

serie

**A**

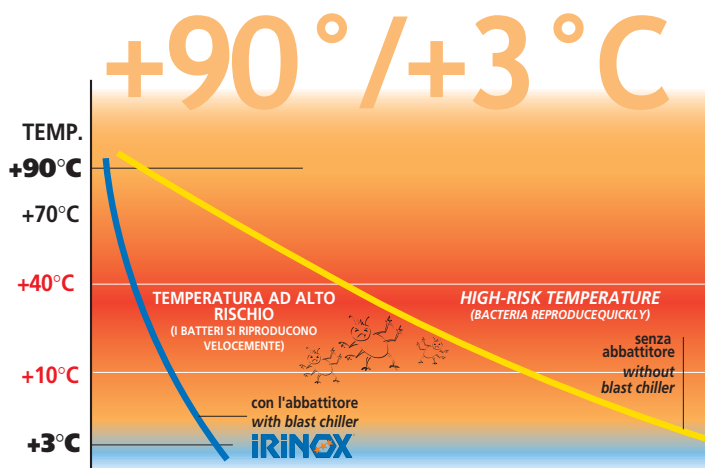
**iRiNOX®**

**I** In cucina i responsabili del rapido invecchiamento dei cibi cotti sono i batteri che proliferano vertiginosamente tra i +90°C e i +3°C. Ecco perché è indispensabile attraversare questa zona termica nel tempo più breve possibile. Solo in questo modo gli alimenti lavorati possono conservare perfettamente il loro colore, consistenza e qualità fino a 5-7 giorni.

Irinox offre una gamma completa di modelli con le funzioni di:

**ABBATTIMENTO RAPIDO** da +90°C a +3°C al cuore del prodotto entro il tempo massimo di 90 minuti. La temperatura aria in camera è variabile e controllata elettronicamente. Conservazione automatica a fine ciclo a +2°C.

**CONGELAMENTO RAPIDO** da +90°C a -18°C al cuore del prodotto entro 4 ore. La temperatura aria in camera è di -35/-40°C durante il ciclo e di -20°C durante la conservazione (automatica a fine ciclo).



**GB** Bacteria are responsible for fast food deterioration, which reaches its maximum speed between +90° and +3°C. That's why it is extremely important to reduce as much as possible the time food is kept within this temperature range. This is the only way to preserve the processed food colour, quality and consistency for a period up to 5-7 days.

Irinox offers you a whole range of models featuring:

**BLAST CHILLING** from +90°C to +3°C at the core of the product in no more than 90 minutes. The air temperature in the cabinet is variable and electronically controlled. The automatic preservation cycle at a temperature of +2°C is carried out at the end of the blast chilling cycle.

**SHOCK FREEZING** from +90°C to -18°C at the core of the product within 4 hours. The air temperature in the cabinet is -35/-40°C during the cycle, while the preservation temperature is -20°C (set automatically at the end of the cycle).

**F** Les responsables du vieillissement rapide de la nourriture cuite sont les bactéries qui prolifèrent très vite à une température de +90°C/+3°C.

Voilà pourquoi il est absolument nécessaire de traverser cette zone thermique dans le plus bref délai, ce qui permet de conserver la couleur, la qualité et la consistance de la nourriture jusqu'à 5/7 jours.

Irinox vous offre une gamme complète de modèles avec les fonctions de:

**REFROIDISSEMENT RAPIDE** de +90°C à +3°C au coeur du produit en 90 minutes au maximum. La température de l'air dans

la cellule de refroidissement est variable et contrôlé électroniquement. Le cycle de conservation à la fin du refroidissement rapide est automatique et la température de refroidissement est de +2°C.

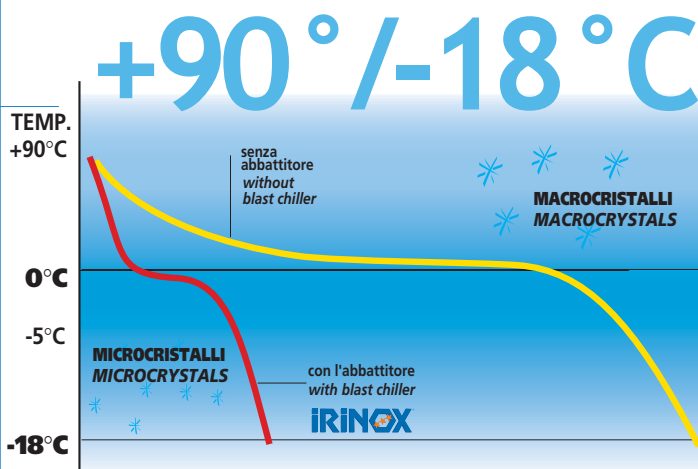
**CONGELATION RAPIDE** de +90°C à -18°C au coeur du produit en 4 heures. La température de l'air dans la cellule de refroidissement pendant le cycle de conservation est de -35/-40°C.

**D** Um ein schnelles Verderben von vorgekochten Speisenkomponenten zu vermeiden, müssen die frisch gegarten Speisen sehr schnell (in max. 90 Min.) von Garheiss auf +3°C rückgekühlt werden. Nur auf diese Weise kann die Farbe, die Konsistenz und ein Grossteil an Vitaminen und Mineralien erhalten bleiben. Gegarte Lebensmittel, die sehr schnell rückgekühlt wurden, können zudem bis zu 5 Tagen (bei +3°C KT) gelagert werden.

Irinox bietet eine komplette Auswahl von Modellen mit den folgenden Funktionen an:

**SCHNELLKÜHLEN** von garheiss auf +3°C innerhalb von maximal 90 Minuten. Die Temperatur im Innenraum des Schnellkühler wird automatisch gesteuert. Automatisches Umschalten bei Zyklusende auf 2°C Lagertemperatur.

**SCHOCKFROSTEN** von garheiss auf -18°C innerhalb von maximal 4 Stunden (je nach Einfüllhöhe, resp. Produkt-Stärke). Die Innenraumtemperatur beträgt -35°C/-40°C. Automatisches Umschalten auf Tiefkühl-Lagerung beim -20°C.



**E** En la cocina, las responsables del deterioro rápido de los alimentos cocidos son las bacterias que proliferan exageradamente entre los +90° y los +3°C.

Es por eso que es indispensable superar esta zona térmica en el menor tiempo posible.

Sólo de esta manera los alimentos elaborados pueden conservar perfectamente el color, la consistencia y la calidad hasta 5-7 días.

Irinox ofrece una gama completa de modelos con las funciones de:

**ABATIMIENTO RÁPIDO** desde +90°C hasta +3°C en el corazón del producto dentro de un tiempo máximo de 90 minutos. La temperatura del aire en la cámara es de 0/2°C con el sistema de abatimiento "Soft" y variable entre los -15°C/0°C con el sistema de abatimiento "hard". Conservación automática al final del ciclo a +2°C.

**CONGELACIÓN RÁPIDA** desde +90°C a -18°C en el corazón del producto en 4 horas. La temperatura del aire en la cámara es de -35/-40°C durante el ciclo y de -20°C durante la conservación (automática al final del ciclo).

# A

Abbattimento rapido - Blast chilling  
 Refroidissement rapide  
 Schnellkühlung - Abatimiento rápido  
 +90° C / +3° C

Conservazione - Conservation  
 Conservation - Lagerung - Conservación  
 +2° C

Sbrinamento manuale - Manual defrosting  
 Dégivrage manuel - Manuelle Abtauung  
 Desescarchamiento

Sterilizzazione - Sterilisation - Sterilisation  
 Zur Entkeimung von Innenraum und  
 Küchenutensilien - Esterilización  
 (A10, A14)



Congelamento rapido - Shock freezing  
 Congélation rapide  
 Schockfrostten - Congelamiento rápido  
 +90° C / -18° C

Conservazione - Conservation  
 Conservation - Lagerung - Conservación  
 -20° C

Stampante mobile - Portable printer  
 Imprimante mobile  
 Transportabler Drucker  
 Impresora portátil  
 (optional A10, A14)

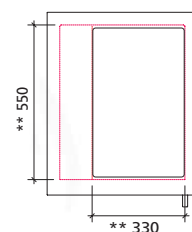
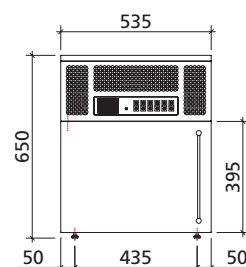
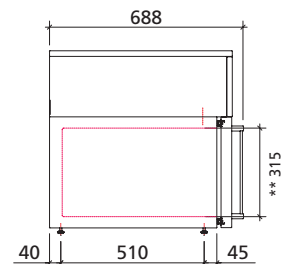


## Accessori Accessories Accessoires Zubehör Accesorios



mod. A3	●			○
mod. A5	●			○
mod. A10	●	○	○	
mod. A14	●	○	○	

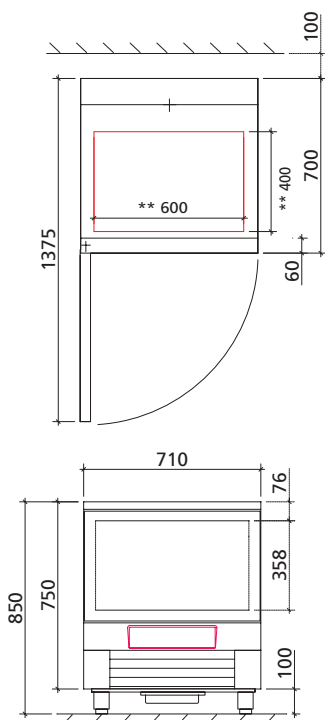
● STANDARD ○ OPTIONAL



**A3**

Resa abbattimento - Yield - Charge Leistung - Rendimiento (+90°C/+3°C)	<b>+ 3°C</b>	Kg	9
Resa congelamento - Yield - Charge Leistung - Rendimiento (+90°C/-18°C)	<b>-18°C</b>	Kg	7
Capacità in teglie - Trays capacity - Capacité en plats Anzahl Einschübe - Capacidad bandejas	(GN 1/1)		3
Votaggio - Voltage - Tension - Spannung - Tensión			230V-1- 50 Hz
Potenza totale - Total rating - Puissance totale - Energieaufnahme - Potencia total		W	950
Absorbimento totale - Total output - Intensité - Nennaufnahme Absorbimiento total		A	4,3
Cavo alimentazione - Cable size - Section câble - Anschlußkabel Cable de conexión		mm <sup>2</sup>	3x1,5
Potenza compressore - Compressor rating - Puissance compresseur Energieaufnahme Kompressor - Potencia compresor		W (HP)	400 (0,5)
Resa frigorifera - Refrigeration yield - Puissance frigorifique Kühlleistung - Rendimiento frigorífico	(-10°C/+40°C)	W	1150
Gas			R404a
Peso netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht - Peso neto		kg	68





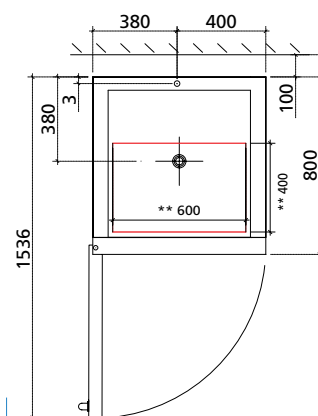
\*\* Dimensioni utili  
 Max available space  
 Maximale Nutzfläche  
 Espace maximum utilisable  
 Maximo espacio útil

**A5**

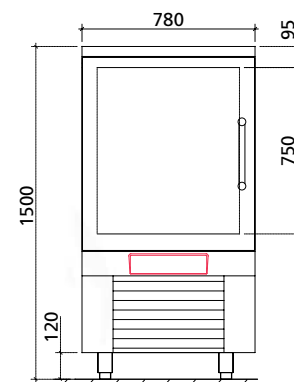


Resa abbattimento - Yield - Charge Leistung - Rendimiento (+90°C/+3°C)	<b>+ 3°C</b> Kg	18
Resa congelamento - Yield - Charge Leistung - Rendimiento (+90°C/-18°C)	<b>-18°C</b> Kg	10
Capacità in teglie - Trays capacity - Capacité en plats Anzahl Einschübe - Capacidad bandejas	(GN 1/1 o 400x600)	5
Votaggio - Voltage - Tension - Spannung - Tensión		230V-1- 50 Hz
Potenza totale - Total rating - Puissance totale - Energieaufnahme - Potencia total	W	1300
Assorbimento totale - Total output - Intensité - Nennaufnahme Absorbimiento total	A	5,7
Cavo alimentazione - Cable size - Section câble - Anschlußkabel Cable de conexión	mm <sup>2</sup>	3x2,5
Potenza compressore - Compressor rating - Puissance compresseur Energieaufnahme Kompressor - Potencia compresor	W (HP)	440 (0,6)
Resa frigorifera - Refrigeration yield - Puissance frigorifique Kühlleistung - Rendimiento frigorífico	(-10°C/+40°C) W	1350
Gas		R404a
Peso netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht - Peso neto	kg	103

**IRINOX**

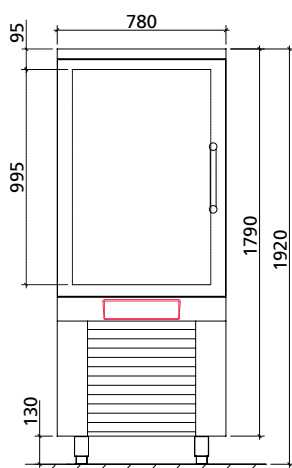
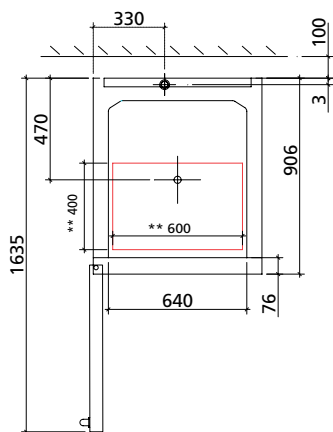


\*\* Dimensioni utili  
 Max available space  
 Maximale Nutzfläche  
 Espace maximum utilisable  
 Maximo espacio útil



# A10

Resa abbattimento - Yield - Charge Leistung - Rendimiento (+90°C/+3°C)	<b>+ 3°C</b>	Kg	30
Resa congelamento - Yield - Charge Leistung - Rendimiento (+90°C/-18°C)	<b>-18°C</b>	Kg	20
Capacità in teglie - Trays capacity - Capacité en plats Anzahl Einschübe - Capacidad bandejas	(GN 1/1 o 400x600)		10
Votaggio - Voltage - Tension - Spannung - Tensión			400V-3N- 50 Hz
Potenza totale - Total rating - Puissance totale - Energieaufnahme - Potencia total		W	3400
Assorbimento totale - Total output - Intensité - Nennaufnahme Absorbimiento total		A	9,5
Cavo alimentazione - Cable size - Section câble - Anschlußkabel Cable de conexión		mm <sup>2</sup>	5x2,5
Potenza compressore - Compressor rating - Puissance compresseur Energieaufnahme Kompressor - Potencia compresor		W (HP)	2350 (3,2)
Resa frigorifera - Refrigeration yield - Puissance frigorifique Kühlleistung - Rendimiento frigorífico		(-10°C/+40°C) W	5130
Gas			R404a
Peso netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht - Peso neto			kg 181



# A14



Resa abbattimento - Yield - Charge Leistung - Rendimiento (+90°C/+3°C)	<b>+3°C</b>	Kg	35
Resa congelamento - Yield - Charge Leistung - Rendimiento (+90°C/-18°C)	<b>-18°C</b>	Kg	25
Capacità in teglie - Trays capacity - Capacité en plats Anzahl Einschübe - Capacidad bandejas	(GN 1/1 o 400x600)		14
Voltaggio - Voltage - Tension - Spannung - Tensión			400V-3N- 50 Hz
Potenza totale - Total rating - Puissance totale Energieaufnahme - Potencia total			W 4000
Assorbimento totale - Total output - Intensité - Nennaufnahme Absorbimiento total			A 10
Cavo alimentazione - Cable size - Section câble - Anschlußkabel Cable de conexión			mm <sup>2</sup> 5x2,5
Potenza compressore - Compressor rating - Puissance compresseur Energieaufnahme Kompressor - Potencia compresor			W (HP) 2800 (3,8)
Resa frigorifera - Refrigeration yield - Puissance frigorifique Kühlleistung - Rendimiento frigorífico			(-10°C/+40°C) W 7140
Gas			R404a
Peso netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht - Peso neto			kg 252



**IRINOX S.p.A.**

Via Madonna di Loreto, 6/B  
31010 CORBANESE (Treviso) Italy  
Tel. +39.0438.5844 r.a. - Fax +39.0438.5843  
www.irinox.com  
irinox@irinox.com

**Irinox in the world:**

---

**IRINOX USA**

50 Oliver Street - Suite W1  
North Easton, MA 02356  
Tel. 001.5082305818 - Fax 001.5082305819  
irinox.usa@irinox.com

**IRINOX AUSTRALIA PTY LTD.**

Unit 13/77-79 Ashley Street  
3012 WEST FOOTSCRAY  
Tel. 0061.396872500 - Fax 0061.396872544  
robert@irinox.com.au

**IRINOX Vertrieb D/A/CH/Lux**

Verkaufsleitung D/CH/A/Lux  
Mobil: +49.(0)172.7597791  
Tel. +39.0438.584222 - Fax +39.0438.584120  
gert.behre@irinox.com

**IRINOX MILANO**

Corso Sempione, 262 - S.S. 33 del Sempione  
20028 S. Vittore Olona (MI)  
Tel. +39.0331.517672 - Fax +39.0331.424700  
milano@irinox.com

**IRINOX NORD-OVEST**

Borgo S. Martino, 3  
12060 Pocapaglia CUNEO  
Tel. +39.0172.418902 - Fax +39.0172.430255  
cuneo@irinox.com

**IRINOX ROMA**

Via delle Alzavole, 47/49  
c/o Centro Commerciale Torrema  
00169 ROMA  
Tel. +39.06.265999 - Fax +39.06.23279413  
roma@irinox.com

For more information visit

**www.irinox.com**