

IRINOX

The Freshness Company®



MultiProof NEXT

Molto più di un fermalievita

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



Lievitazione non-stop

La lievitazione non-stop ti permette di **mantenere sempre la temperatura e l'umidità desiderata per lievitare senza alcuna interruzione**. Puoi gestire grandi rotazioni e varietà di prodotto fresco a qualsiasi ora del giorno. Tramite l'impostazione del timer, MultiProof Next ti avvisa quando i tuoi lievitati sono pronti da cuocere.

MultiProof NEXT



Durante tutto il giorno inserisci teglie di prodotti di varia pezzatura



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



Cottura in forno



Nel MultiProof Next puoi inserire insieme a +12°C:

- Il **lievito naturale, lievito madre**.
- I **pre-impasti**, preparati con il lievito madre, che possono riposare durante la notte.
- L'**impasto finale** formato in diverse tipologie di prodotti a lievitazione naturale, che rimpasti il giorno successivo.

Lievitazione diretta

La **lievitazione diretta** è adatta ai punti vendita o alle pizzerie.

Ti permette di **mantenere e lievitare**, impostando **temperature, umidità e durata delle fasi**, impasti e/o **prodotti appena realizzati, freschi o surgelati**. Dopo la lievitazione puoi raffreddarli e conservarli per poterli cuocere entro le successive 8 ore.



Impasto crudo o surgelato

MultiProof NEXT



LIEVITAZIONE DIRETTA

1. Mantenimento
2. Risalita
3. Lievitazione
4. Raffreddamento e conservazione

Cottura in forno entro le 8 ore successive



- Timer per le fasi di mantenimento iniziale, risalita e lievitazione finale.
- Mantenimento iniziale, risalita, lievitazione e mantenimento finale con temperatura, umidità e ventilazione impostabili.

Lievitazione programmata

La lievitazione programmata è pensata per tutti i clienti che lavorano con produzioni dove i prodotti da lievitare sono conservati a temperature positive o negative oppure per i professionisti che partono da un prodotto fresco, appena impastato.

MultiProof NEXT



Caricamento
prodotto fresco
(3°C/20°C)



LIEVITAZIONE PROGRAMMATA

1. Raffreddamento
2. Mantenimento
3. Risalita
4. Lievitazione
5. Raffreddamento e mantenimento



Cottura in forno
entro le 3/4 ore successive



MultiProof NEXT



Caricamento
prodotto surgelato
(-18°C)



LIEVITAZIONE PROGRAMMATA

1. Mantenimento -18°C
2. Scongelo
3. Risalita
4. Lievitazione
5. Raffreddamento e mantenimento



Cottura in forno
entro le 3/4 ore successive



- Tempo di fine ciclo impostato.
- 6 fasi + conservazione finale.
- Umidità, temperatura e velocità dell'aria impostabili a seconda della fase.
- Risalita con o senza rampa applicabile in tutte le fasi.
- Raffreddamento Delicate o Strong, per raggiungere la temperatura di mantenimento.

Modalità conservatore

Oltre alle funzioni di lievitazione, MultiProof Next può diventare il tuo armadio di conservazione in base alle esigenze produttive e alla stagionalità. MultiProof Next si trasforma in CP Next, potrai impostare una conservazione positiva (da -5°C a +15°C) con 6 livelli di umidità (da 40% a 95%) oppure una conservazione negativa (da -25°C a -5°C).



>>

Nell'immagine a lato si vede la trasformazione del prodotto partendo dall'impasto crudo a lievitato nel MultiProof Next.



Performance e innovazione

La qualità dei prodotti lievitati è costante su tutti i ripiani grazie a una distribuzione dell'aria delicata, a un perfetto controllo di temperatura e umidità e a una gestione dedicata delle fasi di raffreddamento e di lievitazione. Tutto questo gestito da un display 7", intuitivo e facile da programmare.

Smart Humidity System

L'umidità è controllata in modo preciso tramite l'algoritmo sviluppato da IRINOX, che gestisce al meglio la nebulizzazione dell'acqua, la resistenza di riscaldamento, la potenza di raffreddamento, la velocità di ventilazione, in base alla lettura puntuale della sonda di umidità.



Da 60% a 95%



Da 8°C a 11°C - 75% a 95%
Da 12°C a 40°C - 60% a 95%

Smart Temperature System

La temperatura dell'aria è costante e stabile grazie all'utilizzo di due sonde di controllo all'interno di MultiProof Next.



-25°C + 40°C

Smart Airflow System

La distribuzione dell'aria è realizzata con un doppio convogliatore che crea flussi d'aria uniformi – uno centrale e due laterali – con la stessa portata d'aria in tutti i ripiani del multi lievitatore.

I principali vantaggi sono i ridotti sbalzi di temperatura e un trattamento d'aria costante, che non varia in base al carico e alla dimensione dei prodotti.



R290

La tutela dell'ambiente è un tema di primissima importanza per IRINOX. MultiProof Next ha un gas refrigerante naturale R-290 - gas propano - per un minore impatto ambientale e per garantire la massima performance nelle fasi di raffreddamento e conservazione.

MAI
COSÌ
GREEN

Misure e capacità

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



Dimensioni

Capacità in teglie

> passo 35 mm

> passo 52,5 mm

Potenza

Corrente

Tensione

MultiProof Next - Porta intera acciaio

795×1150×2178 mm

n. 42 (60×80) - n. 84 (60×40)

n. 28 (60×80) - n. 56 (60×40)

2,1 kW

12,6 A

230 V-50Hz 1P+N+PE



Smart Display

MultiProof Next è dotato di un **display 7' touch** intuitivo e facile da programmare. Tutte le informazioni sull'avanzamento delle funzioni sono ben visibili.

È possibile **creare una libreria di cicli personalizzati** a partire dalle 3 funzioni preimpostate.



Connettività

FreshCloud® è la tecnologia IoT di IRINOX che permette di interagire da remoto in qualunque momento con MultiProof Next.

Sarà disponibile entro il 2023.

IRINOX

HEADQUARTER

Via Caduti nei Lager, 1

31015 - Conegliano (TV) Italy

SEDE OPERATIVA

Viale Mattei, 20 - 31029

Vittorio Veneto (TV) Italy

T. +39 0438 2020

irinox@irinox.com



Collegati al nostro sito
irinoxprofessional.com