

**IRINOX**

The Freshness Company®

SETTORE



PAN  
IFIC  
AZIO  
NE





# — Per ogni settore una soluzione

## I vantaggi di scegliere IRINOX, qualunque sia la tua attività

Scegliere IRINOX nella panificazione significa affidarsi a tecnologie avanzate di abbattimento, conservazione e multilievitazione. Le attrezzature IRINOX garantiscono controllo preciso della

temperatura e dell'umidità, assicurando prodotti sempre freschi e di alta qualità. Soluzioni ideali per migliorare l'efficienza e ridurre gli sprechi, adatte ad ogni tipo di attività nel settore della panificazione.

## I nostri settori

### LA PANIFICAZIONE ARTIGIANALE

La panificazione artigianale è un'arte che richiede esperienza, passione e attenzione ai dettagli. Ogni fase, dalla scelta degli ingredienti alla lievitazione e cottura, è fondamentale per ottenere un prodotto di alta qualità, digeribile e dal gusto inconfondibile. Il pane artigianale conserva le proprietà e i sapori autentici che solo la lavorazione manuale può offrire. In questo settore, IRINOX è il partner ideale grazie a soluzioni innovative che supportano ogni passaggio della produzione. I sistemi di abbattimento e conservazione IRINOX permettono di mantenere la freschezza e le caratteristiche organolettiche del pane, mentre i multilievitatori garantiscono una lievitazione ottimale e programmabile, riducendo tempi di lavoro e sprechi. Con IRINOX, i panificatori artigianali possono contare su tecnologie avanzate che rispettano la tradizione, migliorando efficienza e qualità del prodotto finito.

### LA PANIFICAZIONE SEMI-INDUSTRIALE

La panificazione semi-industriale unisce la qualità artigianale alla produttività su larga scala, rispondendo alla crescente domanda di pane fresco e prodotti da forno di alta qualità. In questo contesto, IRINOX rappresenta un partner strategico per le aziende di panificazione semi-industriale, supportandole nell'affrontare le sfide delle grandi produzioni senza compromettere la qualità. L'esperienza di IRINOX nel settore consente di integrare tecnologie avanzate che rispondono alle esigenze di flessibilità e standardizzazione, essenziali per adattarsi alle richieste del mercato. Inoltre, IRINOX offre consulenza e formazione per ottimizzare i processi di lavorazione e conservazione, aiutando le aziende a mantenere elevati standard qualitativi e a ridurre i costi operativi, senza sacrificare l'autenticità dei prodotti.

## LABORATORIO ARTIGIANALE



## LABORATORIO SEMI-INDUSTRIALE



Vedi i dettagli delle macchine utilizzando questo codice QR:

# I vantaggi di scegliere IRINOX



### DAL FORNO ALL'ABBATTITORE

IRINOX rivoluziona il settore della panificazione con soluzioni innovative che accompagnano nel passaggio diretto dal forno all'abbattitore. Questo approccio consente una cottura ottimale seguita da un rapido abbattimento, preservando freschezza e sapore. Con IRINOX, puoi ottimizzare i processi produttivi, ridurre gli sprechi e garantire qualità costante.



### CONTROLLO UMIDITÀ

Il controllo dell'umidità è fondamentale nella panificazione per garantire prodotti di alta qualità. Le attrezzature IRINOX monitorano e gestiscono l'umidità durante le fasi di abbattimento, lievitazione e conservazione. Grazie alla nostra tecnologia, si ottiene una crosta perfetta ed un interno morbido, migliorando la freschezza e la durata dei prodotti.



### IL GIUSTO FREDDO E CALDO

Le curve di temperatura progettate per la panificazione sono fondamentali per mantenere ogni prodotto nelle condizioni ottimali. Queste impostazioni permettono di preservare freschezza e qualità, migliorando l'efficienza operativa. Con il giusto controllo, ogni lievito può raggiungere risultati eccellenti ed una conservazione affidabile nel tempo.



### FLESSIBILITÀ

La flessibilità nella panificazione è fondamentale per rispondere rapidamente alle diverse esigenze del mercato. Con le soluzioni IRINOX, i panificatori possono adattarsi facilmente a vari processi produttivi, dalle piccole produzioni artigianali a quelle su scala industriale.



### AFFIDABILITÀ

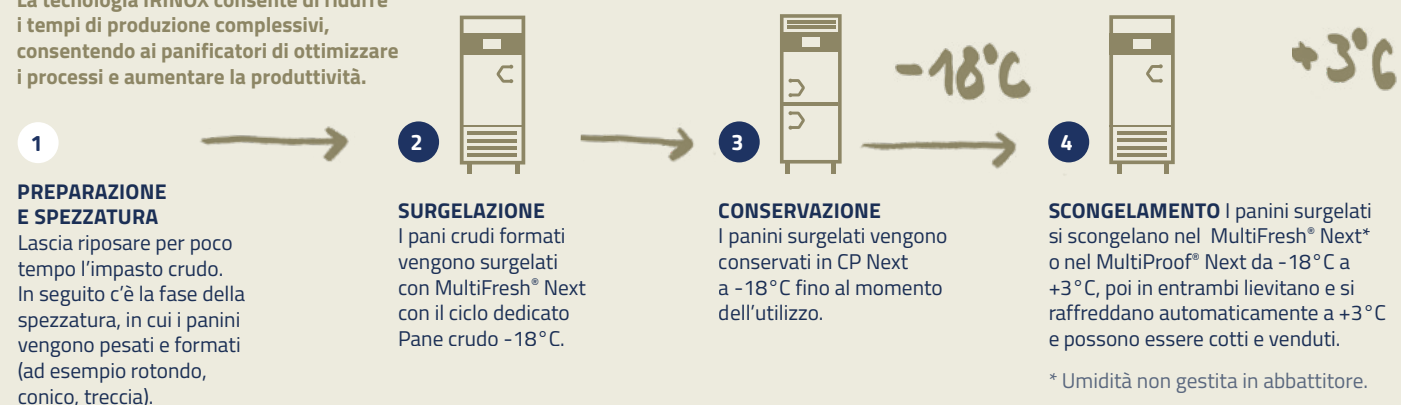
Scegliere IRINOX significa contare su prestazioni costanti e senza imprevisti. Le nostre attrezzature sono progettate per offrire un funzionamento affidabile e duraturo, assicurando la massima sicurezza alimentare e la conservazione ottimale dei tuoi prodotti. Con IRINOX, puoi avere la certezza di risultati eccellenti in ogni fase della produzione.

# Impasti crudi

! 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 ad una produzione di prodotti da forno di alta qualità. Con MultiProof® Next puoi risvegliare in modo delicato l'impasto da -18°C a 3°C e poi passare direttamente in lievitazione.

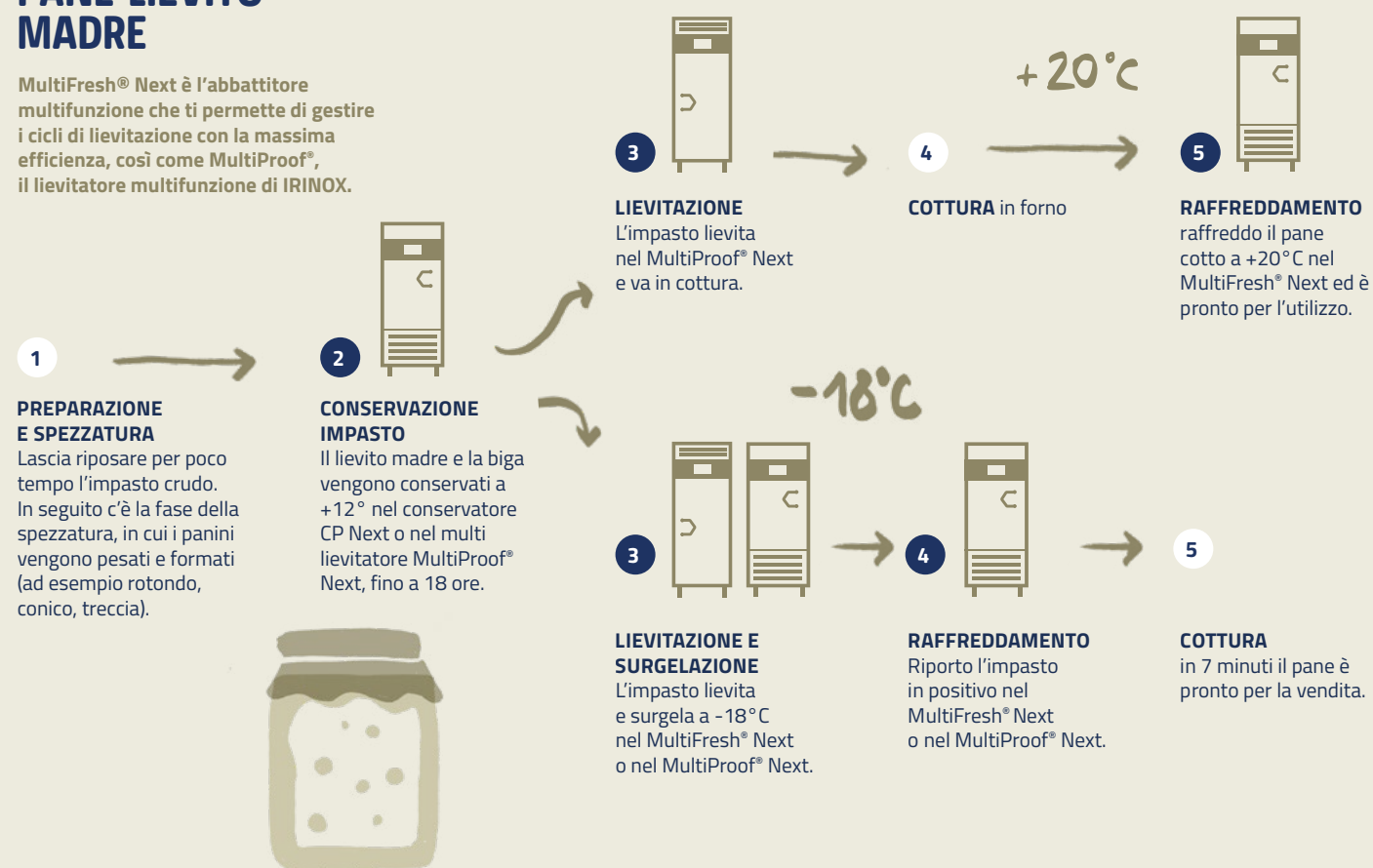
## PANINO SPECIALE PICCOLA PEZZATURA (50-100 GR)

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



## PANE LIEVITO MADRE

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.



# Ottimizzazione della produzione

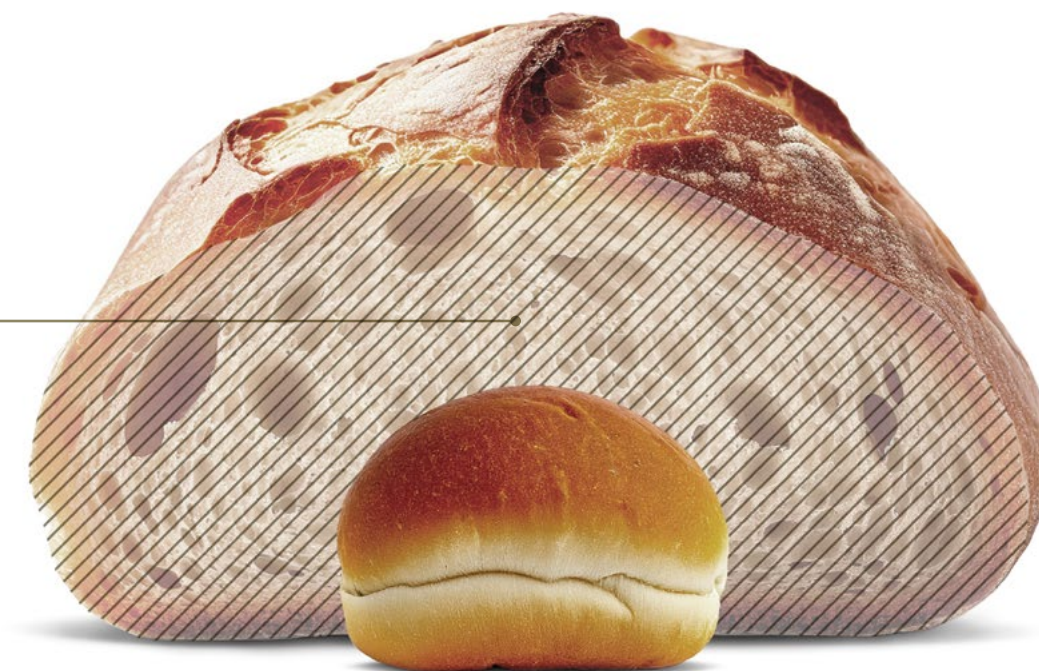
Ottimizza la produzione con IRINOX, per risultati eccezionali.

Nella panificazione artigianale e semi-industriale, ottimizzare la produzione è essenziale per migliorare l'efficienza e garantire la qualità. Grazie alle attrezzature IRINOX, è possibile risparmiare fino all'80% delle ore di lavoro, consentendo ai panificatori di gestire meglio le risorse e ridurre gli sprechi. Le tecnologie avanzate di IRINOX monitorano e controllano ogni

fase del processo, dal rinfresco degli impasti alla lievitazione e conservazione. Con sistemi di abbattimento e multilievitatori, si ottengono risultati costanti, mantenendo freschezza e sapore. Utilizzando IRINOX, ogni attività di panificazione può affrontare le sfide del mercato, garantendo prodotti di alta qualità e un servizio sempre competitivo.

80%

ORE RISPARMIATE  
DI LAVORO



# Precotti

! Gli impasti precotti sono una soluzione ideale per ristoranti e panifici con più punti vendita che necessitano di scorte di pane sempre pronte e fresche. Grazie alla preparazione anticipata, questi impasti vengono precotti e conservati per poter essere rapidamente ultimati e serviti al momento.

## PANE BUNS, PICCOLI PANI DA BUFFET

Con l'utilizzo delle tecnologie IRINOX creo una scorta di prodotti sempre pronta, riduco gli scarti e le mancate vendite.



## PIZZA IN TEGLIA



# Aumenti la Shelf Life

Estendi la shelf life dei prodotti da forno, grazie alla tecnologia di abbattimento, lievitazione e conservazione IRINOX

Grazie alle soluzioni IRINOX, la shelf life dei prodotti da forno artigianali e semi-industriali può essere estesa, preservando freschezza, fragranza e consistenza. L'abbattimento rapido e la conservazione controllata di IRINOX riducono la proliferazione batterica e rallentano il deterioramento naturale, permettendo di mantenere a lungo la qualità del prodotto come appena sfornato.

Per panificatori e aziende semi-industriali, questo significa una gestione più efficiente della produzione, minori sprechi e una risposta più puntuale alle richieste di mercato. Con IRINOX, ogni prodotto mantiene la sua qualità originale per un ciclo di vendita prolungato, valorizzando la tradizione e assicurando la soddisfazione dei clienti.



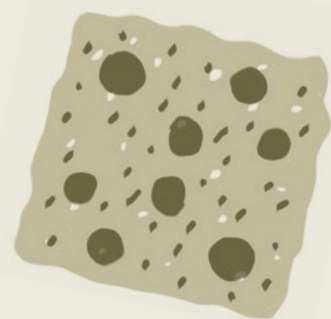
3 LA SUA FRAGRANZA PERSISTE 3 VOLTE PIÙ A LUNGO\*



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

# Prelievitato

! Una volta cotta, la focaccia può essere conservata per mantenerla fresca più a lungo, senza comprometterne morbidezza e fragranza.



## FOCACCIA

Le attrezzature IRINOX garantiscono la gestione accurata del tempo e delle temperature. Grazie a funzioni come la lievitazione programmata e il raffreddamento rapido, puoi preservare la qualità degli impasti e assicurare una focaccia sempre fresca e gustosa.



## TORTA DA FORNO

Le attrezzature IRINOX sono ideali per la preparazione delle torte da forno, grazie alla loro capacità di ottimizzare i processi produttivi. Con l'uso dell'abbattimento rapido e il controllo preciso delle temperature, è possibile garantire torte perfette, morbide e fresche.



# Pianificazione efficace del tempo

La pianificazione efficace è cruciale: con le attrezzature IRINOX, ottimizzi i processi, riduci gli sprechi e garantisci qualità costante, migliorando produttività e gestione delle risorse.

Nel settore della panificazione, una gestione efficace del tempo è essenziale per garantire qualità e freschezza dei tuoi lievitati. Le tecnologie IRINOX, grazie a funzioni avanzate come la lievitazione programmata, rivoluzionano la gestione del lavoro, permettendo di organizzare ogni fase con precisione. Questo consente

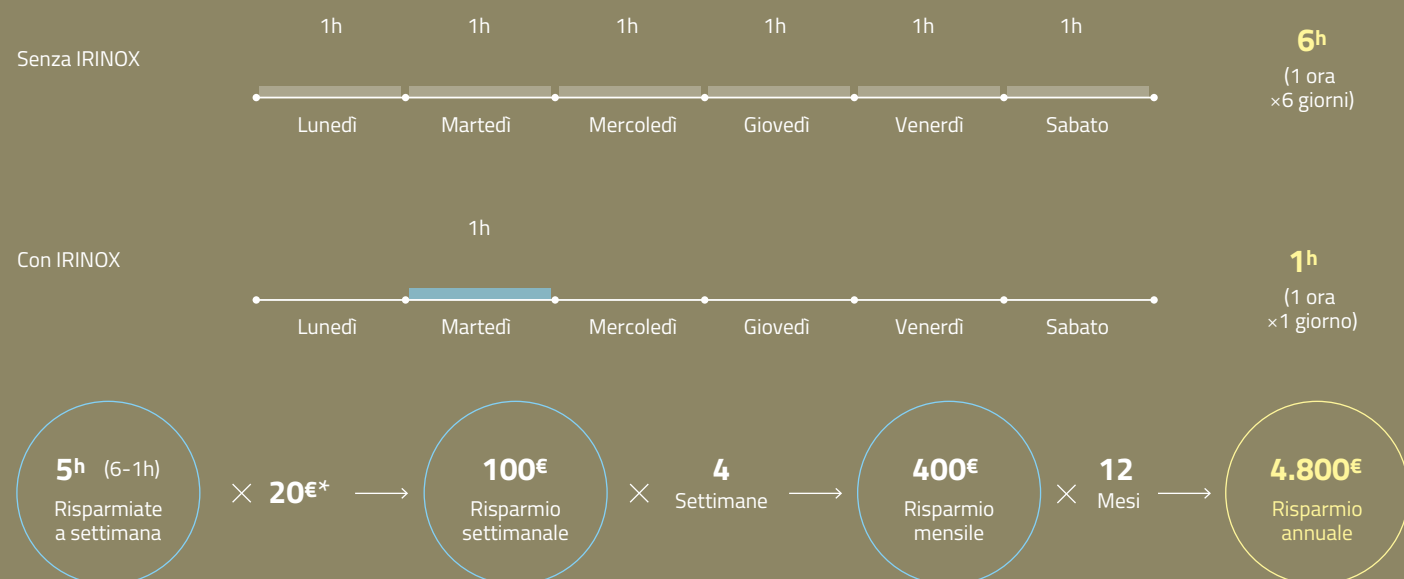
di ottimizzare i processi produttivi, ridurre gli sprechi e migliorare la produttività. Con IRINOX, puoi garantire ai tuoi clienti prodotti sempre perfetti, mantenendo elevati standard di qualità e freschezza. Affidati alla nostra tecnologia per gestire al meglio il tempo e ottenere risultati eccellenti ogni giorno.

IMPOSTAZIONE NOTTURNA



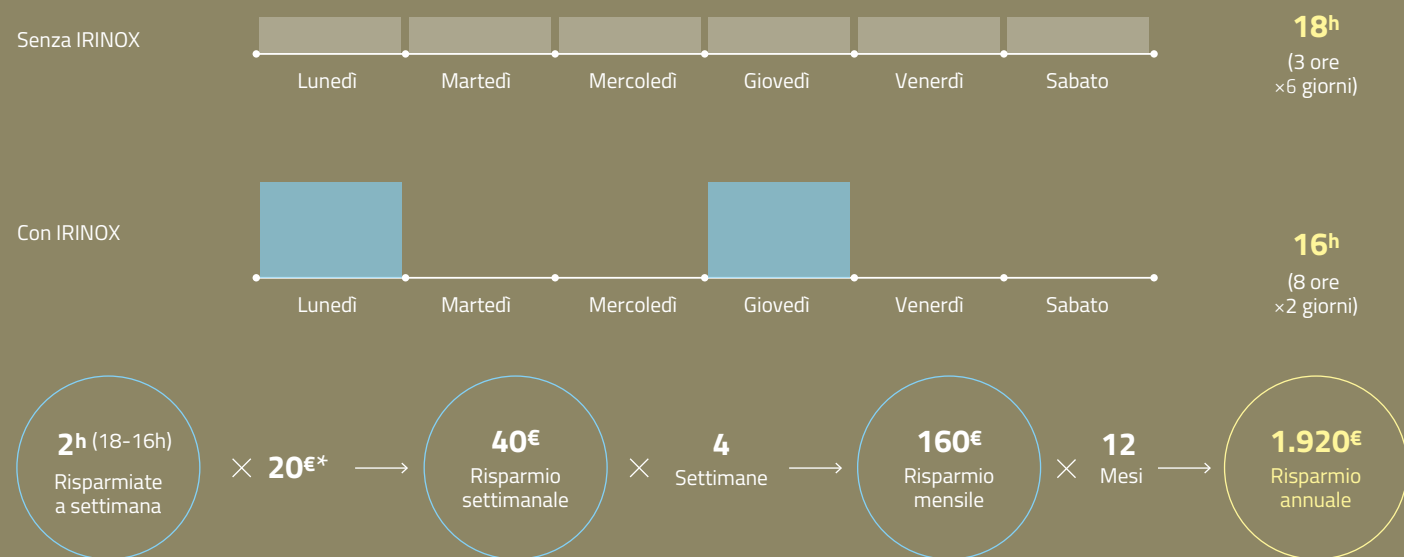
## AUMENTI L'OTTIMIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE

PRODUZIONE 5 KG PANIFICIO ARTIGIANALE  
(5 KG AL GIORNO PER TIPOLOGIA)



\*20€/h (costo medio di un dipendente)

PRODUZIONE 100 KG PANIFICIO SEMI-INDUSTRIALE  
(100 KG AL GIORNO PER LA TIPOLOGIA DI PRODOTTO)



\*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

**FOCACCIA**

Senza Irinox



Con Irinox



Di tempo in più in conservazione

**100%**

**TORTA DA FORNO**

Senza Irinox



Con Irinox



**150%**

**PANINI SPECIALI**

Senza Irinox



Con Irinox



**100%**



SURGELAZIONE

**FOCACCIA**

Senza Irinox



Con Irinox



**TORTA DA FORNO**

Senza Irinox



Con Irinox



**100%**

Di tempo in più in conservazione

**PANINI SPECIALI**

Senza Irinox



Con Irinox



> Il pane ha subito un processo per non ritenersi più fresco

> 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	Porzioni invendute a settimana	Costo a porzione	Costo invenduto a settimana
Pizza	2	2	1	1	2	3	11	6,00 €	66 €
Focacce	1	1	2	2	3	4	13	4,00 €	52 €
Pani speciali	5	5	4	6	0	5	25	2,00 €	50 €
Brioche	15	15	10	20	15	25	100	0,50 €	50 €

**218€**

Costo medio delle porzioni sprecate senza IRINOX **218€** Spreco a settimana  
 × **4** Settimane → **872€** Spreco mensile  
 × **12** Mesi → **10.464€** Spreco annuale

## RIDUCI IL CALO PESO

Le tecnologie IRINOX ti aiutano 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 globale di Chef IRINOX è pronta a supportarti nell'ottimizzazione dei processi produttivi nel tuo laboratorio. Offriamo consulenze personalizzate per trasformare la tecnologia IRINOX in un prezioso alleato nel tuo lavoro quotidiano.

### SERVICE

Un team di Service Manager e installatori sarà al tuo fianco, offrendoti supporto sia nella fase di prevendita che nel post-vendita, per individuare e implementare la soluzione più adatta alle esigenze del tuo laboratorio.

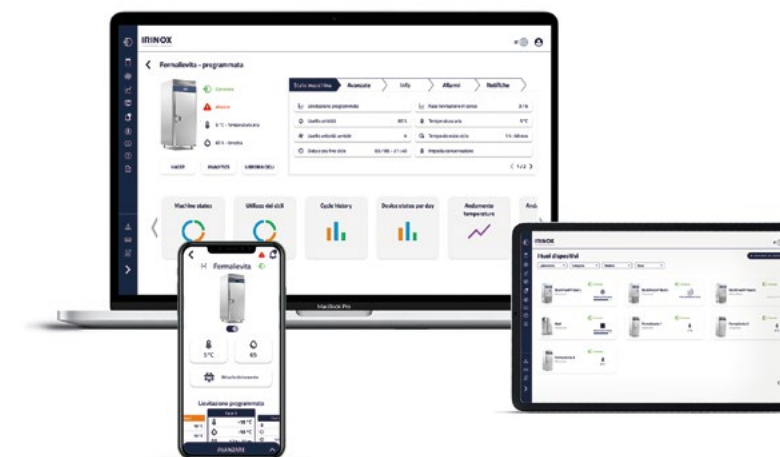
## Risorse On Line

### RECIPES BOOK

Scopri le applicazioni testate dagli chef IRINOX: un'utile fonte di ispirazione per esplorare tempi e cicli ottimali nel trattamento di diversi alimenti. Potrai apprezzare i numerosi vantaggi che la nostra tecnologia offre al tuo lavoro.

### FRESHCLOUD®

FreshCloud® è il sistema smart di IRINOX che consente di collegarti al tuo laboratorio ovunque ti trovi, permettendoti di monitorare l'intera gamma di prodotti IRINOX. È accessibile comodamente da laptop, tablet e dispositivi mobili, compatibile con i sistemi operativi iOS e Android.



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

