JANBY

digital kitchen

Adéntrate en el mundo de la **cocina 4.0** con JANBY Digital Kitchen.

JANBY Digital Kitchen tiene como objetivo sofisticar la cocina profesional y sus procesos a través de la **digitalización, tecnología** y **conectividad**.

1

Qué es **JANBY Track**

2

Beneficios

3

A quién va dirigido

4

Elementos

5

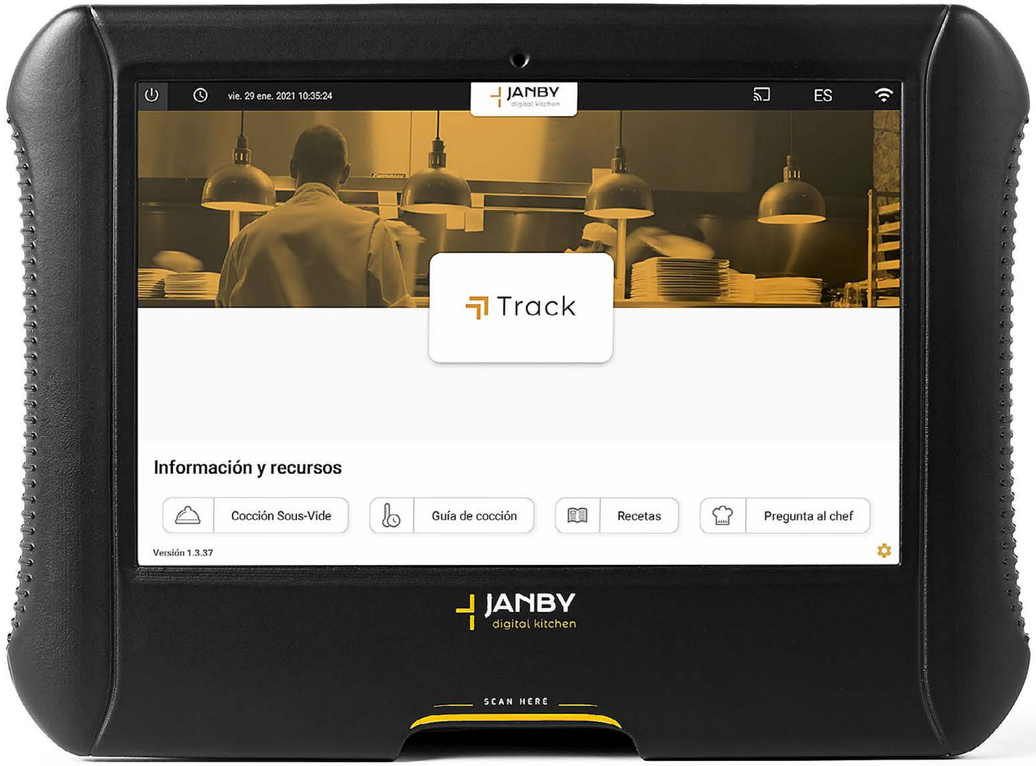
Cómo funciona

6

Características técnicas

7 JANBY digital kitchen

Contacto



Qué es

JANBY Track

Qué es

JANBY Digital Kitchen surge para **digitalizar** y **optimizar** los **procesos en la cocina**.

JANBY digital kitchen

Y se presenta...

en el mercado con JANBY Track, una **solución de gestión que digitaliza el proceso culinario de la cocina Sous-Vide** mediante la iteración de diferentes parámetros, como el tiempo y la temperatura.

JANBY Track

Relevancia del Sous-Vide

Permite disociar dos momentos clave en la restauración, por un lado la preparación de alimentos y el montaje y servicio por otro.

El **Sous-Vide** es una técnica culinaria muy extendida en las cocinas de todo el mundo principalmente por sus beneficios organolépticos.

Mantiene la integridad de los alimentos al calentarlos en bolsas de plástico selladas al vacío que se sumergen en agua caliente por debajo del punto de ebullición, y a una temperatura controlada con precisión durante largos periodos de tiempo.

Proceso Sous-Vide | Beneficios del Sous-Vide | El valor de disociar procesos lineales

Proceso Sous-Vide

Volver a índice **Relevancia del Sous-Vide**

1. Envasado al vacío

2. Cocción al vacío

3. Abatimiento rápido
4. Conservación

5. Regeneración

6. Marcado o acabado final

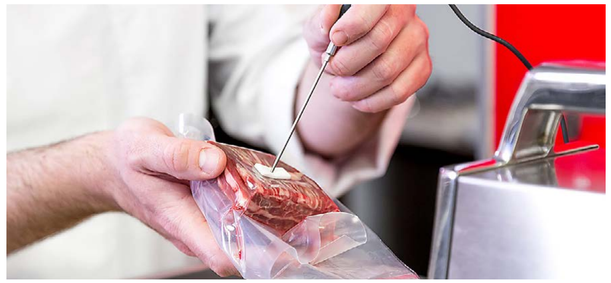
7. Emplatado y servicio

Beneficios del Sous-Vide

Volver a índice **Relevancia del Sous-Vide**

Maximiza organoléptica del producto
Conserva los sabores, texturas, aromas y colores.
Se reducen las pérdidas de peso por evaporación y desecación.

Permite mayor planificación y preparación anticipada
Los productos se pueden mantener a 3ºC hasta 21 días o a –18°C hasta 1 año listos para el servicio.



Seguridad alimentaria
La producción se hace bajo estrictas normas de seguridad e higiene y el envasado al vacío y su posterior pasteurización, garantizan la seguridad de los alimentos.

Mejora vida útil (shelf-life)
Minimizando el desperdicios de alimentos.

Saludable
Preserva los nutrientes y posibilita la cocción con menos añadidos.

Resultados consistentes
Estandarización del producto tanto en cantidad como en calidad.

Volver a índice **Relevancia del Sous-Vide**

El valor de disociar procesos lineales

PREPARACIÓN ALIMENTOS

Pre-cocinar

Conservar

Permite separar el momento de preparación de alimentos del momento de servicio.

MOMENTO DE SERVICIO

Regenerar

Servir

Propuesta de valor JANBY Track

JANBY Track es la solución integral para la regeneración y cocción de alimentos que permite estandarizar y optimizar los procesos en la cocina, alcanzando así una calidad superior de producto de manera eficiente.

Su software favorece el ahorro de tiempo en cocina a través de un sistema de etiquetas, que identifica el **punto exacto de regeneración y cocción** de cada ración. Las recetas estandarizadas pueden incluir controles de proceso y seguridad alimentaria (HACCP) para un cocinado más asistido y seguro.

Establecer este sistema de trabajo, de gran sencillez, ayuda a mejorar la **gestión de recursos y tiempos en la cocina** ya que JANBY Track se encarga del control de los parámetros de calidad.

Además, gracias a su conectividad con **JANBY Cloud** podrás gestionar y controlar las cocinas como nunca antes.

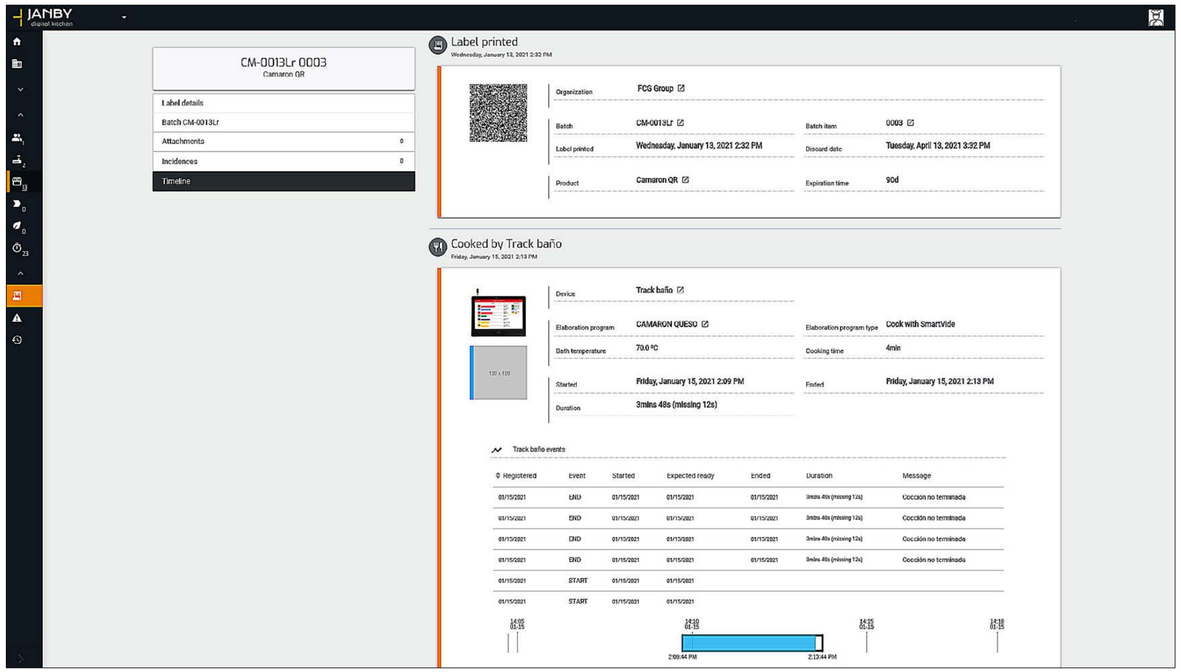
Beneficios

Beneficios

- Seguridad alimentaria y trazabilidad
- Incremento calidad organoléptica
- Reducción de costes
- Asegura y replica resultados
- Innovación culinaria: platos sofisticados
- Mejora servicio al cliente
- Reducción desperdicio alimentario
- Mejor gestión y toma de decisiones
- Automatización
- Escalabilidad

Seguridad alimentaria y trazabilidad

El sistema **guarda históricos de cocciones ración a ración**, facilitando un seguimiento posterior de los ciclos llevados a cabo. Además, el control individualizado permite la rápida identificación y trazabilidad de **necesidades especiales** de los clientes como **alérgenos, dietas** sin sal, etc.



Volver a índice **Beneficios**

Incremento calidad organoléptica

Permite potenciar la calidad de los alimentos respetando los tiempos de cocción o de regeneración de los mismos, **cuidando al máximo las cualidades de los productos** y buscando la perfecta elaboración de un ingrediente determinado. Manteniendo así al máximo desde el **sabor** y la **textura** hasta los **valores nutritivos** del producto.

Volver a índice **Beneficios**

Reducción de costes

JANBY Track contribuye a mejorar los flujos de trabajo en la cocina, reduciendo los tiempos y la necesidad de mano de obra, **mejora la productividad y la eficiencia.**

Volver a índice **Beneficios**

Asegura y replica resultados

La **eficiencia de los flujos de trabajo** y el ahorro en los costes que ello conlleva, junto con una **mayor satisfacción del comensal** repercuten, tanto de forma inmediata como diferida, en una mejora de la rentabilidad del negocio.

Volver a índice **Beneficios**

Innovación culinaria: platos sofisticados

La solución es aplicable a cualquier tipo de restauración, tanto la **alta cocina** como un **restaurante de menús** o **bar de raciones o tapas**. Permitiendo la elaboración tanto de los platos más sencillos como de los más sofisticados.

Volver a índice **Beneficios**

Mejora servicio al cliente

La ampliación de la oferta, la garantía de ofrecer una calidad uniforme gracias a la estandarización de procesos y la **optimización de los tiempos de servicio** repercuten positivamente en la satisfacción de la clientela.

Volver a índice **Beneficios**

Reducción desperdicio alimentario

El proceso de preparación Sous-Vide **extiende la vida útil** de los alimentos mediante: envasado al vacío, cocción al vacío, abatimiento rápido y conservación.

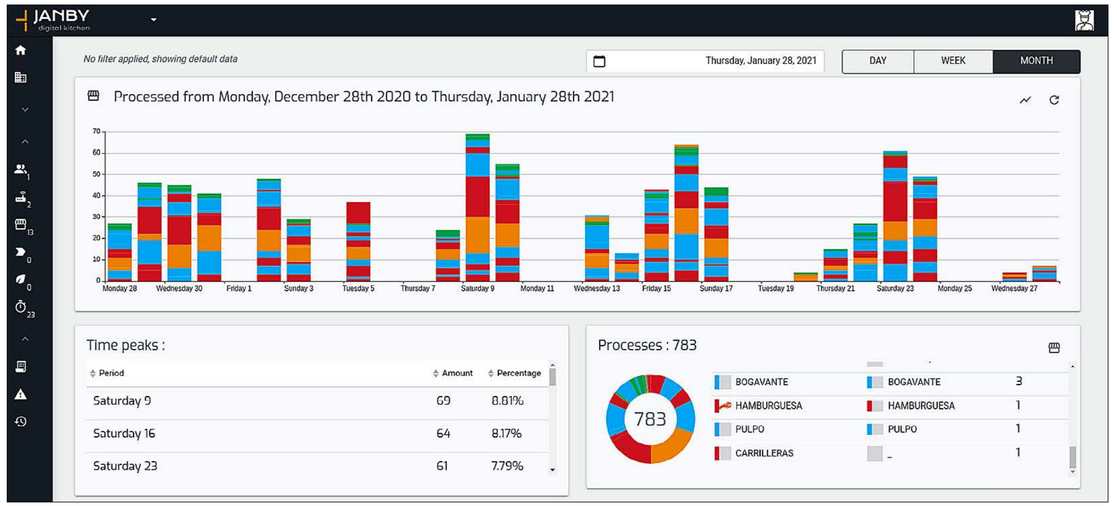
Dicho proceso, combinado con el **porcionamiento y gestión individualizados de los alimentos** mediante JANBY Track, se traducen en la reducción del desperdicio alimentario.

Volver a índice **Beneficios**

Mejor gestión y toma de decisiones

JANBY Track genera **informes de tiempos y temperaturas de cocción, ración a ración**, con la máxima precisión, permitiendo una trazabilidad completa y precisa desde el cloud en todo momento.

Además, permite exportar los archivos históricos para su almacenamiento, **control y toma de decisiones.**



Volver a índice **Beneficios**

Automatización

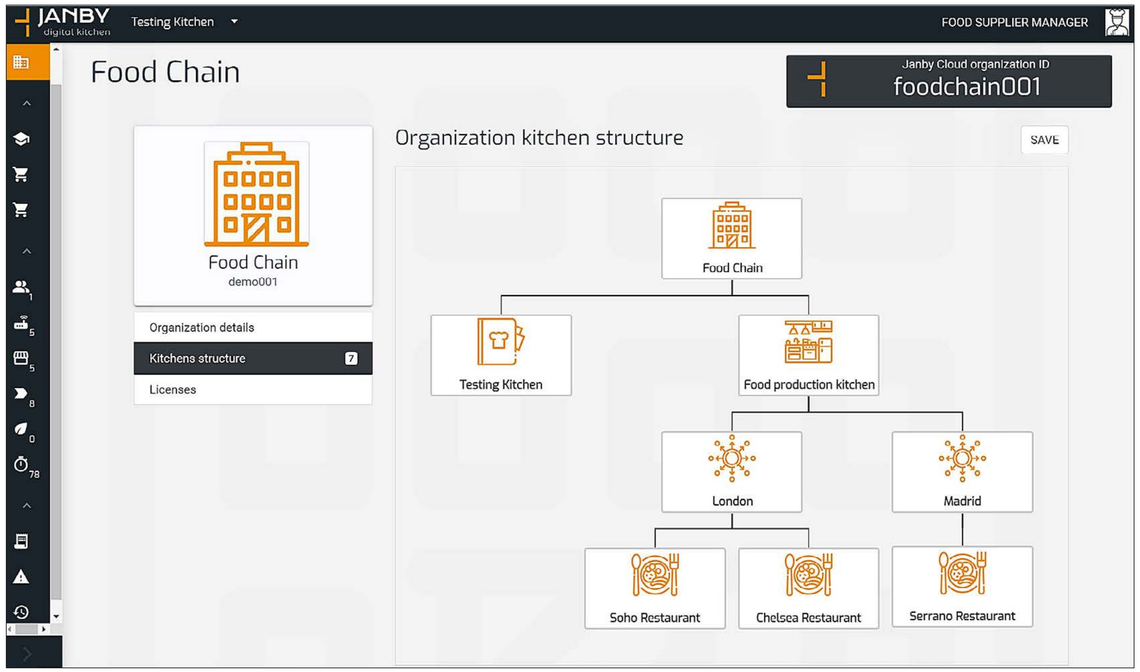
Con JANBY Track, las recetas están pre configuradas y parametrizadas, de manera que **se reduce la dependencia del chef.**

Además, no requiere de un operario que controle los ciclos de las distintas raciones en el baño Sous-Vide, ya que JANBY Track se encarga de dicho seguimiento. De este modo, el operario puede dedicarse a otras tareas durante este tiempo.

Volver a índice **Beneficios**

Escalabilidad

JANBY Track permite **replicar los mismos procesos en cualquier cocina**, posibilitando el escalar un mismo concepto de manera más sencilla.



Volver a índice **Beneficios**

A quién va dirigido

El sistema **responde a una necesidad real de las cocinas**. Y está pensado para todo profesional que conoce las bases del vacío y la baja temperatura.

Es un sistema de trabajo que puede **mejorar los flujos y procesos de trabajo de cualquier cocina profesional.**

- Grupos hoteleros
- Restaurantes, Colectividades y Hoteles independientes
- Colectividades
- Fabricantes Materia Prima y V gama
- Cadenas alimentarias
- Empresas delivery

Grupos Hoteleros

Propuesta de valor

Sofisticación de la oferta gastronómica y mejora en el servicio al cliente a través de un software de gestión eficiente y sencillo que no requiere inversiones en personal ni conocimiento.

Volver a índice **A quién va dirigido**

NECESIDADES DE LOS GRUPOS HOTELEROS

Gestión eficiente y automatización
Coordinar cocinas, recetas, eventos y targets diversos.

Garantía de calidad y seguridad alimentaria
Garantía de los mejores ingredientes y sus procesos.

Innovación culinaria
Renovación y sofisticación constante del catálogo de recetas.

Datos para la toma de decisiones
Análisis con histórico de datos para optimización de procesos y mejora de oferta.

Organolepsia superior de producto
Experiencia multisensorial e internacional.

Mejorar servicio
Eficiencia en cocina para deleite en el servicio al consumidor.

Colectividades

Propuesta de valor

Flexibilidad y diversidad en platos con valores nutritivos óptimos, garantizando un servicio seguro y de calidad a través de una gestión eficiente.

Volver a índice **A quién va dirigido**

NECESIDADES DE LAS COLECTIVIDADES

Gestión
Coordinar procesos y eventos diversos.

Adaptabilidad
Capacidad para adecuarse a las necesidades específicas.

Seguridad alimentaria
Garantía de alimentos con estándares de calidad.

Valores nutritivos óptimos
Alimentos con distintivo nutricional.

Calidad
Alimentos y servicios con características sobresalientes.

Rentabilidad
Máximo rendimiento en pilotos.

Cadenas alimentarias

Propuesta de valor

Máximo rendimiento del negocio mediante una correcta gestión de operaciones estandarizadas y replicables.

Volver a índice **A quién va dirigido**

NECESIDADES DE LAS CADENAS ALIMENTARIAS

Gestión
Coordinar y estandarizar operaciones.

Eficiencia
En producción y servicio optimizando recursos.

Seguridad alimentaria
Garantía de seguridad.

Automatización
Digitalización y análisis de procesos para automatizar operativa.

Replicabilidad
Reproducción estandarizada de recetas parametrizadas.

Reducir coste e incrementar rentabilidad
Maximizar rendimiento por plato (< MO, < espacio…).

Restaurantes, Hoteles y Colectividades independientes

Propuesta de valor

Inmersión a una experiencia multisensorial de platos de calidad de manera rentable mediante la maximización del potencial culinario y la gestión eficiente de procesos.

Volver a índice **A quién va dirigido**

NECESIDADES DE HORECA INDEPENDIENTE

Eficiencia y rentabilidad
Reducción de costes (MMOO, mermas, ...) e incremento eficiencia.

Especialización culinaria
Creación de platos para diferenciar la oferta gastronómica.

Trazabilidad
Control de los alimentos y sus procesos desde el origen.

Servicio
Capacidad de brindar experiencias generadoras de bienestar.

Calidad y organolepsia superior
Alimentos y servicios con características sobresalientes (sabores, texturas y olores,...)

Innovación
Modificación o creación de ideas gastronómicas y su inserción en recetas.

Fabricantes Materia Prima

Propuesta de valor

Digitalización y automatización del abastecimiento para obtener un control total sobre la cadena y fidelizar al cliente a través de un servicio de alto valor. **Restaurantes asociados:** Solución integral que permite optimizar procesos y oferta con herramientas sencillas. Sin más recursos ni personal puede cocinar/regenerar productos de manera eficiente con alta calidad y estandarización.

Volver a índice **A quién va dirigido**

NECESIDADES DE LOS FABRICANTES DE MATERIA PRIMA

Posicionamiento de mercado
A través de la oferta de un producto con un alto valor diferencial.

Control sobre la cadena de valor
Gestionar y monitorizar todos los procesos por los que atraviesan los alimentos.

Fidelización de clientes
Extender el compromiso con los clientes a través de un servicio diferenciado.

Solución para cocinar/regenerar sus productos maximizando su calidad

Información continua para toma de decisiones

Automatización procesos
Agilizar los procesos mediante sistemas automatizados y estandarizados.

Empresas Delivery

Propuesta de valor

Digitalización y automatización del abastecimiento para obtener un control total sobre la cadena y fidelizar al cliente a través de un servicio de alto valor. **Restaurantes asociados:** Solución integral que permite optimizar procesos y oferta con herramientas sencillas. Sin más recursos ni personal puede cocinar/regenerar productos de manera eficiente con alta calidad y estandarización.

Volver a índice **A quién va dirigido**

NECESIDADES DE LAS EMPRESAS DELIVERY

Gestión
Coordinar y estandarizar operaciones.

Eficiencia
En producción y servicio optimizando recursos.

Seguridad alimentaria
Garantía de seguridad.

Automatización
Digitalización y análisis de procesos para automatizar operativa.

Replicabilidad
Reproducción estandarizada de recetas parametrizadas.

Reducir coste e incrementar rentabilidad
Maximizar rendimiento por plato (< MO, < espacio...).

Elementos

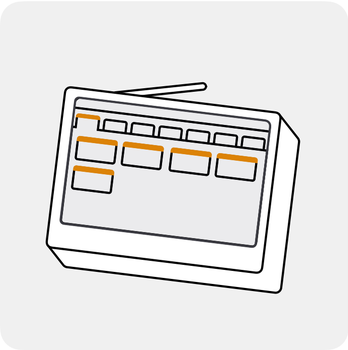
Solución JANBY Track

Con **JANBY Track** es posible controlar los diferentes tiempos tanto de cocción como de regeneración de las distintas bolsas que comparten un mismo baño.

JANBY Track es una suscripción mensual que consta de una **tablet JANBY Box** y la **licencia JANBY Track** con capacidad de comunicarse con el equipamiento Sous-Vide.

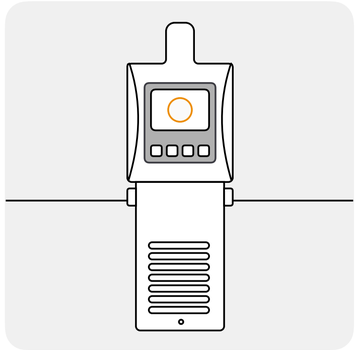
Gracias a JANBY Track pasamos del Sous-Vide como técnica culinaria, al Sous-Vide como sistema de gestión. Consiguiendo no solo beneficios organolépticos, sino también ventajas operacionales y reducción de costes.

Elementos del JANBY Track



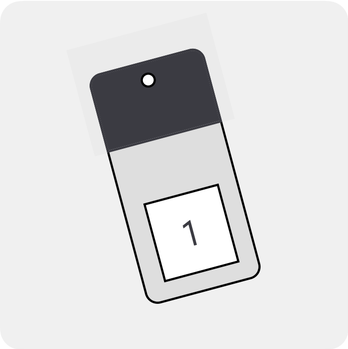
Licencias

El sistema se compone de una Terminal específicamente dedicada al **JANBY Track**, que contiene tanto el software como una serie de conectividades.



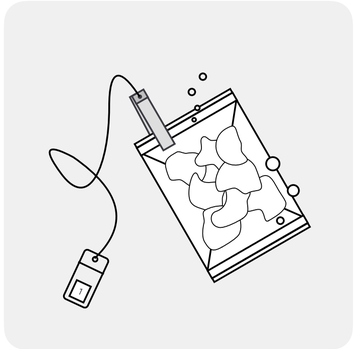
Equipo Sous-Vide

El sistema se integra con diferentes equipamientos dedicados a la cocina Sous-Vide, dependiendo de las diferentes necesidades de cada cocina.



Accesorios

La solución se complementa con una serie de accesorios pensados para obtener la mejor experiencia de usuario.



Consumibles

Son necesarios unos consumibles para operar al máximo rendimiento del sistema.

Licencias

JANBY Box

Terminal específicamente dedicada al **JANBY Track**, que contiene tanto el software como una serie de conectividades.

CORE

- Tablet JANBY
- Licencia TRACK CORE instalada
- Control individualizado de porciones mediante JANBY Tags
- Conexión de hasta 3 cocedores SAMMIC SmartVide
- Control de Pasteurización y Hot Hold
- Histórico de hasta 3 meses.

PRO

- Tablet JANBY
- Licencia TRACK PRO instalada
- Todo lo incluido en la licencia CORE
- Datos centralizados en tu cuenta de JANBY CLOUD
- Gestión remota del dispositivo desde JANBY CLOUD
- Lectura de Etiquetas Inteligentes
- Histórico de hasta 6 meses.

UNLIMITED

- Tablet JANBY
- Licencia TRACK UNLIMITED
- Todo lo incluido en la licencia PRO
- Impresión de Etiquetas Inteligentes
- Paneles de mando e indicadores en JANBY CLOUD
- JANBY CLOUD ilimitado
- Histórico ilimitado.

Volver a índice **Elementos del JANBY Track**

Equipo Sous-Vide

SmartVide7 + cuba de 28L

STARTER PACK

Este pack es perfecto para cocinas con una rotación pequeña o cocineros que se estén iniciando en la técnica del Sous-Vide.

Consta del SmartVide7 y de una cuba de una capacidad de 28L.

SmartVide7 + cuba de 56L

SOLUCIÓN GRAN ROTACIÓN

Este pack es perfecto para cocinas con mayor rotación.

Consta de un SmartVide7 y una cuba de 56L, aportando una mayor capacidad para manejar más bolsas al mismo tiempo.

SmartVide X + cuba potenciada de 56L

SOLUCIÓN CONGELADOS

Cuba potenciada de 56L conectada y controlada por el SmartVide X para alcanzar las temperaturas más rápido.

Especialmente útil para funcionar con producto congelado.

Accesorios

Volver a índice **Elementos del JANBY Track**

JANBY Tags RFID

Etiquetas identificativas para el sistema de gestión de tiempos.

Las etiquetas inteligentes sirven para identificar los distintos elementos que comparten el baño. Permiten identificar el producto y trazar su evolución de forma individualizada.

Organizador Tags

Tag stand: organizador de etiquetas para sobremesa.

Sonda Sous-Vide

Sonda para medir la temperatura en el corazón del alimento y conseguir un así un control más riguroso.

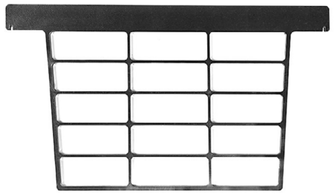
Soporte tablet

Soporte mesa: Soporte para fijar la Tablet a la mesa.

Soporte pared: Soporte para fijar la Tablet a la pared.

Divisores cuba

Divisores de cuba para organizar las bolsas dentro del baño.



Organizador Tag caldero

Estructura tipo peine que organiza los Tags dentro del agua.

Impresora

Impresora térmica directa o de transferencia térmica para imprimir desde los dispositivos JANBY Track.

Consumibles

Bolsas para envasar al vacío

- Bolsas de plástico para envasar al vacío y cocción Sous-Vide.
- Para la conservación y cocción hasta 80ºC y 120ºC.
- En 4 tamaños que se adaptan a las necesidades de cada cocina:
  - 150 x 150
  - 165 x 200
  - 180 x 300
  - 300 x 400

Etiquetas para impresora y ribbon

- Etiquetas de transferencia térmica sumergibles en Smartvide hasta 100º.
- Hechas de polipropileno, altamente recomendadas para exposiciones difíciles como la humedad, hielo y calor.
- Válidas para utilizar con la impresora de etiquetas JANBY Track:
  - 55x45 (5000 etiquetas) y ribbon
  - 55x90 (2500etiquetas) y ribbon.

Membrana

Membrana para prevenir la pérdida del vacío cuando se utiliza la sonda.

Esencial para conseguir un control riguroso a cerca de los tiempos de calentamiento y regeneración de un producto.

Cómo funciona

¿Cómo funciona JANBY Track?

1

Cocina central elabora porciones individuales con QR.

2

Restaurante recibe y almacena el producto.

3

TPV del restaurante introduce comanda y se comunica con el Track.

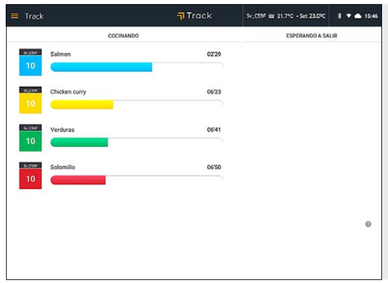
4

El operador escanea el QR y configura el sistema auto-máticamente.

5

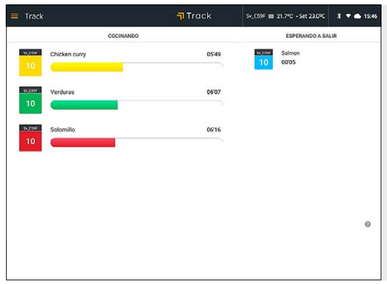
El operador asigna el TAG e introduce la porción en el tanque.

6



JANBY Track controla cada elaboración para su tiempo y temperatura.

7



El operador recibe una notificación para extraer el Tag.

8

Comida lista para emplatar y servir.

9

Análisis Cloud: histórico, trazabilidad, pasteurización, consumo...

Características técnicas

- **Bluetooth Low Energy**, para comunicarse y autoconfigurar el Smartvide.
- **Wifi**, para conectar al cloud y actualizar a las versiones más recientes del software.
- **Lectura NFC** para trabajar con los tags identificadores de cada ración o bolsa.
- **Lector QR**.
- **Lectura RFID LF** para identificación de usuario.
- **Lectura RFID UHF**.
- Posibilidad de **conectar impresoras**.

JANBY digital kitchen

Contacto

Email: hello@JanbyDigitalKitchen.com

Teléfono: +34 843 740 001 • +1 773 862 8077

Web: europe.janbydigitalkitchen.com

Dirección: Basarte, 1 • 20720 Azkoitia - Gipuzkoa (Spain)

JANBY

digital kitchen

IR A
PORTADA