

Premiere in Mailand



Irinox präsentierte auf der Host erstmals die neue Schnellkühlergeneration MultiFresh Next. Die Geräte sollen im Frühjahr auch auf den deutschen Fachmessen zu sehen sein / Foto:

Irinox

Irinox hat auf der Host in Mailand seine neue Schnellkühlergeneration MultiFresh Next vorgestellt. Die Geräte sollen im Frühjahr 2020 lieferbar und auch auf den deutschen Messen zu sehen sein.

Die neue Irinox-Generation ist modular aufgebaut. Der Kunde kann aus fünf Konfigurationen ? Excellence, Gourmet-Küche, Bäckerei, Eiscrème oder Essential ? und ergänzenden Optionen, wie Turbo oder Eco Silent, wählen. Die Geräte werden als Handeinschubgeräte in 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. Neue, bedienungsfreundliche Touchscreens in zwei Größen knüpfen an die gelernte Smartphone-Bedienung an.

Bei der Wahl des Kältemittels setzt Irinox auf das natürliche R290. ?Unsere Wahl garantiert die beste Energieeffizienz bei gewohnt leistungsstarken Schnellkühl- und Schockfrostzyklen, denn es ist uns wichtig, dass unsere Kunden in der Leistungsfähigkeit der Geräte keine Abstriche machen müssen und wir trotzdem die Umwelt schützen?, erklärt Max Klotzsche, Country Manager Deutschland, Irinox Deutschland.

Schnellkühler und Schockfroster von Irinox stehen für hohe Performance und Produktqualität. Das Wort Multi bringt zum Ausdruck, dass diese auch Warmfunktionen bieten, wie das Regenerieren, Sous-Vide- und NT-Garen, Pasteurisieren, Trocknen und Gären. Bei den Geräten startet der Abkühlzyklus sofort mit dem Schließen der Tür, also selbst dann, wenn die Kerntemperatur im Produkt bei 90 Grad liegt. Der Weitergarprozess

wird so innerhalb weniger Minuten gestoppt. Farben, Eigenfeuchtigkeit und Aromen werden konserviert, was ein wesentlicher Vorteil in Hinblick auf die Abkühlzeit und die Produktqualität (Garfrische-Qualität) ist. Irinox 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. Zur Einbindung der Geräte in ein Netzwerk ist eine Cloud-Lösung ? die sogenannte FreshCloud ? erhältlich.

Leistungskriterien vergleichen lohnt sich

?Welches Gerät für die jeweilige Küche passt, hängt vom Küchenkonzept und von den Mengen ab, die schnellgekühlt oder schockgefrostet werden sollen?, sagt Klotzsche. ?Um die passende Gerätegröße zu finden, spielen zudem die Anzahl Kombidämpfer und anderer Gargeräte eine Rolle. Grundsätzlich ist zu bedenken, dass die Schnellkühlzeit im Verhältnis zur Garzeit immer wesentlich länger ist. Das heißt, es muss genügend Einschub-Kapazität eingeplant werden. Irinox bietet ein Netz von Fachberatern, die diese Faktoren beurteilen und dann eine Empfehlung aussprechen. Es lohnt sich, die Leistungskriterien der Schnellkühler zu vergleichen, denn wer schnell und billig kauft, kauft oft zweimal.?