

IRINOX

The Freshness Company®

SETOR

PAN IFI ÇA ÇÃO



ARTESANAL



SEMI-INDUSTRIAL



— Para cada setor, uma solução

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

Escolher IRINOX na panificação significa confiar em tecnologias avançadas de resfriamento rápido, conservação e fermentação multifuncional. Os equipamentos IRINOX garantem um controle preciso da temperatura e da

umidade, garantindo produtos sempre frescos e de alta qualidade. Soluções ideais para melhorar a eficiência e reduzir o desperdício, adequadas a qualquer tipo de atividade no setor da panificação.

Nossos setores

A PANIFICAÇÃO ARTESANAL

A panificação artesanal é uma arte que exige experiência, paixão e atenção aos detalhes. Cada fase, da escolha dos ingredientes até a fermentação e a cocção, é essencial para obter um produto de alta qualidade, fácil de digerir e com um sabor inconfundível. O pão artesanal conserva as propriedades e os sabores autênticos que somente o trabalho manual pode oferecer. Nesse setor, a IRINOX é a parceira ideal, graças a soluções inovadoras que apoiam cada fase da produção. Os sistemas de resfriamento rápido e conservação IRINOX permitem manter o frescor e as características organolépticas do pão, enquanto os fermentadores multifunções garantem uma fermentação ideal e programável, reduzindo o tempo de trabalho e o desperdício. Com a IRINOX, os padeiros artesanais podem contar com tecnologias avançadas que respeitam a tradição, melhorando a eficiência e a qualidade do produto final.

A PANIFICAÇÃO SEMI-INDUSTRIAL

A panificação semi-industrial combina a qualidade artesanal com a produtividade em larga escala, respondendo à crescente demanda por pão fresco e produtos de panificação de alta qualidade. Nesse contexto, a IRINOX é um parceiro estratégico para as empresas de panificação semi-industrial, apoiando-as nos desafios da produção em larga escala sem comprometer a qualidade. A experiência IRINOX no setor permite integrar tecnologias avançadas que atendem às exigências de flexibilidade e padronização, essenciais para a adaptação às demandas do mercado. Além disso, IRINOX oferece consultoria e treinamento para otimizar os processos de trabalho e conservação, ajudando as empresas a manter elevados padrões de qualidade e a reduzir os custos de operação, sem sacrificar a autenticidade dos produtos.

ESTABELECIMENTO ARTESANAL



ESTABELECIMENTO SEMI-INDUSTRIAL



Consulte os detalhes das máquinas usando este código QR:

As vantagens de escolher IRINOX



DO FORNO AO RESFRIADOR

IRINOX revoluciona o setor da panificação com soluções inovadoras que acompanham a passagem direta do forno para o resfriador. Essa abordagem permite uma cocção ideal seguida de um resfriamento rápido, preservando o frescor e o sabor. Com IRINOX, é possível otimizar os processos de produção, reduzir o desperdício e garantir uma qualidade constante.

CONTROLE DA UMIDADE

O controle da umidade é essencial na panificação para garantir produtos de alta qualidade. Os equipamentos IRINOX monitorizam e gerem a umidade durante as fases de resfriamento, de fermentação e de armazenamento. Graças a nossa tecnologia, é possível obter uma crosta perfeita e um interior macio, melhorando o frescor e a durabilidade dos produtos.



O FRIO E O CALOR CERTOS

As curvas de temperatura projetadas para a cocção são fundamentais para manter cada produto nas suas condições ideais. Essas configurações permitem preservar o frescor e a qualidade, melhorando a eficiência operacional. Com o controle certo, cada produto fermentado pode alcançar excelentes resultados e uma conservação confiável ao longo do tempo.



FLEXIBILIDADE

A flexibilidade na panificação é essencial para responder rapidamente às diferentes exigências do mercado. Com as soluções IRINOX, os padeiros podem se adaptar facilmente a vários processos de produção, desde as pequenas produções artesanais à produção em escala industrial.



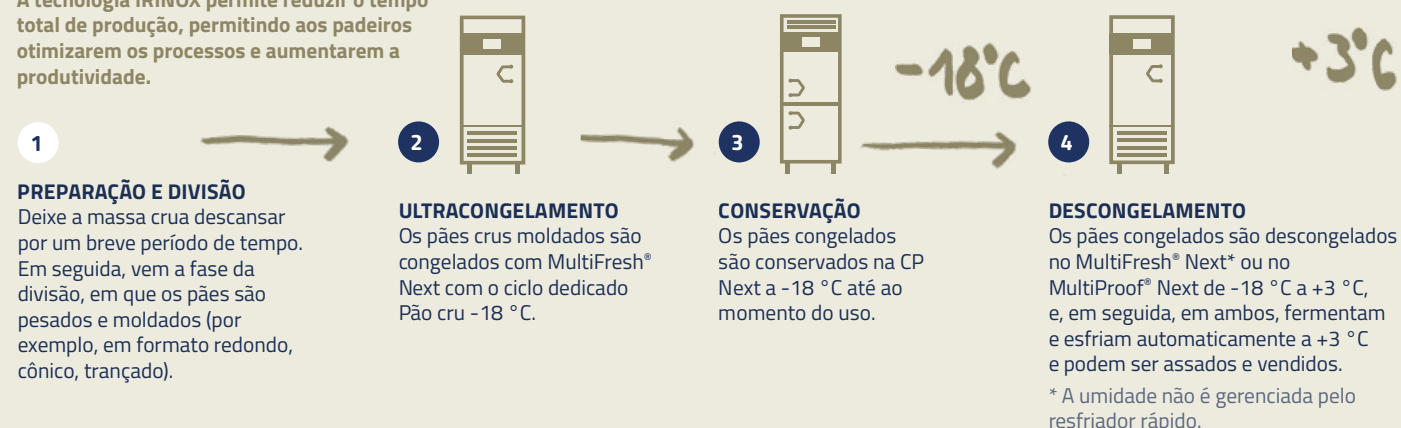
CONFIABILIDADE

Escolher IRINOX significa contar com um desempenho constante e sem imprevistos. Nossos equipamentos são projetados para proporcionar um funcionamento confiável e duradouro, garantindo a máxima segurança alimentar e a preservação ideal de seus produtos. Com IRINOX, você pode ter certeza de obter excelentes resultados em todas as fases da produção.

Massas cruas

PÃO ESPECIAL TAMANHO PEQUENO (50-100 G)

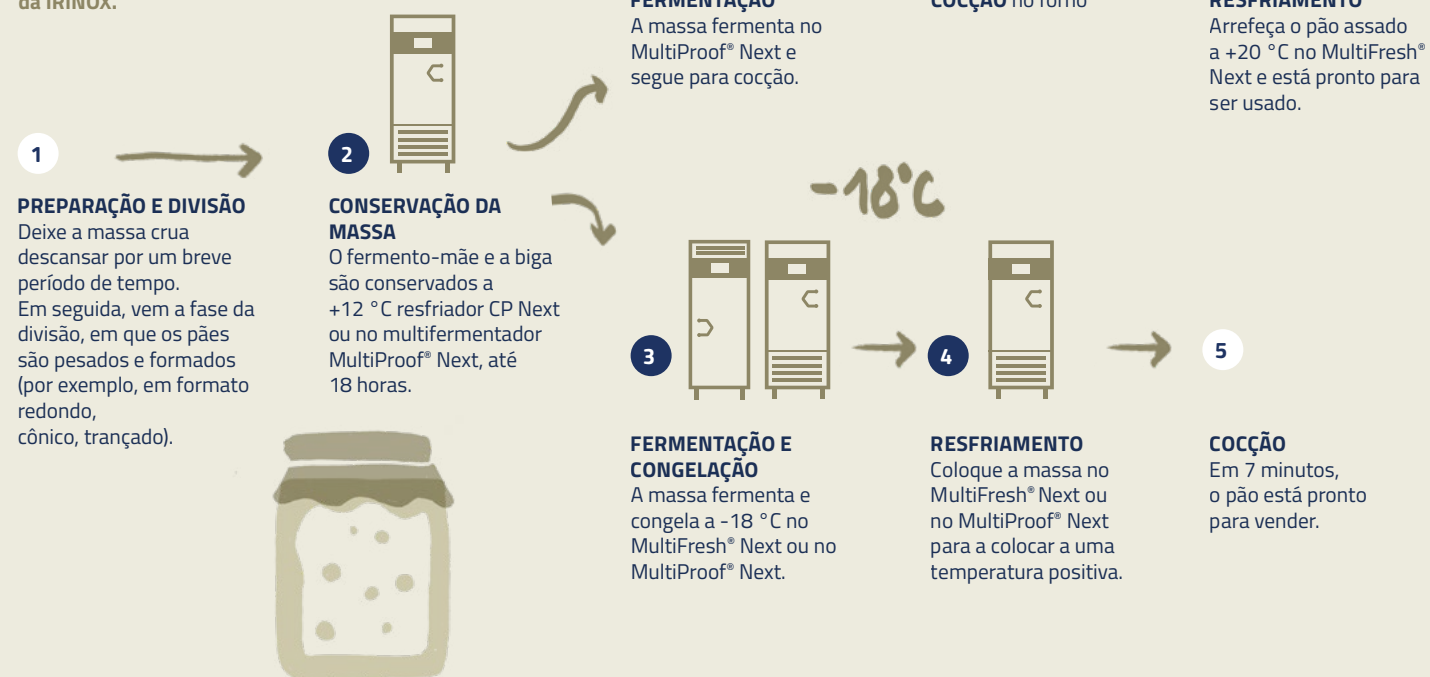
A tecnologia IRINOX permite reduzir o tempo total de produção, permitindo aos padeiros otimizar os processos e aumentarem a produtividade.



! 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. Com MultiProof® Next, é possível despertar suavemente a massa de -18 °C para 3 °C e, em seguida, passar diretamente para a fermentação.

PÃO DE FERMENTO-MÃE

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.



Otimização da produção

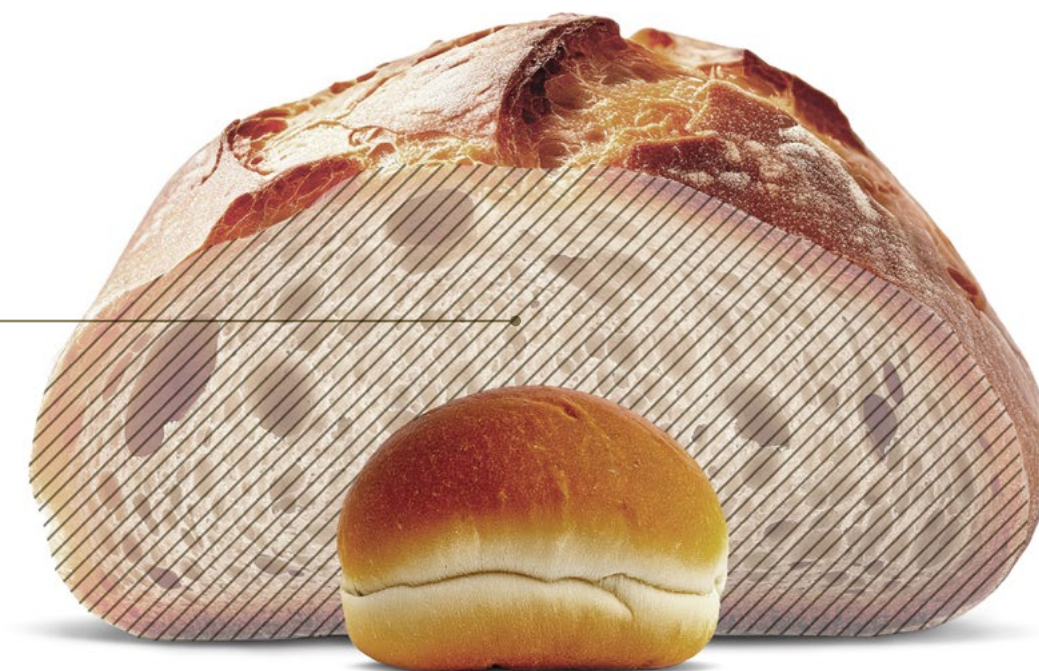
Otimize a produção com IRINOX, para obter resultados excelentes.

Na panificação artesanal e semi-industrial, otimizar a produção é essencial para melhorar a eficiência e garantir a qualidade. Com os equipamentos IRINOX, é possível economizar até 80% das horas de trabalho, permitindo que os padeiros gerenciem melhor os recursos e reduzir o desperdício. As tecnologias avançadas da IRINOX monitoram e controlam cada fase do processo, desde a renovação da massa

até a fermentação e a conservação. Com os sistemas de resfriamento rápido e os fermentadores multifunções, é possível obter resultados constantes, mantendo o frescor e o sabor. Usando a IRINOX, todas as atividades de panificação podem enfrentar os desafios do mercado, garantindo produtos de alta qualidade e um serviço competitivo.

80%

HORAS POUPADAS DE TRABALHO



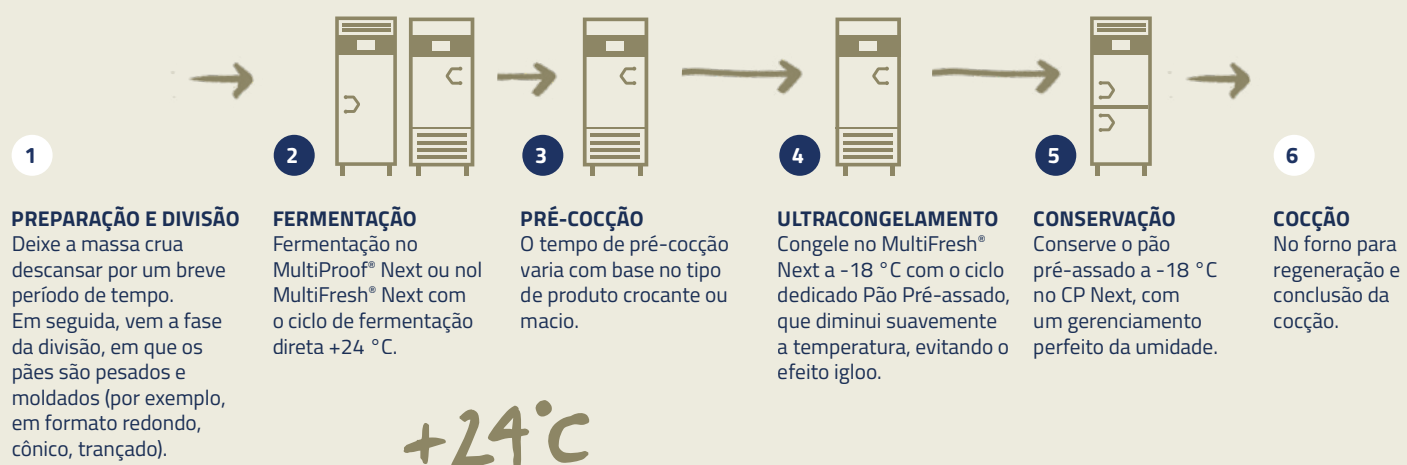
Pré-assados

PÃO BUNS, PEQUENOS PÃES DE BUFÊ

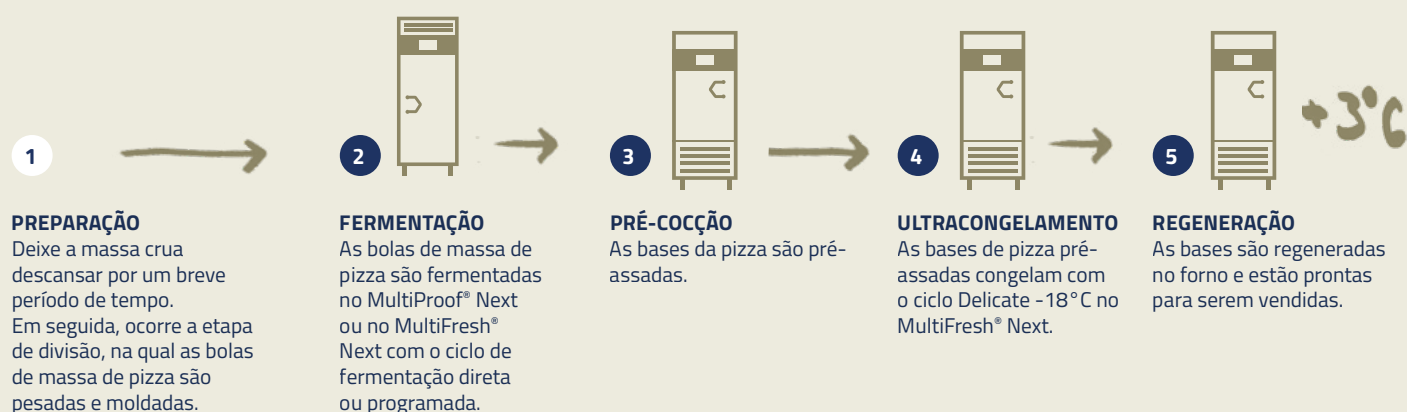
Ao usar as tecnologias IRINOX, cria um estoque de produtos sempre prontos, reduz o desperdício e a perda de vendas.



! As massas pré-assadas são a solução ideal para restaurantes e padarias com vários pontos de venda que precisam de um estoque de pão sempre pronto e fresco. Graças à preparação antecipada, essas massas são pré-assadas e armazenadas para que possam ser rapidamente finalizadas e servidas no momento.



PIZZA EM ASSADEIRA



Aumentar o tempo de prateleira

Prolongue o prazo de validade dos produtos de panificação graças à tecnologia de resfriamento rápido, fermentação e conservação IRINOX

Graças às soluções IRINOX, a validade dos produtos de panificação artesanais e semi-industriais pode ser estendida, preservando o frescor, a fragrância e a consistência. O resfriamento rápido e a conservação controlada da IRINOX reduzem a proliferação de bactérias e retardam o deterioro natural, permitindo manter a qualidade do seu produto por muito tempo,

como se ele fosse recém assado. Para padeiros e empresas semi-industriais, isso significa um gerenciamento mais eficiente da produção, menos desperdício e uma resposta mais pontual às demandas do mercado. Com a IRINOX, cada produto mantém sua qualidade original por um ciclo de venda prolongado, valorizando a tradição e garantindo a satisfação dos clientes.



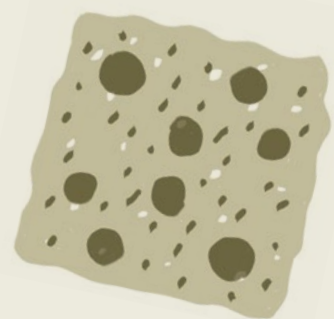
3 SUA FRAGRÂNCIA PERSISTE DURANTE 3 VEZES MAIS TEMPO*



* Aumento garantido com o uso correto da cadeia de frio, incluindo o resfriador rápido, o fermentador multifunções e o resfriador IRINOX.

Pré-fermentado

! Depois de assada, a focaccia pode ser conservada para mantê-la fresca por mais tempo, sem comprometer sua maciez e fragrância.



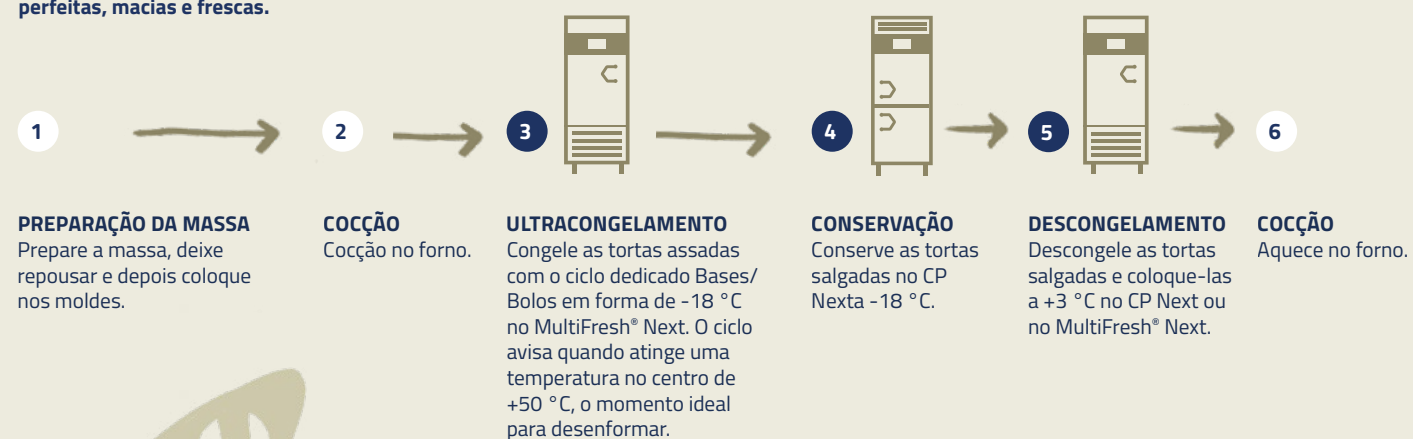
FOCACCIA

Os equipamentos IRINOX garantem o gerenciamento preciso do tempo e da temperatura. Graças a funções como a fermentação programada e o resfriamento rápido, é possível preservar a qualidade da massa e garantir que uma focaccia sempre fresca e saborosa.



TORTAS SALGADAS

Os equipamentos IRINOX são ideais para assar tortas salgadas, graças à sua capacidade de otimizar os processos de produção. Com o uso do resfriamento rápido e controle preciso das temperaturas, é possível garantir tortas perfeitas, macias e frescas.



Planejamento eficaz do tempo

O planejamento eficaz é essencial: com os equipamentos IRINOX, é possível otimizar os processos, reduzir o desperdício e garantir uma qualidade constante, melhorando a produtividade e o gerenciamento dos recursos.

Na indústria da panificação, o gerenciamento eficaz do tempo é essencial para garantir a qualidade e o frescor dos produtos fermentados. As tecnologias IRINOX, graças a funções avançadas como a fermentação programada, revolucionam o gerenciamento do trabalho, permitindo organizar cada etapa com precisão. Isso permite otimizar os processos

de produção, reduzir o desperdício e melhorar a produtividade. Com a IRINOX, é possível garantir aos clientes produtos consistentemente perfeitos, mantendo altos padrões de qualidade e frescor. Confie em nossa tecnologia para gerenciar melhor seu tempo e obter excelentes resultados todos os dias.

CONFIGURAÇÃO NOTURNA



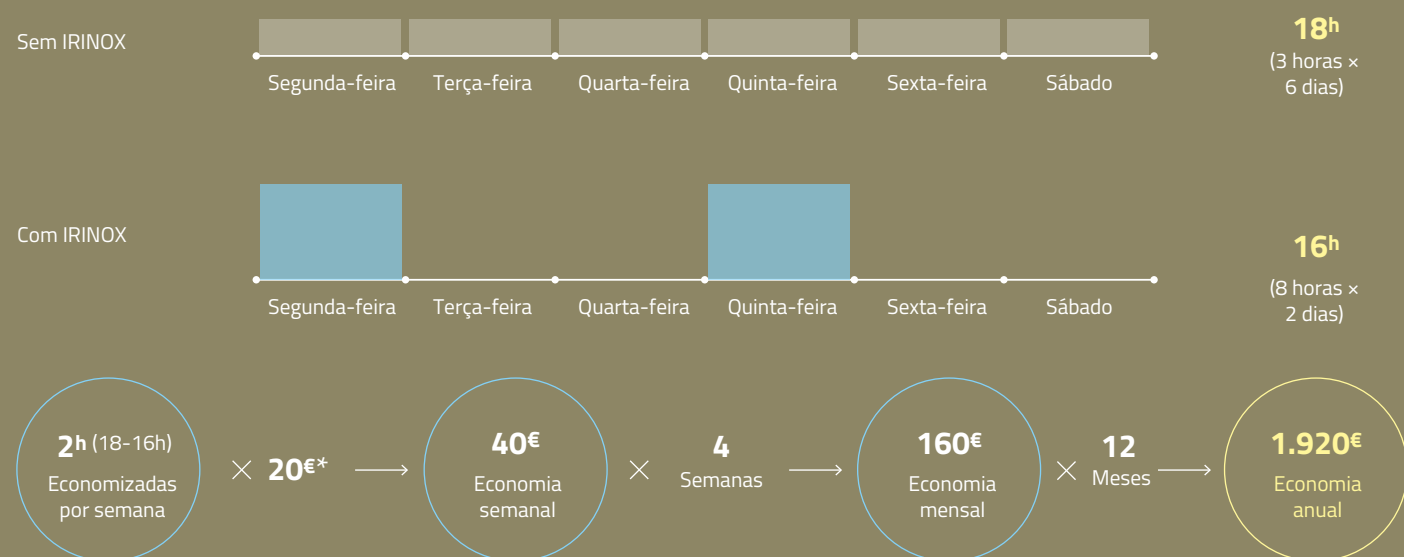
AUMENTAR A OTIMIZAÇÃO DA PRODUÇÃO

PRODUÇÃO 5 KG PADARIA ARTESANAL (5 KG POR DIA POR TIPO)



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

PRODUÇÃO 100 KG PADARIA SEMI-INDUSTRIAL (100 KG POR DIA POR TIPO DE PRODUTO)



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

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

AUMENTO DA VIDA UTIL

RESFRIAMENTO

FOCACCIA



BOLOS DE FORNO



PÃES ESPECIAIS



ULTRACONGELAMENTO

FOCACCIA



BOLOS DE FORNO



PÃES ESPECIAIS



› O pão passou por um processo para não ser considerado fresco

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

REDUZIR AS PORÇÕES NÃO VENDIDAS

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Porções não vendidas por semana	Custo por porção	Custo dos produtos não vendidos da semana
Pizza	2	2	1	1	2	3	11	6,00 €	66 €
Focaccia	1	1	2	2	3	4	13	4,00 €	52 €
Pães especiais	5	5	4	6	0	5	25	2,00 €	50 €
Brioche	15	15	10	20	15	25	100	0,50 €	50 €

218€

Custo médio das porções desperdiçadas sem IRINOX: 218€ Desperdício por semana
 × 4 Semanas → 872€ Desperdício mensal
 × 12 Meses → 10.464€ Desperdício anual

REDUZIR A PERDA DE PESO

As tecnologias IRINOX ajudam 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 para atender a todas as necessidades de seus clientes

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 global de chefs IRINOX está pronta para apoiá-lo na otimização dos processos de produção em seu laboratório. Oferecemos consultoria personalizada para transformar a tecnologia IRINOX em um valioso aliado em seu trabalho diário.

SERVIÇO

Uma equipe de Service Managers e instaladores estará ao seu lado, oferecendo apoio antes e após a venda para identificar e implementar a solução mais adequada às necessidades do seu estabelecimento.

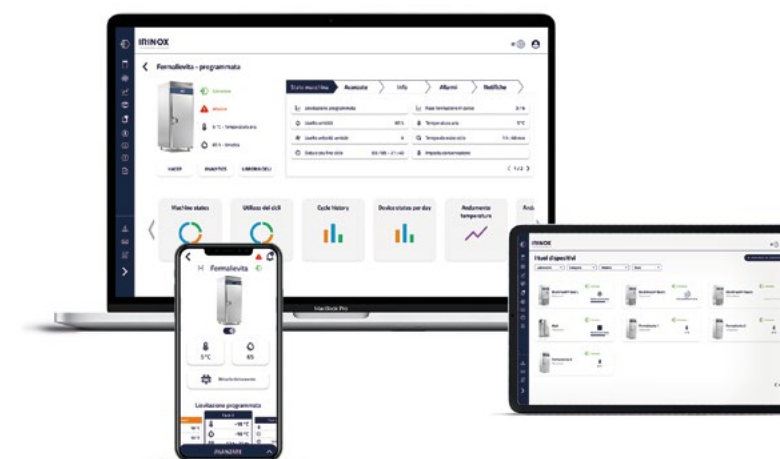
Recursos online

LIVRO DE RECEITAS

Descubra as aplicações testadas pelos chefs IRINOX: uma fonte útil de inspiração para explorar os tempos e ciclos ideais no processamento de diferentes alimentos. Você poderá usufruir das muitas vantagens que nossa tecnologia traz para o seu trabalho.

FRESHCLOUD®

FreshCloud® é o sistema inteligente da IRINOX que permite se conectar a seu estabelecimento em qualquer lugar e monitorar toda a linha de produtos IRINOX. É facilmente acessível por meio de laptops, tablets e dispositivos móveis, compatível com os sistemas operacionais iOS e Android.



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

