

MultiProof®
Next



Prodotto crudo

Prodotto lievitato



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

Il multi lievitatore MultiProof® Next nasce dalla tecnologia, dall'esperienza e dall'innovazione di IRINOX. È l'evoluzione del controllo della temperatura e dell'umidità del modulo di conservazione presente nel mercato della pasticceria e della panificazione da più di 20

anni. Da questo know-how tecnico e funzionale nasce il primo multi lievitatore IRINOX MultiProof® Next che ti permette di scegliere tra 3 modalità di lievitazione, oppure, di utilizzarlo come un conservatore positivo o negativo, in base alle tue esigenze produttive

ed organizzative. MultiProof® Next garantisce la massima qualità dei prodotti lievitati, costante e su tutti i ripiani. Tutto questo grazie al controllo preciso e sensibile di temperatura e umidità e all'uniforme distribuzione dell'aria.

– Next Level Lievitazione

1

Scegli tra lievitazione non-stop, lievitazione diretta e lievitazione programmata. Personalizzi le tue curve di lievitazione, a seconda dei prodotti che vuoi lievitare e offrire perfetti ai tuoi clienti.

– Next Level Conservazione

2

Lo spazio di stoccaggio dei prodotti non è mai sufficiente in alcuni momenti dell'anno. Il tuo multi lievitatore si trasforma in un conservatore positivo o negativo a seconda della stagionalità della tua produzione.

– Next Level Performance

3

La temperatura sempre stabile e costante, l'umidità gestita in modo accurato e preciso e la distribuzione dell'aria uniforme su tutti i ripiani sono garanzia di una performance senza confronti.

– Next Level Technology & Design

4

Dotato di un display 7" intuitivo e facile da utilizzare. Connesso a FreshCloud®, la piattaforma IoT di IRINOX. Robusto e affidabile, il multi lievitatore ideale per il tuo laboratorio.





IRINOX



1 NEXT LEVEL LIEVITAZIONE

I vantaggi di scegliere MP Next

MultiProof® Next è la garanzia di una lievitazione senza confronti. La qualità dei prodotti lievitati è costante su tutti i ripiani grazie alla distribuzione dell'aria delicata, al perfetto controllo di temperatura e umidità e alla gestione dedicata delle fasi di raffreddamento e di riscaldamento.

FACILE

MultiProof® Next è dotato di un display 7" touch intuitivo e facile da utilizzare. Tutte le informazioni sull'avanzamento delle funzioni sono ben visibili. È possibile creare una libreria di cicli personalizzati a partire dalle 3 funzioni preimpostate.

GENTILE

MultiProof® Next è gentile con i tuoi impasti poichè la ventilazione è controllata e delicata su ogni ripiano. L'aria, la temperatura e l'umidità non disidratano, nè lasciano i prodotti da lievitare troppo umidi, garantendo uno sviluppo dell'impasto e una digeribilità senza confronti.

FLESSIBILE

MultiProof® Next è la soluzione ideale per i punti vendita e i laboratori di ogni dimensione, sia quelli più ampi che quelli più piccoli, per affiancarsi alle celle di lievitazione in cui non riesci a gestire tutti gli impasti, anche i più speciali, realizzati con il lievito madre.



FUNZIONE

Lievitazione non-stop

IDEALE PER

tutte le pezzature dei tuoi impasti

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. Corrisponde infatti ad un'unica fase di lievitazione continua in cui temperatura, umidità e velocità dell'aria in camera sono impostabili a seconda del prodotto da lievitare. Grazie a questa funzione è possibile gestire

ininterrottamente grandi rotazioni e varietà di prodotto fresco a qualsiasi ora del giorno. Potrai impastare e dare forma alle tue preparazioni, anche di varie pezzature, per poi inserirle nel tuo lievitatore multifunzione man mano che sono pronte per essere lievitate. A seconda dei tempi di lievitazione e dell'orario di inserimento sarà possibile, poi, estrarre e cuocere i tuoi prodotti.



Durante tutto il giorno inserisci teglie di prodotti di varia pezzatura



Cottura in forno



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

FUNZIONE

Lievitazione diretta

IDEALE PER
punti vendita
o pizzerie

Vuoi mantenere i tuoi prodotti ad una temperatura di conservazione positiva o negativa per lievitarli con il massimo controllo e precisione?

Con la funzione di lievitazione diretta potrai mantenere e lievitare le tue preparazioni impostando temperatura, umidità, ventilazione e durata della fase di lievitazione in modo semplice e veloce. Al termine della lievitazione, MultiProof® Next raffredda e conserva i tuoi prodotti

alla temperatura impostata e potrai cuocerli in seguito.

Questa funzione ti permette di organizzare e gestire al meglio i tuoi processi produttivi, in particolare nei punti vendita o nelle pizzerie. Potrai gestire al meglio la lievitazione notturna delle brioches o dei croissant, per averli pronti da infornare al mattino, la maturazione degli impasti per la successiva lavorazione e il risveglio delicato degli impasti conservati a -18°C.



Inserisci l'impasto
crudo o surgelato



Cottura in forno
entro 8 ore

Mantenimento
Fase in cui il prodotto
viene conservato
a temperatura
positiva o negativa

Risalita
Fase in cui la temperatura
inizia a salire,
per arrivare alla corretta
temperatura di lievitazione
nel tempo da te impostato

Lievitazione
Fase con temperatura, umidità,
ventilazione e durata impostabili
a seconda del prodotto da lievitare

Raffreddamento
a scelta tra Delicate e Strong
e **mantenimento**
alla temperatura
impostata, fino al momento
della cottura

FUNZIONE

Lievitazione programmata

IDEALE PER
programmare
le lievitazioni nei
giorni di chiusura

IRINOX ha sviluppato la funzione di lievitazione programmata per la gestione delle lievitazioni più delicate o per quelle lievitazioni dove i prodotti da lievitare sono conservati a temperature positive o negative o in molti casi sono prodotti freschi, appena impastati. Una funzione semplice che soddisfa le tue diverse esigenze. In questa funzione è possibile impostare fino a 6 fasi di lievitazione, a cui si aggiunge una fase di conservazione finale. In ogni fase è possibile

personalizzare i parametri di temperatura, umidità, ventilazione e durata; nelle fasi di risalita della temperatura è, inoltre, impostabile a seconda del prodotto da lievitare una risalita graduale, con rampa, oppure più immediata, senza rampa. La fase finale di raffreddamento, a scelta tra Delicate e Strong, accompagna i tuoi lievitati alla temperatura di conservazione impostata ed in questo modo li troverai pronti per essere infornati.



2 NEXT LEVEL CONSERVAZIONE

FUNZIONE

Conservatore

Nel tuo laboratorio non hai conservatori a sufficienza nei momenti di picco di lavoro? MultiProof® Next è la risposta giusta per te, perché può diventare un armadio di conservazione a seconda delle tue esigenze produttive e della stagionalità. MultiProof® Next, con un semplice

comando, si trasforma in CP Next: potrai impostare una conservazione positiva (da -5°C a +15°C) oppure una conservazione negativa (da -25°C a -5°C). Nella conservazione positiva, inoltre, potrai impostare il livello di umidità ideale per prodotti conservati, da 0 a 6

(da 40% a 95% UR).

MultiProof® Next unisce la qualità IRINOX di conservazione alla massima affidabilità di lievitazione: due attrezzature in una, per un'efficienza senza pari.



SMART
AIRFLOW
SYSTEM



3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Lievitazione uniforme su tutti i ripiani

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



SMART AIRFLOW SYSTEM

Smart Airflow System è il sistema brevettato da IRINOX per garantire la migliore distribuzione dell'aria in MultiProof® Next. Una tecnologia che garantisce la massima qualità di lievitazione perché permette di ridurre al minimo gli sbalzi di temperatura e mantenere un flusso d'aria costante, che non varia in base al carico e alla dimensione dei prodotti. 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 ogni ripiano del multi lievitatore.



SMART HUMIDITY SYSTEM

da 70% a 95%

Con Smart Humidity System è possibile monitorare al meglio l'umidità all'interno di MultiProof® Next. Permette di controllare in modo preciso il livello di umidità all'interno della camera e sul prodotto, bilanciando la nebulizzazione dell'acqua, il funzionamento della resistenza di riscaldamento, la potenza di raffreddamento data dal compressore ad inverter e la portata d'aria generata dai ventilatori elettronici. Smart Humidity System garantisce di avere sempre il corretto grado di umidità in ogni fase del processo di lievitazione, qualsiasi siano le condizioni del tuo laboratorio.



SMART TEMPERATURE SYSTEM

da -25°C a 40°C

Smart Temperature System garantisce una costante differenza tra la temperatura della camera e la temperatura dell'aria in uscita dai convogliatori. Questa differenza di temperatura costante durante le fasi di raffreddamento post lievitazione, gestita da due sonde di temperatura - una posta in camera e una sui convogliatori - e dal controllo della potenza frigorifera del compressore grazie alla tecnologia ad inverter, garantisce raffreddamenti estremamente delicati mantenendo alto il livello di umidità sul prodotto.



4 NEXT LEVEL TECHNOLOGY & DESIGN

Un display ricco di funzioni

L'interfaccia di MultiProof® Next è disponibile nella dimensione 7"



Dashboard

Puoi scegliere tra 3 modalità di lievitazione: non-stop, diretta e programmata. In ciascuna fase delle tre funzioni preimpostate puoi modificare la temperatura, l'umidità, la ventilazione e la durata.

Creazione ciclo

La creazione di un nuovo ciclo è semplice e guidata. Puoi modificare passo dopo passo ciascuna fase del ciclo di lievitazione selezionato. Potrai scegliere il nome del ciclo, salvarlo e ritrovarlo nella tua libreria dei cicli.

Libreria cicli

A partire dalle 3 funzioni di lievitazione preimpostate puoi creare la tua libreria di cicli personali per gestire al meglio i tuoi impasti a cui accedi comodamente dalla dashboard.

Modalità conservatore

Il passaggio in modalità conservatore è immediato. Potrai selezionare la temperatura di conservazione desiderata, il livello di umidità e impostare le fasce di orario in cui effettuare lo sbrinamento.

Grafici e fasi

Ogni ciclo di lievitazione ha un grafico intuitivo che rappresenta la curva di temperatura impostata. Nella barra di navigazione sono presenti le fasi di ciascun ciclo che si possono facilmente personalizzare e il grafico si aggiornerà automaticamente.

Modifica parametri

In ciascuna fase modificabile puoi aumentare o diminuire la temperatura, l'umidità se selezionabile, la velocità di ventilazione e la durata. Tutti i comandi sono intuitivi e di facile programmazione.





FreshCloud®

Per essere sempre connesso con il tuo MultiProof® Next

Disponibile su:



App Store



Google Play

freshcloud.irinoxprofessional.com

FreshCloud® è la tecnologia IoT di IRINOX che permette di interagire in qualunque momento per un controllo costante di MultiProof® Next. Grazie alla nuova App FreshCloud® puoi

connetterti al tuo lievatore multifunzione in ogni momento da qualsiasi device per verificare il suo corretto funzionamento, anche se non sei presente in laboratorio o se ti stai occupando di altro.

Monitoraggio da remoto

per visualizzare i dati di funzionamento del ciclo in corso e tutti i relativi parametri come temperatura, ventilazione e umidità.

Modifica parametri da remoto

per effettuare controlli di temperatura, ventilazione e umidità.

Sistema di notifiche push

FreshCloud® ti avviserà in tempo reale nel caso si verificassero anomalie o allarmi.

Visualizzazione statistiche

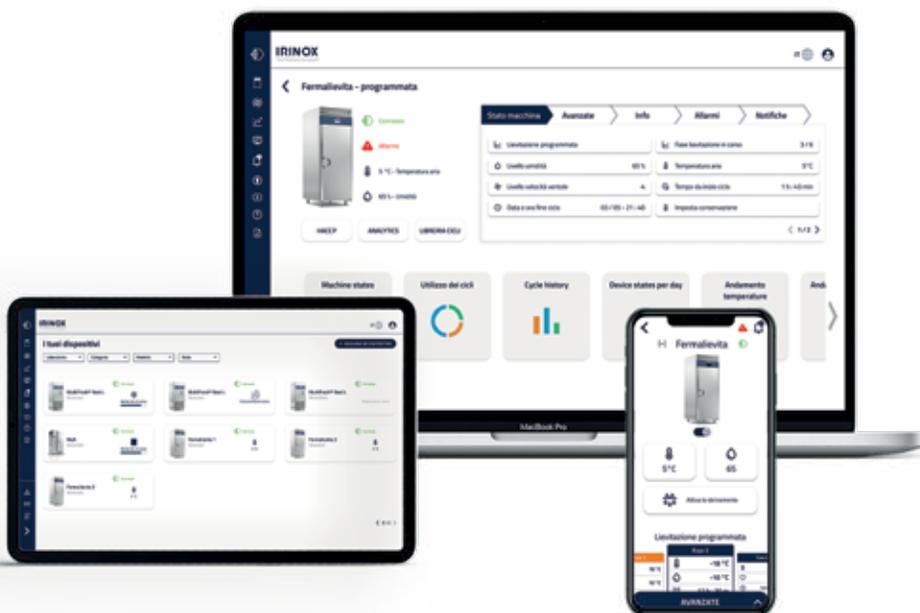
visualizzi le statistiche di utilizzo a fini analitici: curve di temperatura, durata cicli, cicli più usati, per ottimizzare l'uso del tuo lievatore multifunzione.

Salvataggio dati HACCP

i dati inviati da MultiProof® Next vengono automaticamente salvati in .pdf o .csv.

Assistenza da remoto

Con FreshCloud® potrai permettere al tuo service partner IRINOX di accedere al multilievatore e verificare eventuali malfunzionamenti da remoto per avere un'assistenza più veloce e tempestiva.



Ogni dettaglio del multi lievitatore IRINOX è progettato per rispondere alle tue esigenze, aumentare la produttività e proteggere la qualità.

Tecnologia che migliora la vita

R290

MultiProof® Next utilizza il gas refrigerante naturale R-290 (gas Propano), che garantisce alti standard di qualità, grande efficienza dell'impianto e bassi consumi energetici.



SONDA UMIDITÀ

Il livello di umidità all'interno della camera di MultiProof® Next è controllato in modo attivo, grazie a una precisa sonda. L'umidità è gestita a partire da 8°C con un'oscillazione massima del 5%.



NEBULIZZATORE

Il sistema di umidificazione tramite nebulizzatore garantisce la massima stabilità di umidità e temperatura. Una soluzione semplice, affidabile e di facile manutenzione.



VASCHETTA RACCOLTA ACQUA

MultiProof® Next è dotato della vaschetta per la raccolta dell'acqua di condensa, ma è anche predisposto per essere collegato direttamente al pozzetto di scarico dell'acqua.



COMPRESSORE INVERTER

Il compressore gestito ad inverter, a potenza variabile, mantiene temperatura e umidità costanti in fase di lievitazione, riducendo gli sbalzi al minimo e garantendo processi di raffreddamento estremamente delicati nei confronti del prodotto.



DESIGN

È dotato di una maniglia solida, semplice da pulire e dalla presa facilitata. La porta ha una chiusura rallentata con cerniera pivot e la guarnizione ad alta tenuta con 7 camere. La luce naturale è gestita con una doppia barra a led laterale.



IL MULTI LIEVITATORE

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 a laboratori con spazi ridotti, dove sarà l'assoluto protagonista.



| | |
|--|-------------------------------|
| Dimensioni | 795×1150×2178 mm |
| Capacità in teglie > passo 35 mm | n. 42 (60×80) - n. 84 (60×40) |
| > passo 52,5 mm | n. 28 (60×80) - n. 56 (60×40) |
| Potenza | 2060 W |
| Corrente | 12,6 A |
| Tensione | 230V - 1N+PE 50/60Hz |

OPTIONAL

RUOTE + PIEDINI REGOLABILI



COPPIE GUIDE AGGIUNTIVE (STANDARD O LARGE)



APERTURA PORTA REVERSIBILE



FILTRO ACQUA



IRINOX

headquarter

via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano
Treviso, Italy

sede operativa

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

irinoxprofessional.com

