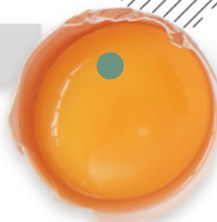


IRINOX

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.



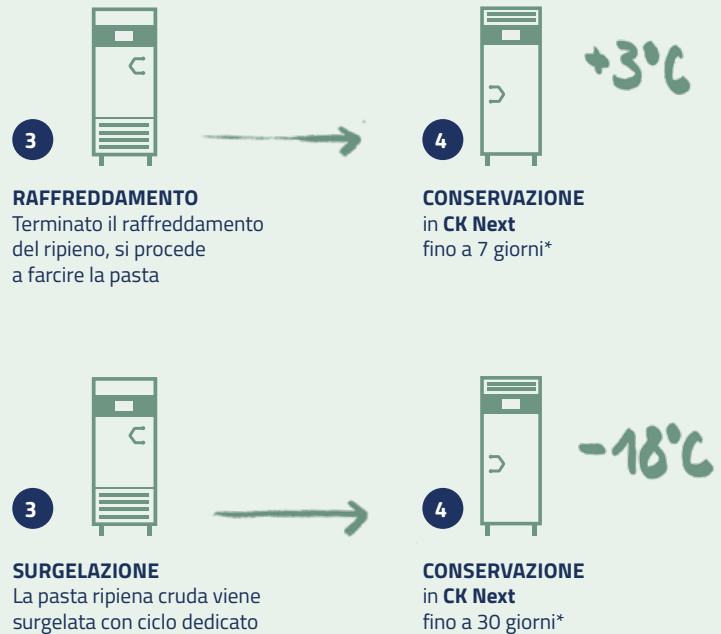
AFFIDABILITÀ

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.



! 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).

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.



*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

! 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.

RISO ALLE VERDURE

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



- 1 ACQUISTO & STOCCAGGIO**
La materia prima viene pulita e lavorata
- 2 COTTURA**
Cottura del riso e delle verdure in pentola o in forno

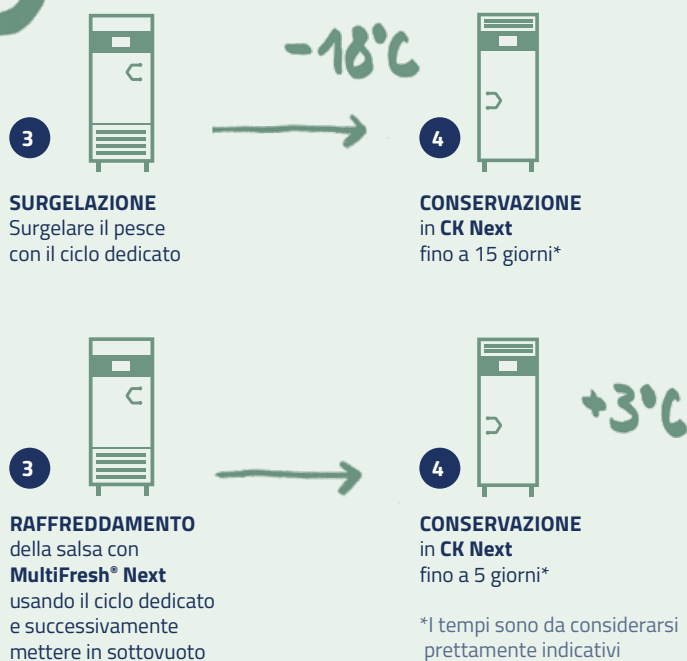


FRITTO DI PESCE

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.



- 1 ACQUISTO & STOCCAGGIO**
La materia prima viene pulita e lavorata
- 2 COTTURA DEL PESCE**
Frittura del pesce al 90% del processo di cottura



Aumenti la Shelf Life

**Con il sistema IRINOX
prolungi 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.

- 1 ACQUISTO & STOCCAGGIO**
La materia prima viene pulita e lavorata
- 2 COTTURA DELLE MINESTRE**
in modo tradizionale



- 3 RAFFREDDAMENTO** delle verdure con **MultiFresh® Next** usando il ciclo dedicato
- 4 CONSERVAZIONE** in **CK Next** fino a 7 giorni* **+3°C**

- 3 SURGELAZIONE** delle verdure con **MultiFresh® Next** usando il ciclo dedicato
- 4 CONSERVAZIONE** in **CK Next** fino a 30 giorni* **-18°C**

FILETTI DI PESCE



- 1 ACQUISTO & STOCCAGGIO**
La materia prima viene pulita e lavorata
- 2 COTTURA DEL PESCE**
Condimento dei filetti di pesce e cottura in forno in teglie GN 1/1

- 3 RAFFREDDAMENTO** dei filetti di pesce con **MultiFresh® Next** con ciclo dedicato
- 4 CONSERVAZIONE** in **CK Next** fino a 5 giorni* **+3°C**

- 1 ACQUISTO & STOCCAGGIO**
La materia prima viene pulita e lavorata
- 2 PREPARAZIONE SALSA**
secondo la ricetta

- 3 RAFFREDDAMENTO** della salsa con **MultiFresh® Next** usando il ciclo dedicato e successivamente porzionamento in sottovuoto
- 4 CONSERVAZIONE** in **CK Next** fino a 5 giorni* **+3°C**

*I tempi sono da considerarsi prettamente indicativi

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.

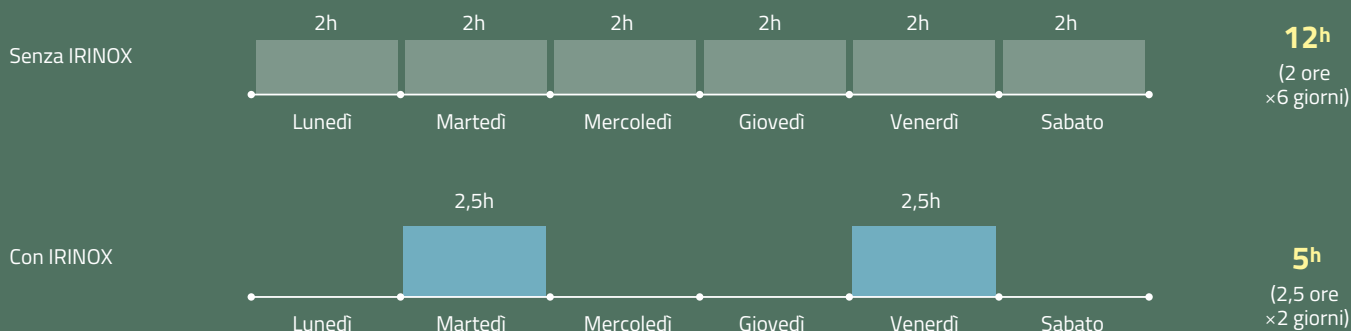
30%
DI RISPARMIO*



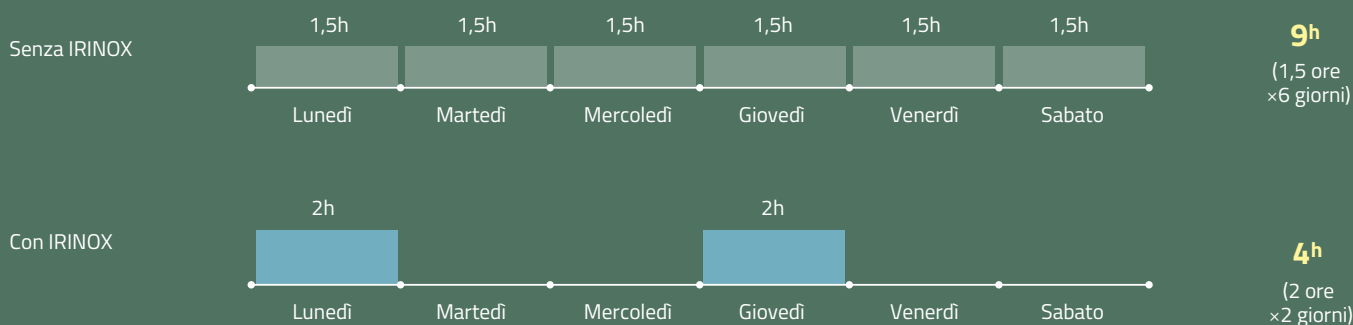
* Riduzione calcolata in base ad un prezzo medio e alle variazioni previste in stagione

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 CALOPESO

PRODUZIONE 120 KG DI POLPO ALLA SETTIMANA

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

Cottura
tradizionale

-45%

perdi 54 kg
(45% dei 120 Kg)



Cottura a bassa
temperatura con IRINOX

-30%

perdi 36 kg
(30% dei 120 Kg)



54kg × 12€* → 648€

36kg × 12€* → 432€

648€ - 432€ → 216€ Risparmio settimanale × 4 Settimane → 864€ Risparmio mensile × 12 Mesi → 10.368€ Risparmio annuale

PRODUZIONE 80 KG DI LASAGNA IN TEGLIA

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

Raffreddamento
senza IRINOX

-8,5%

rimane 73,2 kg
(91,5% di 80 kg)



Raffreddamento
con IRINOX

-1,30%

rimane 79 kg
(98,7% di 80 kg)



73,2kg × 4€* → 293€

79kg × 4€* → 316€

316€ - 293€ → 23€ Risparmio settimanale × 4 Settimane → 92€ Risparmio mensile × 12 Mesi → 1.104€ Risparmio annuale

> 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

→

240€

Spreco mensile

×

12

Mesi

→

11.520€

Spreco annuale

RIDUCI IL FOOD COST

ACQUISTO PESCE FRESCO 100 KG DI SALMONE

19€/kg

Momenti di richiesta di picco con scarsa disponibilità sul mercato

→

1.900€
per 100 kg di prodotto

12€/kg

Momenti dell'anno con normale disponibilità sul mercato

→

1.200€
per 100 kg di prodotto

1.900€ - 1.200€

→

700€

Utilizzando IRINOX risparmi **700 € su 100 kg** di salmone selvaggio

ACQUISTO 50 KG DI ASPARAGI FRESCHI

8€/kg

Momenti dell'anno con scarsa disponibilità sul mercato

→

400€
per 50 kg di prodotto

4€/kg

Momenti dell'anno con normale disponibilità sul mercato

→

200€
per 50kg di prodotto

400€ - 200€

→

200€

Utilizzando IRINOX risparmi **200 € su 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

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

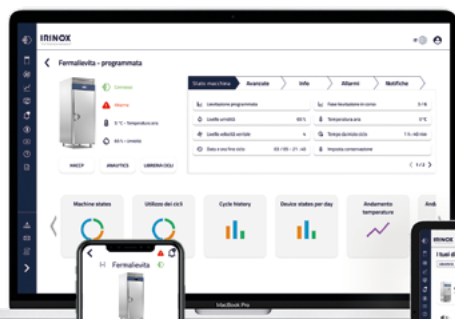
Ora puoi programmare da remoto i tuoi cicli e sincronizzarli con tutti gli abbattitori, strutturando in maniera ottimale la tua giornata lavorativa, con notevoli risparmi di tempo e costi operativi.

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

