

MultiProof®
Next





Rohes Produkt



Aufgegangenes Produkt



Die IRINOX-Technologie garantiert perfekt aufgegangene Produkte – jeden Tag.

Der Multi-Gärschrank MultiProof® Next entstand dank der Technologie, der Erfahrung und der Innovation von IRINOX. Er stellt die Weiterentwicklung der Temperatur- und Feuchtigkeitskontrolle beim Kühlagermodul der Firma dar, die seit über 20 Jahren auf dem Markt für Konditorei- und Backwaren

tätig ist. Dank dem technischen Know-how von IRINOX wurde der erste Gärschrank MultiProof® Next entwickelt, bei dem zwischen 3 Gärmodi gewählt werden kann. Er kann aber auch als Lagerschrank mit Plus- oder Minustemperaturen benutzt werden, je nachdem welche produktiven und organisatorischen

Anforderungen gerade anstehen. MultiProof® Next garantiert auf allen Ebenen durchgehend höchste Qualität der aufgegangenen Produkte. All dies dank der sensiblen und präzisen Temperatur- und Feuchtigkeitskontrolle, sowie der gleichmäßigen Verteilung der Luft.

– Next Level Gärung

1

Wählen Sie zwischen Non-Stop-Gärung, direkter Gärung und programmierter Gärung. Personalisieren Sie je nach den zu gärenden Produkten Ihre Gärkurven, damit Sie Ihren Kunden perfekte Hefewaren anbieten können.

– Next Level Lagerung

2

Der Lagerraum für Produkte reicht häufig nicht aus. Ihr Multi-Gärschrank verwandelt sich in einen Lagerschrank mit Plus- oder Minusgraden, je nach Bedarf.

– Next Level Performance

3

Die stets gleichbleibende Temperatur, die präzise eingestellte Feuchtigkeit und die gleichmäßige Verteilung der Luft auf allen Ebenen garantieren unvergleichliche Leistung.

– Next Level Technology & Design

4

Mit intuitiv und einfach zu bedienendem 7" -Bildschirm. Mit FreshCloud®, der IoT-Plattform von IRINOX, verbunden. Widerstandsfähig und zuverlässig, der ideale Multi-Gärschrank für Ihre Küche.





IRINOX



1 NEXT LEVEL GÄRUNG

Die Vorteile von MP Next

MultiProof® Next ist eine Garantie für unvergleichliche Gärung. Die Qualität der aufgegangenen Produkte ist dank der sanften Luftverteilung, der perfekten Temperatur- und Feuchtigkeitskontrolle und der Handhabung der Schnellkühl- und Erwärmphasen auf allen Ebenen gleich.

EINFACH

MultiProof® Next ist mit einem intuitiv und einfach zu bedienenden 7 -Touchscreen ausgestattet. Alle Informationen über den Fortschritt der Zyklen werden klar angezeigt. Es kann eine Bibliothek mit personalisierten Zyklen aus den 3 voreingestellten Funktionen erstellt werden.

SCHONEND

MultiProof® Next behandelt die Teige schonend, da die Ventilation auf allen Ebenen kontrolliert und sanft ist. Die Luft, die Temperatur und die Feuchtigkeit trocknen nicht aus, sorgen aber auch dafür, dass die zu gärenden Produkte nicht zu feucht sind, und garantieren so ein unvergleichliches Aufgehen des Teigs und besondere Verträglichkeit.

FLEXIBEL

MultiProof® Next ist die perfekte Lösung für Verkaufsstellen und Küchen aller Größen, sowohl für Großküchen als auch besonders kleine Küchen, um auch einen Gärschrank zu haben, der mit allen Teigen, auch besonders speziellen Teigen mit Sauerteig umgehen kann.



FUNKTION

Non-Stop-Gärung

IDEAL FÜR

alle Teigportionsgrößen

Dank der Funktion Non-Stop-Gärung können Sie Ihre Produkte ohne Unterbrechung gären lassen und die gewünschte Temperatur, Feuchtigkeit und Ventilation stets beibehalten. Sie entspricht nämlich einer einzigen, kontinuierlichen Gärphase, bei der Temperatur, Feuchtigkeit und Luftgeschwindigkeit in der Kammer je nach dem zu gärenden Produkt eingestellt werden können.

Dank dieser Funktion können rund um die Uhr große Chargen und Sorten von Frischprodukten verarbeitet werden. Sie können Teige kneten und Ihre Kreationen, auch in unterschiedlichen Größen, formen und dann nach und nach in den Multifunktions-Gärschrank geben, damit sie dort aufgehen. Je nach Gärzeit und Uhrzeit, in der sie in den Gärschrank gegeben werden, können die Produkte dann herausgenommen und gebacken werden.



Den ganzen Tag über schieben Sie Bleche mit unterschiedlich großen Teilen hinein.



Backen im Ofen



7:00 Uhr



12:00 Uhr



17:00 Uhr

Je nach Uhrzeit, zu der die Produkte hineingegeben wurden, werden sie zum Backen wieder entnommen

FUNKTION
**Direkte
Gärung**

**IDEAL FÜR
Verkaufsstellen
oder Pizzerien**

Die Produkte sollen bei Plus- oder Minustemperaturen gelagert werden, um punktgenau und kontrolliert zu gären? Mit der Funktion „Direkte Gärung“ können die Kreationen gelagert und gegärt werden, wobei Temperatur, Feuchtigkeit, Ventilation und Dauer der Gärphase einfach und schnell eingestellt werden können. Nach Beenden der Gärung kühlt MultiProof® Next die Produkte schnell ab und lagert sie bei der eingestellten Temperatur, damit sie später gebacken werden können.

Mit dieser Funktion können die Produktionsvorgänge bestmöglich organisiert und gehandhabt werden, insbesondere in Verkaufsstellen oder Pizzerien. Auch die Gärung über Nacht von Brioche und Croissants kann bestens organisiert werden, damit sie morgens backfertig sind. Ebenso eignet sie sich für die Gärung von Teigen, damit diese später verarbeitet werden können oder um Teige, die bei -18 °C gelagert wurde, sanft zu wecken.



Den rohen oder gefrorenen Teig hineingeben



Backen im Ofen innerhalb von 8 Stunden

Lagerung
Phase, während der das Produkt bei Plus- oder Minusgraden gelagert wird

Aufwärmen
Phase, während der die Temperatur langsam steigt, bis sie die eingestellte Gärtemperatur erreicht

Gärung
Phase, bei der Temperatur, Feuchtigkeit, Ventilation und Dauer je nach zu gärendem Produkt eingestellt werden können

Schnellkühlen
Wahl zwischen Delicate und Strong, und **Lagerung** bei der eingestellten Temperatur, bis die Produkte gebacken werden

Programmierte Gärung

IDEAL FÜR die
Programmierung der
Gärung an Ruhetagen

IRINOX hat die Funktion „Programmierte Gärung“ entwickelt, um besonders empfindliche Gärungen vornehmen zu können, sowie für Gärungen, bei denen die zu gärenden Produkte bei Plus- oder Minustemperaturen aufbewahrt werden oder auch für frische Produkte, deren Teig gerade erst zubereitet wurde. Eine einfache Funktion, die für die verschiedensten Ansprüche geeignet ist. Bei dieser Funktion können bis zu 6 Gärphasen eingestellt werden, plus eine Phase der Lagerung

zum Schluss. Für jede Phase können Temperatur, Feuchtigkeit, Ventilation und Dauer eingestellt werden; bei den Phasen mit Temperaturanstieg kann je nach dem zu gärenden Produkt zudem ein gradueller, stufenweiser Anstieg oder ein sofortiger, nicht stufenweiser Anstieg gewählt werden. Die letzte Phase des Schnellkühlens, bei der zwischen Delicate und Strong gewählt werden kann, kühlt die aufgegangenen Produkte auf die Lagertemperatur ab, so dass sie bereit sind, gebacken zu werden.



**FRISCHES
PRODUKT**
(3 °C/20 °C)

**TIEFGEFRORENES
PRODUKT**
(-18 °C)

Schnellkühlen

Lagerung

Lagerung
-18 °C

Auftauen

Aufwärmen

Phase, während der die Temperatur langsam steigt, bis sie die eingestellte Gärtemperatur erreicht. Wahlweise auch stufenweise (die Temperatur steigt alle 3 Minuten um 1 °C).

Gärung

Phase, bei der Temperatur, Feuchtigkeit, Ventilation und Dauer je nach zu gärendem Produkt eingestellt werden können

Schnellkühlen

Wahl zwischen Delicate und Strong, und Lagerung bei der eingestellten Temperatur, bis die Produkte gebacken werden



**Backen im Ofen
innerhalb von
3/4 Stunden**

2 NEXT LEVEL AUFBEWAHRUNG

FUNKTION

Konservierung

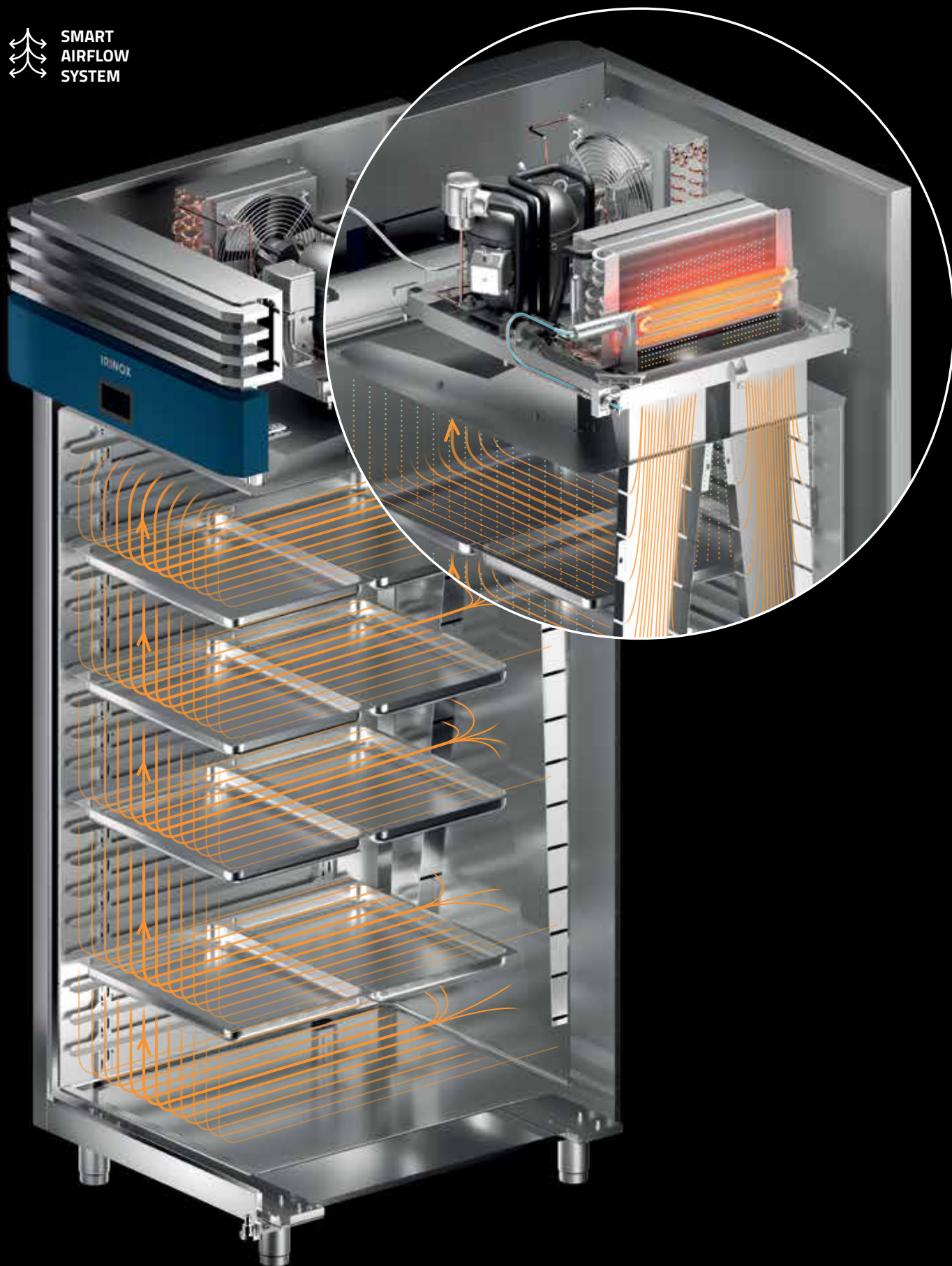
In Ihrer Küche ist zu den Stoßzeiten zu wenig Kapazität zum Konservieren vorhanden? MultiProof® Next ist die Lösung für Sie, denn er kann je nach Produktionsanforderungen und Jahreszeit zum Konservierungsschrank werden. MultiProof® Next verwandelt sich mit

einem einfachen Befehl in CP Next: Sie können die Lagerung bei Plusgraden (von -5 °C bis +15 °C) oder bei Minustemperaturen (von -25 °C bis -5 °C) einstellen. Bei der Lagerung bei Plusgraden kann zudem der ideale Feuchtigkeitsgrad für die aufbewahrten Produkte zwischen

0 und 6 (von 40 % bis 95 % rF) eingestellt werden. MultiProof® Next vereint die Qualität von IRINOX bei der Aufbewahrung mit absoluter Zuverlässigkeit bei der Gärung: zwei Geräte in einem, für unvergleichliche Effizienz.



SMART
AIRFLOW
SYSTEM



3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Gleichmäßige Gärung auf allen Ebenen

MultiProof® Next garantiert Bäckern und Konditoren auf allen Ebenen durchgehend höchste Qualität der aufgegangenen Produkte. All dies dank der sanften Luftverteilung, der perfekten Temperatur- und Feuchtigkeitskontrolle und der sensiblen Handhabung der Schnellkühl- und Gärphasen.



SMART AIRFLOW SYSTEM

Smart Airflow System ist das patentierte IRINOX-System, das eine perfekte Luftverteilung im MultiProof® Next garantiert. Eine Technologie, die höchste Qualität bei der Gärung bietet, weil Temperaturschwankungen auf ein Minimum reduziert werden und der Luftstrom gleich bleibt, anstatt je nach Auslastung und Größe der Produkte zu variieren. Dies wird mit einem doppelten Förderer erreicht, der einheitliche Luftströme – einen in der Mitte und zwei seitlich – mit demselben Luftdurchsatz auf jeder Ebene des Gärschranks erzeugt.



SMART HUMIDITY SYSTEM

von 70 % bis 95 %

Mit dem Smart Humidity System kann die Feuchtigkeit im Inneren des MultiProof® Next bestens überwacht werden. Es ermöglicht, den Feuchtigkeitsgrad im Inneren der Kammer und am Produkt genau zu kontrollieren, um das Besprühen mit Wasser, den Betrieb des Heizwiderstands, die Kühlleistung des Inverter-Kompressors und den von den elektronischen Ventilatoren erzeugten Luftstrom auszugleichen. Das Smart Humidity System garantiert immer und während jeder Phase des Gärprozesses den richtigen Feuchtigkeitsgrad, wie auch immer die Bedingungen in Ihrer Küche sind.



SMART TEMPERATURE SYSTEM

von -25 °C bis 40 °C

Das Smart Temperature System garantiert einen gleichbleibenden Temperaturunterschied zwischen der Temperatur der Kammer und der Lufttemperatur beim Austreten aus den Förderern. Dieser gleichbleibende Temperaturunterschied während der Schnellkühl-Phasen nach der Gärung wird von zwei Temperaturfühlern – einem in der Kammer und einem auf den Förderern – und der Kontrolle der Kühlleistung des Kompressors über die Inverter-Technologie gesteuert und garantiert ein besonders schonendes Abkühlen, wobei ein hoher Feuchtigkeitsgrad am Produkt erhalten bleibt.



4 NEXT LEVEL TECHNOLOGY & DESIGN

Display mit vielen Funktionen

Die Bedienfläche des
MultiProof® Next ist
in der Größe 7" erhältlich



Dashboard

Sie können zwischen 3 Gärmodi wählen: Non-Stop, direkt und programmiert. In jeder Phase der drei voreingestellten Funktionen können Sie Temperatur, Feuchtigkeit, Ventilation und Dauer ändern.

Erstellung eines Zyklus

Die Erstellung eines neuen Zyklus ist einfach, das System führt sie hindurch. Sie können Schritt für Schritt jede Phase des ausgewählten Gärzyklus ändern. Sie können auch den Namen des Zyklus wählen, ihn speichern und in Ihrer Zyklen-Bibliothek wiederfinden.

Zyklen-Bibliothek

Ausgehend von den 3 voreingestellten Gärfunktionen können Sie Ihre persönliche Zyklen-Bibliothek erstellen, um Ihre Teige bestmöglich zu verarbeiten. Auf die Bibliothek können Sie bequem über das Dashboard zugreifen.

Konservierungs-Modus

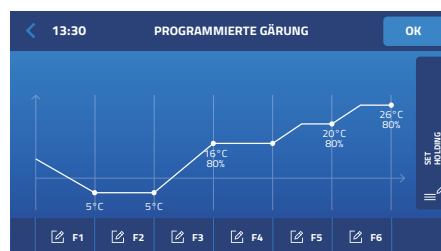
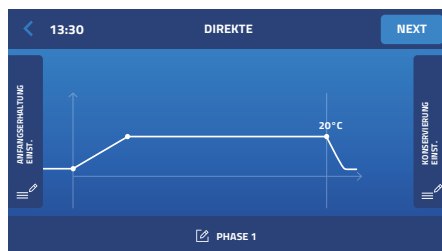
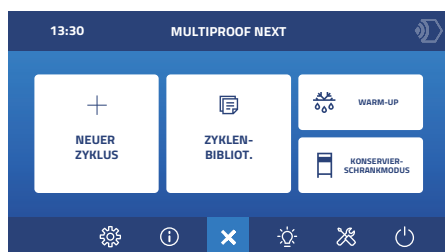
Der Gärschrank geht sofort in den Konservierungs-Modus über. Sie können die gewünschte Konserviertemperatur, den Feuchtigkeitsgrad und die Uhrzeiten für das Auftauen einstellen.

Grafiken und Phasen

Jeder Gärzyklus besitzt eine eigene, intuitive Grafik, die die eingestellte Temperaturkurve darstellt. In der Navigationsleiste befinden sich die Phasen jedes Zyklus, die sich leicht personalisieren lassen. Die Grafik aktualisiert sich automatisch.

Änderung der Parameter

In jeder veränderbaren Phase können die Temperatur, die Feuchtigkeit - falls wählbar -, die Ventilationsgeschwindigkeit und die Dauer erhöht oder gemindert werden. Alle Befehle sind intuitiv und leicht programmierbar.





FreshCloud®

Damit Sie immer mit Ihrem MultiProof® Next verbunden sind

FreshCloud® ist die IoT-Technologie von IRINOX, über die man jederzeit mit dem MultiProof® Next kommunizieren kann, um ihn stets unter Kontrolle zu haben. Dank der neuen App FreshCloud® können

Sie sich jederzeit über jedes Gerät mit dem Multifunktions-Gärschrank verbinden, um dessen korrekte Betriebsweise zu überprüfen – auch wenn Sie gerade nicht in der Küche sind oder etwas anderes machen.

Erhältlich im:



App Store



Google Play

freshcloud.irinoxprofessional.com

Kontrolle aus der Ferne

um die Betriebsdaten des laufenden Zyklus und alle entsprechenden Parameter wie Temperatur, Lüftung und Feuchtigkeit anzuzeigen.

Parameteränderung aus der Ferne

um Temperatur, Ventilation und Feuchtigkeit zu kontrollieren.

Push-Benachrichtigungssystem

FreshCloud® meldet in Echtzeit, falls etwas nicht nach Plan läuft, oder Fehler vorliegen.

Statistikanzeige

Anzeige der Nutzungsstatistiken zu Analyse Zwecken: Temperaturkurven, Zyklusdauer, meist verwendete Zyklen, um die Nutzung des Multifunktions-Gärschranks zu optimieren.

Speichern von HACCP-Daten

Die von MultiProof® Next gesendten Daten werden automatisch als .pdf oder .csv gespeichert.

Assistenz aus der Ferne

Mit FreshCloud® kann der Servicepartner von IRINOX auf den Multi-Gärschrank zugreifen und mögliche Funktionsstörungen aus der Ferne überprüfen, um schneller Hilfe zu bekommen.



Jedes Detail des Multi-Gärschranks von IRINOX wurde entwickelt, um Ihren Anforderungen zu entsprechen, die Produktivität zu steigern und die Qualität zu wahren.

Technologie, die das Leben besser macht

R290

MultiProof® Next benutzt das natürliche Kühlgas R-290 (Propangas), das einen hohen Qualitätsstandard, eine besondere Leistungsstärke der Anlage und niedrigen Energieverbrauch garantiert.



FEUCHTIGKEITSFÜHLER

Der Feuchtigkeitsgrad innerhalb der Kammer des MultiProof® Next wird dank eines präzisen Fühlers aktiv kontrolliert. Die Feuchtigkeit wird ab 8 °C verwaltet, mit einer maximalen Abweichung von 5 %.



FEINSPRÜHER

Das Befeuchtungssystem über Feinsprüher garantiert, dass Feuchtigkeit und Temperatur stets gleich bleiben. Eine einfache, zuverlässige und einfach zu wartende Lösung.



WASSERAUFFANGWANNE

MultiProof® Next verfügt über eine Auffangwanne für Kondenswasser, kann aber auch direkt mit der Wasserableitung verbunden werden.



INVERTER-KOMPRESSOR

Der invertergesteuerte Kompressor mit variabler Leistung hält die Temperatur und die Feuchtigkeit während der Gärphase stets gleich, reduziert Schwankungen auf ein Minimum und garantiert extrem schonende Schnellkühlungsprozesse.



DESIGN

Ausgestattet mit einem soliden Griff, der sich leicht reinigen und gut greifen lässt. Die Türe ist mit einem Pivot-Scharnier mit Schließdämpfung und mit leistungsstarker 7-Kammer-Dichtung ausgestattet. Das natürliche Licht wird mit zwei seitlichen LED-Leisten erzeugt.



DER MULTI-GÄRSCHRANK

MultiProof® Next verbindet eine kompakte Größe mit besonderer Lagerkapazität.

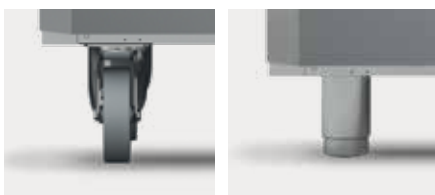
Dank seiner Größe eignet er sich zusätzlich zu den gewöhnlichen Zellen für verzögerte Gärung sowohl für große Backstuben, als auch für kleine Räumlichkeiten, wo er der einzige Gärschrank ist.



Maße	795×1150×2178 mm
Blechkapazität	
› Abstand 35 mm	Nr. 42 (60×80) - Nr. 84 (60×40)
› Abstand 52,5 mm	Nr. 28 (60×80) - Nr. 56 (60×40)
Leistung	2060 W
Strom	12,6 A
Spannung	230 V - 1N+PE 50/60 Hz

OPTIONEN

VERSTELLBARE RÄDER + FÜSSE



ZUSATZSCHIENEN PAARWEISE (STANDARD ODER EXTRA BREIT)



REVERSIBLE TÜRÖFFNUNG



WASSERFILTER



IRINOX

Hauptsitz

via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano
Treviso, Italy

Standort

viale Enrico Mattei, 20
Z.I. Prealpi Trevigiane
31029 Vittorio Veneto
Treviso, Italy
T. +39 04382020

irinoxprofessional.com

