

INFRICO

Menor consumo y mejor diseño para una completa gama de frío

Diseño, eficiencia y calidad copan las nuevas propuestas de Infrico para este año 2018. Nuevos abatidores, un catálogo con más referencias y una imagen de empresa renovada con los hermanos Torres. También destaca la nueva gama Infricool, fruto de la fusión entre las marcas Fahostec e Infricool en una sola.

Fruto de su constante evolución, Infrico ha realizado una remodelación completa de sus gamas. Aparte de los cambios estéticos, se han aumentado de forma notable los espesores de aislamiento de Mesas y Armarios, la introducción de nuevos gases como R600a, R-290 y R-452A en determinados modelos, adaptándose a la nueva normativa CE F-GAS, todo ello con el fin de reducir el consumo energético y conseguir una mayor eficiencia.

Se ha desarrollado una nueva línea eficiente de mesas de refrigeración y congelación mejoradas en diseño, robustez y fiabilidad, manteniendo la misma capacidad y cumpliendo con los altos estándares de calidad. Esta nueva línea está fabricada con un espesor de aislamiento de 70mm, ganando en robustez y mejorando la clasificación energética.

Se ha mejorado sustancialmente el sistema frigorífico con una circulación optimizada del aire para una mejor uniformidad de temperatura y un nuevo diseño con sistema de ventilación de condensación frontal. La puerta lleva integrado un tirador de doble agarre facilitando el uso al cliente para la apertura. Asimismo, lleva instalado un nuevo burlete plano «Cleanless» muy fácilmente desmontable.



Destaca también el nuevo control digital con pantalla táctil, muy fácil e intuitivo, control preciso, un display de gran tamaño para una buena visibilidad, tres tipos de alarmas ópticas y acústicas y múltiples funciones opcionales como USB, datalogger bluetooth, batería etc.

Haciendo hincapié en la mejora del diseño, se ha desarrollado también una innovadora puerta de cristal, más estética y visual en la que se ha eliminado el marco y lleva un nuevo tirador, dando un gran resultado donde resalta tanto la máquina como el producto para exhibir.

ARMARIOS ALTAMENTE EFICIENTES

En la parte de armarios monoblock, además de aumentar el espesor a 75 mm, el cuadro superior es elevable de forma que se pueda acceder fácilmente al grupo frigorífico. Constructivos con costados embutidos para facilitar la limpieza y dotados de nuevas parrillas reforzadas.

El nuevo modelo AGB 700 A trabaja con gas refrigerante R600a y lleva incorporados componentes altamente eficientes como son los ventiladores electrónicos o un compresor de velocidad variable, entre otros, para conseguir situarse en

clase energética A, lo que supone un 80% de ahorro de consumo con respecto a un equipo convencional.

Con motivo del lanzamiento del nuevo catálogo, Infrico presenta como imagen de la empresa en portada a los Hermanos Torres, chefs con dos estrellas Michelin en su restaurante «Dos Cielos», que, como embajadores de Infrico, confían en la calidad de sus equipos y participarán en futuras iniciativas que la marca llevará a cabo durante los próximos meses.

También se ha dado un cambio a los abatidores, con diseño renovado y un nuevo control digital con una interfaz más intuitiva y gráfica. Con ello, se busca la facilidad de uso con un software avanzado que incorpora la gestión de ciclos especiales como higienización de pescado, endurecimiento de helado, etc. Se ha desarrollado un nuevo modelo de seis bandejas, compatible con el horno compacto, de forma que se puede situar encima del abatidor.●

La nueva gama Infricool

Además de todas estas novedades, Infrico ha anunciado la fusión de las marcas Fahostec e Infricool en una sola bajo el nombre de Infricool. Aprovechando este hecho, ha presentado el restyling del logo, siguiendo la línea de diseño de Infrico para renovar y potenciar la imagen de marca.

Esta nueva línea se incorpora en el catálogo Infrico 2018 con un capítulo que mantiene los equipos ya existentes con unas mejoras notables en diseño y eficiencia energética y aparecen como novedad los abatidores de 3 y 5 bandejas de capacidad.

En primer lugar, el abatidor de tres niveles GN1/1 cuenta con una capacidad de abatimiento de 10 kg pasando de una temperatura de +70°C a +3°C en 90 minutos y una capacidad de congelación de 5 kg de +70°C a -18°C en 270 minutos.

Por su parte el modelo de cinco niveles GN1/1 tiene una capacidad de abatimiento y 12 kg de congelación. Construidos en acero inoxidable 304 en exterior con 60 mm de aislamiento, dotados de burlete de triple cámara fácilmente sustituible, 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 32°C.

