

iRiNOX[®]

D L A P I E K A R N I

www.K-2.com.pl





System **iRiNOX** dla Piekarni

„POPRAWIĆ ŻYCIE PIEKARZA”

Ta idea, przez wiele lat nie dawała spokoju konstruktorom **IRINOX**. Teraz IRINOX opracował System, który zapewnia **wyjątkową jakość pieczywa** i ułatwia produkcję.
„POPRAWIA ŻYCIE PIEKARZA”

Nowy sposób produkcji pozwala:

- sprzedawać gorący chleb o każdej porze dnia, a jednocześnie daje Piekarzowi dużo wolnego czasu i tysiące złotych dodatkowego dochodu.
- zarządzać produkcją tak, aby uniknąć pracy w nocy, przy zachowaniu tradycyjnego sposobu sprzedaży pieczywa.

IRINOX DLA PIEKARNI znajduje rozwiązania dla każdego rodzaju piekarni.

W skład **SYSTEMU** wchodzi:

- ★ DAY SYSTEM® (naturalna fermentacja)
- ★ CHŁODNIE UDERZENIOWE
- ★ SPECJALNE KOMORY DO PRZECHOWYWANIA



Day System®



DAY SYSTEM® - technologia, która wykorzystuje naturalną powolną fermentację, przez tworzenie mikroklimatu dostosowanego do rozrostu każdego rodzaju pieczywa.

DAY SYSTEM® tworzy te warunki bez dodawania pary, albo podnoszenia temperatury. W tym systemie, FERMENTACJA poprawia aromat i rozrost każdego rodzaju pieczywa, zgodnie z najlepszą tradycją Piekarza.

Z DAY SYSTEM® IRINOX można:

- zaplanować i zarządzać codzienną pracą
- odpiekać pieczywo w dowolnej porze dnia
- zaspokajać oczekiwania klientów także na koniec tygodnia i przed świętami
- cieszyć się stałą 100% jakością

DAY SYSTEM® IRINOX

- ★ Zawsze gotowe do pieczenia surowe pieczywo.
- ★ Pięć do sześciu wypieków dziennie.
- ★ Świeżo upieczony chleb o każdej porze dnia.
- ★ Prosty sposób działania.
- ★ Oszczędności energii aż do 60%.
- ★ Koniec ze zmianami receptur.
- ★ Fermentacja w temperaturach DODATNICH.



iRiNOX®
Day System®

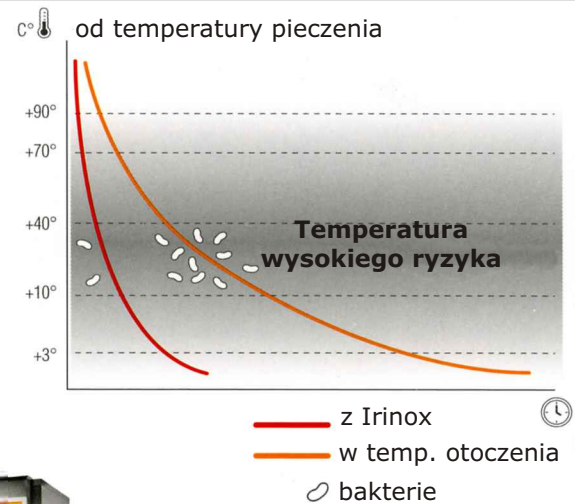
Chłodzenie Uderzeniowe

Pieczywo upieczone jest zwykle chłodzone w temperaturze otoczenia i czeka na wykończenie albo sprzedaż. Ten proces, który jest uważany za normalny, właściwie jest przyczyną szybkiego starzenia się wypieków, prowadzi do wysychania, ubytków wagi i utraty aromatu.

Z technologią IRINOX można bardzo szybko schłodzić wyroby **od temperatury pieczenia do bezpiecznej temperatury**, w której nie zachodzą, wymienione powyżej, negatywne procesy.

To znaczy, że "życie" pieczywa może być wydłużone i, że ubytki wagi mogą zostać zredukowane do 5-6%.

Używając technologii IRINOX pieczywo, ciasta i inne wypieki sprzedaje się gorące, pachnące i najwyższej jakości, w dowolnej porze dnia.



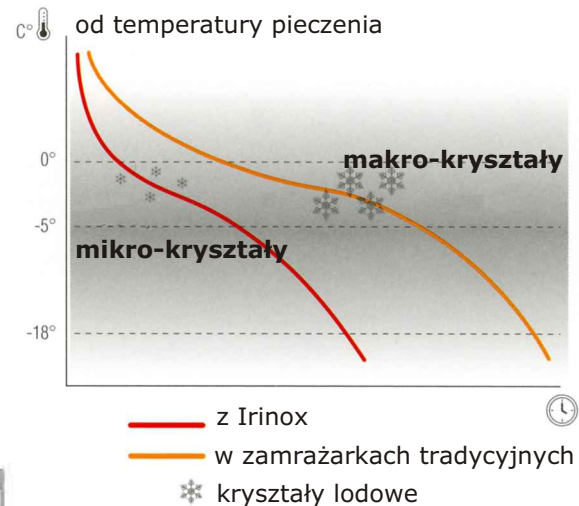
Zamrażanie Uderzeniowe

Aby przechowywać półprodukty i wyroby w dłuższym czasie, należy je zamrozić uderzeniowo.

Zamrażanie uderzeniowe IRINOX powoduje, że odpowiednia temperatura rdzenia produktu jest osiągana w krótkim czasie i gwarantuje powstanie mikro - kryształów, które nie niszczą struktury zamrażanych wyrobów.

Surowce, półprodukty i wyroby upieczone **w dowolnej temperaturze** mogą być od razu mrożone, bez żadnych obaw.

W SYSTEMIE IRINOX w czasie rozmrażania nie występują ubytki wilgoci, w konsekwencji waga, aromat i jakość produktu zostaje przywrócona.



Przechowywanie kontrolowane



Aby zachować rezultaty właściwego chłodzenia, należy stworzyć profesjonalne warunki przechowywania, z właściwie kontrolowaną temperaturą i wilgocia.

Specjalne komory przechowalnicze IRINOX gwarantują stałą jakość przez dowolnie długi czas. Są one niezbędne we wszystkich typach piekarni.

Pierwotnie używane w cukierniach, obecnie są zaprojektowane tak aby pracować w ekstremalnych warunkach, przechowując pieczywo w najlepszy sposób przez dowolnie długi czas.

Ich masywna konstrukcja i delikatny system obiegu powietrza, powoduje że każdy produkt zachowuje swój oryginalny unikalny smak i aromat.



NOWY STYL ŻYCIA

Nigdy więcej pracy w nocy! Z technologią **IRINOX dla Piekarni** możesz zawsze pracować TYLKO W CIĄGU DNIA i prowadzić "normalne" życie.

DOCHÓD ZNACZĄCO WZRASTA DZIĘKI WIĘKSZEJ GAMIE PIECZYWA: z Irinox można powiększyć produkcję, bez dodatkowej pracy, mając więcej czasu dla siebie i swoich zainteresowań.

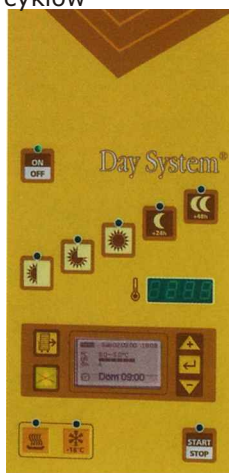
WIĘKSZA GAMA WYROBÓW każdego dnia. Używając **SYSTEM** Irinox jesteś w stanie wypiekać **WSZYSTKIE TYPY PIECZYWA** równocześnie i zaspokajać oczekiwania wszystkich klientów. Z Irinox możesz zarządzać całym asortymentem robionym w Twojej piekarni (chleby, bułki, ciasta, ciastka, pizze, paszteciki, pączki itp.)

ŚWIEŻE, PACHNĄCE PIECZYWO o każdej porze dnia. Irinox **SYSTEM** ma indywidualne rozwiązania dla każdego typu chleba i każdego sposobu jego wykonania. Twój sklep będzie pachniał świeżo upieczonym pieczywem od otwarcia do zamknięcia.

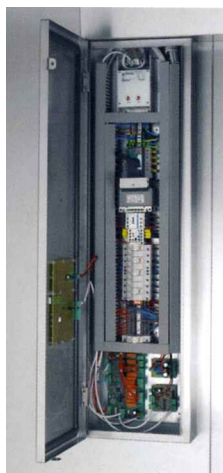
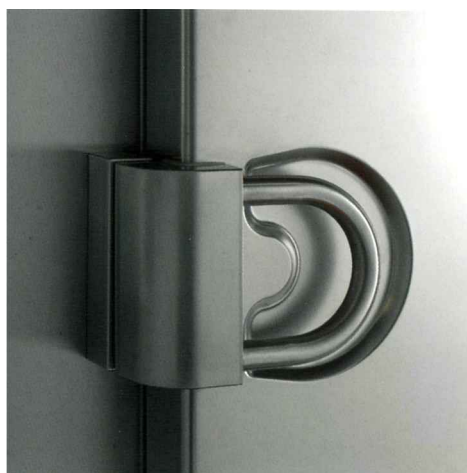


Day System[®] specyfikacja techniczna

Łatwy w użyciu panel elektroniczny z dużym wyświetlaczem do kontroli cykli



Ergonomiczne uchwyty



Zewnętrzny agregat

Wnętrze wykonane ze stali kwasoodpornej AISI 304, z zimnym oświetleniem halogenowym



Łatwe w demontażu panele dla łatwiejszego mycia wnętrza



Wentylacja pośrednia dla optymalnego rozprzodzenia powietrza



HC dla Piekarni specyfikacja techniczna

Elektroniczny panel z cyklami specjalnie zaprojektowanymi dla piekarni



Lampy UV do sterylizacji po zakończeniu pracy



Podgrzewana sonda magnetyczna łatwo wyjmowana z zamrożonego produktu



Oprogramowanie do transferowania i zarządzania danymi przy użyciu komputera

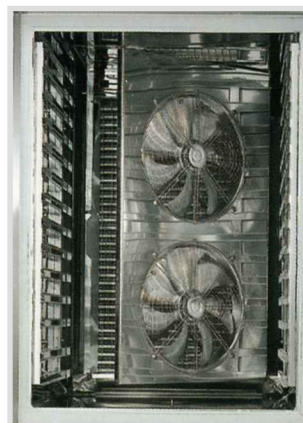
Drukarka przenośna



Wnętrze z zaokrąglonymi narożnikami, bez spoin dla lepszego czyszczenia



Parownik łatwy do mycia



Pośredni strumieniowy system aerodynamiczny **Irinox**[®], zapewniający jednolitą temperaturę i najlepsze osiągi, dzięki zastosowaniu specjalnych wentylatorów

