

IRINOX

The Freshness Company®

SETTORE

PIZZA



CONTEMPORANEA



PALA ROMANA



PIZZA IN TEGLIA



PADELLINO

— Per ogni settore una soluzione

I vantaggi di scegliere IRINOX nella tua pizzeria

Grazie agli abbattitori e alle soluzioni multifunzione IRINOX, le pizzerie possono ottimizzare la gestione degli impasti, programmare le lievitazioni in modo preciso, e conservare basi o topping con la

massima resa qualitativa. Una tecnologia indispensabile per chi desidera garantire costanza, ridurre sprechi e affrontare anche i momenti di maggiore affluenza con efficienza e tranquillità.

I nostri settori

LABORATORIO ARTIGIANALE

Nel laboratorio artigianale di pizzeria, la tecnologia IRINOX diventa un alleato strategico per gestire al meglio tempi, materie prime e qualità finale. I cicli di abbattimento, conservazione e lievitazione controllata consentono di ottimizzare la produzione giornaliera, pianificare con anticipo e ridurre lo stress operativo nei momenti di massima affluenza. La flessibilità delle funzioni IRINOX permette di trattare impasti, basi precotte e farciture con la massima cura, mantenendo freschezza, struttura e resa in cottura. Il risultato? Un prodotto sempre all'altezza delle aspettative, con maggiore controllo sui costi e meno sprechi.

LABORATORIO CENTRALIZZATO

Nei laboratori centralizzati – che servono più punti vendita, corner o format delivery – IRINOX garantisce standardizzazione, tracciabilità e controllo totale della filiera del freddo. Gli abbattitori e conservatori professionali permettono di produrre in anticipo basi precotte, panetti lievitati, topping o farciture, conservandoli in perfette condizioni fino alla destinazione finale. Questo approccio consente di ottimizzare la logistica, ridurre i tempi di produzione nei punti vendita e garantire qualità uniforme in ogni sede, con una gestione più efficiente delle risorse e un importante vantaggio competitivo sul piano operativo.

LABORATORIO ARTIGIANALE



LABORATORIO CENTRALIZZATO



Vedi i dettagli delle macchine utilizzando questo codice QR:

I vantaggi di scegliere IRINOX



CONTROLLO UMITÀ

Il controllo dell'umidità è fondamentale nella gestione degli impasti per garantire prodotti di alta qualità. Le tecnologie IRINOX monitorano e gestiscono l'umidità durante le fasi di abbattimento, lievitazione e conservazione. Grazie alla nostra tecnologia, si ottiene una crosta perfetta e un impasto digeribile, migliorando la freschezza e la durata dei prodotti.

CROCCANTEZZA

La croccantezza è uno degli elementi più apprezzati nella degustazione della pizza, ma anche uno dei più delicati da mantenere. Grazie alla tecnologia IRINOX, è possibile raffreddare rapidamente basi precotte o pizze appena sfornate, stabilizzando la struttura esterna senza compromettere l'umidità interna. Questo consente di mantenere bordi friabili e fondi ben asciutti, anche in fase di rigenerazione o servizio posticipato. Una soluzione ideale per chi cerca standard elevati e ripetibili, senza rinunciare alla texture perfetta.



VARIETÀ DI IMPASTI E PIZZE

La tecnologia IRINOX è progettata per rispondere alle esigenze operative delle pizzerie moderne: programmazione, controllo microbiologico, qualità costante e riduzione degli scarti. Che si tratti di un impasto diretto o a lunga fermentazione, ogni fase trova supporto in un ciclo IRINOX studiato per mantenere inalterata la performance dell'impasto e garantire risultati replicabili ogni giorno.

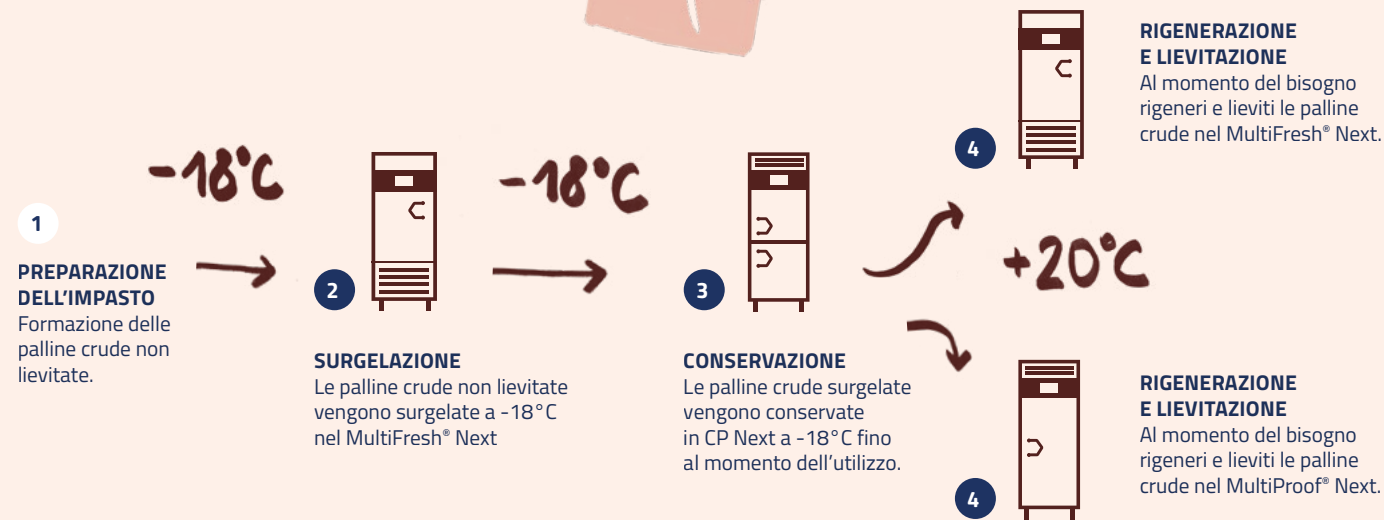
AFFIDABILITÀ

Scegliere IRINOX significa affidarsi a tecnologie progettate per garantire prestazioni costanti, anche nei contesti di lavoro più intensi. Ogni attrezzatura è sviluppata per offrire massima continuità di servizio, riducendo i fermi macchina e assicurando un funzionamento stabile nel tempo. Con IRINOX, la qualità finale è sempre sotto controllo, senza margini di errore.

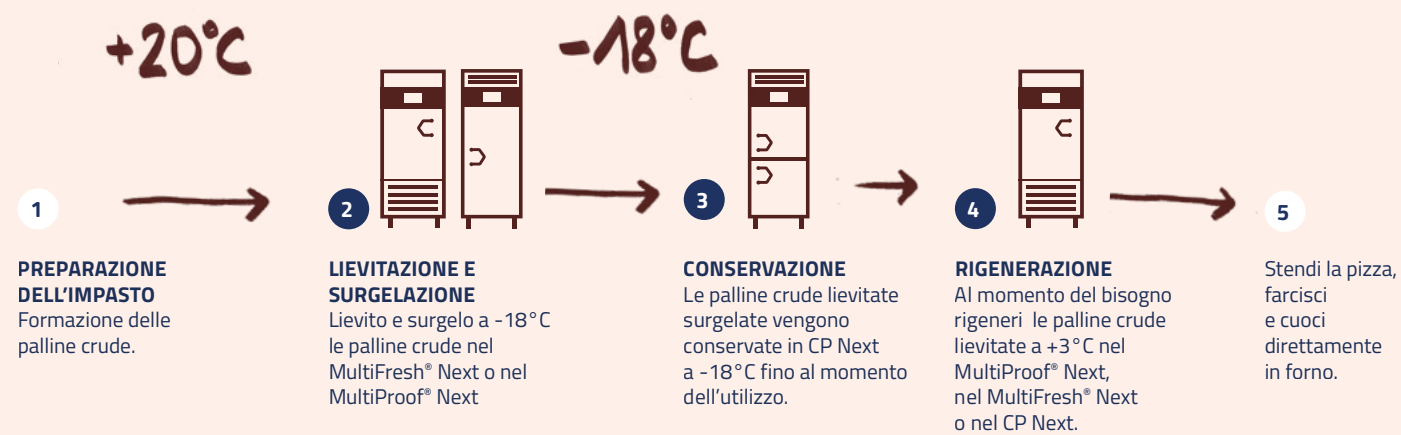


Impasti crudi

IMPASTI CRUDI NON LIEVITATI



IMPASTI CRUDI LIEVITATI



Ottimizzazione della produzione

Produzione ottimizzata, qualità costante: il freddo che preserva ogni impasto.

Le tecnologie IRINOX rivoluzionano l'organizzazione del lavoro in pizzeria. Grazie al controllo preciso del freddo, puoi preparare in anticipo grandi quantità di impasto, conservarlo in perfette condizioni e programmare ogni fase della produzione senza vincoli di orario. Il risultato? Meno ore operative, un team più snello e una

gestione più fluida del servizio. Ma soprattutto, la possibilità di ampliare l'offerta con proposte diverse, creative e stagionali, sempre pronte all'uso. Un supporto concreto per chi vuole ottimizzare tempi e risorse, migliorare la qualità del lavoro e soddisfare ogni cliente con una pizza diversa ma sempre perfetta.

70%
DI TEMPO RISPARIATO

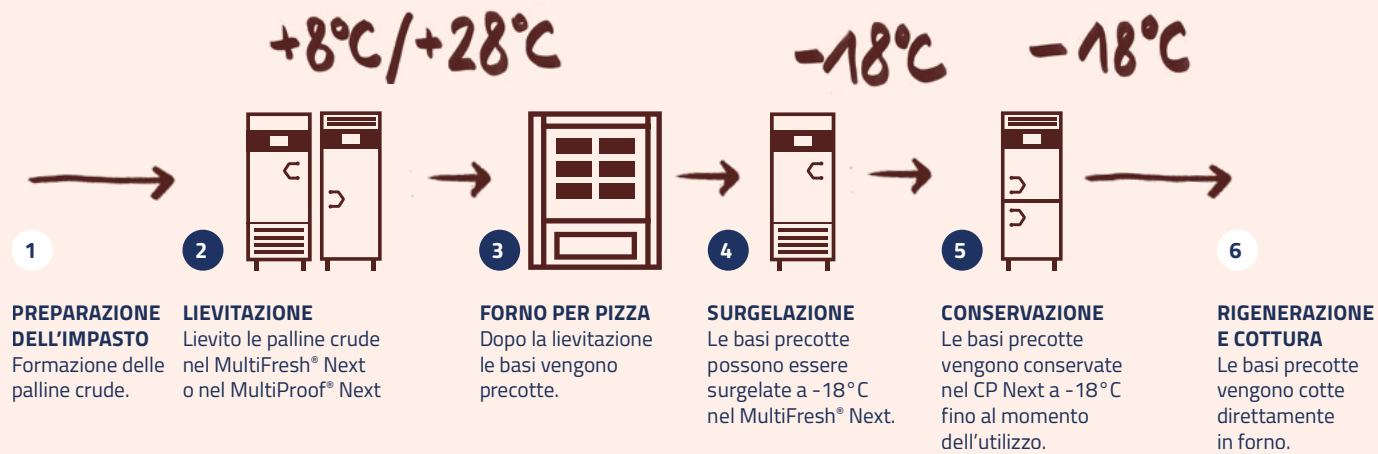
ore risparmiate con IRINOX



settimane di produzione

Basi precotte

PRECOTTURA DELLE BASI PIZZA SURGELATE



PRECOTTURA DELLE BASI PIZZA RAFFREDDATE



+8°C/+28°C

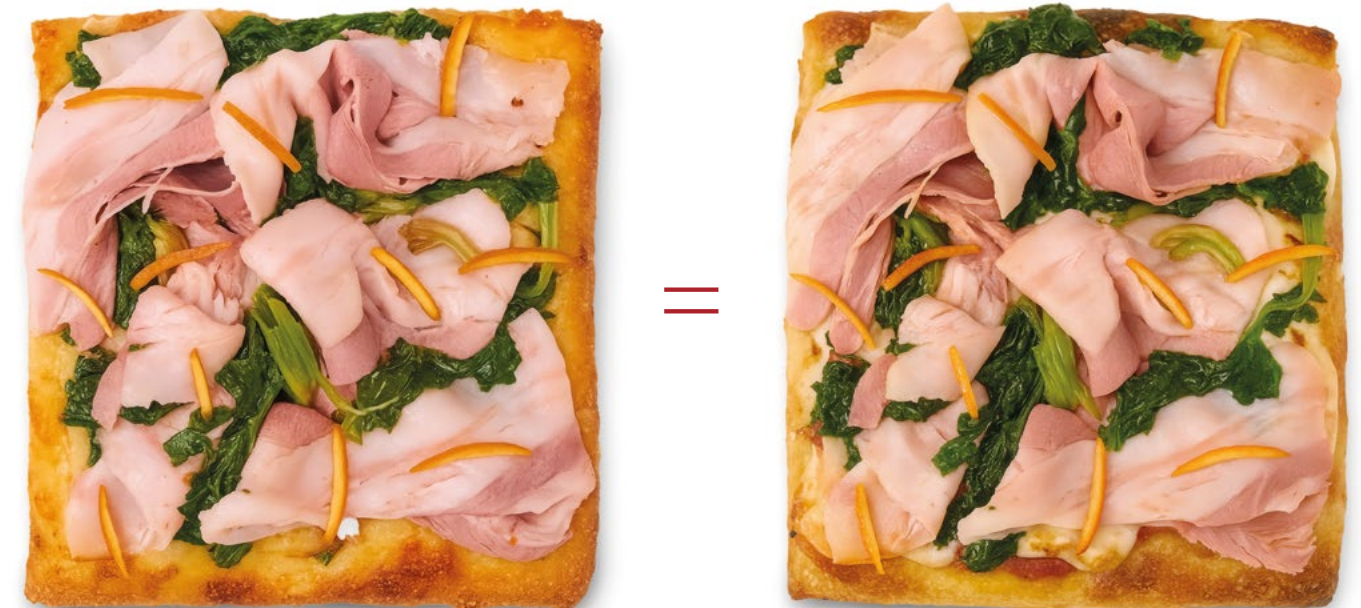
Standardizzazione della produzione

La tua pizza, identica ovunque: stessa ricetta, stesso risultato, zero compromessi.

Standardizzare la produzione non significa perdere autenticità, ma proteggerla. Con IRINOX puoi replicare ogni ricetta con precisione assoluta, garantendo lo stesso risultato, gusto e consistenza in ogni punto vendita. Il controllo puntuale di temperatura, tempo e umidità consente di stabilizzare i processi e ridurre l'impatto delle variabili, rendendo ogni fase ripetibile e affidabile. Questo approccio ti permette

di espandere il tuo format con coerenza, assicurando che ogni cliente ritrovi la stessa esperienza, ovunque si trovi. È la soluzione ideale per catene, franchising o realtà in crescita che vogliono valorizzare il proprio prodotto senza compromessi. Con IRINOX, la qualità diventa una firma riconoscibile, replicabile e costante: il segreto per far crescere il tuo brand con forza e credibilità.

**QUALITÀ UGUALE
E GARANTITA CON IRINOX**



Prelievitato



TOPPING

Cotture a bassa temperatura di carne e pesce

1

PREPARAZIONE

Carne e pesce vengono preparati per la cottura a bassa temperatura.

2



COTTURA A BASSA TEMPERATURA E RAFFREDDAMENTO

Le materie vengono cotte a bassa temperatura e raffreddate direttamente nel MultiFresh® Next.

+65°C/+3°C

3



CONSERVAZIONE

Carne e pesce vengono conservati a +3°C nel CP Next fino al momento dell'utilizzo.

+3°C

2



COTTURA A BASSA TEMPERATURA E SURGELAZIONE

Le materie vengono cotte a bassa temperatura e surgelate direttamente nel MultiFresh® Next.

+65°C/-18°C

3



CONSERVAZIONE

Carne e pesce vengono conservati a -18°C nel CP Next fino al momento dell'utilizzo.

-18°C

SALSE E CREME



1

PREPARAZIONE DELLE SALSE E CREME

Preparo le salse che voglio utilizzare per la farcitura delle pizze (salsa tonnata, salsa al pesto o creme ai diversi gusti stagionali).

2



RAFFREDDAMENTO A +3°C

Le salse vengono raffreddate con MultiFresh® Next con il ciclo dedicato Salse +3°C per bloccare la proliferazione batterica.

+3°C

3



CONSERVAZIONE +3°C

Le salse possono essere conservate fino a 7 g perfette, creando una scorta pronta all'utilizzo.

2



SURGELAZIONE A -18°C

Le salse vengono surgelate rapidamente con MultiFresh® Next con il ciclo dedicato Salse -18°C

-18°C

3



CONSERVAZIONE -18°C

Le salse possono essere conservate fino a 3 mesi, creando una scorta ai sapori stagionali.

Aumento della varietà di prodotti in menu

Ingredienti sempre pronti, menu più ricco: la creatività trova spazio nel tuo laboratorio.

Le tecnologie IRINOX ti permettono di ampliare l'offerta e creare un menu più ricco, vario e originale. Grazie all'abbattimento rapido e al controllo preciso del freddo, puoi gestire in tutta sicurezza carni, pesce, verdure e topping di ogni tipo, conservandone freschezza, colore e struttura. Prepari in anticipo, riduci gli sprechi e hai sempre a disposizione

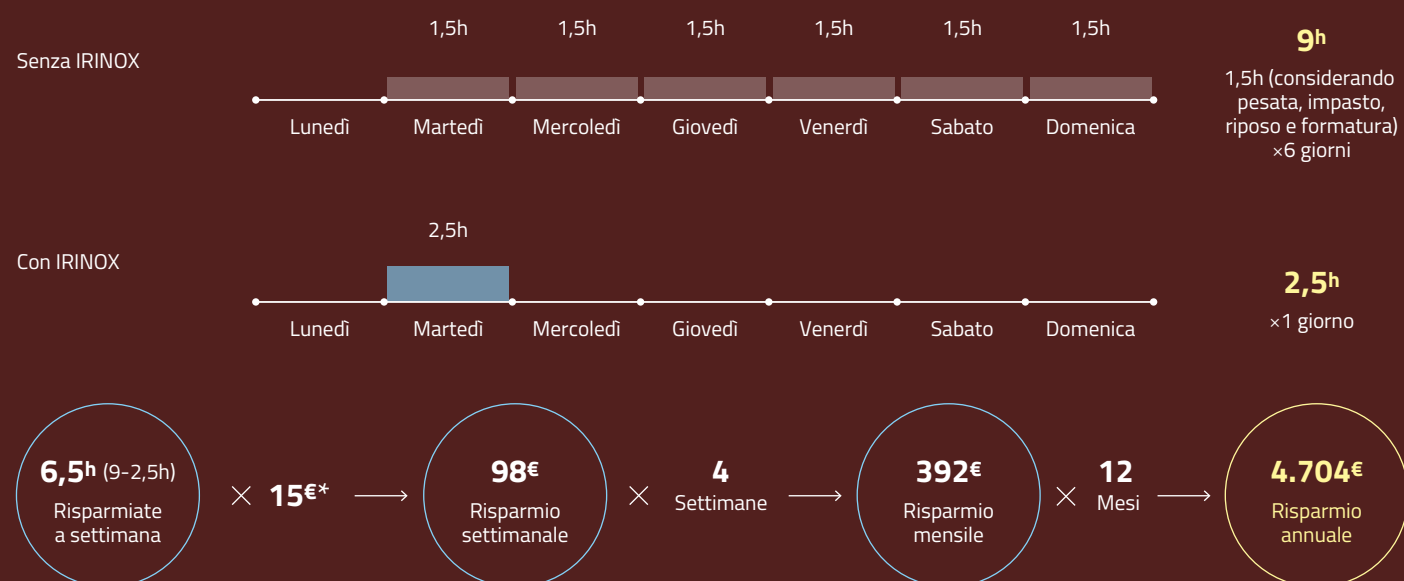
ingredienti pronti all'uso per nuove combinazioni, edizioni stagionali o richieste speciali. Che si tratti di una pizza gourmet o di una proposta fuori menù, IRINOX ti garantisce la massima flessibilità operativa e creativa, aiutandoti a sorprendere ogni giorno i tuoi clienti con proposte diverse, sicure e di alta qualità. Per una pizza che non ha limiti, se non la tua immaginazione!

INFINITA CREATIVITÀ E SCELTA CON IRINOX



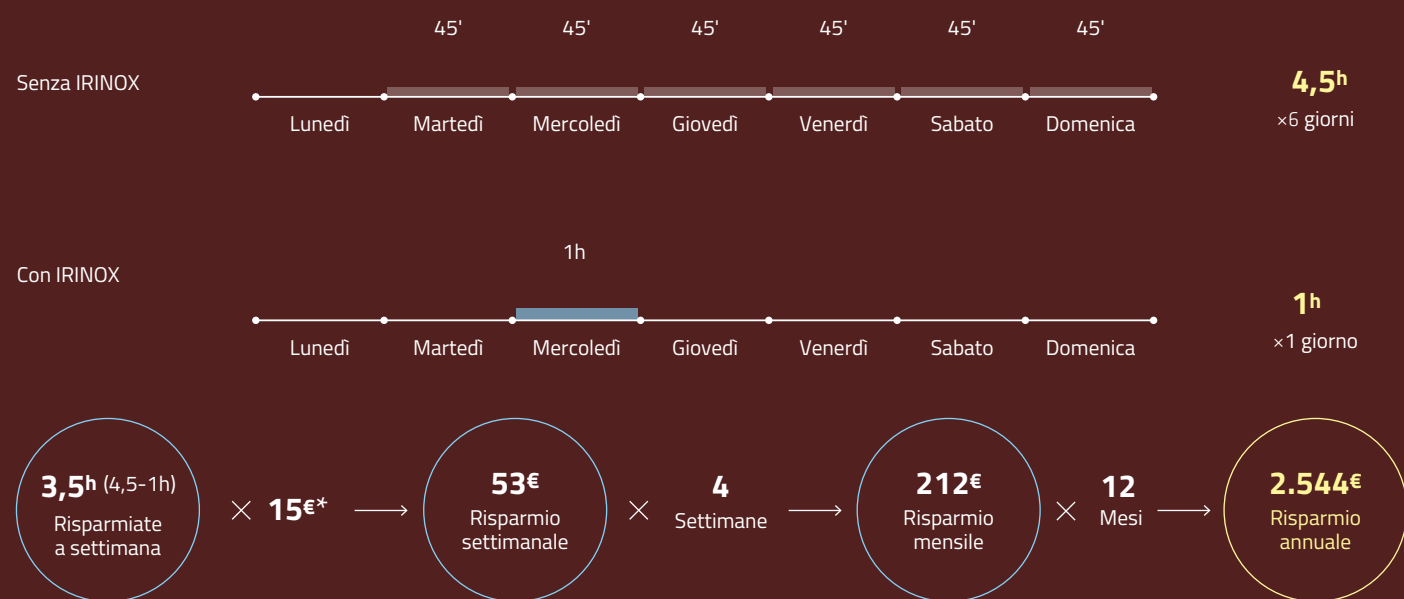
AUMENTI L'OTTIMIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE

AUMENTI L'OTTIMIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE (PRODUZIONE 8 KG DI IMPASTI SPECIALI A SETTIMANA)



*15€/h (costo medio di un dipendente)

PRODUZIONE TOPPING VERDURE 12 KG A SETTIMANA



*15€/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

TOPPING VERDURE



BASE PIZZA PRECOTTA



CREMA CON VERDURE DI STAGIONE

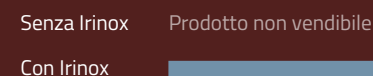


SURGELAZIONE

BASE PIZZA PRECOTTA



PALLINE CRUDE



PIZZA AL TRANCIO



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

RIDUCI IL CALO PESO

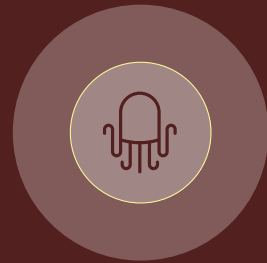
PRODUZIONE 25 KG
DI POLPO ALLA SETTIMANA

*20€/kg (prezzo di acquisto medio di 1kg di polpo)

Cottura
tradizionale

-45%

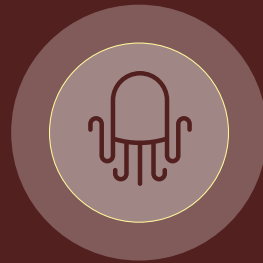
perdi 11 kg
(45% dei 25 Kg)



Cottura a bassa
temperatura con IRINOX

-30%

perdi 7,5 kg
(30% dei 25 Kg)



11kg × 20€* → 220€

7,5kg × 20€* → 150€

220€ - 150€ → 70€ Risparmio settimanale × 4 Settimane → 280€ Risparmio mensile × 12 Mesi → 3.360€ Risparmio annuale

PRODUZIONE 25 KG
DI ROAST BEEF ALLA SETTIMANA

*16€/kg (prezzo di acquisto medio di 2 kg di roastbeef)

Cottura
tradizionale

-40%

perdi 10 kg
(40% dei 25 Kg)



Cottura a bassa
temperatura con IRINOX

-10%

perdi 2,5 kg
(10% dei 25 Kg)



10kg × 16€* → 160€

2,5kg × 16€* → 40€

160€ - 40€ → 120€ Risparmio settimanale × 4 Settimane → 480€ Risparmio mensile × 12 Mesi → 5.760€ Risparmio annuale

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

Servizi



RETE CHEF

La competenza della nostra rete internazionale di Chef è al tuo fianco per rendere ogni processo più efficiente. Con consulenze mirate e soluzioni su misura, ti aiutiamo a trasformare la tecnologia IRINOX in un alleato strategico, capace di semplificare il lavoro quotidiano e valorizzare ogni tua preparazione.

SERVICE

Dalla scelta all'installazione, non sarai mai solo. I nostri Service Manager e tecnici specializzati ti affiancano in ogni fase, dalla consulenza iniziale all'assistenza post-vendita, per guidarti verso la soluzione più adatta al tuo laboratorio e garantirti un'esperienza senza intoppi, fin dal primo giorno.

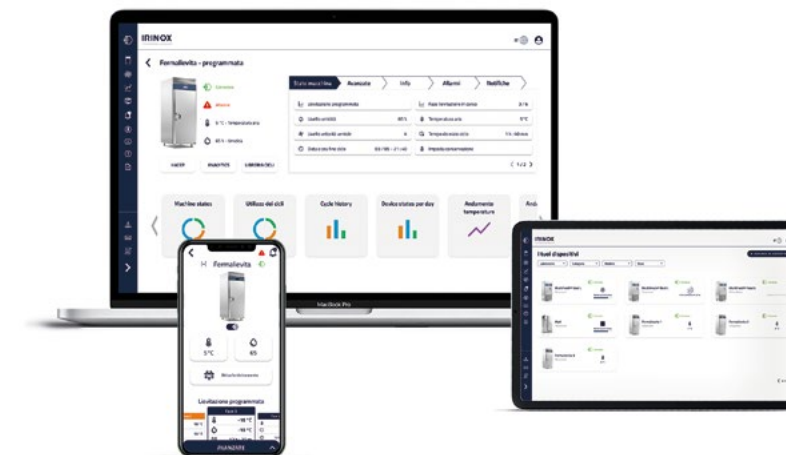
Risorse On Line

RECIPES BOOK

Lasciati ispirare dalle applicazioni sviluppate e testate dai nostri Chef: un patrimonio di esperienze reali per scoprire tempi, cicli e metodi ideali per trattare ogni alimento. Un supporto concreto per sfruttare al massimo le potenzialità della tecnologia IRINOX e portare ancora più valore al tuo lavoro quotidiano.

FRESHCLOUD®

Con FreshCloud® sei sempre connesso al tuo laboratorio, ovunque ti trovi. Il sistema smart di IRINOX ti permette di monitorare in tempo reale tutti i tuoi dispositivi, direttamente da laptop, tablet o smartphone. Intuitivo, veloce e compatibile con iOS e Android, trasforma la gestione in controllo semplice e sicuro, anche a distanza.



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



Certificazione



Corporation