





MURALES CALIENTES LA NUEVA APUESTA DE INFRICO

En Infrico somos conscientes que las necesidades del día a día han cambiado notablemente. Queremos comer caliente y bien sin perder tiempo en la cocina durante horas. En la actualidad solemos recurrir a diferentes establecimientos en busca de alimentos buenos, saludables y recién cocinados. Por ello hemos creado estos murales calientes con el objetivo de que la comida sepa como si la hubiéramos cocinado al momento.

Nuestra apuesta por la mejor tecnología e innovación hacen que los alimentos se conserven en perfecto estado de cocción y textura más tiempo conservando todos sus nutrientes.

El aspecto de los productos expuestos y el deleite por el sentido de la vista es fundamental en la cocina preparada, otra de las apuestas fuertes que hace Infrico es su diseño. Estos murales calientes están diseñados con líneas rectas, adaptados tanto para pequeños como grandes establecimientos debido a su concepción modular.

Da igual si es desayuno, almuerzo, tentempiés o cenas, en nuestros murales calientes su conservación será perfecta y su exposición será agradable y vistosa.

HOT MULTIDECKS INFRICO'S NEW OFFERING

At Infrico we are aware that day-to-day needs have changed significantly. We want to eat decent hot food without wasting time in the kitchen for hours. At the moment we usually resort to different establishments in search of good, healthy and freshly cooked food. That is why we have created these hot cabinets with the aim to offer great tasting food as if it's just been freshly cooked.

Our commitment to the best technology and innovation means that food is preserved in a perfect state of cooking and texture for longer, preserving all its nutrients.

The appearance of the displayed products is fundamental in the prepared kitchen, another of the strong commitments that Infrico aims for in its design. These hot cabinets are designed with straight lines, suitable for both small and large establishments thanks to their modular conception.

It does not matter if it is breakfast, lunch, snacks or dinner, in our hot cabinets the food will be perfectly maintained and pleasantly displayed.

HDC60L

Mural caliente / Hot multideck

- 5 niveles de exposición en INOX (4 estantes + cuba) no regulables en altura e inclinación con superficie de exposición 580x480mm.
- Iluminación mediante tubo led en la parte posterior a ambos lados.
- Tecnología de doble recuperación y circulación del aire caliente para un correcto mantenimiento de los productos envasados.
- Sistema de cortina de aire caliente en el frontal, así como en cada balda que dispone de una regulación y ventilación del aire caliente.
- Costados laterales panorámicos con efecto espejo.
- Tope de fijación del cristal frontal templado en cada estante para evitar la caída del producto.
- Facilidad de desplazamiento al disponer de 4 ruedas, dos con freno.
- Termostato digital regulable entre 20°C a 90°C para el mantenimiento del producto a temperatura reglamentaria de 63°C al corazón del producto. Norma HACCP.
- Voltaje y frecuencia 230V/50Hz.

- 5 stainless steel display levels (4 shelves + tank) which are not adjustable in either height or inclination with a 580x480mm display surface.
- LED tube lighting in the back on both sides.
- Double recovery technology and hot air circulation for suitable storage of packaged products.
- Hot air curtain system on the front, as well as on each shelf, which has hot air regulation and ventilation.
- Panoramic lateral sides with mirror effect.
- Tempered front glass stopper on each shelf to prevent the product from falling off.
- Easy to move as it has 4 wheels, two of them with brakes.
- Digital thermostat adjustable between 20°C to 90°C to maintain the product at the regulatory temperature of 63°C at the heart of the product. HACCP standard.
- Voltage and frequency 230V/50Hz.

 **Infrico**
Supermarket

Características técnicas Technical characteristics



4
Estantes
Shelves



23V mono
Voltage
Voltage



20 A
Amperaje
Amperage



2.3 kWh
Consumo medio de electricidad
Average electricity consumption



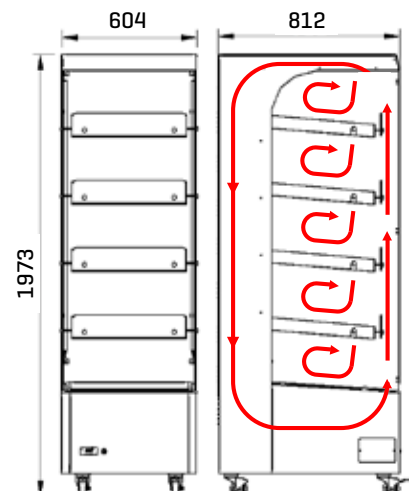
160 kg
Peso
Weight



4.5 kWh
Consumo instantaneo puntual
Special instant consumption



Plano técnico / Technical plan



HDC100S

Mural caliente / Hot multideck

- 3 niveles de exposición en INOX (2 estantes + cuba) no regulables en altura e inclinación con superficie de exposición 980x480mm.
- Iluminación mediante tubo led en la parte posterior a ambos lados.
- Tecnología de doble recuperación y circulación del aire caliente para un correcto mantenimiento de los productos envasados.
- Sistema de cortina de aire caliente en el frontal, así como en cada balda que dispone de una regulación y ventilación del aire caliente.
- Costados laterales panorámicos con efecto espejo.
- Tope de fijación del cristal frontal templado en cada estante para evitar la caída del producto.
- Facilidad de desplazamiento al disponer de 4 ruedas, dos con freno.
- Termostato digital regulable entre 20°C a 90°C para el mantenimiento del producto a temperatura reglamentaria de 63°C al corazón del producto. Norma HACCP.
- Modelo con doble termostato digital, uno regula temperatura de la cuba y otro la temperatura en los estantes.
- Voltaje y frecuencia 400V/III/50Hz.
- 3 stainless steel display levels (2 shelves + tank) which are not adjustable either in height or inclination with a 980x480mm display surface.
- LED tube lighting in the back on both sides.
- Double recovery technology and hot air circulation for suitable storage of packaged products.
- Hot air curtain system on the front, as well as on each shelf that has hot air regulation and ventilation.
- Panoramic lateral sides with mirror effect.
- Tempered front glass stopper on each shelf to prevent the product from falling off.
- Easy to move as it has 4 wheels, two of them with brakes.
- Digital thermostat adjustable between 20°C to 90°C to maintain the product at the regulatory temperature of 63°C at the heart of the product. HACCP standard.
- Model with double digital thermostat, one regulates the temperature of the tank and the other the temperature on the shelves.
- Voltage and frequency 400V/III/50Hz.

Características técnicas Technical characteristics

 **Infrico**
Supermarket



2
Estantes
Shelves



400 V + N trifásico
Voltage
Voltage



9 A
Amperaje
Amperage



3.1 kWh
Consumo medio de electricidad
Average electricity consumption



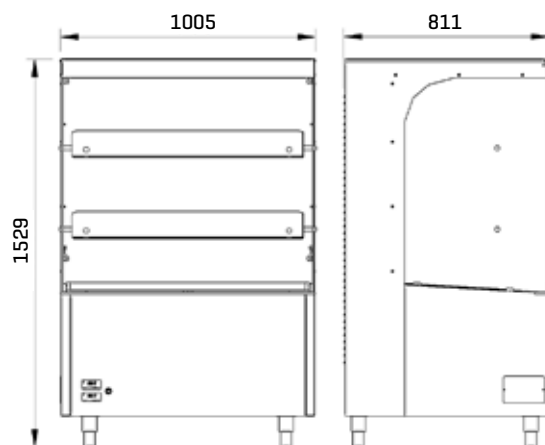
250 kg
Peso
Weight



6.3 kWh
Consumo instantaneo puntual
Special instant consumption



Plano técnico / Technical plan



HDC100L

Mural caliente / Hot multideck

- 5 niveles de exposición en INOX (4 estantes + cuba) no regulables en altura e inclinación con superficie de exposición 980x480mm.
- Iluminación mediante tubo led en la parte posterior a ambos lados.
- Tecnología de doble recuperación y circulación del aire caliente para un correcto mantenimiento de los productos envasados.
- Sistema de cortina de aire caliente en el frontal, así como en cada balda que dispone de una regulación y ventilación del aire caliente.
- Costados laterales panorámicos con efecto espejo.
- Tope de fijación del cristal frontal templado en cada estante para evitar la caída del producto.
- Facilidad de desplazamiento al disponer de 4 ruedas, dos con freno.
- Termostato digital regulable entre 20°C a 90°C para el mantenimiento del producto a temperatura reglamentaria de 63°C al corazón del producto. Norma HACCP.
- Modelo con doble termostato digital, uno regula temperatura de la cuba y otro la temperatura en los estantes.
- Voltaje y frecuencia 400V/III/50Hz.
- 5 stainless steel display levels (4 shelves + tank) which are not adjustable in either height or inclination with a 980x480mm display surface.
- LED tube lighting in the back on both sides.
- Double recovery technology and hot air circulation for suitable storage of packaged products.
- Hot air curtain system on the front, as well as on each shelf that has hot air regulation and ventilation.
- Panoramic lateral sides with mirror effect.
- Tempered front glass stopper on each shelf to prevent the product from falling off.
- Easy to move as it has 4 wheels, two of them with brakes.
- Digital thermostat adjustable between 20°C to 90°C to maintain the product at the regulatory temperature of 63°C at the heart of the product. HACCP standard.
- Model with double digital thermostat, one regulates the temperature of the tank and the other the temperature on the shelves.
- Voltage and frequency 400V/III/50Hz.

Características técnicas Technical characteristics

Infrico
Supermarket



4
Estantes
Shelves



23V mono
Voltage
Voltage



20 A
Amperaje
Amperage



2.3 kWh
Consumo medio de electricidad
Average electricity consumption



160 kg
Peso
Weight



4.5 kWh
Consumo instantaneo puntual
Special instant consumption



Plano técnico / Technical plan

