





El frescor, instante infinito.

Desde su fundación en 1989 Irinox es reconocida en todo el mundo como el especialista en el segmento de los abatidores rápidos de temperatura. La empresa siempre ha demostrado una gran capacidad de anticiparse a las necesidades futuras del mercado. Ha sido pionera en la introducción de los conceptos de enfriamiento rápido y conservación de alta calidad en la restauración, la heladería y la pastelería profesional.

La empresa mantiene este espíritu innovador con su propuesta de trasladar conceptos, habituales en la cocina profesional de vanguardia, al ámbito doméstico.

Los productos Irinox Home tienen su origen en la cocina profesional. Fusionan tecnología y estética, ofreciendo un nuevo diseño de producto con mandos simples e intuitivos.

Irinox es The Freshness Company: de forma natural el respeto por el frescor y la calidad de los alimentos se une al placer de compartir los mejores momentos de la vida.

"El nuevo reto cultural es que todos podamos consumir productos frescos y seguros, todos los días.

No desperdiciar alimentos y regalar más tiempo y libertad a quien cocina es un valor ético."

Katia Da Ros

Administradora Delegada y Vicepresidenta de Irinox Spa

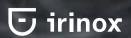






Freshness makes us free.

La cocina es arte, pasión, alegría de vivir, amor. Irinox Home Collection se dirige a todos los que disfrutan del buen comer, que dan importancia a la calidad, al frescor, al sabor y a esa experiencia de autenticidad que sólo nos puede regalar un alimento verdaderamente fresco. Irinox Home Collection es evolución tecnológica y de diseño para proteger un patrimonio de todos: las vitaminas, los colores, el sabor y los aromas de los alimentos frescos. Nace una quinta estación que contiene a todas las demás, en la que los alimentos son "recolectados" y disfrutados en su mejor momento.





Freddy Abatidor de temperatura

Zero Envasadora al vacío

Wave Fuente de agua

Vinoteca Bodega de vinos

Home Collection.

Irinox Home Collection es inteligencia, sensibilidad y deseo declinados en cuatro productos creados para insuflar el alma a la cocina. La cocina se transforma en un espacio de salud y bienestar. El diseño se enriquece con la tecnología inteligente pensada para las personas y su estilo de vida, cada vez más dinámico y equilibrado. Para nosotros. Para la naturaleza. Para la convivencia.







Freddy. El abatidor de temperatura

EL FRESCOR LLEGA A CASA.

Freddy es el primer abatidor de temperatura rápido desarrollado para el uso doméstico, con un diseño atractivo que le convierte en el centro de atención de cualquier cocina.

Freddy es el sueño hecho realidad de una máquina del tiempo, a nuestra libre disposición. Un instrumento capaz de fijar la calidad de los alimentos cuando estos se encuentran en su mejor momento y de mantener intactas sus propiedades a lo largo del tiempo. Sabor, vitaminas, colores y consistencia superan los límites del espacio y del tiempo para poder ser disfrutadas íntegras en su mejor momento.



Una nueva calidad de vida.





Aprovechamiento total.

Freddy reduce los desechos porque conserva los alimentos en las mejores condiciones de frescor y calidad, triplicando su duración. Procediendo de esta forma, no será necesario desperdiciar prácticamente nada.

Frescor prolongado.

Permite conservar el frescor de materias primas de temporada, como frutas y verduras, en condiciones óptimas. Los alimentos, que conservan intactas sus propiedades nutritivas, son más saludables y se puede disfrutar de ellos en cualquier momento del año. Con Freddy, comer sano se convierte en una buena costumbre.

Poder detener el tiempo no significa sólo disfrutar de una larga temporada única, en la que todos los alimentos son siempre "de temporada". Representa también disponer de más tiempo para uno mismo, programar guisos que estarán listos a nuestro regreso, disfrutar de la compañía de los amigos. Con Freddy, siempre hay alguien que piensa en todo.



Tiempo ahorrado.

Freddy te permite preparar la comida en cualquier momento en el que dispones de tiempo libre y disfrutar de ella cuando lo desees. Podrás hacer la compra una vez a la semana, conservar la comida ya cocinada en condiciones óptimas, regenerarla y disfrutarla como si estuviera recién hecha. Exactamente lo que siempre habías deseado.

Placer compartido.

Con Freddy puedes conservar comida preparada con antelación en el congelador e invitar a los amigos en cualquier momento, incluso de forma espontánea, con la seguridad de que siempre podrás ofrecerles la calidad y la variedad de una cena programada con gran antelación. Tenerlo todo listo te permite pasar menos tiempo en la cocina: ahora el placer de la compañía tiene otro sabor.



home collection





9 MODOS PARA VIVIR MEJOR.

Freddy une el frío rápido al calor lento, abarcando un rango de temperatura de -35 °C a +80 °C, ofreciendo 9 funciones innovadoras.
Freddy es una tecnología patentada Irinox.



Abatimiento acelerado de temperatura a +3 °C



Ultra congelación de impacto a -18 °C



Ultra congelación delicada a -18 °C



Descongelación controlada



Enfriamiento rápido de bebidas



Conservación personalizada



Cocción a baja temperatura



Fermentación natural



Plato a punto





Rápido y bueno, por primera vez juntos.









ENFRIAMIENTO ACELERADO DE TEMPERATURA A +3 °C

Para bajar la temperatura en el corazón de los alimentos recién cocinados y calientes rápidamente a +3 °C. Al atravesar la franja térmica comprendida entre +40 °C y +10 °C de forma acelerada, se bloquea la evaporación y se evita la propagación de las bacterias. Es ideal para preservar la calidad, los aromas, los colores y la consistencia de los alimentos, triplicando su duración.



Descubre más sobre el enfriamiento acelerado

Para conservar cualquier alimento cocinado en la nevera hasta 7 días.

La calidad es un plato que se sirve frío.









CONGELACIÓN DE IMPACTO A -18 °C

En el ciclo de ultra congelación acelerada, la cámara de Freddy baja rápidamente a una temperatura interior de -35 °C y los alimentos se ultra congelan a -18 °C en su corazón en un tiempo brevísimo. De esta manera la conservación del alimento será perfecta y su calidad, una vez descongelado, idéntica a la de un producto fresco.

Para la conservación en el congelador de hasta 6-8 meses.



Descubre más sobre la congelación de impacto



Abatir la temperatura, conservar el sabor.









CONGELACIÓN DELICADA A -18°C

ldeal para alimentos calientes y delicados, este ciclo reduce la temperatura hasta $+3\,^{\circ}\text{C}$ para después descender suavemente hasta $-18\,^{\circ}\text{C}$: el resultado es una congelación rápida pero no agresiva.

Una función imprescindible para los alimentos más delicados que se desean conservar en el congelador.



Descubre más sobre la congelación delicada



Como antes, más que antes.





DESCONGELACION CONTROLADA

Freddy descongela los alimentos rápidamente, usando una ventilación suave, que permite retener el agua micro cristalizada en el interior de los alimentos. Los alimentos descongelados de forma controlada mantienen perfectamente su calidad, sabor y aromas, exactamente como si fueran frescos y nunca hubieran estado en el congelador.

Ideal para todos los alimentos, incluso los más delicados.



Descubre más sobre la descongelación controlada

La temperatura ya no es solo un ideal.





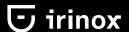
ENFRIAMIENTO RÁPIDO DE BEBIDAS

Bastan unos pocos minutos para enfriar el vino o refrescar bebidas y poder ofrecer aperitivos frescos a los invitados. Freddy enfría las botellas a una velocidad de aproximadamente 1 °C por minuto, garantizando el placer de saborear las bebidas a la temperatura ideal.

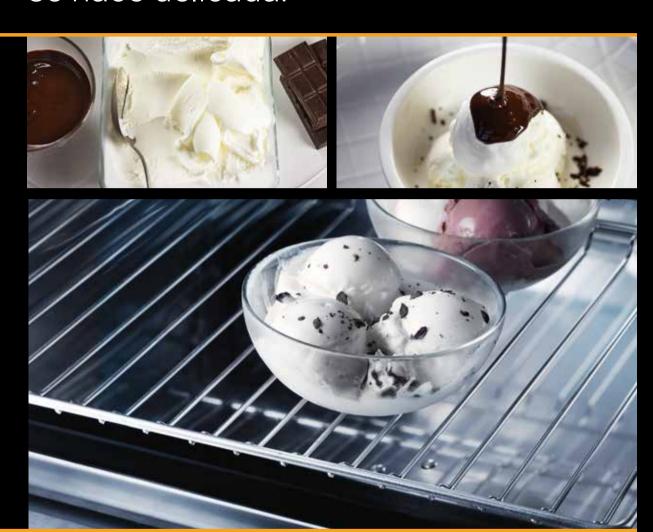
Estarás siempre preparado para cualquier visita sorpresa.



Descubre más sobre el enfriamiento de bebidas



Cuando la situación se hace delicada.





CONSERVACIÓN PERSONALIZADA

La función que se adapta a las exigencias más sofisticadas y satisface cualquier tipo de necesidad, ya que permite seleccionar la temperatura ideal, entre -20 °C a +80 °C para conservar cualquier alimento, incluso los más delicados como el helado artesanal (-12 °C), el pescado fresco (+2 °C) o para fundir el chocolate como en un baño maría (+40 °C).



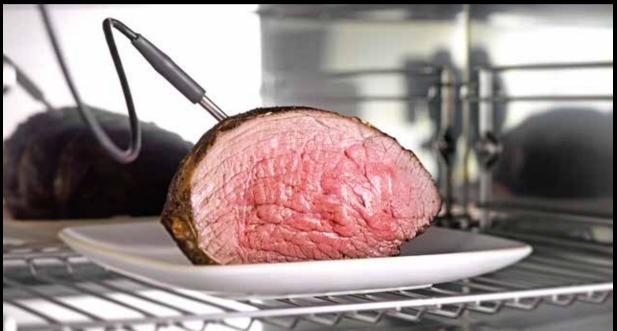
Descubre más sobre la conservación personalizada



La calma es la virtud de los platos fuertes.









COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

La cocción a baja temperatura cocina suavemente carnes y pescados, no superando jamás una temperatura de +70 °C en el corazón del alimento. Realza los sabores, consigue una textura suave y garantiza una cocción homogénea.

Para cocinar carne y pescado, ensalzando la textura y el sabor.



Descubre más sobre la cocción a baja temperatura

Un fenómeno de mucho volumen.









FERMENTACIÓN NATURAL

Una fermentación controlada a temperatura constante favorece el óptimo desarrollo de la levadura contenida en panes, pizzas y pasteles. Freddy asegura un sabor intenso, una estructura ligera, la justa friabilidad y, sobre todo, una mejor digestibilidad de todos los productos fermentados.

Para masas de pan, pizza y pasteles más digeribles y ligeras.



Descubre más sobre la fermentación natural





El inconfundible calor del hogar.









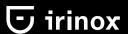
PLATO A PUNTO

Tu plato te espera humeante a la hora que tú quieras. Con una sencilla programación de la hora de vuelta a casa, la comida primero es conservada como si estuviera en una nevera y, a la hora precisa, comienza a calentarse hasta alcanzar la temperatura seleccionada.

Para encontrarte un plato como recién cocinado cuando vuelves a casa.



Descubre más sobre los platos a punto



Tu nueva vida con Freddy.



Las primicias de tu huerta, también en diciembre.

Una merienda sana y siempre preparada.



Una reserva de tus platos preferidos, siempre a tu disposición.

Pan hecho por ti, fresco cada día.

Parece increíble cuanto pueden cambiar tus costumbres con Freddy. El tiempo es la nueva moneda que puedes gastar a placer, una moneda que te permite ganar en calidad de vida.





Sushi y pescado crudo, en tu casa, con toda seguridad.

Tapas siempre a punto para tus happy hour espontáneos.





Compra cuando quieres y no cuando debes.

Cocina una vez a la semana y disfruta del sabor del tiempo libre.





Zero. La envasadora al vacío

BELLA POR FUERA, FRESCA POR DENTRO.

Zero es la primera envasadora al vacío empotrada, procedente del ámbito profesional, capaz de alcanzar un nivel de vacío próximo al cero absoluto y de frenar de forma efectiva el proceso de oxidación y el envejecimiento de los alimentos. Una técnica de conservación absolutamente natural, extremadamente eficaz y cualitativamente superior, que permite conservar intacta la calidad de los alimentos durante más tiempo, sin perjudicar sus propiedades nutritivas.







Un trato amable que agradará incluso a los más delicados.







• · · VACÍO LIGERO



Para envasar al vacío productos delicados como quesos blandos, repostería, ensaladas u otros alimentos susceptibles de resultar aplastados. Esta función permite sellar herméticamente las bolsas de vacío sellándolas sin más, sin necesidad de crear un vacío.

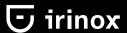
Una atmósfera muy particular.



• • · VACÍO CONSERVACIÓN



La función apropiada para envasar al vacío la mayor parte de los alimentos como verduras cocinadas, fruta, carnes tiernas, pasta y alimentos líquidos como sopas, cremas, salsas y mermeladas.



Aspira todo el aire.





••• VACÍO EXTREMO



El programa ideal para envasar al vacío alimentos sólidos como verduras crudas, quesos duros o para preparar los alimentos para una cocción al vacío perfecta.



Lo duro se hace tierno.





MADURACIÓN

El programa de maduración de Zero permite ablandar la carne en poco tiempo. En este procedimiento, la carne es sometida repetidamente a varios ciclos de vacío; la estructura fibrosa se ablanda, la carne se vuelve más tierna y queda lista para ser cocinada. Es posible variar el número de repeticiones de vacío de 2 hasta 15.

Zero.

Todo el placer de no perder tiempo.





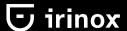




MARINADO

Con este programa se consigue el marinado perfecto y rápido de los alimentos. En este ciclo, el proceso de vacío hace que el aceite y las especias que se han introducido en la bolsa que contiene la carne, el pescado o las verduras, se absorban rápidamente, impregnando los alimentos con todo su sabor.

El marinado suele durar entre 5-10 minutos, dependiendo del tamaño de la pieza de carne o pescado, consiguiendo en minutos lo que normalmente tarda horas.



El arte de dar forma a los líquidos.









LÍQUIDOS

El programa de vacío para líquidos permite soldar bolsas que contienen productos líquidos fríos, como sopas, salsas, guisos o mermeladas. Ideado para satisfacer el deseo de crear una despensa personal: mermeladas preparadas con frutas de temporada, conservas, verduras en aceite, encurtidos o salmueras. Es la función ideal para las madres que quieren preparar ellas mismas las papillas para sus bebés.





Wave. La fuente de agua

AGUA MICROFILTRADA, DESDE LA PRIMERA HASTA LA ÚLTIMA GOTA.

Wave es la fuente de agua para la casa que, conectada directamente a la red de agua general, dispensa agua de calidad, fresca, natural, con o sin gas, siempre micro filtrada, desde la primera a la última gota.

Una pureza garantizada por un filtro que elimina el 99% de las impurezas con un diámetro de hasta 5 micras, inclusive las fibras de amianto y otros microorganismos presentes en el agua, como los mohos, las algas y el cloro.

Wave es más que pureza: produce agua sin olores, de un agradable sabor dulce, que se disfruta sorbo a sorbo, todos los días.







Sencillo como beber un vaso de agua.



Wave es extremadamente fácil de usar gracias a su display con sólo tres botones, uno para cada función. Escoger y obtener al instante el tipo de agua deseada a la temperatura de servicio seleccionada es un juego de niños.

Wave.







Vinoteca. La bodega de vinos

EL ESTILO ES CUESTIÓN DE DETALLES.

Vinoteca es la bodega mono o bi-temperatura de Irinox. Free standing o empotrada, permite conservar cualquier tipo de vino a su temperatura óptima. Un display electrónico visualiza constantemente la temperatura interior, facilitando un rápido control de su funcionalidad. La puerta de vidrio templado, con tratamiento anti rayos ultravioleta, protege las botellas de la luz, dejándolas expuestas, sin embargo, a la vista. El elegante tirador escamoteable facilita la perfecta armonía con cualquier otro electrodoméstico instalado en la cocina.







LA BODEGA DE VINOS, UN LUJO POSIBLE.

Vinoteca dispone de elegantes estantes de madera, extraíbles para facilitar la colocación y la selección de las botellas.







IRINOX LAB. DEL AMOR POR LO BUENO, LA PASIÓN POR LO BELLO.

Irinox LAB es el lugar creado por Irinox Home para dar forma y vida a la marca. Irinox LAB es un auténtico laboratorio, una exposición que se disfruta como espacio vital: un lugar de encuentro, conversación y diálogo. Un espacio de exposición corporativo para la vanguardia de la tecnología del frío rápido doméstico.













Un lugar de encuentro para los grandes nombres de la cocina profesional, arquitectos, diseñadores y clientes, congregados para vivir la experiencia sensorial única de los productos Irinox Home Collection.







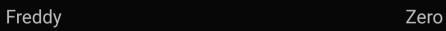




home collection









Información técnica



Wave



Vinoteca



Freddy. El abatidor de temperatura



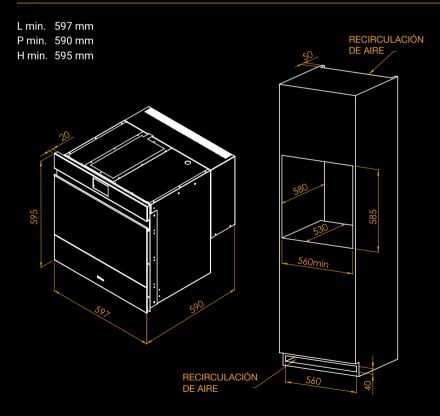


es el primer enfriador rápido de uso doméstico

Características técnicas

- ¬ El diseño de Freddy, el abatidor de temperatura rápido de concepción profesional, facilita su integración en todas las columnas estándar de 60 cm. Su instalación es cómoda y funcional gracias a su diseño esencial, de líneas rectas y limpias. Está construido en acero inoxidable Aisi 304 18/10 y se coordina con cualquier tipo de cocina o espacio.
- 7 Freddy está disponible en acero inoxidable, vidrio negro y material De Castelli.
- → Freddy se controla con un panel de mandos digital, intuitivo y fácil de usar, de tecnología táctil soft touch, sin botones.
- → Todos los componentes de Freddy cumplen con las más severas normas de control internacionales, por lo que concierne a la seguridad medioambiental e higiénico-alimentaria.

Freddy 60 empotrado



Acabados

Es posible personalizar el acabado de todos los modelos Freddy: acero inoxidable satinado, vidrio negro, frontales en distintos materiales y en los colores RAL. >> Detalles en los acabados disponibles.















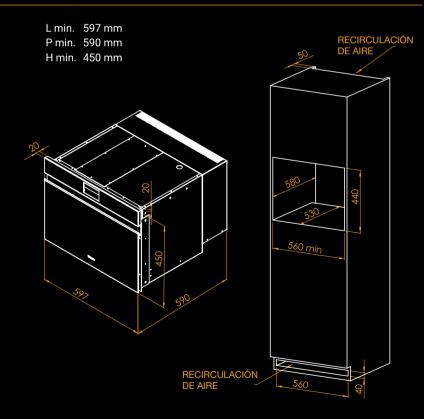


Datos técnicos		Freddy 60	Freddy 45
Rendimiento del ciclo de enfriamiento rápido (de +90°C a +3°C)		5,0 kg	3,5 kg
Rendimiento del ciclo de congelación rápida (de +90°C a -18°C)		4,5 kg	3,0 kg
Tensión		220 - 240 V / 50 Hz	220 - 240 V / 50 Hz
Potencia máx. absorbida	funciones caliente+frío	800 W	500 W
Absorción total	funciones caliente+frío	3.5 A	2.2 A
Potencia compresor		0.5 Hp	0.33 Hp
Gas refrigerante		R290	R290
Peso neto máquina		52 kg	44 kg
Capacidad rejillas		n. 3	n. 2

Equipamiento de serie: Rejillas de acero inoxidable (2 para Freddy 45, 3 para Freddy 60) / Sonda de temperatura / Spray higienizante / 1 bayeta de microfibra.

Freddy 45 empotrado

Accessorios para Freddy



Instrucciones de montaje

El electrodoméstico está equipado con un cable de conexión (2m de longitud) con enchufe tipo Schuko que se conecta a un punto de luz. Mantener una separación mínima de 50 mm en la parte trasera del mueble para permitir la circulación de aire. Se recomienda evitar el contacto con fuentes de calor, como hornos u otros electrodomésticos que producen calor.



Zero. La envasadora al vacío



Características técnicas

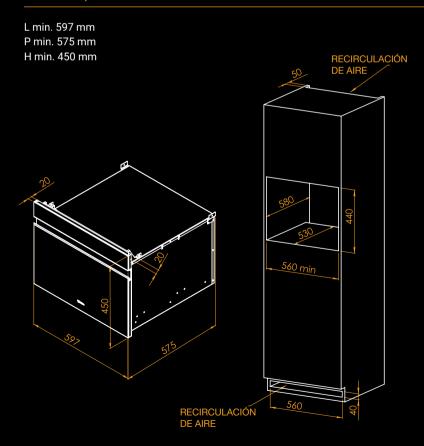
- → Disponible en tres alturas: 45, 36 o 15 cm.
- → La bandeja interna puede sellar los tradicionales tarros de vidrio tipo Bormioli o ser conectada a un contenedor externo mediante el adaptador especial suministrado.
- → Indispensable para cocciones al vacío, aumenta de hasta cinco veces el período de conservación de los alimentos, sólidos o líquidos.





La envasadora al vacío empotrada que alcanza el vacío extremo al 99,9%

Zero 45 empotrado



Acabados

Es posible personalizar el acabado de todos los modelos Zero: acero inoxidable, vidrio negro, De Castelli. >> Detalles en los acabados disponibles.







Datos técnicos	Zero 45	Zero 36	Zero 15
Bomba de vacío	8 m³/h	8 m³/h	3 m³/h
Tensión	220 - 240 V / 50 - 60 Hz	220 - 240 V / 50 - 60 Hz	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Potencia máx. absorbida	500 W	500 W	360 W
Anchura máxima soldable	300 mm	300 mm	300 mm
Capacidad de vacío	99,9 %	99,9 %	99,9 %
Vacío residual	< 10 mbar	< 10 mbar	< 10 mbar
Bandeja de acero inoxidable	AISI 304 - 18/10	AISI 304 - 18/10	AISI 304 - 18/10
Construcción en acero inoxidable	AISI 304 - 18/10	AISI 304 - 18/10	AISI 304 - 18/10
Peso neto máquina	48 kg	45 kg	36 kg
Volumen cámara de vacío	14 litros	14 litros	7 litros

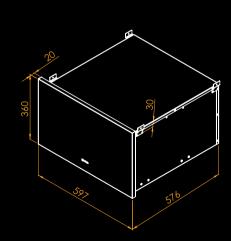
Equipamiento de serie: Juego mixto de bolsas para vació (25 bolsas de 200x250 mm y 25 bolsas de 250x300 mm), ideales para congelar, conservar y cocinar alimentos al vacío a baja temperatura / Tabla de relleno en PEHD / Adaptador para vacío externo / Tubo de conexión para el vacío exterior.

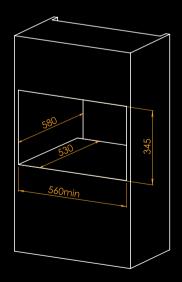
Zero 36 empotrado Zero 15 empotrado

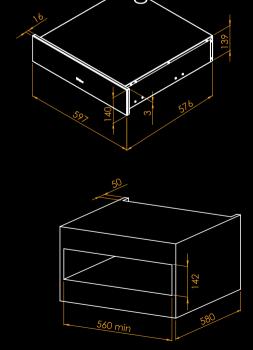
L min. 597 mm P min. 576 mm

H min. 360 mm









Instrucciones de montaje

El electrodoméstico está equipado con un cable de conexión (1,5 m de longitud) con enchufe tipo Schuko que se conecta a un punto de luz.

Wave. La fuente de agua

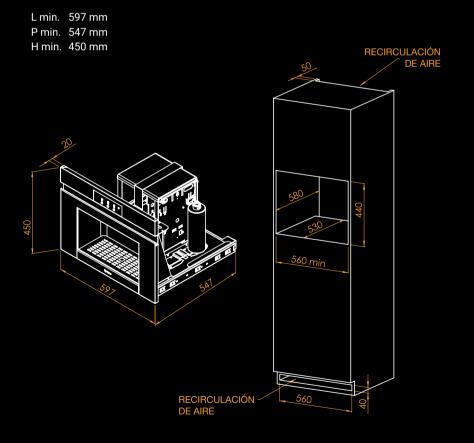


Características técnicas

- 对 Wave está disponible en una altura de 45 cm en versión empotrable.
- → Wave está equipado con una bombona de CO2 descartable (estándar) y está preparado para la conexión de una bombona recargable externa.
- ✓ Wave incorpora una bombona de CO2 descartable (estándar) que se tendrá que reemplazar periódicamente. El consumo de anhídrido carbónico depende del grado de efervescencia seleccionada.

la fuente de agua ofrece agua de calidad, fresca y purificada

Wave 45 empotrado



Acabados

Es posible personalizar el acabado de todos los modelos Wave: acero inoxidable, vidrio negro, De Castelli >> Detalles en los acabados disponibles.







Datos técnicos	Wave 45
Potencia del compresor	65 W
Tensión	230 V - 50 Hz
Producción de agua fría y con gas	16,5 l/h Δt=10 °C (temp. a 25 °C)
Temperatura del agua fría regulable	mín. / máx. 3,5 ÷ 6 bar
Presión de entrada agua	4, 6, 8 °C
Potencia máx. absorbida	1,5 ÷ 6 bar
Gas refrigerante	340 kW
Capacidad botella de CO2 descartable	R134a
Duración filtro depurador	600 g
Peso neto de la máquina empotrada	2.700 l / 1 año
Peso netto macchina incasso	38 kg

Equipamiento de serie: 1 filtro certificado NSF clase 1 / 1 bombona CO2 descartable de 600 g. / 1 Soporte para vasos / 1 Tubo de 8mm para la conexión a la red de suministro de agua con unión de 3/8" M / Dispositivo anti-inundación / Válvula de cierre del agua

Instrucciones de montaje

El electrodoméstico está equipado con un cable de conexión (1,5m de longitud) con enchufe tipo Schuko que se conecta a un punto de luz. Prever una toma de agua próxima al aparato. De serie se suministra un tubo de 8mm para la conexión a la red de suministro de agua con unión de 3/8" M.

En la versión empotrada de columna se tendrán que fijar las guías extraíbles en la parte interna de los costados de la estructura del mueble. Es indispensable dejar un canal para el paso del aire de dimensiones mínimas (50 mm) en la parte trasera del espacio de empotramiento por toda la altura de la columna.

Se recomienda colocar el aparato lejos de fuentes de calor, hornos o aparatos que producen calor o que requieren recirculación de aire. El mantenimiento periódico de la máquina deberá hacerse sacando el aparato de su alojamiento inicial.

Para un uso correcto se tendrán que controlar el filtro de depuración y la botella de CO2. El filtro instalado en el aparato dura un año o 2.700 litros. Para un funcionamiento adecuado del aparato, el filtro debe estar siempre en buenas condiciones. Terminada la vida útil del filtro se interrumpe la distribución del agua, con una señal previa que avisa que es necesario cambiar el filtro a 2.000 litros.

En el interior del Wave hay una bombona de CO2 descartable que se tendrá que sustituir periódicamente. El consumo de anhídrido carbónico depende del tipo de efervescencia seleccionado para el agua.

Wave está preparado para la conexión de una bombona recargable externa de 4kg. Con la bombona se suministra una manguera de conexión de 3,5m de longitud.

Vinoteca. La bodega de vinos



Características técnicas

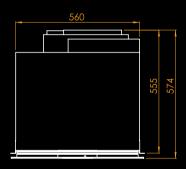
- → Disponible en versión empotrada, de columna, debajo de la encimera o de sobremesa, con acabado negro brillante y un pedestal de base.
- 7 Equipada con cinco estantes deslizantes de haya y un espacio de apoyo en el fondo.
- 7 El panel de mandos electrónico está colocado en el interior.
- → La temperatura puede visualizarse en el display electrónico de luz blanca, detrás de la puerta de vidrio ahumado.
- → El espacio interior se ilumina con un led de luz fría para garantizar que no se altere la temperatura del vino.

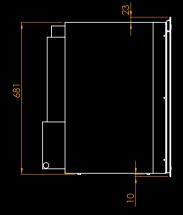


vinoteca ofrece una conservación perfecta de los vinos más selectos

Vinoteca empotrada

L min 594 mm H min 714 mm P min 574 mm





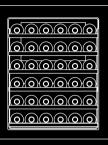


Acabados

Vidrio negro >> Detalles en los acabados disponibles

Datos técnicos	Vinoteca
Potencia eléctrica	65 W
Tensión	220/240 V - 50 Hz
Potencia máx. absorbida	0,3 A
Lámparas	3 W
Consumo	0,39 kWh / 24h
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía anual	142 kWh
Peso neto de la máquina	kg 41

Equipamiento de serie: con 5 estantes correderos de haya.

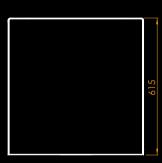


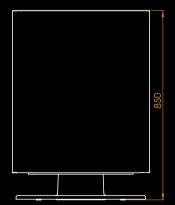
Estándar

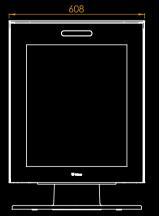
36 Botellas (100% reclinadas) 5 estantes utilizados

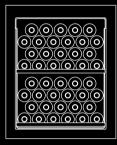
Vinoteca freestanding

L min 608 mm H min 850 mm P min 615 mm









Capacidad máxima de conservación

44 Botellas (100% reclinadas) 1 estante utilizado



Almacenamiento máximo

46 Botellas

(48% reclinadas y 52% de pie) 1 estante utilizado

Instrucciones de montaje

La vinoteca está equipada con un cable de conexión (1,3 m de longitud) con enchufe tipo Schuko que se conecta a un punto de luz. Mantener una separación mínima de 50 mm en la parte trasera del mueble para permitir la circulación de aire. Se recomienda colocar el aparato alejado de fuentes de calor, hornos u otros electrodomésticos que producen calor o humedad. Después del transporte, colocar el aparato en posición vertical y esperar al menos 3 horas antes de conectarlo a la instalación eléctrica.

Acabados disponibles



Acero satinado



Acabado D € ¢ A S T E L L I



Vidrio negro



Acabado personalizado

Los productos de la gama **Irinox Home** pueden ser personalizados con una amplia selección de materiales: acero inoxidable, vidrio negro o acabados De Castelli.

Freddy y **Zero** pueden tener el mismo acabado que el mueble de cocina elegido por el cliente y en los colores de la escala RAL. **Vinoteca** está disponible exclusivamente en acabado vidrio negro.

DE CASTELLI



- → Latón Délabré veteado
- → Latón Délabré
- → Hierro Délabré veteado
- → Hierro Délabré
- → Cobre Délabré veteado
- → Cobre Délabré

Paneles frontales personalizables

Freddy 60 L 597 -0,5 mm H 470,7 -0,5 mm P 4 ±0,1 mm

peso min 1.7 kg / max 2.8 kg

Freddy 45

L 597 -0,5 mm H 470,7 -0,5 mm P 4 ±0,1 mm

peso min 1.7 kg / max 2.8 kg

Zero 45

L 597 -0,3 mm x H 326,7 -0,2 mm P 4 ±0,1 mm

peso min 1.2 kg / max 2.0 kg

Zero 36

L 597 -0,5 mm x H 358 -0,3 mm

P 4 ±0,1 mm

peso min 1 kg / max 2 kg

Zero 15

L 597 -0,5 mm x H 140 -0,3 mm

P 4 ±0,1 mm

peso min 0,5 kg / max 1 kg



concept and art direction claim.brandindustry

photography Alessandro Bon Sabrina Scichitano

lithography cruzlab.com

special thanks Copat Life S.r.l.

Irinox S.p.A. Via Madonna di Loreto 6/B 31020 Corbanese (TV) / Italy +39 0438 5844

www.irinoxhome.com info@irinoxhome.com

