

INOXFERA

PRESENTACIÓN



INOXFERA

PASIÓN POR LOS ESPACIOS



Inoxfera es una marca especializada en soluciones de equipamiento de distribución y servicio para la restauración moderna.

Fábrica localizada en **Almudévar (Huesca)**.

Fábrica de Inoxfera en Almudévar (Huesca)



PRODUCCIÓN

DISTRIBUCIÓN

SERVICIO

FAGOR 

COCINA

INOXFERA

SALA

EXPOSICIÓN DE
COMIDA Y
DECORACIÓN DE
LA SALA

COMENSAL



#1

Especialización

Pasión por los Espacios

Somos especialistas en la gestión de espacios de restauración moderna que conectan con los comensales y sus emociones.

Creamos espacios que son el marco perfecto para disfrutar de una buena comida.

Inoxfera, el
marco perfecto
para disfrutar de
una comida.



#2

Flexibilidad

Para toda clase de entornos y menús

Líneas de autoservicio, free-flows, bufets, front-cooking, etc., nuestros productos **se adaptan a todo tipo de entornos**, desde bufets elegantes para hoteles resort, hasta líneas de auto-servicio para colectividades.

Contamos con un **máximo grado de flexibilidad en el uso de materiales**, de acero inoxidable a granito, pasando por madera, vidrio o materiales sintéticos.



Para toda clase de
entornos y menús



**Máximo grado de
flexibilidad en el uso
de materiales**

Productos que se adaptan a todo tipo de entornos



¿Porqué Inoxfera es tan flexible?

Porque nuestra fábrica siempre ha estado especializada en **soluciones y proyectos a medida.**

INOXFERA



POSIBILIDADES

#2

Flexibilidad

Flexibilidad basada en 3 ingredientes

CONOCIMIENTO*Personas*

Personal clave con +20 años de experiencia.
Este hecho asegura la calidad y la eficiencia.

R+D*Sistemas*

Todos los **diseños completamente en 3D.**
Esta circunstancia incrementa la eficiencia y precisión del.

MAQUINARIA*Herramientas*

Máquinas universales y polivalentes. Para trabajar con diferentes tamaños, espesores y materiales.



CONOCIMIENTO

Personas

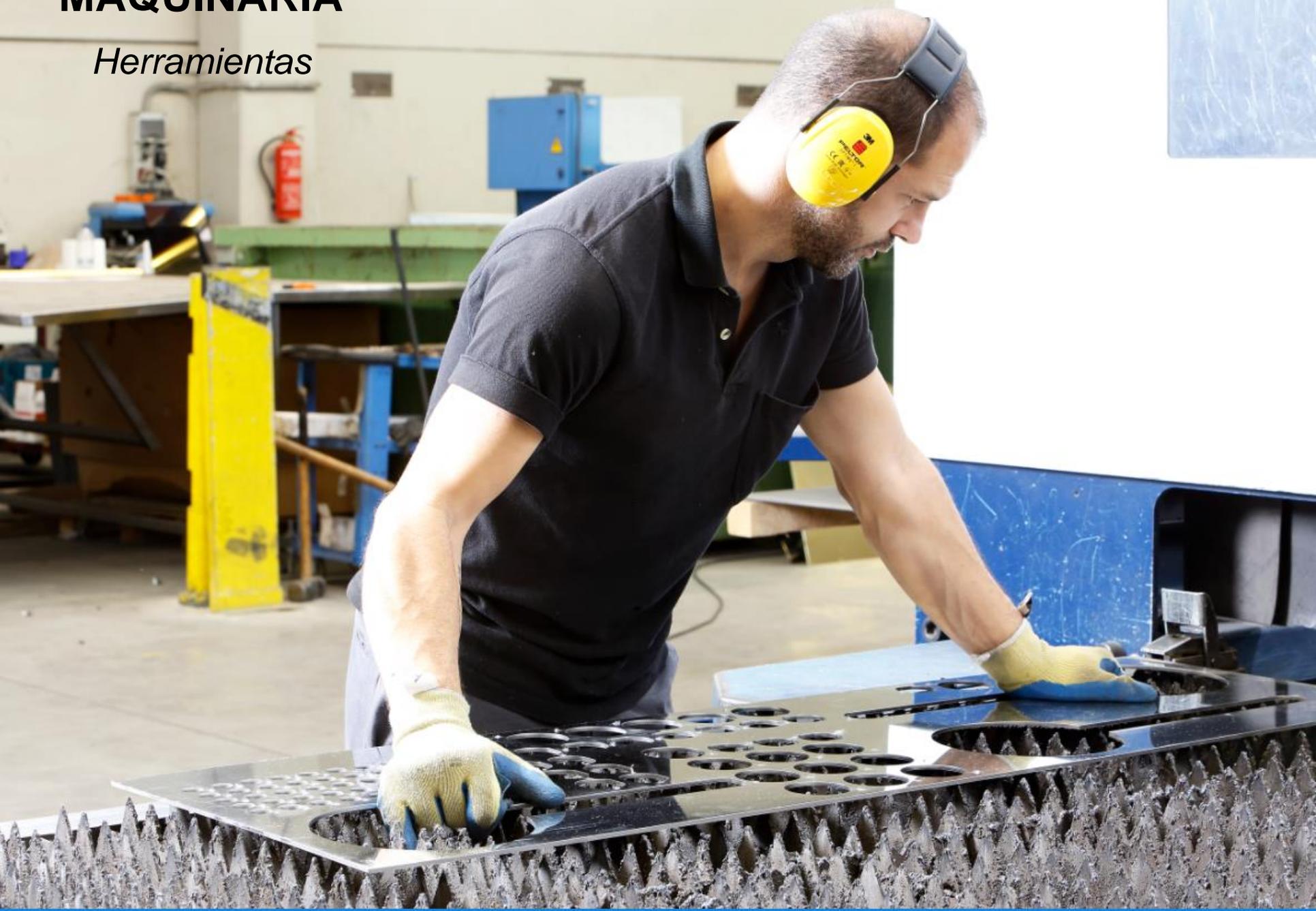
I+D

Sistemas



MAQUINARIA

Herramientas



#3

Calidad

La calidad nunca es un accidente

Desde la etapa de diseño, las especificaciones de producto de Inoxfera incluyen un diseño **robusto y durable, concebido para durar**.

Adicionalmente, la atención se proporciona una exquisita **atención al detalle** a lo largo de todo el proceso productivo.



**Diseño robusto y durable,
concebido para durar, con una
exquisite atención al detalle**

#3

Calidad

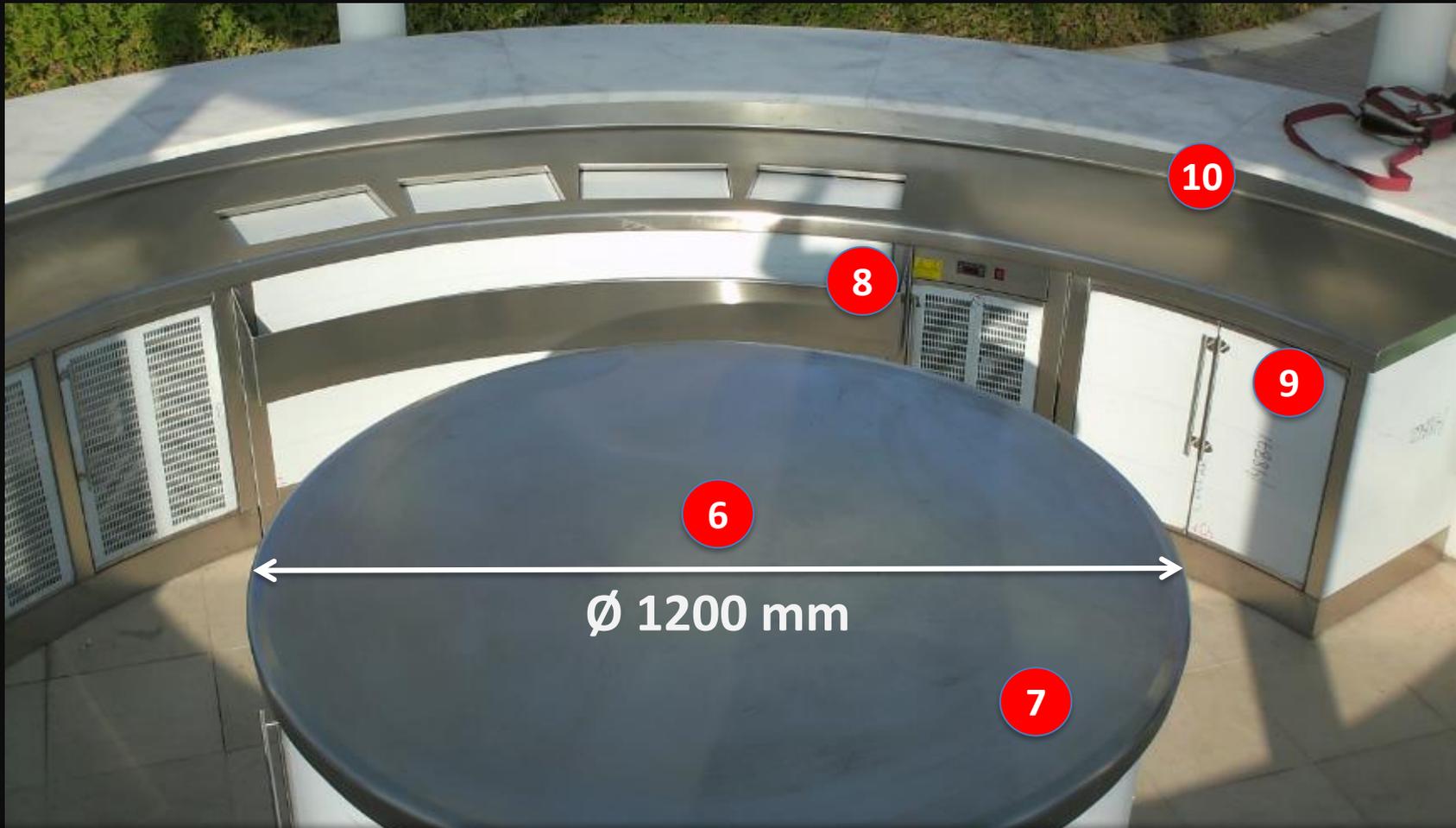
Líneas básicas de diseño

- AISI-304 18/10 para elementos en contacto con comida.
- Exclusión materiales porosos.
- Estructura siempre en acero inoxidable soldada.
- Espesor de encimeras de 1.5 – 2 mm
- Cajones con guías telescópicas.
- Frontal de 60 mm con cantos rodados de 7.5-12.5 mm
- Todas las esquinas completamente redondeadas.
- Acabado satinado.
- Puertas y cajones no sobresalen.
- Fácil mantenimiento – Todos los paneles y elementos son extraíbles para facilitar su mantenimiento.

Lineas de diseño para a medida que ahora se aplican al estándar también.



1. Fregadero construido sobre la encimera.
2. Encimera en acero AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
3. Frontal de 60 mm con canto redondeado de 7,5 mm.
4. Esquinas soldadas.
5. Zócalos o patas para la estructura de la base.



6. Superficie circular de una sola pieza.
7. Encimeras reforzadas con perfiles.
8. Elemento frío integrado en mueble.
9. Esquinas redondeadas.
10. Peto con radio sanitario de 12,5 mm para fácil limpieza

#3

Calidad

23 Estrellas Michelin a día de hoy

INOXFERA

- Marqués de Riscal ★
- Zaldiaran ★
- Noor ★
- Lillas Pastia ★
- Martín Berasategui ★★★
- Arzak ★★★
- Mugaritz ★★
- Diverxo ★★★
- La Terraza del Casino ★★
- Kazan ★
- Eneko ★
- Nerua ★
- Mina ★
- Gastro ★★

#4
Tecnología

En la intersección entre tecnología y hostelería

Inoxfera se posiciona justo en la **intersección entre la hostelería y los avances tecnológicos.**

Creamos y sostenemos valor añadido al integrar **las últimas técnicas culinarias** en nuestras soluciones.

La combinación del profundo conocimiento de la industria hostelera y nuestro conocimiento técnico hace que nuestros clientes cuenten con soluciones innovadoras que ayudan a sus negocios.

Categorías de producto

- Self-service
- Drop-in
- Bufet
- Cavas de vino
- Cavas maduración carne

EXPORT
PRICE LIST 2017

www.inoxfera.com

Self-service

- Los elementos self-service están diseñados para ser empleados en entornos **institucionales** (educación, sanidad, corporativo, etc.). No obstante, Self-Suite es una plataforma tan flexible que puede ser utilizada en entornos **comerciales** (hotel, restaurante).
- Principales características: Amplia gama, Múltiples opciones / flexibilidad, Características constructivas (robustez..).



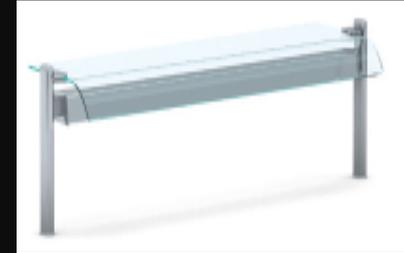
Gama de elementos **Self-Suite**

NEUTRO



Sin elementos técnicos

PANTALLA /
CRISTAL



FRÍO



Con elementos técnicos fríos

ACCESO-
RIOS



CALIENTE



Con elementos técnicos calientes

Principios constructivos de Self-Suite (I)

ROBUSTEZ – DURABILIDAD

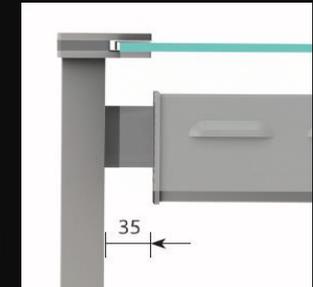
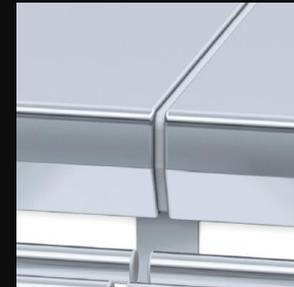
- Estructura completamente en **acero inoxidable** soldado.
- **AISI-304 18/10** para elementos en contacto con comida.
- **2 mm espesor encimera**. Frontal de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- **Filosofía robusta**: patas, soportes, correbandejas, perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, etc.
- Materiales **no porosos** como madera. Paneles frontales hidrófugo de fibra de densidad media (MDF).
- Desde su concepción... **una gama hecha para durar!**



Principios constructivos de Self-Suite (II)

HIGIENE – FÁCIL LIMPIEZA

- **Junta de silicona** alimentaria, impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar su estanqueidad. Evita la acumulación de partículas de alimentos y garantiza un fácil acceso para la limpieza.
- **Pantallas** con nuevo diseño “fácil de limpiar”.
- Soportes y correbandejas de formas **redondeadas**.
- **Acabado vibrado** en la encimera, resistente a las rasgaduras.
- Cubas con las aristas **redondeadas**.
- **Burlete** extraíble en reservas frías.



Principios constructivos de Self-Suite (III)

ERGONOMÍA – FACILIDAD DE USO

Para el comensal...

- Correbandejas con altura **800 mm**, **diseño redondeado** facilita el guiado de bandejas.
- Dispensadores con **marcos inclinados**.



Para el operador...

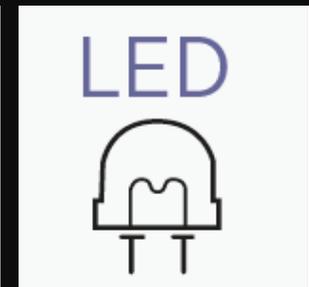
- **Reposición** fácil gracias a **reservas** y **carros**.
- Puertas / Cajones **no sobresalen**.
- Cajones con **guías telescópicas**.
- Unidades frío sobre **guías deslizantes**.
- Componentes electrónicos en **único punto**, de fácil acceso.



Principios constructivos de Self-Suite (IV)

EFICIENCIA ENERGÉTICA – MEDIO AMBIENTE

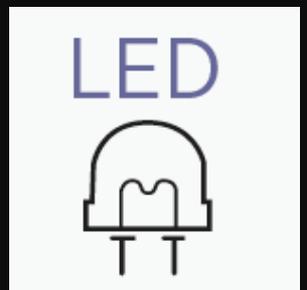
- Compresores de **bajo consumo**, evaporadores de **gran superficie con tratamiento anti-corrosión**, ventiladores electrónicos de **alto rendimiento**.
- Gas olefina **R452a** (HFO/HFC), no inflamable con un índice **GWP muy bajo**.
- **Arranque diferido** en equipos fríos.
- **Desescarche automático** y **evaporación inteligente**. La resistencia se activa solo al detectar determinado nivel de agua
- Tecnología **luz LED**.
- **Llenado automático** en el baño maría con **detector de nivel** para ahorrar agua.



Principios constructivos de Self-Suite (V)

DECORACIÓN – PERCEPCIÓN VISUAL

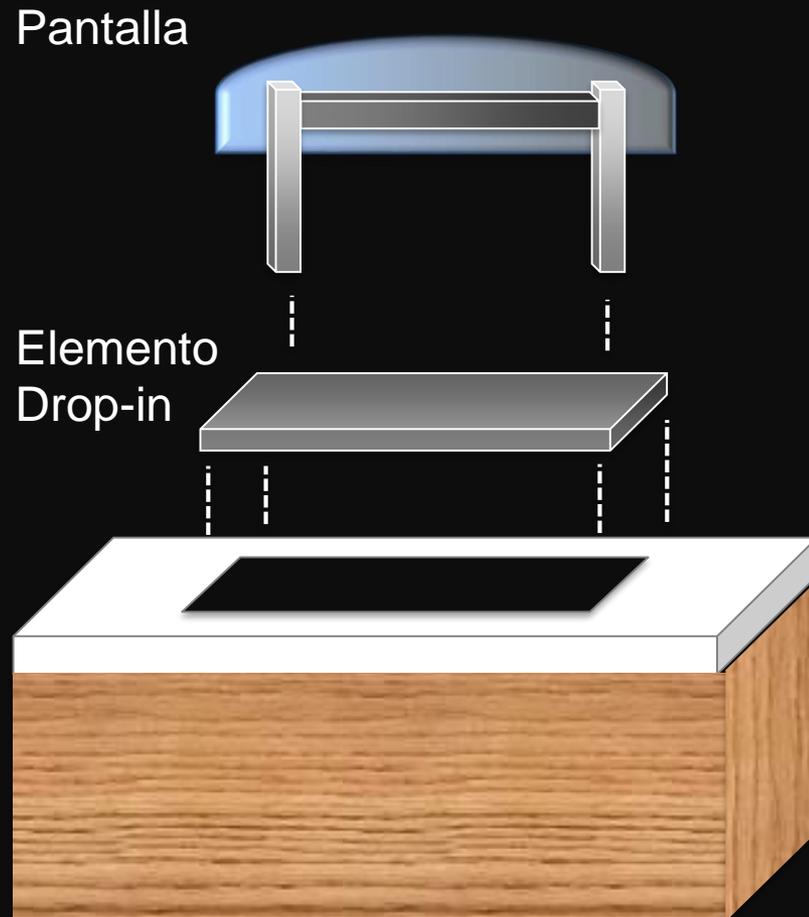
- Múltiples opciones para la **decoración de Fachada**: 16 colores básicos, 8 maderas, 6 metales.
- **Personalización de encimera**: Silestone, granito, etc.
- **Eliminación / personalización de correbandejas** en material (Silestone, granito) o forma (sección soporte, final curvo).
- **Zócalos** en acero inoxidable.
- Luz **LED** y **360º cristal** en vitrinas.





Drop-In

- Los elementos de drop-in se pueden utilizar en **todo tipo de entornos**. Desde la hostelería institucional (educación, sanidad, empresa, etc.) a hostelería comercial (hoteles, restaurantes) e incluso distribución de alimentos (supermercados).
- Principales características:
 - Amplia gama.
 - Muchas opciones / flexibilidad.
 - Ampliar base de clientes: compañías proyectos, otros fabricantes.

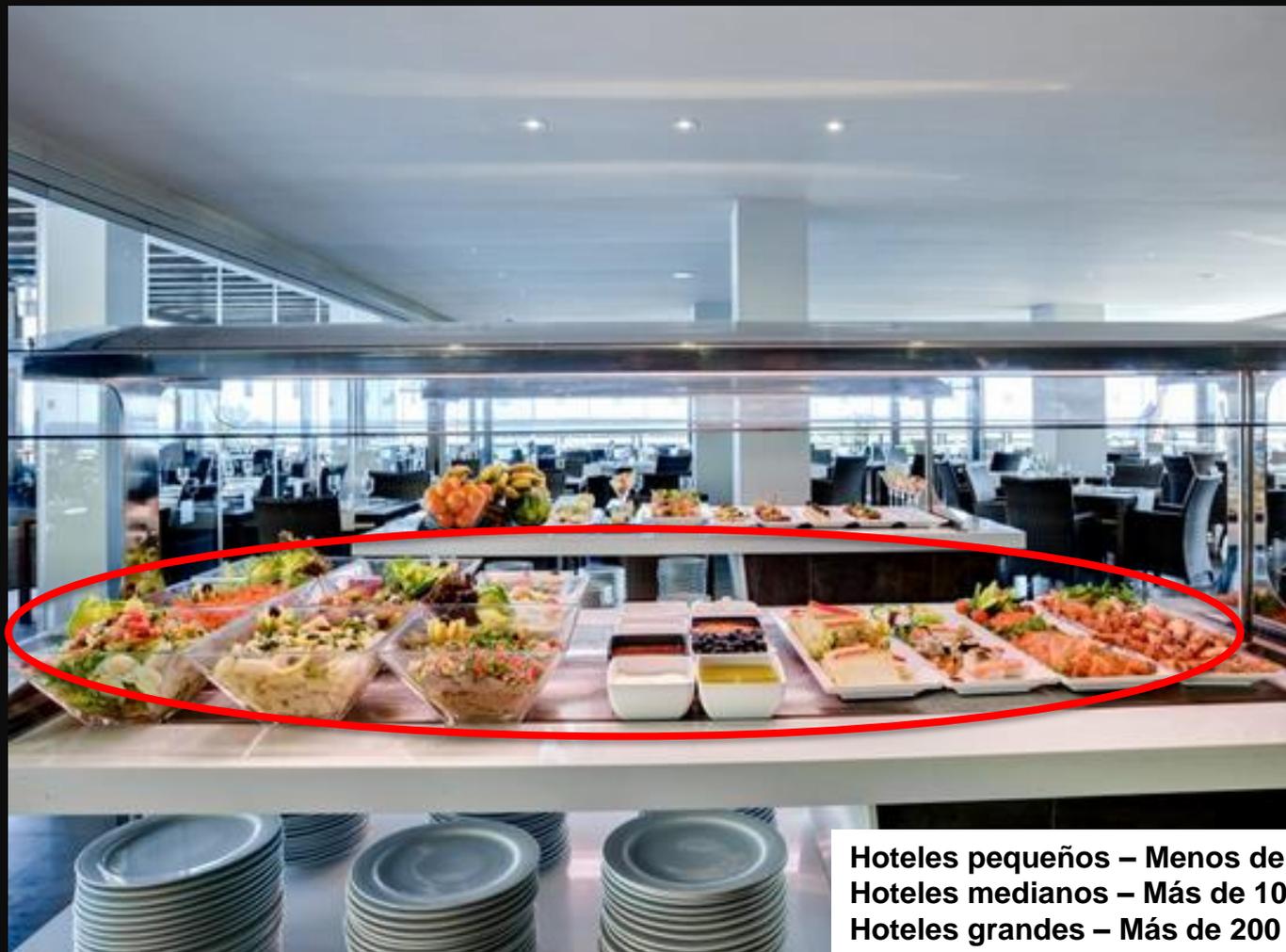


Introducción al drop-in

- Los materiales drop-in son “**elementos técnicos**” que se instalan sobre los muebles para construir sistemas de distribución de comidas.
- Se pueden clasificar por su **función** (caliente, frío, vitrina...), **anchura** (700x, 600x) o **tamaño GN**.
- Los elementos drop-in se asocian típicamente con sus correspondientes **pantallas** para cumplir con las regulaciones de higiene y sanidad.

Bufets – Free-flows

En todo tipo de hoteles y restaurantes*



Hoteles pequeños – Menos de 50 comensales
Hoteles medianos – Más de 100 comensales
Hoteles grandes – Más de 200 comensales

Self-service a medida

En centros comerciales, aeropuertos, estaciones de tren, cantinas...



QSR – Quick Service Restaurant

En centros comerciales, aeropuertos, ocio, etc....



Gama de Producto Drop-In

FRÍO



CALIENTE



VITRINA



PANTALLA

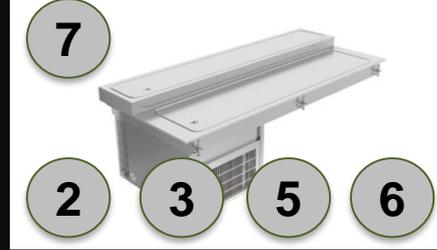


ACCESORIOS

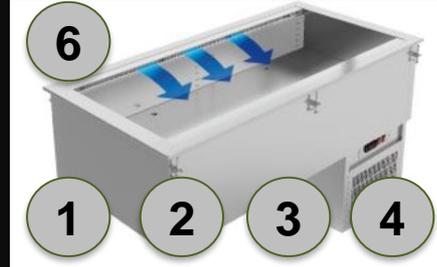


Características técnicas **elementos fríos drop-in**

PLACA FRÍA



CUBA FRÍA



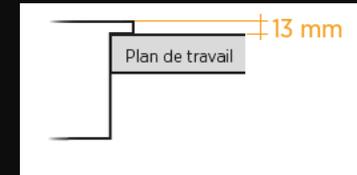
CUBA NEUT.
HIELO



CUBA MANT.
CONGEL.

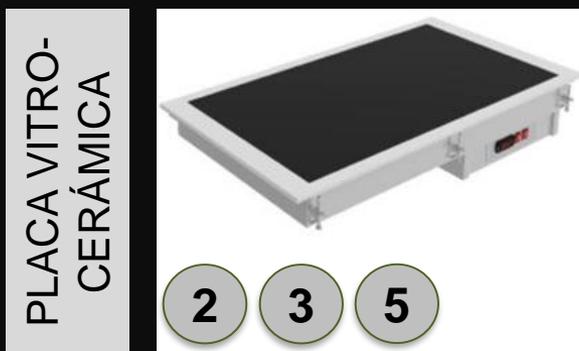
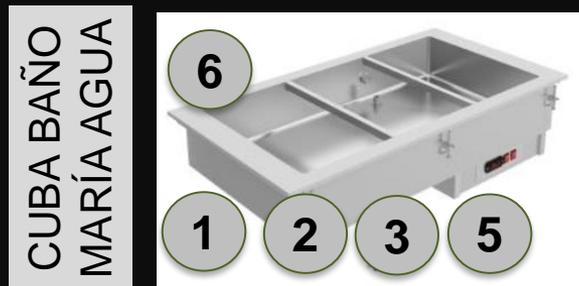


- 1 Cubas de **fácil limpieza**
- 2 **Control digital extraíble**
- 3 **Sobre de 13 mm**

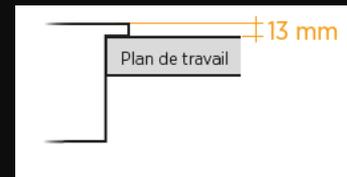


- 4 Sistema **ventilado**
- 5 **Serpentín cobre expansionado**
- 6 Gas **R-452**
- 7 **2-niveles** mejora exposición
- 8 Luz **LED** en la cuba

Características técnicas **elementos calientes drop-in**

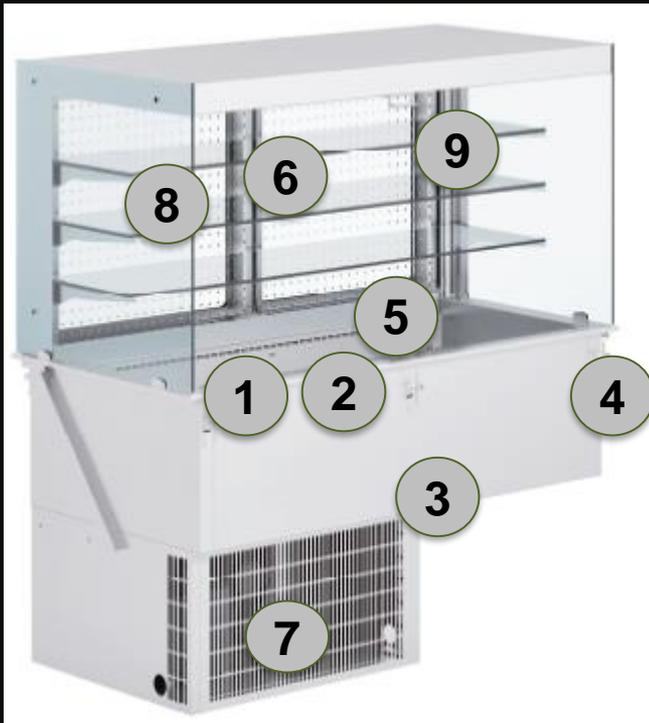


- 1 Cubas de **fácil limpieza**
- 2 **Control digital extraíble**
- 3 **Sobre de 13**



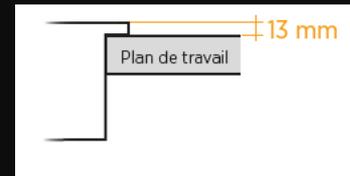
- 4 Flujo de aire caliente mediante **ventiladores tangenciales**
- 5 **Resistencias de silicona** ocultas
- 6 **Llave esférica** para llenado y **válvula de desagüe** de agua incorporadas

Características técnicas **vitri­nas refrigeradas drop-in**



- 1 Cubas de **fácil limpieza**
- 2 **Altura ajustable** de la cuba
- 3 **Control digital extraíble**

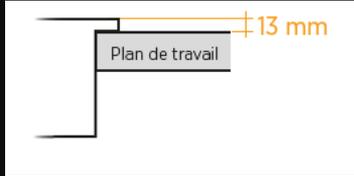
- 4 **Sobre de 13**



- 5 Sistema de refrigeración **ventilado**.
- 6 Aire frío **canalizado puertas traseras**
- 7 Gas **R-452**
- 8 Cristal **templado**
- 9 Luz **LED**

Características técnicas de **vitriñas calientes drop-in**



- 1 Dos controles digitales **separados y extraíbles**
- 2 **Sobre de 13 mm.**
Un diagrama que muestra un estante con una dimensión de 13 mm. El estante está etiquetado como 'Plan de travail'.
- 3 Placas con **resistencias silicóna**
- 4 Calor por **cerámicos y halógenos** en parte superior y bajo estante.
- 5 Cristal **templado**
- 6 Luz **LED**

Fresh-2-Home



- **Buffet de ensaladas.**
- Solución tipo **Home Replacement Meal** (sustituto a preparar comida en casa).
- El cliente selecciona los ingredientes del buffet, los coloca en un contenedor plástico y se lo lleva. El precio se calcula habitualmente con el peso de la comida.
- Aplicación:
 - Principalmente **supermercados/conveniencia.**
 - También se puede utilizar en educación, sanidad, cantinas de empresa o restaurantes.
- Oportunidad de **expansión a un nuevo canal:** Distribución de alimentos.

Ejemplo de aplicación del F2H en un supermercado



Gama de Producto **Fresh-2-Home**

ELEGANCE



Central 3 GN1/1
5 GN1/1
7 GN1/1

SUPREME



Mural 3 GN1/1
5 GN1/1
7 GN1/1



Central 3 GN1/1
5 GN1/1
7 GN1/1



Central 10 GN1/1
14 GN1/1

Personalización es posible con volumen.
Warm-2-Home (buffet caliente) en 2018.

Características técnicas Fresh-2-Home

- 1 Frío ventilado. Clase climática IV.
- 2 Pantalla de cristal templado abierto (Supreme) o polietileno cerrado (Elegance) con luz LED.
- 3 Encimera de Silestone (Supreme)
- 4 Es posible decoración a medida (color, logo).



Enolux



- **Cava de vino.**
- Almacena vino, lo mantiene a la temperatura adecuada (+4° C a + 18° C) y sirve como **elemento decorativo** en la sala.
- Aplicación:
 - **Restaurantes y hoteles exclusivos.**
 - Para recrear áreas capaces de generar ingresos extraordinarios al transmitir al comensal una **percepción diferencial** de lujo y exclusividad.

Ejemplos de aplicación de Enolux en restaurantes



Gama de Producto **Enolux**

CENTRAL



Acabado Gris

1 Puerta	2,300 altura (70 botellas)
	2,600 altura (77 botellas)
2 Puertas	2,300 altura (140 botellas)
	2,600 altura (154 botellas)

Acabado Negro

1 Puerta	2,300 altura (70 botellas)
	2,600 altura (77 botellas)
2 Puertas	2,300 altura (140 botellas)
	2,600 altura (154 botellas)

MURAL



Acabado Gris

1 Puerta	2,300 altura (70 botellas)
	2,600 altura (77 botellas)
2 Puertas	2,300 altura (140 botellas)
	2,600 altura (154 botellas)

Acabado Negro

1 Puerta	2,300 altura (70 botellas)
	2,600 altura (77 botellas)
2 Puertas	2,300 altura (140 botellas)
	2,600 altura (154 botellas)

Es posible la personalización

Características Técnicas Enolux

- 1 Evaporador con **tiro de aire forzado**. Clase climática IV.
- 2 Luz **LED** en todo el **perímetro**
- 3 Termostato digital / **Dual-temp** 2 puertas.
- 4 **Cristal 360°**. Máxima superficie exposición.
- 5 **Cristal doble**. Gran aislamiento para evitar pérdidas de energía..
- 6 Diseño **modular**.
- 7 **Fácil entrega**. Despachado en dos secciones, cuerpo y evaporador superior.





Meat-Ager

- **Cava de maduración de carne.**
- Madura y expone la carne. Especialmente diseñado para **cortes vacuno** (costillares, solomillos, chuletas, bistecs).
- Aplicaciones:
 - **Carnicería / Supermercado.**
 - Aumentar valor de la carne mediante maduración.
 - **Restaurantes especializados en carne.**
 - Generar ingresos extra al transmitir una **percepción diferencia** y ofrecer un **servicio extra** a los comensales.
- Oportunidad de **expansión a un nuevo canal:** Distribución de alimentos.

Ejemplos de Meat-Ager en carnicerías de supermercados franceses



¿Cómo funciona la maduración? (I)

La maduración de la carne se obtiene manteniéndola en unas **condiciones muy precisas de frío, humedad y ventilación** durante un tiempo determinado.

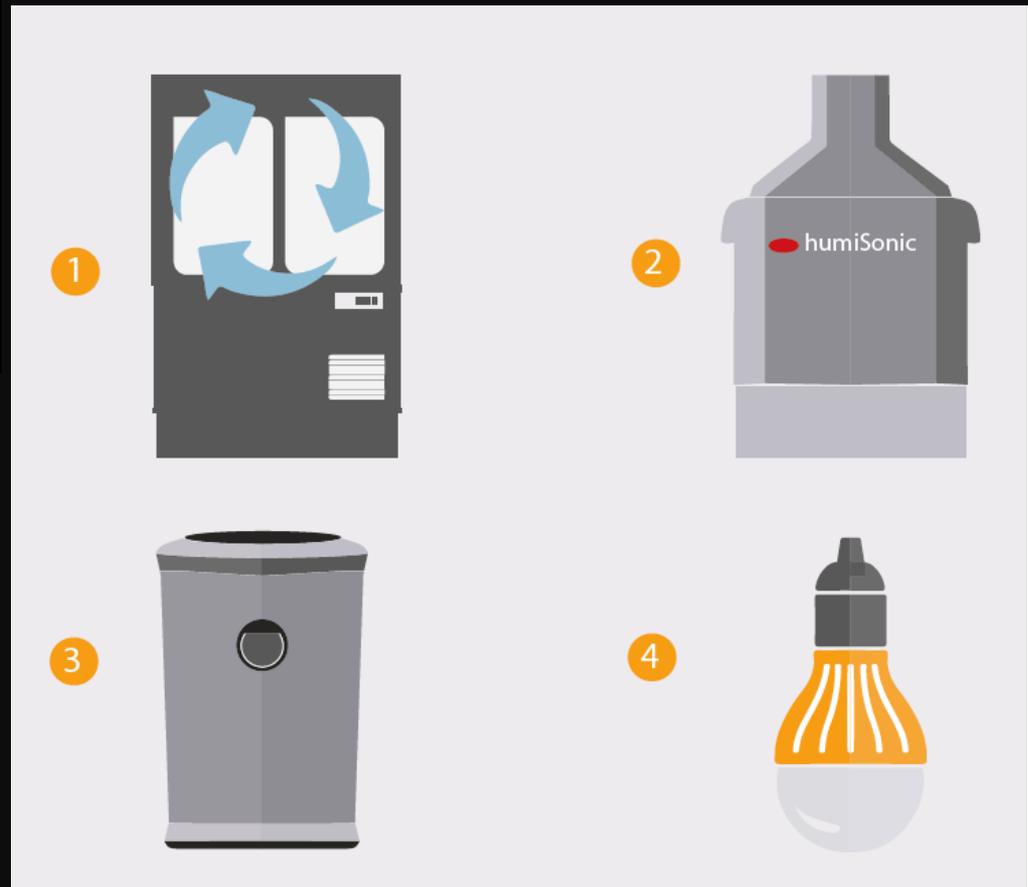
Durante su maduración, la carne va evolucionando, **suavizando su textura** a la vez que su **sabor se concentra**. A la postre la carne se puede vender a un precio superior, mejorando la rentabilidad del negocio. (aprox.. +20%).



¿Cómo funciona la maduración? (II)

1 Sistema de refrigeración **muy preciso**, entre 0 y 4° C con pasos de 0,1°. **Potente ventilación** con corriente de entre 1,5 y 2 m/s, clave para proteger la carne de agentes externos.

2 Sistema de humedad nebulizador por **ultra-sonidos de alta gama**. Regulación al 60%-90% con pasos de 0.1. Gracias a este sistema y al aporte de agua, se reduce la **pérdida de peso** de la carne por evaporación de agua.



¿Cómo funciona la maduración? (III)

3 Sistema de 5 filtros para tratamiento del agua mediante **ósmosis inversa**. Este sistema criba y purifica el agua, evitando la contaminación de la carne por la adición de agua sin depurar.

4 Sistema de **luz LED** con temperatura de color de 3500°K. No detectable por la visión de la mayoría de insectos. Vuelve invisible a la carne y la protege, evitando que pudieran entrar en la cava.



Gama de Producto **Meat-Ager**

VISUAL		<p>3 estantes sólidos y barra de suspensión en zona superior Hostelería</p>	1200 mm	<p>Acero inoxidable Acabado Negro</p>
CONCEPT		<p>con estantes sólidos con estantes y colgador de carne Carnicería/Supermercado</p>	1300 mm 1500 mm 1300 mm 1500 mm	<p>Acero inoxidable Acabado Negro Acero inoxidable Acabado Negro Acero inoxidable Acabado Negro Acero inoxidable Acabado Negro</p>
BILLOT				

Es posible la personalización

Características técnicas Meat-Ager

- 1 Sistema de frío **muy preciso con ventilación potente**. Clase climática III.
- 2 Luz **LED** de 3500° K **para evitar insectos**.
- 3 Ventanas aisladas con **cámara de argón**.
- 4 Gran capacidad **carga**: 740/880/1005 l.
- 5 **Puertas correderas** facilitan el trabajo.
- 6 Panel de control digital y cóncavo.
- 7 Contribución de agua con sistema de 5 filtros **ósmosis inversa**.
- 8 Aporte de **humedad preciso** mediante nebulizador de ultrasonidos.



INOXFERA



Consulta nuestras referencias en <http://doc.inoxfera.com/Archivos/Documentos/3843.pdf>

INOXFERA

PRESENTACIÓN



INOXFERA

PASIÓN POR LOS ESPACIOS