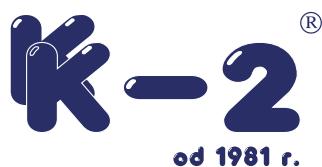




PIEKARNIA



K-2

02-201 Warszawa, ul. Opaczewska 85 (róg ul. Kurhan)

tel.: 0-22 846 15 74, 846 39 96

fax: 0-22 846 25 34

e-mail: k-2@k-2.com.pl

www.k-2.com.pl

www.k-2.com.pl

iRiNOX[®]



TECHNOLOGIA **iRiNOX**

OD SUROWCÓW DO GOTOWEGO PIECZYWA



1

www.k-2.com.pl

k-2®
od 1981 r.

K-2
02-201 Warszawa, ul. Opaczewska 85 (róg ul. Kurhan)
tel.: 0-22 846 15 74, 846 39 96
fax: 0-22 846 25 34
e-mail: k-2@k-2.com.pl
www.k-2.com.pl

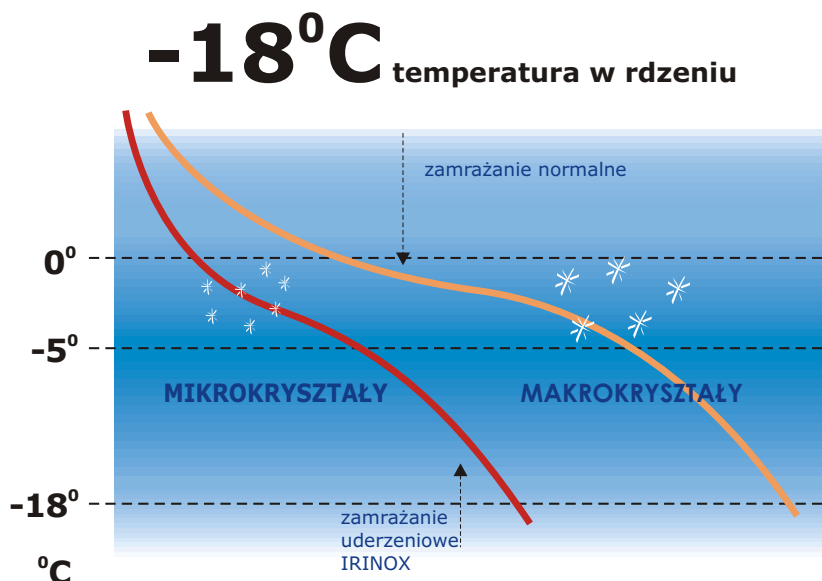
DWIE MASZyny W JEDNYM URZĄDZENIU

MROŻENIE UDERZENIOWE

Mrożenie uderzeniowe oznacza doprowadzenie temperatury w rdzeniu produktu do -18°C w bardzo krótkim czasie, przy użyciu powietrza o temperaturze $-35^{\circ}/-40^{\circ}\text{C}$. Taki proces zapobiega formowaniu się dużych kryształów lodu (makro - kryształy), które trwale pogarszają początkową jakość wyrobu.

Stosując ten proces, zachowuje się wszystkie cechy świeżego produktu, które nie zmieniają się w czasie późniejszego przechowywania. Oczywistym skutkiem tego jest to, że chleb po rozmrożeniu nie kruszy się ani nie traci chrupiącej skórki, jak to ma miejsce gdy używa się zamrażania tradycyjnego.

Można używać tego procesu do zamrażania uderzeniowego surowego ciasta, podpieczonego i upieczonego pieczywa oraz wielu innych produktów.



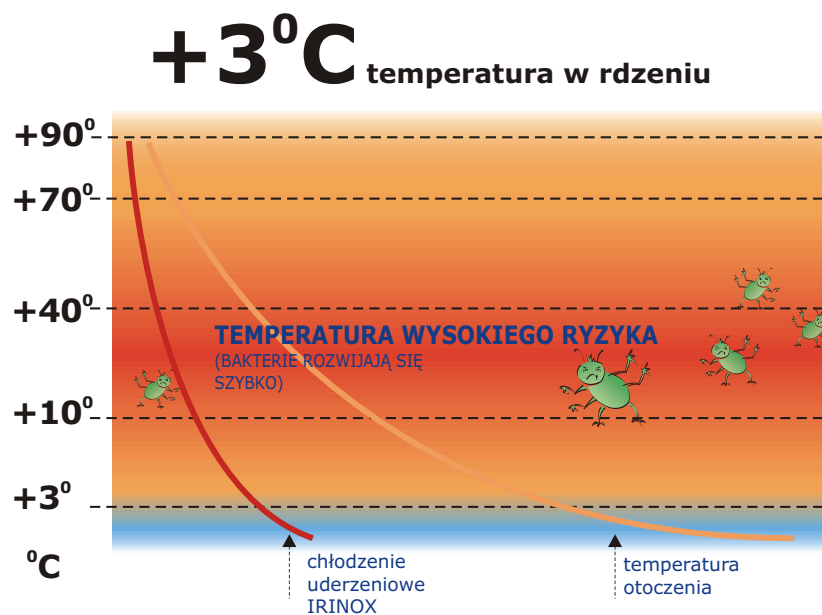
CHŁODZENIE UDERZENIOWE

Wszystkie upieczone wyroby zwykle są studzone w temperaturze otoczenia. Ten sposób uważany jest za normalny, mimo że w rzeczywistości powoduje szybkie starzenie się pieczywa na skutek wysychania, oraz znaczne ubytki wagi i pogorszenie smaku.

Chłodzenie uderzeniowe znacząco przyspiesza czas studzenia. Powietrzem o temperaturze $0/+2^{\circ}\text{C}$ i bardzo mocną wentylacją, można szybko schłodzić każde pieczywo od temperatury pieczenia, nawet przekraczającej 200°C , do temperatury w rdzeniu $+3^{\circ}\text{C}$.

Chłodząc uderzeniowo pieczywo (nie zamrażając), przedłuża się trzykrotnie okres jego świeżości i zmniejsza się o 7 - 10% normalny ubytek wagi.

Chłodzenie uderzeniowe może być stosowane do biskoptów, placków, tortów, ciastek, gotowanych kremów, wszelkiego rodzaju pieczywa i wielu innych wyrobów. Wyroby schłodzone uderzeniowo są trzy razy dłużej świeże, niż wyroby chłodzone tradycyjnie. Nie wymagają jakiegokolwiek odświeżania.



IRINOX®

ZASKAKUJĄCE EFEKTY CHŁODZENIA UDERZENIOWEGO



Uważa się, że zamrażanie jest jedynym bezpiecznym sposobem przechowywania żywności, ale chłodzenie uderzeniowe ma dużo więcej zalet.

Z chłodzeniem uderzeniowym IRINOX, można zrobić znacznie więcej: może stać się ono kręgosłupem całej piekarni. Wprowadzając system pracy, który umożliwia wzrost dochodów i zdecydowane poprawienie jakości, można pracować bez stresu i niewątpliwie zaoszczędzić wiele czasu, który wykorzystuje się dla siebie.

ZAAWANSOWANA TECHNOLOGIA CHŁODZENIA NA USŁUGACH PIEKARZA

Od wielu lat, IRINOX jest głównym partnerem Piekarzy, tworząc i produkując systemy chłodzenia i mrożenia uderzeniowego.

Po wielu latach badań i prób technicznych, związanych z zaawansowaną technologią, robionych w ścisłej współpracy z najlepszymi rzemieślnikami, IRINOX proponuje nowatorski system pracy, który gwarantuje efekty poprzednio niemożliwe do uzyskania, który porawia jakość pracy tysięcy piekarzy.

Przedłużenie trwałości, znaczna redukcja strat i ubytków wagi, w połączeniu z **doskonałą jakością** powodują, że **system pracy IRINOX** jest pod każdym względem, najlepszym jaki można zastosować w piekarni.





CHŁODNIE I ZAMRAŻARKI UDERZENIOWE



Zimno jeśli nie jest kontrolowane, może spowodować złe skutki.

IRINOX, projektując swoje maszyny, kieruje się podstawową zasadą: poznaj rzeczywiste potrzeby **Profesjonalnych Piekarzy w ich własnych piekarniach.**

Doskonałe połączenie mocy i wydajności urządzeń chłodniczych IRINOX gwarantuje szybkie, ale niezmiernie delikatne chłodzenie, które od temperatury przekraczającej +250°C do oczekiwanej (+3°C lub -18°C) dochodzi w możliwie najkrótszym czasie. Przyświeca temu jeden cel: **uzyskać najwyższą jakość pieczywa.**



Inteligentny elektroniczny system ocenia ilość produktu umieszczonego w chłodni uderzeniowej, jego grubość, temperaturę i potrzebny wydatek cieplny, optymalizując temperaturę powietrza w urządzeniu oraz ilość dostarczonej energii.

System rzeczywistej auto - diagnozy kontroluje cały czas poprawność zimnego procesu, nie dopuszczając do zamarzania produktu, kiedy nie jest to potrzebne.

Nowa wersja sondy, dzięki opatentowanej podgrzewanej iglicy, (tylko wersje HC), może łatwo zostać wyciągnięta z zamrożonego produktu, nawet w bardzo niskich temperaturach.

Dzięki ogromnej staranności wykonania, wszystkie modele są łatwe do czyszczenia. Wnętrze całkowicie wykonanym ze stali kwasoodpornej AISI 304, zaokrąglone wewnętrznie kąty, łatwy dostęp, zmywalne parowniki i skuteczny system sterylizacji lampą **U. V.** (opcjonalne), powoduje, że system chłodzenia uderzeniowego zawsze będzie higieniczny, bez nieprzyjemnych zapachów i zabrudzeń.

Z 30.000 systemami IRINOX zainstalowanymi na świecie, możesz być pewny, że zaufałeś wyposażeniu dobrze sprawdzonemu przez licznych profesjonalistów i zbadanemu przez najważniejsze światowe gremia certyfikujące:



IRINOX®

W I O D A C A T E C H N O L O G I A

5

www.k-2.com.pl

k-2®
od 1981 r.

K-2

02-201 Warszawa, ul. Opaczewska 85 (róg ul. Kurhan)

tel.: 0-22 846 15 74, 846 39 96

fax: 0-22 846 25 34

e-mail: k-2@k-2.com.pl

www.k-2.com.pl



KORZYŚCI

- Racjonalizacja pracy
- Mniejsze straty
- Zmniejszenie ubytków wagi o 7 - 10%
- Większa produktywność
- Zawsze najlepsza jakość
- Większa higiena
- Wyrób zawsze gotowy do sprzedaży
- Lepsze wykorzystanie umiejętności
- Lepsze zarządzanie zasobami ludzkimi

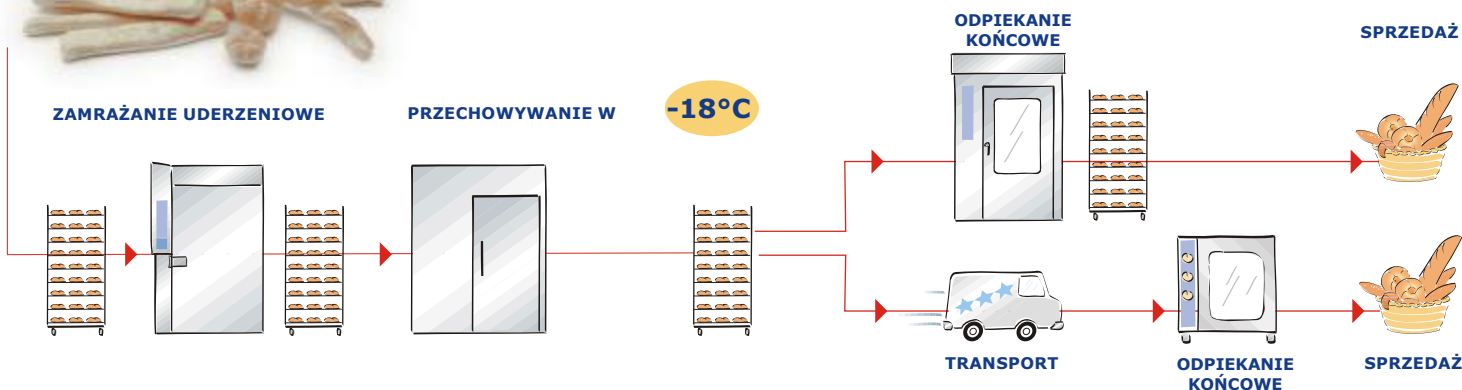
Zamrażanie uderzeniowe może być stosowane zarówno do ciasta surowego jak i wyrobów podpieczonych w 80% do 100% w tym wypadku, należy natychmiast wstawić wózek z upieczonym pieczywem do chłodni uderzeniowej, nawet w temperaturze powyżej 200°C. Potem w czasie dopiekania, można różne typy pieczywa wkładać razem do pieca, ułatwiając tym pracę i dostosowując ją do aktualnych potrzeb.

NARESZCIE TAKŻE PIEKARZE MOGĄ SPAĆ W NOCY

PIECZYWO PODPIECZONE



Wszystkie rodzaje piekarni, także te zaopatrujące wiele sklepów. System IRINOX pozwala na ciągłą sprzedaż świeżego pieczywa, dzięki możliwości dopiekania w ciągu kilku minut. Wyroby mogą być dostarczane do wielu punktów, w których potrzebny jest jedynie mały piec dopiekający dostarczane pieczywo. System ten rozwiązuje problem strat i zapewnia ciągłą sprzedaż przez cały dzień.



PIECZYWO UPIECZONE



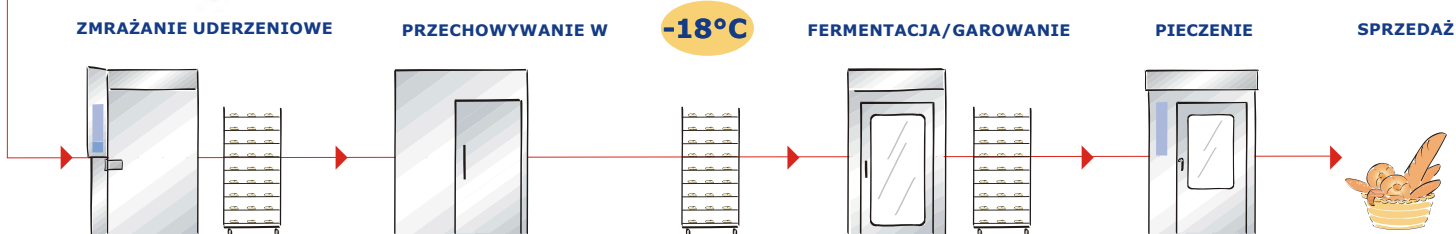
Wszystkie upieczone wyroby mogą być przygotowane raz na tydzień, co oczywiście zaoszczędza czas. Dzięki dłuższemu czasowi sprzedaży, znacząco redukuje się ilość wyrzucanego pieczywa i zachowuje się najwyższą jakość.



PIECZYWO SUROWE



W tym systemie, można przygotować wszystkie typy wyrobów wcześniej. W przypadku pieczywa specjalnego, na które jest mniejsze zapotrzebowanie, przygotowuje się większe ilości, po czym odpieka się w miarę potrzeb.



CHŁODNIE UDERZENIOWE + ZAMRAŻARKI UDERZENIOWE



Małe urządzenia Irinox z dużą wydajnością idealne dla małej cukierni.

Małe i średnie urządzenia Irinox idealne dla średniej cukierni.



HC 51P



HC 101P



HC 141P

HC 51P

Wydajność*:	kg/h 24
Wymiary:	
szerość	mm 710
głębokość	mm 700
wysokość	mm 850
Pojemność - blachy (400x600)	N°5
Napięcie	230V-1-50 Hz
Pobór mocy	Watt 1300
Waga	kg 130

HC 101P

Wydajność*:	kg/h 35
Wymiary:	
szerość	mm 780
głębokość	mm 800
wysokość	mm 1500
Pojemność - blachy (400x600)	N°5
Napięcie	400V-3N-50 Hz
Pobór mocy	Watt 3000
Waga	kg 240

HC 141P

Wydajność*:	kg/h 55
Wymiary:	
szerość	mm 780
głębokość	mm 906
wysokość	mm 1900
Pojemność - blachy (400x600)	N°14
Napięcie	400V-3N-50 Hz
Pobór mocy	Watt 3700
Waga	kg 300

ASP5

Wydajność*:	kg/h 18
Wymiary:	
szerość	mm 710
głębokość	mm 700
wysokość	mm 850
Pojemność - blachy (400x600)	N°5
Napięcie	230V-1-50 Hz
Pobór mocy	Watt 1200
Waga	kg 115

ASP10

Wydajność*:	kg/h 30
Wymiary:	
szerość	mm 780
głębokość	mm 800
wysokość	mm 1500
Pojemność - blachy (400x600)	N°10
Napięcie	400V-3N-50 Hz
Pobór mocy	Watt 3800
Waga	kg 240

ASP14

Wydajność:	kg/h 36
Wymiary:	
szerość	mm 780
głębokość	mm 906
wysokość	mm 1920
Pojemność - blachy (400x600)	N°14
Napięcie	400V-3N-50 Hz
Pobór mocy	Watt 3200
Waga	kg 300

* Wydajność na podstawie bułeczki drożdżowej (60 g) surowej, zamrożonej do -18°C w rdzeniu

CHŁODNIE UDERZENIOWE + ZAMRAŻARKI UDERZENIOWE

Średnie i duże urządzenia Irinox idealne dla średniej i dużej cukierni.

Urządzenia Irinox idealne dla wielkiej cukierni i przemysłu.



HC 142P



HC 102P



HC NEW 202.150P

HC 142P

Wydajność*:	kg/h 70
Wymiary:	
szerość	mm 840
głębokość	mm 1020
wysokość	mm 1900
Pojemność - blachy (400x600)	N°14
Napięcie	400V-3N-50 Hz
Pobór mocy	Watt 5400
Waga	kg 360

HC 102P

Wydajność*:	kg/h 100
Wymiary:	
szerość	mm 1300
głębokość	mm 1280
wysokość	mm 1970
Pojemność - blachy (400x600)	N°10
Napięcie	400V-3N-50 Hz
Pobór mocy	Watt 5500
Waga	kg 550

HC NEW 202.150P

Wydajność*:	kg/h 150
Wymiary:	
szerość	mm 1420
głębokość	mm 1230
wysokość	mm 2140
Pojemność - blachy (400x600)	N°40
(800x600)	N°20
Napięcie	400V-3N-50 Hz
Pobór mocy	kW 16,8
Waga + agregat	kg 530+440

HC NEW 202.250P

Wydajność*:	kg/h 250
Wymiary:	
szerość	mm 1600
głębokość	mm 1420
wysokość	mm 2140
Pojemność - blachy (400x600)	N°40
(800x600)	N°20
Napięcie	400V-3N-50 Hz
Pobór mocy	kW 20,2
Waga + agregat	kg 650+490

* Wydajność na podstawie bułeczki drożdżowej (60 g) surowej, zamrożonej do -18°C w rdzeniu

CHŁODNIE UDERZENIOWE + ZAMRAŻARKI UDERZENIOWE



HC 202.300P

HC 602P

HC 402P

HC 202.300P

Wydajność:	kg/h 300
Wymiary:	
szerokość	mm 1880
głębokość	mm 1615
wysokość	mm 2480
Pojemność - 1 wózek N°20 (800x600)	
Napięcie	400V-3N-50 Hz
Waga	kg 700
Wymiary drzwi (w świetle)	
mm	szer. 1100 x wys. 2050

HC 402.300P

Wydajność:	kg/h 300
Wymiary:	
szerokość	mm 1600
głębokość	mm 2750
wysokość	mm 2320
Pojemność - 2 wózki N°40 (800x600)	
Napięcie	400V-3N-50 Hz
Waga	kg 1000
Wymiary drzwi (w świetle)	
mm	szer. 820 x wys. 1890

HC 602.450P

Wydajność:	kg/h 450
Wymiary:	
szerokość	mm 1600
głębokość	mm 4050
wysokość	mm 2320
Pojemność - 3 wózki N°60 (800x600)	
Napięcie	400V-3N-50 Hz
Waga	kg 1450
Wymiary drzwi (w świetle)	
mm	szer. 820 x wys. 1890

HC 402.500P

Wydajność:	kg/h 500
Wymiary:	
szerokość	mm 1600
głębokość	mm 2750
wysokość	mm 2320
Pojemność - 2 wózki N°40 (800x600)	
Napięcie	400V-3N-50 Hz
Waga	kg 1150
Wymiary drzwi (w świetle)	
mm	szer. 820 x wys. 1890

HC 602.750P

Wydajność:	kg/h 750
Wymiary:	
szerokość	mm 1600
głębokość	mm 4050
wysokość	mm 2320
Pojemność - 3 wózki N°60 (800x600)	
Napięcie	400V-3N-50 Hz
Waga	kg 1600
Wymiary drzwi (w świetle)	
mm	szer. 820 x wys. 1890



Dla wykorzystania efektów Chłodzenia Uderzeniowego, potrzebne jest profesjonalne przechowywanie z precyzyjnym zarządzaniem temperaturą i wilgotnością.

Od najmniejszej do największej cukierni, Modułowy System Przechowywania IRINOX gwarantuje jakość, na której można zawsze polegać, stając się naprawdę niezastąpioną pomocą.

Raz wybrany System IRINOX, rośnie razem z rozwojem cukierni, poprzez dodawanie, w miarę potrzeb, nowych modułów. Pojemność każdego niezależnego modułu równoważny 3 - 4 standardowe 700 - litrowe lodówki.

hi-tech

HACCP



IRINOX pomaga przestrzegać przepisy HACCP. System Irinox może być połączony z komputerem, pozwalając na stałe monitorowanie i rejestrację temperatur. W razie potrzeby, można połączyć się przez modem, z biurem technicznym Irinox, aby wykonać pełne badania i uzyskać pomoc we wszystkich problemach.



CP 40N

Wymiary:
 długość mm 900
 głębokość mm 1200
 wysokość mm 2370

Pobór
 mocy kW 1,7

Napięcie 230V
 50 Hz

Pojemność
 Blachy
 (400x600) N° 40
 (800x600) N° 20



CP 80N

Wymiary:
 długość mm 1830
 głębokość mm 1200
 wysokość mm 2370

Pobór
 mocy kW 2,4

Napięcie 400V 3+N+T
 50 Hz

Pojemność
 Blachy
 (400x600) N° 80
 (800x600) N° 40



CP 120N

Wymiary:
 długość mm 2760
 głębokość mm 1200
 wysokość mm 2370

Pobór
 mocy kW 3,2

Napięcie 400V 3+N+T
 50 Hz

Pojemność
 Blachy
 (400x600) N° 120
 (800x600) N° 60