

# IRINOX

The Freshness Company®

SETOR



ARTESANAL



INDUSTRIAL



# — Para cada setor, uma solução

## As vantagens de escolher IRINOX, seja qual for sua atividade

Escolher IRINOX significa trazer uma revolução para seu estabelecimento. Nossos equipamentos conferem o toque mágico de excelência na conservação dos ingredientes, oferecendo frescor, economia

de energia e uma versatilidade que se adapta a todas as suas criações. Aproveite a qualidade, a confiabilidade e a inovação de IRINOX para expandir seu negócio.

## Nossos setores

### A CONFEITARIA ARTESANAL

Na confeitaria artesanal, é essencial a conservação perfeita da qualidade da doçaria. IRINOX oferece soluções vanguardistas para preparação e conservação de alimentos, projetadas especificamente para satisfazer as necessidades da confeitaria artesanal. Graças ao controle preciso da temperatura, ao gerenciamento da umidade e a uma vasta gama de ciclos de confeitaria dedicados, os produtos IRINOX permitem preservar o frescor e a qualidade dos doces, garantindo a máxima segurança alimentar e otimizando o tempo precioso do confeito. Seja em uma pequena confeitaria local ou em um estabelecimento mais moderno, IRINOX é seu valioso aliado no fornecimento de doces e bolos irresistíveis para todas as ocasiões.

### A CONFEITARIA INDUSTRIAL

Na confeitaria industrial, os resfriadores IRINOX permitem resfriar ou congelar rapidamente os produtos acabados de sair do forno, preservando seu frescor e consistência. Isso é especialmente importante quando a produção é frequentemente em larga escala e a rápida redução da temperatura evita a proliferação bacteriana e a perda de umidade. Nossas tecnologias de resfriamento rápido e conservação ajudam a manter o frescor do produto, a reduzir o desperdício alimentar e a melhorar o gerenciamento dos fluxos de trabalho. O uso da tecnologia IRINOX na confeitaria industrial traduz-se em uma melhor qualidade dos produtos, uma maior eficiência operacional e uma conformidade com os padrões de higiene e segurança alimentar.

## ESTABELECIMENTO ARTESANAL

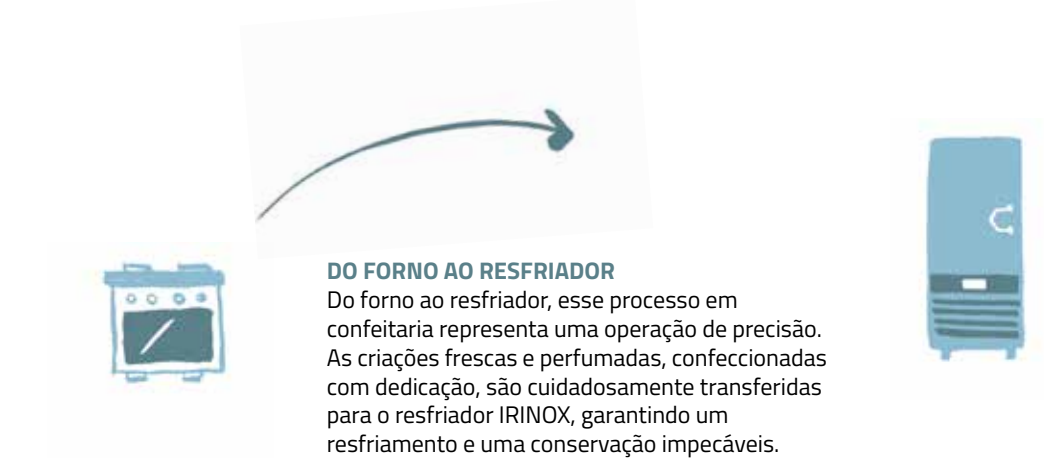


## ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL



Consulte os detalhes das máquinas usando este código QR:

# As vantagens de escolher IRINOX



## DO FORNO AO RESFRIADOR

Do forno ao resfriador, esse processo em confeitaria representa uma operação de precisão. As criações frescas e perfumadas, confeccionadas com dedicação, são cuidadosamente transferidas para o resfriador IRINOX, garantindo um resfriamento e uma conservação impecáveis.

## RAPIDEZ

Na confeitaria, todos os momentos contam. Equipamentos de última geração permitem um resfriamento e uma conservação rápidos e confiáveis, garantindo que suas criações fiquem prontas em tempo recorde. Economize tempo valioso e continue a impressionar seus clientes com doces frescos e deliciosos feitos com a velocidade e a eficiência que só IRINOX pode oferecer.



## O FRIO CERTO

As curvas de temperatura dedicadas à confeitaria contribuem para criar as condições ideais de manutenção de cada criação, melhorando a eficiência operacional e garantindo uma conservação confiável dos produtos.



## FLEXIBILIDADE

Os equipamentos IRINOX são cuidadosamente projetados para satisfazer as necessidades de qualquer setor ou empresa de forma impecável. IRINOX oferece opções personalizáveis de dimensões, funcionalidade e design para garantir uma adaptação perfeita a diferentes aplicações.



## CONFIABILIDADE

A confiabilidade com IRINOX se traduz em um desempenho consistente e sem surpresas. Nossos equipamentos são projetados para funcionar de forma confiável e duradoura, garantindo a segurança alimentar e a conservação perfeita de seus produtos.

# Produtos fermentados

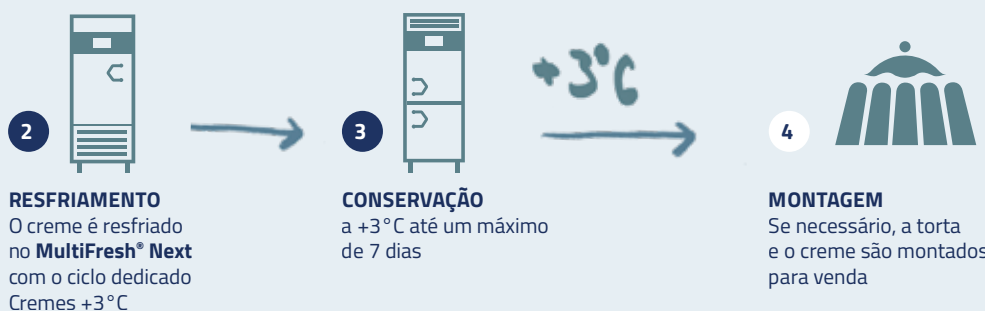


! O ultracongelamento e a fermentação perfeitos dos produtos fermentados são essenciais para garantir a qualidade do produto, preservar a textura, a maciez e o sabor desejados, contribuindo assim para a produção de produtos de panificação de elevada qualidade.

## BABÁ SAVARIN

A tecnologia IRINOX permite reduzir o tempo total de produção, permitindo aos confeiteiros otimizarem os processos e aumentarem a produtividade.

**1**  
**PREPARAÇÃO**  
A massa e o creme são preparados



## CROISSANT

O **MultiFresh® Next** é o resfriador multifunções que permite gerenciar seus ciclos de fermentação com a máxima eficiência, assim como o **MultiProof®**, o armário de fermentação multifunções da IRINOX.

**1**  
**PREPARAÇÃO DA MASSA**  
A massa é amassada e formam-se os croissants

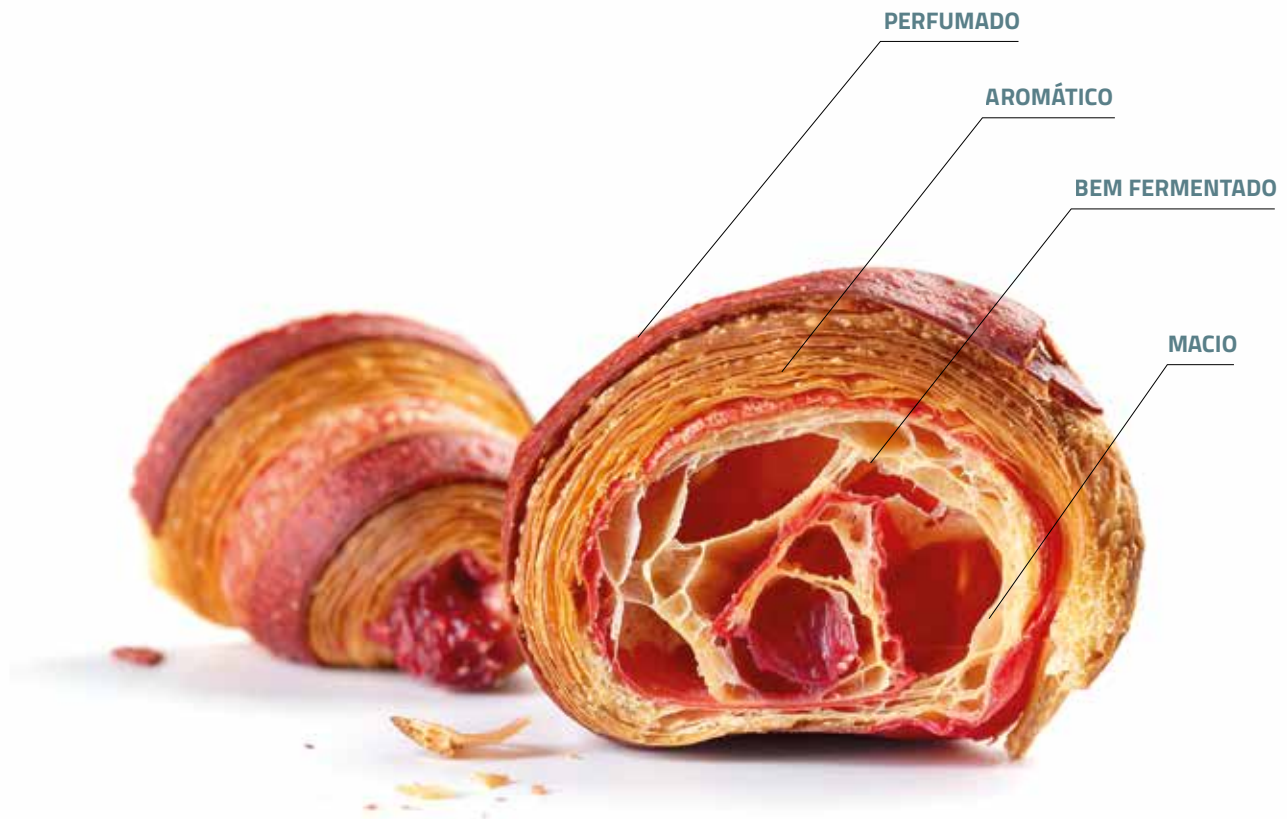


# Otimização da produção

**Otimize a produção com IRINOX, para obter resultados excelentes.**

No setor da confeitaria, a otimização da produção é fundamental para atender às necessidades crescentes dos clientes. Os equipamentos IRINOX são projetados tendo em mente tanto os artesãos como as grandes cadeias de distribuição alimentar, oferecendo uma combinação única de inovação tecnológica. O resfriador IRINOX permite resfriar ou congelar rapidamente as preparações acabadas de sair do forno, preservando seu frescor e crocância sem comprometer o sabor. Isso significa que você pode preparar os

produtos com antecedência e garantir a qualidade no momento de os servir, minimizando o desperdício e otimizando o gerenciamento do tempo. Além disso, os equipamentos IRINOX permitem programar ciclos de produção personalizados, adaptados às necessidades específicas de sua empresa. Essa flexibilidade lhe permite gerenciar os picos de produção sem esforço, oferecendo sempre produtos frescos e de alta qualidade.



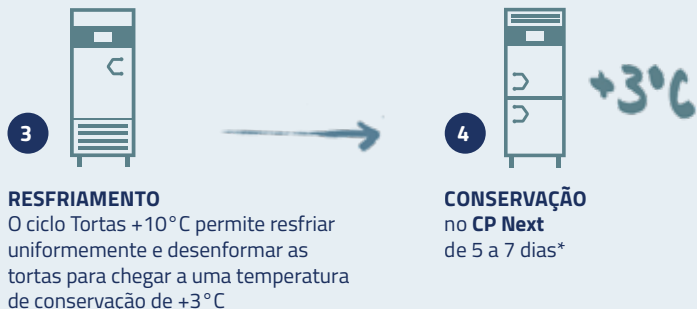
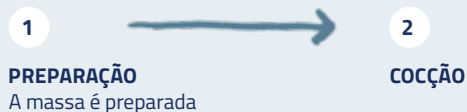
# As bases

EM CONFEITARIA

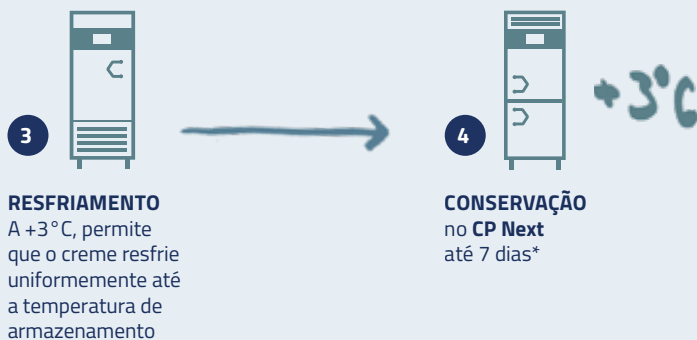
! O gerenciamento das massas e dos cremes com a tecnologia IRINOX ajuda a melhorar a qualidade, a segurança e a eficiência da produção em confeitaria, onde o frescor e a precisão dos processos são essenciais.

## BOLOS DE PADARIA

Com o resfriamento rápido da massa, é possível obter produtos acabados com melhor consistência, textura e fermentação.



## CREME PASTELEIRO



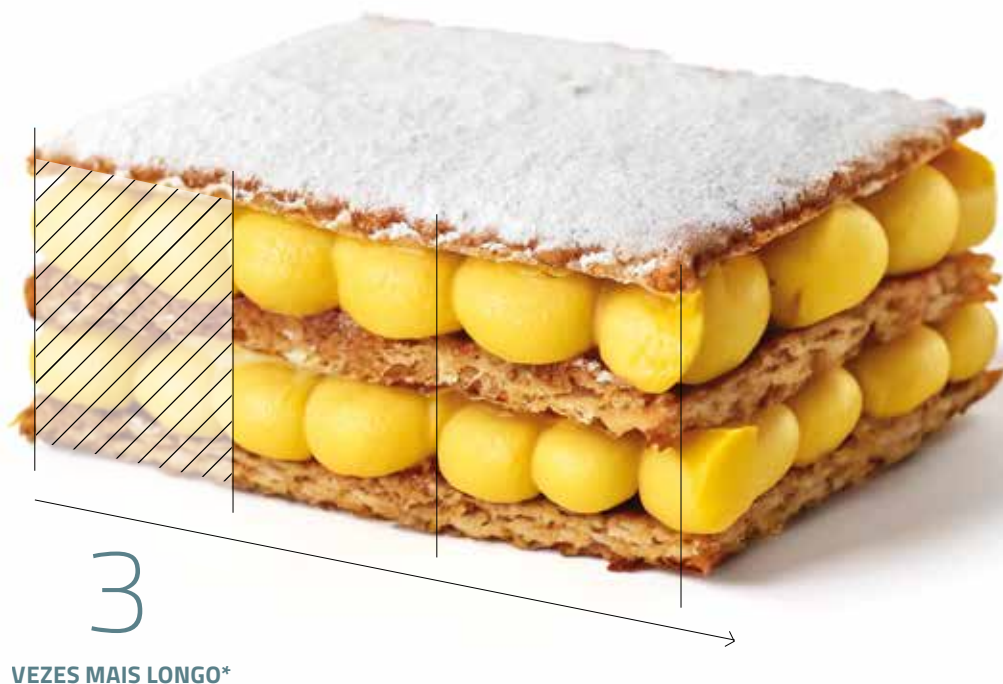
\*Os tempos devem ser considerados meramente indicativos

# — Aumentar o tempo de prateleira

**O resfriador IRINOX desempenha um papel fundamental na desaceleração dos processos de deterioração e na preservação das características organoléticas.**

O resfriador multifunções da IRINOX mantém a estrutura e a qualidade do produto. A rápida redução da temperatura no processo de ultracongelamento impede a formação de cristais de gelo no interior dos produtos, evitando danos na estrutura celular e na consistência. Isso é especialmente importante para doces delicados, como os recheados com cremes,

que são sensíveis ao calor e às variações de temperatura. O resfriador ajuda a preservar a qualidade e o frescor, aumentando a tempo de prateleira geral do produto acabado. Ao manter as características organoléticas, como o sabor, o aroma e a textura, o resfriador ajuda a manter o produto atrativo por um período mais longo.



\* Aumento garantido com o uso correto da cadeia de frio, incluindo os resfriadores IRINOX.

# Na vitrine

! Recomendamos congelar as mousses ou a pastelaria fina até o núcleo em duas fases, resfriando-as primeiro e congelando-as depois, sem alterar o núcleo, a textura e as propriedades organoléticas.

## BOLOS MODERNOS

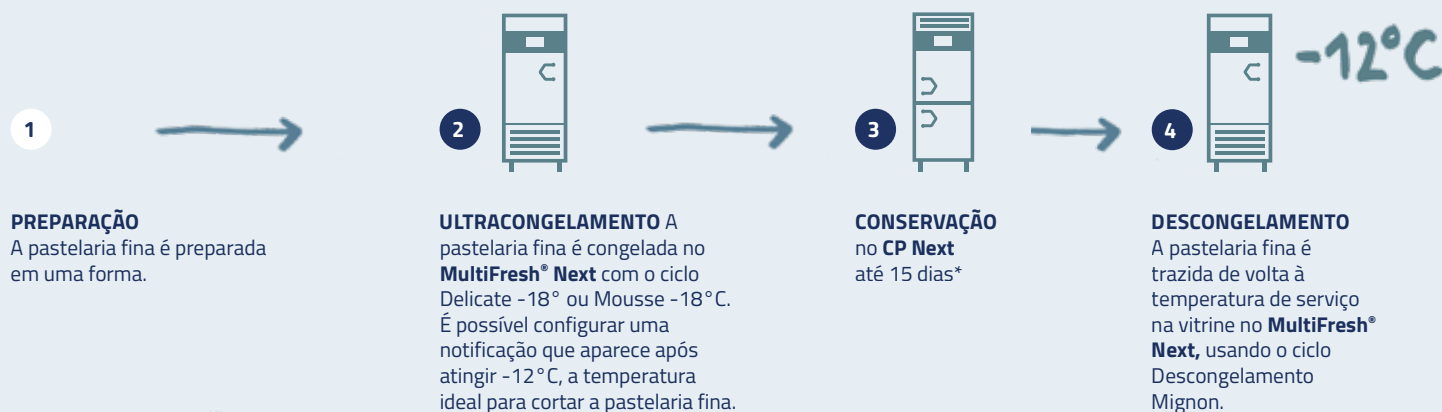


O ultracongelamento rápido permite transformar a água contida nas mousses em microcristais de gelo que não danificam a estrutura de suas criações durante o descongelamento.



## PASTELARIA FINA

O resfriador IRINOX ajuda a manter a estrutura e o formato da pastelaria fina. Isso é especialmente importante para doces que exigem uma forma ou textura específica.



\*Os tempos devem ser considerados meramente indicativos

# — Reduzir a perda de peso

**O resfriador IRINOX é o segredo para preservar o frescor e o peso original das criações doces. Evita a perda de umidade e garante que cada doce seja perfeito em todos seus detalhes.**

Um dos desafios mais comuns na produção de doces é a perda de peso causada pela perda de umidade durante o resfriamento. Contudo, com o uso dos resfriadores IRINOX, essa preocupação se torna coisa do passado. A tecnologia IRINOX permite que os produtos acabados de sair do forno esfriem rapidamente sem comprometer sua qualidade. Isso significa que os doces

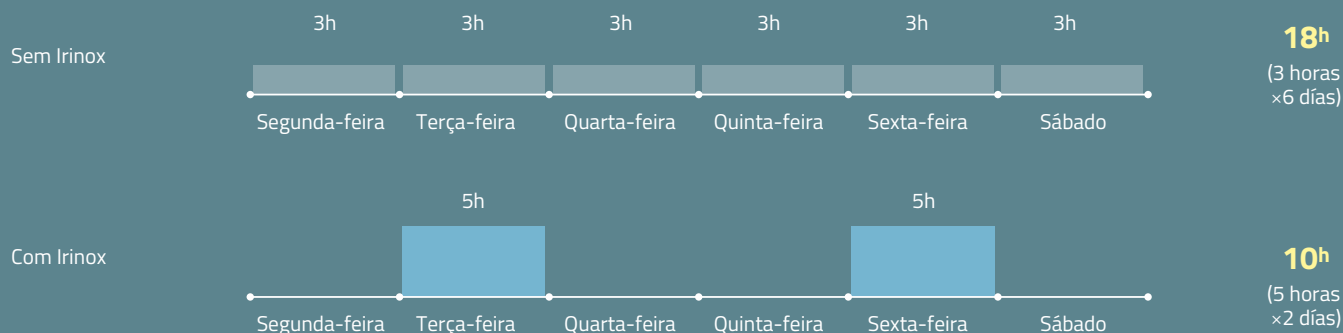
mantêm o peso, a consistência e o sabor originais. Os clientes sabem que podem contar conosco para conseguir criações frescas e deliciosas. Com IRINOX, a confeitaria atinge novos patamares de excelência, satisfazendo os desejos de nossos clientes com produtos excepcionais.

-5%  
DE REDUÇÃO  
DA PERDA DE PESO



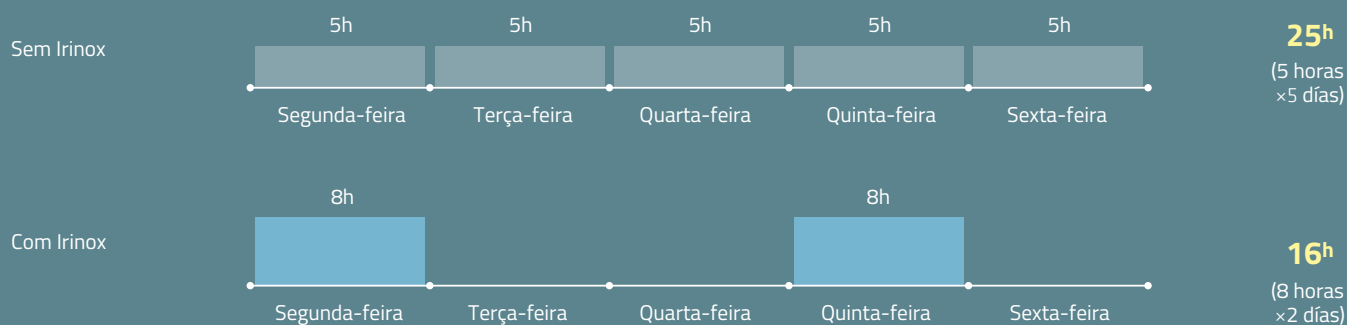
# AUMENTAR A OTIMIZAÇÃO DA PRODUÇÃO

## PRODUÇÃO DE 1000 UNIDADES DE CROISSANTS CONFEITARIA ARTESANAL



\*20€/h (custo médio de um funcionário)

## PRODUÇÃO DE 20 000 UNIDADES DE CROISSANTS CONFEITARIA INDUSTRIAL



\*20€/h (custo médio de um funcionário)

> Nossos cálculos oferecem uma estimativa confiável, embora com eventuais pequenas variações em contextos reais

# AUMENTO DO TEMPO DE PRATELEIRA

## RESFRIAMENTO

### PASTELARIA FINA



### CREME



### BOLOS MODERNOS



## ULTRACONGELAMENTO

### PASTELARIA FINA



### CREME



### BOLOS MODERNOS



> Nossos cálculos oferecem uma estimativa confiável, embora com eventuais pequenas variações em contextos reais

## REDUZIR AS PORCOES NAO VENDIDAS

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo	Porções não vendidas por semana	Custo por porção	Custo dos produtos não vendidos da semana
Croissant		20	15	12	15	8	10	80	1,50 €	120 €
Pastelaria fina		13	9	10	12	8	10	62	1 €	62 €
Torta		5	4	4	3	2	2	20	3 €	60 €
Bolos modernos		3	4	1	1	2	1	12	20 €	240 €

**482€**

Custo médio das porções desperdiçadas sem IRINOX

**482€**  
Desperdício por semana



**4**  
Semanas



**1.928€**  
Desperdício mensal



**12**  
Meses



**23.136€**  
Desperdício anual

## AUMENTO NA OFERTA NA VITRINE

MultiFresh® ajuda você a melhorar a qualidade de suas criações e a ter sua vitrine bem sortida.

### AMPLITUDE DA OFERTA

Vasta gama de produtos para atender a todas as necessidades de seus clientes

Vitrine sempre cheia graças às reservas preparadas com antecedência e conservadas

Numerosas referências disponíveis em caso de necessidade



### APARÊNCIA DOS PRODUTOS

Visivelmente frescos na sua vitrine, como se tivessem sido preparados na hora

Agradáveis à vista e convidativos para saborear sem se estragar

Cores brilhantes e fiéis aos alimentos frescos

> Nossos cálculos oferecem uma estimativa confiável, embora com eventuais pequenas variações em contextos reais

# Serviços

## REDE DE CHEFS



A rede internacional de chefs da IRINOX está ao seu lado para lhe propor o melhor gerenciamento dos processos produtivos em sua cozinha e/ou estabelecimento. Pode solicitar uma consulta personalizada para fazer da tecnologia IRINOX uma verdadeira aliada em seu trabalho diário.

## SERVIÇO

Será acompanhado por uma equipe de gerentes de serviço e de instaladores para estudar a solução mais adequada para seu estabelecimento, tanto na fase de pré-venda como após a compra.

# Recursos online

## LIVRO DE RECEITAS

Deixe-se inspirar pelas aplicações testadas pelos chefs da IRINOX, onde você pode verificar os tempos e os ciclos recomendados para o processamento de uma grande variedade de alimentos e, acima de tudo, descobrir as vantagens do uso de nossa tecnologia em sua cozinha.

## FRESHCLOUD

FreshCloud® é o sistema inteligente da IRINOX a partir do qual você pode se conectar a seu estabelecimento a qualquer hora e em qualquer lugar e monitorar toda a linha de produtos IRINOX Professional. FreshCloud® é facilmente acessível por meio de laptops, tablets e dispositivos móveis, com suporte para os sistemas operacionais iOS e Android.



App Store



Google Play

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



\* Disponível para MultiFresh®  
Next versão 7.0 ou superior.

---

**IRINOX S.p.A. - Società Benefit**

sede

Via Caduti nei Lager, 1  
31015 Conegliano  
Treviso, Itália

sede operacional

viale Enrico Mattei, 20  
Z.I. Prealpi Trevigiane  
31029 Vittorio Veneto  
Treviso, Itália  
T. +39 0438 2020

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

