COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Шкаф шоковой заморозки и охлаждения IRINOX MF Next S Excellence Eco Silent + Sanigen



Цена с НДС: 1 650 000 руб.

Артикул: **443277**

Под заказ

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Холодильный агрегат	встроенный
Цикл охлаждения, мин	240 мин.
Производительность цикла охлаждения, кг	25
Цикл заморозки, мин	25 мин.
Производительность цикла заморозки, кг	240
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.91
Ширина, мм	790
Глубина, мм	840
Высота, мм	870
Вес (без упаковки), кг	100
Вес (с упаковкой), кг	180

Шкаф IRINOX MF Next S Excellence Eco Silent + Sanigen используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для быстрого охлаждения или моментальной заморозки продуктов питания и приготовленных блюд, прошедших тепловую обработку. Модель оснащена сенсорным дисплеем 10", эргономичной ручкой, щупом и регулируемыми ножками. \материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте 5 пар направляющих GN1/1.

Гастроемкости и противни в комплект не входят и приобретаются отдельно.

Технические характеристики:

- Вместимость:
  - 4x GN /1/1 / 600x400 мм глубиной 65 мм

    - 5x GN /1/1 / 600x400 мм глубиной 40 мм
    - 6x GN /1/1 / 600x400 мм глубиной 20 мм
- Стандартный угол открывания двери: 150°
- Панель управления: пользовательские настройки, создание новых циклов, увправление влажностью, настройка предпочтительных циклов, библиотека циклов с возможностью фильтрации, календарь запуска циклов
- Режимы работы:
    - Быстрое охлаждение в щадящем режиме , предотвращающее старение и окисление продуктов
    - Сверхбыстрое замораживание, при котором внутри продуктов образуются микрокристаллы, сохраняющие его органолептические свойства после оттаивания
- 12 функций и 150 различных циклов
- 5 доступных уровней влажности от 40 до 90% без подключения к сливной канализации с помощью распыляющих форсунков
- Функции горячей и холодной обработки
- Система Sanigen: высвобождение активных ионов, обезвреживающих микробов в воздухе и на поверхностях, для снижения бактериального загрязнения на 99% даже в самых труднодоступных местах
- Приложение FreshCloud для дистанционного мониторинга, изменения параметров, запуска, получения уведомлений о текущей работе и аварийных ситуациях, сохранения созданных циклов, получения статистики, сохранения данных в pdf-формате для сертификата HACCP
- Хранение в холоде и в тепле: возможность кратковременного хранения продуктов при температуре до 65 °C
- Размораживание: возможность выбора температуры и времени, при которой продукты будут разморожены
- Сохранение продуктов в готовом виде: повышение температуры от -18 °C или +3 °C до +65 °C, при котором сохраняется внешний вид продуктов и поддерживается влажность
- Приготовление мяса или рыбы при низкой температуре даже ночью с последующим автоматическим переходом в режим охлаждения или замораживания
- Пастеризация продуктов, позволяющая уменьшить их бактериальное загрязнение и увеличить срок хранения
- Плавление шоколада: идеальная температура +45 °C и оптимальная влажность
- Контролируемая расстойка без сброса лишнего тепла, с контролем влажности в камере, заданием времени загрузки в печь или хранения при температуре +3 или -18 °C
- Высушивание продуктов благодаря положительной температуре в камере и контролируемой вентиляции
- Система Multipack для контроля расстояния между лотками, позволяющая использовать шкаф и для кондитерских изделий и для гастрономии
- Эффективная работа вентиляторов в сочетании с минимальным уровнем шума
- Линейка светодиодных индикаторов, сигнализирующих о точном времени завершения циклов и аварийных ситуациях
- Акустический сигнал регулируемой интенсивности и фиксированного тона
- Активируемая через интерфейс функция ускорения для увеличения скорости холодовой части рабочего цикла
- Решетка в нижней части камеры для облегчения прохождения воздуха, улучшения рециркуляции и увеличения скорости потока
- Наклонные прорези для доступа к фильтру для его очистки
- Возможность дистанционного управления
- Максимальная функциональность
- Непрерывная работа
- Высокая производительность, мощность и скорость охлаждения и заморозки
- Хладагент: R290

Опционально доступно к заказу:

- Принтер для этикеток продуктов
- Вакуумный датчик
- Плата Ethernet

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.