

# IRINOX

## EasyFresh® Next

L'abbattitore rapido  
di temperatura



La tecnologia IRINOX che garantisce prestazioni senza confronti, facilità d'uso e rispetto per l'ambiente.



## L'abbattitore rapido di temperatura

EasyFresh® Next in cucina è il tuo alleato indispensabile per preservare la freschezza, la qualità e la sicurezza degli alimenti. Grazie alla sua capacità di raffreddare o surgelare rapidamente, consente di mantenere intatte le proprietà organolettiche, ottimizzare i processi lavorativi e ridurre gli sprechi, garantendo sempre piatti perfetti per ogni occasione.

### – Next level Simplicity 1

EasyFresh® Next è progettato per essere intuitivo e veloce da programmare, grazie a un display semplice e immediato. Offre 4 cicli dedicati per raffreddare e surgelare, mantenendo a lungo la freschezza dei tuoi prodotti. L'abbattitore IRINOX, affidabile e facile da usare, è il tuo alleato indispensabile in cucina.

### – Next Level Customization 2

Con EasyFresh® Next hai la possibilità di personalizzare i cicli in base alle tue esigenze, andando oltre il semplice raffreddamento e surgelazione. L'abbattitore offre funzioni aggiuntive come il ciclo continuo Non Stop, lo scongelamento delicato, la marinatura e la conservazione, garantendo versatilità e precisione per ogni preparazione in cucina.

### – Next Level Performance 3

Grazie all'utilizzo del gas refrigerante naturale propano, EasyFresh® Next assicura una performance sostenibile senza compromessi. EasyFresh® Next garantisce alte prestazioni, potenza e velocità di raffreddamento e surgelazione. Potrai inserire i tuoi prodotti anche bollenti, a temperature altissime, direttamente dal forno.

### – Next Level Technology&Design 4

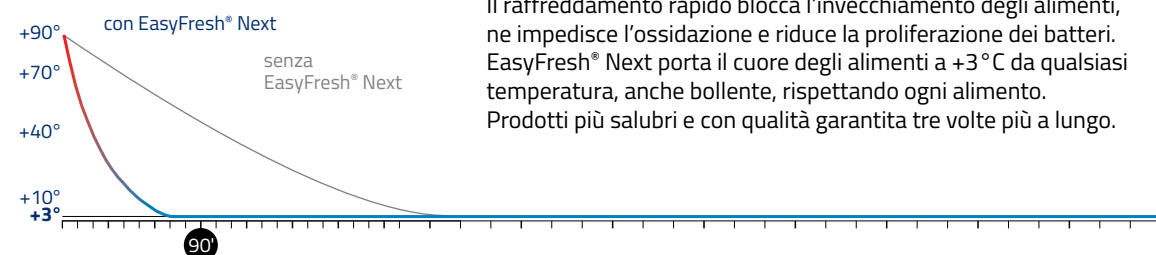
Dotato di un display 4,3" intuitivo e facile da utilizzare. Perché semplificare il lavoro significa risparmiare tempo e ottimizzare i processi in cucina o laboratorio. Connesso a FreshCloud®, la piattaforma lot di IRINOX. Robusto ed affidabile, l'abbattitore rapido di temperatura ideale per il tuo laboratorio.



## 1 NEXT LEVEL SIMPLICITY

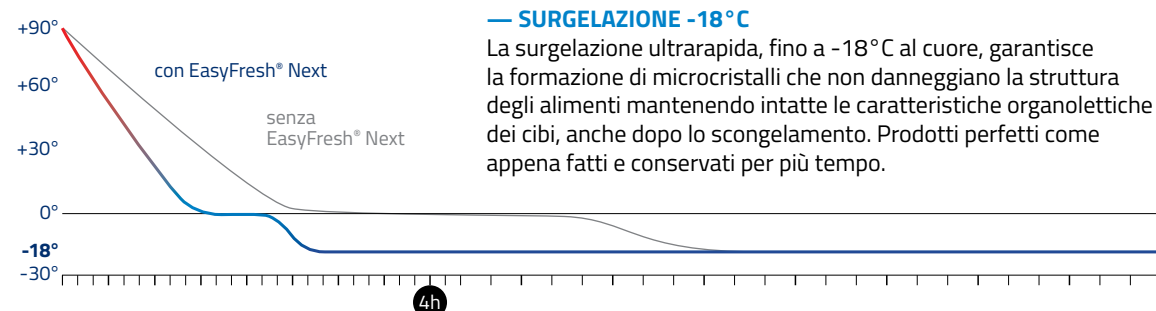
Molto più che un abbattitore di temperatura, è la soluzione per la conservazione perfetta dei tuoi alimenti.

**Perché abbattere?** Per preservare la fragranza, la consistenza, i colori e tutte le proprietà nutrizionali dei cibi, fissando la loro qualità più a lungo nel tempo.



### — RAFFREDDAMENTO +3°C

Il raffreddamento rapido blocca l'invecchiamento degli alimenti, ne impedisce l'ossidazione e riduce la proliferazione dei batteri. EasyFresh® Next porta il cuore degli alimenti a +3°C da qualsiasi temperatura, anche bollente, rispettando ogni alimento. Prodotti più salubri e con qualità garantita tre volte più a lungo.



### — SURGELAZIONE -18°C

La surgelazione ultrarapida, fino a -18°C al cuore, garantisce la formazione di microcristalli che non danneggiano la struttura degli alimenti mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche dei cibi, anche dopo lo scongelamento. Prodotti perfetti come appena fatti e conservati per più tempo.

#### DELICATE +3°C

> Ciclo di raffreddamento rapido fino a +3°C al cuore.  
> Indicato per i prodotti più delicati come mousse, creme, pesce, riso, verdure e gli alimenti di spessore ridotto.

#### STRONG +3°C

> Ciclo di raffreddamento rapido a +3°C al cuore ideale per prodotti grassi, molto densi, di grossa pezzatura o confezionati, come salse e sughi, arrostiti, paste al forno.

#### DELICATE -18°C

> Ciclo di surgelazione rapida fino a -18°C al cuore. Consigliato per prodotti lievitati da forno e cotti.  
> Realizzato in due fasi – una positiva e l'altra negativa – con la ventilazione molto delicata.

#### STRONG -18°C

> Surgela rapidamente al cuore i prodotti di medio-grande pezzatura fino a -18°C con la temperatura dell'aria che raggiunge i -40°C.  
> Ideale anche per fissare la struttura del gelato e per i prodotti crudi.



## 2 NEXT LEVEL CUSTOMIZATION

Scegli tra le due configurazioni possibili in base alle tue esigenze: **ESSENTIAL** che racchiude le funzioni fredde di raffreddamento, surgelazione, non stop e conservazione fredda; **EXCELLENCE** che completa queste funzioni fredde con lo scongelamento, la marinatura e il rinvenimento gelato.

Essential	<b>RAFFREDDAMENTO</b>	EasyFresh® Next porta il cuore dei tuoi alimenti a +3°C da qualsiasi temperatura, anche bollente, rispettando ogni alimento.
	<b>SURGELAZIONE</b>	La surgelazione ultrarapida, fino a -18°C al cuore, garantisce la formazione di microcristalli che non danneggiano la struttura degli alimenti.
	<b>NON STOP</b>	Per raffreddare a +3°C o surgelare a -18°C continuamente quantità illimitate di alimenti che vengono preparate e inserite nell'abbattitore in successione.
	<b>CONSERVAZIONE FREDDA</b>	Per brevi periodi di tempo, trasforma l'abbattitore in uno spazio aggiuntivo per la conservazione alla temperatura desiderata.
Excellence	<b>SCONGELAMENTO</b>	Scegli la temperatura e l'orario in cui trovare i tuoi alimenti scongelati e pronti all'uso, rallentando il processo di proliferazione batterica.
	<b>MARINATURA</b>	Permette di impostare l'orario la temperatura in cui marinare i prodotti, migliorando il sapore, la tenerezza e la succosità di carne e pesce.
	<b>RINVENIMENTO GELATO</b>	Gestisci al meglio le tue scorte di gelato e riporti il gelato rapidamente alla temperatura di esposizione in vetrina, pronto per la vendita.



La semplicità che trasforma ogni operazione in un gesto intuitivo e immediato, per lavorare meglio con meno sforzo.

### 3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Ogni dettaglio degli abbattitori EasyFresh® Next è progettato per rendere più facile il lavoro quotidiano dei professionisti.

## Tecnologia che semplifica la vita

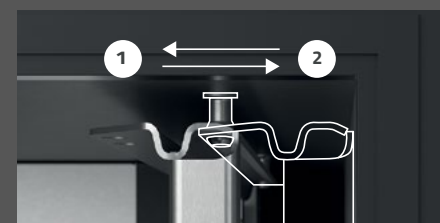
#### GRIGLIA

La griglia posta nella parte inferiore dell'abbattitore favorisce il passaggio dell'aria: il nuovo design migliora il ricircolo perché ne aumenta la portata migliorando le performance dell'abbattitore. L'apertura basculante semplifica l'accesso al filtro per la pulizia.



#### MULTIRACK®

Grazie al sistema MultiRack®, la distanza tra le teglie è regolabile, permettendo di adattare il portateglie per utilizzare sia teglie da pasticceria che da gastronomia. È garantita la distribuzione uniforme dell'aria per risultati ottimali in ogni applicazione.



#### FASCIONE PORTA DISPLAY BLU

La fascia blu posta nella parte superiore dell'abbattitore, oltre a renderlo riconoscibile, è la sede solida e sicura dell'innovativo display. Nella parte inferiore è disponibile l'accesso alla porta USB.



#### MANIGLIA

Una maniglia robusta, facile da pulire e progettata per una presa ottimale grazie alla sua nuova ergonomia. Il design distintivo della maniglia rende l'abbattitore immediatamente riconoscibile, richiamando il logo IRINOX e combinando perfettamente valore estetico e funzionalità.



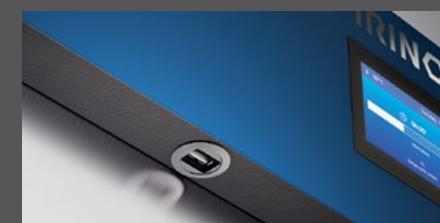
#### SANIGEN® (OPTIONAL)

Sanigen® sprigiona ioni attivi che agiscono sulla carica microbica presente nell'aria e che si posa in tutte le superfici, alimenti compresi. Questo riduce la contaminazione e la carica microbica dell'aria fino al 99% anche nelle zone inaccessibili.



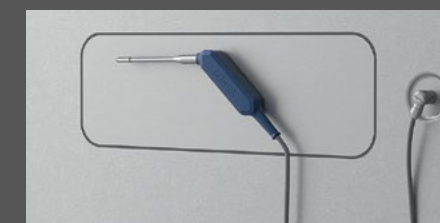
#### USB

La porta USB integrata rende ancora più semplice la gestione dei processi HACCP. Puoi scaricare rapidamente i report dei cicli di raffreddamento e surgelazione. Un sistema pratico e sicuro, pensato per semplificare la tua routine in laboratorio.



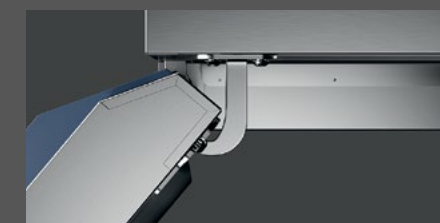
#### SONDA

La sonda ad un punto per una corretta rilevazione della temperatura degli alimenti, ha un posizionamento ancora più pratico. La vasta superficie magnetica all'interno della porta consente di agganciarla facilmente, mentre il connettore a vite garantisce un attacco semplice, anticorrosione e con protezione IP67.



#### CERNIERE E PORTA A FILO

La porta a tutta altezza è dotata di spigoli laterali a doppio smusso e cerniere invisibili brevettate ad apertura standard di 150°, per evitare urti in macchine affiancate.



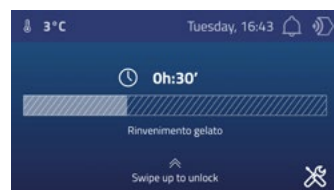
#### PIEDINI REGOLABILI

I piedini regolabili in acciaio inox garantiscono stabilità e adattabilità su qualsiasi superficie, permettendo di livellare l'abbattitore con precisione. Progettati per resistere all'usura e alle condizioni più impegnative, offrono robustezza e igiene e praticità nel tuo ambiente di lavoro.



## 4 NEXT LEVEL DESIGN & TECHNOLOGY

L'interfaccia di EasyFresh® Next è disponibile nella dimensione 4.3'



### Dashboard

La dashboard contiene le funzioni presenti nell'abbattitore. Permette inoltre l'accesso a tutte le sezioni disponibili tramite la barra menu in basso.

### Creazione ciclo

La creazione di un nuovo ciclo è semplice e guidata. Puoi modificare passo dopo passo ciascuna fase del ciclo selezionato. Potrai scegliere il nome del ciclo, salvarlo e ritrovarlo nella tua libreria dei cicli.

### Libreria cicli

A partire dalle funzioni preimpostate puoi creare la tua libreria di cicli personali per gestire al meglio le tue preparazioni a cui accedi comodamente dal tasto libreria.

## Un display di comando ricco di funzioni

### Modifica parametri

In ciascuna fase modificabile puoi aumentare o diminuire la temperatura, la velocità di ventilazione e la durata. Tutti i comandi sono intuitivi e di facile programmazione.

### Modalità automatica o manuale

Ad ogni avvio ciclo è possibile scegliere tra la modalità automatica, con rilevazione della temperatura tramite la sonda, o manuale con la gestione a tempo del ciclo.

## Applicazione FreshCloud®

EasyFresh® Next in ogni luogo con te

Le funzionalità dell'applicazione

FreshCloud® è la tecnologia IoT di IRINOX che permette di interagire in qualunque momento per un controllo costante di EasyFresh® Next.

Grazie alla nuova App FreshCloud® puoi connetterti al tuo abbattitore in ogni momento da qualsiasi device per verificare il suo corretto funzionamento, anche se non sei presente in laboratorio o se ti stai occupando di altro.

### Monitoraggio da remoto

per visualizzare i dati di funzionamento del ciclo in corso e tutti i relativi parametri come temperatura, ventilazione e tempo.

### Modifica parametri da remoto

per effettuare controlli di temperatura, ventilazione, tempo e durata della fase.

### Sistema di notifiche push

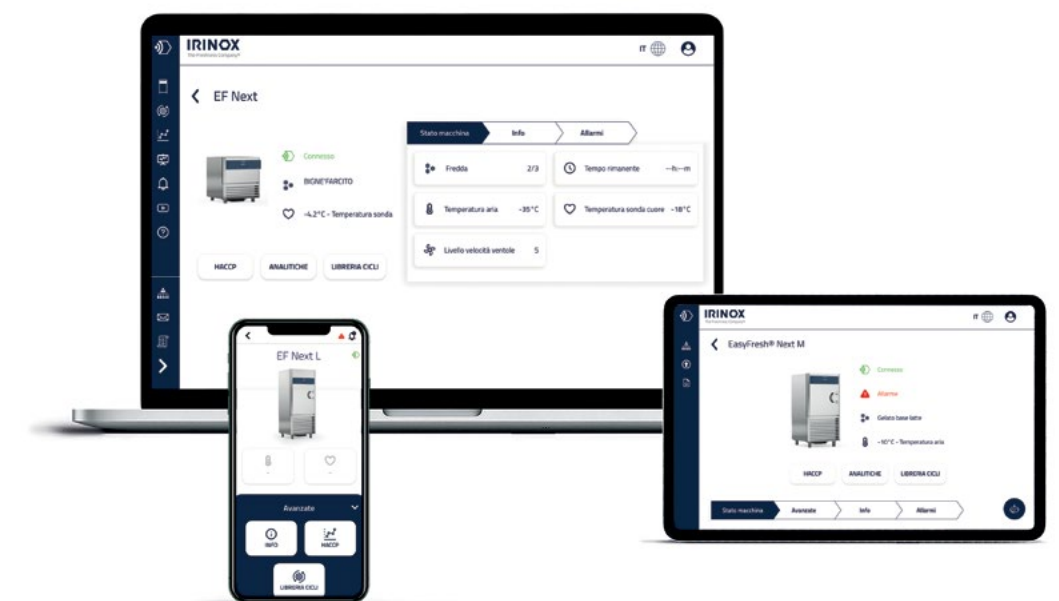
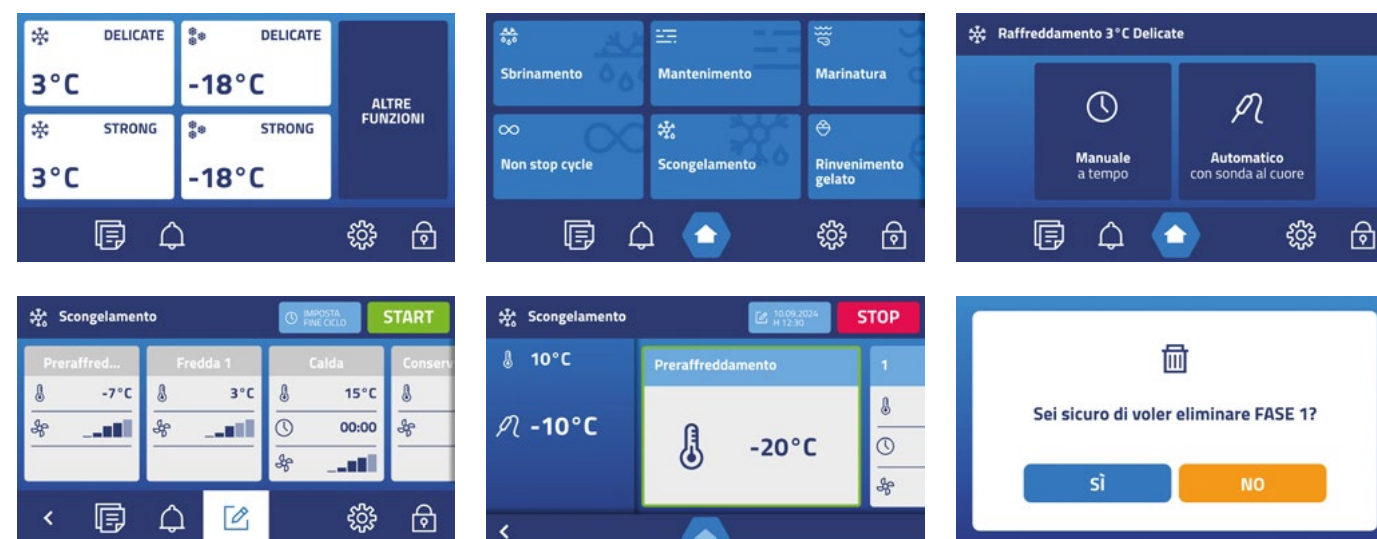
per gestire l'assistenza da remoto, avvisandoti in tempo reale in caso di anomalie o allarmi.

### Visualizzazione statistiche

visualizzi le statistiche di utilizzo ai fini analitici: curve di temperatura, durata cicli, cicli più usati, per ottimizzare l'uso del tuo abbattitore

### Salvataggio dati HACCP

i dati inviati da EasyFresh®Next vengono automaticamente salvati in .pdf o .csv.



# — La gamma

EasyFresh® Next è disponibile in sette modelli. Cambiano le dimensioni, la resa per ciclo e la capacità in teglie. Non cambia la qualità, garantita IRINOX.

Pensato per essere l'assistente in più in cucina e nei laboratori di produzione del gelato.

Dimensioni L x P x H



	<b>EF Next XS</b> Dimensioni 535x655x740 mm	<b>EF Next S</b> Dimensioni 790x835x870 mm		<b>EF Next M</b> Dimensioni 790x1015x1590 mm		<b>EF Next L</b> Dimensioni 790x1015x1965 mm	
Resa* +90° → +3° +90° → -18°	10 kg 10 kg	20 kg 20 kg		45 kg 45 kg		65 kg 65 kg	
Peso	72 kg	105 kg		175 kg		205 kg	
Potenza max assorbita	0,73 kW	<b>ESSENTIAL</b> 0,82 kW	<b>EXCELLENCE</b> 0,88 kW	<b>ESSENTIAL</b> 2,47 kW	<b>EXCELLENCE</b> 2,59 kW	<b>ESSENTIAL</b> 3,52 kW	<b>EXCELLENCE</b> 3,40 kW
Corrente max assorbita (A)	3,5 A	3,5 A	4,5 A	6,1 A	7,3 A	8,5 A	10 A
Tensione	230V-1N+PE 50Hz	230V 1N+PE 50Hz		400V-3N+PE 50Hz		400V-3N+PE 50Hz	
Capacità in teglie	GN1/1 (H=65 mm) > <b>3</b> GN1/1 (H=40 mm) > <b>3</b> GN1/1 (H=20 mm) > <b>3</b>	GN1/1 o 600x400 (H=65 mm) > <b>4</b> GN1/1 o 600x400 (H=40 mm) > <b>5</b> GN1/1 o 600x400 (H=20 mm) > <b>8</b>		GN1/1 o 600x400 (H=65 mm) > <b>9</b> GN1/1 o 600x400 (H=40 mm) > <b>12</b> GN1/1 o 600x400 (H=20 mm) > <b>18</b>		GN1/1 o 600x400 (H=65 mm) > <b>13</b> GN1/1 o 600x400 (H=40 mm) > <b>18</b> GN1/1 o 600x400 (H=20 mm) > <b>27</b>	

\* Test effettuati secondo procedura Irinox con carne di manzo di pezzatura circa 5 cm.

Dimensioni L x P x H



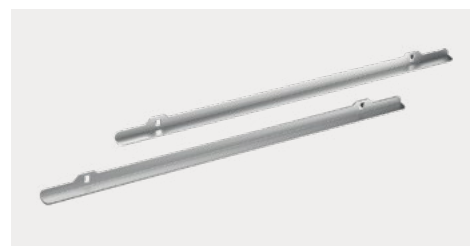
	<b>EF Next SL</b> Dimensioni 870x970x870 mm		<b>EF Next ML</b> Dimensioni 870x1145x1590 mm		<b>EF Next LL</b> Dimensioni 870x1145x1965 mm	
Resa* +90° → +3° +90° → -18°	30 kg 30 kg		60 kg 60 kg		70 kg 70 kg	
Peso	140 kg		175 kg		285 kg	
Potenza max assorbita	<b>ESSENTIAL</b> 1,52 kW	<b>EXCELLENCE</b> 1,58 kW	<b>ESSENTIAL</b> 3,43 kW	<b>EXCELLENCE</b> 3,55 kW	<b>ESSENTIAL</b> 5,38 kW	<b>EXCELLENCE</b> 5,26 kW
Corrente max assorbita (A)	6,5 A	7,5 A	8,1 A	10 A	10 A	11,6 A
Tensione	230V 1N+PE 50Hz		400V-3N+PE 50Hz		400V-3N+PE 50Hz	
Capacità in teglie	GN1/1 (H=65 mm) con MultiRack Doppio > <b>6</b> GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doppio > <b>8</b> GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doppio > <b>14</b>		GN1/1 (H=65 mm) con MultiRack Doppio > <b>16</b> GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doppio > <b>22</b> GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doppio > <b>34</b>		GN1/1 (H=65 mm) con MultiRack Doppio > <b>26</b> GN1/1 (H=40 mm) con MultiRack Doppio > <b>36</b> GN1/1 (H=20 mm) con MultiRack Doppio > <b>54</b>	

\* Test effettuati secondo procedura Irinox con carne di manzo di pezzatura circa 5 cm.

## RUOTE



## COPIE GUIDE AGGIUNTIVE (STANDARD O LARGE)



## APERTURA PORTA REVERSIBILE



## MULTIRACK DOPPIO (disponibile per modelli large)



**IRINOX S.p.A. - Società Benefit**

Headquarter

Via Caduti nei Lager, 1  
31015 - Conegliano  
Treviso, Italy

sede operativa

viale Enrico Mattei, 20  
Z.I. Prealpi Trevigiane  
31029 Vittorio Veneto  
Treviso, Italy  
T. +39 0438 2020

[irinoxprofessional.com](http://irinoxprofessional.com)

