

IRINOX

The Freshness Company®



MultiProof NEXT

Molto più di un fermalievita

**La tecnologia IRINOX che garantisce
prodotti lievitati alla perfezione, ogni giorno.**



Lievitazione non-stop

La funzione di lievitazione non-stop ti permette di **lievitare i tuoi prodotti senza interruzione, mantenendo sempre la temperatura, l'umidità e la ventilazione desiderate**. Con questa funzione potrai gestire ininterrottamente grandi rotazioni e varietà di prodotto fresco a qualsiasi ora del giorno.

MultiProof NEXT



Durante tutto il giorno inserisci teglie di prodotti di varia pezzatura



A seconda dei tempi di inserimento, estrai i prodotti da cuocere



Cottura in forno



Ad esempio, in MultiProof Next puoi inserire insieme a 12°C:

- Il **lievito naturale, lievito madre**.
- I **pre-impasti**, preparati con il lievito madre, che possono riposare durante la notte.
- L'**impasto finale** formato in diverse tipologie di prodotti a lievitazione naturale, che rimpasti il giorno successivo.

Lievitazione diretta

La funzione di **lievitazione diretta** ti permette di **mantenere e lievitare impasti e prodotti freschi o surgelati**. Questa funzione è particolarmente adatta alla gestione dei processi di produzione nei punti vendita o nelle pizzerie. Potrai impostare **temperatura, umidità, ventilazione e durata della fase di lievitazione**. Dopo la lievitazione potrai raffreddare e conservare i tuoi prodotti per cuocerli entro le successive 8 ore.



Impasto crudo o surgelato

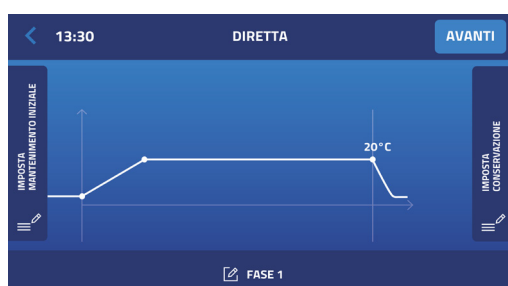
MultiProof NEXT



LIEVITAZIONE DIRETTA

1. Mantenimento
2. Risalita
3. Lievitazione
4. Raffreddamento e mantenimento

Cottura in forno entro le 8 ore successive



Con MultiProof Next puoi gestire, con il massimo controllo e precisione:

- La **lievitazione notturna delle brioches** o dei croissant, per averli pronti da **infornare al mattino**.
- La **maturazione degli impasti** per la successiva lavorazione.
- Il **risveglio delicato** degli impasti conservati a -18°C.

Lievitazione programmata

La funzione di lievitazione programmata è pensata per tutti i clienti che lavorano con produzioni dove i prodotti da lievitare sono conservati a temperature positive o negative oppure prodotti freschi, appena impastati. Potrai impostare temperatura, umidità, ventilazione e durata di tutte le fasi. Dopo la lievitazione potrai cuocere i tuoi prodotti entro le successive 3/4 ore.

MultiProof NEXT



Inserimento
prodotto fresco
(3°C/20°C)



LIEVITAZIONE PROGRAMMATA

1. Raffreddamento
2. Mantenimento
3. Risalita
4. Lievitazione
5. Raffreddamento e mantenimento



Cottura in forno
entro le 3/4 ore successive



MultiProof NEXT



Inserimento
prodotto surgelato
(-18°C)

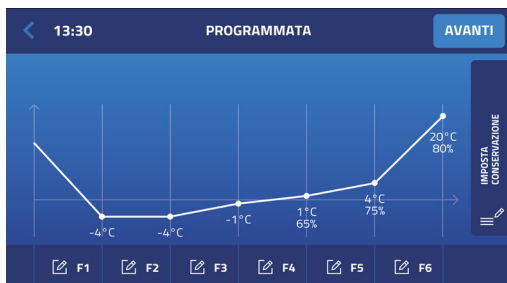


LIEVITAZIONE PROGRAMMATA

1. Mantenimento -18°C
2. Scongellamento
3. Risalita
4. Lievitazione
5. Raffreddamento e mantenimento



Cottura in forno
entro le 3/4 ore successive



- Impostazione data e ora di fine ciclo.
- Gestione curva di lievitazione fino a 6 fasi + conservazione finale.
- Risalita con o senza rampa applicabile in tutte le fasi.
- Fase finale di raffreddamento per raggiungere la temperatura di mantenimento.

Modalità conservatore

Oltre alle funzioni di lievitazione, MultiProof Next può diventare il tuo armadio di conservazione in base alle esigenze produttive e alla stagionalità. MultiProof Next si trasforma in CP Next: potrai impostare una **conservazione positiva** (da -5°C a +15°C) con 6 livelli di umidità (da 40% a 95%) oppure una **conservazione negativa** (da -25°C a -5°C).



MultiProof NEXT



Performance e innovazione

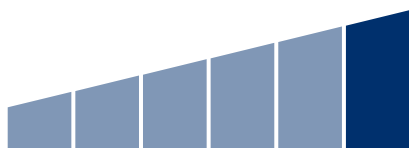
MultiProof Next garantisce a panificatori e pasticceri la **massima qualità dei prodotti lievitati, costante su tutti i ripiani**. Tutto questo grazie a una **distribuzione dell'aria delicata**, a un **perfetto controllo di temperatura e umidità** e a una gestione delicata delle fasi di raffreddamento e di lievitazione.

Smart Humidity System

Smart Humidity System è il sistema IRINOX per il controllo preciso dell'umidità all'interno di MultiProof Next. Permette di controllare e bilanciare al meglio la **nebulizzazione dell'acqua**, la **resistenza di riscaldamento**, la **potenza di raffreddamento** e la **velocità di ventilazione**, in base alla lettura puntuale della sonda di umidità.



Da 70% a 95%



Da 8°C a 11°C - 70% a 95%

Da 12°C a 40°C - 60% a 95%

Smart Temperature System

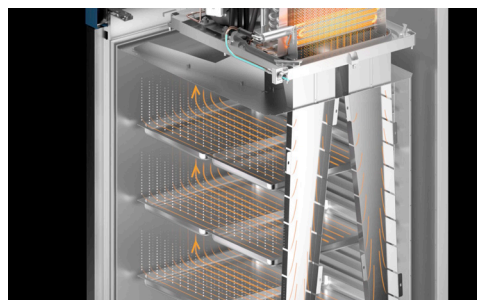
Smart Temperature System è il sistema che mantiene **stabile e costante la temperatura dell'aria** all'interno di MultiProof Next, evitando qualsiasi sbalzo. Questo è possibile grazie all'**utilizzo di due sonde di controllo**.



-25°C + 40°C

Smart Airflow System

Smart Airflow System è il sistema inventato da IRINOX per garantire la migliore distribuzione dell'aria nel MultiProof Next. Questa avviene grazie a un **doppio convogliatore** che **genera flussi d'aria uniformi – uno centrale e due laterali** – con la stessa portata d'aria in tutti i ripiani del multi lievitatore. I **principali vantaggi** sono i **ridotti sbalzi di temperatura** e un **trattamento d'aria costante**, che non varia in base al carico e alla dimensione dei prodotti.



R290

La tutela dell'ambiente è un tema di primissima importanza per IRINOX. **MultiProof Next utilizza un gas refrigerante naturale R-290** - gas propano - per un minore impatto ambientale e per **garantire la massima performance** nelle fasi di **raffreddamento** e **conservazione**.

**MAI
COSÌ
GREEN**

Design & Tecnologia

MultiProof Next unisce **dimensioni compatte a grandi capacità di stoccaggio**.
Le dimensioni lo rendono **adatto sia a laboratori di grandi dimensioni**, affiancato alle comuni celle di fermalievitazione, **sia in laboratori con spazi ridotti**, dove sarà l'assoluto protagonista.



Dimensioni

Capacità in teglie

> passo 35 mm

> passo 52,5 mm

Potenza

Corrente

Tensione

MultiProof Next - Porta intera acciaio

795×1150×2178 mm

n. 42 (60×80) - n. 84 (60×40)

n. 28 (60×80) - n. 56 (60×40)

2,1 kW

12,6 A

230 V-50Hz 1P+N+PE



Smart Display

MultiProof Next è dotato di un intuitivo **display 7' touch**.

Tutte le informazioni sull'avanzamento delle funzioni sono ben visibili.

Oltre a modificare i parametri delle funzioni è possibile **creare una libreria di cicli personalizzati** a partire dalle 3 funzioni preimpostate.



Connettività

FreshCloud® è la tecnologia IoT di IRINOX che permette di interagire da remoto in qualunque momento con MultiProof Next.

Sarà disponibile entro il 2023.

IRINOX

HEADQUARTER
Via Caduti nei Lager, 1
31015 - Conegliano (TV) Italy

SEDE OPERATIVA
Viale Mattei, 20
31029 - Vittorio Veneto (TV) Italy
T. +39 0438 2020
irinox@irinox.com



Collegati al nostro sito
irinoxprofessional.com