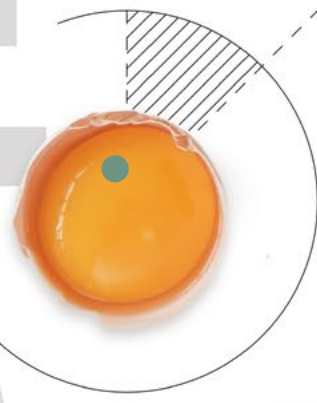
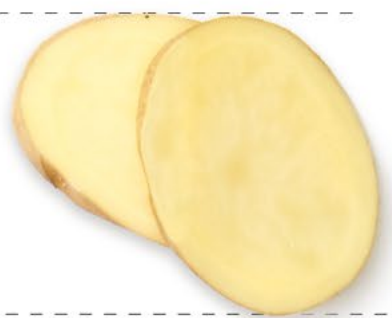


IRINOX

The Freshness Company®

SETOR

HO
RE
CA



HOTEL



RESTAURANTE



CATERING



— Para cada setor, uma solução

As vantagens de
escolher IRINOX, seja
qual for sua atividade

Escolher IRINOX significa obter a excelência na conservação e no processamento dos alimentos. Nossos produtos garantem frescor, economia de energia e versatilidade,

adaptando-se na perfeição a qualquer atividade. Invista em qualidade, confiabilidade e inovação para expandir sua empresa com IRINOX.

Nossos setores

HOTEL

No setor hoteleiro, a eficiência e a qualidade são essenciais. IRINOX oferece soluções de vanguarda para a preparação e preservação dos alimentos. Nossas tecnologias de resfriamento rápido e armazenamento permitem aos hotéis manter o frescor dos alimentos, reduzir os desperdícios e melhorar o gerenciamento da cozinha. Com opções sob medida, IRINOX atende as necessidades de cada hotel. Garantimos aos hotéis a capacidade de oferecer pratos de elevada qualidade, proporcionando uma melhor experiência gastronômica aos clientes e um gerenciamento mais eficiente para a equipe da cozinha.

RESTAURANTE

No mundo da restauração, IRINOX é sinônimo de inovação e desempenho superior. Nossos equipamentos oferecem aos restaurantes uma vantagem competitiva única. Mantemos o frescor dos ingredientes, garantimos a segurança alimentar e reduzimos os desperdícios. Com soluções personalizadas para cada cozinha, IRINOX melhora a eficiência dos ingredientes, garantindo a segurança alimentar e reduzindo os desperdícios. Gerente de um restaurante gourmet ou de um restaurante local informal, nossa tecnologia lhe permite superar as expectativas de seus clientes.

CATERING

O setor de catering apresenta um desafio único em termos de conservação e preparação dos alimentos. IRINOX se destaca por sua capacidade de fornecer soluções de resfriamento rápido e conservação ideais para o setor de catering. Com o controle preciso da temperatura e uma variedade de funções disponíveis, os equipamentos IRINOX permitem manter a qualidade, garantir a segurança alimentar e economizar um tempo valioso. Gerente de um pequeno catering local ou de uma empresa de catering em grande escala, IRINOX é sua aliada no fornecimento de alimentos frescos e deliciosos para cada evento.

HOTEL



RESTAURANTE



CATERING



Consulte os detalhes das máquinas usando este código QR:



As vantagens de escolher IRINOX



DO FORNO AO RESFRIADOR

Coloque os alimentos retirados do forno, mesmo quentes, diretamente no resfriador rápido IRINOX para garantir um resfriamento ou um ultracongelamento perfeito.



RAPIDEZ

Um desempenho sem comparação que garante a conservação do frescor do alimento, a segurança alimentar e, acima de tudo, uma maior eficiência na cozinha. Com IRINOX, obtêm-se resultados mais rápidos sem comprometer a qualidade.



O FRIO CERTO

As curvas de temperatura dedicadas a cada tipo de alimento contribuem para criar as condições ideais de manutenção de cada alimento, melhorando a eficiência operacional e garantindo uma conservação confiável dos produtos.



FLEXIBILIDADE

Nossos equipamentos são projetados para satisfazer as necessidades de qualquer setor ou empresa. Com opções personalizáveis de dimensões, funcionalidade e design, IRINOX se integra perfeitamente em diferentes aplicações.



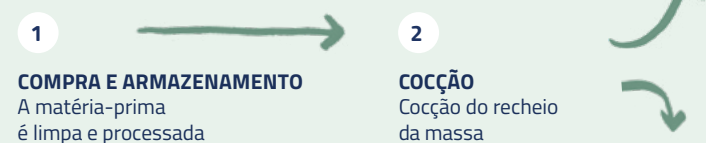
CONFIABILIDADE

A confiabilidade de IRINOX se traduz em um desempenho consistente e sem surpresas. Nossos produtos são projetados para funcionar de forma confiável e duradoura, garantindo a segurança alimentar e a conservação perfeita de seus produtos.

Hotel

MASSA RECHEADA

Quando estiver concluído o ciclo de resfriamento, é possível recolocá-la nas embalagens dedicadas e proceder à conservação. Graças ao gerenciamento personalizado da umidade dos refrigeradores IRINOX, a massa se conservará perfeitamente.

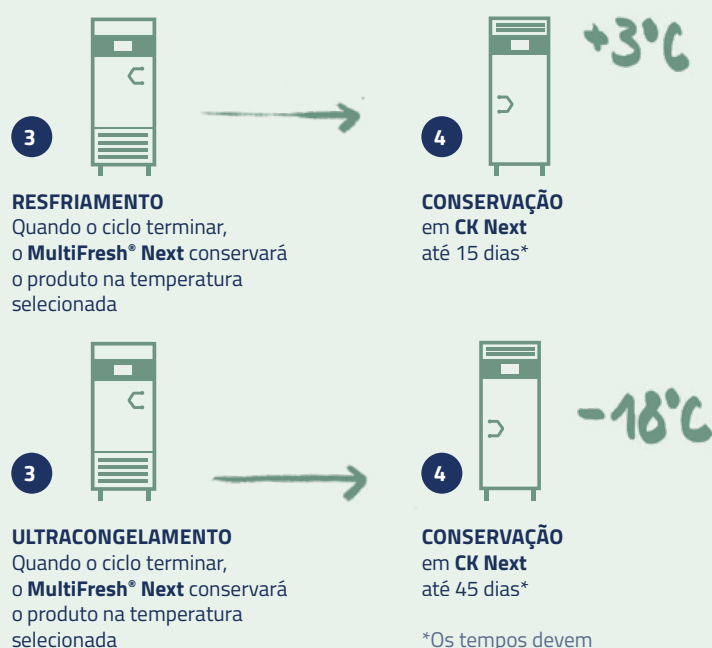


! O resfriamento rápido dos alimentos usando o MultiFresh® Next, combinado com a conservação perfeita no CK Next, permite manter inalteradas as propriedades organolépticas dos alimentos (cor, aroma, fragrância e textura).



CORDEIRO COZIDO EM BAIXA TEMPERATURA

É possível programar o ciclo de cocção a baixa temperatura para trabalhar durante a noite e ter o produto pronto de manhã, reduzindo significativamente a perda de peso e mantendo sempre a textura perfeita.



*Os tempos devem ser considerados meramente indicativos

Reduzir a perda de peso

O refrigerador rápido IRINOX evita a perda de umidade e contribui para manter o peso original dos alimentos.

O uso de refrigerador rápido reduz significativamente a perda de peso a que os alimentos estão sujeitos durante a cocção. A redução na perda de peso é mais evidente no caso de carnes ou peixes e menos evidente nas verduras e legumes ou massas recheadas. Em ambos os casos, isso afeta os ganhos do profissional. A rapidez do refrigerador IRINOX tem

influência na perda de peso dos alimentos, evitando a perda de umidade e reduzindo rapidamente a temperatura para garantir a segurança alimentar. A redução da perda de umidade também contribui para preservar a qualidade dos alimentos. Estes últimos, mantidos hidratados, tendem a conservar uma textura melhor, um sabor mais fresco e maior maciez.



ECONOMIA ATÉ **15%***

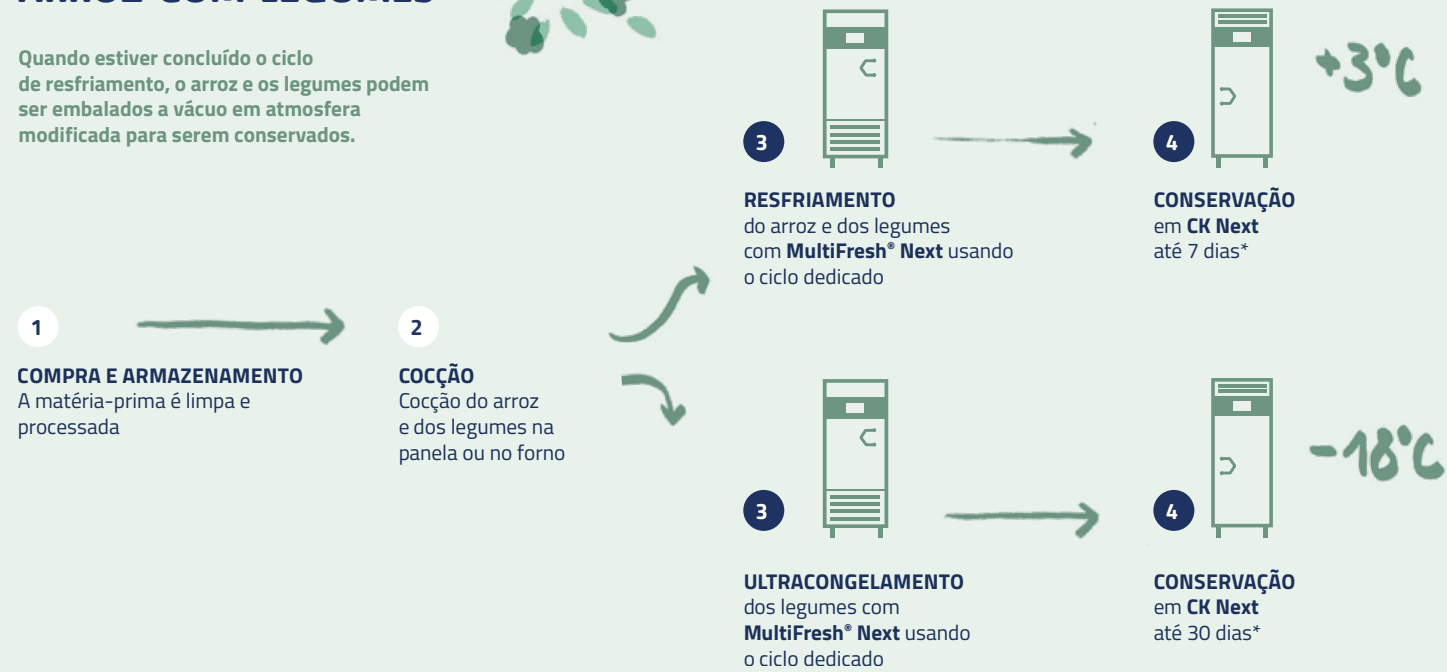
* Perda média de peso da carne processada com IRINOX em comparação com outras tecnologias

Restaurante

! Para garantir o máximo frescor das matérias-primas, quando chegarem à cozinha, é recomendável estabilizá-las no refrigerador com um ciclo Delicate +3°C, armazenando-as posteriormente no conservador para aumentar e manter a qualidade intacta ao longo do tempo.

ARROZ COM LEGUMES

Quando estiver concluído o ciclo de resfriamento, o arroz e os legumes podem ser embalados a vácuo em atmosfera modificada para serem conservados.



PEIXE FRITO

No caso de cocção expressa para o serviço, pode conservar o peixe já limpo e cortado. É possível efetuar uma pré-cocção do peixe frito e finalizar o processo durante o serviço em poucos minutos ou preparar o peixe empanado pronto a cozinhar.

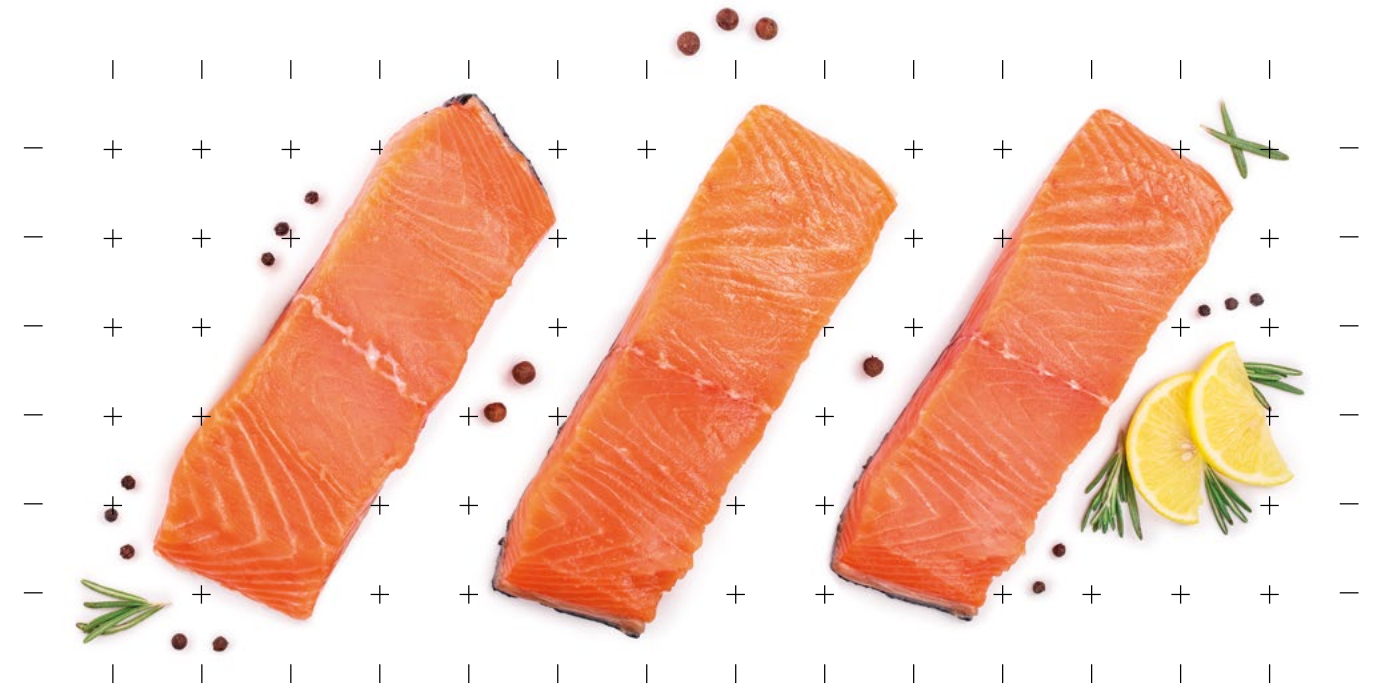


Aumentar o tempo de prateleira

Com o sistema IRINOX, aumenta o tempo de prateleira dos alimentos em até três vezes mais do que o normal

O aumento do tempo de prateleira de um alimento, ou seja, seu tempo de conservação sem deterioração da qualidade, é importante por vários motivos: segurança alimentar, pois reduz o risco de contaminação bacteriana; redução dos desperdícios, pois muitos alimentos são jogados fora devido ao envelhecimento ou por não serem vendidos; preservação das propriedades nutricionais e das

características organoléticas – sabor, cor e textura – dos alimentos. Uma melhor eficiência organizacional ajuda o profissional a ter mais tempo para vender os alimentos, melhorando o gerenciamento do estoque e evitando descontos e vendas perdidas. Por fim, os alimentos podem ser transportados por distâncias mais longas sem se degradarem no caso de comércios com vários pontos de venda.



3 VEZES MAIS LONGO*

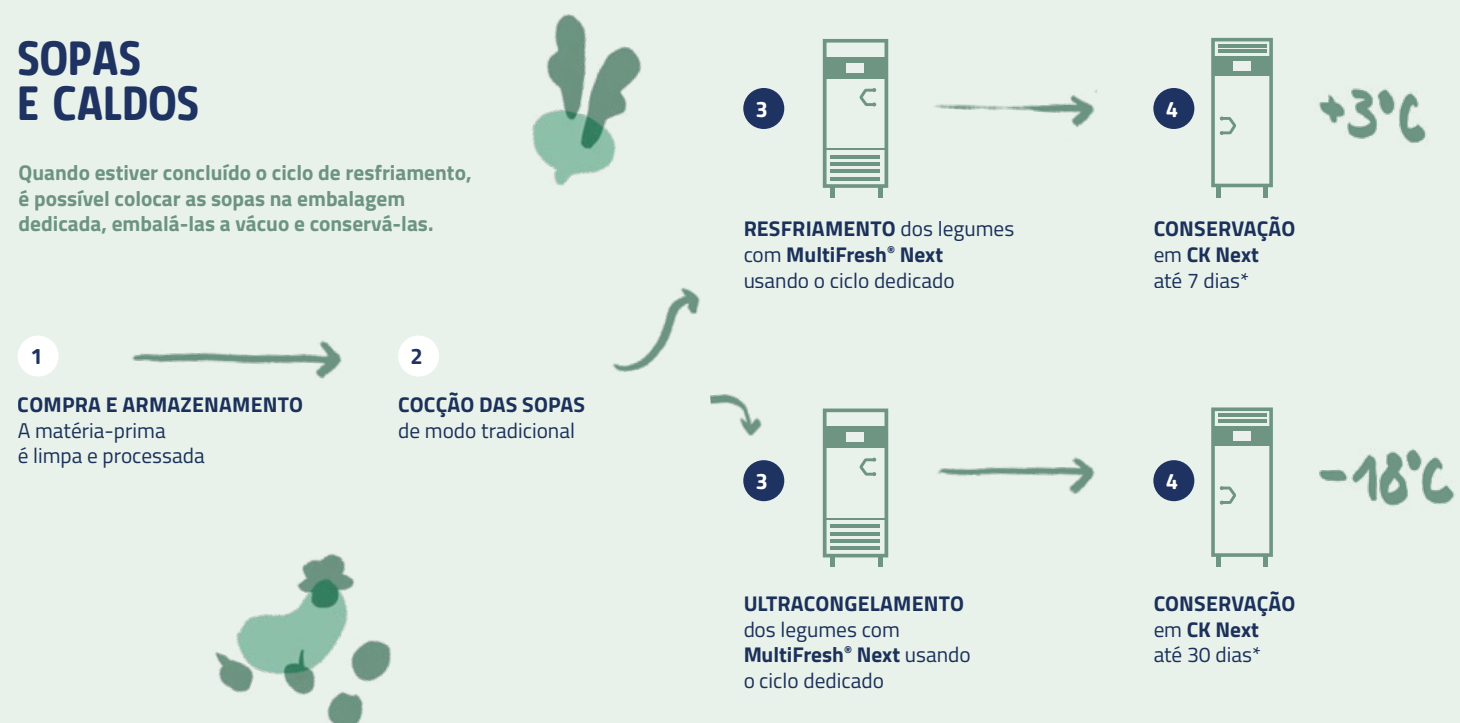
* Valor médio calculado pela IRINOX em comparação com outras tecnologias

Catering

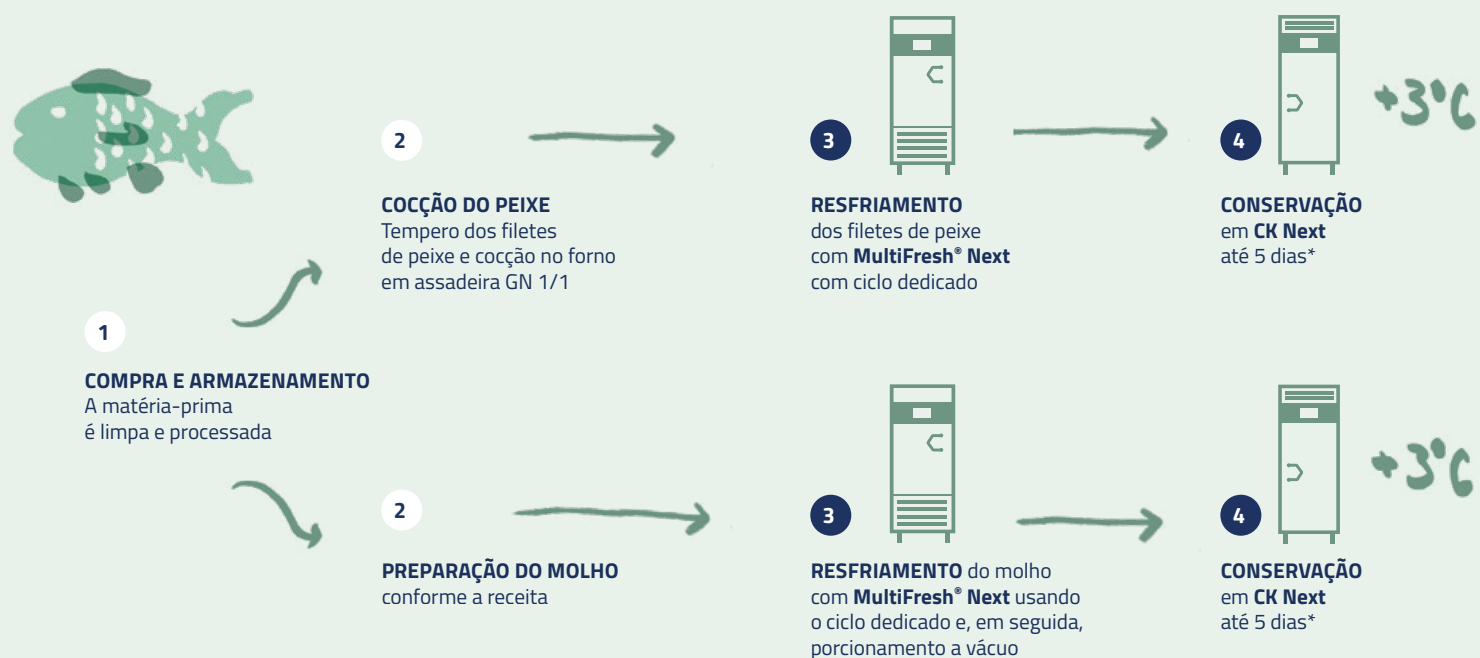
! Para garantir o máximo frescor das matérias-primas, quando chegarem à cozinha, é recomendável estabilizá-las no refrigerador com um ciclo Delicate +3°C. Em seguida, armazene-as no conservador para aumentar e manter a qualidade intacta ao longo do tempo.

SOPAS E CALDOS

Quando estiver concluído o ciclo de resfriamento, é possível colocar as sopas na embalagem dedicada, embalá-las a vácuo e conservá-las.



FILETES DE PEIXE



*Os tempos devem ser considerados meramente indicativos

Reduzir os custos com alimentos

Você adquire as matérias-primas quando estas estão mais baratas e as armazena por um longo período sem que sofram alterações

O refrigerador multifuncional IRINOX reduz o custo com os alimentos, pois pode preparar quantidades maiores de alimentos, aproveitando a sazonalidade dos ingredientes e os custos mais acessíveis, armazenando-os para uso futuro. Isso permite aproveitar os preços mais vantajosos e reduzir os custos gerais

de aquisição de matérias-primas. Além disso, você pode planejar melhor seus estoques de alimentos, evitando assim os desperdícios ou as compras em excesso. Esse planejamento ajuda a reduzir o custo com os alimentos e a manter um estoque mais eficiente.

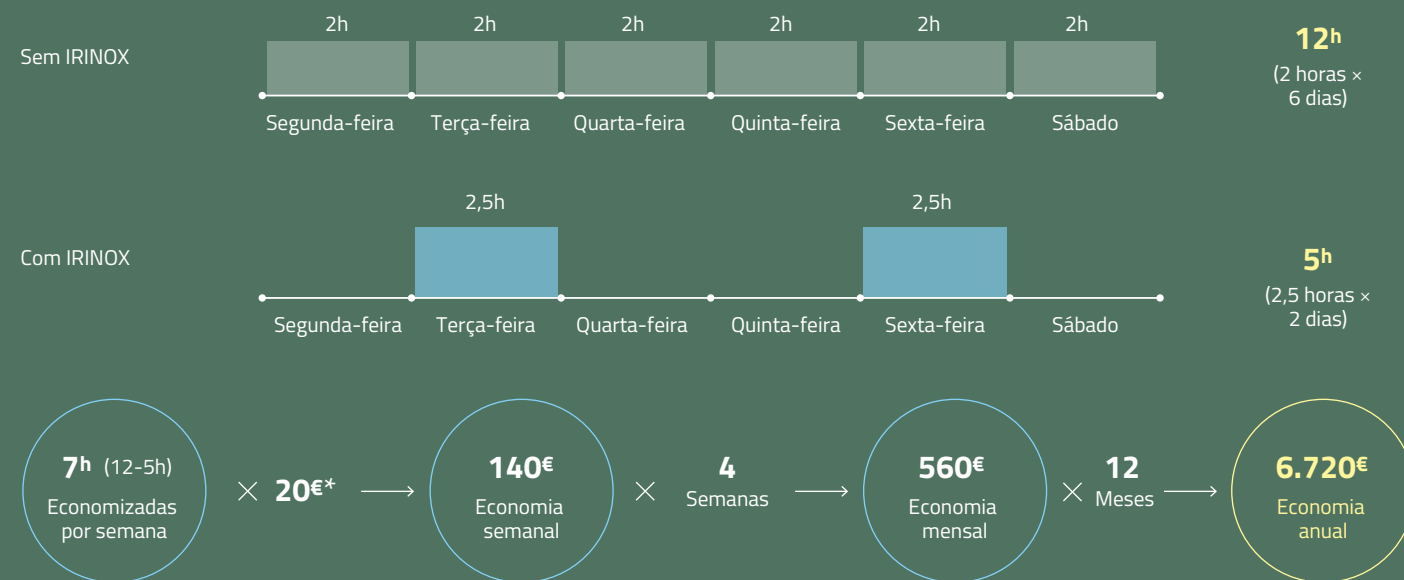
30%
DE ECONOMIA*



* Redução calculada com base em um preço médio e nas alterações previstas para a estação

AUMENTAR A OTIMIZAÇÃO DA PRODUÇÃO

PRODUÇÃO DE 120 KG DE POLVO POR SEMANA



PRODUÇÃO DE 80 KG DE LASANHA EM ASSADEIRA



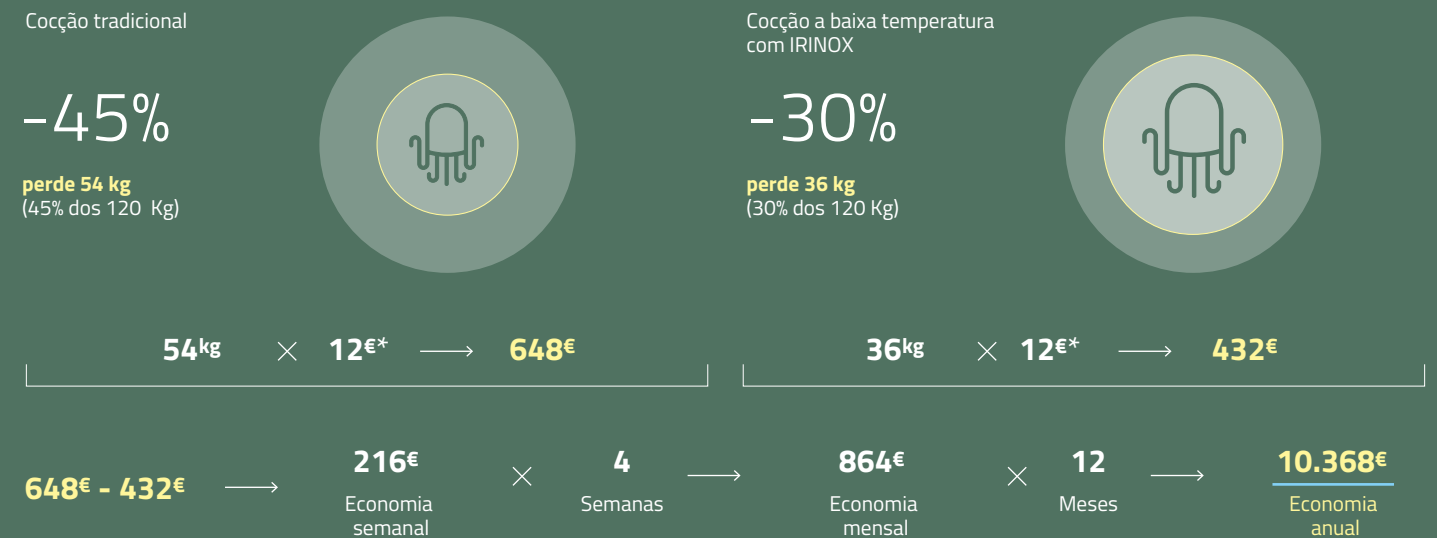
*20€/h (custo médio de um funcionário)

› Nossos cálculos oferecem uma estimativa confiável, embora com eventuais pequenas variações em contextos reais

REDUZIR A PERDA DE PESO

PRODUÇÃO DE 120 KG DE POLVO POR SEMANA

*12€/kg (preço médio de compra de 1 kg de polvo)



PRODUÇÃO DE 80 KG DE LASANHA EM ASSADEIRA

*4€/kg (preço médio de compra de 1 kg de lasanha em assadeira)



› Nossos cálculos oferecem uma estimativa confiável, embora com eventuais pequenas variações em contextos reais

REDUZIR AS PORÇÕES NÃO VENDIDAS

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Porções não vendidas por semana	Custo por porção	Custo produtos não vendidos da semana
Lasanha	2	1	3	2	2	1	11	4 €	44 €
Polvo	1	3	2	1	2	2	11	12 €	132 €
Batata	3	2	1	4	3	1	14	2 €	28 €
Tiramisu	2	2	2	1	1	4	12	3 €	36 €

240€

Custo de porções desperdiçadas sem IRINOX **240€** Desperdício por semana
 × 4 Semanas → **960€** Spreco mensile
 × 12 Meses → **11.520€** Spreco anual

REDUZIR OS CUSTOS COM ALIMENTOS

COMPRA DE PEIXE FRESCO 100 KG DE SALMÃO

19€/kg Momentos de pico de demanda com baixa disponibilidade no mercado → 1.900€ por 100 kg de produto

12€/kg Épocas do ano com disponibilidade normal no mercado → 1.200€ por 100 kg de produto

1.900€ - 1.200€ → **700€** O uso do IRINOX permite economizar 700 € em 100 kg de salmão selvagem

COMPRA DE 50 KG DE ASPARGOS FRESCOS

8€/kg Épocas do ano com baixa disponibilidade no mercado → 400€ por 50 kg de produto

4€/kg Épocas do ano com disponibilidade normal no mercado → 200€ por 50 kg de produto

400€ - 200€ → **200€** O uso do IRINOX permite economizar 200 € em 50 kg de aspargos frescos

*custos relacionados a eventos/feriados/ disponibilidade da matéria-prima

› Nossos cálculos oferecem uma estimativa confiável, embora com eventuais pequenas variações em contextos reais

Serviços



REDE DE CHEFS

A rede internacional de chefs da IRINOX está ao seu lado para lhe propor o melhor gerenciamento dos processos produtivos em sua cozinha. Pode solicitar uma consulta personalizada para fazer da tecnologia IRINOX uma verdadeira aliada em seu trabalho diário.

PÓS-VENDA

Será acompanhado por uma equipe de gerentes de serviço e de instaladores para estudar a solução mais adequada para seu estabelecimento, tanto na fase de pré-venda como após a compra.

FreshCloud®



Imagine ter o poder de se conectar ao coração de seu estabelecimento a partir de qualquer lugar do mundo. FreshCloud®, o sistema IoT da IRINOX, oferece exatamente essa capacidade, permitindo que você monitore toda a gama de produtos IRINOX Professional em tempo real.



App Store



Google Play

freshcloud.irinoxprofessional.com

FLUXOS DE TRABALHO SIMPLIFICADOS

Com FreshCloud®, todos os processos, mesmo os mais complexos, transformam-se em uma brincadeira de criança. O monitoramento e o gerenciamento dos ciclos são executados de forma fluida e, com a capacidade de atualizar o software com um único clique*, tem a garantia de operações tranquilas e eficientes.

MAXIMIZAÇÃO DO TEMPO E DOS RECURSOS

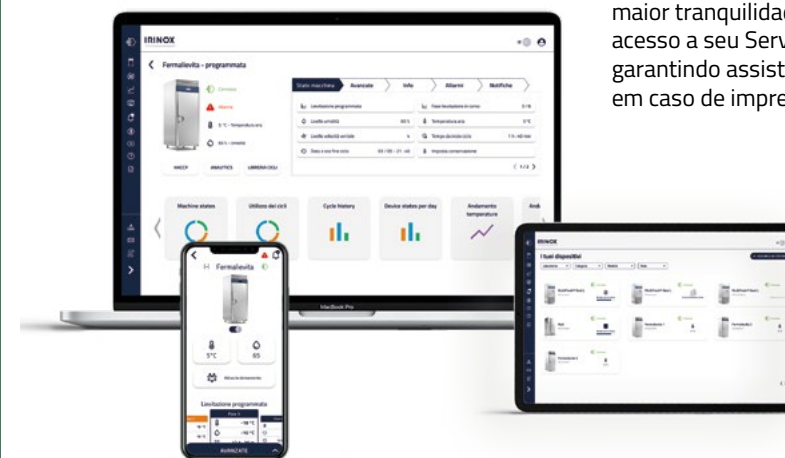
Agora já pode programar remotamente seus ciclos e sincronizá-los com todos os refrigeradores, estruturando de forma ideal seu dia de trabalho, com considerável economia de tempo e custos operacionais.

CONTROLE TOTAL

FreshCloud® facilita a criação de relatórios HACCP com um simples toque. E, para maior tranquilidade, você pode conceder acesso a seu Service Partner de confiança, garantindo assistência remota imediata em caso de imprevistos.

GUIA DO CHEF

Repleto de aplicativos testados pelos chefs da IRINOX, permite verificar os tempos e os ciclos recomendados para o processamento de vários alimentos, dando-lhe a chance de aproveitar ao máximo a tecnologia IRINOX em sua cozinha e de descobrir todas as vantagens de seu uso.



* Disponível para MultiFresh® Next versão 7.0 ou superior.

IRINOX S.p.A. - Società Benefit

sede

Via Caduti nei Lager, 1
31015 Conegliano
Treviso, Itália

sede operacional

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

irinoxprofessional.com

