

Infrico

Instala su equipos
en el nuevo restaurante
Cocina Hermanos Torres



Los equipos de refrigeración de Infrico forman parte del nuevo y espectacular restaurante Cocina Hermanos Torres de Barcelona, capitaneados por los conocidos chefs Sergio y Javier Torres.



El nuevo restaurante de los hermanos Torres, que ellos consideran La Nave de los Sueños, ha sido diseñado por el estudio OAB Ferreter. En este innovador espacio, nave industrial reconvertida en cocina con restaurante, todo gira alrededor de los fogones.

Los populares cocineros, premiados con dos estrellas Michelin en su anterior restaurante barcelonés, Dos Cielos, saben que rodearse de los mejores fabricantes es fundamental para garantizar la excelencia en cada una

de sus creaciones. Y para ello han elegido equipos de Infrico, que se caracterizan por ser muy modernos y por garantizar el perfecto mantenimiento de los alimentos, al mismo tiempo que son eficientes y respetuosos con el medio ambiente.

Infrico

Los Piedros. Las Navas, s/n. 14900 Lucena (Córdoba). Tel.: 957 513 068.
Fax: 957 591 183. E-mail: info@infrico.com www.infrico.es



bujada por la pintora Regina Saura simulando un bosque y que variará de tonalidades según la época del año en la que nos encontremos. El espacio cuenta también con un área de bar junto a la bodega, que a su vez incorpora una zona de cata y un comedor privado que tiene acceso a la zona de I+D equipada igualmente con cocina.

Las mejores soluciones de refrigeración

Infrico nace en 1986 de la mano de José y Juan Torres Tenllado, dos hermanos cordobeses emprendedores que siempre han tenido un objetivo claro: generar las mejores soluciones de refrigeración adaptadas a las necesidades específicas de cada cliente. Vanguardia tecnológica, calidad certificada y la excelencia de sus productos son las garantías que avalan el permanente compromiso de innovación que ha posicionado a todas las empresas de Grupo Infrico: Infrico, Infrico Supermarket, Impafri e Infrico Medcare, como líderes absolutos en el sector del equipamiento del frío comercial. En el caso de Infrico, la empresa ofrece una muy amplia gama de maquinaria que abarca todo lo relacionado con el frío para el sector horeca: panadería, pastelería, heladería, *catering* y también Supermarket, mediante su línea específica.

Sus centros de producción, ubicados en Lucena, en la provincia de Córdoba, son unas de las instalaciones industriales más modernas de España. Tres plantas que cuentan con una superficie total de 160.000 metros cuadrados destinados a producción, actividades logísticas y oficinas, y que poseen *parking* para empleados y un comedor para trabajadores con precios muy reducidos, entre otros alicientes. A ello se suman 13 delegaciones nacionales y otras 15 delegaciones situadas en el extranjero. ●

Los muebles frigoríficos de Infrico ocupan un lugar destacado en el original espacio donde los comensales podrán disfrutar en torno a los fogones. Habrá tres cocinas en medio de la sala: dos de ellas con fuego, una para carnes y otra para pescados, y la central, que no posee calor. Asimismo, desde las mesas se ven otras cinco cocinas más de preparación que rodearán la sala (cuarto frío, pescados, carnes, fondos, verduras, flores y hierbas, y pastelería), mientras trabaja el equipo, compuesto por más de treinta profesionales.

El acceso a Cocina Hermanos Torres se realiza a través de una llamativa fachada, una masía catalana di-



**Vanguardia tecnológica y
calidad certificada, señas de
identidad de Infrico**