

## MultiFresh® Next: il nuovo abbattitore personalizzabile

Nasce **MultiFresh® Next**, il più potente ed efficiente abbattitore sul mercato, una rivoluzione firmata **Irinox**.

Con MultiFresh® Next ogni professionista potrà creare l'attrezzatura ideale per il suo laboratorio, scegliendo tra 2 configurazioni disponibili:

**Excellence:** non c'è nulla che non possa fare con ben 12 funzioni e 150 cicli inclusi.

**Essential:** è la configurazione più semplice, include le funzioni più note dell'abbattitore, raffreddamento e surgelazione, garantendo ottimi risultati in termini di qualità, uniformità di temperatura in cella e ben 76 cicli inclusi.

MultiFresh® Next con il pacchetto *Turbo* garantisce alte prestazioni, potenza e velocità di raffreddamento e surgelazione.

Con il pacchetto *Eco Silent* garantisce prestazioni efficienti a bassissime emissioni sonore grazie a ventilatori a bassa rumorosità.

È possibile infine scegliere il pacchetto *Turbo Eco Silent*, che unisce i maggiori vantaggi dei due pacchetti precedenti: massime prestazioni e massima silenziosità. La tutela dell'ambiente è un tema di primissima importanza per Irinox. Per questo usiamo un refrigerante naturale. Un gas ecologico, ad impatto zero che non danneggia l'ozono. MultiFresh® Next ti dà accesso da remoto ai dettagli, statistiche, report HACCP e tutte le informazioni utilizz per il controllo e l'utilizzo più efficiente del tuo abbattitore di temperatura.

MultiFresh® Next è facile ed intuitivo. Con Smart Display lavorare è ancora più facile ed intuitivo grazie allo schermo da 10" con tecnologia capacitiva. Oltre al display, puoi controllare a distanza il funzionamento dell'abbattitore tramite la barra a Led che comunica lo stato di avanzamento dei cicli ed eventuali allarmi.

È disponibile in 6 modelli: S/M/L adatti di ospitare teglie GN1/1 o 600 x 400 mm e SL/ML/LL adatti ad ospitare teglie GN2/1.

**IRINOX**  
The Freshness Company®

www.irinoxprofessional.com



## Asporto? Naturalmente sì

Per mantenere intatta tutta la freschezza del gelato artigianale da asporto, **Medac** ha realizzato una gamma completa di coppette ecocompatibili in carta, sia monoporzionevoli che di maggiore capacità, che possono essere sigillate con un coperchio nello stesso



materiale. Viene così garantita una protezione naturale di tutta la genuinità delle specialità artigianali, da gustare comodamente a casa. Nella proposta dell'azienda italiana spicca la linea E-cup, composta da coppette, coperchi e palettine totalmente biodegradabili, compostabili e riciclabili. Le coppette sono certificate FSC® e, come i coperchi, sono realizzate in carta di pura cellulosa che viene accoppiata con una pellicola in bioplastica. Le palettine sono invece in bioplastica. In questo modo, al termine dell'utilizzo ciascun prodotto può essere smaltito nella raccolta differenziata dell'umido. Sviluppata in conformità con la norma EN 13432 : 2002, la linea E-Cup è certificata "OK Compost" dall'ente indipendente TÜV Austria. Per i gelatieri che desiderano far intraprendere ai clienti più avventurosi un viaggio immaginario intorno al mondo, ecco la linea Ice & City, prodotta in multistrato di carta in cellulosa vergine. Disponibili con una capacità che va da 66 ml a 1.176 ml, le coppette sono impreziosite con la stampa dei monumenti simbolo delle più rinomate città internazionali, mete che vengono rinnovate periodicamente. I coperchi possono essere richiesti completi di palettina in bioplastica o in legno. Su ogni coppetta e coperchio è poi possibile far stampare il logo del locale e il messaggio desiderato. E se si desidera realizzare una grafica altamente personalizzata, il team creativo dell'azienda è a disposizione per fornire tanti utili suggerimenti.



www.medac.it

## L'intelligenza in cucina

In **Rational** la parola d'ordine è intelligenza. Per questo motivo il nuovo **iCombi Pro** è dotato di 4 assistenti intelligenti, a tutti gli effetti i nuovi alleati della brigata di cucina. *iDensityControl* gestisce il clima nella camera di cottura e con la circolazione dinamica dell'aria permette uniformità di cottura sempre costante. *iCookingSuite* rileva il grado di doratura e si occupa di cucinare le pietanze esattamente come richiesto, permettendo di intervenire durante il processo di cottura per modificare il risultato desiderato o l'orario in cui si desidera che gli alimenti siano pronti: *iCombi Pro* adatterà l'umidità, la velocità dell'aria e il tempo in modo completamente automatico.



*iProductionManager* permette di pianificare e ottimizzare la produzione: pietanze cotte nel minor tempo possibile o pronte contemporaneamente a un orario specifico, o preparate ottimizzando i consumi energetici. *iCareSystem* è il sistema per la pulizia intelligente con la funzione di lavaggio ultrarapido, un lavaggio da effettuarsi durante il servizio in soli 12 minuti; rapido ed ecologico: i detersivi sono privi di fosfati e i consumi di acqua e di energia elettrica sono sensibilmente ridotti. *iCombi Pro*: intelligente, flessibile, produttivo.



www.rational.it