



L O D Z I A R N I A



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®

ZAAWANSOWANA TECHNOLOGIA MROŻENIA W LODZIARNI RZEMIEŚLNICZEJ

Od wielu lat, **IRINOX** jest głównym partnerem Profesjonalnych Lodziarzy, tworząc i produkując systemy mrożenia uderzeniowego.

Po wielu latach badań i prób technicznych, wykonywanych we ścisłej współpracy z najlepszymi rzemieślnikami wytwarzającymi lody, IRINOX proponuje nowatorski system pracy, który gwarantuje efekty poprzednio niemożliwe do uzyskania.

Optymalizacja struktury, znaczna redukcja kosztów działania, lepsza jakość i lody o znacznie dłuższej trwałości, powodują, że **IRINOX** jest najlepszym systemem pomagającym w pracy profesjonalnego rzemieślnika produkującego lody.



ZALETY

System produkcji Irinox oferuje wiele korzyści:

- **Przedłuża dopuszczalny okres magazynowania lodów**
- **Polepsza sposób ekspozycji lodów w witrynie**
- **Poprawia jakość lodów i zachowuje ich smak**
- **Obniża poziom kosztów**
- **Zwiększa efektywność pracowników**
- **Zmniejsza zużycie energii elektrycznej**
- **Utrzymuje napowietrzenie lodów**

IRINOX[®]



1

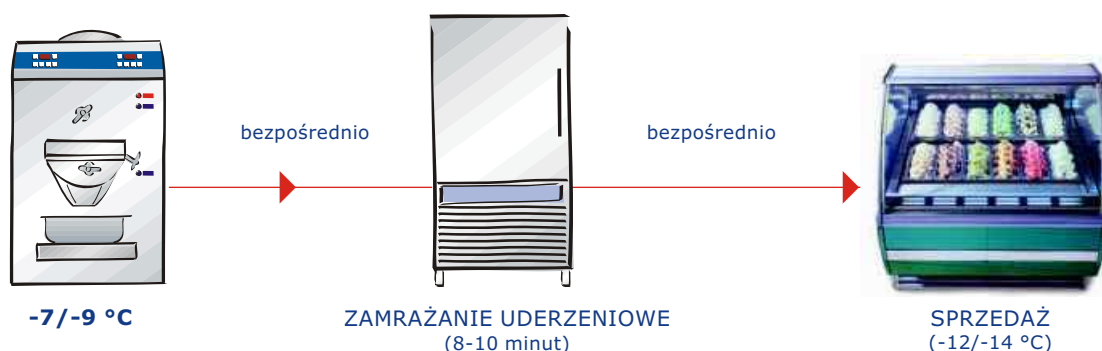
k-2[®]
od 1981 r.

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

www.k-2.com.pl

INTELIGENTNY SYSTEM PRODUKCJI

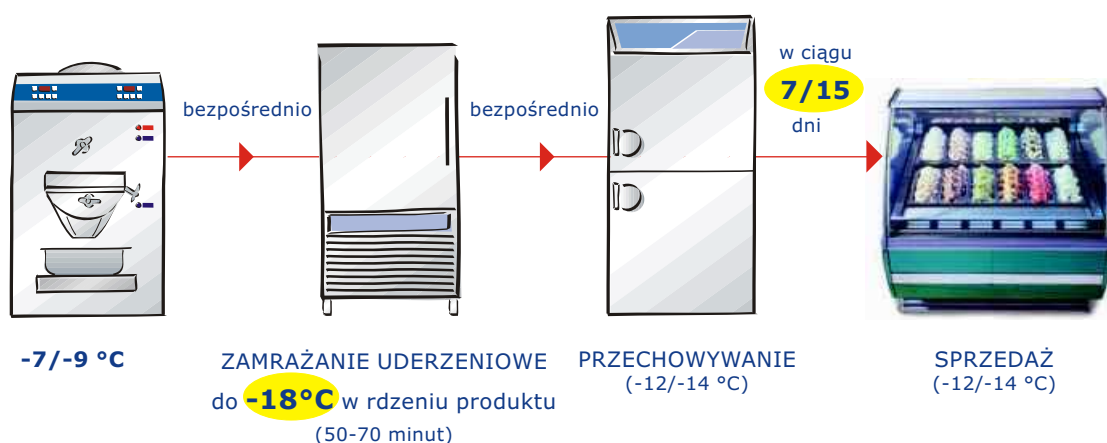
BEZPOŚREDNIA EKSPOZYCJA LODÓW



DO SPRZEDAŻY BEZPOŚREDNIEJ

Stabilizuje lody, zapobiegając przedwczesnemu topieniu powierzchni przy kontakcie z powietrzem. Utrzymuje kremistość, objętość i "wysokość" lodów, bez ryzyka opadnięcia.

ZAPLANOWANA Z IRINOX EKSPOZYCJA LODÓW



ORGANIZACJA PRODUKCJI

Pozwala zaplanować tygodniową produkcję, utrzymując standardy jakościowe. Przechowując lody w odpowiednich konserwatorach (zamrażarkach lub komorach), przedłuża się trwałość do 15 dni.

Zamrażanie uderzeniowe ulepszy produkcję:

- musów
- kremów
- deserów mrożonych
- lodów porcjowanych
- tortów lodowych

ZAMRAŻARKI UDERZENIOWE I MODUŁOWE KONSERWATORY

IRINOX

2

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

www.k-2.com.pl



ZASKAKUJĄCE EFEKTY CHŁODZENIA UDERZENIOWEGO

W sercu twojego procesu produkcyjnego IRINOX proponuje technicznie zaawansowane wyposażenie, chłodzące i zamrażające uderzeniowo, aby je w pełni wykorzystać, potrzebne jest później dobre przechowywanie.

IRINOX produkuje gamę pojedynczych i zespolonych konserwatorów, z systemem kontroli temperatury, dającym zadziwiająco efektywność przechowywania.

Masywne modułowe konserwatory o wielkiej pojemności, precyzyjnie utrzymują żądaną temperaturę, nie szroniąc się. Dzięki temu gama CP IRINOX stanowi idealne rozwiązanie.



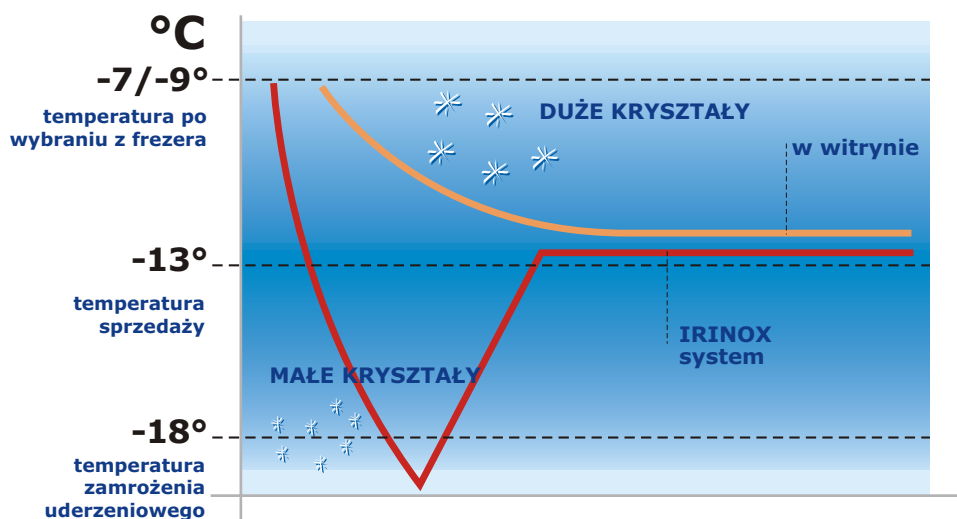
ABY POPRAWIĆ JAKOŚĆ LODÓW

Kiedy lody wychodzą z "frezera", mają w przybliżeniu temperaturę $-7 / -9^{\circ}\text{C}$.

W tym momencie, około 30% wody jest nadal niezamrożona. Fakt ten jest bezpośrednią przyczyną przedwczesnego starzenia się lodów.

Jeśli umieścimy lody, bezpośrednio po "kręceniu" w witrynie lub normalnym konserwatorze, wolna woda zamarza powoli, tworząc duże kryształy lodu, które popsują strukturę, a po kilku godzinach spowodują utratę kremistości, objętości, gładkiej struktury i cudownego smaku, typowego dla świeżo zrobionych lodów.

Z drugiej strony w czasie zamrażania uderzeniowego Irinox, do -18°C w rdzeniu, tworzą się mikrokryształy, pozwalając zachować jakość i smak świeżego loda przez długi czas.



IRINOX

CHŁODZENIE UDERZENIOWE I ZAMRAŻANIE UDERZENIOWE



Mrożenie uderzeniowe do -18°C i automatyczne przejście do konserwacji na końcu cyklu jest standardowe we wszystkich maszynach.

Wewnątrz i na zewnątrz konstrukcja jest wykonana ze stali kwasoodpornej AISI 304.

Panel parownika jest otwierany, aby móc łatwo go oczyścić. Opatentowana podgrzewana sonda temperatury (opcjonalnie).

Wysoka wydajność, pośredni system wentylacji.

Sterylizacja przy użyciu lampy U.V. (opcjonalnie).

Zaokrąglone kąty.

Wewnętrzny albo zewnętrzny agregat chłodniczy.

R404 gaz, ekologicznie bezpieczny.

Solidność naszych maszyn jest gwarantowana międzynarodowymi certyfikatami.



KONSERWATORY MODUŁOWE

Z pełną gamą, zaprojektowaną, by sprostać różnym potrzebom, możesz zgromadzić wszystkie swoje produkty w małej przestrzeni w najlepszych możliwych warunkach:

- **Moduły "plusowe" do przechowywania w temp.:** $+2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ z regulowaną wilgotnością
- **Moduły "minusowe" do przechowywania w temp.:** $-10^{\circ}/-30^{\circ}\text{C}$
- **Moduły do przechowywania czekolady w temp.:** $+14^{\circ}/+15^{\circ}\text{C}$ z niską wilgotnością *

*{W razie potrzeby, system może być użyty jako $+2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ z wyższą wilgotnością}.

Jak również :

- Ogromne pojemności załadunku.
- Regulowane półki.
- Konserwatory zbudowane ze stali kwasoodpornej AISI 304.
- Niezależne rozmieszczenie i sterowanie temperaturą dla każdego modułu.
- Możliwość powiększania systemu.

IRINOX®



CHŁODNIE UDERZENIOWE

+ ZAMRAŻARKI UDERZENIOWE

IRINOX®



ASP5



HC51



ASP10



ASP14

Wymiary:

długość mm 710
głębokość mm 700
wysokość mm 850

Pobór

mocy kW 1,1

Napięcie 230V
50 Hz

Pojemność

5 l kuwety
(na 2 półkach) (*) N° 6

Waga kg 99

Wymiary:

długość mm 710
głębokość mm 700
wysokość mm 850

Pobór

mocy kW 1,3

Napięcie 230V
50 Hz

Pojemność

5 l kuwety
(na 2 półkach) (*) N° 6

Waga kg 103

Wymiary:

długość mm 780
głębokość mm 800
wysokość mm 1500

Pobór

mocy kW 3,4

Napięcie 400V 3+N+T
50 Hz

Pojemność

5 l kuwety
(na 5 półkach) (*) N° 15

Waga kg 240

Wymiary:

długość mm 780
głębokość mm 906
wysokość mm 1720

Pobór

mocy kW 2,8

Napięcie 400V 3+N+T
50 Hz

Pojemność

5 l kuwety
(na 6 półkach) (*) N° 18

Waga kg 231

(*) półki nie wliczone w cenę.

D A N E T E C H N I C Z N E

6

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

CHŁODNIE UDERZENIOWE + ZAMRAŻARKI UDERZENIOWE



HC141

Wymiary:
długość mm 780
głębokość mm 906
wysokość mm 1900

Pobór
mocy kW 3,1

Napięcie 400V 3+N+T
50 Hz

Pojemność
5 l kuwety
(na 6 półkach)(*) N° 18

Waga kg 270

(*) półki nie wliczone w cenę.



HC142

Wymiary:
długość mm 840
głębokość mm 1020
wysokość mm 1900

Pobór
mocy kW 6

Napięcie 400V 3+N+T
50 Hz

Pojemność
5 l kuwety
(na 6 półkach)(*) N° 36

Waga kg 320

KONSERWATORY

Modułowe konserwatory mogą mieć niezależne temperatury z pojedynczym, standardowo chłodzonym powietrzem agregatem (chłodzenie wodą na zamówienie), rozmrażanym automatycznie gorącym gazem i sterowanym elektronicznie.

Agregat może być zintegrowany z konserwatorem lub zewnętrzny agregat w odległości do 20 metrów.



CP 40N

CP 80N

CP 120N

Wymiary:

długość mm 900
głębokość mm 1200
wysokość mm 2370

Pobór
mocy kW 1,7

Napięcie 230V
50 Hz

Pojemność
5 l kuwety* N° 100

Wymiary:

długość mm 1830
głębokość mm 1200
wysokość mm 2370

Pobór
mocy kW 2,4

Napięcie 400V 3+N+T
50 Hz

Pojemność
5 l kuwety* N° 200

Wymiary:

długość mm 2760
głębokość mm 1200
wysokość mm 2370

Pobór
mocy kW 3,2

Napięcie 400V 3+N+T
50 Hz

Pojemność
5 l kuwety* N° 300

* półki 66x40 (opcjonalnie) nie wliczone w cenę
Pojemność: 10 półek, 20 półek 66x40

DLA DUŻEJ SKALI PRODUKCJI, IRINOX WYKONUJE URZĄDZENIA SPECJALNE WEDŁUG POTRZEB KLIENTA, SYSTEMY MROŻENIA CIĄGŁEGO, O WIELKIEJ WYDAJNOŚCI.

D A N E T E C H N I C Z N E

7

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