



PIEKARNIA

www.K-2.com.pl

iRiNOX[®]



TECHNOLOGIA **iRiNOX**

OD SUROWCÓW DO GOTOWEGO PIECZYWA



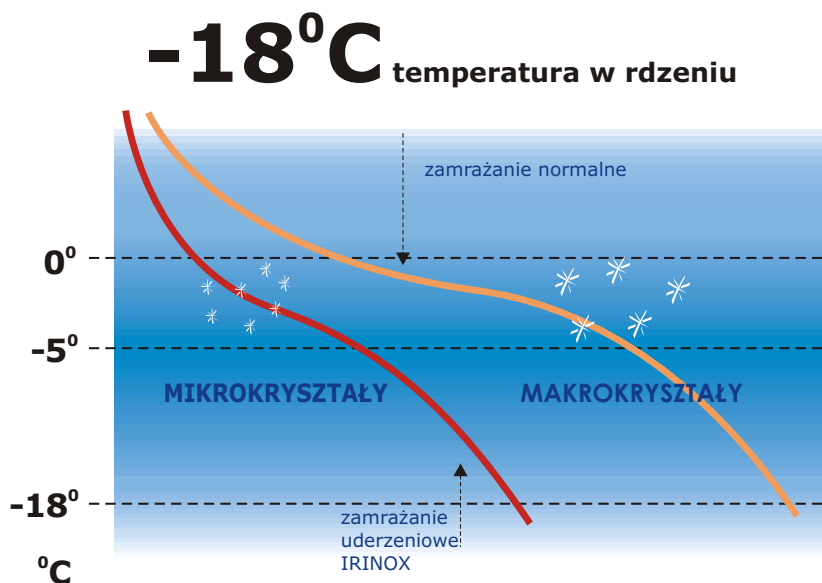
DWIE MASZyny W JEDNYM URZĄDZENIU

MROŻENIE UDERZENIOWE

Mrożenie uderzeniowe oznacza doprowadzenie temperatury w rdzeniu produktu do -18°C w bardzo krótkim czasie, przy użyciu powietrza o temperaturze $-35^{\circ}\text{C}/-40^{\circ}\text{C}$. Taki proces zapobiega formowaniu się dużych kryształów lodu (makro - kryształy), które trwale pogarszają początkową jakość wyrobu.

Stosując ten proces, zachowuje się wszystkie cechy świeżego produktu, które nie zmieniają się w czasie późniejszego przechowywania. Oczywistym skutkiem tego jest to, że chleb po rozmrożeniu nie kruszy się ani nie traci chrupiącej skórki, jak to ma miejsce gdy używa się zamrażania tradycyjnego.

Można używać tego procesu do zamrażania uderzeniowego surowego ciasta, podpieczonego i upieczonego pieczywa oraz wielu innych produktów.



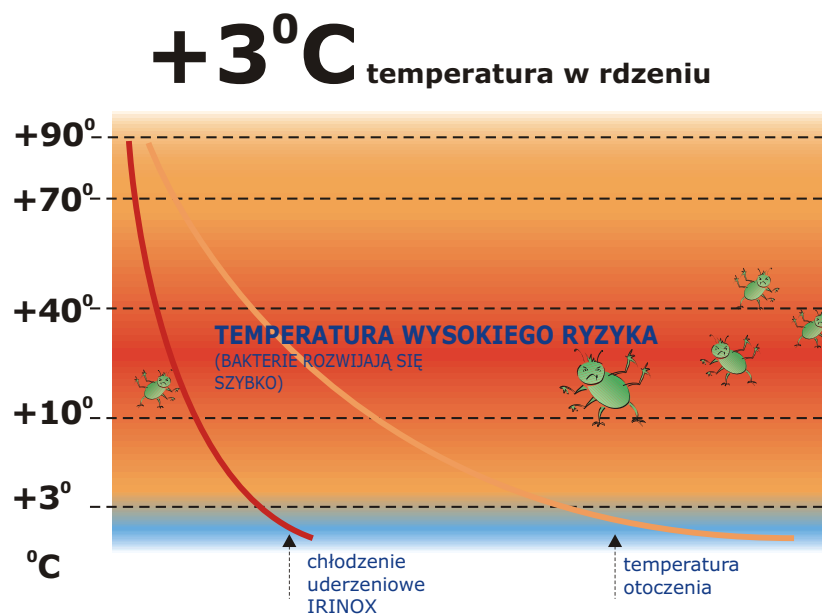
CHŁODZENIE UDERZENIOWE

Wszystkie upieczone wyroby zwykle są studzone w temperaturze otoczenia. Ten sposób uważany jest za normalny, mimo że w rzeczywistości powoduje szybkie starzenie się pieczywa na skutek wysychania, oraz znaczne ubytki wagi i pogorszenie smaku.

Chłodzenie uderzeniowe znacząco przyspiesza czas studzenia. Powietrzem o temperaturze $0^{\circ}\text{C}/+2^{\circ}\text{C}$ i bardzo mocną wentylacją, można szybko schłodzić każde pieczywo od temperatury pieczenia, nawet przekraczającej 200°C , do temperatury w rdzeniu $+3^{\circ}\text{C}$.

Chłodząc uderzeniowo pieczywo (nie zamrażając), przedłuża się trzykrotnie okres jego świeżości i zmniejsza się o 7 - 10% normalny ubytek wagi.

Chłodzenie uderzeniowe może być stosowane do biskoptów, placków, tortów, ciastek, gotowanych kremów, wszelkiego rodzaju pieczywa i wielu innych wyrobów. Wyroby schłodzone uderzeniowo są trzy razy dłużej świeże, niż wyroby chłodzone tradycyjnie. Nie wymagają jakiegokolwiek odświeżania.



IRINOX

ZASKAKUJĄCE EFEKTY CHŁODZENIA UDERZENIOWEGO



Uważa się, że zamrażanie jest jedynym bezpiecznym sposobem przechowywania żywności, ale chłodzenie uderzeniowe ma dużo więcej zalet.

Z chłodzeniem uderzeniowym IRINOX, można zrobić znacznie więcej: może stać się ono kręgosłupem całej piekarni. Wprowadzając system pracy, który umożliwia wzrost dochodów i zdecydowane poprawienie jakości, można pracować bez stresu i niewątpliwie zaoszczędzić wiele czasu, który wykorzystuje się dla siebie.

ZAAWANSOWANA TECHNOLOGIA CHŁODZENIA NA USŁUGACH PIEKARZA

Od wielu lat, IRINOX jest głównym partnerem Piekarzy, tworząc i produkując systemy chłodzenia i mrożenia uderzeniowego.

Po wielu latach badań i prób technicznych, związanych z zaawansowaną technologią, robionych w ścisłej współpracy z najlepszymi rzemieślnikami, IRINOX proponuje nowatorski system pracy, który gwarantuje efekty poprzednio niemożliwe do uzyskania, który porawia jakość pracy tysięcy piekarzy.

Przedłużenie trwałości, znaczna redukcja strat i ubytków wagi, w połączeniu z **doskonałą jakością** powodują, że **system pracy IRINOX** jest pod każdym względem, najlepszym jaki można zastosować w piekarni.





CHŁODNIE I ZAMRAŻARKI UDERZENIOWE



Zimno jeśli nie jest kontrolowane, może spowodować złe skutki.

IRINOX, projektując swoje maszyny, kieruje się podstawową zasadą: poznaj rzeczywiste potrzeby **Profesjonalnych Piekarzy w ich własnych piekarniach.**

Doskonałe połączenie mocy i wydajności urządzeń chłodniczych IRINOX gwarantuje szybkie, ale niezmiernie delikatne chłodzenie, które od temperatury przekraczającej +250°C do oczekiwanej (+3°C lub -18°C) dochodzi w możliwie najkrótszym czasie. Przyświeca temu jeden cel: **uzyskać najwyższą jakość pieczywa.**



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. Wnętrze całkowicie wykonanym ze stali kwasoodpornej AISI 304, zaokrąglone wewnętrznie kąty, łatwy dostęp, zmywalne parowniki i skuteczny system sterylizacji lampą **U. V.** (opcjonalne), powoduje, że 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:



IRINOX®



W I O D Ą C A T E C H N O L O G I A



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

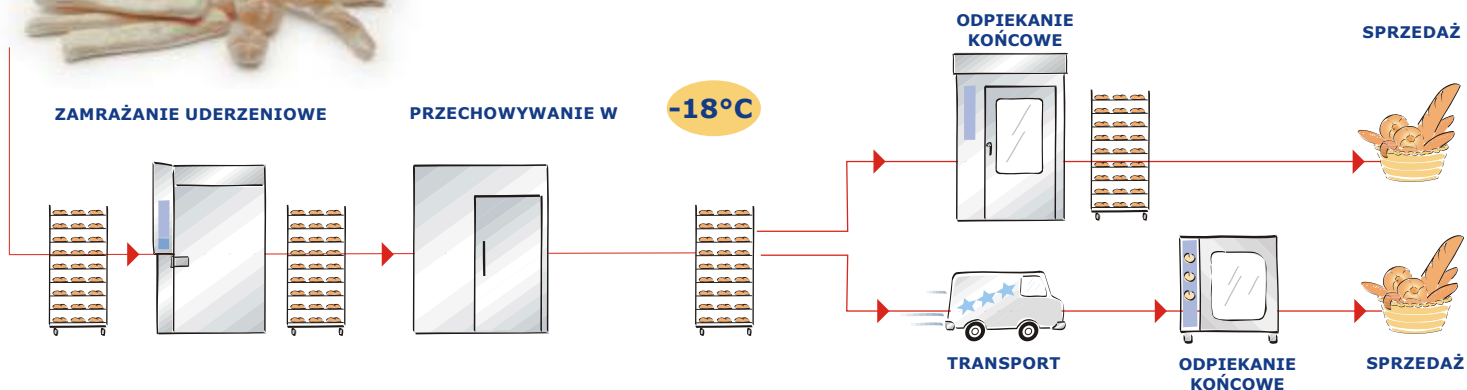
Zamrażanie uderzeniowe może być stosowane zarówno do ciasta surowego jak i wyrobów podpieczonych w 80% do 100% w tym wypadku, należy natychmiast wstawić wózek z upieczonym pieczywem do chłodni uderzeniowej, nawet w temperaturze powyżej 200°C. Potem w czasie dopiekania, można różne typy pieczywa wkładać razem do pieca, ułatwiając tym pracę i dostosowując ją do aktualnych potrzeb.

NARESZCIE TAKŻE PIEKARZE MOGĄ SPAĆ W NOCY

PIECZYWO PODPIECZONE



Wszystkie rodzaje piekarni, także te zaopatrujące wiele sklepów. System IRINOX pozwala na ciągłą sprzedaż świeżego pieczywa, dzięki możliwości dopiekania w ciągu kilku minut. Wyroby mogą być dostarczane do wielu punktów, w których potrzebny jest jedynie mały piec dopiekający dostarczane pieczywo. System ten rozwiązuje problem strat i zapewnia ciągłą sprzedaż przez cały dzień.



PIECZYWO UPIECZONE



Wszystkie upieczone wyroby mogą być przygotowane raz na tydzień, co oczywiście zaoszczędza czas. Dzięki dłuższemu czasowi sprzedaży, znacząco redukuje się ilość wyrzucanego pieczywa i zachowuje się najwyższą jakość.



PIECZYWO SUROWE



W tym systemie, można przygotować wszystkie typy wyrobów wcześniej. W przypadku pieczywa specjalnego, na które jest mniejsze zapotrzebowanie, przygotowuje się większe ilości, po czym odpieka się w miarę potrzeb.

