

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

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 POSSIBILITÁ



**PUOI COLLEGARE FINO
A 6 FASI DIVERSE**



**COMPOSIZIONE
E SERVIZIO**

*CONSERVAZIONE AUTOMATICA: alla fine di un ciclo Infiniy 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



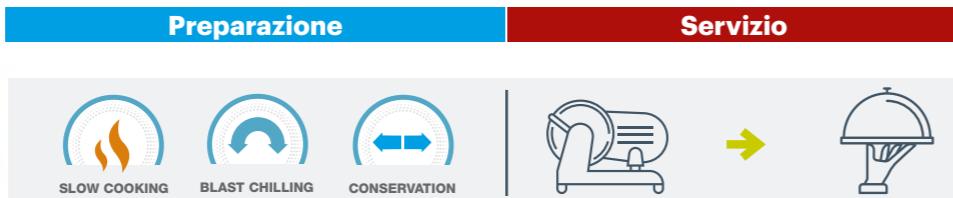
MENO ORE DI LAVORO CON I CICLI NOTTURNI

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

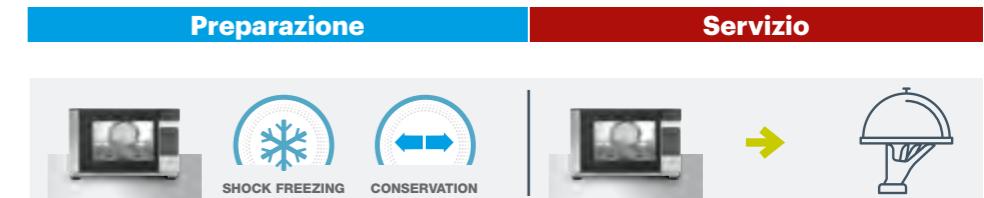
*Esempio: cottura roast-beef con Forno convezione vapore + abbattimento VS cottura & abbattimento automatico con Infinity all-in-one.

**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



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



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



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



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



Non fare l'impasto ogni giorno, risparmia tempo!



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

Riscalda



La Pizza con base neutra, con pomodoro e farcita.

Cooky è ideale per la rigenerazione a vapore.



Semilavorati pronti



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

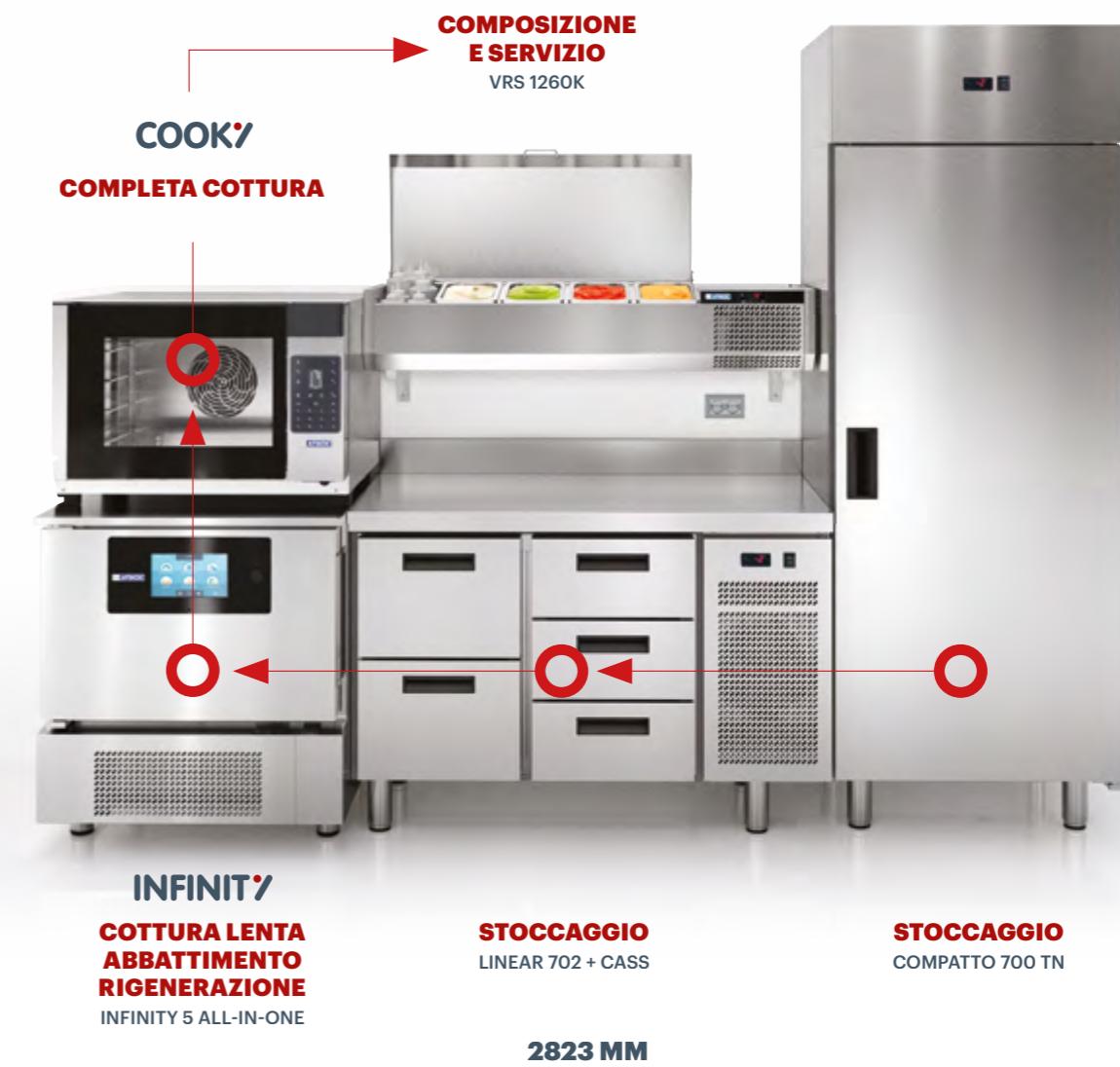
Il costo del personale rappresenta una delle voci più onerose all'interno del conto economico di un ristorante. Con CIRCLE sarà possibile ridurre il personale di cucina:

- 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.**



CIRCLE BISTROT & RESTAURANT*



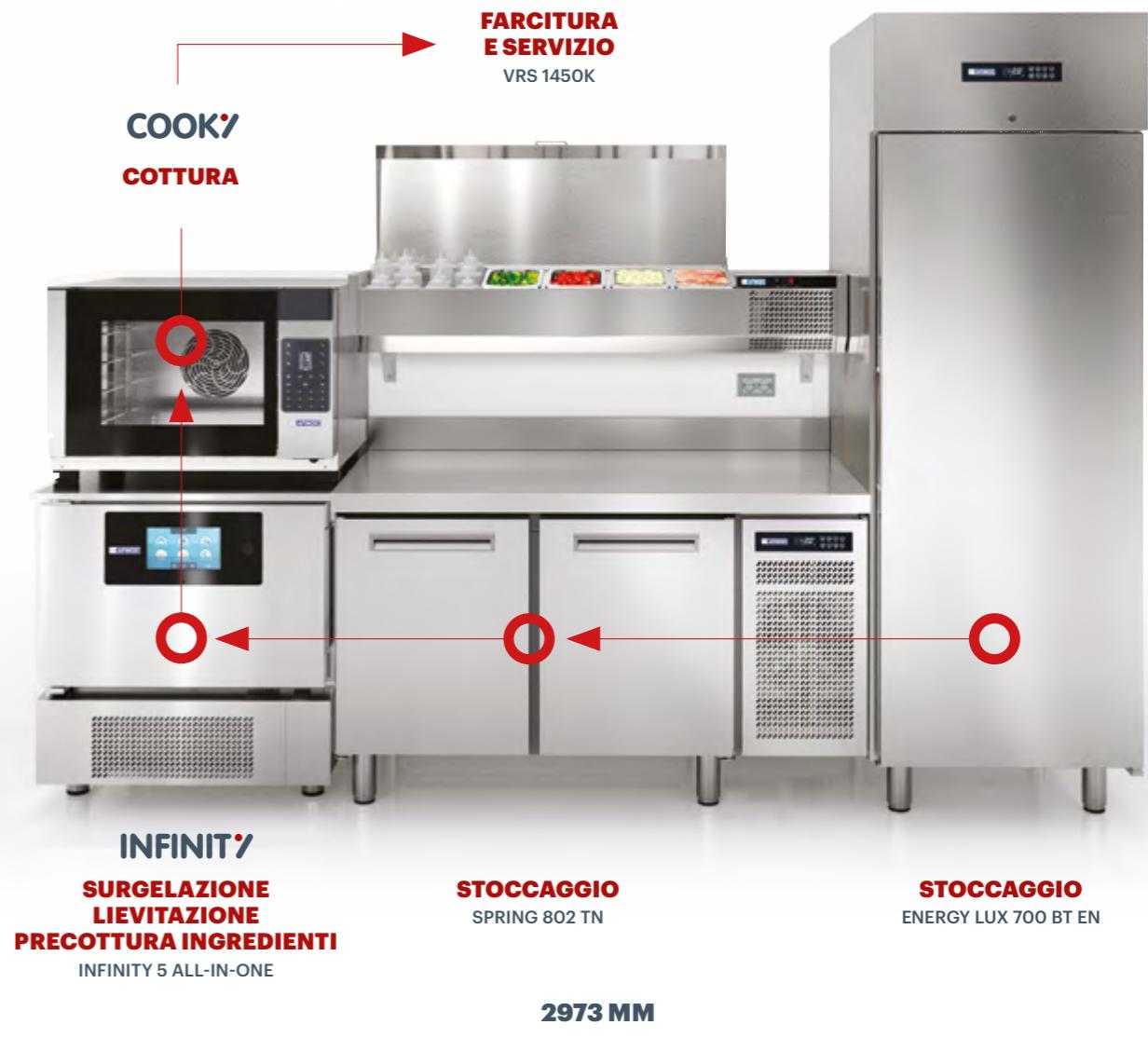
*IL LAYOUT QUI PRESENTATO È SOLAMENTE UN ESEMPIO DI ORGANIZZAZIONE CIRCOLARE

LAVORO QUOTIDIANO

- NOTTE:** cook & chill automatico / precottura + abbattimento
- GIORNO:** abbattimento/surgelazione per preparare gli ingredienti
- SERVIZIO:** rigenerazione + mantenimento caldo



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



CIRCLE PUB & FOOD TRUCK*



LAVORO QUOTIDIANO

NOTTE: cook & chill automatico

GIORNO: abbattimento/surgelazione per preparare gli ingredienti

SERVIZIO: rigenerazione + mantenimento caldo



CIRCLE PIZZERIA & SNACK*



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



afinox.com