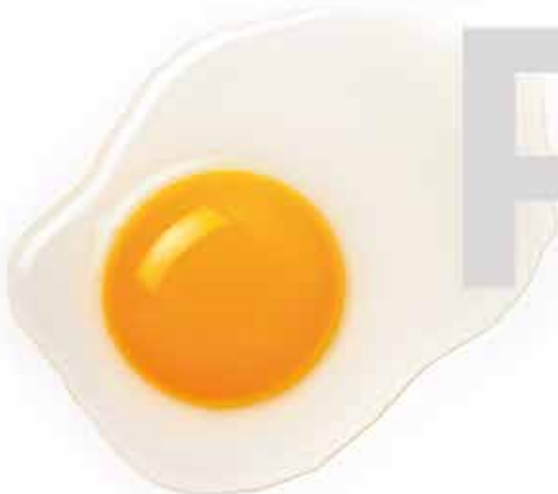


IRINOX
The Freshness Company®

SEKTOR

KO
NDI
TO
REI



HANDWERKLICH



INDUSTRIELL



Für jeden Sektor eine Lösung

Die Vorteile von IRINOX, für jeden Betrieb

Die Entscheidung für IRINOX bringt einen revolutionären Ansatz in Ihren Produktionsraum. Unsere Geräte sind die beste Voraussetzung für Spitzenqualität bei der Konservierung von Zutaten, denn Sie sorgen für Frische, und

Energieeinsparung und sind so vielseitig, dass sie sich Ihren Kreationen immer anpassen. Setzen Sie auf die Qualität, die Zuverlässigkeit und die Innovation von IRINOX, um Ihren Produktionsraum zu optimieren.

Unsere Sektoren

DIE HANDWERKLICHE KONDITIONEIRE

In der handwerklichen Konditorei ist die perfekte Konservierung der Qualität süßer Köstlichkeiten ein Muss. IRINOX bietet hochmoderne und speziell auf die Bedürfnisse der handwerklichen Konditorei zugeschnittene Lösungen für die Zubereitung und Konservierung von Lebensmitteln. Durch die präzise Temperaturregelung, die Feuchtigkeitskontrolle und eine breite Auswahl an speziellen Konditoreizyklen können Sie mit den IRINOX-Produkten die Frische und Qualität des Fein- und Süßgebäcks bewahren und gleichzeitig ein Höchstmaß an Lebensmittelsicherheit gewährleisten und die wertvolle Zeit des Konditors optimal nutzen. Ob Sie eine kleine lokale Konditorei oder einen modernen Produktionsraum betreiben – IRINOX ist Ihr zuverlässiger Partner bei der Herstellung unwiderstehlichen Fein- und Süßgebäcks.

DIE INDUSTRIELLE KONDITIONEIRE

In der industriellen Konditorei ermöglichen die Schnellkühler und Schockfroster von IRINOX ein Schnellkühlen oder Schockfrosten der frisch gebackenen Produkte, um die Frische und Konsistenz zu bewahren.

Dies ist vor allem dort wichtig, wo in großem Umfang produziert wird und eine schnelle Temperatursenkung das Wachstum von Bakterien und den Feuchtigkeitsverlust verhindert.

Durch unsere Schnellkühl- und Konservierungstechnologien ist es möglich, die Frische der Produkte zu erhalten, Verschwendung zu reduzieren und die Arbeitsabläufe zu verbessern.

In der industriellen Konditorei sorgt die IRINOX-Technologie für eine verbesserte Produktqualität, einen effizienteren Betrieb und die Einhaltung von Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsstandards.

HANDWERKLICHER PRODUKTIONSRAUM



INDUSTRIELLER PRODUKTIONSRAUM



Mehr zu den Geräten
erfahren Sie über
diesen QR-Code:

Die Vorteile von IRINOX



VOM OFEN ZUM SCHNELLKÜHLER UND SCHOCKFROSTER

Vom Ofen bis zum Schnellkühler und Schockfroster – ein Ablauf in der Konditorei, der Präzision erfordert. Die frischen, duftenden und mit Liebe gebackenen Kreationen werden sorgfältig in den Schnellkühler und Schockfroster von IRINOX befördert, der eine optimale Schnellkühlung und Konservierung garantiert.



SCHNELLIGKEIT

In der Konditorei zählt jeder Augenblick. Modernste Anlagen ermöglichen zuverlässiges Schnellkühlen und Konservieren, damit Ihre Kreationen in Rekordzeit fertig sind. Nur IRINOX bietet Ihnen die Schnelligkeit und Effizienz, um wertvolle Zeit zu sparen und Ihre Kunden weiterhin mit köstlichen frischen Backwaren zu beeindrucken.



DIE OPTIMALE KÄLTE

Spezielle Temperaturkurven für die Konditorei helfen dabei, für jede Kreation die optimalen Lagerbedingungen zu schaffen, die betriebliche Effizienz zu verbessern und eine zuverlässige Produktkonservierung zu gewährleisten.



FLEXIBILITÄT

IRINOX-Geräte sind so konzipiert, dass sie den Anforderungen jedes Sektors und jeder Tätigkeit optimal gerecht werden. In Bezug auf Größe, Funktionalität und Design bietet IRINOX individuell abgestimmte Lösungen für verschiedene Einsatzmöglichkeiten.



ZUVERLÄSSIGKEIT

Zuverlässigkeit bedeutet mit IRINOX konstante Qualität ohne Überraschungen. Unsere Geräte sind für einen zuverlässigen und dauerhaften Betrieb ausgelegt und gewährleisten Lebensmittelsicherheit sowie eine perfekte Konservierung Ihrer Produkte.

Hefegebäck



! Das perfekte Schockfrosten und Gären von Hefegebäck ist unerlässlich, um die Produktqualität zu gewährleisten, die gewünschte Konsistenz, die Weichheit und den Geschmack zu erhalten und so zur Herstellung hochwertiger Backwaren beizutragen.

BABÀ SAVARIN

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

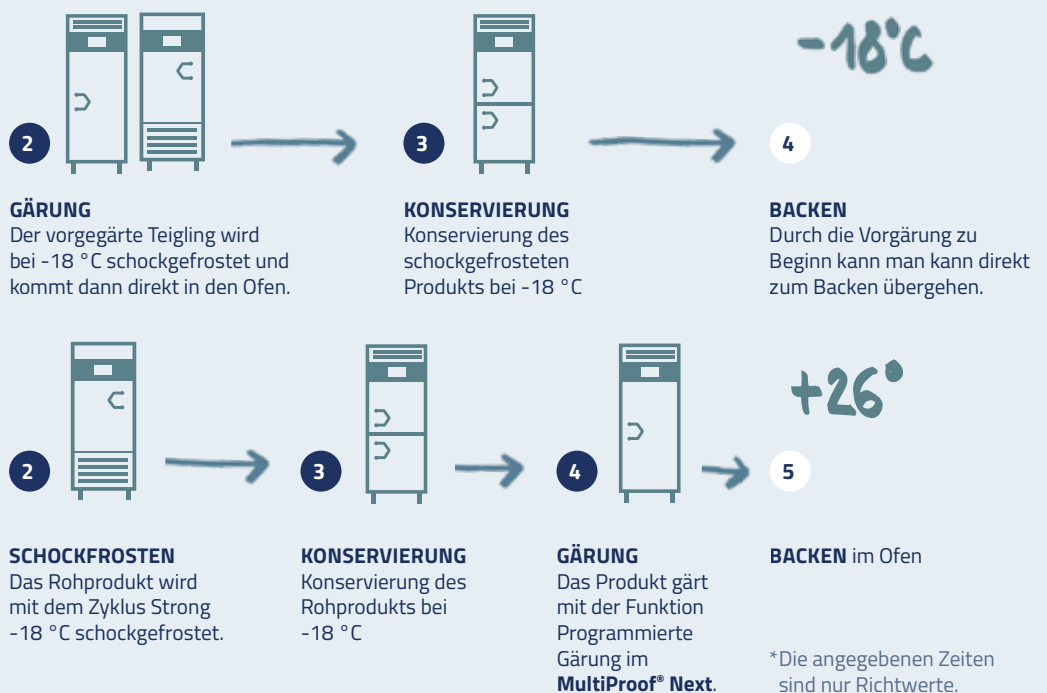
1 ZUBEREITUNG
Der Teig und die Creme werden zubereitet.



CROISSANTS

MultiFresh® Next ist der Multifunktions-Schnellkühler und Schockfroster, der es Ihnen ermöglicht, Ihre Gärzyklen so effizient wie nur möglich zu gestalten, genauso wie MultiProof®, der Multifunktions-Gärschrank von IRINOX.

1 TEIGZUBEREITUNG
Der Teig wird geknetet und die Croissants werden geformt



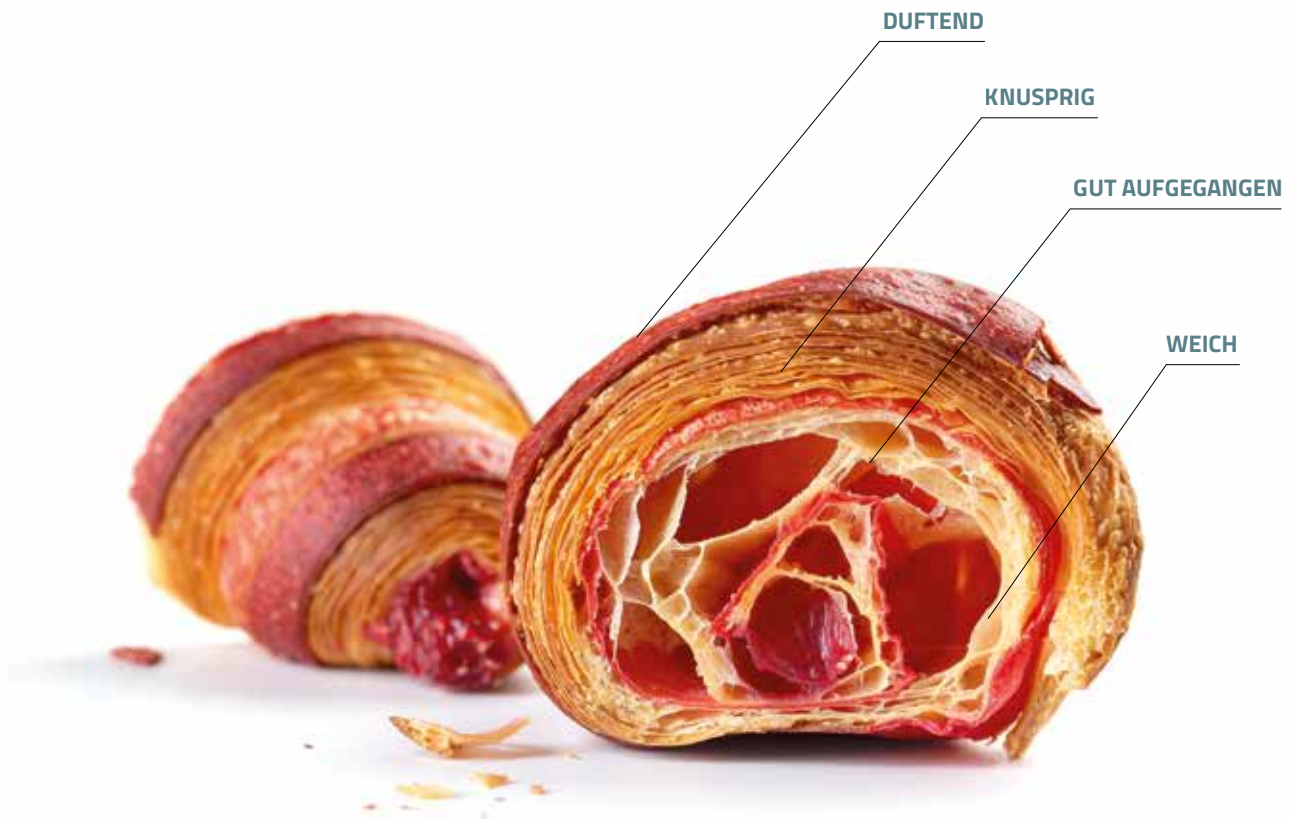
*Die angegebenen Zeiten sind nur Richtwerte.

Optimierung der Produktion

**Optimieren Sie die
Produktion mit IRINOX,
für hervorragende
Ergebnisse.**

In der Konditorei ist die Optimierung der Produktion von entscheidender Bedeutung, um die wachsenden Anforderungen der Kunden zu erfüllen. Die IRINOX-Geräte wurden sowohl für handwerkliche Betriebe als auch für große Lebensmittelketten entwickelt und bieten eine einzigartige Kombination aus technologischer Innovation. Mit dem Schnellkühler und Schockfroster von IRINOX können Sie frisch gebackene Produkte schnell abkühlen oder schockfrostern und so die Frische und Knusprigkeit bewahren, ohne den

Geschmack zu beeinträchtigen. So können Sie die Produkte im Voraus zubereiten und zum entscheidenden Zeitpunkt die Qualität garantieren, was die Verschwendung minimiert und das Zeitmanagement optimiert. Außerdem können Sie mit den IRINOX-Geräten individuelle Arbeitszyklen programmieren, die an die spezifischen Anforderungen Ihres Betriebs angepasst sind. Diese Flexibilität ermöglicht es Ihnen, Produktionsspitzen mühelos zu bewältigen und stets frische, qualitativ hochwertige Produkte anzubieten.



Die Grundlagen

DER KONDITOREI



Der Einsatz der IRINOX-Technologie für Teige und Cremes trägt dazu bei, die Qualität, Sicherheit und Effizienz der Produktion in der Konditorei zu verbessern, wo Frische und Präzision in den Abläufen von entscheidender Bedeutung sind.

BACKKUCHEN

Durch schnelles Kühlen des Teigs lassen sich Endprodukte mit besserer Konsistenz, Struktur und Gärung herstellen.



KONDITORCREME



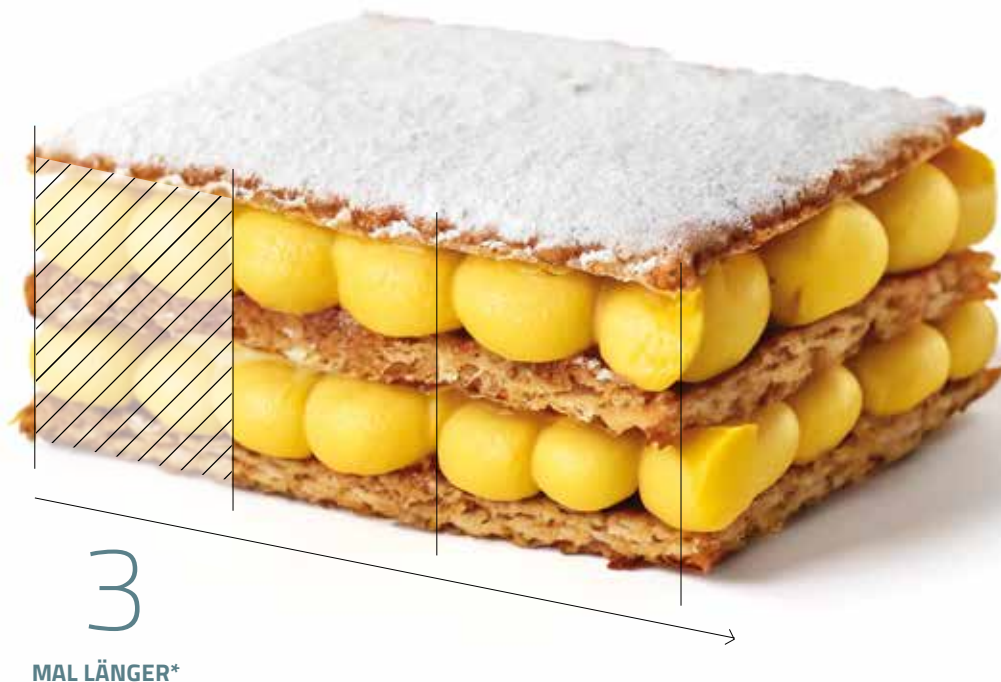
*Die angegebenen Zeiten sind nur Richtwerte.

Verlängern Sie die Haltbarkeit

Der Schnellkühler und Schockfroster von IRINOX spielt bei der Verlangsamung des Verderbs und der Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften eine Schlüsselrolle.

Der Mehrfunktions-Schnellkühler und Schockfroster von IRINOX bewahrt die Produktstruktur und -qualität. Die schnelle Temperatursenkung beim Schockfrostern verhindert die Bildung von Eiskristallen im Inneren der Produkte und beugt so einer Schädigung der Zellstruktur und einer Beeinträchtigung der Konsistenz vor. Besonders wichtig ist dies bei empfindlichem Fein- und Süßgebäck wie z. B. bei mit Cremes gefüllten

Produkten, die empfindlich auf Hitze und Temperaturschwankungen reagieren. Der Schnellkühler und Schockfroster trägt dazu bei, Qualität und Frische zu bewahren und die Haltbarkeit des Endprodukts insgesamt zu verlängern. Durch die Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften wie Geschmack, Aroma und Konsistenz trägt der Schnellkühler und Schockfroster dazu bei, dass das Produkt über einen längeren Zeitraum attraktiv bleibt.



* Garantierte Verlängerung bei Einhalten der Kühltette mit Schnellkühler und Schockfroster und Lagerschrank von IRINOX.

In der Auslage



Wir empfehlen, Mousse oder Petits Fours in zwei Schritten einzufrieren, indem man sie zunächst abkühlt und später schockfroset, ohne ihre Farbe, Konsistenz und organoleptischen Eigenschaften zu verändern.

MOUSSE-TORTEN



Beim Schockfrosten gefriert das in den Mousses enthaltene Wasser zu kleinsten Eiskristallen, die die Struktur Ihrer Kreationen beim Auftauen nicht beschädigen.



PETITS FOURS

Der Schnellkühler und Schockfroster von Irinox trägt zur Erhaltung der Struktur und der Form der Petits Fours bei. Dies ist besonders wichtig für Fein- und Süßgebäck, das eine bestimmte Form oder Konsistenz aufweisen muss.



*Die angegebenen Zeiten sind nur Richtwerte.

— Reduzieren Sie den Gewichtsverlust

Der Schnellkühler und Schockfroster von IRINOX ist das Geheimnis, um die Frische und das ursprüngliche Gewicht süßer Kreationen zu bewahren. Er verhindert Feuchtigkeitsverlust und sorgt dafür, dass jedes Fein- und Süßgebäck bis ins kleinste Detail perfekt ist.

Eine der häufigsten Herausforderungen bei der Herstellung von Fein- und Süßgebäck ist der Gewichtsverlust aufgrund von Feuchtigkeitsverlust beim Schnellkühlen. Mit dem Einsatz der Schnellkühler und Schockfroster von IRINOX gehört diese Sorge jedoch der Vergangenheit an. Mit der IRINOX-Technologie können frisch gebackene Produkte schnell gekühlt werden, ohne ihre Qualität zu

beeinträchtigen. Das bedeutet, dass das Fein- und Süßgebäck sein ursprüngliches Gewicht, seine Konsistenz und seinen Geschmack behält. Unsere Kunden wissen, dass sie mit unserer Unterstützung immer frische und köstliche Kreationen anbieten können. Mit IRINOX lassen sich neue Konditor-Meisterleistungen erreichen und die Wünsche unserer Kunden mit erstklassigen Produkten erfüllen.

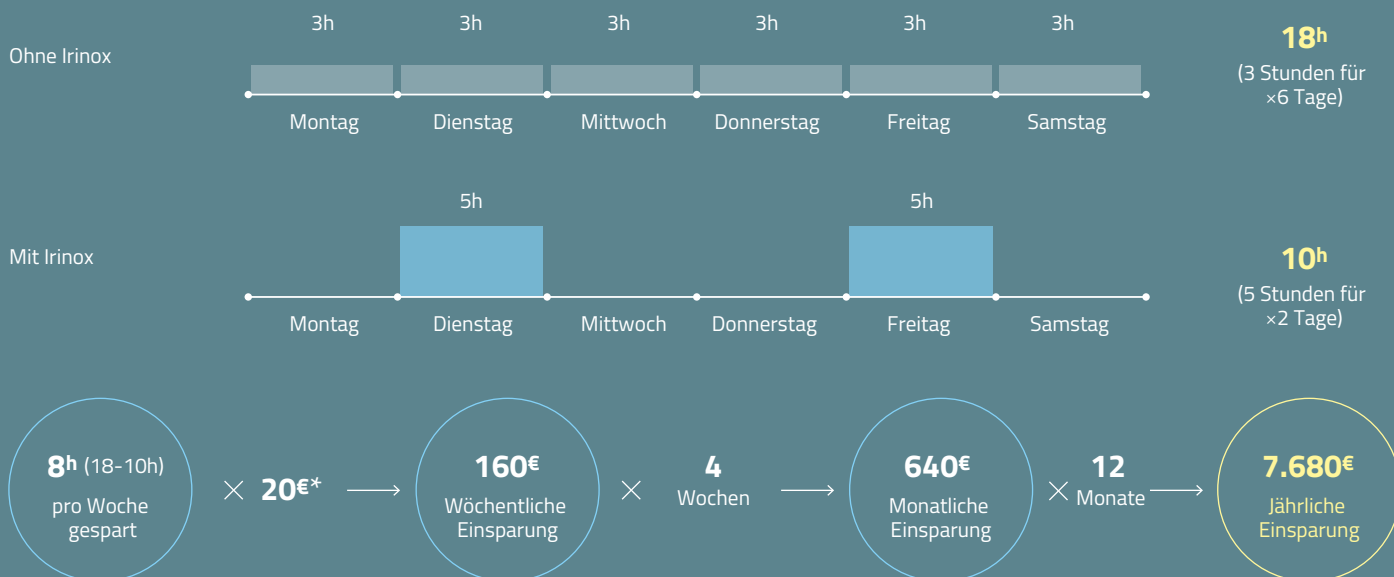
—5 %

REDUZIERUNG
DES GEWICHTSVERLUSTS



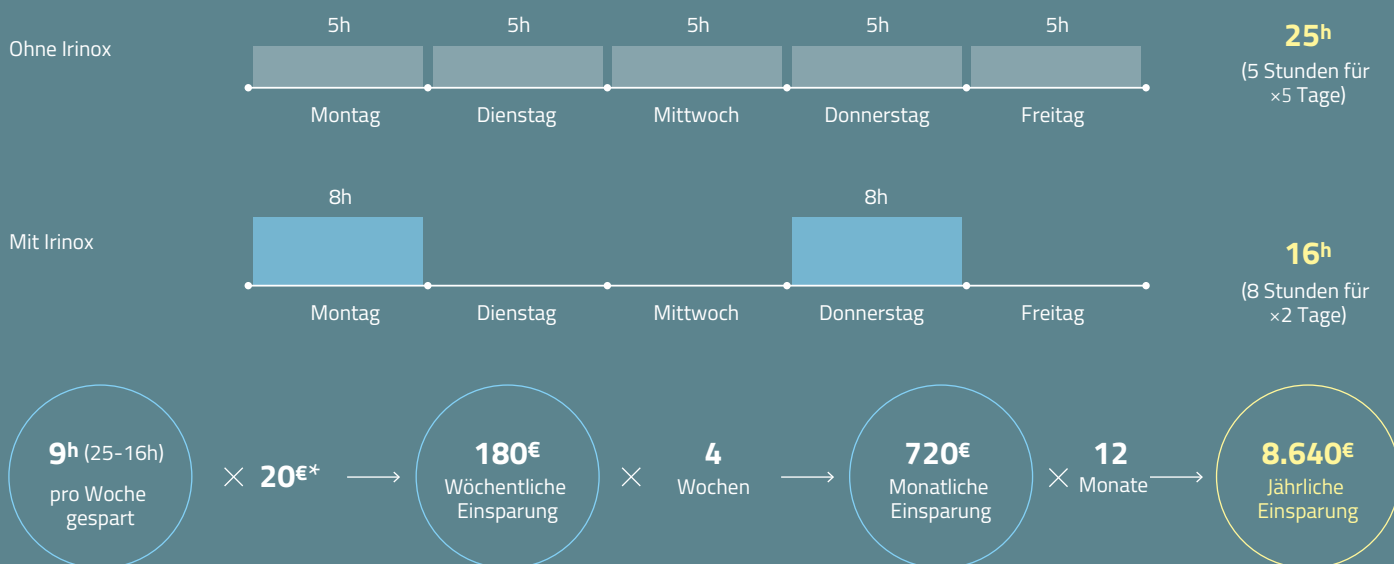
STEIGERN SIE DIE PRODUKTIONSOPTIMIERUNG

CROISSANT-HERSTELLUNG 1000 STÜCK HANDWERKLICHE KONDITOREI



*20€/h (Durchschnittskosten für einen Angestellten)

CROISSANT-HERSTELLUNG 20.000 STÜCK INDUSTRIELLE KONDITOREI



*20€/h (Durchschnittskosten für einen Angestellten)

› Unsere Berechnungen bieten eine zuverlässige Schätzung, wenn auch mit möglichen leichten Abweichungen in der Praxis

VERLÄNGERUNG DER HALTBARKEIT

SCHNELLKÜHLEN

PETITS FOURS



CREME



MOUSSE-TORTEN



SCHOCKFROSTEN

PETITS FOURS



CREME



MOUSSE-TORTEN



> Unsere Berechnungen bieten eine zuverlässige Schätzung, wenn auch mit möglichen leichten Abweichungen in der Praxis

REDUZIEREN SIE DIE UNVERKAUFTEN PORTIONEN

REDUZIEREN SIE DIE UNVERKAUFTEN PORTIONEN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Unverkaufte Portionen pro Woche	Kosten pro Portion	Kosten unverkaufte Ware pro Woche
Croissants		20	15	12	15	8	10	80	×	1,50 € → 120 €
Petits Fours		13	9	10	12	8	10	62	×	1 € → 62 €
Mürbeteigkuchen		5	4	4	3	2	2	20	×	3 € → 60 €
Mousse-Torten		3	4	1	1	2	1	12	×	20 € → 240 €
482 €										

Durchschnittskosten
der verschwendeten
Portionen ohne
IRINOX

482€

Verschwendung
pro Woche

×

4

Wochen

→

1.928€

Verschwendung
pro Monat

×

12

Monate

→

23.136€

Verschwendung
pro Jahr

GRÖßERES ANGEBOT IN DER AUSLAGE

MultiFresh® hilft Ihnen, die Qualität
Ihrer Kreationen zu optimieren und
sorgt für eine gut bestückte Auslage.

UMFANG DES ANGEBOTS

Breites Produktsortiment
für alle Bedürfnisse
Ihrer Kunden

Stets gut gefüllte
Auslage dank der im
Voraus vorbereiteten
und konservierten Vorräte

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 bieten eine zuverlässige Schätzung,
wenn auch mit möglichen leichten Abweichungen in der Praxis

Service

CHEFKOCH-NETZWERK



Das internationale Netzwerk der IRINOX-Chefköche steht Ihnen zur Seite – für ein optimales Management der Produktionsvorgänge in Ihrer Küche und/oder Ihrem Produktionsraum. Sie können eine persönliche Beratung anfordern, um die IRINOX-Technologie zum idealen Partner bei Ihrer täglichen Arbeit zu machen.

SERVICE

Ein Team von Service-Managern und Installateuren steht Ihnen bei der Suche nach der optimalen Lösung für Ihren Produktionsraum zur Seite, sowohl in der Vorverkaufsphase als auch nach dem Kauf.

Online-Ressourcen

RECIPES BOOK

Lassen Sie sich von den Einsatzmöglichkeiten inspirieren, die von den IRINOX-Chefköchen getestet wurden. Hier können Sie die empfohlenen Zeiten und Zyklen für die Verarbeitung einer Vielzahl von Lebensmitteln nachlesen und vor allem die Vorteile unserer Technologie für Ihre Küche entdecken.

FRESHCLOUD

FreshCloud® ist das intelligente System von IRINOX, mit dem Sie sich jederzeit und überall mit Ihrem Produktionsraum verbinden und die gesamte Produktpalette von IRINOX Professional überwachen können. FreshCloud® ist über Laptops, Tablets und mobile Geräte leicht zugänglich und unterstützt sowohl iOS- als auch Android-Betriebssysteme.



App Store



Google Play

freshcloud.irinoxprofessional.com

* Verfügbar für MultiFresh®
Next Version 7.0 oder höher.



IRINOX S.p.A. - Benefit Corporation

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

