



Producciones

# Junto a ti, en todo momento.

En ONNERA Contract nuestro mayor objetivo es ayudarte y hacer de tus necesidades un proyecto único. Ofrecemos un <u>servicio</u> <u>integral</u> basado en la excelencia y en la escucha constante, para crear espacios que se adapten a ti y a tu negocio.

Brindamos soluciones profesionales de cocina y lavandería, con entrega llave en mano. En ONNERA Contract te sentirás acompañado en todo momento, porque con nosotros estableces una relación a largo plazo. Y también lo harán tus productos, porque confiar en ONNERA Contract es tener la garantía de que alargaremos al máximo el ciclo de vida de tu espacio de trabajo. Somos ONNERA Contract y nos encargamos de todo.



# Somos tu solución solución integral...



# ...de Proyectos

Te acompañamos desde el inicio del proyecto, solucionando cada uno de tus requerimientos. Elaboramos diseños a medida, proporcionándote un asesoramiento completo, fabricando los equipos, realizando su instalación y puesta en marcha, con el objetivo de crear espacios que se adapten a ti y que te ayuden a mejorar la rentabilidad de tu negocio.

Tu proyecto es nuestro proyecto.

#### ...de Servicios

Te proporcionamos una plataforma de servicios para la operación de tus equipos a lo largo de todo su ciclo de vida. Te ofrecemos una respuesta especializada e integral, con contratos de mantenimiento adaptados a tus necesidades, soluciones de ahorro energético, sistemas de gestión digital, y servicios de asesoría para la renovación del equipamiento. Nuestro objetivo es que tu negocio sea más eficiente y sostenible.

Estamos a tu servicio.

Somos la empresa lider en proyectos y soluciones de gastronomía y lavandería de España y Caribe.

+150
hoteles
y resorts

+75
comedores
de empresa

+100 residencias

+15

\*en los últimos 5 años



### Tu cocina de Gran Producción necesita una gran respuesta. Y te la damos.

La cocina profesional de una colectividad tiene grandes necesidades que requieren una respuesta adecuada.

ONNERA Contract, líder en soluciones integrales para cocinas profesionales de Gran Producción, como catering y hospitalario, te ofrece una solución global y precisa que cumple los objetivos fundamentales de una cocina profesional tan exigente: seguridad alimentaria, control sobre los tiempos de producción - distribución - ingesta, y control sobre los costes de producción.

# Hemos evolucionado para ser referente mundial.

Dedicados al equipamiento industrial integral para la restauración colectiva, garantizamos la higiene en los procesos de producción, manteniéndolos fuera de las temperaturas de riesgo. Aumentamos la caducidad de los alimentos mediante la pasteurización y la esterilización. Y permitimos la centralización de la producción, para minimizar costes de energía y de materia prima.

Una cocina profesional de Gran Producción requiere una gran respuesta. Y ONNERA Contract te la da.



# Objetivos de la cocina de Gran Producción.

#### Seguridad alimentaria. Cumplimiento de las normas

Procesos de elaboración fuera de las temperaturas de riesgo. Infraestructuras e instalaciones que garantizan la higiene en los procesos de producción.

#### Control sobre los tiempos de: producción – distribución – ingesta.

Procesos para aumentar la caducidad de los alimentos (pasteurización – esterilización).

# Control sobre costes de producción.

Centralización de la producción. Minimizar costes energéticos, materia prima, etc.

# Alineación de conocimientos para una propuesta exclusiva.

# Análisis de necesidades y adaptación del equipo.

Técnicos comerciales.

Departamento especializado en grandes cocinas

Departamento de proyectos: arquitectura e ingeniería de los espacios gastronómicos.

epartamento calidad.

Departamento de sostenibilidad y ahorros energéticos.

# Soluciones omnicanales a todos los niveles.

Paneles frigoríficos y frío industrial.

Preparación estática y dinámica.

Equipamiento de Gran Producción.

Sistemas de evacuación de humos y ventilación.

Sistemas distribución hospitalaria y residencial.

Sistemas automáticos de lavado y tratamiento de residuos.

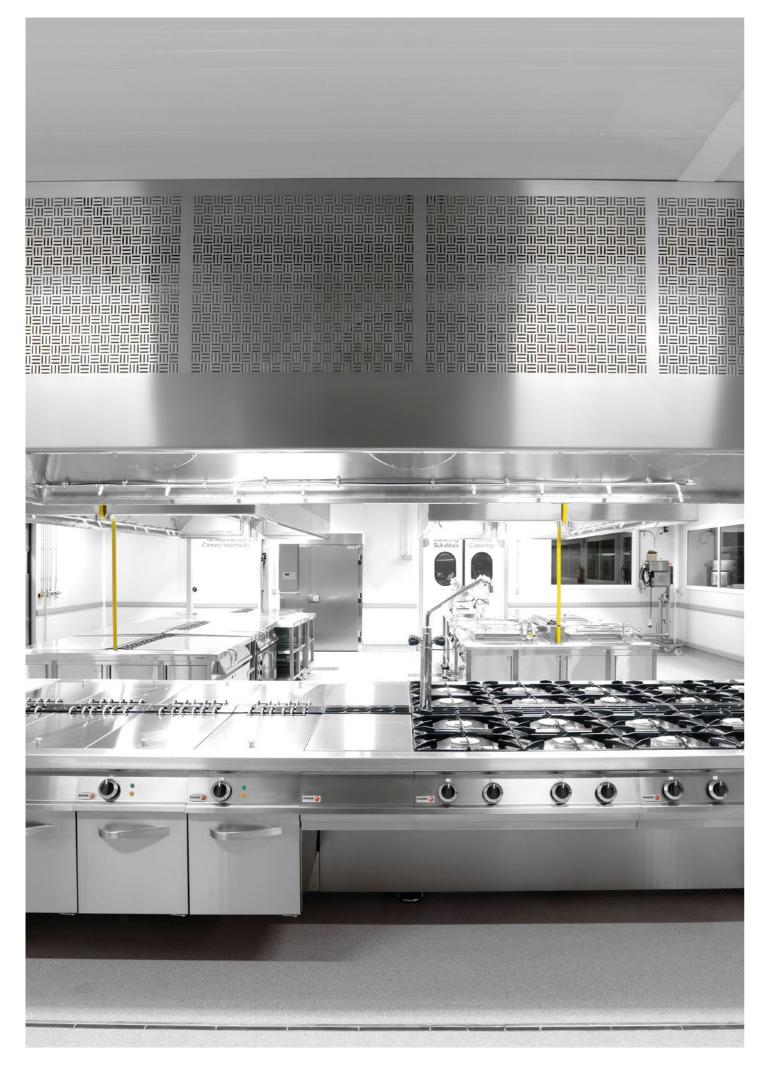
# O3 Una oferta singular de nuestro equipo humano.

Personalización en todo momento.

Adaptación a tus instalaciones.

Formación: acompañamiento y ayuda al cliente en la realización de las fichas técnicas.

Estamos junto a ti: postventa y mantenimiento integral.



## Características del equipamiento.

#### Funcionalidad.

Opinión de profesionales expertos.

Innovación tecnológica.

Conocimiento de nuevos procesos productivos.

Comunicación y gestión de la maquinaria.

#### Fiabilidad.

Robustez de los equipos.

Componentes que cumplan su función en el tiempo de uso.

Seguridad ante imprevistos externos.

Durabilidad.

#### Eficiencia.

Desarrollos para consumos de energía y fluidos bajos.

Respeto por el medio ambiente (gases de efecto invernadero).

Certificación energética "A" en frío.

Sistemas de aprovechamiento de la energía.

Sistema de gestión de la potencia eléctrica.



# Soluciones.

La experiencia y fiabilidad que nos da ser líderes en el sector hace que estemos en constante búsqueda de la excelencia y aportemos mejoras en cada línea de producto para las grandes colectividades.

#### Diagrama de flujo



# Oferta integral equipamiento.

Como líder en soluciones integrales de cocinas profesionales, ONNERA Contract es capaz de ofrecer productos y servicios que cubren todos los ámbitos en hostelería y colectividades con los más elevados estándares de innovación, productividad y eficiencia energética.

#### Soluciones

Paneles frigoríficos y frío industrial.

Preparación estática y dinámica.

Equipamiento de gran producción.

Sistemas de evacuación de humos y ventilación.

Sistemas distribución hospitalaria y residencial.

Sistemas automáticos de lavado y tratamiento de residuo.

#### Productos

Cámaras frigoríficas.

Construcción a medida de mobiliario de acero inoxidable.

Equipos de tratamiento de la materia prima en zonas de trabajo.

(1) Hornos, marmitas, sartenes, cuecepastas, bloques de cocción KORE.

(2) Termosellado.Células de abatimiento.

Campanas convencionales o techos filtrantes.

Carros distribución en línea fría o caliente.

Sistemas de transporte y regeneración de comida.

Lavavajillas, mesas de prelavado, generadores Eco.

#### Prestaciones

- · Sistemas de frío de bajo impacto ambiental.
- · Central de frío con CO2.
- · Sistemas de refrigeración
- con agua glicolada.
- · Recuperadores de calor (agua caliente sanitaria).

- · Equipos para pelado, lavado y corte de materia prima.
- · Equipos para el triturado y preparado de materia prima.
- · Equipos para higiene y esterilización de utensilios.
- · Facilidad de uso y de limpieza.

(1)

- · Equipos de cocción electrónicos y programables.
- · Sistemas de lectura haccp.
- · Eficiencia energética.
- · Facilidad de uso y de limpieza.

(2)

- · Posibilidad de termosellado con atmósfera modificada o vacío.
- Abatimiento con posibilidad a utilización de CO<sup>2</sup> como gas refrigerante.
- · Sistemas de lectura HACCP.
- · Eficiencia energética.
- · Facilidad de uso y de limpieza.

- · Sistemas de extracción que permiten la climatización de cocina.
- · Sistemas de condensación de vapor en zonas de lavado.
- · Sistemas de lavado de los módulos de aspiración.
- · Ergonomía en el transporte.
- · Sistemas de distribución en frío o en caliente.
- · Sistemas de lectura de la trazabilidad en la distribución.
- · Diferentes opciones y tipos de carros.
- · Ergonomía en los procesos.
- · Sistemas de ahorro energético.
- · Tratamiento de residuos con una reducción de volumen de más del 70%.
- · Sistemas de transporte vertical u horizontal de bandejas sucias.















# Oferta integral llave en mano.

Proyecto y legalización.

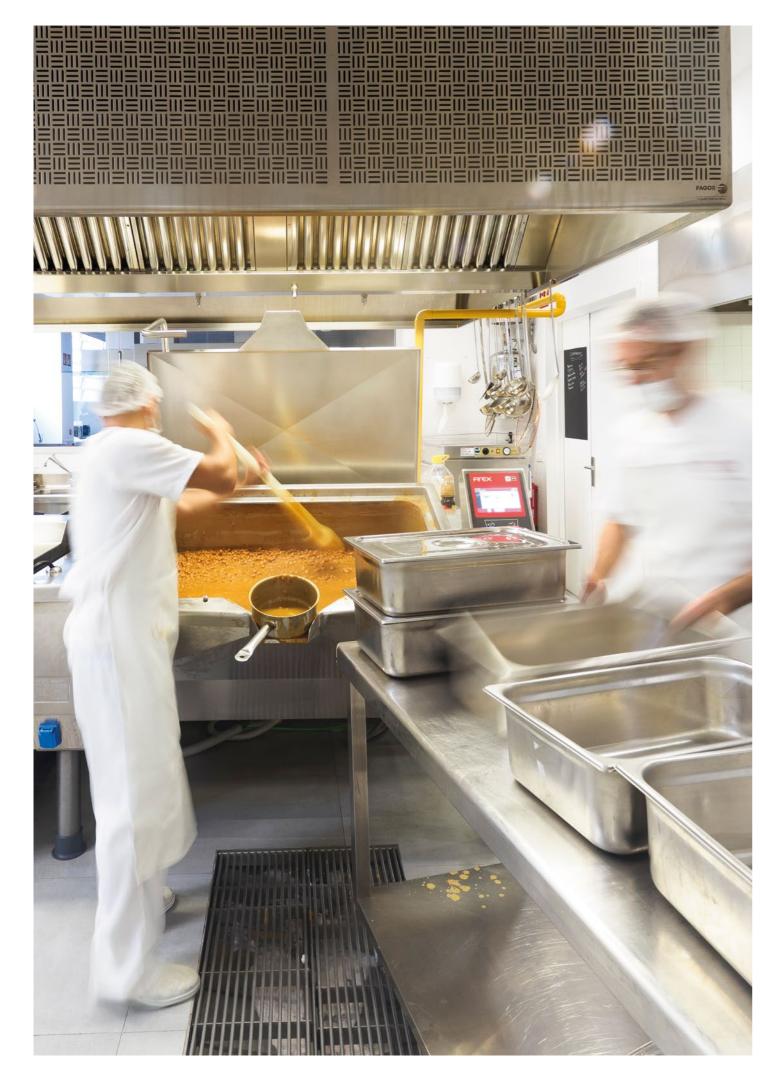
Ejecución de obra e instalaciones.

Equipamiento.

Formación y puesta en marcha.

Acompañamiento por chefs.

Mantenimiento.



















## Sostenibilidad: con la mirada puesta en el futuro.

#### Reducción de coste de energía eléctrica.

Sistema de gestión de la energia.



¿Cómo lo hacemos?



Descúbrelo

#### Beneficios directos.



#### Reducción de coste de fluidos.

Aprovechamiento del calor generado.



Ahorrar agua, energía y químicos. Y recuperar la inversión.



**BREEAM**°













#### Respeto al medio ambiente.

Tratamiento de residuos orgánicos.



#### Materiales renovables y reciclables.

Gracias a que contamos con fábricas propias en las que podemos desarrollar las instalaciones personalizadas, cabe la posibilidad de que el tipo de material que se emplee para realizarlas sea reciclado.

Te ayudamos con tus Certificaciones.

















## Completamos nuestra oferta con los mejores partners.

La implantación de sus cocinas de gran producción para cualquier sector.



















# Hospitalario.

Higiene y alta productividad.





### Cocina central.

Gran producción con bajo coste y alta rentabilidad.





# Contacto

ONNERA Contract España:

info@onneracontract.com +34 915 19 20 36

ONNERA Contract Caribe:

info@onneracontract.com +52 998 500 2000

onneracontract.com



