



Inicia^{*}systems

roig
grupo

Inicia*systems
Máximo ahorro limpieza impecable





■ ¿Qué es Iniciasystems®?

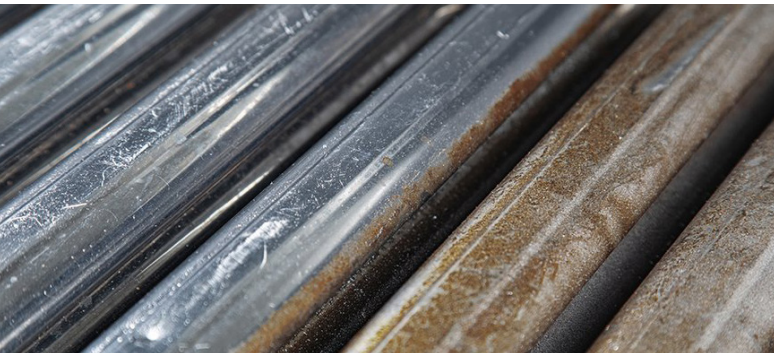
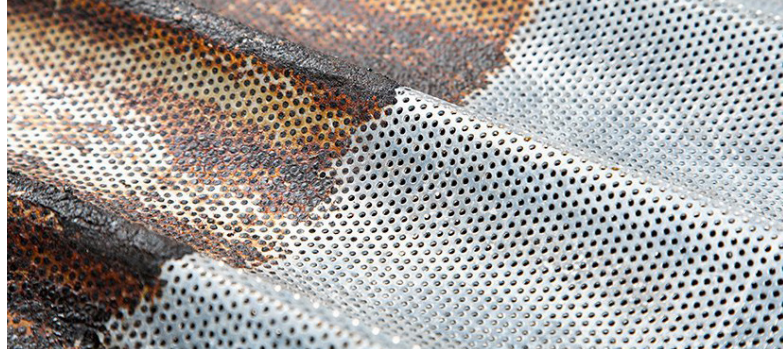
Iniciasystems® es un innovador sistema de limpieza de utensilios de cocina por inmersión, que combinado con nuestros productos termoactivos biodegradables, ofrece un resultado óptimo con el mínimo esfuerzo y el máximo ahorro económico. Con Iniciasystems® podrá ahorrar hasta un 70% en costes de lavado. Es la solución definitiva al problema de la grasa incrustada.

■ Versatilidad

Este lavautensilios limpia fácilmente desde los hierros de los fogones, filtros de campana y cazuelas extremadamente sucias, hasta el mantenimiento diario de toda la batería de cocina como las bandejas gastronorm; sea cual sea el tipo de limpieza requerida, Iniciasystems® lo deja todo como el primer día.

Iniciasystems® es un producto fabricado por Iniciaserveis®

**Ahorre hasta un 70%
en costes de lavado utilizando
Iniciasystems®**





Optimice su tiempo y su esfuerzo. Con Iniciasystems®, las horas y el esfuerzo que hasta ahora se dedicaban a la limpieza se podrán invertir en otras tareas, y le permitirán ser mucho más productivo en la cocina.

Rápida amortización. Iniciasystems® le ofrece el máximo ahorro en horas de operario, luz, agua y productos de limpieza; una reducción considerable en gastos que le garantiza un periodo de amortización muy rápido.

Higiene alimentaria y desinfección. Iniciasystems® limpia todos los utensilios a una temperatura de 75°C, garantizando así un riguroso control diario de la higiene y un óptimo nivel de limpieza y desinfección. También ayuda a obtener las normas estándares de limpieza ISO o HACCP.

Compromiso medioambiental. Iniciasystems® está diseñado con base en los parámetros de la sostenibilidad, consume menos agua, energía y productos químicos que los convencionales sistemas de lavado existentes, incluida la limpieza manual.

Ahorre en energía y agua. Iniciasystems® proporciona una reducción considerable de gastos en agua y luz, su consumo es mínimo. Puede ahorrarse hasta un 70% en los costes de lavado.

Mínimo mantenimiento. Iniciasystems® únicamente necesita el termoactivo biodegradable para su funcionamiento y no requiere de ningún tipo de mantenimiento costoso o especial.

■ Línea automática

Estos modelos tienen el sistema de elevación de la cesta interior de manera automatizada mediante dos botones, se pueden cargar y descargar frontalmente todos los utensilios de cocina sin ningún tipo de contacto con el agua.



IS 300 A

Dimensiones exteriores: 1100 x 790 x 1000/1520

Dimensiones útiles: 775 x 520 x 530

Capacidad: 295 litros

Potencia total: 2.050 W.

Termoactivo: 5 Kg. Estándar

Producción aproximada de GN 1/1 de 65 mm: 35/u. / ciclo

Producción aproximada de GN 2/1 de 65 mm: 10/u. / ciclo

Voltaje: 220 V. – 240 V.

Peso neto en vacío: 225 Kg.



IS 750 A

Dimensiones exteriores: 1800 x 990 x 1100/1670

Dimensiones útiles: 1410 x 720 x 560

Capacidad: 742 litros

Potencia total: 4.400 W.

Termoactivo: 2 x 5 Kg. Ultra

Producción aproximada de GN 1/1 de 65 mm: 100/u. / ciclo

Producción aproximada de GN 2/1 de 65 mm: 50/u. / ciclo

Voltaje: 220 V. – 240 V. / 400 V

Peso neto en vacío: 415 Kg.

■ Línea manual

Los modelos manuales disponen de un sistema de elevación manual para subir los utensilios de cocina a la superficie.



IS 120 M

Dimensiones exteriores: 750 x 550 x 1035/1480

Dimensiones útiles: 530 x 360 x 510

Capacidad: 125 litros

Potencia total: 1.200 W.

Termoactivo: 5 Kg. Energy

Producción aproximada de GN 1/1 de 65 mm: 12/u. / ciclo

Producción filtros de 500x500x50: 7/u. / ciclo

Voltaje: 220 V. – 240 V.

Peso neto en vacío: 100 Kg.



IS 300 M

Dimensiones exteriores: 1100 x 790 x 1070/1710

Dimensiones útiles: 800 x 550 x 530

Capacidad: 305 litros

Potencia total: 1.850 W.

Termoactivo: 5 Kg. Estándar

Producción aproximada de GN 1/1 de 65 mm: 40/u. / ciclo

Producción aproximada de GN 2/1 de 65 mm: 10/u. / ciclo

Voltaje: 220 V. – 240 V..

Peso neto en vacío: 170 Kg.

■ Línea manual



IS 300 ML

Dimensiones exteriores: 1520 x 540 x 1055/1500

Dimensiones útiles: 1300 x 350 x 540

Capacidad: 300 litros

Potencia total: 1.850 W.

Termoactivo: 1 x 5 Kg Estándard

Producción aproximada de GN 1/1 de 65 mm: 80/u. / ciclo

Producción: Espadas de asadores de pollos

Voltaje: 220 V. – 240 V.

Peso neto en vacío: 166 Kg.



IS 750 M

Dimensiones exteriores: 1450 x 1100 x 1185/2165

Dimensiones útiles: 1150 x 910 x 610

Capacidad: 760 litros

Potencia total: 3.650 W.

Termoactivo: 2 x 5 Kg. Ultra

Producción: Bandejas panadería / según medidas

Voltaje: 220 V. – 240 V. / 400 V.

■ Entrada de agua automática

Sistema de llenado automático de agua, llena de agua automáticamente el depósito a través de un pulsador. La entrada de agua se detendrá sola cuando esta haya llegado al nivel máximo. Facilita la limpieza. Al cambiar el agua y el termoactivo puede enjuagar el fondo de **Iniciasystems** durante unos minutos sin esfuerzo para su limpieza periódica de mantenimiento.



■ Soporte para bandejas Gastro-norm

Accesorio para optimizar al máximo la capacidad de su **Iniciasystems** en el lavado de bandejas GN. Construido íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10, facilita la colocación de las bandejas gastronorm en posición vertical y la posterior extracción de las bandejas cómodamente.

Con la gama de accesorios **Iniciasystems** puede personalizarla facilitando así aún más su uso y mantenimiento. También podemos adaptarla según el tipo de utensilios que lave habitualmente, fabricando si es necesario los accesorios que mejor se adapten a sus necesidades.

■ Tapa abatible para modelos A

Con este accesorio podrá introducir los utensilios en los modelos A sin necesidad de subir la cesta interior, haciendo el trabajo de lavado más práctico. Fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10. Con pistones de alta calidad que soportan la temperatura de trabajo de **Iniciasystems**.



■ Kit bomba de desagüe

Con este accesorio, podrá desaguar cómodamente el depósito de **Iniciasystems** en caso de que no disponga de un desagüe a nivel 0. El kit de desagüe incluye la bomba de desagüe, la manguera de entrada de 1 metro con la conexión al desagüe de **Iniciasystems** y una manguera de salida de 3 metros.



Iniciasystems® lava con la misma agua y Termoactivo de 2 a 10 semanas.

Nuestros exclusivos desincrustantes de alto rendimiento; no contienen sosa cáustica ni productos cancerígenos como el NTA, ni tampoco fosfatos, fenoles, ácidos o tensioactivos perjudiciales para el medio acuático. Sus humectantes y tensioactivos son de origen vegetal, derivados del azúcar y la glucosa.

Los termoactivos **Iniciasystems®** cumplen con la normativa europea de manera estricta, ofreciendo una limpieza óptima respetando el medioambiente.

Todos los termoactivos están disponibles en formato de 5 Kg y cajas de 3 unidades.



Ninguno de nuestros termoactivos, en su correcta dilución de uso, altera en ningún caso los parámetros residuales del agua D.B.O. D.Q.O.

Iniciasystems Premium

- Máxima seguridad
- Base alcalina de metasilicato
- Larga durabilidad
- Termoactivos biodegradables
- Máxima eficacia
- Tensioactivos de origen vegetal
- No emiten vapores tóxicos
- Aditivo para proteger los metales

Premium L 40 *

Premium L 30 A Antical
(sólo acero Inoxidable)

*Puede lavar utensilios de acero inoxidable, aluminio, hierro, silicona o plásticos aptos para alta temperatura, siempre utilizando el Termoactivo adecuado.

Iniciasystems Basic

- Máxima seguridad
- Base alcalina de potasa
- Económicos
- Termoactivos biodegradables
- No emiten vapores tóxicos
- Tensioactivos de origen vegetal

Basic L 40 *

*Puede lavar utensilios de acero inoxidable, aluminio, hierro, silicona o plásticos aptos para alta temperatura, siempre utilizando el Termoactivo adecuado.

Iniciasystems debe utilizar siempre agua descalcificada



■ Uso fácil! ¿cómo funciona Iniciasystems®?

Solo debe introducir los utensilios dentro de **Iniciasystems®** y esperar que la reacción química de nuestros exclusivos productos biodegradables hagan todo el trabajo. En extraerlos, únicamente deberá enjuagarlos con suficiente presión de agua, para eliminar los restos de suciedad que pudiesen quedar adheridos y eliminar la solución química de los utensilios.



Solicite un estudio personalizado del ahorro que obtendría con **Iniciasystems®**

■ Comparativa de costes de limpieza

Gastos de agua, luz o gas, productos químicos, horas de operario y amortización de la maquinaria a 48 meses

	Coste por hora	Coste por día	Coste por semana	Coste por mes	Coste por año
Lavado manual	9,64	77,15	540,06	2.160,25	25.922,95
Lavado con lava cacerolas convencional	17,27	138,16	967,15	3.868,59	46.423,08
Lavado con Iniciasystems IS 300 A	4,99	39,93	279,53	1.118,11	13.417,36

Resumen de ahorro utilizando Iniciasystems IS 300 A vs. lavado manual

		Total hora	Total día	Total semana	Total mes	Total anual
AHORRO TOTAL	48%	4,65	37,22	260,53	1.042,13	12.505,59

Resumen de ahorro utilizando Iniciasystems IS 300 A vs. Lava cacerolas convencional

		Total hora	Total día	Total semana	Total mes	Total anual
AHORRO TOTAL	71%	12,28	98,23	687,62	2.750,48	33.005,72

Ejemplo de ahorro, lavando 320 bandejas GN 1/1 de 65mm. al día, durante 20 días al mes en un año. *Incluida la amortización de **Iniciasystems** y/o el lava cacerolas convencional en 48 meses. *En 8 horas de lavado **Iniciasystems** lava aproximadamente 240 bandejas Gn1/1 de 65mm. *En 8 horas de lavado manual se pueden lavar aproximadamente 120 bandejas Gn1/1 de 65mm. *En 8 horas de lavado con un lava cacerolas convencional se pueden lavar 360 bandejas Gn1/1 de 65mm. *Los precios de los suministros de gas y electricidad para efectuar este cálculo han sido extraídos de la tarifa de Endesa 2020 (coste gas: 0,0585 €/kWh) (coste electricidad: 0,01199 €/kWh). *El coste del agua es la media española según el estudio de la OCU 2020 (0,001166 euros/litro). *El coste del operario está calculado a 10 €/hora. *Gastos calculados a partir de un lava cacerolas convencional medio. *El caudal de agua calculado en la limpieza manual es de 15 litros por minuto. *En el caso de **Iniciasystems** se han calculado 20 minutos de operario por hora, y en el caso del lava cacerolas convencional 40 minutos por hora porque se tienen que lavar las GN previamente. *El Termoactivo utilizado en este ejemplo es el **Iniciasystems Premium L30 A**. *Ejemplo de lavado con bandejas GN de sujeción media.

Ahorre en energía, agua y horas de trabajo

Disponemos de financiación a su medida de hasta 48 meses



■ Hostelería y restauración

Iniciasystems® en este sector está especialmente indicado para lavar sin esfuerzo toda la batería de cocina, **bandejas Gastronorm**, filtros de campana, hierros de los fogones, etc. Algunos utensilios, como las paellas, se presentarán a su cliente final en un **estado inmejorable**.



■ Hospitalario y colectividades

En estos centros, lo más importante es tener un **grado óptimo de desinfección**. Iniciasystems® trabaja con la temperatura y el PH necesarios para que todos los utensilios lavados queden en un estado impoluto, especialmente las **bandejas Gastronorm**.



■ Panaderías y pastelerías

En los **obradores Iniciasystems®** está especialmente indicado para desincrustar la suciedad de los **moldes de distintos materiales** y las bandejas, incluso las **bandejas con antiadherente**, ya que alarga su duración sin sufrir ningún daño, quedando completamente limpias.
lavado o desincrustado.



■ Industria alimentaria y cocinas de producción

Iniciasystems® dispone de modelos de **gran capacidad** para esta industria, para limpiar los utensilios más grandes como **bandejas Gastronorm 2/1**, moldes, **filtros de techos filtrantes** o cualquier elemento metálico que necesite ser lavado o desincrustado.



■ Asadores y platos preparados

En las cocinas de este sector hay suciedad muy **incrustada**, Iniciasystems® limpia sin esfuerzo **la grasa en los ganchos** de asar pollos, las espadas, la batería de cocina, **filtros de campana**, etc. Su negocio tendrá siempre un **aspecto brillante** de cara al público.



■ Caterings

En este colectivo de gran consumo el **ahorro energético** es vital. Iniciasystems® consigue rebajar hasta un **70% los gastos de lavado**. Disponemos de modelos de **gran capacidad** para limpiar bandejas **Gastronorm**, techos filtrantes, toda la batería de cocina, etc.



CE Iniciasystems® está construida de acero inoxidable AISI 304 18/10 y contiene un aislante térmico que la convierte en energéticamente muy eficiente. Además, ha sido especialmente diseñada para ofrecer un fácil mantenimiento en caso de reparación.

cere Iniciasystems® ha superado los ensayos técnicos sobre seguridad conforme a las normas 60335-1 y 60335-2-58 realizados por los laboratorios CERE en los modelos IS 120 M - IS 300 M - IS 300 ML - IS 750 M - IS 300 A - IS 750 A.

■ Iniciaserveis Soluciones para hostelería

Iniciaserveis® lleva más de veinticinco años ayudando al sector de la hostelería, la restauración y las colectividades a rentabilizar sus cocinas profesionales.

Los equipamientos y maquinaria para hostelería, restauración y colectividades de **Iniciaserveis®** son la solución al ahorro de costes de su negocio.

Con esta filosofía de ahorro y optimización, hemos diseñado y fabricado **Iniciasystems®**, un innovador sistema de limpieza de utensilios de cocina por inmersión, que combinado con nuestros productos termoactivos biodegradables, le permite ahorrar hasta un 70% en costes de lavado, garantizando al mismo tiempo un riguroso control diario de la higiene y un óptimo nivel de limpieza y desinfección.



Empresa guardonada

III Premis Projecta't



Diputació de Girona



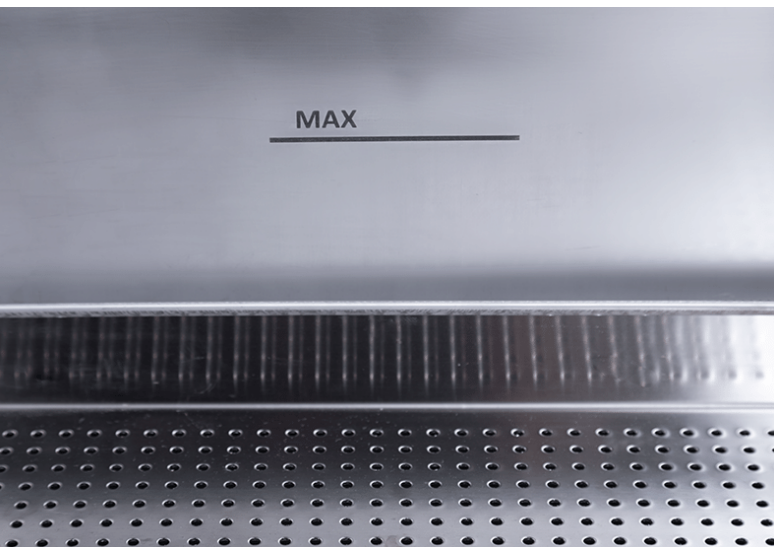
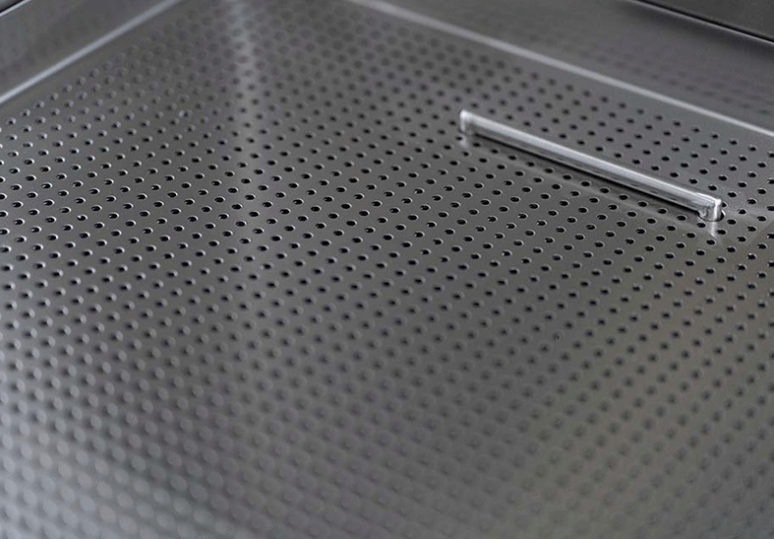
Generalitat
de Catalunya



Unió Europea
Fons europeu
de desenvolupament regional

■ En Iniciaserveis nuestros clientes son nuestros socios





Línea automática



Dimensiones exteriores: 1100 X 790 X 1000/1520
Dimensiones útiles: 775 X 520 X 530
Potencia total: 2.050 W
Termoactivo: 5 Kg. STANDARD
Producción de GN 1/1 de 65 mm: 35u. / ciclo
Producción de GN 2/1 de 65 mm: 10/u. / ciclo
Voltage: 220 V - 240 V

IS 300 A

Precio: 12.920 €



Dimensiones exteriores: 1800 X 990 X 1100/1670
Dimensiones útiles: 1410 X 720 X 560
Potencia total: 4.400 W
Termoactivo: 2 X 5 Kg. ULTRA
Producción de GN 1/1 de 65 mm: 100/u. / ciclo
Producción de GN 2/1 de 65 mm: 50/u. / ciclo
Voltage: 220 V - 240 V. / 400 V.

IS 750 A

Precio: 18.670 € (220v) 18.770 € (400v)

Línea manual



Dimensiones exteriores: 750 x 550 x 1035/1480
Dimensiones útiles: 530 X 360 X 510
Potencia total: 1200 W
Termoactivo: 5 Kg. ENERGY
Producción de GN 1/1 de 65 mm: 12/u. / ciclo
Producción filtros de 500 X 500 X 50: 7/u. / ciclo
Voltage: 220 V - 240 V

IS 120 M

Precio: 6.780 €



Dimensiones exteriores: 1100 X 790 X 1070/1710
Dimensiones útiles: 800 X 550 X 530
Potencia total: 1.850 W
Termoactivo: 5 Kg. STANDARD
Producción de GN 1/1 de 65 mm: 50/u. / ciclo
Producción de GN 2/1 de 65 mm: 10/u. / ciclo
Voltage: 220 V - 240 V

IS 300 M

Precio: 8.530 €



Dimensiones exteriores: 1520 x 540 x 1055/1500
Dimensiones útiles: 1300 x 350 x 540
Potencia total: 1.850 W
Termoactivo: 5 Kg. STANDARD
Producción: GN 1/1 de 65 mm: 80/u. / ciclo
Producción: Espadas de asadores de pollos
Voltage: 220 V - 240 V.

IS 300 ML

Precio: 9.240 €



Dimensiones exteriores: 1450 x 1100 x 1185/2165
Dimensiones útiles: 1150 x 910 x 610
Potencia total: 3.650 W
Termoactivo: 2 x 5 Kg. ULTRA
Producción: Bandejas panadería según medidas
Voltage: 220 V. - 240 V. / 400 V.

IS 750 M

Precio: 11.570 € (220v) 11.670 € (400v)

Accesorios

Tapa abatible IS 300 Precio: 750 € Kit bomba de desagüe Precio: 440 € Soporte GN IS 300 A Precio: 480 €

Tapa abatible IS 750 Precio: 1.290 € Entrada de agua automática Precio: 530 € Soporte GN IS 750 A Precio: 570 €

1 año de garantía extra Precio: 580 € Soporte 300 M/ 300 ML Precio: 380 € Soporte IS 750 M Precio: 570 €

Termoactivos

PREMIUM	Energy 5Kg	Estándar 5Kg	Ultra 5Kg	BASIC	Energy 5Kg	Estándar 5Kg	Ultra 5Kg
Premium L40 *	60 €	83 €	92 €	Basic L40 *	48 €	65 €	75 €
Premium L30 (Sólo Acero Inox)	55 €	83 €	92 €				

*Puede lavar utensilios de acero inoxidable, aluminio, hierro, silicona o plásticos aptos para alta temperatura, siempre utilizando el Termoactivo adecuado.

-Gastos de transporte: una caja de Termoactivos 10,60€. Dos cajas de Termoactivos 10,60€. Tres o más cajas de Termoactivos transporte gratuito.
-Todos los precios de esta tarifa están exentos de tasas e impuestos. Tarifa de precios válida en península.
Cajas de 3 unidades.

gruporoig.es

Grupo Roig

Polígono Industrial A Tomada, nº 61
15940 A Pobra do Caramiñal
(A Coruña)

☎ 981 832 321

✉ gruporoig@gruporoig.es

[@gruporoig](#)

roig
grupo