



# CUKIERNIA

---

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

---

**iRiNOX<sup>®</sup>**

# ZAAWANSOWANE CHŁODZENIE I MROŻENIE HI-TECH

Od wielu lat, **IRINOX** jest głównym partnerem dla Profesjonalnych Cukierników, tworząc i produkując systemy chłodzenia i mrożenia uderzeniowego.

Jego zaangażowanie, w dostarczanie cukiernikom, zaawansowanych technologicznie urządzeń, umożliwia tysiącom profesjonalistów poprawienie jakości ich pracy, gwarantując efekty, które wcześniej były nieosiągalne.

Przedłużona trwałość, zmniejszenie ubytków wagi i strat, łączy się z naprawdę nadzwyczajną jakością wyrobów i zaspokojeniem oczekiwań klientów.

To powoduje, że SYSTEM IRINOX jest najlepszym rozwiązaniem jakiego może oczekiwać profesjonalny cukiernik.



**IRINOX**<sup>®</sup>



TEMPERATURA UJEMNA

# -18°C

w rdzeniu



## CHŁODZENIE Z NIEOCZEKIWANymi REZULTATAMI

1. Chociaż MROŻENIE UDERZENIOWE nadal pełni ważną rolę w przygotowaniu i przechowywaniu wyrobów cukierniczych, to jednak, nie ma wszystkich zalet CHŁODZENIA UDERZENIOWEGO.

Chłodnia uderzeniowa IRINOX pozwalając zwiększać i urozmaicać produkcję, staje się "układem nerwowym" pracowni cukierniczej. Wprowadza sprawnie działający system, który prowadzi do znacznego wzrostu dochodów i jakość wyrobów, w połączeniu ze zdecydowanie mniej stresującym tempem pracy.

2. CHŁODZENIE UDERZENIOWE pozwalając na elastyczność w pracy, oszczędza czas i dzięki temu rzemieślnik może się skoncentrować na lepszym wykorzystaniu swoich umiejętności.



Produkty surowe i podpieczone

Wszystkie surowe i podpieczone wyroby takie jak croissants, spody, ciastka, ranty, blaty etc., mogą zostać przygotowane w większych ilościach i powierzone inteligentnemu systemowi zamrażania uderzeniowego IRINOX. Przy użyciu temperatury -35 /-40 ° C wewnątrz urządzenia, produkty są zamrożone do -18 ° C w rdzeniu, niezmiernie szybko, to gwarantuje dłuższe "życie" wyrobu i jakość dotąd niespotykaną. Szybszy proces mrożenia prowadzi do formowania mikrokryształów w zamrożonych produktach. Mikrokryształy nie zmieniają struktury wewnątrz wyrobu i w konsekwencji nie pozwalają na utratę płynów. W ten sposób utrzymując początkową strukturę tkanki, zachowuje się początkowa wartość produktu. Ponadto, ten proces pozwala, drastycznie zmniejszyć czas potrzebny do wyprodukowania ciast, lodów czy kremów, mrożenie do rdzenia metodą tradycyjną trwa 15/20 godzin. Zamrożone uderzeniowo, w ciągu 60 - 90 min wyroby, można po prostu ułożyć w „stos” i przełożyć do konserwatora lub komory mrozącej. Dzięki temu oszczędza się znacznie powierzchnie magazynowe.

**+3°C** w rdzeniu



Systemem, który może naprawdę otworzyć nowe horyzonty, jest bez wątpienia SYSTEM CHŁODZENIA UDERZENIOWEGO.

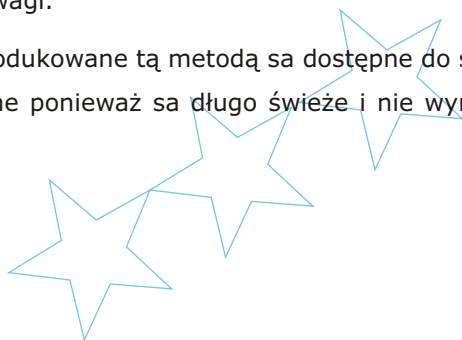
Z reguły, wszystkie ciasta i gorące kremy są studzone w temperaturze pokojowej przed dalszym użyciem lub sprzedażą: ten proces, powszechnie uważany jest za normalny, choć właściwie prowadzi do szybkiego starzenia się wyrobów, na skutek wysychania prowadzącego do zmiany konsystencji, utraty smaku i zapachu.

SYSTEM CHŁODZENIA UDERZENIOWEGO IRINOX, oziębia produkty od temperatury pieczenia lub gotowania (nawet ponad 200°C) do +3°C w rdzeniu, powietrzem 0°C/+2°C wewnątrz urządzenia. Dzięki temu zachowują one długo świeżość bez Zamrażania. Ten proces umożliwia trzykrotne przedłużenie "życia" wyrobu, oraz zmniejsza ubytki o 7-10% normalnej utraty wagi.

Ciasta i kremy produkowane tą metodą są dostępne do sprzedaży wtedy kiedy są potrzebne ponieważ są długo świeże i nie wymagają żadnego odświeżania.



*Produkty upieczone*





# CHŁODZENIE I MROŻENIE UDERZENIOWE

Chłodzenie i mrożenie uderzeniowe, jeśli nie jest kontrolowane, może prowadzić do zniszczenia Wyrobu.

Poczynając od fazy projektowania IRINOX skupia się na jednym głównym celu: badanie prawdziwych potrzeb Profesjonalnych Cukierników w ich pracowniach. Dlatego w urządzeniach IRINOX, doskonale współdziała moc i wydajność systemu chłodzenia, co gwarantuje szybkie ale niezmiernie delikatne ochładzanie.

Urządzenia pozwalają na oziębianie wyrobów od +250°C do wymaganej temperatury (+3°C albo -18°C) w najkrótszym możliwym czasie, z jednym tylko zastrzeżeniem: musi być zachowana pierwotna jakość.

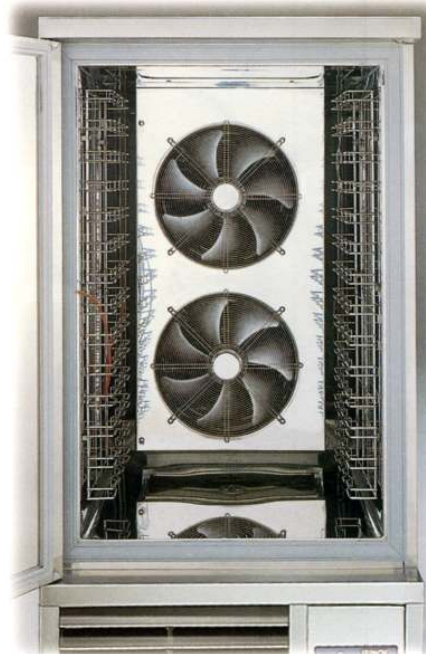
## IRINOX®

Inteligentny elektroniczny system ocenia ilość produktu umieszczonego w chłodni uderzeniowej, jego grubość, temperaturę i potrzebny wydatek cieplny, optymalizując temperaturę powietrza w urządzeniu oraz ilość dostarczonej energii.

System rzeczywistej auto - diagnozy kontroluje cały czas poprawność zimnego procesu, nie dopuszczając do zamarzania produktu, kiedy nie jest to potrzebne.

Nowa wersja sondy, dzięki opatentowanej podgrzewanej iglicy, (tylko wersje HC), może łatwo zostać wyciągnięta z zamrożonego produktu, nawet w bardzo niskich temperaturach.

Dzięki ogromnej staranności wykonania, wszystkie modele są łatwe do czyszczenia. Wnętrza całkowicie wykonane ze stali kwasoodpornej AISI 304, zaokrąglone wewnętrznie kąty, łatwy dostęp, zmywalne parowniki i skuteczny system sterylizacji lampą **U.V.** (Opcjonalne), powoduje, że twój system chłodzenia uderzeniowego zawsze będzie higieniczny, bez nieprzyjemnych zapachów i zabrudzeń. Z 30,000 systemami IRINOX zainstalowanymi na świecie, możesz być pewny, że zaufałeś wyposażeniu dobrze sprawdzonemu przez licznych profesjonalistów i zbadanemu przez najważniejsze światowe gremia certyfikujące.



A W A N G A R D O W A

T E C H N O L O G I A

# SYSTEM DO PRACOWNI CUKIERNICZEJ

## CHŁODNIE UDERZENIOWE, ZAMRAŻARKI UDERZENIOWE MODUŁOWE KONSERWATORY



# IRINOX®

### SERCE PRACOWNI CUKIERNICZEJ

Właściwie zaprojektowany System Chłodzenia Uderzeniowego i Przechowywania w Konserwatorach może znacznie pomóc w pracy cukiernika. Pozwala zwiększyć wydajność, zmniejszając czasy przestoju, przy jednoczesnym poprawieniu jakości wyrobów, zyskowności cukierni i lepszym zarządzaniu zasobami ludzkimi.

System ten rozwiązuje problem wyczerpujących szczytów produkcyjnych (święta, soboty, niedziele itp.), czy całych okresów nasilonej pracy np. w czasie Wakacji.

Niewątpliwie pomaga polepszyć jakość życia rzemieślnika, dzięki wszechstronnemu systemowi obejmującemu Chłodnie Uderzeniowe, Zamrażarki Uderzeniowe, Modułowe Konserwatory i specjalne Konserwatory do Czekolady, IRINOX staje się " **Sercem pracowni cukierniczej**".

Projektujemy indywidualne rozwiązania SYSTEMU IRINOX, gwarantujące efektywność inwestycji.

### KORZYŚCI

- Racjonalizacja pracy
- Mniejsze straty
- Zmniejszenie ubytków wagi o 7 - 10%
- Większa produktywność
- Zawsze najlepsza jakość
- Większa higiena
- Wyrób zawsze gotowy do sprzedaży
- Lepsze wykorzystanie umiejętności
- Lepsze zarządzanie zasobami ludzkimi





*Dla wykorzystania efektów, Chłodzenia Uderzeniowego, potrzebne jest profesjonalne przechowywanie z precyzyjnym zarządzaniem temperaturą i wilgotnością.*

*Od najmniejszej do największej cukierni, Modułowy System Przechowywania IRINOX gwarantuje jakość, na której można zawsze polegać, stając się naprawdę niezastąpioną pomocą.*

*Raz wybrany System IRINOX, rośnie razem z rozwojem cukierni, poprzez dodawanie, w miarę potrzeb, nowych modułów.*

*Pojemność każdego niezależnego modułu równoważny 3 - 4 standardowe 700 - litrowe lodówki.*



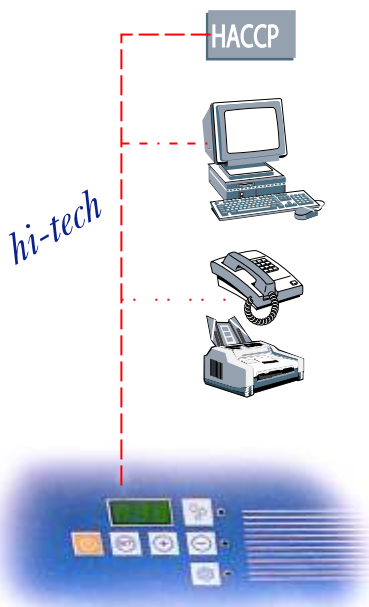
*Z pełną gamą, zaprojektowaną, by sprostać różnym potrzebom, możesz zgromadzić wszystkie twoje produkty w małej przestrzeni w najlepszych możliwych warunkach:*

**Moduły "plusowe" do przechowywania w temp.:**  
+ 2°C/+ 8°C z regulowaną wilgotnością

**Moduły "minusowe" do przechowywania w temp.:**  
-10°C/-30°C

**Moduły do przechowywania czekolady w temp.:**  
+ 14°C/+ 15°C z niską wilgotnością \*

*\*(W razie potrzeby, system może być użyty jako +2°/+8°C z wyższą wilgotnością).*



*IRINOX pomaga przestrzegać przepisy HACCP. System Irinox może być połączony z Osobistym Komputerem, pozwalając na stałe monitorowanie i rejestrację temperatur. W razie potrzeby, można połączyć się przez modem, z biurem technicznym Irinox, aby wykonać pełne badania i uzyskać pomoc we wszystkich problemach.*