

MESSEN & EVENTS

Klimafreundliche Lösungen



Irinox präsentiert seine neuen Schnellkühler MultiFresh Next und die Kühlschränke CK Next auf der Internorga vom 18. bis 22. März in Hamburg / Foto: Irinox S.p.A.

Irinox zeigt auf der Internorga vom 18. bis 22. März 2022 in Hamburg klimafreundliche Lösungen, sowohl in der Kategorie Schnellkühler & Schockfroster als auch in der Kategorie Kühllager- und Tiefkühlschränke.

Die neuen Schnellkühler MultiFresh Next und die Kühlschränke CK Next arbeiten mit dem natürlichen Kältemittel R290, sind nahezu emissionsfrei und durch eine Cashback-Prämie gefördert. Informationen und Hilfe bei den Anträgen können beim Hersteller angefragt werden.

Zudem werden Besucher die digitale Plattform FreshCloud live erleben. FreshCloud ist das IoT-System von Irinox, mit dem man den Status der Geräte live verfolgen und HACCP-Berichte herunterladen kann. Mehrere Standorte können so von zentraler Stelle aus gesteuert werden.

Warum MultiFresh Next?

Die Schnellkühler und Schockfroster würden für eine hohe Performance und eine hohe Produktqualität stehen. Das Wort Multi bringt zum Ausdruck, dass diese Geräte nicht nur Hochleistungs-Schnellkühler und -Schockfroster sind, sondern auch noch Warmfunktionen, wie Regenerieren, Sous-Vide und NT-Garen, Pasteurisieren, Trocknen und Gären können. Bei den Geräten des Herstellers starte der Abkühlzyklus sofort mit dem Schließen der Tür, also selbst dann, wenn die Kerntemperatur im Produkt bei 90 Grad Celsius liegt. Der Weitergarprozess wird so innerhalb weniger Minuten gestoppt.

Farben, Eigenfeuchtigkeit und Aromen der Lebensmittel werden konserviert. Das sei ein

wesentlicher Vorteil in Hinblick auf die Abkühlzeit und die Produktqualität. Die Geräte würden die Innenraumtemperatur beim Schnellkühlen immer im niedrigen Plusbereich halten. Fertige Garchargen könnten deshalb jederzeit, auch bei bereits laufendem Kühlprozess, rollierend nachgeschoben werden, ohne dass die Produkte anfrieren.

Warum CK Next?

Die Serie Kühl- und Tiefkühlschränke CK Next zeichne sich durch konstante Haltetemperaturen, auch bei häufigen Türöffnungen, und leistungsstarke Funktionen für das Gastgewerbe aus. Beispielsweise sei die Feuchtigkeitssteuerung Smart Humidity System in sechs Stufen, von 65 bis 90 Prozent rF einstellbar und Sorge für eine exakte Feuchtigkeitssteuerung. Lebensmittel bleiben länger frisch und trocknen nicht aus.

Iriinox auf der Internorga: Halle B6, Stand 303

