



# S E R I A H C

[www.K-2.com.pl](http://www.K-2.com.pl)

**iRiNOX**<sup>®</sup>

# *Jakość i utrzymanie higieny w kuchni*

IRINOX pomaga poprawić i zachować jakość i higienę jedzenia w kuchni.

System analizy ryzyka HACCP zawiera kontrolowanie procesu produkcji jedzenia, pod kątem zmniejszenia rozmnażania bakterii i zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego żywności.

Gama chłodzi i zamrażarek uderzeniowych IRINOX zaspakaja te wymagania. IRINOX oferuje odpowiednie modele dla wszystkich sektorów produkcji jedzenia:

- ★ **Restauracje**
- ★ **Garmażerie**
- ★ **Catering na lotniskach**
- ★ **Produkcja mrożonej żywności**
- ★ **Szpitale**
- ★ **Przemysł spożywczy**
- ★ **Catering**
- ★ **Domy opieki**
- ★ **Cukiernie**
- ★ **Lodziarnie**
- ★ **Piekarnie**
- ★ **Przetwórstwo rybne**

**iRiNOX**<sup>®</sup>

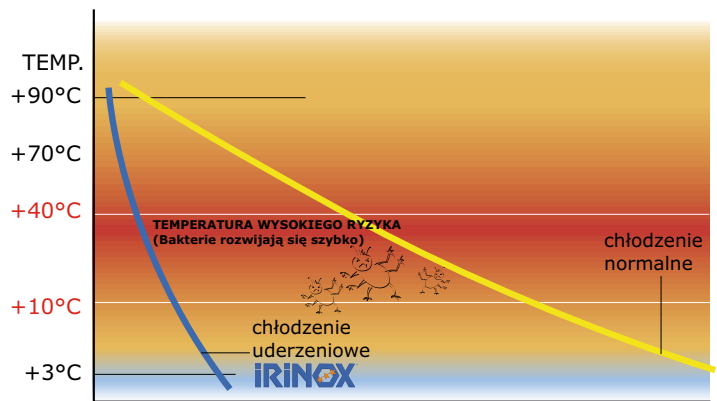




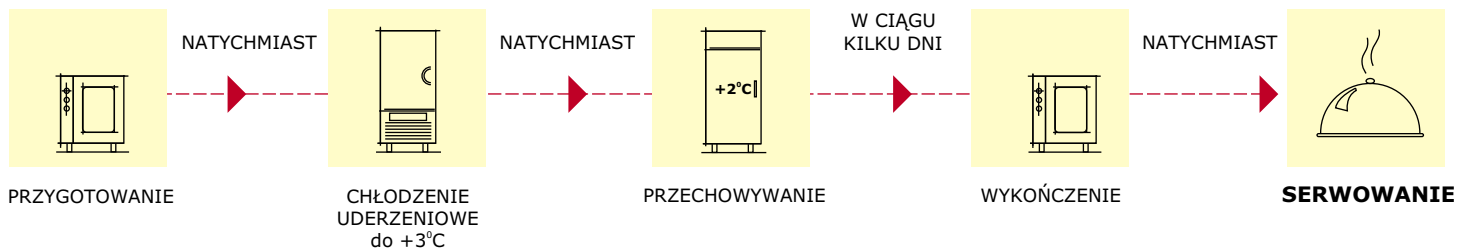
# Chłodnie Uderzeniowe

+90° / 3°C

Całe ugotowane jedzenie szybko traci jakość i aromat, jeżeli nie jest podawane natychmiast. Tylko szybka redukcja temperatury w rdzeniu produktu pozwala zachować jego początkowe cechy. Naturalny wzrost bakterii, jest główną przyczyną tego, że jedzenie staje się nieświeże. Zjawisko to ma miejsce w wykładniczym tempie pomiędzy +70 a +10°C. Chłodnia uderzeniowa Irinox przeciwdziała temu zjawisku, redukując do minimum czas chłodzenia w przedziale wysokiego ryzyka. Proces chłodzenia od temperatury gotowania do +3°C w rdzeniu trwa nie dłużej niż 90 minut. Dzięki temu jakość jedzenia, aromat przechowywanych owoców, kolory zachowują pierwotne walory przez trzykrotnie dłuższy czas, niż przy studzeniu tradycyjnym. Szef kuchni może pracować twórczo i bez stresu, będąc pewnym, że jego produkcja jest odporna na działanie czasu.



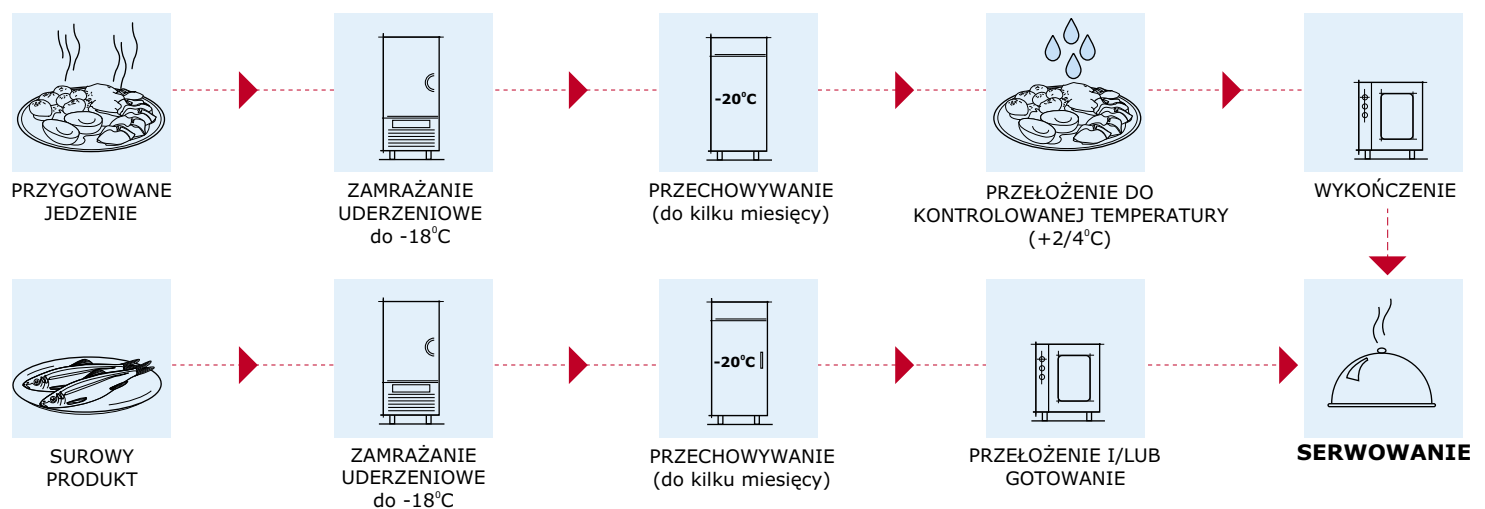
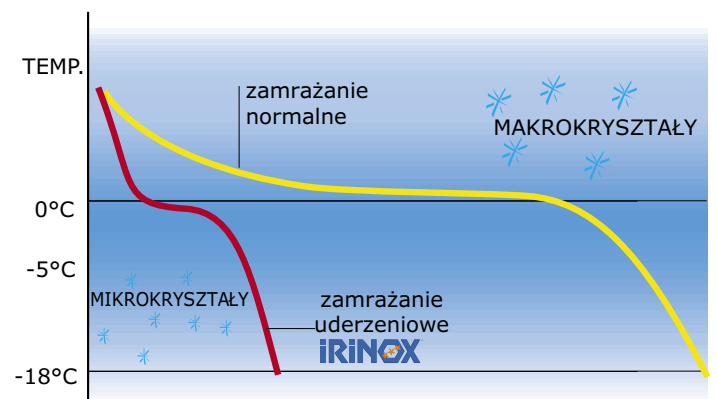
**Naturalna świeżość i aromat ... nic innego nie znajdzie się na stole!**



# Zamrażarki Uderzeniowe +90° / -18°C

Do przechowywania przez średni lub długi okres, żywność musi być zamrożona uderzeniowo (do -18°C albo poniżej). Zamrażanie oznacza, że wszystkie płyny zawarte w jedzeniu są doprowadzane do stadium kryształu lodowego. Dzięki bardzo dużej szybkości, z którą niska temperatura penetruje jedzenie, do temperatury w rdzeniu -18°C, osiąganey w krótkim czasie, zamrażarka uderzeniowa Irinox gwarantuje formowanie małych kryształów (mikrokryształy), które nie uszkadzają w żaden sposób produktu.

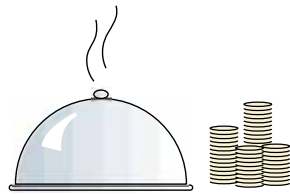
Surowce, półfabrykaty i ugotowane jedzenie (+90°C) może być teraz przygotowywane bezpiecznie. Kiedy żywność jest rozmrażana nie następuje żadna utrata płynów, w konsekwencji nie następuje utrata smaku, aromatu czy wagi. Wszystko wraca do początkowej jakości, doskonałej i niezmienionej.



# Korzyści

Używanie chłodzenia uderzeniowego IRINOX zapewnia niezliczone korzyści i jest ważnym narzędziem, które ma **powiększyć dochody firmy.**

Dania najwyższej jakości w każdej chwili, oznaczają: zadowoleni klienci, zadowolony szef kuchni ... i zadowolony właściciel!



**Najwyższa jakość**



**Bezpieczeństwo sanitarne**

Bezpieczeństwo sanitarne żywności we wszystkich serwowanych daniach, ponieważ zostały wykonane zgodnie z wytycznymi HACCP.

Lepsza organizacja pracy, ponieważ można przygotować i ugotować jedzenie, wtedy gdy jest to wygodne, nie biorąc pod uwagę czasu podania do stołu.



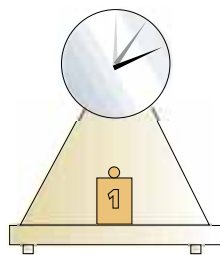
**Poprawa organizacji**



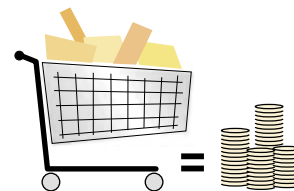
**Oszczędność czasu**

Oszczędność czasu, aż do 30%, ponieważ można przygotowywać posiłki na kilka dni naprzód.

Mniejsze ubytki wagi, ponieważ produkty nie tracą, z powodu odparowania i wilgoci.



**Redukcja ubytków wagi**



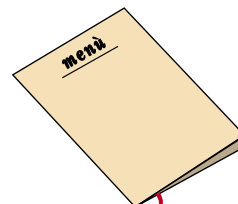
**Zakupy odpowiadające potrzebom**

Lepsze zaopatrzenie. Kupowanie większych ilości w okresach niskich cen, co generuje dodatkowe dochody z tytułu najniższych kosztów surowca.

Mniej marnowanego jedzenia, ponieważ chłodzenie i zamrażanie uderzeniowe zachowuje jakość żywności w znacznie dłuższym czasie.



**Mniejsze straty**

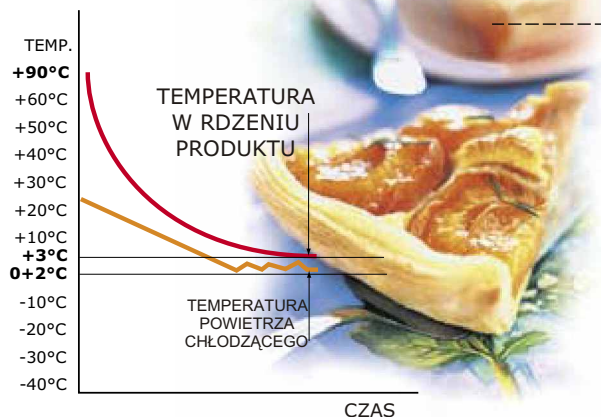


**Obszerniejsze menu**

Obszerniejsze menu, zawsze dostępne i w doskonałej jakości, bez żadnego ryzyka!

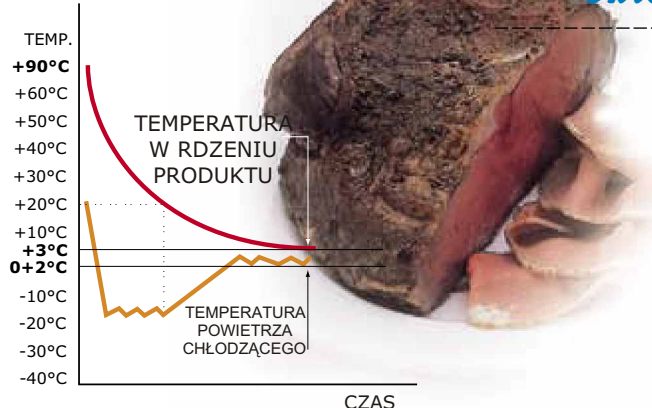


## *Cbłodzenie uderzeniowe SOFT (+90°C/+3°C)*



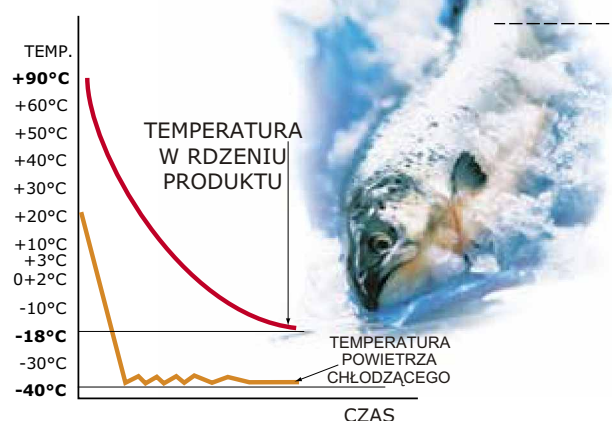
Idealny dla delikatnych, „lekkich” i cienkich produktów, lub małych kawałków, takich jak warzywa, ryż, kremy, desery, ryby, owoce morza i smażone potrawy. Cykl „Soft” obniża temperaturę jedzenia bardzo szybko, ale niezmiernie delikatnie, tak aby nie uszkodzić struktury zewnętrznej posiłku. To jest idealny cykl, służący do szybkiego i delikatnego oziębiania, nawet w kuchniach prestiżowych i wykwintnych restauracjach.

## *Cbłodzenie uderzeniowe HARD (+90°C/+3°C)*



Cykl odpowiedni dla „gęstych” produktów i produktów o dużej zawartości tłuszczu w dużych kawałkach, oraz wszystkich typów żywności trudnej do zamrożenia. Idealny dla produktów zapakowanych także próżniowo. Inteligentna kontrola zimna oznacza, że temperatura końca +3°C jest szybko osiągnięta w rdzeniu produktu, bez niebezpieczeństwa zamrożenia czy uszkodzenia produktu, nawet na jego powierzchni.

## *Zamrażanie uderzeniowe (+90°C/-18°C)*



Ten cykl jest polecany jeśli chce się zgromadzić jedzenie na kilka tygodni albo miesięcy, w temperaturach poniżej -18°C. Mrożenie uderzeniowe jest również przydatne do mrożenia gotowej żywności (szczególnie po obróbce cieplnej) przeznaczonej do przechowywania w stanie zamrożonym. Podczas zamrażania uderzeniowego, płyny zawarte w artykułach żywnościowych są przekształcane w mikrokryształy, który nie niszczą struktury produktu. Dzięki temu, kiedy jedzenie ma być użyte i jest rozmrożone, jego jakość pozostaje doskonała. Te same cechy są zachowane w czasie mrożenia uderzeniowego półproduktów i surowców (szczególnie sezonowych).





# Charakterystyka techniczna

## SONDA

Do monitorowania, w czasie mrożenia uderzeniowego, temperatury rdzenia produktu. Z opcją „ogrzewania” dla łatwiejszego wydobycia z zamrożonego produktu. Jej ergonomiczna konstrukcja ułatwia używanie.

## UCHWYT SONDY DO PŁYNÓW

Stworzony dla dokładnego umieszczenia sondy w środku płynów (opcja).

## SONDA DO PRODUKTÓW PAKOWANYCH PRÓŻNIOWO

Do kontrolowania temperatury w rdzeniu produktów zapakowanych próżniowo (opcja).

## PRZENOŚNA LUB WBUDOWANA DRUKARKA

Do drukowania czasu i temperatury wykonanych cykli (opcja). Jedna drukarka może zostać użyta, do odczytywania i drukowania danych z kilku maszyn.

## ZAKRĄGLONE NAROŻNIKI

Dla doskonałego przepływu strumienia powietrza i najlepszej higieny.

## SYSTEM AERODYNAMICZNY IRINOX® z pośrednim strumieniem

zabezpieczającym jednolitą temperaturę i wysoką przepustowość, dzięki użyciu specjalnych nadmuchów

## ŁATWO DOSTĘPNY PAROWNIK

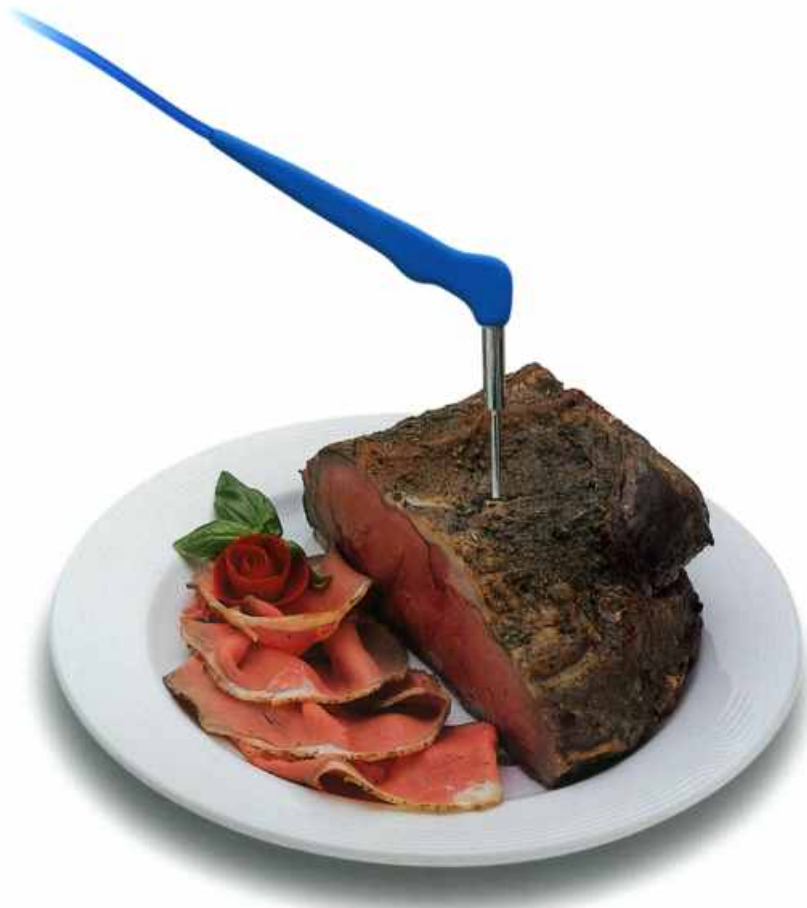
dla całkowitej czystości

## STERYLIZACJA U. V.

Do sterylizacji wnętrza urządzenia i narzędzi roboczych (opcja).

## OPROGRAMOWANIE DO ZARZĄDZANIA DANymi

Zapisane dane mogą zostać przeniesione do komputera i być przetworzone przy użyciu oprogramowania DATAVISION IRINOX (opcja)



**IRINOX®**

