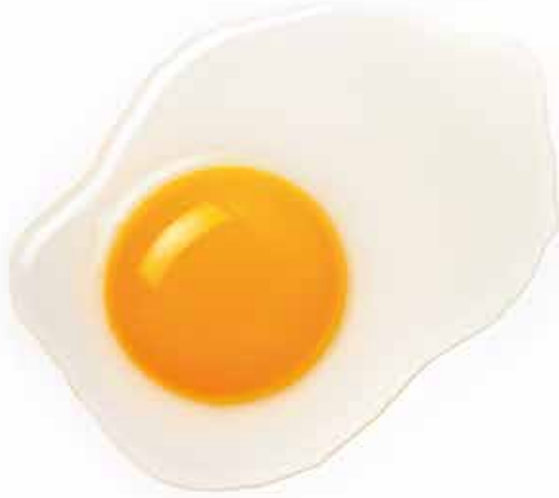


# IRINOX

The Freshness Company®

SECTEUR

PÂ  
TIS  
SER  
IE



ARTISANAL



INDUSTRIEL



# À chaque secteur sa solution

## Les avantages d'IRINOX, quelle que soit votre activité

Choisir IRINOX, c'est révolutionner votre laboratoire. Nos équipements apportent une touche magique d'excellence dans la conservation des ingrédients, offrant fraîcheur, économie d'énergie et une

polyvalence qui s'adapte à chacune de vos créations. Adoptez la qualité, la fiabilité et l'innovation d'IRINOX pour développer votre laboratoire.

## Nos secteurs

### LA PÂTISSERIE ARTISANALE

Dans la pâtisserie artisanale, il est essentiel de conserver parfaitement la qualité des délices sucrés. IRINOX offre des solutions de pointe pour la préparation et la conservation des produits alimentaires, spécialement conçues pour répondre aux besoins des pâtisseries artisanales. Grâce au contrôle précis de la température, à la gestion de l'humidité et à un grand choix de cycles spéciaux pour la pâtisserie, les produits IRINOX permettent de préserver la fraîcheur et la qualité des pâtisseries, tout en garantissant une sécurité alimentaire maximale et en optimisant le temps du pâtissier. Que vous gériez une petite pâtisserie locale ou un laboratoire plus moderne, IRINOX est votre allié précieux pour offrir des douceurs irrésistibles en toute occasion.

### LA PÂTISSERIE INDUSTRIELLE

Dans la pâtisserie industrielle, les cellules de refroidissement rapide IRINOX permettent de refroidir ou de surgeler rapidement les produits à la sortie du four, préservant leur fraîcheur et leur consistance. Cela est particulièrement important dans les productions à grande échelle, la diminution rapide de la température prévenant la prolifération bactérienne et la perte d'humidité. Nos technologies de refroidissement rapide et de conservation permettent de maintenir la fraîcheur des produits, de réduire le gaspillage et d'améliorer la gestion des flux de travail. L'utilisation de la technologie IRINOX dans la pâtisserie industrielle se traduit par une amélioration de la qualité des produits, une meilleure efficacité opérationnelle et une conformité aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

## LABORATOIRE ARTISANAL



## LABORATOIRE INDUSTRIEL



Consultez les informations  
sur les appareils à l'aide du  
code QR :

# — Les avantages d'IRINOX



## DU FOUR À LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

Dans la pâtisserie, le passage du four à la cellule de refroidissement rapide représente une opération de précision. Les créations fraîches et parfumées confectionnées avec amour sont soigneusement transférées vers la cellule de refroidissement rapide IRINOX, garantissant un refroidissement et une conservation irréprochables.

## RAPIDITÉ

Dans la pâtisserie, chaque instant compte. Les équipements de dernière génération permettent un refroidissement et une conservation rapides et fiables, garantissant que vos créations sont prêtes en un temps record. Économisez un temps précieux et continuez à étonner vos clients avec des pâtisseries fraîches et délicieuses, confectionnées avec la vitesse et l'efficacité que seule IRINOX peut offrir.



## LE FROID À LA BONNE TEMPÉRATURE

Les courbes de température dédiées aux pâtisseries contribuent à créer les conditions optimales de conservation de chaque création, assurant ainsi un fonctionnement plus efficace et une préservation fiable des produits.



## FLEXIBILITÉ

Les équipements IRINOX sont soigneusement conçus pour satisfaire parfaitement les exigences de chaque secteur ou activité. IRINOX offre des options de taille, de fonctionnalité et de conception personnalisables pour s'adapter parfaitement à différentes applications.



## FIABILITÉ

Avec IRINOX, la fiabilité se traduit par des performances constantes et sans mauvaises surprises. Nos équipements sont conçus pour fonctionner de façon fiable et durable, afin de garantir la sécurité alimentaire et la conservation parfaite de vos produits.

# Les produits levés



! La surgélation et la parfaite fermentation des produits levés sont essentielles pour garantir leur qualité, préserver leur consistance, leur fondant et leurs saveurs, contribuant ainsi à des produits pâtisseries de haute qualité.

## BABAS SAVARINS

La technologie IRINOX permet de réduire les temps de production globaux, permettant aux pâtisseries d'optimiser les processus et d'augmenter la productivité.

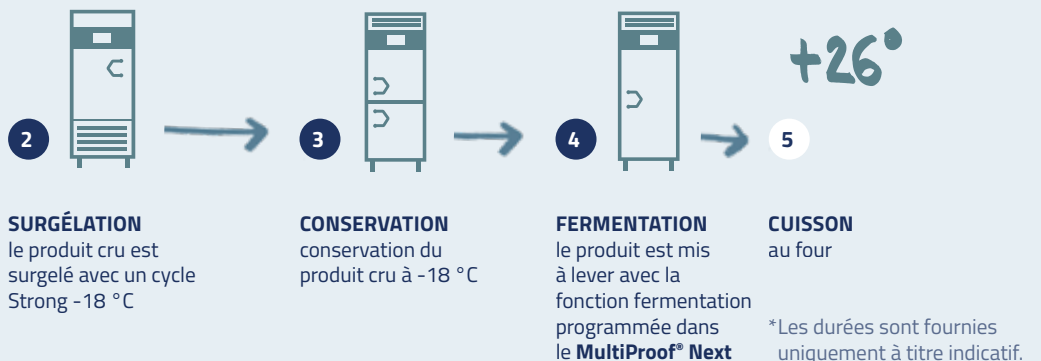
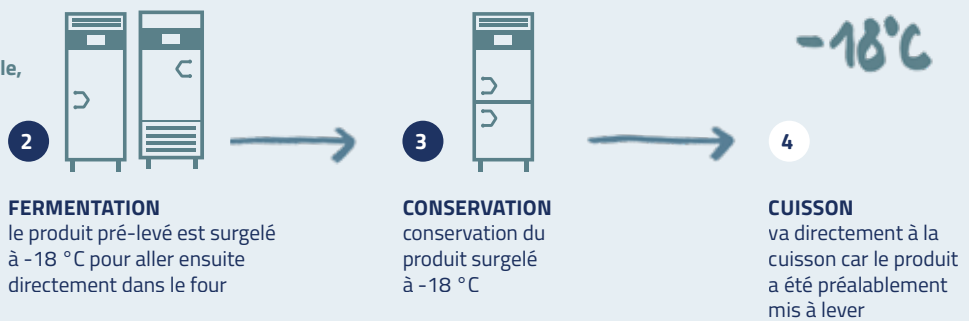
**1**  
**PRÉPARATION**  
La pâte et la crème sont préparés



## CROISSANTS

**MultiFresh® Next** est la cellule de refroidissement rapide multifonction qui vous permet de gérer les cycles de fermentation avec une efficacité maximale, tout comme **MultiProof®**, la chambre de pousse multifonction d'**IRINOX**.

**1**  
**PRÉPARATION DE LA PÂTE**  
La pâte est travaillée et les croissants sont formés

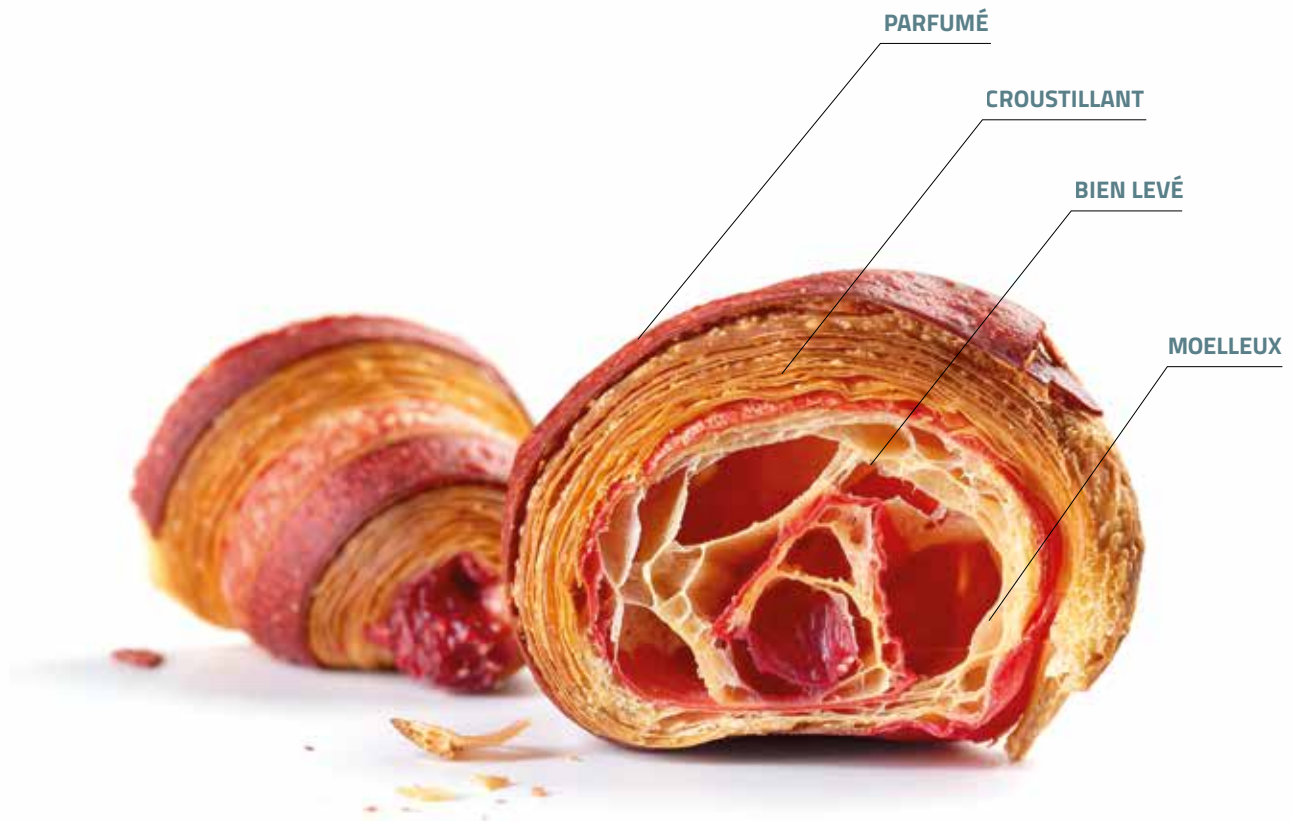


# Optimisation de la production

**Optimisez la production avec IRINOX, pour des résultats d'excellence.**

Dans le secteur de la pâtisserie, l'optimisation de la production est cruciale pour satisfaire les exigences croissantes des clients. IRINOX conçoit des équipements aussi bien pour les artisans que pour les grandes chaînes de distribution alimentaire, offrant une combinaison unique d'innovations technologiques. La cellule de refroidissement rapide IRINOX permet de refroidir ou de surgeler rapidement les préparations à la sortie du four, préservant leur fraîcheur et leur croquant sans altérer le goût.

Autrement dit, vous pouvez préparer des produits à l'avance et garantir la qualité au moment du service, en minimisant le gaspillage et en optimisant la gestion du temps. De plus, les équipements d'IRINOX permettent de programmer des cycles de travail personnalisés, adaptés aux exigences spécifiques de votre activité. Cette flexibilité vous permet de faire face aux pics de production sans effort, en offrant des produits systématiquement frais et de haute qualité.



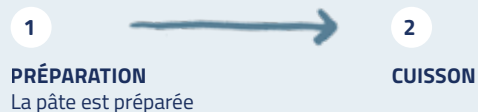
# Les bases

EN PÂTISSERIE

! La gestion des pâtes et des crèmes avec la technologie IRINOX contribue à améliorer la qualité, la sécurité et l'efficacité de la production en pâtisserie, où la fraîcheur et la précision des processus sont essentiels.

## GATEAUX PATISSIERS

En refroidissant rapidement la pâte, on peut obtenir des produits finis ayant une consistance, une texture et une fermentation améliorées.



**REFROIDISSEMENT**  
Le cycle Tartes +10 °C permet de refroidir uniformément et de démouler les gâteaux en atteignant une température de conservation de +3 °C



**SURGÉLATION**  
Le cycle Tartes -18 °C permet de refroidir, de démouler et de surgeler les gâteaux pâtisseries déjà cuits en atteignant -18 °C à cœur

## CRÈME PATISSIÈRE



**REFROIDISSEMENT**  
À +3 °C permet de refroidir uniformément la crème jusqu'à la température de stockage

\*Les durées sont fournies uniquement à titre indicatif.

# Augmentez la durée de conservation

**La cellule de refroidissement rapide IRINOX joue un rôle clé dans le ralentissement des processus de détérioration et dans la préservation des caractéristiques organoleptiques.**

La cellule de refroidissement rapide multifonction IRINOX préserve la structure et la qualité du produit. La diminution rapide de la température lors du processus de surgélation prévient la formation de cristaux de glace à l'intérieur des produits, évitant d'endommager la structure cellulaire et la consistance. Ceci revêt une importance toute particulière pour les pâtisseries délicates, notamment celles garnies de crèmes, sensibles à la chaleur

et aux changements de température. La cellule de refroidissement rapide contribue à préserver leur qualité et leur fraîcheur, allongeant la durée de conservation du produit fini. En préservant les caractéristiques organoleptiques telles que la saveur, l'arôme et la consistance, la cellule de refroidissement rapide contribue à maintenir le produit appétissant plus longtemps.



\* Durée allongée garantie à condition d'utiliser correctement la chaîne du froid, qui comprend la cellule de refroidissement rapide et le conservateur IRINOX.

# En vitrine

! Il est recommandé de surgeler les mousses ou les mignardises à cœur en deux temps, en les refroidissant d'abord et en les surgelant ensuite. De cette manière, la couleur, la structure et les propriétés organoleptiques ne sont pas altérées.

## ENTREMETS

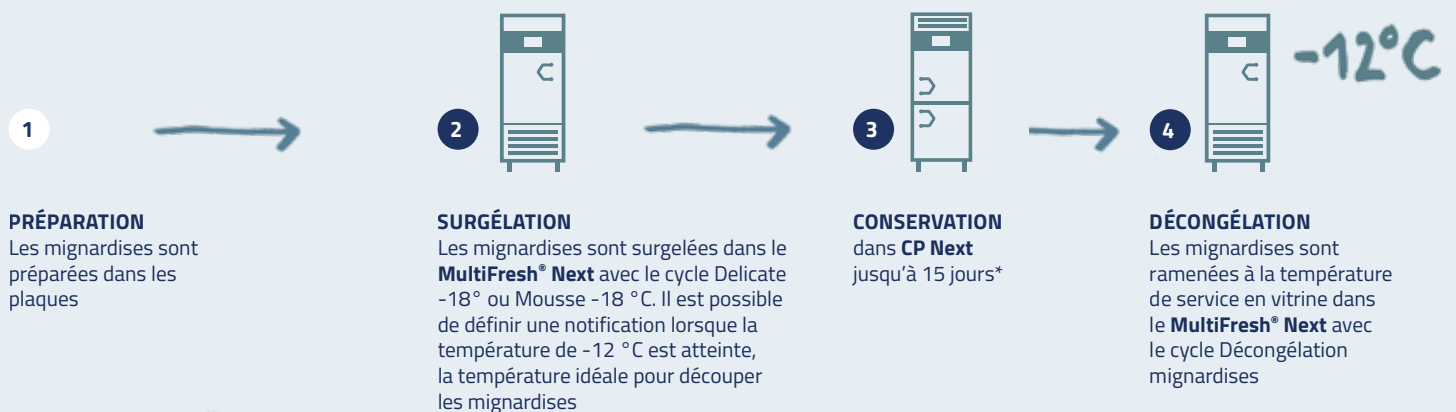


La surgélation rapide permet de transformer l'eau contenue dans les mousses en microcristaux de glace qui, lors de la décongélation, n'endommagent pas la structure de vos créations.



## MIGNARDISES

La cellule de refroidissement rapide IRINOX aide à préserver la structure et la forme des mignardises. Ceci revêt une importance toute particulière pour les gâteaux qui nécessitent une forme ou une consistance spécifiques.



\*Les durées sont fournies uniquement à titre indicatif.

# — Réduisez la perte de poids

**La cellule de refroidissement rapide IRINOX est le secret pour préserver la fraîcheur et le poids original des créations sucrées. Elle évite la perte d'humidité et garantit que chaque pâtisserie soit parfaite à tout point de vue.**

L'un des problèmes les plus courants dans la production de pâtisseries est la perte de poids due à l'assèchement pendant le refroidissement. Avec les cellules de refroidissement rapide d'IRINOX, cependant, ce souci appartient au passé. La technologie IRINOX permet de refroidir rapidement les produits à la sortie du four, sans compromettre leur qualité.

Les pâtisseries maintiennent ainsi leur poids, leur consistance et leur saveur d'origine. Les clients savent qu'ils peuvent compter sur nous pour proposer des créations toujours fraîches et délicieuses. Avec IRINOX, la pâtisserie atteint de nouveaux sommets d'excellence, répondant aux souhaits de nos clients avec des produits impeccables.

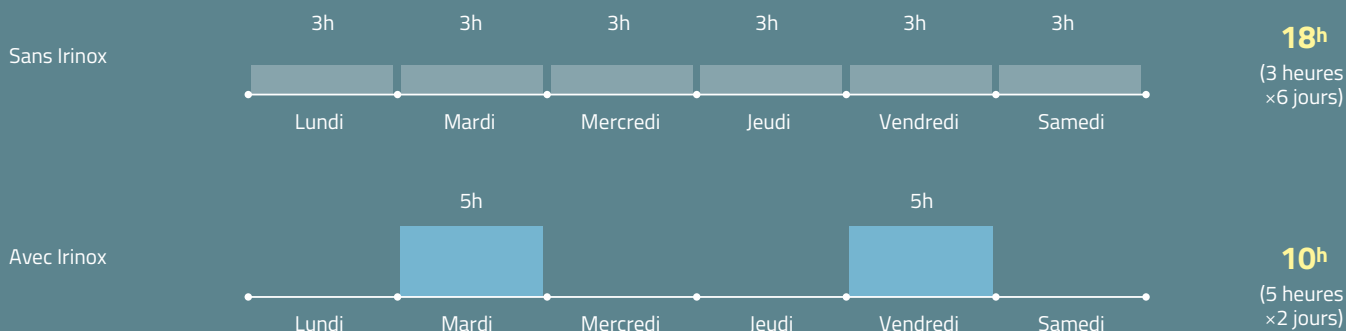
-5 %

PERTE DE POIDS  
RÉDUITE



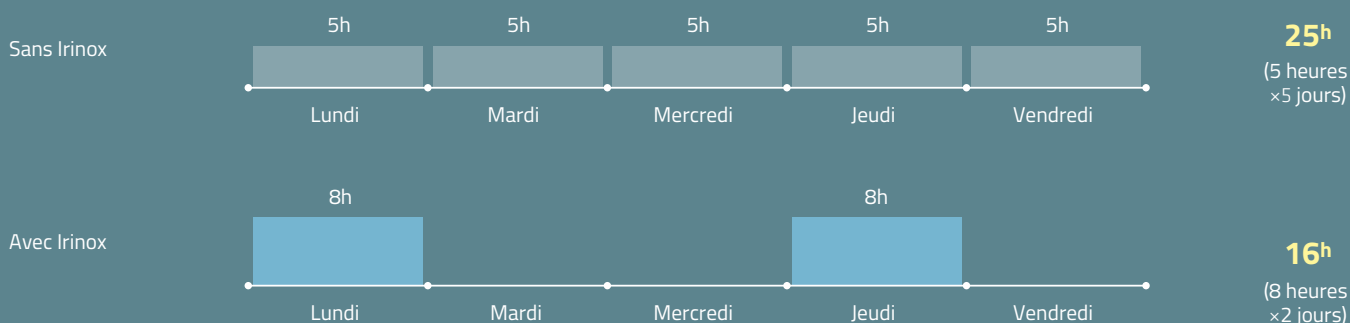
# RENFORCEZ L'OPTIMISATION DE LA PRODUCTION

## PRODUCTION 1 000 CROISSANTS PÂTISSERIE ARTISANALE



\*20 €/h (coût moyen d'un employé)

## PRODUCTION 20 000 CROISSANTS PÂTISSERIE INDUSTRIELLE



\*20 €/h (coût moyen d'un employé)

> Nos calculs fournissent une estimation fiable, même si de légers écarts sont possibles en situation réelle.

# DURÉE DE CONSERVATION ALLONGÉE

## REFROIDISSEMENT

### MIGNARDISES



### CRÈME



### ENTREMETS



De temps de conservation supplémentaire



## SURGÉLATION

### MIGNARDISES



### CRÈME



### ENTREMETS



De temps de conservation supplémentaire



> Nos calculs fournissent une estimation fiable, même si de légers écarts sont possibles en situation réelle.

## RÉDUISEZ LE NOMBRE DE PORTIONS INVENDUES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Portions invendues par semaine	Coût par portion	Coût des invendus par semaine
Croissants		20	15	12	15	8	10	80	1,50 €	120 €
Mignardises		13	9	10	12	8	10	62	1 €	62 €
Tarte		5	4	4	3	2	2	20	3 €	60 €
Entremets		3	4	1	1	2	1	12	20 €	240 €

**482 €**

Coût moyen des portions gaspillées sans Irinox

**482 €**

Gaspillage hebdomadaire

×

**4**

Semaines

→

**1.928 €**

Gaspillage mensuel

×

**12**

Mois

→

**23.136 €**

Gaspillage annuel

## UNE VITRINE PLUS RICHE

MultiFresh® vous aide à mettre en valeur la qualité de vos créations et à avoir une vitrine bien garnie.

### ÉTENDUE DE L'OFFRE

Large offre de produits pour répondre à toutes les exigences de vos clients

Vitrine toujours pleine grâce aux stocks préparés et conservés à l'avance

De nombreuses références disponibles au besoin



### ASPECT DES PRODUITS

Visiblement frais dans votre vitrine comme s'ils venaient d'être préparés

Beaux à voir et appétissants, sans altérations

Couleurs brillantes, dignes d'ingrédients venant d'être cueillis

> Nos calculs fournissent une estimation fiable, même si de légers écarts sont possibles en situation réelle.

# Services

## RÉSEAU DE CHEFS



Le réseau international de chefs IRINOX est à vos côtés pour vous proposer la meilleure gestion des processus de production dans votre cuisine et/ou laboratoire. Vous pouvez demander un rendez-vous personnalisé pour faire de la technologie IRINOX un véritable allié dans votre travail quotidien.

## CLIENTS

Une équipe de responsables du service après-vente et d'installateurs vous accompagne en étudiant la solution la plus adaptée à votre laboratoire, avant et après l'achat d'un appareil.

# Ressources en ligne

## LIVRE DE RECETTES

Laissez-vous inspirer par les applications testées par les chefs IRINOX où vous pourrez vérifier les temps et les cycles recommandés pour le traitement d'une variété d'aliments et surtout découvrir les avantages de l'utilisation de notre technologie dans votre cuisine.

## FRESHCLOUD

FreshCloud® est le système intelligent d'IRINOX qui vous permettra de vous connecter à votre laboratoire à tout moment et où que vous soyez et de contrôler l'ensemble de la gamme de produits IRINOX Professional. FreshCloud® est facilement accessible depuis un ordinateur portable, une tablette ou tout appareil mobile prenant en charge les systèmes d'exploitation iOS ou Android.



App Store



Google Play

[freshcloud.irinoxprofessional.com](https://freshcloud.irinoxprofessional.com)

\* Disponible pour MultiFresh®  
Next version 7.0 ou ultérieure.



---

**IRINOX S.p.A. - Société Benefit**

Siège social

Via Caduti nei Lager, 1  
31015 Conegliano  
Trévisé, Italie

Centre opérationnel

viale Enrico Mattei, 20  
Z.I. Prealpi Trevigiane  
31029 Vittorio Veneto  
Trévisé, Italie  
Tél. +39 0438 2020

[irinoxprofessional.com](http://irinoxprofessional.com)

