

IRINOX

The Freshness Company®

SECTEUR

BOUL

ANG

ERIE





— À chaque secteur sa solution

Les avantages d'IRINOX, quelle que soit votre activité

Choisir IRINOX pour la boulangerie, c'est faire confiance à des technologies avancées de refroidissement, conservation et fermentation multiple. Les équipements IRINOX garantissent un contrôle précis de la température et de l'humidité,

assurant des produits toujours frais et de haute qualité. Des solutions idéales pour améliorer le rendement et réduire le gaspillage, adaptées à n'importe quel type d'activité du secteur de la boulangerie.

Nos secteurs

LA BOULANGERIE ARTISANALE

La boulangerie artisanale est un art qui nécessite de l'expérience, de la passion et une grande attention aux détails. Chaque phase, du choix des ingrédients à la fermentation et à la cuisson, est fondamentale pour obtenir un produit de haute qualité, digeste et à la saveur inimitable.

Le pain artisanal conserve les propriétés et les saveurs authentiques que seul le travail manuel peut offrir. Dans ce secteur, IRINOX est le partenaire idéal grâce à des solutions innovantes qui accompagnent chaque étape de la production. Les systèmes de refroidissement et conservation IRINOX permettent de préserver la fraîcheur et les caractéristiques organoleptiques du pain, tandis que les chambres de pousse multifonction garantissent une fermentation optimale et programmable, en réduisant les temps de travail et le gaspillage. Avec IRINOX, les artisans boulangers peuvent compter sur des technologies avancées qui respectent la tradition, améliorant le rendement et la qualité du produit fini.

LA BOULANGERIE SEMI-INDUSTRIELLE

La boulangerie semi-industrielle allie la qualité artisanale à la productivité à grande échelle, répondant à la demande croissante de pain frais et de produits de boulangerie de haute qualité. Dans ce contexte, IRINOX représente un partenaire stratégique pour les entreprises de boulangerie semi-industrielle, qu'elle aide à affronter les défis des grandes productions sans compromettre la qualité. L'expérience d'IRINOX dans le secteur permet d'intégrer des technologies avancées qui répondent aux exigences de flexibilité et de standardisation, essentielles pour s'adapter aux besoins du marché. En outre, IRINOX offre des conseils et des formations pour optimiser les processus de production, aidant ainsi les entreprises à garder de hauts niveaux de qualité et à réduire les coûts opérationnels, sans sacrifier l'authenticité des produits.

LABORATOIRE ARTISANAL



LABORATOIRE SEMI-INDUSTRIEL



Consultez les informations concernant les appareils en scannant ce code QR :

Les avantages d'IRINOX



DU FOUR À LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE
IRINOX révolutionne le secteur de la boulangerie avec des solutions innovantes qui vous accompagnent dans le passage immédiat du four à la cellule de refroidissement rapide. Cette approche permet une cuisson optimale suivie d'un refroidissement rapide, ce qui préserve la fraîcheur et la saveur des produits.

Avec IRINOX, vous pouvez optimiser les processus de production, réduire le gaspillage et garantir une qualité constante.

CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ

Le contrôle de l'humidité est fondamental en boulangerie pour garantir des produits de haute qualité. Les équipements IRINOX surveillent et gèrent l'humidité pendant les phases de refroidissement, fermentation et conservation. Grâce à notre technologie, on obtient une croûte parfaite et une mie moelleuse, en améliorant la fraîcheur et la durée de conservation des produits.



LE BON ÉQUILIBRE DE FROID ET CHAUD

Les courbes de température conçues pour la boulangerie sont fondamentales pour garder n'importe quel produit dans des conditions optimales. Ces paramètres permettent de préserver la fraîcheur et la qualité, en améliorant le rendement des opérations. Grâce à une maîtrise adéquate, chaque produit levé peut atteindre d'excellents résultats et une bonne conservation dans le temps.



FLEXIBILITÉ

En boulangerie, la flexibilité est fondamentale pour répondre rapidement aux diverses exigences du marché. Avec les solutions IRINOX, les boulangers peuvent s'adapter facilement aux divers processus de production, des petites productions artisanales à la fabrication à l'échelle industrielle.



FIABILITÉ

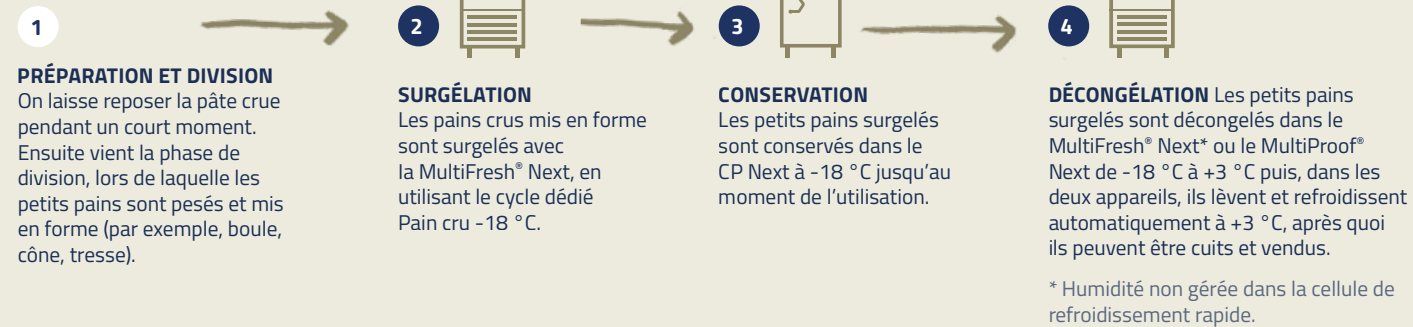
Choisir IRINOX signifie pouvoir compter sur des performances constantes et sans imprévus. Nos équipements sont conçus pour offrir un fonctionnement fiable et durable, assurant ainsi une sécurité alimentaire maximale et une conservation optimale de vos produits. Avec IRINOX, vous aurez la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque phase de la production.

Pâtes crues

! La surgélation et la parfaite fermentation des produits levés sont essentielles pour garantir leur qualité et préserver la consistance, le moelleux et la saveur désirés, contribuant ainsi à des produits de boulangerie de haute qualité. Avec le MultiProof® Next, vous pouvez régénérer la pâte de -18 °C à 3 °C en douceur puis passer directement à la fermentation.

PETIT PAIN SPÉCIAL PETIT CALIBRE (50-100 G)

Grâce à la technologie IRINOX, les temps de production globaux peuvent être réduits, permettant aux boulangers d'optimiser les processus et d'augmenter la productivité.



PAIN AU LEVAIN

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.



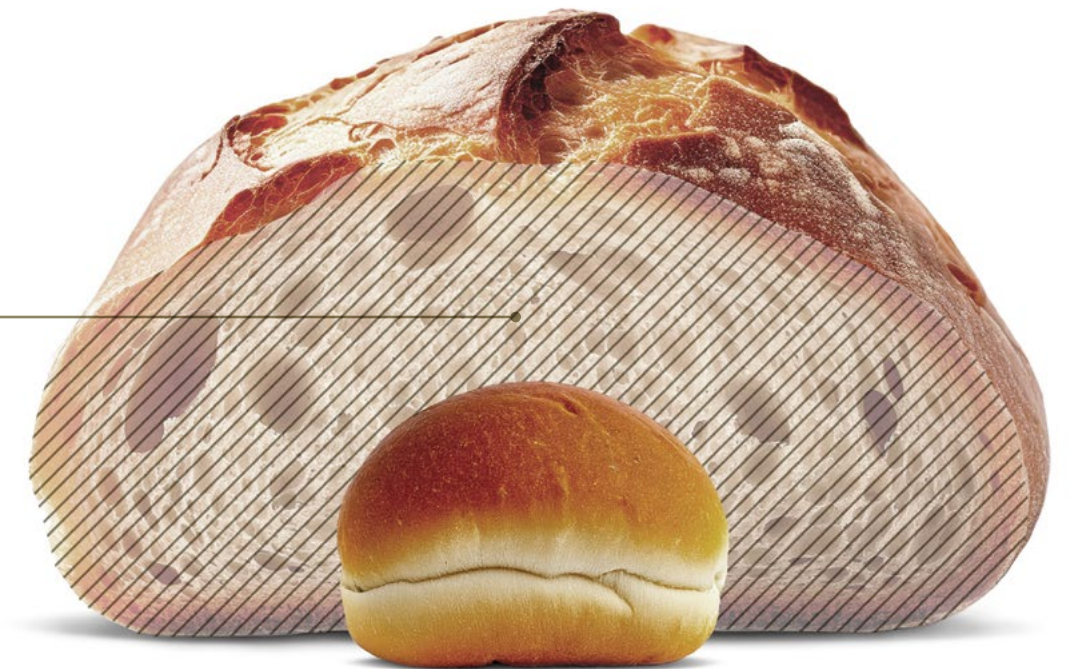
Optimisation de la production

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

Dans la boulangerie artisanale et semi-industrielle, optimiser la production est essentiel pour améliorer l'efficacité et garantir la qualité. Grâce aux équipements IRINOX, il est possible d'économiser jusqu'à 80 % des heures de travail, ce qui permet aux boulangers de mieux gérer leurs ressources et de réduire le gaspillage. Les technologies avancées IRINOX permettent de surveiller et contrôler chaque phase du processus, du

rafraîchissement des pâtes à la fermentation et à la conservation. Avec des systèmes de refroidissement rapide et des chambres de pousse multifonction, on obtient des résultats constants, préservant ainsi fraîcheur et saveur. En utilisant IRINOX, chaque activité de boulangerie peut faire face aux défis du marché, en garantissant des produits de haute qualité et un service toujours compétitif.

80 %
D'ÉCONOMIE
D'HEURES DE TRAVAIL



Produits précuits

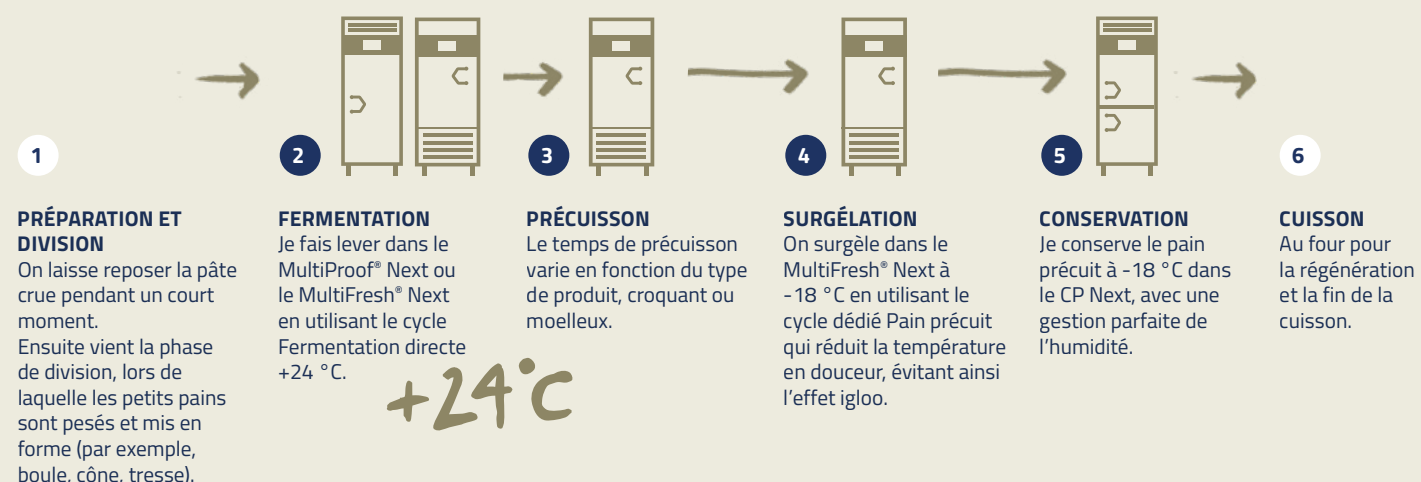
! Les pâtes précuites sont une solution idéale pour les restaurants et les boulangeries possédant plusieurs points de vente qui nécessitent d'avoir un stock important de pain toujours prêt et frais. Grâce à la préparation anticipée, ces pâtes sont précuites et conservées pour que les produits puissent être rapidement terminés et servis au moment nécessaire.



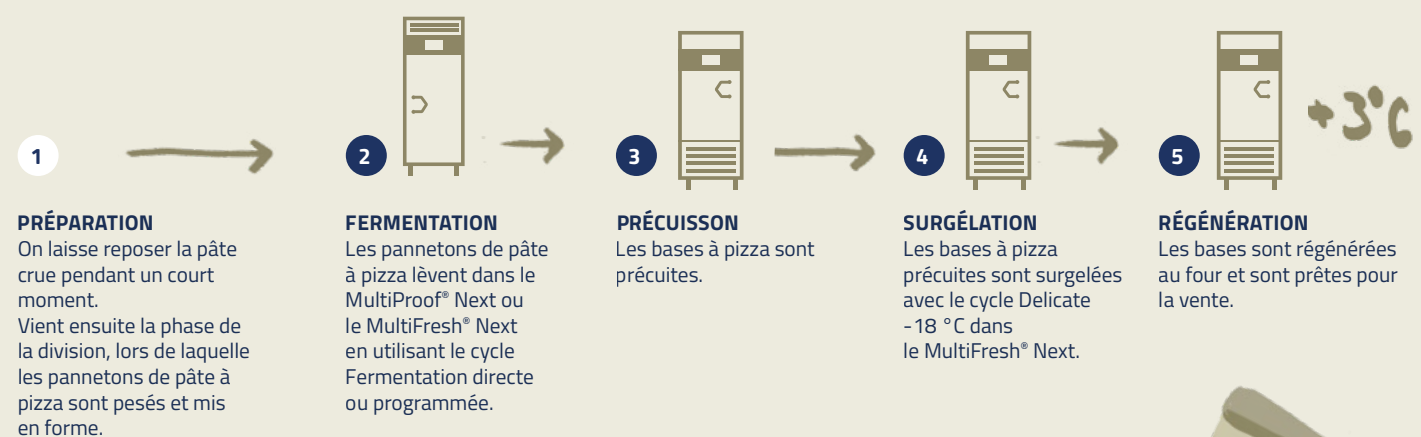
PAIN

BUNS, PETITS BAINS DE BUFFET

En utilisant les technologies IRINOX, j'ai un stock de produits toujours prêt, je réduis le gaspillage et les invendus.



PIZZA EN BAC



Augmentez la durée de conservation

Prolongez la durée de conservation des produits de boulangerie, grâce à la technologie de refroidissement rapide, fermentation et conservation IRINOX

Grâce aux solutions IRINOX, la durée de conservation des produits de boulangerie artisanaux et semi-industriels peut être prolongée, en préservant leur fraîcheur, leur parfum et leur consistance. Le refroidissement rapide et la conservation contrôlée d'IRINOX réduisent la prolifération bactérienne et ralentissent la détérioration naturelle, permettant ainsi de préserver longtemps la qualité du produit

comme s'il venait d'être sorti du four. Pour les boulangers et les entreprises semi-industrielles, cela signifie une gestion plus efficace de la production, moins de gaspillage et une réponse plus rapide aux besoins du marché. Avec IRINOX, chaque produit conserve sa qualité d'origine pour un cycle de vente prolongé, ce qui permet de mettre en valeur la tradition et d'assurer la satisfaction des clients.



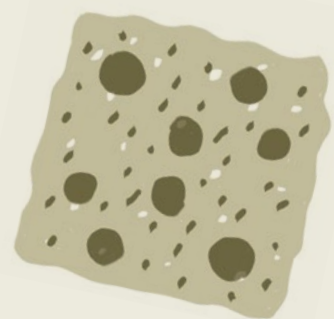
3 ODEURS ET SAVEURS SE CONSERVENT 3 FOIS PLUS LONGTEMPS*



* Augmentation garantie en respectant bien la chaîne du froid, qui comprend la cellule de refroidissement rapide, la chambre de pousse multifonction et le conservateur IRINOX.

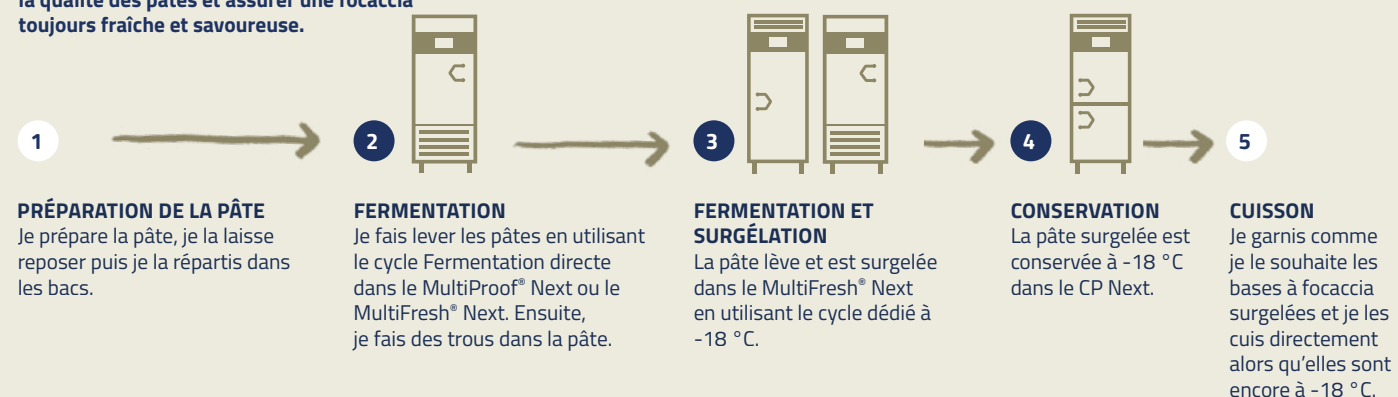
Produits prélevés

! Une fois cuite, la focaccia peut être conservée pour la garder fraîche plus longtemps, sans en compromettre ni le moelleux ni le parfum.



FOCACCIA

Les équipements IRINOX garantissent la gestion précise du temps et des températures. Grâce à des fonctions telles que la fermentation programmée et le refroidissement rapide, vous pouvez préserver la qualité des pâtes et assurer une focaccia toujours fraîche et savoureuse.



GÂTEAU

Les équipements IRINOX sont parfaits pour la préparation des gâteaux, grâce à leur capacité à optimiser les processus de production. En utilisant le refroidissement rapide et le contrôle précis des températures, il est possible de garantir des gâteaux parfaits, moelleux et frais.



+50°C

Planification efficace du temps

Une planification efficace est cruciale : avec les équipements IRINOX, vous optimisez les processus, réduisez le gaspillage et gardez une qualité constante, en améliorant la productivité et la gestion des ressources.

Dans le secteur de la boulangerie, une gestion efficace du temps est essentielle pour garantir la qualité et la fraîcheur de vos produits levés. Les technologies IRINOX, grâce à des fonctions avancées révolutionnent la gestion du travail, permettant d'organiser chaque phase avec précision. Cela permet d'optimiser

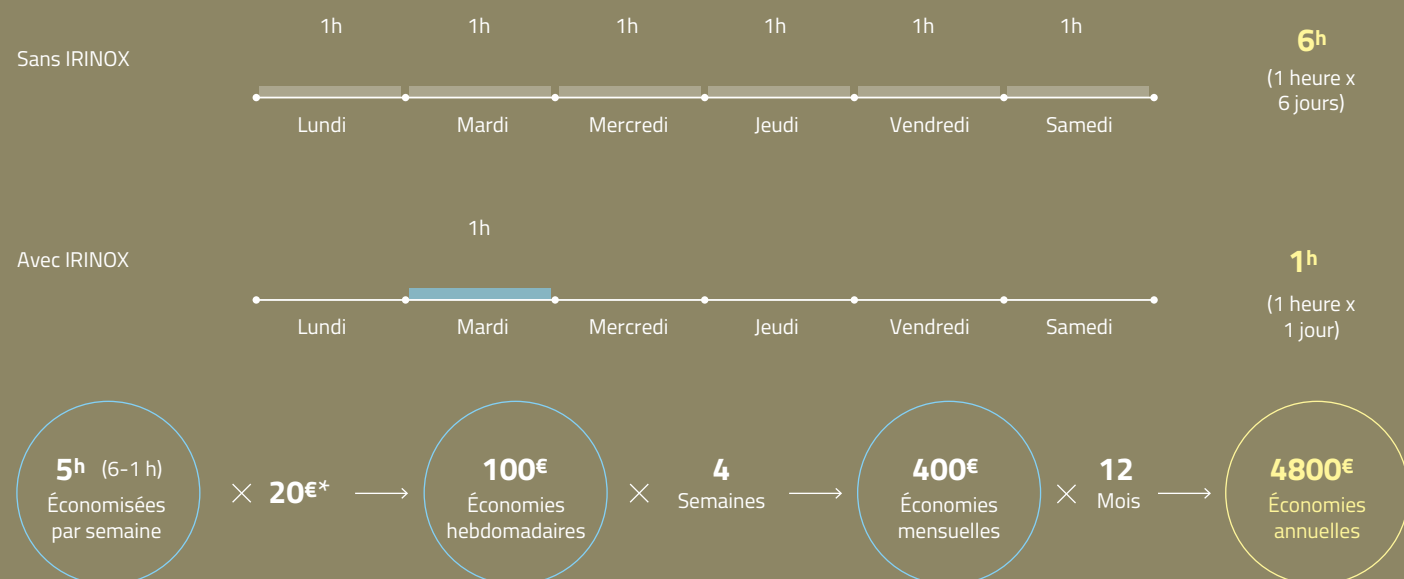
les processus de production, de réduire le gaspillage et d'améliorer la productivité. Avec IRINOX, vous pouvez garantir à vos clients des produits toujours parfaits, en conservant de hauts niveaux de qualité et de fraîcheur. Faites confiance à notre technologie pour gérer le temps au mieux et obtenir chaque jour des résultats excellents.

PROGRAMMATION DE NUIT



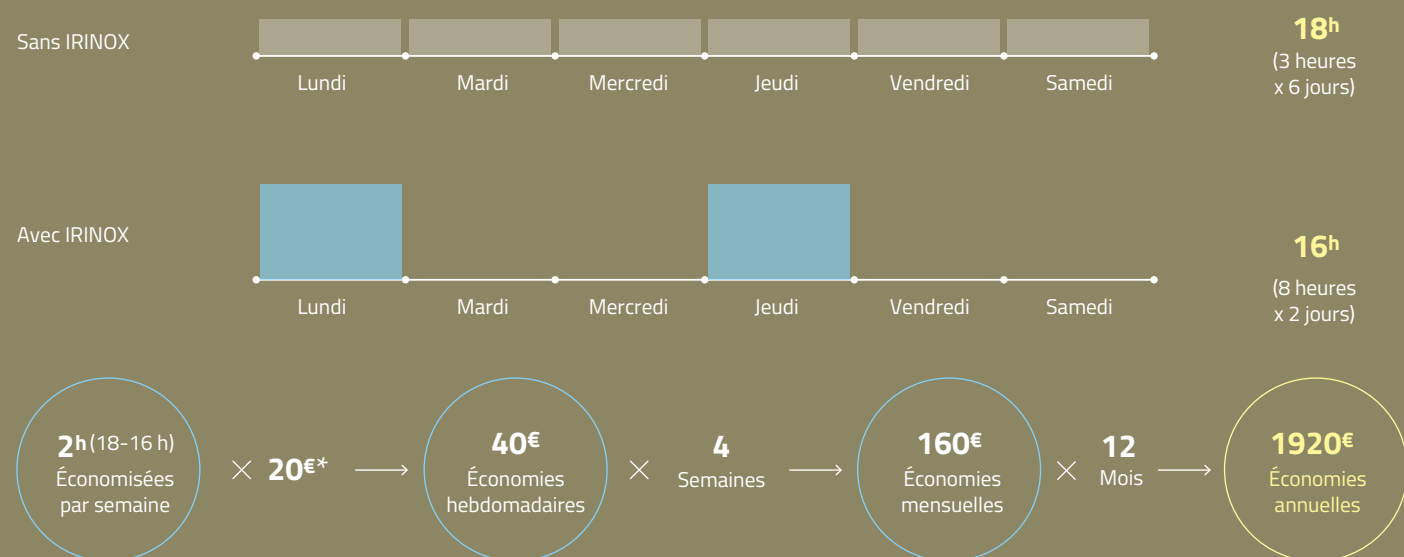
RENFORCEZ L'OPTIMISATION DE LA PRODUCTION

PRODUCTION 5 KG BOULANGERIE ARTISANALE (5 KG PAR JOUR ET PAR TYPE)



*20 €/h (coût moyen d'un employé)

PRODUCTION 100 KG BOULANGERIE SEMI-INDUSTRIELLE (100 KG PAR JOUR ET PAR TYPE DE PRODUIT)



*20 €/h (coût moyen d'un employé)

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

DURÉE DE CONSERVATION PROLONGÉE

REFROIDISSEMENT

FOCACCIA



GÂTEAU



PETITS PAINS SPÉCIAUX



De temps de conservation supplémentaire

100 %

150 %

100 %

SURGÉLATION

FOCACCIA



GÂTEAU



PETITS PAINS SPÉCIAUX



100 %
De temps de conservation supplémentaire

› Le pain a subi un processus qui fait qu'il n'est plus considéré comme frais.

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

RÉDUISEZ LE NOMBRE DE PORTIONS INVENDUES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Portions invendues par semaine	Coût par portion	Coût des invendus par semaine
Pizza	2	2	1	1	2	3	11	6,00 €	66 €
Focaccia	1	1	2	2	3	4	13	4,00 €	52 €
Pains spéciaux	5	5	4	6	0	5	25	2,00 €	50 €
Viennoiseries	15	15	10	20	15	25	100	0,50 €	50 €

218€

Coût moyen des portions gaspillées sans IRINOX **218€** Gaspillage hebdomadaire × **4** Semaines → **872€** Gaspillage mensuel × **12** Mois → **10464€** Gaspillage annuel

RÉDUISEZ LA PERTE DE POIDS

Les technologies IRINOX vous aident à mettre en valeur la qualité de vos créations et à avoir une vitrine bien garnie.

ÉTENDUE DE L'OFFRE

Une grande offre de produits pour répondre à toutes les exigences de vos clients

Une vitrine toujours pleine pour répondre à toutes les exigences de vos clients

De nombreuses références disponibles en fonction des besoins



ASPECT DES PRODUITS

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

Belle apparence et appétissants, sans aucune trace de détérioration

Des couleurs éclatantes fidèles aux aliments venant d'être cuits

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

Services



RÉSEAU DE CHEFS

Le réseau mondial de Chefs IRINOX est prêt à vous aider dans l'optimisation des processus de production de votre laboratoire. Nous offrons des conseils personnalisés pour transformer la technologie IRINOX en une alliée précieuse dans votre travail quotidien.

CLIENTS

Une équipe de responsables de service et d'installateurs sera à vos côtés, vous offrant leur assistance à la fois avant et après l'achat, dans le but d'identifier et de mettre en œuvre la solution la mieux adaptée aux exigences de votre laboratoire.

Ressources en ligne

LIVRE DE RECETTES

Découvrez les applications testées par les chefs IRINOX : une source d'inspiration utile pour découvrir les temps et les cycles optimaux pour la transformation de divers aliments. Vous pourrez apprécier les nombreux avantages que notre technologie offre à votre travail.

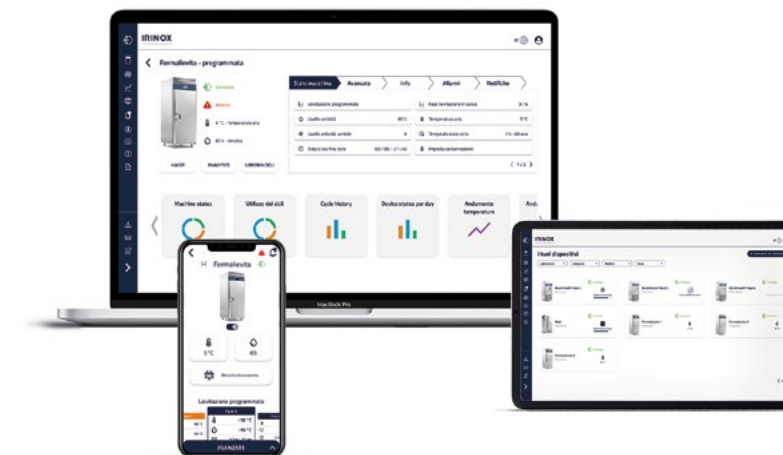
FRESHCLOUD®

FreshCloud® est le système intelligent d'IRINOX qui vous permet de vous connecter à votre laboratoire où que vous soyez, de manière à pouvoir surveiller toute la gamme des produits IRINOX que vous possédez. Il est facilement accessible depuis un ordinateur portable, une tablette ou un appareil mobile, et est compatible avec les systèmes d'exploitation iOS et Android.



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
Trévis, Italie

Centre opérationnel

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

irinoxprofessional.com

