# Grupo Infrico®

Nº 7 OCT 2022

ACTUALIDAD

## *Especial Ferias* LATINOAMÉRICA

## FORMACIÓN EN *Oriente Próximo*

GRUPO INFRICO

DISEÑO

## *Nuevo* CATÁLOGO IMPAFRI 2023

ENTREVISTA

## *Fernando Toro y Giovanni Pedrazzoli*

REPRESENTANTES LATINOAMÉRICA

PRODUCTO

## NUEVA GAMA DRY AGED BY INFRICO

www.infrico.com

Infrico

INFRICO APUESTA POR

# La carne más exquisita

Nuestros maduradores de carne cubren las necesidades de los restaurantes más especializados.

> La maduración de la carne en seco es la preferida por los expertos, en concreto la técnica Dry Aged.

**Gracias a nuestros controladores digitales de máxima eficiencia podemos mantener una atmósfera perfecta** para las diferentes piezas. El aire, la separación de las piezas y el control de la evaporación del agua son fundamentales para este proceso culinario debido a que se pierde la quinta parte del volumen y se concentran los sabores.

Según la tipología de la carne pueden estar hasta 28 días madurando y a una temperatura entre 1º y 3º. Gracias a nuestro sistema todo ello se puede ir regulando según cada pieza.

**En Infrico seguimos apostando por la innovación y la especialización** para que cada producto se utilice de la mejor manera posible sin perder sus propiedades, conservando la calidad y el sabor. Gracias a la nueva tecnología

Esto es debido a que conseguimos eliminar el exceso de agua y el sabor de la carne queda más concentrado. Todo ello en un entorno protegido, donde la temperatura de la humedad y el control del aire están perfectamente controlados.

Con estos maduradores de carne lo que conseguimos es que el producto mantenga una temperatura sabor y jugosidad incomparables. Además, mientras ocurre todo esto, los clientes podrán ver el proceso de lo que luego deleitarán.

esto se puede realizar y conseguir ser cien por cien eficientes. Además, seguimos cubriendo las necesidades de un sector cada vez más exigente con la especialización.

Según el tamaño y los requisitos de cada establecimiento podemos encontrar diferentes modelos.

Hay vitrinas y armarios con una o dos puertas según también la pieza, con baldas o tipo armario para colocar cada pieza de la mejor manera posible. Los acabados son en acero lacado negro y acero AISI 304 aluminio, siempre cuidando el diseño de nuestros productos al detalle. Las puertas de cristal hacen que se vea bien cada una de las joyas expuestas, la carne.

Un nuevo producto Infrico con la más alta calidad, innovación y diseño del mercado que complementa la gama actual de armarios maduradores de carne.

Impafri
Cámaras y equipos frigoríficos
Cold rooms & refrigerations units
CATÁLOGO · CATALOGUE
2023
Cámaras y equipos frigoríficos · Cold rooms & refrigeration units
Impafri

NUEVO CATÁLOGO IMPAFRI 2023:

# Diseño y estilismo

## información amplia y accesible de nuestros productos.

Desde Impafri queremos presentaros el nuevo Catálogo Impafri 2023, **donde ofrecemos a nuestros clientes una información amplia y accesible de nuestros productos.**

Gracias a su nuevo diseño y estilismo, hemos añadido más información y detalles sobre nuestros productos.

La idea es mostrar, de forma clara y sencilla todos nuestros productos, ya sean los consolidados y conocidos, como todas las novedades que traemos este año.

Añadimos mayor calidad en las imágenes, explicaciones más claras y detalladas donde se muestran todas las características, funcionalidades y ventajas de cada uno de los productos que ofrecemos.

Todo lo que hacemos está siempre orientado a satisfacer a nuestro cliente, adaptando los productos a las necesitadas y demandas de los mismos. Queremos ayudar a cumplir y cubrir sus necesidades y expectativas con la mayor calidad, diseño y tecnología posible.

El Catálogo Impafri 2023 muestra el nuevo diseño de la **Puerta de Servicio IE2, una puerta pivotante de uso peatonal, para que se pueda pasar de una zona a otra.** Ideal para salas donde se manipulan alimentos y especialmente pensadas para facilitar la limpieza y la desinfección.

En la nueva gama de productos de **carriles y protecciones, traemos a nuestro porfolio de productos unas innovadoras estructuras de aluminio con ganchos para la carne autoportantes**, para evitar hacer agujeros en el recinto frigorífico. Así se gana movilidad, eficacia y durabilidad. Presentamos también unas protecciones más eficaces y con mayor durabilidad al menor coste, más resistentes y fáciles de instalar.

Igualmente, en el Catálogo Impafri 2023 aparece la nueva gama de cámaras patológicas, adaptables a cada cliente según sus necesidades, ya que son modulables. Y con la gran ventaja de que aíslan totalmente el interior del recinto evitando fugas de líquidos, olores y bacterias.

Además de las novedades, en el Catálogo Impafri 2023, se muestran todos nuestros productos de una manera clara y renovada, ganando siempre en la accesibilidad a la información y diseño.

## ¿Quieres saber más? descarga ya el **Catálogo Impafri 2023.**

INFRICO REFUERZA SU PRESENCIA EN

# México, Colombia y latinoamérica

participando en
ABASTUR y en ExpoAcaire.

**ABASTUR, celebrada en México, y ExpoAcaire, que tuvo lugar en Colombia**, son dos de las ferias más prestigiosas del mundo en el sector de la hostelería y la restauración y en el sector de la climatización, refrigeración y distritos térmicos, respectivamente.

**Infrico, de la mano de sus delegaciones,** tuvo un papel activo con stand propio en las dos ferias.

Después de dos años donde cambiaron la forma de operar las empresas y los eventos se adaptaron al mundo digital, poco a poco van regresando los eventos presenciales mostrando la fuerza de la comunicación in situ, la necesidad de las personas de reencontrarse físicamente y el valor añadido que representan las ferias desde el punto de vista comercial.

**ABASTUR se celebró en el Centro Citibanamex de Ciudad de México del 31 de agosto al 2 de septiembre**, permitiendo a los visitantes disfrutar de pabellones especializados con aplicaciones e innovaciones de los expositores y marcas líderes del sector. Este es un espacio a donde acuden los proveedores y compradores más importantes para la industria de hoteles, restaurantes y cafeterías (HORECA).

El evento creado para los profesionales de HORECA de México y Latinoamérica tuvo una importante cifra de asistentes, que pudieron descubrir las **principales novedades en el stand de Infrico y Sinergias Institucionales, distribuidor para México ubicado en Guadalajara,** que impulsa el crecimiento de la marca en todo el país.

# Incremento de las aperturas de establecimientos hoteleros y de restauración

Hay países en Latinoamérica, como es el caso de Chile, que han experimentado **durante los últimos años un crecimiento sostenido, siendo el sector HORECA uno de los protagonistas debido al incremento de las aperturas de establecimientos hoteleros y de restauración,** con lo que se advierte un aumento del poder adquisitivo de la población y una apuesta por fomentar el turismo. Esto refuerza la idea y visión de negocio de Infrico de reforzar su presencia en un mercado estratégico para la compañía.

Infrico encabeza el sector del frío comercial tras haberse centrado en buscar el bienestar de las personas y en la construcción de un futuro mejor a través del desarrollo de maquinaria especializada y eficiente, que garantiza una perfecta conservación en materia de frío, asegurando la satisfacción plena de quienes confían en los equipos de Ia compañía para sus negocios de restauración.

> Infrico encabeza el sector del frío comercial tras haberse centrado en buscar el bienestar de las personas y en la construcción de un futuro mejor

De igual modo, Infrico ha aumentado el potencial de alcance en el Cono Sur con la presencia en **Expoacaire, que es una de las ferias más importantes en el mundo de la hostelería. Esta feria se celebró del 26 al 30 septiembre en el Centro Internacional de Negocios y Exposiciones CORFERIAS de Bogotá, Colombia.**

Organizado por Acaire, la Asociación Colombiana de Acondicionamiento del Aire y de la Refrigeración, y con más de 240 afiliados del sector de la climatización, refrigeración y Distritos Térmicos, Infrico, de la mano de su delegación en el país, tuvo stand propio para mostrar sus productos e instalaciones.

Infrico, en su afán de crecimiento y desarrollo, sigue trabajando con el objetivo generar las mejores soluciones a los profesionales del sector.

Infrico
Infrico
Infrico
INTARC
DANVAL

# Hablamos con:

## FERNANDO TORO Y GIOVANNI PEDRAZZOLI

## REPRESENTANTES INFRICO EN **LATINOAMÉRICA**

## ¿Cómo ha evolucionado la delegación desde su origen?

**FT:** Infrico lleva más de una década en el mercado de América. Con el paso de los años se han incorporado delegados comerciales con experiencia en la comercialización e instalación de proyectos del sector HORECA y supermercados en países de la región, todo esto influye positivamente para que nuestros clientes confíen en nuestra marca y se sientan respaldados en alianzas a largo plazo.

## ¿Qué ofrece Infrico en estos mercados?

**FT:** Tenemos uno de los mejores portafolios para el mercado de LATAM, fabricamos equipamiento para el sector HORECA, Supermercados, Cámaras frigoríficas y FrÍo Hospital, como los ultracongeladores con temperaturas de operación a (-86°C), los cuales fueron un aporte importante ante la emergencia sanitaria del COVID-19.

**GP:** Desde el punto de vista de productos, ofrecemos soluciones para el sector HORECA y Supermarket a un precio competitivo con alta calidad, aunque nuestro principal elemento diferenciador es nuestro foco en el servicio y la atención directa en los distintos mercados con las diferentes delegaciones en la región, que están en contacto directo y de primera mano con los clientes actuales y potenciales.

## ¿Hay diferencias entre el cliente de América Latina con el cliente de Europa?

**FT:** Estamos encontrando un mercado en LATAM con mucha exigencia en la "EXPERIENCIA", ya que los clientes quieren adquirir productos que hagan conjunto a la ambientación y arquitectura de sus locales comerciales. Colombia es líder en este factor y, como ejemplo, este año 2022 Infrico ha suministrado más de 1.000 metros lineales en diferentes líneas de producto haciendo parte de la llamada "EXPERIENCIA" del usuario final.

**GP:** En el contexto actual, dada la alta competitividad de la industria y el constante ingreso de nuevos actores al mercado, todos los clientes presionan sobre el precio con una calidad aceptable. A pesar de ese contexto, el cliente europeo tiene más predisposición para aceptar un excedente en el precio por una calidad y eficiencia más altas. En el segmento Supermarket, los clientes finales en LATAM se encuentran más habituados a adquirir equipamiento de alta calidad y durabilidad.

INSTALACIÓN ÉXITO WOW-COLOMBIA

## En un contexto económico marcado por la inestabilidad a nivel global y la subida de materias primas y de la energía, ¿qué horizonte prevé para el mercado de América Latina?

**FT:** Es evidente que nuestra región es una de las más afectadas. Los clientes están desarrollando nuevos modelos de inversiones más inteligentes donde los costos de inversión sean más bajos sin afectar el proyecto, principalmente los supermercados.

## En América Latina, ¿cuáles son las principales barreras de entrada a los mercados?

**FT:** En LATAM influyen factores como el precio del producto, compitiendo con mercado chino, los costos de transporte marítimo, que siguen siendo muy altos desde Europa, y la falta de tener stock local que nos hace estar en desventaja con otros competidores.

**GP:**Las principales barreras son: aranceles y cupos de importación, certificaciones locales no homologables a las europeas, fabricantes locales y tiempo de tránsito.

## ¿Por qué es importante el sector HORECA en Latinoamérica?

**GP:** El sector HORECA en LATAM se encontraba con crecimientos sostenidos importantes hasta el inicio de la pandemia en 2020. En 2022 se inició un proceso de recuperación que esperamos que pronto vuelva a los niveles de antes de la pandemia. Se han reactivado proyectos hoteleros importantes y principalmente cada año y nuevos restaurantes de LATAM se suman a las listas top de crítica culinaria, que convierten a nuestros países en destinos gastronómicos importantes.

Este contexto de alta exigencia abre nuevas y más oportunidades para marcas como Infrico en la región, ya que hoteles y restaurantes de calidad necesitan confiar su equipamiento de frío a proveedores fiables y de calidad.

## ¿Cuáles son los principales mercados para Infrico en América Latina?

**FT:** Queremos seguir posicionado la marca Infrico en países como México, Colombia, Chile, Ecuador, República Dominicana, Perú.

INSTALACIÓN ÉXITO WOW-COLOMBIA

## ¿Cuáles son los países emergentes y con más oportunidades de negocio?

**GP:** Colombia, Perú, Ecuador e indudablemente México por ser el mercado más grande de la región y donde Infrico lleva una importante presencia desde hace varios años, al igual que en Chile.

## Si tuvieras que decir por qué comprar Infrico, ¿cuál sería la principal razón o motivo?

**FT:** Tenemos 3 motivos muy importantes que nos han ayudado a nuestra expansión. Primero, nuestro portafolio con más de 1.200 referencias hace que los clientes tengan todo con una sola marca. Otro motivo es la diferenciación, ya que buscamos que los productos exhibidos sean los protagonistas y atraigan la atención del usuario final. Y, por último, los tiempos de entrega; gracias a nuestra planta fabril donde tenemos una de las instalaciones más modernas de Europa y el stock de materias primas que manejamos, estamos preparados para entregar lo más rápido posible.

INSTALACIÓN ÉXITO WOW-COLOMBIA

# LOS CLIENTES DE INFRICO EN Próximo y medio Oriente

## realizan unas jornadas formativas en Omán, Emiratos Árabes Unidos y Bahrein para continuar con el crecimiento en el territorio

Infrico ha reunido en Emiratos Árabes Unidos a casi 200 personas durante una semana para dar continuidad al trabajo iniciado en este territorio estratégico para la compañía con formaciones para los clientes. Las sesiones desarrolladas con clientes de Oriente Próximo han concentrado diferentes dinámicas de trabajo, formaciones y workshops orientados a dar continuidad a los objetivos de crecimiento en este mercado de especial interés comercial para la compañía.

El primer día se celebró una reunión en Mascate, la capital portuaria de Omán, al día siguiente, en Dubái, se celebraron dos sesiones. Las jornadas desarrolladas en Dubái fueron especialmente enriquecedoras, donde además los grandes hoteles y locales apuestan por la maquinaria de Infrico. La tercera y última jornada fue en Bahréin. Más de 200 personas asistieron a estas formaciones y workshop siendo todo un éxito gracias al apoyo de nuestros representantes locales.

"Este tipo de formaciones presenciales son muy importantes y nos gusta ver que los clientes también lo entienden así. Ha habido mucha aceptación y gran afluencia de técnicos de multitud de empresas. Tener a muchos de nuestros clientes juntos, compartiendo experiencias y trabajando alrededor de unos objetivos claros y definidos es muy relevante para el crecimiento en conjunto", comentan responsables de Infrico en Próximo y Medio Oriente.

Junto al delegado para Oriente Próximo de Infrico, Sushil Kumar, la formación técnica de las jornadas corrió a cargo de José Burgos, Export Technical Support Manager de Infrico, y de Pedro Jesús Jiménez, Servicio técnico en Infrico Medcare e Infrico.

El mercado para los productos gourmet, exclusivos o más apropiados para ser distribuidos en el canal HORECA (hoteles, restaurantes y catering), ha crecido durante los últimos años en Emiratos Árabes Unidos. En este sentido, el canal HORECA en este territorio está conformado por empresas que cuentan con gran capacidad logística y de ventas. Es un canal que mueve volúmenes elevados debido a la gran cantidad de hoteles y restaurantes y, por lo tanto, es un sector en constante crecimiento y en el que estar presente.

## Infrico, presente en Gulfhost, la feria más importante de maquinaria y hostelería de Oriente Medio

Para reforzar su posición en este mercado estratégico, Infrico estará en la feria Gulfhost, que se celebra en el World Trade Center Dubai del próximo 8 al 10 noviembre de 2022, donde se presentan las novedades de empresas de Emiratos Arabes Unidos, EUA e internacionales relacionadas con los sectores de Servicios para hoteles y restaurantes.

Infrico acudirá a esta feria con stand propio para continuar posicionándose en Asia Occidental con sus equipos de frío comercial; una maquinaria de calidad que se caracteriza por su alto rendimiento, fiabilidad, eficiencia energética y el diseño vanguardista que ofrece.

Grupo Infrico®
Infrico
Infrico medcare
Infrico Supermarket
Impafri
Infrico France
Infrico USA
PARTICIPAMOS
Inditer
INTARCON
DELEGACIONES
dicafri
Itecnic
www.infrico.com
EDICIÓN BABAIT TECHNOLOGY SL
babait@correo.babait.com