

MultiProof®
Next



Produit cru

Produit levé



La technologie IRINOX qui garantit des produits levés à la perfection, chaque jour.

La chambre de pousse multifonction MultiProof® Next est née de la technologie, de l'expérience et de l'innovation d'IRINOX. Il s'agit de l'évolution en matière de contrôle de la température et de l'humidité du module de conservation présent sur le marché de la pâtisserie et de la

boulangerie depuis plus de 20 ans. De ce savoir-faire technique et fonctionnel est née la première chambre de pousse multifonction IRINOX MultiProof® Next qui vous permet de choisir entre 3 modes de fermentation, ou de l'utiliser comme un conservateur à température positive ou négative, en

fonction de vos exigences de production et d'organisation. Le MultiProof® Next garantit une qualité maximale des produits levés, identique à tous les étages. Tout cela grâce au contrôle précis et sensible de la température et de l'humidité et à la répartition uniforme de l'air.

– Next Level Fermentation 1

Choisissez entre fermentation non-stop, fermentation directe et fermentation programmée. Personnalisez vos courbes de fermentation, en fonction des produits que vous voulez faire lever, pour offrir la perfection à vos clients.

– Next Level Conservation 2

L'espace de stockage des produits n'est jamais suffisant à certaines époques de l'année. Votre chambre de pousse multifonction se transforme en conservateur à température positive ou négative en fonction de la saisonnalité de votre production.

– Next Level Performance 3

La température toujours stable et constante, l'humidité gérée avec précision et la répartition uniforme de l'air à tous les étages constituent une garantie de performances incomparables.

– Next Level Technology & Design 4

Écran de 7" intuitif et facile à utiliser.
Connexion à FreshCloud®, la plateforme IdO d'IRINOX.
Robuste et fiable, c'est la chambre de pousse multifonction idéale pour votre laboratoire.





IRINOX



1 NEXT LEVEL FERMENTATION

Les avantages du choix du modèle MP Next

Le MultiProof® Next est la garantie d'une fermentation incomparable. La qualité des produits levés est constante à tous les étages grâce à la répartition délicate de l'air, au contrôle parfait de la température et de l'humidité et à la gestion dédiée des phases de refroidissement et de chauffage.

SIMPLE

Le modèle MultiProof® Next est dotée d'un écran tactile de 7" intuitif et facile à utiliser. Toutes les informations sur l'avancement des différentes fonctions sont bien visibles. Il est possible de créer une bibliothèque de cycles personnalisés à partir des 3 fonctions préconfigurées.

DOUX

Le MultiProof® Next est doux avec vos pâtes car la ventilation est contrôlée et délicate à tous les étages. L'air, la température et l'humidité n'assèchent pas les produits à faire lever mais ne les rend pas non plus trop humides, garantissant ainsi à la pâte un développement et une digestibilité incomparables.

FLEXIBLE

Le MultiProof® Next est la solution idéale pour les points de vente et les laboratoires de toutes tailles, des plus grands aux plus petits, en complément des chambres de pousse dans lesquelles vous ne parvenez pas à gérer toutes les pâtes, notamment les plus spéciales, réalisées avec du levain.



FONCTION
**Fermentation
non-stop**

IDÉALE POUR
les préparations
de tous calibres

La fonction de fermentation non-stop vous permet de faire lever vos produits sans interruption, en maintenant toujours la température, l'humidité et la ventilation souhaitées. Elle correspond en effet à une unique phase de fermentation continue lors de laquelle la température, l'humidité et la vitesse de distribution de l'air dans la chambre peuvent être paramétrées en fonction du produit à faire lever. Grâce à cette fonction, il est possible de

gérer de manière ininterrompue de grandes rotations et variétés de produit frais à toute heure de la journée. Vous pourrez pétrir et donner forme à vos préparations, même de différents calibres, pour ensuite les placer dans votre chambre de pousse multifonction au fur et à mesure qu'elles sont prêtes pour la fermentation. En fonction des temps de fermentation et de l'heure d'insertion, vous pourrez ensuite sortir et faire cuire vos différents produits.



Vous pouvez insérer tout au long de la journée des bacs de produits de différents calibres



Cuisson au four

7 h

12 h

17 h

Vous sortez ensuite les produits à cuire en fonction de l'heure à laquelle ils ont été insérés

FONCTION
**Fermentation
directe**

IDÉALE POUR
les points de vente
ou les pizzerias

Vous souhaitez garder vos produits à une température de conservation positive ou négative pour les faire lever avec un contrôle maximal et une précision à toute épreuve ?

Avec la fonction de fermentation directe, vous pourrez conserver et faire lever vos préparations en paramétrant la température, l'humidité, la ventilation et la durée de la phase de fermentation de manière simple et rapide.

À la fin de la fermentation, le MultiProof® Next refroidit et conserve vos produits à la température paramétrée et vous pourrez ensuite les faire cuire.

Cette fonction vous permet d'organiser et de gérer au mieux vos processus de production, en particulier dans les points de vente ou les pizzerias. Vous pourrez gérer au mieux la fermentation nocturne des brioches ou des croissants, pour qu'ils soient prêts à être enfournés le matin, la maturation des pâtes pour ensuite les travailler et la régénération des pâtes conservées à -18 °C.



Vous insérez la pâte crue ou surgelée



Cuisson au four dans les 8 heures

Maintien

Phase lors de laquelle le produit est conservé à une température positive ou négative

Accélération

Phase lors de laquelle la température commence à monter, pour atteindre la température de fermentation idéale que vous avez paramétrée

Fermentation

Phase à température, humidité, ventilation et durée paramétrables en fonction du produit à faire lever

Refroidissement

au choix entre Delicate et Strong et **maintien** à la température configurée, jusqu'au moment de la cuisson

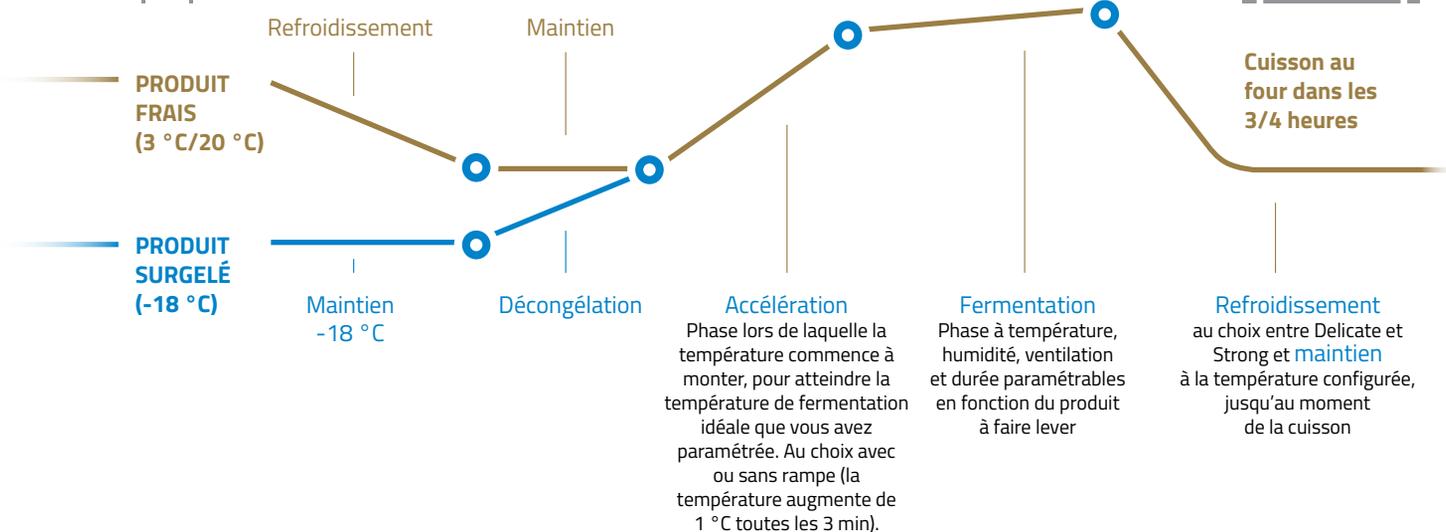
FONCTION

Fermentation programmée

IDÉALE POUR programmer les fermentations les jours de fermeture

IRINOX a développé la fonction de fermentation programmée pour la gestion des fermentations les plus délicates ou pour celles où les produits à faire lever sont conservés à des températures positives ou négatives ou bien, dans de nombreux cas, où il s'agit de produits frais, qui viennent d'être préparés. Une fonction simple qui répond aux diverses exigences. Avec cette fonction, il est possible de configurer jusqu'à 6 phases de fermentation, auxquelles s'ajoute une phase de conservation finale. Pour chaque phase, il est possible de personnaliser les

paramètres de température, humidité, ventilation et durée ; pendant les phases d'accélération de la température, il est en outre possible de paramétrer, en fonction du produit à faire lever, une accélération progressive, avec une rampe, ou plus immédiate, sans rampe. La phase finale de refroidissement, au choix entre Delicate et Strong, accompagne vos produits fermentés jusqu'à la température de conservation paramétrée, ce qui vous permettra de les trouver prêts à être enfournés.



2 NEXT LEVEL CONSERVATION

FONCTION

Conservateur

Vous ne disposez pas dans votre laboratoire de suffisamment de conservateurs pour faire face aux pics d'activité ? Le MultiProof® Next est la réponse à vos besoins, car il peut se transformer en armoire de conservation en fonction de vos exigences de

production et de la saisonnalité. D'une simple commande, le MultiProof® Next se transforme en CP Next : vous pouvez alors configurer une conservation positive (de -5 °C à +15 °C) ou une conservation négative (de -25 °C à -5 °C). En mode de conservation positive, vous pouvez en

outre configurer le niveau d'humidité idéal pour les produits à conserver, de 0 à 6 (de 40 % à 95 % HR). Le MultiProof® Next conjugue la qualité de conservation IRINOX à une fiabilité de fermentation maximale : deux équipements en un pour un rendement inégalable.



SMART
AIRFLOW
SYSTEM



3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Fermentation uniforme à tous les étages

Le MultiProof® Next garantit aux boulangers et pâtisseries une qualité maximale des produits levés, identique à tous les étages. Tout cela grâce à la distribution harmonieuse de l'air, au parfait contrôle de la température et de l'humidité et à la gestion délicate des phases de refroidissement et de fermentation.



SMART AIRFLOW SYSTEM

Le Smart Airflow System est le système breveté par IRINOX pour garantir la meilleure distribution de l'air dans le MultiProof® Next. Une technologie qui garantit une qualité de fermentation maximale car elle permet de réduire au minimum les écarts de température et de maintenir un flux d'air constant, qui ne varie pas en fonction de la charge et de la dimension des produits. Cela se fait grâce à un double convoyeur qui génère des flux d'air uniformes (un central et deux latéraux) avec le même débit d'air à tous les étages de la chambre de pousse multifonction.



SMART HUMIDITY SYSTEM

de 70 % à 95 %

Avec le Smart Humidity System, il est possible de surveiller au mieux l'humidité à l'intérieur du MultiProof® Next. Cela permet de contrôler avec précision le niveau d'humidité à l'intérieur de la chambre et sur le produit, en équilibrant la nébulisation de l'eau, le fonctionnement de la résistance de chauffage, la puissance de refroidissement donnée par le compresseur à inverseur et le débit d'air généré par les ventilateurs électroniques. Le Smart Humidity System garantit l'obtention constante du bon degré d'humidité lors de chaque phase du processus de fermentation, quelles que soient les conditions qui règnent dans votre laboratoire.



SMART TEMPERATURE SYSTEM

de -25 °C à 40 °C

Le Smart Temperature System garantit une différence constante entre la température de la chambre et la température de l'air à la sortie des convoyeurs. Cette différence de température constante pendant les phases de refroidissement post-fermentation, gérée par deux sondes de température (l'une située dans la chambre et l'autre sur les convoyeurs) et par le contrôle de la puissance frigorifique du compresseur grâce à la technologie à inverseur, garantit des refroidissements extrêmement délicats en maintenant élevé le niveau d'humidité sur le produit.



4 NEXT LEVEL TECHNOLOGY & DESIGN

Un écran doté de nombreuses fonctions

L'interface du MultiProof® Next est disponible dans la taille 7"



Dashboard

Vous pouvez choisir entre 3 modes de fermentation : non-stop, directe et programmée.

Pour chaque phase des trois fonctions préconfigurées, vous pouvez modifier la température, l'humidité, la ventilation et la durée.

Création de cycle

La création d'un nouveau cycle est simple et guidée. Vous pouvez modifier étape par étape chaque phase du cycle de fermentation sélectionné.

Vous pouvez choisir le nom du cycle, l'enregistrer et le retrouver ensuite dans votre bibliothèque de cycles.

Bibliothèque de cycles

À partir des 3 fonctions de fermentation préconfigurées, vous pouvez créer votre bibliothèque de cycles personnalisés afin de gérer au mieux vos préparations et y accéder de manière pratique depuis le dashboard.

Mode conservateur

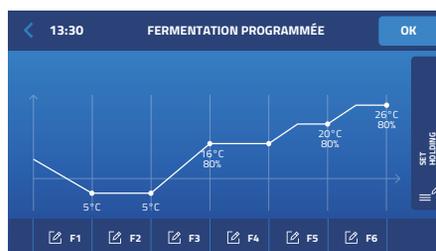
Le passage en mode conservateur est immédiat. Vous pouvez sélectionner la température de conservation souhaitée, le niveau d'humidité et paramétrer les plages horaires durant lesquelles le dégivrage sera effectué.

Graphiques et phases

Chaque cycle de fermentation possède un graphique intuitif qui représente la courbe de température paramétrée. Dans la barre de navigation sont présentes les phases de chaque cycle que l'on peut facilement personnaliser et le graphique est mis à jour automatiquement.

Modification des paramètres

Pour chaque phase modifiable, vous pouvez augmenter ou diminuer la température, l'humidité si elle peut être sélectionnée, la vitesse de ventilation et la durée. Toutes les commandes sont intuitives et faciles à programmer.





FreshCloud®

Pour être toujours connecté à votre MultiProof® Next

Disponible sur :



App Store



Google Play

freshcloud.irinoxprofessional.com

FreshCloud® est la technologie IoT d'IRINOX qui permet d'interagir à tout moment pour un contrôle constant du MultiProof® Next. Grâce à la nouvelle application FreshCloud®, vous pouvez vous connecter à votre chambre de pousse

Contrôle à distance

Pour visualiser les données de fonctionnement du cycle en cours et tous les paramètres associés, comme la température, la ventilation et l'humidité.

Modification des paramètres à distance

Pour effectuer des contrôles de température, ventilation et humidité.

Système de notifications push

FreshCloud® vous avertit en temps réel en cas d'anomalies ou d'alarmes.

multifonction à tout moment depuis n'importe quel appareil pour vérifier son bon fonctionnement, même si vous n'êtes pas présent dans le laboratoire ou si vous êtes occupé à une autre tâche.

Affichage des statistiques

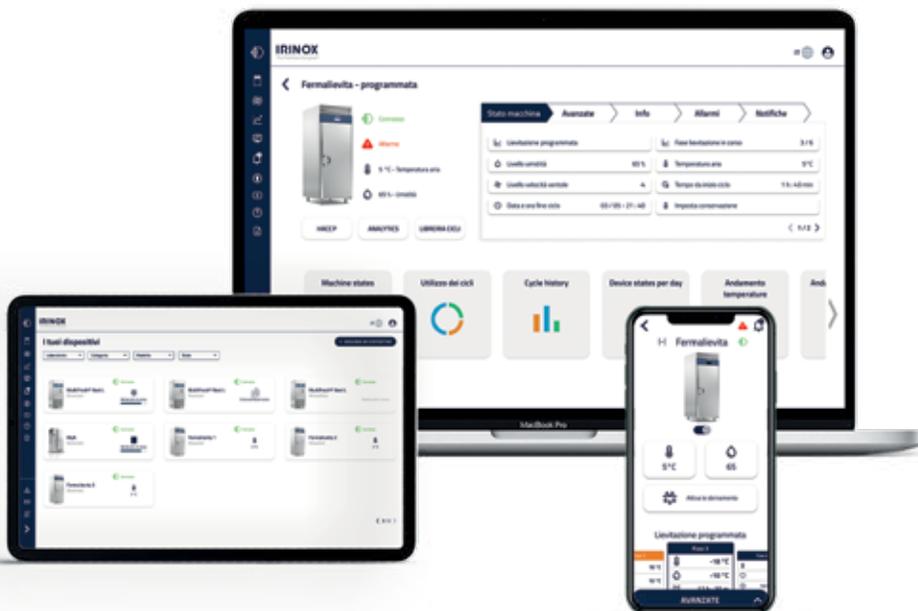
Pour visualiser les statistiques d'utilisation à des fins d'analyse : courbes de température, durée des cycles, cycles les plus utilisés, afin d'optimiser l'utilisation de votre chambre de pousse multifonction.

Enregistrement des données HACCP

Les données envoyées par le MultiProof® Next sont automatiquement enregistrées au format .pdf ou .csv.

Assistance à distance

Avec FreshCloud®, vous pouvez permettre à votre partenaire de service IRINOX d'accéder à la chambre de pousse multifonction et de vérifier les éventuels dysfonctionnements à distance, pour bénéficier d'une assistance plus rapide.



Chaque détail de la chambre de pousse multifonction IRINOX a été conçu pour répondre à vos exigences, augmenter votre productivité et préserver la qualité des produits.

Une technologie qui améliore la vie

R290

Le MultiProof® Next utilise le gaz réfrigérant naturel R-290 (gaz propane) qui garantit de hauts niveaux de qualité, une grande efficacité de l'installation et de faibles consommations énergétiques.



SONDE D'HUMIDITÉ

Le niveau d'humidité à l'intérieur de la chambre du MultiProof® Next est contrôlé de manière active, grâce à une sonde précise. L'humidité est gérée à partir de 8 °C avec une oscillation maximale de 5 %.



NÉBULISEUR

Le système d'humidification par nébuliseur garantit une stabilité maximale de l'humidité et de la température. Une solution simple, fiable et facile d'entretien.



BAC DE RÉCUPÉRATION D'EAU

Le MultiProof® Next est doté d'un bac de récupération de l'eau issue de la condensation, mais est également prévu pour être raccordé directement au système d'évacuation des eaux usées.



COMPRESSEUR À INVERSEUR

Le compresseur géré par inverseur, à puissance variable, maintient la température et l'humidité constantes en phase de fermentation, réduisant au minimum les écarts et garantissant des processus de refroidissement extrêmement délicats pour le produit.



DESIGN

L'APPAREIL EST doté d'une poignée solide, facile à nettoyer et à saisir. La porte possède une charnière à pivot à fermeture ralentie et un joint à haute étanchéité à sept chambres. La lumière naturelle est gérée par une double barre à LED latérale.



LA CHAMBRE DE POUSSE MULTIFONCTION

Le MultiProof® Next allie dimensions compactes et grandes capacités de stockage.

Ses dimensions le rendent adapté aussi bien aux laboratoires de grandes dimensions, associé aux habituelles cellules de fermentation contrôlée, qu'aux laboratoires de taille réduite, dont il sera le protagoniste absolu.



Dimensions	795×1150×2178 mm
Capacité en bacs	
> pas 35 mm	42 bacs (60×80) - 84 bacs (60×40)
> pas 52,5 mm	28 bacs (60×80) - 56 bacs (60×40)
Puissance	2060 W
Intensité	12,6 A
Tension	230 V - 1N+PE 50/60 Hz

EN OPTION

ROUES + PIEDS RÉGLABLES



DEUX GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES (STANDARD OU LARGE)



OUVERTURE DE PORTE RÉVERSIBLE



FILTRE À EAU



IRINOX

Siège social

via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano
Treviso, Italie

Centre opérationnel

viale Enrico Mattei, 20
Z.I. Prealpi Trevigiane
31029 Vittorio Veneto
Treviso, Italie
Tél. +39 0438 2020

irinoxprofessional.com

