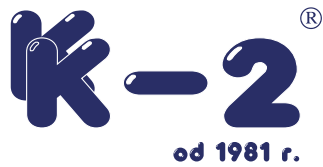


iRiNOX®

DLA PIEKARNI



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





System **iRiNOX** dla Piekarni

„POPRAWIĆ ŻYCIE PIEKARZA”

Ta idea, przez wiele lat nie dawała spokoju konstruktorom **IRINOX**. Teraz **IRINOX** opracował System, który zapewnia **wyjątkową jakość pieczywa** i ułatwia produkcję.
„POPRAWIA ŻYCIE PIEKARZA”

Nowy sposób produkcji pozwala:

- sprzedawać gorący chleb o każdej porze dnia, a jednocześnie daje Piekarzowi dużo wolnego czasu i tysiące złotych dodatkowego dochodu.
- zarządzać produkcją tak, aby uniknąć pracy w nocy, przy zachowaniu tradycyjnego sposobu sprzedaży pieczywa.

IRINOX DLA PIEKARNI znajduje rozwiązania dla każdego rodzaju piekarni.

W skład **SYSTEMU** wchodzi:

- ★ DAY SYSTEM® (naturalna fermentacja)
- ★ CHŁODNIE UDERZENIOWE
- ★ SPECJALNE KOMORY DO PRZECHOWYWANIA



Day System®



DAY SYSTEM® - technologia, która wykorzystuje naturalną powolną fermentację, przez tworzenie mikroklimatu dostosowanego do rozrostu każdego rodzaju pieczywa.

DAY SYSTEM® tworzy te warunki bez dodawania pary, albo podnoszenia temperatury. W tym systemie, FERMENTACJA poprawia aromat i rozrost każdego rodzaju pieczywa, zgodnie z najlepszą tradycją Piekarza.

Z DAY SYSTEM® IRINOX można:

- zaplanować i zarządzać codzienną pracą
- odpiekać pieczywo w dowolnej porze dnia
- zaspokajać oczekiwania klientów także na koniec tygodnia i przed świętami
- cieszyć się stałą 100% jakością

DAY SYSTEM® IRINOX

- ★ Zawsze gotowe do pieczenia surowe pieczywo.
- ★ Pięć do sześciu wypieków dziennie.
- ★ Świeżo upieczony chleb o każdej porze dnia.
- ★ Prosty sposób działania.
- ★ Oszczędności energii aż do 60%.
- ★ Koniec ze zmianami receptur.
- ★ Fermentacja w temperaturach DODATNICH.



iRiNOX®

Day System®

2

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

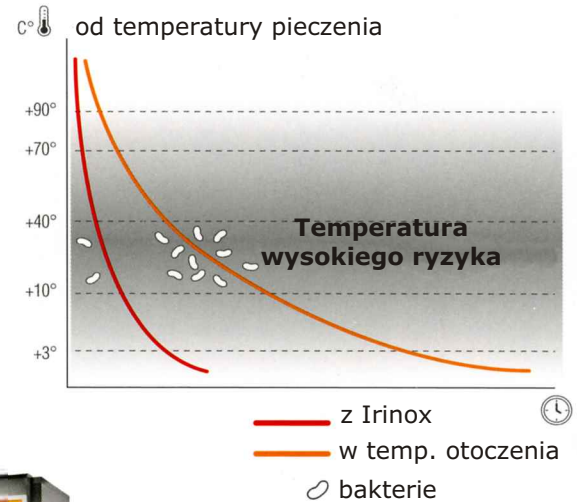
Chłodzenie Uderzeniowe

Pieczywo upieczone jest zwykle chłodzone w temperaturze otoczenia i czeka na wykończenie albo sprzedaż. Ten proces, który jest uważany za normalny, właściwie jest przyczyną szybkiego starzenia się wypieków, prowadzi do wysychania, ubytków wagi i utraty aromatu.

Z technologią IRINOX można bardzo szybko schłodzić wyroby **od temperatury pieczenia do bezpiecznej temperatury**, w której nie zachodzą, wymienione powyżej, negatywne procesy.

To znaczy, że "życie" pieczywa może być wydłużone i, że ubytki wagi mogą zostać zredukowane do 5-6%.

Używając technologii IRINOX pieczywo, ciasta i inne wypieki sprzedaje się gorące, pachnące i najwyższej jakości, w dowolnej porze dnia.



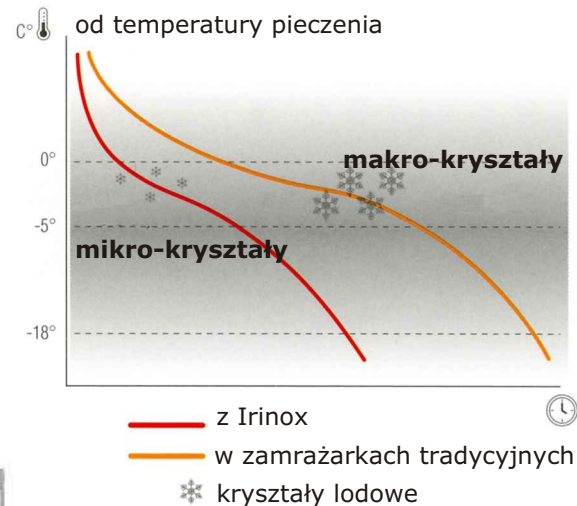
Zamrażanie Uderzeniowe

Aby przechowywać półprodukty i wyroby w dłuższym czasie, należy je zamrozić uderzeniowo.

Zamrażanie uderzeniowe IRINOX powoduje, że odpowiednia temperatura rdzenia produktu jest osiągana w krótkim czasie i gwarantuje powstanie mikro - kryształów, które nie niszczą struktury zamrażanych wyrobów.

Surowce, półprodukty i wyroby upieczone **w dowolnej temperaturze** mogą być od razu mrożone, bez żadnych obaw.

W SYSTEMIE IRINOX w czasie rozmrażania nie występują ubytki wilgoci, w konsekwencji waga, aromat i jakość produktu zostaje przywrócona.



Przechowywanie kontrolowane



Aby zachować rezultaty właściwego chłodzenia, należy stworzyć profesjonalne warunki przechowywania, z właściwie kontrolowaną temperaturą i wilgocia.

Specjalne komory przechowalnicze IRINOX gwarantują stałą jakość przez dowolnie długi czas. Są one niezbędne we wszystkich typach piekarni.

Pierwotnie używane w cukierniach, obecnie są zaprojektowane tak aby pracować w ekstremalnych warunkach, przechowując pieczywo w najlepszym sposób przez dowolnie długi czas.

Ich masywna konstrukcja i delikatny system obiegu powietrza, powoduje że każdy produkt zachowuje swój oryginalny unikalny smak i aromat.



NOWY STYL ŻYCIA

Nigdy więcej pracy w nocy! Z technologią **IRINOX dla Piekarni** możesz zawsze pracować TYLKO W CIĄGU DNIA i prowadzić "normalne" życie.

DOCHÓD ZNACZĄCO WZRASTA DZIĘKI WIĘKSZEJ GAMIE PIECZYWA: z Irinox można powiększyć produkcję, bez dodatkowej pracy, mając więcej czasu dla siebie i swoich zainteresowań.

WIĘKSZA GAMA WYROBÓW każdego dnia. Używając **SYSTEM** Irinox jesteś w stanie wypiekać **WSZYSTKIE TYPY PIECZYWA** równocześnie i zaspokajać oczekiwania wszystkich klientów. Z Irinox możesz zarządzać całym asortymentem robionym w Twojej piekarni (chleby, bułki, ciasta, ciastka, pizze, paszteciki, pączki itp.)

ŚWIEŻE, PACHNĄCE PIECZYWO o każdej porze dnia. Irinox **SYSTEM** ma indywidualne rozwiązania dla każdego typu chleba i każdego sposobu jego wykonania. Twój sklep będzie pachniał świeżo upieczonym pieczywem od otwarcia do zamknięcia.



5

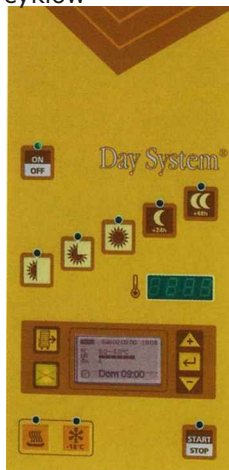
www.k-2.com.pl

k-2[®]
od 1981 r.

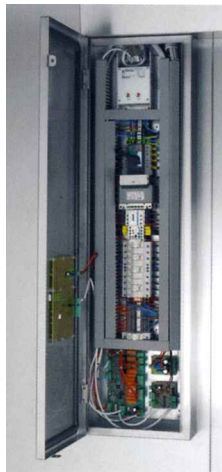
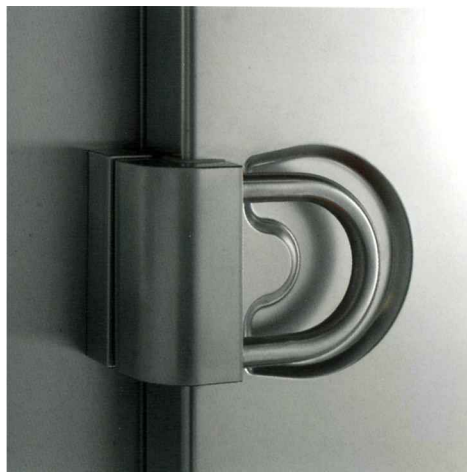
K-2
02-201 Warszawa, ul. Opaczewska 85 (róg ul. Kurhan)
tel.: 0-22 846 15 74, 846 39 96
fax: 0-22 846 25 34
e-mail: k-2@k-2.com.pl
www.k-2.com.pl

Day System[®] specyfikacja techniczna

Łatwy w użyciu panel elektroniczny z dużym wyświetlaczem do kontroli cykli



Ergonomiczne uchwyty



Zewnętrzny agregat



Wnętrze wykonane ze stali kwasoodpornej AISI 304, z zimnym oświetleniem halogenowym



Łatwe w demontażu panele dla łatwiejszego mycia wnętrza



Wentylacja pośrednia dla optymalnego rozprowadzania powietrza



HC dla Piekarni specyfikacja techniczna

Elektroniczny panel z cyklami specjalnie zaprojektowanymi dla piekarni



Lampy UV do sterylizacji po zakończeniu pracy



Podgrzewana sonda magnetyczna łatwo wyjmowana z zamrożonego produktu



Oprogramowanie do transferowania i zarządzania danymi przy użyciu komputera

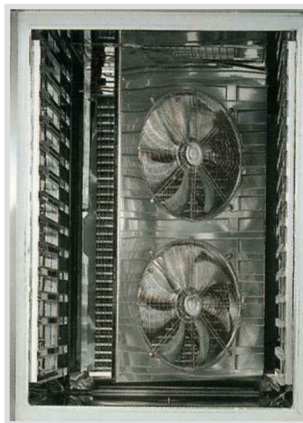
Drukarka przenośna



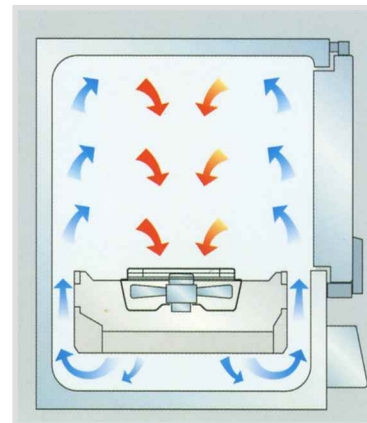
Wnętrze z zaokrąglonymi narożnikami, bez spoin dla lepszego czyszczenia



Parownik łatwy do mycia



Pośredni strumieniowy system aerodynamiczny **Irinox**[®], zapewniający jednolitą temperaturę i najlepsze osiągi, dzięki zastosowaniu specjalnych wentylatorów



Specjalne Chłodnie Uderzeniowe



HC 602.450P

HC 602.450P

| | | |
|---------------------|------------------|------|
| Wydajność | kg/h | 450 |
| Wymiary: | | |
| Długość | mm | 1600 |
| Głębokość | mm | 4050 |
| Wysokość | mm | 2320 |
| Pojemność: 3 wózki | N°60(800x600) | |
| Napięcie | 400V-3N 50Hz | |
| Waga z wyposażeniem | kg | 1450 |
| W świetle drzwi | mm H. 1890xW.820 | |

HC 602.750P

| | | |
|---------------------|------------------|------|
| Wydajność | kg/h | 750 |
| Wymiary: | | |
| Długość | mm | 1600 |
| Głębokość | mm | 4050 |
| Wysokość | mm | 2320 |
| Pojemność: 3 wózki | N°60(800x600) | |
| Napięcie | 400V-3N 50Hz | |
| Waga z wyposażeniem | kg | 1600 |
| W świetle drzwi | mm H. 1890xW.820 | |



HC 402.300P

HC 402.300P

| | | |
|---------------------|------------------|------|
| Wydajność | kg/h | 300 |
| Wymiary: | | |
| Długość | mm | 1600 |
| Głębokość | mm | 2800 |
| Wysokość | mm | 2320 |
| Pojemność: 2 wózki | N°40(800x600) | |
| Napięcie | 400V-3N 50Hz | |
| Waga z wyposażeniem | kg | 1000 |
| W świetle drzwi | mm H. 1890xW.820 | |

HC 402.500P

| | | |
|---------------------|------------------|------|
| Wydajność | kg/h | 500 |
| Wymiary: | | |
| Długość | mm | 1600 |
| Głębokość | mm | 2800 |
| Wysokość | mm | 2320 |
| Pojemność: 2 wózki | N°40(800x600) | |
| Napięcie | 400V-3N 50Hz | |
| Waga z wyposażeniem | kg | 1150 |
| W świetle drzwi | mm H. 1890xW.820 | |

HC dla Piekarni

Urządzenia Irinox odpowiednie dla dużych i przemysłowych piekarni.

Małe i średnie urządzenia Irinox odpowiednie dla średnich i dużych piekarni.



HC 202.250P

Wydajność kg/h 250

Wymiary:

Długość mm 1600
Głębokość mm 1410
Wysokość mm 2320

Pojemność:

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

Napięcie 400V-3N 50H

Pobór mocy Wat 19000

Waga (wyposażenie+agregat) kg 650+450

W świetle drzwi mm H. 1890xW.820

HC 202.150P

Wydajność kg/h 150

Wymiary:

Długość mm 1450
Głębokość mm 1220
Wysokość mm 2320

Pojemność:

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

Napięcie 400V-3N 50H

Pobór mocy Wat 14500

Waga (wyposażenie+agregat) kg 530+380

W świetle drzwi mm H. 1890xW.820

HC 142P

Wydajność kg/h 70

Wymiary:

Długość mm 840
Głębokość mm 1020
Wysokość mm 1900

Pojemność:

Blachy (400x600) N° 12

Napięcie 400V-3N 50H

Pobór mocy Wat 5400

Waga kg 320

HC dla Piekarni

Małe i średnie urządzenia Irinox odpowiednie dla średnich piekarni.



Małe urządzenia Irinox o dużej wydajności odpowiednie dla małych piekarni.

HC 141P

| | | |
|-----------|------|----|
| Wydajność | kg/h | 55 |
|-----------|------|----|

Wymiary:

| | | |
|-----------|----|------|
| Długość | mm | 780 |
| Głębokość | mm | 906 |
| Wysokość | mm | 1900 |

Pojemność:

| | | |
|------------------|----|----|
| Blachy (400x600) | N° | 14 |
|------------------|----|----|

| | |
|----------|-------------|
| Napięcie | 400V-3N 50H |
|----------|-------------|

| | | |
|------------|-----|------|
| Pobór mocy | Wat | 3700 |
|------------|-----|------|

| | | |
|------|----|-----|
| Waga | kg | 300 |
|------|----|-----|

HC 101P

| | | |
|-----------|------|----|
| Wydajność | kg/h | 35 |
|-----------|------|----|

Wymiary:

| | | |
|-----------|----|------|
| Długość | mm | 780 |
| Głębokość | mm | 800 |
| Wysokość | mm | 1500 |

Pojemność:

| | | |
|------------------|----|----|
| Blachy (400x600) | N° | 10 |
|------------------|----|----|

| | |
|----------|-------------|
| Napięcie | 400V-3N 50H |
|----------|-------------|

| | | |
|------------|-----|------|
| Pobór mocy | Wat | 3000 |
|------------|-----|------|

| | | |
|------|----|-----|
| Waga | kg | 240 |
|------|----|-----|

HC 51P

| | | |
|-----------|------|----|
| Wydajność | kg/h | 24 |
|-----------|------|----|

Wymiary:

| | | |
|-----------|----|-----|
| Długość | mm | 710 |
| Głębokość | mm | 700 |
| Wysokość | mm | 850 |

Pojemność:

| | | |
|------------------|----|---|
| Blachy (400x600) | N° | 5 |
|------------------|----|---|

| | |
|----------|--------------|
| Napięcie | 230V-1Ph 50H |
|----------|--------------|

| | | |
|------------|-----|------|
| Pobór mocy | Wat | 1300 |
|------------|-----|------|

| | | |
|------|----|-----|
| Waga | kg | 130 |
|------|----|-----|



Specyfikacja techniczna:

- Regulowana temperatura pomiędzy -20°C, a +35°C
- Regulowana wilgotność względna od 40% do 95%
- Programowana funkcja ogrzewania
- Funkcja sterylizacji powietrza
- Automatyczne rozmrażanie
- Interface do PC dla pobierania danych i zdalnego sterowania (opcja)
- Wewnętrzne światło

Specyfikacje konstrukcji:

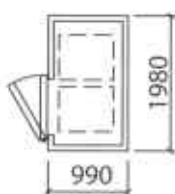
- Pojemność: 2 do 20 wózków (820x660 H maksimum = 2030 mm)
- Wentylowany system chłodzenia zaprojektowany tak by zapewnić równomierny i jednolity rozkład temperatury
- 80mm specjalnej izolacji (materiał o dużej gęstości)
- Zewnętrzna strona i wnętrze wykonane ze stali kwasoodpornej Aisi 304
- Wzmocniona, izolowana podłoga wykonana ze stali kwasoodpornej Aisi 304.
- Rampa ze stali kwasoodpornej Aisi 304.

Opcje:

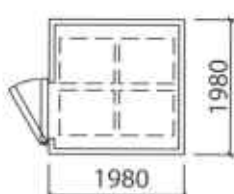
- Podłoga komory z zaokrąglonymi krawędziami.
- Wysoki wózek (2050 mm).
- Lewe drzwi.
- Dodatkowe drzwi.
- Wysokie drzwi.
- Wysoka wewnętrzna komora.
- Dodatkowe wyciszenie.
- Port szeregowy USB dla drukarki lub podłączenia PC.

UKŁAD KOMORY

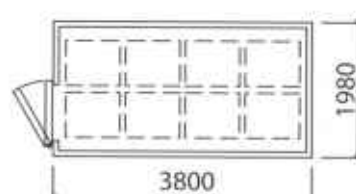
2 wózki



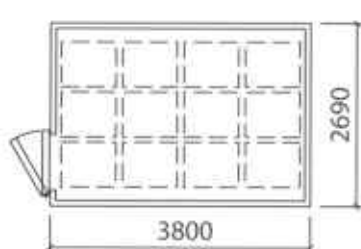
4 wózki



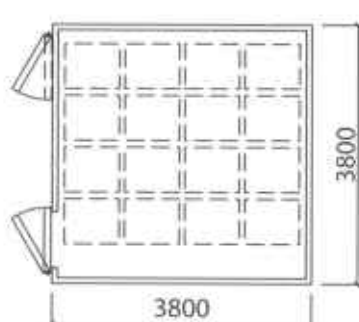
8 wózków



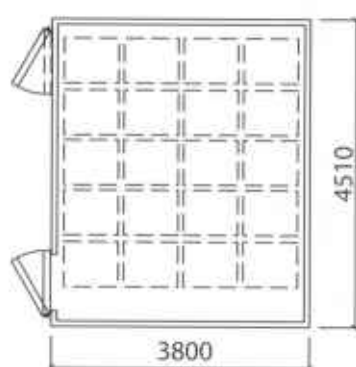
12 wózków



16 wózków



20 wózków



Komory przechowalnicze



KOMORA -20°C

Pojemność:
2 do 40 wózków

Zakres temperatur
-25°C/-18°C

Konstrukcja:
Stal inox AISI 304

Pobór mocy:
W zależności od modelu

Wymiary:
W zależności od modelu

Opcje:
System sterylizacji powietrza



KOMORA +3°C

Pojemność:
2 do 40 wózków 60x80

Zakres temperatur
0°C/+4°C

Konstrukcja:
Stal inox AISI 304

Pobór mocy:
W zależności od modelu

Wymiary:
W zależności od modelu

Opcje:
System sterylizacji powietrza



KOMORA +20°C

Pojemność:
2 do 40 wózków 60x80

Zakres temperatur
+15°C/+20°C

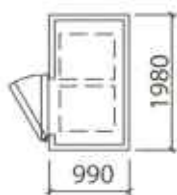
Konstrukcja:
Stal inox AISI 304

Pobór mocy:
W zależności od modelu

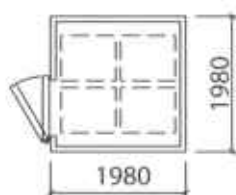
Wymiary:
W zależności od modelu

UKŁAD KOMORY

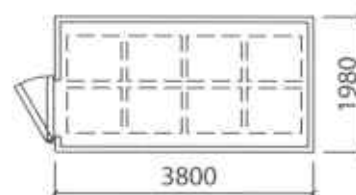
2 wózki



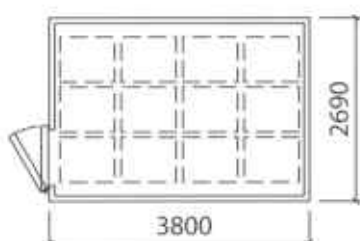
4 wózki



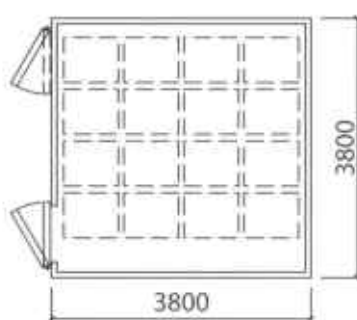
8 wózków



12 wózków



16 wózków



20 wózków

