Infrico





0°/ /-10°

Boisson sous forme liquide sans congélation.



inférieure à zéro en moins de 2h.



une technologie
applicable
à tous les types
de **COISSONS**

infrico.com





INNOVATION: TECHNOLOGIE SUPERCOOLING

Le phénomène SuperCooling consiste au refroidissement d'un liquide en dessous de son point de congélation, ce qui lui permet de rester dans un état liquide stable sans geler.

Nos Super Cooler à la pointe de la technologie conservent les boissons entre 0° et -10° .

Ils vont geler votre esprit!

Une innovation pour le marché Horeca, que nous vous présentons chez Infrico.

Dotées d'une technologie de pointe, ces unités représentent un saut qualitatif en matière de refroidissement industriel, car elles fonctionnent en dessous de zéro degré sans geler les boissons ou les solides. Donnez à votre établissement une touche élégante et sophistiquée avec nos unités SPC501, dans la gamme Inox et Black. Développé par notre équipe de recherche, de développement et d'innovation et conçu pour tout type d'environnement.

CARACTERISTIQUES ET UTILISATION

- Une nouvelle expérience client : les boissons les plus froides du monde.
- Une durée de conservation plus lonque
- Réduction du gaspillage dû à la date de péremption.
- Réduction du temps de surfusion, multipliant les ventes dans les bars, restaurants, hôtels, événements...



HAUTEUR: 2013 mm

LARGEUR: 687 mm

PROFONDEUR: 715 mm

Intérieur: Acier Inoxydable 430

Extérieur: Acier Inoxydable 304 mm
Acier Iaqué noir

Capacité de refroidissement nominale: 644 W

Température: 0°C / -10°C

5 Étagères spéciales, avec séparateurs pour

bouteilles, bocaux, boîtes de conserve, etc.

