



Infrico

Supermarket

EXPERIENCE INNOVATION

REVOLUCIONA TU ESPACIO REFRIGERADO · REVOLUTIONIZE YOUR COOLING SPACE · RÉVOLUTIONNEZ VOTRE ESPACE RÉFRIGÉRÉ · REVOLUCIONA TU ESPACIO REFRIGERADO · REVOLUTIONIZE YOUR COOLING SPACE · RÉVOLUTIONNEZ VOTRE ESPACE RÉFRIGÉRÉ · REVOLUCIONA TU ESPACIO REFRIGERADO · REVOLUTIONIZE YOUR COOLING SPACE · RÉVOLUTIONNEZ VOTRE ESPACE RÉFRIGÉRÉ · REVOLUCIONA TU ESPACIO REFRIGERADO · REVOLUTIONIZE YOUR COOLING SPACE · RÉVOLUTIONNEZ VOTRE ESPACE RÉFRIGÉRÉ



Infrico

Supermarket

Lácteos

infricosupermarket.com

Válido para todo el catálogo:
Fotografías no contractuales.
Características técnicas y
constructivas sujetas a variación
sin previo aviso.

Los datos técnicos están sujetos
a posibles variaciones que serán
actualizadas periódicamente en
las fichas técnicas del producto,
disponibles en la web.

Valid for the entire product guide:
Non contractual pictures.

We reserve the right to change
specifications without prior notice.
The technical data are subject to
possible variations that will be updated
periodically in the technical data sheets
of the product, which are available on
the website.

Valable pour tout le catalogue:
Photos non contractuelles.

Les caractéristiques techniques et
la conception peuvent être sujettes
à modifications, sans préavis.
Les données techniques peuvent va-
rier et seront actualisées dans les fi-
ches techniques du produit, dispo-
nibles sur le site web.

+Info: infricosupermarket.com



Revoluciona tu espacio refrigerado
Revolutionize your cooling space
Révolutionnez votre espace réfrigéré



Infrico Supermarket es el proyecto del Grupo Infrico para la refrigeración comercial dedicada al mundo del retail de alimentación. Cuenta, desde 2016, con 17.000 m² de instalaciones de fabricación y montaje dedicadas a la fabricación de Experience, la nueva línea de mobiliario de refrigeración comercial para supermercados.

Nos dedicamos al mundo del Retail a través de la fabricación y venta de muebles frigoríficos (grupo remoto y grupo incorporado), cámaras y centrales frigoríficas, así como soluciones de instalación y repuestos.

Todo ello complementado con producto específico para áreas de supermercados de nuestra marca Infrico, líder en el mercado español en equipo de frío comercial para el sector horeca, panadería y pastelería.

Es un proyecto sólido con visión a largo plazo que ofrece a nuestros clientes soluciones que aportan valor añadido y la excelencia en el servicio. Vanguardia tecnológica y calidad certificada son las garantías que avalan su compromiso de innovación.

Infrico Supermarket is the Infrico Group's project for commercial refrigeration dedicated to the world of food retail. Since 2016, it has 17,000 m² of manufacturing and assembly facilities dedicated to the manufacture of Experience, the new line of commercial refrigeration furniture for supermarkets.

We are dedicated to the world of retail through the manufacture and sale of refrigeration furniture (remote and built-in units), cold rooms and refrigeration units, as well as installation solutions and spare parts.

All of this is complemented with specific products for supermarket areas of our brand Infrico, leader in the Spanish market in commercial refrigeration equipment for the horeca, bakery and pastry sector.

It is a solid project with a long-term vision that offers our customers solutions that provide added value and excellence in service. Cutting-edge technology and certified quality are the guarantees that underpin its commitment to innovation.

Infrico Supermarket est le projet de réfrigération commerciale du Groupe Infrico dédié au monde de la distribution alimentaire. Depuis 2016, il dispose de 17 000 m² d'installations de fabrication et d'assemblage dédiées à la fabrication d'Experience, la nouvelle ligne de meubles de réfrigération commerciale pour les supermarchés.

Nous nous consacrons au monde de la distribution à travers la fabrication et la vente de meubles de réfrigération (unités à distance et encastrées), de chambres froides et de groupes frigorifiques, ainsi que de solutions d'installation et de pièces détachées.

Tout cela est complété par des produits spécifiques pour les supermarchés de notre marque Infrico, leader sur le marché espagnol des équipements de réfrigération commerciale pour le secteur de l'horeca, de la boulangerie et de la pâtisserie.

Il s'agit d'un projet solide avec une vision à long terme qui offre à nos clients des solutions à valeur ajoutée et un service d'excellence. Une technologie de pointe et une qualité certifiée sont les garanties qui soutiennent son engagement en faveur de l'innovation.

+Info: infricosupermarket.com



GRUPO 
Infrico®

 **Infrico**

 **Infrico**
Supermarket

 **Infrico**
medicare

 **Impafri**

 **bu you**

friBuffet

KITCHENLINE
by  **Infrico**

Participamos en

We participate in / Nous sommes présents

 **INTARCON**

 **Inditer**

Colaboramos

We collaborate / En collaboration


AEFYT
ASOCIACIÓN DE EMPRESAS DE FRIJO
Y SUS TECNOLOGÍAS

 **afehc**
asociación de fabricantes
españoles exportadores
de equipamientos para
hostelería y colectividades

AFAR
ASOCIACIÓN DE FABRICANTES
ANDALUCES DE REFRIGERACIÓN

 **MEMBER ASSOCIATION
EUROVENT**
EUROPEAN INDUSTRY ASSOCIATION

 **FCSI**
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

 **NAFEM**
North American Association of
Food Equipment Manufacturers

INFRICO nace en 1986 con 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 su compromiso de innovación y que la han posicionado como líderes absolutos en el sector del equipamiento del frío comercial.

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, a través del frío. También el sector biomédico y de laboratorio con su prestigiosa línea **Infrico Medcare**.

Con clientes en todo el mundo y una gran cuota de mercado nacional, la compañía, que se encuentra en un continuo proceso de crecimiento y expansión, cuenta en la ac-

tualidad con más de quinientos empleados repartidos en 13 delegaciones en España y 16 en el extranjero. Además, en una firme apuesta por la estabilidad y el bienestar social, más del 90% de los trabajadores son empleados fijos.

Infrico Supermarket e **Infrico** poseen el Certificado de **Origen Español** (O.E.C.) que acredita que sus productos son fabricados en España, convirtiéndose así en la primera compañía del sector que logra este sello en nuestro país, tras superar con éxito su exhaustivo proceso de auditoría.

Sus centros de producción ubicados en Lucena, en la provincia de Córdoba, son unas de las instalaciones industriales más modernas de España. Tres plantas, **Infrico**, **Infrico Supermarket** e **Impafri**, que cuentan con una superficie total de **160.000 metros cuadrados** destinados a producción, actividades logísticas y oficinas.

INFRICO was born in 1986 with a clear objective: to generate the best cooling solutions adapted to the specific needs of each client.

Technological vanguard, certified quality and the excellence of its products are the guarantees to support its commitment to innovation and that have positioned it as absolute leaders in the commercial refrigeration equipment.

The company offers a very wide range of machinery that covers everything related to cold for the **HORECA** sector, bakery, pastry, ice cream, catering and also **Supermarket**, through its specific line, thanks to cold. Also, the biomedical and laboratory sector, with its prestigious **Infrico Medcare** line.

It has customers around the world and a large share of the national market, the company, which is in a continuous process of growth and expansion, currently has more than five hundred employees

+Info: infricosupermarket.com

spread across 13 delegations in Spain and 16 abroad. In addition, in a firm commitment to stability and social welfare, more than 90% of workers are permanent employees.

The company has **Spanish Origin Certificate (S.O.C.)** that certifies that its products are manufactured in Spain, thus becoming the first company in this sector in Spain to achieve this seal after successfully completing its exhaustive audit process.

The Production Centers are located in Lucena, in the province of Cordoba, they are one of the most modern industrial facilities in Spain. Three plants that have a total area of **160.000 square meters** for production, logistics activities and offices.

INFRICO a été fondée en 1986 avec un objectif clair: générer les meilleures solutions de réfrigération adaptées aux besoins spécifiques de chaque client.

Une technologie de pointe, une qualité certifiée et l'excellence de ses produits sont les garanties qui soutiennent son engagement dans l'innovation et qui l'ont positionnée comme leader absolu dans le secteur des équipements de réfrigération commerciale.

L'entreprise offre une gamme très large de machines qui couvre tout ce qui concerne la réfrigération pour le secteur **HORECA**, la boulangerie, la pâtisserie, les glaces, la restauration et aussi le **Supermarché**, grâce à sa ligne spécifique, par le biais de la réfrigération. Le secteur biomédical et des laboratoires avec la prestigieuse **ligne Infrico Medcare**.

Avec des clients dans le monde entier et une grande part du marché national, l'entreprise, qui est dans un processus continu de croissance et

d'expansion, compte actuellement plus de cinq cents employés dans 13 succursales en Espagne et 16 à l'étranger. En outre, dans le cadre d'un engagement ferme en faveur de la stabilité et du bien-être social, plus de 90 % des travailleurs sont des employés juniors.

Infrico Supermarket et Infrico possèdent le **Certificado de Origen Español (O.E.C.)** qui certifie que leurs produits sont fabriqués en Espagne, devenant ainsi la première entreprise du secteur à obtenir ce label dans notre pays, après avoir passé avec succès son processus d'audit exhaustif.

Ses centres de production situés à Lucena, dans la province de Cordoue, comptent parmi les installations industrielles les plus modernes d'Espagne. Trois usines, Infrico, Infrico Supermarket et Impafri, d'une superficie totale de **160.000 mètres carrés** pour la production, les activités logistiques et les bureaux.








INFRICO cumple 35 años generando las mejores soluciones de refrigeración, cubriendo las necesidades particulares de cada cliente.

Aunando vanguardia tecnológica y el más alto estándar de calidad y excelencia, nuestros productos también están comprometidos con la eficiencia energética, el diseño, la seguridad y la salud.

La combinación de estos atributos, junto con nuestro esfuerzo por cumplir con la satisfacción del cliente, ha posicionado a la empresa en la cima del sector de equipos de refrigeración comercial.

INFRICO celebrates 35 years generating the best cooling solutions, meeting the particular needs of each customer.

Combining technological leadership with the highest standards of quality and excellence, our products are also committed to energy efficiency, design, safety and health.

The combination of these attributes, together with our efforts to meet customer satisfaction, has positioned the company at the top of the commercial refrigeration equipment sector.

INFRICO célèbre 35 ans de génération des meilleures solutions de réfrigération, couvrant les besoins particuliers de chaque client.

Combinant une technologie de pointe et les normes les plus élevées de qualité et d'excellence, nos produits sont également engagés dans l'efficacité énergétique, la conception, la sécurité et la santé.

La combinaison de ces attributs, ainsi que notre volonté de satisfaire nos clients, a positionné l'entreprise au sommet du secteur des équipements de réfrigération commerciale.

+Info: infricosupermarket.com







IMPAFRI es una empresa líder en la fabricación de recintos alimentarios a partir de panel isotérmico desmontable y equipos frigoríficos.

Vanguardia tecnológica y calidad certificada son las garantías que avalan su compromiso de innovación: generar las mejores ideas y soluciones para cada cliente.

Con clientes en todo el mundo y una gran cuota de mercado nacional, la compañía se sitúa en primera línea del sector, con una posición muy ventajosa respecto a sus competidores en cuanto a volumen de mercado y cobertura.

El Centro de Producción IMPAFRI cuenta con una superficie de 10.000 m² entre las zonas de producción, almacén y exposición.

Con 12 delegaciones en territorio nacional y en Portugal, IMPAFRI atiende las necesidades de sus clientes de manera cercana y puntual, con un sistema de producción flexible y eficaz.

The Impafri is the leading Spanish manufacturer of commercial coldrooms and modular cabinets.

Advanced technology and certified quality guarantee our commitment to innovation, creating the best ideas and solutions for our customers.

With customers across Europe and an impressive market share in Spain, the company leads the way in the sector, with its formidable volume and coverage.

Impafri factory is one of the most modern industrial installations in Spain. The plant has a total surface of 10.000 square metres dedicated for production.

With 12 local representatives across Spain and Portugal, IMPAFRI is attentive and punctual to their customer's needs, wholly supported with an efficient and flexible production system.

IMPAFRI est une entreprise leader dans la fabrication d'enceintes alimentaires à partir de panneaux isothermes amovibles et d'équipements de réfrigération.

Une technologie de pointe et une qualité certifiée sont les garanties de son engagement en matière d'innovation : générer les meilleures idées et solutions pour chaque client.

Avec des clients dans le monde entier et une part importante du marché national, l'entreprise est à l'avant-garde du secteur et occupe une position très avantageuse par rapport à ses concurrents en termes de volume et de couverture du marché.

Le centre de production d'IMPAFRI a une superficie de 10 000 m² entre les zones de production, d'entreposage et d'exposition.

Avec 12 succursales en Espagne et au Portugal, IMPAFRI répond aux besoins de ses clients de manière proche et ponctuelle, avec un système de production flexible et efficace.





INFRICO Medcare nace con el claro objetivo de exportar nuestro saber en refrigeración al sector sanitario, presentando la nueva línea de productos específicos y adaptados para laboratorios, banco de sangre, y farmacias. Vanguardia tecnológica y calidad certificada son las garantías que avalan el compromiso de nuestra fabricación: generar las mejores ideas y soluciones para los clientes más exigentes.

Existe una gran diferencia entre los equipos de refrigeración para el canal HORECA y para el sector médico o de laboratorios. Por este motivo, Infrico ha dedicado varios años de investigación de un grupo humano altamente cualificado para obtener las certificaciones correspondientes.

La seguridad de nuestros equipos es lo más importante, dado que están destinados al almacenamiento de muestras de gran valor. Por ello nuestro propósito es satisfacer estrictos requisitos de temperatura para garantizar la adecuada conservación de las mismas.

INFRICO Medcare was born with a clear objective to share our experience in refrigeration to the healthcare sector, presenting the new line of specific products adapted for laboratories, blood banks and pharmacies. Forefront technology and certified quality are our guarantees that vouch for our commitment to Infrico Medcare production: generating the best ideas and solutions for the most demanding clients.

There is a big difference between the refrigeration equipment for the hotel / restaurants sector and the laboratories / healthcare sector. For this reason, Infrico has dedicated several years of investigation of highly qualified human resources to obtain the corresponding certifications.

The security of our equipment is of utmost importance because it is made to store very important and delicate samples. Therefore, our aim is to satisfy strict temperature requirements, to guarantee the correct conservation of the samples.

INFRICO Medcare a été créé avec l'objectif clair d'exporter notre savoir-faire en matière de réfrigération vers le secteur de la santé, en présentant une nouvelle gamme de produits spécifiques adaptés aux laboratoires, aux banques de sang et aux pharmacies. Une technologie de pointe et une qualité certifiée sont les garanties de notre engagement de fabrication: générer les meilleures idées et solutions pour les clients les plus exigeants.

Il existe une grande différence entre les équipements de réfrigération destinés au canal HORECA et ceux destinés au secteur médical ou aux laboratoires. C'est pourquoi Infrico a consacré plusieurs années de recherche par une équipe hautement qualifiée pour obtenir les certifications correspondantes.

La sécurité de nos équipements est primordiale, car ils sont destinés au stockage d'échantillons de grande valeur. C'est pourquoi nous nous efforçons de répondre à des exigences strictes en matière de température afin de garantir la bonne conservation de nos échantillons.



INFRICO lanza esta nueva plataforma digital a disposición de instaladores y distribuidores, para un fácil acceso a repuestos, disponible 24h al día, 365 días al año.

Es un proyecto integrado que ofrece una red transversal de soluciones digitales Ecommerce B2B.

Muy fácil de manejar, desde ella podemos encontrar fichas técnicas de producto, despieces, videos formativos y certificaciones de producto.

La satisfacción del cliente es para INFRICO su principal valor.

INFRICO piensa en ti.

Para ti.

INFRICO by You.

INFRICO launches this new digital platform available to installers and distributors, for easy access to spare parts, available 24 hours a day, 365 days a year.

It is an integrated project that offers a transversal network of B2B E-commerce digital solutions.

Very easy to use, we can find product technical sheets, exploded views, training videos and product certifications.

Customer satisfaction is its main value for INFRICO.

INFRICO thinks of you.

For you.

INFRICO by You.

INFRICO lance cette nouvelle plateforme numérique à la disposition des installateurs et des distributeurs pour faciliter l'accès aux pièces détachées, disponible 24 heures sur 24, 365 jours par an.

Il s'agit d'un projet intégré qui offre un réseau transversal de solutions numériques de commerce électronique B2B.

Très facile à utiliser, il permet de trouver des fiches techniques de produits, des vues éclatées, des vidéos de formation et des certifications de produits.

La satisfaction du client est la principale valeur d'INFRICO.

INFRICO pense à vous.

Pour vous.

INFRICO by You.



friBuffet

Fribuffet está enfocada a mejorar el servicio de buffet y comida preparada para la conservación en caliente, neutro y frío de los alimentos, siempre manteniendo la calidad y propiedad de los alimentos. Además, apostamos por la comodidad de los usuarios finales gracias al diseño de los diferentes tipos de mobiliario.

En Fribuffet hemos creado diferentes muebles atendiendo las necesidades de cada establecimiento. Por ello encontramos elementos de calor o frío y una gran variedad de componentes y accesorios que completan esta línea. Con la principal misión de mantener la integridad y cualidades de cada alimento, así como exponerlos de la forma más apetecible. Todo ello siempre con la máxima calidad y tecnología del Grupo Infrico.

Fribuffet es una apuesta segura por la innovación y el diseño con marca España, inspirada en los mayores estándares de calidad, eficiencia energética y cuidado del medio ambiente, así como en el diseño ergonómico pensado para el usuario.

Fribuffet is focused on improving the service of buffet and food ready to be heat, neutral and cold preserved, always maintaining the quality and properties of the product. Furthermore, we have a strong commitment to the end users' comfort, resulting in the design of different types of equipment.

As an answer to the needs of each establishment, we have created different devices which consist of heating or cooling elements and a wide range of components and accessories that complete them. All of these with the sole mission of maintaining the qualities and integrity of food and exhibiting it in the most appealing way, always with the highest quality and latest technology that Grupo Infrico is known for.

Fribuffet is a safe bet for innovation and design made in Spain, inspired by the highest standards of quality, energy efficiency and environmental care, as well as ergonomic useroriented design.

Fribuffet se concentre sur l'amélioration du service des buffets et des plats préparés pour la conservation des aliments chauds, neutres et froids, en maintenant toujours la qualité et les propriétés des aliments. De plus, nous nous engageons à assurer le confort des utilisateurs finaux grâce à la conception des différents types de meubles. Chez Fribuffet, nous avons créé différents types de meubles pour répondre aux besoins de chaque établissement. C'est pourquoi nous trouvons des éléments de chauffage et de refroidissement ainsi qu'une grande variété de composants et d'accessoires qui complètent cette ligne. Avec pour mission principale de maintenir l'intégrité et les qualités de chaque aliment, ainsi que de les présenter de la manière la plus appétissante. Le tout toujours avec le maximum de qualité et de technologie du Groupe Infrico.

Fribuffet est une valeur sûre en matière d'innovation et de design avec une marque espagnole, inspirée par les plus hauts standards de qualité, d'efficacité énergétique et de respect de l'environnement, ainsi que par un design ergonomique conçu pour l'utilisateur.

+Info: infricosupermarket.com





CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

PRODUCT FEATURES

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

+Info: infricosupermarket.com





Infrico

Supermarket

Nuestra Apuesta por la Sostenibilidad: Innovación Responsable para un Futuro Mejor

En un mundo donde la sostenibilidad es más que una elección, es un deber colectivo, en Infrico Supermarket hemos asumido con determinación el compromiso de liderar el cambio hacia una refrigeración comercial más eficiente, respetuosa con el medio ambiente y alineada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Nuestra misión va más allá de fabricar equipos; buscamos ser un catalizador de transformación para un sector que impacta directamente en el consumo energético global. Los componentes que integran nuestros productos no solo redefinen los estándares de eficiencia, sino que reflejan nuestro compromiso inquebrantable con la reducción de la huella de carbono y la preservación del planeta.

En Infrico Supermarket creemos que el camino hacia un futuro

sostenible se construye con acciones concretas. Por ello, cada decisión de diseño, cada componente seleccionado y cada innovación tecnológica están orientados a cuidar el planeta. Esta apuesta por la sostenibilidad no solo beneficia al medio ambiente, sino que también fortalece la competitividad de nuestros clientes en un mercado que exige soluciones responsables y de alta calidad.

Nuestra visión es clara: ser la elección preferida para quienes buscan equipos de refrigeración eficientes, responsables y alineados con los desafíos del presente y del futuro.

Tecnología que Marca la Diferencia

1. Iluminación LED de última generación: Más que un sistema de iluminación representa un paso hacia el ahorro energético con una reducción del consumo de hasta el 80%. Mejora la visibilidad del producto, alarga la vida útil del sistema y elimina la generación de calor innecesario.

Our Commitment to Sustainability: Responsible Innovation for a Better Future

In a world where sustainability is more than a choice, it is a collective duty, at Infrico Supermarket we have made a determined commitment to lead the change towards more efficient commercial refrigeration, respectful of the environment and aligned with the Sustainable Development Goals (SDG).

Our mission goes beyond manufacturing equipment; we seek to be a catalyst of transformation for a sector that directly impacts global energy consumption. The components that make up our products not only redefine efficiency standards but reflect our unwavering commitment to reducing our carbon footprint and preserving the planet.

At Infrico Supermarket, we believe that the path to a sustainable future is built with concrete actions. That is why every design decision, every component selected, and every technological innovation is geared towards caring for the planet. This commitment to sustainability not only benefits the environment, but also strengthens our customers' competitiveness in a market that demands responsible, high-quality solutions.

Our vision is clear: to be the preferred choice for those seeking efficient, responsible refrigeration equipment aligned with the challenges of the present and the future.

Technology that Makes the Difference

1. Latest generation LED lighting: More than just a lighting system, it represents a step towards energy savings with a reduction in

Notre Engagement pour la Durabilité : Une innovation Responsable pour un Avenir Meilleur

Dans un monde où la durabilité n'est plus un choix mais un devoir collectif, chez Infrico Supermarket, nous avons pris l'engagement de mener le changement vers une réfrigération commerciale plus efficace, respectueuse de l'environnement et alignée sur les Objectifs de Développement Durable (ODD).

Notre mission ne se limite pas à la fabrication d'équipements; nous aspirons à être un catalyseur de transformation pour un secteur ayant un impact direct sur la consommation énergétique mondiale. Les composants intégrés à nos produits redéfinissent non seulement les standards d'efficacité, mais témoignent aussi de notre engagement inébranlable à réduire l'empreinte carbone et à préserver la planète.

Chez Infrico Supermarket, nous croyons que le chemin vers un

avenir durable se construit par des actions concrètes. Ainsi, chaque décision de conception, chaque composant sélectionné et chaque innovation technologique visent à protéger la planète. Cet engagement envers la durabilité profite non seulement à l'environnement, mais renforce également la compétitivité de nos clients dans un marché exigeant des solutions responsables et de haute qualité.

Notre vision est claire: être le choix privilégié pour tous ceux qui recherchent des équipements de réfrigération efficaces, responsables et en phase avec les défis actuels et futurs.

Technologies qui font la Différence

1. Éclairage LED de dernière génération: Bien plus qu'un simple système d'éclairage, il représente un pas vers des économies d'énergie avec une réduction de la consommation allant jusqu'à 80%. Il améliore la visibilité des produits, prolonge la durée de vie du

ECOFREEZE VS WATERIN LED ECO

[+Info: infricosupermarket.com](http://infricosupermarket.com)

2. Ventiladores electrónicos EC: Diseñados para operar con una eficiencia superior, ajustan el flujo de aire con precisión, disminuyendo el consumo energético hasta un 75% en comparación con ventiladores convencionales.

3. Compresores de velocidad variable: Una solución adaptativa que ajusta su capacidad según la demanda térmica, reduciendo drásticamente el consumo en ciclos de baja carga. Su eficiencia garantiza un funcionamiento silencioso y prolonga la vida útil del equipo.

4. Puertas de cristal de bajo coeficiente térmico para refrigeración Eco y Eco T: Con doble acristalamiento de alta tecnología, minimizan la transferencia de calor, manteniendo la temperatura interna estable y reduciendo las necesidades energéticas de refrigeración.

5. Puertas de cristal triple sin resistencias para congelación EcoFreeze: Innovación clave en ambientes de baja

temperatura que elimina las resistencias térmicas, combinando eficiencia energética con una estética moderna y funcional.

6. Waterin: Waterin son muebles de refrigeración comercial para temperatura de conservación de productos positivas y negativas, con unidades individuales con refrigerante natural R290 y sistema de condensación por agua.

7. Eliminación de resistencias de hilo: Nuestro desarrollo avanzado ha eliminado esta tecnología obsoleta, logrando equipos más seguros, sostenibles y con un menor consumo acumulativo de energía.

consumption of up to 80%. It improves product visibility, extends system life and eliminates unnecessary heat generation.

2. Electronic EC fans: Designed to operate with superior efficiency, they adjust airflow precisely, reducing energy consumption by up to 75% compared to conventional fans.

3. Variable speed compressors: An adaptive solution that adjusts capacity according to thermal demand, drastically reducing consumption in low-load cycles. Its efficiency ensures quiet operation and extends equipment life.

4. Low thermal coefficient glass doors for Eco and Eco T cooling: With high-tech double glazing, they minimize heat transfer, keeping the internal temperature stable and reducing

cooling energy needs.

5. EcoFreeze triple glass doors with no freezing resistors: A key innovation in low-temperature environments that eliminates thermal resistors, combining energy efficiency with modern and functional aesthetics.

6. Waterin: Waterin are commercial refrigeration cabinets for positive and negative product conservation temperature, with individual units with natural refrigerant R290 and water condensation system.

7. Elimination of wire heaters: Our advanced development has eliminated this obsolete technology, achieving safer, sustainable equipment with lower energy consumption.

système et élimine la génération de chaleur inutile.

2. Ventilateurs électroniques EC Conçus pour fonctionner de manière plus efficace, en ajustant le flux d'air avec précision et réduisant la consommation énergétique jusqu'à 75% par rapport aux ventilateurs conventionnels.

3. Compresseurs à vitesse variable: Une solution adaptative qui ajuste sa capacité en fonction des besoins thermiques, réduisant drastiquement la consommation en cycles de faible charge. Leur efficacité garantit un fonctionnement silencieux et prolonge la durée de vie des équipements.

4. Portes vitrées à faible coefficient thermique pour Eco et Eco T: Grâce à un double vitrage de haute technologie, elles minimisent le transfert de chaleur, maintenant une température interne stable tout en réduisant les besoins énergétiques en réfrigération.

5. Portes vitrées triples sans résistances pour EcoFreeze: Une innovation clé pour les environnements à basse température, qui élimine les résistances thermiques, combinant efficacité énergétique et esthétique moderne et fonctionnelle.

6. Waterin: Mobiliers de réfrigération commerciale adaptés aux températures positives et négatives, avec unités individuelles utilisant un réfrigérant naturel R290 et un système de condensation par eau.

7. Élimination des résistances filaire: Grâce à nos avancées technologiques, nous avons éliminé cette technologie obsolète, créant des équipements plus sûrs, plus durables et consommant moins d'énergie à long terme.

COMPRESSORS FANSECO T

Refrigerantes naturales El futuro sostenible de la Refrigeración Comercial

Natural refrigerants The sustainable future of Commercial Refrigeration

Réfrigérants naturels L'avenir durable de la Réfrigération Commerciale

El uso de refrigerantes naturales es una necesidad urgente en la refrigeración comercial, impulsado por la creciente conciencia ambiental y la implementación de normativas más estrictas a nivel global. En este contexto, Infrico Supermarket ha adoptado un enfoque decidido hacia la sostenibilidad, incorporando refrigerantes como el CO₂ y el R290 en el diseño de sus equipos. Estas opciones no solo reducen el impacto ambiental, sino que también optimizan la eficiencia energética, ofreciendo soluciones de alto rendimiento para un sector en constante evolución.

El R290, un hidrocarburo natural a base de propano es ahora el estándar en el 100% de nuestras soluciones de refrigeración plug in y semi plug in. Su bajo GWP, combinado con propiedades termodinámicas excepcionales, lo convierte en la elección ideal para equipos autónomos utilizados en supermercados, tiendas

de conveniencia y establecimientos especializados. Además, el R290 permite un consumo energético reducido, traducándose en menores costos operativos y un menor impacto ambiental a lo largo de la vida útil del equipo.

Infrico Supermarket, dispone también de Waterin, que es un sistema semi plug in que integra unidades con refrigerante natural R290 y un sistema de condensación por agua para mejorar la eficiencia energética.

Por su parte, el CO₂ se ha consolidado como una alternativa eficiente para sistemas remotos en instalaciones de gran escala. Su comportamiento estable en climas extremos y su potencial de calentamiento global casi nulo lo posicionan como una solución de referencia para grandes cadenas de supermercados que buscan cumplir con los objetivos de sostenibilidad sin comprometer el rendimiento.

The use of natural refrigerants has become an urgent necessity in commercial refrigeration, driven by growing environmental awareness and the implementation of stricter global regulations. In this context, Infrico Supermarket has taken a decisive approach to sustainability by incorporating refrigerants such as CO₂ and R290 into the design of its equipment. These options not only reduce environmental impact but also optimize energy efficiency, offering high-performance solutions for an ever-evolving industry.

R290, a natural hydrocarbon-based propane refrigerant, is now the standard in 100% of our plug-in and semi-plug-in refrigeration solutions. Its low GWP, combined with exceptional thermodynamic properties, makes it the ideal choice for standalone units used in supermarkets, convenience stores, and specialized establishments.

Additionally, R290 enables reduced energy consumption, translating into lower operating costs and a smaller environmental footprint throughout the equipment's lifecycle.

Infrico Supermarket also offers Waterin, a semi-plug-in system that integrates units with natural refrigerant R290 and a water condensation system to enhance energy efficiency.

Meanwhile, CO₂ has established itself as an efficient alternative for remote systems in large-scale installations. Its stable performance in extreme climates and its nearly zero global warming potential position it as a benchmark solution for major supermarket chains looking to meet sustainability goals without compromising performance.

L'utilisation de réfrigérants naturels est devenue un besoin urgent dans la réfrigération commerciale, portée par une prise de conscience environnementale croissante et la mise en œuvre de réglementations mondiales plus strictes. Dans ce contexte, Infrico Supermarket a pris un virage en matière de durabilité en intégrant des réfrigérants tels que le CO₂ et le R290 dans la conception de ses équipements. Ces options réduisent non seulement l'impact environnemental, mais optimisent également l'efficacité énergétique, offrant des solutions performantes pour un secteur en constante évolution.

Le R290, un réfrigérant naturel à base de propane, est désormais la norme pour 100% de nos solutions de réfrigération plug-in et semi-plug-in. Son faible GWP, combiné à des propriétés thermodynamiques exceptionnelles, en fait le choix idéal pour des unités autonomes utilisées dans les supermarchés, les magasins de

proximité et les établissements spécialisés. De plus, le R290 permet une réduction de la consommation d'énergie, se traduisant par des coûts d'exploitation plus bas et un impact environnemental moindre tout au long du cycle de vie de l'équipement.

Infrico Supermarket propose également le système Waterin, un système semi-plug-in qui intègre des unités utilisant le réfrigérant naturel R290 et un système de condensation par eau pour améliorer l'efficacité énergétique.

Par ailleurs, le CO₂ s'est imposé comme une alternative efficace pour les systèmes à distance dans les installations de grande envergure. Ses performances stables dans des climats extrêmes et son potentiel de réchauffement global quasi nul en font une solution de référence pour les grandes chaînes de supermarchés cherchant à atteindre leurs objectifs de durabilité sans compromettre les performances.

+Info: infricosupermarket.com



ECO

Nueva Gama
New Range
Nouvelle Gamme

EXPERIENCE

Innovación y Diseño para Supermercados
Innovation and Design for Supermarkets
Innovation et Design pour la Grande Distribution



Con un enfoque centrado en la experiencia del usuario, esta gama combina diseño integrador, sostenibilidad y eficiencia energética, ofreciendo soluciones que sorprenden y elevan la calidad percibida en los espacios comerciales.

La gama Experience se distingue por su capacidad de crear ambientes atractivos que potencian la visibilidad total del producto y garantizan su óptima conservación. Su diseño enfocado al usuario busca mejorar la interacción del cliente con los productos, asegurando una experiencia de compra cómoda y eficiente.

- **Diseño Minimalista y Elegante:** Perfecta integración con el área de venta, maximizando la percepción visual de los productos expuestos.

- **Eficiencia Energética y Sostenibilidad:** Incorporación de tecnologías avanzadas para minimizar el consumo de energía y contribuir al cuidado del medio ambiente.
- **Visibilidad Sin Igual:** Muebles diseñados para resaltar los productos en exposición, incrementando su atractivo comercial y fomentando la compra impulsiva.
- **Mayor Retorno de Inversión:** La integración de tecnologías eficientes reduce los costos operativos a largo plazo.
- **Adaptabilidad al Mercado:** Diseñada para satisfacer las exigencias del consumidor moderno, combinando funcionalidad y estética.
- **Compromiso con el Medio Ambiente:** Fabricación basada en principios de ecodiseño y sostenibilidad.

With a focus on user experience, this range combines integrative design, sustainability and energy efficiency, offering solutions that surprise and raise the perceived quality of retail spaces.

The Experience range is distinguished by its ability to create attractive environments that enhance total product visibility and ensure optimal product preservation. Its user-focused design seeks to improve customer interaction with products, ensuring a comfortable and efficient shopping experience.

- **Minimalist and Elegant Design:** Perfect integration with the sales area, maximizing the visual perception of the products on display.
- **Energy Efficiency and Sustainability:** Incorporation of

advanced technologies to minimize energy consumption and contribute to the care of the environment.

- **Unparalleled Visibility:** Furniture designed to highlight the products on display, increasing their commercial attractiveness and encouraging impulse buying.
- **Increased Return on Investment:** The integration of efficient technologies reduces long-term operating costs.
- **Market Adaptability:** Designed to meet the demands of the modern consumer, combining functionality and aesthetics.
- **Commitment to the Environment:** Manufacturing based on eco-design and sustainability principles.

En mettant focus sur l'expérience utilisateur, cette gamme allie design intégratif, durabilité et efficience énergétique, offrant des solutions qui surprennent et rehaussent la qualité perçue des espaces commerciaux.

La gamme Experience se distingue par sa capacité à créer des environnements attrayants qui optimisent la visibilité totale des produits tout en garantissant leur conservation optimale. Son design centré sur l'utilisateur vise à améliorer l'interaction du client avec les produits, assurant une expérience d'achat confortable et efficace.

- **Design Minimaliste et Élégant:** Une parfaite intégration dans l'espace de vente, maximisant la perception visuelle des produits exposés.
- **Efficacité Énergétique et Durabilité:** Intégration de technolo-

gies avancées pour minimiser la consommation énergétique et contribuer à la protection de l'environnement.

- **Visibilité Inégalée:** Mobilier conçu pour mettre en valeur les produits exposés, augmentant leur attrait commercial et stimuler les achats impulsifs.
- **Retour sur Investissement Accru:** L'intégration de technologies efficaces réduit les coûts opérationnels à long terme.
- **Adaptabilité au Marché:** Pensée pour répondre aux exigences du consommateur moderne, en combinant fonctionnalité et esthétique.
- **Engagement envers l'Environnement:** Une fabrication basée sur les principes d'écoconception et de durabilité.

DESIGN VISIB



EFFICIENCY ABILITY

Waterin

Sistema Waterloop R290 de Infri-co

F-GAS

UE 2024/573

Cumplimiento de normativa F-GAS.

Compliance with F-GAS Regulation.

Conformité avec le règlement F-GAS.

-75%

75% reducción carga refrigerante.

75% refrigerant charge reduction.

Réduction de 75 % de la charge de réfrigérant.

0€

Refrigerantes naturales SIN TASA.

Natural refrigerants WITHOUT CHARGE.

Réfrigérateurs naturels SANS TÂCHE.



Minima carga refrigerante, aprox. 0.1kg/kw.

Minimum refrigerant load, aprox. 0.1kg/kw.

Charge minimale de réfrigérant, avec environ 0,1 Kg/kw de réfrigération.



Posibilidad de recuperación de calor en la instalación.

Possibility of heat recovery in the installation.

Possibilité de récupération de chaleur dans l'installation.



Flexibilidad de implantación.

Flexibility of implementation.

Flexibilité de mise en oeuvre.



Condensadores sin mantenimiento.

Maintenance-free condensers.

Condensateurs de maintenance.



Posible eliminación de la sala de máquinas.

Possible elimination of the machine room.

Élimination possible, dans de nombreux cas, de la salle des machines.



Eliminación de riesgos típicos de inst. centralizadas.

Elimination of the typical risks of central. installations.

Élimination des risques typiques des installations centralisées.



Menor riesgo de fugas.

Reduced risk of leakage.

Moins de risques de fuites.

+Info: infricosupermarket.com

El ahorro energético y el cuidado del medio ambiente son dos factores claves que han impulsado la iniciativa Waterin

¿Qué es Waterin?

Waterin son muebles de refrigeración comercial para la conservación de productos refrigerados y congelados, con unidades individuales R290 y sistema de condensación por agua.

¿Dónde podemos instalar este sistema?

Este sistema es óptimo para instalaciones que cumplan los siguientes condicionantes.

- Sala de ventas de hasta 1400 m² con aproximadamente hasta 40kW frigoríficos.
- Temperatura de trabajo exterior (DryCooler) máxima 48°C.

¿Este nuevo sistema requiere un proyecto de instalación?

El sistema Waterin no requiere instalación frigorífica porque son muebles con la unidad ya instalada y cargada desde fábrica, aunque su implantación requiere un cálculo de instalación para el dimensionamiento de las tuberías de agua, el DryCooler, el sistema hidráulico necesarios y su ubicación etc.

Beneficios del sistema Waterin

Waterin por ser un sistema ecológico y de condensación por agua ofrece múltiples beneficios en la refrigeración comercial. Mayor eficiencia energética, menor impacto ambiental y mejor control de temperatura son solo algunas de sus ventajas.

Saving energy and respect for the environment are two key factors that have driven the Waterin initiative.

What's Waterin?

Waterin are commercial refrigeration display cases for the preservation of refrigerated and frozen products, with individual R290 units and water condensation system.

Where do we install this system?

This system is ideal for installations that meet the following conditions:

- Supermarkets up to 1400 m² with approximately up to 40kW of refrigeration capacity.
- Outdoor working temperature (DryCooler) max. 48°C.

Is an installation project required?

The Waterin system doesn't require refrigeration installation because it's display cases with the unit already installed and loaded from the factory, although its implementation requires an installation calculation for the dimensioning of the water pipes, the DryCooler, the necessary hydraulic system and its location etc.

Benefits of Waterin

Waterin is an environmentally friendly, water condensing system that offers multiple benefits in commercial refrigeration. Greater energy efficiency, lower environmental impact and better temperature control are just some of its advantages.

Les économies d'énergie et le respect de l'environnement sont deux des facteurs clés qui ont motivé l'initiative Waterin.

Qu'est-ce que Waterin?

Waterin est une unité de réfrigération commerciale pour la conservation des produits réfrigérés et congelés, avec des unités R290 individuelles et un système de condensation de l'eau.

Où peut-on installer ce système?

Ce système est idéal pour les installations qui répondent aux conditions suivantes.

- Salle de vente jusqu'à 1400 m² avec environ jusqu'à 40kW de réfrigération.
- Température extérieure de travail (DryCooler) maximale de 48°C.

Ce nouveau système nécessite-t-il un projet d'installation?

Le système Waterin ne nécessite pas d'installation frigorifique car il s'agit d'un meuble avec l'unité déjà installée et chargée en usine, bien que sa mise en œuvre nécessite un calcul d'installation pour le dimensionnement des conduites d'eau, du DryCooler, du système hydraulique nécessaire et de son emplacement, etc.

Avantages du système Waterin

Waterin, en tant que système écologique de condensation de l'eau, offre de multiples avantages dans le domaine de la réfrigération commerciale. Une plus grande efficacité énergétique, un impact environnemental moindre et un meilleur contrôle de la température ne sont que quelques-uns des avantages.

Waterin

Sistema Waterloop **R290** de Infrico

Waterin

Sistema Waterloop R290 de Infrirrefrigeración

Unidades R290 condensados por agua de Temperatura Positiva.

R290 units, Positive Temperature water condensed.

Unités R290 à condensation par eau à Température Positive.

Unidades R290 condensados por agua de Temperatura Negativa.

R290 units, Negative Temperature water condensed.

Unités R290 à condensation par eau à Température négative.



Posibilidad de recuperación de calor para calefacción o agua caliente sanitaria.

Possibility of heat recovery for heating or sanitary hot water.

Possibilité de récupération de chaleur pour le chauffage ou l'eau chaude sanitaire.

Unidades R290 condensados por agua de Temperatura Positiva.

R290 units, Positive Temperature water condensed.

Unités R290 à condensation par eau à Température Positive.

MDGW



MDGW22



MBTW



MPBWH1



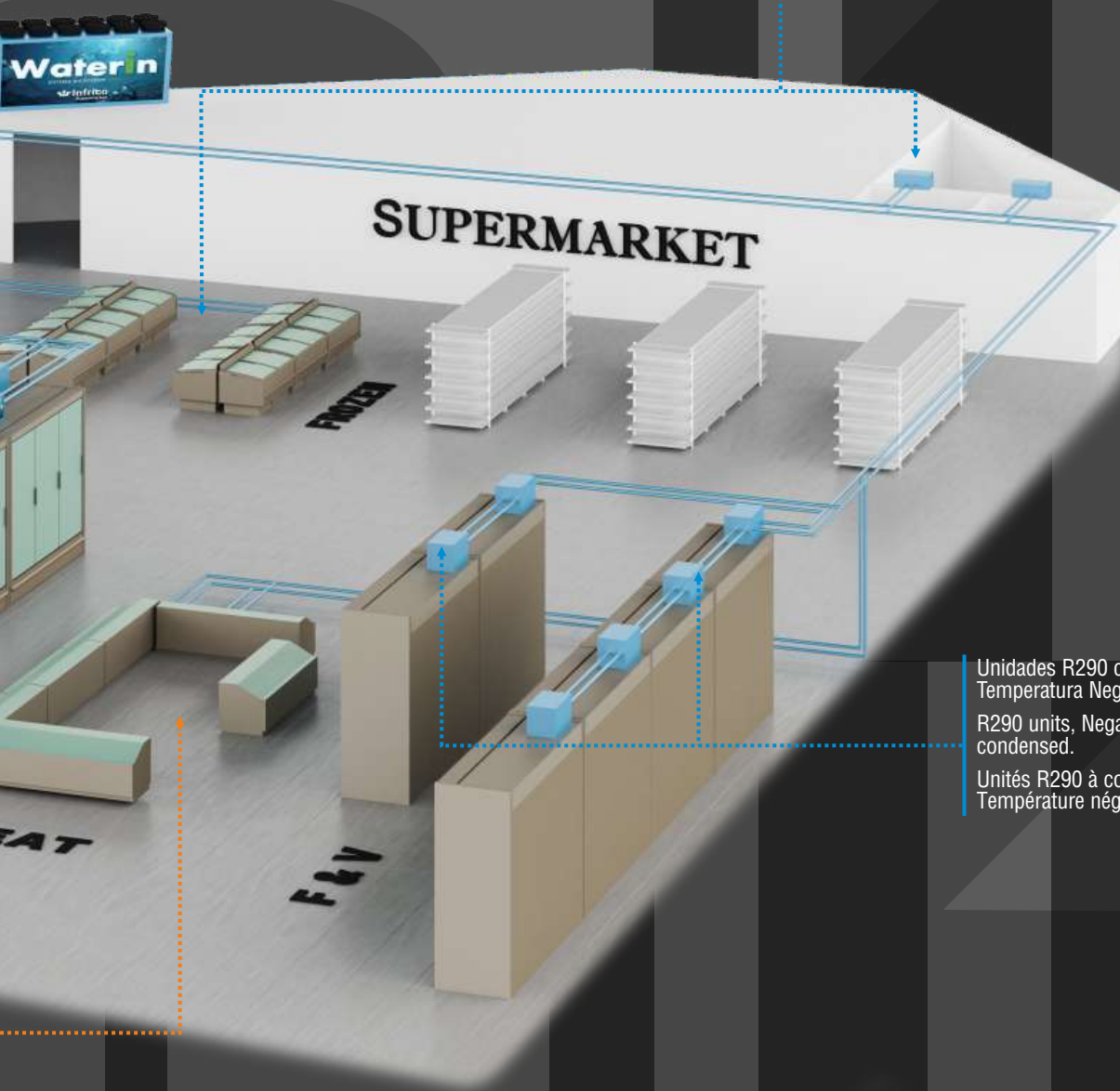
VEXW



+Info: infricosupermarket.com

Dry Coolers con grupo hidráulico.
Dry Coolers with hydraulic power unit.
Dry Coolers avec unité hydraulique.

Unidades R290 condensados por agua de Temperatura Negativa.
R290 units, Negative Temperature water condensed.
Unités R290 à condensation par eau à Température négative.



Unidades R290 condensados por agua de Temperatura Negativa.
R290 units, Negative Temperature water condensed.
Unités R290 à condensation par eau à Température négative.

VEEW



VBCW



GDW



AS25W



PUERTAS DOORS PORTES

ECO

Innovación y eficiencia al servicio de la refrigeración comercial
Innovation and efficiency at the service of commercial refrigeration
Innovation et efficience au Service de la Réfrigération Commerciale

Las puertas ECO cuentan con un sistema de cristal doble de alta eficiencia y cámaras de argón al 90%, combinado con un bajo coeficiente de transmisión térmica. Esto minimiza significativamente las pérdidas de frío, permitiendo mantener la uniformidad térmica en el interior, preservar los productos con un menor consumo energético y reducir los costos operativos de los supermercados.

Características Principales:

- Eficiencia energética. Cristales dobles con cámara al 90% de argón que optimizan la conservación del producto y reducen el consumo energético. Coeficiente de transmisión $U_g=1,1 \text{ W/m}^2\text{K}$
- Bisagra oleodinámica. Garantiza una apertura suave y cierre automático, mejorando la experiencia del cliente y asegurando la estanqueidad.
- Burletes de cierre. Elimina las pérdidas a través de las puertas optimizando el consumo energético.
- Visibilidad perfecta. Diseño que realza la exhibición del producto.
- Durabilidad y seguridad. Máxima garantía de ciclos de apertura sin mantenimiento.
- Cristales de alta tecnología. Vidrio bajo emisivo y templado con estándar UNI 12150.
- Diseño modular. Integración total al mueble, sin bastidores visibles.
- Amplitud de apertura. Hasta 93° para una reposición eficiente de productos.

Beneficios Clave:

- Sostenibilidad: El diseño eficiente de las puertas ECO contribuye directamente a la reducción de la huella de carbono.
- Diseño y Confort: Una solución que no solo optimiza la operatividad, sino que también eleva la estética de cualquier establecimiento comercial.

ECO doors feature a high-efficiency double glazing system and 90% argon chambers, combined with a low thermal transmission coefficient. This significantly minimizes cold losses, making it possible to maintain thermal uniformity inside, preserve products with lower energy consumption and reduce supermarket operating costs.

Main characteristics:

- Energy efficiency. Double glazing with 90% argon chamber optimizes product preservation and reduces energy consumption. Transmission coefficient $U_g=1.1 \text{ W/m}^2\text{K}$.
- Oleodynamic hinge. Guarantees smooth opening and automatic closing, improving the customer's experience and ensuring airtightness.
- Sealing gaskets. Eliminates leakage through the doors and optimizes energy consumption.
- Perfect visibility. Design that enhances product display.
- Durability and safety. Maximum guarantee of opening cycles without maintenance.
- Maintenance-free opening cycles.
- High-tech glass. Low-emissivity and tempered glass with UNI 12150 standard.
- Modular design. Total integration with the furniture, without visible frames.
- Wide opening. Up to 93° for efficient product replenishment.

Key Benefits:

- Sustainability: The efficient design of ECO doors contributes directly to the reduction of the carbon footprint.
- Design and Comfort: A solution that not only optimizes operability, but also enhances the aesthetics of any retail establishment.

Les portes ECO sont dotées d'un système de double vitrage haute efficacité avec des chambres d'argon à 90 %, combiné à un faible coefficient de transmission thermique. Cela réduit considérablement les pertes de froid, permet de maintenir une uniformité thermique à l'intérieur, de préserver les produits avec une consommation énergétique réduite et de diminuer les coûts opérationnels des supermarchés.

Caractéristiques Principales

- Efficacité Énergétique : Doubles vitrages avec chambres d'argon à 90% pour optimiser la conservation des produits et réduire la consommation énergétique. Coefficient de transmission thermique $U_g = 1,1 \text{ W/m}^2\text{K}$.
- Charnière Oléodynamique : Assure une ouverture fluide et une fermeture automatique, améliorant l'expérience utilisateur et garantissant l'étanchéité.
- Joints d'Étanchéité : Éliminent les pertes par les portes, optimisant ainsi la consommation énergétique.
- Visibilité Parfaite : Un design qui met en valeur l'exposition des produits.
- Durabilité et Sécurité : Garantie maximale pour des cycles d'ouverture sans entretien.
- Vitrages de Haute Technologie : Verre faiblement émissif et trempé, conforme à la norme UNI 12150.
- Design Modulaire : Intégration totale dans le meuble, sans cadres visibles.
- Large Ouverture : Jusqu'à 93° pour un réapprovisionnement efficace des produits.

Bénéfices Clés

- Durabilité : Le design efficace des portes ECO contribue directement à la réduction de l'empreinte carbone.
- Design et Confort : Une solution qui optimise non seulement l'opérabilité, mais rehausse également l'esthétique de tout établissement commercial.

+Info: infricosupermarket.com



ECO

PUERTAS DOORS PORTES

ECO T

Visibilidad total y eficiencia energética
Full visibility and energy efficiency
Visibilité totale et efficacité énergétique

Las puertas ECO T destacan por sus distanciadores verticales totalmente transparentes, eliminando cualquier barrera visual. Este diseño, junto con un bajo coeficiente de transmisión térmica, asegura una visibilidad total del interior y un óptimo aislamiento, reduciendo las pérdidas de frío y optimizando la conservación de los productos.

Características Principales:

- **Diseño Transparente y Sofisticado:** La ausencia de serigrafías verticales y sus cierres laterales transparentes ofrecen una visibilidad sin igual, asegurando que los clientes puedan apreciar cada detalle de los productos expuestos.
- **90% y cristal bajo emisivo y templado,** conforme a la norma UNI 12150, garantizando la eficiencia energética y la durabilidad. Coeficiente de transmisión $U_g=1,1 \text{ W/m}^2\text{K}$

- **Ergonomía y Funcionalidad:** El uso de bisagra oleodinámica garantizan una apertura suave y cierre automático, mejorando la experiencia del cliente y asegurando la estanqueidad.
- **Sostenibilidad:** Los burletes horizontales y verticales reducen aún más las pérdidas de frío, contribuyendo al ahorro energético y a la reducción de la huella de carbono.

Beneficios Clave:

- **Eficiencia Energética:** Diseñadas para minimizar el consumo energético mientras preservan el confort del cliente en el pasillo de compra.
- **Estilo y Funcionalidad:** Un diseño que mejora la operatividad del supermercado y la experiencia del cliente.

ECO T doors stand out for their totally transparent vertical spacers, eliminating any visual barrier. This design, together with a low thermal transmission coefficient, ensures total visibility of the interior and optimum insulation, reducing cold losses and optimizing product preservation.

Main Features:

- **Transparent and Sophisticated Design:** The absence of vertical serigraphs and its transparent side closures offer unparalleled visibility, ensuring that customers can appreciate every detail of the products on display.
- **State-of-the-art technology:** They incorporate 90% argon chambers and low emissive tempered glass, in accordance with UNI 12150 standards, guaranteeing energy efficiency and durability. Transmission coefficient

$U_g=1.1 \text{ W/m}^2\text{K}$.

- **Ergonomics and Functionality:** The use of oleodynamic hinges guarantees smooth opening and automatic closing, improving customer experience and ensuring watertightness.
- **Sustainability:** Horizontal and vertical weatherstripping further reduces cold losses, contributing to energy savings and a reduced carbon footprint.

Key Benefits:

- **Energy Efficiency:** Designed to minimize energy consumption while preserving customer comfort in the shopping aisle.
- **Style and Functionality:** A design that enhances supermarket operations and customer experience.

Les portes ECO T se distinguent par leurs séparateurs verticaux entièrement transparentes, éliminant toute barrière visuelle. Ce design, associé à un faible coefficient de transmission thermique, garantit une visibilité totale de l'intérieur et une isolation optimale, réduisant les pertes de froid et optimisant la conservation des produits.

Caractéristiques Principales:

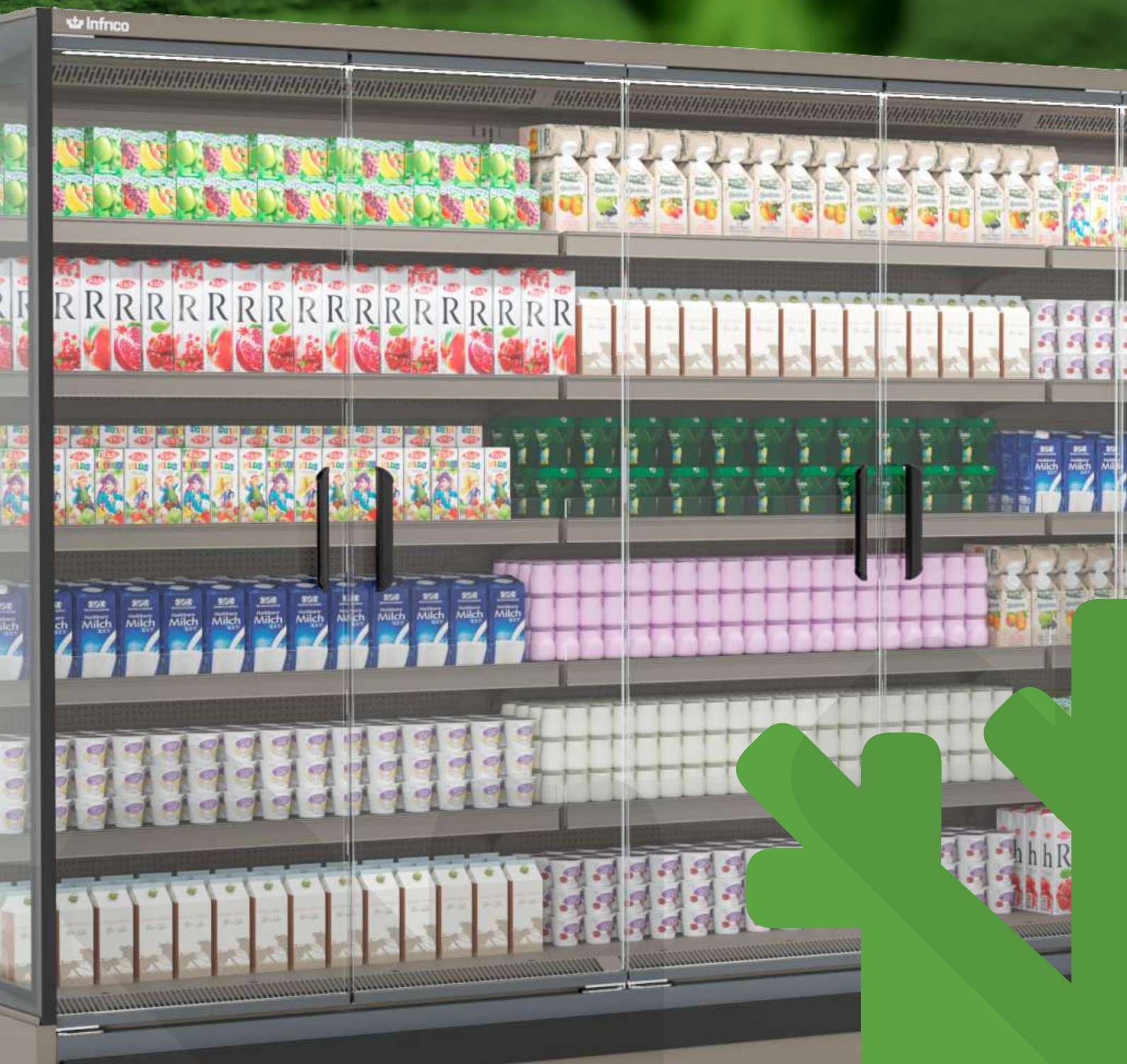
- **Design Transparent et Sophistiqué :** L'absence de sérigraphies verticales et les fermetures latérales transparentes offrent une visibilité inégalée, permettant aux clients d'apprécier chaque détail des produits exposés.
- **Technologie de Pointe:** Équipées de chambres d'argon à 90% et de verre faiblement émissif et trempé, conforme à la norme UNI 12150, elles assurent une efficacité énergétique et une grande durabilité. Coefficient de transmission thermique $U_g = 1,1 \text{ W/m}^2\text{K}$.

- **Ergonomie et Fonctionnalité :** L'utilisation de charnières oléodynamiques garantit une ouverture fluide et une fermeture automatique, améliorant l'expérience utilisateur et assurant l'étanchéité.
- **Durabilité:** Les joints horizontaux et verticaux réduisent encore davantage les pertes de froid, contribuant à des économies d'énergie et à une réduction de l'empreinte carbone.

Bénéfices:

- **Efficacité Énergétique:** Conçues pour minimiser la consommation d'énergie tout en maintenant le confort des clients dans les allées du supermarché.
- **Style et Fonctionnalité:** Un design qui améliore l'opérabilité du supermarché et l'expérience client.

+Info: infricosupermarket.com



ECOT

ECOFREEZE

Eficiencia Energética en Congelación
Energy Efficiency in Freezers
Efficience Énergétique en Congélation

Ecofreeze es una innovadora línea de puertas diseñadas específicamente para muebles de congelación. Con un enfoque en la sostenibilidad, estas puertas combinan tecnología avanzada con un diseño propio que redefine los estándares de eficiencia energética y experiencia de usuario en el sector de la refrigeración comercial.

Las puertas Ecofreeze están fabricadas con cristal triple y cámaras de argón, proporcionando un aislamiento superior que garantiza la conservación óptima de los productos congelados. Su diseño prescinde del uso de resistencias de hilo, logrando una reducción significativa en el consumo energético sin comprometer el rendimiento ni la funcionalidad.

- **Aislamiento de Alta Eficiencia:** Cristal triple con cámaras de argón que minimizan las pérdidas de frío y maximizan la eficiencia térmica.
- **Tecnología de Bisagras Oleodinámicas:** Garantizan una apertura suave y un cierre automático seguro, optimizando la experiencia del usuario.
- **Diseño Sostenible:** La eliminación de resistencias de hilo contribuye a una menor huella de carbono, alineándose con las demandas de sostenibilidad del mercado actual.
- **Ahorro Energético:** Gracias a su diseño avanzado, Ecofreeze reduce significativamente los costos operativos al disminuir el consumo eléctrico de los muebles de congelación.
- **Experiencia de Usuario Mejorada:** Aperturas ligeras y funcionales que facilitan la interacción del cliente con los productos, mejorando la accesibilidad y comodidad.
- **Durabilidad y Rendimiento:** Materiales de alta calidad y tecnología de vanguardia que garantizan un funcionamiento eficiente y confiable a largo plazo.

Ecofreeze is an innovative line of doors designed specifically for freezer cabinets. With a focus on sustainability, these doors combine advanced technology with a proprietary design that redefines the standards for energy efficiency and user experience in the commercial refrigeration industry.

Ecofreeze doors are manufactured with triple-glazed glass and argon chambers, providing superior insulation that ensures optimal preservation of frozen products. Their design dispenses with the use of wire heaters, achieving a significant reduction in energy consumption without compromising performance or functionality.

- **High Efficiency Insulation:** Triple glazing with argon chambers minimizes cold losses and maximizes thermal efficiency.
- **Oleodynamic Hinge Technology:** Ensures smooth opening and secure automatic closing, optimizing the user experience.
- **Sustainable Design:** The elimination of wire resistors contributes to a lower carbon footprint, aligning with the sustainability demands of today's market.
- **Energy Savings:** Thanks to its advanced design, Ecofreeze significantly reduces operating costs by reducing the electrical consumption of freezer cabinets.
- **Improved User Experience:** Lightweight and functional openings facilitate customer interaction with products, improving accessibility and convenience.
- **Durability and Performance:** High-quality materials and state-of-the-art technology ensure efficient and reliable long-term operation.

Ecofreeze est une ligne innovante de portes spécialement conçues pour les meubles de congélation. Axées sur la durabilité, ces portes associent des technologies avancées à un design unique, redéfinissant les standards d'efficacité énergétique et l'expérience utilisateur dans le secteur de la réfrigération commerciale.

Les portes Ecofreeze comportent trois couches de verre avec des chambres d'argon, offrant une isolation supérieure qui garantit la conservation optimale des produits surgelés. Leur conception élimine l'utilisation de résistances filaires ce qui permet une réduction significative de la consommation énergétique sans compromettre les performances ni la fonctionnalité.

Caractéristiques Principales

- **Isolation Haute Efficacité :** Verre triple avec chambres d'argon pour minimiser les pertes de froid et maximiser l'efficacité thermique.
- **Tecnologie de Charnières Oleodynamiques :** Assure une ouverture fluide et une fermeture automatique sécurisée, optimisant l'expérience utilisateur.
- **Design Durable :** L'élimination des résistances à fil contribue à réduire l'empreinte carbone, répondant aux exigences de durabilité du marché actuel.
- **Économies d'Énergie :** Grâce à son design avancé, Ecofreeze réduit considérablement les coûts opérationnels en diminuant la consommation électrique des meubles de congélation.
- **Expérience Utilisateur Améliorée :** Ouvertures légères et fonctionnelles facilitant l'interaction des clients avec les produits, pour une accessibilité et un confort accru.
- **Durabilité et Performance :** Matériaux de haute qualité et technologie de pointe garantissant un fonctionnement efficace et fiable sur le long terme.

+Info: infricosupermarket.com



ECOFREEZE



Infrico

Supermarket

TAKE AWAY



ILUMINACIÓN LED
LED LIGHTING
ÉCLAIRAGE LED

+Info: infricosupermarket.com



LED

Sistemas de Iluminación Lighting System Systèmes d'éclairage

LED

La conservación y la visibilidad del producto en los muebles de refrigeración son clave para la óptima exposición del producto de alimentación en los muebles de refrigeración comerciales. Los sistemas de iluminación Infrico Supermarket te ayudan a destacar en el punto de venta manteniendo la máxima frescura en su conservación.

Son múltiples las ventajas derivadas del uso de sistemas de iluminación LED en la refrigeración comercial para la exposición y conservación de los productos de alimentación como la baja emisión de calor, el bajo consumo de energía o su alto rendimiento lumínico.

En Infrico Supermarket disponemos de diferentes sistemas de iluminación LED dependiendo del tipo de mueble a utilizar y la propia ubicación de la iluminación LED.

Product preservation and visibility are key to the optimal display of food products in commercial refrigeration cases. Infrico Supermarket lighting systems help you to stand out in the sales area while maintaining full freshness and shelf life.

There are many advantages derived from the use of LED lighting systems in commercial refrigeration for the display and preservation of food products, such as low heat emission, low energy consumption and high light output.

At Infrico Supermarket we have different LED lighting systems depending on the type of display cases to be used and the location of the LED lighting.

La conservación et la visibilité des produits dans les meubles frigorifiques sont essentielles pour une présentation optimale des produits alimentaires dans le mobilier frigorifiques commerciales. Les systèmes d'éclairage Infrico Supermarket vous aident à vous démarquer sur le point de vente tout en maintenant une fraîcheur maximale.

L'utilisation de systèmes d'éclairage à LED dans la réfrigération commerciale pour la présentation et la conservation des produits alimentaires présente de nombreux avantages, tels qu'une faible émission de chaleur, une faible consommation d'énergie et un rendement lumineux élevé.

Chez Infrico Supermarket, nous disposons de différents systèmes d'éclairage à LED en fonction du type de mobilier utilisé et de l'emplacement de l'éclairage à LED.



Vamos a conocer la importancia de sus características y a ayudarte a seleccionar el sistema más adecuado

1. La selección del producto apropiado es fundamental para obtener resultados óptimos de visibilidad del producto expuesto:

- Temperatura de color (CCT)
- Índice de reproducción cromática (IRC)
- Grado de protección (IP)
- Potencia lumínica (W/m)
- Eficiencia lumínica (lm/W)
- Tipo de óptica

No todos los LED son iguales ni destacan los colores de la misma manera. Infrico Supermarket ya determina las necesidades técnicas de la solución a emplear y selecciona los datos para cada ubicación de la fuente lumínica más adecuada para su uso.

Cada LED es diferente dependiendo de su ubicación en el mueble y la distribución lumínica necesaria.

Hablaremos de LED con óptica de apertura 170° para iluminaciones verticales, 90° para horizontales...

Temperatura de color

Siempre tenemos que seleccionar la temperatura de color adecuada para cada uso y seleccionarla de acuerdo con el producto a exponer.

Aunque esto puede ser variable, os adjuntamos esta pequeña guía de selección básica:

- **Blanco 4000K**, es el más habitual en alimentación y se usa de forma general para productos como lácteos, fruta y verdura, platos preparados, pescados envasados.
- **Blanco cálido 3000K** extiende su uso para panaderías, quesos y productos calientes.
- **Color carne**, no se mide por una temperatura de color fija dentro de la escala de temperatura de color Kelvin y resalta principalmente los rojos y los blancos de la carne.
- **Blanco frío 6000K** se usa normalmente para los productos congelados.

Por lo tanto, puedes seleccionar en refrigeración los colores blanco 4000K, blanco cálido 3000K y color carne dependiendo de tu necesidad y el tipo de producto a exponer. En congelación siempre el color es blanco frío 6000K.

We'll learn about the importance of their characteristics and be able to select the most suitable system

The selection of the appropriate product is essential to obtain optimal visibility results of the product on display, according to its main characteristics:

- Correlated color temperature (CCT)
- Color rendering index (CRI)
- Protection degree (IP)
- Light output (W/m)
- Luminous efficiency
- Type of optics

Not all LEDs are the same and do not highlight colors in the same way.

Infrico Supermarket already determines the technical requirements of the solution to be used and selects the data for each location of the most suitable light source for use. The LED is different depending on its location in the display case and the necessary light distribution.

We'll talk about LEDs with 170° aperture optics for vertical lighting, 90° for horizontal lighting...

Color temperature

We always must select the appropriate color temperature for each use and select it according to the product to be displayed.

Although this can be variable, we enclose this small basic selection guide:

- **White 4000K**, is the most common in food and is generally used for products such as dairy products, fruit and vegetables, ready meals, packaged fish...
- **Warm White 3000K** extends its use to bakeries, cheese and hot products.
- **Meat Color** It does not have a fixed color temperature and mainly highlights the reds and whites of meat.
- **Cool white 6000K** is normally used for frozen products.

Therefore, you can select in refrigeration the colors white 4000K, warm white 3000K and meat color depending on your need and the type of product to be displayed. In freezing the color is always cool white 6000K.

Connaissons l'importance de leurs caractéristiques et vous aider à choisir le système le plus approprié

1. Le choix du produit approprié est essentiel pour obtenir une visibilité optimale du produit exposé :

- Température de couleur (CCT)
- Indice de rendu des couleurs (IRC)
- Indice de protection (IP)
- Rendement lumineux (W/m)
- Efficacité lumineuse (lm/W)
- Type d'optique

Toutes les LED ne sont pas identiques et ne font pas ressortir les couleurs de la même manière. Infrico Supermarket détermine déjà les caractéristiques techniques des LED.

Infrico Supermarket détermine déjà les exigences techniques de la solution à utiliser et sélectionne les données pour chaque emplacement de la source lumineuse la plus adaptée à son utilisation.

Chaque LED est différente en fonction de son emplacement dans le meuble et de la distribution lumineuse souhaitée.

Nous parlerons de LED avec une ouverture optique de 170° pour l'éclairage vertical, de 90° pour l'éclairage horizontal...

Température de couleur

Il faut toujours choisir la température de couleur appropriée pour chaque utilisation et la sélectionner en fonction du produit à présenter.

Bien que celle-ci puisse être variable, nous vous proposons ce petit guide pour une sélection de base :

- **Blanc 4000K**, est la plus courante dans l'alimentation et est généralement utilisée pour des produits tels que les produits laitiers, les fruits et légumes, les plats préparés, le poisson et les fruits de mer.
- Les produits laitiers, les fruits et légumes, les plats préparés, le poisson emballé.
- **Le blanc chaud 3000K** étend son utilisation aux boulangeries, fromages et produits chauds.
- **La couleur chair** n'est pas mesurée par une température de couleur fixe dans l'échelle de température de couleur Kelvin et met principalement en évidence les rouges et les blancs de la viande.
- **Le blanc froid 6000K** est normalement utilisé pour les produits surgelés.



2. El dimensionamiento lumínico. Aquí no hablaremos de normativa si no de percepción.

Una intensidad lumínica media favorece la conservación del producto y una intensidad lumínica premium potencia la visibilidad del producto.

2. Lighting dimensioning. Here we are not talking about regulations but about light perception.

A medium light intensity contributes to product preservation and a premium light intensity increases product visibility.

2. Dimensionnement de l'éclairage. Il ne s'agit pas ici de réglementation mais de perception.

Une intensité lumineuse moyenne favorise la conservation du produit et une intensité lumineuse élevée améliore la visibilité du produit.

MDG	Murales Vertical Multidecks Vitrines Murales	4000K	Color blanco White color Couleur blanc
Iluminación Light Eclairage		MO	HO
Visera Canopy Visière		-	STD
Doble iluminación visera Canopy double lighting Double éclairage visière		-	OP
Estante Shelve Étagère		OP	-
Vertical Vertical Vertical		-	OP

SM	Semi murales Vertical low multidecks Vitrines semi-murales	4000K	Color blanco White color Couleur blanc
Iluminación Light Eclairage		MO	HO
Visera Canopy Visière		STD	-
Doble iluminación visera Canopy double lighting Double éclairage visière		-	-
Estante Shelve Étagère		OP	-
Vertical Vertical Vertical		-	-

MDG	Murales Vertical Multidecks Vitrines Murales	3000K	Blanco cálido White warm Blanc chaud
Iluminación Light Eclairage		MO	HO
Visera Canopy Visière		-	OP
Doble iluminación visera Canopy double lighting Double éclairage visière		-	OP
Estante Shelve Étagère		OP	-
Vertical Vertical Vertical		-	OP

SM	Semi murales Vertical low multidecks Vitrines semi-murales	3000K	Blanco cálido White warm Blanc chaud
Iluminación Light Eclairage		MO	HO
Visera Canopy Visière		OP	-
Doble iluminación visera Canopy double lighting Double éclairage visière		-	-
Estante Shelve Étagère		OP	-
Vertical Vertical Vertical		-	-

MDG	Murales Vertical Multidecks Vitrines Murales	Color carne Meat color Couleur chair
Iluminación Light Eclairage	MO	HO
Visera Canopy Visière	-	OP
Doble iluminación visera Canopy double lighting Double éclairage visière	-	OP
Estante Shelve Étagère	OP	-
Vertical Vertical Vertical	OP	-

SM	Semi murales Vertical low multidecks Vitrines semi-murales	Color carne Meat color Couleur chair
Iluminación Light Eclairage	MO	HO
Visera Canopy Visière	OP	-
Doble iluminación visera Canopy double lighting Double éclairage visière	-	-
Estante Shelve Étagère	OP	-
Vertical Vertical Vertical	-	-

MBT	Murales Vertical Multidecks Vitrines Murales	6000K	Color blanco frío Cool white color Couleur blanc froid
Iluminación Light Eclairage		MO	HO
Visera Canopy Visière		-	-
Doble iluminación visera Canopy double lighting Double éclairage visière		-	-
Estante Shelve Étagère		-	-
Vertical Vertical Vertical		-	STD

GD	Islas panorámicas Refrig. counters îlots	6000K	Color blanco frío Cool white color Couleur blanc froid
Iluminación Light Eclairage		MO	HO
Pasamanos Handrails Main courante		STD	-
Doble iluminación encimera Worktop double lighting Double éclairage plan de travail		OP	-
-		-	-
-		-	-

Sistemas de Iluminación
Lighting System
Systèmes d'éclairage

LED

+Info: infricosupermarket.com



MUEBLES VERTICALES
VERTICAL MULTIDECKS
MUEBLES VERTICAUX

Muebles verticales cerrados de refrigeración en temperatura positiva:

- Iluminación visera (Estándar).
- Opcional doble iluminación visera (HO).

-Opcional Iluminación estante.

-Opcional Iluminación vertical (HO).

Muebles verticales abiertos de refrigeración en temperatura positiva:

- Iluminación visera (Estándar).
- Opcional doble iluminación visera (HO).

-Opcional Iluminación estante.

Muebles verticales cerrados de temperatura negativa:

- Iluminación vertical (Estándar).

Semimurales verticales abiertos y cerrados de refrigeración en temperatura positiva:

- Iluminación visera (Estándar).
- Opcional Iluminación estante.

Full glass doors refrigerated vertical display cases:

- Canopy lighting (standard)
- Optional double canopy lighting (HO)
- Optional shelf lighting
- Optional vertical lighting

Open refrigerated vertical display cases:

- Canopy lighting (standard)
- Optional double canopy lighting (HO)
- Optional shelf lighting.

Full glass doors frozen vertical display cases:

- Standard vertical lighting

Open and sliding doors refrigerated low multidecks:

- Canopy lighting (standard)
- Optional shelf lighting

Armoires frigorifiques verticales fermées à température positive:

- Éclairage de la visière (standard).
- Éclairage double visière (HO).
- Éclairage d'étagère en option.
- Éclairage vertical (HO) en option.

Armoires frigorifiques verticales ouvertes à température positive:

- Éclairage de la visière en option (standard).
- Éclairage double visière (HO) en option.
- Éclairage d'étagère en option.

Armoires verticales fermées à température négative:

- Éclairage vertical (standard).

Semi-murales verticales ouvertes et fermées à température positive:

- Éclairage de la visière (standard).
- Éclairage d'étagère en option.



VITRINAS
VERTICAL DISPLAY CASES
VITRINES

Vitrinas Experience VEX

- Iluminación exposición doble color carne (Estándar).

Vitrinas Barcelona VBC y Madrid VMD

- Iluminación exposición color carne (Estándar).

- Iluminación doble estante color carne (Estándar).

VEX Experience display counter

- Standard double exposition lighting meat color

VBC Barcelona & VMD Madrid Display counters

- Standard exposition lighting meat color

- Standard double shelf lighting meat color

Vitrines Experience VEX:

- Éclairage à double exposition de couleur chair (standard).

Vitrines VBC Barcelona et VMD Madrid:

- Éclairage d'exposition couleur chair (standard).

- Double éclairage d'étagère couleur chair (standard).



ISLAS
DISPLAY COUNTERS
ÎLOTS

Islas cerradas de congelación

- Iluminación exposición pasamanos color blanco frío 6000K (Estándar).

- Opcional doble iluminación exposición encimera color blanco frío 6000K.

Panoramic frozen islands

- Standard handrail lighting cool white 6000K

- Optional double exposition lighting cool white 6000K

Îlots de congélation fermés

- Éclairage d'exposition pour la main courante blanc froid 6000K (Standard).

- Double éclairage de comptoir en option en blanc froid 6000K.

3. La uniformidad es clave en la sensación lumínica percibida por el ojo humano.

Por ello, debemos seleccionar siempre que sea posible la configuración que nos permita hacer esta distribución de manera uniforme.

Iluminación Vertical.

La distancia desde el punto de luz al producto a destacar en los muebles verticales es muy importante para que las ópticas distribuyan la iluminación de manera uniforme.

Cuando hablamos de muebles verticales con puertas y seleccionamos como opción lumínica la iluminación vertical en las puertas, es muy importante para obtener rendimiento a la distribución de luz en el mueble de mantener una distancia lineal de >168 mm entre el Led y el producto a exponer. Esto determina el estante ideal a montar en el mueble desde el punto de vista lumínico.

3. Uniformity is key to the light sensation perceived by the human eye.

Therefore, whenever possible, we should select the configuration that allows us to make this distribution uniform.

Vertical illumination.

The distance from the point of light to the product to be highlighted in vertical furniture is very important for the optics to distribute the lighting uniformly.

When we talk about vertical furniture with doors and we select as a lighting option the vertical illumination in the doors, it is very important in order to obtain a good light distribution in the furniture to maintain a linear distance of >168 mm between the LED and the product to be displayed. This determines the ideal shelf to be mounted in the furniture from the lighting point of view.

3. L'uniformité est la clé de la sensation lumineuse perçue par l'œil humain.

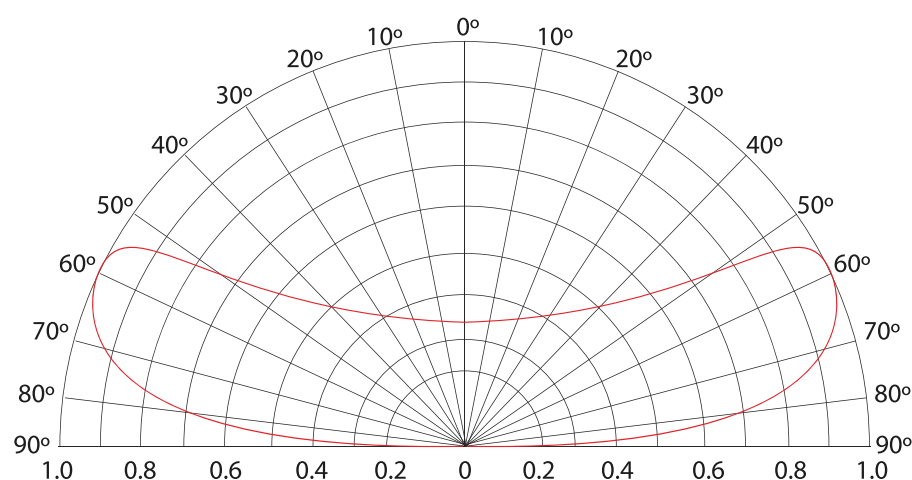
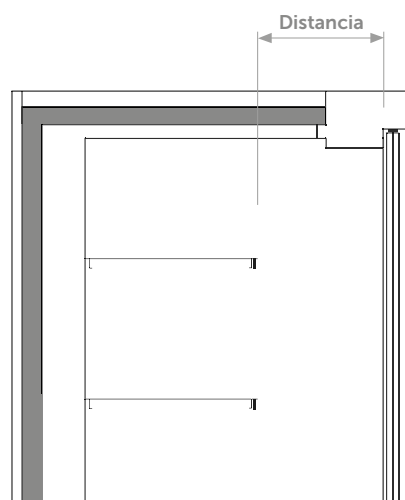
C'est pourquoi, dans la mesure du possible, il convient de choisir la configuration qui permet de rendre cette distribution uniforme.

Éclairage vertical.

La distance entre le point lumineux et le produit à mettre en valeur dans les meubles verticaux est très importante pour que l'optique distribue l'éclairage de manière uniforme.

Lorsque nous parlons de meubles verticaux avec des portes et que nous choisissons comme option d'éclairage l'éclairage vertical dans les portes, il est très important d'obtenir des performances dans la distribution de la lumière dans le meuble de maintenir une distance linéaire de >168 mm entre la LED et le produit à exposer. Cela détermine l'étagère idéale à monter dans le meuble du point de vue de l'éclairage.

Distancia LED-Producto (mm) / Distance LED-Product (mm) / Distance LED-Produit (mm)								
Modelo Model Modèle	Estante Shelve Étagère	Distancia Distance Distance	Modelo Model Modèle	Estante Shelve Étagère	Distancia Distance Distance	Modelo Model Modèle	Estante Shelve Étagère	Distancia Distance Distance
MLDG	500	146	MNDG	400 (std)	146	MXDG	600 (std)	146
	450	196		350	196		550	196
	400 (std)	246		300	246		500	246



Sistemas de Iluminación
Lighting System
Systèmes d'éclairage **LED****+Info: infricosupermarket.com**

Otros datos importantes para conocer que te ofrecen los sistemas de iluminación LED de Infrico Supermarket

Iluminación Estante

En Infrico Supermarket tenemos un sistema patentado de portaprecios estante con iluminación LED incorporada. Esta patente aumenta la funcionalidad, a la evidente de ser un medio soporte para sujetar y hacer visible el precio, con la función complementaria de alojar la iluminación LED sin medios auxiliares y permite iluminar siempre el producto en su cara frontal, que es la promocional, incrementando su eficiencia.

Seguridad

-Todos los sistemas LED Infrico son 24V.

Índice de protección IP

-IP65 para los led verticales.
-IP54 para los led de visera, estante y exposición.

Índice de reproducción cromática

-Depende del modelo concreto de LED y el color pero estos presentan.

Campo de aplicación

-Desde -30°C hasta +35°.

Sistema de conexión

-“Plug and play”.

Other important facts to know about what Infrico Supermarket's LED lighting systems can offer you

Shelf Lighting

At Infrico Supermarket we have a patented shelf price holder system with built-in LED lighting. This patent increases the functionality, to the evident of being a means of support to hold and make visible the price, with the complementary function of housing the LED lighting without auxiliary means and allows to always illuminate the product on its front side, which is the promotional side, increasing its efficiency.

Safety

-All Infrico LED systems are 24V.

IP protection rating

-IP65 for vertical LEDs.
-IP54 for visor, shelf and display LEDs.

Colour rendering index

-Depends on the specific LED model and colour but these are present.

Field of application

-From -30°C to +35°.

Connection system

-Plug and play.

Autres faits importants à connaître sur ce que les systèmes d'éclairage LED d'Infrico Supermarket peuvent vous offrir

Éclairage des étagères

Chez Infrico Supermarket, nous disposons d'un système breveté de support de prix en rayon avec éclairage LED intégré. Ce brevet accroît la fonctionnalité du système, qui est manifestement un moyen de soutenir et de rendre visible le prix, avec la fonction complémentaire de loger l'éclairage LED sans moyens auxiliaires, ce qui permet de toujours éclairer le produit sur sa face avant, qui est le côté promotionnel, et d'en augmenter l'efficacité.

Sécurité

-Tous les systèmes Infrico LED sont à 24V.

Indice de protection IP

-IP65 pour les LED verticales.
-IP54 pour les LED de la visière, de l'étagère et du présentoir.

Indice de rendu des couleurs

-Dépend du modèle et de la couleur des LED, mais elles ont un indice de rendu des couleurs.

Champ d'application

-De -30°C à +35°.

Système de connexion

-“Plug and play”.



Seleccionar **LOS SISTEMAS DE ILUMINACIÓN INFRICO SUPERMARKET**

Siempre que sea posible:

1. Una intensidad luminica media favorece la conservación del producto y una intensidad luminica premium potencia la visibilidad del producto.
Intenta siempre tener en cuenta estos condicionantes para la selección de la intensidad luminica, siempre que sea posible, tratando de equilibrar la visibilidad de producto, el consumo de energía y la óptima conservación del producto:
 - Selecciona la dimensión del estante en las murales de puertas para mantener la distancia óptima con la fuente luminica.
 - Selecciona la intensidad: estándar o premium.
2. En muebles de congelado verticales la intensidad estándar de los led verticales es la óptima por la combinación del color blanco frío 6000K y la cantidad de Led.
3. La iluminación de estante en todos los modelos y la iluminación visera de las semimurales debe ser siempre de intensidad estándar ya que te da una iluminación optima sin penalizar la conservación de producto y el consumo de energía.

Select **INFRICO SUPERMARKET LIGHTING SYSTEMS**

Wherever possible:

1. medium light intensity favours product preservation and premium light intensity enhances product visibility. Always try to take these factors into account when selecting light intensity, wherever possible, trying to balance product visibility, energy consumption and optimal product preservation:
 - Select the shelf dimension in door walls to maintain the optimum distance to the light source.
 - Select the intensity: standard or premium.
2. In upright freezer cabinets, the standard intensity of the upright LEDs is optimal due to the combination of the cool white 6000K colour and the number of LEDs.
3. The shelf lighting in all models and the visor lighting in semi-mural units should always be of standard intensity as it provides optimum lighting without penalising product conservation and energy consumption.

Sélectionner **SYSTÈMES D'ÉCLAIRAGE INFRICO SUPERMARKET**

Dans la mesure du possible:

1. Une intensité lumineuse moyenne favorise la conservation des produits et une intensité lumineuse élevée améliore la visibilité des produits.
Dans la mesure du possible, essayez toujours de tenir compte de ces facteurs lors du choix de l'intensité lumineuse, en essayant de trouver un équilibre entre la visibilité du produit, la consommation d'énergie et la conservation optimale du produit :
 - Choisissez la dimension de l'étagère dans les parois de la porte pour maintenir une distance optimale par rapport à la source lumineuse.
 - Choisir l'intensité: standard ou premium.
2. Dans les congélateurs verticaux, l'intensité standard des LED verticales est optimale en raison de la combinaison de la couleur blanc froid 6000K et du nombre de LED.
3. L'éclairage des étagères dans tous les modèles et l'éclairage de la visière dans les unités semi-murales devraient toujours être d'intensité standard, car ils fournissent un éclairage optimal sans pénaliser la conservation du produit et la consommation d'énergie.

HACEMOS LA
COMPRA
MÁS *fácil*

**OUR SHOPPING
BECOME EASIER
NOUS RENDONS VOS
COURSES PLUS FACILES**



+Info: infricosupermarket.com



Infrico
Supermarket



Infrico

Supermarket

VSC

COMPRESORES DE VELOCIDAD VARIABLE
VARIABLE SPEED COMPRESSORS
COMPRESSEURS À VITESSE VARIABLE



+Info: infricosupermarket.com



VSC

La tecnología de compresores de velocidad variable representa un salto innovador en la refrigeración comercial. A diferencia de los compresores on/off tradicionales, que operan a una velocidad constante y se encienden o apagan según la demanda, los compresores de velocidad variable ajustan continuamente su velocidad para adaptarse a las necesidades de refrigeración en tiempo real.

Ventajas Técnicas y Operativas:

- **Ahorro Energético Significativo.** Los compresores de velocidad variable reducen el consumo de energía al evitar ciclos repetitivos de encendido/apagado y operar a velocidades óptimas durante períodos prolongados.

La eliminación de picos de energía reduce la sobrecarga en la red eléctrica, beneficiando tanto al sistema como al operador.

- **Estabilidad Térmica Mejorada.** Esta tecnología mantiene

temperaturas constantes al adaptarse rápidamente a fluctuaciones en la demanda, como aperturas de puertas o cambios de carga. Esto es crucial para la preservación de productos sensibles

- **Larga Vida Útil y Menor Mantenimiento.** Un inicio suave (soft start) reduce el estrés mecánico en los componentes, extendiendo la vida útil del compresor. Además, los componentes críticos, como relés y condensadores, son reemplazados por un inversor integrado que requiere menos mantenimiento

- **Menor Impacto Ambiental.** El uso de refrigerantes naturales como el R-290 en combinación con esta tecnología reduce el potencial de calentamiento global hasta en un 99% comparado con sistemas que utilizan refrigerantes HFC

- **Flexibilidad y Compactibilidad.** Su diseño compacto y

Variable speed compressor technology represents an innovative leap forward in commercial refrigeration. Unlike traditional on/off compressors, which operate at a constant speed and turn on or off based on demand, variable speed compressors continuously adjust their speed to match real-time refrigeration needs.

Technical and Operational Advantages:

- **Significant Energy Savings.** Variable speed compressors reduce energy consumption by avoiding repetitive on/off cycling and operating at optimal speeds for extended periods of time.

- **The elimination of power peaks** reduces the overload on the electrical grid, benefiting both the system and the operator.

- **Enhanced Thermal Stability.** This technology maintains constant temperatures by quickly adapting to fluctuations in demand,

such as door openings or load changes. This is crucial for the preservation of sensitive products.

- **Longer Shelf Life and Lower Maintenance.** A soft start reduces mechanical stress on components, extending compressor life. In addition, critical components, such as relays and capacitors, are replaced by an integrated inverter that requires less maintenance.

- **Lower environmental impact.** The use of natural refrigerants such as R-290 in combination with this technology reduces the global warming potential by up to 99% compared to systems using HFC refrigerants.

- **Flexibility and Compactness.** Their compact and modular design allows these compressors to be integrated into smaller equipment without compromising their cooling capacity, freeing up

La technologie des compresseurs à vitesse variable représente une avancée substantielle dans le secteur de la réfrigération commerciale. Contrairement aux compresseurs traditionnels marche/arrêt, qui fonctionnent à une vitesse constante en s'activant ou se désactivant selon la demande. Les compresseurs à vitesse variable ajustent en continu leur vitesse pour répondre aux besoins de réfrigération en temps réel.

Avantages Techniques et Opérationnels

- **Économies d'Énergie Significatives :** Les compresseurs à vitesse variable réduisent la consommation énergétique en évitant les cycles répétitifs marche/arrêt et en fonctionnant à des vitesses optimales sur de longues périodes. L'élimination des pics de consommation réduit la surcharge sur le réseau électrique, profitant à la fois au système et à l'opérateur.

- **Stabilité Thermique Améliorée :** Cette technologie maintient

des températures constantes en s'adaptant rapidement aux fluctuations de la demande, telles que les ouvertures de portes ou les variations de charge. Cela est essentiel pour la préservation des produits sensibles.

- **Durée de Vie Prolongée et Moins de Maintenance :** Un démarrage en douceur (soft start) réduit le stress mécanique sur les composants, prolongeant ainsi la durée de vie du compresseur. De plus, des composants critiques, comme les relais et les condensateurs, sont remplacés par un inverseur intégré nécessitant moins d'entretien.

- **Réduction de l'Impact Environnemental :** L'utilisation de réfrigérants naturels comme le R-290, combinée à cette technologie, réduit le potentiel de réchauffement global jusqu'à 99% par rapport aux systèmes utilisant des réfrigérants HFC.

- **Flexibilité et Compacité :** Son design compact et modulaire

+Info: infricosupermarket.com

modular permite integrar estos compresores en equipos más pequeños sin comprometer su capacidad de enfriamiento, liberando espacio para productos o nuevas configuraciones.

Beneficios:

- Mayor Retorno de Inversión (ROI): Los ahorros energéticos y el menor mantenimiento permiten recuperar el costo adicional de un compresor de velocidad variable
- Reducción de Costos Operativos: Gracias a su eficiencia, contribuyen a una operación más sostenible y económica a largo plazo.
- Contribución al Cumplimiento Ambiental: Equipos con esta tecnología ayudan a los negocios a cumplir regulaciones ambientales estrictas y a reducir su huella de carbono.

space for products or new configurations.

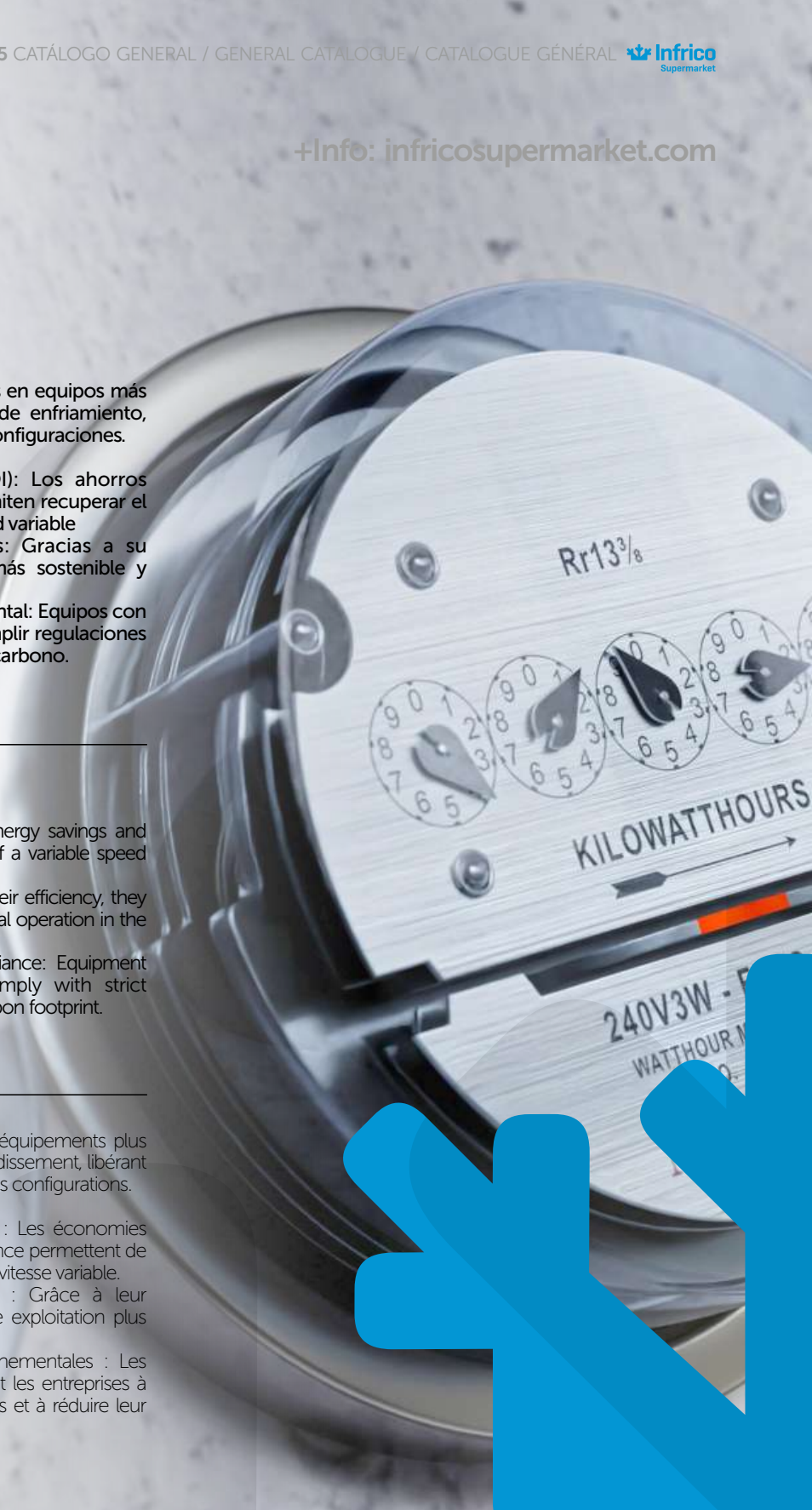
Benefits:

- Higher Return on Investment (ROI): Energy savings and lower maintenance allow the additional cost of a variable speed compressor to be recovered.
- Reduced Operating Costs: Thanks to their efficiency, they contribute to a more sustainable and economical operation in the long term.
- Contribution to Environmental Compliance: Equipment with this technology helps businesses comply with strict environmental regulations and reduces their carbon footprint.

permet d'intégrer ces compresseurs dans des équipements plus petits sans compromettre leur capacité de refroidissement, libérant ainsi de l'espace pour les produits ou de nouvelles configurations.

Bénéfices

- Retour sur Investissement (ROI) Accru : Les économies d'énergie et la réduction des coûts de maintenance permettent de compenser le surcoût initial d'un compresseur à vitesse variable.
- Réduction des Coûts Opérationnels : Grâce à leur efficacité, ces compresseurs contribuent à une exploitation plus durable et économique à long terme.
- Respect des Réglementations Environnementales : Les équipements dotés de cette technologie aident les entreprises à respecter les normes environnementales strictes et à réduire leur empreinte carbone.



VSC

Ventiladores Electrónicos EC
EC Electronic Fans
Ventilateurs Électroniques EC

EC

Gracias a su tecnología avanzada, los ventiladores EC ofrecen una mejora significativa en la eficiencia energética, un menor consumo y una reducción de los costos de mantenimiento, lo que los convierte en una solución ideal para optimizar el funcionamiento de sistemas de refrigeración.

Eficiencia Energética.

Los ventiladores EC ajustan automáticamente su velocidad en función de la demanda de aire. Esto permite una eficiencia mucho mayor, ya que pequeños ajustes en la velocidad del ventilador pueden generar grandes ahorros de energía. En algunos casos, los ventiladores EC pueden ahorrar hasta un 70% más de energía que los ventiladores AC tradicionales.

Reducción de Consumo:

Los ventiladores EC no solo ahorran energía, sino que también reducen el consumo de energía a lo largo del tiempo. Al operar solo a la velocidad necesaria, estos ventiladores eliminan los picos de consumo que ocurren cuando los ventiladores tradicionales se encienden o apagan. Además, el control electrónico preciso optimiza el uso de energía, lo que se traduce en un consumo más eficiente durante toda la operación.

Menor Mantenimiento:

Una de las principales ventajas de los ventiladores EC es su menor necesidad de mantenimiento. A diferencia de los ventiladores tradicionales, que suelen tener partes móviles

Thanks to their advanced technology, EC fans offer a significant improvement in energy efficiency, lower consumption and reduced maintenance costs, making them an ideal solution to optimize the operation of cooling systems.

Energy Efficiency.

EC fans automatically adjust their speed according to air demand. This allows for much greater efficiency, as small adjustments in fan speed can generate large energy savings. In some cases, EC fans can save up to 70% more energy than traditional AC fans.

Reduced Consumption:

EC fans not only save energy, but also reduce energy consumption over time. By operating only at the speed needed, these fans eliminate the consumption peaks that occur when traditional fans are turned on or off. In addition, precise electronic control optimizes energy use, resulting in more efficient consumption throughout operation.

Lower Maintenance:

One of the main advantages of EC fans is their lower maintenance requirements. Unlike traditional fans, which

Grâce à leur technologie avancée, les ventilateurs EC offrent une amélioration significative de l'efficacité énergétique, une réduction de la consommation et des coûts de maintenance moindres, étant une solution idéale pour optimiser le fonctionnement des systèmes de réfrigération.

Efficacité Énergétique.

Les ventilateurs EC ajustent automatiquement leur vitesse en fonction de la demande d'air. En découlent une efficacité bien supérieure, car de petits ajustements de vitesse peuvent générer des économies d'énergie considérables. Dans certains cas, les ventilateurs EC peuvent économiser jusqu'à 70% d'énergie en plus par rapport aux ventilateurs AC traditionnels.

Réduction de la Consommation

Les ventilateurs EC ne se contentent pas de consommer moins d'énergie : ils réduisent également la consommation sur le long terme. En ne fonctionnant qu'à la vitesse nécessaire, ces ventilateurs éliminent les pics de consommation qui se produisent avec les ventilateurs traditionnels lorsqu'ils s'allument ou s'éteignent. Par ailleurs, leur contrôle électronique précis optimise l'utilisation de l'énergie, garantissant une consommation plus efficace tout au long de leur fonctionnement.

Réduction des besoins d'entretien

L'un des principaux avantages des ventilateurs EC est leur faible

+Info: infricosupermarket.com

como escobillas de carbón que se desgastan, los ventiladores EC carecen de estas partes, lo que reduce el riesgo de fallos y prolonga la vida útil del equipo. Esto se traduce en una menor frecuencia de reparaciones y reemplazos, lo que a largo plazo reduce los costos operativos

Los ventiladores EC también se destacan por su capacidad de operar a bajas temperaturas, lo que mejora su durabilidad y eficiencia. Además, debido a su diseño compacto, son una opción ideal para aplicaciones donde el espacio es limitado

often have moving parts such as carbon brushes that wear out, EC fans have no such parts, reducing the risk of failure and extending the life of the equipment. This results in less frequent repairs and replacements, which in the long run reduces operating costs.

EC fans also stand out for their ability to operate at low temperatures, which improves their durability and efficiency. In addition, due to their compact design, they are an ideal choice for applications where space is limited.

besoin de maintenance. Contrairement aux ventilateurs traditionnels, qui comportent souvent des pièces mobiles s'user, les ventilateurs EC n'en possèdent pas, réduisant ainsi le risque de pannes et prolongeant la durée de vie de l'équipement. Cela se traduit par un moindre risque de casse et de remplacements et réduisant ainsi les coûts opérationnels à long terme.

Les ventilateurs EC se distinguent également par leur capacité à fonctionner à basse température, ce qui améliore leur durabilité et leur efficacité. De plus, grâce à leur design compact, ils constituent une option idéale pour les applications dans les environnements à espace limité.

EC

Sistema de control de condensación
Condensation control system
Système de contrôle de condensation

SCC

Visibilidad y rendimiento
Visibility and performance
Visibilité et performance

Infrico Supermarket ofrece sistemas de control de condensación para sus muebles frigoríficos comerciales, diseñados para eliminar la molestia de los cristales empañados. Estos sistemas garantizan una visibilidad perfecta de los productos, mejorando la experiencia de compra al facilitar que los clientes vean claramente los productos expuestos.

En entornos con condiciones extremas, como zonas costeras o locales sin

climatización donde la humedad y las temperaturas superan lo establecido por la norma ISO23953 (25°C y 60%), Infrico Supermarket ofrece soluciones específicas que retrasan la aparición de condensación.

Estas soluciones, incluidas dentro de las opciones de personalización de Infrico, garantizan que los supermercados puedan mantener sus productos en óptima conservación siempre visibles y accesibles, incluso en condiciones ambientales difíciles.

Infrico Supermarket offers condensation control systems for its commercial refrigerated display cases, designed to eliminate the hassle of fogged glass. These systems ensure perfect product visibility, enhancing the shopping experience by making it easier for customers to clearly see the products on display.

In environments with extreme conditions, such as coastal areas or non-air-conditioned

premises where humidity and temperatures exceed the ISO23953 standard (25°C and 60%), Infrico Supermarket offers specific solutions that delay the onset of condensation.

These solutions, included in Infrico's customization options, ensure that supermarkets can always keep their products visible and accessible, even in difficult environmental conditions.

Infrico Supermarket propose des systèmes de contrôle de condensation pour ses meubles frigorifiques commerciaux, conçus pour éliminer l'inconvénient des vitres embuées. Ces systèmes garantissent une visibilité parfaite des produits, améliorant l'expérience d'achat en permettant aux clients de voir clairement les articles exposés.

Dans des environnements aux conditions extrêmes, comme les zones côtières ou les locaux sans climatisation, où l'humidité et les

températures dépassent les normes ISO23953 (25°C et 60%), Infrico Supermarket offre des solutions spécifiques qui retardent l'apparition de la condensation.

Ces solutions, incluses dans les options de personnalisation d'Infrico, assurent que les supermarchés peuvent conserver leurs produits dans des conditions optimales, toujours visibles et accessibles, même dans des situations environnementales difficiles.





scc

Puertas traseras correderas

Rear sliding doors for display counters

Portes coulissantes arrières pour vitrines



Las puertas traseras correderas ofrecen una solución eficiente y estética para optimizar el uso y el rendimiento de las vitrinas horizontales de refrigeración.

Diseñadas para ahorrar energía, mejorar la conservación del producto refrigerado y garantizar una experiencia de uso excepcional, estas puertas incorporan las siguientes características:

- Construcción de alta calidad: fabricadas con metacrilato de alta transparencia, están enmarcadas con un marco modular que combina aluminio en su exterior y perfiles de plástico en el interior, con acabado en color gris antracita para un diseño moderno y funcional.

- Modularidad sin herramientas: el sistema de marcos modulares permite desmontar y montar fácilmente las puertas sin necesidad de herramientas, lo que facilita su limpieza, mantenimiento y ajustes, optimizando el desempeño operativo.

- Encimera de trabajo liberada: el diseño corredero permite mantener la encimera completamente libre, maximizando la superficie de trabajo y mejorando la ergonomía para el usuario.

Eficiencia energética y conservación: al reducir las pérdidas de frío, estas puertas contribuyen significativamente a la eficiencia energética, prolongando la frescura de los productos refrigerados y minimizando el consumo eléctrico.

Sliding rear doors offer an efficient and aesthetically pleasing solution to optimize the use and performance of horizontal refrigerated display counters.

Designed to save energy, improve refrigerated product preservation and ensure an exceptional user experience, these doors incorporate the following features:

- High-quality construction: made of highly transparent methacrylate, they are framed with a modular frame that combines aluminium on the outside and plastic profiling on the inside, finished in anthracite gray for a modern and functional design.

- Modularity without tools: the modular frame system allows the doors to be easily disassembled and assembled without tools, which facilitates cleaning, maintenance and adjustments, optimizing operational performance.

- Freed worktop: the sliding design allows the worktop to remain completely free, maximizing the work surface and improving ergonomics for the user.

Energy efficiency and conservation: by reducing refrigeration losses, these doors contribute significantly to energy efficiency, prolonging the freshness of refrigerated products and minimizing electricity consumption.

Les portes coulissantes arrière offrent une solution efficace et esthétique pour optimiser l'utilisation et les performances des vitrines Traditionnelles de réfrigération.

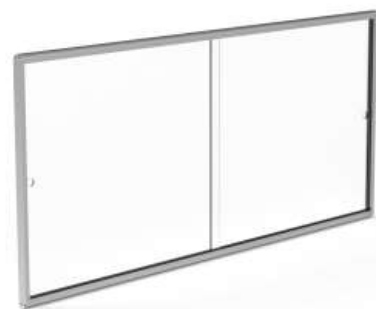
Conçues pour économiser l'énergie, améliorer la conservation des produits réfrigérés et garantir une expérience d'utilisation exceptionnelle, ces portes présentent les caractéristiques suivantes:

- Conception de haute qualité : fabriquées en méthacrylate à haute transparence, elles sont encadrées par un châssis modulaire aluminium à l'extérieur et des profils en plastique à l'intérieur, avec une finition gris anthracite pour un design moderne et fonctionnel.

- Modularité sans outils : le système de cadres modulaires permet de démonter et remonter facilement les portes sans outils, ce qui facilite le nettoyage, l'entretien et les ajustements pour optimiser les performances opérationnelles.

- Plan de travail dégagé : le design coulissant permet de garder le plan de travail entièrement libre, maximisant ainsi la surface disponible et améliorant l'ergonomie pour l'utilisateur.

Efficacité énergétique et conservation: en réduisant les pertes de froid, ces portes contribuent significativement à l'efficacité énergétique, prolongeant la fraîcheur des produits réfrigérés tout en minimisant la consommation d'énergie.



+Info: infricosupermarket.com



PUERTAS TRASERAS CORREDERAS

Accesorios Accessories Accessoires

MERCHANDISING

Estas soluciones ayudan a conseguir una exposición de producto más atractiva aumentando la visibilidad en el lineal.

Encontraremos los siguientes accesorios:

- NEXT. Empujadores para pizzas, loncheados y 4ª gama para estante de 400 y 500 mm.
- FRESH CASE. Expositores de frutas.
- OPTIMUS. Separadores, empujadores y railes.

These accessories help to achieve a more attractive product display by increasing visibility on the shelf.

We will find the following accessories:

- NEXT. Pushers for pizzas, sliced products and 4th range for 400- and 500-mm shelves.
- FRESH CASE. Fruit display.
- OPTIMUS. Spacers, pushers and rails.

Ces solutions permettent de présenter les produits de manière plus attrayante en augmentant leur visibilité dans les linéaires.

Les accessoires suivants sont disponibles :

- NEXT. Pousseurs pour pizzas, produits tranchés et 4ème gamme pour étagères de 400 et 500 mm.
- FRESH CASE. Présentoirs pour fruits.
- OPTIMUS. Séparateurs, poussoirs et rails.

Empujadores Pushers Pousseurs

NEXT

El sistema NEXT mantiene los productos alineados en todo momento, reduciendo el tiempo de dedicación en la colocación del producto.

El sistema consta de 4 partes:

1. Empujador
2. Separadores adaptables
3. Frontal
4. Porta etiqueta precios

Disponibles para PIZZAS, LONCHEADOS y 4ª GAMA y para fondo 400 y 500 mm.

The NEXT system keeps products aligned at all times, reducing the time spent on product placement.

The system has 4 parts:

1. Empujador Pusher
2. Adaptable spacers
3. Front
4. Price tag holder

Available for pizzas, sliced products and 4th range products and for 400 and 500 mm depth.

Le système NEXT maintient les produits alignés en permanence, réduisant ainsi le temps consacré à la mise en place des produits.

Le système se compose de 4 parties :

1. Poussoir
2. Séparateurs adaptables
3. Façade
4. Porte-prix

Disponible pour les PIZZAS, LONCHEADOS et 4ème GAMME et pour les profondeurs 400 et 500 mm.



Exclusivo sobre mueble base
Exclusives on base unit
Exclusivité sur l'unité de base

+Info: infricosupermarket.com

Expositores de fruta Fruit display Présentoirs pour fruit

FRESH CASE

Fresh Case es el sistema merchandising para frutas y verduras que se coloca directamente encima del estante.

Crea un ambiente atractivo para la compra ideal para productos sueltos o sin envasar.

Su superficie está aprobada para el contacto alimentario y está fabricado con un 50% de material reciclado.

Disponemos de varias soluciones con fondo 400 mm y longitudes de 300, 400 y 600 mm

Fresh Case is the merchandising system for fruit and vegetables that sits directly on top of the shelf.

It creates an attractive shopping environment ideal for loose or unpacked produce.

Its surface is approved for food contact and is made of 50% recycled material.

Various solutions are available with 400 mm depth and lengths of 300, 400 and 600 mm.

Fresh Case est le système de merchandising pour les fruits et légumes qui se place directement au-dessus du étagère.

Il crée un environnement d'achat attrayant, idéal pour les produits en vrac ou non emballés.

Sa surface est approuvée pour le contact alimentaire et est fabriquée à partir de 50 % de matériaux recyclés.

Différentes solutions sont disponibles avec une profondeur de 400 mm et des longueurs de 300, 400 et 600 mm.



OPTIMUS

El sistema Optimus son separadores, rai-les y empujadores para colocar directamente en los estantes de las murales.

La colocación de productos por categorías y el control de roturas de stock acompañan la principal función del sistema Optimus, la optimización del espacio. El orden y la presentación del producto son los protagonistas del lineal.

The Optimus system consists of dividers, rails and pushers to be placed directly on the shelves of the multi-decks display cases.

Product placement by category and stock control accompany the main function of the Optimus system, the optimization of space.

The order and presentation of the product are the protagonists of the shelf.

Le système Optimus est composé de séparateurs, de rails et de poussoirs à placer directement sur les étagères des armoires murales.

Le positionnement des produits par catégorie et le contrôle des ruptures de stock accompagnent la fonction principale du système Optimus, l'optimisation de l'espace.

L'ordre et la présentation des produits sont les protagonistes de l'étagère.



Accesorios **DELI**

Accesories
Accessoires

Vitrinas EXPERIENCE-VEX
VEX-EXPERIENCE display cases
Vitrines EXPERIENCE-VEX

Son accesorios que permiten colocar los elementos necesarios para la explotación de las vitrinas refrigeradas, tales como cortadora, balanza, bolsas, cuchillos o filme de protección.

Están diseñados y fabricados con materiales de alta calidad, principalmente acero inoxidable AISI304 y Polietileno de alta densidad.

These are accessories that allow to place the necessary elements for the operation of the refrigerated display counters, such as cutter, scales, bags, knives or protective film.

They are designed and manufactured with high quality materials, mainly AISI304 stainless steel and high-density polyethylene.

Ce sont des accessoires qui permettent de placer les éléments nécessaires au fonctionnement des vitrines réfrigérées, tels que des cutters, des balances, des sacs, des couteaux ou des films de protection.

Ils sont conçus et fabriqués avec des matériaux de haute qualité, principalement de l'acier inoxydable AISI304 et du polyéthylène haute densité.

C. Rail accesorios **Support accesories** **Accessoires de support**

Fabricado en tubo de acero inoxidable, se coloca en la parte posterior de la vitrina debajo de la encimera.

Este accesorio servirá como soporte para los accesorios soporte cortadora, porta cuchillos, porta rollos y caja de bolsas.

Made of stainless-steel tube, it is placed at the back of the display counter under the worktop. This accessory will serve as a support for the accessory's cutter holder, knife holder, roll holder and bag box.

Fabriqu  en tube d'acier inoxydable, il se place   l'arrière de la vitrine, sous le plan de travail. Cet accessoire servira de support aux accessoires porte-couteaux, porte-couteaux, porte-rouleaux et bo te   sacs.



Soporte para cuchillos **Knife holder** **Porte-couteaux**

Pensado para almacenar los cuchillos de corte durante el servicio. Materiales Polietileno y chapa de acero inoxidable AISI304.

Designed for storing cutting knives during service. Materials: Polyethylene and stainless-steel sheet.

Conçu pour ranger les couteaux pendant le service. Matériaux Polyéthylène et tôle d'acier inoxydable AISI304.



Caja para bolsas **Box bags** **Caisse pour les sacs**

Accesorio para colocar las bolsas y disponible en dos tama os

Material:

- Acero inoxidable AISI304

Accessory to hold the bags. Available in two sizes

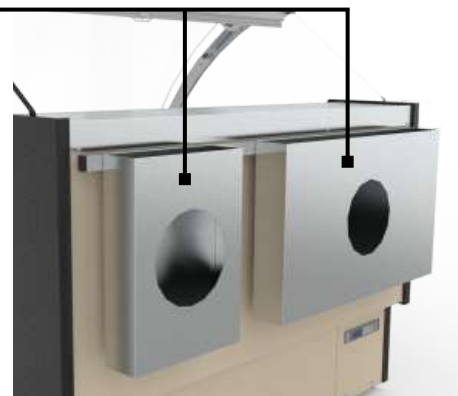
Material:

- Stainless-steel sheet AISI304

Accessoire pour attacher les sacs et disponible en deux tailles.

Matériaux:

- Acier inoxydable AISI304



+Info: infricosupermarket.com

Cutter support 400x600mm

Estructura que se monta sobre el C. rail porta accesorios con una base de polietileno de alta densidad donde poder situar la caja registradora o la máquina de corte.

Incorpora como ayuda auxiliar un pequeño estante para colocar el papel o cualquier elemento necesario para realizar su función.

Materiales: Polietileno, tubo y chapa de acero inoxidable.

Structure that is mounted on the support accessory with a high-density polyethylene base where the cash register or cutting machine can be placed.

It incorporates a small shelf to place paper or other accessories.

Materials: Polyethylene, tube and stainless-steel sheet.

Structure montée sur le rail porte-accessoires avec une base en polyéthylène haute densité où l'on peut placer la caisse enregistreuse ou la machine à découper.

Elle incorpore comme aide auxiliaire une petite étagère pour placer le papier ou tout autre élément nécessaire à l'accomplissement de sa fonction.

Matériaux: polyéthylène, tube et tôle d'acier inoxydable.



Mesa de trabajo 400x500mm

Working table 400x500mm

Table de travail 400x500mm

Encimera de polietileno de alta densidad que se ajusta a la encimera del mueble. Es una solución rápida y eficaz para usarla como tabla de corte. Este accesorio es independiente del accesorio C. rail porta accesorios.

Material Polietileno.

High density polyethylene worktop that fits into the worktop of the display case. It's a quick and efficient solution for use as a cutting board. This accessory is independent of accessory Support accessory.

Materials: Polyethylene

Plan de travail en polyéthylène haute densité qui s'insère dans le plan de travail de l'armoire. Il s'agit d'une solution rapide et efficace pour une utilisation comme planche à découper. Cet accessoire est indépendant du rail d'accessoires C.

Matériau Polyéthylène.



Soporte para rollos

Roll holder

Port-rouleau

Accesorio pensado para alojar los materiales necesarios para embalar el producto de venta.

Material chapa de acero inoxidable

- Acero inoxidable AISI304

Accessory designed to have the necessary materials to pack the product for sale

Accessory to hold the bags. Available in two sizes

- Materials: Stainless-steel sheet AISI304

Accessoire destiné à accueillir le matériel nécessaire à l'emballage du produit de vente, produit de vente.

Matériau tôle d'acier inoxydable

- Acier inoxydable AISI304



PORTAPRECIOS EXPERIENCE

EXPERIENCE PRICE HOLDERS

PORTE-PRIX EXPERIENCE

Infrico Supermarket ha desarrollado un nuevo sistema de portaprecios que facilita su uso y mejora su aspecto cuando integra iluminación LED.

Este nuevo portaprecios es un sistema patentado por Infrico en la Oficina Española de Patentes y Registros.

Esta patente aumenta la funcionalidad, a la evidente de ser un medio soporte para sujetar y hacer visible el precio, con la función complementaria de alojar la iluminación LED sin medios auxiliares.

Además de ubicar la iluminación en el sitio adecuado para iluminar el producto del estante inferior, este nuevo sistema incorpora las siguientes mejoras:

- Facilidad de uso para poner o sustituir las etiquetas de los precios girando sobre su cara inferior.
- Elimina la visión frontal de la iluminación LED.

Si lo comparamos con otros sistemas del mercado, la ubicación de nuestra iluminación LED nos permite destacar siempre el producto en su cara frontal, que es la promocional, y no en la parte superior del mismo, incrementando su efectividad.

Esta efectividad, unida al bajo consumo de energía y a la alta eficiencia de nuestro sistema LED, hace que sea un sistema sostenible.

Infrico Supermarket has developed a new price holder system that makes it easier to use and look good when it integrates LED lighting.

This new price holder is a system patented by Infrico at Spanish Patent and Registration Office.

This patent combines the obvious functionality of support for holding and displaying the price, with the complementary function of having LED lighting without auxiliary elements.

In addition to locating the lighting in the right place to illuminate the product on the bottom shelf, this new system incorporates the following improvements:

- Ease of use for attaching or replacing price labels by turning them on their underside.
- Eliminates the front view of LED lighting.

Compared to other systems on the market, the location of our LED lighting allows us to always highlight the product on its front side, which is the promotional side, and not on top of it, increasing its effectiveness.

This effectiveness, coupled with the low energy consumption and high efficiency of our LED system, makes it a sustainable system.

Infrico Supermarket a développé un nouveau système de porte-prix qui facilite son utilisation et améliore son apparence en intégrant un éclairage LED.

Ce nouveau porte-prix est un système breveté par Infrico auprès de l'Office Espagnol des Brevets et de l'Enregistrement.

Ce brevet augmente la fonctionnalité, qui est déjà évidente en tant que moyen de support pour maintenir et rendre visible le prix, avec la fonction complémentaire de loger l'éclairage LED sans moyens auxiliaires.

En plus de placer l'éclairage au bon endroit pour éclairer le produit sur l'étagère inférieure, ce nouveau système incorpore les améliorations suivantes :

- Facilité d'utilisation pour fixer ou remplacer les étiquettes de prix en les faisant tourner sur leur face inférieure.
- Suppression de la vue frontale de l'éclairage LED.

Par rapport aux autres systèmes du marché, l'emplacement de notre éclairage LED nous permet de toujours mettre en évidence le produit sur sa face avant, qui est la face promotionnelle, et non sur la partie supérieure du produit, ce qui en augmente l'efficacité.

Cette efficacité, associée à la faible consommation d'énergie et au rendement élevé de notre système LED, en fait un système durable.

+Info: infricosupermarket.com



PRECIOS



ESPACIO REFRIGERADO · REVOLUTIONIZE YOUR COOLING SPACE · RÉVOLUTIONNEZ VOTRE ESPACE RÉFRIGÉRÉ · REVOLUCIONA TU ESPACIO
OLUTIONIZE YOUR COOLING SPACE · RÉVOLUTIONNEZ VOTRE ESPACE RÉFRIGÉRÉ · REVOLUCIONA TU ESPACIO REFRIGERADO · REVOLUTION
SPACE · RÉVOLUTIONNEZ VOTRE ESPACE RÉFRIGÉRÉ · REVOLUCIONA TU ESPACIO REFRIGERADO · REVOLUTIONIZE YOUR COOLING SPACE ·
E RÉFRIGÉRÉ · REVOLUCIONA TU ESPACIO REFRIGERADO · REVOLUTIONIZE YOUR COOLING SPACE · RÉVOLUTIONNEZ VOTRE ESPACE RÉFRIG