

IRINOX
The Freshness Company®

SEKTOR

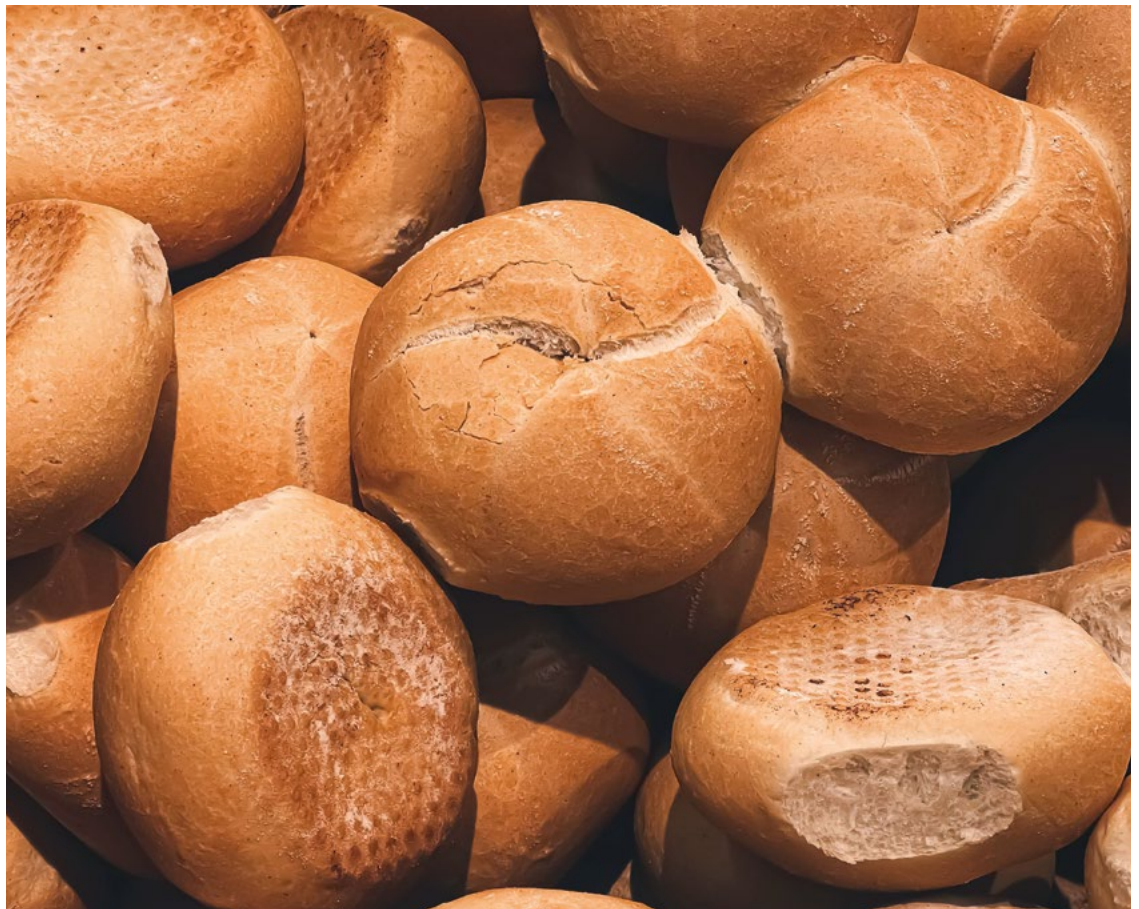


BÄCKEREI

HANDWERK



HALBINDUSTRIELL



Für jeden Bereich eine Lösung

Unabhängig von Ihrer Tätigkeit bietet Ihnen die Entscheidung für IRINOX folgende Vorteile

Wer sich für IRINOX entscheidet, kann sich auf fortschrittliche Technologien für Schnellkühlung, Konservierung und Gärung verlassen. Die Geräte von IRINOX garantieren eine präzise Temperatur- und Feuchtigkeitskontrolle

und sorgen so für stets frische und hochwertige Produkte. Die idealen Lösungen für mehr Effizienz und Reduzierung von Verschwendung, die für jede Art von Bäckereibetrieb geeignet sind.

Unsere Sektoren

DIE HANDWERKS- BÄCKEREI

Handwerkliches Backen ist eine Kunst, die Erfahrung, Leidenschaft und Liebe zum Detail erfordert. Jeder Schritt – von der Auswahl der Zutaten bis hin zum Gären und Backen – ist entscheidend, um ein hochwertiges und bekömmliches Produkt mit einem unverwechselbaren Geschmack zu erhalten. Handwerklich hergestelltes Brot bewahrt die authentischen Eigenschaften und Aromen, die nur eine manuelle Verarbeitung bieten kann. In diesem Sektor ist IRINOX dank seiner innovativen Lösungen, die jeden Produktionsschritt unterstützen, der ideale Partner. Die Schnellkühl- und Lagersysteme von IRINOX sorgen dafür, dass das Brot seine Frische und seine organoleptischen Eigenschaften bewahrt, während die Multi-Gärschränke eine optimale, kontrollierte Gärung gewährleisten und so die Arbeitszeit und Verschwendung von Lebensmitteln reduzieren. Mit IRINOX können sich handwerkliche Bäcker auf eine fortschrittliche Technologie verlassen, die die Effizienz und die Qualität des Endprodukts verbessert und gleichzeitig die Tradition bewahrt.

DIE HALBINDUS- TRIELLE BÄCKEREI

Die halbindustrielle Bäckerei verbindet handwerkliche Qualität mit hoher Produktivität und kommt damit der wachsenden Nachfrage nach frischem Brot und hochwertigen Backwaren entgegen. In diesem Zusammenhang ist IRINOX ein strategischer Partner, der den halbindustriellen Bäckereien hilft, die Herausforderungen der Großproduktion zu meistern, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen. Die Erfahrung in diesem Sektor ermöglicht es IRINOX, fortschrittliche Technologien zu integrieren, die dem Bedarf an Flexibilität und Standardisierung gerecht werden, was für eine Anpassung an die Marktnachfrage unerlässlich ist. Darüber hinaus bietet IRINOX Beratungen und Schulungen zur Optimierung der Verarbeitungs- und Lagerungsprozesse an, um den Unternehmen zu helfen, hohe Qualitätsstandards einzuhalten und die Betriebskosten zu senken, ohne die Authentizität der Produkte zu gefährden.

HANDWERKSBETRIEB



HALBINDUSTRIELLE PRODUKTION



Dieser QR-Code führt
Sie zu weiteren
Informationen über
die Geräte:

Die Vorteile von IRINOX



VOM OFEN ZUM SCHNELLKÜHLER UND SCHOCKFROSTER

IRINOX revolutioniert die Bäckereibranche mit innovativen Lösungen, die den Übergang vom Ofen zum Schnellkühler und Schockfroster unterstützen. Dieser Ansatz ermöglicht ein optimales Backen mit anschließender Schockkühlung, wodurch Frische und Geschmack erhalten bleiben. Mit IRINOX können Sie die Produktionsvorgänge optimieren, Verschwendung reduzieren und eine gleichbleibende Qualität garantieren.



FEUCHTIGKEITSKONTROLLE

Um eine hohe Produktqualität zu gewährleisten, ist die Feuchtigkeitskontrolle in der Bäckerei von grundlegender Bedeutung. Die IRINOX-Geräte überwachen und regulieren die Feuchtigkeit während der Schnellkühlung, dem Gären und der Lagerung. Unsere Technologie sorgt für eine perfekte Kruste und eine weiche Krume und verbessert die Frische und Haltbarkeit der Produkte.



DIE RICHTIGE LAGERUNG

Die für die Bäckerei entwickelten Temperaturkurven sind von grundlegender Bedeutung, um jedes Produkt unter optimalen Bedingungen zu lagern. Durch die entsprechenden Einstellungen bleiben die Frische und Qualität erhalten und verbessert sich die betriebliche Effizienz. Mit der richtigen Kontrolle sind hervorragende Ergebnisse bei jedem gegärten Teig und eine zuverlässige Langzeitlagerung möglich.



FLEXIBILITÄT

Flexibilität ist in der Bäckerei unerlässlich, um schnell auf die unterschiedlichen Anforderungen des Marktes reagieren zu können. Die Lösungen von IRINOX ermöglichen den Bäckern eine einfache Anpassung an die verschiedenen Produktionsprozesse, von der kleinen handwerklichen Produktion bis hin zur Produktion großer Mengen.



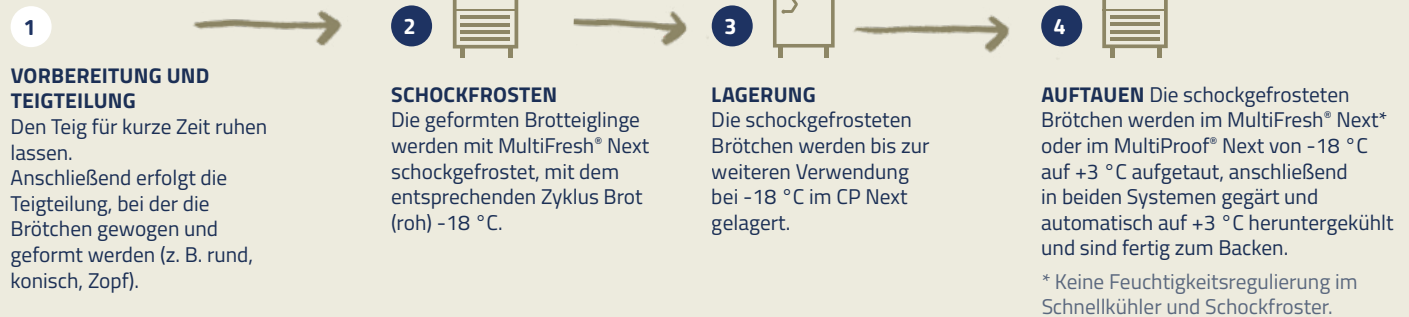
ZUVERLÄSSIGKEIT

Wer sich für IRINOX entscheidet, kann sich auf konstante Leistungen ohne Zwischenfälle verlassen. Unsere Geräte sind für einen zuverlässigen und dauerhaften Betrieb ausgelegt und gewährleisten maximale Lebensmittelsicherheit sowie eine optimale Lagerung Ihrer Produkte. Mit IRINOX können Sie sicher sein, in jeder Produktionsphase hervorragende Ergebnisse zu erzielen.

Roh Teig

BRÖTCHEN KLEINE STÜCKGRÖSSE (50-100 G)

Die IRINOX-Technologie verkürzt die Gesamtproduktionszeiten und ermöglicht es den Bäckern, die Prozesse zu optimieren und die Produktivität zu steigern.



SAUERTEIGBROT

MultiFresh® Next ist der multifunktionale Schnellkühler und Schockfroster, mit dem Sie Ihre Gärzyklen so effizient wie möglich gestalten können, ebenso wie MultiProof®, der multifunktionale Gärschrank von IRINOX.



Optimierung der Produktion

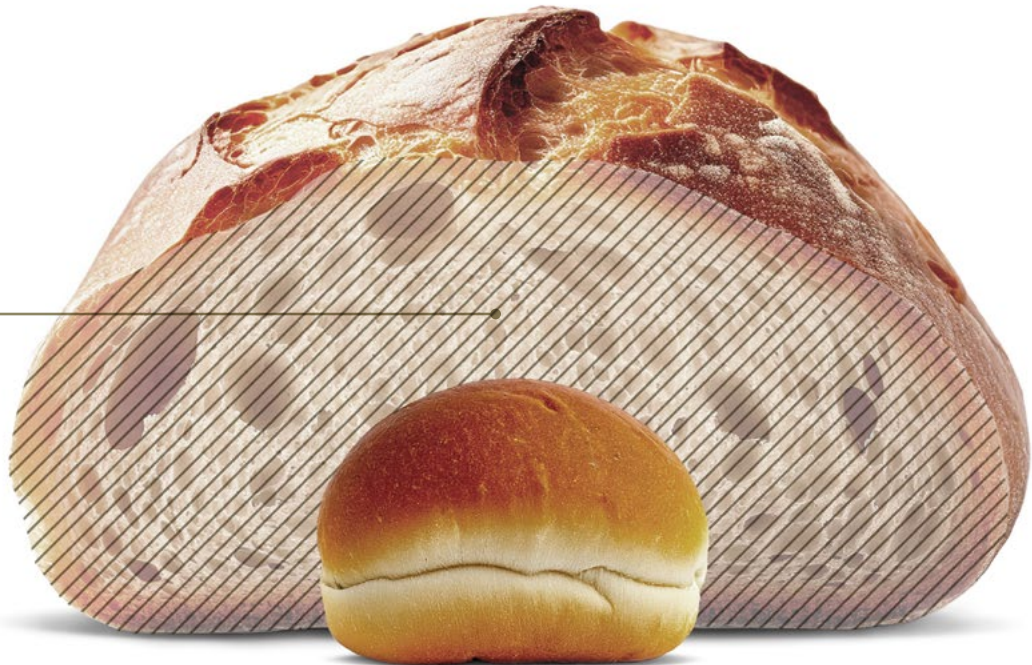
**Optimieren Sie Ihre
Produktion mit IRINOX
für hervorragende
Ergebnisse.**

Bei der handwerklichen und halbindustriellen Bäckerei ist die Optimierung der Produktion von wesentlicher Bedeutung, um die Effizienz zu steigern und Qualität zu gewährleisten. Mit den IRINOX-Geräten können bis zu 80 % der Arbeitsstunden eingespart werden, sodass Bäcker ihre Ressourcen optimieren und Verschwendung reduzieren können. Die fortschrittlichen Technologien von IRINOX überwachen und kontrollieren jede Phase des Prozesses,

vom Ansetzen des Teigs bis zum Gären und Lagern. Mit Schnellkühlsystemen und Gärunterbrechern werden konstante Ergebnisse erzielt, und auch die Frische und der Geschmack bleiben erhalten. Durch den Einsatz von IRINOX kann sich jede Bäckerei den Herausforderungen des Marktes stellen – mit qualitativ hochwertigen Produkten und einem dauerhaft wettbewerbsfähigen Service.

BIS ZU
80 %

EINGESPARTE
ARBEITSSTUNDEN



Vorgebackene Produkte

BROT

BUNS, KLEINE BROTE FÜR BUFFETS

Die IRINOX-Technologien sorgen für einen stets verfügbaren Warenbestand und ermöglichen die Reduzierung von Verschwendung und Umsatzverlusten.



Vorgebackener Teig ist die ideale Lösung für Restaurants und Bäckereien mit mehreren Filialen, die immer frisches Brot vorrätig haben möchten. Der Teig wird im Voraus zubereitet, vorgebacken und gelagert, so dass er schnell zubereitet und sofort serviert werden kann.



BLECHPIZZA



Haltbarkeit verlängern

Verlängern Sie die Haltbarkeit Ihrer Backwaren mit der Schnellkühl-, Gär- und Lagertechnologie von IRINOX.

IRINOX bietet Lösungen, mit denen die Haltbarkeit von handwerklichen und halbindustriellen Backwaren verlängert werden kann und Frische, Aroma und Konsistenz erhalten bleiben. Durch Schnellkühlung und kontrollierte Lagerung mit IRINOX wird das Bakterienwachstum reduziert und der natürliche Verderb verlangsamt, so dass die Produkte ihre Qualität wie frisch gebacken über einen langen Zeitraum behalten.

Für Bäckereien und halbindustrielle Betriebe bedeutet dies ein effizienteres Produktionsmanagement, weniger Verschwendung und eine schnellere Reaktion auf die Marktnachfrage. Mit IRINOX behält jedes Produkt seine ursprüngliche Qualität für einen längeren Verkaufszyklus, wodurch die Tradition im Vordergrund steht und die Kundenzufriedenheit gewährleistet ist.



3 DIE FRISCHE HÄLT
3 MAL LÄNGER*

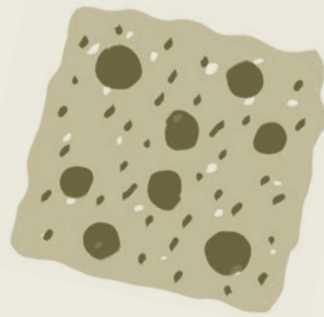


* Garantierte Verlängerung bei Einhaltung der Kühltette mit Schnellkühler und Schockfroster, Multi-Gärschrank und Lagerschrank von IRINOX.

Vorgegärte Produkte

FOCACCIA

Die IRINOX-Geräte gewährleisten eine präzise Zeit- und Temperatursteuerung. Funktionen wie die programmierte Gärung und die Schnellkühlung bewahren die Qualität des Teigs und garantieren eine stets frische und köstliche Focaccia.

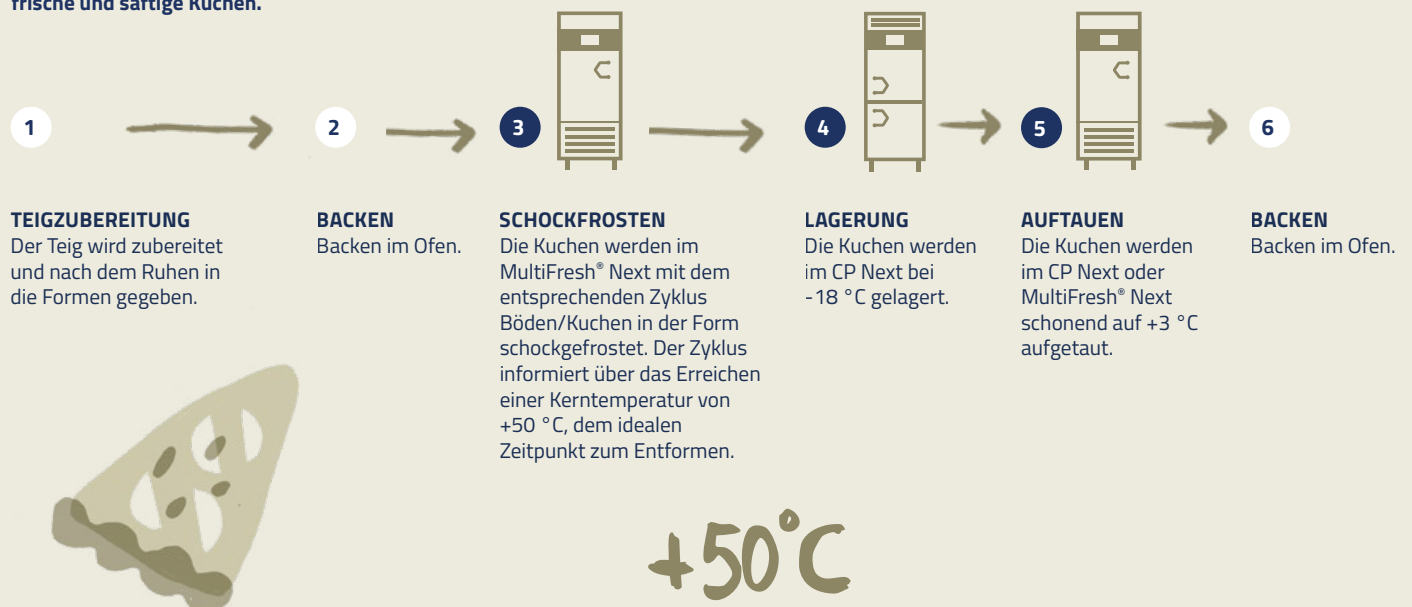


! Bei optimaler Lagerung bleibt die Focaccia nach der Gärung länger frisch und behält ihre Weichheit und ihr Aroma.



KUCHEN

Durch die Optimierung der Produktionsprozesse sind die IRINOX-Geräte ideal für die Vorproduktion von Kuchen. Die schnelle Abkühlung und die genaue Temperaturkontrolle garantieren perfekte, frische und saftige Kuchen.



Effiziente Zeitplanung

Effiziente Planung ist ein entscheidender Faktor: Mit den IRINOX-Geräten optimieren Sie die Prozesse, reduzieren Verschwendung und sorgen für gleichbleibende Qualität, wodurch die Produktivität gesteigert und das Ressourcenmanagement verbessert wird.

In der Bäckereibranche ist ein effizientes Zeitmanagement unerlässlich, um die Qualität und Frische Ihrer gegärten Backwaren zu gewährleisten. Die IRINOX-Technologien revolutionieren die Arbeitsorganisation mit fortschrittlichen Funktionen wie der programmierten Gärung und ermöglichen eine genaue Planung jeder Phase. Dadurch können

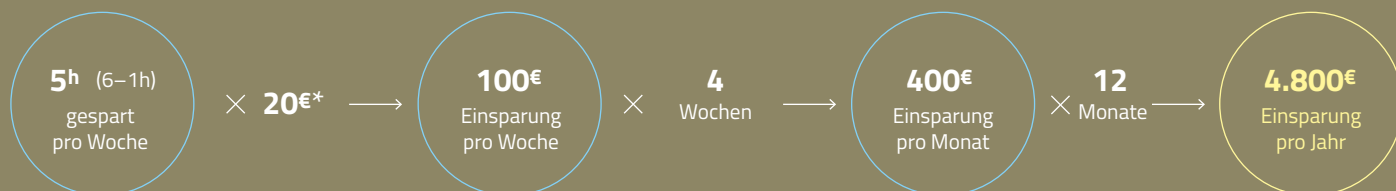
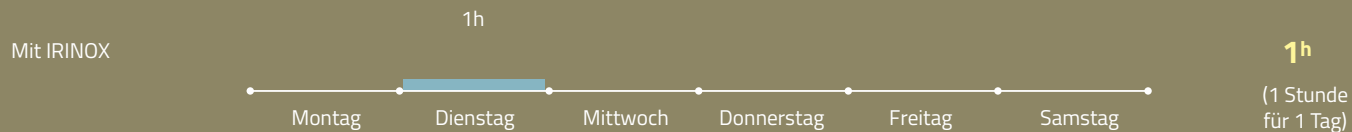
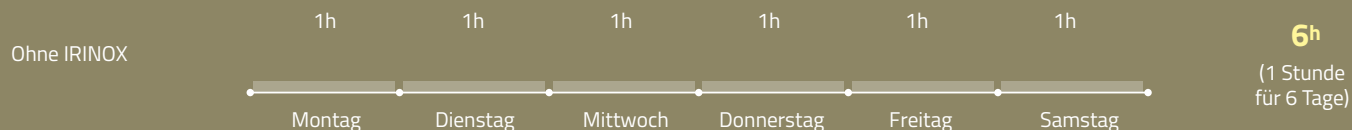
die Produktionsvorgänge optimiert, die Verschwendung reduziert und die Produktivität gesteigert werden. Mit IRINOX können Sie hohe Qualitäts- und Frischestandards einhalten und Ihren Kunden immer perfekte Produkte anbieten. Nutzen Sie unser Know-how, um Ihre Zeit besser zu managen und jeden Tag hervorragende Ergebnisse zu erzielen.

NACHTEINSTELLUNG



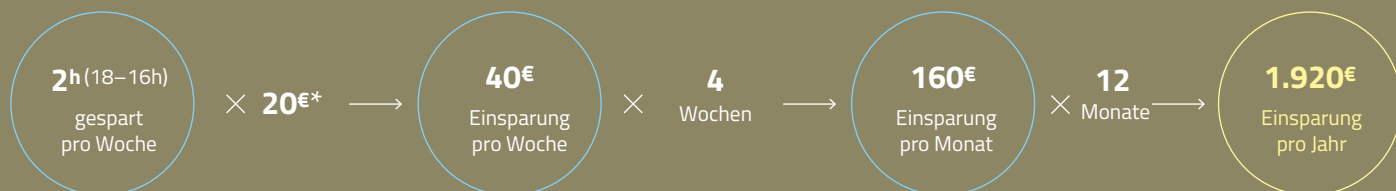
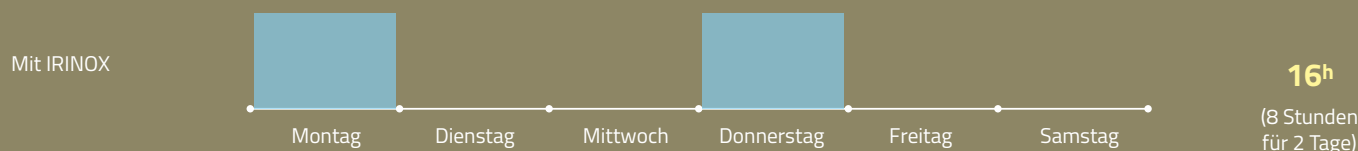
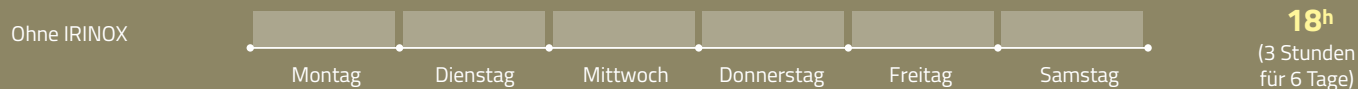
OPTIMIEREN SIE DIE PRODUKTION NOCH WEITER

PRODUKTION 5 KG HANDWERKSBACKEREI (5 KG/TAG PRO TYPOLOGIE)



*20 €/h (Durchschnittskosten eines Beschäftigten)

PRODUKTION 100 KG HALBINDUSTRIELLE BACKEREI (100 KG/TAG PRO PRODUKTTYPLOGIE)



*20 €/h (Durchschnittskosten eines Beschäftigten)

› Unsere Berechnungen liefern eine verlässliche Schätzung, können aber in der Realität leicht abweichen.

VERLÄNGERUNG DER HALTBARKEIT

SCHNELLKÜHLEN

Mehr
Konservierungszeit

FOCACCIA



KUCHEN



BRÖTCHEN



SCHOCKFROSTEN

FOCACCIA



KUCHEN



BRÖTCHEN



> Unsere Berechnungen liefern eine verlässliche Schätzung, können aber in der Realität leicht abweichen.

VERMEIDEN SIE UNVERKAUFTE PORTIONEN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Unverkaufte Portionen pro Woche	Kosten pro Portion	Kosten unverkaufte Ware pro Woche
Pizza	2	2	1	1	2	3	11	×	6,00 € → 66 €
Focaccia	1	1	2	2	3	4	13	×	4,00 € → 52 €
Brot	5	5	4	6	0	5	25	×	2,00 € → 50 €
Brioche	15	15	10	20	15	25	100	×	0,50 € → 50 €
									218 €

Durchschnittskosten
der verschwendeten
Portionen ohne
IRINOX

218 €

Verschwendung
pro Woche

×

4

Wochen

→

872 €

Verschwendung
pro Monat

×

12

Monate

→

10.464 €

Verschwendung
pro Jahr

VERRINGERN SIE DEN GEWICHTSVERLUST

Die IRINOX-Technologien helfen
Ihnen, die Qualität Ihrer Kreationen
zu optimieren und sorgen für eine
gut gefüllte Auslage.

UMFANG DES
ANGEBOTS

Breites Produktsortiment für alle
Bedürfnisse Ihrer Kunden

Stets gut gefüllte Auslage für
alle Bedürfnisse Ihrer Kunden

Zahlreiche verfügbare
Referenzen bei Bedarf erhältlich



OPTIK DER
PRODUKTE

Sichtbar frisch in Ihrer Auslage, wie
frisch zubereitet

Schön anzusehen und einladend,
kein Verderb

Leuchtende Farben wie frisch
geerntet

› Unsere Berechnungen liefern eine verlässliche Schätzung,
können aber in der Realität leicht abweichen.

Serviceleistungen



EXPERTEN-NETZWERK

Das weltweite Netzwerk von IRINOX-Beratern unterstützt Sie bei der Optimierung der Produktionsprozesse in Ihrer Anlage. Durch unsere individuelle Beratung wird IRINOX-Technologie zu einem zuverlässigen Partner in Ihrer täglichen Arbeit.

SERVICE

Ein Team von Servicemanagern und Installateuren steht Ihnen vor und nach dem Verkauf zur Seite, um die für Ihre Produktionsstätte am besten geeignete Lösung zu entwickeln und umzusetzen.

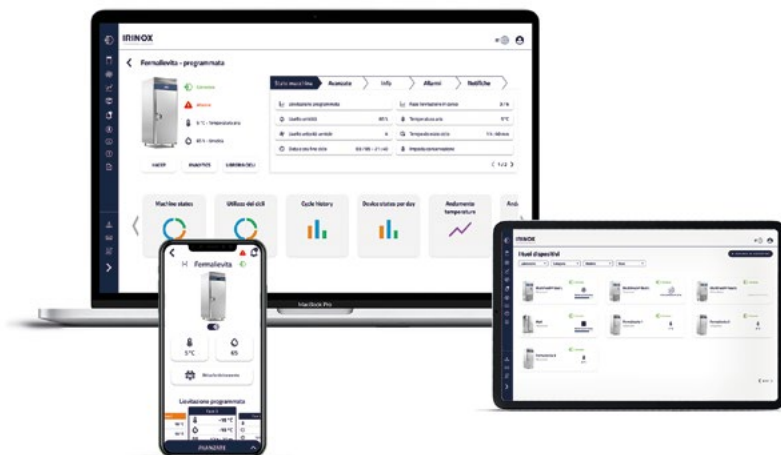
Online-Service

REZEPT-BIBLIOTHEK

Entdecken Sie die von den IRINOX-Experten getesteten Anwendungen: Sie sind eine nützliche Inspirationsquelle, um mehr über die optimalen Zeiten und Zyklen für die Verarbeitung verschiedener Produkte zu erfahren. Sie werden Ihnen die zahlreichen Vorteile unserer Technologie für Ihre Arbeit näherbringen.

FRESHCLOUD®

FreshCloud® ist das intelligente System von IRINOX, mit dem Sie sich von überall aus mit Ihrer Produktionsstätte verbinden und die gesamte Produktpalette von IRINOX überwachen können. Es ist ganz einfach über Laptops, Tablets und mobile Geräte zugänglich und ist sowohl mit iOS- als auch Android-Betriebssystemen kompatibel.



App Store



Google Play

freshcloud.irinoxprofessional.com

* Erhältlich für MultiFresh®
Next Version 7.0 oder höher.

IRINOX S.p.A. – Benefit-Gesellschaft

Hauptsitz

Via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano
Treviso, Italien

Standort

viale Enrico Mattei, 20
Z.I. Prealpi Trevigiane
31029 Vittorio Veneto
Treviso, Italien
T. +39 04382020

irinoxprofessional.com

