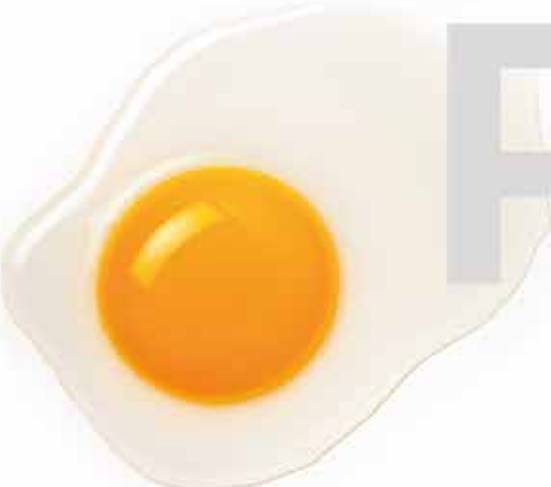


IRINOX

The Freshness Company®

SETTORE

PAS TIC ICE RIA



ARTIGIANALE



INDUSTRIALE



Per ogni settore una soluzione

I vantaggi di scegliere IRINOX, qualunque sia la tua attività

Scegliere IRINOX significa portare una rivoluzione nel tuo laboratorio. Le nostre attrezzature regalano il tocco magico dell'eccellenza nella conservazione degli ingredienti, offrendo freschezza,

risparmio energetico e una versatilità che si adatta a ogni tua creazione. Abbraccia la qualità, affidabilità e l'innovazione di IRINOX per far crescere il tuo laboratorio.

I nostri settori

LA PASTICCERIA ARTIGIANALE

Nella pasticceria artigianale, la perfetta conservazione della qualità delle prelibatezze dolci è essenziale. IRINOX offre soluzioni all'avanguardia per la preparazione e la conservazione alimentare, pensate appositamente per soddisfare le esigenze della pasticceria artigianale. Grazie al controllo preciso della temperatura, alla gestione dell'umidità e ad un'ampia proposta di cicli dedicati alla pasticceria, i prodotti IRINOX consentono di preservare la freschezza e la qualità dei dolci, garantendo al contempo la massima sicurezza alimentare e l'ottimizzazione del tempo prezioso del pasticcere. Che tu stia gestendo una piccola pasticceria locale o un laboratorio più moderno, IRINOX è il tuo prezioso alleato per offrire dolci irresistibili ad ogni occasione.

LA PASTICCERIA INDUSTRIALE

Nella pasticceria industriale gli abbattitori IRINOX consentono di raffreddare o surgelare rapidamente i prodotti appena sfornati, preservando la freschezza e la consistenza. Questo è particolarmente importante dove la produzione è spesso su larga scala e la rapida riduzione della temperatura previene la proliferazione batterica e la perdita di umidità. Le nostre tecnologie di abbattimento rapido e conservazione permettono di mantenere la freschezza dei prodotti, ridurre gli sprechi e migliorare la gestione dei flussi di lavoro. L'utilizzo della tecnologia IRINOX nella pasticceria industriale si traduce in un miglioramento della qualità dei prodotti, una maggiore efficienza operativa e una conformità agli standard igienici e di sicurezza alimentare.

LABORATORIO ARTIGIANALE



LABORATORIO INDUSTRIALE



Vedi i dettagli
delle macchine
utilizzando
questo codice QR:

I vantaggi di scegliere IRINOX



DAL FORNO ALL'ABBATTITORE

Dal forno all'abbattitore, questo processo nella pasticceria rappresenta un'operazione di precisione. Le creazioni fresche e profumate sfornate con dedizione vengono trasferite con cura nell'abbattitore IRINOX, garanzia di un raffreddamento e conservazione impeccabili.



RAPIDITÀ

Nella pasticceria, ogni istante conta. Le attrezzature di ultima generazione consentono un raffreddamento e una conservazione veloci e affidabili, garantendo che le tue creazioni siano pronte in tempo record. Risparmia tempo prezioso e continua a stupire i tuoi clienti con dolci freschi e deliziosi, realizzati con la velocità e l'efficienza che solo IRINOX può offrire.



IL GIUSTO FREDDO

Le curve di temperatura dedicate alla pasticceria contribuiscono a creare le condizioni ottimali di mantenimento di ogni creazione, migliorando l'efficienza operativa e garantendo una conservazione affidabile dei prodotti.



FLESSIBILITÀ

Le attrezzature IRINOX sono attentamente progettate per soddisfare le esigenze di qualsiasi settore o attività in modo impeccabile. IRINOX offre opzioni di dimensioni, funzionalità e design personalizzabili per garantire una perfetta adattabilità a diverse applicazioni.



AFFIDABILITÀ

L'affidabilità con IRINOX si traduce in performance costanti e senza sorprese. Le nostre attrezzature sono progettate per funzionare in modo affidabile e duraturo, garantendo la sicurezza alimentare e la conservazione perfetta dei tuoi prodotti.

I lievitati



! La surgelazione e lievitazione perfetta dei prodotti lievitati sono essenziali per garantire la qualità del prodotto, preservare la loro consistenza, morbidezza e sapore desiderati, contribuendo così a una produzione di prodotti da forno di alta qualità.

BABÀ SAVARIN

La tecnologia IRINOX consente di ridurre i tempi di produzione complessivi, consentendo ai pasticceri di ottimizzare i processi e aumentare la produttività.

1
PREPARAZIONE
L'impasto e la crema vengono preparati



CROISSANT

MultiFresh® Next è l'abbattitore multifunzione che ti permette di gestire i cicli di lievitazione con la massima efficienza, così come **MultiProof®**, il lievitatore multifunzione di **IRINOX**.

1
PREPARAZIONE IMPASTO
L'impasto viene lavorato e si formano i croissant

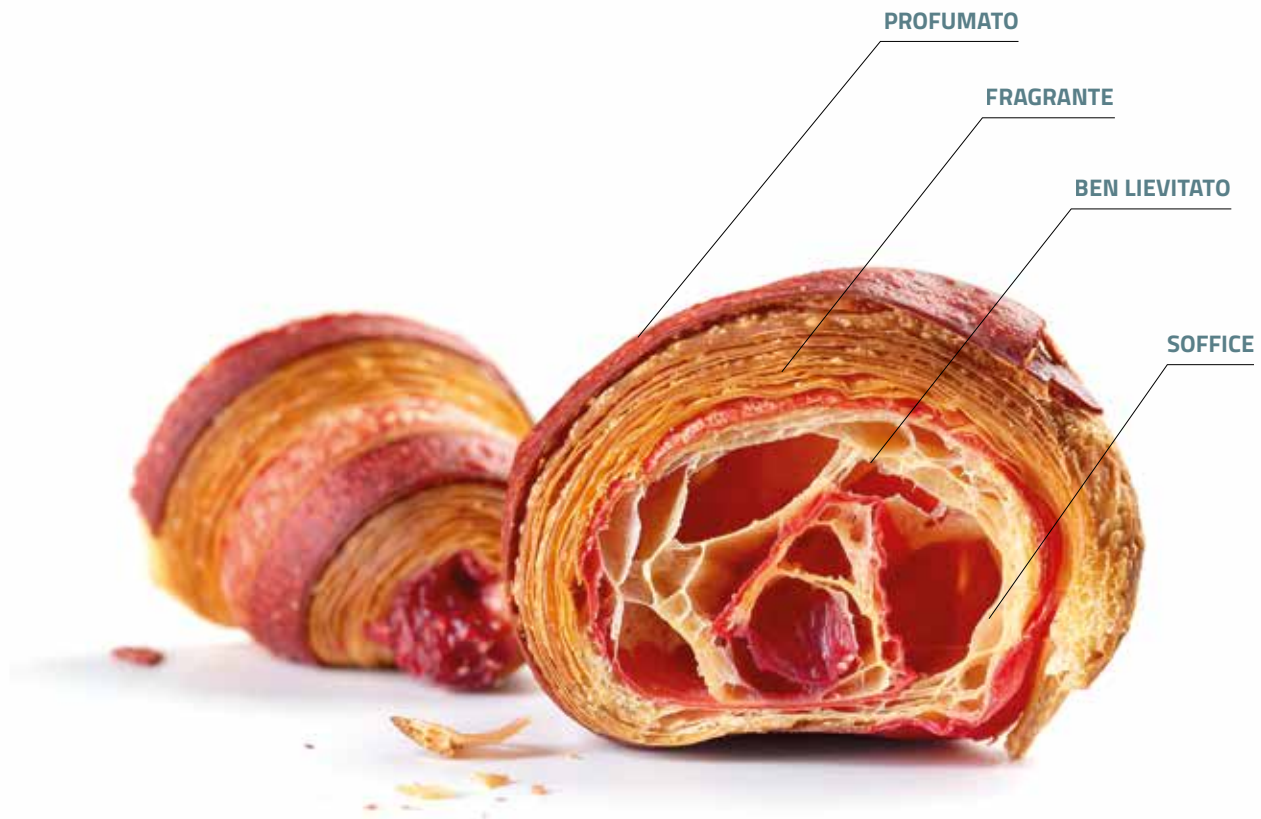


Ottimizzazione della produzione

Ottimizza la produzione con IRINOX, per risultati eccezionali.

Nel settore della pasticceria, l'ottimizzazione della produzione è cruciale per soddisfare le esigenze crescenti dei clienti. Le attrezzature IRINOX sono progettate pensando sia all'artigiano sia alle grandi catene di distribuzione alimentare, offrendo una combinazione unica di innovazione tecnologica. L'abbattitore di temperatura IRINOX consente di raffreddare o surgelare rapidamente le preparazioni appena sfornate, preservando la loro freschezza

e croccantezza senza compromettere il sapore. Questo significa che puoi preparare prodotti in anticipo e garantire la qualità al momento del servizio, riducendo al minimo gli sprechi e ottimizzando la gestione del tempo. Inoltre, le attrezzature di IRINOX consentono di programmare cicli di lavorazione personalizzati, adattati alle esigenze specifiche del tuo business. Questa flessibilità ti consente di affrontare picchi di produzione senza sforzo, offrendo sempre prodotti freschi e di alta qualità.



Le basi

IN PASTICCERIA

! La gestione degli impasti e delle creme con la tecnologia IRINOX contribuisce a migliorare la qualità, la sicurezza e l'efficienza della produzione in pasticceria, dove la freschezza e la precisione nei processi sono essenziali.

TORTE DA FORNO

Raffreddando rapidamente l'impasto, si possono ottenere prodotti finiti con una migliore consistenza, texture e lievitazione.



1
PREPARAZIONE
L'impasto viene preparato

2
COTTURA

3



RAFFREDDAMENTO
Il ciclo Crostate +10°C permette di raffreddare in modo omogeneo e smodellare le torte per arrivare alla temperatura di conservazione di +3°C

4



+3°C

CONSERVAZIONE
in **CP Next**
da 5-7 giorni*

3



SURGELAZIONE Il ciclo Crostate -18°C permette di raffreddare, smodellare e surgelare le torte da forno già cotte arrivando a -18°C al cuore

4



-18°C

CONSERVAZIONE
in **CP Next**
fino a 30 giorni*

CREMA PASTICCERA



1
PREPARAZIONE
La crema viene preparata

2
COTTURA

3



RAFFREDDAMENTO
A +3°C permette di raffreddare in modo omogeneo la crema portandola alla temperatura di stoccaggio

4



+3°C

CONSERVAZIONE
in **CP Next**
fino a 7 giorni*

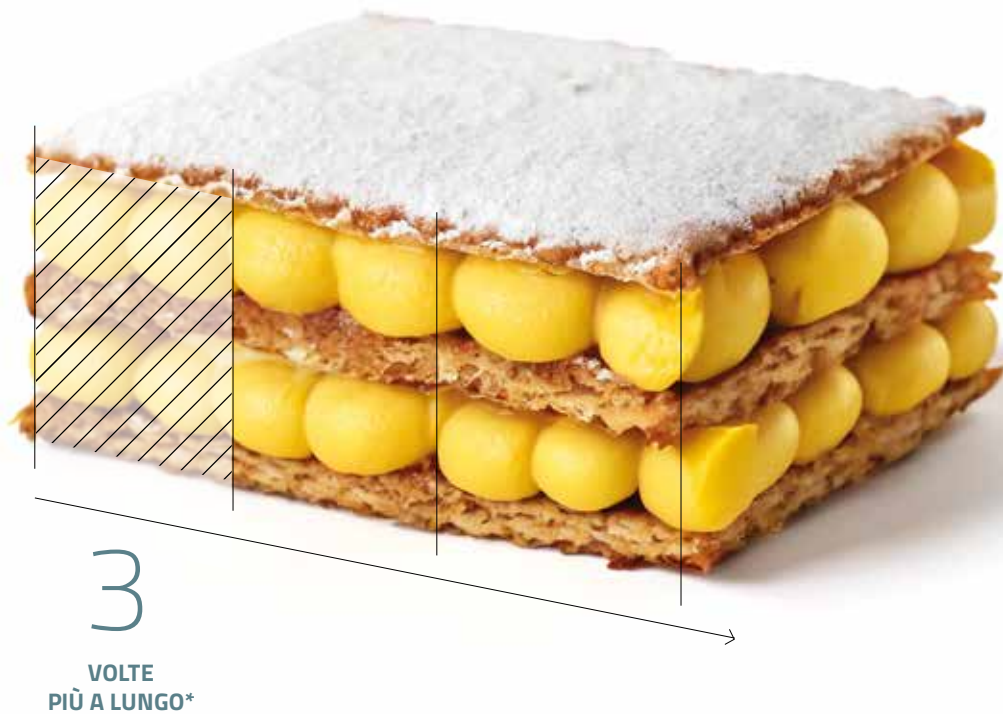
*I tempi sono da considerarsi prettamente indicativi

Aumenti la Shelf Life

L'abbattitore di temperatura IRINOX ha un ruolo chiave nel rallentare i processi di deterioramento e nella conservazione delle caratteristiche organolettiche.

L'abbattitore multifunzione IRINOX mantiene la struttura e la qualità del prodotto. La rapida riduzione della temperatura nel processo di surgelazione previene la formazione di cristalli di ghiaccio all'interno dei prodotti, evitando danni alla struttura cellulare e alla consistenza. Questo è particolarmente importante per dolci delicati come

quelli farciti con creme, sensibili al calore e agli sbalzi di temperatura. L'abbattitore contribuisce a preservarne la qualità e la freschezza, estendendo la shelf life complessiva del prodotto finito. Mantenendo le caratteristiche organolettiche come sapore, aroma e consistenza, l'abbattitore contribuisce a mantenere il prodotto attraente per un periodo più lungo.



* Aumento garantito con il corretto utilizzo della catena del freddo che comprende abbattitore e conservatore IRINOX.

In vetrina

! Ti consigliamo di surgelare le mousse o la mignon al cuore tramite due fasi, raffreddandole prima e surgelandole successivamente senza alterarne colore, struttura e proprietà organolettiche.

TORTE MODERNE



La surgelazione rapida permette di trasformare l'acqua contenuta nelle mousse in microstalli di ghiaccio che, durante lo scongelamento, non danneggiano la struttura delle tue creazioni.

1



PREPARAZIONE DELLE MOUSSE

Le creme vengono realizzate in base alla stagionalità delle torte e la base potrà essere di pan di Spagna o pasta frolla.

2



SURGELAZIONE

Le mousse e le torte moderne vengono surgelate nel **MultiFresh® Next** con il ciclo **Delicate -18°** oppure **MOUSSE -18°**

3



CONSERVAZIONE

in **CP Next** fino a 30 giorni*

-18°C

MIGNON

L'abbattitore IRINOX aiuta a mantenere la struttura e la forma della mignon. Questo è particolarmente importante per dolci che richiedono una forma specifica o una consistenza particolare.

1



PREPARAZIONE

La mignon viene preparata in teglia.

2



SURGELAZIONE La mignon viene surgelata nel **MultiFresh® Next** con il ciclo **Delicate -18°** o **Mousse -18°C**. Posso impostare una notifica al raggiungimento dei **-12°C**, temperatura ideale per il taglio della mignon.

3



CONSERVAZIONE

in **CP Next** fino a 15 giorni*

4



SCONGELAMENTO

La mignon viene riportata alla temperatura di servizio in vetrina nel **MultiFresh® Next** con ciclo **Scongelamento Mignon**

-12°C



*I tempi sono da considerarsi prettamente indicativi

Riduci il calopeso

L'abbattitore di temperatura IRINOX è il segreto per preservare la freschezza e il peso originale delle dolci creazioni. Evita la perdita di umidità e assicura che ogni dolce sia perfetto in ogni dettaglio.

Una delle sfide più comuni nella produzione di dolci è la perdita di peso dovuta alla perdita di umidità durante il raffreddamento. Tuttavia, grazie all'uso di abbattitori di temperatura IRINOX, questa preoccupazione diventa un ricordo del passato. La tecnologia IRINOX consente di raffreddare rapidamente i prodotti appena sfornati

senza compromettere la loro qualità. Ciò significa che i dolci mantengono il peso originale, la consistenza e il sapore inalterati. I clienti sanno di poter contare su di noi per offrire creazioni sempre fresche e deliziose. Con IRINOX, la pasticceria raggiunge nuove vette di eccellenza, soddisfacendo i desideri dei nostri clienti con prodotti impeccabili.

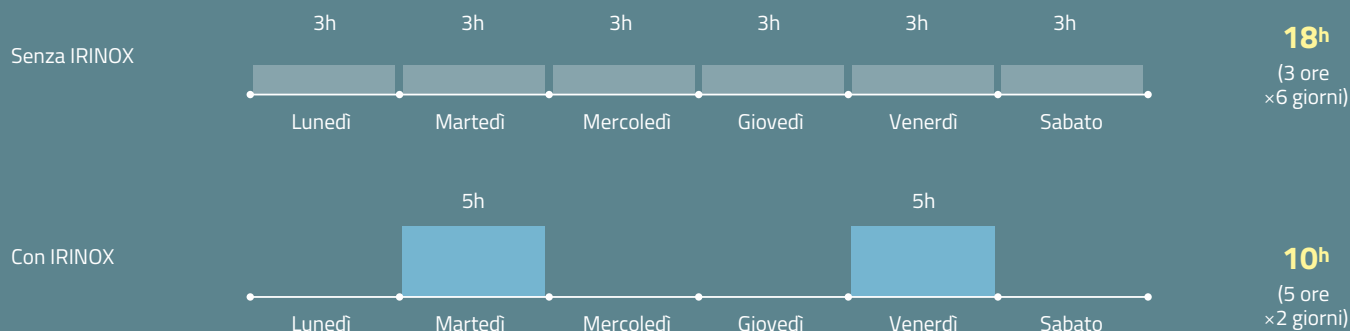
-5%

RIDUZIONE
DEL CALOPESO



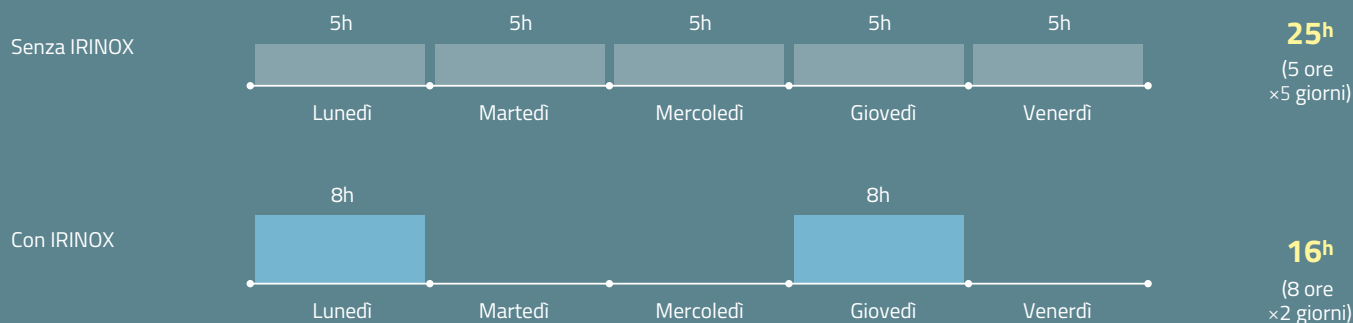
AUMENTI L'OTTIMIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE

PRODUZIONE 1.000 PZ CROISSANT PASTICCERIA ARTIGIANALE



*20€/h (costo medio di un dipendente)

PRODUZIONE 20.000 PZ DI CROISSANT PASTICCERIA INDUSTRIALE



*20€/h (costo medio di un dipendente)

> I nostri calcoli offrono una stima affidabile, seppur con possibili lievi variazioni in contesti reali

AUMENTO DELLA SHELF LIFE

RAFFREDDAMENTO

MIGNON



Di tempo in più in conservazione

150%

CREMA



100%

TORTE MODERNE



250%



SURGELAZIONE

MIGNON



CREMA



TORTE MODERNE



100%
Di tempo in più in conservazione



> I nostri calcoli offrono una stima affidabile, seppur con possibili lievi variazioni in contesti reali

RIDUCI LE PORZIONI INVENDUTE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	Porzioni invendute a settimana	Costo a porzione	Costo invenduto settimana
Croissant		20	15	12	15	8	10	80	1,50 €	120 €
Mignon		13	9	10	12	8	10	62	1 €	62 €
Crostata		5	4	4	3	2	2	20	3 €	60 €
Torte moderne		3	4	1	1	2	1	12	20 €	240 €

482€

Costo medio delle porzioni sprecate senza IRINOX

482€

Spreco a settimana

×

4

Settimane

→

1.928€

Spreco mensile

×

12

Mesi

→

23.136€

Spreco annuale

AUMENTO DELL'OFFERTA IN VETRINA

MultiFresh® ti aiuta ad esaltare la qualità delle tue creazioni e ad avere la vetrina ben assortita.

VASTITÀ DELL'OFFERTA

Ampia offerta di prodotti per soddisfare tutte le esigenze dei tuoi clienti

Vetrina sempre piena grazie alle scorte preparate e conservate in anticipo

Numerose referenze a disposizione disponibili all'occorrenza



ASPETTO DEI PRODOTTI

Visibilmente freschi all'interno della tua vetrina come appena preparati

Belli da vedere e invitanti da gustare senza deterioramenti

Colori brillanti fedeli agli alimenti appena colti

> I nostri calcoli offrono una stima affidabile, seppur con possibili lievi variazioni in contesti reali

Servizi



RETE CHEF

La rete internazionale di Chef IRINOX è al tuo fianco per proporti la migliore gestione dei processi produttivi nella tua cucina e/o laboratorio. Puoi richiedere una consulenza personalizzata per rendere la tecnologia IRINOX un vero alleato nel tuo lavoro di tutti i giorni.

SERVICE

Un team di Service Manager e di installatori ti accompagnerà studiando la soluzione più adatta al tuo laboratorio sia in fase di prevendita che dopo il tuo acquisto.

Risorse On Line

RECIPES BOOK

Lasciati ispirare dalle applicazioni testate dagli chef IRINOX in cui potrai verificare i tempi e i cicli consigliati per il trattamento di molteplici alimenti e soprattutto scoprire i vantaggi dell'utilizzo della nostra tecnologia nella tua cucina.

FRESHCLOUD

FreshCloud® è il sistema smart di IRINOX da cui potrai connetterti al tuo laboratorio in qualsiasi momento e luogo e monitorare l'intera gamma di prodotti IRINOX Professional. FreshCloud® è facilmente accessibile tramite laptop, tablet e dispositivi mobili, supportando sia i sistemi operativi iOS che Android.



App Store



Google Play

freshcloud.irinoxprofessional.com



* Disponibile per MultiFresh® Next versione 7.0 o superiore.

IRINOX S.p.A. - Società Benefit

headquarter

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

