

**MANGEL AN PERSONAL?  
ZU LANGE ARBEITSSCHICHTEN?**

**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

# **SCHLIESSEN SIE DEN KREIS MIT AFINOX**

**CIRCLE ist das integrierte Kochsystem,  
durch das Sie  
MIT WENIGER PERSONAL ARBEITEN  
und so Zeit und Energie sparen können.**

# INFINITY ALL-IN ONE DAS HERZ VON CIRCLE

Multifunktion Schockfroster, der die Arbeit mehrerer Maschinen in einem Gerät erledigt.



**INFINITY KANN AUFGABEN AUTOMATISCH OHNE  
DIE ANWESENHEIT EINES BEDIENERS  
AUSZUFÜHREN**

# INFINITY SCHOCKFROSTER, UNENDLICHE MÖGLICHKEITEN



**SIE KÖNNEN BIS ZU 6  
VERSCHIEDENE PHASEN  
KOMBINIEREN**



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

**=**




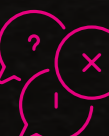


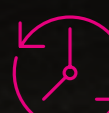

**ANRICHTEN DES GERICHTS  
UND SERVIEREN**

**\*\*AUTOMATISCHE LAGERUNG:** Am Ende eines Zyklus behält Infinity die Temperatur (heiß oder kalt)  
Wenn z.B. die Schockkühlung während der Nacht endet, bewahrt Infinity die abgekühlte Lebensmittel bis zum Eintreffen des Personals.

# DIE VORTEILE UNSERES SYSTEMS



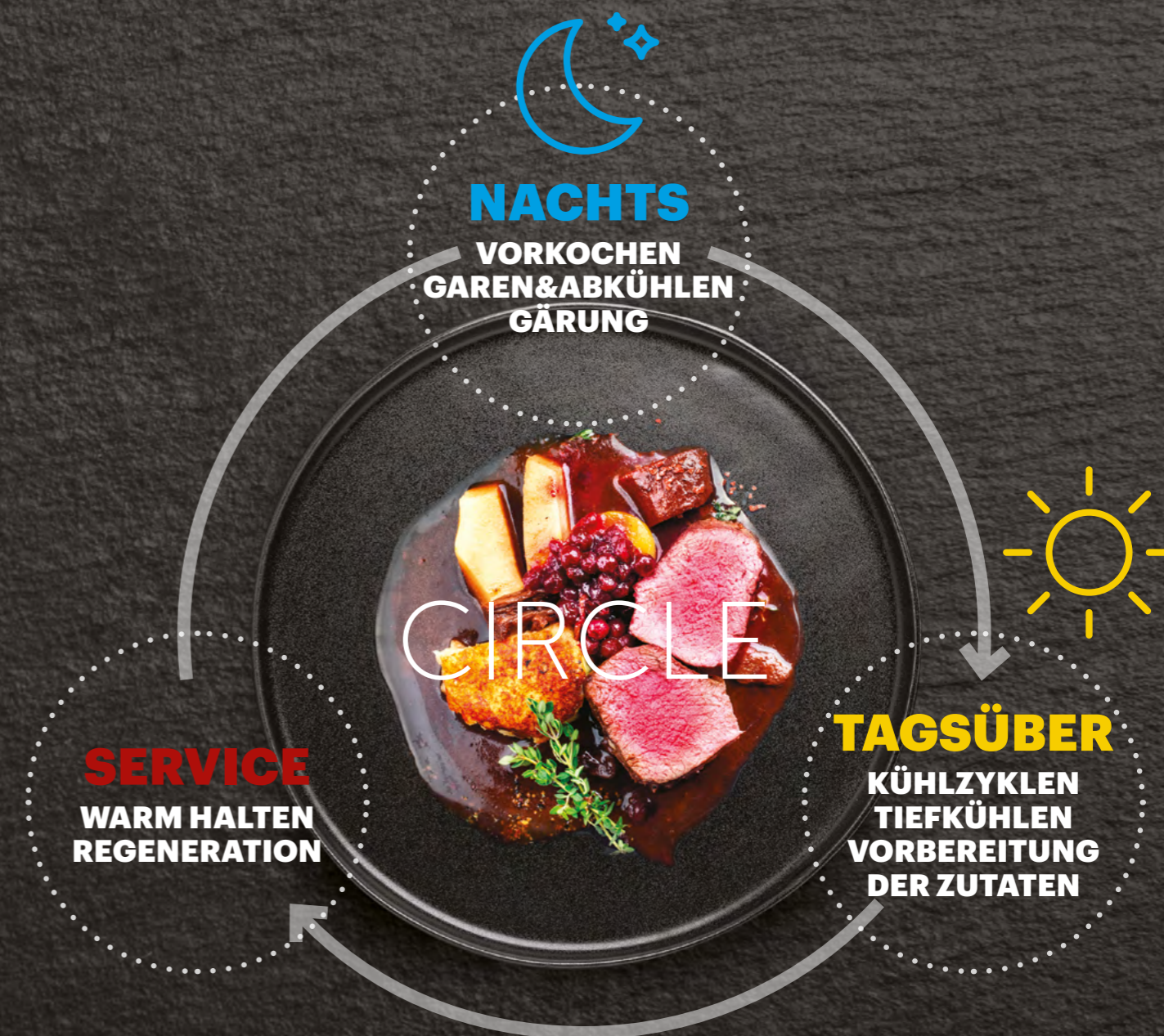
## TRADITIONELLE METHODE Ofen + Schockfroster

-  Der Bediener muss anwesend sein, wenn der Garung beendet ist
-  Schwierige Organisation
-  Lange Arbeitsschichten
-  Hoher Energieverbrauch (Ofen) 4,4 kW\*
-  Ofen immer in Betrieb
-  Hohe Dehydratisierung 30%\*

## METHODE CIRCLE Infinity all-in-one

-  Infinity führt Garung + Schnellkühlung **selbst** durch
-  Null Stress
-  **+20%** Freizeit\*\*
-  Langsames Garen **-70% Verbrauch (2,6 kW\*)**
-  Freier Ofen für andere Aktivitäten
-  **Reduzierter Gewichtsverlust um 18%\*** durch langsames Garen

# WIE VIEL IST IHRE FREIE ZEIT WERT? BENUTZ INFINITY RUND UM DIE UHR

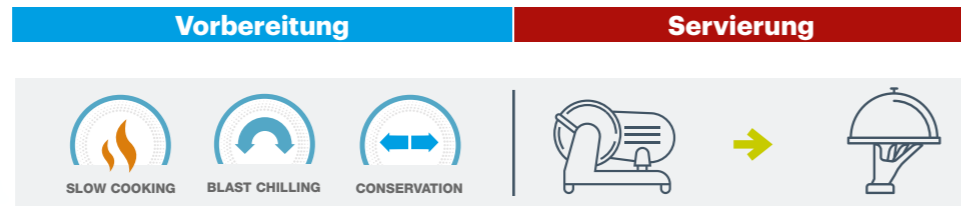


## WENIGER ARBEIT MIT NACHTZYKLEN

Wenn Sie Infinity nachts für Sie arbeiten lassen können Sie jede Woche mehrere Stunden sparen

\*Beispiel: Roastbeef-Garen mit Kombidämpfer + Schnellkühlen VS automatisch Garung & Schnellkühlung mit Infinity all-in-one.  
\*\*Die befragten Benutzer geben an, dass die Zeitersparnis mit der Circle-Methode mindestens 20% pro Tag beträgt.

# PROZESSE REORGANISIEREN



Perfektes Kochen mit Kernfühler



Die Zubereitungszeit für Hähnchen ist sehr lang, aber wenn es vorgegart ist, reichen 5 Minuten!!

Erhöhen der Temperatur mit einem Warmzyklus  
Anbraten mit dem Cooky-Ofen



Durch Niedriger Temperatur Garen bleibt der Oktopus immer weich und die Brühe wird für andere Rezepte wiederverwendet!



Sous-vide garen oder auf Bech. Probieren Sie Pulled Pork, Schweinshaxen oder Schmorbraten mit Infinity!

Heißen



Zutaten und Beilagen immer bereit.

# MIT DER CIRCLE-METHODE



Backen Sie einmal im Monat Brot! Kaufen Sie es nicht mehr: Backen Sie selbst und sparen Geld!



Hochwertige Fleisch- oder Fischburger, von Ihnen vorbereitet, Abgekühlt und in Minutenschnelle fertig.



Nicht jeden Tag Teig machen, Zeit sparen!



Pizzaboden, mit Tomatensoße oder gefüllte Pizza mit Belagen.



Leere Produkte vorbereiten und anders füllen.

# ORGANISATION = EINSPARUNG

PROGRAMMIERUNG + STANDARDISIERUNG + OPTIMIERUNG

## MIT WEINIG ERFAHRENEN MITARBEITERN ARBEITEN

Durch Vereinfachung der Arbeitsabläufe mit immer gleichen Verfahren und Vorbereitung im Voraus werden die Prozesse einfacher zu replizieren

Es wird einfacher sein, Personal zu finden, da die Vorbereitungen hauptsächlich in den Tagesstunden durchgeführt werden



## KURZE PRÄPARATIONSZEIT und ERHÖHUNG DER MENGEN / STUNDE



**TIPP:** Die Verwendung von Vakuumbiegeln zur Lagerung verlängert die Haltbarkeit und hilft bei der Organisation der Lagerung.



## BEISPIEL: ORGANIZIERUNG EINES EVENTS

- 1 einzelner Bediener
- 43 Rezepte
- 74 kg Lebensmittel
- 20 Stunden Zubereitung
- 2500 Portionen in 5 Tagen
- 0 Stress



# WIE VIEL KÖNNEN SIE MIT CIRCLE SPAREN?



## WENIGER STUNDEN ARBEITEN!

Wir haben berechnet, dass Sie leicht mindestens 25 Stunden pro Woche einsparen können

\*25€/STUNDE  
x 25 STUNDEN/WOCHE  
= 625€/WOCHE

= fast 30.000€ / Jahr

## SCHNELLER RETURN ON INVESTMENT

Sie können die Kosten für Infinity all-in-one in nur 3 MONATEN zurückzahlen!!

## ARBEIT MIT WENIGER PERSONAL

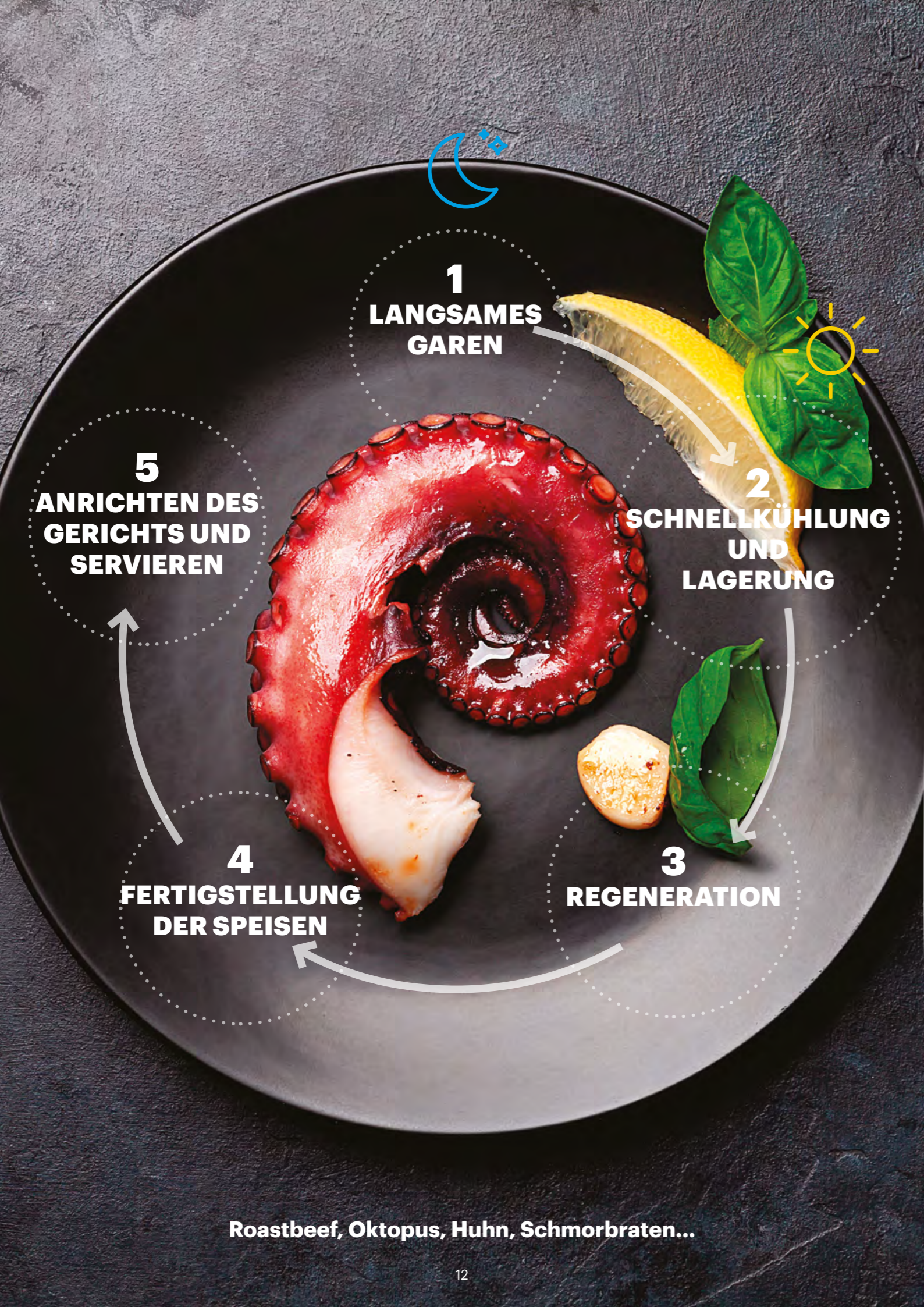
Die Personalkosten sind eine der größten Ausgaben in der Betriebsrechnung eines Restaurants. Mit CIRCLE können Sie die Anzahl der Mitarbeiter in der Küche reduzieren:

• Weniger Personal während des Services, da alles fertig ist und nur noch regeneriert, angebraten und serviert werden muss.

• Weniger Personal während der Arbeitspitzen (Service), da die Produktion an freien Tagen (Tagesarbeit) konzentriert werden kann.

• Weniger Personal für die Vorbereitungen, da die Maschine autonom arbeitet.

• Weniger Personal da die Vorbereitungen nicht mehr mehrfach pro Woche wiederholt werden müssen, sondern nur noch einmal.



Roastbeef, Oktopus, Huhn, Schmorbraten...



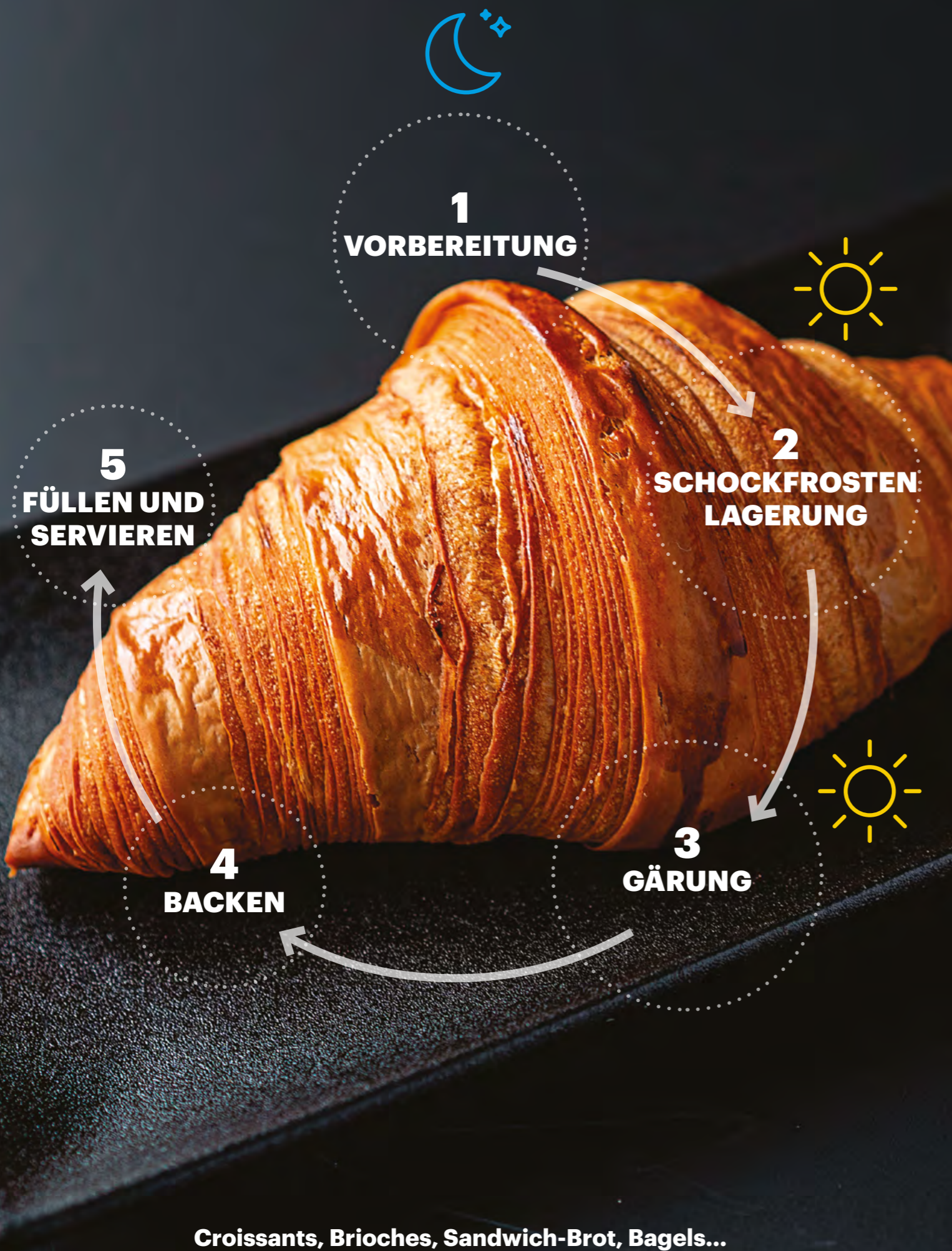
# CIRCLE BISTROT & RESTAURANT\*



\*DAS HIER VORGESTELLTE LAYOUT IST NUR EIN BEISPIEL FÜR EINE ZIRKULÄRE ORGANISATION

## TÄGLICHER ZEITPLAN

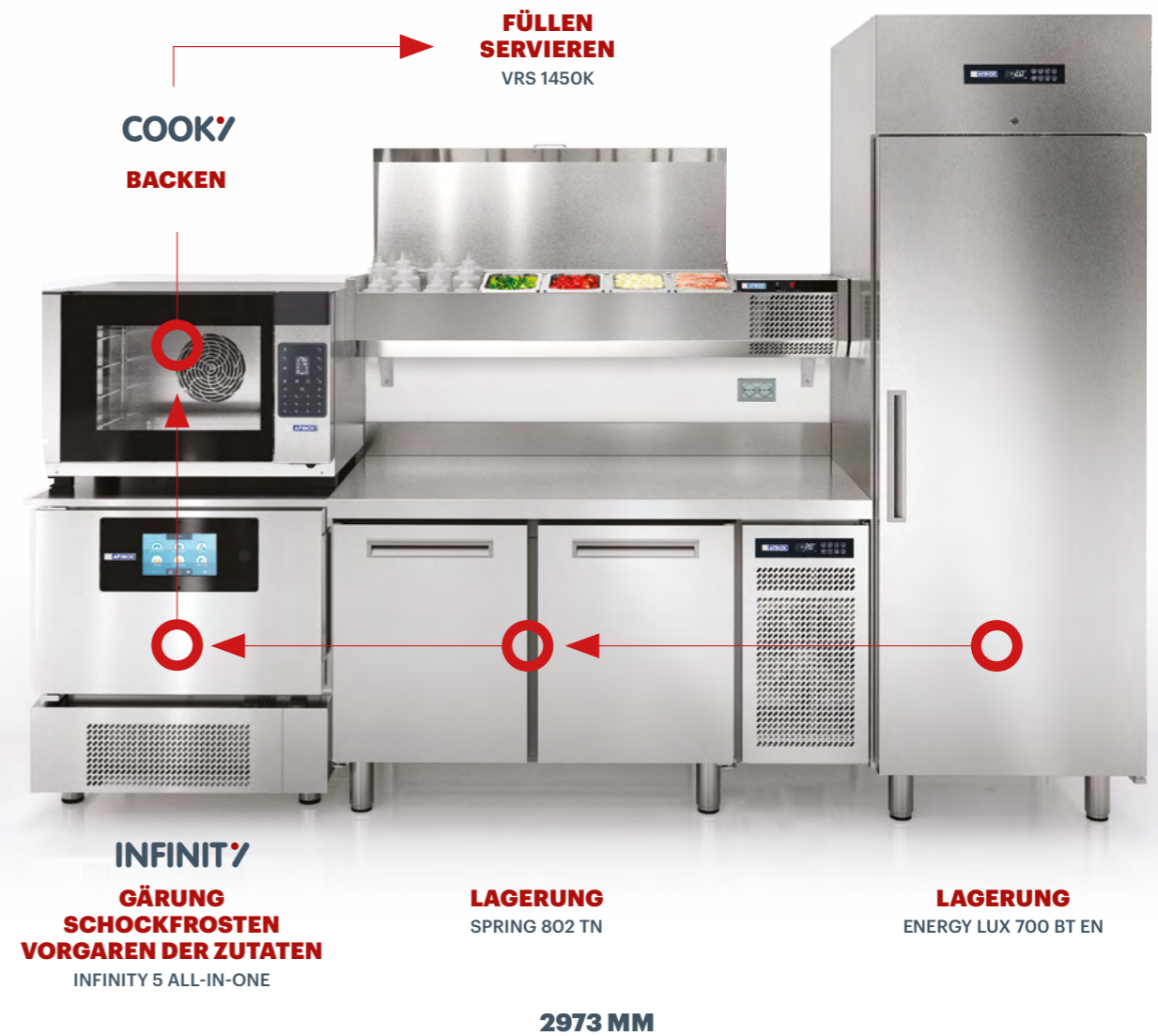
- NACHTS:** automatisches Garen & Abkühlen / Vorkochen + kühlung
- TAG:** Schnellkühlung/Schockfrosten der Zutaten
- SERVICE:** Regeneration + warm halten



Croissants, Brioche, Sandwich-Brot, Bagels...



# CIRCLE CAFE & BAKERY\*



\*DAS HIER VORGESTELLTE LAYOUT IST NUR EIN BEISPIEL FÜR EINE ZIRKULÄRE ORGANISATION

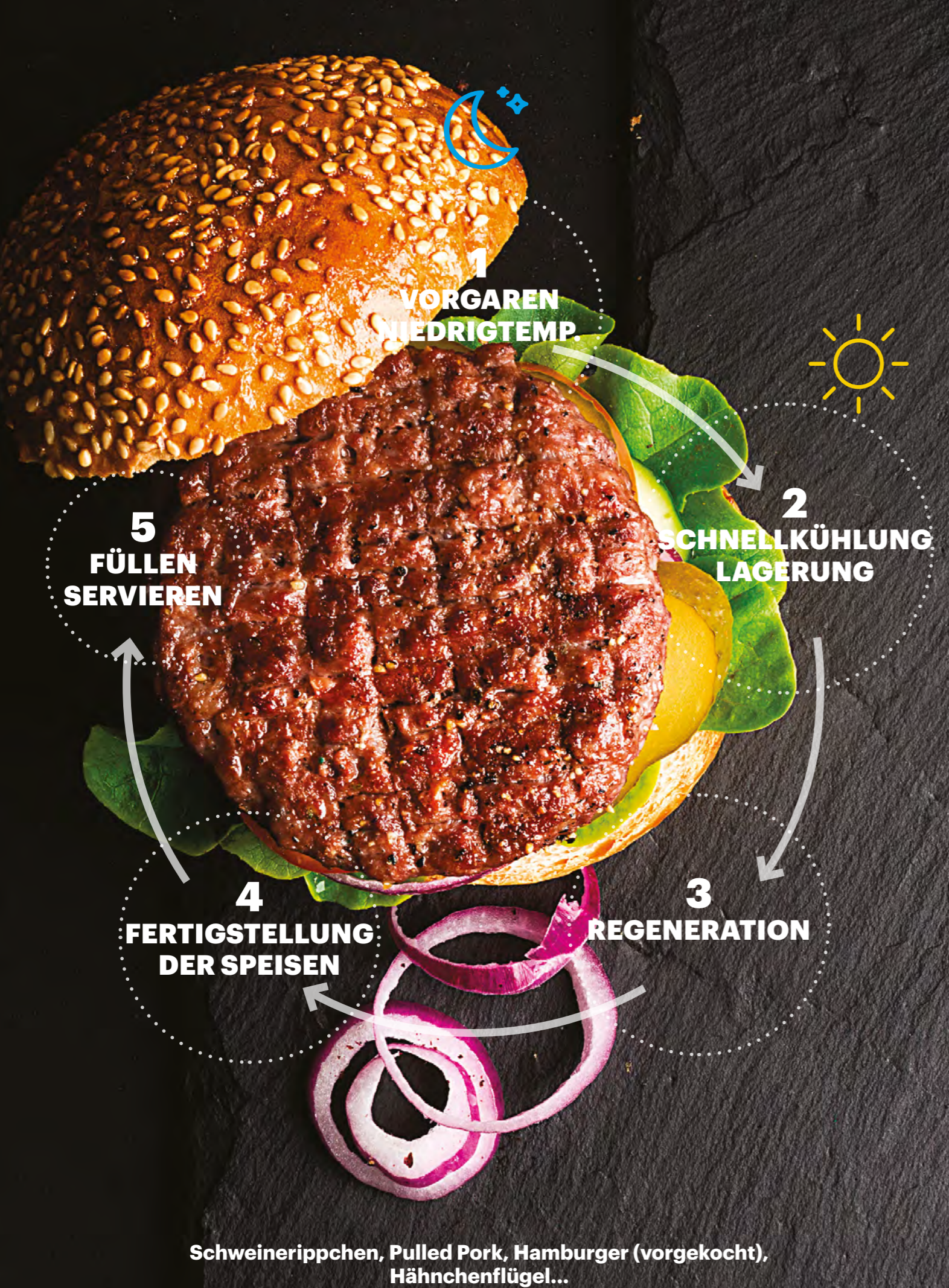
## TÄGLICHER ZEITPLAN

**NACHTS:** kontrollierte Gärung

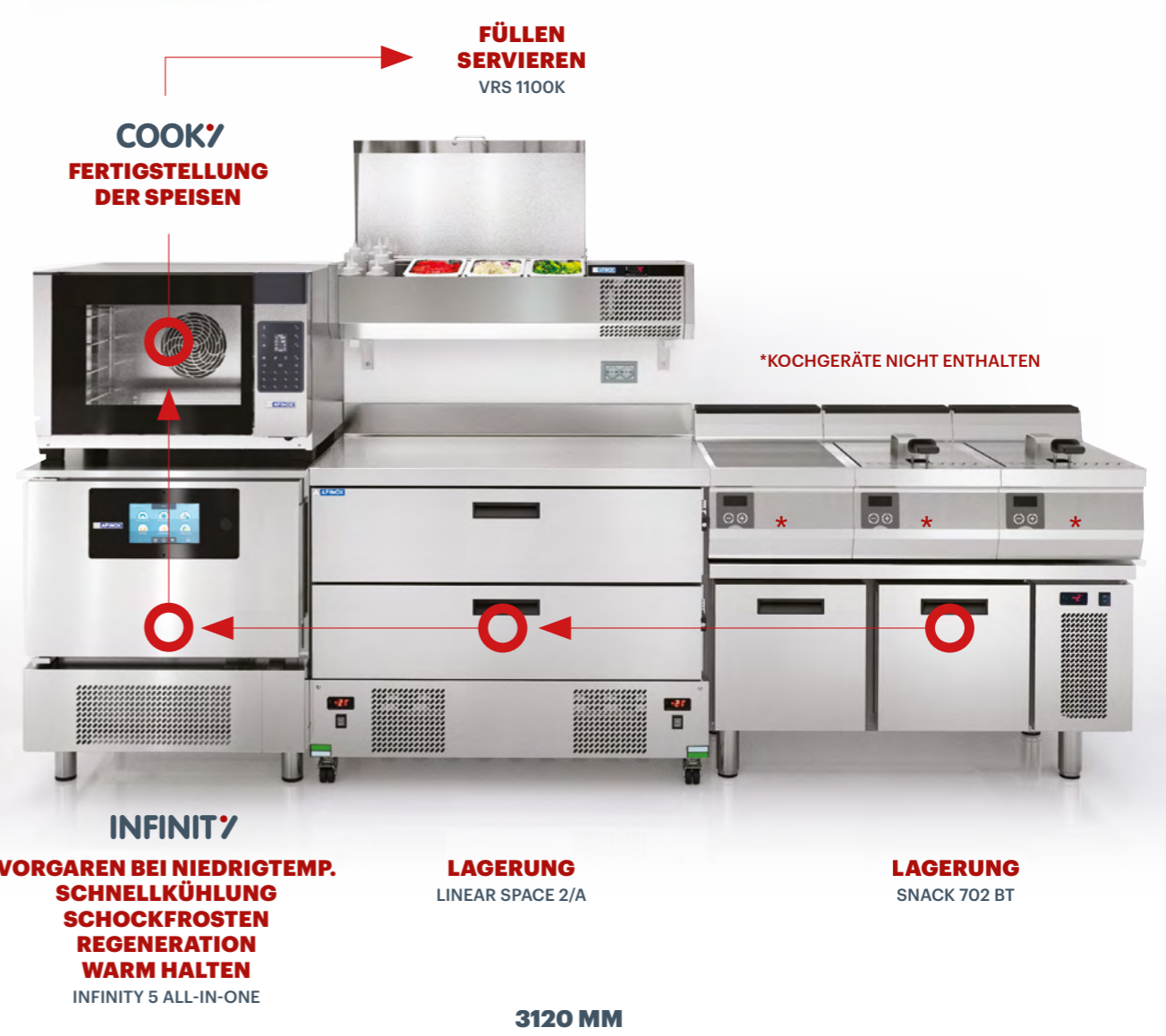
**TAG:** Schockfrost des Teigs und halbfertiger Produkte / Vorgaren

**SERVICE:** Aufbewahrung der Teigkugeln bei kontrollierter Temperatur





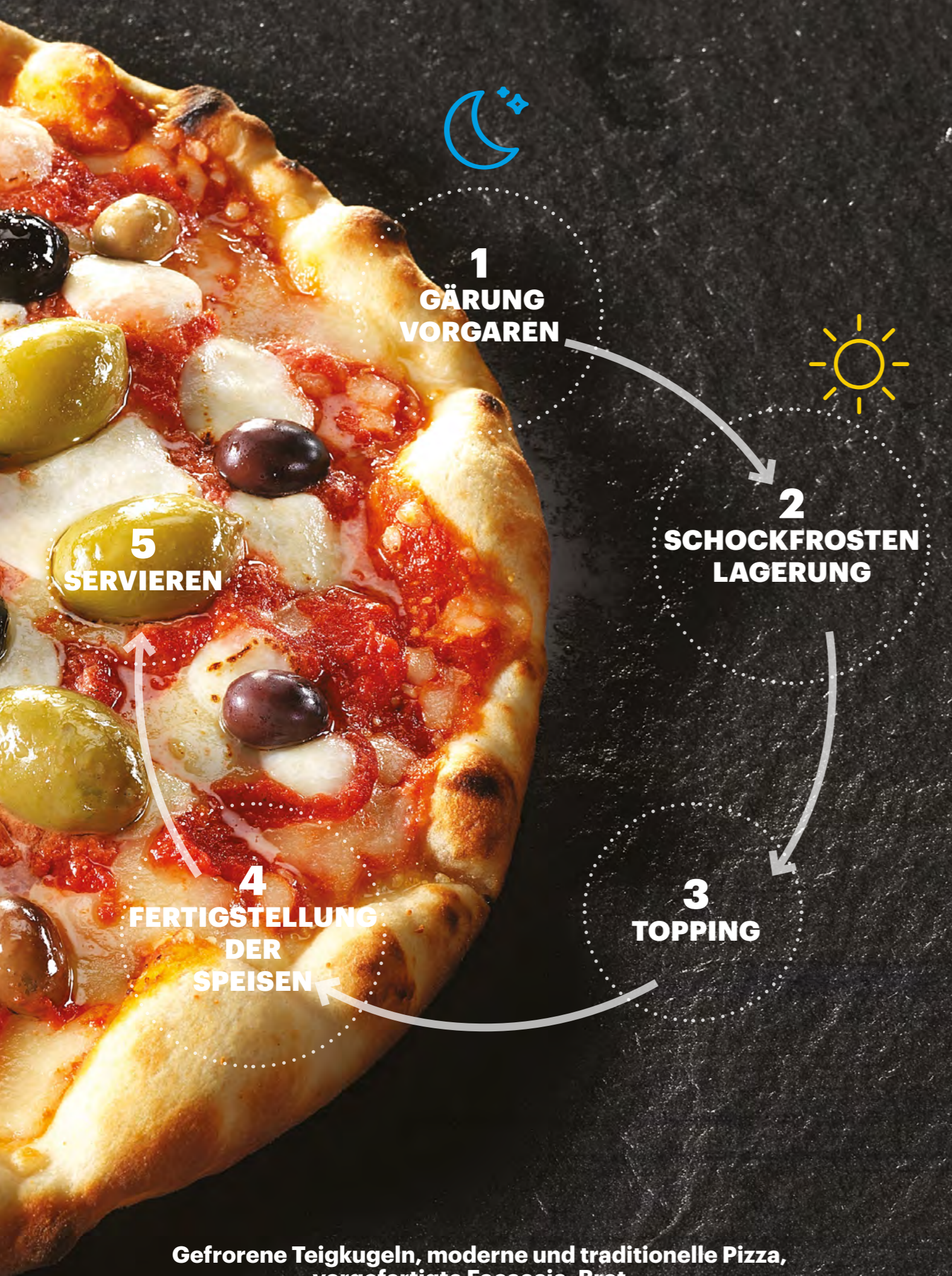
# CIRCLE PUB & FOOD TRUCK\*



\*DAS HIER VORGESTELLTE LAYOUT IST NUR EIN BEISPIEL FÜR EINE ZIRKULÄRE ORGANISATION

## TÄGLICHER ZEITPLAN

- NACHTS:** automatisches Garen & Abkühlen
- TAG:** Schnellkühlung/Schockfrostern der Zutaten
- SERVICE:** Regeneration + warm halten



Gefrorene Teigkugeln, moderne und traditionelle Pizza, vorgefertigte Focaccia, Brot...



# CIRCLE PIZZERIA & SNACK\*



\*DAS HIER VORGESTELLTE LAYOUT IST NUR EIN BEISPIEL FÜR EINE ZIRKULÄRE ORGANISATION

## TÄGLICHER ZEITPLAN

**NACHTS:** kontrollierte Gärung

**TAG:** Schockfrostern des Teigs / Vorgaren + Frostern der halbfertigen Produkte; Garen und Abkühlen von Gemüse und Zutaten

**SERVICE:** Teigkugeln bei kontrollierter Temp. und Feuchtigkeit halten

# 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)