



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 · 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



CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

PRODUCT FEATURES

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

+Info: infricosupermarket.com





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

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 Infri-co

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



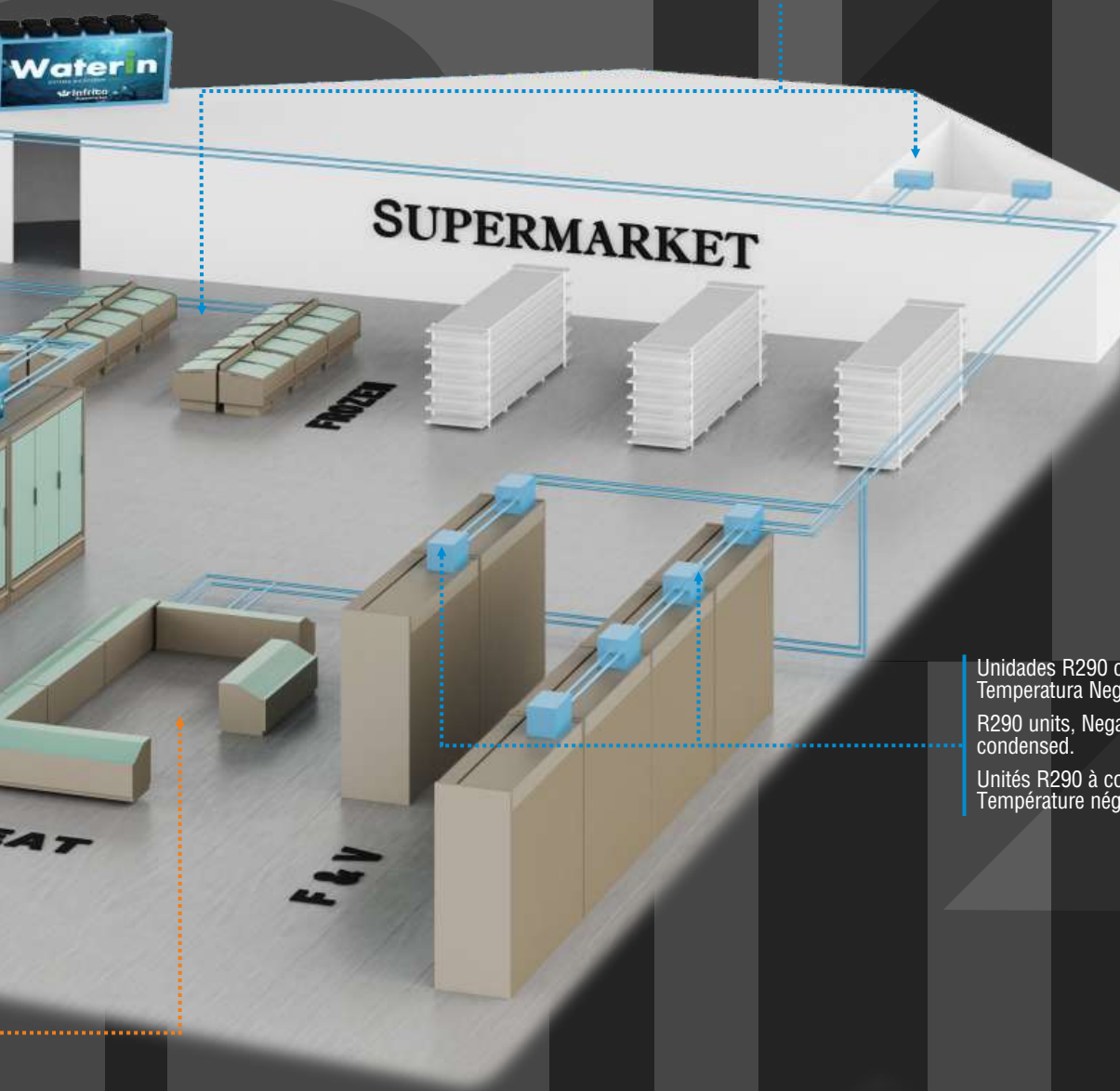
VEXW



+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:

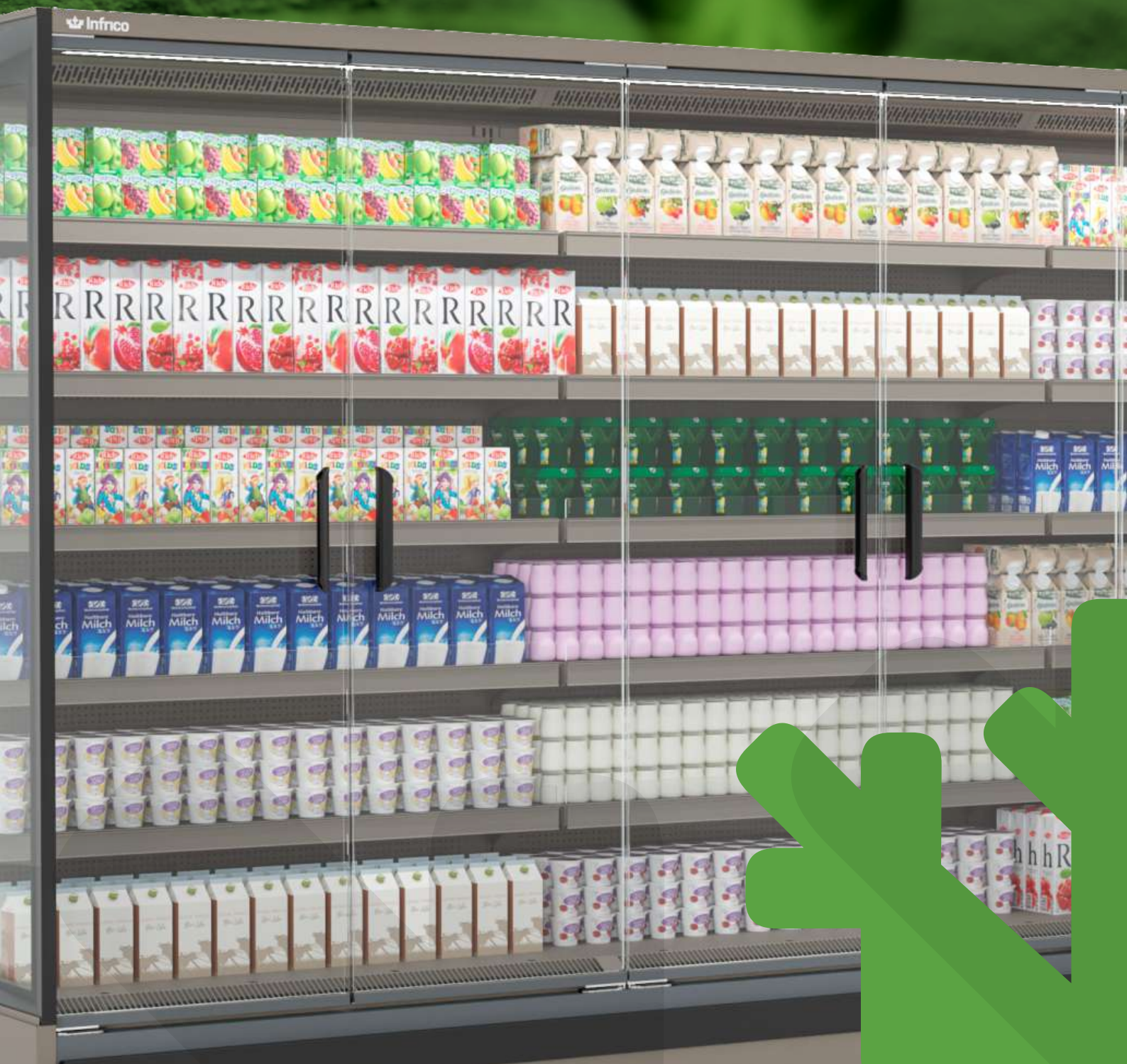
- **Design Transparent et Sophistiqué :** L'absence de sérigraphies verticales et les fermetures latérales transparentes offrent une visibilité inégalée, permettant aux clients d'apprécier chaque détail des produits exposés.
- **Technologie de Pointe:** Équipées de chambres d'argon à 90% et de verre 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

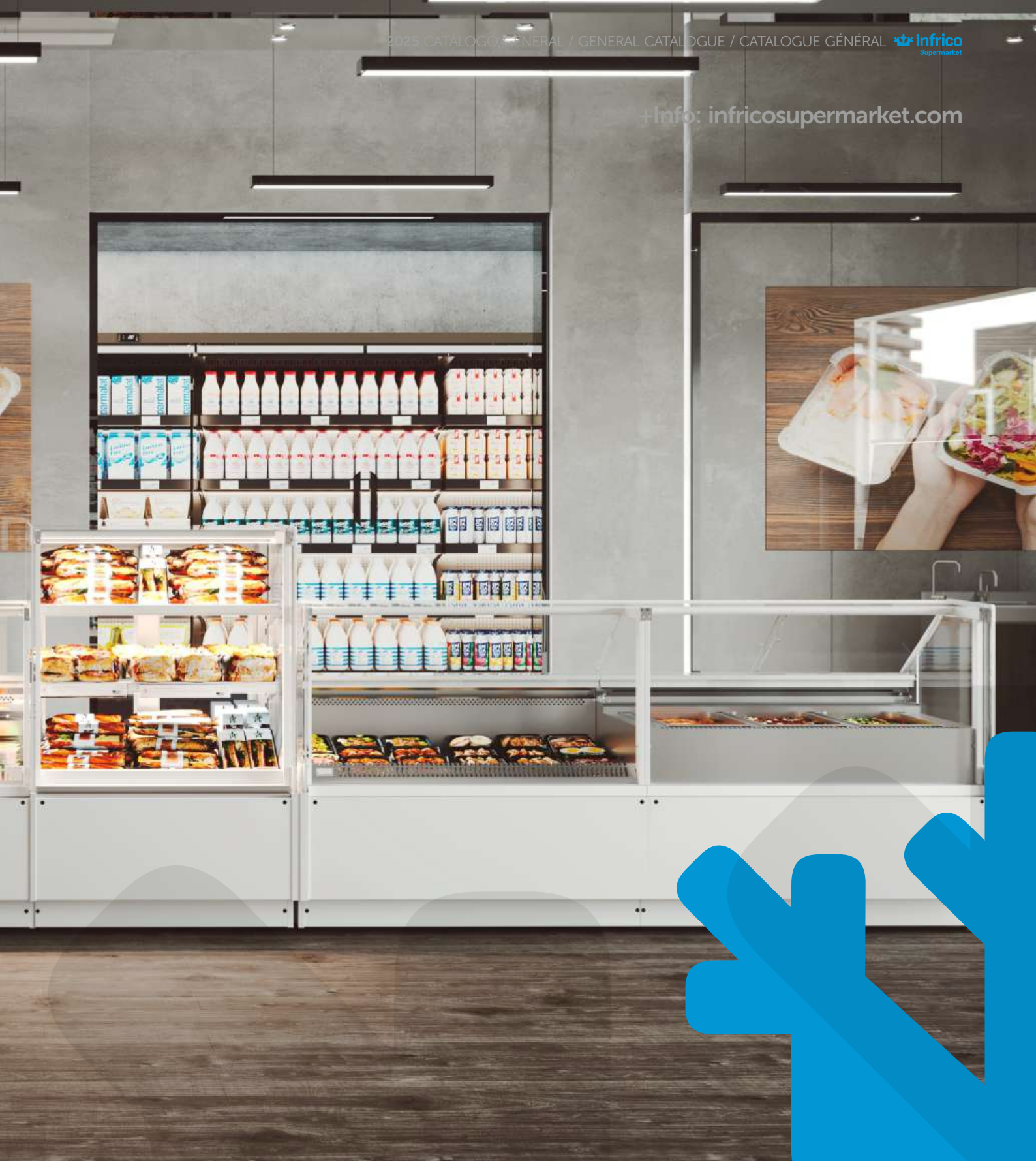
Supermarket

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.

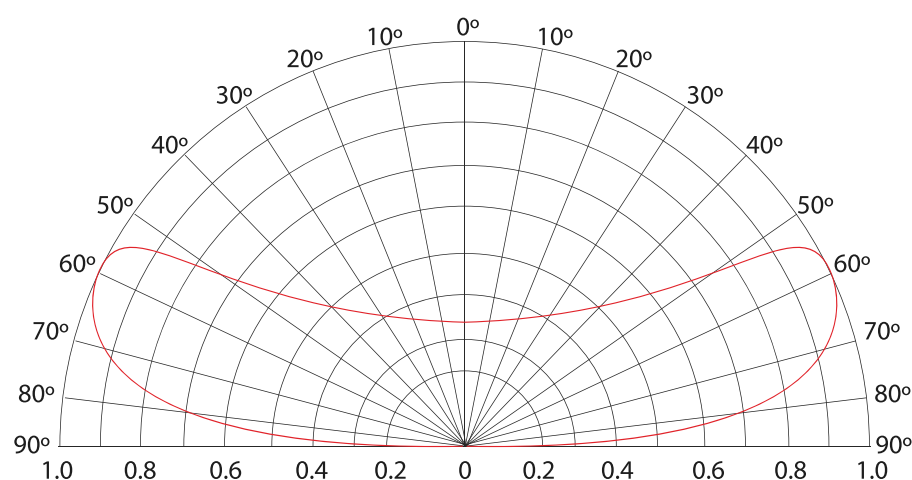
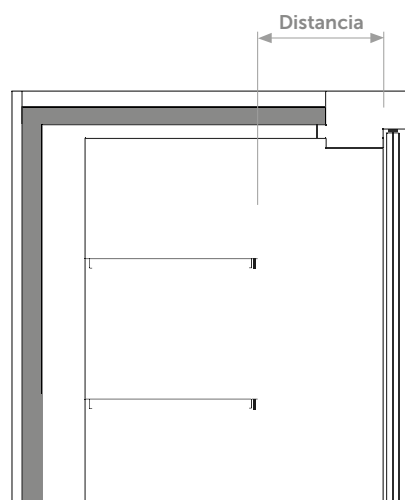
C'est pourquoi, dans la mesure du possible, il convient de choisir la configuration qui permet de rendre cette distribution uniforme.

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

VSC

COMPRESORES DE VELOCIDAD VARIABLE
VARIABLE SPEED COMPRESSORS
COMPRESSEURS À VITESSE VARIABLE

+Info: infricosupermarket.com



VSC

**Compresores
Velocidad variable
Variable Speed
Compressors
Compresseurs à
Vitesse Variable**

VSC

**La Evolución de Eficiencia Energética
The Evolution of Energy Efficiency
L'Évolution de l'Efficienc**

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.



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.

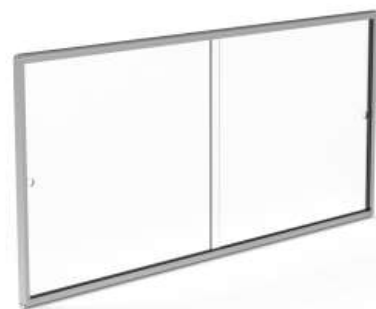
Conçues pour économiser l'énergie, améliorer la conservation des produits réfrigérés et garantir une expérience d'utilisation exceptionnelle, ces portes présentent les caractéristiques suivantes:

- 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-copeaux, porte-couteaux, porte-rouleaux et boîte   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

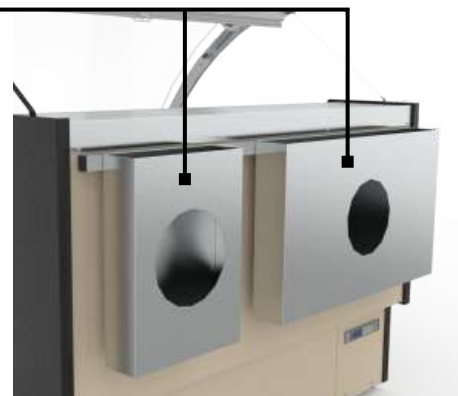
Material:

- Stainless-steel sheet AISI304

Accessoire pour attacher les sacs et disponible en deux tailles.

Matériau:

- 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.

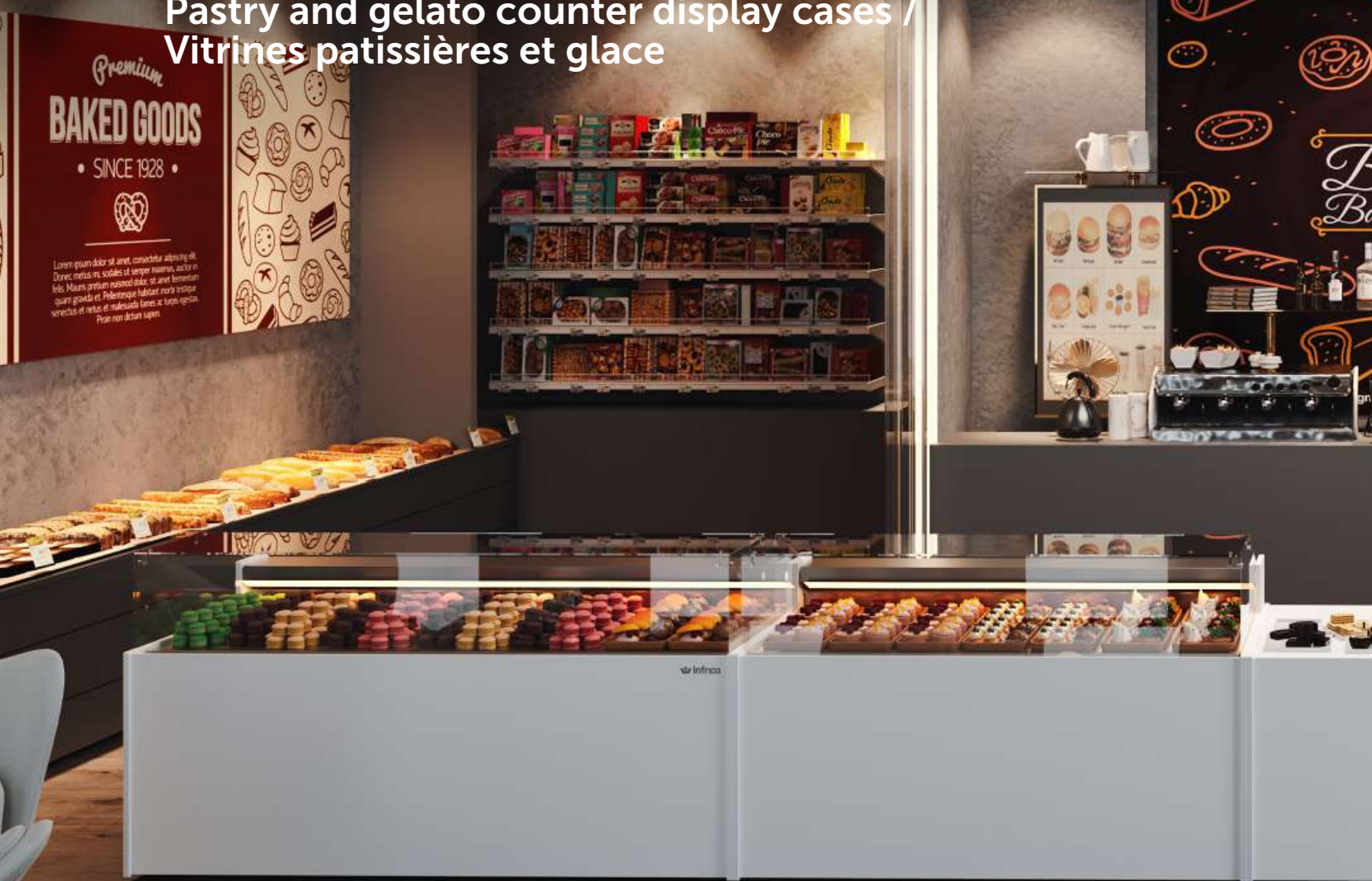
+Info: infricosupermarket.com



PRECIOS

VITRINAS PASTELERÍA Y HELADOS

Pastry and gelato counter display cases /
Vitrines pâtisseries et glace



+Info: infricosupermarket.com278 **VMG** MAGNUS294 **VLY** LYON308 **VBR** ÁMBAR334 **VON** ÓNIX354 **VNZ** NIZA368 **VCO** COMBO372 **VCB** CORAL376 **VAR** ARIES

VMG MAGNUS

Vitrina expositora para pastelería /
Pastry display case /
Vitrine d'exposition pour pâtisserie



+Info: infricosupermarket.com



VMG RU/BU

Vitrina expositora para pastelería con reserva, grupo incorporado

Plug in pastry display case with reserve

Vitrine d'exposition pour la pâtisserie avec réserve, groupe incorporé



VMG25RU



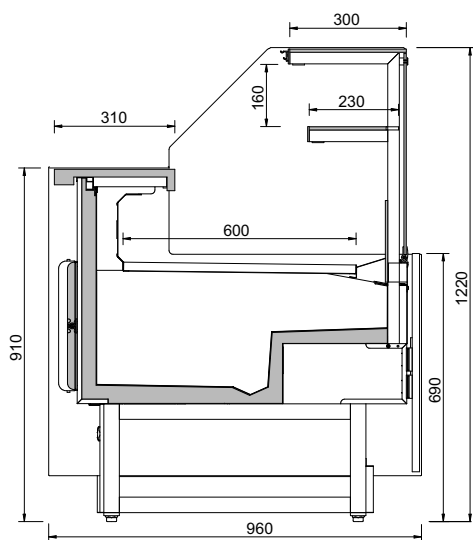
VMG12B

Rango Temperatura
Température Range
Gamme de température

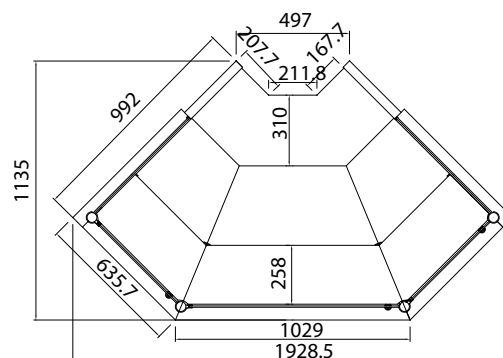
Modelos
Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

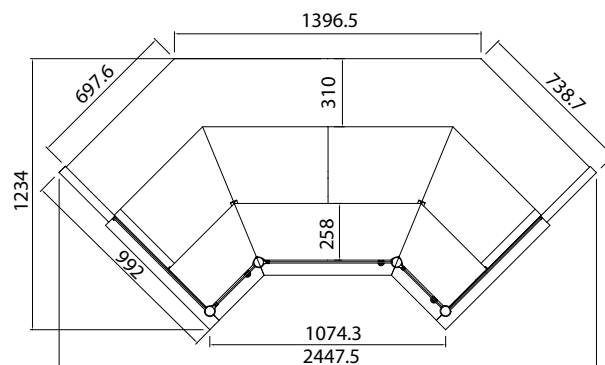
P	VMG09 RU	VMG12 RU	VMG15 RU	VMG18 RU	VMG25 RU	VMG12 BU
P	Ángulos / Angles / Angles	VMG90 AARU	VMG90 ACRU	VMG90 ARRU	VMG45 AARU	VMG45 ACRU



VMG RU



VMG 90 AA RU



VMG 90 AC RU

CARACTERÍSTICAS

Vitrina grupo incorporado R290 con reserva refrigerada para pastelería y bombones (BU).
Estructura de cristales delantera lacada en color negro.
Decoraciones en madera lacada.
Estante de cristal no regulables.
Encimera Quartz blanco.
Iluminación LED alta eficiencia 24V, color blanco 4000K, en exposición y estante.
Iluminación LED decorativa en zócalo inferior blanco 4000K.
Cristal frontal recto fijo con tornillos, abatible para su limpieza.
Cristales templados.
Interior lacado en color negro.
Zócalo en acero inoxidable.

MAIN FEATURES

R290 plug in display cabinet with refrigerated reserve for pastries and chocolates (BU).
Black lacquered front glass structure.
Lacquered wood decorations.
Non-adjustable glass shelf.
White Quartz worktop.
High efficiency LED lighting 24V, white 4000K, in display and shelf.
Decorative LED lighting in white 4000K lower plinth.
Straight front glass fixed with screws, hinged for cleaning.
Tempered glass.
Black lacquered interior.
Stainless steel plinth.

CARACTERISTIQUES

Vitrine plug in R290 avec réserve réfrigérée pour pâtisseries et chocolats (BU).
Façade en verre laqué noir.
Décorations en bois laqué.
Étagère en verre non réglables.
Plan de travail en Quartz blanc.
Éclairage LED haute efficacité 24V, blanc 4000K, dans la vitrine et les étagères.
Éclairage LED décoratif en blanc 4000K sur le plinthe inférieur.
Verre frontal droit fixé par des vis, avec ouverture pour le nettoyage.
Verres trempés.
Intérieur laqué noir.
Plinthe en acier inoxydable.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

960 x 1220 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 938 / 1250 / 1562 / 1875 / 2500 mm.

Exposición / exhibition / présentation

600 mm.

Estantes / shelves / étagères

230 / 300 mm.

Costados / sides / joues

40 mm.

CL. CLIMÁTICA / CLIMATIC CL. / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

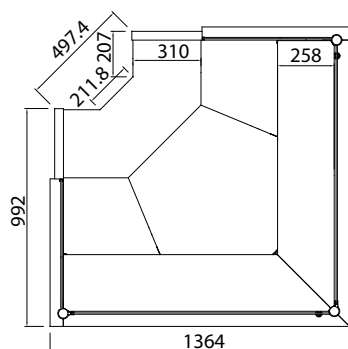
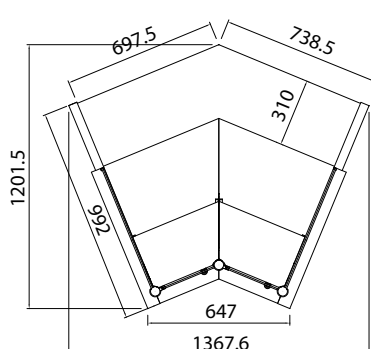
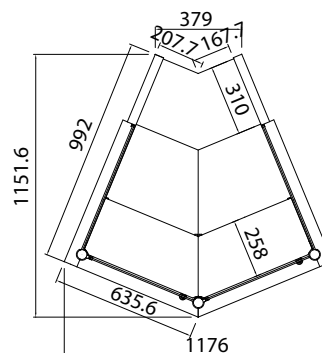
RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

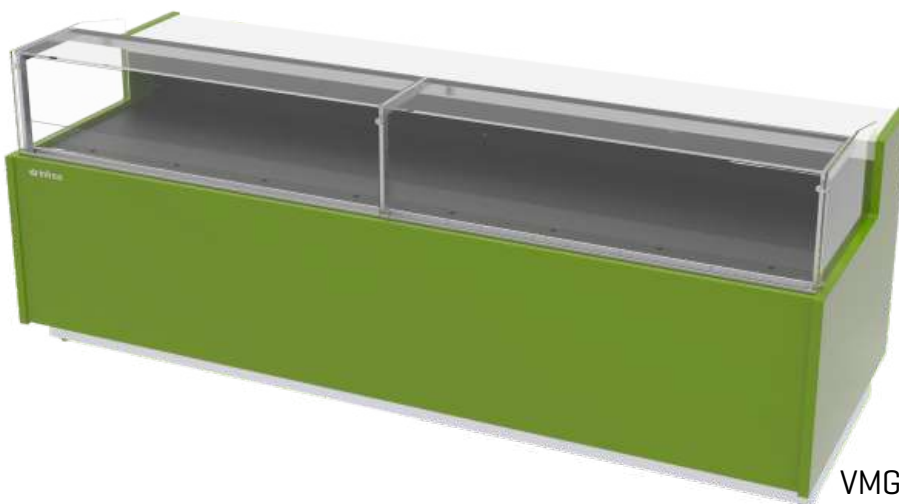
P	+6°C / +8°C
P (B)	+12°C / +16°C

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
	m ²	m ²	L
VMG09RU	0,59	0,78	106,00
VMG12RU	0,79	1,04	141,00
VMG15RU	0,98	1,30	177,00
VMG18RU	1,18	1,56	212,00
VMG25RU	1,57	2,08	283,00
VMG12BU	0,79	1,04	141,00

**VMG 90 AR RU****VMG 45 AC RU****VMG 45 AA RU**

Vitrina expositora cristal bajo para cafetería/pastelería con reserva grupo incorporado
 Plug in low glass with reserve cafes/pastry display case
 Vitrine d'exposition verre bas pour la cafétéria/pâtisserie avec réserve, groupe incorporé



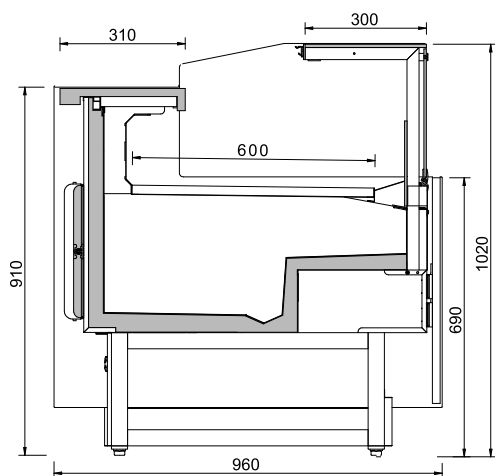
VMG25LGU

Rango Temperatura
 Temperature Range
 Gamme de température

Modelos
 Models
 Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

P	VMG09 RULG	VMG12 RULG	VMG15 RULG	VMG18 RULG	VMG25 RULG	VMG12 BULG
---	------------	------------	------------	------------	------------	------------



VMG LGU

CARACTERÍSTICAS

Vitrina cristal bajo grupo incorporado R290 con reserva refrigerada para cafetería / pastelería.
Estructura de cristales delantera lacada en color negro.
Decoraciones en madera lacada.
Encimera Quartz blanco.
Iluminación LED alta eficiencia 24V, color blanco 4000K, en exposición y estante.
Iluminación LED decorativa en zócalo inferior blanco 4000K.
Cristal frontal recto.
Cristales templados.
Interior lacado en color negro.
Zócalo en acero inoxidable.

MAIN FEATURES

R290 plug in low glass display cabinet with refrigerated reserve for cafe / pastries.
Black lacquered front glass structure.
Lacquered wood decorations.
White Quartz worktop.
High efficiency LED lighting 24V, white 4000K, in display and shelf.
Decorative LED lighting in white 4000K lower plinth.
Straight front glass fixed.
Tempered glass.
Black lacquered interior.
Stainless steel plinth.

CARACTERISTIQUES

Vitrine plug in R290 avec réserve réfrigérée pour cafétéria / pâtisserie.
Façade en verre laqué noir.
Décorations en bois laqué.
Plan de travail en Quartz blanc.
Eclairage LED haute efficacité 24V, blanc 4000K, dans la vitrine et les étagères.
Éclairage LED décoratif en blanc 4000K sur le plinthe inférieur.
Verre frontal droit fixe.
Verres trempés.
Intérieur laqué noir.
Plinthe en acier inoxydable.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

960 x 1020 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 938 / 1250 / 1562 / 1875 / 2500 mm.

Exposición / exhibition / présentation

600 mm.

Estantes / shelves / étagères

300 mm.

Costados / sides / joues

40 mm.

CL. CLIMÁTICA / CLIMATIC CL. / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

P	+6°C / +8°C
P (B)	+12°C / +16°C

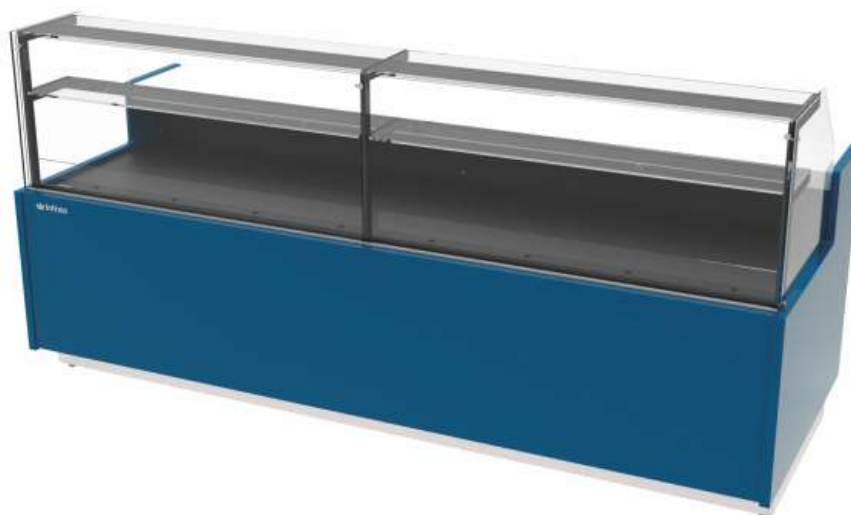
MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
	m ²	m ²	L
VMG09RULG	0,59	0,56	84,00
VMG12RULG	0,79	0,75	113,00
VMG15RULG	0,98	0,94	141,00
VMG18RULG	1,18	1,13	169,00
VMG25RULG	1,57	1,57	225,00
VMG12BULG	0,79	0,75	113,00



Vitrina expositora para sandwich/bocadillos con reserva, grupo incorporado
 Plug in with reserve cafes/pastry display case
 Vitrine d'exposition pour la cafétéria/pâtisserie groupe incorporé

M1    

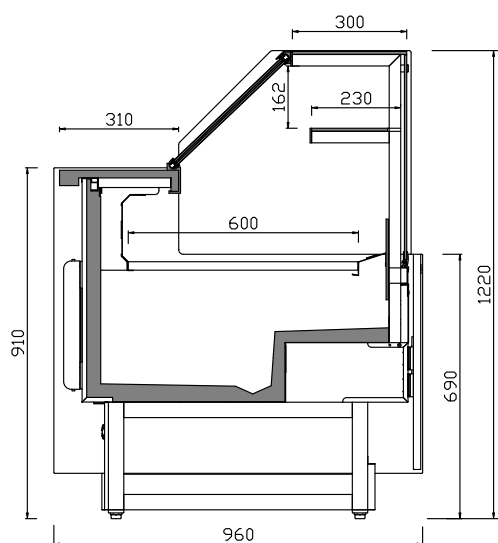


Rango Temperatura
 Temperature Range
 Gamme de température

Modelos
 Models
 Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

M1	VMG09 RUF	VMG12 RUF	VMG15 RUF
----	-----------	-----------	-----------



VMG RUF

Serie / Series / Série **VMG - MAGNUS**+Info: infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina grupo incorporado R290 con reserva refrigerada para sandwiches y bocadillos.
Estructura de cristales delantera lacada en color negro.
Decoraciones en madera lacada.
Estante de cristal no regulables.
Encimera Quartz blanco.
Iluminación LED alta eficiencia 24V, color blanco 4000K, en exposición y estante.
Iluminación LED decorativa en zócalo inferior blanco 4000K.
Cristal frontal recto fijo con tornillos, abatible para su limpieza.
Cristales templados.
Interior lacado en color negro.
Zócalo en acero inoxidable.

MAIN FEATURES

R290 plug in display cabinet with refrigerated reserve for sandwiches and snacks.
Black lacquered front glass structure.
Lacquered wood decorations.
Non-adjustable glass shelf.
White Quartz worktop.
High efficiency LED lighting 24V, white 4000K, in display and shelf.
Decorative LED lighting in white 4000K lower plinth.
Straight front glass fixed with screws, hinged for cleaning.
Tempered glass.
Black lacquered interior.
Stainless steel plinth.

CARACTERISTIQUES

Vitrine plug in R290 avec réserve réfrigérée pour sandwiches et snacks.
Façade en verre laqué noir.
Décorations en bois laqué.
Étagère en verre non réglables.
Plan de travail en Quartz blanc.
Éclairage LED haute efficacité 24V, blanc 4000K, dans la vitrine et les étagères.
Éclairage LED décoratif en blanc 4000K sur le plinthe inférieur.
Verre frontal droit fixé par des vis, avec ouverture pour le nettoyage.
Verres trempés.
Intérieur laqué noir.
Plinthe en acier inoxydable.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

960 x 1220 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 938 / 1250 / 1562 mm.

Exposición / exhibition / présentation

600 mm.

Estantes / shelves / étagères

230 / 300 mm.

Costados / sides / joues

40 mm.

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

	T° Producto / Product T° / T° Producte	T° Aplicación / Application T° / T° Applic.
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
	m ²	m ²	L
VMG09RUF	0,59	0,78	106,00
VMG12RUF	0,79	1,04	141,00
VMG15RUF	0,98	1,30	177,00



VMG P MAGNUS

Vitrina expositora neutra para panadería
Neutral display case for bakeries
Vitrine neutre pour boulangeries



VMG12P

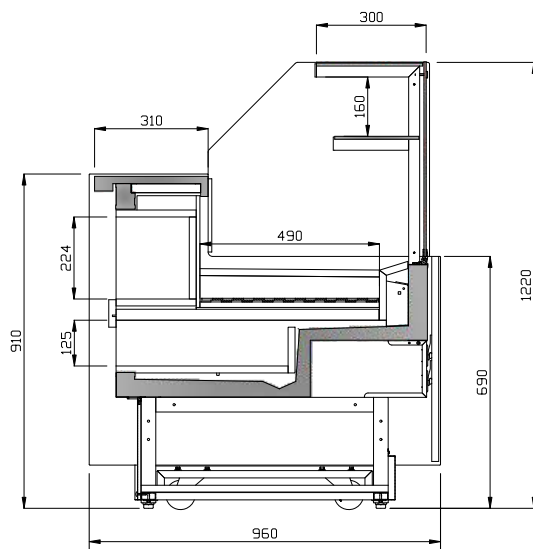
Rango Temperatura
Temperature Range
Gamme de température

Modelos
Models
Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

VMG09 P

VMG12 P



VMG P

Serie / Series / Série **VMG - MAGNUS****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina expositora neutra para panadería.
Estructura de cristales delantera lacada en color negro.
Decoraciones en madera lacada.
Estante de cristal no regulables.
Encimera Quartz blanco.
Iluminación LED alta eficiencia 24V, color blanco cálido 2700K, en exposición.
Iluminación LED decorativa en zócalo inferior blanco 4000K.
Cristal frontal recto fijo con tornillos, abatible para su limpieza.
Cristales templados.
Interior lacado en color negro.
Zócalo en acero inoxidable.
Laterales.
Exposición con rejilla en madera.
Bandeja trasera extractora para migas de pan.

MAIN FEATURES

Neutral display case for bakeries.
Black lacquered front glass structure.
Lacquered wood decorations.
Non-adjustable glass shelves.
White Quartz worktop.
High efficiency LED lighting 24V, warm white 2700K, in display.
Decorative LED lighting in white 4000K lower plinth.
Straight front glass fixed with screws, hinged for cleaning.
Tempered glass.
Black lacquered interior.
Stainless steel plinth.
Sides.
Display with wooden grille.
Rear extractor tray for breadcrumbs.

CARACTERISTIQUES

Vitrine neutre pour boulangeries.
Façade en verre laqué noir.
Décorations en bois laqué.
Étagère en verre non réglables.
Plan de travail en Quartz blanc.
Éclairage LED haute efficacité 24V, blanc chaud 2700K, dans la vitrine.
Éclairage LED décoratif en blanc 4000K sur le plinthe inférieur.
Verre frontal droit fixé par des vis, avec ouverture pour le nettoyage.
Verres trempés.
Intérieur laqué noir.
Plinthe en acier inoxydable.
Joues.
Affichage avec grille en bois.
Plateau d'extraction arrière pour les miettes de pain.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

960 x 1220 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 938 / 1250 mm.

Exposición / exhibition / présentation

600 mm.

Estantes / shelves / étagères

230 / 300 mm.

Costados / sides / joues

40 mm.

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL CLIMATIQUE**DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.****RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)**

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área exposición/m Exhibition area/m Espace d'exposition/m	Volumen/m Volume/m Volume/m
	m ²	m ²	L
VMG09P	0,59	0,78	106,00
VMG12P	0,79	1,04	141,00



VMGHT MAGNIUS

Vitrina expositora caliente para cafetería/pastelería grupo incorporado
Hot plug in cafes/pastry display case
Vitrine d'exposition chaud pour la cafétéria/pâtisserie groupe incorporé



VMGHT

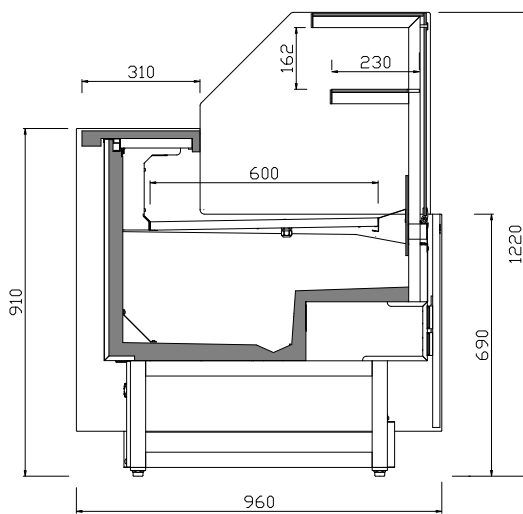
Rango Temperatura
Temperature Range
Gamme de température

Modelos
Models
Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

+65

VMG12 HT



VMG HT

Serie / Series / Série **VMG - MAGNUS****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina caliente grupo incorporado R290 para cafetería / pastelería.
Estructura de cristales delantera lacada en color negro.
Decoraciones en madera lacada.
Estante de cristal no regulables.
Encimera Quartz blanco.
Iluminación LED alta eficiencia 24V, color blanco cálido 2700K, en exposición.
Iluminación LED decorativa en zócalo inferior blanco 4000K.
Cristal frontal recto fijo con tornillos, abatible para su limpieza.
Cristales templados.
Interior lacado en color negro.
Zócalo en acero inoxidable.
Laterales.

MAIN FEATURES

R290 hot plug in display cabinet for cafe / pastries.
Black lacquered front glass structure.
Lacquered wood decorations.
Non-adjustable glass shelves.
White Quartz worktop.
High efficiency LED lighting 24V, warm white 2700K, in display.
Decorative LED lighting in white 4000K lower plinth.
Straight front glass fixed with screws, hinged for cleaning.
Tempered glass.
Black lacquered interior.
Stainless steel plinth.
Sides.

CARACTERISTIQUES

Vitrine chaude plug in R290 pour cafétéria / pâtisserie.
Façade en verre laqué noir.
Décorations en bois laqué.
Étagère en verre non réglables.
Plan de travail en Quartz blanc.
Éclairage LED haute efficacité 24V, blanc chaude 2700K, dans la vitrine.
Éclairage LED décoratif en blanc 4000K sur le plinthe inférieur.
Verre frontal droit fixé par des vis, avec ouverture pour le nettoyage.
Verres trempés.
Intérieur laqué noir.
Plinthe en acier inoxydable.
Joues.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

960 x 1220 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 1330 mm.

Exposición / exhibition / présentation

600 mm.

Estantes / shelves / étagères

230 / 300 mm.

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

+65°C**+65°C****MERCHANDISING** [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área exposición/m Exhibition area/m Espace d'exposition/m	Volumen/m Volume/m Volume/m
	m ²	m ²	L
VMG HT	0,79	1,04	141,00

CL. CLIMÁTICA / CLIMATIC CL. / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz



VMGC/M/MH

Vitrina expositora neutra para cafetería/pastelería
Neutral cafes/pastry display case
Vitrine d'exposition neutre pour la cafétéria/pâtisserie



VMG12M



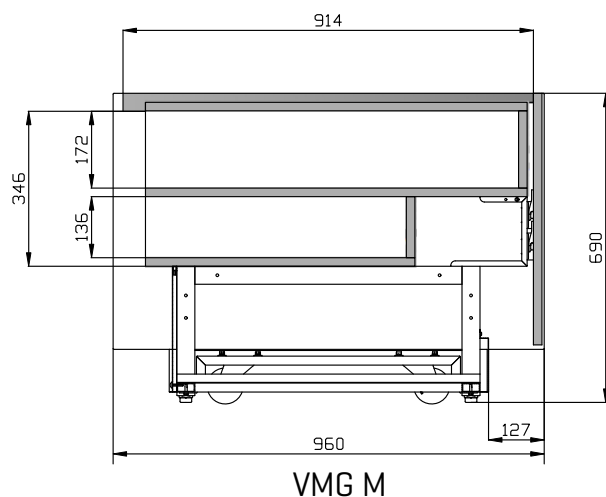
VMG12MHD

Rango Temperatura
Temperature Range
Gamme de température

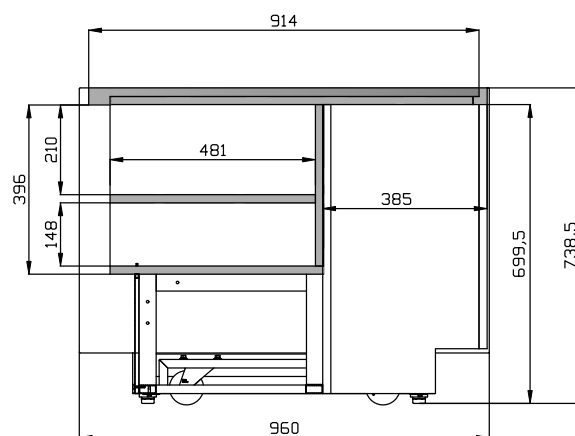
Modelos
Models
Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

VMG09C	VMG12M	VMG12MHD	VMG18M
Ángulos / Angles / Angles	VMG90 ACM	VMG45 AAM	VMG45 ACM



VMG M



VMG MHD

CARACTERÍSTICAS

Mueble neutro para cafetería / pastelería.
Decoraciones en madera lacada.
Encimera de acero inoxidable.
Iluminación Led decorativa en zócalo inferior blanco 4000K.
Zócalo en acero inoxidable.
Laterales de madera lacada.

MAIN FEATURES

Neutral counter case for cafeteria / patisserie.
Lacquered wood decorations.
Stainless steel worktop.
Decorative Led lighting on lower plinth in white 4000K.
Stainless steel plinth.
Lacquered wood sides.

CARACTERISTIQUES

Mobilier neutre pour cafétéria / pâtisserie.
Décorations en bois laqué.
Plan de travail en acier inoxydable.
Éclairage Led décoratif sur le plinthe inférieur en blanc 4000K.
Plinthe en acier inoxydable.
Joues en bois laqué.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

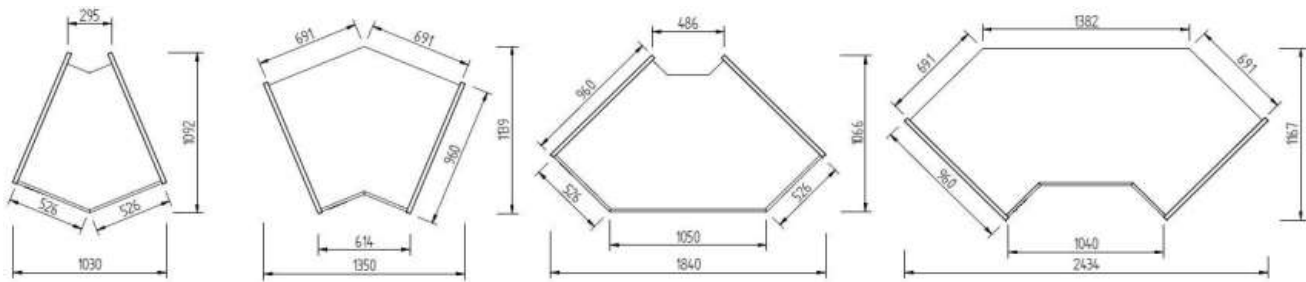
Medidas / measure / mesures
960 x 690-738(MHD) x L mm.
Longitud / length / longueur
[L] = 1018 / 1330 / 1955 mm.
Exposición / exhibition / présentation
914 mm.
Costados / sides / joues
40 mm.

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
m ²	m ²	L

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL. CLIMATIQUE
DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.


VMG45AAM

VMG45ACM

VMG90AAM

VMG90ACM

Vitrina expositora para cafetería/pastelería Cafes/pastry display case Vitrine d'exposition pour la cafétéria/pâtisserie

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Grupo incorporado eco R290 con Reserva refrigerada.
Estructura de cristales delantera lacada en color negro.
Decoraciones en madera lacada.
Estante intermedio de cristal sin refrigerar no regulable en altura (RU, BU y RUF).
Estante superior de cristal.
Encimera Quartz blanco.
Iluminación LED alta eficiencia 24V, color blanco 4000K, en exposición y estante (RU, BU y RUF).
Iluminación LED alta eficiencia 24V, color blanco 4000K, en exposición (LG).
Iluminación Led decorativa en zócalo inferior blanco 4000K.
Cristal frontal recto fijo con tornillos, abatible para su limpieza.
Cristales templados.
Interior lacado en color negro.
Interior en acero inoxidable (HT).
Interior en rejilla de madera (P).
Bandeja trasera extraíble recogida migas (P).
Zócalo en acero inoxidable.
Laterales (modelos neutros y HT).

STANDARD EQUIPMENT

Plug in eco R290 unit with refrigerated reserve.
Front glass structure lacquered in black colour.
Lacquered wood decorations.
Intermediate non-refrigerated glass shelf not adjustable in height (RU, BU and RUF).
Glass top shelf.
White Quartz worktop.
High efficiency LED lighting 24V, white 4000K, in display and shelf (RU, BU and RUF).
High efficiency LED lighting 24V, white colour 4000K, in display (LG).
Decorative LED lighting on lower plinth, white 4000K.
Fixed straight front glass with screws, hinged for cleaning.
Tempered glass.
Black lacquered interior.
Stainless steel interior (HT).
Interior in wooden grille (P).
Removable rear crumb collection tray (P).
Stainless steel plinth.
Sides (neutral and HT models).

ÉQUIPIMENT DE SÉRIE

Groupe éco R290 plug in avec réserve réfrigérée.
Structure vitrée frontale laquée noire.
Décorations en bois laqué.
Étagère intermédiaire en verre non réfrigérée non réglable en hauteur (RU, BU et RUF).
Étagère supérieure en verre.
Plan de travail en quartz blanc.
Éclairage LED haute efficacité 24V, blanc 4000K, dans le présentoir et l'étagère (RU, BU et RUF).
Éclairage LED haute efficacité 24V, blanc 4000K, dans le présentoir (LG).
Éclairage LED décoratif dans le plinthe inférieur, blanc 4000K.
Verre frontal droit fixe avec vis, rabattable pour le nettoyage.
Verre trempé.
Intérieur laqué noir.
Intérieur en acier inoxydable (HT).
Intérieur en grille bois (P).
Plateau d'extraction arrière pour les miettes de pain (P).
Plinthe en acier inoxydable.
Joues (modèles neutres et HT).

COSTADOS DISPONIBLES / AVAILABLE SIDES / JOUES DISPONIBLES



COLORES / COLOURS / COULEURS



Serie / Series / Série **VMG - MAGNUS**+Info: infricosupermarket.com**EQUIPAMIENTO OPCIONAL**

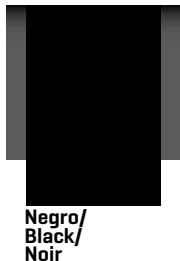
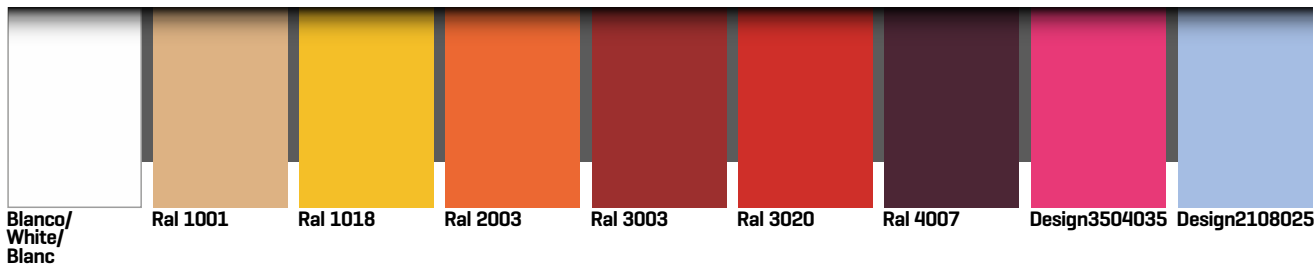
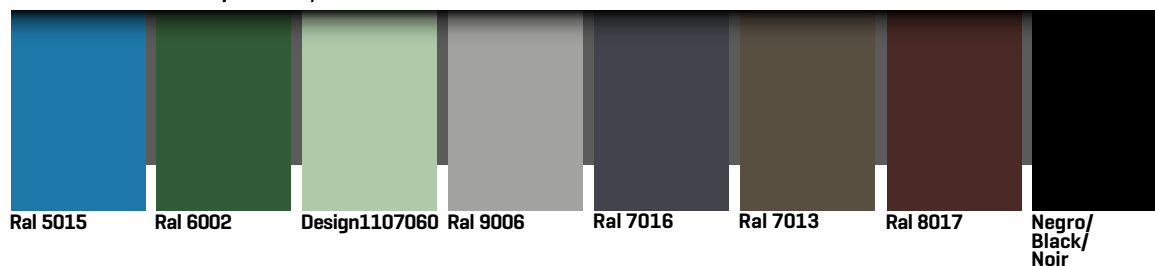
Laterales (excepto HT y neutros).
 Laterales ensamblaje.
 Puertas correderas traseras.
 2º estante no refrigerado iluminado (RU).

OPTIONAL EQUIPMENT

Sides (except HT and neutral).
 Side assembly.
 Rear sliding doors.
 2nd non-refrigerated illuminated shelf (RU).

ÉQUIPMENT OPTIONAL

Joues (sauf HT et neutre).
 Assemblage Joues.
 Portes coulissantes arrière.
 2ème étagère éclairée non réfrigérée (RU).

Color Interior Estándar / Standar / Standard**Color Exterior Estándar / Standar / Standard****Color Exterior Estándar / Standar / Standard**

VLY LYON

Vitrina expositora para pastelería /
Pastry display case /
Vitrine d'exposition pour pâtisserie



+Info: infricosupermarket.com



 Infrico

D

A
↑
G

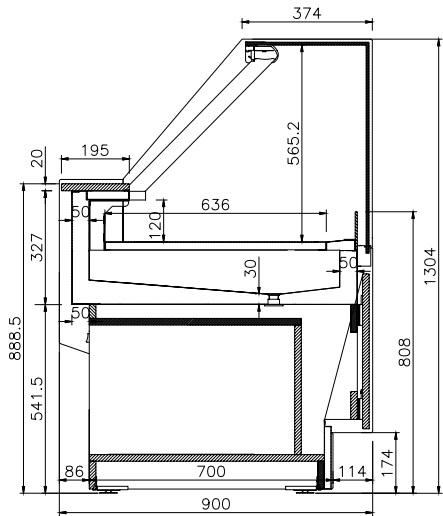
VLY LYON

Vitrina expositora para pastelería grupo incorporado
 Plug in pastry display case
 Vitrine d'exposition pour la pâtisserie groupe incorporé



VLY9

P	Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé				
	VLY09 VLY09 I	VLY12 VLY12 I	VLY15 VLY15 I	VLY18 VLY18 I	VLY25 VLY25 I



VLY/I

Serie / Series / Série **VLY - LYON****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina modular de pastelería sin reserva con grupo incorporado ECO R290.
Alta capacidad y amplio plano de exposición.
Sistema de refrigeración ventilado.
Cristales templados.
Estructura y soporte de cristales en perfiles de aluminio anodizado.
Encimera de trabajo en Quartz Compac Blanco.
Plano de exposición en acero inoxidable AISI304 (I).
Plano de exposición lacado en color negro.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m.
Zócalo en acero inoxidable AISI304.
Decoración frontal en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Control electrónico.
Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
Desescarche automático.
Equipamiento de alta eficiencia:
- iluminación exposición LED blanco cálido 2700K
- iluminación decorativa LED blanco frío 6000K
- Ventiladores electrónicos.

MAIN FEATURES

Modular pastry display case without reserve plug in ECO R290 unit.
High capacity and large display area.
Ventilated refrigeration system.
Tempered glass.
Structure and glass support in anodised aluminium profiles.
Worktop in Quartz Compac White.
AISI304 (I) stainless steel display surface.
Exhibition surface lacquered in black colour.
CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation, density 40Kg/m.
AISI304 stainless steel plinth.
Front decoration in high resistance water-repellent lacquered MDF.
Electronic control.
Stainless steel evaporative tray.
Automatic defrosting.
High efficiency equipment:
- exhibition lighting LED warm white 2700K
- decorative lighting LED cool white 6000K
- Electronic fans.

CARACTERISTIQUES

Vitrine à pâtisserie modulaire sans réserve avec groupe incorporé ECO R290.
Grande capacité et grande surface d'exposition.
Système de réfrigération ventilé.
Verre trempé.
Structure et support du verre en profilés d'aluminium anodisé.
Plan de travail en Quartz Compac White.
Surface d'exposition en acier inoxydable AISI304 (I).
Plan d'affichage laqué en noir.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, densité 40Kg/m.
Plinthe en acier inoxydable AISI304.
Décor frontal en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Contrôle électronique.
Bac d'évaporation en acier inoxydable.
Dégivrage automatique.
Équipement à haut rendement :
- éclairage de l'écran LED blanc chaud 2700K
- éclairage décoratif LED blanc froid 6000K
- Ventilateurs électroniques.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

900 x 1304 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 938 / 1250 / 1562 / 1875 / 2500 mm.

Exposición / exhibition / présentation

636 mm.

Estantes / shelves / étagères

374 mm.

Costados / sides / joues

30 mm.

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

P	+6°C / +8°C
---	-------------

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
	m ²	m ²	L
VLY09	0,56	0,60	72,00
VLY12	0,75	0,80	96,00
VLY15	0,94	1,00	120,00
VLY18	1,12	1,20	144,00
VLY25	1,50	1,60	192,00



VLY LG/B LYON

Vitrina expositora cristal bajo para pastelería y bombones grupo incorporado
 Low glass plug in pastry and chocolate display case
 Vitrine d'exposition verre bas pour la pâtisserie et le chocolat groupe incorporé



VLY12LG

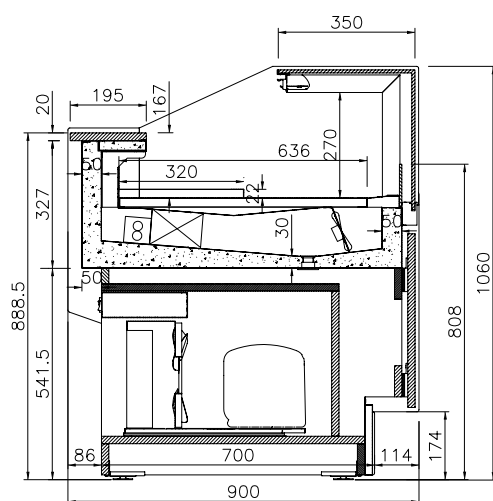


VLY12B

Rango Temperatura
 Temperature Range
 Gamme de température

Modelos
 Models
 Modèles

P	Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé					
	VLY09 LG VLY09 ILG	VLY12 LG VLY12 ILG	VLY15 LG VLY15 ILG	VLY18 LG VLY18 ILG	VLY25 LG VLY25 ILG	VLY12B VLY12B I



VLY LG / B

Serie / Series / Série **VLY - LYON****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina modular de pastelería y bombones (B) cristal bajo sin reserva con grupo incorporado ECO R290.
Alta capacidad y amplio plano de exposición.
Sistema de refrigeración ventilado.
Cristales templados.
Estructura y soporte de cristales en perfilera de aluminio anodizado.
Encimera de trabajo en Quartz Compac Blanco.
Plano de exposición en acero inoxidable AISI304 (I).
Plano de exposición lacado en color negro.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m.
Zócalo en acero inoxidable AISI304.
Decoración frontal en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Control electrónico.
Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
Desescarche automático.
Equipamiento de alta eficiencia:
- iluminación exposición LED blanco cálido 2700K
- iluminación decorativa LED blanco frío 6000K
- Ventiladores electrónicos.

MAIN FEATURES

Modular display case for pastries and chocolates (B) low glass without reserve plug in ECO R290.
High capacity and large display area.
Ventilated cooling system.
Tempered glass.
Structure and glass support in anodised aluminium profiles.
Worktop in Quartz Compac White.
AISI304 (I) stainless steel worktop.
Display top lacquered in black.
CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation, with a density of 40Kg/m.
AISI304 stainless steel plinth.
Front decoration in high resistance water-proof lacquered MDF.
Electronic control.
Stainless steel evaporative tray.
Automatic defrosting.
High efficiency equipment:
- display lighting LED warm white 2700K.
- decorative lighting LED cool white 6000K.
- Electronic fans.

CARACTERISTIQUES

Vitrine modulaire pour pâtisseries et chocolats (B) vitrée basse sans réserve avec groupe incorporé ECO R290.
Grande capacité et grande surface d'exposition.
Système de refroidissement ventilé.
Verre trempé.
Structure et support en aluminium anodisé en aluminium anodisé.
Plan de travail en Quartz Compac White.
Plan de travail en acier inoxydable AISI304 (I).
Présentoir laqué en noir.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, d'une densité de 40Kg/m.
Plinthe en acier inoxydable AISI304.
Décor frontal en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Contrôle électronique.
Bac d'évaporation en acier inoxydable.
Dégivrage automatique.
Équipement à haut rendement :
- Éclairage de l'écran LED blanc chaud 2700K
- Éclairage décoratif LED blanc froid 6000K
- Ventilateurs électroniques.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

900 x 1060 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 998 / 1310 / 1622 / 1935 / 2560 mm.

Exposición / exhibition / présentation

636 mm.

Estantes / shelves / étagères

350 mm.

Costados / sides / joues

30 mm.

CL. CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

P	+6°C / +8°C
P (B)	+12°C / +16°C

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
	m ²	m ²	L
VLY09LG	0,67	0,59	164,00
VLY12LG	0,89	0,79	184,50
VLY15LG	1,11	0,98	273,00
VLY18LG	1,33	1,18	328,00
VLY25LG	1,50	1,58	395,00
VLY12B	0,67	0,59	164,00



VLY GC LYON

Vitrina expositora caliente para pastelería grupo incorporado
Hot plug in pastry display case
Vitrine d'exposition chaude pour la pâtisserie groupe incorporé



Enchufable /
Plug in



Calor / Hot



VLY12GC

Rango Temperatura
Temperature Range
Gamme de température

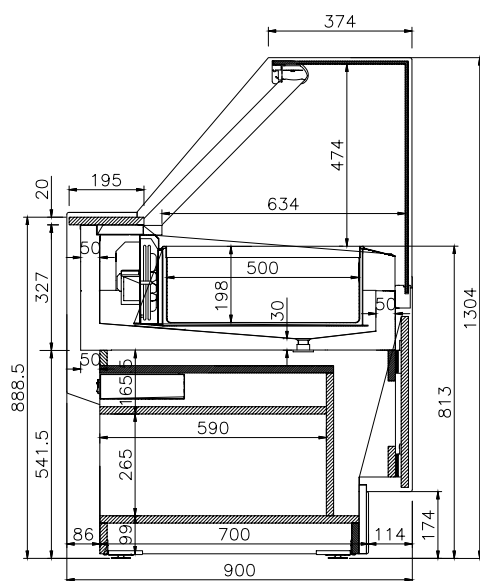
Modelos
Models
Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

+65°C

VLY12 GC

VLY15 GC



VLY GC

300

Serie / Series / Série **VLY - LYON****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina modular de pastelería caliente sin reserva.
Alta capacidad para cubetas GASTRONORM.
Cristales templados.
Módulos sin reserva
Cristales templados
Estructura y soporte de cristales en perfiles de aluminio anodizado.
Encimera de trabajo en Quartz Compac Blanco.
Exposición en acero inoxidable AISI304.
Zócalo en acero inoxidable AISI304.
Decoración frontal y laterales en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Control electrónico.
Termostato de seguridad.
Cubetas Gastronorm.
Equipamiento de alta eficiencia:
- Iluminación en exposición LED 2700K blanco cálido.
- Iluminación decorativa LED 6000K blanco frío.
- Ventiladores electrónicos.

MAIN FEATURES

Modular hot pastry display cabinet without reserve.
High capacity for GASTRONORM trays.
Tempered glass.
Modules without reserve
Tempered glass
Structure and glass support in anodised aluminium profiles.
Worktop in Quartz Compac White.
AISI304 stainless steel display.
Plinth in AISI304 stainless steel.
Front and side decoration in high resistance waterproof lacquered MDF.
Electronic control.
Safety thermostat.
Gastronorm trays.
High efficiency equipment:
- Display lighting LED 2700K warm white.
- Decorative lighting LED 6000K cool white.
- Electronic fans.

CARACTERISTIQUES

Vitrine modulaire pour pâtisseries chaudes sans réserve.
Grande capacité pour les bacs GASTRONORM.
Verre trempé.
Modules sans réserve
Verre trempé
Structure et support du verre en profilés d'aluminium anodisé.
Plan de travail en Quartz Compac White.
Présentoir en acier inoxydable AISI304.
Plinthe en acier inoxydable AISI304.
Décor frontal et latéral en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Contrôle électronique.
Thermostat de sécurité.
Bacs gastronormes.
Équipement à haut rendement :
- Éclairage d'affichage LED 2700K blanc chaud.
- Éclairage décoratif LED 6000K blanc froid.
- Ventilateurs électroniques.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

900 x 1304 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 1310 / 1622 mm.

Exposición / exhibition / présentation

500 mm.

Estantes / shelves / étagères

374 mm.

Costados / sides / joues

30 mm.

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

+65°C

+55°C / +65°C

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área exposición/m Exhibition area/m Espace d'exposition/m	Volumen/m Volume/m Volume/m
	m ²	m ²	L
VLY12GC	0,73	0,63	126,00
VLY15GC	0,91	0,78	156,00



VLY V LYON

Vitrina expositora neutra para panadería-pastelería
Neutral plug in pastry display case
Vitrine d'exposition neutre pour la pâtisserie



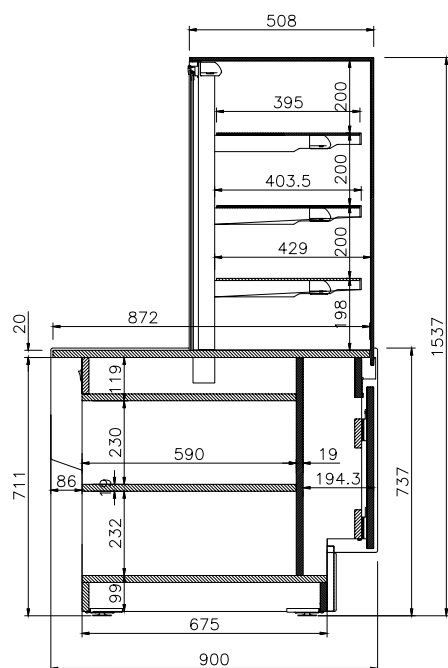
VLY9V

Rango Temperatura
Temperature Range
Gamme de température

Modelos
Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

P	VLY09 V	VLY12 V
---	---------	---------



VLY V

Serie / Series / Série **VLY - LYON****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina modular neutra de panadería-pastelería. Alta capacidad con 3 estantes de cristal. Vidrios frontales abatibles para un cómodo acceso a la limpieza. Cristales templados. Estructura y soporte de cristales en perfilería de aluminio anodizado. Encimera de trabajo en Quartz Compac Blanco. Decoración inferior en acero inoxidable AISI304. Zócalo en acero inoxidable AISI304. Decoración frontal y laterales en DM hidrófugo lacado de alta resistencia. Puertas traseras correderas en cristal. Equipamiento de alta eficiencia:

- Iluminación interior LED 2700K blanco cálido.
- Iluminación decorativa LED 6000K blanco frío.

MAIN FEATURES

Modular neutral bakery-pastry display case. High capacity with 3 glass shelves. Folding front glass for easy access for cleaning. Tempered glass. Structure and glass support in anodised aluminium sections. Worktop in Quartz Compac White. Lower decoration in AISI304 stainless steel. Plinth in AISI304 stainless steel. Front and side decoration in high resistance waterproof lacquered MDF. Rear sliding glass doors. High efficiency equipment:

- Interior lighting LED 2700K warm white.
- Decorative lighting LED 6000K cool white.

CARACTERISTIQUES

Vitrine modulaire neutre pour boulangerie-pâtisserie. Grande capacité avec 3 étagères en verre. Vitre frontale rabattable pour faciliter l'accès au nettoyage. Verre trempé. Structure et support de verre en profilés d'aluminium anodisé. Plan de travail en Quartz Compac White. Décoration inférieure en acier inoxydable AISI304. Plinthe en acier inoxydable AISI304. Décor frontal et latéral en MDF laqué hydrofuge haute résistance. Portes coulissantes arrière en verre. Équipement à haut rendement :

- Éclairage intérieur LED 2700K blanc chaud.
- Éclairage décoratif LED 6000K blanc froid.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

900 x 1537 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 998 / 1310 mm.

Exposición / exhibition / présentation

395 mm.

Estantes / shelves / étagères

508 / 395 mm.

Costados / sides / joues

40 mm.

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL. CLIMATIQUE**RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)**

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área exposición/m Exhibition area/m Espace d'exposition/m	Volumen/m Volume/m Volume/m
	m ²	m ²	L
VLY V	1,04	1,48	222,00
VLY15GC	1,39	1,98	296,00

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

Mueble caja
Counter case
Meuble caisse



VLY9M



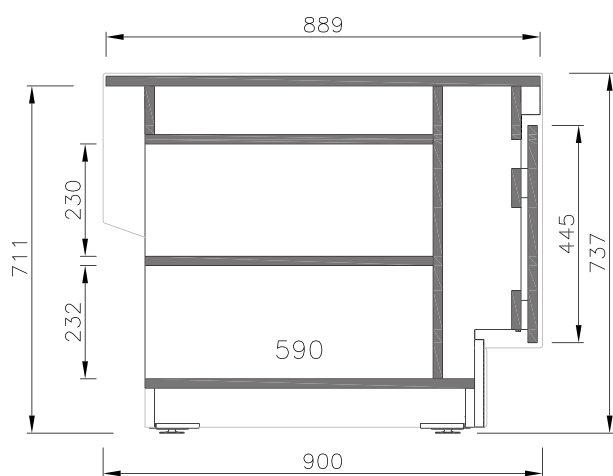
VLY12MHD

Rango Temperatura
Temperature Range
Gamme de température

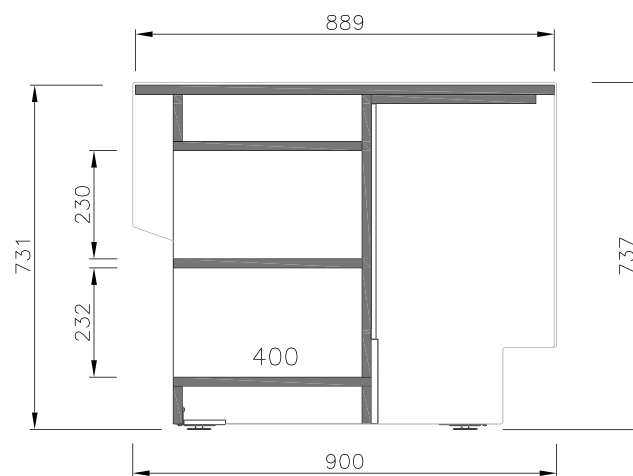
Modelos
Models
Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

	VLY9M	VLY12M	VLY12MHD
Ángulos / Angles / Angles	VLY45AAM	VLY45ACM	VLY90AAM
	VLY45AACM	VLY90ACM	VLY90ACM



VLY M



VLY MHD

Serie / Series / Série **VLV - LYON**+Info: infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Encimera de trabajo en Quartz Compac Blanco.
Bancada en madera estratificada melaminada.
Decoración frontal y laterales en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Cuerpo y estantes traseros en madera estratificada melaminada.
Iluminación LED decorativa.

MAIN FEATURES

Worktop in White Quartz Compac.
Stratified melamine wood bench.
Front decoration and sides in DM waterrepellent lacquered high resistance.
Casing and rear shelves in stratified melamine wood.
Decorative LED lighting.

CARACTERISTIQUES

Plan de travail en Quartz Compac Blanc.
Plateau en bois stratifié stratifié mélaminé.
Décor frontal et latéral en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Corps et étagères arrière en bois stratifié mélaminé.
Eclairage LED décoratif.

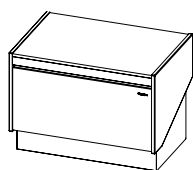
DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

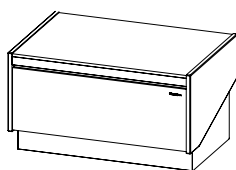
900 x 745 x L mm.

Longitud / length / longueur

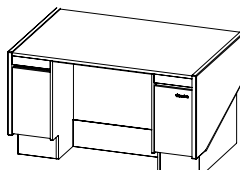
[L] = 998 / 1310 mm.

**VLY 9 M**

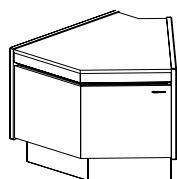
938 x 900 x 745 mm.

**VLY 12 M**

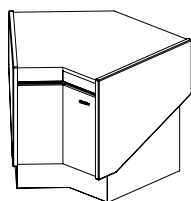
1250 x 900 x 745 mm.

**VLY 12 MHD**

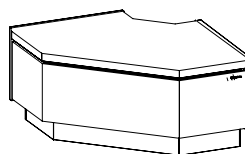
1250 x 900 x 745 mm.

**VLY 45 AAM**

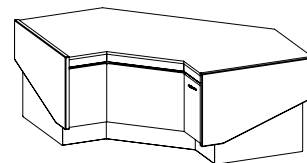
1035 x 900 x 745 mm.

**VLY 45 ACM**

1295 x 900 x 745 mm.

**VLY 90 AAM**

1855 x 900 x 745 mm.

**VLY 90 ACM**

2325 x 900 x 745 mm.

VLY LYON

Vitrina expositora para pastelería grupo incorporado

Plug in pastry display case

Vitrine d'exposition pour la pâtisserie groupe incorporé

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Grupo incorporado ECO R290.
Sistema de refrigeración ventilado.
Cristales templados.
Estructura y soporte de cristales en perfiles de aluminio anodizado.
Encimera de trabajo en Quartz Compac Blanco.
Plano de exposición en acero inoxidable AISI304 (I, GC).
Plano de exposición lacado en color negro.
Zócalo en acero inoxidable AISI304.
Decoración frontal en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Laterales en DM hidrófugo lacado de alta resistencia (GC y neutros).
Control electrónico.
Control electrónico y termostato de seguridad (GC).
Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
Desescarche automático.
Iluminación exposición LED blanco cálido 2700K.
Iluminación decorativa LED blanco frío 6000K.
Ventiladores electrónicos.
Cubetas gastronorm (GC).

STANDARD EQUIPMENT

Plug in ECO R290 unit.
Ventilated cooling system.
Tempered glass.
Structure and glass support in anodised aluminium sections.
Worktop in Quartz Compac White.
AISI304 (I, GC) stainless steel worktop.
Display top lacquered in black.
Plinth in stainless steel AISI304.
Front decoration in high resistance water-repellent lacquered MDF.
Sides in high resistance lacquered water-repellent MDF (GC and neutral).
Electronic control.
Electronic control and safety thermostat (GC).
Stainless steel evaporative tray.
Automatic defrosting.
Warm white LED display lighting 2700K.
Decorative lighting LED cool white 6000K.
Electronic fans.
Gastronorm trays (GC).

ÉQUIPIMENT DE SÉRIE

Groupe incorporé ECO R290.
Système de refroidissement ventilé.
Verre trempé.
Structure et support du verre en profilés d'aluminium anodisé.
Plan de travail en Quartz Compac White.
Plan de travail en acier inoxydable AISI304 (I, GC).
Présentoir laqué en noir.
Plinthe en acier inoxydable AISI304.
Décor frontal en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Joues en MDF laqué hydrofuge haute résistance (GC et neutre).
Contrôle électronique.
Contrôle électronique et thermostat de sécurité (GC).
Bac d'évaporation en acier inoxydable.
Dégivrage automatique.
Éclairage d'affichage LED blanc chaud 2700K.
Éclairage décoratif LED blanc froid 6000K.
Ventilateurs électroniques.
Bacs gastronormes (GC).

COSTADOS DISPONIBLES / AVAILABLE SIDES / JOUES DISPONIBLES



COLORES / COLOURS / COULEURS



Interior /
Interior /
Intérieur

Exterior /
Exterior /
Extérieur

Zócalo inox /
Stainless steel plinth /
Plinthe inox

Serie / Series / Série **VLV - LYON****+Info:** infricosupermarket.com**EQUIPAMIENTO OPCIONAL**

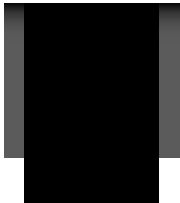
Laterales (excepto GC y neutros).
 Laterales ensamblaje.
 Puertas correderas traseras.
 Estante adicional VLY.
 Ruedas.

OPTIONAL EQUIPMENT

Sides (except GC and neutral).
 Side assembly.
 Rear sliding doors.
 Additional VLY shelf.
 Casters.

ÉQUIPIMENT OPTIONAL

Joues (sauf GC et neutre).
 Assemblage des joues.
 Portes coulissantes arrière.
 Étagère VLY supplémentaire.
 Roulettes.

Color Interior Estándar / Standar / Standard

**Negro/
Black/
Noir**

Color Interior Estándar / Standar / Standard

Inox [Mod. I]

Color Exterior Estándar / Standar / Standard

**Blanco/
White/
Blanc**

Ral 1001

Ral 1018

Ral 2003

Ral 3003

Ral 3020

Ral 4007

Design3504035

Design2108025

Color Exterior Estándar / Standar / Standard

Ral 5015

Ral 6002

Design1107060

Ral 9006

Ral 7016

Ral 7013

Ral 8017

**Negro/
Black/
Noir**

VBR ÁMBAR

Vitrina expositora para pastelería /
Pastry display case /
Vitrine d'exposition pour pâtisserie



308

+Info: infricosupermarket.com



VBRSS/ISS

ÁMBAR

Vitrina expositora autoservicio para pastelería grupo incorporado
 Plug in Self-service pastry display case
 Vitrine d'exposition libre-service pour la pâtisserie groupe incorporé

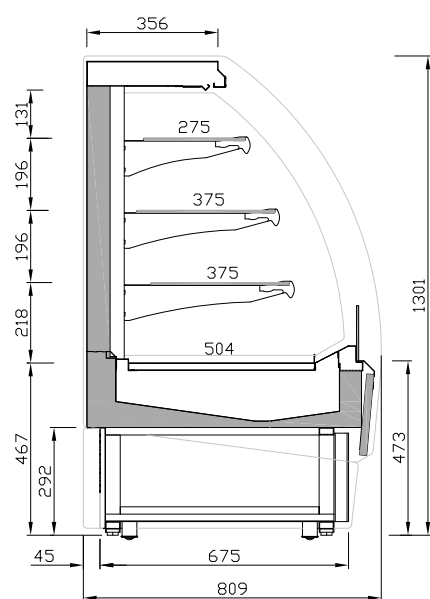


VBR9SS

Rango Temperatura
 Température Range
 Gamme de température

Modelos
 Modèles

P	Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé			
	VBR06 SS VBR06 ISS	VBR09 SS VBR09 ISS	VBR12 SS VBR12 ISS	VBR18 SS VBR18 ISS



VBR SS / ISS

Serie / Series / Série **VBR - ÁMBAR****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina refrigerada de pastelería con grupo incorporado ECO R290, Self-Service estilo cristal curvo.
Alta capacidad con 4 niveles de exposición.
Sistema de refrigeración y condensación ventilados.
Frente display.
Estantes de cristal en perfilera de aluminio anodizado.
Exposición interior en acero inoxidable AISI304 (I).
Exposición interior en lacado negro.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m.
Decoración frontal en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Cortina nocturna.
Control electrónico.
Bandeja evaporativa.
Desescarche automático.
Iluminación decorativa, estantes y en exposición LED 6000K blanco.
Laterales.

MAIN FEATURES

Refrigerated bakery display case with plug in ECO R290, Self-Service, curved glass.
High capacity with 4 display levels.
Ventilated refrigeration and condensation system.
Display front.
Glass shelves in anodised aluminium profiles.
Interior display in stainless steel AISI304 (I).
Interior display in black lacquer.
CFC-free high-pressure injected polyurethane insulation, with a density of 40Kg/m.
Front decoration in high resistance water-repellent lacquered MDF.
Night curtain.
Electronic control.
Evaporative tray.
Automatic defrosting.
Decorative lighting, shelves and on display LED 6000K white.
Sides.

CARACTERISTIQUES

Vitrine réfrigérée pour boulangerie avec groupe incorporé ECO R290, verre bombé pour le libre-service.
Grande capacité avec 4 niveaux de présentation.
Système de réfrigération et de condensation ventilé.
Façade display.
Étagères en verre avec profilés en aluminium anodisé.
Présentoir intérieur en acier inoxydable AISI304 (I).
Présentoir intérieur en laque noire.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC, d'une densité de 40Kg/m.
Décoration frontale en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Rideau nocturne.
Contrôle électronique.
Bac d'évaporation.
Dégivrage automatique.
Éclairage décoratif, étagères et présentoir LED 6000K blanc.
Joues.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

809 x 1300 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 665 / 978 / 1290 / 1915 mm.

Exposición / exhibition / présentation

504 mm.

Estantes / shelves / étagères

275 / 375 mm.

CL. CLIMÁTICA / CLIMATIC CL. / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

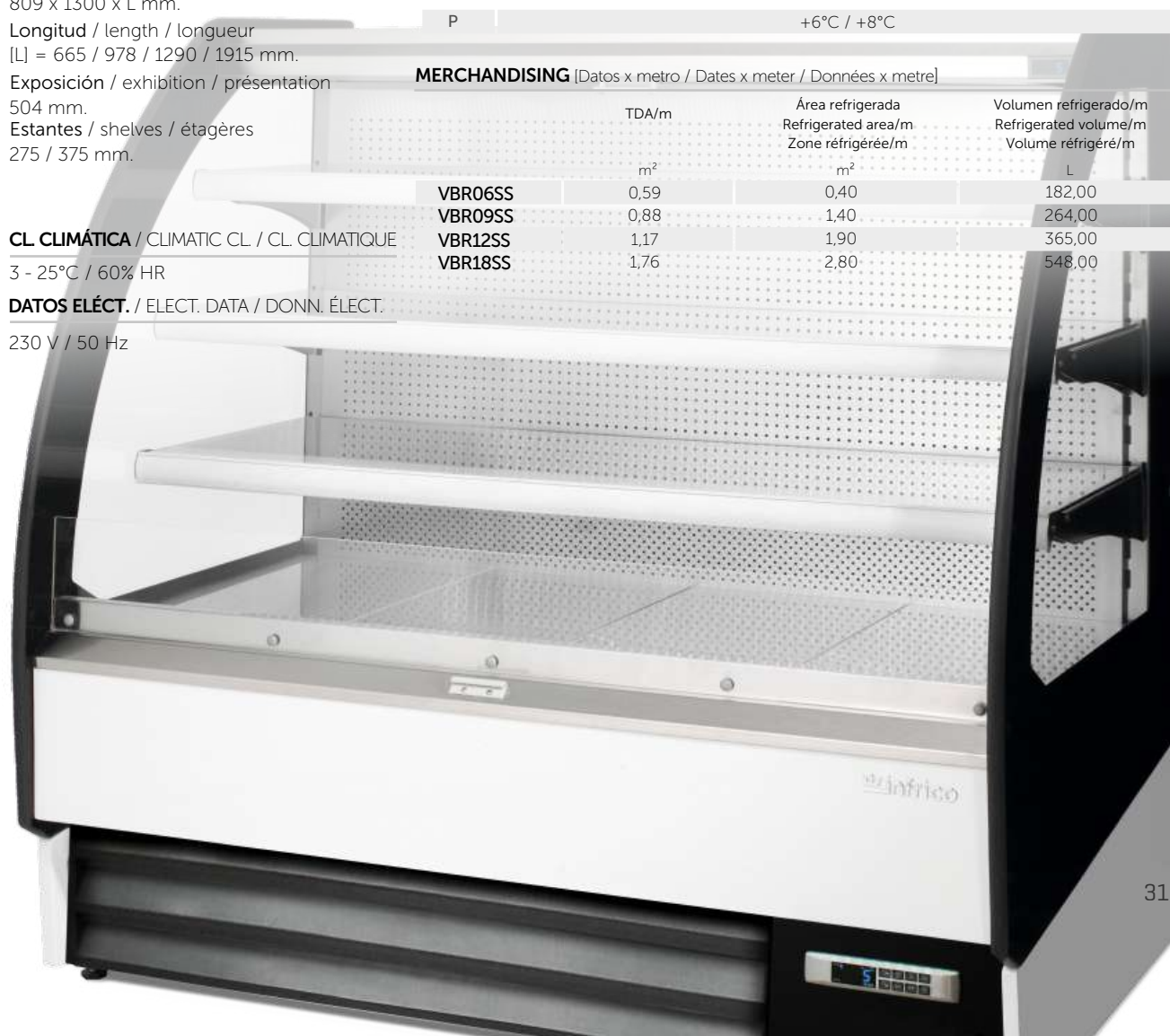
T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

P

+6°C / +8°C

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
	m ²	m ²	L
VBR06SS	0,59	0,40	182,00
VBR09SS	0,88	1,40	264,00
VBR12SS	1,17	1,90	365,00
VBR18SS	1,76	2,80	548,00



VBR PSS / IPSS

Vitrina expositora autoservicio para pastelería grupo incorporado
Plug in Self-service pastry display case
Vitrine d'exposition libre-service pour la pâtisserie groupe incorporé

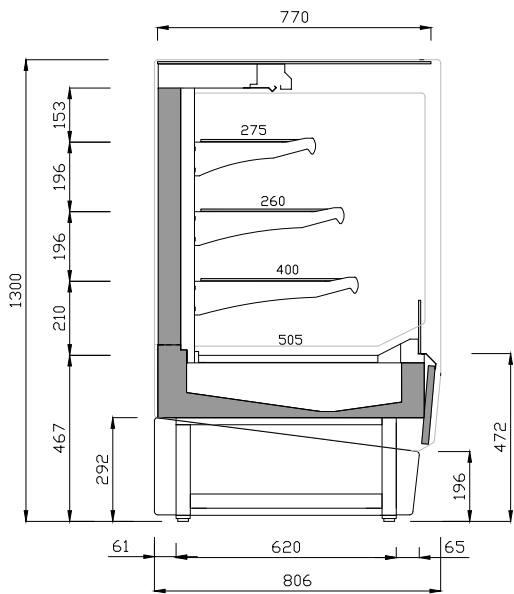


VBR12PSS

Rango Temperatura
Temperature Range
Gamme de température

Modelos
Models
Modèles

P	Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé			
	VBR06 PSS VBR06 IPSS	VBR09 PSS VBR09 IPSS	VBR12 PSS VBR12 IPSS	VBR18 PSS VBR18 IPSS



VBR PSS / IPSS

CARACTERÍSTICAS

Vitrina refrigerada de pastelería con grupo incorporado ECO R290, Self-Service estilo cristal recto. Alta capacidad con 4 niveles de exposición. Sistema de refrigeración y condensación ventilados. Frente display. Estantes de cristal en periferia de aluminio anodizado. Exposición interior en acero inoxidable AISI304 (I). Exposición interior en lacado negro. Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m. Decoración frontal en DM hidrófugo lacado de alta resistencia. Cortina nocturna. Control electrónico. Bandeja evaporativa. Desescarche automático. Iluminación decorativa, estantes y en exposición LED 6000K blanco. Laterales.

MAIN FEATURES

Refrigerated bakery display case plug in ECO R290, Self-Service straight glass. High capacity with 4 display levels. Ventilated refrigeration and condensation system. Display front. Glass shelves in anodised aluminium profiles. Interior display in stainless steel AISI304 (I). Interior display in black lacquer. CFC-free high-pressure injected polyurethane insulation, with a density of 40Kg/m. Front decoration in high resistance water-repellent lacquered MDF. Night curtain. Electronic control. Evaporative tray. Automatic defrosting. Decorative lighting, shelves and on display LED 6000K white. Sides.

CARACTERISTIQUES

Vitrine réfrigérée pour boulangerie avec groupe incorporé ECO R290, verre droit, libre-service. Grande capacité avec 4 niveaux de présentation. Système de réfrigération et de condensation ventilé. Façade d'exposition. Étagères en verre avec profilés en aluminium anodisé. Présentoir intérieur en acier inoxydable AISI304 (I). Présentoir intérieur en laque noire. Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, d'une densité de 40Kg/m. Décoration frontale en MDF laqué hydrofuge haute résistance. Rideau nocturne. Commande électronique. Bac d'évaporation. Dégivrage automatique. Éclairage décoratif, étagères et sur l'écran LED 6000K blanc. Joues.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

806 x 1300 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 665 / 978 / 1290 / 1915 mm.

Exposición / exhibition / présentation

505 mm.

Estantes / shelves / étagères

260 / 275 / 400 mm.

CL. CLIMÁTICA / CLIMATIC CL. / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

P	+6°C / +8°C
---	-------------

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
	m ²	m ²	L
VBR06PSS	0,96	0,90	182,00
VBR09PSS	1,35	1,41	264,00
VBR12PSS	1,80	1,88	365,00
VBR18PSS	2,70	2,81	548,00



VBR R / IR

ÁMBAR

Vitrina expositora para pastelería grupo incorporado
 Plug in pastry display case
 Vitrine d'exposition pour la pâtisserie groupe incorporé



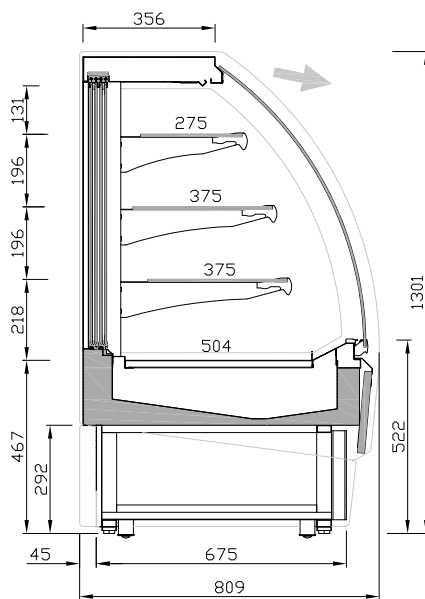
VBR9R

Rango Temperatura
 Temperature Range
 Gamme de température

Modelos
 Models
 Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

P	VBR09 R	VBR12 R	VBR18 R
	VBR09 IR	VBR12 IR	VBR18 IR



VBR R / IR

Serie / Series / Série **VBR - ÁMBAR****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina refrigerada de pastelería con grupo incorporado ECO R290 servicio tradicional.
Alta capacidad con 4 niveles de exposición.
Sistema de refrigeración y condensación ventilados.
Cristal frontal curvo templado.
Puertas correderas traseras dobles.
Estantes de cristal en periferia de aluminio anodizado.
Exposición interior en acero inoxidable AISI304 (I).
Exposición interior en lacado negro.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m.
Decoración frontal en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Control electrónico.
Bandeja evaporativa.
Desescarche automático.
Iluminación decorativa, estantes y en exposición LED 6000K blanco.
Laterales.

MAIN FEATURES

Refrigerated bakery display case, plug in ECO R290, traditional service.
High capacity with 4 display levels.
Ventilated refrigeration and condensation system.
Tempered curved front glass.
Double rear sliding doors.
Glass shelves in anodised aluminium profiles.
Interior display in AISI304 (I) stainless steel.
Interior display in black lacquer.
CFC-free high-pressure injected polyurethane insulation, with a density of 40Kg/m.
Front decoration in high resistance water-repellent lacquered MDF.
Electronic control.
Evaporative tray.
Automatic defrosting.
Decorative lighting, shelves and on display LED 6000K white.
Sides.

CARACTERISTIQUES

Vitrine réfrigérée pour boulangerie, groupe incorporé, service traditionnelle ECO R290.
Grande capacité avec 4 niveaux de présentation.
Système de réfrigération et de condensation ventilé.
Verre frontal bombé trempé.
Double porte arrière coulissante.
Étagères en verre avec profilés en aluminium anodisé.
Présentoir intérieur en acier inoxydable AISI304 (I).
Présentoir intérieur en laque noire.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC, d'une densité de 40Kg/m.
Décor frontal en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Contrôle électronique.
Bac d'évaporation.
Dégivrage automatique.
Éclairage décoratif, étagères et sur l'écran LED 6000K blanc.
Joues.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

809 x 1300 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 978 / 1290 / 1915 mm.

Exposición / exhibition / présentation

504 mm.

Estantes / shelves / étagères

275 / 375 mm.

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

P

+6°C / +8°C

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
	m ²	m ²	L
VBR09R	1,35	1,41	264,00
VBR12R	1,80	1,88	365,00
VBR18R	2,70	2,87	584,00

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz



VBRPR/IPR ÁMB

Vitrina expositora para pastelería grupo incorporado
 Plug in pastry display case
 Vitrine d'exposition pour la pâtisserie groupe incorporé

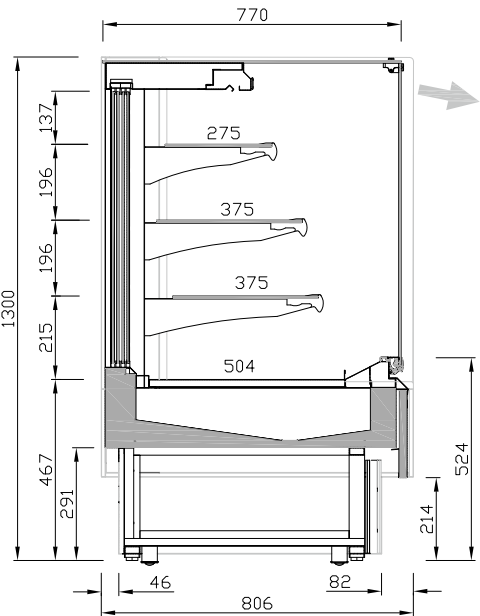


VBR12PR

Rango Temperatura
 Température Range
 Gamme de température

Modelos
 Modèles

P	Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé		
	VBR09 PR VBR09 IPR	VBR12 PR VBR12 IPR	VBR18 PR VBR18 IPR



VBR PR / IPR

Serie / Series / Série **VBR - ÁMBAR**

+Info: infricosupermarket.com

CARACTERÍSTICAS

Vitrina refrigerada de pastelería con grupo incorporado ECO R290 servicio tradicional.
Alta capacidad con 4 niveles de exposición.
Sistema de refrigeración y condensación ventilados.
Cristal frontal recto templado.
Puertas correderas traseras dobles.
Estantes de cristal en periferia de aluminio anodizado.
Exposición interior en acero inoxidable AISI304 (I).
Exposición interior en lacado negro.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m.
Decoración frontal en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Control electrónico.
Bandeja evaporativa.
Desescarche automático.
Iluminación decorativa, estantes y en exposición LED 6000K blanco.
Laterales.

MAIN FEATURES

Refrigerated bakery display case, plug in ECO R290, traditional service.
High capacity with 4 display levels.
Ventilated refrigeration and condensation system.
Tempered flat front glass.
Double rear sliding doors.
Glass shelves in anodised aluminium profiles.
Interior display in AISI304 (I) stainless steel.
Interior display in black lacquer.
CFC-free high-pressure injected polyurethane insulation, with a density of 40Kg/m.
Front decoration in high resistance water-repellent lacquered MDF.
Electronic control.
Evaporative tray.
Automatic defrosting.
Decorative lighting, shelves and on display LED 6000K white.
Sides.

CARACTERISTIQUES

Vitrine réfrigérée pour boulangerie, groupe incorporé, service traditionnelle ECO R290.
Grande capacité avec 4 niveaux de présentation.
Système de réfrigération et de condensation ventilé.
Verre frontal droit trempé.
Double porte arrière coulissante.
Étagères en verre avec profilés en aluminium anodisé.
Présentoir intérieur en acier inoxydable AISI304 (I).
Présentoir intérieur en laque noire.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC, d'une densité de 40Kg/m.
Décor frontal en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Contrôle électronique.
Bac d'évaporation.
Dégivrage automatique.
Éclairage décoratif, étagères et sur l'écran LED 6000K blanc.
Joues.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures
806 x 1300 x L mm.
Longitud / length / longueur
[L] = 978 / 1290 / 1915 mm.
Exposición / exhibition / présentation
504 mm.
Estantes / shelves / étagères
275 / 375 mm.

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

P

+6°C / +8°C

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
	m ²	m ²	L
VBR09PR	1,35	1,41	264,00
VBR12PR	1,80	1,88	365,00
VBR18PR	2,70	2,81	548,00



VBRDS/IDS

ÁMB

Vitrina expositora para pastelería grupo incorporado
Plug in pastry display case
Vitrine d'exposition pour la pâtisserie groupe incorporé



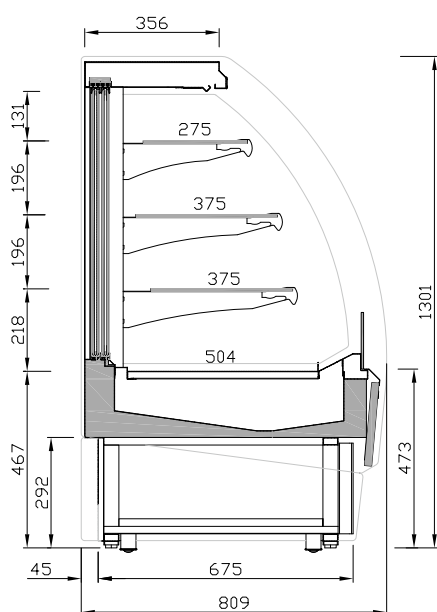
VBR12DS

Rango Temperatura
Temperature Range
Gamme de température

Modelos
Models
Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

P	VBR09 DS	VBR12 DS	VBR18 DS
	VBR09 IDS	VBR12 IDS	VBR18 IDS



VBR DS / IDS

Serie / Series / Série **VBR - ÁMBAR****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina refrigerada de pastelería con grupo incorporado ECO R290 doble servicio.
Alta capacidad con 4 niveles de exposición.
Sistema de refrigeración y condensación ventilados.
Cristal frontal curvo templado.
Frente display.
Puertas correderas traseras dobles.
Estantes de cristal en perfilería de aluminio anodizado.
Exposición interior en acero inoxidable AISI304 (I).
Exposición interior en lacado negro.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m.
Decoración frontal en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Cortina nocturna.
Control electrónico.
Bandeja evaporativa.
Desescarche automático.
Iluminación decorativa, estantes y en exposición.
LED 6000K blanco.
Laterales.

MAIN FEATURES

Refrigerated bakery display case, plug in ECO R290, double service.
High capacity with 4 display levels.
Ventilated refrigeration and condensation system.
Tempered curved front glass.
Display front.
Double rear sliding doors.
Glass shelves in anodised aluminium profiles.
Interior display in AISI304 (I) stainless steel.
Interior display in black lacquer.
CFC-free high-pressure injected polyurethane insulation, with a density of 40Kg/m.
Front decoration in high resistance water-repellent lacquered MDF.
Night curtain.
Electronic control.
Evaporative tray.
Automatic defrosting.
Decorative lighting, shelves and on display.
LED 6000K white.
Sides.

CARACTERISTIQUES

Vitrine réfrigérée pour boulangerie, groupe incorporé ECO R290, double service.
Grande capacité avec 4 niveaux de présentation.
Système de réfrigération et de condensation ventilé.
Verre frontal bombé trempé.
Façade display.
Double porte arrière coulissante.
Étagères en verre avec profilés en aluminium anodisé.
Présentoir intérieur en acier inoxydable AISI304 (I).
Présentoir intérieur en laque noire.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC, d'une densité de 40Kg/m.
Décor frontal en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Rideau nocturne.
Contrôle électronique.
Bac d'évaporation.
Dégivrage automatique.
Éclairage décoratif, étagères et sur l'écran LED 6000K blanc.
Joues.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

809 x 1300 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 978 / 1290 / 1915 mm.

Exposición / exhibition / présentation

504 mm.

Estantes / shelves / étagères

275 / 375 mm.

CL. CLIMÁTICA / CLIMATIC CL. / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

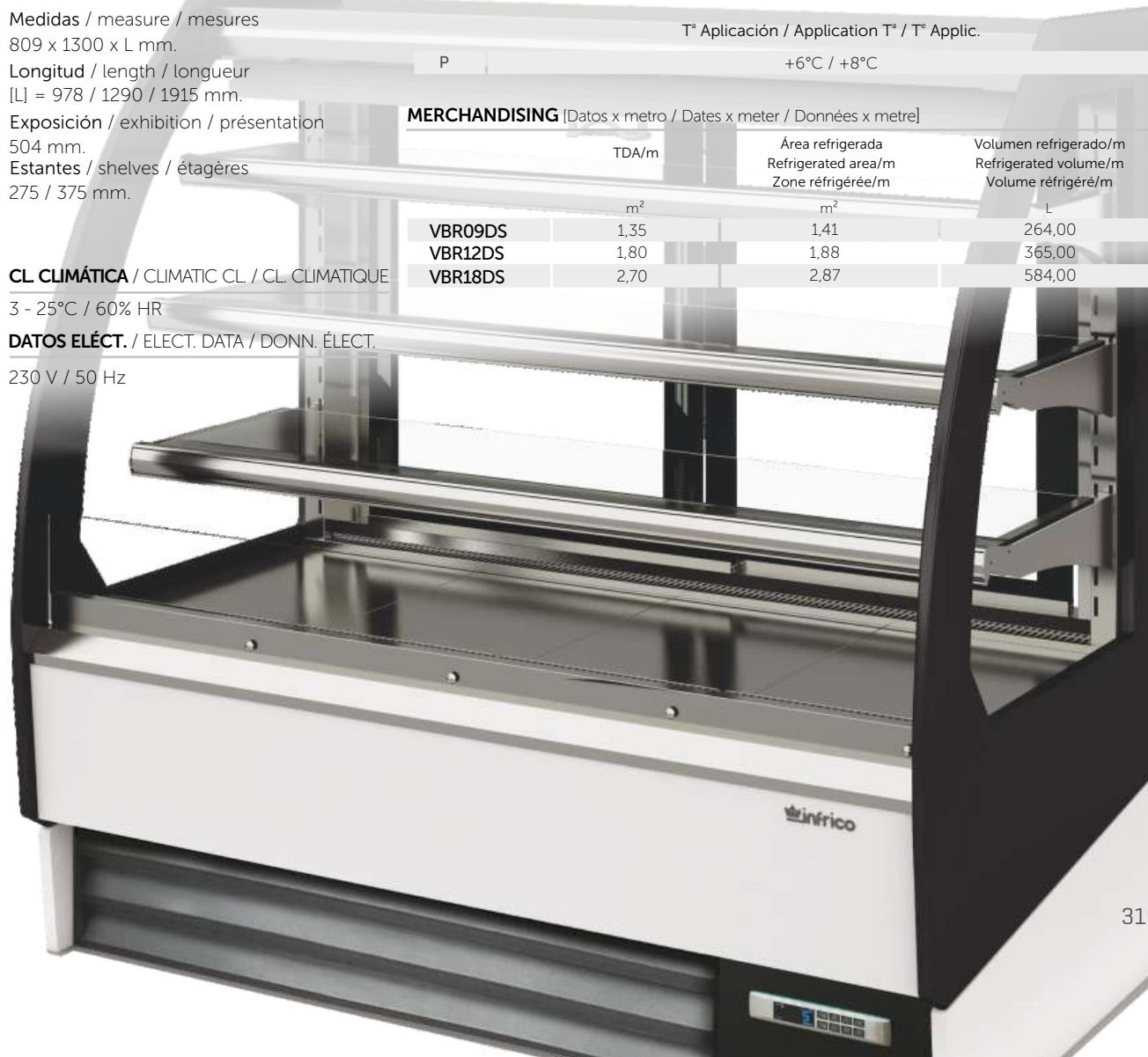
T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

P

+6°C / +8°C

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
	m ²	m ²	L
VBR09DS	1,35	1,41	264,00
VBR12DS	1,80	1,88	365,00
VBR18DS	2,70	2,87	584,00



319

VBRPDS/IPDS

Vitrina expositora para pastelería doble servicio grupo incorporado
Plug in double service pastry display case
Vitrine d'exposition double service pour la pâtisserie groupe incorporé

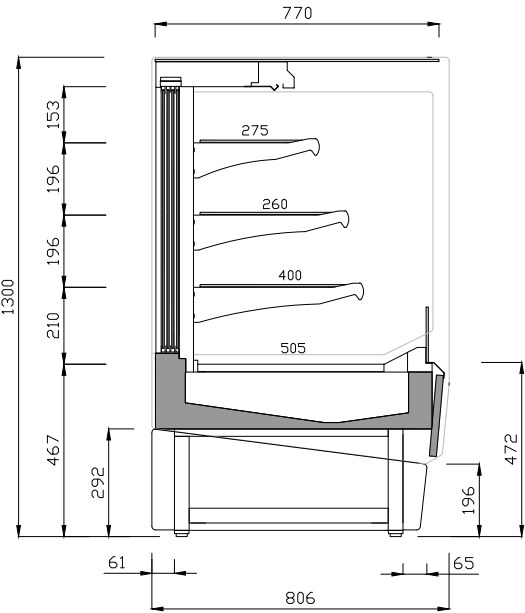


VBR12PDS

Rango Temperatura
Temperature Range
Gamme de température

Modelos
Models
Modèles

P	Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé		
	VBR09 PDS VBR09 IPDS	VBR12 PDS VBR12 IPDS	VBR18 PDS VBR18 IPDS



VBR PDS / IPDS

CARACTERÍSTICAS

Vitrina refrigerada de pastelería con grupo incorporado ECO R290 doble servicio.
Alta capacidad con 4 niveles de exposición.
Sistema de refrigeración y condensación ventilados.
Cristal frontal recto templado.
Frente display.
Puertas correderas traseras dobles.
Estantes de cristal en perfiles de aluminio anodizado.
Exposición interior en acero inoxidable AISI304 (I).
Exposición interior en lacado negro.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m.
Decoración frontal en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Cortina nocturna.
Control electrónico.
Bandeja evaporativa.
Desescarche automático.
Iluminación decorativa, estantes y en exposición.
LED 6000K blanco.
Laterales.

MAIN FEATURES

Refrigerated bakery display case, plug in ECO R290, double service.
High capacity with 4 display levels.
Ventilated refrigeration and condensation system.
Tempered flat front glass.
Display front.
Double rear sliding doors.
Glass shelves in anodised aluminium profiles.
Interior display in AISI304 (I) stainless steel.
Interior display in black lacquer.
CFC-free high-pressure injected polyurethane insulation, with a density of 40Kg/m.
Front decoration in high resistance water-repellent lacquered MDF.
Night curtain.
Electronic control.
Evaporative tray.
Automatic defrosting.
Decorative lighting, shelves and on display.
LED 6000K white.
Sides.

CARACTERISTIQUES

Vitrine réfrigérée pour boulangerie, groupe incorporé ECO R290, double service.
Grande capacité avec 4 niveaux de présentation.
Système de réfrigération et de condensation ventilé.
Verre frontal droit trempé.
Façade display.
Double porte arrière coulissante.
Étagères en verre avec profilés en aluminium anodisé.
Présentoir intérieur en acier inoxydable AISI304 (I).
Présentoir intérieur en laque noire.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC, d'une densité de 40Kg/m.
Décor frontal en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Rideau nocturne.
Contrôle électronique.
Bac d'évaporation.
Dégivrage automatique.
Éclairage décoratif, étagères et sur l'écran LED 6000K blanc.
Joues.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

806 x 1300 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 978 / 1290 / 1915 mm.

Exposición / exhibition / présentation

504 mm.

Estantes / shelves / étagères

275 / 375 / 400 mm.

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

P	+6°C / +8°C
---	-------------

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
	m ²	m ²	L
VBR09PDS	1,35	1,41	264,00
VBR12PDS	1,80	1,88	365,00
VBR18PDS	2,70	2,81	548,00



VBR HT ÁMBAR

Vitrina expositora caliente para pastelería
Hot pastry display case
Vitrine d'exposition chaude pour la pâtisserie



VBR12HT

Rango Temperatura
Temperature Range
Gamme de température

Modelos
Models
Modèles

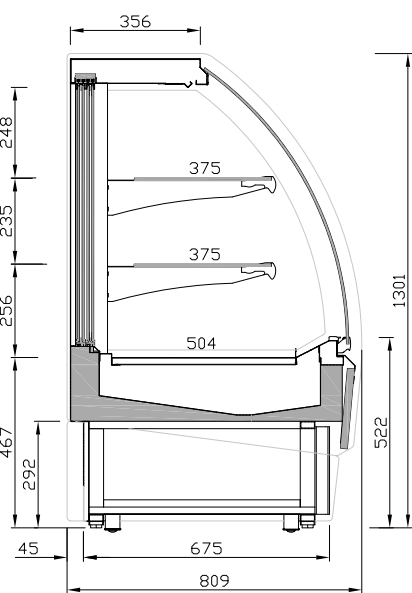
Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

+65°C

VBR09 HT
VBR09 IHT

VBR12 HT
VBR12 IHT

VBR18 HT
VBR18 IHT



VBR HT

Serie / Series / Série **VBR - ÁMBAR****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina para productos calientes de pastelería servicio tradicional.
Alta capacidad con 3 niveles de exposición.
Cristal frontal curvo templado.
Puertas correderas traseras dobles.
Estantes de cristal en perfilera de aluminio anodizado.
Exposición interior en acero inoxidable AISI304 (I).
Exposición interior en lacado negro.
Decoración frontal y laterales en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Control electrónico y termostato de seguridad.
Resistencia blindada y aleteada.
bandeja interior para aportar humedad.
Termómetro interior.
Iluminación decorativa LED en color 6000K blanco.
Iluminación estantes y exposición LED 2700K blanco cálido.

MAIN FEATURES

Hot display case for bakery products, traditional service.
High capacity with 3 display levels.
Tempered curved front glass.
Double rear sliding doors.
Glass shelves in anodised aluminium profiles.
Interior display in AISI304 (I) stainless steel.
Interior display in black lacquer.
Front and side decoration in high resistance waterproof lacquered MDF.
Electronic control and safety thermostat.
Armoured and finned heating element.
Interior tray to provide humidity.
Interior thermometer.
Decorative LED lighting in color 6000K white.
Shelf and display lighting LED 2700K warm white.

CARACTERISTIQUES

Vitrine chaude pour produits de boulangerie, service traditionnel.
Grande capacité avec 3 niveaux de présentation.
Verre frontal bombé trempé.
Double porte arrière coulissante.
Étagères en verre avec profilés en aluminium anodisé.
Présentoir intérieur en acier inoxydable AISI304 (I).
Présentoir intérieur en laque noire.
Décoration frontale et latérale en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Contrôle électronique et thermostat de sécurité.
Élément chauffant blindé et à ailettes.
Bac intérieur pour l'apport d'humidité.
Thermomètre intérieur.
Éclairage décoratif LED en couleur 6000K blanc.
Éclairage des étagères et des présentoirs par LED 2700K blanc chaud.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

809 x 1300 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 978 / 1290 / 1915 mm.

Exposición / exhibition / présentation

504 mm.

Estantes / shelves / étagères

375 mm.

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

+65°C

+65°C

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área exposición/m Exhibition area/m Espace d'exposition/m	Volumen/m Volume/m Volume/m
	m ²	m ²	L
VBR09HT	1,35	1,41	264,00
VBR12HT	1,80	1,88	365,00
VBR18HT	2,70	2,87	584,00



323

VBRPHT

ÁMBAR

Vitrina expositora caliente para pastelería
Hot pastry display case
Vitrine d'exposition chaude pour la pâtisserie



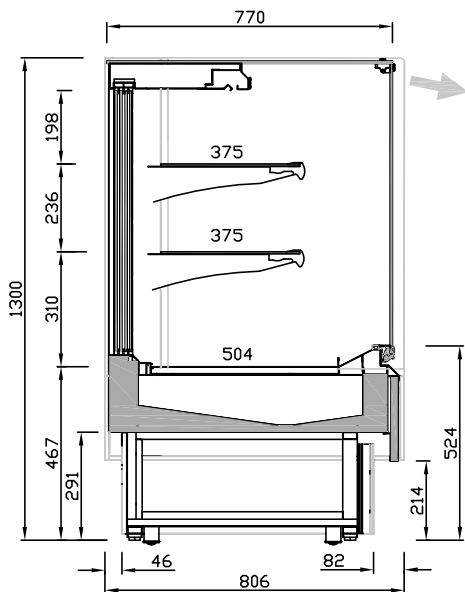
VBR9PHT

Rango Temperatura
Température Range
Gamme de température

Modelos
Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

+65°C	VBR09 PHT	VBR12 PHT	VBR18 PHT
	VBR09 IPHT	VBR12 IPHT	VBR18 IPHT



VBR PHT

Serie / Series / Série **VBR - ÁMBAR****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina para productos calientes de pastelería servicio tradicional.
Alta capacidad con 3 niveles de exposición.
Cristal frontal recto templado.
Puertas correderas traseras dobles.
Estantes de cristal en perfilera de aluminio anodizado.
Exposición interior en acero inoxidable AISI304 (I).
Exposición interior en lacado negro.
Decoración frontal y laterales en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Control electrónico y termostato de seguridad.
Resistencia blindada y aleteada.
bandeja interior para aportar humedad.
Termómetro interior.
Iluminación decorativa LED en color 6000K blanco.
Iluminación estantes y exposición LED 2700K blanco cálido.

MAIN FEATURES

Hot display case for bakery products, traditional service.
High capacity with 3 display levels.
Tempered flat front glass.
Double rear sliding doors.
Glass shelves in anodised aluminium profiles.
Interior display in AISI304 (I) stainless steel.
Interior display in black lacquer.
Front and side decoration in high resistance waterproof lacquered MDF.
Electronic control and safety thermostat.
Armoured and finned heating element.
Interior tray to provide humidity.
Interior thermometer.
Decorative LED lighting in color 6000K white.
Shelf and display lighting LED 2700K warm white.

CARACTERISTIQUES

Vitrine chaude pour produits de boulangerie, service traditionnel.
Grande capacité avec 3 niveaux de présentation.
Verre frontal droit trempé.
Double porte arrière coulissante.
Étagères en verre avec profilés en aluminium anodisé.
Présentoir intérieur en acier inoxydable AISI304 (I).
Présentoir intérieur en laque noire.
Décoration frontale et latérale en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Contrôle électronique et thermostat de sécurité.
Élément chauffant blindé et à ailettes.
Bac intérieur pour l'apport d'humidité.
Thermomètre intérieur.
Éclairage décoratif LED en couleur 6000K blanc.
Éclairage des étagères et des présentoirs par LED 2700K blanc chaud.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

806 x 1300 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 978 / 1290 / 1915 mm.

Exposición / exhibition / présentation

504 mm.

Estantes / shelves / étagères

375 mm.

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

+65°C

+65°C

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área exposición/m Exhibition area/m Espace d'exposition/m	Volumen/m Volume/m Volume/m
	m ²	m ²	L
VBR09PHT	1,35	1,41	264,00
VBR12PHT	1,80	1,88	365,00
VBR18PHT	2,70	2,81	548,00

VBRN ÁMBAR

Vitrina expositora neutra para pastelería
Neutral pastry display case
Vitrine d'exposition neutre pour la pâtisserie



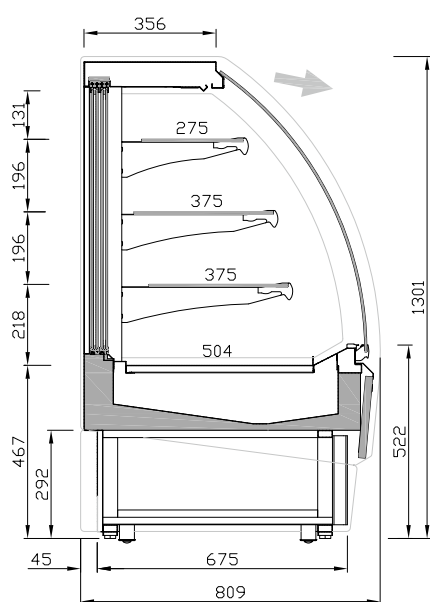
VBR9N

Rango Temperatura
Temperature Range
Gamme de température

Modelos
Models
Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

	VBR09 N VBR09 IN	VBR12 N VBR12 IN	VBR18 N VBR18 IN
--	---------------------	---------------------	---------------------



VBR N/IN

Serie / Series / Série **VBR - ÁMBAR****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina neutra de pastelería servicio tradicional.
Alta capacidad con 4 niveles de exposición.
Cristal frontal curvo templado.
Puertas correderas traseras dobles.
Estantes de cristal en perfiles de aluminio anodizado.
Exposición interior en acero inoxidable AISI304 (I).
Exposición interior en lacado negro.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m.
Decoración frontal en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Iluminación decorativa, estantes y en exposición LED 6000K blanco.
Laterales.

MAIN FEATURES

Neutral display case for pastry, traditional service.
High capacity with 4 display levels.
Tempered curved front glass.
Double rear sliding doors.
Glass shelves in anodised aluminium profiles.
Interior display in stainless steel AISI304 (I).
Interior display in black lacquer.
CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation, with a density of 40Kg/m.
Front decoration in high resistance water-repellent lacquered MDF.
Decorative lighting, shelves and white LED 6000K on display.
Sides.

CARACTERISTIQUES

Vitrine neutre pour la pâtisserie, service traditionnel.
Grande capacité avec 4 niveaux de présentation.
Verre trempé bombé à l'avant.
Double porte arrière coulissante.
Étagères en verre en profilés d'aluminium anodisé.
Présentoir intérieur en acier inoxydable AISI304 (I).
Présentoir intérieur en laque noire.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, d'une densité de 40Kg/m.
Décoration frontale en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Éclairage décoratif, étagères et LED blanches 6000K sur le présentoir.
Joues.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures
809 x 1300 x L mm.

Longitud / length / longueur
[L] = 978 / 1290 / 1915 mm.

Exposición / exhibition / présentation
504 mm.
Estantes / shelves / étagères
275 / 375 mm.

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m m ²	Área exposición/m Exhibition area/m Espace d'exposition/m m ²	Volumen/m Volume/m Volume/m L
VBR09N	1,35	1,41	264,00
VBR12N	1,80	1,88	365,00
VBR18N	2,70	2,87	584,00

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL. CLIMATIQUE**DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.**

VBRPN ÁMBAR

Vitrina expositora neutra para pastelería
Neutral pastry display case
Vitrine d'exposition neutre pour la pâtisserie



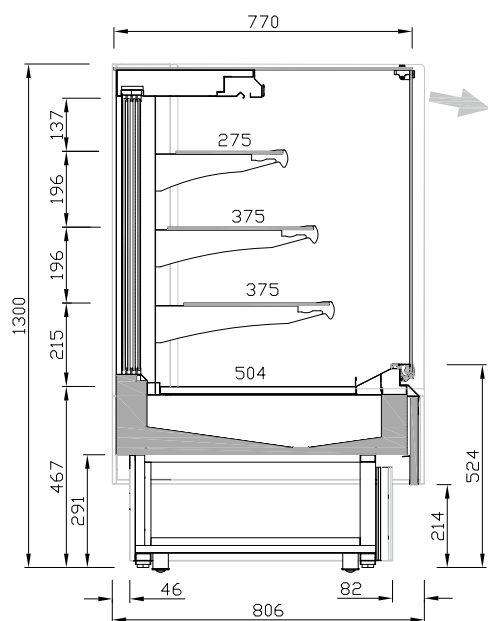
VBR12PN

Rango Temperatura
Température Range
Gamme de température

Modelos
Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

	VBR09 PN VBR09 IPN	VBR12 PN VBR12 IPN	VBR18 PN VBR18 IPN
--	-----------------------	-----------------------	-----------------------



VBR PN

Serie / Series / Série **VBR - ÁMBAR**

+Info: infricosupermarket.com

CARACTERÍSTICAS

Vitrina neutra de pastelería servicio tradicional.
Alta capacidad con 4 niveles de exposición.
Cristal frontal recto templado.
Puertas correderas traseras dobles.
Estantes de cristal en perfilera de aluminio anodizado.
Exposición interior en acero inoxidable AISI304 (I).
Exposición interior en lacado negro.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m.
Decoración frontal en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Iluminación decorativa, estantes y en exposición LED 6000K blanco.
Laterales.

MAIN FEATURES

Neutral display case for pastry, traditional service.
High capacity with 4 display levels.
Tempered flat front glass.
Double rear sliding doors.
Glass shelves in anodised aluminium profiles.
Interior display in stainless steel AISI304 (I).
Interior display in black lacquer.
CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation, with a density of 40Kg/m.
Front decoration in high resistance water-repellent lacquered MDF.
Decorative lighting, shelves and white LED 6000K on display.
Sides.

CARACTERISTIQUES

Vitrine neutre pour la pâtisserie, service traditionnel.
Grande capacité avec 4 niveaux de présentation.
Verre trempé droit à l'avant.
Double porte arrière coulissante.
Étagères en verre en profilés d'aluminium anodisé.
Présentoir intérieur en acier inoxydable AISI304 (I).
Présentoir intérieur en laque noire.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, d'une densité de 40Kg/m.
Décoration frontale en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Éclairage décoratif, étagères et LED blanches 6000K sur le présentoir.
Joues.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures
806 x 1300 x L mm.
Longitud / length / longueur
[L] = 978 / 1290 / 1915 mm.
Exposición / exhibition / présentation
504 mm.
Estantes / shelves / étagères
275 / 375 mm.

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área exposición/m Exhibition area/m Espace d'exposition/m	Volumen/m Volume/m Volume/m
	m ²	m ²	L
VBR09PN	1,35	1,41	264,00
VBR12PN	1,80	1,88	365,00
VBR18PN	2,70	2,81	548,00

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL CLIMATIQUE

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.



VBR PC ÁMBAR

Vitrina expositora caliente para pastelería grupo incorporado
Hot plug in pastry display case
Vitrine d'exposition chaude pour la pâtisserie groupe incorporé



VBR9PC

Rango Temperatura
Temperature Range
Gamme de température

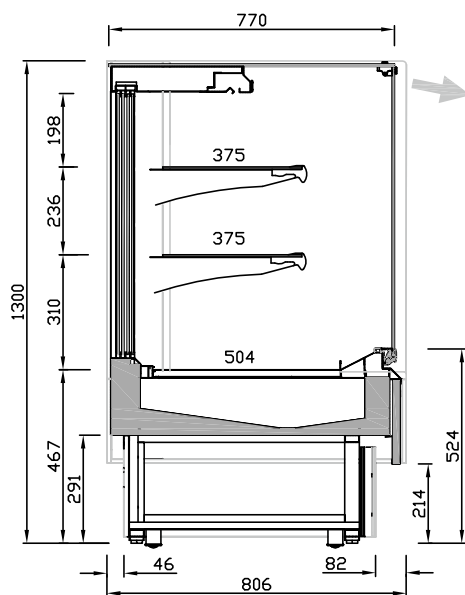
Modelos
Models
Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

+65°C

VBR09 PC

VBR12 PC



VBR PC

Serie / Series / Série **VBR - ÁMBAR****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina de doble servicio (asistido y autoservicio) para productos calientes.
Alta capacidad con 3 niveles de exposición.
Frente display.
Puertas correderas traseras dobles.
Exposición y estantes en cristal templado.
Circulación de aire independiente en cada nivel de exposición.
Sistema de calor con placa caliente ventilada.
Decoración frontal en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Control electrónico y termostato de seguridad.
Termómetro interior.
Equipamiento de alta eficiencia:
- Iluminación LED blanco cálido 2700K en exposición.
- Iluminación LED blanco cálido 2700K en estantes.
- Iluminación LED blanco 6000K decorativa.
Laterales.

MAIN FEATURES

Double service display case (assisted and self-service) for hot products.
High capacity with 3 display levels.
Display front.
Double rear sliding doors.
Tempered glass display and shelves.
Independent air circulation on each display level.
Ventilated hot plate heating system.
Front decoration in high resistance water-proof lacquered MDF.
Electronic control and safety thermostat.
Interior thermometer.
High efficiency equipment:
- Warm white LED lighting 2700K on display.
- Warm white LED lighting 2700K on shelves.
- Decorative 6000K white LED lighting.
Sides.

CARACTERISTIQUES

Vitrine à double service (assisté et libre-service) pour les produits chauds.
Grande capacité avec 3 niveaux de présentation.
Façade display.
Double porte coulissante à l'arrière.
Vitrine et étagères en verre trempé.
Circulation d'air indépendante sur chaque niveau de présentation.
Système de chauffage avec plaque chauffante ventilée.
Décoration frontale en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Contrôle électronique et thermostat de sécurité.
Thermomètre intérieur.
Équipement à haut rendement :
- Éclairage LED blanc chaud 2700K sur le présentoir.
- Éclairage LED blanc chaud 2700K sur les étagères.
- Éclairage LED décoratif blanc 6000K.
Joues.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures
806 x 1300 x L mm.

Longitud / length / longueur
[L] = 978 / 1290 mm.

Exposición / exhibition / présentation
510 mm.

Estantes / shelves / étagères
365 mm.

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.	
+65°C	+65°C

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área exposición/m Exhibition area/m Espace d'exposition/m	Volumen/m Volume/m Volume/m
	m ²	m ²	L
VBR09PC	1,35	1,00	155,00
VBR12PC	1,80	1,40	206,00



Vitrina expositora para pastelería Pastry display case Vitrine d'exposition pour la pâtisserie

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Grupo incorporado ECO R290 (SS, PSS, PR, R, DS, PDS).
Alta capacidad con 3 niveles de exposición (HT, PHT, PC).
Alta capacidad con 4 niveles de exposición (resto modelos).
Sistema de refrigeración y condensación ventilados.
Cristal frontal templado.
Puertas correderas traseras dobles (excepto SS y PSS).
Estantes de cristal en perfiles de aluminio anodizado.
Exposición interior en acero inoxidable AISI304 (I y PC).
Exposición interior en lacado negro.
Decoración frontal en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Control electrónico.
Bandeja evaporativa.
Desescarche automático.
Termostato de seguridad (HT).
Iluminación decorativa, estantes y en exposición LED.
Laterales.

STANDARD EQUIPMENT

Plug in ECO R290 group (SS, PSS, PR, R, DS, PDS).
High capacity with 3 exposure levels (HT, PHT, PC).
High capacity with 4 exposure levels (other models).
Ventilated cooling and condensation system.
Tempered front glass.
Double rear sliding doors (except SS and PSS).
Glass shelves in anodised aluminium profiles.
Interior display in AISI304 stainless steel (I and PC).
Interior display in black lacquer.
Front decoration in high resistance water-proof lacquered MDF.
Electronic control.
Evaporating tray.
Automatic defrosting.
Safety thermostat (HT).
Decorative lighting, shelves and LED display lighting.
Sides.

ÉQUIPIMENT DE SÉRIE

Groupe incorporé ECO R290 (SS, PSS, PR, R, DS, PDS).
Haute capacité avec 3 niveaux d'exposition (HT, PHT, PC).
Haute capacité avec 4 niveaux d'exposition (autres modèles).
Système de refroidissement et de condensation ventilé.
Verre avant trempé.
Double porte arrière coulissante (sauf SS et PSS).
Étagères en verre dans des profils en aluminium anodisé.
Affichage intérieur en acier inoxydable AISI304 (I et PC).
Présentoir intérieur en laque noire.
Décor frontal en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Contrôle électronique.
Bac d'évaporation.
Dégivrage automatique.
Thermostat de sécurité (HT).
Éclairage décoratif, étagères et éclairage d'affichage à LED.
Joues.

COSTADOS DISPONIBLES / AVAILABLE SIDES / JOUES DISPONIBLES

Display /
Display /
Display



COLORES / COLOURS / COULEURS



Interior /
Interior /
Intérieur

Exterior /
Exterior /
Extérieur

Zócalo /
Plinth /
Plinthe

Serie / Series / Série **VBR-ÁMBAR**+Info: infricosupermarket.com**EQUIPAMIENTO OPCIONAL**

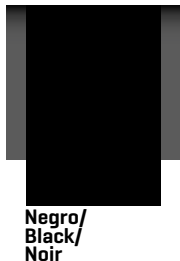
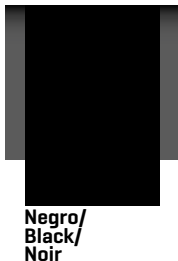
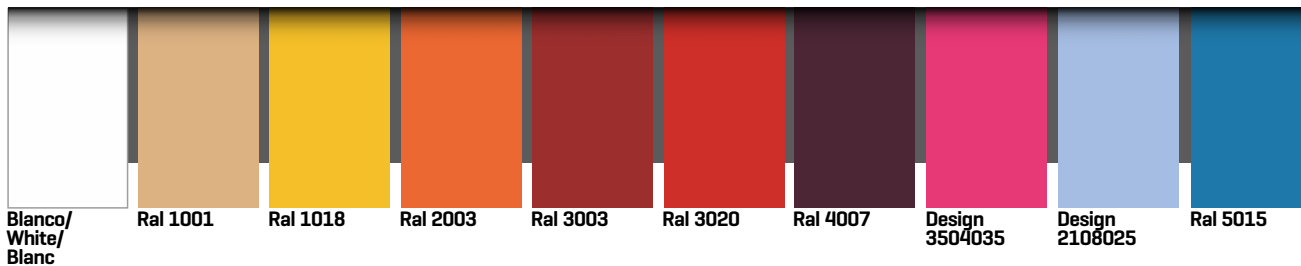
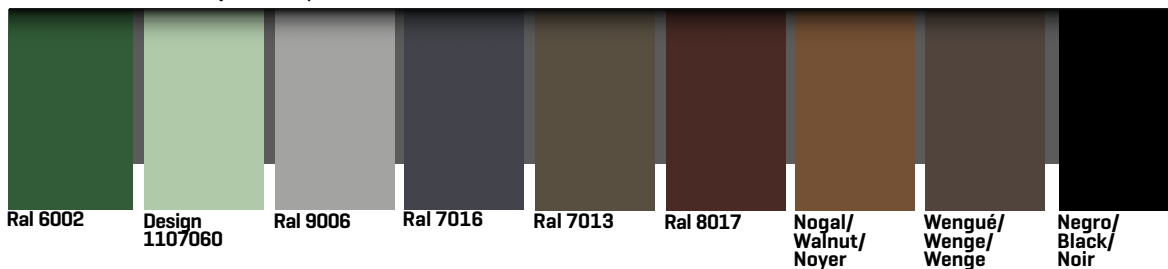
Cristal frontal doble (VBRR).
Ruedas (módulos 12 y 18).
Iluminación Blanco cálido 2700 K.
Cristal Expositor superior (modelos P).

OPTIONAL EQUIPMENT

Double front glass (VBRR).
Casters (modules 12 and 18).
Lighting Warm white 2700 K.
Upper display glass (P models).

ÉQUIPMENT OPTIONAL

Double vitrage avant (VBRR).
Roulettes (modules 12 et 18).
Eclairage Blanc chaud 2700 K.
Vitre supérieure (modèles P).

Color Interior Estándar / Standar / Standard**Zócalo / Plinth / Plinthe****Color Interior Estándar / Standar / Standard****Color Exterior Estándar / Standar / Standard****Color Exterior Estándar / Standar / Standard**

VON ÓNIX

Vitrina expositora para pastelería /
Pastry display case /
Vitrine d'exposition pour pâtisserie





C

A
↑
G

Vitrina expositora inoxidable autoservicio para pastelería grupo incorporado

Stainless steel self-service plug in pastry display case

Vitrine d'exposition en acier inoxydable libre-service pour la pâtisserie groupe incorporé



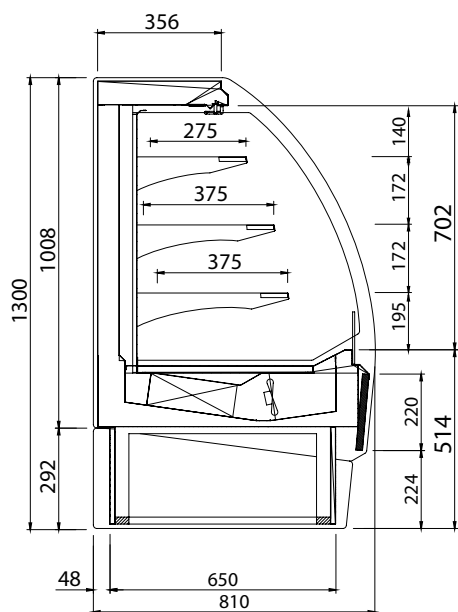
VON9SS

Rango Temperatura
Temperatüre Range
Gamme de température

Modelos
Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

P	VON06 SS	VON09 SS	VON12 SS	VON18 SS
---	----------	----------	----------	----------



VON SS

Serie / Series / Série **VON-ÓNIX****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina refrigerada de pastelería acero inoxidable con grupo incorporado ECO R290, Self-Service estilo cristal curvo.
Alta capacidad con 4 niveles de exposición.
Sistema de refrigeración y condensación ventilados.
Frente display.
Estantes de cristal en perfilera de aluminio anodizado.
Exterior e interior en acero inoxidable AISI304.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m.
Decoración frontal en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Cortina nocturna.
Control electrónico.
Bandeja evaporativa.
Desescarche automático.
Iluminación decorativa, estantes y en exposición LED 6000K blanco.
Laterales.

MAIN FEATURES

Stainless steel refrigerated pastry display cabinet plug in ECO R290, Self-Service curved glass style.
High capacity with 4 display levels.
Ventilated refrigeration and condensation ventilated.
Display front.
Glass shelves in anodised aluminium profiles.
Exterior and interior in AISI304 stainless steel.
CFC-free high-pressure injected polyurethane insulation, with a density of 40Kg/m.
Front decoration in high resistance water-repellent lacquered MDF.
Night curtain.
Electronic control.
Evaporative tray.
Automatic defrosting.
Decorative lighting, shelves and on display LED 6000K white.
Sides.

CARACTERISTIQUES

Vitrine pâtisserie réfrigérée en acier inoxydable avec ECO R290 intégré, style verre bombé libre-service.
Grande capacité avec 4 niveaux de présentation.
Système de réfrigération et de condensation ventilé.
Façade d'exposition.
Étagères en verre avec profilés en aluminium anodisé.
Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI304.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, d'une densité de 40Kg/m.
Décor frontal en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Rideau nocturne.
Commande électronique.
Bac d'évaporation.
Dégivrage automatique.
Éclairage décoratif, étagères et sur l'écran LED 6000K blanc.
Joues.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

809 x 1300 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 665 / 978 / 1290 / 1915 mm.

Exposición / exhibition / présentation

504 mm.

Estantes / shelves / étagères

275 / 375 mm.

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

P

+4°C / +8°C

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x mètre / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
	m ²	m ²	L
VON 06 SS	0,59	0,40	182,00
VON 09 SS	0,88	1,40	264,00
VON 12 SS	1,17	1,90	365,00
VON 18 SS	1,76	2,80	548,00

230 V / 50 Hz



337

Vitrina expositora inoxidable para pastelería grupo incorporado

Stainless steel plug in pastry display case

Vitrine d'exposition en acier inoxydable pour la pâtisserie groupe incorporé



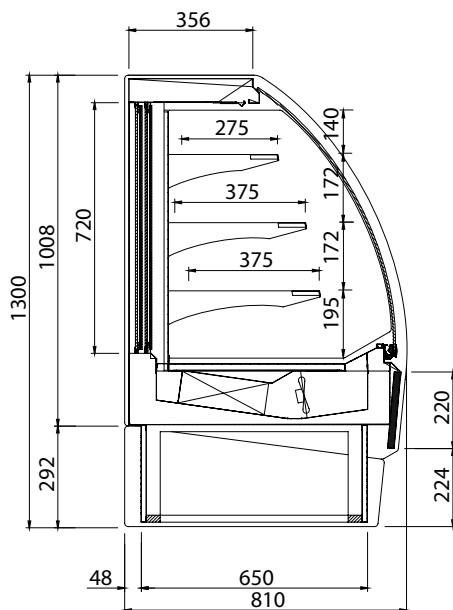
VON9R

Rango Temperatura
Temperature Range
Gamme de température

Modelos
Models
Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

P	VON 09 R	VON12 R	VON 18 R
---	----------	---------	----------



VON R

Serie / Series / Série **VON-ÓNIX**

+Info: infricosupermarket.com

CARACTERÍSTICAS

Vitrina refrigerada de pastelería acero inoxidable con grupo incorporado ECO R290 servicio tradicional.
Alta capacidad con 4 niveles de exposición.
Sistema de refrigeración y condensación ventilados.
Cristal frontal curvo templado.
Puertas correderas traseras dobles.
Estantes de cristal en perfilera de aluminio anodizado.
Exterior e interior en acero inoxidable AISI304.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m.
Decoración frontal en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Control electrónico.
Bandeja evaporativa.
Desescarche automático.
Iluminación decorativa, estantes y en exposición LED 6000K blanco.
Laterales.

MAIN FEATURES

Refrigerated stainless steel pastry display cabinet with plug in ECO R290, traditional service.
High capacity with 4 display levels.
Ventilated refrigeration and condensation system.
Tempered curved front glass.
Double rear sliding doors.
Glass shelves in anodised aluminium profiles.
Exterior and interior in AISI304 stainless steel.
CFC-free high-pressure injected polyurethane insulation, with a density of 40Kg/m.
Front decoration in high resistance waterproof lacquered MDF.
Electronic control.
Evaporative tray.
Automatic defrosting.
Decorative lighting, shelves and display lighting LED 6000K white.
Sides.

CARACTERISTIQUES

Vitrine réfrigérée en acier inoxydable pour pâtisseries, groupe incorporé ECO R290, service traditionnelle.
Grande capacité avec 4 niveaux de présentation.
Système de réfrigération et de condensation ventilé.
Verre frontal bombé trempé.
Double porte arrière coulissante.
Étagères en verre avec profilés en aluminium anodisé.
Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI304.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, d'une densité de 40Kg/m.
Décor frontal en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Contrôle électronique.
Bac d'évaporation.
Dégivrage automatique.
Éclairage décoratif, étagères et éclairage d'affichage LED 6000K blanc.
Joues.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures
809 x 1300 x L mm.
Longitud / length / longueur
[L] = 978 / 1290 / 1915 mm.
Exposición / exhibition / présentation
504 mm.
Estantes / shelves / étagères
275 / 375 mm.

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

Tº Aplicación / Application Tº / Tº Applic.

P	+6°C / +8°C
---	-------------

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
	m²	m²	L
VON 09 R	1,35	1,41	264,00
VON 12 R	1,80	1,88	365,00
VON 18 R	2,70	2,87	584,00



VONPR

ÓNIX

Vitrina expositora inoxidable para pastelería grupo incorporado

Stainless steel plug in pastry display case

Vitrine d'exposition en acier inoxydable pour la pâtisserie groupe incorporé



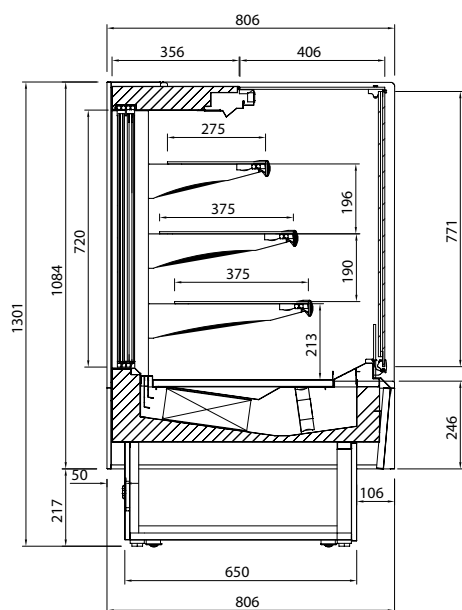
VON12PR

Rango Temperatura
Temperature Range
Gamme de température

Modelos
Models
Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

P	VON 09 PR	VON 12 PR	VON 18 PR
---	-----------	-----------	-----------



VON PR

Serie / Series / Série **VON-ÓNIX**+Info: infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina refrigerada de pastelería acero inoxidable con grupo incorporado ECO R290 servicio tradicional.
Alta capacidad con 4 niveles de exposición.
Sistema de refrigeración y condensación ventilados.
Cristal frontal recto templado.
Puertas correderas traseras dobles.
Estantes de cristal en perfilera de aluminio anodizado.
Exterior e interior en acero inoxidable AISI304.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m.
Decoración frontal en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Control electrónico.
Bandeja evaporativa.
Desescarche automático.
Iluminación decorativa, estantes y en exposición LED 6000K blanco.
Laterales.

MAIN FEATURES

Refrigerated stainless steel pastry display cabinet with plug in ECO R290, traditional service.
High capacity with 4 display levels.
Ventilated refrigeration and condensation system.
Tempered flat front glass.
Double rear sliding doors.
Glass shelves in anodised aluminium profiles.
Exterior and interior in AISI304 stainless steel.
CFC-free high-pressure injected polyurethane insulation, with a density of 40Kg/m.
Front decoration in high resistance water-proof lacquered MDF.
Electronic control.
Evaporative tray.
Automatic defrosting.
Decorative lighting, shelves and display lighting LED 6000K white.
Sides.

CARACTERISTIQUES

Vitrine réfrigérée en acier inoxydable pour pâtisseries, groupe incorporé ECO R290, service traditionnelle.
Grande capacité avec 4 niveaux de présentation.
Système de réfrigération et de condensation ventilé.
Verre frontal droit trempé.
Double porte arrière coulissante.
Étagères en verre avec profilés en aluminium anodisé.
Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI304.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, d'une densité de 40Kg/m.
Décor frontal en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Contrôle électronique.
Bac d'évaporation.
Dégivrage automatique.
Éclairage décoratif, étagères et éclairage d'affichage LED 6000K blanc.
Joues.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

806 x 1300 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 978 / 1290 / 1915 mm.

Exposición / exhibition / présentation

504 mm.

Estantes / shelves / étagères

275 / 375 mm.

CL. CLIMÁTICA / CLIMATIC CL. / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

P

+6°C / +8°C

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
	m ²	m ²	L
VON 09 PR	1,35	1,41	264,00
VON 12 PR	1,80	1,88	365,00
VON 18 PR	2,70	2,81	548,00



Vitrina expositora inoxidable doble servicio para pastelería grupo incorporado

Stainless steel double service plug in pastry display case

Vitrine d'exposition en acier inoxydable double service pour la pâtisserie groupe incorporé



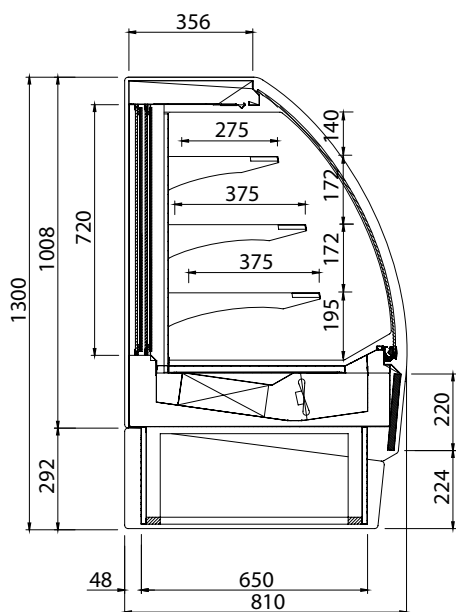
VON 09DS

Rango Temperatura
Temperature Range
Gamme de température

Modelos
Models
Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

P	VON 09 DS	VON 12 DS	VON 18 DS
---	-----------	-----------	-----------



VON DS

Serie / Series / Série **VON-ÓNIX****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina refrigerada de pastelería acero inoxidable con grupo incorporado ECO R290 doble servicio, estilo cristal curvo.
Alta capacidad con 4 niveles de exposición.
Sistema de refrigeración y condensación ventilados.
Frente display.
Puertas correderas traseras dobles.
Estantes de cristal en perfilera de aluminio anodizado.
Exterior e interior en acero inoxidable AISI304.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m.
Decoración frontal en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Cortina nocturna.
Control electrónico.
Bandeja evaporativa.
Desescarche automático.
Iluminación decorativa, estantes y en exposición LED 6000K blanco.
Laterales.

MAIN FEATURES

Refrigerated stainless steel pastry display cabinet plug in ECO R290, double service, curved glass style.
High capacity with 4 display levels.
Ventilated refrigeration and condensation system.
Front display.
Double rear sliding doors.
Glass shelves in anodised aluminium profiles.
Exterior and interior in AISI304 stainless steel.
High-pressure injected polyurethane insulation. CFC-free, high pressure injected polyurethane insulation, density 40Kg/m.
Front decoration in high resistance water-repellent lacquered MDF.
Night curtain.
Electronic control.
Evaporative tray.
Automatic defrosting.
Decorative lighting, shelves and on display LED 6000K white.
Sides.

CARACTERISTIQUES

Vitrine réfrigérée en acier inoxydable pour pâtisseries avec groupe incorporé ECO R290, double service, style verre bombé.
Grande capacité avec 4 niveaux de présentation.
Système de réfrigération et de condensation ventilé.
Vitrine frontale.
Double porte arrière coulissante.
Étagères en verre dans des profils en aluminium anodisé.
Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI304.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, densité 40Kg/m.
Décor frontal en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Rideau nocturne.
Contrôle électronique.
Bac d'évaporation.
Dégivrage automatique.
Éclairage décoratif, étagères et sur l'écran LED 6000K blanc.
Joues.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

809 x 1300 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 978 / 1290 / 1915 mm.

Exposición / exhibition / présentation

504 mm.

Estantes / shelves / étagères

275 / 375 mm.

CL. CLIMÁTICA / CLIMATIC CL. / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

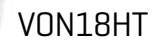
P

+6°C / +8°C

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
	m ²	m ²	L
VON 09 DS	1,35	1,41	264,00
VON 12 DS	1,80	1,88	365,00
VON 18 DS	2,70	2,87	584,00





VON18 HT



Serie / Series / Série **VON-ÓNIX****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina para productos calientes de pastelería acero inoxidable servicio tradicional.
Alta capacidad con 3 niveles de exposición.
Cristal frontal curvo templado.
Puertas correderas traseras dobles.
Estantes de cristal en perfilera de aluminio anodizado.
Exterior e interior en acero inoxidable AISI304.
Decoración frontal y laterales en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Control electrónico y termostato de seguridad.
Resistencia blindada y aleteada.
Bandeja interior para aportar humedad.
Termómetro interior.
Iluminación decorativa LED en color 6000K blanco.
Iluminación estantes y exposición LED 2700K blanco cálido.

MAIN FEATURES

Display case for hot bakery products, stainless steel, traditional service.
High capacity with 3 display levels.
Tempered curved front glass.
Double rear sliding doors.
Glass shelves in anodised aluminium profiles.
Exterior and interior in AISI304 stainless steel.
Front and side decoration in high resistance waterproof lacquered MDF.
Electronic control and safety thermostat.
Armoured and finned heating element.
Interior tray to provide humidity.
Interior thermometer.
Decorative LED lighting in 6000K white.
Shelf and display lighting LED 2700K warm white.

CARACTERISTIQUES

Vitrine pour produits de boulangerie chauds, en acier inoxydable, service traditionnel.
Grande capacité avec 3 niveaux de présentation.
Verre frontal bombé trempé.
Double porte arrière coulissante.
Étagères en verre avec profilés en aluminium anodisé.
Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI304.
Décoration frontale et latérale en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Contrôle électronique et thermostat de sécurité.
Élément chauffant blindé et à ailettes.
Bac intérieur pour l'apport d'humidité.
Thermomètre intérieur.
Éclairage décoratif LED 6000K blanc.
Éclairage des étagères et des présentoirs par LED 2700K blanc chaud.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

810x 1300 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 978 / 1290 / 1915 mm.

Exposición / exhibition / présentation

504 mm.

Estantes / shelves / étagères

275 / 375 mm.

CL. CLIMÁTICA / CLIMATIC CL. / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

+65°C

+65°C

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área exposición/m Exhibition area/m Espace d'exposition/m	Volumen/m Volume/m Volume/m
	m ²	m ²	L
VON 09 HT	1,35	1,41	264,00
VON 12 HT	1,80	1,88	365,00
VON 18 HT	2,70	2,87	584,00



345

VONPHT

ÓNIX

Vitrina expositora inoxidable para pastelería caliente grupo incorporado

Stainless steel plug in hot pastry display case

Vitrine d'exposition en acier inoxydable pour la pâtisserie chaude groupe incorporé



Enchufable /
Plug in



Calor / Hot



VON12PHT

Rango Temperatura
Temperature Range
Gamme de température

Modelos
Models
Modèles

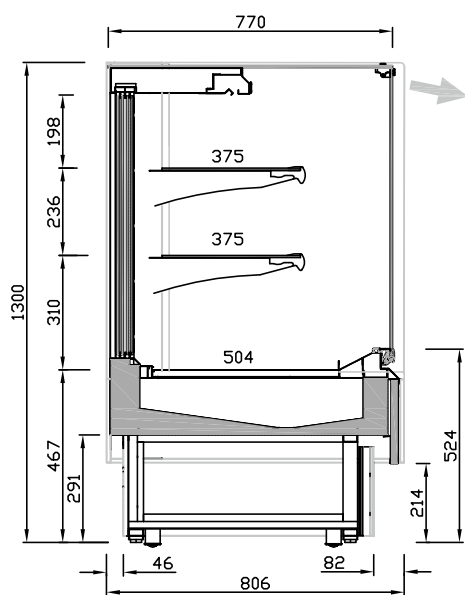
Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

+65°C

VON09 PHT

VON12 PHT

VON18 PHT



VON PHT

Serie / Series / Série **VON-ÓNIX**

+Info: infricosupermarket.com

CARACTERÍSTICAS

Vitrina para productos calientes de pastelería acero inoxidable servicio tradicional.
Alta capacidad con 3 niveles de exposición.
Cristal frontal recto templado.
Puertas correderas traseras dobles.
Estantes de cristal en perfilera de aluminio anodizado.
Exterior e interior en acero inoxidable AISI304.
Decoración frontal y laterales en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Control electrónico y termostato de seguridad.
Resistencia blindada y aleteada.
Bandeja interior para aportar humedad.
Termómetro interior.
Iluminación decorativa LED en color 6000K blanco.
Iluminación estantes y exposición LED 2700K blanco cálido.

MAIN FEATURES

Display case for hot bakery products, stainless steel, traditional service.
High capacity with 3 display levels.
Tempered flat front glass.
Double rear sliding doors.
Glass shelves in anodised aluminium profiles.
Exterior and interior in AISI304 stainless steel.
Front and side decoration in high resistance waterproof lacquered MDF.
Electronic control and safety thermostat.
Armoured and finned heating element.
Interior tray to provide humidity.
Interior thermometer.
Decorative LED lighting in 6000K white.
Shelf and display lighting LED 2700K warm white.

CARACTERISTIQUES

Vitrine pour produits de boulangerie chauds, en acier inoxydable, service traditionnel.
Grande capacité avec 3 niveaux de présentation.
Verre frontal droit trempé.
Double porte arrière coulissante.
Étagères en verre avec profilés en aluminium anodisé.
Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI304.
Décoration frontale et latérale en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Contrôle électronique et thermostat de sécurité.
Élément chauffant blindé et à ailettes.
Bac intérieur pour l'apport d'humidité.
Thermomètre intérieur.
Éclairage décoratif LED 6000K blanc.
Éclairage des étagères et des présentoirs par LED 2700K blanc chaud.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures
806 x 1300 x L mm.
Longitud / length / longueur
[L] = 978 / 1290 / 1915 mm.
Exposición / exhibition / présentation
504 mm.
Estantes / shelves / étagères
275 / 375 mm.

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL CLIMATIQUE

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

Tª Aplicación / Application Tª / Tª Applic.		
+65°C	+65°C	
MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]		
TDA/m	Área exposición/m Exhibition area/m Espace d'exposition/m	Volumen/m Volume/m Volume/m
m²	m²	L
VON 09 PHT	1,35	264,00
VON 12 PHT	1,80	365,00
VON 18 PHT	2,70	548,00



VON N ÓNIX

Vitrina expositora neutra para pastelería
Neutral pastry display case
Vitrine d'exposition neutre pour la pâtisserie



VON09N

Rango Temperatura
Temperature Range
Gamme de température

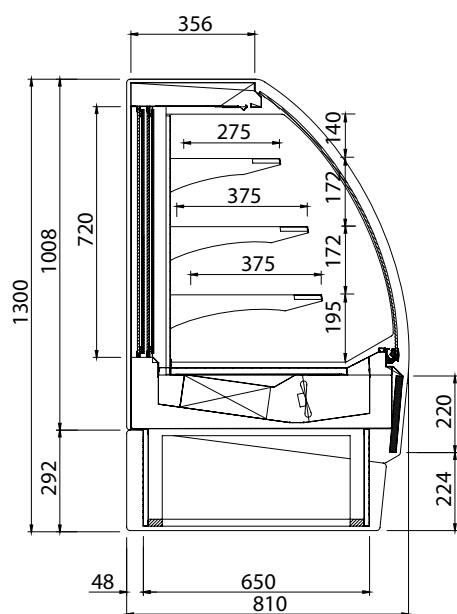
Modelos
Models
Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

VON09 N

VON12 N

VON18 N



VON N

Serie / Series / Série **VON-ÓNIX****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina neutra de pastelería acero inoxidable servicio tradicional.
Alta capacidad con 4 niveles de exposición.
Cristal frontal curvo templado.
Puertas correderas traseras dobles.
Estantes de cristal en perfilera de aluminio anodizado.
Exterior e interior en acero inoxidable AISI304.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m.
Decoración frontal en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Iluminación decorativa, estantes y en exposición LED 6000K blanco.
Laterales.

MAIN FEATURES

Neutral stainless steel bakery display case for traditional service.
High capacity with 4 display levels.
Tempered curved front glass.
Double rear sliding doors.
Glass shelves in anodised aluminium profiles.
Exterior and interior in AISI304 stainless steel.
CFC-free high-pressure injected polyurethane insulation, with a density of 40Kg/m.
Front decoration in high resistance waterproof lacquered MDF.
Decorative lighting, shelves and LED 6000K white on display.
Sides.

CARACTERISTIQUES

Vitrine de boulangerie neutre en acier inoxydable, service traditionnel.
Grande capacité avec 4 niveaux de présentation.
Verre trempé bombé à l'avant.
Double porte coulissante à l'arrière.
Étagères en verre dans des profils en aluminium anodisé.
Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI304.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, d'une densité de 40Kg/m.
Décoration frontale en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Éclairage décoratif, étagères et LED 6000K blanc sur le présentoir.
Joues.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

810 x 1300 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 978 / 1290 / 1915 mm.

Exposición / exhibition / présentation

504 mm.

Estantes / shelves / étagères

275 / 375 mm.

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área exposición/m Exhibition area/m Espace d'exposition/m	Volumen/m Volume/m Volume/m
	m ²	m ²	L
VON 09 N	1,35	1,41	264,00
VON 12 N	1,80	1,88	365,00
VON 18 N	2,70	2,87	584,00

CL. CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL. CLIMATIQUE**DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.**

230 V / 50 Hz



VON PN ÓNIX

Vitrina expositora neutra para pastelería
Neutral pastry display case
Vitrine d'exposition neutre pour la pâtisserie



VON

Rango Temperatura
Température Range
Gamme de température

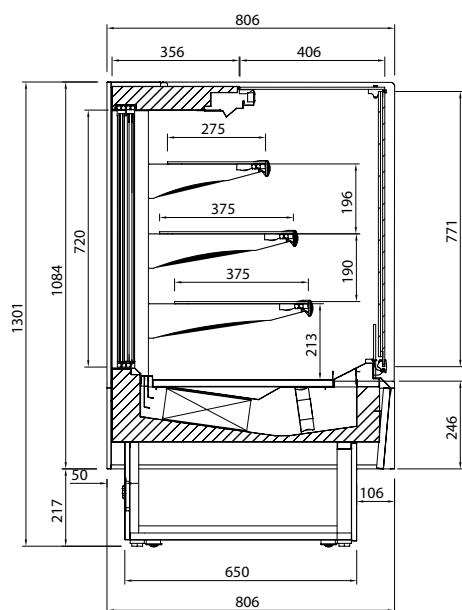
Modelos
Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

VON09 PN

VON12 PN

VON18 PN



VON PN

Serie / Series / Série **VON-ÓNIX**

+Info: infricosupermarket.com

CARACTERÍSTICAS

Vitrina neutra de pastelería acero inoxidable servicio tradicional.
Alta capacidad con 4 niveles de exposición.
Cristal frontal recto templado.
Puertas correderas traseras dobles.
Estantes de cristal en perfilera de aluminio anodizado.
Exterior e interior en acero inoxidable AISI304.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m.
Decoración frontal en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Iluminación decorativa, estantes y en exposición LED 6000K blanco.
Laterales.

MAIN FEATURES

Neutral stainless steel bakery display case for traditional service.
High capacity with 4 display levels.
Tempered flat front glass.
Double rear sliding doors.
Glass shelves in anodised aluminium profiles.
Exterior and interior in AISI304 stainless steel.
CFC-free high-pressure injected polyurethane insulation, with a density of 40Kg/m.
Front decoration in high resistance waterproof lacquered MDF.
Decorative lighting, shelves and LED 6000K white on display.
Sides.

CARACTERISTIQUES

Vitrine de boulangerie neutre en acier inoxydable, service traditionnel.
Grande capacité avec 4 niveaux de présentation.
Verre trempé droit à l'avant.
Double porte coulissante à l'arrière.
Étagères en verre dans des profils en aluminium anodisé.
Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI304.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, d'une densité de 40Kg/m.
Décoration frontale en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Éclairage décoratif, étagères et LED 6000K blanc sur le présentoir.
Joues.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures
806 x 1300 x L mm.
Longitud / length / longueur
[L] = 978 / 1290 / 1915 mm.
Exposición / exhibition / présentation
504 mm.
Estantes / shelves / étagères
275 / 375 mm.

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

CL. CLIMÁTICA / CLIMATIC CL. / CL. CLIMATIQUE

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área exposición/m Exhibition area/m Espace d'exposition/m	Volumen/m Volume/m Volume/m
	m ²	m ²	L
VON 09 N	1,35	1,41	264,00
VON 12 N	1,80	1,88	365,00
VON 18 N	2,70	2,81	548,00



Vitrina expositora para pastelería Pastry display case Vitrine d'exposition pour la pâtisserie

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Grupo incorporado ECO R290 (SS, PR, R, DS, PDS).
Alta capacidad con 3 niveles de exposición (HT, PHT).
Alta capacidad con 4 niveles de exposición (resto modelos).
Sistema de refrigeración y condensación ventilados.
Cristal frontal templado.
Puertas correderas traseras dobles (excepto SS).
Estantes de cristal en perfilera de aluminio anodizado.
Exterior e interior en acero inoxidable AISI304.
Control electrónico.
Bandeja evaporativa.
Desescarche automático.
Termostato de seguridad (HT).
Iluminación decorativa, estantes y en exposición LED.
Laterales.

STANDARD EQUIPMENT

Plug in ECO R290 (SS, PR, R, DS, PDS).
High capacity with 3 exposure levels (HT).
High capacity with 4 exposure levels (other models).
Ventilated cooling and condensation system.
Tempered front glass.
Double rear sliding doors (except SS).
Glass shelves in anodised aluminium profiles.
Exterior and interior in AISI304 stainless steel.
Electronic control.
Evaporating tray.
Automatic defrosting.
Safety thermostat (HT).
Decorative lighting, shelves and LED display lighting.
Sides.

ÉQUIPIMENT DE SÉRIE

Groupe incorporé ECO R290 (SS, PR, R, DS, PDS).
Haute capacité avec 3 niveaux d'exposition (HT, PHT).
Haute capacité avec 4 niveaux d'exposition (autres modèles).
Système de refroidissement et de condensation ventilé.
Verre avant trempé.
Double porte arrière coulissante (sauf SS).
Étagères en verre dans des profils en aluminium anodisé.
Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI304.
Contrôle électronique.
Bac d'évaporation.
Dégivrage automatique.
Thermostat de sécurité (HT).
Éclairage décoratif, étagères et éclairage d'affichage LED.
Joues.

COSTADOS DISPONIBLES / AVAILABLE SIDES / JOUES DISPONIBLES

Display /
Display /
Display



Color Exterior Estándar / Standar / Standard



Inox

Color Exterior Estándar / Standar / Standard



Inox

COLORES / COLOURS / COULEURS



Interior /
Interior /
Intérieur

Exterior /
Exterior /
Extérieur

Serie / Series / Série **VON-ÓNIX**

+Info: infricosupermarket.com

EQUIPAMIENTO OPCIONAL	OPTIONAL EQUIPMENT	ÉQUIPMENT OPTIONAL
Cristal frontal doble (VONR). Ruedas (módulos 12 y 18). Iluminación Blanco cálido 2700 K. Cristal Expositor superior (modelos P).	Double front glass (VONR). Casters (modules 12 and 18). Lighting Warm white 2700 K. Upper display glass (P models).	Double vitrage avant (VONR). Roulettes (modules 12 et 18). Éclairage Blanc chaud 2700 K. Vitre supérieure (modèles P).



VNZ NIZA

Vitrina expositora para pastelería /
Pastry display case /
Vitrine d'exposition pour pâtisserie



+Info: infricosupermarket.com



VNZA NI7A

Vitrina expositora para pastelería grupo incorporado
 Plug in pastry display case
 Vitrine d'exposition pour la pâtisserie groupe incorporé

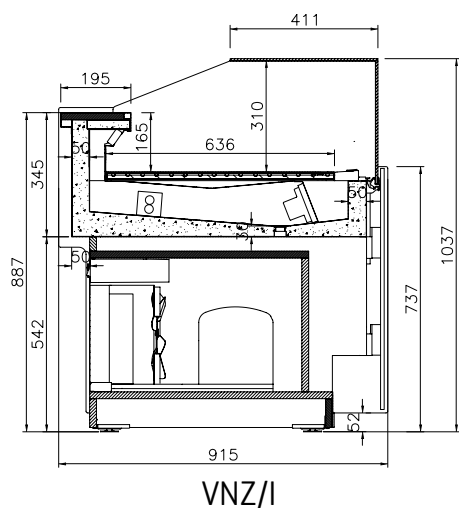


VNZ18I

Rango Temperatura
 Temperature Range
 Gamme de température

Modelos
 Models
 Modèles

P	Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé			
	VNZ09 VNZ09 I	VNZ12 VNZ12 I	VNZ15 VNZ15 I	VNZ18 VNZ18 I



Serie / Series / Série **VNZ-NIZA****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina refrigerada de pastelería con grupo incorporado ECO R290 sin reserva refrigerada.
Alta capacidad y amplio plano de exposición.
Sistema de refrigeración ventilado.
Vidrio frontal templado.
Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI304.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m³.
Decoración frontal y laterales en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Control electrónico.
Bandeja evaporativa doble.
Desescarche automático.
Ventiladores electrónicos.

MAIN FEATURES

Refrigerated pastry display case plug in ECO R290 unit without refrigerated reserve.
High capacity and large display area.
Ventilated refrigeration system.
Tempered front glass.
Worktop in AISI304 stainless steel.
CFC-free high-pressure injected polyurethane insulation, with a density of 40Kg/m³.
Front and side decoration in high resistance lacquered MDF.
Electronic control.
Evaporative tray.
Automatic defrosting.
Electronic fans.

CARACTERISTIQUES

Vitrine réfrigérée pour pâtisserie avec unité ECO R290 intégrée sans réserve réfrigérée.
Grande capacité et grande surface d'exposition.
Système de réfrigération ventilé.
Verre frontal trempé.
Plan de travail en acier inoxydable AISI304.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, densité 40Kg/m³.
Décoration frontale et latérale en MDF laqué haute résistance.
Contrôle électronique.
Double bac d'évaporation.
Dégivrage automatique.
Ventilateurs électroniques.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

915 x 1037 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 978 / 1290 / 1602 / 1915 mm.

Exposición / exhibition / présentation

636 mm.

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

P	+6°C / +8°C
---	-------------

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

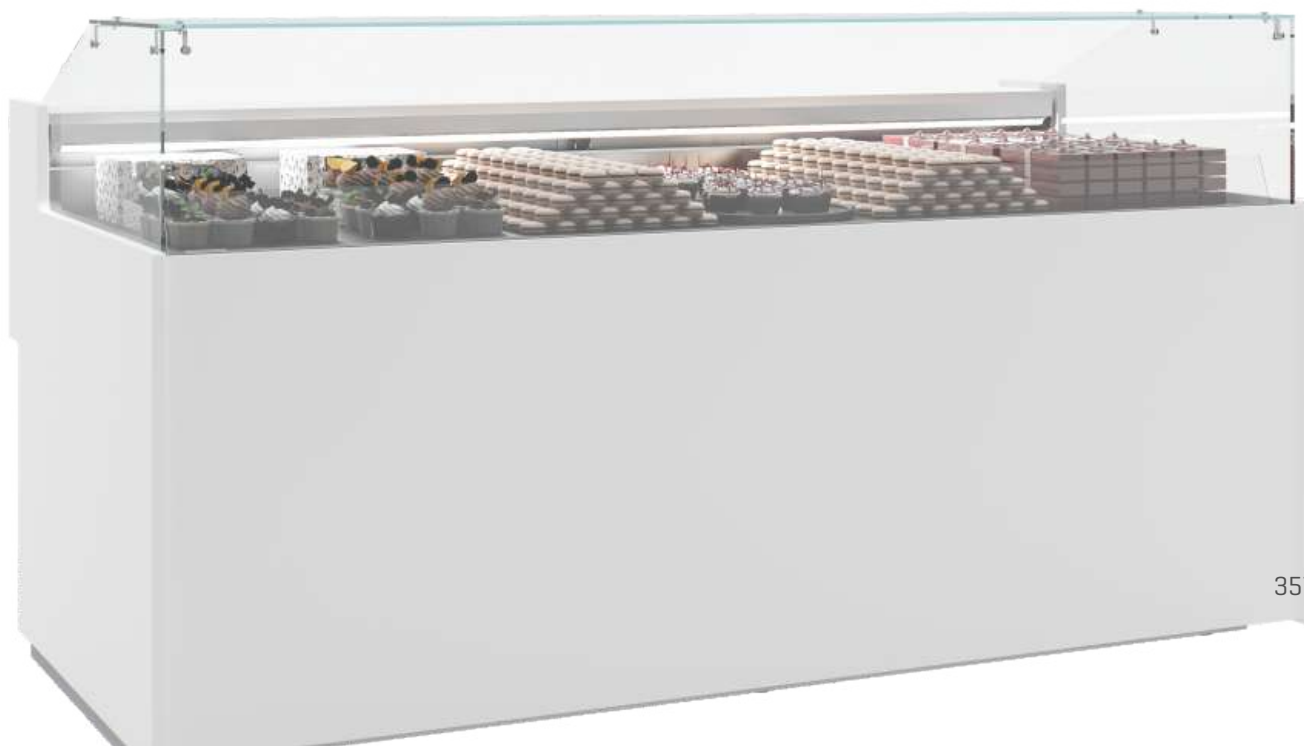
	TDA/m m ²	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m m ²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m L
VNZ09	0,56	0,60	72,00
VNZ12	0,74	0,80	96,00
VNZ15	0,93	0,93	120,00
VNZ18	1,11	1,20	144,00

CL. CLIMÁTICA / CLIMATIC CL. / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz



VNZDT NIZA

Vitrina expositora doble temperatura para pastelería grupo incorporado
 Plug in double temp pastry display case
 Vitrine d'exposition double température pour la pâtisserie groupe incorporé



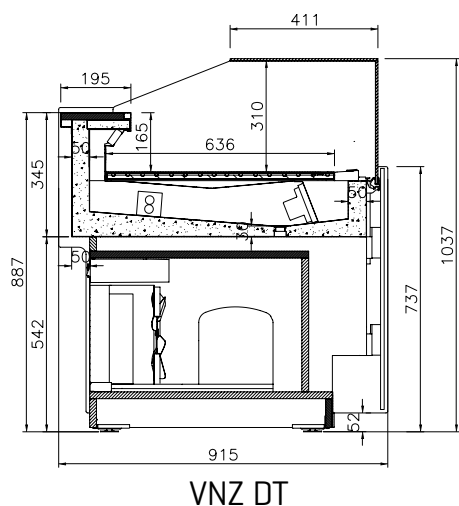
VNZ9DT

Rango Temperatura
 Temperature Range
 Gamme de température

Modelos
 Models
 Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

P / +50°C	VNZ09 DT	VNZ12 DT	VNZ15 DT	VNZ18 DT
	VNZ09 IDT	VNZ12 IDT	VNZ15 IDT	VNZ18 IDT



VNZ DT

Serie / Series / Série **VNZ-NIZA****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina de doble temperatura de pastelería para productos calientes o refrigerados.
Alta capacidad y amplio plano de exposición.
Sistema de refrigeración ventilado.
Vidrio frontal templado.
Plano de exposición de placa cerámica con resistencia.
Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI304.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m.
Decoración frontal y laterales en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Control electrónico y termostato de seguridad.
Bandeja evaporativa doble.
Desescarche automático.
Ventiladores electrónicos.

MAIN FEATURES

Double temperature pastry display case for hot or refrigerated products.
High capacity and large display area.
Ventilated refrigeration system.
Tempered glass front.
Ceramic plate display surface with resistance.
AISI304 stainless steel worktop.
CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation, with a density of 40Kg/m.
Front and side decoration in water-repellent lacquered MDF high resistance.
Electronic control and safety thermostat.
Double evaporative tray.
Automatic defrosting.
Electronic fans.

CARACTERISTIQUES

Vitrine pâtisserie double température pour produits chauds ou réfrigérés.
Grande capacité et grande surface d'exposition.
Système de réfrigération ventilé.
Façade en verre trempé.
Surface d'exposition en plaques céramiques avec résistance.
Plan de travail en acier inoxydable AISI304.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, d'une densité de 40Kg/m.
Décoration frontale et latérale en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Régulation électronique et thermostat de sécurité.
Double bac d'évaporation.
Dégivrage automatique.
Ventilateurs électroniques.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

915 x 1037 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 978 / 1290 / 1602 / 1915 mm.

Exposición / exhibition / présentation

636 mm.

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

P	+6°C / +8°C
+50°C	+40°C / +50°C

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
	m ²	m ²	L
VNZ09DT	0,56	0,60	72,00
VNZ12DT	0,74	0,80	96,00
VNZ15DT	0,93	0,93	120,00
VNZ18DT	1,11	1,20	144,00

CL. CLIMÁTICA / CLIMATIC CL. / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz



VNZB/I NIZA

Vitrina expositora para bombones grupo incorporado y control de humedad
 Plug in and humidity control chocolates display case
 Vitrine pour chocolats avec groupe incorporé et contrôle de l'humidité

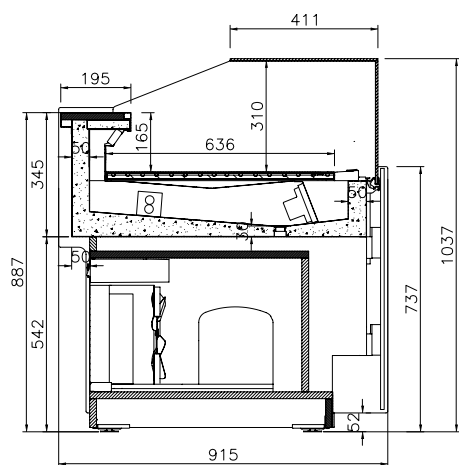


VNZ12B

Rango Temperatura
 Temperature Range
 Gamme de température

Modelos
 Models
 Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé	
P	VNZ12 B
	VNZ12 IB



VNZ B/I

Serie / Series / Série **VNZ-NIZA**+Info: infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina refrigerada para bombones con grupo incorporado ECO R290 y control de humedad.
Alta capacidad y amplio plano de exposición.
Sistema de refrigeración ventilado.
Vidrio frontal templado.
Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI304.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m³.
Decoración frontal y laterales en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Control electrónico.
Bandeja evaporativa doble.
Desescarche automático.
Ventiladores electrónicos.

MAIN FEATURES

Refrigerated chocolates display case plug in ECO R290 and humidity control.
High capacity and large display area.
Ventilated refrigeration system.
Tempered front glass.
Worktop in AISI304 stainless steel.
CFC-free high-pressure injected polyurethane insulation, with a density of 40Kg/m³.
Front and side decoration in high resistance lacquered MDF.
Electronic control.
Double evaporative tray.
Automatic defrosting.
Electronic fans.

CARACTERISTIQUES

Vitrine réfrigérée pour le chocolat groupe incorporé ECO R290 et contrôle de l'humidité.
Grande capacité et grande surface d'exposition.
Système de réfrigération ventilé.
Verre frontal trempé.
Plan de travail en acier inoxydable AISI304.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, densité 40Kg/m³.
Décoration frontale et latérale en MDF laqué haute résistance.
Contrôle électronique.
Double bac d'évaporation.
Dégivrage automatique.
Ventilateurs électroniques.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

915 x 1037 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 1290 mm.

Exposición / exhibition / présentation

636 mm.

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

P	+12°C / +16°C
---	---------------

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

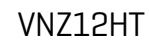
	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
	m ²	m ²	L
VNZ B	0,74	0,80	96,00

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR



N17A
incorporated



VNZ18 HT
VNZ18 IHT



Serie / Series / Série **VNZ-NIZA****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina ventilada de pastelería para la exposición de productos calientes.
Alta capacidad y amplio plano de exposición.
Vidrio frontal templado.
Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI304.
Plano de exposición de placa cerámica con resistencia.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m³.
Decoración frontal y laterales en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Control electrónico.
Termostato de seguridad.
Ventiladores electrónicos.

MAIN FEATURES

Ventilated bakery display case for displaying hot products.
High capacity and large display area.
Tempered front glass.
Worktop in AISI304 stainless steel.
Exposure surface of ceramic plate with resistor.
CFC-free high-pressure injected polyurethane insulation, with a density of 40Kg/m³.
Front and side decoration in high resistance lacquered MDF.
Electronic control.
Safety thermostat.
Electronic fans.

CARACTERISTIQUES

Vitrine de boulangerie ventilée pour la présentation de produits chauds.
Grande capacité et grande surface d'exposition.
Verre frontal trempé.
Plan de travail en acier inoxydable AISI304.
Plan d'exposition d'une plaque de céramique avec résistance.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, densité 40Kg/m³.
Décoration frontale et latérale en MDF laqué haute résistance.
Contrôle électronique.
Thermostat de sécurité.
Ventilateurs électroniques.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures

915 x 1037 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 978 / 1290 / 1602 / 1915 mm.

Exposición / exhibition / présentation

636 mm.

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

+50°C**+40°C / +50°C****MERCHANDISING** [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área exposición/m Exhibition area/m Espace d'exposition/m	Volumen/m Volume/m Volume/m
	m ²	m ²	L
VNZ09HT	0,56	0,60	72,00
VNZ12HT	0,74	0,80	96,00
VNZ15HT	0,93	0,93	120,00
VNZ18HT	1,11	1,20	144,00

CL. CLIMÁTICA / CLIMATIC CL. / CL. CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

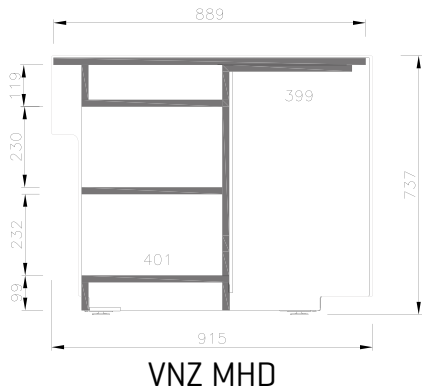
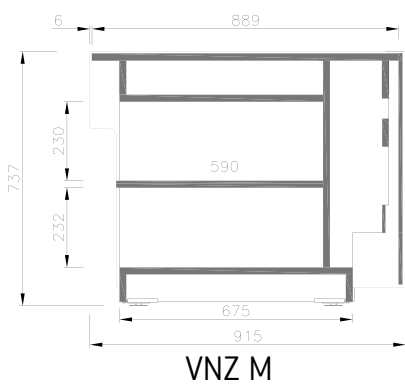


Mueble caja neutro para vitrina VNZ
 Neutral counter case for display case VNZ
 Meuble neutre pour vitrine d'exposition VNZ



VNZ90AAM

Rango Temperatura Temperature Range Gamme de température	Modelos Models Modèles			
	Neutro / Neutral / Neutre			
	VNZ09M	VNZ12M	VNZ12MHD	
	Ángulos / Angles / Angles			
	VNZ90AAM	VNZ45AAM	VNZ90ACM	VNZ45ACM



Serie / Series / Série **VNZ-NIZA****+Info:** infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

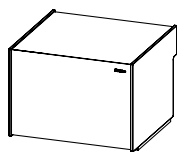
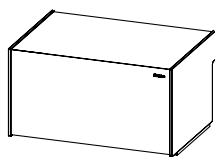
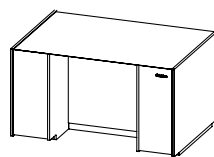
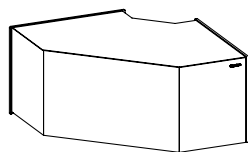
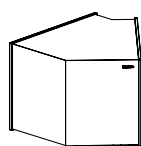
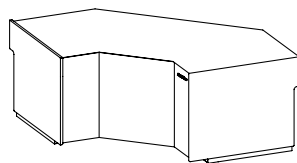
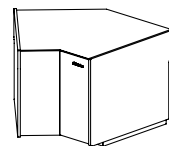
Encimera de trabajo en Quartz Compac blanco.
Decoración frontal y laterales en DM hidrófugo
lacado de alta resistencia.
Cuerpo y estantes traseros en madera estratifica-
da melaminada.

MAIN FEATURES

Worktop in white Quartz Compac.
Front and side decoration in high resistance
lacquered MDF.
Body and back shelves in melamine lamina-
ted stratified wood.

CARACTERISTIQUES

Plateau de travail en Quartz Compac blanc.
Décor frontal et latéral en MDF laqué haute ré-
sistance.
Corps et étagères arrière en bois stratifié méla-
miné.

**VNZ12M****VNZ 9 M**
938 x 915 x 740 mm.**VNZ 12 M**
1250 x 915 x 740 mm.**VNZ 12 MHD**
1250 x 915 x 740 mm.**VNZ 90 AAM**
1855 x 915 x 740 mm.**VNZ 45 AAM**
1035 x 915 x 740 mm.**VNZ 90 ACM**
2325 x 915 x 740 mm.**VNZ 45 ACM**
1295 x 915 x 1040 mm.

VN ZM / MHD

NIZ

Vitrina expositora caliente para pastelería grupo incorporado

Hot plug in pastry display case

Vitrine d'exposition chaude pour la pâtisserie groupe incorporé

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Grupo incorporado ECO R290.
Plano de exposición de placa cerámica con resistencia (HT).
Sistema de refrigeración ventilado.
Vidrio frontal templado.
Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI304.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m.
Decoración frontal y laterales en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Control electrónico.
Termostato de seguridad (HT).
Control de humedad (B).
Bandeja evaporativa doble.
Desescarche automático.
Ventiladores electrónicos.

STANDARD EQUIPMENT

Plug in ECO R290.
Ceramic plate exposure plane with heating element (HT).
Ventilated cooling system.
Tempered front glass.
AISI304 stainless steel worktop.
CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation, density 40Kg/m.
Front and side decoration in high resistance lacquered MDF.
Electronic control.
Safety thermostat (HT).
Humidity control (B).
Double evaporative tray.
Automatic defrosting.
Electronic fans.

ÉQUIPMENT DE SÉRIE

Groupe incorporé ECO R290.
Plan d'exposition à plaques céramiques avec élément chauffant (HT).
Système de refroidissement ventilé.
Verre frontal trempé.
Plan de travail en acier inoxydable AISI304.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, densité 40Kg/m.
Décoration frontale et latérale en MDF laqué haute résistance.
Régulation électronique.
Thermostat de sécurité (HT).
Contrôle de l'humidité (B).
Double bac d'évaporation.
Dégivrage automatique.
Ventilateurs électroniques.

COSTADOS DISPONIBLES / AVAILABLE SIDES / JOUES DISPONIBLES

Opaco /
Solid /
Opaque



COLORES / COLOURS / COULEURS



Interior /
Interior /
Intérieur

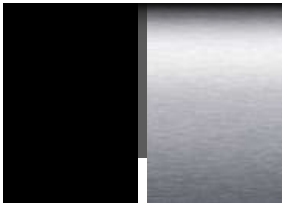
Exterior /
Exterior /
Extérieur

Serie / Series / Série **VNZ-NIZA**

+Info: infricosupermarket.com



Color Interior Estándar / Standar / Standard



Negro/
Black/
Noir

Inox (mod. I)

Color Exterior Estándar / Standar / Standard



Blanco/
White/
Blanc

Ral 1001

Ral 1018

Ral 2003

Ral 3003

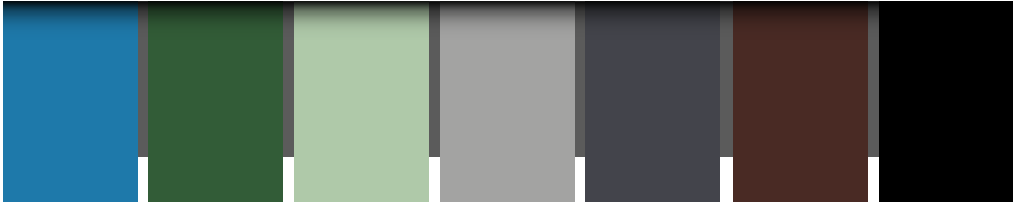
Ral 3020

Ral 4007

Design3504035

Design2108025

Color Exterior Estándar / Standar / Standard



Ral 5015

Ral 6002

Design1107060

Ral 9006

Ral 7016

Ral 8017

Negro/
Black/
Noir

Vitrina expositora para pastelería /
Pastry display case /
Vitrine d'exposition pour pâtisserie

Vitrina expositora para pastelería /
Pastry display case /
Vitrine d'exposition pour pâtisserie



+Info: infricosupermarket.com

369

VCO COMBO

Vitrina expositora para pastelería grupo incorporado
 Plug in pastry display case
 Vitrine d'exposition pour la pâtisserie groupe incorporé



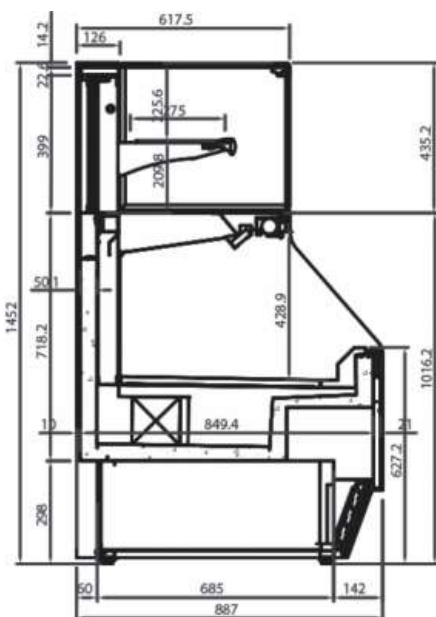
VC015

Rango Temperatura
 Temperature Range
 Gamme de température

Modelos
 Models
 Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

P	VC009	VC012	VC015	VC018
---	-------	-------	-------	-------



VCO

Color Exterior Estándar / Standar / Standard
 Color Interior Estándar / Standar / Standard



Negro/
 Black/
 Noir

Serie / Series / Série **VCO-COMBO**+Info: infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS****Alta capacidad con 2 niveles de exposición.**

- Parte inferior refrigerada autoservicio.
- Parte superior neutra, servicio asistido tradicional.

Parte inferior:

Vitrina refrigerada de pastelería autoservicio con grupo incorporado ECO R290, sin reserva refrigerada.

Sistema de refrigeración ventilado.

Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m³.

Decoración frontal y laterales en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.

Control electrónico.

Cortina nocturna.

Bandeja evaporativa.

Desescarche automático.

Equipamiento de alta eficiencia:

- Iluminación en exposición LED 6000K blanco.
- Ventiladores electrónicos.

Parte superior:

Módulo neutro con cristal frontal templado.

Puertas traseras correderas, cristal templado.

Cristal lateral doble.

Estante superior de cristal.

Perfilería aluminio anodizado.

MAIN FEATURES**High capacity with 2 display levels.**

- Refrigerated self-service lower part.
- Neutral upper part, traditional assisted service.

Lower part:

Refrigerated self-service pastry display case with plug in ECO R290 unit, without refrigerated reserve.

Ventilated refrigeration system.

CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation, density 40Kg/m³.

Front and side decoration in high resistance lacquered MDF.

Electronic control.

Night curtain.

Evaporative tray.

Automatic defrosting.

High efficiency equipment:

- 6000K white LED display lighting.
- Electronic fans.

Upper part:

Neutral module with tempered glass front.

Sliding rear doors, tempered glass.

Double side glass.

Upper glass shelf.

Anodised aluminium profiles.

CARACTERISTIQUES**Grande capacité avec 2 niveaux d'affichage.**

- Partie inférieure réfrigérée en libre-service.
- Partie supérieure neutre, service traditionnel assisté.

Partie inférieure:

Vitrine réfrigérée de pâtisserie en libre-service avec groupe incorporé ECO R290 sans réserve réfrigérée.

Système de réfrigération ventilé.

Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, densité 40Kg/m³.

Décor frontal et latéral en MDF laqué haute résistance.

Commande électronique.

Rideau de nuit.

Bac d'évaporation.

Dégivrage automatique.

Équipement à haut rendement:

- Éclairage de l'écran LED blanc 6000K.
- Ventilateurs électroniques.

Partie supérieure:

Module neutre avec façade en verre trempé.

Portes arrière coulissantes en verre trempé.

Double vitrage latéral.

Étagère supérieure en verre.

Profilés en aluminium anodisé.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS**Medidas / measure / mesures**

887 x 1452 x L mm.

Longitud / length / longueur

[L] = 685 / 998 / 1310 / 1935 mm.

Exposición / exhibition / présentation

630 mm.

Estantes / shelves / étagères

275 mm.

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL CLIMATIQUE

3 - 25°C / 60% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

Vitrina Inferior/
Bottom disp. case/
Vitrine la bas

T° Producto / Product T° / T° Produit

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

M2

-1°C / +7°C

+2°C / +4°C

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
	m ²	m ²	L
VCO09	1,42	0,85	315,00
VCO12	1,89	1,13	419,00
VCO15	2,36	1,41	523,00
VCO18	2,84	1,70	628,00

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

Iluminación LED en estante.

Ruedas.

Separador de cristal parte superior VCO18.

OPTIONAL EQUIPMENT

Éclairage LED sur l'étagère.

Roulettes.

Séparateur en verre partie supérieure VCO18.

ÉQUIPMENT OPTIONAL

LED lighting on shelf.

Casters.

Glass top divider in VCO18 model.

VCB CORAL VAR ARIES

Vitrinas expositoras para heladería /
Gelato display cases /
Vitrines d'exposition pour glace



372

+Info: infricosupermarket.com



Vitrina expositora para heladería grupo incorporado
 Plug in gelato display case
 Vitrine d'exposition pour glace groupe incorporé

G1 



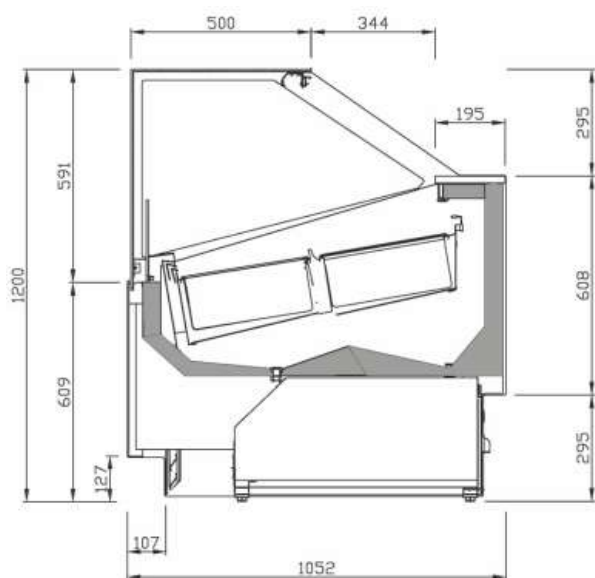
VCB15H

Rango Temperatura
 Temperature Range
 Gamme de température

Modelos
 Models
 Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

G1	VCB12UH	VCB15UH	VCB18UH
----	---------	---------	---------



VCB H

Serie / Series / Série **VCB-CORAL**+Info: infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina de helados cristal recto con grupo incorporado ECO R290.
Diseño frigorífico para congelación con dos circuitos completamente independientes con control individual de la temperatura final del desescarche.
Preparada para ensamblado continuo con laterales ocultos (líneas).
Estructura de cristales trasera oculta.
Cristal frontal abatible, templado y calefactado.
Encimera superior de cristal templado.
Encimera de trabajo en Quartz Compac blanco.
Laterales panorámicos con cristal doble templado.
Decoración lateral en chapa de acero pintada epoxi.
Soporte de cubetas en acero inoxidable AISI304 acabado brillo.
Zócalo aluminio anodizado.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m.
Decoración frontal y laterales en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Doble Iluminación LED 6000K blanco frío de alta eficiencia en exposición y encimera.
Ventiladores electrónicos.
Control electrónico.
Ruedas para instalación y patas para fijar.
Cortina nocturna.

MAIN FEATURES

Straight glass ice-cream display cabinet plug in ECO R290.
Refrigeration design for freezing with two completely independent circuits with individual control of the final defrost temperature.
Prepared for continuous assembly with hidden sides (lines).
Concealed rear glass structure.
Hinged, tempered and heated front glass.
Tempered glass top worktop.
Worktop in white Quartz Compac.
Panoramic sides with double tempered glass.
Side decoration in epoxy painted sheet steel.
AISI304 stainless steel tray support with gloss finish.
Anodised aluminium plinth.
High-pressure injected polyurethane insulation, CFC-free, with a density of 40Kg/m.
Front and side decoration in high resistance lacquered MDF.
Double 6000K cold white LED lighting with high efficiency in display and worktop.
Electronic fans.
Electronic control.
Casters for installation and legs for fixing.
Night curtain.

CARACTERISTIQUES

Vitrine à glace, verre droite avec groupe incorporé ECO R290.
Conception frigorifique pour la congélation avec deux circuits complètement indépendants avec contrôle individuel de la température finale de dégivrage.
Préparée pour un montage en continu avec des joues occultes (lignes).
Structure vitrée arrière dissimulée.
Verre frontal rabattable, trempé et chauffé.
Plan de travail supérieur en verre trempé.
Plan de travail en Quartz Compac blanc.
Joues panoramiques avec double verre trempé.
Décoration latérale en tôle d'acier peinte à l'époxy.
Support de bacs en acier inoxydable AISI304 avec finition brillante.
Plinthe en aluminium anodisé.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, d'une densité de 40Kg/m.
Décor frontal et latéral en MDF laqué haute résistance.
Double éclairage LED blanc froid 6000K à haute efficacité dans l'écran et le plan de travail.
Ventilateurs électroniques.
Contrôle électronique.
Roulettes pour l'installation et pieds pour la fixation.
Rideau nocturne.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures
1052 x 1200 x L mm.
Longitud / length / longueur
[L] = 1293 / 1605 / 1918 mm.

CL. CLIMÁTICA / CLIMATIC CL. / CL. CLIMATIQUE

7 - 35°C / 75% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

Tª Aplicación / Application Tª / Tª Applic.

G1	-14°C / -16°C
----	---------------

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m m ²	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m m ²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m L
VCB12	0,85	0,96	182,00
VCB15	1,06	1,20	228,00
VCB18	1,27	1,44	274,00

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

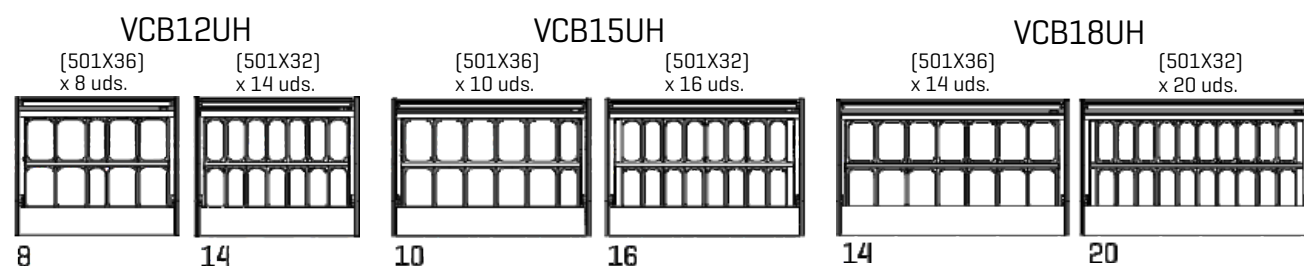
Puertas traseras correderas de metacrilato.

OPTIONAL EQUIPMENT

Methacrylate sliding rear doors

ÉQUIPIMENT OPTIONAL

Portes arrière coulissantes en méthacrylate.



VARH ARIES

Vitrina expositora para heladería grupo incorporado
 Plug in gelato display case
 Vitrine d'exposition pour glace groupe incorporé

G1 



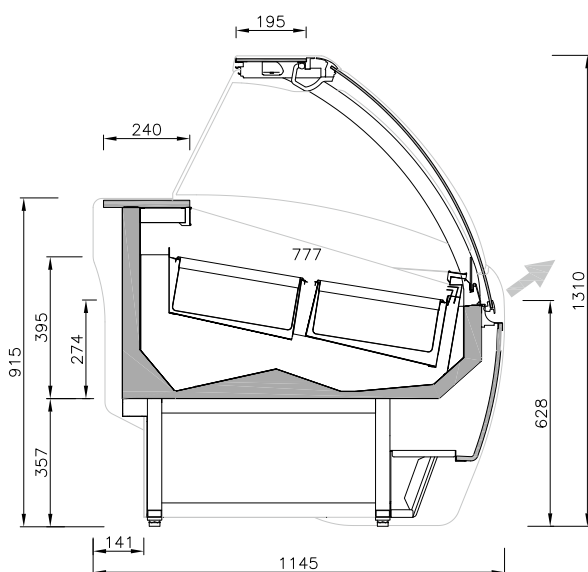
VAR15H

Rango Temperatura
 Température Range
 Gamme de température

Modelos
 Modèles

Grupo Incorporado / Plug In / Groupe Incorporé

G1	VAR12H	VAR15H	VAR18H
----	--------	--------	--------



VAR H

Serie / Series / Série **VAR-ARIES**+Info: infricosupermarket.com**CARACTERÍSTICAS**

Vitrina de helados cristal curvo con grupo incorporado ECO R290.
Diseño frigorífico para congelación con dos circuitos completamente independientes con control individual de la temperatura final del descongelamiento.
Cristal frontal abatible, templado y calefactado.
Laterales con cristal doble en acabado DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Encimera superior de cristal templado.
Encimera de trabajo en Quartz Compac blanco.
Soporte de cubetas en acero inoxidable AISI304.
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's, con densidad de 40Kg/m.
Decoración frontal y laterales en DM hidrófugo lacado de alta resistencia.
Iluminación LED 6000K blanco frío de alta eficiencia.
Ventiladores electrónicos.
Control electrónico.
Cortina nocturna.
Ruedas.

MAIN FEATURES

Curved glass ice-cream display cabinet plug in ECO R290.
Refrigerator design for freezing with two completely independent circuits with individual control of the final defrosting temperature.
Hinged front glass, tempered and heated.
Sides with double glazing in high resistance lacquered water-repellent MDF finish.
Tempered glass top worktop.
Worktop in white Quartz Compac.
AISI304 stainless steel tray support.
High-pressure injected polyurethane insulation.
CFC-free polyurethane insulation, density 40Kg/m.
Front and side decoration in high resistance lacquered waterproof MDF high resistance.
High efficiency cold white 6000K LED lighting.
Electronic fans.
Electronic control.
Night curtain.
Casters.

CARACTERISTIQUES

Vitrine à glaces en verre bombé avec groupe incorporé ECO R290.
Réfrigérateur conçu pour la congélation avec deux circuits complètement indépendants avec contrôle individuel de la température finale de décongélation.
Vitrage frontal à charnières, trempé et chauffé.
Joues avec double vitrage en MDF laqué haute résistance et hydrofuge.
Plan de travail en verre trempé.
Plan de travail en Quartz Compac blanc.
Support de bacs en acier inoxydable AISI304.
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression.
Isolation en polyuréthane sans CFC, densité 40Kg/m.
Décor frontal et latéral en MDF laqué hydrofuge haute résistance.
Éclairage LED blanc froid 6000K à haute efficacité.
Ventilateurs électroniques.
Commande électronique.
Rideau nocturne.
Roulettes.

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Medidas / measure / mesures
1145 x 1310 x L mm.
Longitud / length / longueur
[L] = 1293 / 1605 / 1918 mm.

CL CLIMÁTICA / CLIMATIC CL / CL CLIMATIQUE

7 - 35°C / 75% HR

DATOS ELÉCT. / ELECT. DATA / DONN. ÉLECT.

230 V / 50 Hz

RANGO TEMPERATURA / TEMPERATURE RANGE / PLAGE DE TEMPÉRAT. (ISO23953)

T° Aplicación / Application T° / T° Applic.

G1	-14°C / -16°C
----	---------------

MERCHANDISING [Datos x metro / Dates x meter / Données x metre]

	TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m Zone réfrigérée/m	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m Volume réfrigéré/m
	m ²	m ²	L
VAR12	0,85	0,96	182,00
VAR15	1,06	1,20	228,00
VAR18	1,27	1,44	274,00

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

Puertas traseras correderas de metacrilato.

OPTIONAL EQUIPMENT

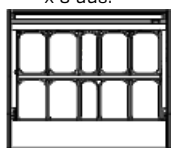
Methacrylate sliding rear doors

ÉQUIPMENTS OPTIONNEL

Portes arrière coulissantes en méthacrylate.

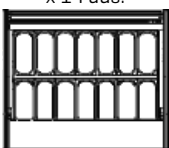
VAR12H

[501X36]
x 8 uds.



8

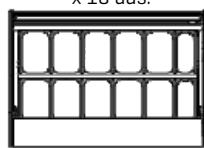
[501X32]
x 14 uds.



14

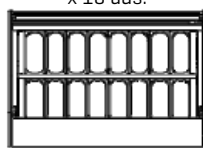
VAR15H

[501X36]
x 10 uds.



10

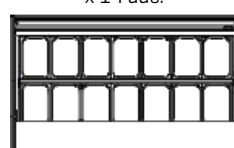
[501X32]
x 16 uds.



16

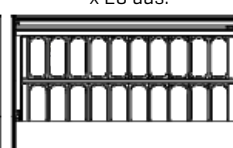
VAR18H

[501X36]
x 14 uds.



14

[501X32]
x 20 uds.



20

