

— colonna Gourmet Gourmet column

Elegante colonna free standing, composta da una struttura portante in acciaio nichelato e da un'involucro laccato.

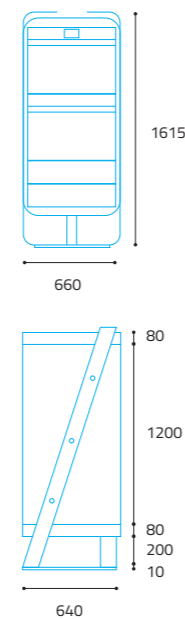
Le composizioni interne possono essere diverse. Irinox propone Freddy 45, Zero 45 e 2 cassetti contenitori; oppure Freddy 60, Zero 45 e 1 cassetto.

Le finiture dei prodotti incassati possono essere personalizzate come indicato all'interno.

Elegant free-standing column in lacquered with a nickel-plated steel load-bearing frame.

Available in two different combinations: Freddy 45, Zero 45 and 2 drawers, or Freddy 60, Zero 45 and 1 drawer.

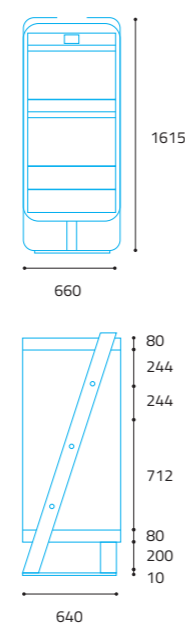
The finish of the individual built-in appliances can be customized as indicated.



— colonna Vinoteca Vinoteca column

Colonna free standing attrezzata con cantina Vinoteca Irinox e due capienti vani per il posizionamento di bicchieri per il servizio.

Free-standing column with Irinox Vinoteca wine cabinet and two spacious glass storage drawers.



IRINOX SPA
via Madonna di Loreto 6/B
31020 Corbanese di Tarzo
Treviso - Italia
T +39 0438 5844
F +39 0438 5843
info@irinoxhome.com
www.irinoxhome.com

design studiovisuale.it

irinox
The Freshness Company®

PREVIEW 2016
new collection,
same freshness
experience.



irinox

irinox

FREDDY®

— *abbattitore di temperatura blast chiller*

Freddy unisce il freddo rapido al caldo lento offrendo 9 funzioni che permettono di abbattere rapidamente i prodotti dopo la cottura, di surgelare e scongelare in tempi contenuti, di cuocere a bassa temperatura, lievitare, far trovare il piatto pronto e caldo, conservare e infine di rinfrescare vino e bevande.

Freddy è studiato per la combinazione con tutte le colonne standard da 60 cm; disponibile in due altezze diverse, 45 cm e 60 cm.

Tutti i componenti di Freddy sono rispondenti alle più severe normative di controllo internazionali per quanto riguarda la sicurezza ambientale ed igienico-alimentare.

Freddy combines fast chilling and slow heating to offer 9 innovative functions that enable blast chilling of food straight after cooking, quickly freezing and thawing food, cooking meat at low temperature, proofing, keeping food at the ideal temperature, holding as well as chilling wine and other drinks.

Freddy is designed to fit easily into any standard 60 cm wide kitchen unit and is available 45 cm and 60 cm high.

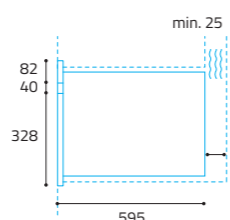
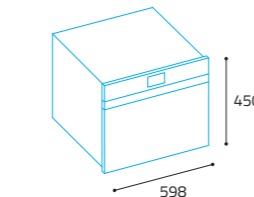
All Freddy components comply with the most stringent international environmental and food safety standards.

FREDDY® 45



dimensioni incasso / built-in size

L min. 564 mm
P min. 560 mm (+ camino / chimney 35-40 mm)
H min. 450 mm

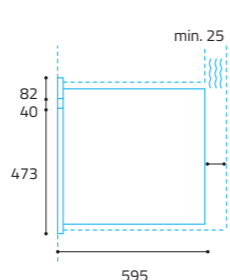
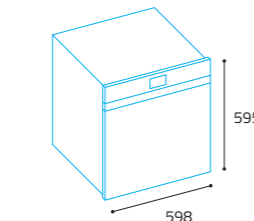


FREDDY® 60

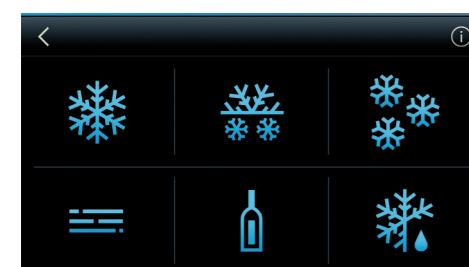


dimensioni incasso / built-in size

L min. 564 mm
P min. 560 mm (+ camino / chimney 35-40 mm)
H min. 580 mm



DISPLAY TOUCHSCREEN



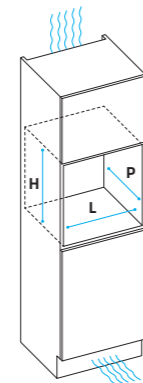
L'operatività di Freddy è supportata da un'interfaccia touchscreen a colori da 4,3", semplice da usare e di ampia funzionalità.

Freddy has an intuitive, functional 4.3 inch touchscreen color display.

Le 9 funzioni di Freddy

- Abbattimento +3°C
Blast chilling +3°C
- Delicate -18°C
Delicate -18°C
- Surgelazione -18°C
Shock freezing -18°C
- Scongellamento
Thawing
- Raffreddamento bevande
Drinks cooling

- Conservazione
Preservation
- Lievitazione
Proofing
- Piatto pronto
Ready-made dish
- Cottura a bassa temperatura
Low-temperature cooking



ZERO

— *sottovuoto vacuum packing*

Zero è un sottovuoto a campana da incasso di derivazione professionale, in grado di raggiungere un livello di vuoto prossimo allo zero assoluto, indispensabile per fare cotture sottovuoto e aumentare fino a 5 volte il periodo di conservazione degli alimenti solidi e dei liquidi.

Zero è dotato di una pompa a vuoto ad alte prestazioni e di una camera a vuoto indeformabile di elevato spessore. La vasca interna è disegnata per ospitare vasetti in vetro e sacchetti.

Zero è disponibile in tre versioni di altezza: 45 cm estraibile con maniglia, 36 cm e 15 cm con sistema di apertura push-pull.

Zero is a built-in professional-standard vacuum sealer that can reach a vacuum close to absolute zero, indispensable for vacuum cooking and preserving food in the fridge up to five times longer.

Comes with a high performance vacuum pump and an extra-thick non-deforming vacuum chamber. The internal chamber is designed to accommodate glass jars and vacuum bag.

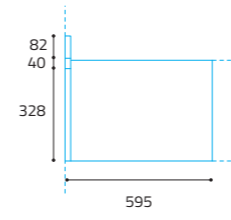
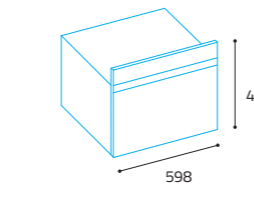
Zero is available in three versions: 45cm high pull-out drawer with handle, 36 and 15 cm high with push-pull door.

ZERO 45

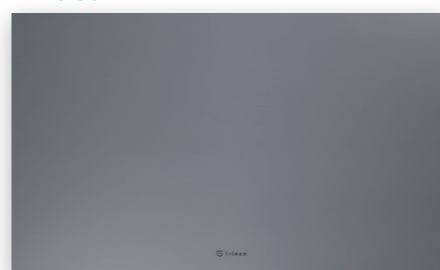


dimensioni incasso / built-in size

L min. 564 mm
P min. 595 mm
H min. 450 mm

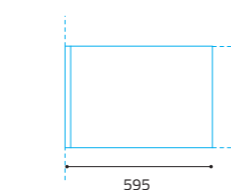
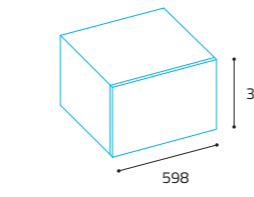


ZERO 36

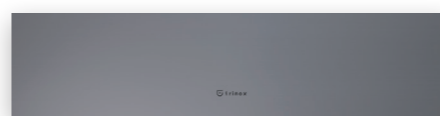


dimensioni incasso / built-in size

L min. 564 mm
P min. 595 mm
H min. 360 mm

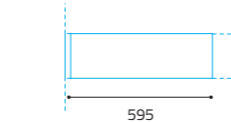
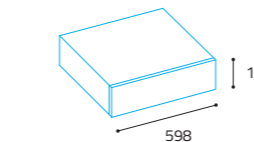


ZERO 15



dimensioni incasso / built-in size

L min. 564 mm
P min. 595 mm
H min. 150 mm



PANNELLO DI CONTROLLO / CONTROL PANEL



Il pannello comandi è a tecnologia soft-touch e consente l'impostazione rapida di tre livelli di vuoto differente oppure l'utilizzo di cicli speciali preimpostati per la marinatura, la frollatura e i liquidi.

- vuoto anti-schiacciamento
crush-free vacuum
- vuoto conservazione
preservation vacuum
- vuoto cottura
vacuum cooking

- frollatura
maturation
- marinatura
marinading
- liquidi
liquids

Zero is fitted with a soft-touch control panel for intuitive setting of three different vacuum levels or for selecting preset cycles for marinades, meat ageing and liquid.

WAVE

— *erogatore d'acqua water dispenser*

Wave è l'erogatore d'acqua per la casa che, collegato direttamente alla rete idrica, offre acqua di qualità, fresca e purificata. È dotato di sistema ad ozono per la sanificazione dell'ugello.

Eroga 3 tipi di acqua microfiltrata: temperatura ambiente, fresca e fresca gasata.

Wave is a water dispenser for home use. Connected directly to the home water supply it produces pure, quality fresh water and is fitted with an ozone nozzle cleaning system.

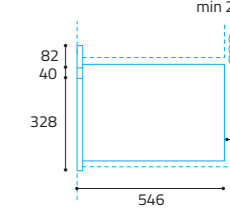
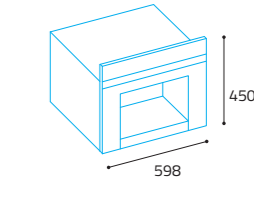
Wave delivers 3 types of microfiltered water: ambient temperature, fresh and carbonated.

WAVE 45



dimensioni incasso / built-in size

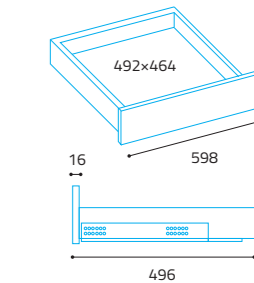
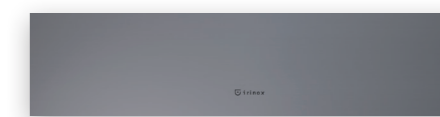
L min. 564 mm
P min. 560 mm (+ camino / chimney 35-40 mm)
H min. 450 mm



CASSETTO / DRAWER

Vano contenitore in abbinamento a Freddy 45, Zero e Wave.

Storage compartment for Freddy 45, Zero or Wave.



FINITURE DISPONIBILI / FINISHES AVAILABLE

Per tutte le macchine della linea home:

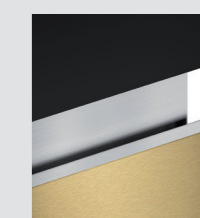
All appliances in the Home collection are available in:



Acciaio satinato protetto con maniglia nero opaco. brushed steel finished with clear varnish, with a matt black handle.



Vetro Nero con maniglia anodizzata Argento. Black glass with an anodized silver handle.



Frontali personalizzabili in diversi materiali e nei colori scala RAL. Fronts available in different materials and in any RAL colour.

FINITURE DE CASTELLI / DE CASTELLI FINISHES

DE CASTELLI

È possibile personalizzare la finitura di tutti i prodotti della linea scegliendo tra una gamma di materiali prodotti dall'azienda De Castelli. In questo caso il cruscotto sarà in vetro nero e la maniglia in acciaio.

All products in the collection can be customized with any material of the De Castelli range, in which case they come with a black glass control panel and a steel handle

Rame DèLabrè Striato / Striped DèLabrè Copper

Ottone DèLabrè Striato / Striped DèLabrè Brass

Ferro DèLabrè Striato / Striped DèLabrè Iron

Rame DèLabrè DèLabrè Copper

Ottone DèLabrè DèLabrè Brass

Ferro DèLabrè DèLabrè Iron