



Inicia  systems

**Máximo ahorro**  
| **limpieza impecable**



## ■ ¿Qué es Iniciasystems®?

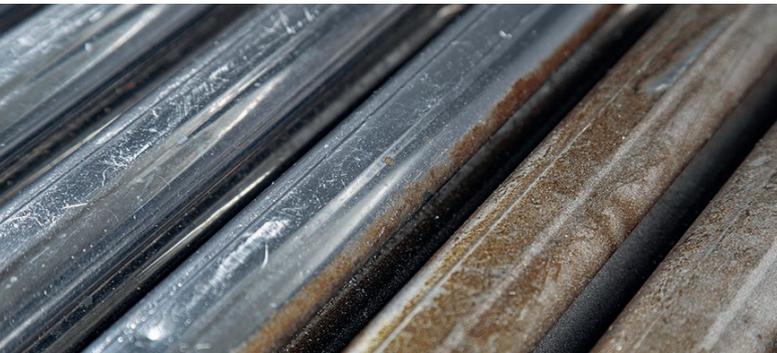
Iniciasystems® es un innovador sistema de limpieza de utensilios de cocina por inmersión, que combinado con nuestros productos termoactivos biodegradables, ofrece un resultado óptimo con el mínimo esfuerzo y el máximo ahorro económico. Con Iniciasystems® podrá ahorrar hasta un 70% en costes de lavado. 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:** 30/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:** 80/u. / ciclo

**Producción aproximada de GN 2/1 de 65 mm:** 40/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 790 x 870/1520

**Dimensiones útiles:** 530 x 550 x 350

**Capacidad:** 135 litros

**Potencia total:** 800 W.

**Termoactivo:** 2 Kg. Energy

**Producción aproximada de GN 1/1 de 65 mm:** GN 12 / ciclo

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

**Voltaje:** 220 V. – 240 V.

**Peso neto en vacío:** 120 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:** 35/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 600 M

**Dimensiones exteriores:** 1500 x 790 x 1315/1945

**Dimensiones útiles:** 1220 x 570 x 805

**Capacidad:** 598 litros

**Potencia total:** 3.650 W.

**Termoactivo:** 2 x 5 Kg Estándard

**Producción:** Bandejas de panadería según medidas

**Producción:** Espadas de asadores de pollos según medidas

**Voltaje:** 220 V. – 240 V. / 400 V.



### IS 750 M

**Dimensiones exteriores:** 1800 x 990 x 1175/2005

**Dimensiones útiles:** 1525 x 765 x 630

**Capacidad:** 742 litros

**Potencia total:** 3.650 W.

**Termoactivo:** 2 x 5 Kg. Ultra

**Producción aproximada de GN 1/1 de 65 mm:** 85/u. / ciclo

**Producción aproximada de GN 2/1 de 65 mm:** 42/u. / ciclo

**Voltaje:** 220 V. – 240 V. / 400 V.

## ■ 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 €	<b>25.922,95 €</b>
Lavado con lava cacerolas convencional	17,27 €	138,16 €	967,15 €	3.868,59 €	<b>46.423,08 €</b>
Lavado con <b>Iniciasystems IS 300 A</b>	4,99 €	39,93 €	279,53 €	1.118,11 €	<b>13.417,36 €</b>

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

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

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

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

**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 cazuelas 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 cazuelas 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 cazuelas 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 cazuelas 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 suciedad media.

**Ahorre en energía, agua y horas de trabajo**

**Disponemos de financiación a su medida de hasta 48 meses**

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.

## ■ 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 Gastronorm

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.



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.

Están disponibles en tres formatos: Energy de 2 Kg, y Estándar y Ultra de 5 Kg. según el tipo de **Iniciasystems®**.



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

### Premium L 20 Multiuso

Para utensilios de aluminio, hierro y acero inoxidable

### Premium L 30 A Antical

Uso exclusivo para utensilios de acero inoxidable y hierro

### Premium L 40 Multiuso Antical

Para utensilios de aluminio, hierro y acero inoxidable

### Premium Bakery Antical

Exclusivo para bandejas de pastelería panadería

## Iniciasystems Basic

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

### Basic L 20 Multiuso

Para utensilios de aluminio, hierro y acero inoxidable

### Basic L 30

Uso exclusivo para utensilios de acero inoxidable y hierro

### Basic L 40 Multiuso Antical

Para utensilios de aluminio, hierro y acero inoxidable





**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 600 M - 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

LA TABERNA  
DEL GOURMET  
DELICATESSEN • WINE-BAR





hostalspaempúries



■ **Inicia Avantsystems S.L.**

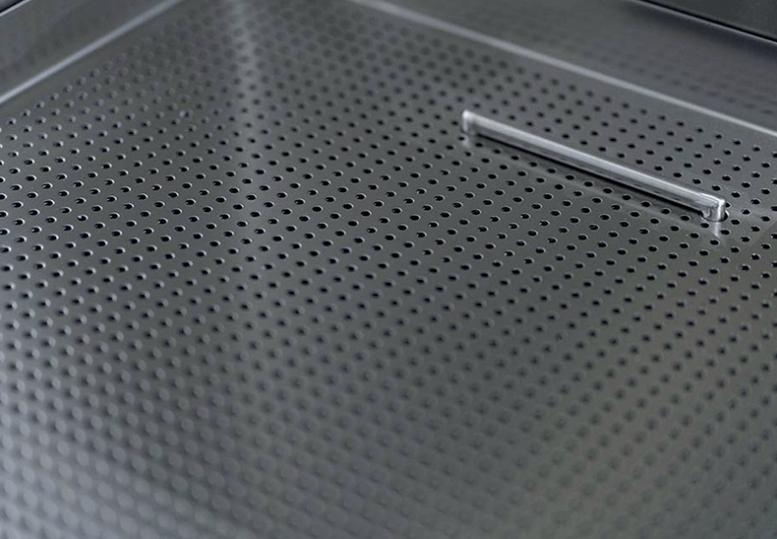
C/ Ibèria 3-5 interior, baixos local 3

17005 Girona, España



**Servicio comercial**

+34 872 010 821 / [info@iniciaserveis.com](mailto:info@iniciaserveis.com) / [www.iniciaserveis.com](http://www.iniciaserveis.com) / [www.iniciasystems.com](http://www.iniciasystems.com)





Inicia Avantsystems SL  
C/ Ibèria 3-5 interior, baixos local 3  
17005 Girona, España  
T. +34 872 010 821

[info@iniciasystems.com](mailto:info@iniciasystems.com)  
[www.iniciasystems.com](http://www.iniciasystems.com)

