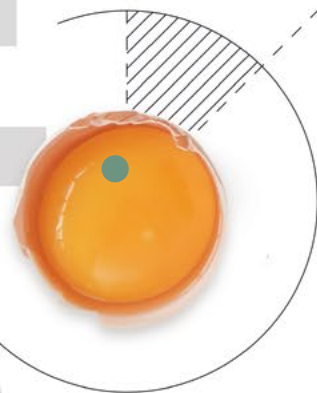
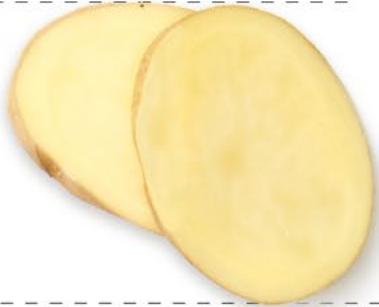


# IRINOX

The Freshness Company®

SEKTOR

HO  
RE  
CA



HOTEL



RESTAURANT



CATERING



# — Für jeden Sektor eine Lösung

**Diese Vorteile bringt Ihnen die Entscheidung für IRINOX, unabhängig von Ihrer Tätigkeit**

Die Entscheidung für IRINOX bedeutet Exzellenz in der Aufbewahrung und Verarbeitung von Lebensmitteln. Unsere Produkte garantieren Frische, Energieeinsparung und Vielseitigkeit

und eignen sich perfekt für jede Tätigkeit. Investieren Sie in Qualität, Zuverlässigkeit und Innovation. Mit IRINOX wächst Ihr Business.

**Unsere Sektoren**

**HOTEL**

In der Hotelbranche sind Effizienz und Qualität wesentlich. IRINOX bietet hochmoderne Lösungen für die Zubereitung und Aufbewahrung von Lebensmitteln. Mit unseren Technologien für die Schnellkühlung und Aufbewahrung können Hotels die Frische der Lebensmittel bewahren, Verschwendung verringern und das Küchenmanagement verbessern. Mit individuellen Optionen passt IRINOX sich dem Bedarf von jedem Eherbergungsbetrieb an. Wir garantieren Hotels die Chance, hochwertige Gerichte zu servieren, den Gästen ein besseres kulinarisches Erlebnis und dem Küchenpersonal eine effizientere Lenkung zu bieten.

**RESTAURANT**

In der Gastronomie ist IRINOX Synonym für Innovation und höchste Leistungen. Unsere Ausrüstungen bieten den Restaurants einen einzigartigen Wettbewerbsvorteil. Wir bewahren die Frische der Zutaten, garantieren Lebensmittelsicherheit und verringern Verschwendung. Mit individuellen Lösungen für jede Küche verbessert IRINOX die Effizienz der Zutaten, garantiert die Lebensmittelsicherheit und verringert Verschwendung. Ob Sie ein Gourmet-Restaurant oder ein informelles Lokal führen – mit unserer Technologie übertreffen Sie die Erwartungen Ihrer Gäste.

**CATERING**

Die Catering-Branche stellt eine besondere Herausforderung an die Aufbewahrung und Zubereitung von Lebensmitteln dar. IRINOX zeichnet sich durch die Fähigkeit aus, ideale Lösungen für das Schnellkühlen und die Aufbewahrung für das Catering zu liefern. Mit der präzisen Temperaturkontrolle und einer Vielfalt von Funktionen kann man mit den Ausrüstungen von IRINOX die Qualität erhalten, Lebensmittelsicherheit garantieren und wertvolle Zeit sparen. Ob Sie einen kleinen lokalen Catering-Betrieb oder eine große Cateringfirma leiten, IRINOX ist Ihr Verbündeter, um für jedes Event frische, köstliche Speisen zu liefern.

## HOTEL



## RESTAURANT



## CATERING



Mit diesem QR-Code finden Sie die Details zu den Maschinen:



# Die Vorteile von IRINOX



### VOM OFEN ZUM SCHNELLKÜHLER

Sie laden die Lebensmittel, die gerade aus dem Ofen kommen, auch heiß direkt in den Schnellkühler von IRINOX, und ein perfektes Kühlen oder Schockfrosten ist garantiert.



### SCHNELLIGKEIT

Eine unvergleichliche Performance, die die Frische der Speisen erhält sowie Lebensmittelsicherheit und vor allem größere Effizienz in der Küche garantiert. Mit IRINOX erhalten Sie schnellere Ergebnisse, ohne die Qualität zu beeinträchtigen.



### DIE RICHTIGE KÄLTE

Die spezifischen Temperaturkurven für die verschiedenen Lebensmittelarten tragen dazu bei, die optimalen Bedingungen für die Erhaltung von jedem Produkt zu schaffen, so dass die Betriebseffizienz verbessert und eine zuverlässige Konservierung der Produkte garantiert wird.



### FLEXIBILITÄT

Unsere Ausrüstungen sind so entworfen, dass sie den Bedarf in jeder Branche und jedem Betrieb erfüllen. Mit den personalisierbaren Optionen in Größe, Funktionen und Design passt IRINOX sich perfekt den verschiedensten Anwendungen an.



### ZUVERLÄSSIGKEIT

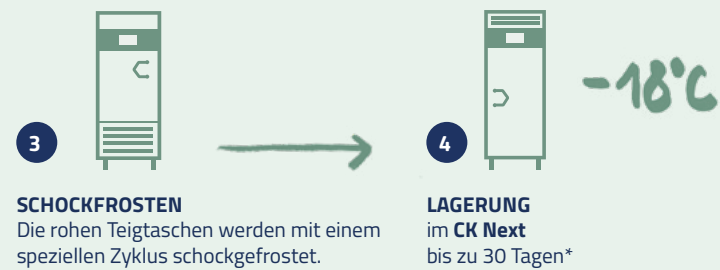
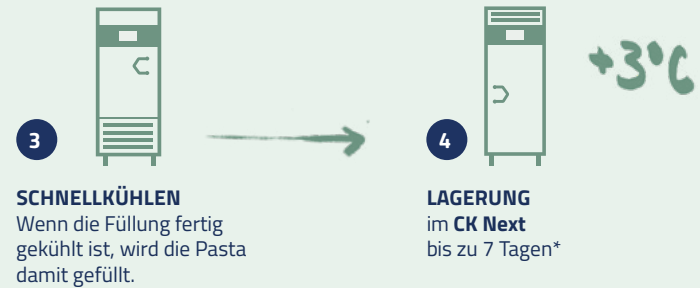
Die Zuverlässigkeit von IRINOX setzt sich in konstanter Performance ohne Überraschungen um. Unsere Produkte sind dafür ausgelegt, zuverlässig und dauerhaft zu funktionieren, so dass die Lebensmittelsicherheit und die perfekte Konservierung Ihrer Produkte gewährleistet ist.

# Hotel

## TEIGTASCHEN

Wenn der Zyklus des Schnellkühlens beendet ist, kann das Produkt in die vorgesehene Verpackung abgefüllt und dann gelagert werden. Dank der individuellen Feuchtigkeitssteuerung der Lagerschränke von IRINOX wird die Pasta perfekt konserviert.

- KAUF & LAGERUNG**  
Der Rohstoff wird gesäubert und verarbeitet.
- GAREN**  
Die Füllung der Pasta wird gegart.



! Dank der Schnellkühlung der Lebensmittel unter Verwendung des MultiFresh® Next in Kombination mit der perfekten Lagerung im CK Next bleiben die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel (Farbe, Aroma, Duft und Konsistenz) unverändert erhalten.

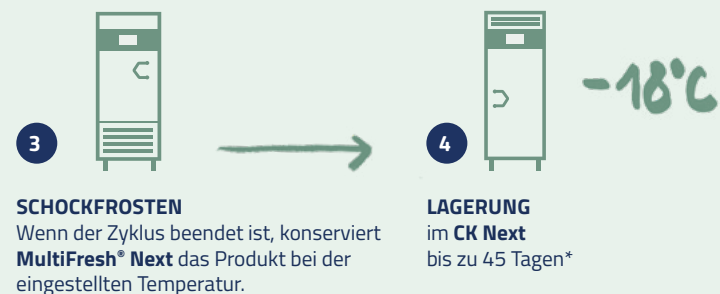
## BEI GERINGER TEMPERATUR GEGARTES LAMM

Sie können den Zyklus für das Niedertemperaturgaren einstellen, um in den Nachtstunden zu arbeiten und das Produkt am Morgen fertig vorzufinden. So wird der Gewichtsverlust erheblich reduziert und die Konsistenz bleibt immer perfekt.

- KAUF & LAGERUNG**  
Der Rohstoff wird gesäubert und verarbeitet.
- NIEDERTEMPORATURGAREN**  
Niedertemperaturgaren und Schnellkühlen direkt im Schnellkühler mit speziellem Zyklus



- NIEDERTEMPORATURGAREN**  
Niedertemperaturgaren und Schockfrostern direkt im Schnellkühler mit speziellem Zyklus



\*Die angegebenen Zeiten sind reine Richtwerte.

# Gewichtsverlust verringern

Der Schnellkühler von IRINOX verhindert den Verlust von Feuchtigkeit und trägt dazu bei, das Originalgewicht der Lebensmittel zu erhalten.

Die Verwendung des Schnellkühlers verringert den Gewichtsverlust, dem die Lebensmittel beim Garen unterliegen, erheblich. Der geringere Gewichtsschwund ist bei Fleisch oder Fisch deutlicher und bei Gemüse und Teigtaschen weniger auffällig. Dennoch beeinflusst er in beiden Fällen den Gewinn des Gastronomen. Die Schnelligkeit des IRINOX-Kühlers beeinflusst den Gewichtsverlust der Lebensmittel, denn

er beugt dem Feuchtigkeitsverlust vor und senkt die Temperatur schnell ab, um die Lebensmittelsicherheit zu garantieren. Der geringere Feuchtigkeitsverlust trägt auch dazu bei, die Qualität der Lebensmittel zu erhalten. Diese bleiben feucht und bewahren dadurch tendenziell eine bessere Konsistenz, einen frischeren Geschmack und größere Zartheit.



SIE SPAREN BIS

15%\*

\* Durchschnittlicher Gewichtsverlust von mit IRINOX verarbeitetem Fleisch im Vergleich zu anderen Technologien

# Restaurant

## GEMÜSEREIS

Wenn der Schnellkühlzyklus beendet ist, können sowohl der Reis als auch das Gemüse unter Schutzatmosphäre in Beutel vakuumverpackt werden, um beides dann zu lagern.



! Um größte Frische der Rohstoffe zu garantieren, wird empfohlen, sie bei der Ankunft in der Küche im Schnellkühler mit dem Schonzyklus Delicate +3 °C zu stabilisieren und dann im Kühlagerschrank aufzubewahren, um die Qualität dauerhaft unverändert zu erhalten.



## FRITTIERTER FISCH

Für schnelles Garen für den Service können Sie den schon gesäuberten und geschnittenen Fisch lagern. Man kann den frittierten Fisch vorgaren, um den Prozess dann im Service in wenigen Minuten abzuschließen, oder den panierten, frittierfertigen Fisch vorbereiten.



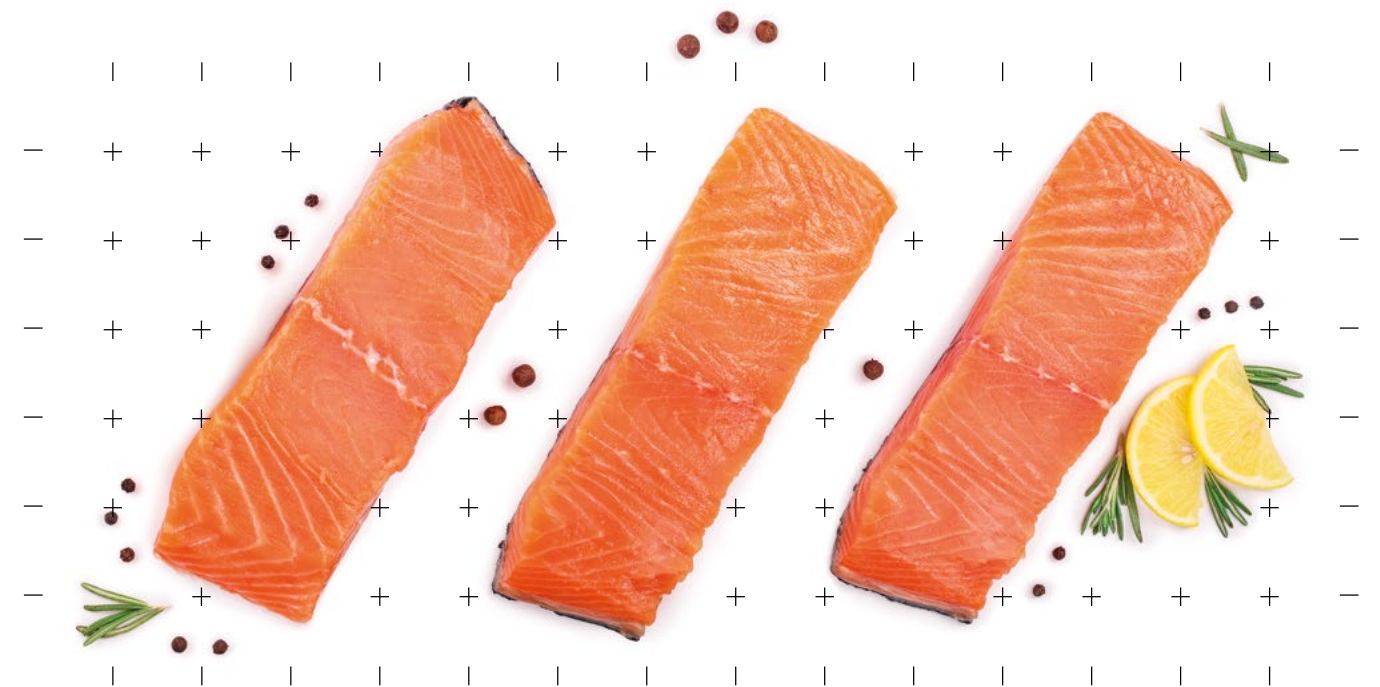
\*Die angegebenen Zeiten sind reine Richtwerte.

# Haltbarkeit verlängern

Mit dem System von IRINOX verlängern Sie die Lagerdauer der Lebensmittel bis zum Dreifachen im Vergleich zur üblichen Zeit.

Die Verlängerung der Haltbarkeit eines Lebensmittels, also seiner Aufbewahrungsdauer ohne qualitative Verschlechterung, ist aus verschiedenen Gründen wichtig: Lebensmittelsicherheit, denn sie verringert die Gefahr von Bakterienkontamination, geringere Verschwendung, denn viele Lebensmittel werden wegen des Alterungsprozesses oder mangelndem Verkauf weggeworfen, sowie Erhaltung der Nährstoff- und organoleptischen Eigenschaften –

Geschmack, Farbe und Konsistenz – der Produkte. Eine effizientere Organisation trägt dazu bei, dass der Profi mehr Zeit für den Verkauf der Lebensmittel hat. So werden die Vorratsverwaltung verbessert und Preisnachlässe und Verkaufsausfälle verhindert. Ferner können die Lebensmittel bei Produktionsstätten mit mehreren Verkaufsstellen über größere Strecken transportiert werden, ohne dass die Qualität abnimmt.



3 MAL LÄNGER\*

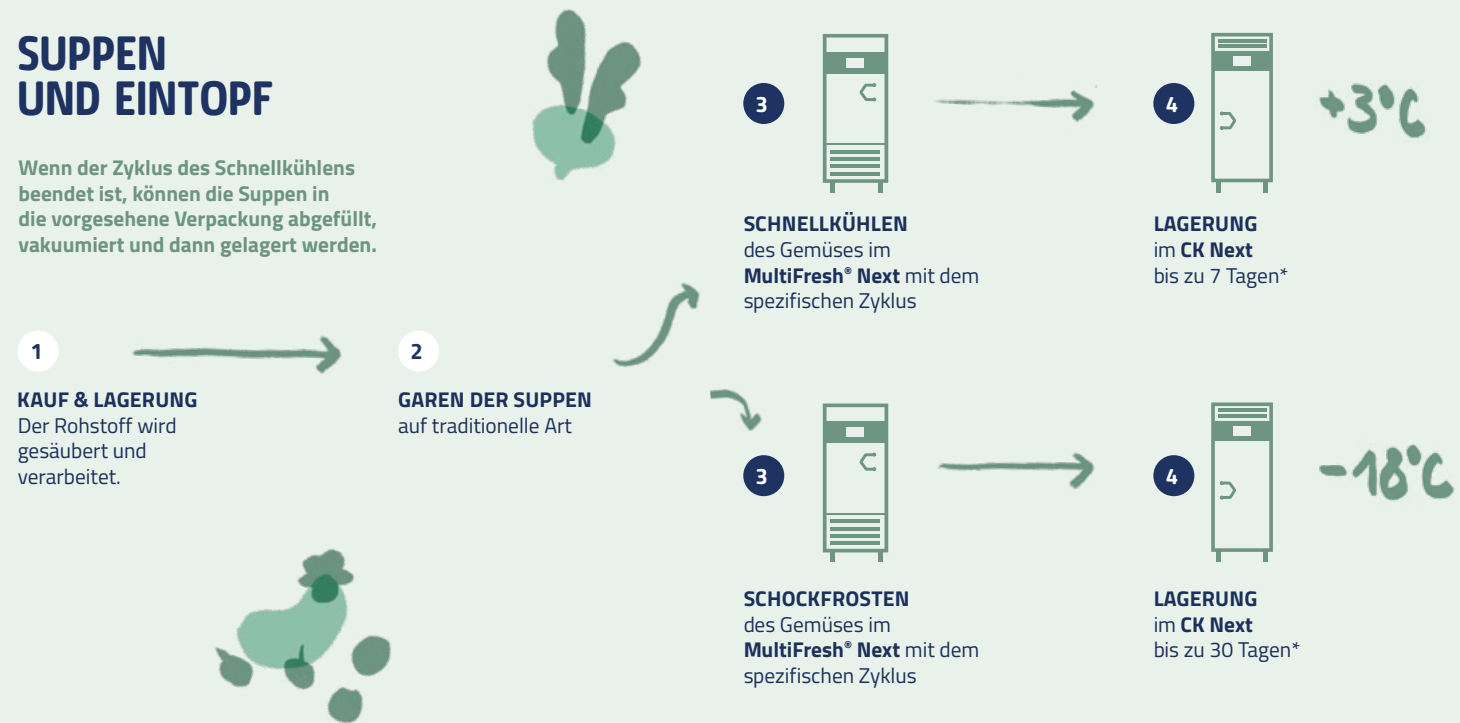
\* Von IRINOX berechneter Durchschnittswert im Vergleich zu anderen Technologien

# Catering

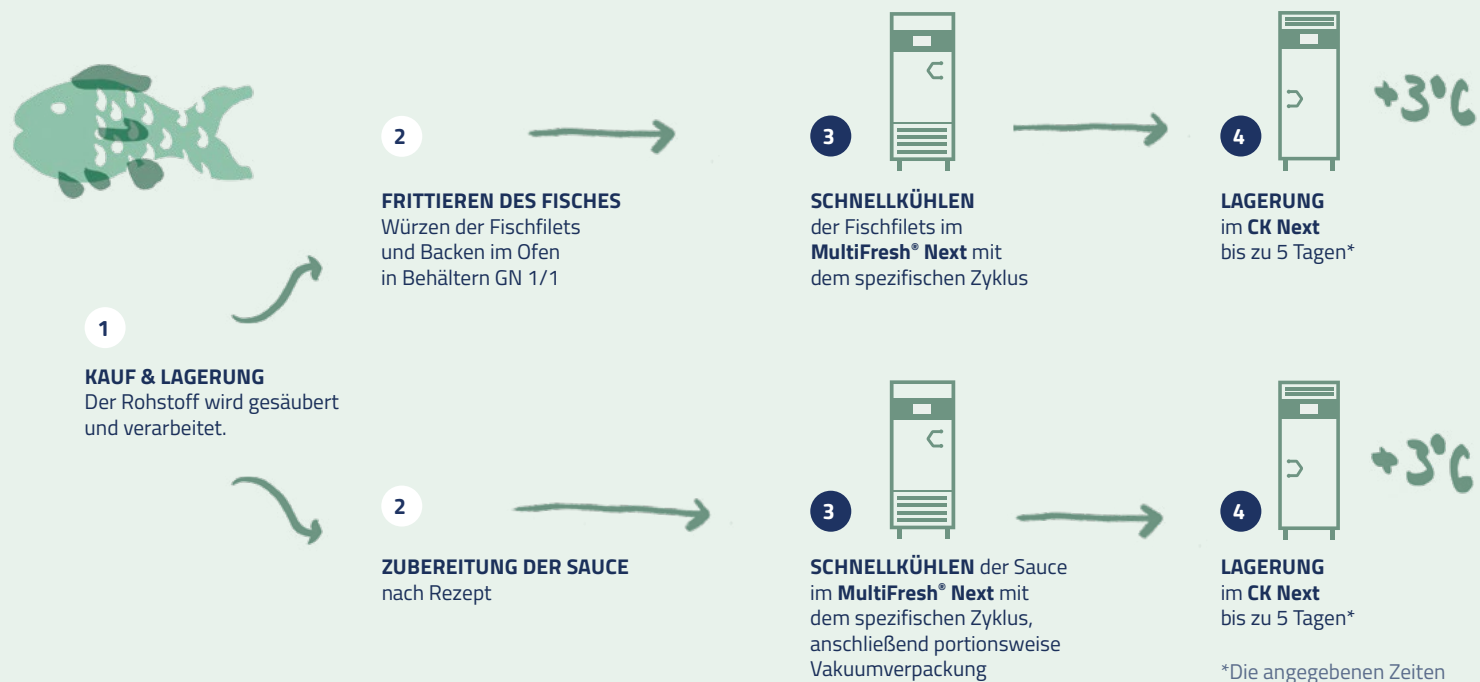
! Um größte Frische der Rohstoffe zu garantieren, wird empfohlen, sie bei der Ankunft in der Küche im Schnellkühler mit dem Schonzyklus Delicate +3 °C zu stabilisieren, um sie dann im Kühllagerschrank aufzubewahren und die Qualität dauerhaft unverändert zu erhalten.

## SUPPEN UND EINTOPF

Wenn der Zyklus des Schnellkühlens beendet ist, können die Suppen in die vorgesehene Verpackung abgefüllt, vakuumiert und dann gelagert werden.



## FISCHFILET



# Lebensmittelkosten verringern

**Kaufen Sie die Rohstoffe ein, wenn sie am günstigsten sind, und lagern Sie diese länger, ohne dass sie sich verändern.**

Der Multifunktions-Schnellkühler von IRINOX verringert die Lebensmittelkosten, denn sie können größere Mengen zubereiten: So nutzen Sie die Saisonverfügbarkeit der Zutaten und die günstigeren Preise und lagern die Produkte dann für die zukünftige Verwendung. Dadurch können Sie die günstigeren Preise ausnutzen und verringern

die Gesamtkosten für den Einkauf der Rohstoffe. Außerdem kann die Vorratshaltung besser geplant werden, so dass Ausschuss oder zu große Einkäufe verhindert werden. Das trägt dazu bei, die Lebensmittelkosten zu verringern, denn die Bestandsverwaltung wird effizienter.

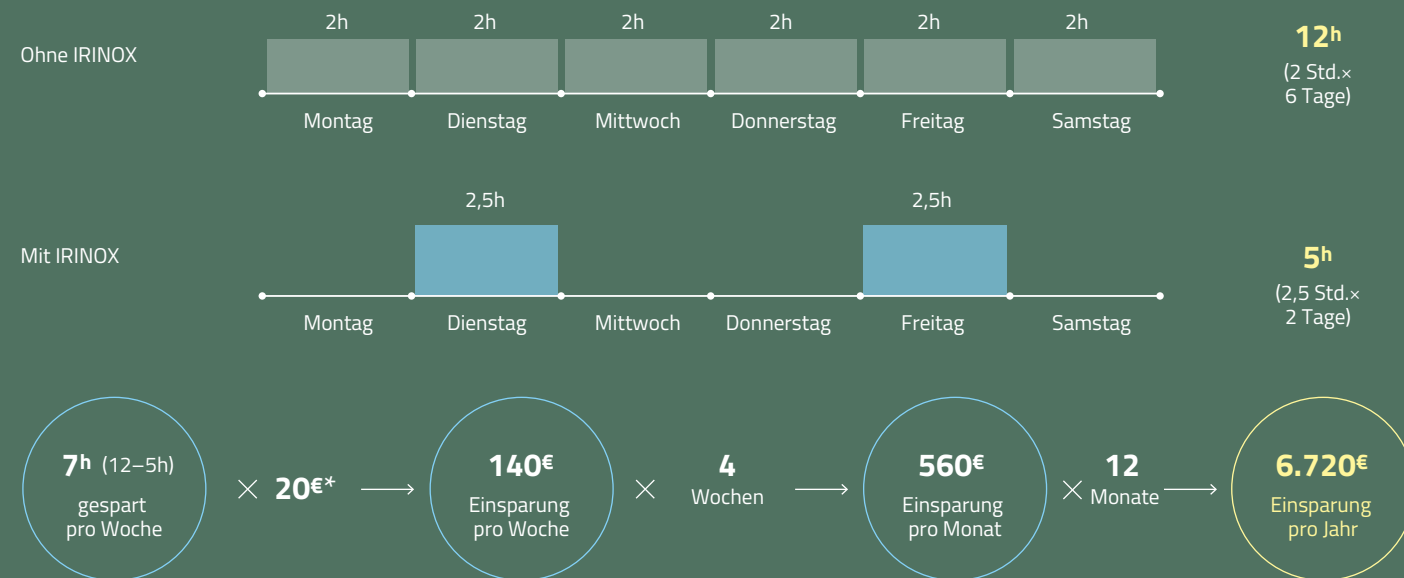
**30 %**  
EINSPARUNG\*



\* Verringerung berechnet anhand eines Durchschnittspreises und der vorgesehenen Saisonvariationen

## OPTIMIEREN SIE DIE PRODUKTION IMMER MEHR

### PRODUKTION 120 KG OKTOPUS PRO WOCHE



### PRODUKTION 80 KG LASAGNE AUF DEM BLECH



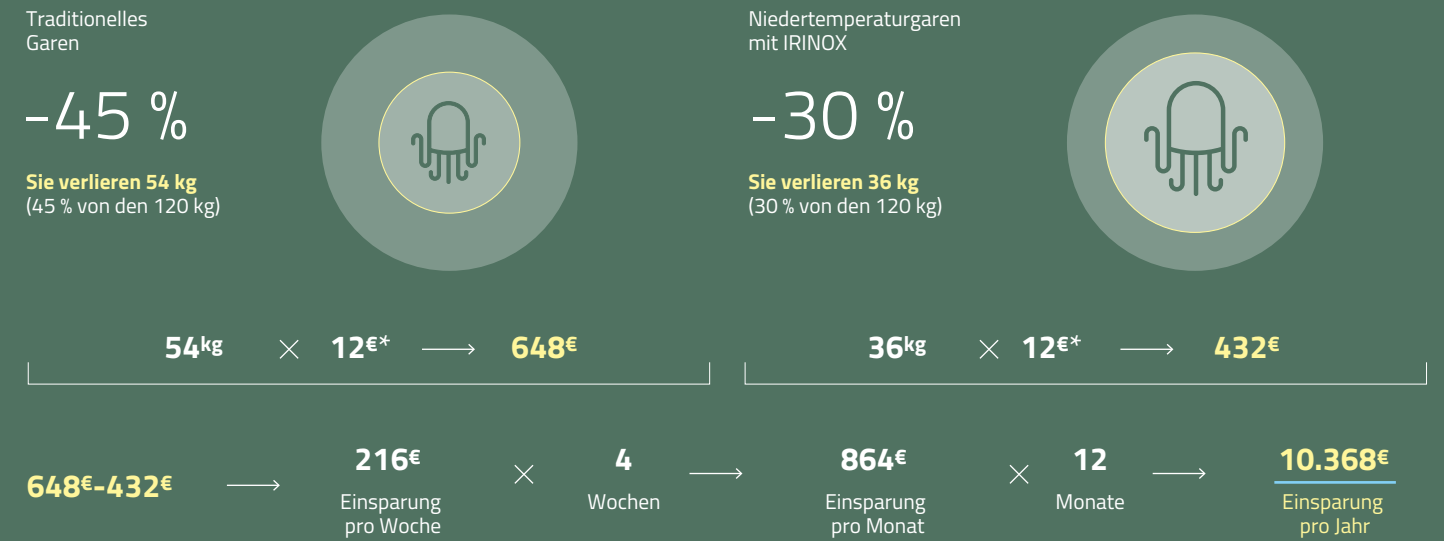
\*20 €/h (Durchschnittskosten eines Beschäftigten)

› Unsere Berechnungen bieten eine zuverlässige Schätzung, können aber in realen Kontexten leicht variieren.

## VERRINGERN SIE GEWICHTSVERLUST

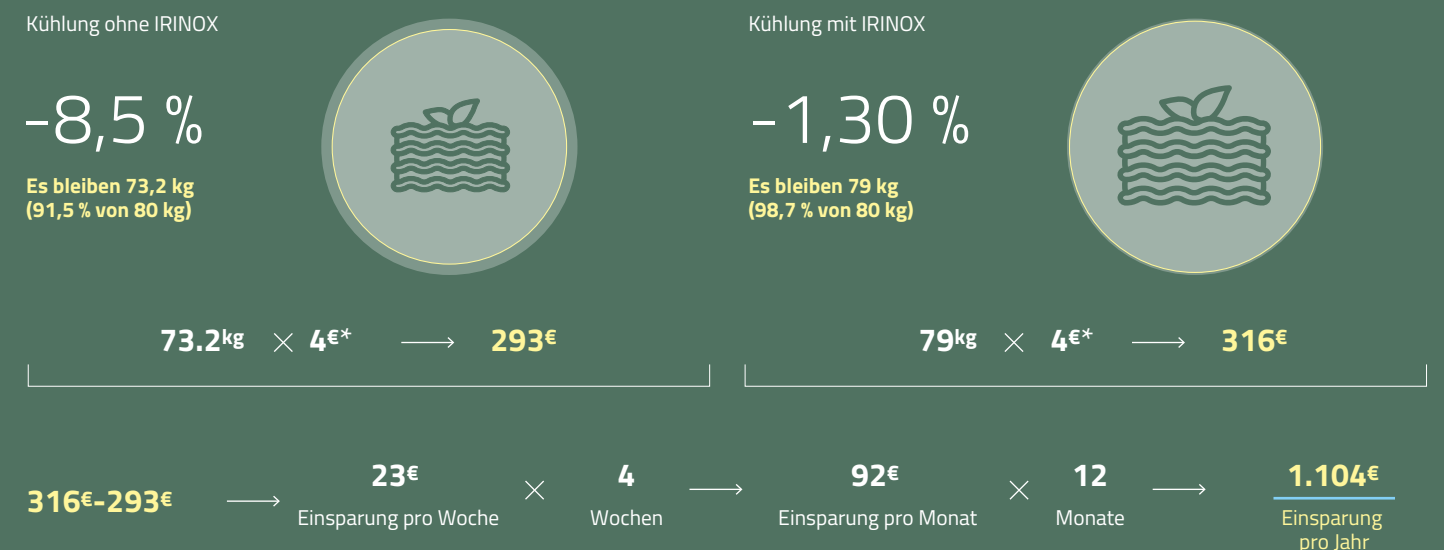
### PRODUKTION 120 KG OKTOPUS PRO WOCHE

\*12 €/kg (durchschn. Einkaufspreis für 1 kg Oktopus)



### PRODUKTION 80 KG LASAGNE AUF DEM BLECH

\*4 €/kg (durchschn. Einkaufspreis für 1 kg Lasagne auf dem Blech)



› Unsere Berechnungen bieten eine zuverlässige Schätzung, können aber in realen Kontexten leicht variieren.

## VERRINGERN SIE UNVERKAUFTE PORTIONEN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Unverkaufte Portionen pro Woche	Kosten pro Portion	Kosten unverkaufte Ware pro Woche
Lasagne	2	1	3	2	2	1	11	4 €	44 €
Oktopus	1	3	2	1	2	2	11	12 €	132 €
Kartoffeln	3	2	1	4	3	1	14	2 €	28 €
Tiramisu	2	2	2	1	1	4	12	3 €	36 €

**240€**

Kosten für verschwendete Portionen ohne IRINOX **240€** Verschwendung pro Woche  $\times$  **4** Wochen  $\rightarrow$  **960€** Verschwendung pro Monat  $\times$  **12** Monate  $\rightarrow$  **11.520€** Verschwendung pro Jahr

## SENKEN SIE DIE LEBENSMITTELKOSTEN

### EINKAUF FRISCHFISCH 100 KG LACHS



**1.900€ - 1.200€**  $\rightarrow$  **700€** Mit IRINOX sparen Sie 700 € bei 100 kg Wildlachs

### EINKAUF 50 KG FRISCHER SPARGEL



**400€ - 200€**  $\rightarrow$  **200€** Mit IRINOX sparen Sie 200 € bei 50 kg frischem Spargel

\*Kosten abhängig von Events/Festen/Verfügbarkeit der Rohstoffe

> Unsere Berechnungen bieten eine zuverlässige Schätzung, können aber in realen Kontexten leicht variieren.

# Serviceleistungen



### CHEF-NETZWERK

Das internationale Netzwerk der Köche von IRINOX steht Ihnen zur Seite, um Ihnen die beste Lenkung der Produktionsvorgänge in Ihrer Küche vorzuschlagen. Sie können eine persönliche Beratung vereinbaren, damit die Technologie von IRINOX zu einem wahren Verbündeten in Ihrer Alltagsarbeit wird.

### AFTERSALES

Ein Team aus Service Managern und Installateuren begleitet Sie und entwickelt die passendste Lösung für Ihre Produktionsstätte sowohl vor als auch nach dem Verkauf.

## FreshCloud®



Stellen Sie sich vor, Sie könnten sich von jeder Ecke der Welt direkt in Ihre Produktionsstätte einwählen. FreshCloud®, das IoT-System von IRINOX, bietet Ihnen genau diese Chance, denn Sie können in Echtzeit das gesamte Sortiment der IRINOX-Professional-Produkte überwachen.



App Store



Google Play

[freshcloud.irinoxprofessional.com](http://freshcloud.irinoxprofessional.com)

### VEREINFACHTE ARBEITSABLÄUFE

Mit FreshCloud® wird jeder Vorgang, auch der komplexeste, zu einem Kinderspiel. Die Überwachung und Steuerung der Zyklen erfolgen fließend, und mit der Möglichkeit, die Software mit nur einem Klick\* zu aktualisieren, haben Sie die Sicherheit von effizienten Arbeitsgängen ohne Hindernisse.

### ZEIT UND RESSOURCEN MAXIMIEREN

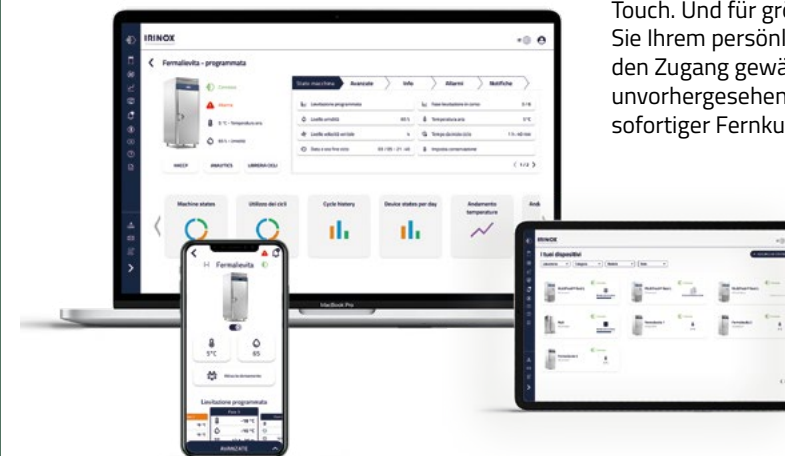
Jetzt können Sie Ihre Zyklen von fern programmieren und sie mit allen Schnellkühlern synchronisieren, so dass Ihr Arbeitstag optimal strukturiert ist. Dies spart erhebliche Zeit und Betriebskosten ein.

### UMFASSENDE KONTROLLE

FreshCloud® erleichtert die Erstellung von HACCP-Berichten mit einem einfachen Touch. Und für größere Beruhigung können Sie Ihrem persönlichen Service Partner den Zugang gewähren, so dass Ihnen bei unvorhergesehenen Zwischenfällen ein sofortiger Fernkundendienst garantiert ist.

### CHEF'S GUIDE

Dieses Hilfsmittel umfasst zahlreiche Anwendungen, die von den IRINOX-Köchen getestet wurden, und ermöglicht Ihnen, die empfohlenen Zeiten und Zyklen für die Verarbeitung zahlreicher Produkte zu prüfen. So nutzen Sie die Technologie von IRINOX in Ihrer Küche bestmöglich und entdecken alle Vorteile durch ihre Verwendung.



\* Erhältlich für MultiFresh® Next Version 7.0 oder höher.

---

**IRINOX S.p.A. – Benefit-Gesellschaft**

Hauptsitz

Via Caduti nei Lager, 1  
31015 Conegliano  
Treviso, Italien

Standort

viale Enrico Mattei, 20  
Z.I. Prealpi Trevigiane  
31029 Vittorio Veneto  
Treviso, Italien  
T. +39 04382020

[irinoxprofessional.com](http://irinoxprofessional.com)

