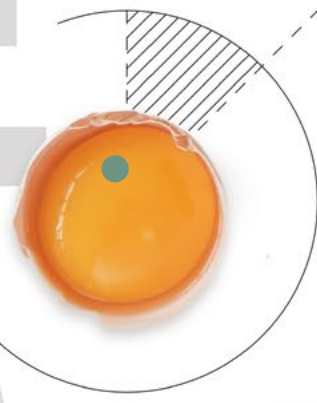
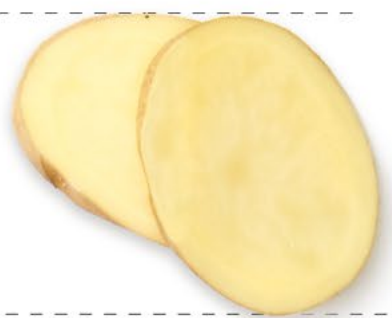


**IRINOX**

The Freshness Company®

SECTEUR

HO  
RE  
CA



HÔTEL



RESTAURANT



TRAITEUR



# — À chaque secteur sa solution

Les avantages d'IRINOX, quelle que soit votre activité

Avec IRINOX, bénéficiez de l'excellence en matière de conservation et de préparation des aliments. Nos produits garantissent fraîcheur, économies d'énergie et

polyvalence, en s'adaptant parfaitement à toutes les activités. Investissez dans la qualité, la fiabilité et l'innovation pour développer votre entreprise avec IRINOX.

Nos secteurs

HÔTEL

Dans le secteur de l'hôtellerie, l'efficacité et la qualité sont essentielles. IRINOX propose des solutions avant-gardistes pour la préparation et la conservation des aliments. Nos technologies de refroidissement rapide et de conservation permettent aux hôtels de maintenir la fraîcheur des aliments, de réduire le gaspillage et d'améliorer la gestion des cuisines. Avec des options sur mesure, IRINOX s'adapte aux exigences de chaque structure hôtelière. Nous garantissons aux hôtels la capacité de proposer des plats de grande qualité, en offrant une meilleure expérience culinaire à leurs clients et une gestion plus efficace pour le personnel de cuisine.

RESTAURANT

Dans le monde de la restauration, IRINOX est synonyme d'innovation et de prestations haut de gamme. Nos équipements offrent aux restaurants un avantage compétitif unique. Nous maintenons la fraîcheur des ingrédients, garantissons la sécurité alimentaire et réduisons le gaspillage. Avec des solutions personnalisées pour chaque cuisine, IRINOX améliore l'efficacité des ingrédients en garantissant la sécurité alimentaire et en réduisant le gaspillage. Restaurant gastronomique ou bistrot informel, notre technologie vous permet de dépasser les attentes des clients.

TRAITEUR

Les services de traiteur constituent un défi unique en matière de conservation et de préparation des aliments. IRINOX se distingue par sa capacité à fournir des solutions de refroidissement rapide et de conservation parfaitement adaptées au catering. Avec le contrôle précis de la température et un large éventail de fonctions disponibles, les équipements IRINOX permettent de maintenir la qualité, de garantir la sécurité alimentaire et de gagner un temps précieux. Que votre activité de traiteur soit petite ou grande, IRINOX est votre partenaire de confiance pour proposer des aliments frais et délicieux à chaque événement.

## HÔTEL



## RESTAURANT



## TRAITEUR



Consultez les informations sur les appareils à l'aide du code QR suivant :



# Les avantages d'IRINOX



### DU FOUR À LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

Placez les aliments à peine défourrés, même bouillants, directement dans la cellule de refroidissement rapide IRINOX, avec la garantie d'un refroidissement ou d'une surgélation parfaits.



### RAPIDITÉ

Une performance inégalée qui garantit la conservation de la fraîcheur des aliments, la sécurité alimentaire et surtout une plus grande efficacité en cuisine. Avec IRINOX vous obtenez des résultats plus rapides sans compromettre la qualité.



### LE FROID À LA BONNE TEMPÉRATURE

Les courbes de température dédiées à chaque type d'aliment contribuent à créer les conditions optimales de conservation de chaque plat, assurant ainsi un fonctionnement plus efficace.



### FLEXIBILITÉ

Nos équipements sont conçus pour satisfaire aux exigences de chaque secteur ou activité. Avec des dimensions, des fonctionnalités et un design personnalisables, IRINOX s'adapte parfaitement à différentes applications.



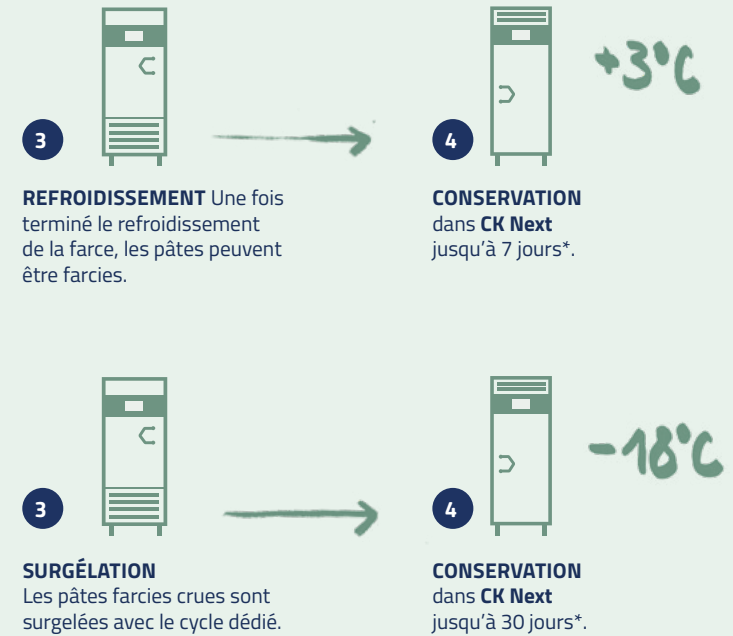
### FIABILITÉ

La fiabilité d'IRINOX se traduit par des performances constantes et sans surprise. Nos produits sont conçus pour fonctionner de façon fiable et durable, afin de garantir la sécurité alimentaire et la conservation parfaite de vos produits.

# Hôtel

## PÂTES FARCIES

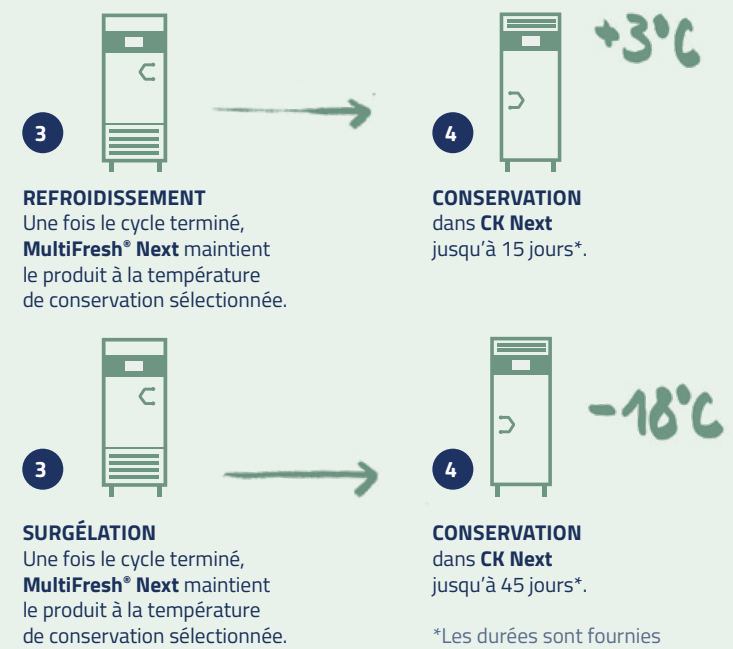
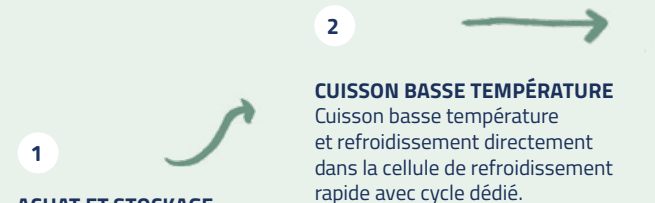
Une fois le cycle de refroidissement rapide terminé, il est possible de les placer dans les emballages dédiés avant de passer à la conservation. Grâce à la gestion personnalisée de l'humidité des conservateurs IRINOX, les pâtes se conservent parfaitement.



! Le refroidissement rapide des aliments, effectué grâce à MultiFresh® Next, associé à une conservation parfaite dans CK Next permet de maintenir intactes les propriétés organoleptiques des aliments (couleur, arôme, parfum et consistance).

## AGNEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

Vous pouvez programmer le cycle de cuisson basse température pour qu'il ait lieu la nuit. De cette manière, le produit est prêt le matin, ce qui réduit considérablement la perte de poids et maintient toujours une consistance parfaite.



1. ACHAT ET STOCKAGE  
La matière première est lavée puis travaillée.

2. CUISSON BASSE TEMPÉRATURE  
Cuisson basse température et surgélation directement dans la cellule de refroidissement rapide avec cycle dédié.

3. SURGÉLATION  
Une fois le cycle terminé, MultiFresh® Next maintient le produit à la température de conservation sélectionnée.

4. CONSERVATION dans CK Next jusqu'à 45 jours\*  
\*Les durées sont fournies uniquement à titre indicatif.

# Réduisez la perte de poids

La cellule de refroidissement rapide IRINOX empêche la perte d'humidité et contribue à maintenir le poids d'origine des aliments.

L'utilisation de la cellule de refroidissement rapide réduit considérablement la perte de poids qui a lieu durant la phase de cuisson des aliments. La réduction de la perte de poids est plus évidente pour la viande et le poisson, et l'est moins pour les légumes ou les pâtes farcies. Cependant, elle permet dans les deux cas d'augmenter les bénéfices des professionnels. La rapidité d'action de la cellule de refroidissement rapide

IRINOX a un impact sur la perte de poids des aliments en empêchant la perte d'humidité et en abaissant rapidement la température pour garantir la sécurité alimentaire. La réduction de la perte d'humidité contribue également à préserver la qualité des aliments. Ces derniers restent hydratés, ce qui leur permet de garder une meilleure consistance et une saveur plus fraîche, mais aussi de rester plus tendres.



ÉCONOMISEZ JUSQU'À  
**15 %\***

\* Perte de poids moyenne des viandes traitées avec IRINOX, par rapport à d'autres technologies

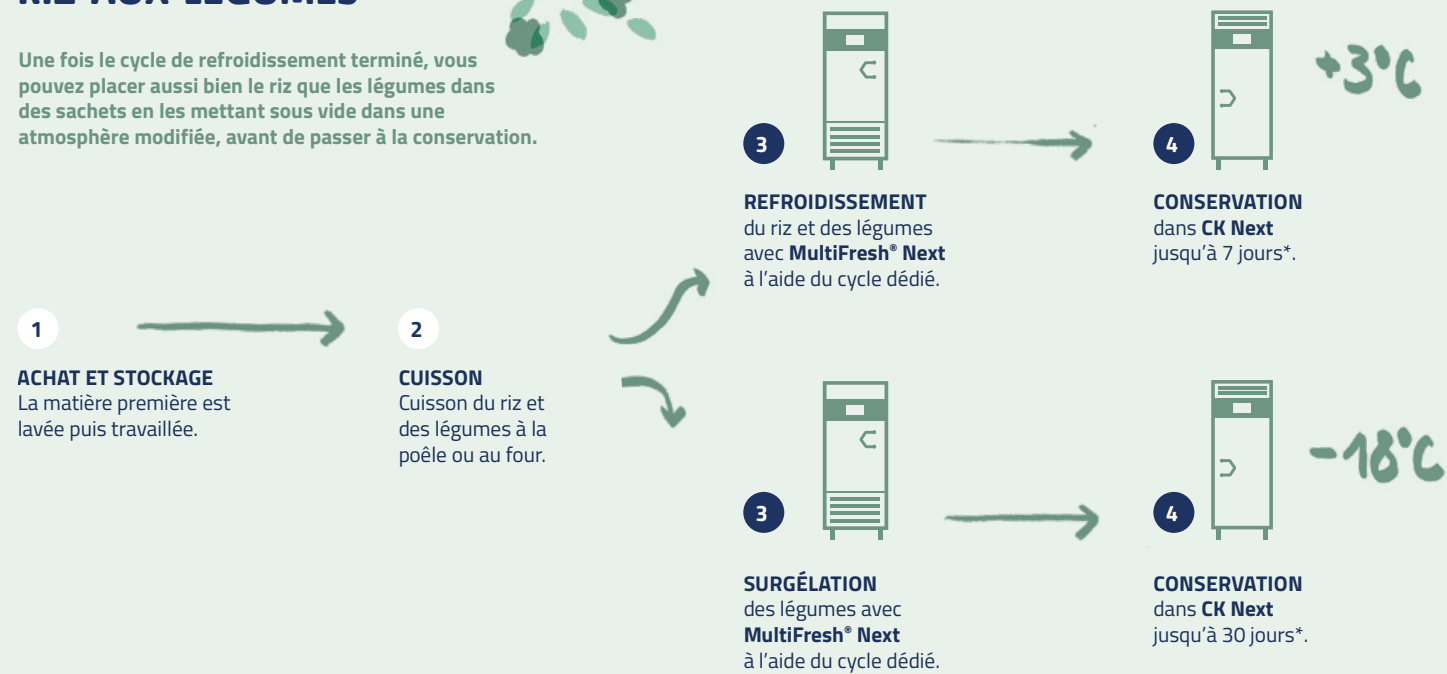
# Restaurant

## RIZ AUX LÉGUMES

Une fois le cycle de refroidissement terminé, vous pouvez placer aussi bien le riz que les légumes dans des sachets en les mettant sous vide dans une atmosphère modifiée, avant de passer à la conservation.

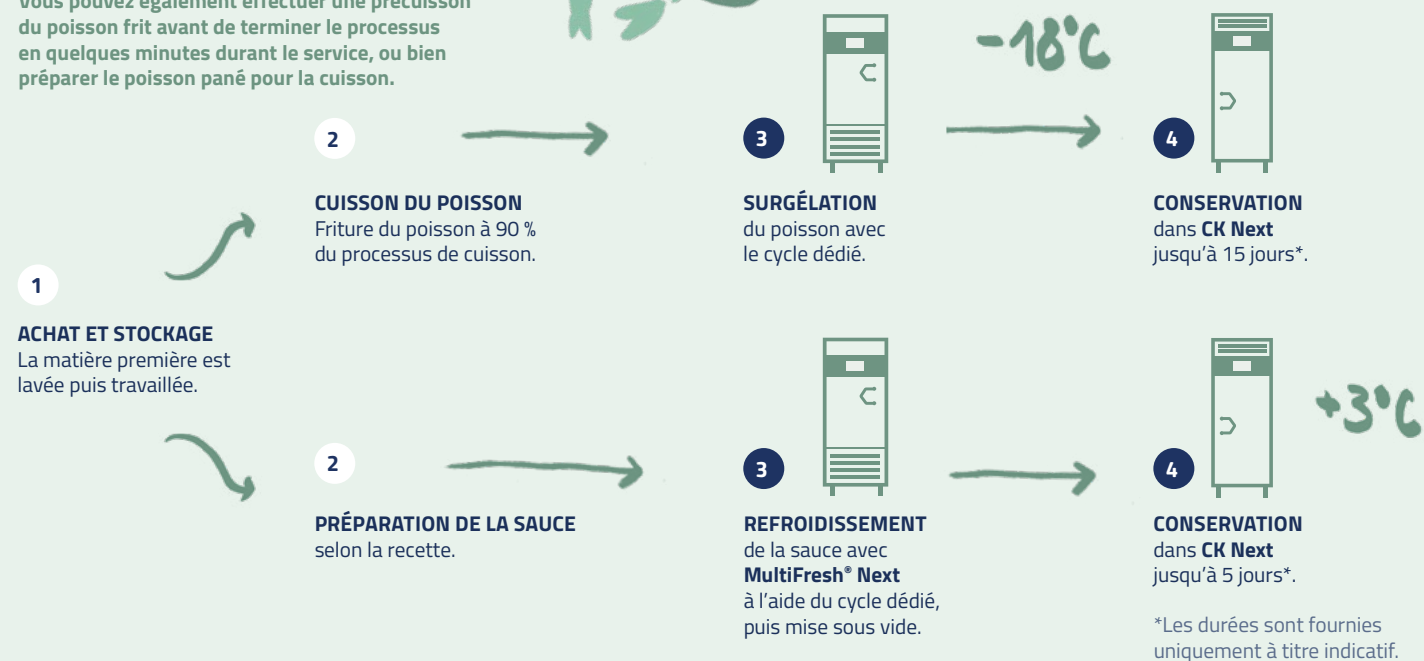


! Afin de garantir la fraîcheur maximale des matières premières, nous vous conseillons de les stabiliser dans la cellule de refroidissement rapide à leur arrivée en cuisine, avec un cycle Délicat à +3 °C. Stockez-les ensuite dans le conservateur afin de prolonger et de maintenir intacte la qualité au fil du temps.



## FRITURE DE POISSON

En cas de cuisson expresse pour le service, vous pouvez conserver le poisson déjà lavé et découpé. Vous pouvez également effectuer une précuisson du poisson frit avant de terminer le processus en quelques minutes durant le service, ou bien préparer le poisson pané pour la cuisson.



# Augmentez la durée de conservation

Avec le système **IRINOX**, les aliments se conservent jusqu'à trois fois plus longtemps.

L'augmentation de la durée de vie d'un aliment, à savoir sa période de conservation sans détérioration de la qualité, est importante pour plusieurs raisons. Premièrement, la sécurité alimentaire, car elle réduit le risque de contamination bactérienne ; deuxièmement, la réduction du gaspillage, car de grandes quantités de nourriture sont jetées à cause des dates de péremption et des invendus ; troisièmement, la conservation des propriétés nutritionnelles et des

caractéristiques organoleptiques (saveur, couleur et consistance) des aliments. Une organisation plus efficace permet aux professionnels de disposer de plus de temps pour vendre les aliments, en améliorant la gestion des stocks et en évitant les réductions ainsi que les invendus. Enfin, les aliments peuvent être transportés sur de plus grandes distances sans se dégrader, dans le cas de laboratoires disposant de plusieurs points de vente.



**3** FOIS PLUS LONGTEMPS\*

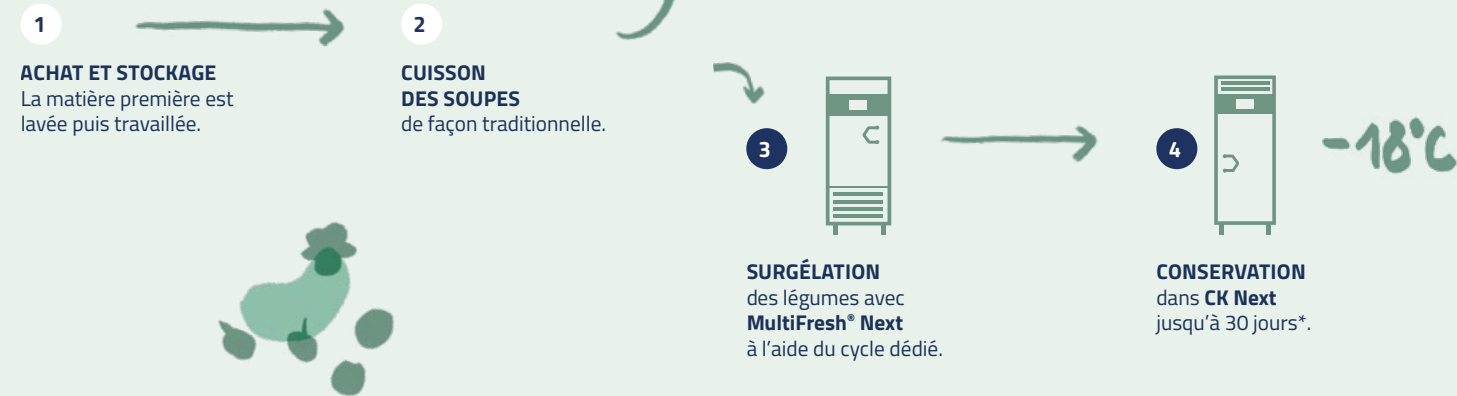
\* Valeur moyenne calculée par IRINOX par rapport à d'autres technologies

# Traiteur

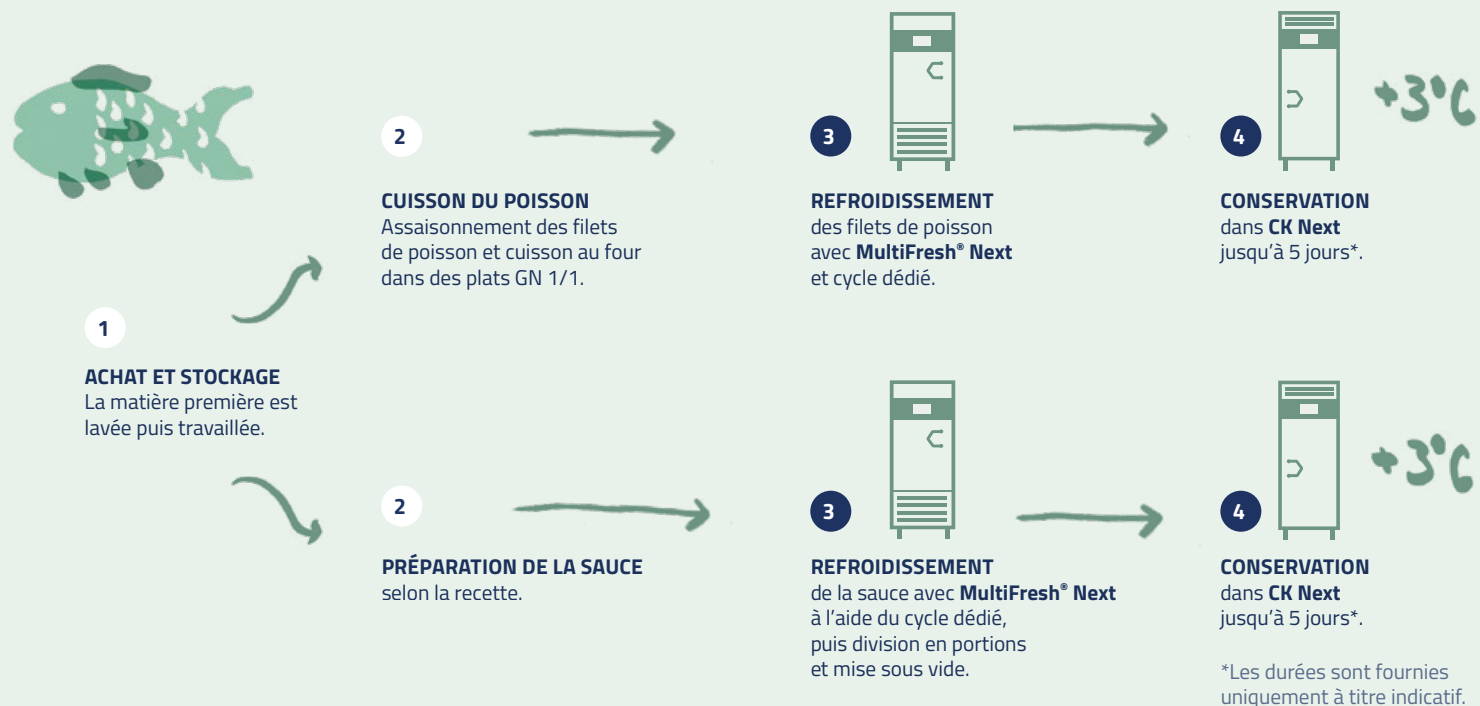
! Afin de garantir la fraîcheur maximale des matières premières, nous vous conseillons de les stabiliser dans la cellule de refroidissement rapide à leur arrivée en cuisine, avec un cycle Délicat à +3 °C. Stockez-les ensuite dans le conservateur, afin de prolonger et de maintenir intacte la qualité au fil du temps.

## SOUPES ET POTAGES

Une fois le cycle de refroidissement rapide terminé, il est possible de reverser les soupes dans les emballages dédiés, de les mettre sous vide, puis de passer à la conservation.



## FILETS DE POISSON



# Réduisez le coût-matière

Achetez les matières premières au moment où leur prix est le plus intéressant et conservez-les longtemps sans qu'elles ne se détériorent.

La cellule de refroidissement rapide multifonction IRINOX réduit le coût des aliments, car vous pouvez préparer de plus grandes quantités de nourriture en bénéficiant du caractère saisonnier des ingrédients et de coûts plus accessibles, puis en conservant vos préparations pour une utilisation future.

Cela vous permet de profiter de prix plus avantageux et de réduire le coût global d'achat des matières premières. En outre, vous pourrez mieux planifier vos stocks et éviter ainsi le gaspillage ou les achats inutiles. Cela aide à réduire le coût de la nourriture en tenant à jour un inventaire plus efficace.

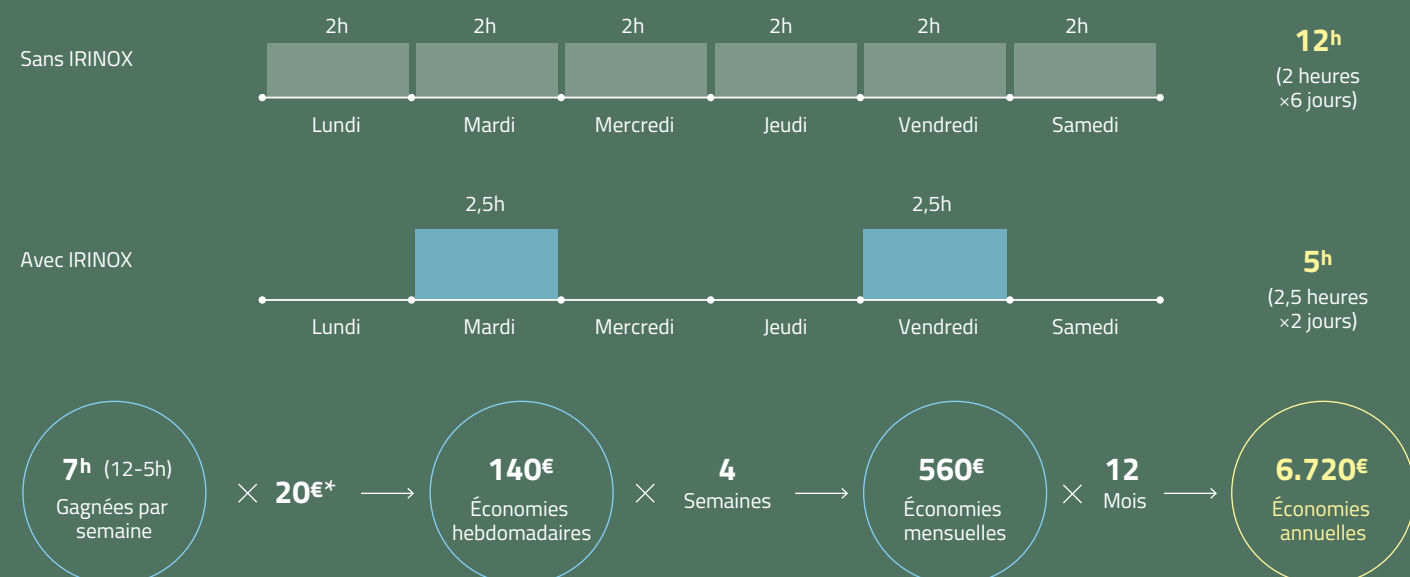
30 %  
D'ÉCONOMIE\*



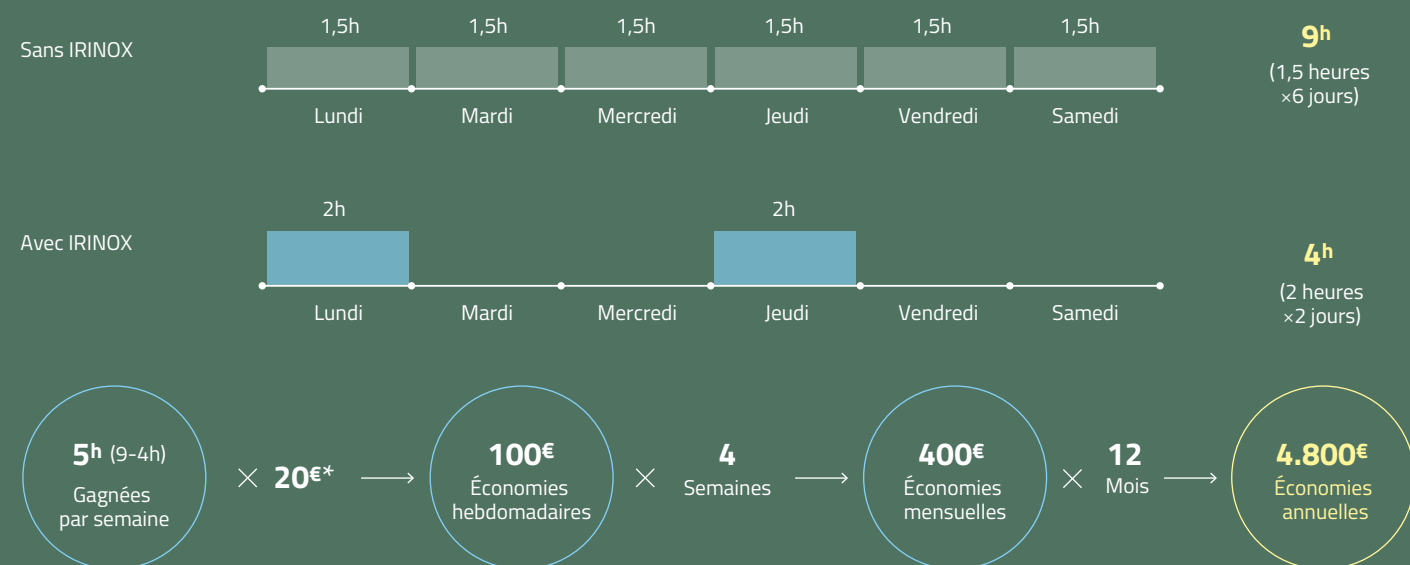
\* Réduction calculée d'après un prix moyen et les variations saisonnières prévues

## RENFORCEZ L'OPTIMISATION DE LA PRODUCTION

### PRODUCTION DE 120 KG DE POULPE PAR SEMAINE



### PRODUCTION DE 80 KG DE LASAGNES



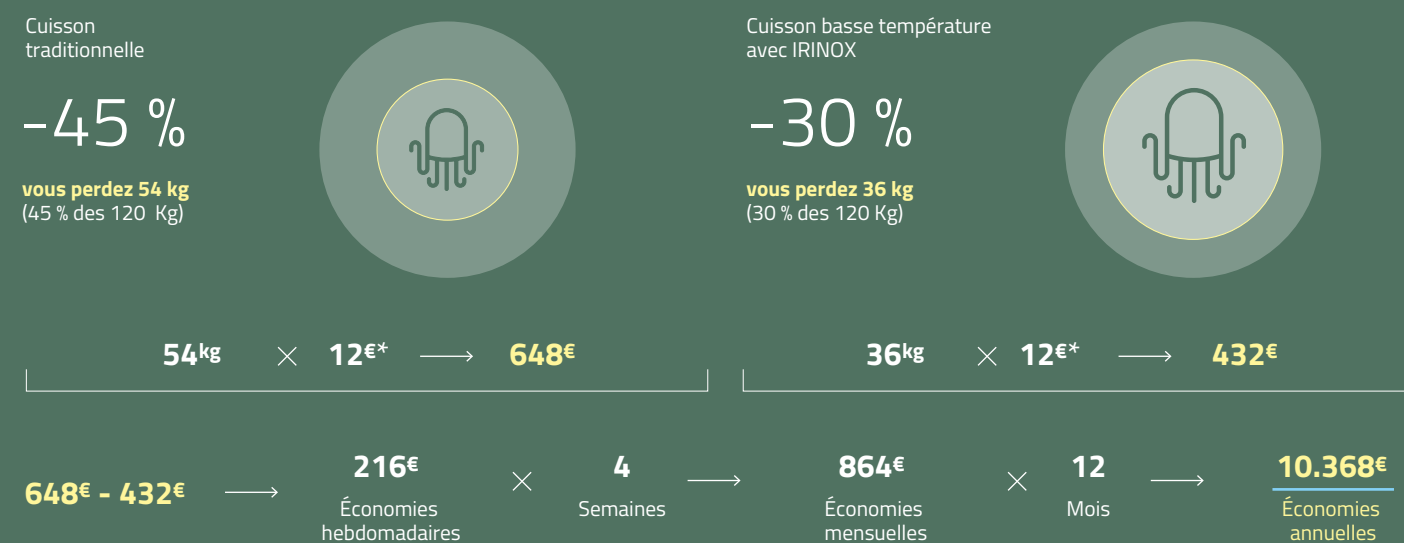
\*20€/h (coût moyen d'un employé)

› Nos calculs fournissent une estimation fiable, malgré de faibles variations possibles en situation réelle.

## RÉDUISEZ LA PERTE DE POIDS

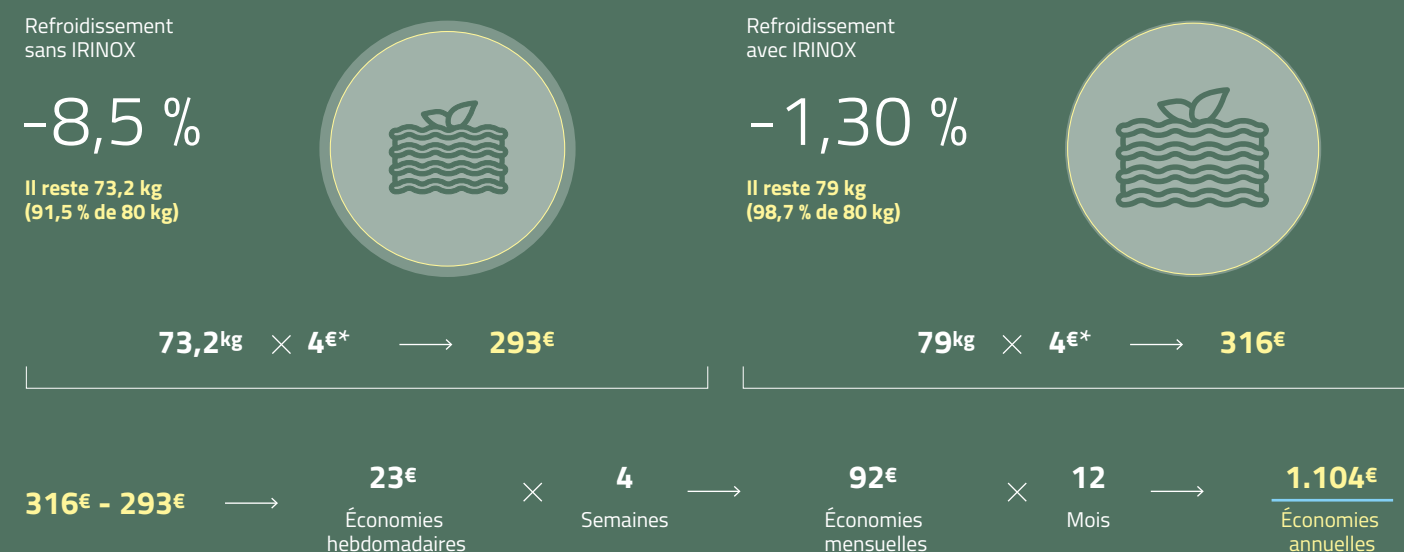
### PRODUCTION DE 120 KG DE POULPE PAR SEMAINE

\*12€/kg (prix d'achat moyen de 1 kg de poulpe)



### PRODUCTION DE 80 KG DE LASAGNES

\*4€/kg (prix d'achat moyen de 1 kg de lasagnes)



› Nos calculs fournissent une estimation fiable, malgré de faibles variations possibles en situation réelle.

## RÉDUISEZ LE NOMBRE DE PORTION INVENDUES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Portions invendues par semaine	Coût par portion	Coût des invendus par semaine
Lasagnes	2	1	3	2	2	1	11	4 €	44 €
Poulpe	1	3	2	1	2	2	11	12 €	132 €
Pommes de terre	3	2	1	4	3	1	14	2 €	28 €
Tiramisu	2	2	2	1	1	4	12	3 €	36 €

**240€**

Coût des portions gaspillées sans IRINOX **240€** Gaspillage hebdomadaire × **4** Semaines → **960€** Gaspillage mensuel × **12** Mois → **11.520€** Gaspillage annuel

## RÉDUISEZ LE COUT-MATIÈRE

### ACHAT DE POISSON FRAIS 100 KG DE SAUMON



**1.900€ - 1.200€** → **700€** En utilisant IRINOX vous économisez **700 € sur 100 kg** de saumon sauvage

### ACHAT DE 50 KG D'ASPERGES FRAÎCHES



**400€ - 200€** → **200€** En utilisant IRINOX vous économisez **200 € sur 50 kg** d'asperges fraîches

\*coûts liés aux événements/festivités/ disponibilité de la matière première

> Nos calculs fournissent une estimation fiable, malgré de faibles variations possibles en situation réelle.

# Services



### RÉSEAU CHEF

Le réseau international de Chef IRINOX est à vos côtés pour vous proposer la meilleure gestion des processus de production dans votre cuisine. Vous pouvez demander un rendez-vous personnalisé pour faire de la technologie IRINOX un véritable allié dans votre travail quotidien.

### APRÈS-VENTE

Une équipe de responsables du service après-vente et d'installateurs vous accompagne en étudiant la solution la plus adaptée à votre laboratoire, avant et après l'achat d'un appareil.

# FreshCloud®



Connectez-vous au cœur de votre laboratoire, où que vous soyez. FreshCloud®, le système lié à l'Internet des objets d'IRINOX, vous permet de surveiller en temps réel tout votre parc d'appareils IRINOX Professional.



App Store



Google Play

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

### FLUX DE TRAVAIL SIMPLIFIÉS

Avec FreshCloud®, chaque processus de production, même le plus complexe, devient un jeu d'enfant. Avec une surveillance et une gestion fluides des cycles, ainsi qu'une mise à jour du logiciel en un seul clic\*, les opérations se déroulent efficacement et sans difficultés.

### MAXIMISEZ VOTRE TEMPS ET VOS RESSOURCES

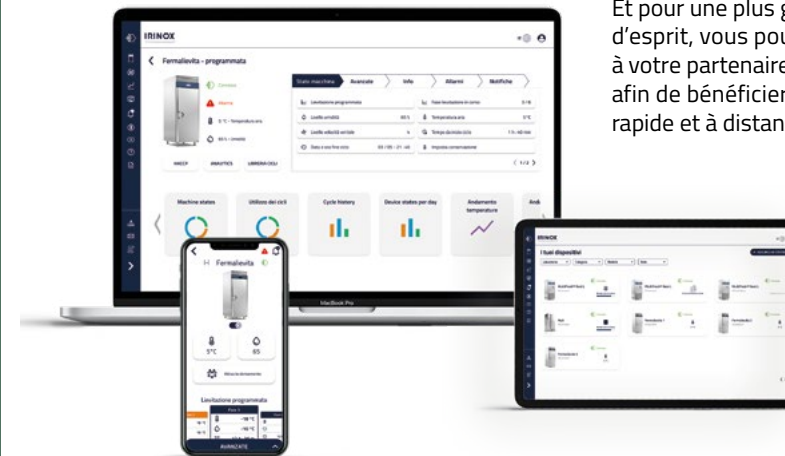
Désormais, vous pouvez programmer à distance vos cycles et les synchroniser avec toutes les cellules de refroidissement rapide, structurant ainsi de façon optimale votre journée de travail avec des gains de temps et des économies considérables.

### CONTRÔLE TOTAL

FreshCloud® facilite la création de rapports HACCP d'une simple pression du doigt. Et pour une plus grande tranquillité d'esprit, vous pouvez donner accès à votre partenaire de service de confiance, afin de bénéficier d'une assistance rapide et à distance en cas d'imprévus.

### GUIDE DES CHEFS

Regroupant plusieurs applications testées par les chefs IRINOX, il vous permet de vérifier les temps et cycles conseillés pour le traitement de nombreux aliments. Vous pouvez ainsi tirer le maximum de la technologie IRINOX dans votre cuisine et découvrir tous les avantages liés à son utilisation.



\* Disponible pour MultiFresh® Next version 7.0 ou ultérieure.

---

**IRINOX S.p.A. - Société Benefit**

Siège social

Via Caduti nei Lager, 1  
31015 Conegliano  
Trévisé, Italie

Centre opérationnel

viale Enrico Mattei, 20  
Z.I. Prealpi Trevigiane  
31029 Vittorio Veneto  
Trévisé, Italie  
Tél. +39 0438 2020

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

