



LABEL[®]
food

SUMINISTROS DE
ETIQUETADO
PARA LA HOSTELERÍA

Sabemos muy bien
que cada etiqueta
tiene una aplicación
concreta.



Marcel Abarca Ferrer

Director General - División Food

*Deseamos ser merecedores de su total confianza
y así poder proporcionarle la solución de etiquetado
que más se adapte a sus circunstancias.*

LA TRAZABILIDAD BAJO CONTROL

En **Labelfood®** somos especialistas en aportar soluciones de identificación y etiquetado a empresas del canal HORECA.

Hoteles - Restauración - Cáterings - Instituciones

Nuestra misión principal no es otra que ayudar a mejorar el control de la trazabilidad de los productos elaborados en cocina con las tecnologías existentes:

Software – Consumibles – Servicio Técnico – Consultoría - Impresoras

Nuestra fábrica de etiquetas permite la producción de un consumible personalizado y adaptado a las necesidades del cliente.

Las etiquetas **Labelfood®** se producen con materiales de la mayor calidad para garantizar un rendimiento óptimo. Nuestra experiencia en el diseño de etiquetas le asegura al cliente unas altas prestaciones cuando requiera de etiquetas para bajas temperaturas, que no dejen rastro, permanentes o también con información preimpresa como logotipos de empresa, días de la semana, procedimientos en cocina, etiquetas con distintos colores para la identificación del día, etc.

En **Labelfood®** somos conscientes de que el sector HORECA implica muchos desafíos, entre ellos la seguridad e higiene de los productos. Nuestras soluciones ayudan a mantener y mejorar la eficacia funcional y a cumplir con las normas APPCC.

La marca **Labelfood®**, de seguridad alimenticia, proporciona herramientas y soluciones de etiquetado personalizadas, que permiten ahorrar tiempo y dinero en cocina, de modo que se destine más tiempo a la atención de los clientes y a la preparación de alimentos de alta calidad.

PROCESOS EN COCINA

Antes de empezar, debemos saber la importancia de aplicar la etiqueta correcta en el proceso adecuado. Los diferentes procesos en una cocina marcan el tipo de adhesivo y papel a emplear.

¡Listo para servir!
Con la máxima seguridad



● Recepción

Fecha de entrada almacén.

● Caducidad Manual

Fecha de caducidad del producto.

● Apertura

Fecha de uso parcial del producto.

● Descongelación

Fecha de entrada en cámara de descongelación.

● Apertura tras descongelación

Fecha de caducidad del producto descongelado y no usado.

● Manipulación y elaboración

Fecha de caducidad del producto manipulado y elaborado.

● Producto fresco

El control y la seguridad son dos elementos indispensables en su cocina. Nuestros productos, tanto maquinaria como etiquetas y materiales, ayudan a mantener una correcta trazabilidad y facilitan un práctico funcionamiento.

MATERIALES

PARA CONTENEDORES REUTILIZABLES

PARA CONTENEDORES DESECHABLES



Porexpan



Gastronorm / Inoxidable



Gavetas / Plástico



Bolsa



Plástico



Cartón

UBICACIÓN DE ALMACENAMIENTO

CONGELADOR

NEVERA

EN SECO

HUMEDO

EN SECO

Solución
Labelfood®

Solución
Labelfood®

Solución
Labelfood®

CONGELACIÓN

SIN RASTRO

SOLUBLE



UBICACIÓN DE ALMACENAMIENTO

CONGELADOR

NEVERA

EN SECO

Solución
Labelfood®

ALTA DURABILIDAD



Con **Labelfood®** tengo
el asesoramiento
que necesito en
cada momento.



IMPRESORAS

Desde su nacimiento, **Labelfood®** ha sabido adaptarse a las necesidades del mercado evolucionando y mejorando la tecnología para ofrecerle, día a día, la mejor calidad.

Por eso, hoy disponemos de maquinaria de todas las gamas: desde fechadoras sencillas y rápidas de utilizar, hasta máquinas industriales como la Elite Food Pack, pasando por una amplia gama de impresoras.

FECHADORAS

MANUALES

Las fechadoras **Labelfood®** están pensadas para el etiquetado del producto con fecha y lote. Se pueden configurar a medida del cliente.

Labelfood® ofrece una variedad de sistemas de etiquetado manuales de una, dos y tres líneas; ideales para usuarios con altos o bajos volúmenes de productos por etiquetar. Estos sistemas permiten marcar miles de artículos de manera rápida y fiable. Utilizados para la mayoría de aplicaciones en Hostelería, están disponibles en una gran variedad de opciones según las necesidades de cada cliente. Sus aplicaciones son innumerables.

USAR ANTES

20/03/20

20/03/2016

CADUCIDAD

20/06/2016



GSL 238 FOOD

FECHADORA AUTOMÁTICA, PORTÁTIL Y AUTÓNOMA

La **GSL 238** es una impresora de etiquetas ideal para el fechado en cocina. Calcula automáticamente las fechas de los diferentes procesos que se llevan a cabo (descongelación, uso, caducidad...)

La base de datos de los artículos se genera con un ordenador y se envía a la etiquetadora para que esta trabaje de forma independiente.

Su tamaño y ligereza permiten que pueda trasladarse a los distintos puntos de trabajo para agilizar todos los procesos de etiquetado.

EASY FOOD 2

IMPRESORA PORTÁTIL Y AUTÓNOMA

La impresora **Easy Food 2** es un producto innovador que destaca por solucionar los problemas de gestión de etiquetado en una cocina y además, permite administrar los ingredientes y los alérgenos para el etiquetado Take Away.

Al contener un ordenador interno trabaja de forma autónoma tanto en los procesos de control de fechado, como en la impresión de etiquetas.

Es ligera, pequeña y puede ser trasladada con facilidad. Además, incorpora un sistema de dispensado de etiquetas para optimizar el tiempo de los empleados.



PRINTER DUAL HEAD

IMPRESORA AUTÓNOMA DE DOS CABEZALES

La impresora **Printer Dual Head** incorpora dos soluciones en una sola máquina. Al disponer de dos cabezales de impresión, es óptima para llevar a cabo el control de fechado y el etiquetado Take Away a la vez.

El display táctil y su sistema operativo permiten trabajar solamente con la impresora sin la necesidad de una base de datos externa.

Es sólida y consistente, ideal para fijarla en una zona de la cocina.



Elaboraciones Punte Ferran
MACARRONES AL PESTO

Fecha de fabricación: 14.03.2015
Fecha de caducidad: 18.03.2015

Lote: 0020
Precio: 2,00€

INGREDIENTES: Harina de trigo, aceite, almidón, queso parmesano, bechamel y sal.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g)	
Valor energético:	800 kCal / 1372 kJ
Grasas:	50 g
- de las cuales Saturadas:	24 g
Hidratos de Carbono:	65 g
- de los cuales Azúcares:	38 g
Fibra Alimentaria:	3,2 g
Proteínas:	21 g
Sal:	0,5 g

BASIC FOOD

IMPRESORA

La **Basic Food** es una impresora pensada para trabajar conectada a un ordenador.

El software Nicelabel permite que el propio cliente diseñe sus etiquetas partiendo de unas plantillas que el programa ya dispone. De este modo, se tiene la opción de añadir información adicional a las etiquetas cuando se desee, ya sea para el control de fechado o para el etiquetado Take Away.

ETIQUETAS

ETIQUETAS PARA FECHADORAS

Las fechadoras ofrecen gran versatilidad de codificación de fecha y lote juntamente con otra variedad de opciones.

Con 12 posiciones de impresión por línea y una impresión clara, se facilita la lectura.

* Consulte más modelos y tamaños.



ETIQUETAS PARA IMPRESORAS

Nuestra gran variedad de etiquetas para impresoras de sobremesa permite cubrir todos los procesos.

Son 100% personalizables.

* Consulte más modelos y tamaños.



ETIQUETAS PARA ESCRITURA MANUAL

Disponibles en una variedad de formas, colores y estilos.

Las etiquetas son un gran método de simplificación de los procesos de inventario y están aprobadas por la FDA para el contacto indirecto con los alimentos.

* Consulte más modelos y tamaños.

DEVOLUCIÓN DE PRODUCTOS	
NO UTILIZAR - NO USAR	
PRODUCTO _____	
RAZÓN _____	
FECHA _____	Nº STORE _____



Miércoles Wednesday	
Producto: _____ <small>(Item)</small>	
Caduca: _____ <small>(Use by)</small>	
Emp: _____ <small>(Emp.)</small>	Mgr: _____ <small>(Mgr.)</small>

ETIQUETAS IMPRESAS

Las etiquetas ya impresas tienen una aplicación muy simple: solo tienen que despegarse y usarse en el momento que se precise.

* Consulte más modelos y tamaños.



DISPENSADORES

Dispensadores de etiquetas.

Organice las etiquetas para situarlas en el lugar más conveniente dentro de la cocina. Permiten múltiples variaciones de tamaño y diseños, son aptos para todos los modelos de **Labelfood®**.

Hechos de un compuesto plástico e inoxidable, disponen de 7 columnas para depositar los diferentes rollos de etiquetas y tienen la opción de instalarse en la pared para no reducir el espacio en la cocina.



DISEÑO

Labelfood® está formado por un equipo de profesionales con amplia experiencia en el sector que le asesorará y diseñará la etiqueta que se adapte mejor a sus necesidades.

Nuestro departamento de diseño gráfico y marketing trabaja diariamente con los técnicos, comerciales y fabricantes para conseguir los mejores resultados en todos nuestros trabajos.

PERSONALIZAMOS SUS ETIQUETAS



SERVICIOS

SOFTWARE LABELFOOD®

Software para la gestión de una cocina. Mediante los módulos de Food Trace Kitchen (FTK), el sistema permite calcular a partir de unos requerimientos de fabricación, la carga de trabajo y el consumo de productos para llevar a cabo la producción y la creación de órdenes de fabricación.

FORMACIÓN Y ASISTENCIA

ASISTENCIA TÉCNICA
365 DIAS

Nuestros técnicos ofrecen formación personalizada para que su equipo de cocina conozca y se adapte al Software y a los equipos. También diseñamos y preparamos el equipo conjuntamente con su personal y ofrecemos soporte técnico online, presencial y remoto. Servicio de reposición de equipo en 48h.

ASESORAMIENTO INTEGRAL

El equipo comercial realiza un continuo seguimiento con cada cliente para poder ofrecer la solución más adecuada. Todos ellos cuentan con una amplia experiencia y son expertos en el sector food y el canal HORECA.

CATÁLOGO GENERAL



En nuestro catálogo general encontrará más información de nuestros productos y servicios de forma amplia y detallada.

Para recibir el catálogo general contacte con nosotros vía email:

marketing@labelfood.es

o llámenos al teléfono

938 431 731 o al **938 431 713**

Labelfood® es una empresa perteneciente a

**GRUPSOLETI&
LABELLING, sl.**



www.labelfood.es

c/ Priora Xixilona, s/n. · Nave 4-5.
Pol. Ind. Ca n'illa · 08530 La Garriga
Barcelona (Spain)