



MURALES

CHAUDES



 **Infrico**

MODÈLE HDC60L

DESCRIPTION

- 5 niveaux de présentation INOX (4 étagères + plan d'exposition) non réglables en hauteur et en inclinaison avec surface de présentation 580x480mm.
- Éclairage à tubes LED à l'arrière, des deux côtés.
- Technologie de double récupération et circulation de l'air chaud pour un entretien approprié pour les produits emballés.
- Système de rideau d'air chaud à l'avant et sur chaque étagère avec régulation de l'air chaud et ventilation.
- Joues panoramiques avec effet miroir.
- Panneau frontal en verre trempé. Butée de fixation sur chaque étagère pour empêcher le produit de tomber.
- Facile à déplacer grâce à ses 4 roues, dont deux avec freins.
- Thermostat digital réglable de 20°C à 90°C pour maintenir le produit à la température réglementaire de 63°C au cœur du produit. Norme HACCP.
- Tension et fréquence 230V/50Hz.

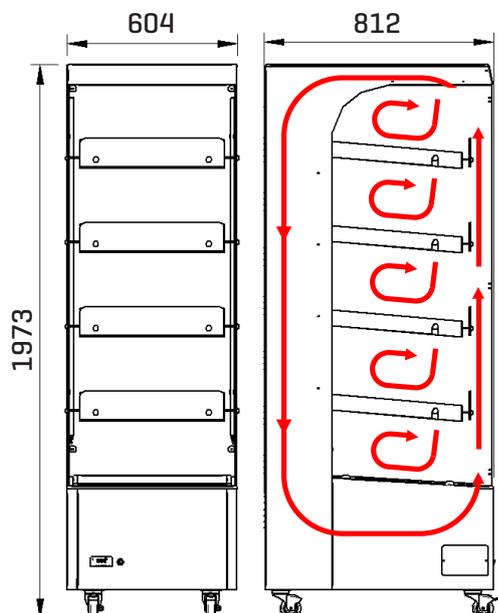
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



ETAGERES	LONGUEUR	HAUTEUR	PROFONDEUR	TENSION	INTENSITE DU COURANT	CONSUMMATION MOYENNE D'ELECTRICITE	PUISSANCE	POIDS	PRIX
4	604 mm	1973 mm	812 mm	230 V mono	20 A	2.3 kWh	4.5 kW	160 kg	

OPTIONNEL: Option 60Hz PVP 510€

PLAN DE COUPE



HDC60L



MODÈLE HDC100S

DESCRIPTION

- 3 niveaux de présentation INOX (2 étagères + plan d'exposition) non réglables en hauteur et en inclinaison avec une surface d'affichage de 980x480mm.
- Éclairage à tubes LED à l'arrière, des deux côtés.
- Technologie de double récupération et circulation d'air chaud pour un entretien approprié pour les produits emballés.
- Système de rideau d'air chaud à l'avant et sur chaque étagère avec régulation et ventilation de l'air chaud.
- Joues panoramiques avec effet miroir.
- Panneau frontal en verre trempé. Butée de fixation sur chaque étagère pour empêcher le produit de tomber.
- Facile à déplacer grâce à ses 4 roues, dont deux avec freins.
- Thermostat digital réglable de 20°C à 90°C pour maintenir le produit à la température réglementaire de 63°C au cœur du produit. Norme HACCP.
- Modèle avec double thermostat numérique, l'un régulant la température de la cuve et l'autre la température des étagères.
- Tension et fréquence 400V/III/50Hz.

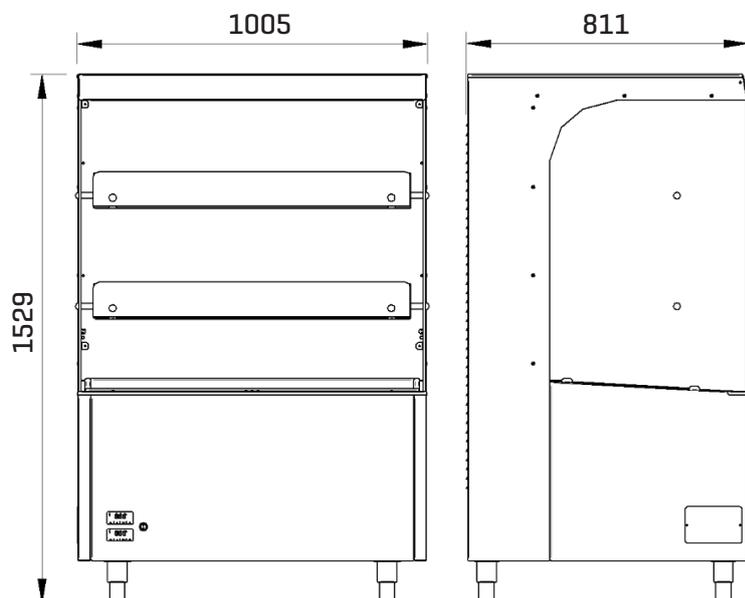
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



ETAGERES	LONGUEUR	HAUTEUR	PROFONDEUR	TENSION	INTENSITE DU COURANT	CONSOMMATION MOYENNE D'ELECTRICITE	PUISSANCE	POIDS	PRIX
2	1005 mm	1529 mm	811 mm	400 V + N triphasé	9 A	3.1 kWh	6.3 kW	250 kg	

OPTIONNEL: Option 60Hz PVP 510€

PLAN DE COUPE



RÉGULATION PAR DEUX THERMOSTATS DE 20° À 90°.

HDC100S



MODÈLE HDC100L

DESCRIPTION

- 5 niveaux de présentation INOX [4 étagères + plan d'exposition] non réglables en hauteur et en inclinaison avec une surface d'affichage de 980x480mm.
- Éclairage à tubes LED à l'arrière, des deux côtés.
- Technologie de double récupération et circulation d'air chaud pour un entretien correct des produits emballés.
- Système de rideau d'air chaud à l'avant et sur chaque étagère avec régulation de l'air chaud et ventilation.
- Jous panoramiques avec effet miroir.
- Panneau frontal en verre trempé. Butée de fixation sur chaque étagère pour empêcher le produit de tomber.
- Facile à déplacer grâce à ses 4 roues, dont deux avec freins.
- Thermostat digital réglable de 20°C à 90°C pour maintenir le produit à la température réglementaire de 63°C au cœur du produit. Norme HACCP.
- Modèle avec double thermostat numérique, l'un régulant la température de la cuve et l'autre la température des étagères.
- Tension et fréquence 400V/III/50Hz.

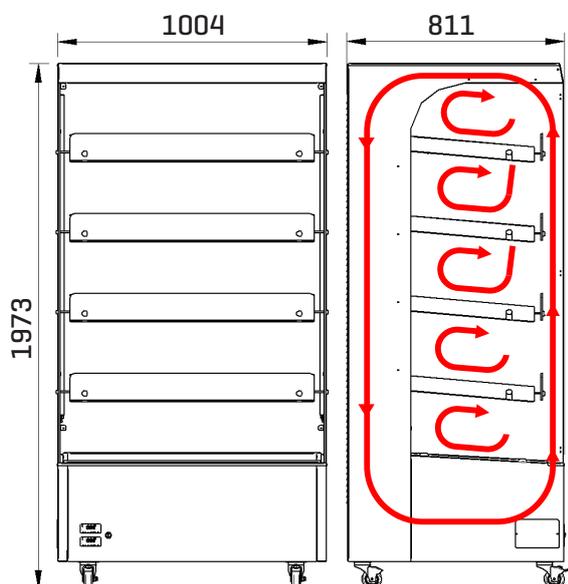
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



ETAGERES	LONGUEUR	HAUTEUR	PROFONDEUR	TENSION	INTENSITE DU COURANT	CONSOMMATION MOYENNE D'ELECTRICITE	PUISSANCE	POIDS	PRIX
4	1004 mm	1973 mm	811 mm	400 V + N triphasé	21 A	4.1 kWh	8.3 kW	250 kg	

OPTIONNEL: Option 60Hz PVP 510€

PLAN DE COUPE



HD C100L



MURALES CHAUDES

LE NOUVEAU PARI D'INFRICO

Chez Infrico, nous sommes conscients que les besoins de la vie quotidienne ont considérablement changé. Nous voulons manger de bons plats chauds sans perdre de temps en cuisine pendant des heures. Aujourd'hui, nous avons tendance à nous rendre dans différents établissements à la recherche de nourriture bonne, saine et fraîchement cuisinée. C'est pourquoi nous avons créé ces vitrines murales chaudes dans le but de donner aux aliments le même goût comme si nous les avions cuisinés sur place.

Notre engagement envers la meilleure technologie et l'innovation permet de conserver plus longtemps les aliments dans un parfait état de cuisson et de texture, en conservant tous leurs nutriments.

L'aspect des produits exposés et le visuel sont fondamentaux dans la cuisine préparée, un autre des paris importants d'Infrico est le design. Ces vitrines chaudes sont conçues avec des lignes droites, adaptées aussi bien aux petits qu'aux grands établissements grâce à leur conception modulaire.

Qu'il s'agisse de petits-déjeuners, de déjeuners, de snacks ou de dîners, nos vitrines murales chaudes les conserveront parfaitement et leur présentation sera agréable et accrocheuse.



GRUPO 
Infrico®

Ctra. de Aguilar a A-318 por Moriles, km 15,5 - A-3132

CP 14900 LUCENA, Córdoba - España

Tel: 0034 957 51 30 68

info@infrico.com



www.Infrico.com