

PRIME



Zur Markteinführung -
nur für kurze Zeit
Aktionspreis
4.950 - CHF

PRIME: Irinox Performance im Kleinformat.

Nur 700 mm tief, steckerfertig.



Tel. 044 788 90 90
info@mettler-gastrotechnik.ch
www.mettler-gastrotechnik.ch

IRINOX
The Freshness Company®

Warum Irinox?



MEHR WIRTSCHAFTLICHKEIT



WENIGER ÜBERPRODUKTION



LANGE HALTBARKEIT UND FRISCHE



**HÖHERE
SPEISENQUALITÄT
UND SICHERHEIT**



**HÖHERE
PRODUKTIVITÄT**

PRIME



Der kleine, kompakte Schnellkühler und Schockfroster von Irinox für alle, die hohe Speisenqualität schätzen und wenig Platz haben.

VON 90 °C AUF 3 °C IN 90 MINUTEN

Schnellkühlen bei +1 °C. Garheiße Chargen jederzeit nachschieben, ohne Anfrieren, kein Abtauen nötig.

DELICATE +3 °C

Schnellkühlzyklus für Gedämpftes, Kurzgebratenes, Gebackenes, sowie sensible oder kleingeschnittene Produkte.

STRONG +3 °C

Schnellkühlzyklus, ideal für Saucengerichte, gebundenes Gemüse, Aufläufe, Braten, Eintöpfe und flüssige Komponenten.

STRONG -18 °C

Schockfrostern bei -35 °C.

DELICATE -18 °C

Schonender Schockfrostzyklus auf -18 °C. Mit vorangehendem Schnellkühlzyklus bei +1 °C. Schockfrostern automatisch im Anschluss.

TECHNISCHE DATEN

Maße (B x T x H)	670 x 700 x 832
Netzanschluss	230 V-50Hz (1N+PE)
Anschlusswert	1,10 kW
Stromaufnahme	5,90 A

KAPAZITÄT

GN1/1 40 mm	5
GN1/1 65 mm	3
Schnellkühlen pro Zyklus* (ab 90 °C auf 3 °C)	17 kg
Schockfrostern pro Zyklus** (ab 90 °C/ -18 °C)	10 kg

*in 90min **in 240 min