

INFRICO

Nuevas mesas, armarios, vitrinas y abatidores de vanguardia

Mesas y armarios de refrigeración y congelación, vitrinas pasteleras o abatidores Fahostec. Infrico, en su afán por ajustarse a las necesidades de cada cliente, ha desarrollado una nueva gama de equipos profesionales destinados al sector, que presentará en la próxima edición de Host.

Infrico estará presente en la próxima edición de Host con un stand de 250 metros cuadrados cargado de novedades donde se expondrá la vanguardia tecnológica que caracteriza a la empresa.

En primer lugar, presentará una nueva gama de mesas y armarios de refrigeración y congelación con gas refrigerante R-290 con una mejora significativa de la eficiencia energética buscando reducir el consumo eléctrico y comprometidos con el diseño ecológico. Desde que el pasado año entraran en vigor los requisitos de ecodiseño para la fabricación de equipos de frío comercial (armarios de conservación refrigerados profesionales, armarios abatidores de temperatura, unidades de condensación y enfriadores de procesos), Infrico ha estado trabajando en el testeado y rediseño de los equipos para la mejora de la clasificación energética. Esta nueva línea de acero inoxidable viene mejorada en diseño, robus-

tez y manteniendo la misma capacidad y los estándares de calidad y fiabilidad.

Por otro lado, también exhibirá abatidores con diseño renovado y un nuevo control digital con una interfaz más intuitiva y gráfica buscando la facilidad de uso con un software avanzado que incorpora la gestión de ciclos especiales como higienización de pescado, endurecimiento de helado... y muchas más ventajas que mostraremos a nuestros visitantes.

VITRINAS PASTELERAS

Desde Infrico quieren dar a conocer también sus vitrinas pasteleras con un diseño que combina estética y funcionalidad. Las tendencias que se imponen en el mobiliario de refrigeración son las líneas rectas y tonalidades oscuras, sobre todo en vitrinas. Características que reúne la nueva vitrina refrigerada y libre servicio para concepto de cafetería-pasteletería Serie Combo.

También se exhibirá la Serie Niza, un concepto elegante y minimalista de vitrina pastelería. Esta vitrina destaca principalmente por su flexibilidad, ya que está disponible el módulo refrigerado, otro especial para bombones con control de humedad, vitrina caliente y con la opción de doble temperatura.



A todo esto se le añade que constructivamente lleva un vidrio sin perfil, y se puede ofrecer la vitrina sin decoraciones, con el objeto de encastrar de forma adecuada a cualquier ambiente facilitando la instalación al cliente.

ABATIDORES MARCA FAHOSTEC

Infrico, en busca de ajustarse a las necesidades de cada cliente y buscando siempre su satisfacción, ha desarrollado una gama de abatidores con un precio más asequible de marca Fahostec. En primer lugar, el abatidor de tres niveles GN1/1 cuenta con una capacidad de abatimiento de 10 kg pasando de una temperatura de +90°C a +3°C en 90 minutos y una capacidad de congelación de 5 kg de +90°C a -18°C en 270 minutos.



Por su parte el modelo de cinco niveles GN1/1 tiene una capacidad de 20 kg de abatimiento y 12 kg de congelación.

Construidos en acero inoxidable 304, tanto exterior como inte-



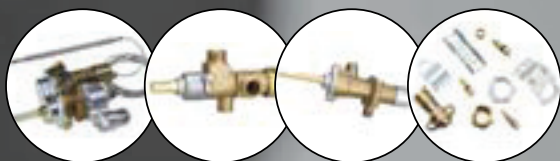
rior, con 60 milímetros de aislamiento, dotados de burlete de triple cámara fácilmente sustituible. Además, la puerta es reversible y el evaporador está tratado anticorrosión 100% poliéster.

Permiten la conservación del producto, ya sea refrigerado o congelado, una vez realizado el ciclo de abatimiento. Los equipos funcionan con una temperatura ambiente de 43°C. ●

SOLUCIONES A MEDIDA PARA LOS ESPECIALISTAS EN COCCIÓN INDUSTRIAL Y PROFESIONAL

Expertos en componentes para el equipamiento de hostelería

Desde nuestros inicios en 1963, Copreci ha lanzado más de 50 productos diferentes para el sector del catering, desde válvulas para todo tipo de aparatos profesionales a gas como planchas, freidoras, cocinas, hornos, kebabs... hasta sistemas de control electrónico del gas... cada uno de ellos desarrollado a medida de cada cliente.



www.copreci.com



Infrico: Nueva gama de mobiliario con gas refrigerante R-290

Infrico ha desarrollado una nueva gama de mesas y armarios con gas refrigerante R-290 para el cumplimiento de la normativa de Ecodiseño y el reglamento europeo F-Gas, que establece un calendario para la reducción y prohibición de los actuales refrigerantes HFCs para el año 2022.

Desde que el pasado año entraran en vigor los requisitos de ecodiseño para la fabricación de equipos de frío comercial (armarios de conservación refrigerados profesionales, armarios abatidores de temperatura, unidades de condensación y enfriadores de procesos), Infrico ha estado trabajando en el testeo y rediseño de los equipos para la mejora de la clasificación energética.

Infrico ha desarrollado una nueva gama de mesas y armarios con gas refrigerante R-290 para el cumplimiento de la citada normativa, además del reglamento europeo F-Gas que establece un calendario para la reducción y prohibición de los actuales refrigerantes HFCs para 2020-2022.



I D E A C E R
I N O X