

MultiProof®
Next



Produto cru

Produto fermentado



A tecnologia IRINOX que garante produtos fermentados na perfeição, todos os dias.

O armário de fermentação multifunções MultiProof® Next é o resultado da tecnologia, experiência e inovação da IRINOX. É a evolução do controle da temperatura e umidade do módulo de conservação presente no mercado da pastelaria e da panificação há mais de 20 anos. Desse know-how técnico e

funcional, nasceu o primeiro armário de fermentação multifunções IRINOX MultiProof® Next, que permite escolher entre três modos de fermentação ou usá-lo como refrigerador positivo ou negativo, em função de suas necessidades de produção e organização.

O MultiProof® Next garante a mais elevada qualidade de produtos fermentados, de forma consistente e em todas as prateleiras. Tudo isso graças ao controle preciso e sensível da temperatura e da umidade e à distribuição uniforme do ar.

– Next Level Fermentação

1

Escolha entre fermentação em ciclo contínuo, fermentação direta e fermentação programada. Personalize suas curvas de fermentação em função dos produtos que você deseja fermentar e ofereça a perfeição a seus clientes.

– Next Level Conservação

2

Em determinadas épocas do ano, o espaço de armazenamento de produtos nunca é suficiente. Seu armário de fermentação multifunções se torna em um refrigerador positivo ou negativo, dependendo da sazonalidade de sua produção.

– Next Level Performance

3

A temperatura sempre estável e constante, a umidade gerenciada com precisão e exatidão e a distribuição uniforme do ar em todas as prateleiras são garantia de um desempenho inigualável.

– Next Level Technology & Design

4

Equipado com uma tela de 7" intuitiva e fácil de usar. Conectado ao FreshCloud®, a plataforma IoT da IRINOX. Robusto e confiável, o armário de fermentação multifunções ideal para sua unidade de produção.





IRINOX



1 NEXT LEVEL FERMENTAÇÃO

As vantagens de escolher o MP Next

O MultiProof® Next é a garantia de uma fermentação incomparável. A qualidade dos produtos fermentados é constante em todas as prateleiras graças à distribuição delicada do ar, ao controle perfeito da temperatura e da umidade e ao gerenciamento dedicado das fases de arrefecimento e aquecimento.

FÁCIL

O MultiProof® Next está equipado com uma tela sensível ao toque de 7" intuitiva e fácil de usar. Todas as informações sobre o progresso da função são bem visíveis. É possível criar uma biblioteca de ciclos personalizados a partir das 3 funções pré-configuradas.

GENTIL

O MultiProof® Next é gentil com suas massas, porque a ventilação é controlada e delicada em todas as prateleiras. O ar, a temperatura e a umidade não desidratam nem deixam os produtos fermentados demasiado úmidos, garantindo o desenvolvimento da massa e uma digestibilidade incomparável.

FLEXÍVEL

O MultiProof® Next é a solução ideal para pontos de venda e unidades de produção de todos os tamanhos, grandes e pequenos, para complementar as câmaras de fermentação onde não é possível gerenciar todas as massas, mesmo as mais especiais, feitas com fermento-mãe.



FUNÇÃO

Fermentação em ciclo contínuo

IDEAL PARA
todos os tamanhos
de massa

A função de fermentação em ciclo contínuo permite fermentar seus produtos sem interrupção, mantendo sempre a temperatura, a umidade e a ventilação desejadas. Corresponde a uma única fase de fermentação contínua, na qual a temperatura, a umidade e a velocidade do ar na câmara podem ser configuradas de acordo com o produto a ser fermentado. Graças a essa função, é possível gerenciar

grandes rotações e variedades de produtos frescos de forma contínua, a qualquer hora do dia. Pode amassar e moldar suas preparações, mesmo de vários tamanhos, e colocá-las no armário de fermentação multifunções quando estiverem prontas para fermentar. Dependendo dos tempos de fermentação e da hora de inserção, será possível retirar e cozer seus produtos.



Durante todo o dia, insira bandejas de produtos de vários tamanhos



Cocção no forno



Dependendo dos tempos de inserção, pode retirar os produtos para cozer

FUNÇÃO

Fermentação direta

IDEAL PARA
pontos de venda
ou pizzarias

Deseja manter seus produtos a uma temperatura de conservação positiva ou negativa para fermentá-los com o máximo de controle e precisão? Com a função de fermentação direta, você pode manter e fermentar suas preparações configurando a temperatura, a umidade, a ventilação e o tempo de fermentação de forma rápida e fácil. No final da fermentação, o MultiProof® Next resfria e conserva seus produtos

na temperatura definida e você pode cozê-los mais tarde. Essa função permite organizar e gerenciar melhor seus processos de produção, principalmente nos pontos de venda ou nas pizzarias. Você pode gerenciar melhor a fermentação noturna de brioche ou croissants, para tê-los prontos para colocar no forno pela manhã, a maturação das massas para processamento posterior e o despertar suave de massas conservadas a -18 °C.



Inserção de massa crua
ou ultracongelada



Cocção no forno
nas 8 horas

Manutenção

Fase em que o produto é conservado em temperatura positiva ou negativa

Subida

Fase em que a temperatura começa a subir para atingir a temperatura correta de fermentação no tempo configurado

Fermentação

Fase com temperatura, umidade, ventilação e duração configuráveis, dependendo do produto a ser fermentado

Arrefecimento

Escolha entre Delicate e Strong e **manutenção** na temperatura configurada até o momento da cocção

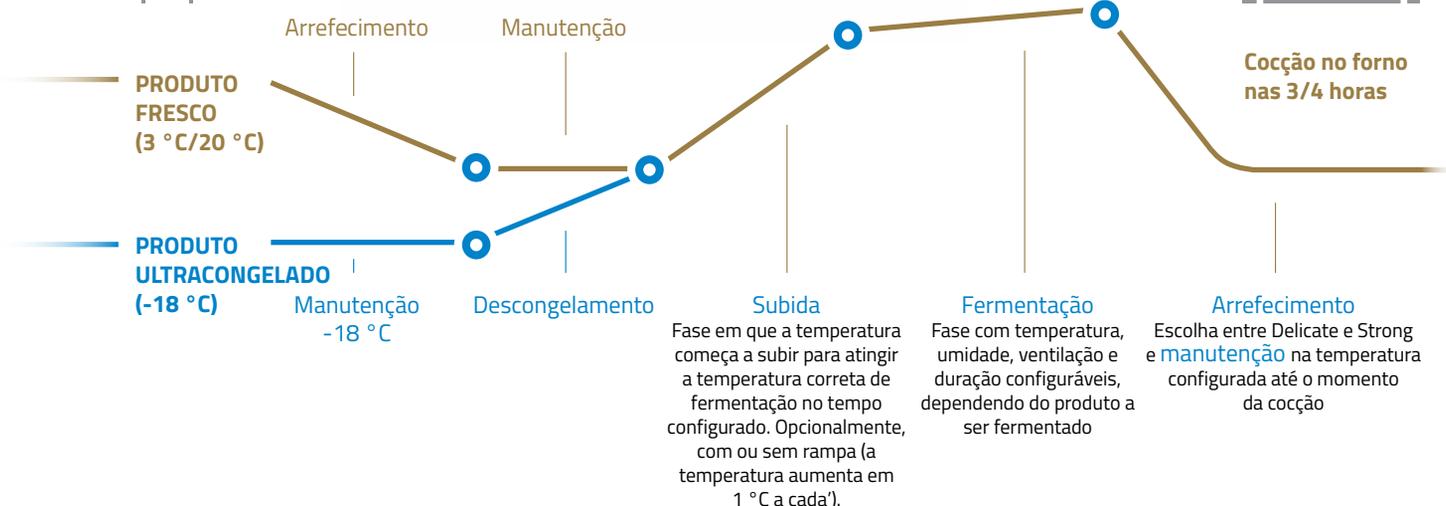
FUNÇÃO

Fermentação programada

IDEAL PARA
programar a
fermentação em
dias de fechamento

A IRINOX desenvolveu a função de fermentação programada para gerenciar a fermentação mais delicada ou para aquela fermentação em que os produtos a serem fermentados são conservados a temperaturas positivas ou negativas ou, em muitos casos, são produtos recém-amassados. Uma função simples que atende a suas diversas necessidades. Nessa função, é possível configurar até 6 fases de fermentação, a que você pode adicionar uma fase de conservação final.

Em cada fase, é possível personalizar os parâmetros de temperatura, umidade, ventilação e duração; nas fases de subida da temperatura, também é possível configurar uma subida gradual, com rampa, ou mais imediata, sem rampa, dependendo do produto a ser fermentado. A fase final de arrefecimento, com escolha entre Delicate e Strong, leva os produtos fermentados à temperatura de conservação configurada, para que estejam prontos para serem enfiados.



2 NEXT LEVEL CONSERVAÇÃO

FUNÇÃO Refrigerador

Você não tem refrigeradores suficientes em sua unidade de produção nos horários de pico? O MultiProof® Next é a resposta certa para você, pois pode se tornar um armário de conservação, dependendo de suas necessidades de produção e da sazonalidade. Com um simples comando,

o MultiProof® Next se transforma em CP Next: você pode configurar a conservação positiva (-5 °C a +15 °C) ou a conservação negativa (-25 °C a -5 °C). Na conservação positiva, também é possível configurar o nível de umidade ideal para os produtos conservados, de 0 a 6 (40% a 95% UR).

O MultiProof® Next combina a qualidade IRINOX de conservação com a máxima confiabilidade de fermentação: dois equipamentos em um, para uma eficiência incomparável.



SMART
AIRFLOW
SYSTEM



3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Fermentação uniforme em todas as prateleiras

O MultiProof® Next garante padeiros e confeiteiros a mais elevada qualidade de produtos fermentados, de forma consistente e em todas as prateleiras. Tudo isso graças à distribuição suave do ar, ao controle perfeito da temperatura e da umidade e ao gerenciamento delicado das fases de arrefecimento e fermentação.



SMART AIRFLOW SYSTEM

O Smart Airflow System é o sistema patenteado da IRINOX para garantir a melhor distribuição de ar no MultiProof® Next. Essa tecnologia garante a mais elevada qualidade de fermentação, porque minimiza as mudanças de temperatura e mantém um fluxo de ar constante, que não varia de acordo com a carga e o tamanho dos produtos. Isso é obtido graças a um transportador duplo que cria fluxos de ar uniformes – um central e dois laterais – com a mesma capacidade em cada prateleira do armário de fermentação multifunções.



SMART HUMIDITY SYSTEM

de 70% a 95%

Com o Smart Humidity System, é possível monitorar de forma ideal a umidade no interior do MultiProof® Next. Permite controlar com precisão o nível de umidade no interior da câmara e no produto, equilibrando a nebulização de água, o funcionamento da resistência de aquecimento, a potência de arrefecimento fornecida pelo compressor com inversor e o fluxo de ar gerado pelos ventiladores eletrônicos. O Smart Humidity System garante que você sempre tenha o grau certo de umidade em todas as etapas do processo de fermentação, independentemente das condições de sua unidade de produção.



SMART TEMPERATURE SYSTEM

de -25 °C a 40 °C

O Smart Temperature System garante uma diferença constante entre a temperatura da câmara e a temperatura do ar que sai dos transportadores. Essa diferença constante de temperatura durante as fases de arrefecimento pós-fermentação, gerenciada por duas sondas de temperatura – uma na câmara e outra nos transportadores – e pelo controle da potência de arrefecimento do compressor graças à tecnologia de inversor, garante um arrefecimento extremamente suave, mantendo um elevado nível de umidade no produto.



4 NEXT LEVEL TECHNOLOGY & DESIGN

Uma tela repleta de funções

A interface do MultiProof® Next está disponível no tamanho de 7"



Painel

Pode escolher entre três modos de fermentação: em ciclo contínuo, direta e programada. Em cada fase das três funções pré-configuradas, é possível alterar a temperatura, a umidade, a ventilação e a duração.

Criação de um ciclo

A criação de um novo ciclo é simples e guiada. Você pode modificar cada etapa do ciclo de fermentação selecionado, passo a passo. É possível escolher o nome do ciclo, salvá-lo e encontrá-lo na biblioteca de ciclos.

Biblioteca de ciclos

A partir das 3 funções de fermentação pré-configuradas, você pode criar sua própria biblioteca de ciclos pessoais para gerenciar melhor suas massas, que podem ser acessadas comodamente a partir do painel.

Modo refrigerador

A mudança para o modo refrigerador é imediata. É possível selecionar a temperatura de conservação desejada, o nível de umidade e configurar as faixas de tempo para efetuar o descongelamento.

Gráficos e fases

Cada ciclo de fermentação tem um gráfico intuitivo que representa a curva de temperatura configurada. As fases de cada ciclo podem ser facilmente personalizadas na barra de navegação e o gráfico será atualizado automaticamente.

Modificar parâmetros

Em cada fase modificável, é possível aumentar ou diminuir a temperatura, a umidade, se selecionável, a velocidade do ventilador e a duração. Todos os comandos são intuitivos e fáceis de programar.





FreshCloud®

Para estar sempre conectado com seu MultiProof® Next

Disponível em:



App Store



Google Play

freshcloud.irinoxprofessional.com

FreshCloud® é a tecnologia IoT da IRINOX que permite interagir a qualquer momento para um controle constante do MultiProof® Next. Graças ao novo aplicativo FreshCloud®, você pode conectar-se a seu armário de fermentação multifunções a

qualquer momento a partir de qualquer dispositivo e verificar seu funcionamento correto, mesmo que não esteja na unidade de produção ou esteja realizando outros trabalhos.

Monitoramento remoto

Para exibir os dados operacionais do ciclo em curso e todos os parâmetros relacionados, como temperatura, ventilação e umidade.

Modificação remota dos parâmetros

Para realizar controles de temperatura, ventilação e umidade.

Sistema de notificação push

O FreshCloud® vai alertá-lo em tempo real se ocorrer alguma anomalia ou alarme.

Exibição de estatísticas

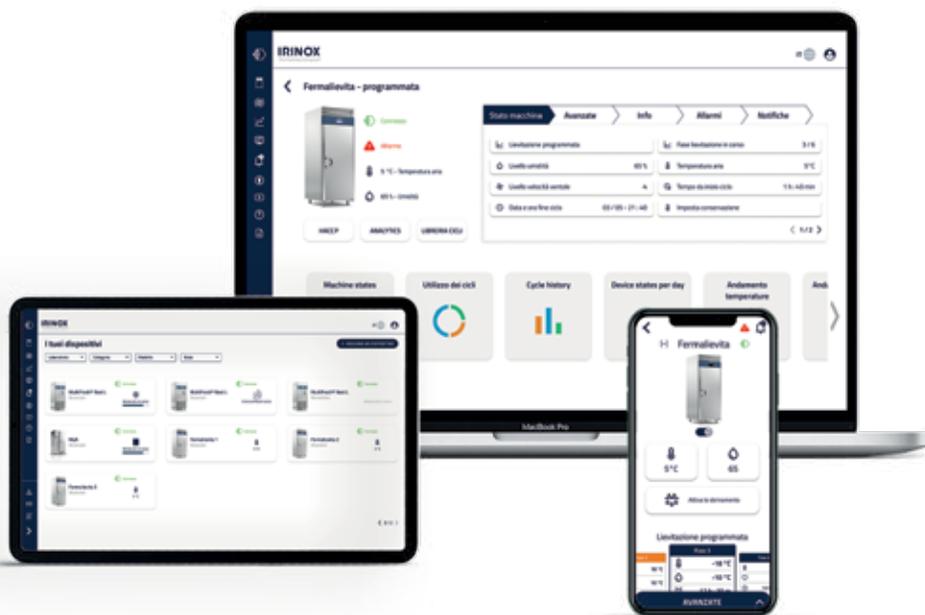
Exibição das estatísticas de uso para fins analíticos: curvas de temperatura, duração do ciclo, ciclos mais usados, para otimizar o uso do armário de fermentação multifunções.

Salvando dados HACCP

Os dados enviados pelo MultiProof® Next são salvos automaticamente em .pdf ou .csv.

Assistência remota

Com o FreshCloud®, você pode permitir que seu parceiro de assistência técnica da IRINOX acesse remotamente o armário de fermentação multifunções e verifique qualquer avaria para obter uma assistência mais rápida e oportuna.



Cada detalhe do armário de fermentação multifunções da IRINOX foi projetado para atender as suas necessidades, aumentar a produtividade e proteger a qualidade.

Tecnologia que melhora a vida

R290

O MultiProof® Next usa gás refrigerante natural R-290 (gás propano), que garante altos padrões de qualidade, alta eficiência do sistema e baixo consumo de energia.



SONDA DE UMIDADE

O nível de umidade no interior da câmara do MultiProof® Next é controlado ativamente por uma sonda precisa. A umidade é gerenciada a partir de 8 °C com uma oscilação máxima de 5%.



NEBULIZADOR

O sistema de umidificação por nebulizador garante a máxima estabilidade de umidade e temperatura. Uma solução simples, confiável e de fácil manutenção.



BANDEJA PARA COLETA DE ÁGUA

O MultiProof® Next está equipado com uma bandeja para coletar a água de condensação, mas também foi projetado para ser conectado diretamente ao sistema de drenagem da água.



COMPRESSOR COM INVERSOR

O compressor de potência variável controlado por inversor mantém a temperatura e a umidade constantes durante a fase de fermentação, reduzindo as flutuações ao mínimo e garantindo processos de arrefecimento extremamente suaves para o produto.



DESIGN

ESTÁ equipado com uma alça sólida, fácil de limpar e fácil de segurar. A porta tem um mecanismo de fechamento lento com uma dobradiça pivotante e uma guarnição de alta vedação com 7 câmaras. A luz natural é gerenciada com uma barra LED dupla lateral.



O ARMÁRIO DE FERMENTAÇÃO MULTIFUNÇÕES

O MultiProof® Next combina dimensões compactas com grande capacidade de armazenamento.

Suas dimensões o tornam adequado tanto para unidades de produção grandes, ao lado das câmaras de fermentação controlada comuns, como para unidades de produção com espaços reduzidos, onde será o protagonista absoluto.



Dimensões	795×1150×2178 mm
Capacidade em bandejas > passo 35 mm	42 (60×80) – 84 (60×40)
> passo 52,5 mm	28 (60×80) – 56 (60×40)
Potência	2060 W
Corrente	12,6 A
Tensão	230V - 1N+PE 50/60Hz

OPCIONAL

RODAS + PÉS AJUSTÁVEIS



PARES DE GUIAS ADICIONAIS (PADRÃO OU GRANDE)



ABERTURA DA PORTA REVERSÍVEL



FILTRO DE ÁGUA



IRINOX

sede

via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano
Treviso, Itália

sede operacional

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

irinoxprofessional.com

