iRiNOX®

LA PANIFICAZIONE







Il sistema
Irinox Bread

“Semplificare la vita di ogni panificatore”,

con questo concetto, IRINOX da anni assiste i professionisti del settore con sistemi sviluppati per garantire risultati qualitativi straordinari, ed ottimizzare al meglio le attività di produzione.

Un nuovo metodo di lavoro in grado di darvi ogni giorno un prodotto fresco per più ore, la comodità di sfornare pane caldo a qualsiasi ora, più tempo libero per il panificatore e fin dai primi giorni un rientro economico di migliaia di Euro.

Gestire gli orari di lavoro a vostro piacimento ed evitare il lavoro notturno, mantenendo la tradizione che contraddistingue ogni professionista.
IRINOX BREAD fornisce la giusta soluzione per ogni realtà.

Della linea IRINOX BREAD fanno parte:

- DAY SYSTEM® (sistemi a fermentazione naturale)
- ABBATTITORI
- CONSERVATORI SPECIALI

Day System®

La tecnologia DAY SYSTEM® è creata per gestire una fermentazione lenta e naturale, ricreando un microclima adatto allo sviluppo di ogni tipo di pane.
DAY SYSTEM® garantisce queste condizioni senza aggiunta di vapore o innalzamento di temperatura.
FERMENTAZIONI in grado di esaltare l'aroma, il profumo e lo sviluppo di ogni prodotto, il tutto nella massima SEMPLICITÀ e TRADIZIONE.
Il Day System® di IRINOX consente un lavoro programmato e gestito durante il giorno, da oggi possibilità di infornare a qualsiasi ora, fine settimana liberi e qualità sempre al 100%.
Il sistema in grado di ampliare la fragranza, l'aroma e lo sviluppo del vostro pane.

- Inserimento pane crudo in qualsiasi momento.
- Cinque/sei ore di tempo utile per l'infornamento.
- Pane appena sfornato a qualsiasi ora del giorno.
- Quadro comandi di semplice utilizzo, senza necessità di programmazione.
- Risparmi energetici fino ad un 60%
- Non sarà più necessario modificare la ricetta.
- Fermentazioni a temperature POSITIVE.



pane crudo

day system
da 12 a 72 ore

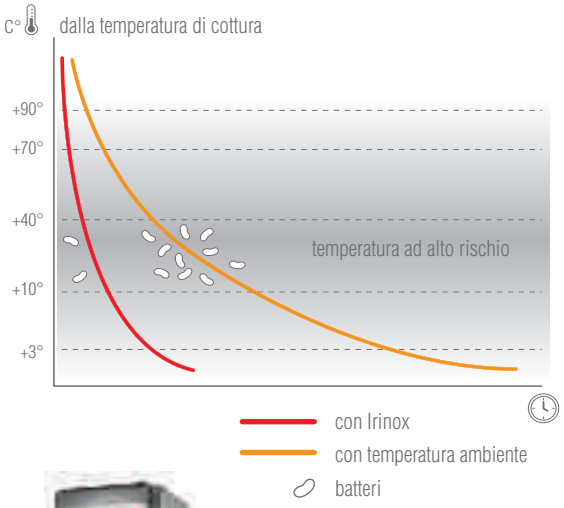
forno

vendita



Abbattimento

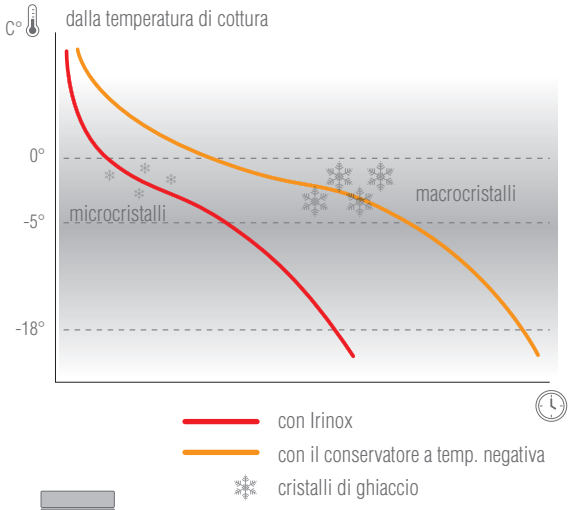
Abitualmente i prodotti cotti vengono lasciati raffreddare a temperatura ambiente in attesa dell'utilizzo o della vendita: questo procedimento ritenuto normale da chiunque porta ad un invecchiamento veloce, all'essiccazione e alla perdita di peso e di fragranza molto consistenti. Grazie alla tecnologia IRINOX potrete portare velocemente tutte le vostre preparazioni **direttamente dalla temperatura di cottura alla temperatura di sicurezza**.
Questo procedimento, consente di prolungare la freschezza e di recuperare fino a un 5-6% sul normale calo peso. Con IRINOX potrete trattare pane, crostate, croissant, torte e molto altro. Potrete vendere sempre un prodotto d'altissima qualità fragrante e caldo ad ogni ora.

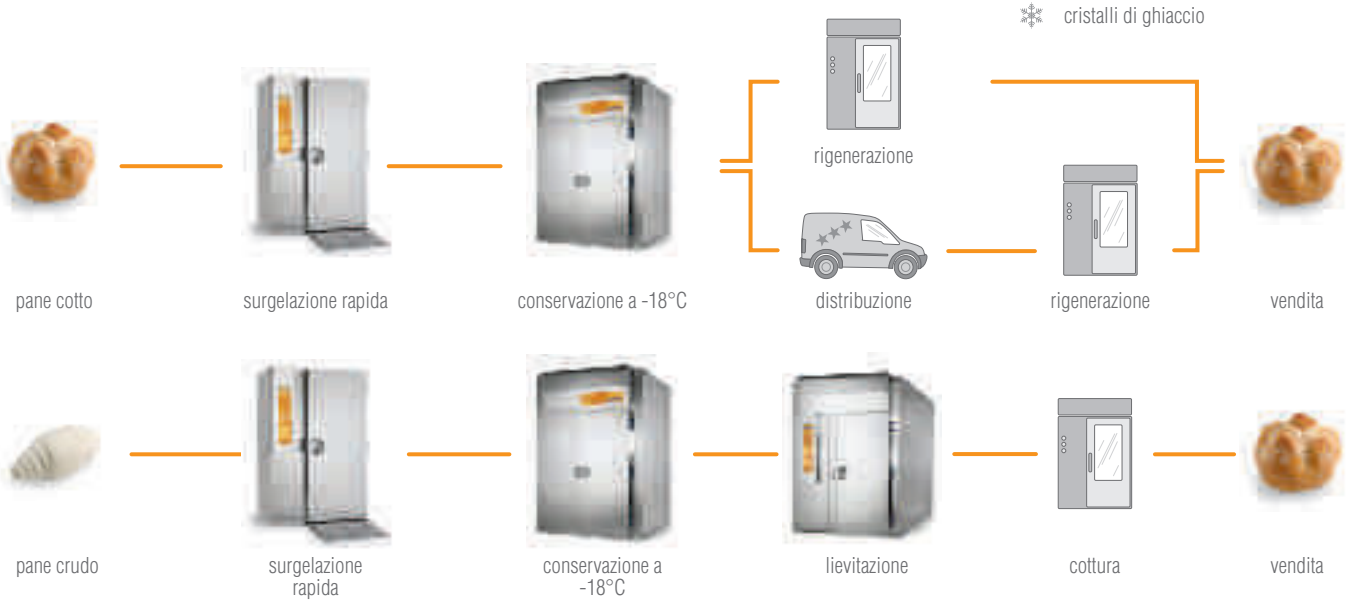




Surgelazione rapida

Per la conservazione di medio-lungo periodo è necessario congelare rapidamente i prodotti. L'abbattitore rapido Irinox, grazie alla velocissima penetrazione del freddo, assicura il raggiungimento delle temperature più adeguate al cuore del prodotto in tempi estremamente rapidi, garantisce la formazione di piccoli cristalli (microcristalli) che non danneggiano in alcun modo il prodotto. Prodotti crudi, semilavorati e cotti potranno essere inseriti **da qualsiasi temperatura** e trattati in tutta sicurezza.
Allo scongelamento non si avranno perdite di liquidi, di consistenza, di peso o fragranza e si ritroveranno perfette ed inalterate le qualità iniziali.





Conservazione speciale

Per ottenere i migliori risultati, un ottimo raffreddamento deve essere coadiuvato da una conservazione professionale con temperatura ed umidità correttamente controllate.
Dal più piccolo laboratorio fino all'industria dolciaria, i conservatori speciali IRINOX vi garantiscono una qualità costante nel tempo, divenendo un aiuto sicuramente indispensabile.
Nate dal settore della pasticceria, queste macchine sono state create per lavorare a condizioni estreme mantenendo il vostro pane o i vostri prodotti da forno perfetti per lungo tempo.
Grazie ad una struttura ad alta densità ed un ricircolo dell'aria delicato, ogni prodotto manterrà il proprio sapore e gusto inalterato.



- pani speciali
- grosse pezzature
- croissant
- pizza
- cioccolato

conservazione a -20°C



- torte
- croissant
- pizza
- crostate

conservazione a +3°C



- grosse pezzature
- pani speciali

conservazione a +20°C



prodotti cotti o crudi



prodotti cotti



Tutta un'altra vita

Niente più orari notturni! Con la tecnologia IRINOX BREAD potrete lavorare esclusivamente DURANTE IL GIORNO riuscendo a mantenere un'equilibrata gestione del lavoro.

Possibilità di AUMENTARE sensibilmente i propri GUADAGNI nei PANI SPECIALI: con Irinox potrete organizzare produzioni maggiori e mirate permettendovi di ricavare più tempo per voi e per i vostri interessi.

PRODOTTI FRAGRANTI E FRESCHI in ogni momento della giornata. Grazie a IRINOX BREAD esiste oggi la soluzione personalizzata per ogni tipo di pane e per ciascun processo di lavorazione.
A ogni ora del giorno il vostro negozio profumerà di pane appena sfornato.

MAGGIORE VARIETÀ DI PRODOTTI offerti ogni giorno. Il SISTEMA di Irinox vi permetterà di sfornare DIVERSI TIPI DI PANE permettendovi di conquistare anche i gusti più ricercati. Con la massima semplicità potrete gestire tutto l'assortimento di ogni tipo di pane, focacce, torte, croissant, pizze.



Dettagli tecnici: Day System®

Pannello comandi elettronico
di facile utilizzo con ampio display
per la visualizzazione dei cicli





Maniglia ergonomica
per una presa sicura







Unità remota motorefrigerante
con DLU (double life unit) e con
ABSS (automatic bread saving system).

Interno costruito completamente
in acciaio inox AISI 304
con fari alogeni a luce fredda



Doghe facilmente smontabili
per una facile pulibilità interna



Ventilazione indiretta
con alimentazione ad inverter per
ottimizzare la distribuzione dell'aria



Dettagli tecnici: HC Bread

Pannello comandi elettronico
con cicli specifici per la panificazione



Lampade UV per sanificare
la macchina a fine ciclo





Sonda magnetica con punta
autoriscaldante per facilitarne
l'estrazione dal prodotto congelato



Software per il trasferimento e la
gestione di dati attraverso un pc

Stampante mobile
per l'analisi dei
tempi e dei cicli effettuati



Interno raggiato
senza giunta
per un'ottimale pulizia



Evaporatore
facilmente accessibile
per una pulizia totale



Sistema aerodinamico IRINOX®
a flusso indiretto per assicurare
uniformità di temperatura
e alti rendimenti grazie
all'ultilizzo di ventilatori speciali





HC 602.450P



HC 402.300P

HC 602.450P

Resa:	kg/h	450
Dimensioni:		
larghezza	mm	1600
profondità	mm	4050
altezza	mm	2320
Capacità 3 carrelli	N° 60(800x600)	
Tensione	400V-3N 50Hz	
Peso macchina	kg	1450
Luce porta	mm H.1890 x L.820	

HC 402.300P

Resa:	kg/h	300
Dimensioni:		
larghezza	mm	1600
profondità	mm	2800
altezza	mm	2320
Capacità 2 carrelli	N° 40(800x600)	
Tensione	400V-3N 50Hz	
Peso macchina	kg	1000
Luce porta	mm H.1890 x L.820	

HC 602.750P

Resa:	kg/h	750
Dimensioni:		
larghezza	mm	1600
profondità	mm	4050
altezza	mm	2320
Capacità 3 carrelli	N° 60(800x600)	
Tensione	400V-3N 50Hz	
Peso macchina	kg	1600
Luce porta	mm H.1890 x L.820	

HC 402.500P

Resa:	kg/h	500
Dimensioni:		
larghezza	mm	1600
profondità	mm	2800
altezza	mm	2320
Capacità 2 carrelli	N° 40(800x600)	
Tensione	400V-3N 50Hz	
Peso macchina	kg	1150
Luce porta	mm H.1890 x L.820	

Apparecchiature Irinox per grandi panetterie e industria.

Apparecchiature Irinox di medio-grandi dimensioni, per produzioni medio grosse.







HC 202.250P

Resa:	kg/h	250
Dimensioni:		
larghezza	mm	1600
profondità	mm	1410
altezza	mm	2320
Capacità teglie (400x600)	N°	40
Capacità teglie (800x600)	N°	20
Tensione		400V-3N 50Hz
Potenza assorbita	Watt	19000
Peso lordo (macchina + gruppo)	kg	650+440
Luce porta	mm	H.1890 x L.820

HC 202.150P

Resa:	kg/h	150
Dimensioni:		
larghezza	mm	1450
profondità	mm	1220
altezza	mm	2320
Capacità teglie (400x600)	N°	40
Capacità teglie (800x600)	N°	20
Tensione		400V-3N 50Hz
Potenza assorbita	Watt	3000
Peso lordo (macchina + gruppo)	kg	530+380
Luce porta	mm	H.1890 x L.820

HC 142P

Resa:	kg/h	70
Dimensioni:		
larghezza	mm	840
profondità	mm	1020
altezza	mm	1900
Capacità in teglie (400x600)	N°	14
Tensione		400V-3N 50Hz
Potenza assorbita	Watt	5400
Peso lordo	kg	320

Gamma HC Bread

Apparecchiature Irinox di piccole e medie dimensioni, per panetterie di media grandezza.

Apparecchiature Irinox di piccole dimensioni ma con grandi rese, ideali in piccole panetterie.







HC 141P

Resa:	kg/h	55
Dimensioni:		
larghezza	mm	780
profondità	mm	906
altezza	mm	1900
Capacità in teglie (400x600)	N°	14
Tensione		400V-3N 50Hz
Potenza assorbita	Watt	3700
Peso lordo	kg	300

HC 101P

Resa:	kg/h	35
Dimensioni:		
larghezza	mm	780
profondità	mm	800
altezza	mm	1500
Capacità in teglie (400x600)	N°	10
Tensione		400V-3N 50Hz
Potenza assorbita	Watt	3000
Peso lordo	kg	240

HC 51P

Resa:	kg/h	24
Dimensioni:		
larghezza	mm	710
profondità	mm	700
altezza	mm	850
Capacità in teglie (400x600)	N°	5
Tensione		230V-1Ph 50Hz
Potenza assorbita	Watt	1300
Peso lordo	kg	130

Per eventuali richieste particolari non presenti su questo catalogo contattare Irinox S.p.A.



Caratteristiche tecniche di funzionamento:

- Temperature di funzionamento da -20 a +35°C
- Umidità relativa regolabile da 40% a 95%
- Funzione riscaldamento programmabile
- Funzione sterilizzazione dell'aria
- Sbrinamento automatico
- Possibilità di interfaccia per scarico dati e controllo remoto
- Illuminazione interna

Caratteristiche tecniche di costruzione:

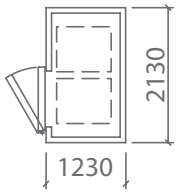
- Capacità: da 2 a 20 carrelli (820x660 H max = 2030 mm)
- Sistema di refrigerazione ventilata, progettato per un'equilibrata ed uniforme distribuzione della temperatura
- Spessore isolamento pareti 80mm ad alta densità
- Esterno e interno in acciaio inox Aisi 304
- Fondo isolato rinforzato, in acciaio inox Aisi 304
- Pedana di salita in acciaio inox Aisi 304

Opzioni:

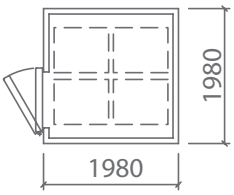
- Fondo cella raggiato
- Carrello alto (fino a 2050 mm)
- Apertura porta a sinistra
- Porta aggiuntiva
- Porta maggiorata in altezza
- Altezza cella interna maggiorata
- Condensatore aria super silenziato o ad acqua
- Uscita seriale USB per stampa e interfacciamento computer

Schema posizionamento celle:

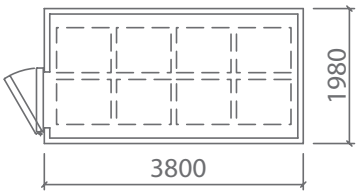
2 CARRELLI



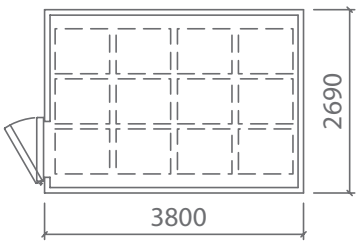
4 CARRELLI



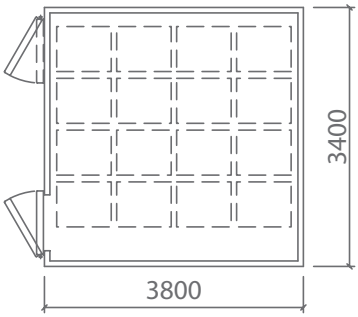
8 CARRELLI



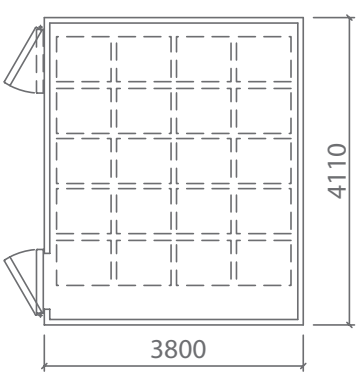
12 CARRELLI



16 CARRELLI



20 CARRELLI



Gamma Conservatori



CONSERVATORI -20°C

Capacità:
da 2 a 40 carrelli

Temp. di esercizio:
-25° C/-18° C

Costruzione:
completamente in acciaio inox AISI 304

Potenza:
in base al modello

Dimensioni:
in base al modello

Optional:
impianto per la sterilizzazione dell'aria



CONSERVATORI +3°C

Capacità:
da 2 a 40 carrelli 60x80

Temp. di esercizio:
0° C/+4° C

Costruzione:
completamente in acciaio inox AISI 304

Potenza:
in base al modello

Dimensioni:
in base al modello

Optional:
impianto per la sterilizzazione dell'aria



CONSERVATORI +20°C

Capacità:
da 2 a 40 carrelli 60x80

Temp. di esercizio:
+15° C/+20° C

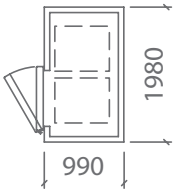
Costruzione:
completamente in acciaio inox AISI 304

Potenza:
in base al modello

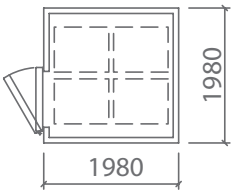
Dimensioni:
in base al modello

Schema posizionamento celle:

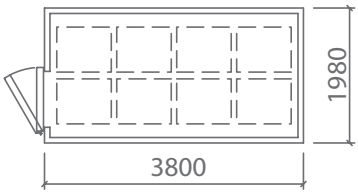
2 CARRELLI



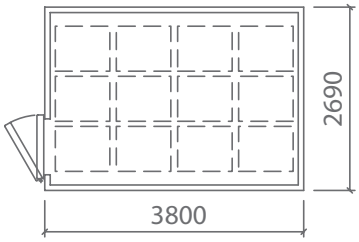
4 CARRELLI



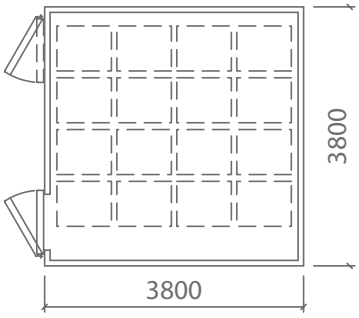
8 CARRELLI



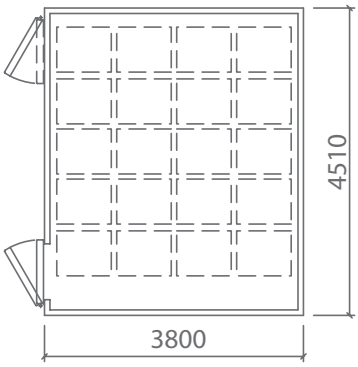
12 CARRELLI



16 CARRELLI



20 CARRELLI



La nostra professionalità

Provate i REALI VANTAGGI del sistema di lavoro Day System® di Irinox!

Possiamo offrirvi la nostra competenza per:

- Seminari esplicativi e applicativi della tecnologia Day System® nella panificazione
- Prove pratiche con i nostri esperti presso i vostri locali o nei centri attrezzati Irinox
- Analisi delle specifiche esigenze di ogni realtà prestando attenzione alle problematiche tecniche
- Visite e confronti con realtà simili che già utilizzano con successo la tecnologia Day System®





IRINOX spa
Via Madonna di Loreto 6/B
31010 Corbanese di Tarzo (TV)
Italy
Tel. +39 0438 5844
Fax +39 0438 5843
irinox@irinox.com

IRINOX Nord-Ovest
Borgo S. Martino 3
12060 Pocapaglia (CN) Italy
Tel. +39 0172 418902
Fax +39 0172 430255
cuneo@irinox.com

IRINOX USA
50 Oliver Street-Suite W1
MA 02356 North Easton
Phone +1 508 230 5818
Fax +1 508 230 5819
Irinox.usa@irinox.com

IRINOX Milano
Corso Sempione 262
SS 33 del Sempione
20028 S. Vittore Olona (MI) Italy
Tel. +39 0331 517672
Fax +39 0331 424700
milano@irinox.com

IRINOX AUSTRALIA PTY LTD
Unit 13/77-79 Ashley Street
3012 West Footscray
Vic. Australia
Phone +61 3 96872500
Fax +61 3 96872544
robert@irinox.com.au

IRINOX Roma
Via delle Alzavole 47/49
c/o Centro Commericiale Torrefa
00169 Roma Italy
Tel. +39 06 265999
Fax +39 06 23279413
roma@irinox.com

www.irinox.com



Printed in Italy by Graficart
Interno54
ITALIANO - Code 449007 - 04-07 - 2.000