



L O D Z I A R N I A

www.K-2.com.pl

iRiNOX[®]

ZAAWANSOWANA TECHNOLOGIA MROŻENIA W LODZIARNI RZEMIEŚLNICZEJ

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

Po wielu latach badań i prób technicznych, wykonywanych we ścisłej współpracy z najlepszymi rzemieślnikami wytwarzającymi lody, IRINOX proponuje nowatorski system pracy, który gwarantuje efekty poprzednio niemożliwe do uzyskania.

Optymalizacja struktury, znaczna redukcja kosztów działania, lepsza jakość i lody o znacznie dłuższej trwałości, powodują, że **IRINOX** jest najlepszym systemem pomagającym w pracy profesjonalnego rzemieślnika produkującego lody.



ZALETY

System produkcji Irinox oferuje wiele korzyści:

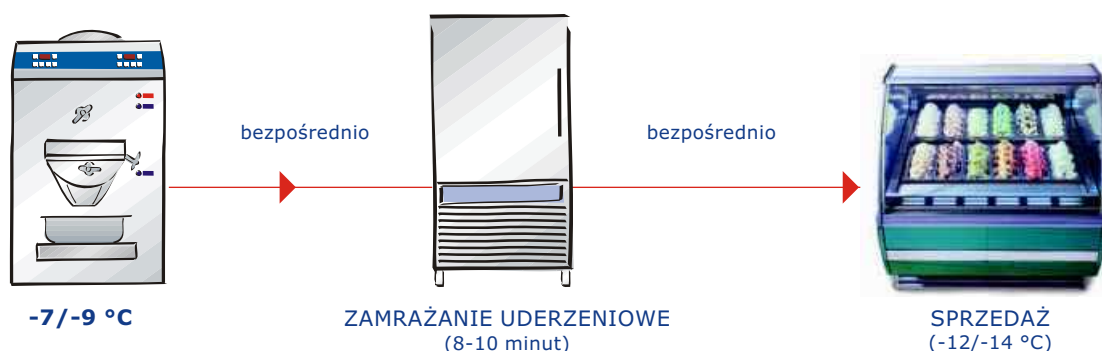
- **Przedłuża dopuszczalny okres magazynowania lodów**
- **Polepsza sposób ekspozycji lodów w witrynie**
- **Poprawia jakość lodów i zachowuje ich smak**
- **Obniża poziom kosztów**
- **Zwiększa efektywność pracowników**
- **Zmniejsza zużycie energii elektrycznej**
- **Utrzymuje napowietrzenie lodów**

IRINOX[®]



INTELIGENTNY SYSTEM PRODUKCJI

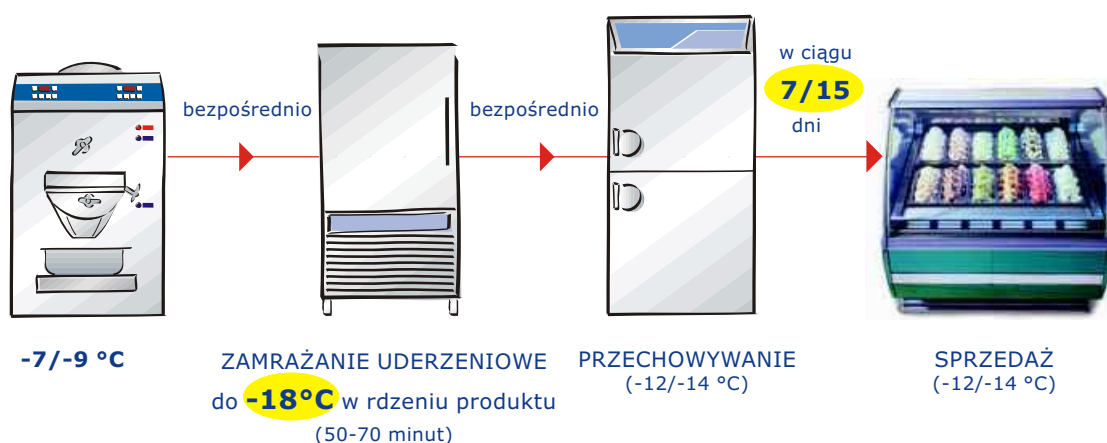
BEZPOŚREDNIA EKSPOZYCJA LODÓW



DO SPRZEDAŻY BEZPOŚREDNIEJ

Stabilizuje lody, zapobiegając przedwczesnemu topieniu powierzchni przy kontakcie z powietrzem. Utrzymuje kremistość, objętość i "wysokość" lodów, bez ryzyka opadnięcia.

ZAPLANOWANA Z IRINOX EKSPOZYCJA LODÓW



ORGANIZACJA PRODUKCJI

Pozwala zaplanować tygodniową produkcję, utrzymując standardy jakościowe. Przechowując lody w odpowiednich konserwatorach (zamrażarkach lub komorach), przedłuża się trwałość do 15 dni.

Zamrażanie uderzeniowe ulepszy produkcję:

- musów
- kremów
- deserów mrożonych
- lodów porcjowanych
- tortów lodowych

ZAMRAŻARKI UDERZENIOWE I MODUŁOWE KONSERWATORY

IRINOX



ZASKAKUJĄCE EFEKTY CHŁODZENIA UDERZENIOWEGO

W sercu twojego procesu produkcyjnego IRINOX proponuje technicznie zaawansowane wyposażenie, chłodzące i zamrażające uderzeniowo, aby je w pełni wykorzystać, potrzebne jest później dobre przechowywanie.

IRINOX produkuje gamę pojedynczych i zespolonych konserwatorów, z systemem kontroli temperatury, dającym zadziwiającą efektywność przechowywania.

Masywne modułowe konserwatory o wielkiej pojemności, precyzyjnie utrzymują żadaną temperaturę, nie szroniąc się. Dzięki temu gama CP IRINOX stanowi idealne rozwiązanie.



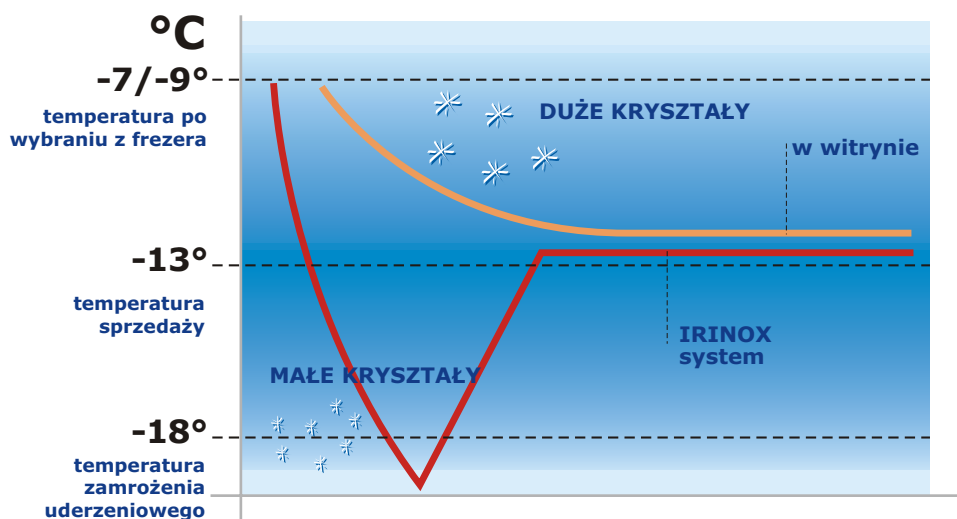
ABY POPRAWIĆ JAKOŚĆ LODÓW

Kiedy lody wychodzą z "frezera", mają w przybliżeniu temperaturę $-7 / -9^{\circ}\text{C}$.

W tym momencie, około 30% wody jest nadal niezamrożona. Fakt ten jest bezpośrednią przyczyną przedwczesnego starzenia się lodów.

Jeśli umieścimy lody, bezpośrednio po "kręceniu" w witrynie lub normalnym konserwatorze, wolna woda zamarza powoli, tworząc duże kryształy lodu, które popsują strukturę, a po kilku godzinach spowodują utratę kremistości, objętości, gładkiej struktury i cudownego smaku, typowego dla świeżo zrobionych lodów.

Z drugiej strony w czasie zamrażania uderzeniowego Irinox, do -18°C w rdzeniu, tworzą się mikrokryształy, pozwalając zachować jakość i smak świeżego loda przez długi czas.



CHŁODZENIE UDERZENIOWE I ZAMRAŻANIE UDERZENIOWE



Mrożenie uderzeniowe do -18°C i automatyczne przejście do konserwacji na końcu cyklu jest standardowe we wszystkich maszynach.

Wewnątrz i na zewnątrz konstrukcja jest wykonana ze stali kwasoodpornej AISI 304.

Panel parownika jest otwierany, aby móc łatwo go oczyścić. Opatentowana podgrzewana sonda temperatury (opcjonalnie).

Wysoka wydajność, pośredni system wentylacji.

Sterylizacja przy użyciu lampy U.V. (opcjonalnie).

Zaokrąglone kąty.

Wewnętrzny albo zewnętrzny agregat chłodniczy.

R404 gaz, ekologicznie bezpieczny.

Solidność naszych maszyn jest gwarantowana międzynarodowymi certyfikatami.



KONSERWATORY MODUŁOWE

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

- **Moduły "plusowe" do przechowywania w temp.:** $+2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ z regulowaną wilgotnością
- **Moduły "minusowe" do przechowywania w temp.:** $-10^{\circ}/-30^{\circ}\text{C}$
- **Moduły do przechowywania czekolady w temp.:** $+14^{\circ}/+15^{\circ}\text{C}$ z niską wilgotnością *

*{W razie potrzeby, system może być użyty jako $+2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ z wyższą wilgotnością).

Jak również :

- Ogromne pojemności załadunku.
- Regulowane półki.
- Konserwatory zbudowane ze stali kwasoodpornej AISI 304.
- Niezależne rozmieszczenie i sterowanie temperaturą dla każdego modułu.
- Możliwość powiększania systemu.

IRINOX®

