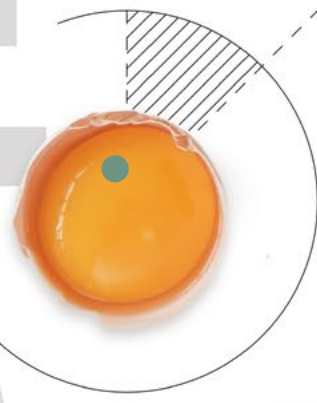
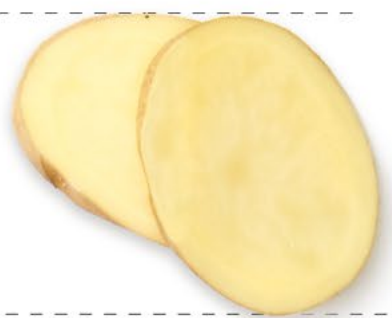


**IRINOX**

The Freshness Company®

SETTORE

HO  
RE  
CA



HOTEL



RISTORANTE



CATERING



# — Per ogni settore una soluzione

I vantaggi di scegliere  
IRINOX, qualunque  
sia la tua attività

Scegliere IRINOX significa ottenere  
l'eccellenza nella conservazione e nella  
lavorazione degli alimenti. I nostri prodotti  
garantiscono freschezza, risparmio

energetico e versatilità, adattandosi  
perfettamente a qualsiasi attività. Investi  
in qualità, affidabilità e innovazione  
per far crescere il tuo business con IRINOX.

I nostri settori

HOTEL

Nel settore alberghiero, l'efficienza e la qualità sono essenziali. IRINOX offre soluzioni all'avanguardia per la preparazione e la conservazione alimentare. Le nostre tecnologie di abbattimento rapido e conservazione permettono agli hotel di mantenere la freschezza degli alimenti, ridurre gli sprechi e migliorare la gestione della cucina. Con opzioni su misura, IRINOX si adatta alle esigenze di ogni struttura alberghiera. Garantiamo agli hotel la capacità di offrire piatti di alta qualità, offrendo una migliore esperienza culinaria ai clienti e una gestione più efficiente per il personale di cucina.

RISTORANTE

Nel mondo della ristorazione, IRINOX è sinonimo di innovazione e prestazioni superiori. Le nostre attrezzature offrono ai ristoranti un vantaggio competitivo unico. Manteniamo la freschezza degli ingredienti, garantiamo la sicurezza alimentare e riduciamo gli sprechi. Con soluzioni personalizzate per ogni cucina, IRINOX migliora l'efficienza degli ingredienti garantendo la sicurezza alimentare e riducendo gli sprechi. Sia che tu gestisca un ristorante gourmet o un locale informale, la nostra tecnologia ti permette di superare le aspettative dei clienti.

CATERING

Il settore del catering rappresenta una sfida unica in termini di conservazione e preparazione alimentare. IRINOX si distingue per la sua capacità di fornire soluzioni di abbattimento rapido e conservazione ideali per il catering. Con il controllo preciso della temperatura e una varietà di funzioni disponibili, le attrezzature IRINOX permettono di mantenere la qualità, garantire la sicurezza alimentare e risparmiare tempo prezioso. Che tu stia gestendo un piccolo catering locale o un'azienda di catering su larga scala, IRINOX è il tuo alleato per fornire alimenti freschi e deliziosi a ogni evento.

## HOTEL



## RISTORANTE



## CATERING



Vedi i dettagli delle macchine utilizzando questo codice QR:



# I vantaggi di scegliere IRINOX



### DAL FORNO ALL'ABBATTITORE

Inserisci gli alimenti appena sfornati, anche bollenti, direttamente nell'abbattitore IRINOX con la garanzia di un raffreddamento o una surgelazione perfetti.



### RAPIDITÀ

Una performance senza confronti che garantisce la conservazione della freschezza dell'alimento, la sicurezza alimentare e soprattutto una maggiore efficienza in cucina. Con IRINOX ottieni risultati più veloci senza compromettere la qualità.



### IL GIUSTO FREDDO

Le curve di temperatura dedicate a ogni tipo di alimento contribuiscono a creare le condizioni ottimali di mantenimento di ogni cibo, migliorando l'efficienza operativa e garantendo una conservazione affidabile dei prodotti.



### FLESSIBILITÀ

Le nostre attrezzature sono progettate per soddisfare le esigenze di qualsiasi settore o attività. Con opzioni di dimensioni, funzionalità e design personalizzabili, IRINOX si adatta perfettamente a diverse applicazioni.



### AFFIDABILITÀ

L'affidabilità di IRINOX si traduce in performance costanti e senza sorprese. I nostri prodotti sono progettati per funzionare in modo affidabile e duraturo, garantendo la sicurezza alimentare e la conservazione perfetta dei tuoi prodotti.

# Hotel

## PASTA RIPIENA

Quando il ciclo di abbattimento sarà ultimato, sarà possibile riporla nei packaging dedicati per poi procedere alla conservazione. Grazie alla gestione personalizzata dell'umidità dei conservatori IRINOX, la pasta si conserverà perfettamente.



**1 ACQUISTO & STOCCAGGIO**  
La materia prima viene pulita e lavorata

**2 COTTURA**  
Cottura del ripieno della pasta



! Il raffreddamento rapido degli alimenti, con l'utilizzo di MultiFresh® Next, abbinato alla perfetta conservazione in CK Next, permette di mantenere inalterate le proprietà organolettiche degli alimenti (colore, aroma, fragranza e consistenza).



**3 RAFFREDDAMENTO**  
Terminato il raffreddamento del ripieno, si procede a farcire la pasta

**4 CONSERVAZIONE in CK Next**  
fino a 7 giorni\*

**3 SURGELAZIONE**  
La pasta ripiena cruda viene surgelata con ciclo dedicato

**4 CONSERVAZIONE in CK Next**  
fino a 30 giorni\*

## AGNELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA

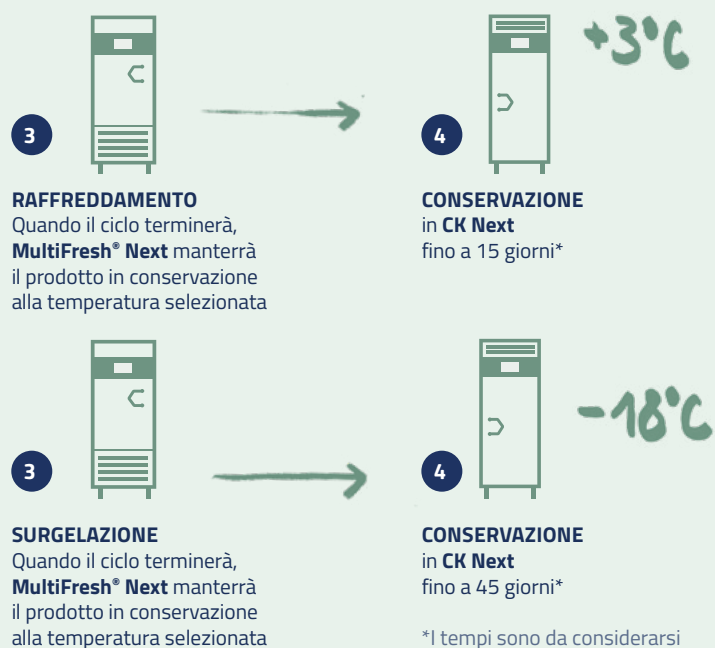
Puoi impostare il ciclo di cottura a bassa temperatura per lavorare durante le ore notturne e trovare il prodotto pronto in mattinata, riducendo notevolmente il calo peso e mantenendo sempre consistenze perfette.



**1 ACQUISTO & STOCCAGGIO**  
La materia prima viene pulita e lavorata

**2 COTTURA A BASSA TEMPERATURA**  
Cottura a bassa temperatura e raffreddamento direttamente nell'abbattitore con ciclo dedicato

**2 COTTURA A BASSA TEMPERATURA**  
Cottura a bassa temperatura e surgelazione direttamente nell'abbattitore con ciclo dedicato



**3 RAFFREDDAMENTO**  
Quando il ciclo terminerà, MultiFresh® Next manterrà il prodotto in conservazione alla temperatura selezionata

**4 CONSERVAZIONE in CK Next**  
fino a 15 giorni\*

**3 SURGELAZIONE**  
Quando il ciclo terminerà, MultiFresh® Next manterrà il prodotto in conservazione alla temperatura selezionata

**4 CONSERVAZIONE in CK Next**  
fino a 45 giorni\*

\*I tempi sono da considerarsi prettamente indicativi

# Riduci il calopeso

L'abbattitore di temperatura IRINOX previene la perdita di umidità e contribuisce a mantenere il peso originale degli alimenti.

L'utilizzo dell'abbattitore di temperatura riduce notevolmente il calo peso a cui sono soggetti gli alimenti in fase di cottura. La riduzione del calo peso è più evidente nel caso di carne o pesce e meno evidente nelle verdure o paste ripiene. Tuttavia, in entrambi i casi, influisce sul guadagno del professionista. La rapidità dell'abbattitore IRINOX influisce sul calo

peso degli alimenti prevenendo la perdita di umidità e abbassando rapidamente la temperatura per garantire la sicurezza alimentare. La riduzione della perdita di umidità contribuisce anche a preservare la qualità degli alimenti. Quest'ultimi, mantenuti idratati, tendono a conservare una consistenza migliore, un sapore più fresco e una maggiore tenerezza.



RISPARMI FINO AL  
**15%\***

\* Calo peso medio delle carni processate con IRINOX rispetto ad altre tecnologie

# Ristorante

## RISO ALLE VERDURE

Quando il ciclo di abbattimento sarà ultimato, è possibile imbustare sia il riso che le verdure mettendole sottovuoto in atmosfera modificata per poi procedere alla conservazione.



! Per garantire la massima freschezza delle materie prime, all'arrivo in cucina si suggerisce di stabilizzarle in abbattitore con un ciclo Delicate +3°C, stoccandole successivamente nel conservatore per estendere e mantenere intatta la qualità nel tempo.



## FRITTO DI PESCE

In caso di cottura espressa per il servizio puoi conservare il pesce già pulito e tagliato. È possibile fare una precottura del pesce fritto per poi finalizzare il processo durante il servizio in pochi minuti oppure preparare il pesce impanato pronto da cuocere.

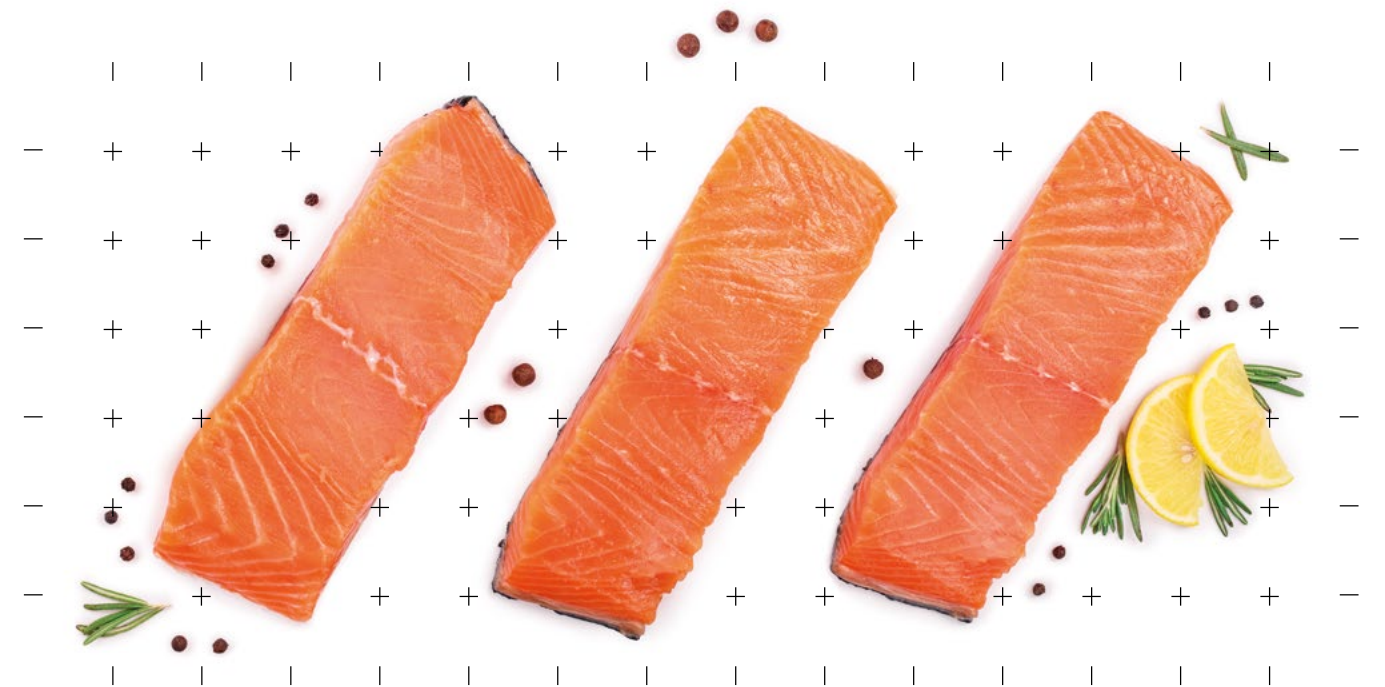


# Aumenti la Shelf Life

Con il sistema IRINOX prolunghi la durata in conservazione degli alimenti fino a tre volte rispetto al tempo abituale

L'aumento della shelf life di un alimento, ovvero del suo periodo di conservazione senza deterioramento qualitativo, è importante per diverse ragioni: la sicurezza alimentare poiché riduce il rischio di contaminazione batterica, la riduzione degli sprechi poiché molto cibo viene gettato a causa dell'invecchiamento o della mancata vendita, la conservazione delle proprietà nutritive e delle caratteristiche

organolettiche – sapore, colore e consistenza – degli alimenti. Una migliore efficienza organizzativa aiuta il professionista ad avere un maggior periodo di tempo per vendere gli alimenti migliorando la gestione delle scorte evitando sconti e mancate vendite. Infine, gli alimenti possono essere trasportati su distanze maggiori senza degradarsi nel caso di laboratori con più punti vendita.



**3** VOLTE PIÙ A LUNGO\*

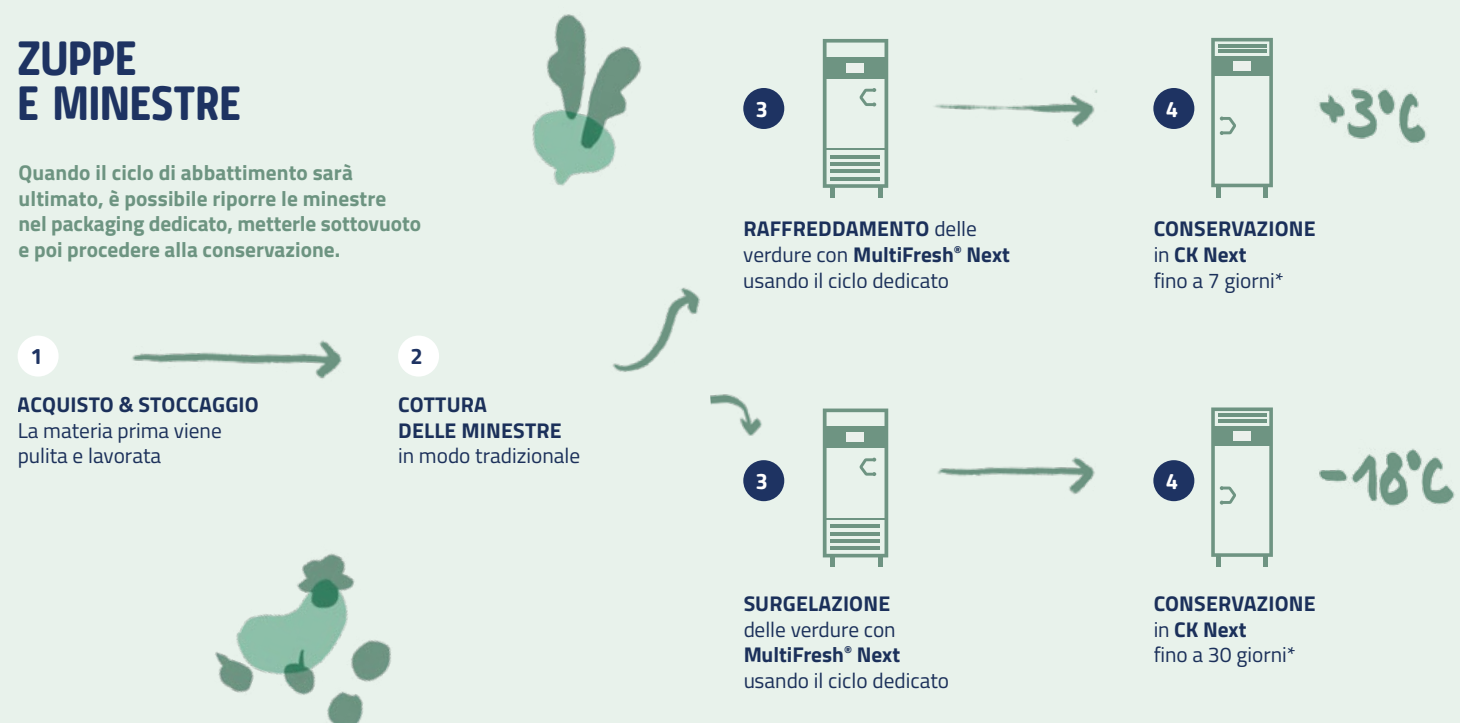
\* Valore medio calcolato da IRINOX rispetto ad altre tecnologie

# Catering

! Per garantire la massima freschezza delle materie prime, all'arrivo in cucina si suggerisce di stabilizzarle in abbattitore con un ciclo Delicate +3°C. Per poi stocarle nel conservatore per estendere e mantenere intatta la qualità nel tempo.

## ZUPPE E MINESTRE

Quando il ciclo di abbattimento sarà ultimato, è possibile riporre le minestre nel packaging dedicato, metterle sottovuoto e poi procedere alla conservazione.



## FILETTI DI PESCE



# Riduci il food cost

Acquisti le materie prime quando sono più convenienti e le conservi a lungo senza che subiscano alterazioni

L'abbattitore multifunzione IRINOX riduce il costo del cibo poiché puoi preparare maggiori quantità di cibo sfruttando la stagionalità degli ingredienti e i costi più accessibili conservandolo per utilizzi futuri. Questo permette di approfittare di prezzi più vantaggiosi e di ridurre i costi

complessivi di acquisto delle materie prime. Inoltre, potrai pianificare meglio le scorte di cibo, evitando così gli scarti o di acquistare eccessivamente. Questo aiuta a ridurre il costo del cibo mantenendo un inventario più efficiente.

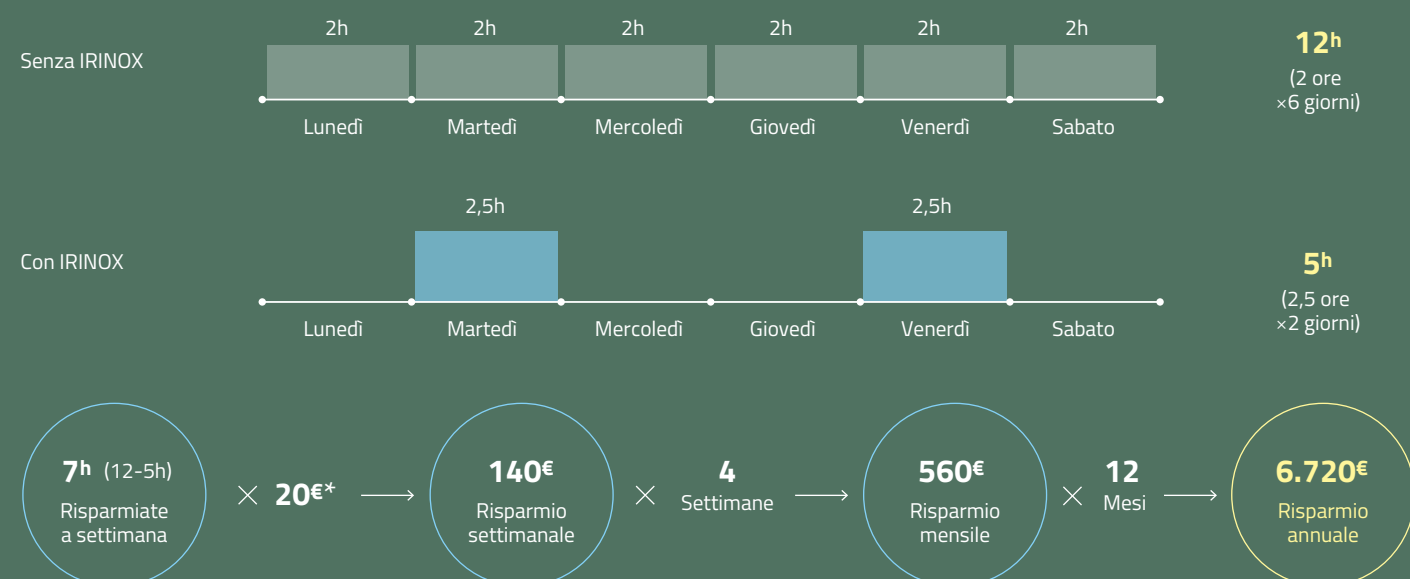
**30%**  
DI RISPARMIO\*



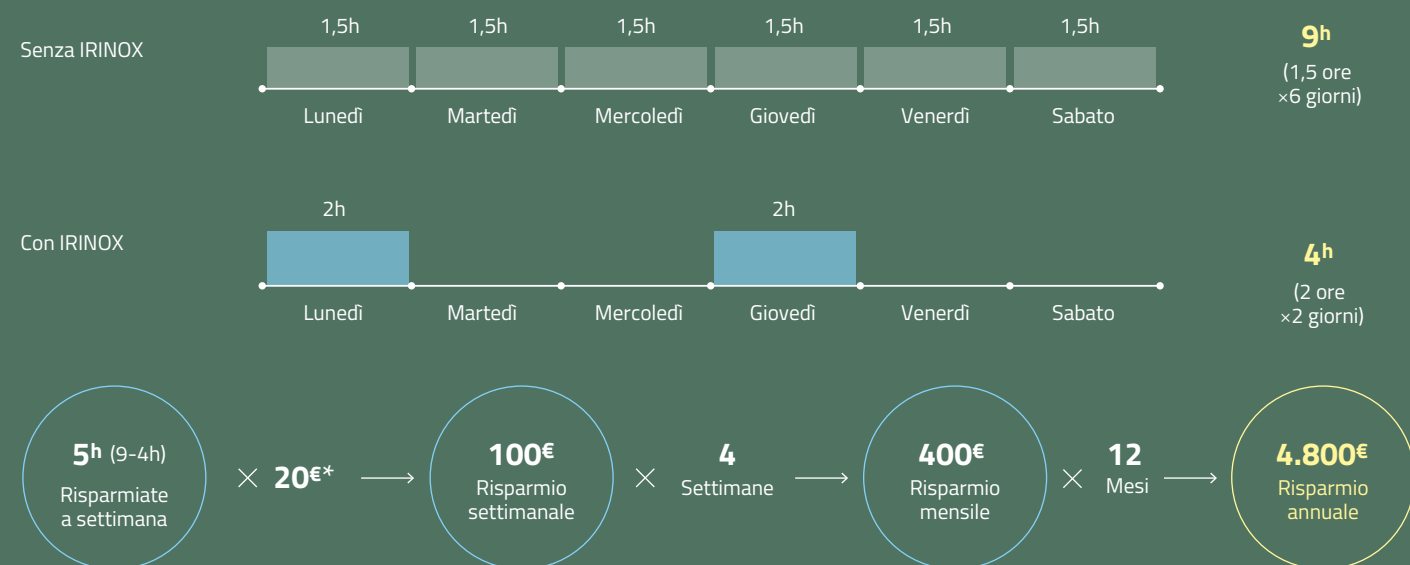
\* Riduzione calcolata in base ad un prezzo medio e alle variazioni previste in stagione

## AUMENTI L'OTTIMIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE

### PRODUZIONE 120 KG DI POLPO ALLA SETTIMANA



### PRODUZIONE 80 KG DI LASAGNA IN TEGLIA



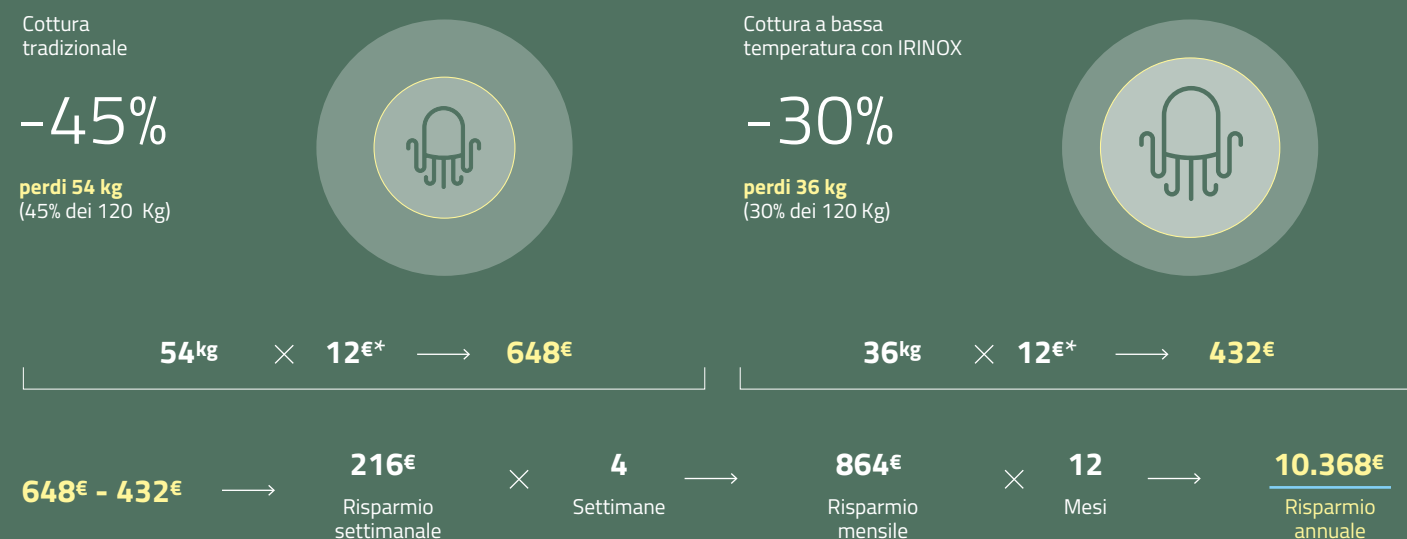
\*20€/h (costo medio di un dipendente)

> I nostri calcoli offrono una stima affidabile, seppur con possibili lievi variazioni in contesti reali

## RIDUCI IL CALO PESO

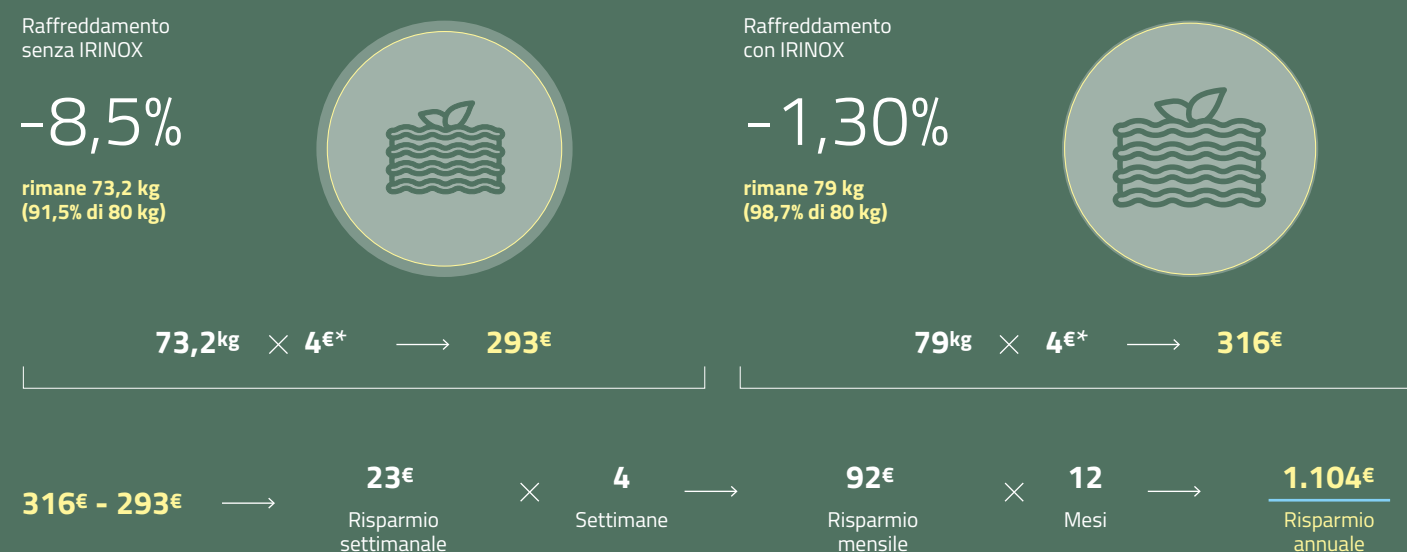
### PRODUZIONE 120 KG DI POLPO ALLA SETTIMANA

\*12€/kg (prezzo di acquisto medio di 1kg di polipo)



### PRODUZIONE 80 KG DI LASAGNA IN TEGLIA

\*4€/kg (prezzo di acquisto medio di 1kg di lasagna in teglia)



> I nostri calcoli offrono una stima affidabile, seppur con possibili lievi variazioni in contesti reali

## RIDUCI LE PORZIONI INVENDUTE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Porzioni invendute a settimana	Costo a porzione	Costo invenduto settimana
Lasagna	2	1	3	2	2	1	11	4 €	44 €
Polpo	1	3	2	1	2	2	11	12 €	132 €
Patate	3	2	1	4	3	1	14	2 €	28 €
Tiramisù	2	2	2	1	1	4	12	3 €	36 €

**240€**

Costo delle porzioni sprecate senza IRINOX **240€** Spreco a settimana × **4** Settimane → **960€** Spreco mensile × **12** Mesi → **11.520€** Spreco annuale

## RIDUCI IL FOOD COST

### ACQUISTO PESCE FRESCO 100 KG DI SALMONE



### ACQUISTO 50 KG DI ASPARAGI FRESCHI



\*costi legati agli eventi /festività/ disponibilità della materia prima

> I nostri calcoli offrono una stima affidabile, seppur con possibili lievi variazioni in contesti reali

## Servizi



### RETE CHEF

La rete internazionale di Chef IRINOX è al tuo fianco per proporti la migliore gestione dei processi produttivi nella tua cucina. Puoi richiedere una consulenza personalizzata per rendere la tecnologia IRINOX un vero alleato nel tuo lavoro di tutti i giorni.

### AFTERSALES

Un team di Service Manager e di installatori ti accompagnerà studiando la soluzione più adatta al tuo laboratorio sia in fase di prevendita che dopo il tuo acquisto.

## FreshCloud®



Immagina di avere il potere di connetterti al cuore del tuo laboratorio da qualsiasi angolo del mondo. FreshCloud®, il sistema IoT di IRINOX, ti offre proprio questa capacità, permettendoti di monitorare in tempo reale l'intera gamma di prodotti IRINOX Professional.



App Store



Google Play

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

### FLUSSI DI LAVORO SEMPLIFICATI

Con FreshCloud®, ogni processo, anche il più complesso, diventa un gioco da ragazzi. Il monitoraggio e la gestione dei cicli avvengono con fluidità, e con la capacità di aggiornare il software con un solo clic\*, hai la sicurezza di operazioni efficienti e senza intoppi.

### MASSIMIZZA TEMPO E RISORSE

Ora puoi programmare da remoto i tuoi cicli e sincronizzarli con tutti gli abbattitori, strutturando in maniera ottimale la tua giornata lavorativa, con notevoli risparmi di tempo e costi operativi.

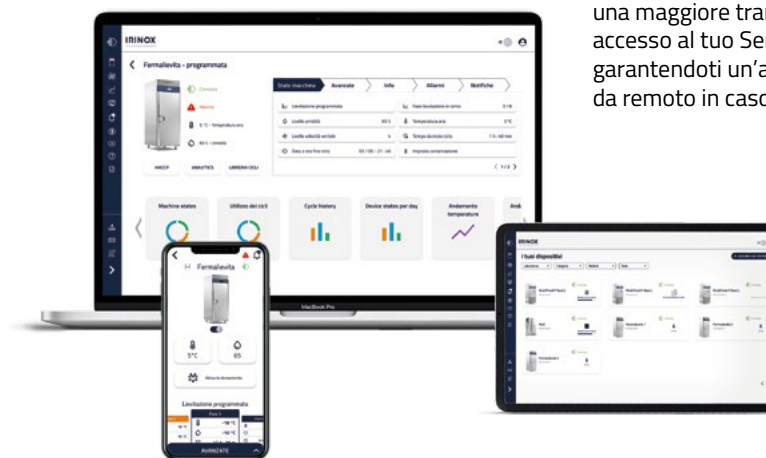
### CONTROLLO TOTALE

FreshCloud® facilita la creazione di report HACCP con un semplice tocco. E per una maggiore tranquillità, puoi concedere accesso al tuo Service Partner di fiducia, garantendoti un'assistenza tempestiva da remoto in caso di imprevisti.

### CHEF'S GUIDE

Ricca di applicazioni testate dagli chef IRINOX ti permette di verificare i tempi e i cicli consigliati per il trattamento di numerosi alimenti, offrendoti la possibilità di sfruttare al meglio la tecnologia IRINOX nella tua cucina e di scoprire tutti i vantaggi derivanti dal suo utilizzo.

\* Disponibile per MultiFresh® Next versione 7.0 o superiore.



---

**IRINOX S.p.A. - Società Benefit**

headquarter

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](http://irinoxprofessional.com)

