

szokówki | blast chiller





ICY to najbardziej opłacalna szokówka w swojej kategorii.

Żaden inny produkt w tej kategorii
nie daje takich samych rezultatów.

Natychmiast docenisz technologię Irinox, ponieważ
ma wszystko, czego potrzebujesz, w najniższej cenie.

Technologia Irinox to:

1. **Bezpieczeństwo żywności:** szokowy system chłodzenia
jest tak efektywny, że zapobiega rozprzestrzenianiu się
bakterii;
2. **Wydajność nie do pobicia:** zawrotna prędkość oraz
precyzja temperatur;
3. **Trwałość:** ICY sprawia, że żywność zachowuje świeżość
oraz utrzymuje ją w stanie nie zmienionym.

**ICY to więcej jakości w niższej cenie.
To ma sens!**

A close-up photograph of a chef's hands in a white uniform, sprinkling a fine white powder (likely salt) from their fingers onto a plated dish. The dish features a piece of roasted meat, possibly pork knuckle, garnished with fresh green herbs and accompanied by cauliflower florets. The background is softly blurred, showing the chef's torso and the kitchen environment.

ICY jest najprostszy w użyciu!

Nie potrzebujesz instrukcji i nie marnujesz czasu: ICY jest intuicyjny i szybki do zaprogramowania.

Nauczenie się jego obsługi jest jasne jak słońce i zajmuje tylko kilka sekund. Kontrolki ekranu dotykowego są intuicyjne i łatwe w obsłudze. Cztery główne funkcje kontrolowane są ze strony głównej, gdzie dostępne są również wszystkie inne pozycje. Uruchomienie maszyny to tylko trzy proste kroki. Co więcej, przyciski z obrazkowymi ikonami ułatwiają wykonywanie różnych czynności i czynią je prostszymi do zapamiętania.

ICY jest prosty, jasny i logiczny; tak łatwy w obsłudze jak Twój smartfon.

ICY jest najszybszy w kuchni!

Przyśpiesza proces
chłodzenia,
zwiększając
tym samym
produktywność.

ICY jest najszybszą chłodziarką szokową w swojej kategorii. W ultra krótkim czasie schładza i szokowo zamraża ryż, makarony, zupy, ryby, mięso a nawet lody:
o 30 % szybciej niż inne tego typu urządzenia.

Robi to niskim kosztem energii, jednocześnie zachowując wszystkie organoleptyczne właściwości pożywienia. Szybkie cykle urządzenia pozwalają Ci na lepszą organizację produkcji w kuchni, optymalizację procesu przygotowania żywności oraz zwiększają wydajność personelu.

ICY splota się cennym czasem, który dzięki niemu zaoszczędzisz.



ICY to natychmiastowa świeżość dla Twoich produktów żywnościowych!

Ta szokówka zamraza jedzenie, nawet to gorące, wyjęte prosto z pieca. Zasada działania chłodziarki polega na usuwaniu ciepła z żywności w najszybszy możliwy sposób. Cykle chłodzenia oraz mrożenia szokowego są ultra szybkie, dzięki czemu w nienaruszonym stanie zachowywane są: zapach, struktura, kolory oraz wartości odżywcze pożywienia.



Ultra szybkie chłodzenie!

Cykle chłodzenia obniżają temperaturę w środku jedzenia do $+3^{\circ}\text{C}$, szybko przechodząc przez zakres temperatur wysokiego ryzyka (od $+40^{\circ}\text{C}$ do $+10^{\circ}\text{C}$), w którym to zakresie bakterie rozmnażają się najszybciej i powodują naturalne starzenie się produktu. ICY ma dwa dedykowane cykle chłodzenia: delikatny $+3^{\circ}\text{C}$, który nadaje się do najbardziej delikatnych produktów, takich jak musy, kremy, ryby, ryż, warzywa (czyli żywności o małej gęstości); silny $+3^{\circ}\text{C}$, który nadaje się do tłustych, ciężkich lub pakowanych produktów, takich jak mięso, zupy i sosy.



Mrożenie szokowe!

Cykle zamrażania zmieniają wilgotność w żywności w mikrokryształy, zachowując strukturę oraz jakość tej żywności na dłużej. ICY ma 2 cykle zamrażania szokowego: delikatny -18°C , podzielony na dwa etapy (jeden w dodatniej i jeden w temperaturze ujemnej), nadaje się do wypieków i chleba; silny -18°C szybko i głęboko zamraza średnio duże kawałki do -18°C w rdzeniu, przy temperaturze powietrza sięgającej -40°C . Idealny także do stabilizacji struktury lodów.



ICY to wygląd i technologia w najdrobniejszym szczególe!

Stworzony przez zespół projektantów, ICY odznacza się niezwykłą jakością szczegółów konstrukcyjnych, ujawniając renomowaną jakość technologiczną szokówek firmy Irinox. W celu zagwarantowania najlepszych osiągnięć i najwyższej wydajności ICY zawiera **IrinoxBalanceSystem®**: **główne elementy układu chłodzenia** (sprężarka, parownik, skraplacz i wentylatory) są idealnie dopasowane do rozmiarów, zapewniając zbalansowaną wentylację i wilgotność wewnątrz komory, niezbędną dla zachowania struktury żywności oraz jej organoleptycznych właściwości. ICY spełnia swoją wydajność i jest zawsze skuteczny, nawet przy pełnej pojemności. Jest wyposażony w urządzenie **Multi Rack®** - **opatentowany, regulowany uchwyt na tace**, który podwaja liczbę tac dla każdego modelu. Odległość między tacami jest łatwo regulowana, co poprawia dystrybucję powietrza i równomiernie rozprowadza temperaturę na wszystkich poziomach.



POJEMNOŚĆ

ROZMIESZCZENIE KATERINGOWE

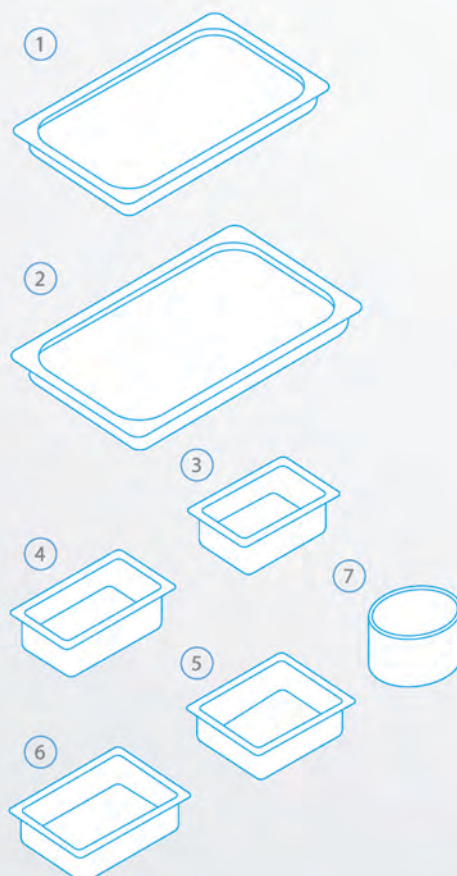
1	GN1/1	4 to 8	>	ICY S
		9 to 18	>	ICY M
		13 to 27	>	ICY L

ROZMIESZCZENIE CUKIERNICZE

2	600×400	4 to 8	>	ICY S
		9 to 18	>	ICY M
		13 to 27	>	ICY L

ROZMIESZCZENIE LODÓW

		h 120	h 150		
3	330×165	6	6	>	ICY S
		15	12	>	ICY M
		24	18	>	ICY L
4	360×165	6	6	>	ICY S
		15	12	>	ICY M
		24	18	>	ICY L
5	330×250	4	4	>	ICY S
		10	8	>	ICY M
		16	12	>	ICY L
6	360×250	4	4	>	ICY S
		10	8	>	ICY M
		16	12	>	ICY L
7	ø 200 h 250	5		>	ICY S
		10		>	ICY M
		20		>	ICY L





ICY jest wyposażony w kolorowy ekran dotykowy z intuicyjnymi ikonami, **które umożliwiają obsługę urządzenia w trzech prostych krokach.** W kilka sekund ICY wykrywa czy sonda jest obecna, aktywując tryb manualny lub automatyczny. W trybie manualnym chłodzenie i zamrażanie odbywa się w ustalonym czasie, podczas gdy w trybie automatycznym urządzenie używa sondy do uruchomienia cyklu i **nieustannie odczytuje temperaturę rdzenia produktu.** ICY pozwala Ci zmieniać temperaturę, jak i wentylację wewnątrz komory oraz pobierać codzienne cykle pracy poprzez port USB. Posiada także dedykowany cykl rozmrażania.



ICY schładza dwa kilogramy warzyw na parze w 19 minut!*

ICY schładza warzywa o połowę szybciej!

Dlaczego warto chłodzić warzywa z ICY?

- urządzenie zatrzymuje utlenianie i naturalne starzenie się;
- zachowuje wszystkie witaminy i sole mineralne;
- utrzymuje składniki odżywcze i żywe kolory, a delikatny smak warzyw pozostaje niezmieniony;
- możesz gotować warzywa raz w tygodniu i utrzymywać je w doskonałym stanie przez 5-7 dni.

***Testy przeprowadzone w laboratoriach Irinox na warzywach ugotowanych na parze w tacach GN 1/1.**



ICY schładza dwa kilogramy gorącego, parującego ryżu w około godzinę!*

ICY schładza ryż o 10 procent szybciej!

Dlaczego warto chłodzić ryż z ICY?

- urządzenie sprawia, że ryż przestaje się gotować i utrzymuje ziarna oddzielnie w odpowiedniej konsystencji;
- pomaga Ci przygotować risotto: wstępnie gotuj ryż przez 7/8 minut, schłódź go i przechowuj, a następnie dokończ potrawę na kilka minut przed podaniem;
- urządzenie idealnie zachowuje skrobię i smak ryżu;
- Możesz gotować większe ilości ryżu, chłodzić je i przechowywać w temperaturze +3°C przez 6 dni, a następnie używać go w miarę potrzeb w różnych przepisach.

***Testy przeprowadzone w laboratoriach Irinox na ryżu ugotowanym na parze w tacach GN 1/1.**



ICY mrozi kilogram ryby au gratin w mniej niż godzinę!*

ICY zamraża ryby 30% szybciej!

Dlaczego warto mrozić ryby z ICY?

- zamraża surową rybę w temperaturze -20°C przez 24 godziny eliminując nicienie z rodziny Anisakis;
- delikatnie zamraża świeżo ugotowaną rybę, przekształcając płyny, które ona zawiera w mikrokryształy, w celu utrzymania spójności i jakości podczas rozmrażania;
- możesz włączyć rybę do swojego menu na przykład dwa razy w tygodniu i zregenerować ją szybko do podania nic nie tracąc na jej jakości.

***Testy przeprowadzone w laboratoriach Irinox na nadzianych filetach z gładzicy au gratin w tacach GN 1/1.**

modele



ICY S

Wydajność na cykl

❄️ 18 kg ❄️ 15 kg

Pojemność tacy

- ≡ 65 cm > 4 (GN 1/1)
- ≡ 60 cm > 4 (600×400 mm)
- ≡ 40 cm > 5 (GN 1/1 o 600×400 mm)
- ≡ 20 cm > 8 (GN /1/1 o 600×400 mm)

Wymiary 765×804×895 mm

⚡ 1,3 kW ⚡ 6,2 A ⚡ 230V-50Hz (1N+PE)



ICY M

Wydajność na cykl

❄️ 38 kg ❄️ 35 kg

Pojemność tacy

- ≡ 65 cm > 9 (GN 1/1)
- ≡ 60 cm > 9 (600×400 mm)
- ≡ 40 cm > 12 (GN 1/1 o 600×400 mm)
- ≡ 20 cm > 18 (GN /1/1 o 600×400 mm)

Wymiary 765×884×1568 mm

⚡ 2,7 kW ⚡ 4,4 A ⚡ 400V-50Hz (3N+PE)



ICY L

Wydajność na cykl

❄️ 50 kg ❄️ 45 kg

Pojemność tacy

- ≡ 65 cm > 13 (GN 1/1)
- ≡ 60 cm > 13 (600×400 mm)
- ≡ 40 cm > 18 (GN 1/1 o 600×400 mm)
- ≡ 20 cm > 27 (GN /1/1 o 600×400 mm)

Wymiary 765×884×1944 mm

⚡ 4,1 kW ⚡ 7,0 A ⚡ 400V-50Hz (3N+PE)

TACA

≡ wysokość tacy

WYDAJNOŚĆ W KG

- ❄️ od +90 do +3°C
- ❄️ od +90 do -18°C

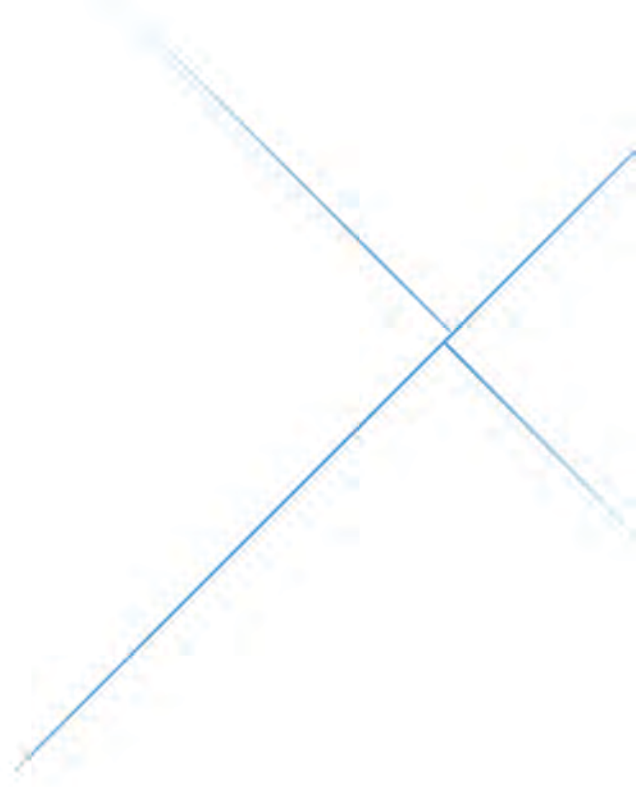
ZASILANIE

- ⚡ maksymalny pobór mocy
- ⚡ maksymalne natężenie
- ⚡ napięcie

WYMIARY

(szerokość x głębokość x wysokość)

Urządzenia zawierają fluorowane gazy cieplarniane regulowane protokołem z Kioto.



projekt
Studio Visuale
wykonanie
Metaverso
druk
Trevisostampa
copywriting
Alessandro Zaltron

Obrazy i informacje zawarte w tym katalogu są jedynie orientacyjne i mogą podlegać zmianom bez uprzedzenia.

IRINOX
Siedziba firmy:
via Madonna di Loreto, 6/B
31020 Corbanese di Tarzo (TV) - Italy
miejsce produkcji:
via Caduti nei lager, 1
Z.I. Prealpi Trevigiane, loc. Scomigo
31015 Conegliano (TV) - Italy
P. +39 0438 2020
F. +39 0438 2023
irinox@irinox.com
www.irinoxprofessional.com

Dystrybucja w Polsce

PRIMULATOR

www.primulator.pl | primulator@primulator.pl