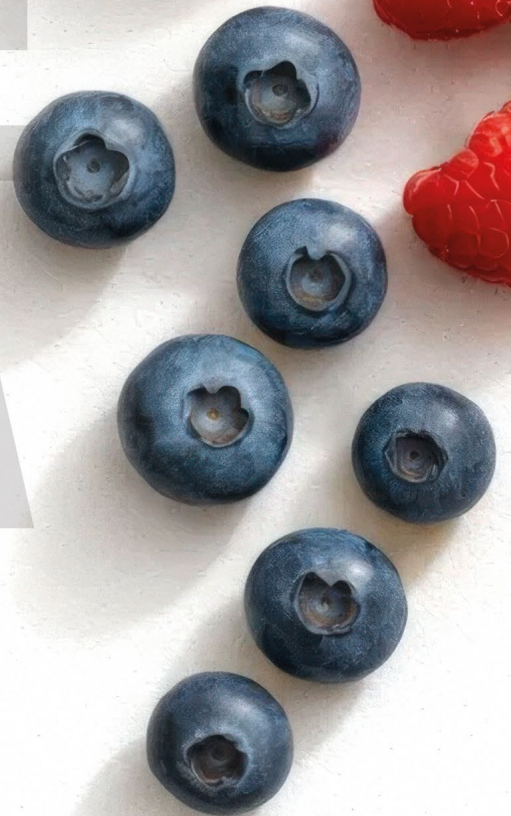


IRINOX
The Freshness Company®

SETTORE

GEL ATE RIA





— Per ogni settore una soluzione

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

Scegliere IRINOX significa introdurre nel tuo laboratorio di gelateria tecnologie progettate per ottimizzare ogni fase di lavoro. Le nostre attrezzature assicurano una conservazione impeccabile degli ingredienti, maggiore freschezza, efficienza

energetica e una versatilità che si adatta a tutte le tue produzioni. Con IRINOX hai qualità, affidabilità e innovazione al servizio della tua gelateria, per migliorare la gestione quotidiana e sostenere la crescita del tuo business.

La soluzione di IRINOX

**MACRO E
MICROCRISTALLI**

La qualità del gelato dipende dalla dimensione dei cristalli di ghiaccio: più sono piccoli, più il risultato è cremoso. Un abbattimento non uniforme o troppo lento favorisce la formazione di macrocristalli, mentre variazioni di temperatura in conservazione possono causare ricristallizzazione, compromettendo struttura e spatolabilità. Il sistema IRINOX elimina questo rischio grazie a un controllo preciso di temperatura e ventilazione. MultiFresh® Next surgela rapidamente il gelato, evitando la formazione di macrocristalli, mentre CP Next lo mantiene in un ambiente stabile e omogeneo. Il gelato resta così più liscio, facilmente lavorabile e con una qualità costante dal laboratorio alla vendita.

**OVERRUN
(abbattimento
in crosta)**

Durante la mantecatura il gelato incorpora aria, un elemento fondamentale che garantisce volume, leggerezza e una struttura piacevole al palato. Estratto a circa -7°C , deve essere subito abbattuto: -12°C per la vendita, -18°C per lo stoccaggio. L'abbattimento rapido stabilizza la struttura e preserva l'overrun, evitando perdita di volume. Con una gestione tradizionale, il gelato non abbattuto e messo direttamente in conservazione tende ad appiattirsi, perde overrun e qualità. Questo errore di processo riduce anche il numero di porzioni ricavabili da ogni vaschetta, penalizzando sia il prodotto che il guadagno.

LABORATORIO CON IRINOX



LABORATORIO SENZA IRINOX



Vedi i dettagli delle macchine utilizzando questo codice QR:

I vantaggi di scegliere IRINOX



DAL MANTECATORE ALL'ABBATTITORE

Il gelato, estratto alla giusta consistenza, viene subito raffreddato rapidamente per stabilizzare struttura, volume e overrun. Questo passaggio garantisce qualità costante e una conservazione ottimale fin dalla produzione.



ALTA STAGIONE

In alta stagione il gelato viene abbattuto a -12°C e conservato in CP Next alla stessa temperatura per 5-7 giorni. Il controllo attivo della ventilazione mantiene condizioni stabili ed evita shock termici, garantendo qualità costante durante il servizio.

BASSA STAGIONE

In bassa stagione il gelato viene abbattuto a -18°C e poi conservato in CP Next a -12°C per 4-5 giorni. La tecnologia di sbrinamento adattativo mantiene la temperatura costante, garantendo stabilità del prodotto e una qualità uniforme nel tempo.



QUALITÀ

Le attrezzature IRINOX sono progettate per rispondere in modo preciso alle esigenze della gelateria moderna. Grazie a diverse configurazioni di dimensioni, funzioni e design, ogni soluzione si adatta perfettamente ai flussi di lavoro del laboratorio, garantendo massima efficienza e risultati costanti.



RAPIDITÀ

La rapidità del sistema IRINOX ottimizza il lavoro in gelateria: riduce i tempi di produzione, stabilizza subito il gelato e ne mantiene struttura e overrun. Cicli veloci permettono di realizzare più gusti in meno tempo, garantendo qualità costante anche nei momenti di maggiore affluenza.



AFFIDABILITÀ

Con IRINOX l'affidabilità significa gelato sempre perfetto, senza variazioni o imprevisti. Le nostre attrezzature sono progettate per garantire continuità di prestazioni e lunga durata, assicurando standard elevati di sicurezza alimentare e una conservazione ottimale di ogni tua produzione.

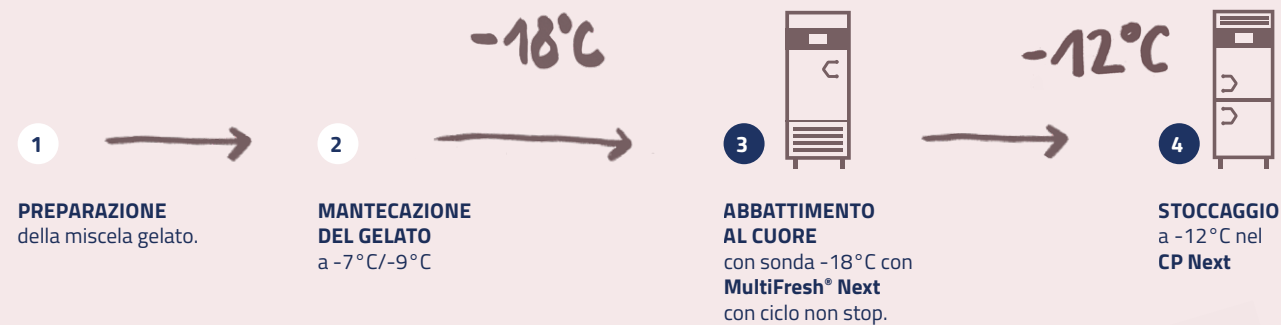
Il gelato

Nel viaggio del gelato dalla produzione al banco, la temperatura è la guida silenziosa che ne decide qualità e stabilità. Appena estratto, il prodotto entra in abbattitore per raggiungere rapidamente la temperatura ideale: -12°C quando è destinato alla vendita immediata, -18°C quando deve essere stoccato. È in questo passaggio che il gelato trova il suo equilibrio, mantenendo struttura e overrun perfetti fino al momento in cui verrà servito.

PROCESSO E STOCCAGGIO A -12°C



PROCESSO E STOCCAGGIO A -18°C



MATURAZIONE: Grazie alla tecnologia IRINOX con l'abbattimento al cuore e lasciando maturare il gelato nel CP Next per almeno 12/24 ore noteremo un miglioramento della texture e del gusto del gelato. La conservazione prolungata (12/24 ore) all'interno dei conservatori IRINOX dopo un corretto processo di abbattimento valorizza la maturazione del prodotto e conferisce una migliore cremosità e gusto.



Organizzazione della produzione

Il sistema IRINOX che ottimizza il lavoro e valorizza ogni produzione.

Ottimizzare la produzione in gelateria significa trasformare il laboratorio in un ambiente efficiente, organizzato e capace di rispondere rapidamente alle esigenze del servizio. Con il sistema IRINOX, ogni fase del lavoro diventa più fluida: l'abbattimento rapido stabilizza il prodotto e permette di programmare la produzione con largo anticipo, mentre la conservazione precisa mantiene il gelato sempre nelle condizioni ideali. Questo consente di ridurre i picchi di lavoro, distribuire le preparazioni in modo

intelligente e garantire una qualità costante, a prescindere dai volumi. La possibilità di produrre quando conviene, ottimizzare gli ingredienti e mantenere scorte sempre perfette porta a un notevole risparmio di tempo e risorse. Inoltre, la stabilità garantita dal sistema IRINOX permette di ampliare la gamma gusti, sperimentare nuove ricette e gestire meglio i momenti di forte affluenza senza compromettere la cura del dettaglio. In gelateria, ottimizzare significa crescere: con IRINOX, farlo diventa semplice e sostenibile.

kg/gelato

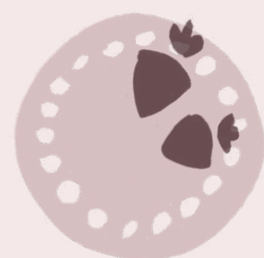


tempo

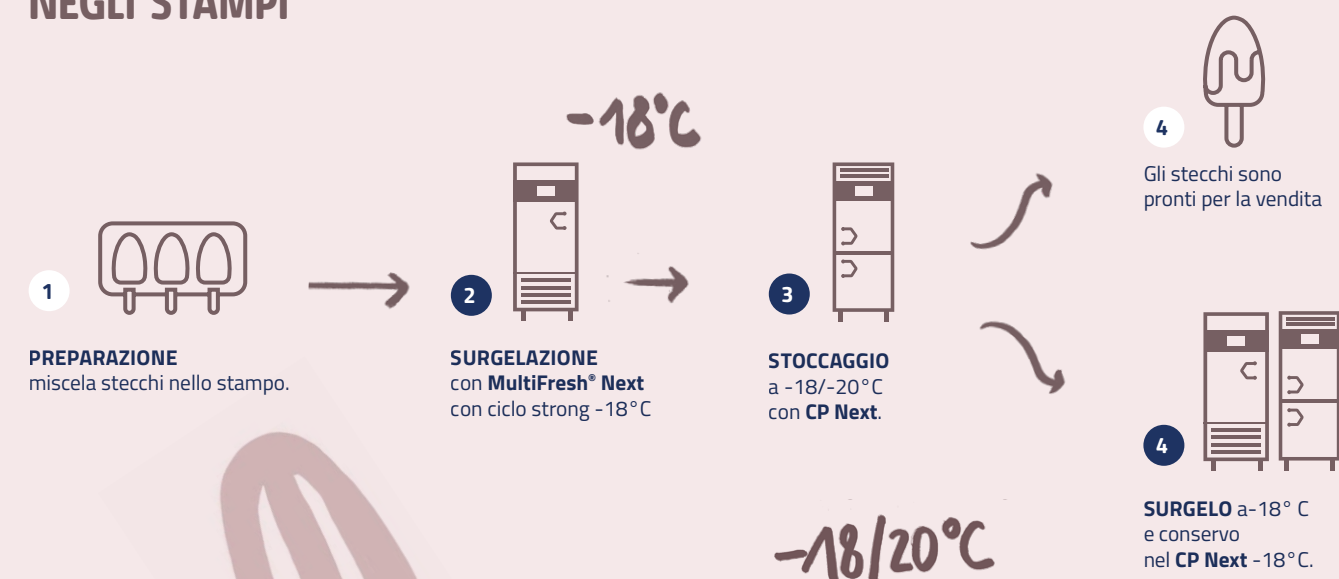
Oltre il gelato

Oltre al gelato tradizionale, il laboratorio di gelateria si apre oggi a nuove preparazioni che ampliano l'offerta e aumentano le opportunità di vendita. Semifreddi, torte gelato, stecchi e ghiaccioli richiedono processi precisi per mantenere forma, struttura e qualità nel tempo. Il sistema IRINOX accompagna queste lavorazioni con abbattimenti rapidi e una conservazione controllata, garantendo risultati costanti, maggiore organizzazione e la massima libertà creativa in ogni fase della produzione.

PROCESSO SEMIFREDDO O TORTA GELATO



STECCHI O GHIACCIOLI NEGLI STAMPI



Un'offerta ampia che valorizza il tuo laboratorio

Più referenze, più flessibilità produttiva e una gestione sempre efficiente.

I concept store di nuova generazione nascono per rispondere a consumatori sempre più attenti alla varietà e alla qualità dell'offerta. Accanto al gelato tradizionale trovano spazio monoporzioni, semifreddi, ghiaccioli e specialità pensate per diversi momenti di consumo. Questa evoluzione richiede una gestione precisa dei processi e una pianificazione efficiente della produzione. Grazie a una catena del freddo avanzata, queste preparazioni possono

essere realizzate con largo anticipo, senza compromessi sulla qualità. Surgelare il prodotto a -18°C al cuore consente uno stoccaggio prolungato in totale sicurezza, mantenendo struttura, gusto e stabilità nel tempo. Il risultato è una proposta più ampia, sempre pronta e facilmente gestibile, che permette di aumentare le opportunità di vendita, migliorare l'organizzazione del lavoro e affrontare ogni periodo dell'anno con maggiore serenità.



Guarnizioni

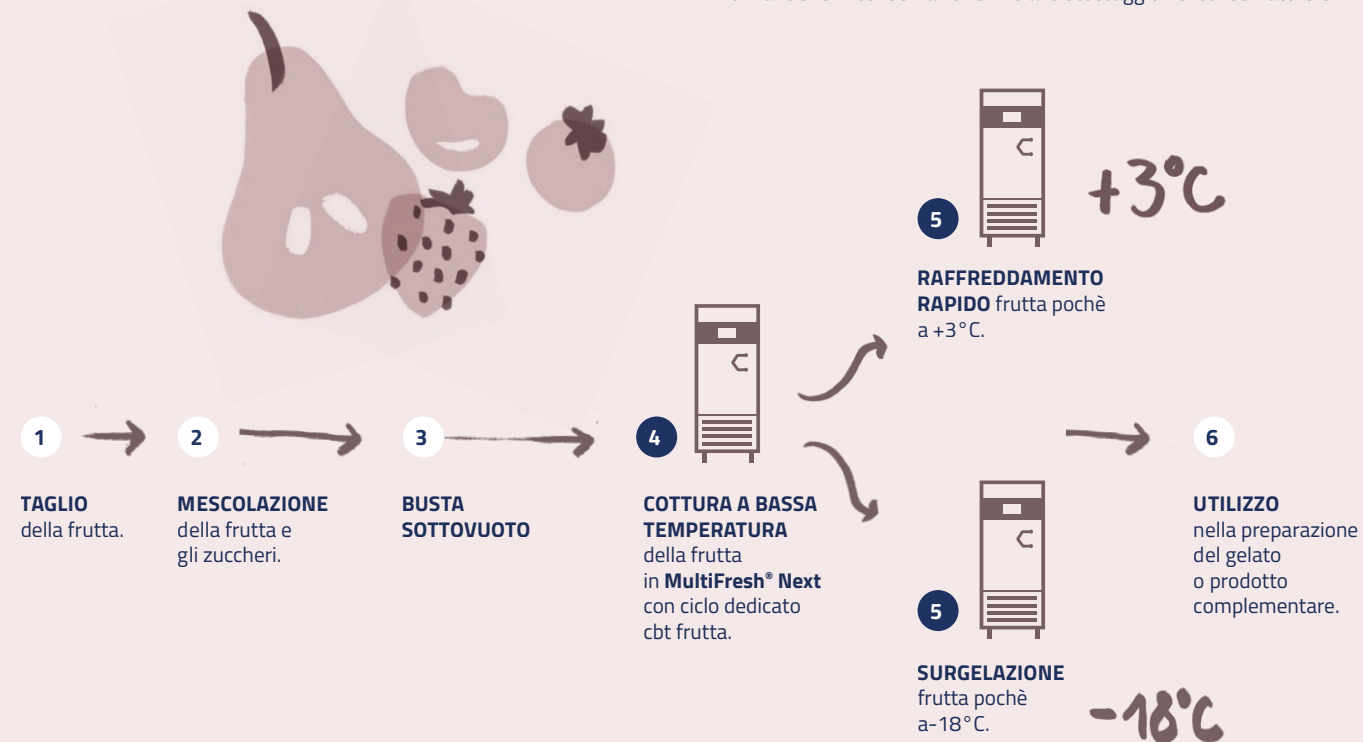
Nella gelateria moderna le guarnizioni arricchiscono il prodotto ma possono comprometterne la stabilità. Grazie al sistema IRINOX, il gelato rimane strutturato e facile da lavorare anche dopo l'aggiunta delle guarnizioni, offrendo maggiore libertà creativa e risultati sempre controllati.

MINI MERINGHE



FRUTTA POCHÈ

Il ciclo CBT viene selezionato in base alla tipologia di prodotto, come frutta pochè o frutta pochè speziata. Con MultiFresh® Next si impostano cottura a bassa temperatura e abbattimento scegliendo il processo più adatto tra cook&chill, cook&freeze o cook&hold. Al termine del ciclo, il prodotto raggiunge la temperatura impostata in modo controllato. MultiFresh® Next lo mantiene in conservazione fino allo stoccaggio nel conservatore CP Next.



Shel life e qualità del gelato

La tecnologia IRINOX che prolunga la freschezza del gelato.

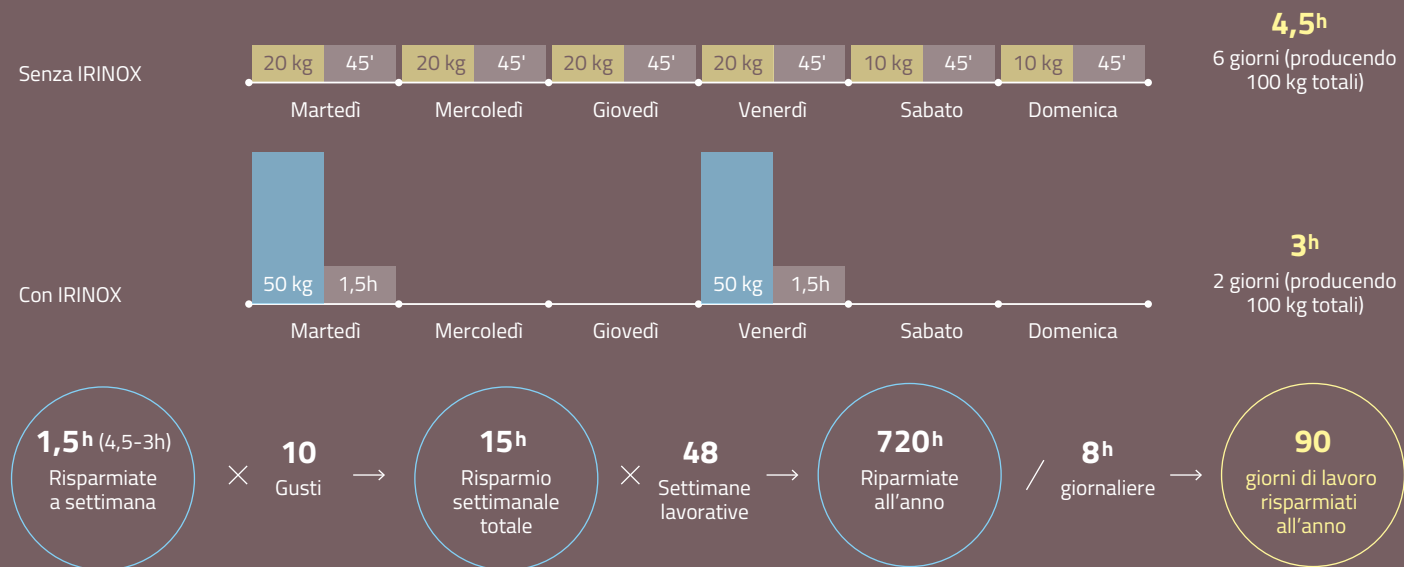
La catena del freddo IRINOX è progettata per aumentare in modo significativo la shelf life del gelato e di tutte le altre preparazioni, mantenendone inalterate le caratteristiche nel tempo. L'abbattimento rapido al cuore e la conservazione precisa rallentano i processi di proliferazione batterica, preservando struttura, cremosità e profilo aromatico. Il prodotto resta stabile, sicuro e pronto all'uso anche dopo periodi prolungati di conservazione.

Grazie alla tecnologia IRINOX, ogni preparazione può essere rinvenuta in modo controllato attraverso programmi specifici che riportano il prodotto alla temperatura ideale senza shock termici. Questo permette di organizzare il lavoro con maggiore anticipo, ridurre gli sprechi e garantire sempre un livello qualitativo elevato, trasformando la gestione del gelato in un processo più efficiente e sostenibile.



OTTIMIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE

(ESEMPIO PER GELATERIA DA 2000 CLIENTI ALLA SETTIMANA CON VARIETÀ DI 10 GUSTI)



RISPARMIO ENERGETICO

(ESEMPIO PRENDENDO IN CONSIDERAZIONE IL CONSUMO ENERGETICO DI MULTIFRESH® NEXT M, APPLICATO ALL'ORGANIZZAZIONE PRODUTTIVA DESCRITTA SOPRA)



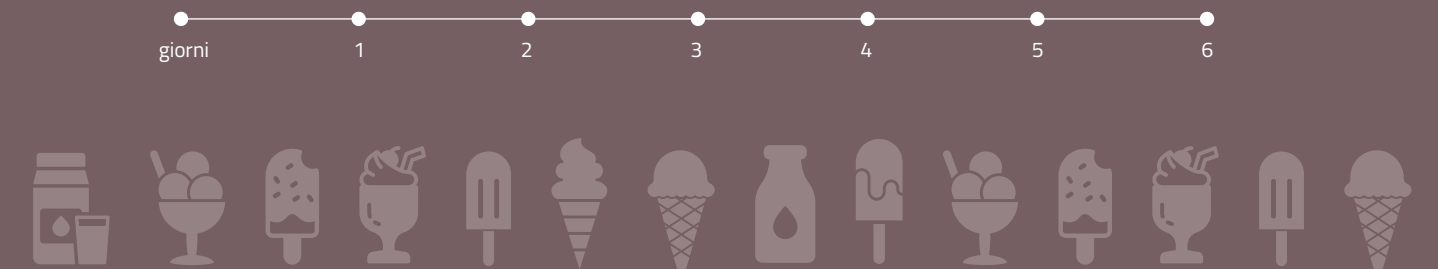
AUMENTO DELLA SHELF LIFE

PROCESSO A -12°C

GELATO BASE ACQUA



GELATO BASE LATTE



PROCESSO -18°C

GELATO BASE ACQUA



GELATO BASE LATTE



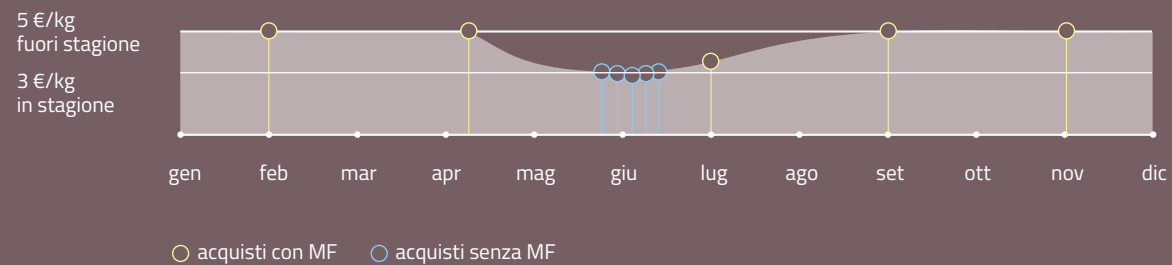
FRUTTA POCHÉ



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

RIDUCI GLI SPRECHI

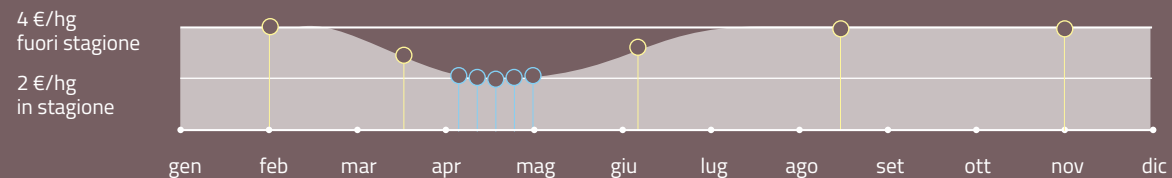
COSTO DELLE FRAGOLE



risparmio totale annuo
100€

per 50 kg di prodotto

COSTO DEI LIMONI

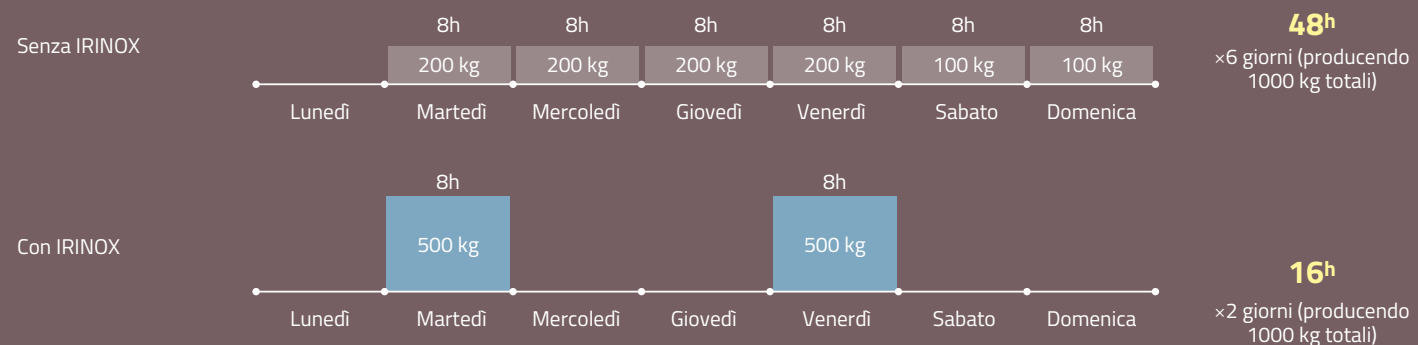


risparmio totale annuo
100€

per 50 kg di prodotto

OTTIMIZZAZIONE LAVORO DEL PERSONALE

(PRODUZIONE 100KG DI GELATO A SETTIMANA)



32h (48-16h)

Risparmiate a settimana

× 20€*

640€

Risparmio settimanale

× 4

Settimane

2.560€

Risparmio mensile

× 12

Mesi

30.720€

Risparmio annuale

*20€/h (costo medio di un dipendente)

> 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.



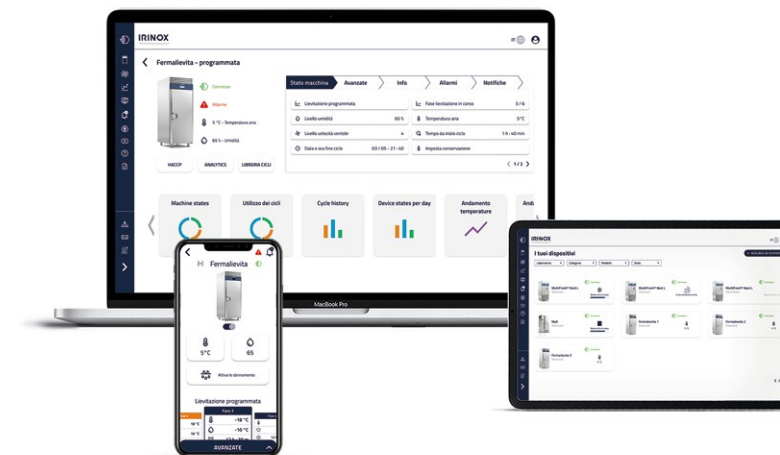
Risorse On Line

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

