



# IRINOX

The Freshness Company®

rosg  
grupo

# MultiFresh®

More than Fresh.



# MultiFresh®: el asistente multifunción inimitable

Organiza la producción según las necesidades y controla los procesos productivos con flexibilidad, las 24 horas del día.



## ENFRIAMIENTO

MultiFresh® **enfría rápidamente de +90°C a +3°C cualquier tipo de producto**, respetando la consistencia, humedad y propiedades nutritivas de cada alimento.



## CONGELACIÓN

Para conservar los productos durante más tiempo es necesario congelarlos rápidamente hasta -18°C en el corazón. Solo MultiFresh® garantiza la formación de microcristales que no dañan la estructura de los alimentos.



## DESCONGELACIÓN

Con MultiFresh® **se selecciona la temperatura, la hora y el espesor** de descongelación de los alimentos, para prepararlos al uso inmediato. Controlar la descongelación significa ralentizar el proceso de proliferación bacteriana y **mantener intacta la estructura de los alimentos**.



## MANTENIMIENTO

Con MultiFresh® todos los alimentos pueden mantenerse inalterados a la temperatura deseada, tanto positiva como negativa.



## CHOCOLATE

MultiFresh® satisface las necesidades de pasteleros y chocolateros, con **ciclos dedicados al chocolate**, que mantienen el **nivel correcto de humedad y temperatura, para una conservación prolongada y correcta**.



## REGENERACIÓN

Con MultiFresh® se pueden regenerar todos los platos, programando la temperatura y la hora en la que se desea el producto caliente, **listo para servir**, pasando en automático de +3°C o -18°C a la regeneración, hasta alcanzar la temperatura ideal, sin dañarlo.



## PASTEURIZACIÓN

MultiFresh® **pasteuriza y enfría (+3°C) o pasteuriza y congela (-18°C)** los productos, reduciendo la contaminación bacteriana y **aumentando su vida útil**.



## FERMENTACIÓN

MF® propone **ciclos de fermentación** natural, sin oscilaciones excesivas de temperatura, controlando la humedad presente en la cámara y programando el momento en el que los productos estarán perfectamente fermentados.



## COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

MultiFresh® **cocina a baja temperatura** carne o pescado, pasando al modo enfriamiento o congelación en automático, directamente después de la cocción. Las ventajas principales de este tipo de cocción consisten en la exaltación del gusto y en una cocción más uniforme.

# IRINOX

10:45 | gastronomy

chilling 	freezing 
thawing 	holding 
regeneration 	low t. cooking 
proofing 	pasteurization 



## MYA: SIMPLEMENTE TÁCTIL










La nueva interfaz con pantalla táctil de 7" aplicada a la línea MultiFresh® aumenta la simplicidad e intuitividad en el uso de la máquina.

## MyA

# MyA: My Assistant
















## UN DISPLAY MULTIFUNCIÓN

Mya es muy fácil de usar. Con sus iconos simples e intuitivos, se facilita el acceso a las numerosas funciones del Multi-Fresh® y se controlan a la perfección todos los procesos productivos.

chilling 	freezing 
thawing 	holding 
regeneration 	low t. cooking 
proofing 	pasteurization 
chocolate 	


## UN CICLO PARA CADA PRODUCTO



Para cada función habrá una amplia opción de ciclos, estudiados y probados para respetar las cualidades organolépticas de cada familia de alimentos.





vegetables 	beef 	fish 
proofed 	unbaked pie 	soups/sauces 
pasta/rice 	double ring mousse 	bread 
favorites 	pochè fruit 	pork 
chicken 	quiche/pies 	dacquoise 



## MÁXIMA PERSONALIZACIÓN


Con Mya se podrán cambiar los parámetros de cada ciclo –ventilación, tiempo, temperatura, etc.– muy fácilmente, para crear el proceso ideal para cada alimento.

fase 1  6°C

 **3h:30'** 

 **end cycle** 

 **continuous cycle**

**+3°C** | **+65°C** | **+18°C**

**start**



### CREAR LA LISTA DE PREFERIDOS

Recoge en un área específica los ciclos **preferidos** del usuario para iniciar y controlar rápidamente los procesos productivos que se usan con mayor frecuencia.



### GUÍA EN LÍNEA

Una auténtica guía indicadora ayudará al usuario a descubrir Mya y todas las funciones de MultiFresh®, para aprender a aprovechar al máximo de todas las prestaciones.



### MODIFICAR LAS CONFIGURACIONES

Para personalizar a la perfección cada proceso, en todas las fases de cada ciclo, se podrá variar la temperatura del aire, la temperatura en el corazón, el tiempo y la ventilación.



### GRABACIÓN DEL CICLO

Después del inicio de cada ciclo es posible modificar los parámetros y grabar las nuevas configuraciones, cada vez creando el ciclo ideal para el usuario.



### DESMOLDEADO

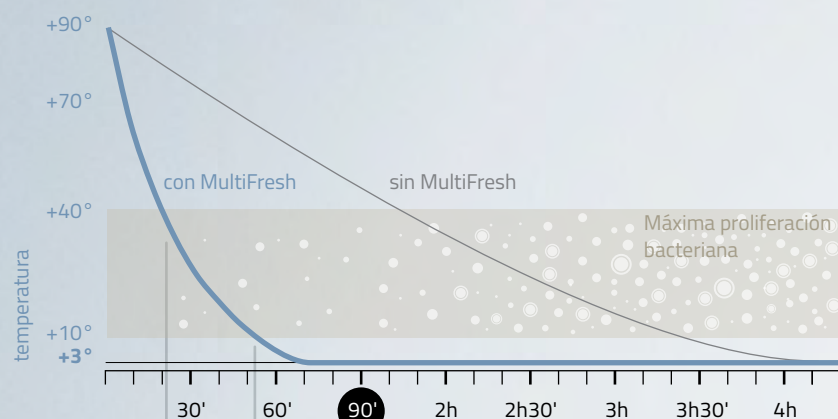
Ahora es más fácil sacar los productos del molde sin dañarlos. Mya y MultiFresh® acompañan al usuario en la gestión de cada fase del proceso de producción.



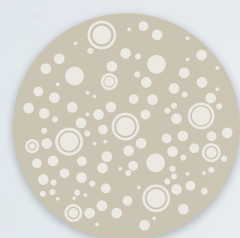
### CICLO CONTINUO

El ciclo continuo de MultiFresh® permite trabajar durante más de 8 horas sin interrupción, enfriando o congelando los distintos tipos de alimentos, incluso hirvientes.

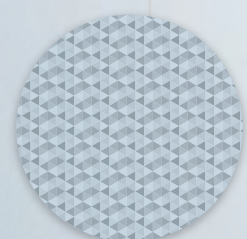
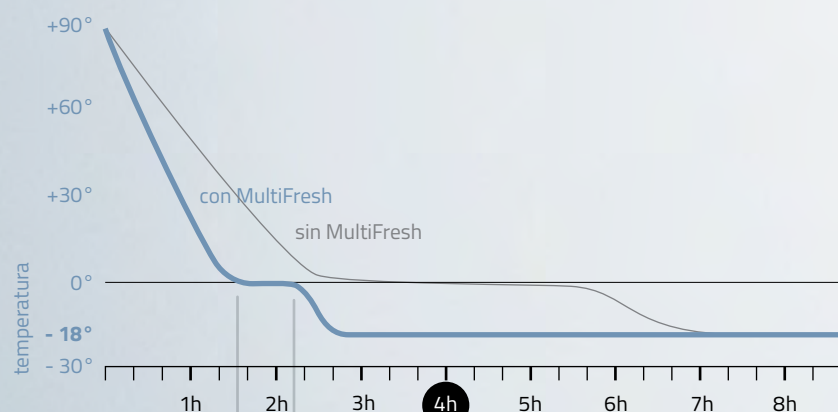
# Una prestación inigualable



con enfriador rápido Irinox  
**número reducido de bacterias**



sin enfriador rápido  
**número elevado de bacterias**



con enfriador rápido Irinox  
**formación de microcristales**



sin enfriador rápido  
**formación de macrocristales**

## enfriamiento **+3°C**

sin enfriador rápido puede llegar a hacerse hasta 12 ciclos de reproducción de las bacterias.

El envejecimiento de los alimentos es provocado por la evaporación, la oxidación y la proliferación bacteriana. MultiFresh® enfría a +3°C el corazón de cada alimento, atravesando rápidamente tanto el segmento de temperatura de +90°C a +70°C, decisiva para el aspecto cualitativo de los productos, como el área de mayor proliferación bacteriana de +40°C a +10°C, aumentando notablemente la vida útil del producto.

## congelación **-18°C**

sin enfriador rápido se forman macrocristales de agua.

Es posible la conservación a medio-largo plazo de los productos solo congelándolos rápidamente hasta **-18°C en el corazón**. El proceso de congelación de los sistemas de conservación normales transforma los líquidos presentes en los alimentos en macrocristales que dañan la estructura. Irinox garantiza la formación de **microcristales** conservando las características organolépticas de los alimentos.

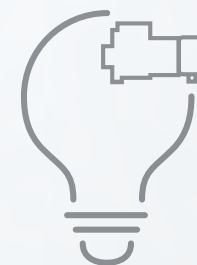
# IrinoxBalanceSystem®



**IRINOX**BalanceSystem®

## IRINOX BALANCE SYSTEM®

Numerosas pruebas y estudios realizados sobre las curvas de enfriamiento y el uso de programas sofisticados nos han permitido diseñar las dimensiones perfectas de los principales componentes frigoríficos (condensador, evaporador, compresor y ventiladores): IrinoxBalanceSystem®. De hecho, los evaporadores y condensadores se construyen sobre la base de dibujos específicos de nuestra oficina técnica, que otorgan a nuestros equipos rendimientos y prestaciones incomparables. El principio de funcionamiento de un enfriador rápido consiste en extraer el calor de los alimentos en el menor tiempo posible, para limitar el envejecimiento del producto. Nuestros enfriadores rápidos garantizan la extracción del calor más rápida, incluso en presencia de productos hirvientes.



## EFICIENCIA IRINOX

MultiFresh® ha sido diseñado para garantizar la **máxima eficiencia**: el estudio de los materiales de menor impacto medioambiental y la obtención de las mejores prestaciones con los **consumos energéticos más bajos** de la categoría. Con la misma atención con la que Irinox cuida sus productos, se preocupa también de la **sostenibilidad medioambiental**. Por ejemplo, la gestión continua on/off de los ventiladores de mando electrónico y velocidad variable garantiza consumos muy reducidos.

## SANIFICACIÓN LAS 24 HORAS CON

**SANIGEN®** El sistema de sanificación patentado Irinox **sanitiza** todas las partes de la **cámara**, incluso en aquellas **zonas en las que es difícil acceder para la limpieza** (por ejemplo, en el evaporador, etc.). Su eficiencia, comprobada por la Universidad de Udine y **certificada por el Ministerio de la Sanidad**, garantiza una **reducción de la carga bacteriana del 99,5%**. La acción de Sanigen® **elimina también los olores desagradables** que algunas veces se crean al final del ciclo de trabajo o al terminar la jornada laboral.



**Sanigen®**

MultiFresh®

# 8 razones para elegir Irinox



1

## Ahorro en el coste del personal

Ahorra el 30% de los gastos de personal, reduciendo el trabajo extraordinario y controlando con anticipo la demanda de mercado y los picos de trabajo.



3

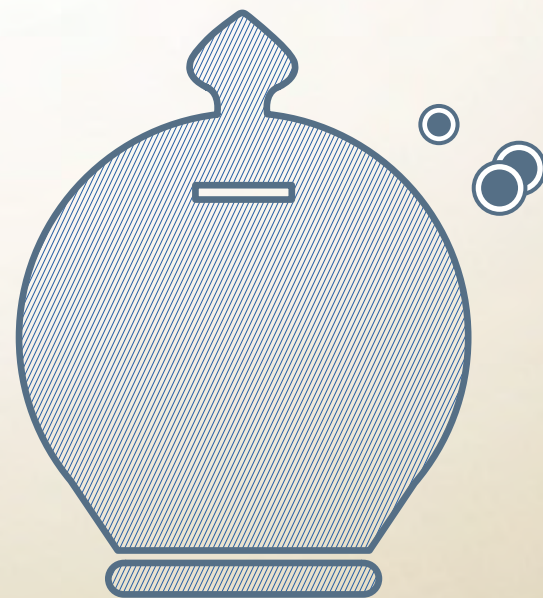
## Alta calidad de los productos

Los alimentos enfriados o congelados de forma incorrecta pierden consistencia, sabor y propiedades organolépticas. MultiFresh® conserva perfectamente la máxima calidad de los alimentos.

2

## Organización anticipada de la producción

Con MultiFresh® se racionaliza la producción: se puede preparar una mayor cantidad de producto con días o semanas de anticipo, para conservarlo en los días de inactividad y ponerlo inmediatamente a disposición cuando la demanda lo requiera.



4

## Mejora de la seguridad alimentaria

Mantiene la frescura en el tiempo, con la máxima seguridad alimentaria, respetando los estándares APPCC, para una gestión atenta de la cadena del frío.





5

### Aumento de la vida útil del producto

El enfriamiento y la congelación rápida reduce notablemente la proliferación bacteriana y los alimentos pueden ser conservados perfectamente durante el triple del tiempo.



7

### Reducción del coste de los alimentos

Se puede comprar una mayor cantidad de materias primas, respetando la temporada y con los precios de compra más convenientes. Enfriando y congelando estos productos con MultiFresh®, se podrá conseguir la misma calidad después de muchos meses.



6

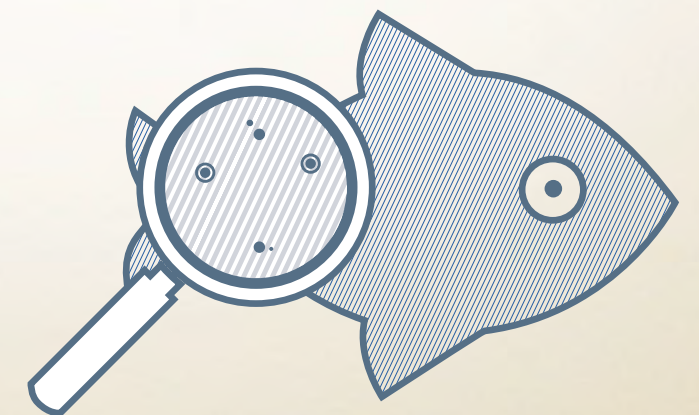
### Preparación rápida de los alimentos

Con MultiFresh® se racionalizan los procesos productivos y los tiempos de producción son mucho más rápidos. Solo con MultiFresh® se pueden enfriar y congelar rápidamente los productos hirvientes apenas sacados del horno o de las placas de cocción.

8

### Reducción de los desperdicios

MultiFresh® reduce drásticamente los desperdicios, favoreciendo la planificación de las compras y el aumento notable de la frescura para conservar los alimentos y los productos semielaborados.





# restauración

Garantizamos la frescura de los platos todos los días.

## Las ventajas de Irinox en la restauración

- > Menú de gran variedad
- > Calidad constante
- > Mejor planificación de los turnos de trabajo
- > Racionalización de los tiempos de producción
- > Reducción de los desperdicios y control del coste de los alimentos
- > Velocidad de servicio
- > Seguridad higiénico-sanitaria



## LA CALIDAD EN LA COCINA SIGNIFICA FRESCURA

El cuidado de cada detalle, la selección de las materias primas de mayor calidad y una preparación excelente, hacen de cada plato una auténtica delicia para el paladar. **La fiabilidad y la seguridad de las tecnologías usadas permiten llevar a la mesa, todos los días, la frescura original de cada ingrediente.** Abajo algunas aplicaciones para restauración.



## ENFRIAMIENTO

El ciclo **verduras +3°C** enfría rápidamente las verduras apenas cocinadas, impidiendo una oxidación rápida y la pérdida de las vitaminas y de las sales minerales que contienen.



## COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

Las ventajas principales de este tipo de cocción consisten en exaltar el gusto y los aromas, en una mayor intensidad de los colores y una reducción de la merma del peso. Con respecto a las tecnologías usadas para la cocción a baja temperatura, **MultiFresh®**, una vez completado el ciclo, **pasa automáticamente al enfriamiento (+3°C), a la congelación (-18°C) o al mantenimiento a +65°C.**



## DESCONGELACIÓN

La descongelación es una fase muy delicada del tratamiento de los alimentos que puede comprometer la calidad y la seguridad de los productos. **MultiFresh® propone ciclos de descongelación controlada**, ofreciendo la posibilidad de elegir la hora en la que los productos estarán listos para ser procesados o cocidos.



## CONGELACIÓN

El ciclo dedicado **pescado -18°C** permite congelar rápidamente el pescado crudo hasta -18°C en el corazón, en aplicación de la normativa APPCC (sin Anisakis).





### A SU LADO, PARA UNA EXCELENTE GESTIÓN DEL TRABAJO

La pasión, la fiabilidad y la profesionalidad son las características comunes de cada pastelero. La tecnología de Irinox contribuye a **exaltar la calidad de las creaciones, a reducir los costes de producción, aumentar la gama de productos en la vitrina expositora y reducir los desperdicios**, para que cada pastelero, ¡pueda conseguir un éxito rotundo! Abajo algunas aplicaciones para pastelería.



### CHOCOLATE

MultiFresh® satisface las necesidades de pasteleros y chocolateros, con **ciclos dedicados al chocolate**, que conservan el **nivel correcto de humedad para una conservación constante y precisa**. Por ejemplo, el ciclo **Chocolate -7°C** alcanza rápidamente la temperatura apta para la decoración de los postres.



### FERMENTACIÓN

MultiFresh®, con sus ciclos dedicados a la fermentación, permite hacer fermentar cruasanes en un ambiente donde **la temperatura y la humedad se controlan constantemente para lograr un desarrollo perfecto de la estructura del producto**.



### ENFRIAMIENTO

Con el ciclo **MASAS +12°C**, se enfrían masas de hojaldre, masas quebradas y bizcochuelos, para **garantizar una masa homogénea**. En el caso del hojaldre es importante que la masa y la mantequilla tengan la misma temperatura de +12°C, ideal para laminar la mantequilla y doblar la masa.



### CONGELACIÓN

MultiFresh® ofrece su asistencia en la **producción de tartas de horno**: avisa cuando es el mejor momento para **desmoldear**, cuando el producto ha alcanzado **la temperatura ideal para la venta** y la conservación a +3°C, para luego pasar a la congelación a -18°C.

# pastelería

Cuidar las propias creaciones.



### Las ventajas de Irinox en pastelería

- › Calidad constante de los productos
- › Amplio surtido en la vitrina expositora
- › Mejor organización de la producción
- › Optimización de los ciclos de trabajo
- › Productos siempre disponibles
- › Producción aún sin la presencia física en el laboratorio



# heladería

Dar más volumen  
al helado y más surtido  
a los clientes.

## Las ventajas de Irinox en heladería

- > Aumenta el tiempo de conservación del helado
- > Reduce los costes de fabricación
- > Disminuye el consumo de energía
- > Ofrece una amplia variedad de gustos siempre disponibles en la vitrina expositora
- > Permite afrontar los momentos de mayor actividad y los pedidos imprevistos
- > Reduce la pérdida del contenido de aire en el helado
- > Planifica la producción
- > Aumenta el surtido ofrecido a los clientes (chocolate, mousse, tartas heladas, postres semifríos)



## MANTENER LA ESTRUCTURA DEL HELADO POR MÁS TIEMPO

El helado sale del mantecador a una temperatura de  $-7/-9^{\circ}\text{C}$ ; en esta fase todavía contiene un 30% de agua libre, responsable de su envejecimiento precoz. Si el helado se coloca en la vitrina expositora a  $-12^{\circ}\text{C}$  o en conservación a  $-18^{\circ}\text{C}$ , sin ser congelado rápidamente, el agua se congela lentamente, formando **macrocristales** que arruinan su estructura. En pocas horas, el helado perderá cremosidad, volumen y el gusto típico del buen helado apenas preparado. Abajo algunas aplicaciones para heladería.



## RECUPERACIÓN DEL HELADO

MultiFresh® es el único enfriador rápido de temperatura que, con el ciclo de **recuperación del helado**  $-12^{\circ}\text{C}$ , **permite poner a disposición rápidamente el helado conservado a  $-18^{\circ}\text{C}$  para la venta.**



## LISTO VITRINA $-12^{\circ}\text{C}$

MultiFresh® dispone de un ciclo dedicado a la **congelación del helado a  $-12^{\circ}\text{C}$**  que lo lleva rápidamente a una temperatura de  $-7^{\circ}\text{C}$  a  $-12^{\circ}\text{C}$  lo cual permite **ponerlo inmediatamente a disposición para la venta.** El helado conserva el contenido de aire y mantiene su propia estructura y calidad.



## CONGELACIÓN

Con MultiFresh® se **congela rápidamente a  $-18^{\circ}\text{C}$** ; el agua libre contenida en el helado se transforma en **microcristales** que **mantienen inalterada la calidad** y no arruinan la estructura.



## COCCIÓN DE MERENGUES

MultiFresh® propone ciclos de cocción a baja temperatura. Para la heladería se ha creado **un ciclo** que permite preparar merengues o las bases para porciones individuales, tartas heladas y *dacquoise* (pastel con capas de merengue de almendra y avellana), **aumentando los ingresos de ventas.**





## LA FERMENTACIÓN NATURAL

“Simplificar la labor de cada panificador”, con este concepto, desde hace años, Irinox ofrece asistencia a los profesionales del sector con sistemas estudiados para garantizar resultados cualitativos extraordinarios y optimizar las actividades de producción. MultiFresh® significa también **controlar los horarios de producción** a voluntad y evitar el trabajo nocturno, manteniendo la tradición y las recetas que distinguen a cada profesional. Abajo algunas aplicaciones para panificación.



## ENFRÍA Y CONGELA EL PAN APENAS COCIDO

Todos los productos cocidos y precocidos pueden prepararse una vez por semana. Después de la cocción, el pan puede congelarse con MultiFresh®, evitando la deshidratación y la rotura de la estructura; después de la regeneración, el pan será como apenas preparado.



## PAN PERCOCIDO

Con MultiFresh® es posible enfriar o congelar todo tipo de pan precocido. Para ofrecer pan fresco todo el día, el ciclo **pan precocido +20°C** se enfría rápidamente y lo mantiene a +15°C durante todo el día, listo para la venta.



## HOGAZAS FERMENTADAS

La hogaza fermentada congelada puede prepararse completa con salsa, aceitunas, queso, etc. y luego congelarla rápidamente, para tenerla siempre a disposición cuando se necesite.



## FERMENTACIÓN

MultiFresh® propone ciclos de fermentación controlada para asegurar al pan una estructura ligera, la mejor fragancia, una elevada digestibilidad y, sobre todo, una fresca duradera.

# panificación

Pan caliente  
siempre disponible.



### Las ventajas de Irinox en panificación

- > Pan caliente en cualquier momento
- > Amplio surtido siempre a disposición
- > Reducción del trabajo nocturno
- > Reducción de los costes de producción
- > Menos desperdicios
- > Aumento del margen de ganancias

# El cuidado de los detalles es el secreto de la calidad constructiva de Irinox

## 1) MULTIFRESH®: UNA PRESTACIÓN SILENCIOSA

Para aumentar aún más el confort del entorno de trabajo, MultiFresh® dispone de compresores de nueva generación, **sumamente silenciosos** y condensadores equipados con controlador de velocidad del ventilador, que se activan automáticamente solo cuando es necesario. Estas soluciones particulares han dado a MultiFresh® la posibilidad de superar las pruebas de ruido más escrupulosas.

## 1 REDOBLAMIENTO DE CAPACIDAD: MULTIRACK®

Irinox ha patentado el portabandejas regulable MultiRack® que permite redoblar la capacidad de las bandejas usadas por cada modelo. La distancia entre una bandeja y la otra se adapta fácilmente y permite una mejor distribución del aire en el producto y una mayor uniformidad de la temperatura en todos los niveles. Cada profesional puede elegir el tipo de bandejas con las cuales trabajar.

## 2 MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA MULTIPUNTO: SONDA MULTISENSOR®

MultiFresh® dispone de una **sonda MultiSensor® de 5 puntos de medición** para un control perfecto de la temperatura. La **lectura correcta de la temperatura** en el corazón del producto, suministra indicaciones muy precisas al software del MultiFresh®, que **regula** en forma inmediata **la ventilación, la temperatura y la humedad** presentes en la cámara. La forma particular de la sonda MultiSensor® facilita **la extracción del producto**, sin arruinarlo y sin tenerlo que recalentar. El sistema de **enganche automático de la puerta patentado por Irinox** facilita el uso y previene fallas molestas.

## DESESCARCHE DURANTE EL PERÍODO DE INACTIVIDAD

Con MultiFresh® es posible desescarchar a mano al final de la jornada de trabajo. Casi todos los demás enfriadores rápidos activan el desescarche automáticamente durante los ciclos de trabajo, dañando la calidad de los productos debido a las oscilaciones térmicas. MultiFresh® **no desescarcha automáticamente porque siempre está en condiciones de extraer todo el calor presente en la cámara**, incluso en presencia de alimentos hirvientes, evitando la formación de hielo en el evaporador.

## 3 EVAPORADORES

Evaporadores sellados completamente tratados en cataforesis, anticorrosivo seguro para una mayor durabilidad.

## 4 ASA

Diseño Irinox, íntegramente de acero, sin aristas. Es resistente y fácil de limpiar. La forma es ergonómica y el agarre sencillo.

## 5 SISTEMA INNOVADOR DE CIERRE DE LA PUERTA

La puerta del MultiFresh® dispone de un sistema magnético amortiguado de cierre y de una junta de materiales resistentes a las bajas y altas temperaturas, diseñada para poder limpiarse fácilmente.

## 6 VENTILADORES

Ventiladores de nueva generación, con diseño y materiales innovadores, de velocidad variable. Ventilación uniforme en toda la cámara. El sistema de bloqueo inmediato de los ventiladores evita la salida del frío cada vez que se abre la puerta.

## 7 LIMPIEZA SENCILLA E HIGIENE MÁXIMA

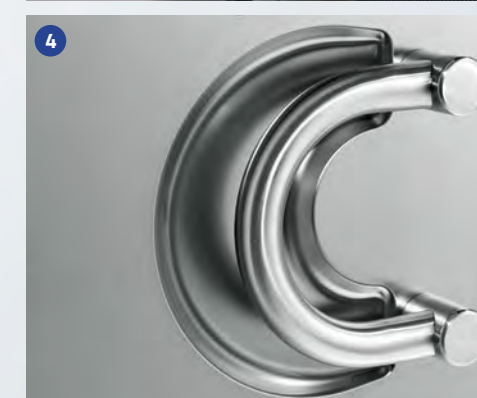
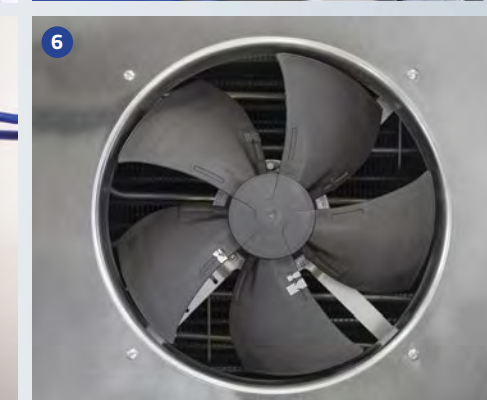
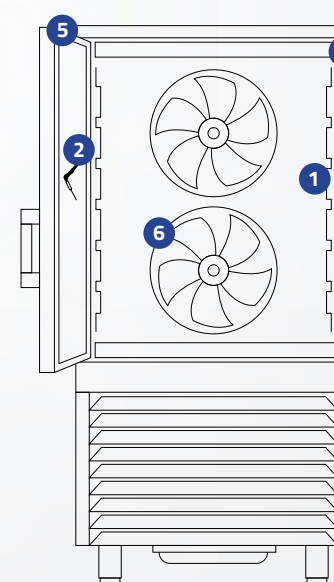
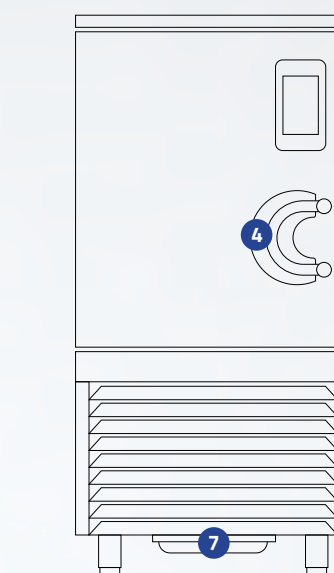
Esquinas redondeadas que garantizan la mejor limpieza y uniformidad de circulación del aire en la cámara. Un recipiente recoge la condensación de la cámara de trabajo, se extrae fácilmente y se vacía en cualquier momento. Todos los componentes como ventiladores y evaporadores han sido diseñados y colocados en la celda con acceso facilitado y limpieza sencilla.

## 8 COMPATIBILIDAD DE LOS HORNOS

La estructura y las dimensiones de MultiFresh® han sido predispuestas para la compatibilidad con los carros de los principales fabricantes de hornos. MultiFresh® se integra perfectamente en los procesos de elaboración de las cocinas profesionales, facilitando el trabajo diario.

## LA TRANSFERENCIA DE DATOS ES INALÁMBRICA

Con el sistema inalámbrico se puede descargar y guardar fácilmente los datos de sus procesadores de trabajo en un programa específico (**HACCP control Software**)



# La gama MultiFresh®



## MF 25.1

Rendimiento por ciclo 25 kg  
**Capacidad bandejas**  
 • 65 mm, 4 (GN1/1 o 600x400 mm)  
 • 40 mm, 5 (GN1/1 o 600x400 mm)  
 • 20 mm, 8 (GN1/1 o 600x400 mm)  
**Dimensiones** 790x771x870 mm  
 W 1,2 kW A 6,5 A V 230 V-50 Hz (1N+PE)



## MF 45.1

Rendimiento por ciclo 45 kg  
**Capacidad bandejas**  
 • 65 mm, 9 (GN1/1 o 600x400 mm)  
 • 40 mm, 12 (GN1/1 o 600x400 mm)  
 • 20 mm, 18 (GN1/1 o 600x400 mm)  
**Dimensiones** 790x962x1595 mm  
 W 3,6 kW A 5,6 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)



## MF 70.1

Rendimiento por ciclo 70 kg  
**Capacidad bandejas**  
 • 65 mm, 13 (GN1/1 o 600x400 mm)  
 • 40 mm, 18 (GN1/1 o 600x400 mm)  
 • 20 mm, 27 (GN1/1 o 600x400 mm)  
**Dimensiones** 790x962x1970 mm  
 W 5,3 kW A 10,8 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)



## MF 30.2

Rendimiento por ciclo 30 kg  
**Capacidad bandejas**  
 • 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)  
**Dimensiones** 870x902x870 mm  
 W 2 kW A 10 A V 230 V-50 Hz (1N+PE)



## MF 70.2

Rendimiento por ciclo 70 kg  
**Capacidad bandejas**  
 • 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)  
**Dimensiones** 870x1092x1595 mm  
 W 5,2 kW A 10,6 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)



## MF 85.2

Rendimiento por ciclo 85 kg  
**Capacidad bandejas**  
 • 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)  
**Dimensiones** 870x1092x1970 mm  
 W 6,2 kW A 13,5 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)



## MF 100.1

Rendimiento por ciclo 100 kg  
**Capacidad**  
 • 1x20 (GN1/1 o 600x400 mm)  
**Dimensiones** 1210x1115x2150 mm  
 W 1,1 kW A 2,5 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)  
**Unidad condensadora 905 A**  
 W 8,2 kW A 15,2 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)



## MF 130.2

Rendimiento por ciclo 130 kg  
**Capacidad**  
 • 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)  
 • 1x40 (GN 1/1 o 600x400 mm)  
**Dimensiones** 1500x1275x2150 mm  
 W 1,1 kW A 2,5 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)  
**Unidad condensadora 915 A**  
 W 11,4 kW A 22 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)

**CAPACIDAD**  
 • altura de las bandejas  
 • número carritos

**RENDIMIENTO EN KILOS**  
 de +90°C a +3°C / -18°C

**DIMENSIONES**  
 anchura x profundidad x altura

**DATOS ELÉCTRICOS**  
 W potencia máx. absorbida  
 A corriente máx. absorbida  
 V tensión

## MF 180.2

Rendimiento por ciclo 180 kg  
**Capacidad**  
 • 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)  
 • 1x40 (GN 1/1 o 600x400 mm)  
**Dimensiones** 1600x1425x2150 mm  
 W 2,2 kW A 4,2 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)  
**Unidad condensadora 924 A**  
 W 13,8 kW A 25,9 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)



## MF 350.2 2T

Rendimiento por ciclo 350 kg  
**Capacidad**  
 • 2x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)  
 • 2x40 (GN 1/1 o 600x400 mm)  
**Dimensiones** 1600x2625x2150 mm  
 W 4,3 kW A 8,2 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)  
**Unidad condensadora 930 A**  
 W 25,9 kW A 48,8 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)



## MF 500.2 3T

Rendimiento por ciclo 500 kg  
**Capacidad**  
 • 3x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)  
 • 3x40 (GN 1/1 o 600x400 mm)  
**Dimensiones** 1600x3825x2150 mm  
 W 6,4 kW A 12,2 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)  
**Unidad condensadora 935 A**  
 W 40,9 kW A 67,7 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)

**CAPACIDAD**  
 • altura de las bandejas  
 • número carritos

**RENDIMIENTO EN KILOS**  
 de +90°C a +3°C / -18°C

**DIMENSIONES**  
 anchura x profundidad x altura

**DATOS ELÉCTRICOS**  
 W potencia máx. absorbida  
 A corriente máx. absorbida  
 V tensión

## MF 250.2

Rendimiento por ciclo 250 kg  
**Capacidad**  
 • 1x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)  
 • 1x40 (GN 1/1 o 600x400 mm)  
**Dimensiones** 1600x1425x2150 mm  
 W 2,2 kW A 4,2 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)  
**Unidad condensadora 925 A**  
 W 17,2 kW A 35,6 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)

## MF 300.2

Rendimiento por ciclo 300 kg  
**Capacidad**  
 • 1 con dimensione max. L 1050xP 1050 mm  
**Dimensiones** 1880x1625x2150 mm  
 W 3,2 kW A 2,82 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)  
**Unidad condensadora 928 A**  
 W 19,9 kW A 42,2 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)

## MF 500.2 2T

Rendimiento por ciclo 500 kg  
**Capacidad**  
 • 2x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)  
 • 2x40 (GN 1/1 o 600x400 mm)  
**Dimensiones** 1600x2625x2150 mm  
 W 4,3 kW A 8,2 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)  
**Unidad condensadora 935 A**  
 W 40,9 kW A 67,7 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)

## MF 750.2 3T

Rendimiento por ciclo 750 kg  
**Capacidad**  
 • 3x20 (GN 2/1 o 600x800 mm)  
 • 3x40 (GN 1/1 o 600x400 mm)  
**Dimensiones** 1600x3825x2150 mm  
 W 6,4 kW A 12,2 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)  
**Unidad condensadora 950 A**  
 W 59,5 kW A 105,6 A V 400 V-50 Hz (3N+PE)

gruporoig.es

**Grupo Roig**

Polígono Industrial A Tomada, nº 61  
15940 A Pobra do Caramiñal  
(A Coruña)

☎ 981 832 321

✉ [gruporoig@gruporoig.es](mailto:gruporoig@gruporoig.es)

[@gruporoig](#)

roig  
grupo