatidores-congeladores | Serie IO-ABT  
de temperatura



1 P / 2 P



Rampa opcional

IO-ABT20 2P

Abatidores

# Serie IO-ABT | Abatidores-congeladores de temperatura

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Desagüe interior.
- Fondo embutido con amplios radios.
- Estructura porta-bandejas (GN1/1 - 60x40).
- Estructura porta-bandejas (GN 2/1 - 80x60)
- Marcos de puerta calefactados para evitar acumulación de hielo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Contrapuerta embutida.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Sistema de condensación ventilada.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliester.
- Desescarche manual durante ciclos y automático en conservación.
- Conservación en cámara finalizado el ciclo.
- Abatimiento de 90°C a +3°C en menos de 90 min.
- Congelación rápida de +90°C a -18°C en menos de 270 min.
- Control digital con cuadro de mandos táctil con pantalla gráfica de fácil lectura y menú informativo.
- Programa que previene la formación de escarcha en el producto.
- Posibilidad de personalizar hasta 99 programas.
- Conexión USB.

| Modelos                      | IO-ABT20<br>1C BI   |
|------------------------------|---|
|                              |  |
| LARGO (mm)                   | 1200  |
| FONDO (mm)                   | 1095  |
| ALTO (mm)                    | 2465  |
| TENSIÓN / FREC. (V/Hz)       | 3N 380/50   |
| CAPACIDAD BANDEJAS           | 20 GN 1/1<br>10 GN 2/1  |
| RENDIMIENTO (kg) ABATIMIENTO | 110   |
| RENDIMIENTO (kg) CONGELACIÓN | 60  |
| POT. FRIG.(10/-25°C)         | 10073/5387  |
| EVAPORACIÓN                  | VENTILADA   |
| CONTROL                      | DIGITAL   |
| REFRIGERANTE                 | R 404 a   |

Abatidores-congeladores | Serie IO-ABT  
de temperatura

Abatidores



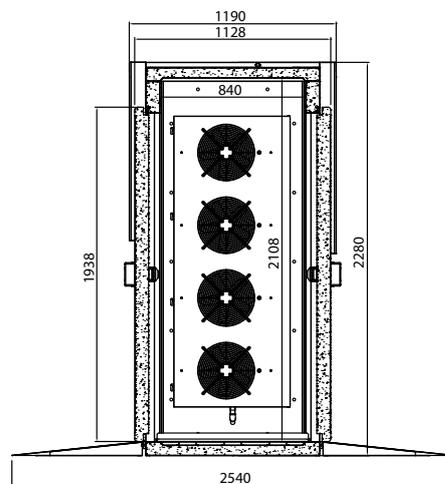
IO-ABT20 1C BI

# Serie IO-ABT | Abatidores-congeladores de temperatura

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplio radio.
- Estructura porta-bandejas (G N 1/1 - Modelos 1 ) (G N 2/1 - Modelos 2)
- Aislamiento de poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Marcos de puertas calefactables para evitar la acumulación de hielo.
- Contrapuerta embutida.
- Bultete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Desescarche manual durante ciclos y automático en conservación.
- Conservación en cámara una vez finalizado el ciclo.
- Abatimiento de +90°C a +30°C en menos de 90 minutos.
- Congelación rápida de +90°C a -18°C en menos de 270 minutos.
- Control digital con cuadro de mandos táctil con pantalla gráfica de fácil lectura y menú informativo.
- Programa que previene la formación de escarcha en el producto.
- Posibilidad de personalizar hasta 99 programas.
- Conexión USB.



IO-CBGN 2011  
IO-CBGN 2021



Abatidores

## ENTRADA CARRO

**C**  Ruedas dentro / Wheels inside

**CP/SP/PP**  Potenciados / Power full

**S**  Ruedas fuera / Wheels outside

**P**  Pasante / Pass-throw

| Modelos                 | IO-ABT20<br>3C | IO-ABT20<br>4C             | IO-ABT20<br>3P | IO-ABT20<br>4P             | IO-ABT203<br>CP | IO-ABT204<br>CP            | IO-ABT203<br>PP | IO-ABT204<br>PP            |
|-------------------------|----------------|----------------------------|----------------|----------------------------|-----------------|----------------------------|-----------------|----------------------------|
|                         |                |                            |                |                            |                 |                            |                 |                            |
| LARGO (mm)              | 1200           | 1400                       | 1200           | 1400                       | 1200            | 1400                       | 1200            | 1400                       |
| FONDO (mm)              | 2095           | 2095                       | 2180           | 2180                       | 2095            | 2095                       | 2180            | 2180                       |
| ALTO (mm)               | 2280           | 2280                       | 2280           | 2280                       | 2280            | 2280                       | 2280            | 2280                       |
| TENSIÓN / FREC. (V/Hz)  | 3N 380/50      | 3N 380/50                  | 3N 380/50      | 3N 380/50                  | 3N 380/50       | 3N 380/50                  | 3N 380/50       | 3N 380/50                  |
| CAPACIDAD CARRO         | 3x20 GN 1/1    | 4x20 GN 1/1<br>2x20 GN 2/1 | 3x20 GN 1/1    | 4x20 GN 1/1<br>2x20 GN 2/1 | 3x20 GN 1/1     | 4x20 GN 1/1<br>2x20 GN 2/1 | 3x20 GN 1/1     | 4x20 GN 1/1<br>2x20 GN 2/1 |
| REND. (kg) ABATIMIENTO  | 230/130        | 230/130                    | 230/130        | 230/130                    | 460/260         | 460/260                    | 460/260         | 460/260                    |
| POT. FRIGO. (10°C/25°C) | 20869/11411    | 20869/11411                | 20869/11411    | 20869/11411                | 41738/22822     | 41738/22822                | 41738/22822     | 41738/22822                |
| EVAPORACIÓN             | FORZADA        | FORZADA                    | FORZADA        | FORZADA                    | FORZADA         | FORZADA                    | FORZADA         | FORZADA                    |
| CONTROL                 | DIGITAL        | DIGITAL                    | DIGITAL        | DIGITAL                    | DIGITAL         | DIGITAL                    | DIGITAL         | DIGITAL                    |
| REFRIGERANTE            | R 404 a        | R 404 a                    | R 404 a        | R 404 a                    | R 404 a         | R 404 a                    | R 404 a         | R 404 a                    |

\*Compatible con 

Abatidores-congeladores | Serie IO-ABT  
de temperatura



Rampa opcional

IO-ABT20 4P

Abatidores

## La gama Multiflesh®

Abatidores



### MF 25.1

Rendimiento por ciclo 25 Kg.  
Capacidad de bandejas  
65 mm. 4 ( GN 1/1 ó 600x400 mm. )  
40 mm. 5 ( GN 1/1 ó 600x400 mm. )  
20 mm. 8 ( GN 1/1 ó 600x400 mm. )  
DIMENSIONES; 790x771x870 mm.  
1,2 Kw - 6,5 A - 230 V 50 Hz ( 1N + PE )



### MF 45.1

Rendimiento por ciclo 45 Kg.  
Capacidad de bandejas  
65 mm. 9 ( GN 1/1 ó 600x400 mm. )  
40 mm. 12 ( GN 1/1 ó 600x400 mm. )  
20 mm. 18 ( GN 1/1 ó 600x400 mm. )  
DIMENSIONES; 790x962x1595 mm.  
3,6 Kw - 5,6 A - 400 V 50 Hz ( 3N + PE )



### MF 70.1

Rendimiento por ciclo 70 Kg.  
Capacidad de bandejas  
65 mm. 13 ( GN 1/1 ó 600x400 mm. )  
40 mm. 18 ( GN 1/1 ó 600x400 mm. )  
20 mm. 27 ( GN 1/1 ó 600x400 mm. )  
DIMENSIONES; 790x962x1970 mm.  
5,3 Kw - 10,8 A - 400 V 50 Hz ( 3N + PE )



### MF30.2

Rendimiento por ciclo 30 Kg.  
Capacidad de bandejas  
65 mm. 4 ( GN 2/1 ó 600x400 mm)-6 ( GN 1/1 )  
40 mm. 5 ( GN 2/1 ó 600x400 mm)-8 ( GN 1/1 )  
20 mm. 8 ( GN 2/1 ó 600x400 mm)-14 ( GN 1/1 )  
DIMENSIONES; 870x902x870 mm.  
2 Kw - 10 A - 230 V 50 Hz ( 1N + PE )



### MF 70.2

Rendimiento por ciclo 45 Kg.  
Capacidad de bandejas  
65 mm. 9 ( GN 2/1 ó 600x400 mm)-16 ( GN 1/1 )  
40 mm. 12 ( GN 2/1 ó 600x400 mm)-22 ( GN 1/1 )  
20 mm. 18 ( GN 2/1 ó 600x400 mm)-34 ( GN 1/1 )  
DIMENSIONES; 870x1092x1596 mm.  
5,2 Kw - 10,6 A - 400 V 50 Hz ( 3N + PE )



### MF 85.2

Rendimiento por ciclo 70 Kg.  
Capacidad de bandejas  
65 mm. 13 ( GN 2/1 ó 600x400 mm)-26 ( GN 1/1 )  
40 mm. 18 ( GN 2/1 ó 600x400 mm)-26 ( GN 1/1 )  
20 mm. 27 ( GN 2/1 ó 600x400 mm)-54 ( GN 1/1 )  
DIMENSIONES; 790x962x1970 mm.  
5,3 Kw - 10,8 A - 400 V 50 Hz ( 3N + PE )



### MF 100.1

Rendimiento por ciclo 100 Kg.  
Capacidad  
1 x 20 GN 1/1 ó 600 x 400 mm.  
DIMENSIONES: 1210 x 1115 x 2150 mm.  
1, 1 Kw - 2,5 A - 400 V 50 Hz ( 3N+PE )  
Unidad condensadora 905 A  
8,2 Kw - 15,2 A - 400V 50 Hz ( 3N+PE )



### MF 130.2

Rendimiento por ciclo 130 Kg.  
Capacidad  
1 x 20 GN 2/1 ó 600 x 400 mm.  
1 X 40 GN 1/1 ó 600 x 400 mm.  
DIMENSIONES: 1500 x 1275 x 2150 mm.  
1, 1 Kw - 2,5 A - 400 V 50 Hz ( 3N+PE )  
Unidad condensadora 915 A  
11,4 Kw - 22 A - 400V 50 Hz ( 3N+PE )



### MF 180.2

Rendimiento por ciclo 130 Kg.  
Capacidad  
1 x 20 GN 2/1 ó 600 x 400 mm.  
1 X 40 GN 1/1 ó 600 x 400 mm.  
DIMENSIONES: 1600 x 1425 x 2150 mm.  
2,2 Kw - 4,2 A - 400 V 50 Hz ( 3N+PE )  
Unidad condensadora 924 A  
13,8 Kw - 25,9 A - 400V 50 Hz ( 3N+PE )



**MF 250.2**

Rendimiento por ciclo 250 Kg.  
 Capacidad  
 1 x 20 GN 2/1 ó 600 x 400 mm.  
 1 X 40 GN 1/1 ó 600 x 400 mm.  
 DIMENSIONES: 1600 x 1425 x 2150 mm.  
 2,2 Kw - 4,2 A - 400 V 50 Hz ( 3N+PE )  
 Unidad condensadora 925 A  
 17,2 Kw - 35,6 A -400V 50 Hz ( 3N+PE )



**MF 300.2**

Rendimiento por ciclo 300 Kg.  
 Capacidad  
 1 Carro Dimensiones Máximas 1050 x 1050  
 DIMENSIONES: 1880 x 1625 x 2150  
 3,2 Kw - 5,4 A - 400 V 50 Hz ( 3N+PE )  
 Unidad condensadora 928 A  
 19,9 Kw - 42,2 A -400V 50 Hz ( 3N+PE )



**MF 350.2 2T**

Rendimiento por ciclo 350 Kg.  
 Capacidad  
 2 x 20 GN 2/1 ó 600 x 400 mm.  
 2 X 40 GN 1/1 ó 600 x 400 mm.  
 DIMENSIONES: 1600 x 2625 x 2150  
 4,3 Kw - 8,2 A - 400 V 50 Hz ( 3N+PE )  
 Unidad condensadora 930 A  
 25,9 Kw - 48,8 A -400V 50 Hz ( 3N+PE )



**MF 500.2 2T**

Rendimiento por ciclo 500 Kg.  
 Capacidad  
 2 x 20 GN 2/1 ó 600 x 400 mm.  
 2 X 40 GN 1/1 ó 600 x 400 mm.  
 DIMENSIONES: 1600 x 2625 x 2150  
 4,3 Kw - 8,2 A - 400 V 50 Hz ( 3N+PE )  
 Unidad condensadora 935 A  
 40,9 Kw - 67,7 A -400V 50 Hz ( 3N+PE )



**MF 500.2 3T**

Rendimiento por ciclo 500 Kg.  
 Capacidad  
 2 x 20 GN 2/1 ó 600 x 400 mm.  
 2 X 40 GN 1/1 ó 600 x 400 mm.  
 DIMENSIONES: 1600 x 3825 x 2150  
 6,4 Kw - 12,2 A - 400 V 50 Hz ( 3N+PE )  
 Unidad condensadora 935 A  
 40,9 Kw - 67,7 A -400V 50 Hz ( 3N+PE )



**MF 750.2 3T**

Rendimiento por ciclo 750 Kg.  
 Capacidad  
 3 x 20 GN 2/1 ó 600 x 400 mm.  
 3 X 40 GN 1/1 ó 600 x 400 mm.  
 DIMENSIONES: 1600 x 3825 x 2150  
 6,4 Kw - 12,2 A - 400 V 50 Hz ( 3N+PE )  
 Unidad condensadora 950 A  
 59,5 Kw - 105,6 A -400V 50 Hz ( 3N+PE )

## La gama Multifresh®

MultiFresh®: el asistente multifunción inimitable  
Organiza la producción según las necesidades y controla los procesos productivos con flexibilidad, las 24 horas del día.



### ENFRIAMIENTO

MultiFresh® enfría rápidamente de +90°C a +3° C cualquier tipo de producto, respetando la consistencia, humedad, y propiedades nutritivas de cada alimento

### MANTENIMIENTO

Con MultiFresh® todos los alimentos pueden mantenerse inalterados a la temperatura, tanto positiva como negativa

### CONGELACIÓN

Para conservar los productos durante más tiempo es necesario congelarlos rápidamente hasta -18°C en el corazón. Sólo MultiFresh® garantiza la formación de microcristales que no dañan la estructura

### CHOCOLATE

MultiFresh® satisface las necesidades de pasteleros y chocolateros, con ciclos dedicados al chocolate, que mantienen el nivel correcto de humedad y temperatura, para una conservación prolongada y correcta.

### DESCONGELACIÓN

Con MultiFresh® se selecciona la temperatura, la hora y el espesor de descongelación de los alimentos. para prepararlos al uso inmediato. Controlar la descongelación significa ralentizar el proceso de proliferación bacteriana y mantener intacta la estructura de los alimentos

### COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

MultiFresh® cocina a baja temperatura carne o pescado, pasando al modo enfriamiento o congelación en automático, directamente después de la cocción. Las ventajas principales de este tipo de cocción consisten en la axaltación del gusto y en una cocción más uniforme.

### PASTEURIZACIÓN

MultiFresh® pasteuriza y enfría (+3°C) o pasteuriza y congela (-18°C) los productos, reduciendo la contaminación bacteriana y aumentando su vida útil.

### REGENERACIÓN

Con MultiFresh® se pueden regenerar todos los platos, prolongando la temperatura y la hora en la que se desea el producto caliente, listo para servir. pasando en automático de +3°C ó -18°C a la regeneración, hasta alcanzar la temperatura ideal, sin dañarlo.

### FERMENTACIÓN

MultiFresh® propone ciclos de fermentación natural, sin oscilaciones excesivas de temperatura, controlando la humedad presente en la cámara y programando el momento en el que los productos están perfectamente fermentados

## 8 Razones para elegir



### 1 Ahorro en el coste del personal

Ahorra el 30% del gasto del personal, reduciendo el trabajo extraordinario y controlando con anticipo la demanda de mercado y los picos de trabajo

### 5 Aumento de la vida útil del producto

El enfriamiento y la congelación rápida reduce notablemente la proliferación bacteriana y los alimentos pueden ser conservados perfectamente durante el triple del tiempo

### 2 Organización anticipada de la producción

Con MultiFresh® se racionaliza la producción, se puede preparar una mayor cantidad de producto con días o semanas de anticipo, para conservarlos en los días de inactividad y ponerlo inmediatamente a disposición cuando la demanda lo requiera

### 6 Preparación rápida de los alimentos

Con MultiFresh® se racionalizan los procesos productivos y los tiempos de producción son mucho más rápidos. Sólo con MultiFresh® se pueden enfriar y congelar rápidamente los productos hirvientes apenas sacados del horno o de las placas de cocción.

### 3 Alta calidad de los productos

Los alimentos enfriados o congelados de forma incorrecta pierden consistencia, sabor y propiedades organolépticas. MultiFresh® conserva perfectamente la máxima calidad de los alimentos

### 7 Reducción del coste de los alimentos

Se pueden comprar una mayor cantidad de materias primas, respetando la temporada y con los precios de compra más convenientes. Enfriando o congelando estos productos se podrá conseguir la misma calidad después de muchos meses.

### 4 Mejora de la seguridad alimentaria

Mantiene la frescura en el tiempo, con la máxima seguridad alimentaria, respetando los estándares APPCC, para una gestión atenta de la cadena del frío.

### 8 Reducción de los desperdicios

MultiFresh® reduce drásticamente los desperdicios, favoreciendo la planificación de las compras y el aumento notable de la frescura para conservar los alimentos.

Una prestación inigualable

**IrinoxBalanceSystem®**

### Enfriamiento +3°C

*Sin enfriador rápido puede llegar a hacerse hasta 12 ciclos de reproducción de las bacterias*

El envejecimiento de los alimentos es provocado por la evaporación, la oxidación y la proliferación bacteriana. MultiFresh® 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, cómo el área de mayor proliferación bacteriana de +40°C a +10°C, aumentando notablemente la vida útil del producto.

### Congelación -18°C

*Sin enfriador se forman macrocristales de agua*

Es posible la conservación a medio plazo de los productos sólo congelados 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

Abatidores



### IrinoxBalanceSystem®

Numerosas pruebas y estudios realizados sobre las curvas de enfriamiento y el uso de programas sofisticados nos han permitido diseñar las dimensiones perfectas de los principales componentes frigoríficos ( condensador, evaporador, compresor y ventiladores ): IrinoxBalanceSystem®.

De hecho, los evaporadores y condensadores se construyen sobre la base de dibujos específicos de nuestra oficina técnica, que otorgan a nuestros equipos rendimientos y prestaciones incomparables.

El principio de funcionamiento de un enfriador rápido consiste en extraer el calor de los alimentos en el menor tiempo posible, para limitar el envejecimiento del producto.

Nuestros enfriadores rápidos garantizan la extracción del calor más rápida, incluso en presencia de productos hirvientes.

### Eficiencia IRINOX

MultiFresh® ha sido diseñado para garantizar la máxima eficiencia: el estudio de los materiales de menor impacto medioambiental y la obtención de las mejores prestaciones con los consumos energéticos más bajos de la categoría.

Con la misma atención con la que Irinox cuida sus productos, se preocupa también de la sostenibilidad medioambiental. Por ejemplo, la gestión continua on/off de los ventiladores de mando electrónico y velocidad variable, garantiza consumos muy reducidos.

### Sanificación las 24 horas con SANIGEN

El sistema de sanificación patentado Irinox **sanifica** todas las partes de la cámara. incluso en aquellas zonas en las es difícil acceder para la limpieza ( por ejemplo, en el evaporador, etc... ) Su eficacia, comprobada por la Universidad de Udine y certifi cada por el Ministerio de 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.



Sanigen®

Multifresh®

