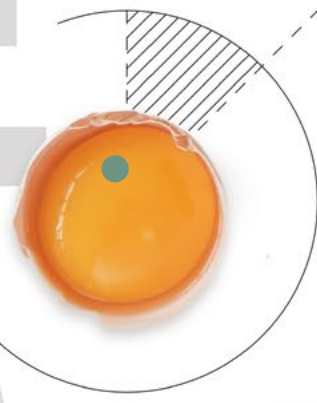
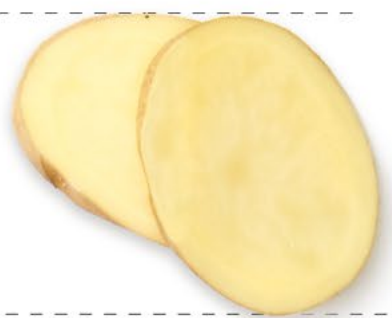


IRINOX

The Freshness Company®

SECTOR

HOW RE CA



HOTEL



RESTAURANTE



CATERING



— Para cada sector, una solución

Las ventajas de elegir
IRINOX, sea cual
sea tu negocio

Elegir IRINOX permite lograr una excelente conservación y mejorar el procesamiento de los alimentos. Nuestros productos garantizan frescura, ahorro de energía

y versatilidad, adaptándose perfectamente a cualquier actividad. Invierte en calidad, fiabilidad e innovación para que tu negocio pueda crecer con IRINOX.

Nuestros sectores

HOTEL

En el sector hotelero, la eficacia y la calidad son cruciales. IRINOX ofrece soluciones de vanguardia para la preparación y la conservación de los alimentos. Nuestras tecnologías de abatimiento rápido y conservación permiten a los hoteles mantener la frescura de los alimentos, reducir los desperdicios y mejorar la gestión de la cocina. IRINOX se adapta a las necesidades de cada establecimiento hotelero con opciones a medida. Garantizamos a los hoteles la capacidad de ofrecer platos de alta calidad, brindando una experiencia culinaria mejor a sus clientes y una gestión más eficiente a su personal de cocina.

RESTAURANTE

En el mundo de la restauración, IRINOX es sinónimo de innovación y altas prestaciones. Nuestros equipos ofrecen a los restaurantes una ventaja competitiva única. Mantenemos la frescura de los ingredientes, garantizamos la seguridad alimentaria y reducimos los desperdicios. Gracias a soluciones personalizadas para cada cocina, IRINOX mejora la eficiencia de los ingredientes garantizando la seguridad alimentaria y reduciendo los desperdicios. Tanto si diriges un restaurante gourmet como un establecimiento más informal, nuestra tecnología te permitirá superar las expectativas de tus clientes.

CATERING

El sector del catering supone un reto único en lo que se refiere a la conservación y la preparación de los alimentos. IRINOX se distingue por su capacidad de ofrecer soluciones de abatimiento rápido y conservación ideales para el catering. Gracias a un control preciso de la temperatura y a una amplia disponibilidad de funciones, los equipos IRINOX permiten mantener la calidad de los alimentos, garantizar su seguridad y ahorrar valioso tiempo. Tanto si diriges un pequeño catering local como una empresa de catering a gran escala, IRINOX te ayudará a proporcionar alimentos frescos y deliciosos en cualquier evento.

HOTEL



RESTAURANTE



CATERING



Consulta los detalles de cada máquina utilizando este código QR:



Las ventajas de elegir IRINOX



DEL HORNO AL ABATIDOR

Mete los alimentos recién horneados, incluso calientes, directamente en el abatidor IRINOX con la garantía de enfriarlos o congelarlos de manera perfecta.



VELOCIDAD

Un rendimiento incomparable que garantiza la conservación de la frescura de los alimentos, la seguridad alimentaria y, ante todo, una mayor eficiencia en la cocina. Con IRINOX puedes obtener resultados más rápidos sin comprometer la calidad.



EL FRÍO MÁS ADECUADO

Las curvas de temperatura específicas para cada tipo de alimento ayudan a crear las condiciones de mantenimiento óptimas para cada comida, mejorando la eficiencia operativa y garantizando una conservación fiable de los productos.



FLEXIBILIDAD

Nuestros equipos están diseñados para satisfacer las necesidades de cualquier sector o empresa. IRINOX se adapta perfectamente a diferentes aplicaciones con opciones personalizables de tamaño, funcionalidad y diseño.



FIABILIDAD

La fiabilidad de IRINOX se traduce en un rendimiento constante y sin sorpresas. Nuestros productos están diseñados para funcionar de forma fiable y duradera, garantizando la seguridad alimentaria y la perfecta conservación de tus productos.

Hotel

PASTA RELLENA

Una vez finalizado el ciclo de abatimiento, se podrá meter en los envases específicos para luego proceder a su conservación. La gestión personalizada de la humedad de los conservadores IRINOX hará que la pasta se conserve perfectamente.



! El enfriamiento rápido de los alimentos con MultiFresh® Next, combinado con una perfecta conservación en CK Next, permite mantener inalteradas las propiedades organolépticas de los alimentos (color, aroma, fragancia y consistencia).

CORDERO COCINADO A BAJA TEMPERATURA

Es posible programar el ciclo de cocción a baja temperatura para que funcione durante la noche y así encontrar el producto listo por la mañana, reduciendo considerablemente la pérdida de peso y manteniendo siempre una consistencia perfecta.



*Los tiempos deben considerarse meramente indicativos

Reduce la pérdida de peso

El abatidor de temperatura IRINOX evita la pérdida de humedad y contribuye a mantener el peso original de los alimentos.

Usar el abatidor de temperatura reduce considerablemente la pérdida de peso que sufren los alimentos durante la cocción. Esta reducción de la pérdida de peso resulta más evidente en el caso de la carne o del pescado y menos en las verduras o en la pasta rellena. No obstante, en ambos casos, esto influye en las ganancias. La velocidad del abatidor IRINOX permite reducir la pérdida

de peso de los alimentos, evitando que se pierda humedad y bajando rápidamente la temperatura para garantizar la seguridad alimentaria. La reducción de la pérdida de humedad también contribuye a preservar la calidad de los alimentos. Estos, al mantenerse hidratados, tienden a conservar una mejor consistencia, un sabor más fresco y una mayor ternura.



AHORRA HASTA UN 15%*

* Pérdida de peso media de la carne procesada con IRINOX en comparación con otras tecnologías

Restaurante

! Para garantizar la máxima frescura de las materias primas, a su llegada a la cocina se recomienda estabilizarlas en el abatidor con un ciclo Delicate +3°C y luego almacenarlas en el conservador para prolongar su vida y mantener intacta su calidad a lo largo del tiempo.

ARROZ CON VERDURAS

Una vez finalizado el ciclo de abatimiento, tanto el arroz como las verduras pueden envasarse al vacío en atmósfera modificada para luego proceder a su conservación.



PESCADO FRITO

En caso de cocción rápida para el servicio, puedes conservar el pescado ya limpio y cortado. También puedes hacer una precocción del pescado frito para después finalizar el proceso en pocos minutos durante el servicio o preparar el pescado empanado listo para ser cocinado.



Aumenta la vida útil

El sistema IRINOX permite prolongar la duración de los alimentos en conservación hasta tres veces más de lo habitual

Aumentar la vida útil de un alimento, es decir, el tiempo que puede conservarse sin deterioro de la calidad, resulta crucial por varias razones, entre ellas: la seguridad alimentaria, ya que reduce el riesgo de contaminación bacteriana; la reducción de desperdicios, ya que mucha comida se tira a la basura debido al envejecimiento o por no venderse; y la conservación de las propiedades nutricionales y las características organolépticas

(sabor, color y textura) de los alimentos. Una mayor eficiencia organizativa permite al profesional tener más tiempo para vender los alimentos, mejorando la gestión de las existencias y evitando los descuentos y la pérdida de ventas. Además, los alimentos pueden transportarse a mayores distancias sin degradarse en el caso de laboratorios con varios puntos de venta.



3 VECES MÁS TIEMPO*

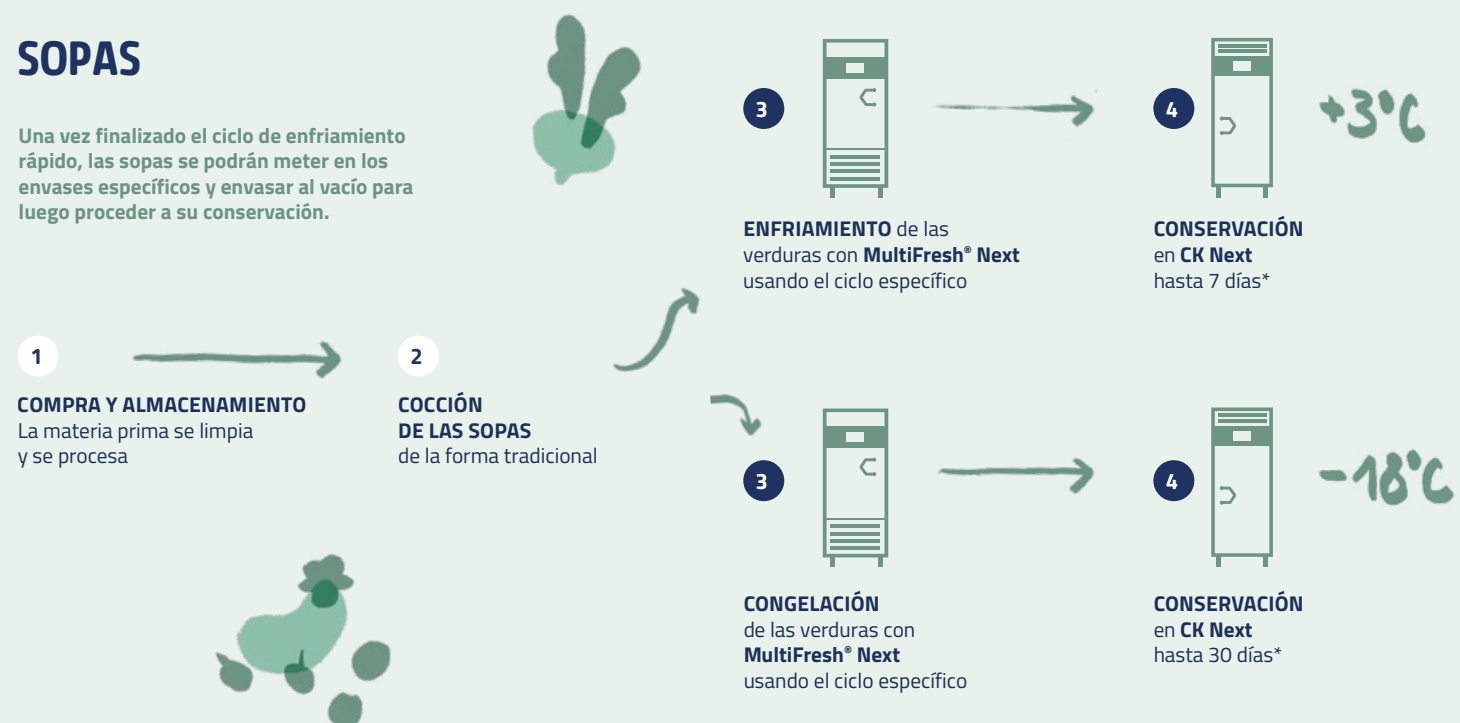
* Valor medio calculado por IRINOX en comparación con otras tecnologías

Catering

! Para garantizar la máxima frescura de las materias primas, a su llegada a la cocina se recomienda estabilizarlas en el abatidor con un ciclo Delicate +3°C y luego almacenarlas en el conservador para prolongar su vida y mantener intacta su calidad a lo largo del tiempo.

SOPAS

Una vez finalizado el ciclo de enfriamiento rápido, las sopas se podrán meter en los envases específicos y envasar al vacío para luego proceder a su conservación.



FILETES DE PESCADO



*Los tiempos deben considerarse meramente indicativos

Reduce los gastos en alimentos

Adquiere las materias primas cuando más conviene y consérvalas durante largos periodos sin que se produzcan alteraciones

El abatidor multifunción IRINOX reduce el coste de los alimentos, ya que permite preparar mayores cantidades de comida aprovechando la estacionalidad de los ingredientes y conseguir unos costes más asequibles al conservarlos para usos futuros. Así es posible obtener precios más ventajosos y reducir los costes

generales de adquisición de las materias primas. Además, también podrás planificar mejor las existencias de alimentos, evitando así los desperdicios o las compras en exceso. Esto ayuda a reducir el coste de los alimentos y a mantener un inventario más eficiente.

30 %
DE AHORRO*



* Reducción calculada sobre la base de un precio medio y de las variaciones previstas en la temporada

AUMENTA LA OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

PRODUCCIÓN DE 120 KG DE PULPO POR SEMANA



PRODUCCIÓN DE 80 KG DE LASAÑA EN BANDEJA



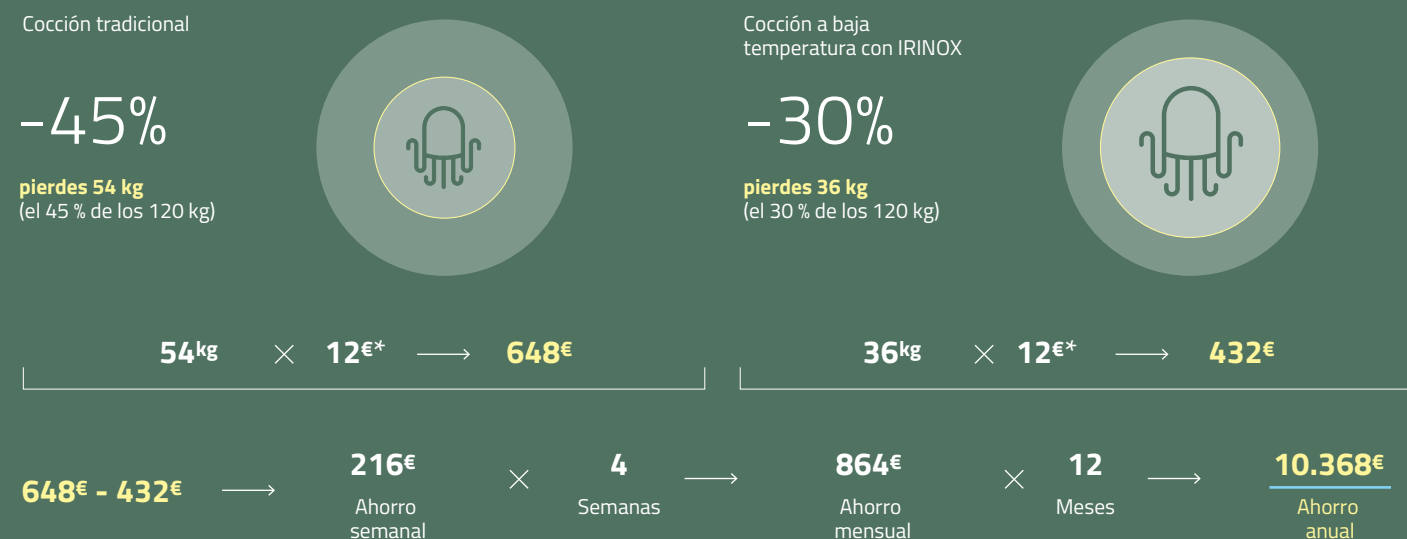
*20€/h (coste medio de un empleado)

› Nuestros cálculos ofrecen una estimación fiable, aunque con posibles ligeras variaciones en contextos reales

REDUCE LA PÉRDIDA DE PESO

PRODUCCIÓN DE 120 KG DE PULPO POR SEMANA

*12€/kg (precio medio de compra de 1 kg de pulpo)



PRODUCCIÓN DE 80 KG DE LASAÑA EN BANDEJA

*4€/kg (precio medio de compra de 1 kg de lasaña en bandeja)



› Nuestros cálculos ofrecen una estimación fiable, aunque con posibles ligeras variaciones en contextos reales

REDUCE LAS PORCIONES NO VENDIDAS

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Porciones no vendidas por semana	Coste por porción	Coste de las porciones no vendidas por semana
Lasaña	2	1	3	2	2	1	11	4 €	44 €
Polvo	1	3	2	1	2	2	11	12 €	132 €
Patatas	3	2	1	4	3	1	14	2 €	28 €
Tiramisù	2	2	2	1	1	4	12	3 €	36 €

240€

Coste de las porciones desperdiciadas sin IRINOX **240€** Desperdicios por semana × **4** Semanas → **960€** Desperdicios por mes × **12** Meses → **11.520€** Desperdicios por año

REDUCE LOS GASTOS EN ALIMENTOS

COMPRA DE PESCADO FRESCO 100 KG DE SALMÓN



1.900€ - 1.200€ → **700€** Utilizando IRINOX puedes ahorrar 700 € en 100 kg de salmón salvaje

COMPRA DE 50 KG DE ESPÁRRAGOS FRESCOS



400€ - 200€ → **200€** Utilizando IRINOX puedes ahorrar 200 € en 50 kg de espárragos frescos

*costes relacionados con los eventos/festividades/ disponibilidad de la materia prima

› Nuestros cálculos ofrecen una estimación fiable, aunque con posibles ligeras variaciones en contextos reales

Servicios



RED DE CHEFS

La red internacional de chefs de IRINOX está a tu lado para sugerirte la mejor gestión de los procesos productivos en tu cocina. Puedes solicitar un asesoramiento personalizado para convertir la tecnología IRINOX en un verdadero aliado en tu trabajo diario.

POSVENTA

Un equipo de Service Managers e instaladores estudiará contigo la solución más adecuada para tu laboratorio tanto en la fase de preventa como después de la compra.

FreshCloud®



Imagina poder conectarte con el corazón de tu laboratorio desde cualquier rincón del mundo. FreshCloud®, el sistema IoT de IRINOX, te ofrece esta opción, permitiéndote supervisar en tiempo real toda la gama de productos IRINOX Professional.



App Store



Google Play

freshcloud.irinoxprofessional.com

FLUJOS DE TRABAJO SIMPLIFICADOS

Con FreshCloud®, cualquier proceso, incluso el más complejo, se vuelve un juego de niños. La supervisión y la gestión de los ciclos se realizan de forma fluida y la posibilidad de actualizar el software con un solo clic* asegura operaciones eficientes y sin contratiempos.

APROVECHA AL MÁXIMO EL TIEMPO Y LOS RECURSOS

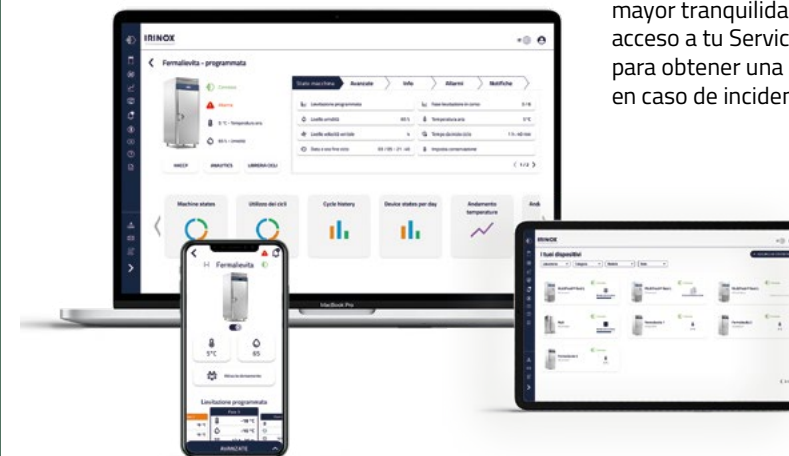
Ahora puedes programar tus ciclos en remoto y sincronizarlos con todos los abatidores optimizando tu jornada laboral y con un ahorro considerable de tiempo y costes operativos.

CONTROL TOTAL

FreshCloud® facilita la creación de informes HACCP con un simple toque. Y para una mayor tranquilidad, puedes conceder acceso a tu Service Partner de confianza para obtener una asistencia remota rápida en caso de incidentes imprevistos.

CHEF'S GUIDE

Con muchas aplicaciones probadas por los chefs IRINOX, te permite comprobar los tiempos y ciclos recomendados para el procesamiento de numerosos alimentos, permitiéndote aprovechar al máximo la tecnología IRINOX en tu cocina y descubrir todas las ventajas de su uso.



* Disponible para MultiFresh® Next versión 7.0 o superior.

IRINOX S.p.A. - Corporación de beneficio social

Sede principal

Via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano
Treviso, Italia

Sede operativa

viale Enrico Mattei, 20
Z.I. Prealpi Trevigiane
31029 Vittorio Veneto
Treviso, Italia
T. +39 0438 2020

irinoxprofessional.com

