

MultiFresh®

More than Fresh.





MultiFresh®: l'inimitabile assistente multifunzione

Organizza la tua produzione come desideri e gestisci con flessibilità i processi produttivi 24 h su 24.



RAFFREDDAMENTO

MultiFresh® **raffredda rapidamente a +3°C da qualsiasi temperatura anche bollente**, rispettando consistenza, umidità e proprietà nutritive di ogni alimento.



SURGELAZIONE

Per una lunga conservazione della qualità dei prodotti è necessario surgelarli rapidamente fino a -18°C al cuore. Solo MultiFresh® garantisce la formazione di microcristalli che non danneggiano la struttura degli alimenti.



SCONGELAMENTO

Con MultiFresh® **scegli la temperatura, l'ora e lo spessore** in cui trovare i tuoi alimenti scongelati e pronti all'uso. Gestire lo scongelamento significa rallentare il processo di proliferazione batterica e **mantenere intatta la struttura degli alimenti**.



MANTENIMENTO

Con MultiFresh® tutti gli alimenti possono essere mantenuti senza alterazioni alla temperatura desiderata, sia positiva che negativa.



CIOCCOLATO

MultiFresh® soddisfa le esigenze di pasticceri e cioccolatieri, con **cicli dedicati al cioccolato**, che ne mantengono il **corretto livello di umidità e temperatura per una lunga e corretta conservazione**.



RIGENERAZIONE

Con MultiFresh® puoi rigenerare tutti i tuoi piatti impostando la temperatura e l'ora in cui avere il prodotto caldo, **pronto ad essere servito**, passando in automatico da +3°C o -18°C alla rigenerazione fino alla temperatura desiderata, senza danneggiarlo.



PASTORIZZAZIONE

MultiFresh® **pastorizza e raffredda (+3°C) o pastorizza e surgela (-18°C)** i prodotti riducendo la contaminazione batterica ed **aumentando la loro durata**.



LIEVITAZIONE

MultiFresh® propone **cicli per una lievitazione naturale**, senza sbalzi eccessivi di temperatura, controllando l'umidità presente in camera e programmando il momento in cui trovare i prodotti perfettamente lievitati.



COTTURA B.T.

MultiFresh® **cuoce a bassa temperatura** carne o pesce, passando in automatico in raffreddamento o in surgelazione direttamente dopo la cottura. I principali vantaggi di questo tipo di cottura consistono nell'esaltazione del gusto e in una maggior uniformità di cottura.

IRINOX

10:45

gastronomy

chilling



freezing



thawing



holding



regeneration



low t. cooking



proofing



pasteurization



MYA: SEMPLICEMENTE TOUCH

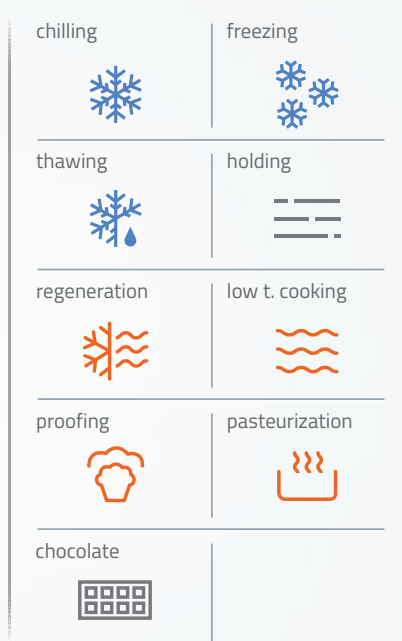
La nuova interfaccia touchscreen, con schermo da 7", applicata alla linea MultiFresh® rende l'utilizzo della macchina ancora più semplice e intuitivo.

MyA

MyA: My Assistant

UN DISPLAY MULTIFUNZIONE

MyA è facilissima da usare. Con semplici ed intuitive icone accedi alle numerose funzioni del MultiFresh® e gestisci al meglio i tuoi processi produttivi.



AD OGNI PRODOTTO IL SUO CICLO

Per ogni funzione avrai un'ampia scelta di cicli studiati e testati per rispettare le qualità organolettiche di ogni famiglia di alimenti.



MASSIMA PERSONALIZZAZIONE

Con MyA potrai variare i parametri di ogni ciclo – ventilazione, tempo, temperatura ecc. – con semplicità, per creare il processo ideale per ciascun alimento.



CREA LA TUA LISTA DI PREFERITI

Raccogli in un'area dedicata i tuoi cicli **preferiti** per avviare e gestire rapidamente i processi produttivi di più frequente utilizzo.



GUIDA IN LINEA

Un vero e proprio suggeritore ti guiderà alla scoperta di MyA e di tutte le funzioni di Multi-Fresh® per imparare a sfruttarne al meglio le performance.



MODIFICA IMPOSTAZIONI

Per una perfetta personalizzazione di ogni processo, per tutte le fasi di ogni ciclo potrai variare la temperatura dell'aria, la temperatura al cuore, il tempo e la ventilazione.



REGISTRAZIONE CICLO

Dopo l'avvio di ogni ciclo è possibile modificare i parametri e registrare le nuove impostazioni, creando ogni volta il ciclo per te ideale.



SMODELLAMENTO

Smodellare dagli stampi i prodotti senza danneggiarli adesso è più facile. MyA e Multi-Fresh® ti guidano nella gestione di ogni fase del processo produttivo.



CICLO CONTINUO

Il ciclo continuo di MultiFresh® ti permette di lavorare per più di 8 ore ininterrottamente raffreddando o surgelando diverse tipologie di alimenti, anche bollenti.

Una performance senza confronto

raffreddamento **+3°C**

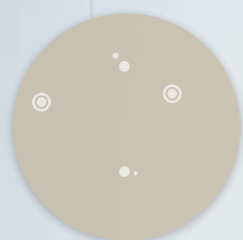
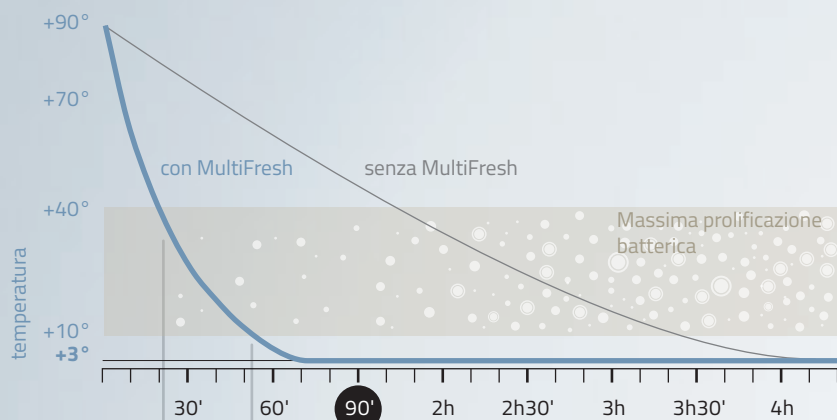
senza abbattitore si può arrivare
fino a 12 cicli di riproduzione dei batteri.

L'invecchiamento degli alimenti è causato dall'evaporazione, dall'ossidazione e dalla proliferazione batterica. MultiFresh® raffredda a +3°C al cuore ogni alimento, attraversando rapidamente sia la fascia di temperatura da +90°C a +70°C, decisiva per l'aspetto qualitativo dei prodotti, sia l'area di maggiore proliferazione batterica, da +40°C a +10°C, aumentandone notevolmente la durata.

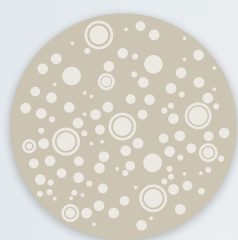
surgelazione **-18°C**

senza abbattitore si ha la formazione
di macrocristalli d'acqua.

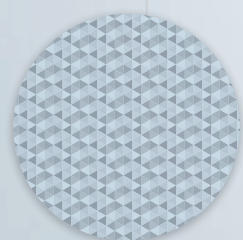
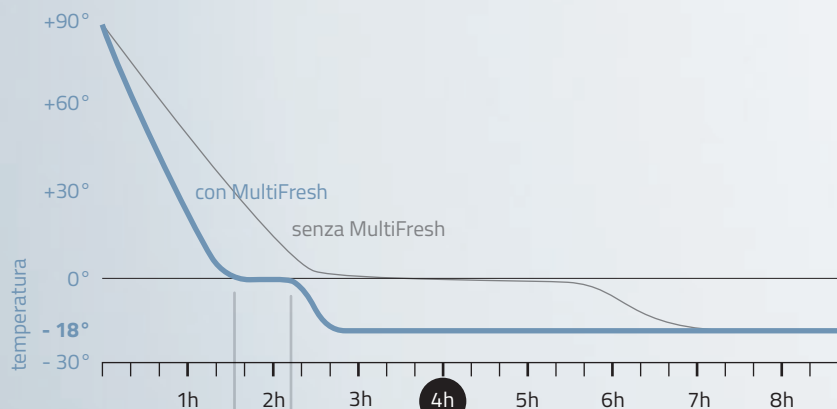
La conservazione dei prodotti per un periodo medio-lungo è possibile solo surgelandoli rapidamente fino a **-18°C al cuore**. Il processo di congelamento dei normali sistemi di conservazione trasforma i liquidi presenti negli alimenti in macrocristalli, che ne danneggiano la struttura. Irinox garantisce la formazione di **microcristalli** preservando le caratteristiche organolettiche dei cibi.



con abbattitore Irinox
ridotto numero di batteri



senza abbattitore
elevato numero di batteri

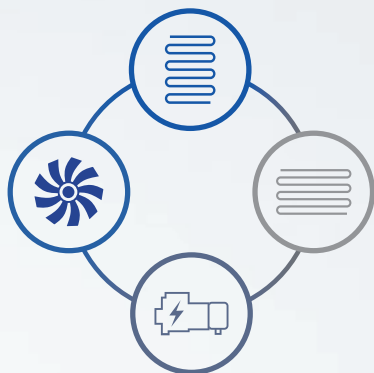


con abbattitore Irinox
formazione
di **microcristalli**



senza abbattitore
formazione
di **macrocristalli**

IrinoxBalanceSystem®

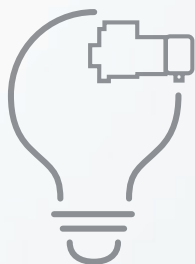


IRINOXBalanceSystem®

IRINOX BALANCE SYSTEM®

Numerosi test e studi effettuati sulle curve di raffreddamento e l'utilizzo di sofisticati software ci hanno permesso di ideare il perfetto dimensionamento dei principali componenti frigoriferi (condensatore, evaporatore, compressore e ventilatori): IrinoxBalanceSystem®. Gli evaporatori ed i condensatori vengono infatti realizzati su disegni e specifiche del nostro ufficio tecnico, per consentire alle nostre attrezzature una performance senza confronti.

Il principio di funzionamento di un abbattitore consiste nell'estrarre il calore dai cibi, nel più breve tempo possibile, per limitare l'invecchiamento del prodotto. I nostri abbattitori rapidi di temperatura garantiscono la più veloce estrazione del calore, anche in presenza di prodotti bollenti.



IRINOX EFFICIENCY

MultiFresh® è concepito per garantire la **massima efficienza**: dalla ricerca dei materiali a minor impatto ambientale, al raggiungimento delle migliori performance, con i più **bassi consumi energetici** della categoria. Con la stessa attenzione con la quale Irinox si prende cura dei tuoi prodotti, Irinox si preoccupa della **sostenibilità ambientale**. Ad esempio la gestione continua on/off dei ventilatori a comando elettronico e velocità variabile, garantisce bassissimi consumi.

SANIGEN: SANIFICAZIONE 24H/24

Il sistema di sanificazione brevettato Irinox, **sanifica la camera** in ogni sua parte, anche nelle **aree difficilmente accessibili per la pulizia** (ad esempio nell'evaporatore). La sua efficienza, testata dall'Università degli Studi di Udine e **certificata dal Ministero della Sanità**, garantisce un **abbattimento della carica batterica pari al 99,5%**. Sanigen, con la sua azione, **elimina anche gli odori sgradevoli** che talvolta si creano a fine del ciclo di lavoro o a fine giornata.



Sanigen®

8 motivi per scegliere Irinox



1

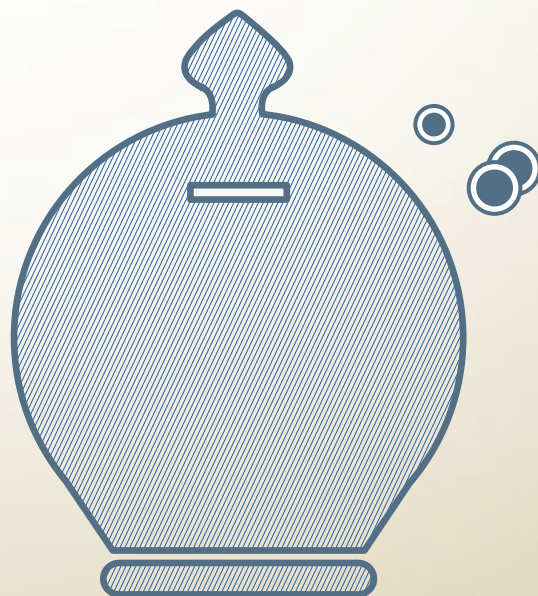
Risparmi sul costo personale

Risparmi fino al 30% sul costo del personale, riducendo il lavoro straordinario e gestendo in anticipo la domanda di mercato e i picchi di lavoro.

2

Organizzi in anticipo la tua produzione

Con MultiFresh® razionalizzi la tua produzione: una maggiore quantità di prodotto può essere preparata giorni o settimane in anticipo, per essere conservata nei giorni di chiusura ed essere immediatamente disponibile al momento della domanda.





3

Alta qualità dei prodotti

Gli alimenti raffreddati o surgelati non correttamente perdono la loro consistenza, sapore e proprietà organolettiche. MultiFresh® conserva perfettamente la massima qualità dei cibi.



4

Migliori la sicurezza alimentare

Mantenere la freschezza nel tempo con la massima sicurezza alimentare e nel rispetto degli standard Haccp, per una attenta gestione della catena del freddo.



5

Aumenti la durata

Grazie al raffreddamento o alla surgelazione rapida la proliferazione batterica si riduce notevolmente e gli alimenti possono essere conservati perfettamente 3 volte più a lungo.



6

Velocizzi la produzione

Con MultiFresh® razionalizzi i tuoi processi produttivi, velocizzando i tempi di produzione. Solo MultiFresh® ti permette di raffreddare o surgelare rapidamente i prodotti bollenti appena tolti dal forno o dai piani di cottura.



7

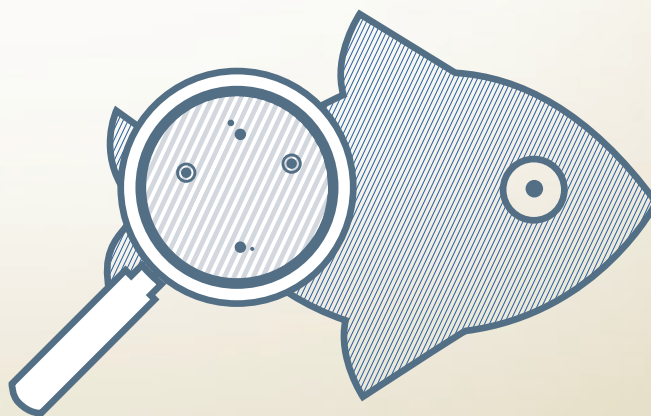
Riduci il costo degli acquisti

Le materie prime possono essere acquistate in maggiore quantità, rispettando la loro stagionalità e i migliori prezzi di acquisto. Con MultiFresh®, raffreddandoli o surgelandoli, potrai ritrovare la stessa qualità molto mesi dopo.

8

Riduci gli sprechi

MultiFresh® riduce drasticamente gli sprechi, permettendoti di pianificare al meglio gli acquisti e aumentare notevolmente la freschezza in conservazione degli alimenti e dei semilavorati.





ristorazione

Garantiamo ogni giorno
la freschezza dei tuoi piatti.

Vantaggi di Irinox in ristorazione

- > Menù ricco
- > Costanza di qualità
- > Migliore pianificazione dei turni di lavoro
- > Razionalizzazione dei tempi di produzione
- > Riduzione degli scarti
e controllo del costo degli acquisti
- > Velocità di servizio
- > Sicurezza igienico-sanitaria





QUALITÀ IN CUCINA VUOL DIRE FRESCHEZZA

La cura di ogni dettaglio, la ricerca delle migliori materie prime e un'eccellente preparazione, rendono ogni pietanza una vera delizia per il palato. **Affidabilità e sicurezza delle tecnologie utilizzate ti permettono ogni giorno di portare in tavola la freschezza originale di ogni ingrediente.** Di seguito alcune applicazioni del settore ristorazione.



RAFFREDDAMENTO

Il ciclo **verdure +3°C** raffredda rapidamente le verdure appena cotte, impedendo un'ossidazione rapida e la perdita delle vitamine e dei sali minerali in esse contenute.



SCONGELAMENTO

Lo scongelamento è una fase molto delicata del trattamento degli alimenti, che rischia di compromettere la qualità e la sicurezza dei prodotti. **MultiFresh® propone cicli di scongelamento controllato**, dandoti la possibilità di scegliere l'ora in cui trovare i prodotti pronti per essere lavorati o cotti.



COTTURA A BASSA TEMPERATURA

I principali vantaggi di questo tipo di cottura consistono nell'esaltazione del gusto e degli aromi, in una migliore intensità dei colori e una riduzione del calo peso. Rispetto alle altre tecnologie utilizzate per la CBT, **MultiFresh®**, terminato il ciclo, **passa automaticamente in raffreddamento (+3°C), in surgelazione (-18°C) o in mantenimento a +65°C.**



SURGELAZIONE

Il ciclo dedicato **pesce -18°C** consente di surgelare rapidamente il pesce crudo fino a -20°C al cuore, nel rispetto delle normative HACCP (Anisakis free).





AL TUO FIANCO PER UN'ECCELLENTI GESTIONE DEL LAVORO

Passione, affidabilità, professionalità sono le caratteristiche comuni ad ogni pasticciere. Irinox con la propria tecnologia ti aiuta **ad esaltare la qualità delle tue creazioni, a diminuire i costi di produzione, ad avere la vetrina ben assortita e ridurre gli scarti**, per fare di ogni buon pasticciere, un pasticciere di grande successo!
Di seguito alcune applicazioni del settore pasticceria.



RAFFREDDAMENTO

Con il ciclo **impasti +12°C**, raffreddi le tue paste sfoglie, paste frolle e pan di spagna, per **garantire un impasto omogeneo**. Nel caso della pasta sfoglia è importante che l'impasto e il burro siano alla stessa temperatura di +12°C, ideale per laminare il burro e dare le pieghe alla pasta.



CIOCCOLATO

MultiFresh® soddisfa le esigenze di pasticceri e cioccolatieri, con **cicli dedicati al cioccolato**, che ne mantengono il **corretto livello di umidità per una lunga e corretta conservazione**.



LIEVITAZIONE

MultiFresh® con i suoi cicli dedicati alla lievitazione ti permette di lievitare croissant in un ambiente dove **temperatura ed umidità sono costantemente controllati per uno sviluppo perfetto della struttura**.



SURGELAZIONE

MultiFresh® ti assiste nella produzione delle **tue torte da forno**: ti avvisa quando è il momento giusto per **smodellare**, quando il prodotto ha raggiunto **la temperatura ideale per la vendita**, per la conservazione a +3°C, per poi passare in surgelazione a -18°C.



pasticceria

Prenditi cura
delle tue creazioni.



Vantaggi di Irinox in pasticceria

- > Qualità costante dei prodotti
- > Ampio assortimento in vetrina
- > Migliore organizzazione della produzione
- > Ottimizzazione dei cicli di lavoro
- > Prodotti sempre disponibili
- > Produci anche quando non sei in laboratorio



gelateria

Dai più volume al tuo gelato e più assortimento ai tuoi clienti.

Vantaggi di Irinox in gelateria

- > Ottimizza la struttura del gelato
- > Minore perdita dell'overrun
- > Aumenta la qualità e la durata del gelato in conservazione
- > Riduce i costi di produzione
- > Diminuisce il consumo energetico
- > Gusti sempre disponibili in vetrina
- > Gestisce i picchi di lavoro e le richieste impreviste
- > Pianifica la produzione
- > Aumenta l'assortimento da proporre ai clienti (cioccolato, mousse, torte gelato, semifreddi)





MANTIENI LA STRUTTURA DEL GELATO PIÙ A LUNGO

Il gelato esce dal mantecatore ad una temperatura di $-7/-9^{\circ}\text{C}$; in questa fase è ancora presente un 30% d'acqua libera, responsabile del suo precoce invecchiamento. Se il gelato viene inserito in vetrina a -12°C o in conservazione a -18°C , senza essere surgelato rapidamente, l'acqua congela lentamente, formando dei **macrocristalli** che ne rovinano la struttura. Il gelato perderà, in poche ore, cremosità, volume e il gusto tipico del buon gelato appena fatto. Di seguito alcune applicazioni del settore gelateria.

RINVENIMENTO GELATO

MultiFresh® è l'unico abbattitore rapido di temperatura che, con il ciclo **rinvenimento gelato** -12°C , riesce velocemente a rendere disponibile per la vendita il gelato conservato a -18°C .



PRONTO VETRINA -12°C

MultiFresh® ha un ciclo dedicato alla **surgelazione del gelato a -12°C** che rapidamente lo porta dalla temperatura di -7°C a -12°C , rendendolo **immediatamente disponibile per la vendita**. Il gelato conserva l'overrun e mantiene la propria struttura e cremosità.



CONSERVAZIONE DEL GELATO A -18°C

Con MultiFresh® **surgeli rapidamente a -18°C** ; l'acqua libera contenuta nel gelato si trasforma in **microcristalli** che **mantengono inalterata la cremosità** e non rovinano la struttura.



COTTURA MERINGHE

MultiFresh® propone dei cicli di cottura a bassa temperatura. Per la gelateria è stato creato un ciclo che consente di cucinare le meringhe o le basi per monoporzioni, semifreddi e dacquoise, **a beneficio dei tuoi ricavi di vendita**.





LA LIEVITAZIONE SECONDO NATURA

“Semplificare il lavoro di ogni panificatore”, con questo concetto Irinox assiste da anni i professionisti del settore con sistemi ideati per garantire risultati qualitativi straordinari ed ottimizzare le attività di produzione. MultiFresh® vuol dire anche **gestire i propri orari di lavoro**, evitando il lavoro notturno, mantenendo la tradizione e le ricette che contraddistinguono ogni professionista. Di seguito alcune applicazioni del settore panificazione.



RAFFREDDA E SURGELA IL PANE APPENA COTTO

Tutti i prodotti cotti e precotti possono essere preparati una volta alla settimana. Il pane dopo la cottura può essere anche surgelato con MultiFresh®, evitando la disidratazione e la rottura della struttura, così dopo la rigenerazione il pane sarà come appena fatto.



PANE PRECOTTO

Con MultiFresh® è possibile raffreddare o surgelare tutti i tipi di pane precotto. Per offrire pane fresco ad ogni ora del giorno, il ciclo pane precotto +20°C raffredda rapidamente e mantiene a +15°C per tutto il giorno per la pronta vendita.



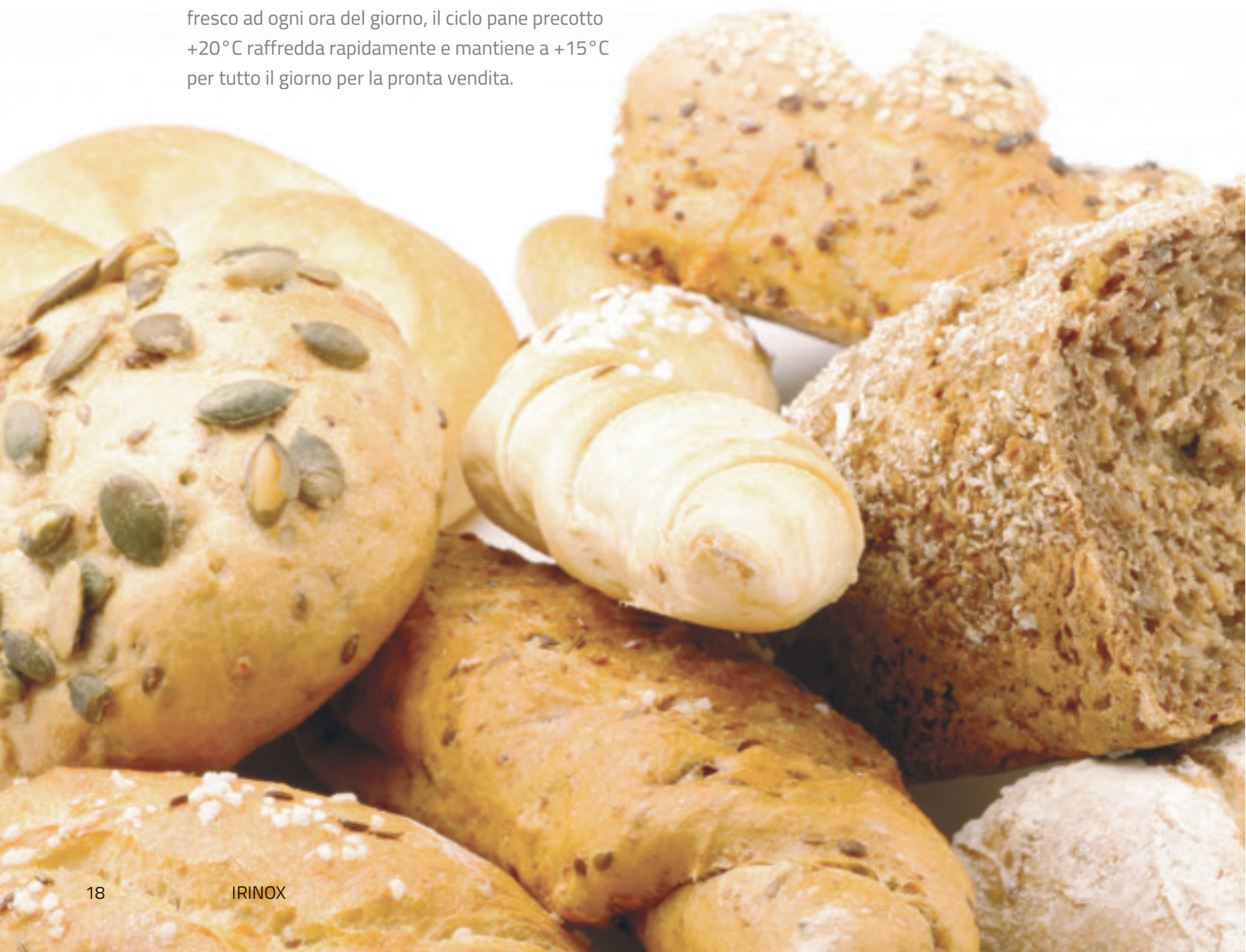
FOCACCE LIEVITATE

La focaccia lievitata già farcita con salsa, olive, formaggio, ecc, può essere surgelata velocemente, per poi essere infornata all'occorrenza.



LIEVITAZIONE

MultiFresh® propone cicli di lievitazione controllata per assicurare al pane una struttura leggera, la giusta fragranza, un'elevata digeribilità e soprattutto una freschezza prolungata nel tempo.



panificazione

—
Pane caldo
sempre disponibile.
—



Vantaggi di Irinox in panificazione

- › Pane caldo in ogni momento
- › Vasto assortimento sempre disponibile
- › Riduzione del lavoro notturno
- › Riduzione dei costi di produzione
- › Meno scarti
- › Aumento della marginalità

La cura dei dettagli è il segreto della qualità costruttiva Irinox

1) **MULTIFRESH®: UNA PERFORMANCE SILENZIOSA**

Per rendere l'ambiente di lavoro ancora più confortevole, MultiFresh® ha compressori di nuova generazione **estremamente silenziosi** e condensatori dotati del *fan speed controller*, che si attivano automaticamente solo quando necessario. Questi particolari accorgimenti hanno permesso al MultiFresh® di superare i più scrupolosi test di rumorosità.

1 RADDOPPIO CAPACITÀ: MULTIRACK®

Irinox ha brevettato il portateglie regolabile MultiRack® che consente di raddoppiare la capacità di teglie inserite per ogni modello. La distanza tra una teglia e l'altra è facilmente adattabile, permettendo una migliore distribuzione dell'aria sul prodotto e una maggiore uniformità di temperatura su tutti i livelli. Ogni professionista può scegliere con che tipologia di teglie lavorare.

2 RILEVAMENTO TEMPERATURA: SONDA MULTISENSOR®

MultiFresh® è dotato di una **sonda MultiSensor®** a 5 punti di rilevazione per un controllo perfetto della temperatura. La **corretta lettura della temperatura** al cuore del prodotto fornisce indicazioni molto precise al software del MultiFresh®, che regola con assoluta tempestività **la ventilazione, la temperatura e l'umidità** presenti in camera. La particolare forma della sonda MultiSensor® consente una **facile estrazione dal prodotto**, senza rovinarlo e senza doverlo surriscaldare. Il sistema di **aggancio automatico alla porta brevettato Irinox** ne facilita l'utilizzo e ne previene spiacevoli guasti.

SBRINO QUANDO NON LAVORO!

Con MultiFresh® è possibile sbrinare manualmente a fine giornata. Quasi tutti gli altri abbattitori azionano lo sbrinamento automaticamente durante i cicli di lavoro, danneggiando la qualità dei prodotti a causa dello sbalzo termico. MultiFresh® **non sbrina automaticamente perché è sempre in grado di estrarre tutto il calore presente in camera**, anche in presenza di cibi bollenti, evitando la formazione di ghiaccio sull'evaporatore.

3 EVAPORATORI

Evaporatori sigillati, interamente trattati in cataforesi, sicuro anticorrosivo per una maggiore durata nel tempo.

4 MANIGLIA

Design Irinox, interamente in acciaio, senza spigoli. È robusta e di facile pulizia. La forma è ergonomica e facile alla presa.

5 INNOVATIVO SISTEMA DI CHIUSURA PORTA

La porta del MultiFresh® è dotata di un sistema magnetico ammortizzato di chiusura e di una guarnizione costruita con materiali resistenti a basse/alte temperature e progettata per essere facilmente pulibile.

6 VENTILATORI

Ventilatori di nuova generazione, con design e materiali innovativi, a velocità variabile. Uniformità di ventilazione su tutta la camera. Il sistema di blocco immediato dei ventilatori, evita l'uscita del freddo ad ogni apertura porta.

7 PULIZIA FACILE E MASSIMA IGIENE

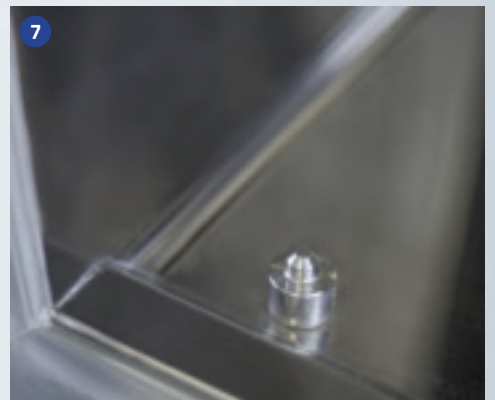
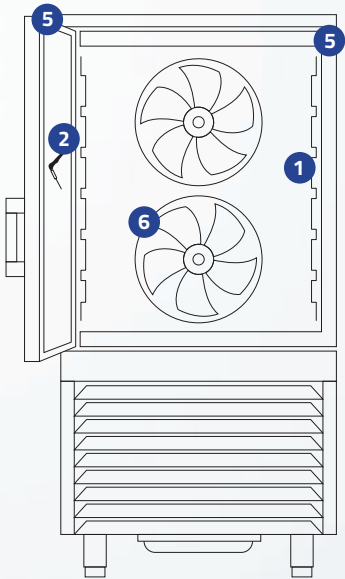
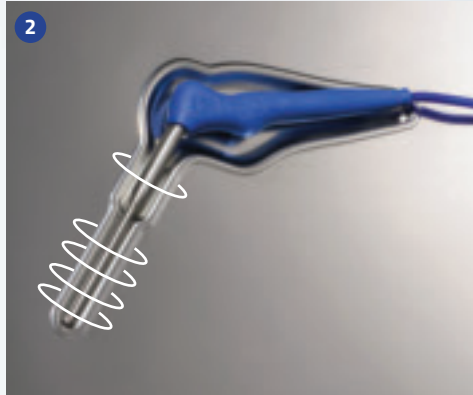
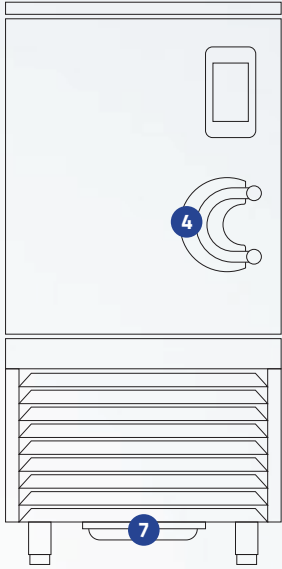
Angoli arrotondati a garanzia di una migliore pulizia ed uniformità di circolazione dell'aria in camera. Un contenitore di raccolta per la condensa della camera di lavoro, di facile estrazione è svuotabile in ogni momento. Tutte le componenti, come ventilatori ed evaporatori sono stati progettati e posizionati in cella per essere facilmente accessibili e pulibili.

8 COMPATIBILITÀ FORNI

La struttura e le dimensioni di MultiFresh® sono state predisposte per la compatibilità con i carrelli dei principali costruttori di forni. MultiFresh® si integra perfettamente nei processi di lavorazione delle cucine professionali, facilitando il lavoro di tutti i giorni.

IL TRASFERIMENTO DATI È WIRELESS

Con il sistema Wireless potrai scaricare e salvare facilmente i dati dei tuoi processi di lavoro su un software dedicato (**HACCP control Software**)



La gamma MultiFresh®



MF 25.1

Resa per ciclo 25 kg

Capacità in teglie nr.

- ☉ 65 mm, 4 (GN1/1 o 600x400 mm)
- ☉ 40 mm, 5 (GN1/1 o 600x400 mm)
- ☉ 20 mm, 8 (GN1/1 o 600x400 mm)

Dimensioni 790x778x870 mm

W 1,2 kW A 6,5 A V 230 V-50 Hz(1N+PE)



MF 45.1

Resa per ciclo 45 kg

Capacità in teglie nr.

- ☉ 65 mm, 9 (GN1/1 o 600x400 mm)
- ☉ 40 mm, 12 (GN1/1 o 600x400 mm)
- ☉ 20 mm, 18 (GN1/1 o 600x400 mm)

Dimensioni 790x969x1595 mm

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



MF 70.1

Resa per ciclo 70 kg

Capacità in teglie nr.

- ☉ 65 mm, 13 (GN1/1 o 600x400 mm)
- ☉ 40 mm, 18 (GN1/1 o 600x400 mm)
- ☉ 20 mm, 27 (GN1/1 o 600x400 mm)

Dimensioni 790x969x1970 mm

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



MF 30.2

Resa per ciclo 30 kg

Capacità in teglie nr.

- ☉ 65 mm, 4 (GN2/1 o 600x400 mm) - 6 (GN1/1)
- ☉ 40 mm, 5 (GN2/1 o 600x400 mm) - 8 (GN1/1)
- ☉ 20 mm, 8 (GN2/1 o 600x400 mm) - 14 (GN1/1)

Dimensioni 870x909x870mm

W 2 kW A 10 A V 230 V-50Hz(1N+PE)



MF 100.2

Resa per ciclo 100 kg

Capacità

- ☉ 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☉ 2x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensioni 1600x1425x2350 mm

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

Unità condensante UC100

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

MF 180.2

Resa per ciclo 180 kg

Capacità

- ☉ 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☉ 2x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensioni 1600x1425x2350 mm

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

Unità condensante UC180

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

Disponibile anche in versione LARGE



MF 250.2 2T

Resa per ciclo 250 kg

Capacità

- ☉ 2x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☉ 4x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensioni 1600x2755x2450 mm

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

Unità condensante UC250

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

MF 130.2

Resa per ciclo 130 kg

Capacità

- ☉ 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☉ 2x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensioni 1600x1425x2350 mm

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

Unità condensante UC130

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

MF 250.2

Resa per ciclo 250 kg

Capacità

- ☉ 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☉ 2x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensioni 1600x1425x2350 mm

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

Unità condensante UC250

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

MF 350.2 2T

Resa per ciclo 350 kg

Capacità

- ☉ 2x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☉ 4x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensioni 1600x2755x2450 mm

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

Unità condensante UC350

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

Disponibile anche in versione LARGE



MF 70.2

Resa per ciclo 70 kg

Capacità in teglie nr.

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

Dimensioni 870x1099x1595 mm

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



MF 85.2

Resa per ciclo 85 kg

Capacità in teglie nr.

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

Dimensioni 870x1099x1970 mm

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



MF 100.1

Resa per ciclo 100 kg

Capacità

- ☰ 1x20 (GN1/1 o 600x400 mm)

Dimensioni 1210x1115x2150 mm

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

Unità condensante UC100

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

Disponibile anche in versione Special Trolley



MF 500.2 2T

Resa per ciclo 500 kg

Capacità

- ☰ 2x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☰ 4x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensioni 1600x2755x2450 mm

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

Unità condensante UC500

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

MF 350.2 3T

Resa per ciclo 350 kg

Capacità

- ☰ 3x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☰ 6x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensioni 1600x3923x2475mm

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

Unità condensante UC350

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

MF 500.2 3T

Resa per ciclo 500 kg

Capacità

- ☰ 3x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☰ 6x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensioni 1600x3923x2475mm

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

Unità condensante UC500

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

Disponibile anche in versione LARGE

MF 750.2 3T

Resa per ciclo 750 kg

Capacità

- ☰ 3x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☰ 6x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensioni 1600x3923x2475mm

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

Unità condensante UC750

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

MF 750.2 4T

Resa per ciclo 750 kg

Capacità

- ☰ 4x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)
- ☰ 8x20 (GN 1/1 o 600x400 mm)

Dimensioni 1600x5093x2475 mm

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

Unità condensante UC750

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

Disponibile anche in versione LARGE

CAPACITÀ
☰ altezza teglie
☰ numero carrelli
RESA IN KG
da +90°C a +3°C / -18°C
DIMENSIONI
larghezza x profondità x altezza
DATI ELETTRICI
⚡ potenza max assorbita
⚡ corrente max assorbita
⚡ tensione