irinox



The new experience of freshness

irinox

The new
experience
of freshness

Pionieri. Visionari. Anticipatori di tendenze. Dal 1989.

Irinox è **The Freshness Company**, dove tutto avviene nel rispetto della freschezza e della qualità dei cibi. I valori che ci guidano sin dall'inizio sono la continua innovazione e l'indiscusso impegno nella realizzazione di prodotti durevoli e performanti, senza alcun compromesso nella scelta dei migliori materiali.

Crediamo che il futuro richieda attenzione, responsabilità e cura: solo così è possibile promuovere uno stile di vita sempre più sostenibile. Grazie ad Irinox Home Collection, riduciamo in modo significativo gli sprechi alimentari, contribuendo alla salvaguardia del pianeta.
Un gesto concreto, ogni giorno.

Le nostre radici affondano in un territorio che valorizza la qualità e le risorse naturali e culturali che ci circondano: un patrimonio che continuiamo ad onorare con passione.

Con Irinox Home Collection, la cucina si trasforma in uno spazio dedicato alla salute e al benessere.

La nostra storia: dall'eccellenza professionale alla tua cucina.

1989

Nasce Irinox, con i primi abbattitori di temperatura per pasticceria e ristorazione per il mondo professionale.

2002

L'innovazione entra in casa. Nasce Freddy, il primo abbattitore domestico al mondo.

2005

Dalla visione alla realtà: nasce Irinox Home Collection, una gamma di elettrodomestici innovativi.

2011

Nasce Fresco®, il primo abbattitore compatto da libero posizionamento.

2025

L'evoluzione continua. Freddy si arricchisce di nuove funzioni, diventa più semplice e intuitivo.

irinox

Innovazione.
Stile.
Design.

IRINOX HOME COLLECTION

Irinox Home Collection traduce la potenzialità della tecnologia professionale in elettrodomestici eleganti e intuitivi, progettati per integrarsi perfettamente in ogni ambiente cucina.
Diventa l'alleata quotidiana capace di cambiare la durata del tempo: conserva l'autenticità degli ingredienti, rispetta i ritmi personali e apre a infinite possibilità creative.
La cucina si trasforma in uno spazio di salute e benessere, dove la freschezza non conosce stagioni e ogni preparazione raggiunge la sua massima espressione.



Freddy | pag. 8



Zero | pag. 50



Fresco® Élite | pag. 46



Wave Hot & Cold | pag. 54



Vinoteca | pag. 58

Freddy Abbattitore rapido multifunzione da incasso
Fresco® Élite Abbattitore rapido multifunzione da appoggio
Zero Sottovuoto a campana
Wave Hot&Cold Erogatore d'acqua
Vinoteca Cantina vini

irinox

Cambia il modo di pensare le stagioni.

In un’epoca in cui tutto accelera, Irinox Home ha perfezionato l’arte di fermare ciò che conta davvero: l’essenza autentica degli ingredienti, intatta nel gusto, colta nel suo momento migliore. Per il piacere di una freschezza che sfida il calendario. Attraverso innovazione e design funzionale, ha portato nella cucina domestica una nuova dimensione del tempo, instaurando con questo una relazione dinamica. Irinox Home Collection è evoluzione tecnologica e di design per proteggere una ricchezza di tutti: le vitamine, i colori, il gusto e i profumi dei cibi freschi.



Freddy 60

IRINOX HOME COLLECTION



irinox



Freddy,
cattura l’attimo.

La vera creatività in cucina è scegliere il quando. Freddy ti permette di tornare nell’istante esatto in cui gli ingredienti sono freschi, i piatti appena cotti, le temperature ideali.

Custodisce l’essenza di vitamine, colori e profumi fino all’occasione perfetta. La stagionalità diventa un concetto fluido, senza confini. La tecnologia del freddo rapido è così delicata da sembrare una carezza che esalta le proprietà di ogni alimento e contemporaneamente è così efficace da bloccare la proliferazione batterica.

L’abbattitore di temperatura è un alleato prezioso, capace di triplicare la durata dei cibi crudi o cotti, trasformando ogni piatto in un’esperienza sensoriale che valica i limiti del tempo.

Per chi cerca il sapore autentico e inconfondibile della freschezza, sempre.





irinox



Freddy 45, a misura dei tuoi spazi.

Stesse funzioni, misure compatte.

Manteni intatte le proprietà nutrizionali, conservi la qualità dei sapori autentici, prepari in anticipo, sorprendi gli amici all'ultimo momento.

Freddy è pensato per essere inserito in qualsiasi cucina modulare contemporanea. Le dimensioni compatte lo rendono perfetto, a misura degli spazi familiari.





irinox

La freschezza non conosce stagioni.

Con Irinox entri nella storia dell'innovazione e inizi un viaggio che trasforma per sempre il tuo rapporto con il cibo. Un'esperienza in cui i vantaggi ti portano a conoscere un modo nuovo di conservare, preparare e gustare gli alimenti.



Spreco zero

Con la tecnologia di Irinox Home triplichi la durata degli alimenti, riduci drasticamente gli scarti e valorizzi ogni ingrediente.



Freschezza prolungata

La freschezza di tutti gli alimenti, crudi o cotti, viene mantenuta perfettamente. Proprietà nutritive, colori e consistenze rimangono perfetti, anche a distanza di tempo. Il mangiare sano diventa un'abitudine quotidiana.



Stagionalità senza limiti

Assapori i prodotti di stagione in qualsiasi momento. Catturi il meglio di ogni periodo e lo gusti quando lo desideri, rispettando i ritmi della natura ma superando i suoi limiti temporali.



Qualità superiore

Riscopri il vero sapore degli alimenti, anche dopo la conservazione, assicurando ai tuoi piatti una qualità che dura nel tempo. Per una resa sempre all'altezza delle più alte aspettative.



Acquisti, prepari, consumi quando vuoi

Liberi la tua vena creativa quando ti viene l'ispirazione, organizzi i pasti in anticipo secondo i tuoi ritmi o le tue esigenze, senza rinunciare a freschezza e sapore quando li porti in tavola.



Risultati da Chef

Le ricette più appetitose e la cucina dei grandi chef sulla tua tavola. Il freddo rapido e la cottura lenta sono due tecniche culinarie che insieme permettono di ottenere risultati eccezionali in cucina. La tecnologia Irinox Home trasforma ogni piatto in un'esperienza gastronomica di alto livello.



Una cucina più genuina

Esplori nuove possibilità: non solo freddo rapido, ma anche lievitazione controllata, cottura a bassa temperatura e tanto altro, per un'esperienza tra tradizione e tecnologia. Con Freddy puoi controllare ingredienti e procedimenti e rendere la tua cucina più genuina e sana, per te e tutta la famiglia.



Più tempo per te

Riconquisti nuovi momenti da dedicare a ciò che ami. Riscopri il piacere della convivialità preparando in anticipo. Ti godi il tempo sempre senza rinunciare alla qualità.



-35 °C
freddo rapido

+80 °C
caldo lento

Un display facile, intuitivo, coinvolgente.

Il software è stato progettato per valorizzare ogni piatto, ogni ingrediente, permettendo a chi lo utilizza di esprimere al meglio la propria creatività.

Una tecnologia intuitiva che rispetta la natura di ogni alimento. Oltre 30 funzioni, nella semplicità di un gesto. Con icone stilizzate, un display multilingua e percorsi visivi immediati, il software guida in modo semplice tra tutte le funzionalità, anche quelle più avanzate.

Si può selezionare direttamente l'alimento desiderato oppure esplorare le funzioni fredde, calde o le speciali pre-impostate, per sfruttare al meglio le straordinarie potenzialità di Freddy. In un istante, con un solo tocco.

Il freddo, l'alleato della qualità in tavola.

Il freddo ha la capacità di esaltare la naturale qualità degli alimenti, conservandone l'essenza.
Attraverso le varie funzioni, pensate per facilitare l'estensione del tempo e declinate a seconda delle preparazioni (cibi appena cotti, freschi, o particolarmente delicati) si esplorano tante possibilità che trasformano il viaggio tra tecnologia e natura in una celebrazione di sapori, colori e nutrienti.

Raffreddamendo

Surgelazione da freddo

Surgelazione da caldo

Scongelamento

Conservazione personalizzata



Prolungare il gusto autentico.





Raffreddamento

Per abbassare rapidamente la temperatura al cuore di alimenti caldi e appena cotti fino a +3 °C. In questo modo Freddy garantisce la qualità, la fragranza, i colori e i profumi dei cibi, triplicandone la durata.

Per conservare in frigorifero qualsiasi alimento cotto fino a 7 giorni.

La capacità di catturare l'istante.





Surgelazione da caldo

Questo ciclo abbassa la temperatura fino a +3 °C per poi scendere gradualmente fino a -18 °C: il risultato è una surgelazione rapida ma non aggressiva, ideale quindi per alimenti caldi o particolarmente delicati.

Una funzione indispensabile per i cibi più delicati che possono essere conservati in freezer fino a 6-8 mesi.

Quell'attimo di eterna freschezza.





Surgelazione da freddo

Il freddo rapido permette di lasciare inalterata la naturale bontà degli alimenti, anche conservandoli in freezer per oltre 6 mesi, preservando gusto, consistenza e proprietà nutritive. Al momento del consumo si ritrova la stessa freschezza e qualità originale come se il tempo non fosse mai trascorso.

Per una conservazione in freezer fino a 6-8 mesi.

L'attesa da gustare subito.





Conservazione personalizzata

Una corretta conservazione è il segreto per mantenere intatta la qualità degli alimenti. Temperature specifiche, difficilmente ottenibili nel freezer e frigo di casa, sono essenziali per preservare texture e sapori autentici nel tempo, anche i più delicati. Questa funzione permette di conservare ogni alimento alla sua temperatura ideale, rispettandone la natura: dalla freschezza di una perfetta tartare a 0 °C alla cremosità irresistibile di un gelato artigianale a -12 °C.

Per conservare i cibi, alla perfetta temperatura prima del servizio in tavola.

Il calore, il versatile protagonista della trasformazione.

Il calore rivela le potenzialità delle preparazioni attraverso le molte funzioni di Freddy.

La tecnologia permette di esaltare i sapori naturali, rispettando l'identità dei singoli ingredienti: dalla cottura lenta che preserva succhi e aromi, alla praticità del piatto pronto che ottimizza i tempi, fino alla lievitazione controllata che garantisce risultati impeccabili per pane e impasti.

Precisione e versatilità si fondono per elevare ogni preparazione quotidiana.

Cottura a bassa temperatura

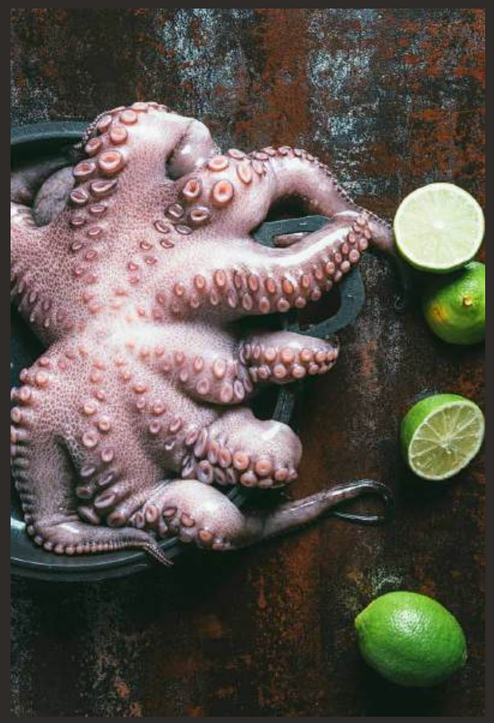
Piatto pronto

Lievitazione

Conservazione personalizzata



La calma che esalta i sapori.





Cottura a bassa temperatura

La cottura lenta e uniforme valorizza carni e pesce. Questo metodo permette di conservare la naturale succulenza degli alimenti, esaltare la complessità dei loro sapori e garantire una morbidezza che si scioglie in bocca.

Per cuocere carne e pesce in modo delicato esaltandone il gusto.

Sincronizzato con i tuoi tempi.





Piatto pronto

Il piacere di tornare a casa e trovare un piatto caldo e fumante, come appena fatto. Questa funzione permette di conservare i cibi preferiti alla temperatura ideale, come se fossero in frigorifero, e di portarli poi alla temperatura di consumo all'ora programmata, senza comprometterne consistenza e sapore.

Per ritrovare, al rientro a casa, il calore e il profumo di un piatto pronto da gustare.

Quando è tutta una questione di gradi.







Lievitazione

Una lievitazione controllata a una temperatura costante consente il migliore sviluppo del lievito contenuto nel pane, nella pizza, nelle brioche. Freddy assicura a tutti i lievitati un gusto intenso, una struttura leggera, la giusta friabilità e, soprattutto, una migliore digeribilità.

Per impasti più digeribili di pane, pizza e brioche.



La magia nella quotidianità.

Le funzioni speciali di Freddy sono dei cicli pre-impostati che permettono di ottenere diverse preparazioni, dalle più raffinate a quelle più utili per i nuovi stili di vita.

Sanificazione pesce crudo
Per assaporare il pesce crudo in totale sicurezza.

Raffreddamento bevande
Per raffreddare rapidamente qualsiasi bevanda, in pochi minuti.

Gelato
Per gustare il gelato a temperature e consistenze ideali o per conservarlo a lungo in freezer senza alterazioni.

Spesa
Per prolungare la durata di conservazione della spesa in frigorifero.

Yogurt
Per preparare in casa yogurt cremosi e naturali.

Scioglimento cioccolato
Per sciogliere il cioccolato uniformemente, raggiungendo la perfetta consistenza.

Ghiaccio
Per ottenere cubetti di ghiaccio in tempi rapidi dall'aspetto puro e cristallino.

Marinatura
Per marinare carne e pesce in tempi rapidi.

Scaldavivande
Per riscaldare gli alimenti all'interno di qualsiasi tipo di contenitore.

Crio/Beauty
Per raffreddare e potenziare l'efficacia dei prodotti beauty.

Essicazione
Per essiccare frutta, verdura, carne, pesce a temperatura controllata.

Bebé
Per pianificare, conservare e rigenerare le pappe dei tuoi bambini.

Ghiaccioli
Per preparare rapidamente deliziosi ghiaccioli, con ingredienti da te selezionati.



Il gusto sicuro del mare.





Sanificazione pesce crudo

La sicurezza di mangiare pesce crudo senza preoccupazioni: la funzione permette infatti di eliminare microrganismi e parassiti potenzialmente nocivi per la salute. Un metodo pratico ed efficace che protegge la qualità del pescato e ne rispetta la freschezza, la consistenza, il sapore autentico.

Per assaporare il pesce crudo in totale sicurezza.

Il piacere va assaporato al punto giusto.







Raffreddamento bevande

Bastano pochi minuti per raffreddare il vino, rinfrescare le bibite e offrire freschi aperitivi agli ospiti.
Freddy rinfresca le bottiglie alla velocità di circa -1 °C al minuto, garantendo il piacere di gustare le bevande alla temperatura ideale.

Per essere sempre pronti in caso di ospiti inattesi.

Il segreto delle preparazioni perfette.





Yogurt

Il controllo costante della temperatura è il segreto per creare deliziosi yogurt dalla consistenza vellutata, fatti in casa con ingredienti semplici e naturali, privi di conservanti e additivi. Dalle ricette tradizionali alle alternative plant-based come mandorla o soia, ogni variante risulta cremosa e genuina, adatta a soddisfare ogni preferenza nutrizionale.

Per fare in casa yogurt cremosi e naturali.

Cristalli di purezza.





Ghiaccio

Crea in pochi minuti cubetti di ghiaccio puri, solidi e compatti, dalla trasparenza impeccabile. Sono il perfetto completamento per rinfrescare con stile gli aperitivi e qualsiasi altra bevanda.

Per servire i cocktail preferiti con l'aggiunta di un ghiaccio cristallino.

Freschezza pronta all'uso.





Spesa

Riporta velocemente alla temperatura ottimale gli alimenti appena acquistati, per mantenerli freschi più a lungo e prolungarne la conservazione. Particolarmente utile per proteggere dallo stress termico frutta, verdura, affettati, carne, pesce e latticini che hanno subìto un inevitabile riscaldamento nel tragitto dal supermercato a casa.

Per prolungare la durata di conservazione della spesa in frigorifero.



irinox

Ancora più semplice, ancora più intuitivo.

Ad ogni alimento, i giusti cicli.

Per rendere la tecnologia ancora più semplice, attraverso un percorso guidato, con tempi e temperature pre-impostati.

Carne
Per conservare ed esaltare il sapore di ogni taglio di carne.

Pesce
Per valorizzare il pesce in ogni sua espressione: crudo, cotto a bassa temperatura, marinato.

Verdure
Per catturare la freschezza delle verdure e preservarla intatta nel tempo.

Zuppe / Salse
Per raffreddare o surgelare preparazioni liquide e conservarle in frigorifero o in freezer, anche in monoporzione.

Pasta / Riso
Per preparare in anticipo i pasti della settimana o per conservarli a lungo e ritrovarli sempre pronti all'uso.

Pane / Pizza
Per ottenere lievitati perfetti e ritrovarli morbidi e fragranti, anche a distanza di tempo.

Dolci
Per realizzare dolci come un vero professionista, ottimizzando i tempi e assicurando risultati sempre impeccabili.



La parola al secondo.

Preservare il gusto dei colori.









Carne

Infinite possibilità che esaltano ogni taglio di carne.
Dalla conservazione prolungata, grazie a raffreddamento e surgelazione, alla cottura lenta e delicata, fino all'intensificazione dei sapori con la marinatura.

Per valorizzare la carne in tutte le sue versatili espressioni.

Verdure

Ottimizza la conservazione delle verdure.
Questa funzione sfrutta i benefici del raffreddamento rapido e della surgelazione per mantenere vivaci i colori, intatte le vitamine e croccante la consistenza.
Rispetta la qualità e le proprietà organolettiche delle verdure e ne preserva nel tempo la freschezza.

Per ritrovare il sapore autentico delle verdure fresche, in ogni momento.

Ricette di casa, come appena fatte.

La cultura della lievitazione.











Zuppe / Salse

Raffredda o surgela rapidamente zuppe e salse, anche bollenti, per conservarle più a lungo. Adatta sia per grandi quantità che per comode monoporzioni. Praticità e qualità si incontrano per garantire velocità e sicurezza con una gestione più libera del tempo in cucina.

Per raffreddare o surgelare preparazioni liquide, anche bollenti.

Pane / Pizza

La perfezione dei lievitati a portata di mano. Permette di gestire con precisione ogni fase, dalla lievitazione al raffreddamento immediato quando necessario. La surgelazione infine preserva nel tempo la struttura e la consistenza dell'impasto, per esaltare i sapori autentici di ogni lievitato.

Per ritrovare le fragranze del pane e della pizza fatti in casa, come appena usciti dal forno.

Delizie
senza tempo.





Dolci

Il segreto per dolci perfetti è la gestione controllata della lievitazione, calibrata con un preciso raffreddamento che stabilizza le preparazioni, fino alla surgelazione che ne preserva struttura e morbidezza. Inoltre, questa funzione semplifica anche la delicata fase di sformatura, permettendo un facile distacco dagli stampi, per presentazioni dall'aspetto impeccabile.

Per dolci impeccabili con la qualità da grande pasticceria.



Fresco® Élite





Fresco® Élite, la tecnologia che trasforma le tue abitudini.

Fresco® Élite è l'abbattitore di temperatura che ridefinisce la routine e il tuo rapporto col tempo in cucina. Con le sue linee eleganti si inserisce perfettamente nelle esigenze della quotidianità.

Fresco® Élite va oltre la semplice funzionalità. Preserva con cura l'essenza di ogni ingrediente: la freschezza autentica, i sapori intensi, le consistenze perfette e il valore nutritivo integrale.

Fresco® Élite è un nuovo modo di vivere la cucina contemporanea, rispettando i tuoi tempi e valorizzando le tue preparazioni.

Il design distintivo cattura lo sguardo, ma è l'esperienza a renderlo indispensabile.

Raffreddamento rapido
Per conservare in frigorifero qualsiasi alimento cotto fino a 7 giorni.

Surgelazione
Per una perfetta conservazione in freezer fino a 6-8 mesi.

Surgelazione delicata
Per i cibi più sensibili che vengono conservati in freezer.

Scongelamento controllato
Per lo scongelamento dolce, che non rovina gli alimenti.

Raffreddamento bevande
Per essere sempre pronti in caso di ospiti inattesi.

Conservazione personalizzata
Per la conservazione dedicata agli alimenti particolari (-20 °C / +65 °C).

Cottura lenta a bassa temperatura
Per cuocere carne e pesce in modo delicato esaltandone il gusto.

Lievitazione
Per impasti più digeribili di pane, pizza, brioche e focacce.

Piatto pronto
Per trovare al rientro a casa un piatto caldo.

irinox

Zero 45

IRINOX HOME COLLECTION

irinox



Zero, il vuoto a campana che preserva l’essenza.

Zero èil primo sottovuoto a campana da incasso, di derivazione professionale, in grado di raggiungere un livello di vuoto fino al **99,9%**, per aumentare fino a 5 volte la durata di conservazione degli alimenti.

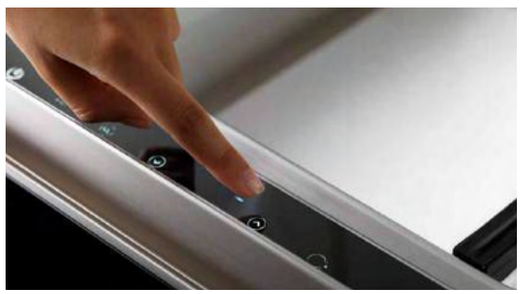
Il suo pannello di controllo con tecnologia soft-touch offre un’esperienza intuitiva con **tre livelli di vuoto** e cicli specializzati per **marinatura, frollatura e liquidi.** Zero si adatta con flessibilità alle differenti esigenze, anche le più evolute, permettendo di creare configurazioni personalizzate che rispettano la natura di ogni ingrediente e il risultato desiderato.

Zero è dotato di una vasca in acciaio con una barra saldante generosa, che permette di inserire sacchetti di grandi dimensioni.

Con Zero è inoltre possibile preparare gli alimenti alla cottura sottovuoto in acqua, in Freddy o in forno a vapore. La sua tecnologia professionale da incasso raggiunge un vuoto prossimo allo zero assoluto, sigillando le proprietà organolettiche e creando una dimensione dove il tempo preserva inalterata l’autenticità di ogni sapore.

Zero è disponibile in due modelli: Zero 45 e Zero 15.





●••

Vuoto light
Per chiudere ermeticamente i cibi sensibili allo schiacciamento, quali formaggi morbidi, dolci, insalate.

●●•

Vuoto conservazione
Per il confezionamento in sottovuoto della maggior parte degli alimenti.

●●●

Vuoto estremo
Per confezionare in sottovuoto alimenti come verdure crude e affettati o preparare alla cottura sottovuoto.

Frollatura
Per ammorbidire la carne, sottoponendola anche a più ripetizioni di vuoto.

Marinatura
Per insaporire le pietanze con olio e spezie in 5-10 minuti invece di ore.

Liquidi
Per saldare buste contenenti prodotti liquidi freddi, come zuppe, salse, ragù, marmellate o omogeneizzati.

irinox

Wave Hot&Cold 45

IRINOX HOME COLLECTION

irinox



Wave Hot&Cold, ognuno ha il suo stile.

Wave Hot&Cold è l'erogatore d'acqua per la casa che, collegato direttamente alla rete idrica locale, offre acqua di qualità, **naturale, gasata, fresca o calda**: microfiltrata dalla prima all'ultima goccia.

Una purezza garantita dal particolare filtro in grado di rimuovere fino al 99,9% delle impurità con un diametro fino a 0,5 micron, comprese le fibre di amianto e altri microorganismi presenti nell'acqua, il cloro e le alghe.

Wave Hot&Cold non è solo purezza: migliora il gusto e il sapore dell'acqua e ne assicura la naturale freschezza a ogni sorso.

I 4 gusti della purezza
Wave Hot&Cold eroga 4 tipologie di acqua microfiltrata:

Acqua a temperatura ambiente

Acqua microfiltrata fresca

Acqua gasata fresca

Acqua calda a 85 °C





irinox

Vinoteca 60

IRINOX HOME COLLECTION









Vinoteca 60 bi-temperatura, dove tutto è sotto controllo.

La cantinetta vini 60 di Irinox Home è progettata per i veri appassionati che amano gestire con precisione l'ambiente ideale per ogni bottiglia.

La sua doppia zona di temperatura permette infatti di rispettare le caratteristiche dei vini bianchi e rossi.

L'elegante porta "full glass" con sistema push open protegge le bottiglie dai raggi UV, combinando estetica e funzionalità, mentre i LED in tre colori a scelta (ambra, bianco, blu) creano l'atmosfera adatta, bilanciando luci e ombre.

I supporti in legno di rovere offrono una grande versatilità: opportunamente orientati permettono di ospitare bottiglie di tipo diverso dalle classiche bordolesi. L'innovazione è la possibilità di accogliere anche il formato magnum, un dettaglio fondamentale per chi ama collezionare volumi importanti, perché le occasioni speciali meritano il proprio spazio.

Per prestazioni eccezionali con un tocco di raffinatezza.





irinox

Vinoteca 45



Vinoteca 45 mono-temperatura

La cantinetta vini da 45 racchiude in dimensioni ridotte tutta l'eccellenza tecnologica del modello più grande.

Con una mono zona di temperatura, regolabile da 5 °C a 20 °C, permette di creare un ambiente termico adatto a bianchi raffinati o rossi strutturati.

Inoltre, l'elegante porta "full glass" protegge le bottiglie dai raggi UV.

Vinoteca 45 offre le seguenti finiture e funzionalità:
- Sistema push open di seconda generazione.
- Porta "full glass".
- Luci LED in tre colori a scelta (ambra, bianco, blu) regolabili.
- Cerniere "Hettich" disponibili anche in nero.
- Supporti in rovere orientabili, per ospitare bottiglie di formati diversi dalle bordolesi.

Vinoteca 15 mono-temperatura

Vinoteca 15 può essere inserita a colonna o sottotop per integrarsi perfettamente con qualunque progetto cucina.

Vinoteca 15 dispone di una zona temperatura singola, regolabile da 5 °C a 20 °C tramite display digitale touchpad. Garantisce condizioni ottimali grazie al raffreddamento dinamico a compressore che distribuisce uniformemente temperatura e umidità.





La libertà espressiva di un designer emerge con le soluzioni Irinox Home.

Trasformare il concetto di cucina in uno spazio che rifletta l'identità unica di chi lo abita diventa un'esplorazione di scelte, gusti, personalità.
La modularità compositiva offre ad architetti e designer una serie di elementi funzionali diversificati per soddisfare tutte le esigenze pratiche ed estetiche di ogni sfida progettuale e per trasformare i desideri in spazi capaci di emozionare.

irinox

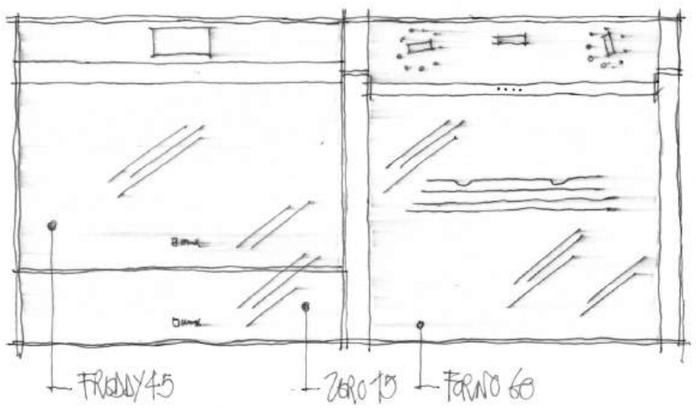
Idee compositive per unire estetica e funzionalità.

Innovazione, design e tecnologia si uniscono in una sola parola: esperienza.

Irinox Home crea soluzioni capaci di semplificare la vita quotidiana e propone una serie di combinazioni versatili e modulabili in base alle diverse esigenze, per ispirare un nuovo modo di vivere il tempo in cucina, prolungando la freschezza.

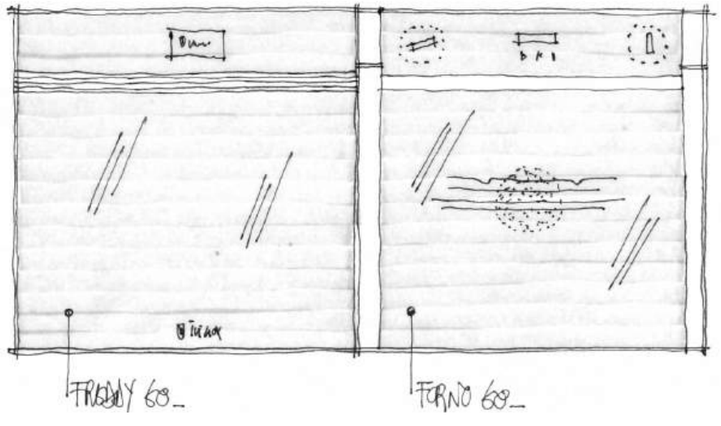
Perfect Combo

Freddy 45 / Zero 15 / Forno 60



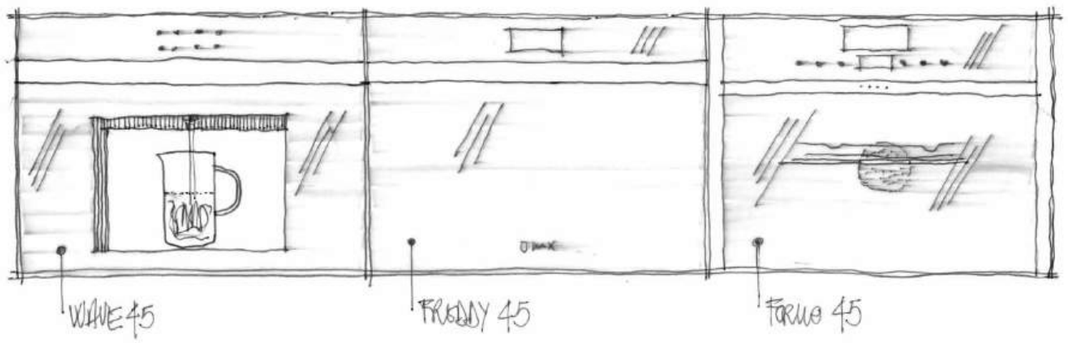
Duo Gourmet

Freddy 60 / Forno 60



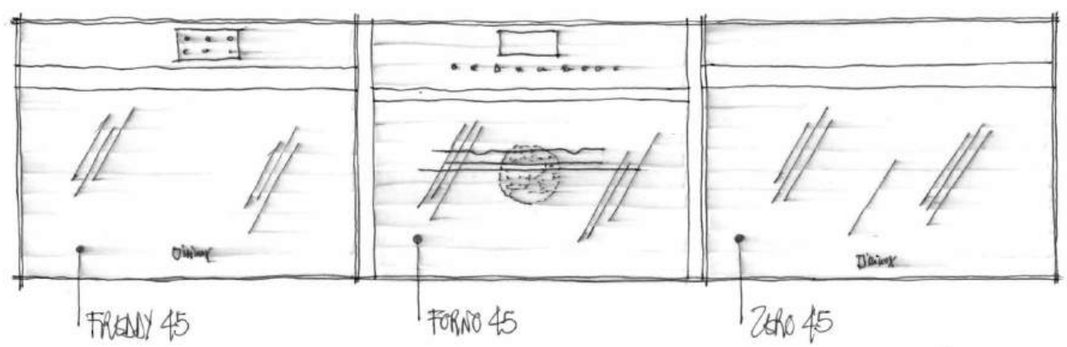
The Kitchen Hub

Wave Hot&Cold 45 / Freddy 45 / Forno 45



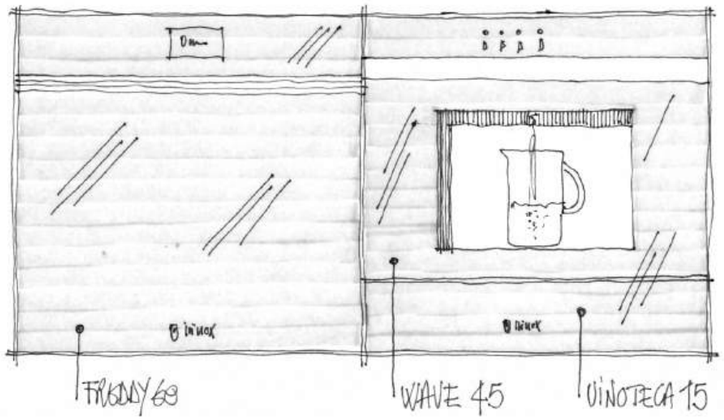
Trio Chef

Freddy 45 / Forno 45 / Zero 45



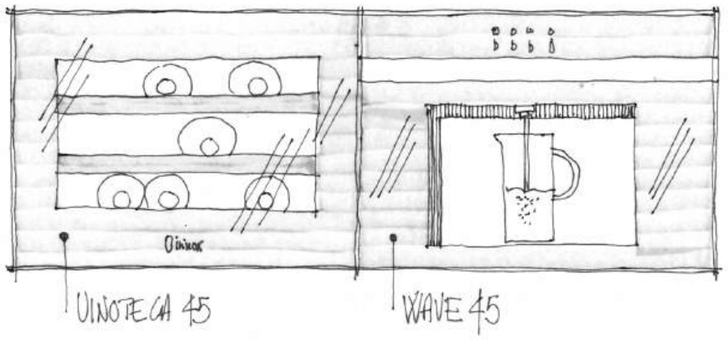
Fresh Pleasure

Freddy 60 / Wave Hot&Cold 45 / Vinoteca 15



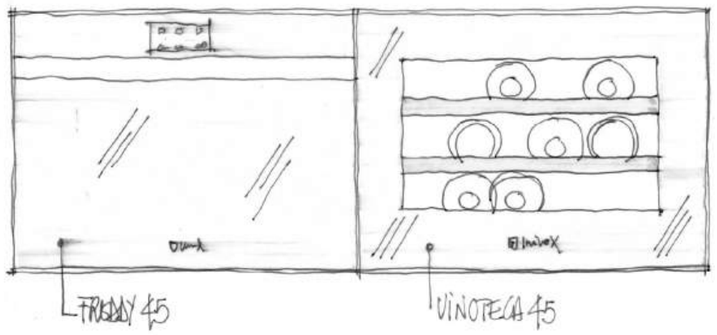
Wine & Water Lifestyle

Vinoteca 45 / Wave Hot&Cold 45



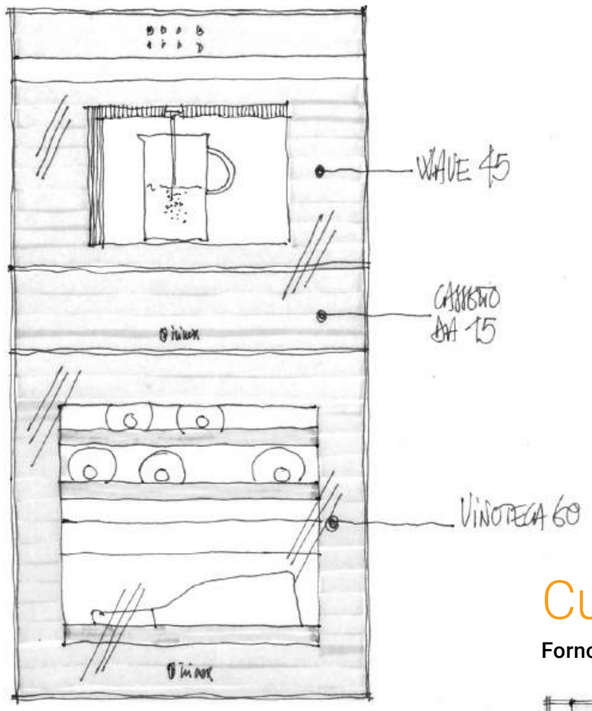
Home Comforts

Freddy 45 / Vinoteca 45



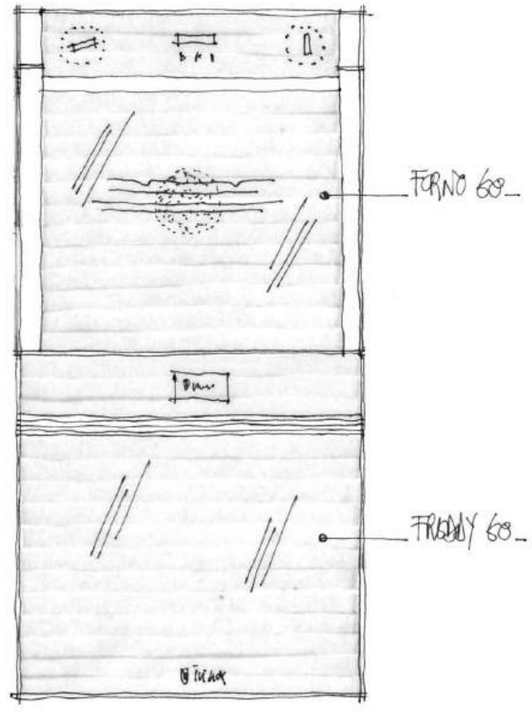
Drink Atelier

Wave Hot&Cold 45 / Cassetto compensatore 15 / Vinoteca 60



Culinary Wall

Forno 60 / Freddy 60



Freddy

Il primo abbattitore rapido di temperatura domestico dal 2002.

Abbattitore di temperatura multifunzione da incasso.

Freddy, abbattitore di temperatura di derivazione professionale, è studiato per la combinazione con tutte le colonne standard da 60 cm. L'inserimento risulta valorizzato da un design essenziale, totalmente privo di sporgenze che ne consente l'abbinamento coordinato con ogni tipo di cucina o ambiente.
Freddy è disponibile in acciaio satinato, vetro nero e materiale De Castelli.
L'operatività di Freddy è supportata da un'interfaccia digitale, semplice da usare e di ampia funzionalità.
I comandi sono a tecnologia soft-touch, totalmente privi di pulsanti. Tutti i componenti di Freddy sono rispondenti alle più severe normative di controllo internazionali per quanto riguarda la sicurezza ambientale ed igienico-alimentare.

DATI TECNICI	Freddy 60	Freddy 45
Resa ciclo raffreddamento rapido (da +90 °C a +3 °C)	5,0 kg	3,5 kg
Resa ciclo surgelazione rapida (da +90 °C a -18 °C)	4,5 kg	3,0 kg
Voltaggio	220 - 240 V / 50 Hz	220 - 240 V / 50 Hz
Potenza Max assorbita	870 W	500 W
Assorbimento totale	3.8 A	2.2 A
Potenza compressore	0.57 Hp	0.33 Hp
Gas refrigerante	R290	R290
Peso netto macchina	56 kg	43 kg
Capacità griglie	n. 3	n. 2

Dotazioni di serie: Griglie in acciaio inox (2 per Freddy 45, 3 per Freddy 60) / Sonda cuore.

Precauzioni di montaggio

L'elettrodomestico è dotato di cavo di allacciamento (lunghezza 2m).
Assicurarsi di lasciare un canale d'aria di dimensioni minime di 80 mm nella parte superiore del vano d'incasso e nello zoccolo. Si raccomanda il posizionamento non a contatto con fonti di calore, forni o altro elettrodomestico che producano calore. Prevedere la spina Schuko dietro l'elettrodomestico.

Finiture

È possibile personalizzare la finitura di tutti i modelli Freddy: acciaio satinato, vetro nero e De Castelli. Inoltre, sono disponibili con finitura anta cucina proposta dal cliente e nei colori scala Ral. (Vedi pagina 84)

Accessori

Coperchio inox
325 × 265 mm

Coperchio policarbonato
325 × 265 mm

Griglia

Teglia inox
325 × 265 × h 40 mm

Teglia pizza inox
325 × 265 mm

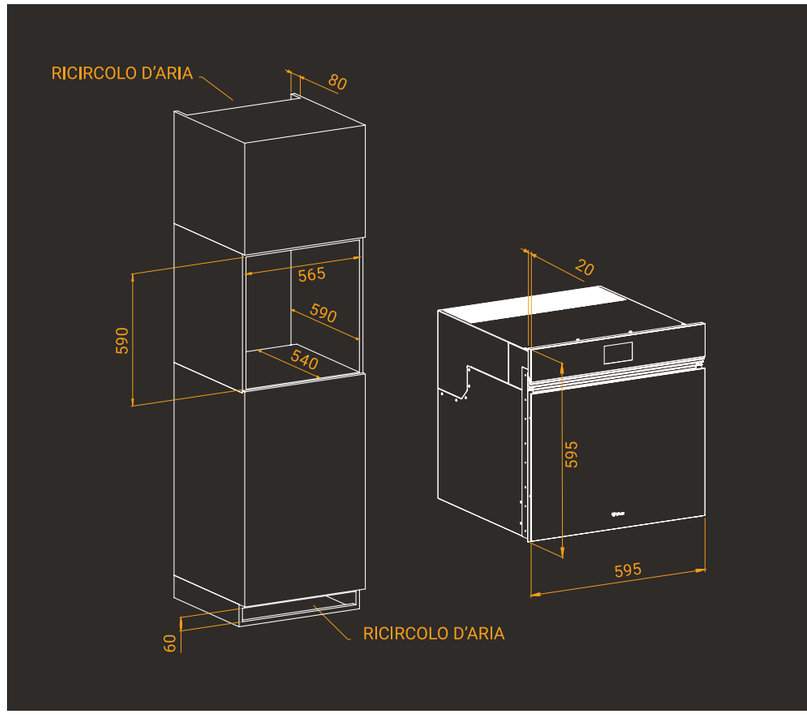
Teglia policarbonato
325 × 265 × h 65 mm



Freddy 60 da incasso



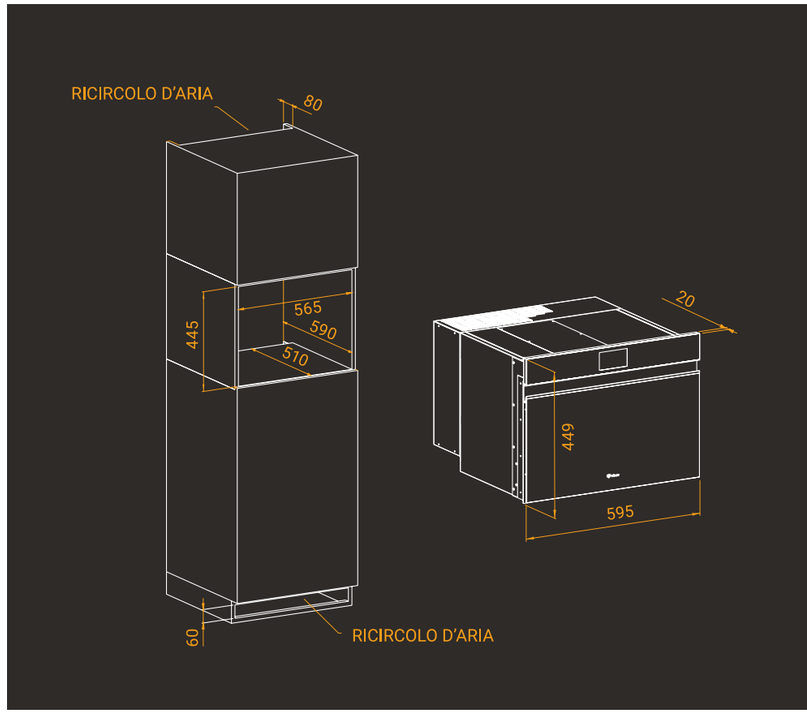
L 595 mm
P 600 mm
H 595 mm
Capacità: 56 Litri



Freddy 45 da incasso



L 595 mm
P 595 mm
H 450 mm
Capacità: 40 Litri



Fresco® Élite

L'abbattitore di temperatura multifunzione da appoggio.

Fresco® Élite permette di abbattere rapidamente la temperatura degli alimenti dopo la cottura, di surgelare e scongelare in tempi contenuti e in modo controllato.
Ma anche cuocere a bassa temperatura carne e pesce, far lievitare pane, pizza e focacce, far trovare il piatto pronto e caldo da servire; conservare alla temperatura ideale e rinfrescare vino e bevande.
Fresco® Élite è disponibile con porta e cruscotto in vetro Dark gray temprato, maniglia in acciaio inox satinato.
Inoltre, Fresco® Élite è dotato di fermaporta meccanico con apertura massima 160 °C.

DATI TECNICI Fresco® Élite	
Resa ciclo raffreddamento rapido (da +90 °C a +3 °C)	2,5 kg
Resa ciclo surgelazione rapida (da +90 °C a -18 °C)	2,5 kg
Voltaggio	220 - 240 V / 50 Hz
Potenza Max assorbita	350 W
Assorbimento totale	2.12 A
Gas refrigerante	R290
Peso netto macchina	33 kg
Capacità griglie	n. 2

Dotazioni di serie: Una griglia in acciaio inox / Spray igienizzante 100 ml.

Finiture

Finiture esterne in acciaio inox satinato, porta in vetro Dark gray temprato, cruscotto in vetro Dark gray temprato, maniglia in acciaio inox satinato, retro in acciaio inox.

Precauzioni nel posizionamento

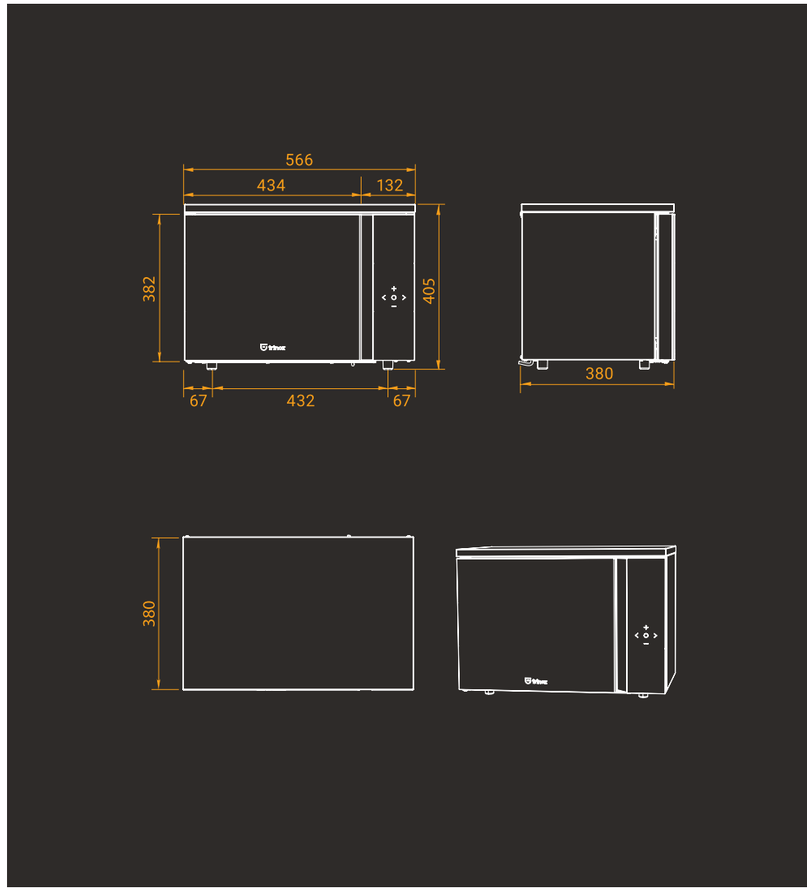
Assicurarsi di lasciare un canale d'aria di dimensioni minime di 50 mm nei lati e nel retro. Si raccomanda il posizionamento non a contatto con fonti di calore, forni o altro elettrodomestico che producano calore. Prevedere la spina Schuko per l'alimentazione dell'elettrodomestico.

Fresco® Élite

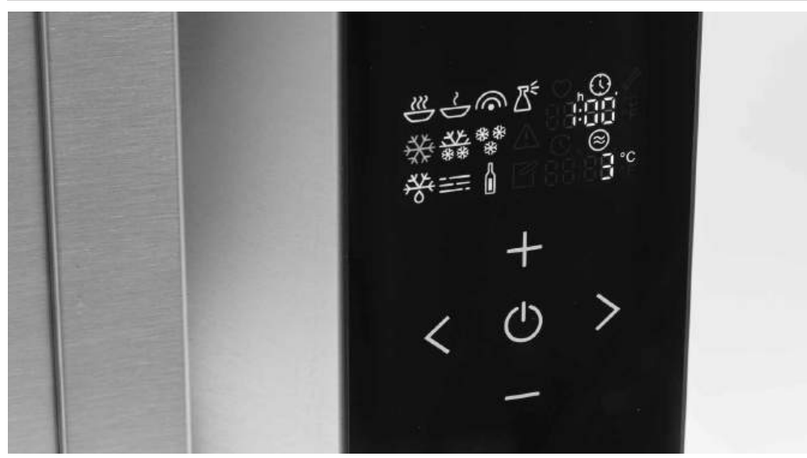




L 566 mm
P 380 mm
H 382 mm
(H405 totali compreso piedini, H 23 mm)







Zero

Il sottovuoto a campana da incasso che realizza il vuoto estremo al 99,9%.

Sottovuoto da incasso.

È disponibile in due altezze: 45 cm o 15 cm.
La vasca interna, realizzata in acciaio inox AISI 304 - 18/10, può ospitare nelle dovute dimensioni i tradizionali vasi Bormioli o, tramite apposito adattatore fornito, può essere collegata a contenitori esterni.
La profondità della vasca è di 145 mm per Zero 45, di 92 mm per Zero 15.

Indispensabile per cotture sottovuoto, aumenta fino a 5 volte il periodo di conservazione degli alimenti, solidi o liquidi.

DATI TECNICI	Zero 45	Zero 15
Pompa del vuoto	8 m³/ h	3 m³/ h
Voltaggio	220 - 240 V / 50 - 60 Hz	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Potenza Max assorbita	500 W	360 W
Larghezza massima saldabile	300 mm	300 mm
Capacità di vuoto	99,9 %	99,9 %
Vuoto residuo	< 10 mbar	< 10 mbar
Vasca in acciaio INOX	AISI 304 - 18/10	AISI 304 - 18/10
Costruzione in acciaio INOX	AISI 304 - 18/10	AISI 304 - 18/10
Peso netto macchina	48 kg	36 kg
Volume camera vuoto	14 litri	7 litri

Dotazioni di serie: Buste miste per sottovuoto (25 buste da 200x250mm e 25 buste da 250x300mm), ideali per la surgelazione, la conservazione e la cottura di alimenti sottovuoto a basse temperature / Tubetto di collegamento per vuoto esterno / Supporto riempitivo in polietilene.

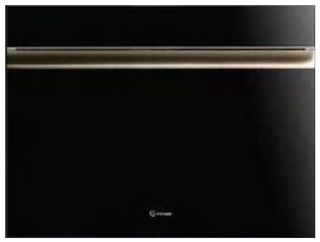
Finiture

È possibile personalizzare la finitura di tutti i modelli di Zero: acciaio satinato, vetro nero e De Castelli. Inoltre, sono disponibili con finitura anta cucina proposta dal cliente e nei colori scala RAL. (Vedi pagina 84)

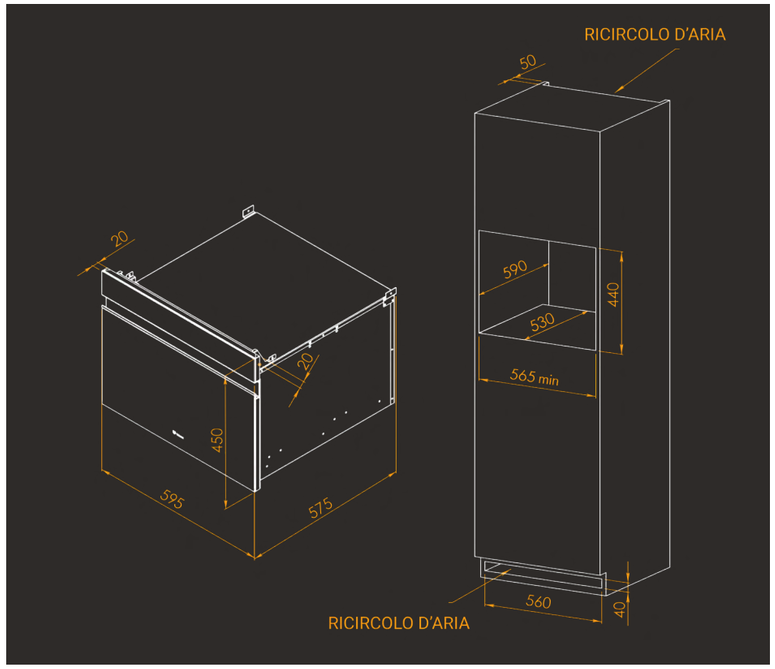
Precauzioni di montaggio

L'elettrodomestico è dotato di cavo di allacciamento (lunghezza 1,5 mt). Prevedere la spina Schuko dietro l'elettrodomestico.

Zero 45 da incasso



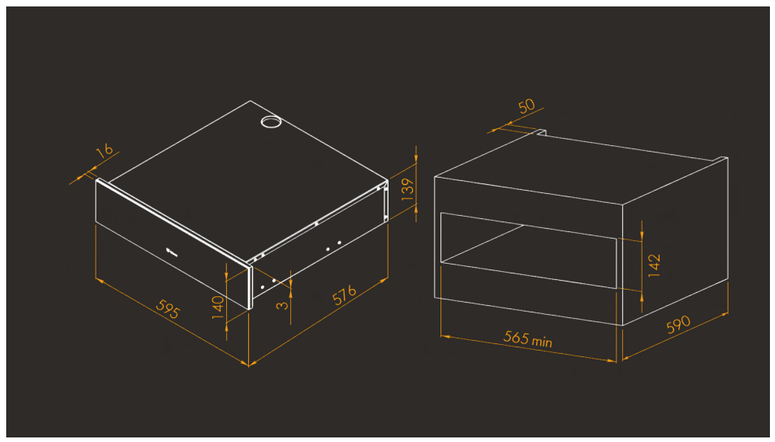
L 595 mm
P 575 mm
H 450 mm



Zero 15 da incasso



L 595 mm
P 576 mm
H 140 mm



Wave Hot&Cold

Ogni tipo di acqua, quando vuoi, a casa tua.

L'erogatore d'acqua da incasso.

Wave eroga 4 tipi di acqua: acqua microfiltrata a temperatura ambiente, acqua microfiltrata fresca, acqua microfiltrata fresca gasata e acqua calda alla temperatura di 85 °C.
Wave è disponibile in altezza 45 cm da incasso.
I comandi di Wave sono a tecnologia soft-touch, totalmente privi di pulsanti.
Wave è predisposto sia per l'utilizzo di bombole CO_2 usa e getta (standard), sia per bombola ricaricabile esterna.
Il consumo di anidride carbonica è subordinato alle modalità di effervescenza scelte per l'acqua.
Wave è disponibile in acciaio inox, vetro nero e materiale De Castelli.

DATI TECNICI Wave 45 Hot&Cold	
Potenza compressore	1/11Hp
Voltaggio	230 V - 1Ph - 50/60 Hz
Produzione acqua fredda e gasata	15 l/h
Sistema di gasatura regolabile	min.- max 2 ÷ 3,5 bar
Temperatura dell'acqua fredda regolabile	da 5 a 12 °C
Temperatura dell'acqua calda	85 °C +/- 1 °C
Pressione ingresso acqua	2 ÷ 3,5 bar
Potenza max assorbita	810 W
Capacità bombola CO_2 usa e getta	600 g
Durata filtro depuratore linea fredda (linea calda)	Lt 2.700 / 1 anno (Lt. 1700 / 6 mesi)
Peso netto macchina incasso	35 kg
Gas refrigerante	R600

Dotazioni di serie: Filtro certificato NSF classe 1 (linea fredda) / Filtro acqua calda.
Opzione: Bombola CO_2 usa e getta da 600 gr / Kit bombola CO_2 ricaricabile da 1 kg comprensivo di tubo di allacciamento / Kit bombola CO_2 ricaricabile da 4 kg comprensivo di tubo di allacciamento.

Finiture

È possibile personalizzare la finitura di tutti i modelli Wave: acciaio satinato, vetro nero, frontali in vari colori e finiture De Castelli. (Vedi pagina 84)

Precauzioni di montaggio

Per un uso corretto dovranno essere controllati i filtri di depurazione e la bombola CO_2. Il filtro (linea fredda) presente all'interno dell'elettrodomestico ha la durata di 2700 litri o 1 anno. Il filtro (linea calda) di 1700 litri.

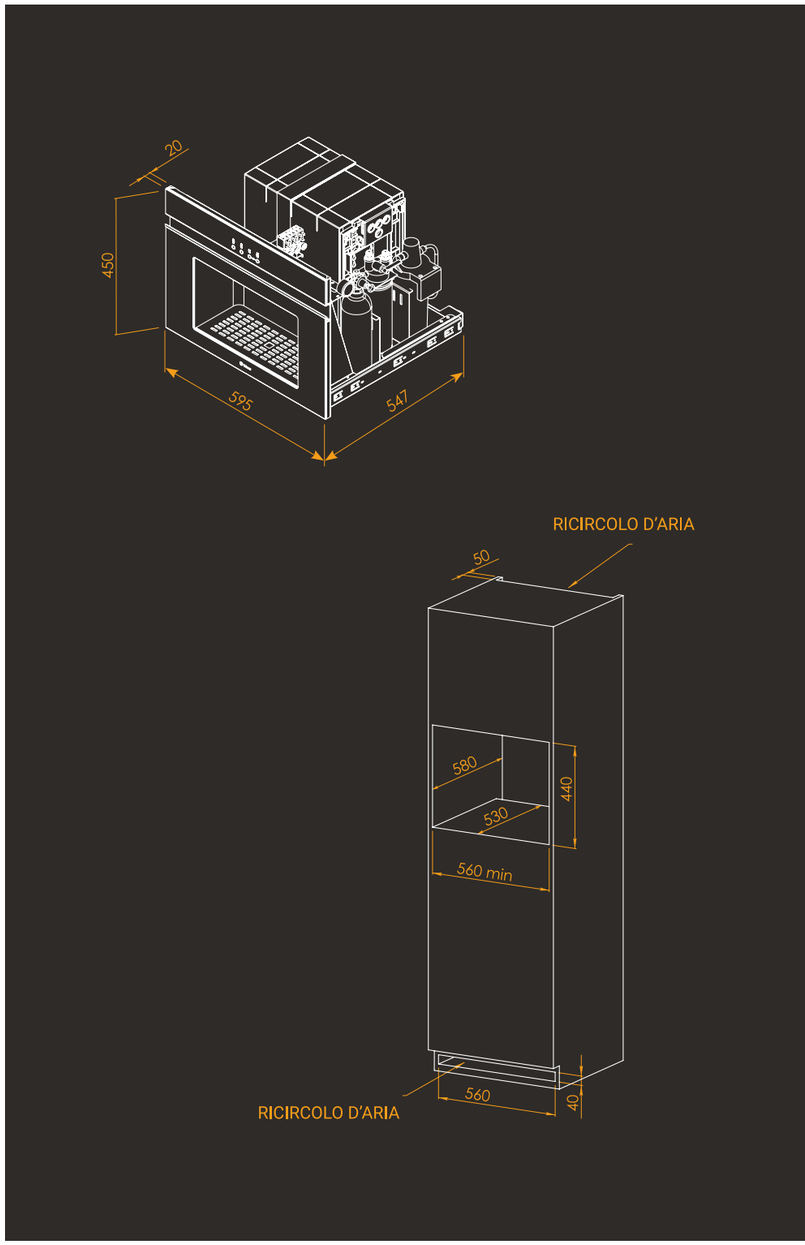
Per un appropriato funzionamento dell'elettrodomestico, i filtri devono essere sempre in buone condizioni. All'esaurimento dei filtri non viene interrotta l'erogazione dell'acqua, avviene comunque un preventivo segnale di avvertimento di cambio filtro.

La sostituzione è consigliata tra i 6 mesi e 1 anno, in funzione del livello di durezza dell'acqua ed alla quantità di acqua calda erogata.

Wave Hot&Cold 45 da incasso



L 595 mm
P 547 mm
H 450 mm



Vinoteca

Vinoteca offre una perfetta conservazione dei vini più pregiati.

La cantina vini.

Disponibile in versione da incasso in 3 dimensioni, con finitura vetro nero.
Vinoteca 60 è dotata di 3 ripiani scorrevoli in rovere (2 ripiani per ospitare bottiglie bordolesi, 1 ripiano per ospitare bottiglie magnum), mentre Vinoteca 45 è dotata di 2 ripiani scorrevoli in rovere (per ospitare bottiglie bordolesi).

Il pannello comandi elettronico è disposto nella parte interna e la temperatura può essere visualizzata sul display elettronico touchpad. Vinoteca è dotata di sistema push open di seconda generazione e l'illuminazione LED regolabile crea un elegante ambiente di esposizione.

DATI TECNICI	Vinoteca 60 bi-temperatura	Vinoteca 45 mono-temp.	Vinoteca 15 mono-temp.
Potenza elettrica	100 W	85 W	130 W
Voltaggio	220 / 240 V - 50 Hz	220 / 240 V - 50 Hz	220 / 240 V - 50 Hz
Assorbimento totale	1,2 A	1,2 A	0,8 A
Consumo	0,27 kWh / 24 h	0,19 kWh / 24 h	0,24 kWh / 24 h
Classe di efficienza energetica	F	E	F
Consumo di energia annuo	99 kWh	69 kWh	88 kWh
Peso netto macchina	kg 42	kg 34	kg 19
Range di temperatura	5 °C - 20 °C	5 °C - 20 °C	5 °C - 20 °C

Dotazioni di serie: 3 ripiani scorrevoli per Vinoteca 60 (2 ripiani per bottiglie bordolesi - 1 ripiano per bottiglie magnum) / 2 ripiani scorrevoli per Vinoteca 45 (per bottiglie bordolesi).

Finiture

Vinoteca è disponibile esclusivamente in finitura vetro nero.

Precauzioni di montaggio

Assicurarsi di lasciare un canale d'aria di dimensioni minime di 50 mm nella parte posteriore del vano di incasso come da disegno.
Si raccomanda di posizionare l'elettrodomestico lontano da fonti di calore, forni o apparecchi che producono calore o umidità. Dopo il trasporto, posizionare l'elettrodomestico verticalmente e attendere almeno 3 ore prima di collegarlo all'impianto elettrico.
L'elettrodomestico viene fornito con cavo di allacciamento completo di spina di alimentazione Schuko (lunghezza 1,30 m).

Vinoteca 60 da incasso



L 595 mm
P 557 mm
H 595 mm

Vinoteca 45 da incasso

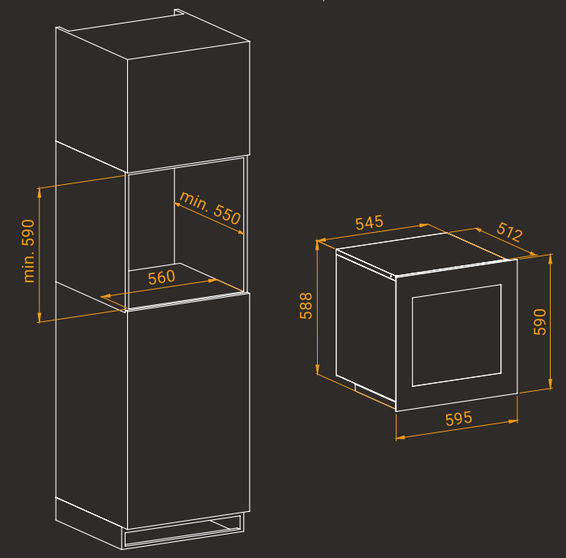


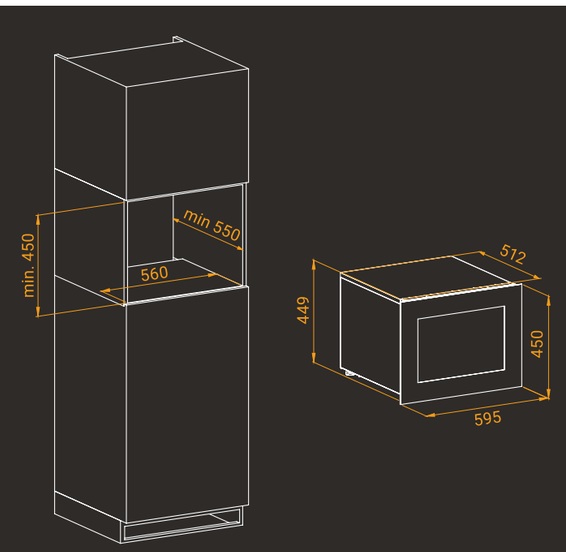
L 595 mm
P 557 mm
H 455 mm

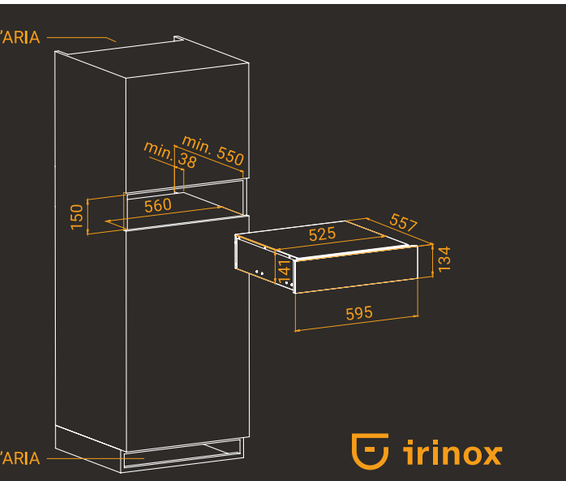
Vinoteca 15 da incasso



L 595 mm
P 557 mm
H 141 mm







Finiture disponibili e personalizzabili.

È possibile personalizzare la finitura di tutti i prodotti della linea Irinox Home scegliendo fra una vasta gamma di materiali: acciaio satinato, vetro nero e De Castelli. Freddy e Zero sono disponibili con finitura anta cucina proposta dal cliente e nei colori scala RAL. Vinoteca è disponibile esclusivamente in finitura vetro nero.

FREDDY 60:
•VETRO NERO/CRUSCOTTO NERO
•ACCIAIO SATINATO/CRUSCOTTO ACCIAIO SATINATO
•NEUTRO/CRUSCOTTO NERO

FREDDY 45:

• VETRO NERO/MANIGLIA ANODIZZATA ACCIAIO/ CRUSCOTTO NERO
• ACCIAIO SATINATO/MANIGLIA NERA/CRUSCOTTO ACCIAIO SATINATO
• VETRO NERO/MANIGLIA NERA/CRUSCOTTO NERO
• ACCIAIO SATINATO/MANIGLIA ANODIZZATA ACCIAIO/ CRUSCOTTO ACCIAIO SATINATO
• NEUTRO/MANIGLIA NERA/CRUSCOTTO NERO

* FINITURE DE CASTELLI SU RICHIESTA H60
* FINITURE DE CASTELLI SU RICHIESTA H45

ZERO 45:
• ACCIAIO SATINATO/MANIGLIA NERA
• VETRO NERO/MANIGLIA ANODIZZATA ACCIAIO
• VETRO NERO/MANIGLIA NERA
• ACCIAIO SATINATO/MANIGLIA ANODIZZATA ACCIAIO
• NEUTRO PERSONALIZZABILE CON CRUSCOTTO NERO-MANIGLIA NERA

ZERO 15:
• ACCIAIO SATINATO
• VETRO NERO
• NEUTRO PERSONALIZZABILE
• VETRO SPECCHIATO

* FINITURE DE CASTELLI SU RICHIESTA H45
* FINITURE DE CASTELLI SU RICHIESTA H15

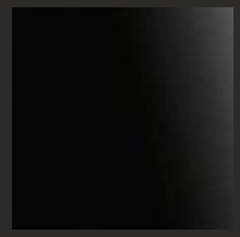
WAVE HOT&COLD 45:
• VETRO NERO - MANIGLIAANODIZZATA ACCIAIO • ACCIAIO SATINATO - MANIGLIA NERA
• NEUTRO PERSONALIZZABILE CON CRUSCOTTO NERO - MANIGLIA NERA

• VETRO NERO - MANIGLIA NERA
• ACCIAIO SATINATO - MANIGLIA ANODIZZATA ACCIAIO

* FINITURE DE CASTELLI SU RICHIESTA



Finitura acciaio satinato



Finitura vetro nero



Finitura neutro - anta cucina

Finitura DE CASTELLI



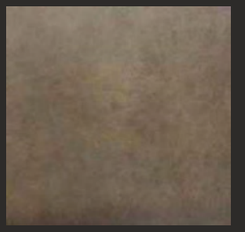
Ottone Délabré Striato



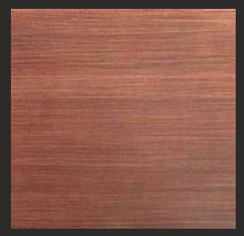
Ottone Délabré



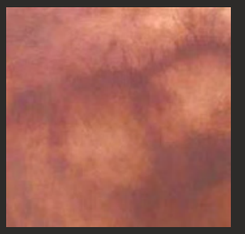
Acciaio Inox Délabré Striato



Acciaio Inox Délabré



Rame Délabré Striato



Rame Délabré

Pannello anteriore personalizzabile

Freddy 60
L 595 mm
H 452 mm
P 4 mm
peso min 1.7 kg / max 2.7 kg

Freddy 45
L 595 mm
H 320,8 mm
P 4 mm
peso min 1.3 kg / max 2 kg

Zero 45
L 595 mm x H 326,7 mm
P 5 mm
peso min 1.2 kg / max 2.0 kg

Zero 15
L 595 mm x H 140 mm
P 5 mm
peso min 0,5 kg / max 1 kg

Wave Hot&Cold 45
L 595 mm x H 326,7 mm
P 4 mm
peso min 1.2 kg / max 2.0 kg

Le immagini delle finiture sono da considerarsi puramente indicative e potrebbero non rispecchiare del tutto le caratteristiche del prodotto.

Irinox SpA - Società Benefit | B Corp

Via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano (TV) - Italy
+39 0438 2020
www.irinoxhome.com
info@irinoxhome.com

Concept and art direction
claim.brandindustry

Photography
Photografica - Riccardo Munarin

Food Styling
L’ultima fetta - Lucia Carniel

Special thanks
Arrital Cucine
Tognana Porcellane S.p.A.

Certificazione
Corporation



www.irinoxhome.com