IRINOX EF Next's feature 特長

できたての美味しさを閉じ込めて、食品の安全と品質を保持

芯温 90°Cの熱々の状態で調理後すぐに連続で急速冷却が可能な〈イリノックス〉は、「水 分」「香り」「色合い」「栄養素」など美味しさに直結する多くの要素を湯気ごと閉じ込めることで、再加熱時の高い再現性を実現。さらに、食品の劣化を抑え、安全な食品提供をサポートします。

最高の冷却を支える独自システムとパワフルな冷却のための熱吸い込み式

冷却に作用する、圧縮機・凝縮器・蒸発器・減圧器が相互に機能するように、完璧に調節している〈イリノックス〉バランスシステムを搭載。
また、食材に冷気を吹き付けて冷やす方式と異なり、「熱を吸い込む」動作をすることで、効率的な冷却と冷気循環が可能に。非常にパワフルな設計となっています。

冷やし待ちの状態を解消し、生産性が向上

プリンの冷却データでは、オーブンから取り出した熱々の状態から3°Cまで冷却するのにかかる時間は、緩慢冷却※と〈イリノックス〉では、5倍以上の開きがあります。俗に言う「冷やし待ち」の状態を解消することができ、生産性が大きく向上します。※緩慢冷却…作りたての食材を常温で粗熱を取り、冷蔵庫などでゆっくり冷却すること。

プリンの冷却時間比較

緩慢冷却	加熱 30分 ▶▶▷ 冷却	3時間30分
IRINOX プラストチラー	加熱 30分 ▶▶▷ 冷却	40分

冷却時間短縮により
- ▸当日仕込みが可能
- ▸消費期限が1日延びる
- ▸追加製造ができる

マルチラック 食材の冷却をより効果的に

マルチラックは、棚ピッチが調整可能なトレイホルダー（〈イリノックス〉が特許取得）。トレイ間の距離を20mmピッチで簡単に設定でき、食材への冷気分布を最大限に実現します。

※EF NEXT XSは対象外。