

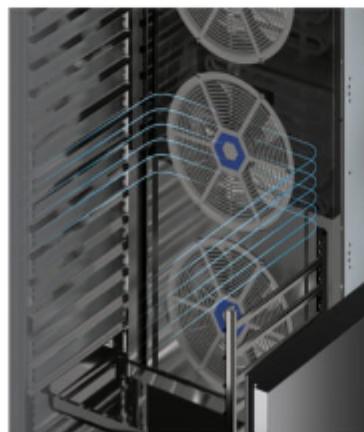
# IRINOX EF Next's feature 特長

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  
と閉じ込めてることで、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、オープ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<sup>※</sup>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。<sup>※</sup>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



- 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。