

IRINOX
The Freshness Company®

SECTOR

HELADERÍA





— Para cada sector una solución

Las ventajas de elegir
IRINOX, sea cual sea tu
negocio

Elegir IRINOX significa introducir en tu heladería tecnologías diseñadas para optimizar todas las fases de trabajo. Nuestros equipos garantizan una conservación impecable de los ingredientes, mayor frescura, eficiencia

energética y versatilidad para adaptarse a todas tus producciones. Con IRINOX tendrás calidad, fiabilidad e innovación al servicio de tu heladería, para mejorar la gestión diaria y apoyar el crecimiento de tu negocio.

La solución de IRINOX

MACRO Y MICROCRISTALES

La calidad del helado depende del tamaño de los cristales de hielo: cuanto más pequeños sean, más cremoso será el resultado. El abatimiento no uniforme o demasiado lento favorece la formación de macrocristales, mientras que las variaciones de temperatura durante el almacenamiento pueden provocar recristalización, comprometiendo la estructura y la manejabilidad. El sistema IRINOX elimina este riesgo gracias a un control preciso de la temperatura y a ventilación. MultiFresh® Next congela rápidamente el helado, evitando la formación de macrocristales, mientras que CP Next lo mantiene en un ambiente estable y homogéneo. El helado queda así más suave, más fácil de tratar y con una calidad constante desde el laboratorio hasta la venta.

OVERRUN (congelación en corteza)

Durante el proceso de mantecación, el helado incorpora aire, un elemento esencial que garantiza volumen, ligereza y una estructura agradable en el paladar. Se extrae a unos -7°C y se debe abatir inmediatamente: -12°C para la venta, -18°C para el almacenamiento. El abatimiento rápido estabiliza la estructura y preserva el overrun, evitando la pérdida de volumen. Con la manipulación tradicional, el helado que no se abate y se deposita directamente en la vitrina tiende a aplastarse, perdiendo overrun y calidad. Este error de proceso también reduce el número de porciones que pueden obtenerse de cada cubeta, penalizando tanto el producto como el beneficio.

OBRADOR CON IRINOX



OBRADOR SIN IRINOX



Visualiza los detalles de la máquina utilizando este código QR:

Las ventajas de elegir IRINOX



DE LA BATIDORA AL ABATIDOR

El helado, extraído al alcanzar la textura adecuada, se enfría inmediatamente con rapidez para estabilizar la estructura, el volumen y el overrun. Este paso garantiza una calidad constante y una conservación óptima desde la producción.



TEMPORADA ALTA

En temporada alta, el helado se enfría a -12°C y se conserva en el CP Next a la misma temperatura durante 5-7 días. El control activo de la ventilación mantiene condiciones estables y evita los choques térmicos, garantizando una calidad constante durante el servicio.

TEMPORADA BAJA

En temporada baja, el helado se enfría a -18°C y se almacena en CP Next a -12°C durante 4-5 días. La tecnología de descongelación adaptativa mantiene la temperatura constante, garantizando la estabilidad del producto y una calidad constante a lo largo del tiempo.



CALIDAD

Los equipos IRINOX están diseñados para satisfacer con precisión las necesidades de la heladería moderna. Con diferentes configuraciones de tamaño, función y diseño, cada solución se adapta perfectamente al flujo de trabajo del obrador, garantizando la máxima eficacia y unos resultados uniformes.



RAPIDEZ

La rapidez del sistema IRINOX optimiza el trabajo en la heladería: reduce el tiempo de producción, estabiliza el helado de inmediato y mantiene su estructura y overrun. Los ciclos rápidos permiten preparar más sabores en menos tiempo, garantizando una calidad constante incluso en los momentos de mayor actividad.



FIABILIDAD

Con IRINOX, fiabilidad significa helado siempre perfecto, sin variaciones ni sorpresas. Nuestros equipos están diseñados para ofrecer un rendimiento continuo y una larga vida útil, garantizando un alto nivel de seguridad alimentaria y una conservación excelente de todos sus productos.



El helado

En el viaje del helado desde la producción hasta el mostrador, la temperatura es la guía silenciosa que determina su calidad y estabilidad. En cuanto se extrae, el producto entra en el abatidor para alcanzar rápidamente la temperatura ideal: -12°C cuando se destine a la venta inmediata y -18°C cuando se vaya a almacenar. Es en este paso donde el helado encuentra su equilibrio, manteniendo una estructura y un volumen perfectos hasta el momento de servirlo.

PROCESAMIENTO Y ALMACENAMIENTO A -12°C



PROCESAMIENTO Y ALMACENAMIENTO A -18°C



MADURACIÓN: Gracias a la tecnología IRINOX, con el abatimiento al corazón y dejando madurar el helado en el CP Next al menos 12-24 horas, notaremos una mejora en la textura y en sabor del helado. El almacenamiento prolongado (12-24 horas) en el interior de los conservadores IRINOX tras un proceso de abatimiento adecuado favorece la maduración del producto y le confiere mayor cremosidad y sabor.



Organización de la producción

El sistema IRINOX que optimiza el trabajo y mejora cada producción.

Optimizar la producción en las heladerías significa transformar el obrador en un entorno eficaz y organizado, capaz de responder rápidamente a las necesidades del servicio. Con el sistema IRINOX, todas las fases del trabajo resultan más fluidas: el enfriamiento rápido estabiliza el producto y permite planificar la producción con mucha antelación, mientras que el almacenamiento preciso mantiene el helado en condiciones ideales. Esto permite reducir los picos de trabajo, distribuir las preparaciones de forma inteligente y garantizar una calidad constante,

independientemente del volumen. La capacidad de producir cuando conviene, optimizar los ingredientes y mantener existencias perfectas en todo momento permite ahorrar mucho tiempo y recursos. Además, la estabilidad que proporciona el sistema IRINOX permite ampliar la gama de sabores, experimentar con nuevas recetas y gestionar mejor los momentos de más trabajo sin comprometer la atención a los detalles. En la heladería, optimizar significa crecer: con IRINOX, hacerlo se convierte en algo sencillo y sostenible.

kg/helado

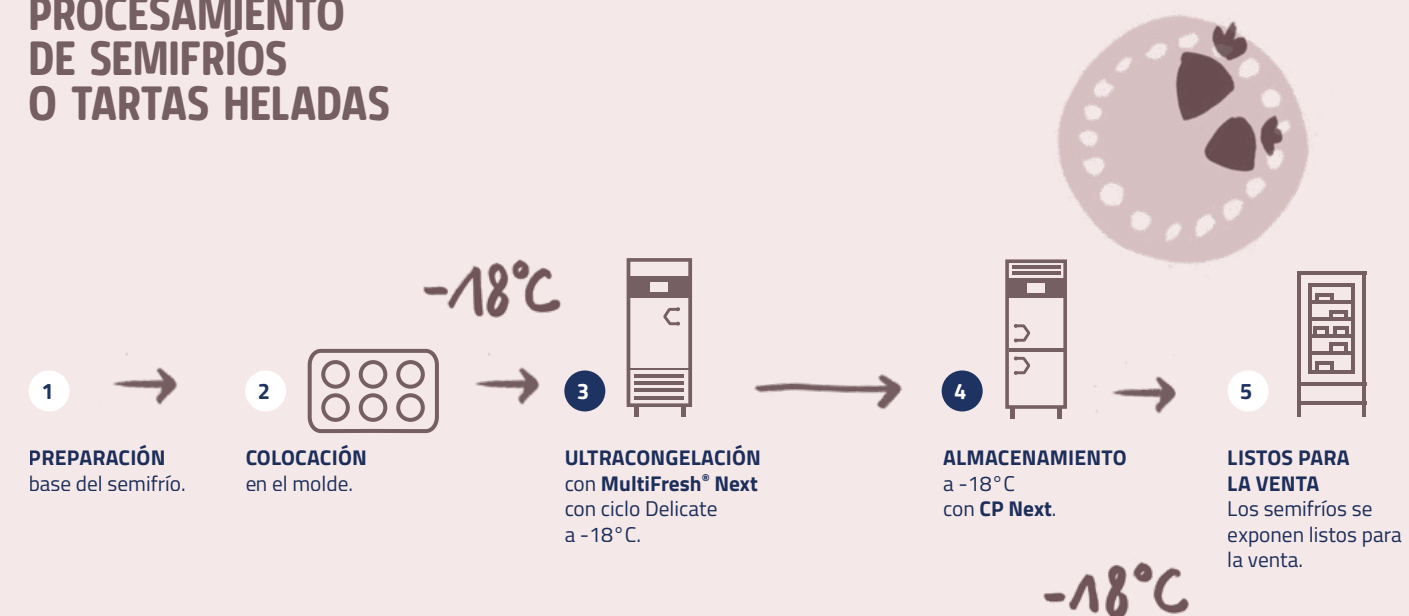


tiempo

Más allá del helado

PROCESAMIENTO DE SEMIFRIOS O TARTAS HELADAS

Además de los helados tradicionales, el obrador de heladería se abre ahora a nuevas preparaciones que amplían la oferta y aumentan las oportunidades de venta. Los semifríos, las tartas heladas, los helados de palo y los polos requieren procesos precisos para mantener la forma, la estructura y la calidad en el tiempo. El sistema IRINOX acompaña estos procesos con una abatimiento rápido y un almacenamiento controlado, garantizando un resultados uniformes, una mayor organización y la máxima libertad creativa en cada fase de la producción.



HELADOS DE PALO O POLOS EN MOLDES



Una oferta amplia que mejora tu obrador

Más referencias, más flexibilidad de producción y una gestión siempre eficiente.

Los concept stores de nueva generación nacen para responder a unos consumidores cada vez más atentos a la variedad y a la calidad de la oferta. Junto a los helados tradicionales, hay espacio para las porciones individuales, los semifríos, los polos y las especialidades pensadas para diferentes momentos de consumo. Esta evolución requiere una gestión precisa de los procesos y una planificación eficaz de la producción. Gracias a una cadena de frío avanzada, estas preparaciones

pueden hacerse con mucha antelación, sin comprometer la calidad. La ultracongelación del producto a -18°C en el corazón permite un almacenamiento prolongado con total seguridad, manteniendo la estructura, el sabor y la estabilidad a lo largo del tiempo. El resultado es una propuesta más amplia, siempre lista y fácil de gestionar que permite aumentar las oportunidades de venta, mejorar la organización de su trabajo y afrontar cada época del año con mayor tranquilidad.



Toppings

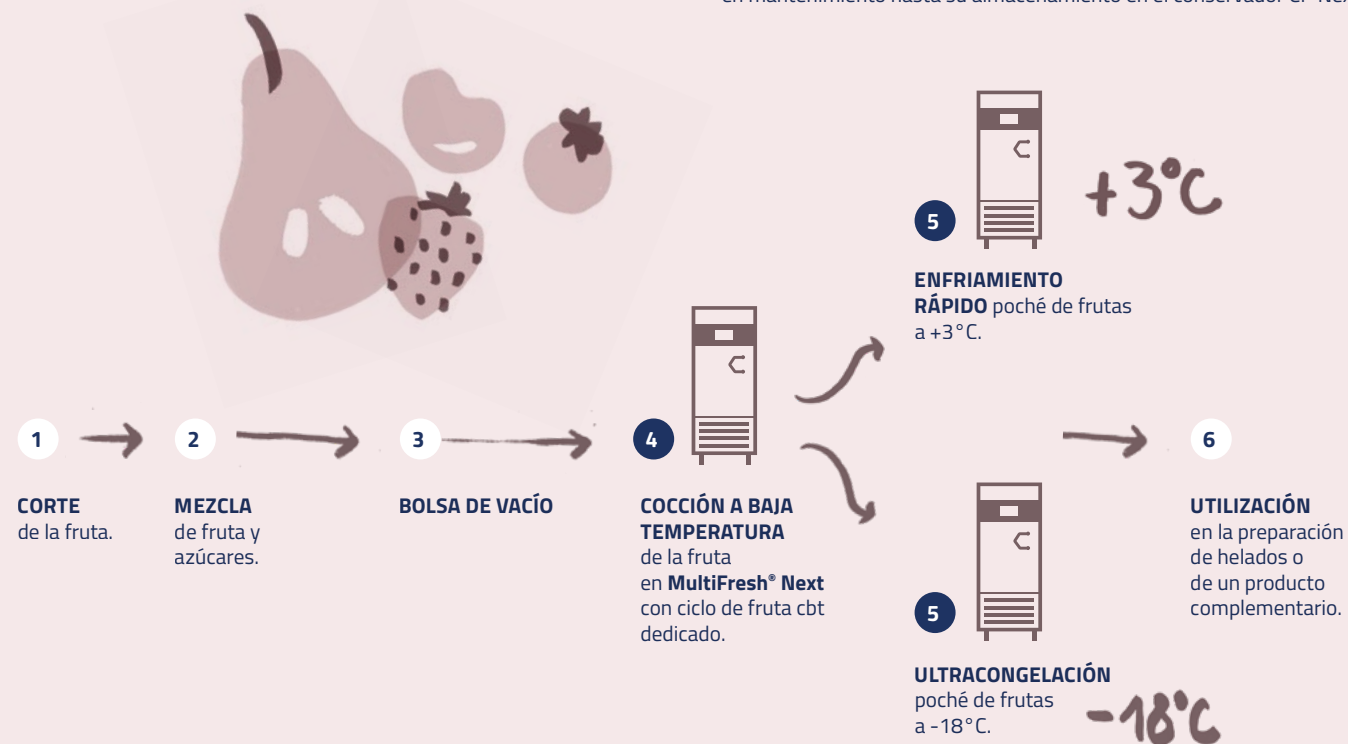
En la heladería moderna, los toppings enriquecen el producto, pero pueden comprometer su estabilidad. Gracias al sistema IRINOX, el helado se mantiene su estructura y fácil de trabajar incluso después de añadir los toppings, lo que ofrece más es libertad creativa y resultados controlados.

MINI MERENGUES



POCHÉ DE FRUTAS

El ciclo CBT se selecciona en función del tipo de producto, como fruta poché o fruta poché con especias. Con MultiFresh® Next se configura la cocción a baja temperatura y el abatimiento eligiendo el proceso más adecuado entre cook&chill, cook&freeze y cook&hold. Al final del ciclo, el producto alcanza la temperatura configurada de forma controlada. MultiFresh® Next lo tiene en mantenimiento hasta su almacenamiento en el conservador CP Next.



Duración y calidad del helado

Tecnología IRINOX que prolonga la frescura del helado.

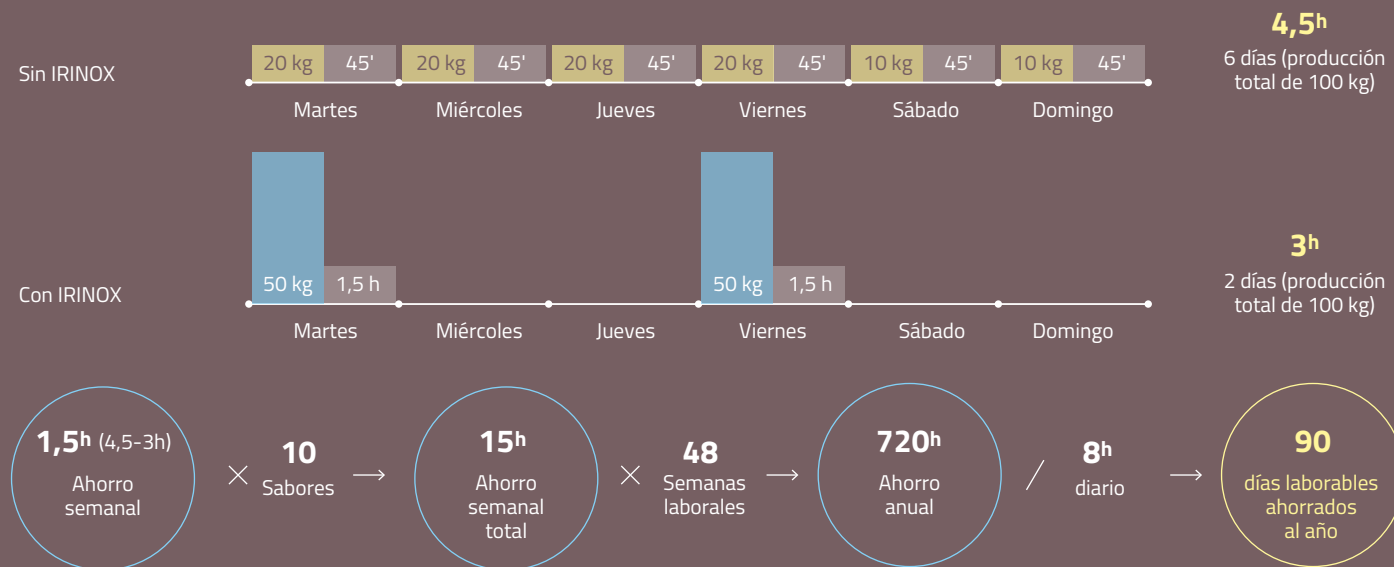
La cadena de frío IRINOX está diseñada para aumentar significativamente la vida útil de los helados y todas las demás preparaciones, manteniendo sus características a lo largo del tiempo. El abatimiento rápido en el corazón y la conservación precisa ralentizan los procesos de crecimiento bacteriano, preservando la estructura, la cremosidad y el perfil aromático. El producto permanece estable, seguro y listo para su uso incluso

tras largos periodos de almacenamiento. Gracias a la tecnología IRINOX, cada preparación puede atemperarse de forma controlada mediante programas específicos que llevan el producto a la temperatura ideal sin choque térmico. Esto permite organizar el trabajo con mayor antelación, reducir los residuos y garantizar un alto nivel de calidad en todo momento, convirtiendo la gestión de helados en un proceso más eficaz y sostenible.



OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

(EJEMPLO PARA UNA HELADERÍA CON 2000 CLIENTES SEMANALES CON UNA VARIEDAD DE 10 SABORES)



AHORRO DE ENERGÍA

(EJEMPLO TENIENDO EN CUENTA EL CONSUMO ENERGÉTICO DE MULTIFRESH® NEXT M, APLICADO A LA ORGANIZACIÓN DE PRODUCCIÓN DESCRITA ANTERIORMENTE)



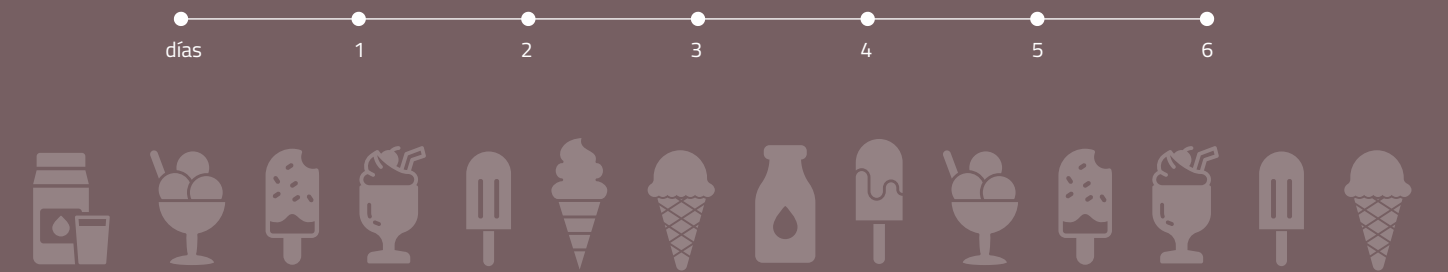
AUMENTO DE LA VIDA ÚTIL

PROCESO A -12°C

SORBETE CON BASE DE AGUA



HELADO CON BASE DE LECHE



PROCESO -18°C

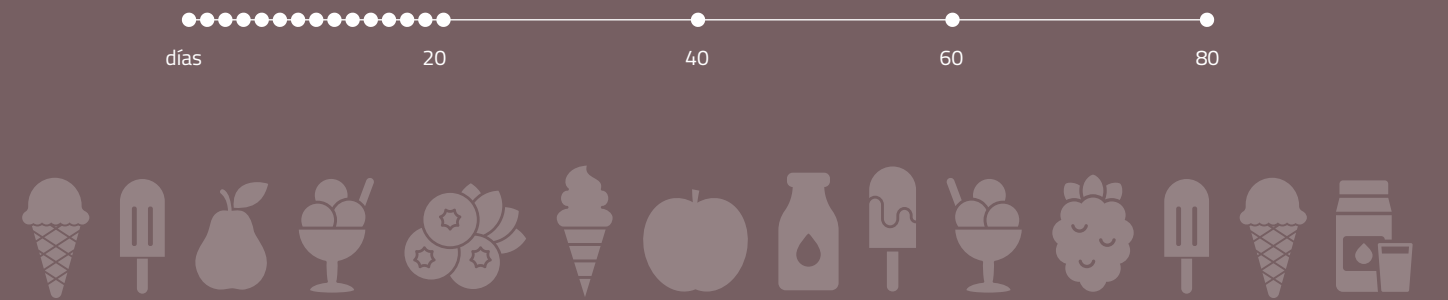
SORBETE CON BASE DE AGUA



HELADO CON BASE DE LECHE



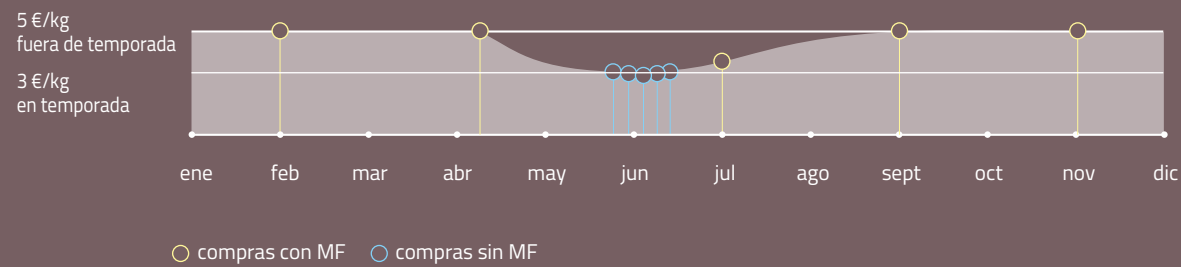
FRUTA POCHÉ



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

REDUCE LOS RESIDUOS

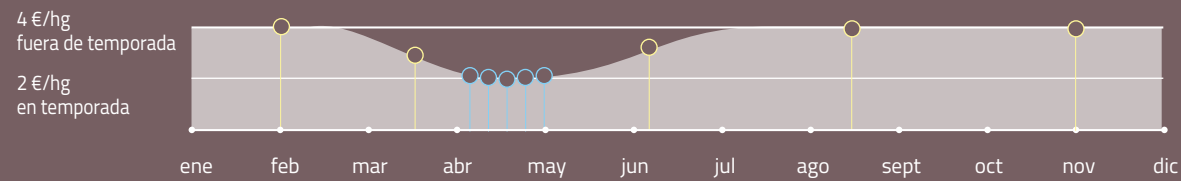
COSTE DE LAS FRESAS



ahorro anual total
100€

por 50 kg de producto

COSTE DE LOS LIMONES



ahorro anual total
100€

por 50 kg de producto

OPTIMIZACIÓN DEL TRABAJO DEL PERSONAL

(PRODUCCIÓN DE 100 KG DE HELADO POR SEMANA)



32h (48-16h)
Ahorro semanal

× 20€*

640€
Ahorro semanal

× 4 Semanas

2.560€
Ahorro mensual

× 12 Meses

30.720€
Ahorro anual

*20€/h (coste medio de un trabajador)

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

Servicios

RED DE CHEFS



La experiencia de nuestra red internacional de chefs está a tu lado para hacer más eficiente cada proceso. Con asesoramiento específico y soluciones a medida, te ayudamos a convertir la tecnología IRINOX en un aliado estratégico, capaz de simplificar tu trabajo diario y mejorar cada una de tus preparaciones.

SERVICIO

Desde la selección hasta la instalación, nunca estarás solo. Nuestros jefes de servicio y técnicos especializados te apoyan en todas las etapas, desde el asesoramiento inicial hasta el servicio posventa, para guiarte hacia la solución más adecuada para tu obrador y garantizar una experiencia sin problemas desde el primer día.

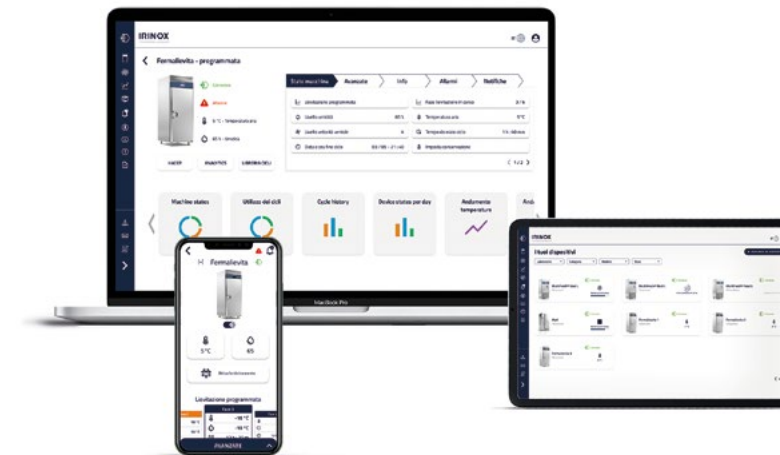
Recursos On Line

LIBRO DE RECETAS

Déjate inspirar por las aplicaciones desarrolladas y probadas por nuestros chefs: toda una experiencia del mundo real para descubrir los tiempos, ciclos y métodos ideales para procesar cada alimento. Apoyo concreto para aprovechar al máximo el potencial de la tecnología IRINOX y aportar aún más valor a tu trabajo diario.

FRESHCLOUD

Con FreshCloud® siempre estarás conectado a tu obrador, estés donde estés. El sistema inteligente IRINOX te permite supervisar todos tus dispositivos en tiempo real, directamente desde tu portátil, tablet o smartphone. Intuitivo, rápido y compatible con iOS y Android, convierte la gestión en un control sencillo y seguro, incluso a distancia.



freshcloud.IRINOXprofessional.com

< Disponible para MultiFresh® Next versión 7.0 o superior.

IRINOX S.p.A. Empresa B

sede central

Via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano
Treviso, Italia

sede operativa

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

irinoxprofessional.com

