

LLEGA A EUROPA LA TECNOLOGIA DE CONGELACION LIDER EN JAPON: LA CONGELACION MAGNETICA PROTON

La tecnología de congelación magnética PROTON (NO confundir con CAS) es la tecnología de congelación líder en Japón desde el año **2.005** y las más utilizada en Asia (China, Corea, Taiwán, Singapur, etc.). Fabricada por RYOHO FREEZE SYSTEMS, ha confiado en **PROTON EUROPE SL** su expansión para fuera de Asia.

Actualmente, PROTON es la tecnología de congelación más avanzada del mundo por ser la única capaz de **eliminar las diferencias** entre alimentos frescos y descongelados tanto **crudos** como **cocinados** y pone fin a la equivocada creencia de que los alimentos congelados son de calidad inferior a los frescos.

Todas las tecnologías existentes (*abatidor, ultracongelación*) crean cristales de hielo de mayor o menor tamaño según su velocidad de congelación. La clave de PROTON radica en el uso de **campos electromagnéticos** que le permiten **ordenar las moléculas de agua** del alimento mientras se congela, evitando la creación de cristales y por tanto, de su expansión, causante de la rotura celular en el momento de la descongelación, desapareciendo cualquier pérdida por goteo (exudados) y manteniendo **intacta su estructura celular**.

Gracias a nuestro acuerdo con HOSTELERIA MADRID, ahora todos sus asociados podrán beneficiarse de todas las **ventajas** que les ofrece la tecnología PROTON con un **exclusivo descuento del 10%**:

PRODUCTO

- Conservación, después de descongelar, de todas las **características organolépticas originales y propiedades nutricionales** de los alimentos, tanto en crudo como cocinados (platos terminados y semiterminados, V gama, porcionados y mono raciones, menús especiales,...);
- Reconocida en Japón como la única tecnología apta para una perfecta congelación de **sushi y sashimi**;
- Permite **volver a recongelar** un alimento ya descongelado;

ORGANIZACION

- Facilita la **planificación de la producción** de forma anticipada y la separación temporal de sus fases (cocinado/montaje), mejorando el ritmo de trabajo en cada fase en un tiempo menor y aumentando el volumen total;
- Mejora la **estandarización** del producto disponiendo siempre de **stock** en congelado de producto ya preparado, permitiéndole afrontar sus eventos de forma anticipada así como cualquier imprevisto;

COMPRAS

- Concentración de compras a **mejores precios** y de productos **estacionales** durante todo el año para una planificación de corto a largo plazo, permitiéndole encarar las épocas en que aumentan los precios con una mayor rentabilidad (Navidad,...);

OFERTA GASTRONOMICAS

- Posibilidad de líneas **fría**, de **delivering** y de **catering** en congelado (platos cocinados o semicocinados, V gama, sushi & sashimi, menús especiales,...)

SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Confiere a sus alimentos una mayor **vida útil** sin conservantes ni productos químicos;
- Permite ofrecer sus alimentos con las **máximas garantías sanitarias**, eliminando toda población de bacterias y parásitos (anisakis), impidiendo su oxidación y minimizando el riesgo de contaminación, incluida la contaminación cruzada.

ECONOMICAS

Aumento de la **rentabilidad** de su negocio debido a:

- Menores costes de personal gracias a un menor número de personal necesario en las tareas de producción;
- Mayores volúmenes de producción y mayor rendimiento del alimento por menor deshidratación;
- Mejora en la gestión de compras y nuevas líneas de negocio (ya comentadas);
- Reducción de consumos eléctricos y de agua;
- Disminución de mermas, residuos y basuras y aprovechamiento de sobrantes.

FRENTE AL COVID-19

Facilita la **adaptación a las limitaciones** impuestas a partir del COVID- 19 respecto a:

- Menor concentración de personal,
- Minimización de la manipulación alimentaria,
- Cumplimiento de las nuevas garantías sanitarias.

GAMA DE MAQUINAS

Existen diferentes equipos de congelación según **capacidad** y con diferentes presentaciones: armarios con bandejas, una gama de carros (gama REBORN) adaptables a cámaras de congelación ya existentes y túneles en continuo.

Disponemos asimismo de una gama complementaria de **DESCONGELADORES (FUSION)** basados en descongelación con vapor a baja temperatura e ideales para la **descongelación ultrarrápida** en los establecimientos del Sector HORECA.

Nuestros equipos son **100% fiables**, fabricados exclusivamente en **Japón** bajo la idea de "**sin mantenimiento**" y diseñados para una larga duración sin fallos, proponiendo un modelo de organización de cocina replicable en cualquier lugar y adaptable a cualquier espacio.

MAS INFORMACION

En nuestra pagina web www.proton-europe.com podrá ampliar la información sobre esta tecnología y conocer los clientes de PROTON por todo el mundo, sus aplicaciones, ventajas, así como un mayor conocimiento de las gamas de congeladores y descongeladores, además de otros datos de interés como las menciones a nuestra tecnología PROTON en prensa y TV.

WE MAKE FUTURE FRESH