

Modular und vernetzt



Die neue Schnellkühlergeneration MultiFresh Next zeigt Irinox erstmals auf den Frühjahrmessen Intergastra und Internorga in Deutschland / Foto: Irinox

Irinox zeigt auf den Frühjahrmessen Intergastra in Stuttgart und Internorga in Hamburg seine neue Schnellkühlergeneration MultiFresh Next und die Vernetzungslösung FreshCloud erstmals in Deutschland. Neu ist auch der Einsatz des natürlichen Kältemittels R290.

Die Geräte werden als Handeinschub in den drei Größen S, M, L in 1/1-GN (oder 400x600) Quereinschub und jeweils in 2/1-GN Breite mit doppeltem Multirack (1/1 GN Längseinschub) angeboten. Der Kunde wählt aus den fünf Konfigurationen Exzellenz, Gourmet & Küche, Bäckerei & Konditorei, Eiscreme oder Essentiell die aus, die er für seinen Betrieb benötigt. Neue, bedienungsfreundliche Touchscreens in zwei Größen knüpfen an die gelernte Smartphone-Bedienung an.

Performance seit 30 Jahren

Irinox Schnellkühler und Schockfroster stehen für hohe Performance und Produktqualität. Das Wort „Multi“ soll zum Ausdruck bringen, dass die Geräte auch Warmfunktionen wie Regenerieren, Sous-Vide- und NT-Garen, Pasteurisieren, Trocknen und Gären mitbringen. Bei den Geräten startet der Abkühlzyklus sofort mit dem Schließen der Tür, 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 ist laut Irinox ein wesentlicher Vorteil in Hinblick auf die Abkühlzeit und die Produktqualität (Garfrische-Qualität). Die Geräte halten die Innenraumtemperatur beim Schnellkühlen immer im niedrigen Plusbereich. Fertige Garchargen können deshalb jederzeit, auch bei bereits laufendem Kühlprozess, rollierend

nachgeschoben werden, ohne dass die Produkte anfrieren.

Iriinox auf der Intergastra: Halle 5, Stand D40

Iriinox auf der Internorga: Halle A3, Stand 311