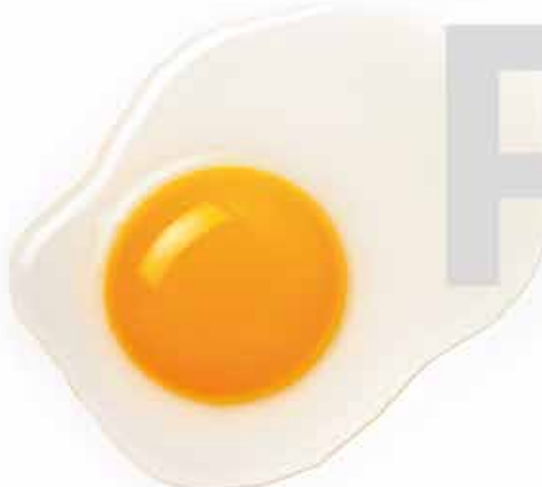


IRINOX

The Freshness Company®

SECTOR

PA
STE
LE
RÍA



ARTESANAL



INDUSTRIAL



— Para cada sector, una solución

Las ventajas de elegir IRINOX, sea cual sea tu negocio

Elegir IRINOX significa llevar una revolución a tu obrador. Nuestros equipos dan un toque mágico de excelencia a la conservación de los ingredientes, ofreciendo frescura, ahorro energético

y una versatilidad que se adapta a cada una de tus creaciones. Acoge la calidad, fiabilidad e innovación de IRINOX para que tu obrador siga creciendo.

Nuestros sectores

LA PASTELERÍA ARTESANAL

En la pastelería artesanal, la perfecta conservación de la calidad de las exquisiteces dulces es esencial. IRINOX ofrece soluciones de vanguardia para la preparación y la conservación de los alimentos, pensadas expresamente para responder a las exigencias de la pastelería artesanal. Gracias al control preciso de la temperatura, a la gestión de la humedad y a una amplia propuesta de ciclos dedicados a la pastelería, los productos IRINOX permiten preservar la frescura y la calidad de los dulces garantizando al mismo tiempo la máxima seguridad alimentaria y optimizando el valioso tiempo del pastelero. Independientemente de que tengas una pequeña pastelería local o un obrador moderno, IRINOX es tu mejor aliado a la hora de ofrecer dulces irresistibles, para cualquier ocasión.

LA PASTELERÍA INDUSTRIAL

En la pastelería industrial, los abatidores IRINOX permiten enfriar o congelar rápidamente los productos recién salidos del horno, preservando su frescura y consistencia. Esto resulta particularmente importante para la producción en gran escala, donde la rápida reducción de la temperatura previene la proliferación bacteriana y la pérdida de humedad. Nuestras tecnologías de abatimiento rápido y conservación permiten mantener la frescura de los productos, reducir los desperdicios y mejorar la gestión de los flujos de trabajo. El uso de la tecnología IRINOX en la pastelería industrial se traduce en una mejora de la calidad de los productos y una mayor eficiencia operativa, garantizando la conformidad con las normas de higiene y seguridad alimentaria.

OBRADOR ARTESANAL



OBRADOR INDUSTRIAL



Consulta los detalles de las máquinas utilizando este código QR:

Las ventajas de elegir IRINOX



DEL HORNO AL ABATIDOR

Del horno al abatidor: en la pastelería, este proceso es una operación de precisión. Las creaciones frescas y fragantes recién salidas del horno se transfieren de inmediato y con cuidado al abatidor IRINOX, garantizando un enfriamiento y una conservación impecables.

VELOCIDAD

En la pastelería, cada instante cuenta. Nuestros equipos de última generación aseguran un enfriamiento y una conservación rápidos y fiables, permitiendo que tus creaciones estén listas en tiempo récord. Ahorra tiempo valioso y sigue sorprendiendo a tus clientes con dulces frescos y deliciosos, preparados con la velocidad y la eficiencia que solo IRINOX puede ofrecer.



EL FRÍO MÁS ADECUADO

Las curvas de temperatura específicas para la pastelería permiten crear las condiciones de mantenimiento óptimas para cada creación, mejorando la eficiencia operativa y garantizando una conservación fiable de los productos.



FLEXIBILIDAD

Los equipos IRINOX están cuidadosamente diseñados para satisfacer las necesidades de cualquier sector o empresa de manera impecable. IRINOX ofrece opciones personalizables de tamaño, funcionalidad y diseño que se adaptan perfectamente a diferentes aplicaciones.



FIABILIDAD

La fiabilidad con IRINOX se traduce en un rendimiento constante y sin sorpresas. Nuestros equipos están diseñados para funcionar de forma fiable y duradera, garantizando la seguridad alimentaria y la perfecta conservación de tus productos.

Productos fermentados

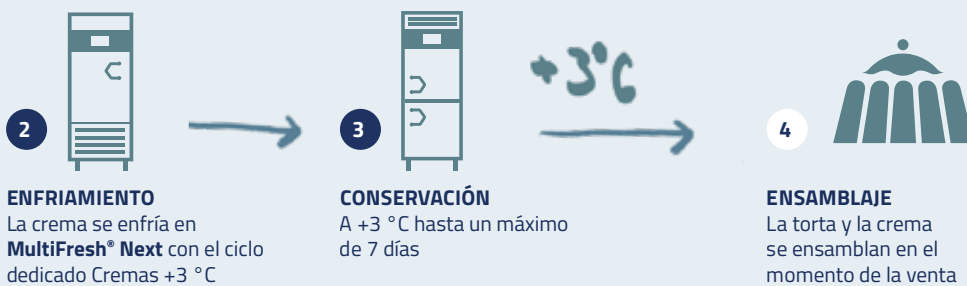


! La congelación y la fermentación perfecta son esenciales para garantizar la calidad del producto y preservar la consistencia, la suavidad y el sabor deseados, para una elaboración de productos horneados de alta calidad.

BIZCOCHO BORRACHO

La tecnología IRINOX permite a los pasteleros optimizar los procesos y aumentar la productividad, y de esta manera reducir el tiempo total de producción.

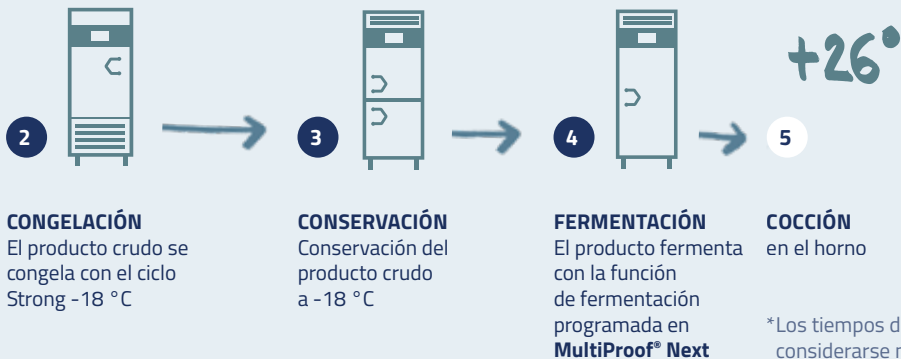
1 PREPARACIÓN
Se preparan la masa y la crema



CRUASANES

MultiFresh® Next es el abatidor multifunción que te permite gestionar los ciclos de fermentación con la máxima eficiencia, al igual que **MultiProof®**, el fermentador multifunción de IRINOX.

1 PREPARACIÓN DE LA MASA
Se trabaja la masa y se forman los cruasanes



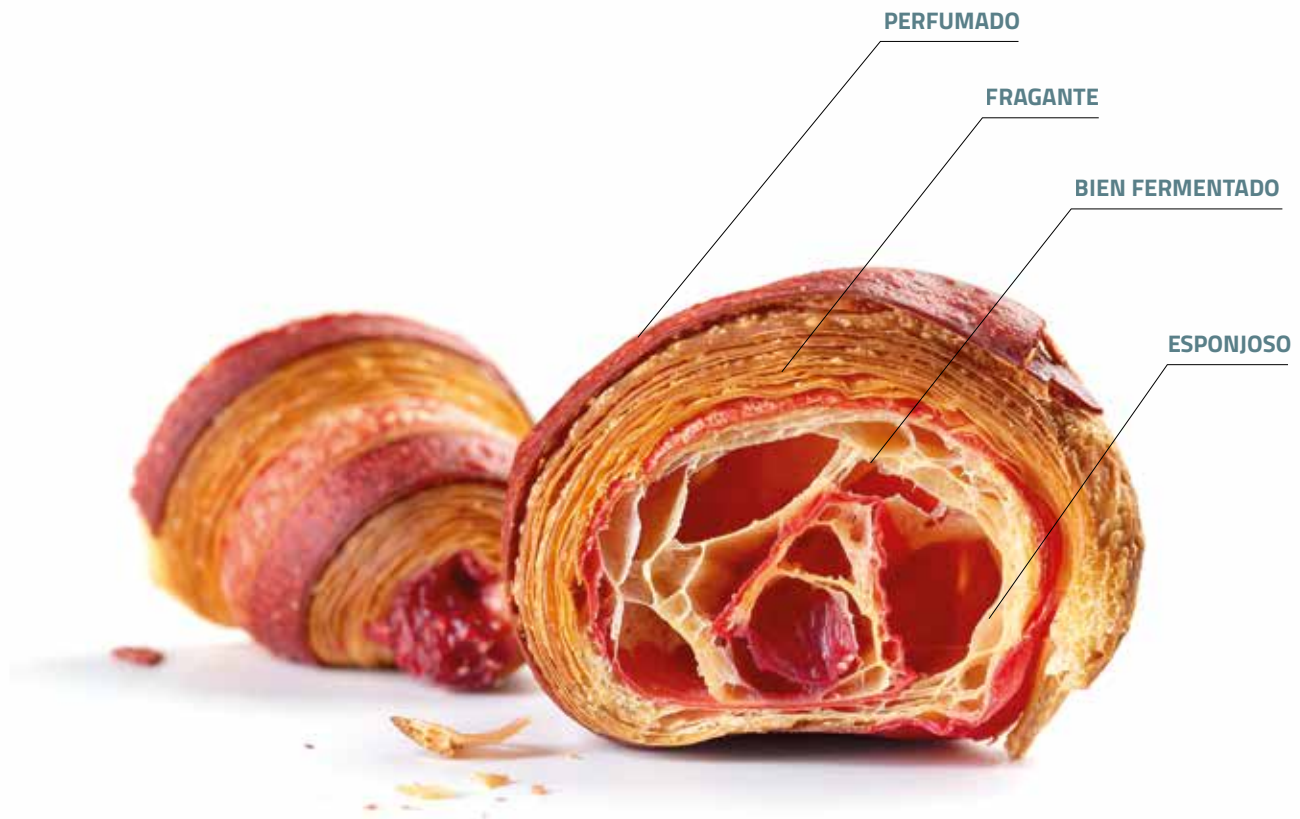
*Los tiempos deben considerarse meramente indicativos

— Optimización de la producción

Optimiza la producción con IRINOX, para resultados excepcionales.

En el sector de la pastelería, la optimización de la producción es esencial para responder a las crecientes exigencias de los clientes. Los equipos IRINOX están diseñados en función tanto del artesano como de las grandes cadenas de distribución alimentaria, con una combinación única de innovación tecnológica. El abatidor de temperatura IRINOX permite enfriar o congelar rápidamente las preparaciones recién salidas del horno, manteniéndolas frescas y crujientes sin comprometer el sabor.

Esto significa que puedes preparar productos con antelación y garantizar la calidad en el momento del servicio, reduciendo al mínimo los desperdicios y optimizando la gestión del tiempo. Además, los equipos de IRINOX permiten programar ciclos de trabajo personalizados, adecuados para las exigencias específicas de tu empresa. Esta flexibilidad te permite afrontar picos de producción sin esfuerzo, ofreciendo siempre productos frescos y de alta calidad.



Las bases

EN LA PASTERERÍA

! La gestión de las masas y de las cremas con la tecnología IRINOX contribuye a mejorar la calidad, la seguridad y la eficiencia de la producción en la pastelería, donde la frescura y la precisión en los procesos son fundamentales.



TORTAS HORNEADAS

Enfriando rápidamente la masa, se pueden obtener productos acabados con una mejor consistencia, textura y fermentación.

1
PREPARACIÓN
Se prepara la masa

2
COCCIÓN



3
ENFRIAMIENTO
El ciclo Tartas dulces +10 °C permite enfriar de modo homogéneo y desmoldar las tortas para alcanzar la temperatura de conservación de +3 °C



4
CONSERVACIÓN
en **CP Next**
5-7 días*



3
CONGELACIÓN
El ciclo Tartas dulces -18 °C permite enfriar, desmoldar y congelar las tortas ya horneadas, llegando a -18 °C en el corazón



4
CONSERVACIÓN
en **CP Next**
hasta 30 días*

CREMA PASTERERA



1
PREPARACIÓN
Se prepara la crema

2
COCCIÓN



3
ENFRIAMIENTO
A +3 °C permite enfriar la crema de modo homogéneo hasta llevarla a la temperatura de almacenamiento



4
CONSERVACIÓN
en **CP Next**
hasta 7 días*

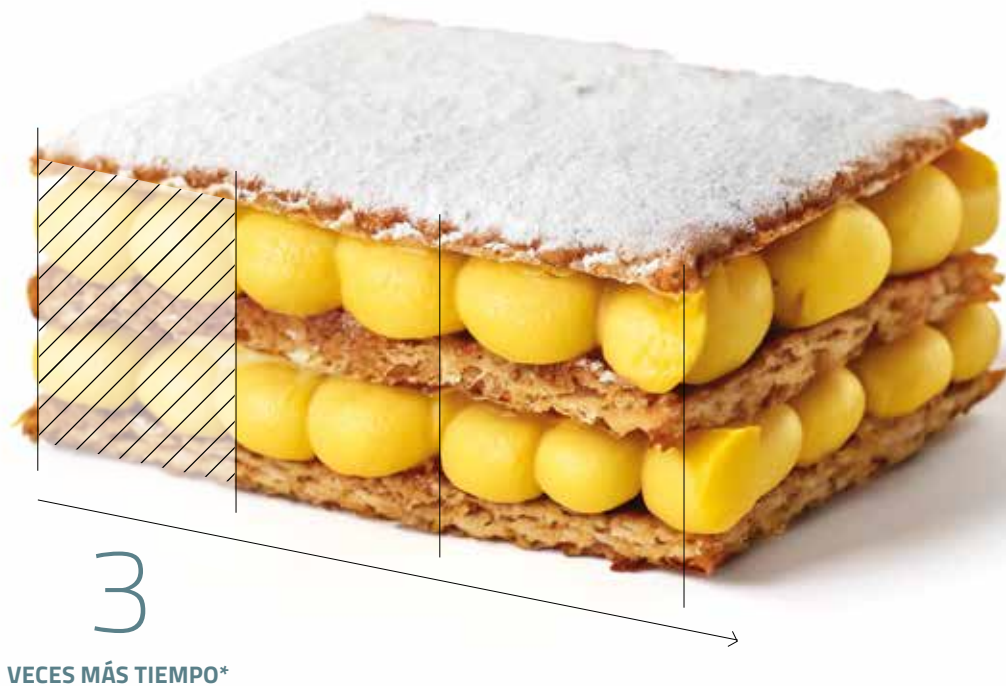
*Los tiempos deben considerarse meramente indicativos

Aumenta la vida útil

El abatidor de temperatura IRINOX tiene un papel clave en la ralentización de los procesos de deterioro y en la conservación de las características organolépticas.

El abatidor multifunción IRINOX mantiene la estructura y la calidad del producto. La rápida reducción de la temperatura en el proceso de congelación previene la formación de cristales de hielo en el interior de los productos, evitando daños a la estructura celular y a la consistencia. Esto resulta particularmente importante en los dulces delicados, como los dulces rellenos

con cremas, sensibles al calor y a los cambios bruscos de temperatura. El abatidor ayuda a preservar su calidad y frescura, prolongando la vida útil del producto acabado. Manteniendo las características organolépticas como el sabor, el aroma y la consistencia, el abatidor ayuda a mantener el producto atractivo durante más tiempo.



* Aumento garantizado con el uso correcto de la cadena de frío que incluye el abatidor y el conservador IRINOX.

En la vitrina

! Recomendamos congelar la mousse o los pastelitos en el corazón en dos fases: enfriándolos primero y congelándolos sucesivamente, para evitar que sufran alteraciones de color, estructura y propiedades organolépticas.

TORTAS MODERNAS



La congelación rápida permite transformar el agua contenida en la mousse en microcristales de hielo que, al descongelarse, no dañan la estructura de tus creaciones.

1



PREPARACIÓN DE LA MOUSSE

Las cremas se preparan en base a la estacionalidad de las tortas, y la base puede ser de bizcocho o de pastaflora.

2



CONGELACIÓN

La mousse y las tortas modernas se congelan en **MultiFresh® Next** con el ciclo **Delicate -18°** o **MOUSSE -18°**.

3



CONSERVACIÓN

en **CP Next** hasta 30 días*

-18°C

PASTELITOS

El abatidor IRINOX ayuda a mantener la estructura y la forma de los pastelitos. Esto es particularmente importante para los dulces que tienen que tener una forma específica o una determinada consistencia.

1



PREPARACIÓN

Los pastelitos se preparan en la bandeja.

2



CONGELACIÓN

Los pastelitos se congelan en **MultiFresh® Next** con el ciclo **Delicate -18°** o **Mousse -18° C**. Es posible programar un aviso para cuando se alcancen los **-12 °C**, que es la temperatura ideal para el corte de los pastelitos.

3



CONSERVACIÓN

en **CP Next** hasta 15 días*

4



DESCONGELACIÓN

Los pastelitos se llevan a la temperatura de servicio en la vitrina en **MultiFresh® Next** con el ciclo **Descongelación Mignon**.

-12°C



*Los tiempos deben considerarse meramente indicativos

— Reduce la pérdida de peso

El abatidor de temperatura IRINOX es el secreto para preservar la frescura y el peso original de las creaciones dulces. Evita la pérdida de humedad y garantiza que cada dulce esté perfecto en todos sus detalles.

Uno de los retos más comunes en la producción de dulces es la pérdida de peso debida a la pérdida de humedad durante el enfriamiento. Sin embargo, con los abatidores de temperatura IRINOX, esta preocupación pasa a ser un recuerdo del pasado. La tecnología IRINOX permite enfriar rápidamente los productos recién salidos del horno sin comprometer su

calidad. Esto significa que los dulces mantienen inalterados el peso original, la consistencia y el sabor. Los clientes saben que pueden contar con nosotros para realizar creaciones siempre frescas y deliciosas. IRINOX colma los deseos de sus clientes con productos impecables que hacen que la pastelería alcance nuevas cumbres de excelencia.

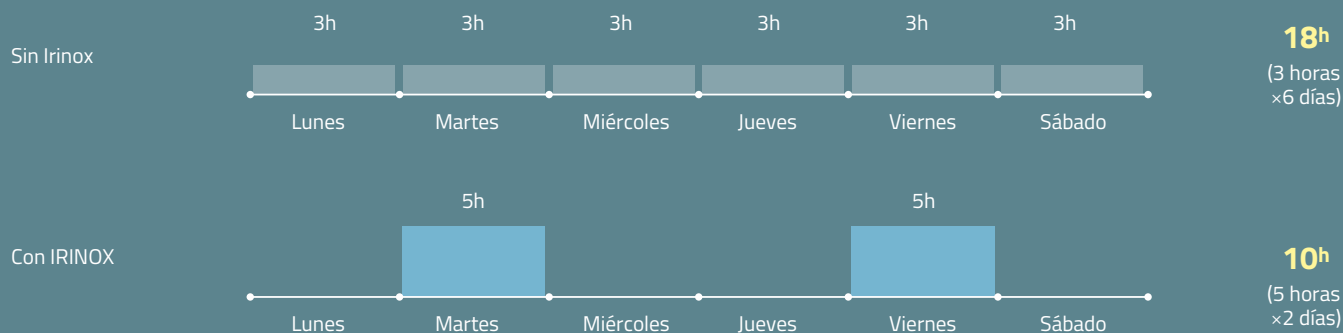
-5 %

REDUCCIÓN
DE LA PÉRDIDA DE PESO



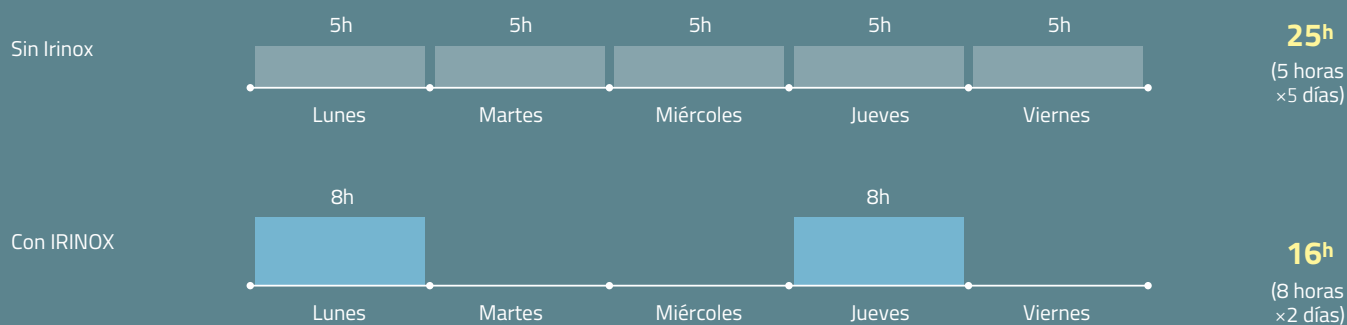
AUMENTA LA OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

PRODUCCIÓN DE 1.000 CRUASANES PASTELERÍA ARTESANAL



*20€/h (coste medio de un empleado)

PRODUCCIÓN DE 20.000 CRUASANES PASTELERÍA INDUSTRIAL



*20€/h (coste medio de un empleado)

> Nuestros cálculos ofrecen una estimación fiable, aunque con posibles leves variaciones en contextos reales

AUMENTO DE LA VIDA ÚTIL

ENFRIAMIENTO

PASTELITOS



CREMA



TORTAS MODERNAS



Más tiempo en conservación



CONGELACIÓN

PASTELITOS



CREMA



TORTAS MODERNAS



> Nuestros cálculos ofrecen una estimación fiable, aunque con posibles leves variaciones en contextos reales

REDUCE LAS PORCIONES NO VENDIDAS

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Porciones no vendidas por semana	Coste por porción	Coste de las porciones no vendidas por semana
Cruasanes		20	15	12	15	8	10	80	1,50 €	120 €
Pastelitos		13	9	10	12	8	10	62	1 €	62 €
Tartas dulces		5	4	4	3	2	2	20	3 €	60 €
Tortas modernas		3	4	1	1	2	1	12	20 €	240 €

482€

Coste medio de las porciones desperdiciadas sin IRINOX **482€** Desperdicios por semana \times **4** Semanas \rightarrow **1.928€** Desperdicios por mes \times **12** Meses \rightarrow **23.136€** Desperdicios por año

AUMENTO DE LA VARIEDAD DE PRODUCTOS EN LA VITRINA

MultiFresh® te ayuda a destacar la calidad de tus creaciones y a mantener una vitrina bien surtida.

AMPLITUD DE LA OFERTA

Amplia oferta de productos para cubrir todas las exigencias de tus clientes

Vitrina siempre llena gracias a las reservas preparadas y conservadas con antelación

Numerosas referencias disponibles a medida que se necesitan



AMPLITUD DE LA OFERTA

Productos visiblemente frescos, como recién preparados, en tu vitrina

Atractivos para la vista y tentadores para el paladar, sin deterioros

Colores brillantes fieles a los alimentos recién cocidos

> Nuestros cálculos ofrecen una estimación fiable, aunque con posibles leves variaciones en contextos reales

Servicios

RED DE CHEFS



La red internacional de chefs de IRINOX está a tu lado para sugerirte la mejor gestión de los procesos productivos en tu cocina u obrador. Puedes solicitar un asesoramiento personalizado para convertir la tecnología IRINOX en un verdadero aliado en tu trabajo diario.

SERVICIO

Un equipo de Service Managers e instaladores estudiará contigo la solución más adecuada para tu laboratorio tanto en la fase de preventa como después de la compra.

Recursos Online

LIBRO DE RECETAS

Inspírate en las aplicaciones probadas por los chefs IRINOX; podrás verificar los tiempos y los ciclos recomendados para la preparación de numerosos alimentos y descubrir las ventajas del uso de nuestra tecnología en tu cocina.

FRESHCLOUD

FreshCloud® es el sistema inteligente de IRINOX que te permite conectarte a tu obrador en cualquier momento y lugar, y monitorizar toda la gama de productos IRINOX Professional. FreshCloud® es fácilmente accesible mediante ordenador portátil, tableta y dispositivos móviles, y es compatible con los sistemas operativos iOS y Android.



App Store



Google Play

freshcloud.irinoxprofessional.com

* Disponible para MultiFresh®
Next versión 7.0 o superior.



IRINOX S.p.A. - Corporación de beneficio social

Sede principal

Via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano
Treviso, Italia

Sede operativa

viale Enrico Mattei, 20
Z.I. Prealpi Trevigiane
31029 Vittorio Veneto
Treviso, Italia
T. +39 0438 2020

irinoxprofessional.com

