

INNO
SEGUIDAD
ALIMENTARIA **4 food**

Temperatura

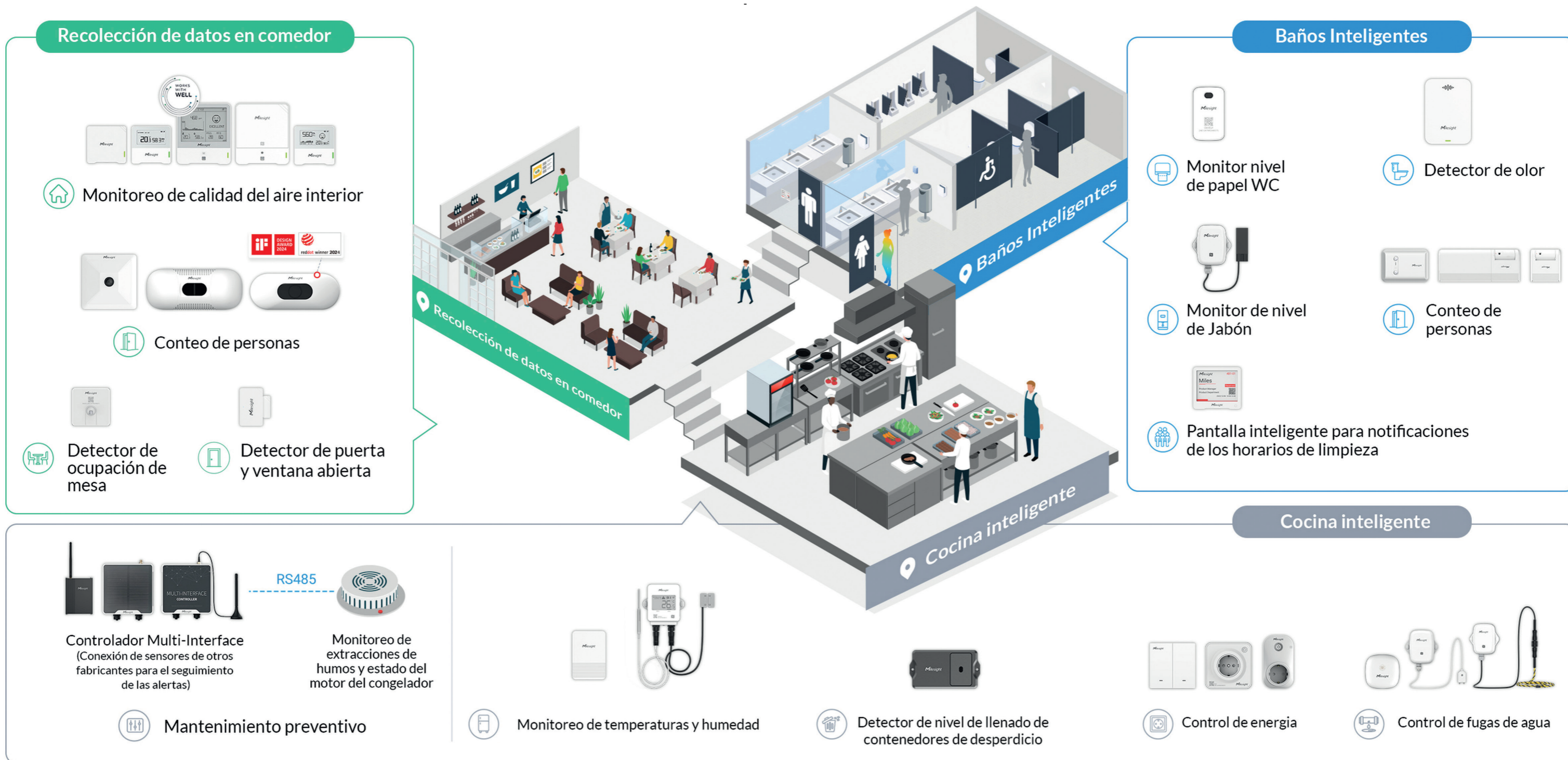


Solución **SmartFood** para el control de temperaturas y domótica en las cocinas profesionales.

Tecnología Inteligente para Espacios Profesionales

Cocinas *Inteligentes*

Soluciones inteligentes para maximizar la productividad y garantizar altos estándares operativos.



Un Ecosistema de Soluciones Inteligentes

Nuestras tres soluciones trabajan de forma conjunta para ofrecer una integración total en cocinas profesionales. Desde la automatización avanzada hasta el control centralizado, proporcionan una experiencia optimizada que asegura el cumplimiento de estándares técnicos y operativos, mejorando la productividad global.

Resultados Tangibles para Cocinas Profesionales

Al implementar estas tecnologías, logrará maximizar la eficiencia operativa, reducir los tiempos de inactividad y optimizar el uso de recursos. Diseñadas para ofrecer conectividad y adaptabilidad, nuestras soluciones son el aliado perfecto para superar los retos más exigentes del sector.

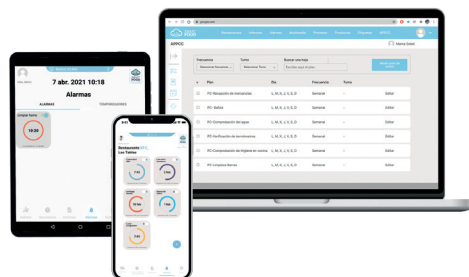
Etiquetas Temperatura

Las **Etiquetas Inteligentes** para el control de temperatura son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria y la transparencia con los consumidores. Permiten mantener la cadena de frío y verificar que los proveedores también lo hagan, evitando posibles alertas alimentarias. En servicios de entrega a domicilio, estas etiquetas indican a los clientes la temperatura a la que reciben la comida. Existen dos tipos: reversibles, que cambian de color al alcanzar cierta temperatura y vuelven al original al enfriarse, e irreversibles, que se oscurecen permanentemente al exponerse al calor, indicando una posible alteración en la conservación del alimento. Su implementación mejora la eficiencia operativa, facilita intervenciones proactivas para proteger la calidad y reduce el desperdicio alimentario.



Software APPCC

El sistema para el control de seguridad alimentaria (APPCC) recoge los datos de los sensores y otros dispositivos automatizados e integrados en la cocina, manteniendo los procesos bajo control, minimizando el desperdicio global y evitando riesgos.



Etiquetado de caducidades y elaborados

La solución **SmartFood** permite gestionar caducidades secundarias y el etiquetado de productos elaborados.

Optimiza tus procesos con etiquetas que garantizan trazabilidad, seguridad alimentaria y cumplimiento normativo. SmartFood permite identificar fechas de recepción, descongelación, apertura y caducidad con precisión, además de simplificar el etiquetado para entregas y productos elaborados. Todo con una solución integral que mejora la eficiencia operativa y asegura la satisfacción del cliente.



Una empresa perteneciente a:

SOLETI
GROUP

LABEL-
E-COMMERCE
DE ETIQUETAS
food

INNO4
SEGURIDAD
ALIMENTARIA
food

INNO4
SEGURIDAD
ALIMENTARIA
food

División alimentación

www.inno4food.com

info@grupsoleti.com

(+34) 938 431 731