

iRiNOX

dynamic fresh system®

la fraîcheur
qui dure!



une qualité de

fraîcheur garantie

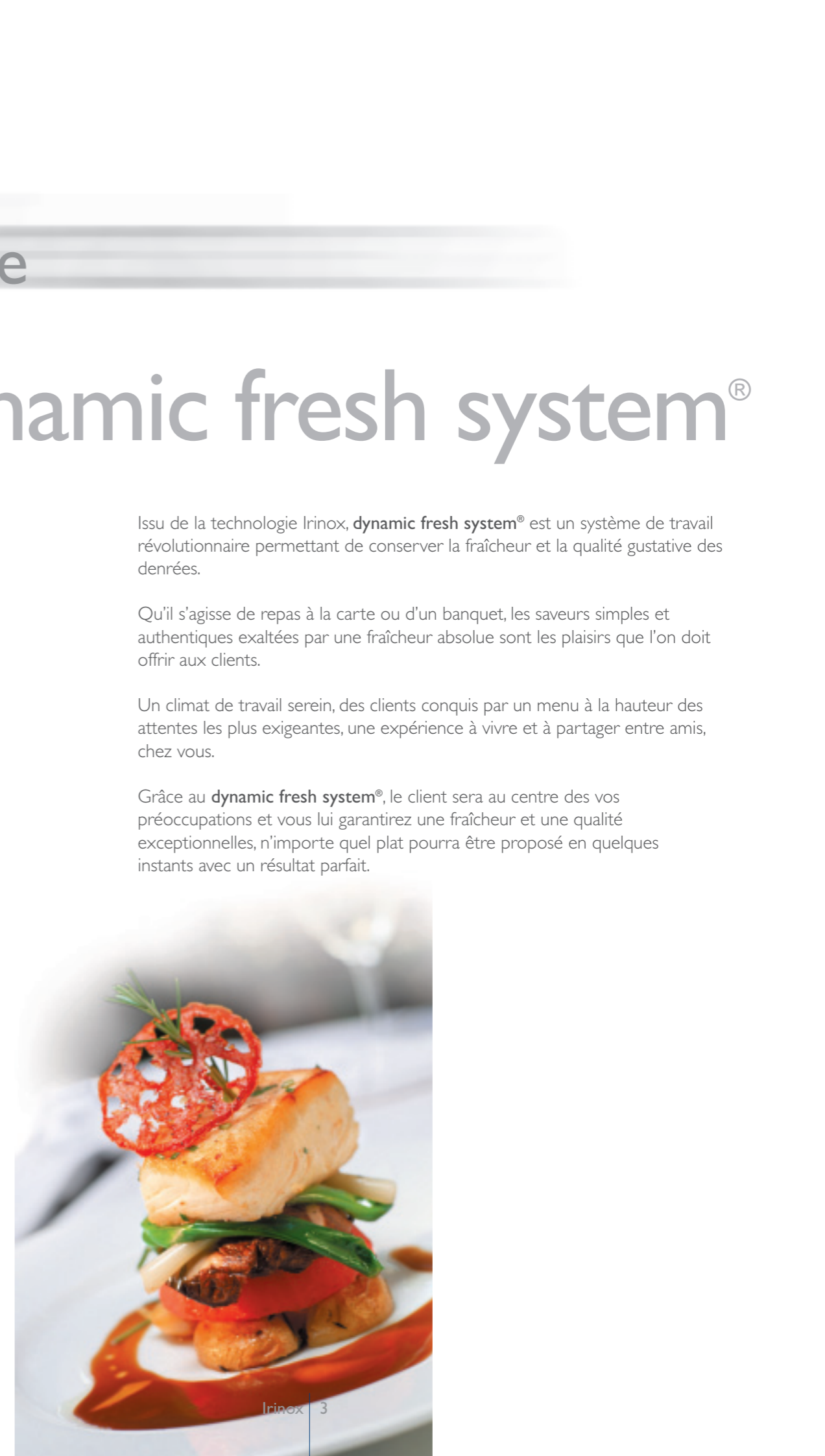
dynamic fresh system®

Issu de la technologie Irinox, **dynamic fresh system®** est un système de travail révolutionnaire permettant de conserver la fraîcheur et la qualité gustative des denrées.

Qu'il s'agisse de repas à la carte ou d'un banquet, les saveurs simples et authentiques exaltées par une fraîcheur absolue sont les plaisirs que l'on doit offrir aux clients.

Un climat de travail serein, des clients conquis par un menu à la hauteur des attentes les plus exigeantes, une expérience à vivre et à partager entre amis, chez vous.

Grâce au **dynamic fresh system®**, le client sera au centre des vos préoccupations et vous lui garantirez une fraîcheur et une qualité exceptionnelles, n'importe quel plat pourra être proposé en quelques instants avec un résultat parfait.



un résultat irréprochable

à tout moment!

Les recettes nécessitent des temps de préparations très variés dont il faut tenir compte pour servir ce que le client demande dans un délai très bref.

dynamic fresh system®

Grâce à Irinox **dynamic fresh system®**, chaque couvert peut-être dressé très peu de temps après la commande.



Pâtes fraîches, pâtes au four, gnocchi et risotto... la vraie saveur d'un plat maison, les recettes traditionnelles, la délicatesse des farces, la consistance des pâtes et le parfum des sauces, chaque produit est valorisé grâce au délicat équilibre entre froid et système de ventilation du **dynamic fresh system®**.



Poissons, rôtis, gibiers, rosbif... des temps de préparations très différents mais servis sur demande en très peu de temps dans leur plus parfaite expression. Même les viandes et les poissons les plus délicats restent succulents grâce au maintien de l'humidité interne du produit assuré par le **dynamic fresh system®**.



Les légumes conservent la texture d'un produit cuit juste à point, une saveur qui exalte le palais et qui garantit un goût propre et une couleur brillante qui révèle la fraîcheur. Avec le **dynamic fresh system®**, les légumes n'oxydent pas et gardent leur couleur brillante. On conserve ainsi tous les plaisirs de la table en garantissant l'apport de vitamines et de sels minéraux, qui ne s'évaporent pas après la cuisson.



Desserts : la recherche de nouvelles associations pour le dernier plat d'un menu parfait, pour l'hôte au palais le plus exigeant. La meilleure expression de la créativité!

le temps et l'organisation: voilà les ingrédients les

plus précieux de mon travail

Grâce au **dynamic fresh system**[®] il n'est plus nécessaire de répéter les mêmes opérations tous les jours. On peut choisir le meilleur moment pour réaliser ses préparations, le matin, l'après midi ou les jours précédents.

dynamic fresh system[®]

En augmentant les volumes préparés, on optimise aussi le temps et les méthodes en répartissant différemment le travail dans la semaine. Moins de coûts en personnels (auxiliaires, heures supplémentaires...). L'organisation est sous contrôle : durant les heures de service on peut passer plus du temps en salle à s'occuper des clients. De même, les pics de travail et un afflux plus important pendant des périodes de fêtes ou de vacances pourront toujours être gérés sans difficultés. Il reste le bonheur de donner le meilleur de soit-même à chaque convive.



...tout ce qu'on aime de son travail, avec le sourire !

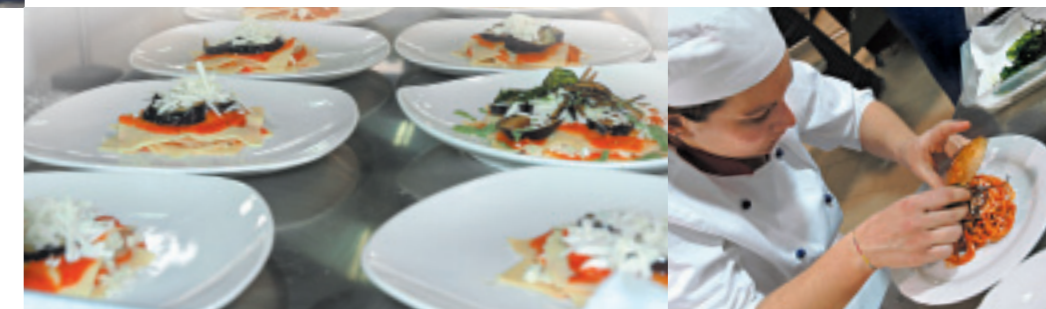
Le système de travail intelligent qui permet

de penser aussi au profit

dynamic fresh system®

La technologie Irinox permet d'anticiper les préparations par rapport au moment du service et dégage une grande disponibilité pour la « mise en place » des recettes en garantissant toujours fraîcheur et qualité.

En cuisine on conçoit de manière planifiée en exploitant au maximum les temps de travail ; 10, 20, 60, 1000 et plus encore de couverts... tous les plats seront servis au niveau le plus élevé de fraîcheur.



Augmenter votre profit immédiatement *

	Profit minimum par mois	Profit minimum par an (11 mois)
50 Couverts	€ 2'450,00	€ 26'950,00
100 Couverts	€ 4'150,00	€ 45'650,00
Plus de 200 Couverts	€ 6'400,00	€ 70'400,00

* 9 clients sur 10 obtiennent ces résultats dès le premier mois

Votre profit supplémentaire avec un simple calcul

- Vous pouvez économiser jusqu'à **30-40% de votre temps**, grâce à la **rationalisation du travail** et à l'optimisation des méthodes et des ressources.
- **5-7% de portions** en plus grâce à une perte de poids mineure (due à l'évaporation).
- **12-15% de réduction** du coût de la matière première et mise à zéro des déchets.
- **10 clients sur 11** travaillent mieux en gagnant davantage! la différence est évidente.
- **10% de profit** supplémentaire, car plus de produits invendus ou éliminés.

travailler mieux

en gagnant davantage! la différence est évidente

dynamic fresh system®

Essayez et partagez avec nous les avantages réels de l'application du **dynamic fresh system®**: vous trouverez la clé d'un succès durable. Pour cela nous mettons à votre disposition notre compétence pour :

- de brefs séminaires expliquant le **dynamic fresh system®** en cuisine
- démonstration du **dynamic fresh system®** avec notre chef dans votre restaurant ou nos centres spécialisés
- analyse de la spécificité de chaque situation avec une attention particulière portée aux questions techniques
- visite et comparaison avec des établissements similaires qui appliquent déjà avec succès le **dynamic fresh system®**.

Qualité et fraîcheur à un niveau maximum

- maintien de la structure et de la consistance
- contrôle de l'humidité interne
- couleurs fraîches à l'épreuve du temps
- maintien des vitamines et des valeurs nutritionnelles
- saveurs et arômes particuliers toujours inaltérés
- hygiène maximale et sécurité en conformité avec la méthode HACCP

Réduction des coûts de gestion

- augmentation de la productivité
- meilleure gestion de l'organisation des temps et des méthodes de travail
- optimisation du travail du personnel
- jamais plus de produits invendus
- plus de portions grâce à une perte de poids mineure

Qualité du service

- menu plus riche et toujours disponible
- plus de temps accordé à la présentation
- service plus rapide et plus efficient
- travail sans stress



IRINOX spa
Via Madonna di Loreto 6/B
31010 Corbanese di Tarzo (TV) Italy
Tel. +39 0438 5844
Fax +39 0438 5843
irinox@irinox.com - www.irinox.com

dynamic fresh system®

IRINOX Milano
Corso Sempione, 262
SS 33 del Sempione
20028 S.Vittore Olona (MI) Italy
Tel. +39 0331 517672
Fax +39 0331 424700
milano@irinox.com

IRINOX Nord-Ovest
Borgo S. Martino, 3
12060 Pocapaglia (CN) Italy
Tel. +39 0172 418902
Fax +39 0172 430255
cuneo@irinox.com

IRINOX Roma
Via delle Alzavole, 47/49
c/o Centro Commerciale Torrema
00169 Roma Italy
Tel. +39 06 265999
Fax +39 06 23279413
roma@irinox.com

IRINOX D/A/CH/Lux
Mobil +49. (0)172 759 77 91
Tel. +39 0438 584 222
Fax +39 0438 584 120
gert.behre@irinox.com

IRINOX USA
50 Oliver street - Suite W1
02356 North Easton - MA
US United States
Tel. +1 508 230 5818
Fax +1 508 230 5819
irinox.usa@irinox.com

IRINOX Australia PTY LTD
77-79 Ashley street
3012 West Footscray
AU Australia
Tel. +61 3 96872500
Fax +61 3 96872544
robert@irinox.com.au

