

**CARENZA DI PERSONALE?  
TURNI DI LAVORO TROPPO LUNGI?**

**CIRCLE**

integrated cooking systems

**AFINOX**

Our business is enhancing **your business**



**CIRCLE**

integrated cooking systems

**CIRCLE BISTROT & RESTAURANT**

**CIRCLE CAFE & BAKERY**

**CIRCLE PUB & FOOD TRUCK**

**CIRCLE PIZZERIA & SNACK**

**AFINOX**

Our business is enhancing your business

# **CHIUDI IL CERCHIO CON AFINOX**

**CIRCLE è il sistema di cottura integrato che permette di **LAVORARE CON MENO PERSONALE** risparmiando tempo ed energia.**

# INFINITY ALL-IN ONE IL CUORE DI CIRCLE

Abbattitore multifunzione che svolge il lavoro di diverse macchine tutto in uno.



**SVOLGI OPERAZIONI AUTOMATICAMENTE  
SENZA LA PRESENZA DELL'OPERATORE**

# ABBATTITORE INFINITY, INFINITE POSSIBILITÀ



**PUOI COLLEGARE FINO  
A 6 FASI DIVERSE**

<b>1</b>		→		→			
<b>2</b>		→		→		→	
<b>3</b>		→		→		→	
<b>4</b>		→					
<b>5</b>	---						



**COMPOSIZIONE  
E SERVIZIO**

**\*CONSERVAZIONE AUTOMATICA:** alla fine di un ciclo Infinity mantiene la temperatura (calda o fredda)

Es. se l'abbattimento finisce durante la notte, Infinity conserverà gli alimenti cotti e abbattuti in piena sicurezza fino all'arrivo del personale.

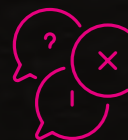
# I VANTAGGI DEL SISTEMA



## METODO TRADIZIONALE forno + abbattitore



L'operatore deve essere presente a cottura terminata



Difficoltà di organizzazione



Turni di lavoro lunghi



Alto consumo energia (forno) 4,4 kW\*



Forno sempre in uso



Alta disidratazione **30%\***



## METODO CIRCLE Infinity all-in-one



Infinity esegue cottura + abbattimento **da solo**



Zero stress



**+20%** tempo libero\*\*



Cottura lenta  
**-70% consumi (2,6 kW\*)**

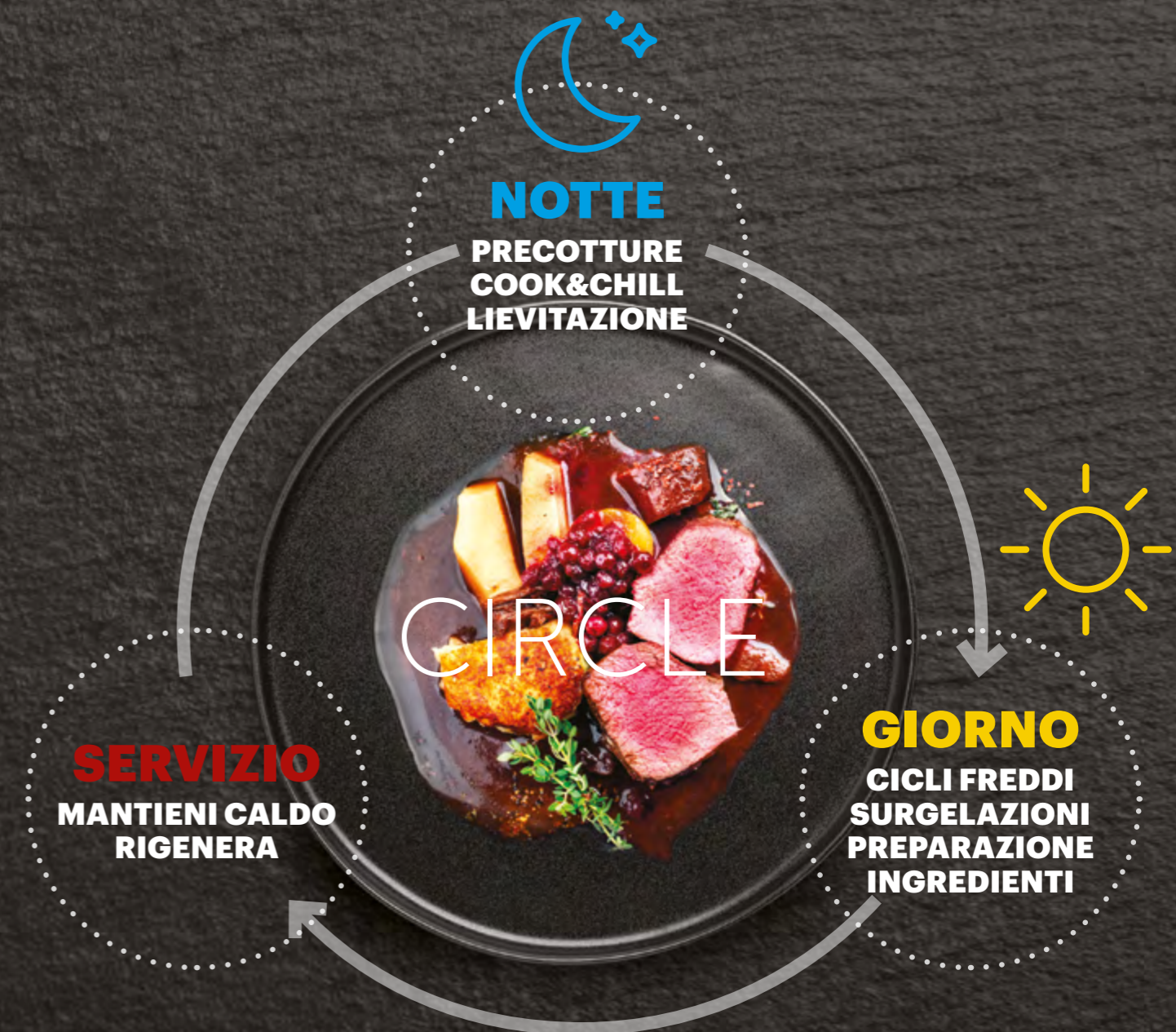


Forno libero per altre attività



**Ridotto calo peso 18%\***  
grazie allo slow cooking

# QUANTO VALE IL TUO TEMPO LIBERO? SFRUTTA INFINITY 24/7



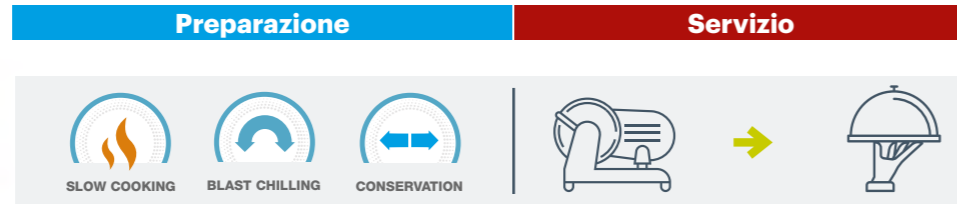
## MENO ORE DI LAVORO CON I CICLI NOTTURNI

Se fai lavorare infinity di notte al posto tuo puoi risparmiare svariate ore ogni settimana

\*Esempio: cottura roast-beef con Forno convezione vapore + abbattimento VS cottura & abbattimento automatico con Infinity all-in-one.

\*\*Gli utenti intervistati affermano che con il metodo Circle il risparmio di tempo è minimo del 20% sul turno giornaliero.

# RIORGANIZZA I PROCESSI CON IL METODO CIRCLE



**Cotture perfette con sonda al cuore**



**Il tempo di servizio del pollo è molto lungo, se è precotto invece bastano 5 minuti!**

Usa un ciclo caldo per riportare in temperatura.  
**Doratura con Cooky**



**Il Polpo sempre morbido grazie alla CBT e riutilizza il brodo per altre ricette!**

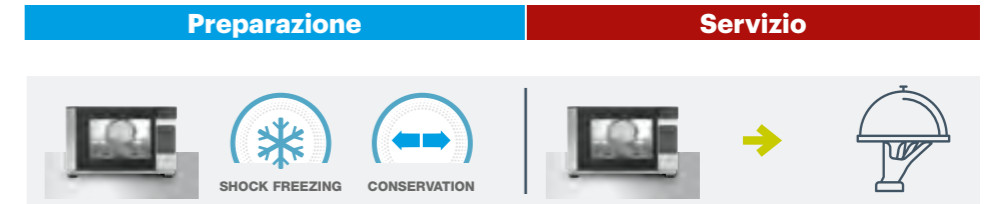


**Cotture in sottovuoto oppure su teglia. Prova il pulled pork, lo stinco di maiale o il brasato cotti con Infinity!**

Riscalda



**Semilavorati pronti**



**Preparare il pane una volta al mese! Smetti di acquistare semilavorati: preparali da solo e risparmia!**



**Hamburger di carne o di pesce di alta qualità surgelati da te e pronti in pochi minuti.**



**Non fare l'impasto ogni giorno, risparmia tempo!**



**La Pizza con base neutra, con pomodoro e farcita.**

Cooky è ideale per la rigenerazione a vapore.



**Prepara prodotti neutri e farciscili in modo diverso.**

# ORGANIZZAZIONE = RISPARMIO

PROGRAMMAZIONE + STANDARDIZZAZIONE + OTTIMIZZAZIONE

## LAVORA ANCHE CON PERSONALE POCO ESPERTO

Semplificando i flussi di lavoro con procedure sempre uguali e preparando in anticipo i processi diventano più facili da replicare.

Sarà più semplice trovare personale perché le preparazioni sono svolte principalmente nelle ore diurne.



## RIDUZIONE DEI TEMPI DI SERVIZIO e AUMENTO N. PIATTI / ORA



**TIP:** l'utilizzo di sacchetti sottovuoto per la conservazione allunga la shelf life e aiuta l'organizzazione dello stoccaggio.



## ESEMPIO ORGANIZZAZIONE EVENTO

- 1** solo operatore
- 43** ricette
- 74** kg alimenti
- 20** ore di preparazione
- 2500** porzioni servite in 5 giorni
- 0** stress



# QUANTO PUOI RISPARMIARE CON CIRCLE?



## LAVORA PER MENO ORE!

Abbiamo calcolato che si può raggiungere facilmente un risparmio di almeno

25 ore la settimana  
\*25€/ORA x 25 ORE/SETTIMANA  
= 625€ / SETTIMANA

= quasi **30.000€ / anno**

## RITORNO DELL'INVESTIMENTO RAPIDO

Puoi ripagarti il costo di Infinity all-in-on in soli 3 MESI!!

## LAVORARE CON MENO PERSONALE

Il costo del personale rappresenta una delle voci più onerose all'interno del conto economico di un ristorante. Con CIRCLE sarà possibile ridurre il personale di cucina:

- Meno personale durante il servizio perché tutto è già pronto, basta rigenerare, rosolare e impiattare

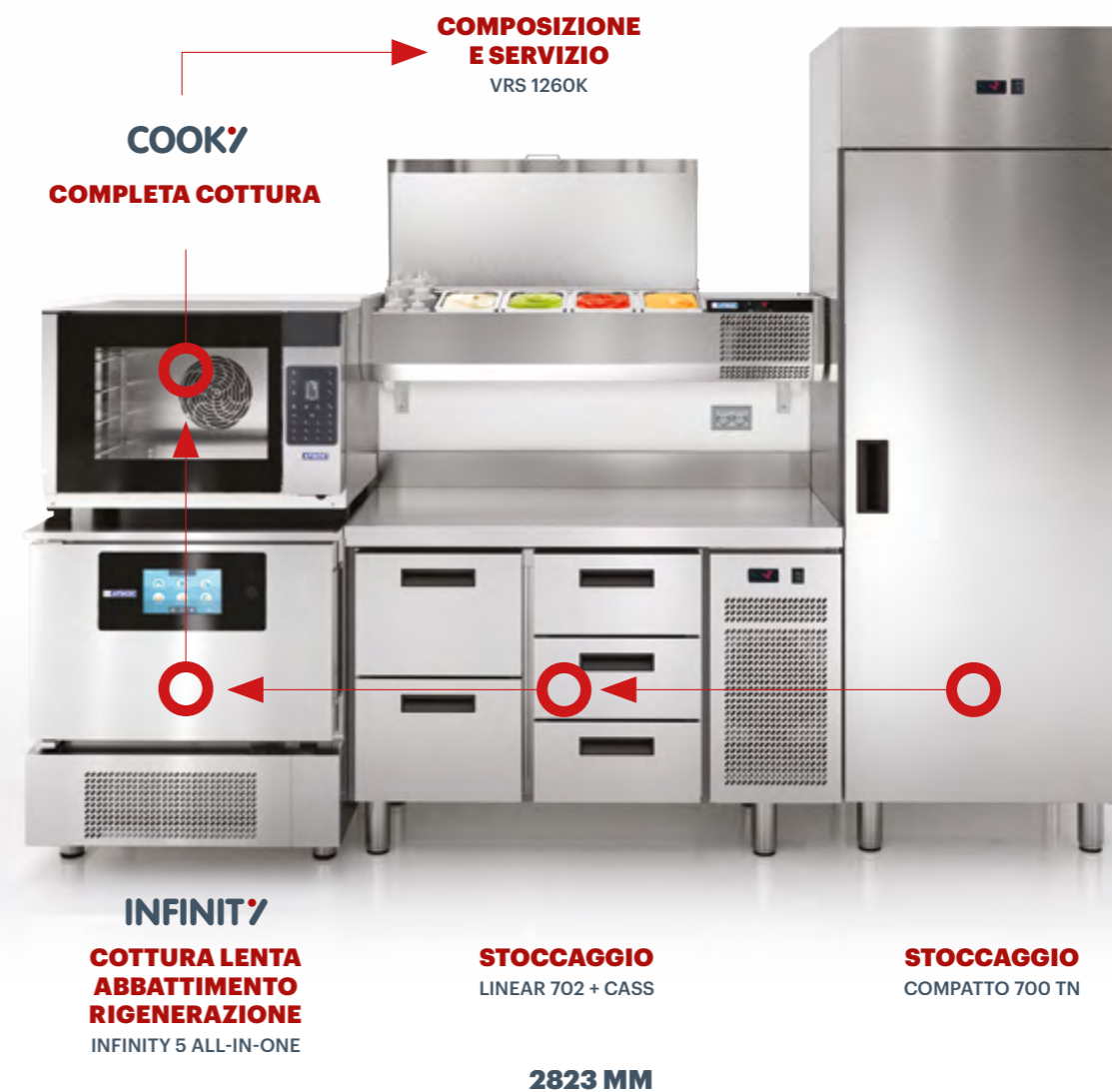
- Meno personale durante i picchi di lavoro (servizio) perché si può concentrare la produzione nelle giornate libere (lavoro diurno)
- Meno personale per le preparazioni perché la macchina lavora in autonomia
- Meno personale perché non serve ripetere le preparazioni più volte la settimana ma basta farlo una volta sola.



Roast-beef, Piovra, Pollo, Brasato...



## CIRCLE BISTROT & RESTAURANT\*



\*IL LAYOUT QUI PRESENTATO È SOLAMENTE UN ESEMPIO DI ORGANIZZAZIONE CIRCOLARE

### LAVORO QUOTIDIANO

**NOTTE:** cook & chill automatico / precottura + abbattimento

**GIORNO:** abbattimento/surgelazione per preparare gli ingredienti

**SERVIZIO:** rigenerazione + mantenimento caldo



Croissant, brioches, pane per sandwich, bagel...



# CIRCLE CAFE & BAKERY\*



\*IL LAYOUT QUI PRESENTATO È SOLAMENTE UN ESEMPIO DI ORGANIZZAZIONE CIRCOLARE

## LAVORO QUOTIDIANO

**NOTTE:** fermalievitazione controllata

**GIORNO:** surgelazione impasti / precottura + surgelazione semilavorati

**SERVIZIO:** mantenimento impasti a temperatura e umidità controllate





Spare ribs, Pulled Pork, Hamburger (precotti), Ali di pollo...



## CIRCLE PUB & FOOD TRUCK\*



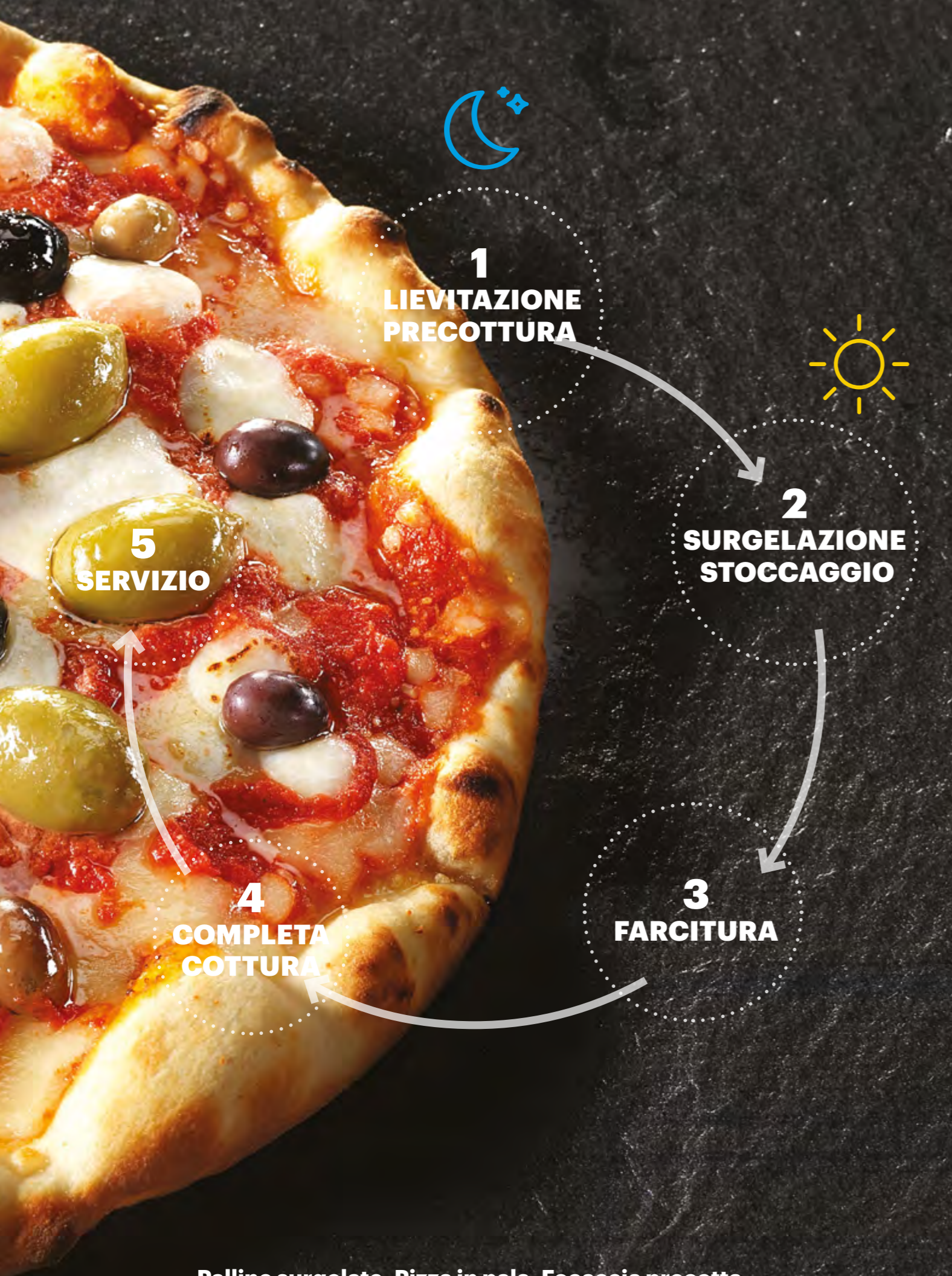
\*IL LAYOUT QUI PRESENTATO È SOLAMENTE UN ESEMPIO DI ORGANIZZAZIONE CIRCOLARE

### LAVORO QUOTIDIANO

**NOTTE:** cook & chill automatico

**GIORNO:** abbattimento/surgelazione per preparare gli ingredienti

**SERVIZIO:** rigenerazione + mantenimento caldo



**Palline surgelate, Pizza in pala, Focaccia precotta...**



## CIRCLE PIZZERIA & SNACK\*



\*IL LAYOUT QUI PRESENTATO È SOLAMENTE UN ESEMPIO DI ORGANIZZAZIONE CIRCOLARE

### LAVORO QUOTIDIANO

**NOTTE:** fermalievitazione controllata

**GIORNO:** surgelazione impasti / precottura + surgelazione semilavorati;  
cook&chill verdure per la linea

**SERVIZIO:** mantenimento palline a temperatura e umidità controllata

# AFINOX

Our business is enhancing **your business**

AFINOX s.r.l via Venezia, 4  
35010 MARSANGO (PD) - Italy

Tel. +39 0499638311  
Fax +39 049552688

e-mail: [comm@afinox.com](mailto:comm@afinox.com)



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