



acaricie el futuro

Queremos ser la mejor compañía para nuestros partners,
el mejor lugar para trabajar y el mejor activo para quienes confían en nosotros.

En Santos Innova nos mueve la excelencia
y nos esforzamos día a día por mejorar, ofreciendo soluciones creativas,
efectivas y personalizadas y haciendo de nuestra Compañía
una entidad amable y comprometida.

Te invitamos a descubrir todo lo que nos importa,
porque lo que nos importa eres tú.



1.1 historia

desde 1970

Santos Grupo nace en el año 1970 para dar respuesta a las necesidades de un segmento de profesionales, distribuidores y clientes muy especializados y orientados a la innovación y las nuevas tecnologías.



Desde nuestros inicios hasta la actualidad, Santos Innova se ha caracterizado por la búsqueda de la innovación constante y la diferenciación.

Nuestra sede cuenta con más de 4.000 m² de instalaciones, distribuidos entre oficinas, show rooms, aulas de formación en nuevas tecnologías y aula de demostración.

innovar es crecer

En Santos Innova, trabajamos día a día para seguir mereciendo la confianza de todos nuestros clientes y distribuidores. Desde su inicio hasta la actualidad, nuestra filosofía se ha centrado en ofrecer a nuestra red de distribución una amplia gama de equipos innovadores líderes en el ahorro, eficiencia y funcionalidad.



Queremos ser un referente
global en calidad, innovación
y nuevas tecnologías



Ofrecemos respuesta a la continua necesidad de mejora e innovación de nuestros clientes. Para ello, realizamos una exclusiva selección entre los mejores proveedores para ofrecerle sólo los productos más avanzados tecnológicamente y orientados a la optimización de costes y de productividad.



1.2
misión

1.3

visión

Nuestro objetivo es consolidar a nuestro equipo y a nuestra red de distribución como referente global en calidad, innovación y nuevas tecnologías dentro del sector de la restauración, hostelería y de las grandes y medianas colectividades.

Nuestros productos tienen cualidades y características innovadoras y únicas en muchos casos, lo que supone una garantía para nuestros distribuidores y clientes, que buscan continuamente la diferenciación y la optimización de los procesos.

Santos Innova busca de manera constante la satisfacción del cliente, anticipándose a sus necesidades y trabajando en equipo con proveedores y distribuidores para ofrecer los mejores medios humanos y técnicos y conseguir así una mejora continua camino de la excelencia.



santosinnova®
intelligent cooking



*Nuestros productos tienen
cualidades y características
innovadoras y únicas*





Nuestra filosofía sorprende por su claridad y planteamiento diferenciador, basado en el respeto y en el apoyo a nuestra red de distribución, seleccionada entre los más expertos y cualificados profesionales de nuestro país que no siempre son los más grandes necesariamente.

El conocimiento del mercado, de los productos y de las necesidades de nuestros clientes forman un mix que nos permite ir por delante, mucho más allá que hablar solamente de máquinas, de ahí la razón de nuestro eslogan:

*hay que pensar
diferente para
ser y hacer
cosas diferentes*

1.4
filosofía



15 recursos humanos



Los servicios y soluciones que ofrece Santos Innova están respaldados por un equipo multidisciplinar de profesionales especializados. Un equipo dinámico, versátil y comprometido con la mejora continua, y sobre todo HUMANO.

El equipo que compone Santos Innova, caracterizado por la profesionalidad, el compromiso y la responsabilidad, está claramente implicado en la misión y visión de la compañía, orientado a la excelencia de nuestra organización y la satisfacción de todos nuestros clientes.

En Santos Innova sabemos que nuestro mejor activo son las personas que conforman el equipo. Por ello, deseamos que todos nuestros profesionales se sientan motivados y realizados, y que su trabajo diario les permita la realización personal y profesional para afrontar el futuro con éxito, optimismo e ilusión.

Estructura empresarial:

Director General
Director Comercial
Coordinación

Departamentos:

- Gestión Comercial
- Logística
- Marketing
- Calidad
- Ingeniería
- Gestión de Proyectos
- Área Técnica
- Recursos Humanos
- Área Financiera
- Ingeniería de Procesos

nuestro mejor activo
las personas

*creer en el trabajo,
en la cooperación,
es creer en Santos Innova*

2 distribuidores



Usted, como distribuidor, puede pensar que el potencial de nuestra empresa va dirigido a clientes finales; si es así, puede estar tranquilo, no encontrará en nosotros a un competidor más sino todo lo contrario, seremos para usted la mejor herramienta y apoyo de los que usted puede valerse. Al elegirnos como su proveedor obtendrá una serie de ventajas que mejorarán su empresa, tanto logística como financieramente.

Nuestra idea fundamental es utilizar todos los recursos a nuestra disposición en pro de la actividad de nuestros clientes y partners. Con nosotros conseguirá potenciar sus

departamentos de logística y proyectos con un servicio técnico siempre a su disposición y con programas de formación impartidos por verdaderos profesionales en la materia, y por supuesto una amplia gama de productos de los mejores fabricantes que seleccionamos para usted.

Santos Innova es también un aval en concursos públicos y en planteamientos a los clientes finales. Nuestro objetivo es su superación.

Una amplia red de distribución y de cobertura de asistencia técnica nos acerca a todos los puntos del país.

Confiar en Santos Innova es minimizar el riesgo en sus proyectos.

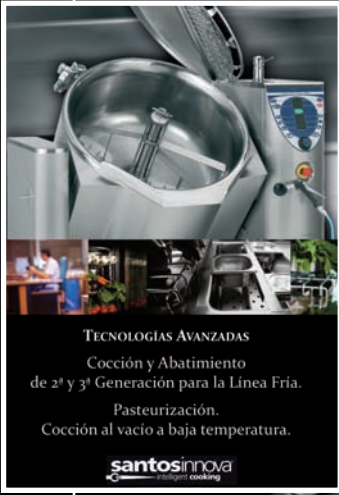


seleccionamos los mejores proveedores para usted

Dentro de nuestra filosofía tiene un lugar destacado la comunicación con nuestros clientes. La sinergia desprendida de la colaboración en proyectos de forma conjunta es sin duda un paso adelante para nosotros, pero sobre todo para usted.

Nuestros programas de formación para distribuidores son un valor añadido del que usted puede beneficiarse. Es una forma de no perder de vista las innovaciones en el sector y de mantener a su personal con la mejor preparación.

La **calidad** en el servicio lo es todo: la mejor formación, los mejores productos, la confianza del cliente, profesionalidad en la asistencia técnica y por supuesto calidad humana



TECNOLOGÍAS AVANZADAS
 Cocción y Abatimiento
 de 2ª y 3ª Generación para la Línea Fría.
 Pasteurización.
 Cocción al vacío a baja temperatura.



Nuevas Tecnologías
 Pasteurización
 Cocción al Vacío
 Baja Temperatura

3 gama de

productos y marcas

La amplia gama de productos que ofrece Santos Innova reúne los elementos diferenciadores y de última generación para el equipamiento integral de la cocina y lavandería industrial moderna.

Con nuestras soluciones innovadoras podemos ofrecerle constantemente la solución óptima a sus necesidades específicas, y situarle así a la vanguardia tecnológica del sector. Para ello, realizamos una exclusiva selección entre los mejores sistemas, tecnologías y proveedores, todos ellos líderes indiscutibles de su sector en cada rama de producto.

Sólo así podemos ofrecerle una completa gama de equipos orientados a la optimización de costes y de productividad, líderes en ahorro, eficiencia y funcionalidad.

Realizamos una exclusiva selección entre los mejores proveedores

- | | |
|-------------|-------------|
| BARON | JOM RUSTFRI |
| HACKMAN | PACKO |
| FIREX | TAVER |
| GRESILVA | RIVACOLD |
| WEXIÖDISK | HOPICAAP |
| RENDISK | HYGITEC |
| KINETICO | LEDA |
| ISECO | SANIPOUSSE |
| MENÚMOBIL | ECP |
| ITALMODULAR | DUPLEX |
| IPSO | AUTOFRIGOR |



Le ofrecemos la solución perfecta para organizar y aumentar el espacio de almacenamiento disponible.

3.

1. almacenaje inteligente

El sistema de almacenaje IM92 de estantería aérea corredera representa la solución perfecta para organizar y aumentar el espacio de almacenamiento disponible. Su innovador y patentado sistema de deslizamiento aéreo, silencioso y fluido, puede aumentar en más de un 70% el espacio de superficie de almacenaje en comparación con una distribución tradicional de estanterías.

Su diseño moderno y elegante, la estabilidad, la seguridad, la facilidad de montaje y la elevada capacidad de carga la convierten en la solución ideal para quien debe organizar y aumentar de la mejor manera el espacio disponible para las distintas exigencias de aplicación.

Otras soluciones destacables son el sistema IM97 por ejemplo para la protección de paredes, esquinas y paneles frigoríficos contra el choque de carros o carretillas, garantiza resistencia, protección contra impactos e inalterabilidad al paso del tiempo con un diseño elegante, componible y resistente. O el carril IM09, el sistema para equipar la sección moderna de carnicería, especialmente indicado para enganchar, transportar y almacenar la carne en el interior de cámaras frigoríficas y lugares de producción.



Protecciones adaptables IM 97



Carriles aéreos IM 09



Estantería aérea corredera IM 92

Termoselladora de barquetas
con vacío y válvula de pasteurización



Bomba de trasvase de líquidos
y semilíquidos autopasteurizadora

preparación y acondicionamiento

3.2

Pasteurizadora Leda



Santos Innova pone a su disposición una amplia gama de equipos de preparación, proyectados siguiendo criterios de modularidad y ergonomía. La línea de preparación incluye mesas, mesas sobre armarios, fregaderos, armarios de pared, armarios... etc., todo lo necesario para satisfacer las exigencias del usuario, sus necesidades operativas y ambientales; siempre garantizando la conformidad a las más severas normas europeas de higiene, seguridad y fiabilidad.

Una vez que tenemos el producto elaborado es preciso definir el tratamiento que va a recibir a continuación, teniendo en cuenta si va a ser consumido inmediatamente (Línea Caliente) o si será consumido en los siguientes 3, 5, 21 ó más días (Línea Fría).

Las técnicas de acondicionamiento para la Restauración o para la industria agroalimentaria incluyen sistemas de pasteurización de alimentos, y equipos para el pasteurizado y posterior o previo envasado en barquetas o bolsas mono o multiporción, considerando incluso el envasado al vacío, lo que nos permitirá garantizar la conservación de alimentos en condiciones de seguridad alimentaria durante días e incluso meses.

nuestro reto:
mejorar



3. Cocción

Cocción modular

Es la gama más completa del mercado, ya que integra y permite la intermodularidad entre las diferentes series:

- Serie Snack
- Serie 700
- Serie 900
- Serie Giano 1100
- Serie Giano 1400
- Cocinas de plano único

Módulos de 200, 400, 600, 800, 1.200 y 1.600 mm. que permiten una total flexibilidad en la configuración de los bloques de cocción, cocinas autolimpiantes por agua, freidoras de ¼ de módulo de 7 y 10 litros modulares de 200 mm., etc.

Las diferentes series de cocción disponibles permiten encontrar la solución ideal para cualquier exigencia y tipología de ambiente. Una amplia gama de equipos que engloban **Calidad, Fiabilidad, Potencia y Diseño.**



Serie Giano Baron

Hornos

Con una gama tecnológicamente muy avanzada y a la vanguardia del mercado, nuestra línea de hornos B-Cooking Center integra la cocción automática, manual y programaciones personalizadas del chef, gracias a un sistema simple, pero, a la vez, tan sofisticado que permite en todo momento intervenir, inventar y actuar con **la libertad que la creatividad gastronómica requiere.**

Robusta, tecnológicamente avanzada, pero de fácil manejo, rica en soluciones para la organización y el control de las cocciones, e inteligente en los sistemas para garantizar una fácil limpieza y el respeto de las normas higiénicas.

Hornos Baron



Equipos de cocción media y alta producción

En la actualidad, las cada día más exigentes condiciones laborales, sus elevados costes y la centralización de servicios exigen el planteamiento de instalaciones tecnológicamente avanzadas, que lleven a cabo el proceso de producción con la mayor calidad y en el menor tiempo posible.

Los equipos de cocción de media y alta producción son la solución para poder incrementar la productividad de las cocinas profesionales modernas, y a la vez la calidad de su producto final para ofrecer una excelente solución a las necesidades de todos nuestros clientes.



Sartén basculante a presión.
Firex

Sartén Marmita combinada con mezclador y abatimiento.
Hackman



La suave cocción al vapor conserva la textura, los nutrientes, el color y las propiedades organolépticas de los alimentos

Cocedor de vapor a presión.
Hackman



Cocedor de vapor a presión

El cocedor de vapor a presión le permitirá cocinar, regenerar, descongelar y calentar los alimentos, incluso aquellos productos que requieran una manipulación más cuidadosa de lo habitual. Gracias a la rapidez y eficiencia de este equipo, los alimentos pueden prepararse justo antes del servicio, garantizando así su frescura. La suave cocción al vapor conserva la textura, los nutrientes, el color y las propiedades organolépticas de los alimentos. Muchos platos podrán cocinarse de manera simultánea sin transferencia de sabores de un alimento a otro.

Debido a su rapidez y facilidad de uso, este equipo es un aparato versátil: cocción a presión, cocinado al vapor, vapor variable, al vacío, regeneración, descongelación, etc. El cocedor de vapor a presión es más rápido que cualquier horno mixto de vapor. Disponible para los recipientes GN más comunes (1/1, 2/3, 1/2, 1/3).

3.4 parrillas

La completa gama de parrillas Gresilva se caracteriza por su sistema innovador, ya que son las únicas del mercado sin quemadores debajo de los alimentos, lo que se traduce en una reducción de humos de hasta el 90%, garantizando además una cocción saludable y homogénea.

El sistema elimina la producción de llamas impidiendo la carbonización de los alimentos provocada por la combustión de las grasas. De este modo se evitan los benzopirenos, sustancias potencialmente cancerígenas.

Existen 4 gamas:

- Parrillas horizontales
- Parrillas verticales
- Megaparrilla
- Garden Grill

Gresilva elimina la producción de llamas impidiendo la carbonización de los alimentos provocada por la combustión de las grasas.



Parrilla rotativa horizontal. Gresilva



Parrilla vertical. Gresilva

3.5 abatimiento y frío 1ª, 2ª y 3ª generación

Abatidores de temperatura

La evolución natural del sector conduce hacia la aplicación de técnicas seguras y rentables, en un entorno competitivo cada vez más exigente en términos de calidad y seguridad alimentaria.

Disponemos de la más extensa línea de abatidores de temperatura, además de una completa gama de equipos de refrigeración y congelación, centrales y cámaras frigoríficas.



Cámaras frigoríficas



Abatidor de líquidos



Equipo de producción de agua helada para abatimiento de 2ª generación



Tabla de Valores de Abatimiento y Valores de Transferencia de Energía

SISTEMA ABATIMIENTO	GENERACIÓN	COEFICIENTE TÉRMICO TRANSFERENCIA DE ENERGÍA*	CONSUMO ELÉCTRICO	TIEMPO DURACIÓN CICLO	TRANSMISIÓN DEL FRÍO	CAPACIDAD ACUMULACIÓN	HORARIO PRODUCCIÓN FRÍO
ABATIDOR 210 KGS/CICLO	1ª GENERACIÓN	Aire 0'24 Kcal	8 KW	90'	Aire	Ninguna	Durante el proceso
ABATIDOR AL VACÍO AGUA 250 KGS/CICLO	2ª GENERACIÓN	Agua 10 Kcal (40 veces mayor)	5,65 KW	60' 1/3 menor	Agua Helada 1°C	41 Kw de reserva	Nocturno continuo
ABATIDOR AL VACÍO HIELO LÍQUIDO 250 kgs	3ª GENERACIÓN	Hielo líquido 80'16 Kcal (320 veces mayor)	9,2 KW	30' 2/3 menor	Hielo Líquido -5°C	265 Kw de reserva	Nocturno continuo

innovar es
crecer

3.6 distribución mantenimiento y regeneración

Carro de regeneración para Línea Fría
y de mantenimiento para Línea Caliente.
Iseco



Carro multiporción
para Línea Fría y Línea Caliente



Bandeja isotérmica para servicio a
domicilio en Línea Fría
con regeneración integrada

Llegado el momento del consumo, el proceso de regeneración o mantenimiento podrá realizarse en recipientes mono o multiporción, bien en hornos o en carros de conservación y regeneración.

La completa gama de carros Iseco ofrece una solución para cada tipo de necesidad, transporte en caliente o en frío, garantizando el mantenimiento de la cadena de frío por cualquiera de los medios técnicamente disponibles: compresor frigorífico en carro monobloc o disociado, enfriamiento por CO₂ o agua glicolada... etc. Con el sistema de regeneración controlado plato a plato, y con la técnica menos agresiva para el alimento, que nos permita entregar los alimentos calientes por encima de los 65°C y los fríos por debajo de 10°C, garantizando al mismo tiempo el control y la trazabilidad.

Bandeja isotérmica para servicio a
domicilio en Línea Caliente
con mantenimiento integrado



3

7

El tratamiento del agua
contribuye a incrementar la
vida útil de los equipos

lavado de vajilla utensilios y carros

Uno de los procesos más importantes en cualquier cocina profesional es el lavado de vajilla, ya que es la fase donde confluyen todos los elementos manipulados y contaminados por los comensales; y el lugar del que deben salir de nuevo, impecables.

El tratamiento del agua es esencial para obtener resultados de lavado óptimos, y además contribuyen a incrementar la vida útil de los equipos.

La amplia gama de equipos especializados para el lavado de vajilla incluyen sistemas únicos en el mercado, entre los que podemos destacar la Máquina de Prelavado Automático (PRM) tanto para lavavajillas de capota como de arrastre, el exclusivo sistema de ahorro de costes ICS+, los lavautensilios centrífugos mediante gránulos, o el túnel centrífugo lavacarros, entre otros.



Túnel lavacarros y grandes utensilios.
Wexiödisk



Lavavajillas de capota +PRM.
Wexiödisk



Lavautensilios mediante gránulos.
Wexiödisk



Lavavajillas de arrastre ICS+.
Wexiödisk

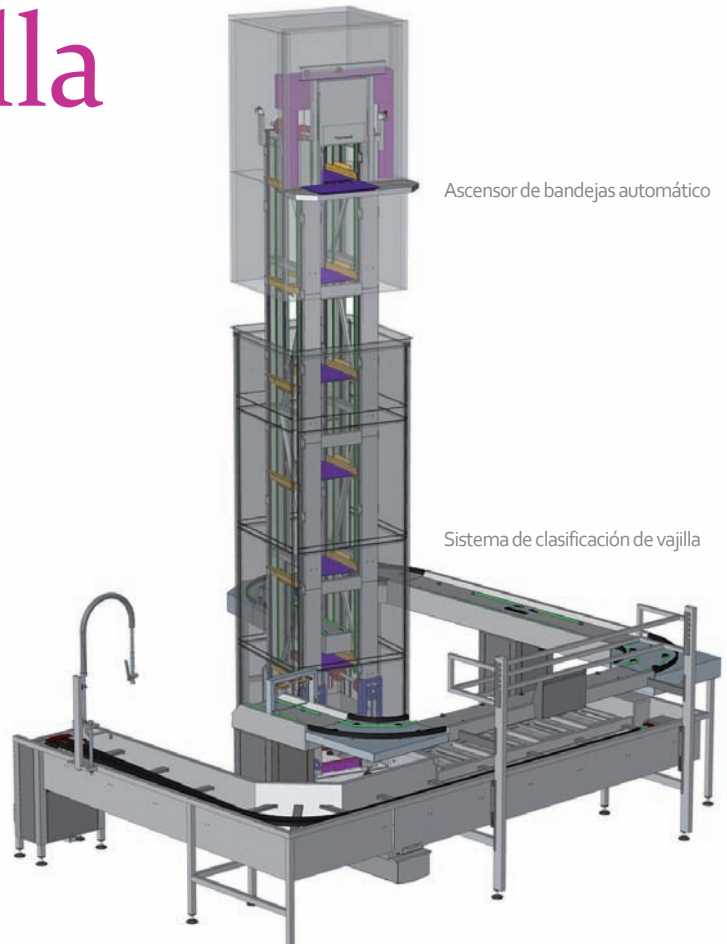
soluciones personales



logística y automatización del lavado de vajilla

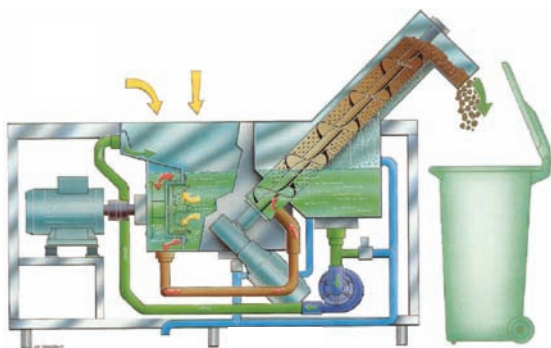
El concepto de logística de lavado permite instalar sistemas automatizados complementarios a los trenes de lavado y lavavajillas que facilitan la clasificación y el transporte de la vajilla, adaptándose a las necesidades de cada instalación, minimizando de forma extraordinaria los costes de personal y reduciendo la penosidad de las tareas.

El tratamiento de los residuos, el transporte automatizado de la vajilla a lavar desde comedores situados en otros niveles, la clasificación de la vajilla, bandejas y cubiertos son conceptos que contribuyen a la optimización de los procesos de lavado y que requieren de un estudio personalizado.



Ascensor de bandejas automático

Sistema de clasificación de vajilla



Sistema combinado separador-triturador de residuos. Rendisk



Seleccionadora/clasificadora de cubiertos



Equipos de lavado Ipsos

lavado textil

La extensa gama de productos de IPSO incluye lavadoras centrifugadoras, secadoras, planchadoras y equipos auxiliares disponibles en un amplio abanico de capacidades y presentaciones. La solución al equipamiento integral de cualquier lavandería industrial.

La elección de los equipos de lavado textil está sujeta a la consideración de muchos factores, como las necesidades, cantidad y tipo

de ropa a procesar, horas de trabajo en lavandería, porcentaje de ocupación y demás información de ubicación de la instalación y costes de energía, agua, etc. Para poder ofrecer una solución óptima a las necesidades de cada instalación establecemos una propuesta que tenga en cuenta los equipos más adecuados para reducir los costes al máximo al tiempo que se mantiene un respeto por el medio ambiente.

*una solución
óptima para cada
instalación*

4.0

La organización informática es el puntal sobre el que se desarrolla todo el proceso productivo

La Informática en los procesos de Línea Fría





Con la línea fría se conservan de forma óptima todas las cualidades organolépticas de los alimentos



Nuestros servicios en ingeniería de procesos incluyen:

- Auditoría de análisis
- Análisis financieros adaptados
- Programa, pliego y definiciones técnicas
- Dirección facultativa de ingeniería civil
- Formación integral y aplicada a los procesos
- Manual de organización y funcionamiento MOF
- Implantación Informática
- Implantación funcional insitu
- Puesta en marcha
- Auditorías de seguimiento
- Consultoría

5.0 línea fría



Todos los procesos se desarrollan en estricto cumplimiento de la normativa europea:

- Trazabilidad APPCC (HACCP)
- Legislación Decretos 178/2002, 852/2004, 853/2004.
- Paquete Higiénico 1/1/2006 CE.

especialistas en **calidad alimentaria**





El sello de Seguridad Alimentaria garantiza la calidad e higiene en procesos de manipulado y distribución alimentaria colectiva y hospitalaria.

Conseguimos llevar el menú a cientos de usuarios a la vez, no sólo con todas las garantías en seguridad alimentaria y calidad que obliga la normativa, sino con las que exigirá dentro de 30 años.

La ingeniería realiza la Auditoría, la Planificación, el Diseño, el Desarrollo, la Dirección Técnica, el Programa de Formación, la Puesta en Marcha tutelada y ejecutada por nuestro personal, así como las Auditorías de Seguimiento de las instalaciones de Producción Alimentaria Colectiva y Lavandería.

INNOVA CONCEPT INGENIERÍA desarrolla la Ingeniería Alimentaria de los Procesos, así como la Ingeniería Técnica de la Ejecución para Hospitales, Comedores Colectivos, Cáterings, etc., desde el estricto cumplimiento de la Legislación y atendiendo a las normativas que garantizan la Seguridad Alimentaria. En Lavandería los procesos se diseñan desde el más estricto cumplimiento de la normativa Europea.



“La línea fría completa. Organización de cocinas centrales” de Joël Bouëtard y José Juan Santos (Innova Concept)



La ingeniería de procesos, dirección técnica y formación en procesos de producción y distribución alimentaria colectiva y hospitalaria incluye:

- Línea Fría Completa.
- Línea Caliente.
- Línea Mixta.
- Cocción al Vacío, Pasteurización.
- Línea Estéril (proceso alimentario para inmunodeficientes).
- Lavandería Colectiva. Barrera Sanitaria.
- Logística Hospitalaria.
- HOPI CAAP, concepto automático de emplatado hospitalario.
- Tratamiento en vajilla clásica o en barquetas mono o multiporción.
- Software de gestión de la producción con gestión de dietas.



Tecnologías avanzadas para Grandes Cocinas.

*El Especialista en Cocinas Centrales
en Línea Fría Completa.*

