

La inspiración es nuestro secreto.



Para llevar tu negocio más lejos.



Todo lo lejos que una cocina te puede llevar

En el comienzo, cuando el plato está en blanco, nace **una idea**.

Y con ella, un objetivo, la decisión de realizar algo, de alcanzar **la meta**.

Nuestro trabajo es llevarte ahí. Crear aquel equipamiento que capture la inspiración de tu proyecto **y lo haga realidad**.

Porque en Ingeniería Gastronómica nos inspiramos para que llegues lejos.

Diseñamos y fabricamos el mejor equipamiento gastronómico que inspira a las mejores cocinas del mundo.

- **Experiencia.** Cuarenta años de trabajo en Argentina y Latinoamérica nos permiten interpretar y realizar con éxito cada proyecto gastronómico.

- **Infraestructura y profesionalismo.** En perfecto equilibrio son nuestro soporte técnico y humano.

- **Desde el plano a la obra,** del conexionado a la puesta en marcha, en Ingeniería Gastronómica cada variable está garantizada por la más alta calidad profesional.

- **Asistencia y Asesoramiento Técnico.** Brindamos asistencia integral durante todas las etapas del proceso,

cubriendo todo el país y garantizando la provisión de repuestos. Teniendo la posibilidad, además, de contratar un abono de mantenimiento preventivo.

- **Contract División.** Un staff de diseñadores, arquitectos, técnicos e ingenieros que interpretarán tu necesidad y desarrollarán el equipamiento requerido.

De esta forma concebimos, fabricamos y diseñamos el mejor equipamiento gastronómico para que cada proyecto alcance su máxima performance, garantizando siempre la mejor calidad, en el menor plazo de tiempo y al costo más competitivo posible.



La cocina de la inspiración



| SERVICIO IG AL CLIENTE

Departamento de Instalaciones. **En el lugar de la inspiración**

La función específica de este departamento es llevar el proyecto a la obra. Mediante el diseño de planos de replanteo sobre los que se ejecutan los de instalación, donde se indican las conexiones de agua, desagües, gas, electricidad, vapor, ventilaciones, extracción de humos, banquetas de apoyo, etc. Conjuntamente se entregan las fichas técnicas de cada equipo previo al inicio de la fabricación. Para lograr una instalación exitosa coordinamos desde el transporte de equipos hasta el envío de personal para el armado, nivelación y puesta en marcha.

División Servicio Técnico. **Manteniendo viva la inspiración**

Toda cocina en su performance normal requiere de atención. Además, factores como los derrames, la grasa, y la temperatura, hacen que un mantenimiento periódico y preventivo sea fundamental para prolongar el rendimiento de los equipos y anticipar fallas que puedan surgir en el momento menos pensado.

Nuestra División de Servicio Técnico brinda una asistencia integral, con la infraestructura técnica y profesional requerida para dar una solución concreta dentro de las 36 horas de efectuado el pedido. Tu equipamiento gastronómico dispondrá de controles periódicos y provisión de repuestos en tiempo y forma. Optimizando tus costos y, fundamentalmente, manteniendo tu cocina en perfecto funcionamiento por mucho más tiempo.

Para mayor comodidad te ofrecemos una línea directa y gratuita 0800-555-IGSA (4472).

Abono de Mantenimiento.

Para que la inspiración no se detenga

Este es un servicio de mantenimiento válido tanto para los equipos que tienen garantía como para los que ya no la tienen. Su función es doble: prevención y corrección. Sus beneficios son:

- Atención personalizada, visitas periódicas programadas y de control.
- Costos menores a los que implicarían servicios técnicos aleatorios.
- Previsión de costos: monto fijo mensual que involucra la totalidad de la mano de obra utilizada.
- Costo de repuestos con descuento sobre el precio de lista vigente (con copia en poder del cliente).
- Posibilidad de incluir en el servicio equipos no provistos por Ingeniería Gastronómica, en el caso que se pueda asegurar la provisión de repuestos e información técnica.

El Mantenimiento preventivo es fundamental para optimizar tiempo y dinero. Es la forma de anticiparse a posibles problemas y asegurarse que el funcionamiento de tu cocina no se detenga.

Contratos de Abono: disponemos de un Servicio de Guardia los Sábados de 7 a 18 hs. Servicios de urgencia dentro de las 24 hs.

TAS: Talleres Autorizados de Servicio.

Siguiendo la inspiración

La inspiración nos impulsó a desarrollar los TAS. Así llevamos nuestra experiencia a cada rincón del país donde hay un equipamiento de IGSA. Integrados por técnicos capacitados y formados según nuestra filosofía, los TAS te brindarán el mantenimiento y la asistencia que tu equipamiento requiera, ahí donde vos estás.



IG CONTRACT: EL MEJOR EQUIPAMIENTO A LA MEDIDA DE TU PROYECTO

Ig Contract es el servicio que Ingeniería Gastronómica ha desarrollado para brindarle a tu proyecto el equipamiento exacto que necesita. Ig Contract implica fabricación y provisión de equipos a la medida de cualquier tamaño o tipo de instalación gastronómica.

Nuestro staff de Ingenieros trabaja junto a tu Consultor desde las primeras etapas del proyecto determinando el equipamiento específico en función del layout de la cocina, como así también los requerimientos y servicios necesarios tales como la recepción de la materia prima, la preparación, cocción y la eliminación de los residuos.

Podrás, incluso, seleccionar equipos de diferentes países, a precios competitivos y con garantía completa. Ig Contract coordina los elementos de fabricación propia e importación tomando a su cargo las tareas de compra, despacho, nacionalización, pago de aranceles, aprobaciones, arribo a obra, conexionado y puesta en marcha.

Todo esto nos convierte en la principal empresa de Contracting en toda Latinoamérica, para equipamiento de cocinas y sistemas de food service. Con el reconocimiento de clientes, proveedores e incluso competidores de nivel mundial.

Importamos, instalamos y garantizamos equipos de las empresas más calificadas:

Rational | Comenda | Ice-O-Matic | Cambro | Champion | Roundup | Nilma | Metro | Rotisol | Perlick | Carter Hoffman | Hatco | Somat | Chicago Trashpacker | Lainox | Bunn-o-Matic | Coldelite | Hobart | Hamilton Beach | Jade | Server | Servolift | Traulsen | Moffat | Mareno | Wolf | Ambach | OEM | Irinox | True | NTF | Tecnomac | Robot Coupé | Dynamix

En qué consiste el Sistema "Ig Contract"

- Determinación de necesidades
- Selección del equipamiento adecuado
- Planos de detalle de instalación
- Compra del equipamiento requerido
- Instalación, supervisión y puesta en marcha
- Entrenamiento del personal usuario y de mantenimiento

| PRODUCTOS IG

IG posee la más amplia gama de productos para cada requerimiento



- COCCION
 - Cocinas
 - Hornos
 - Freidoras
 - Cuocipastas
 - Marmitas y Sartenes
- REFRIGERACION
- CARROS TERMICOS Y DE TRANSPORTE
- MAQUINAS DE CAFE
- LAVADORAS
- PREPARACION
- CAMPANAS DE EXTRACCION
- DISTRIBUCION
- EQUIPOS HOSPITALARIOS





Inspiración en la Cocina



Ingeniería Gastronómica S.A.

Calle 93 No. 729 - (B1672AEE) San Martín - Buenos Aires - Argentina
Tel.: +54 (11) 4754-5000 Fax: +54 (11) 4713-0031 ventas@ig.com.ar

www.ig.com.ar