

MultiProof®
Next



Producto crudo

Producto fermentado



La tecnología IRINOX que garantiza productos fermentados perfectamente, cada día.

El multifermetador MultiProof® Next es fruto de la tecnología, la experiencia y la innovación de IRINOX. Es la evolución del control de la temperatura y de la humedad del módulo de conservación presente en el mercado de la pastelería y la panadería desde hace

más de 20 años. De estos conocimientos técnicos y funcionales nace el primer multifermetador IRINOX MultiProof® Next, que permite elegir entre 3 modos de fermentación, o utilizarlo como conservador positivo o negativo, en función de las necesidades de

producción y organización. MultiProof® Next garantiza la máxima calidad de los productos fermentados, de forma constante y en todos los estantes. Esto se debe al control preciso y sensible de la temperatura y de la humedad y a la distribución uniforme del aire.

– Next Level Fermentación

1

Elige entre fermentación non-stop, fermentación directa y fermentación programada. Personaliza tus curvas de fermentación, en función de los productos que quieres fermentar y ofrécelos perfectos a tus clientes.

– Next Level Conservación

2

El espacio para almacenar los productos nunca es suficiente en determinadas épocas del año. Tu multifermetador se transforma en un conservador positivo o negativo en función de la época del año en que se realice tu producción.

– Next Level Performance

3

La temperatura siempre estable y constante, la humedad controlada con precisión y exactitud y la distribución uniforme del aire en todos los estantes garantizan un rendimiento incomparable.

– Next level Technology & Design

4

Con una pantalla de 7" intuitiva y fácil de usar. Conectado a FreshCloud®, la plataforma IoT de IRINOX. Robusto y seguro, el multifermetador ideal para tu obrador.





IRINOX



1 NEXT LEVEL FERMENTACIÓN

Las ventajas de elegir MP Next

MultiProof® Next garantiza una fermentación sin igual. La calidad de los productos fermentados es constante en todos los estantes gracias a una distribución del aire delicada, a un perfecto control de la temperatura y de la humedad, y a una gestión específica de las fases de enfriamiento y calentamiento.

FÁCIL

MultiProof® Next cuenta con una pantalla de 7" táctil intuitiva y fácil de usar. Toda la información sobre el avance de las funciones está bien visible. Es posible crear una librería de ciclos personalizados a partir de las 3 funciones preconfiguradas.

DELICADO

MultiProof® Next es delicado con las masas porque la ventilación está controlada constantemente y resulta delicada en cada estante. El aire, la temperatura y la humedad no deshidratan ni permiten que los productos fermenten excesivamente húmedos, y esto garantiza un desarrollo y una digestibilidad de la masa incomparables.

FLEXIBLE

MultiProof® Next es la solución ideal para tiendas y obradores de todos los tamaños, tanto grandes como pequeños, como complemento de las cámaras de fermentación en las que no se pueden gestionar todas las masas, incluso las más especializadas, elaboradas con levadura madre.



FUNCIÓN
**Fermentación
non-stop**

**IDEAL PARA
masas de todos
los tamaños**

La función de fermentación non-stop te permite fermentar tus productos sin interrupciones, manteniendo siempre la temperatura, la humedad y la ventilación deseadas. De hecho, corresponde a una única fase de fermentación continua en la que la temperatura, la humedad y la velocidad del aire en la cámara pueden ajustarse en función del producto que se vaya a fermentar.

Gracias a esta función, es posible gestionar sin interrupción grandes rotaciones y variedades de productos frescos a cualquier hora del día. Podrás amasar y dar forma a tus preparaciones, incluso de tamaños diferentes, y luego introducirlas en tu fermentador multifunción a medida que estén listas para fermentar. En función del tiempo de fermentación y de la hora que los hayas introducido, podrás sacar y hornear tus productos.



Durante todo el día introduces bandejas de productos de diferentes tamaños



Cocción en el horno



En función del momento de introducción, se extraen los productos a cocinar

FUNCIÓN
**Fermentación
directa**

IDEAL PARA
puntos de venta
o pizzerías

¿Deseas mantener tus productos a una temperatura de conservación positiva o negativa para fermentarlos con el máximo control y precisión? Con la función de fermentación directa podrás mantener y fermentar tus preparaciones estableciendo la temperatura, humedad, ventilación y duración de la fase de fermentación de forma rápida y sencilla. Al final de la fermentación, MultiProof® Next enfría y conserva los productos

a la temperatura establecida para que puedas hornearlos más tarde. Esta función te permite organizar y gestionar de forma correcta los procesos productivos, en particular en los puntos de venta o en las pizzerías. Podrás gestionar mejor la fermentación nocturna de brioches o cruasanes, para tenerlos listos para hornear por la mañana, la maduración de masas para su posterior procesamiento y el despertar suave de masas conservadas a -18 °C.



Introduce la masa
cruda o congelada



Cocción en el
horno en un plazo
de 8 horas

Mantenimiento
Fase en la que el producto se conserva a temperatura positiva o negativa

Aumento
Fase en la que la temperatura empieza a aumentar hasta alcanzar la temperatura de fermentación correcta en el tiempo establecido

Fermentación
Fase con temperatura, humedad, ventilación y duración regulables en función del producto a fermentar

Enfriamiento
a elegir entre Delicate y Strong y **mantenimiento** a la temperatura establecida, hasta el momento de la cocción

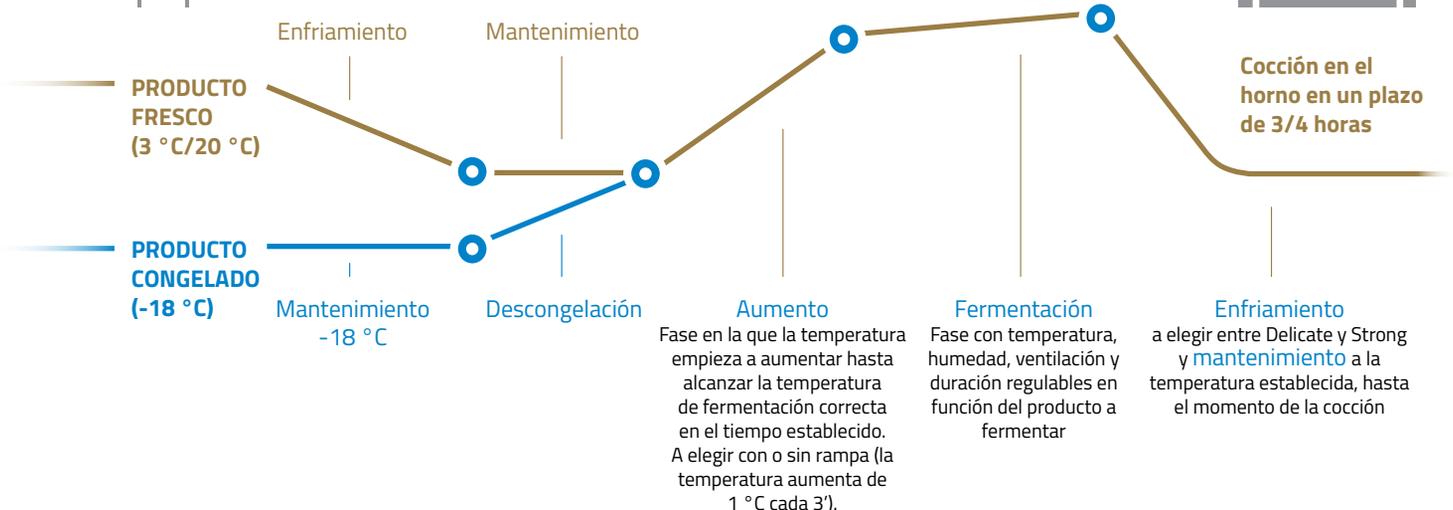
FUNCIÓN

Fermentación programada

IDEAL PARA
programar las fermentaciones en los días de cierre

IRINOX ha desarrollado la función de fermentación programada para la gestión de las fermentaciones más delicadas o para aquellas fermentaciones en las que los productos a fermentar se conservan a temperaturas positivas o negativas o, en muchos casos, son productos frescos recién amasados. Una función sencilla que da respuesta a diferentes exigencias. En esta función es posible establecer hasta 6 fases de fermentación, a las que se añade una fase de conservación final. En cada

fase se pueden personalizar los parámetros de temperatura, humedad, ventilación y duración; en la fase de aumento de la temperatura también se puede establecer un aumento gradual, con rampa, o un aumento más inmediato, sin rampa, en función del producto a fermentar. La fase final de enfriamiento, a elegir entre Delicate o Strong, lleva los productos fermentados hasta la temperatura de conservación establecida y, de este modo, estarán listos para ser horneados.



2 NEXT LEVEL CONSERVACIÓN

FUNCIÓN

Conservador

¿No dispones de suficientes conservadores en tu obrador durante los picos de trabajo? MultiProof® Next es la mejor opción, ya que puede convertirse en un armario de conservación en función de las necesidades de producción y la época del año. Con una sencilla orden, MultiProof®

Next se transforma en CP Next: se puede establecer una conservación positiva (de $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$) o negativa (de $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$). En la conservación positiva también se puede establecer el nivel de humedad ideal para los productos conservados, de 0 a 6 (de 40 % a 95 % HR).

MultiProof® Next combina la calidad de conservación IRINOX con la máxima fiabilidad de fermentación: dos aparatos en uno, para una eficacia sin igual.



SMART
AIRFLOW
SYSTEM



3 NEXT LEVEL PERFORMANCE

Fermentación uniforme en todos los estantes

MultiProof® Next garantiza a panificadores y pasteleros la máxima calidad de los productos fermentados, constante en todos los estantes. Todo esto gracias a una distribución del aire delicada, a un perfecto control de la temperatura y de la humedad, y a una gestión delicada de las fases de enfriamiento y fermentación.



SMART AIRFLOW SYSTEM

Smart Airflow System es el sistema patentado por IRINOX para garantizar la mejor distribución del aire en MultiProof® Next. Una tecnología que garantiza la máxima calidad de fermentación porque permite reducir al mínimo las variaciones de temperatura y mantener un flujo de aire constante, que no varía en función de la carga de los productos. Esto es posible gracias a un doble conducto que genera flujos de aire uniformes - uno central y dos laterales - con el mismo caudal de aire en todos los estantes del multifermentador.



SMART HUMIDITY SYSTEM

del 70 % al 95 %

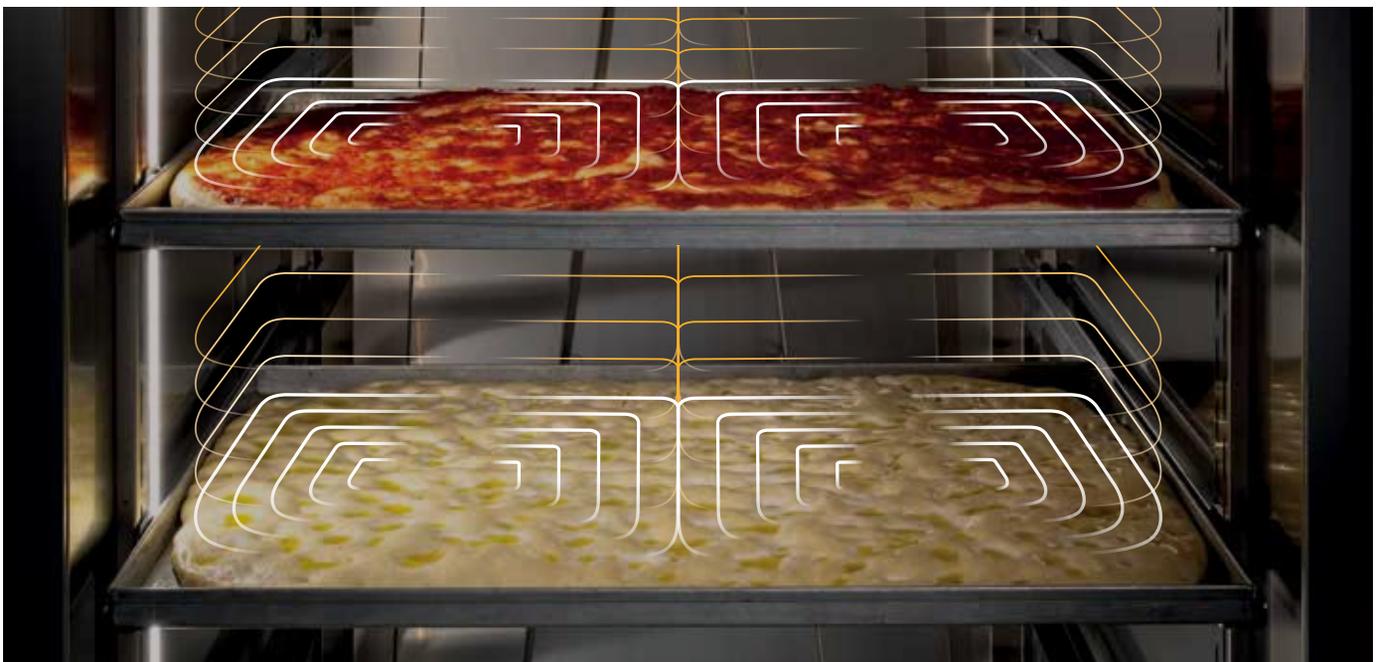
Con el Smart Humidity System se puede controlar mejor la humedad en el interior del MultiProof® Next. Permite controlar con precisión el nivel de humedad dentro de la cámara y sobre el producto, equilibrando la nebulización de agua, el funcionamiento de la resistencia de calentamiento, la potencia de enfriamiento proporcionada por el compresor con inverter y el flujo de aire generado por los ventiladores electrónicos. El Smart Humidity System garantiza siempre el nivel de humedad correcto en cada fase del proceso de fermentación, sean cuales sean las condiciones del obrador.



SMART TEMPERATURE SYSTEM

de -25 °C a 40 °C

El Smart Temperature System garantiza una diferencia constante entre la temperatura de la cámara y la temperatura del aire que sale de los conductos. Esta diferencia de temperatura constante durante las fases de enfriamiento posteriores a la fermentación, gestionada por dos sondas de temperatura -una situada en la cámara y otra en los conductos- y por el control de la potencia de enfriamiento del compresor gracias a la tecnología inverter, garantiza un enfriamiento sumamente delicado al tiempo que mantiene un alto nivel de humedad en el producto.



4 NEXT LEVEL TECHNOLOGY & DESIGN

Una pantalla con múltiples funciones

La interfaz de MultiProof® Next está disponible en una medida de 7"



Panel de control

Se puede elegir entre 3 modalidades de fermentación: fermentación non-stop, fermentación directa y fermentación programada. En cada una de las fases de las tres funciones preconfiguradas, se puede modificar la temperatura, la humedad, la ventilación y la duración.

Creación de ciclos

La creación de un nuevo ciclo es sencilla y guiada. Es posible editar paso a paso cada etapa del ciclo de fermentación seleccionado. Se puede elegir el nombre del ciclo, guardarlo y encontrarlo en la librería de ciclos.

Librería de ciclos

A partir de las 3 funciones de fermentación preestablecidas, es posible crear una librería personalizada de ciclos para gestionar mejor las masas, a la que se puede acceder cómodamente desde el panel de control.

Modo conservador

El paso al modo conservador es inmediato. Se puede seleccionar la temperatura de conservación deseada, el nivel de humedad y establecer las franjas horarias en las que se va a descongelar.

Gráficos y fases

Cada ciclo de fermentación cuenta con un gráfico intuitivo que representa la curva de la temperatura establecida. En la barra de navegación, las fases de cada ciclo pueden personalizarse fácilmente y el gráfico se actualizará automáticamente.

Modificación de los parámetros

En cada fase de ajuste se puede aumentar o disminuir la temperatura, la humedad si se puede seleccionar, la velocidad de ventilación y la duración. Todos los ajustes son intuitivos y fáciles de programar.





FreshCloud®

Para estar siempre conectado a tu MultiProof® Next

Disponible en:



App Store



Google Play

freshcloud.irinoxprofessional.com

FreshCloud® es la tecnología IoT de IRINOX que permite interactuar en cualquier momento para un control constante de MultiProof® Next. Gracias a la nueva app FreshCloud®, podrás conectarte a tu multifermentador

Monitorización remota

Para visualizar los datos de funcionamiento del ciclo en curso y todos sus parámetros, como temperatura, ventilación y humedad.

Modificación de los parámetros de forma remota

para efectuar controles de temperatura, ventilación y humedad.

Sistema de notificaciones push

FreshCloud® te avisará en tiempo real en caso de anomalías o alarmas.

en cualquier momento desde cualquier dispositivo y comprobar su correcto funcionamiento, aun cuando no estés en el obrador o te estés ocupando de otras cosas.

Visualización de estadísticas

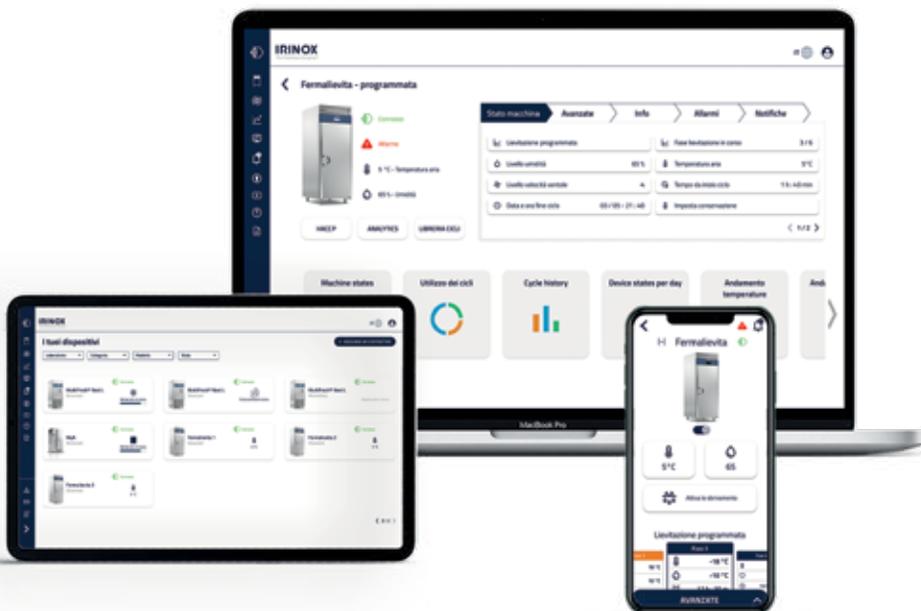
visualiza las estadísticas de uso para fines analíticos: curvas de temperatura, duración de los ciclos, los ciclos más usados, para optimizar el uso del fermentador multifunción.

Memorización de datos HACCP

los datos enviados por MultiProof® Next se guardan automáticamente en formato .pdf o .csv.

Asistencia a distancia

Con FreshCloud® será posible que el servicio de asistencia de IRINOX acceda de forma remota al multifermentador y compruebe la existencia de posibles averías para una asistencia más rápida y puntual.



Cada detalle del multifermentador IRINOX ha sido diseñado para satisfacer tus necesidades, aumentar la productividad y proteger la calidad.

Tecnología que mejora la vida

R290

MultiProof® Next utiliza el gas refrigerante natural R-290 (gas propano), que garantiza un alto nivel de calidad, una elevada eficiencia del sistema y un bajo consumo de energía.



SONDA DE HUMEDAD

El nivel de humedad dentro de la cámara del MultiProof® Next se controla activamente mediante una sonda precisa. La humedad se gestiona a partir de 8 °C con una fluctuación máxima del 5 %.



NEBULIZADOR

El sistema de humidificación mediante nebulizador garantiza la máxima estabilidad de la humedad y la temperatura. Una solución sencilla, segura y de fácil mantenimiento.



BANDEJA DE RECOGIDA DE AGUA

El MultiProof® Next está dotado de una bandeja para recoger el agua de condensación, pero también está preparado para conectarse directamente al desagüe.



COMPRESOR CON INVERTER

El compresor con inverter de potencia variable mantiene constantes la temperatura y la humedad durante la fermentación, reduciendo al mínimo las fluctuaciones y garantizando procesos de enfriamiento sumamente delicados para el producto.



DISEÑO

CUENTA con una asa sólida, fácil de limpiar y de agarrar. La puerta está equipada con un cierre ralentizado con bisagra pivot y junta de alta estanqueidad con 7 cámaras. En el lateral, una doble barra de LED ajustar la luz natural.



EL MULTIFERMENTADOR

MultiProof® Next combina medidas compactas con grandes capacidades de almacenamiento.

Sus medidas hacen que resulte adecuado tanto para obradores grandes, acompañado de las celdas de fermentación controlada más comunes, como para obradores pequeños, donde es el protagonista absoluto.



Dimensiones	795×1150×2178 mm
Capacidad en bandejas	
> paso 35 mm	42 (60×80) - 84 (60×40)
> paso 52,5 mm	28 (60×80) - 56 (60×40)
Potencia	2060 W
Corriente	12,6 A
Tensión	230V - 1N+PE 50/60Hz

OPCIONES

RUEDAS + PIES AJUSTABLES



PARES DE GUÍAS ADICIONALES (ESTÁNDAR O GRANDE)



APERTURA DE PUERTA REVERSIBLE



FILTRO AGUA



Irinox

Sede principal

Via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano
Treviso, Italia

Sede operativa

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

irinoxprofessional.com

