

IRINOX
The Freshness Company®

SECTOR

PANI
FIÇA
CIÓN



ARTESANAL



SEMIINDUSTRIAL



— Para cada sector, una solución

Las ventajas de elegir IRINOX, sea cual sea tu negocio

Elegir IRINOX para la panificación significa recurrir a tecnologías avanzadas de enfriamiento, conservación y fermentación. Los equipos IRINOX garantizan un control preciso de temperatura y humedad, lo que

garantiza unos productos siempre frescos y de alta calidad. Se trata de soluciones ideales para mejorar la eficiencia y reducir los desperdicios, aptas para todo tipo de actividades en el sector de la panificación.

Nuestros sectores

LA PANIFICACIÓN ARTESANAL

La panificación artesanal es un arte que requiere experiencia, pasión y atención a los detalles. Cada una de sus fases, desde la elección de los ingredientes hasta la fermentación y la cocción, es fundamental para obtener un producto de alta calidad, digerible y con un sabor inconfundible.

El pan artesanal conserva las propiedades y los sabores auténticos que solo puede ofrecer la elaboración manual.

IRINOX, gracias a sus innovadoras soluciones que apoyan cada paso de la producción, es el socio ideal en este sector.

Los sistemas de enfriamiento y conservación de IRINOX permiten mantener la frescura y las características organolépticas del pan, mientras que sus armarios de fermentación garantizan una fermentación óptima programable, reduciendo así los tiempos de trabajo y los desperdicios.

Gracias a IRINOX, los panaderos artesanales pueden contar con tecnologías avanzadas que respetan la tradición a la vez que mejoran la eficiencia y la calidad del producto acabado.

LA PANIFICACIÓN SEMIINDUSTRIAL

La panificación semiindustrial combina la calidad artesanal con la productividad a gran escala para satisfacer la creciente demanda de pan fresco y productos horneados de alta calidad. En este contexto, IRINOX se convierte en un socio estratégico para las empresas de panificación semiindustrial, ya que ayuda a afrontar los retos de las grandes producciones sin comprometer la calidad. La experiencia de IRINOX en el sector permite integrar tecnologías avanzadas que dan respuesta a las necesidades de flexibilidad y estandarización, esenciales para adaptarse a las exigencias del mercado. Además, IRINOX también ofrece asesoramiento y formación para optimizar los procesos de elaboración y conservación, ayudando a las empresas a mantener unos elevados estándares de calidad y a reducir los costes operativos sin sacrificar la autenticidad de los productos.

OBRADOR ARTESANAL



OBRADOR SEMIINDUSTRIAL



Consulta los detalles de los equipos utilizando este código QR:

Las ventajas de elegir IRINOX



DEL HORNO AL ABATIDOR

IRINOX revoluciona el sector de la panificación con soluciones innovadoras que acompañan durante el paso directo del horno al abatidor. Este enfoque permite una óptima cocción seguida de un rápido enfriamiento, lo que preserva la frescura y el sabor.

IRINOX permite optimizar los procesos productivos, reducir los desperdicios y garantizar una calidad constante.



CONTROL DE LA HUMEDAD

En la panificación, el control de la humedad es fundamental para garantizar productos de alta calidad. Los equipos IRINOX monitorizan y gestionan la humedad durante las fases de enfriamiento, fermentación y conservación. Nuestra tecnología permite obtener una corteza perfecta y un interior blando, mejorando de este modo la frescura y la duración de los productos.



EL FRÍO Y EL CALOR ADECUADOS

Las curvas de temperatura diseñadas para la panificación son fundamentales para mantener cada producto en excelentes condiciones. Estas configuraciones permiten preservar la frescura y la calidad a la vez que mejoran la eficiencia operativa. Con el control adecuado, cada producto fermentado puede lograr unos excelentes resultados y una conservación fiable a lo largo del tiempo.



FLEXIBILIDAD

En la panificación, la flexibilidad es fundamental para responder rápidamente a las diversas exigencias del mercado. Las soluciones de IRINOX permiten a los panaderos adaptarse fácilmente a distintos procesos productivos, desde pequeñas producciones artesanales hasta producciones a escala industrial.



FIABILIDAD

Elegir IRINOX significa contar con unas prestaciones constantes y sin imprevistos. Nuestros equipos están diseñados para ofrecer un funcionamiento fiable y duradero, garantizando la máxima seguridad alimentaria y la perfecta conservación de tus productos. Con IRINOX, puedes tener la certeza de lograr unos excelentes resultados en cada fase de producción.

Masas crudas

! La congelación y la fermentación perfecta son esenciales para garantizar la calidad del producto y preservar la consistencia, la textura y el sabor deseados, para una elaboración de productos horneados de alta calidad. Con MultiProof® Next, puedes despertar delicadamente la masa de -18 °C a +3 °C y luego pasar directamente a la fermentación.

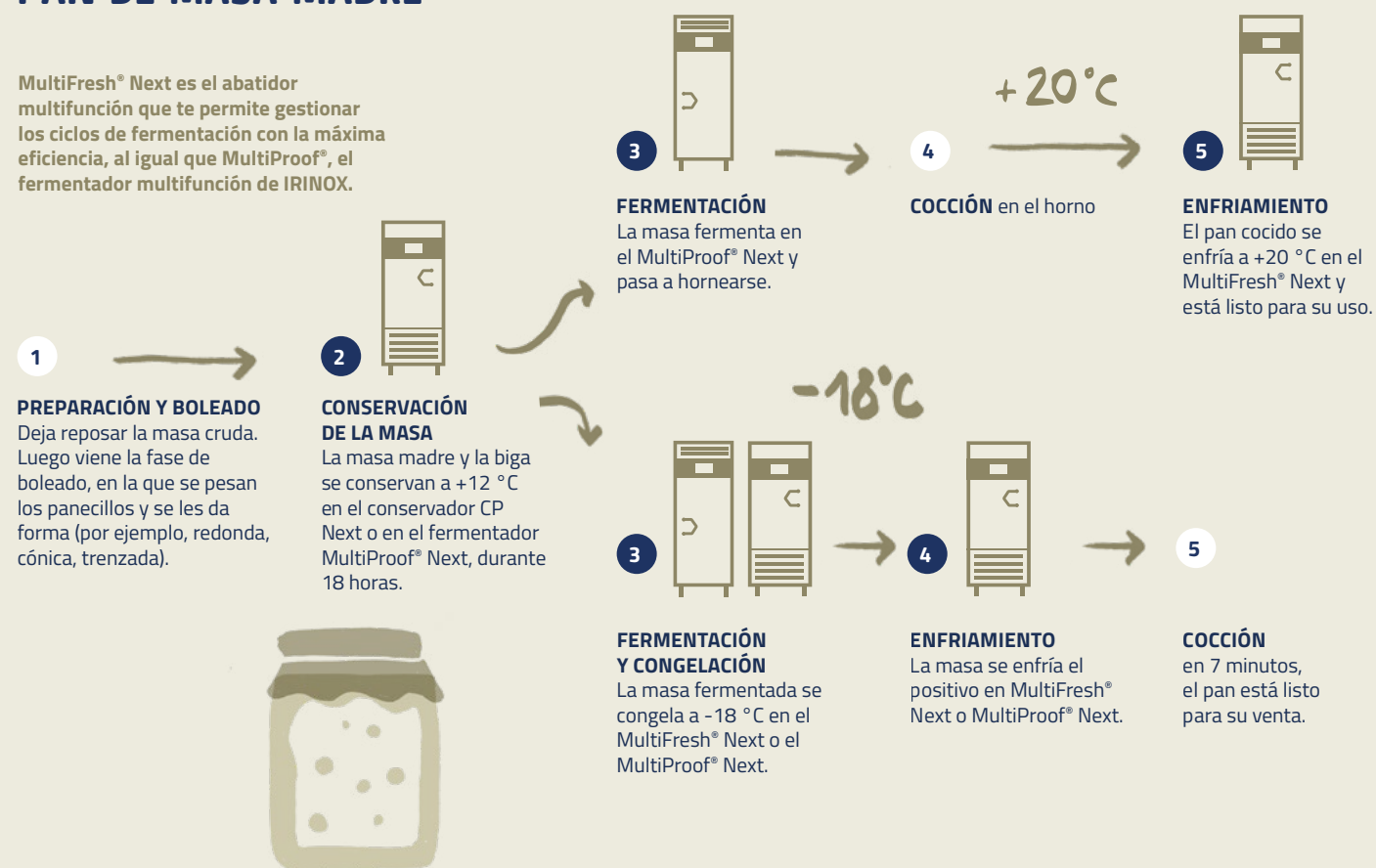
PANECILLO ESPECIAL TAMAÑO PEQUEÑO (50-100 G)

La tecnología IRINOX permite a los panaderos optimizar los procesos y aumentar la productividad, lo que reduce el tiempo total de producción.



PAN DE MASA MADRE

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.



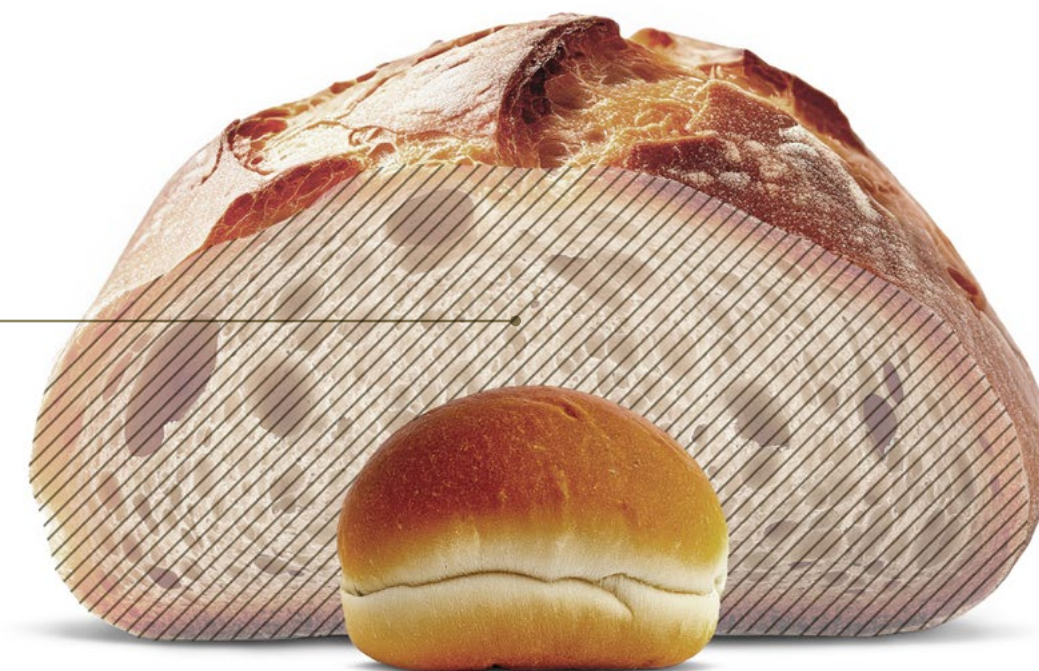
Optimización de la producción

Optimiza la producción con IRINOX, para resultados excepcionales.

En la panificación artesanal y semiindustrial, optimizar la producción es esencial para mejorar la eficiencia y garantizar la calidad. Los equipos IRINOX permiten ahorrar hasta un 80% de horas de trabajo, así los panaderos pueden gestionar mejor los recursos y reducir los desperdicios. Las avanzadas tecnologías de IRINOX monitorizan y controlan cada fase del proceso, desde la refrigeración de las

masas hasta la fermentación y conservación. Gracias a los sistemas de enfriamiento y los armarios de fermentación, se obtienen unos resultados constantes mientras se mantiene la frescura y el sabor. Utilizando IRINOX, cualquier negocio de panificación es capaz de enfrentar los retos del mercado garantizando productos de alta calidad y un servicio siempre competitivo.

80%
HORAS AHORRADAS DE TRABAJO



Precocidos

! Las masas precocidas son una solución ideal para restaurantes y panaderías con múltiples puntos de venta que necesitan un suministro de pan siempre listo y fresco. Gracias a la preparación previa, estas masas se precuecen y conservan para poder terminarlas rápidamente y servir las al momento.



PAN BOLLOS, PEQUEÑOS PANES PARA BUFFET

Utilizando las tecnologías IRINOX creo un stock de productos siempre listos a la vez que reduzco los desperdicios y las ventas perdidas.



PIZZA EN BANDEJA



Aumenta la vida útil

Amplía la vida útil de los productos horneados gracias a la tecnología de enfriamiento, fermentación y conservación IRINOX.

Las soluciones IRINOX amplían la vida útil de los productos horneados artesanales y semiindustriales, preservando su frescura, fragancia y consistencia. El enfriamiento rápido y la conservación controlada de IRINOX reducen la proliferación de bacterias y ralentizan el deterioro natural, lo que permite mantener la calidad del producto durante más tiempo como si

estuviera recién horneado. Para panaderos y empresas semiindustriales esto supone una gestión más eficiente de la producción, menos desperdicios y una respuesta más oportuna a las demandas del mercado. Con IRINOX, cada producto mantiene su calidad original valorizando la tradición y garantizando la satisfacción de los clientes.



3 SU FRAGANCIA PERSISTE HASTA 3 VECES MÁS*



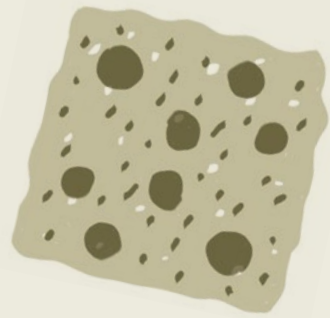
* Aumento garantizado con el uso correcto de la cadena de frío que incluye el abatidor, el fermentador y el conservador IRINOX.

Prefermentado

! Una vez horneada, la focaccia puede conservarse para mantenerla fresca durante más tiempo, sin comprometer su esponjosidad ni fragancia.

FOCACCIA

Los equipos IRINOX garantizan una gestión precisa del tiempo y la temperatura. Gracias a funciones como la fermentación programada y el enfriamiento rápido, puedes preservar la calidad de las masas y asegurar una focaccia siempre fresca y sabrosa.



-18°C



TARTA HORNEADA

Los equipos IRINOX son ideales para preparar tartas horneadas gracias a su capacidad para optimizar los procesos productivos. El uso del enfriamiento rápido y el control preciso de las temperaturas garantiza tartas perfectas, esponjosas y frescas.



+50°C

Planificación eficaz del tiempo

La planificación eficaz es crucial: gracias a los equipos IRINOX, optimizas los procesos, reduces los desperdicios y garantizas una calidad constante, lo que mejora la productividad y la gestión de los recursos.

En el sector de la panificación, una gestión eficaz del tiempo es esencial para garantizar la calidad y la frescura de tus productos fermentados. Las tecnologías IRINOX, gracias a sus avanzadas funciones como la fermentación programada, revolucionan la gestión del trabajo, lo que permite organizar cada fase con precisión. Esto permite optimizar los procesos

productivos, reducir los desperdicios y mejorar la productividad. Con IRINOX, puedes garantizar a tus clientes productos siempre perfectos, manteniendo altos niveles de calidad y frescura. Confía en nuestra tecnologías para gestionar de la mejor forma el tiempo y obtener unos excelentes resultados cada día.

CONFIGURACIÓN NOCTURNA



AUMENTA LA OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

PRODUCCIÓN 5 KG PAN ARTESANAL
(5 KG AL DÍA POR TIPOLOGÍA)



*20 €/h (coste medio de un empleado)

PRODUCCIÓN 100 KG PAN SEMIINDUSTRIAL
(100 KG AL DÍA POR TIPOLOGÍA DE PRODUCTO)



*20 €/h (coste medio de un empleado)

› Nuestros cálculos ofrecen una estimación fiable, aunque con posibles ligeras variaciones en contextos reales

AUMENTO DE LA VIDA ÚTIL

ENFRIAMIENTO

FOCACCIA

Sin Irinox

Con Irinox

TARTA HORNEADA

Sin Irinox

Con Irinox

PANECILLOS ESPECIALES

Sin Irinox

Con Irinox



Más tiempo en conservación

100%

150%

100%

CONGELACIÓN

FOCACCIA

Sin Irinox

Con Irinox

TARTA HORNEADA

Sin Irinox

Con Irinox

PANECILLOS ESPECIALES

Sin Irinox

Con Irinox



100%

Más tiempo en conservación

› El pan ha sido sometido a un proceso por el que ya no se considera fresco

› Nuestros cálculos ofrecen una estimación fiable, aunque con posibles ligeras variaciones en contextos reales

REDUCE LAS PORCIONES NO VENDIDAS

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Porciones no vendidas por semana	Coste por porción	Coste de las porciones no vendidas por semana
Pizza	2	2	1	1	2	3	11	6,00 €	66 €
Focaccia	1	1	2	2	3	4	13	4,00 €	52 €
Panes especiales	5	5	4	6	0	5	25	2,00 €	50 €
Brioche	15	15	10	20	15	25	100	0,50 €	50 €
							218€		

Coste medio de las porciones desperdiçadas sin IRINOX **218€** Desperdicios por semana \times **4** Semanas \rightarrow **872€** Desperdicios por mes \times **12** Meses \rightarrow **10.464€** Desperdicios por año

REDUCE LA PÉRDIDA DE PESO

Las tecnologías IRINOX te ayudan 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 para cubrir todas las exigencias de tus clientes

Numerosas referencias disponibles a medida que se necesitan



ASPECTO DE LOS PRODUCTOS

Productos visiblemente frescos, como recién preparados, en tu vitrina

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

Colores brillantes fieles a los alimentos recién horneados

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

Servicios



RED DE CHEFS

La red global de Chef IRINOX está lista para ayudarte a optimizar los procesos productivos en tu obrador. Ofrecemos asesoramiento personalizado para transformar la tecnología IRINOX en un valioso aliado en tu trabajo diario.

SERVICIO

Un equipo de Service Manager e instaladores estará a tu lado, ofreciéndote asistencia tanto en la fase de preventa como posventa, para identificar e implantar la solución más adecuada para las necesidades de tu obrador.

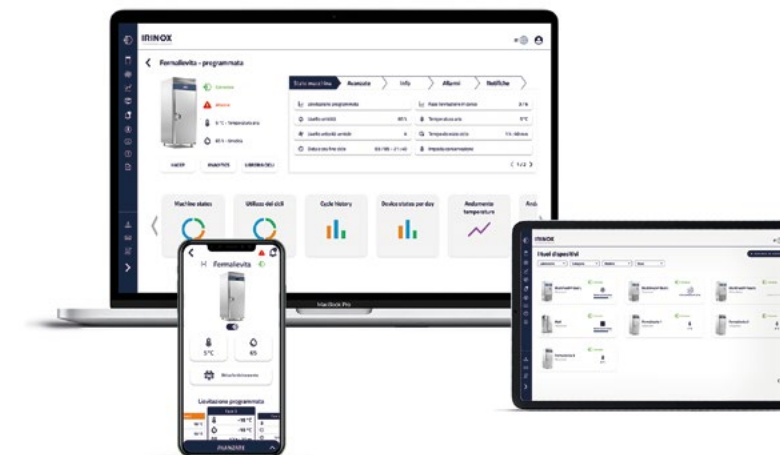
Recursos Online

LIBRO DE RECETAS

Descubre las aplicaciones probadas por los chefs de IRINOX: una útil fuente de inspiración para descubrir tiempos y ciclos óptimos para el procesamiento de distintos tipos de alimentos. Podrás apreciar las numerosas ventajas que nuestra tecnología aporta a tu trabajo.

FRESHCLOUD®

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



freshcloud.irinoxprofessional.com

< Disponible para MultiFresh® Next versión 7.0 o superior.

IRINOX S.p.A. - Sociedad Benefit

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

