REVISTA

GRUPO Infrico®

Nº 9 MAR 2023

SUPERMARKET

EuroShop 2023
ESTUVIMOS PRESENTES

MEDIO AMBIENTE

Capa de Ozono
EN VÍAS DE RECUPERACIÓN

ESPECIAL REP. DOMINICANA

Delegación
ENTREVISTA A
VANESSA Y RAFAEL

ESPECIAL

Nuevos
CATÁLOGOS **2023**

www.infrico.com

Garantía: 2 años
Warranty: 2 years
Garantie: 2 ans
Configuración de producto único
Single product configuration
Configuration de produit unique

NUEVO CATÁLOGO **2023** DE INFRICO

DISEÑO INNOVADOR Y VANGUARDISTA PARA **LLEGAR A LA MENTE DEL CONSUMIDOR**

Grupo Infrico presenta su nuevo catálogo. La nueva edición de este 2023 ofrece al usuario un catálogo renovado con estilo innovador y vanguardista centrado en tres colores: negro, gris y plata. Puesto que los colores influyen en nuestros sentimientos y manera de percibir las cosas, es conveniente conocer cómo la diferente gama de colores impacta psicológicamente en nuestra mente.

Si bien es cierto que el color gris es profesional y formal e irradia profesionalidad y experiencia, el negro es elegante y versátil y sugiere calidad y lujo. Por su parte, el color plata simboliza el acero de mayor calidad y mejora visualmente la marca y el producto. Bajo estes tres colores principales, Grupo Infrico ha confeccionado un catálogo de casi 500 páginas con un diseño actual buscando la belleza en la sencillez, donde prima el fácil e intuitivo acceso a la información detallada de todos los productos de la compañía y las novedades del presente año del mobiliario de refrigeración.

Nueva marca para el mundo del buffet

En este nuevo catálogo se ha incluido como novedad un capítulo denominado Cavas & Dry Aged. En el amplio espacio dedicado a los armarios maduradores de carne Dry Aging, que están diseñados para conseguir los mejores resultados en cuanto a sabor, texturas y aromas, y en los expositores de vinos y cavas, se detallan los diferentes modelos así como las principales características de cada uno de estos.

Este capítulo sustituye a los del buffet, que a partir de ahora encontrarán su lugar en un catálogo propio bajo la nueva marca Fribuffet. De este modo, Grupo Infrico cambia el concepto de buffet para cubrir las necesidades de los clientes dentro del mundo de los buffets y en la conservación de comidas preparadas y listas para servir.

Extensión de la garantía a 2 años y nuevos productos

Esta no es la única novedad de la compañía y que se presenta en el catálogo, ya que, por un lado, hay una nueva configuración de producto

único para vitrinas y murales y, por otra parte, el plazo de garantía de los productos pasa a ser de 2 años. Desde ahora, los productos de la compañía contarán con una garantía ampliada, siendo actualmente la mayor garantía del mercado. Esta decisión nace del compromiso constante con la calidad y la seguridad en nuestro trabajo. Con esta extensión de garantía reforzamos nuestro compromiso de ofrecer productos de alta calidad, diseñados para satisfacer y superar las expectativas de nuestros clientes.

Entre todas las novedades de producto que se incluyen en el catálogo destacan los **armarios RIC**, que están diseñados para introducir los carros directamente sin necesidad de mover los productos uno a uno; expositor refigreado **ERV PP II** con puerta ciega Inox; enfreiado de bebidas **Supercooler**, **SCP501** en acero y negro super enfriador; **MR H**, mesa ventilada con control de humedad ideal para pastelería; **AN401/902 BT PAST**, armarios para pastelería con guías en congelación; **FC 900 BT/CR**, nueva fermentadora con puerta ciega e inox; **AC280MDAB**, armario pequeño negro para maduración; **VC 1400/2010 MDAB**,

> Desde ahora, los productos de la compañía contarán con una garantía ampliada, siendo actualmente la mayor garantía del mercado.

vitrina cerrada de maduración en acero y negro; **VVS/SVS**, nuevas **vitrinas Visión** para ofrecer una mayor visibilidad del producto expuesto y hacer que la experiencia de compra sea más gratificante; nuevas **Murales para bacalaos y quesos**; y el nuevo restyling aplicado en las **Vitrinas Magnus** para panadería y pastelería y en las **Vitrinas Coral** para helados.

El nuevo catálogo 2023 se convierte así en una herramienta imprescindible para todos los clientes y profesionales que quieran conocer las mejores soluciones en cuanto al mobiliario de refrigeración más innovador y sostenible del mercado.

Infrico
·CATÁLOGO CATÁLOGUE·
friBuffet
20/23
friBuffet

NUEVO CATÁLOGO

fribuffet

LA NUEVA MARCA DE

Infrico

Infrico, la compañía líder en la fabricación de equipos de refrigeración, ha lanzado su nueva marca Fribuffet. Este lanzamiento se produce en un momento de renovación en el sector HORECA, y Fribuffet busca ser una opción innovadora y eficiente en el mercado.

La marca está enfocada en mejorar el servicio de buffet y comida preparada, para la conservación en caliente, neutro y frío de los alimentos, sin comprometer su calidad y propiedad. Para ello, Fribuffet ha creado diferentes tipos de mobiliario, diseñados para satisfacer las necesidades de cada establecimiento, con elementos de calor o frío y una gran variedad de elementos y accesorios que completan esta nueva línea.

Con la tecnología más avanzada y diseños ergonómicos, **Fribuffet ofrece soluciones a las necesidades del mercado**, manteniendo altos estándares de calidad y eficiencia energética. La marca se enfoca en la comodidad de los usuarios finales gracias al diseño de los diferentes tipos de mobiliario.
La marca Fribuffet es una apuesta segura por la innovación y el diseño, con marca España y el respaldo del Grupo Infrico, una empresa global que atiende a clientes en todos los continentes y cubre las necesidades de los clientes más exigentes. Además, la marca se compromete con el cuidado del medio ambiente, aplicando la última tecnología en la fabricación de sus equipos.

En este sentido, Fribuffet es una opción innovadora y eficiente para aquellos que buscan soluciones en el **sector HORECA**. Los productos de Fribuffet han sido diseñados pensando en la comodidad de los usuarios, con la máxima calidad y tecnología del Grupo Infrico.
En resumen, Fribuffet es una apuesta segura para aquellos que buscan soluciones innovadoras y eficientes en el sector HORECA, ofreciendo diseños ergonómicos, tecnología de última generación y el compromiso con el cuidado del medio ambiente. Con su marca España y el respaldo del Grupo Infrico, Fribuffet es una opción líder en el mercado.

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

5
CÁMARAS PATOLÓGICAS
MORTUARY CABINETS
Las cámaras patológicas de Impafri se adaptan a la necesidad de cada clienta al ser totalmente modulables tanto en ancho como en alto para poder albergar a todos los cuerpos y féretros que sean necesarios.
Aislamiento total del interior del recinto para evitar fugas tanto líquidos, de olores o bacterianas.
Impafri's mortuary cabinets adapt to the needs of each client as they are fully adjustable, both in width and length, in order to contain all the corpses and coffins necessary.
Total isolation of the cabinet interior prevents liquid, odor or bacterial leaks.

NUEVO CATÁLOGO Impafri

INNOVAMOS NUESTRO PORTAFOLIO

¡Descubre las novedades del nuevo catálogo Impafri 2023! Este año, la compañía líder en cámaras frigoríficas ha presentado una serie de productos innovadores que ayudarán a optimizar los procesos de refrigeración y conservación de alimentos en el sector industrial.

El Panel Industrial Continuo **IMPACONT** es uno de los productos más destacados en el catálogo de este año. Este panel de alta resistencia y aislamiento térmico está diseñado para su uso en grandes espacios, como almacenes y fábricas de alimentos, y puede soportar condiciones extremas de temperatura y humedad.

Otra novedad interesante es el Panel Semi-Industrial **IMPACLIP**, que ofrece una solución más económica y sencilla para la construcción de cámaras frigoríficas en espacios más reducidos. Este panel es fácil de instalar y cuenta con un sistema de ensamblaje único que permite una instalación más rápida y eficiente.

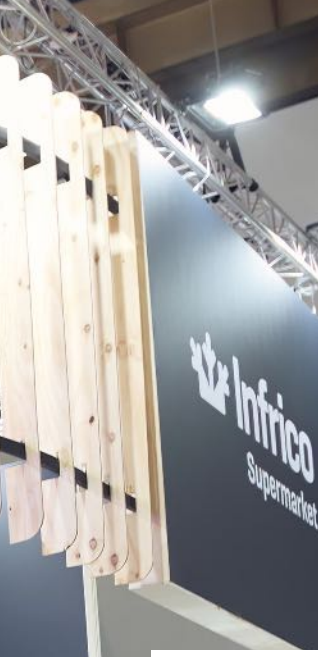
Para aquellos que trabajan en el sector de la salud, **las nuevas Cámaras Patológicas** de Impafri son una solución perfecta para la conservación de cadáveres. Estas cámaras están diseñadas para cumplir con las regulaciones sanitarias y ofrecen un control preciso de la temperatura y la humedad.

Otra novedad interesante es la incorporación de Salas Blancas al catálogo de Impafri. Estas salas son ideales para industrias que requieren un ambiente controlado y libre de contaminación, como la farmacéutica y la electrónica. Están equipadas con tecnología de última generación que garantiza la calidad y la limpieza del aire.

Finalmente, el catálogo de Impafri 2023 incluye carriles para carne y protecciones, que son ideales para la industria cárnica. Estos carriles permiten un manejo más eficiente y seguro de la carne durante su proceso de producción y almacenamiento, y las protecciones aseguran la integridad y calidad del producto.

El nuevo catálogo de Impafri ofrece soluciones innovadoras y eficientes para la refrigeración y conservación de alimentos en la industria. Con su amplia variedad de productos y su compromiso con la calidad y la tecnología, Impafri es una opción líder en el mercado.

Infrico
Supermarket



EuroShop 2023

ASÍ MOSTRÓ INFRICO SUPERMARKET AL RESTO DEL MUNDO SU INNOVADOR MOBILIARIO DE REFRIGERACIÓN

Más de 81.000 visitantes de 141 países diferentes se dieron cita en Düsseldorf en la mayor feria del retail del mundo.

Del 26 de febrero al 2 de marzo la ciudad alemana de Düsseldorf acogió EuroShop 2023, la Feria Monográfica Internacional del retail más importante del mundo y con la mayor gama de productos y servicios, de máxima innovación y calidad.

Según datos del portal web Marketing Directo, más de 81.000 visitantes procedentes de los cinco continentes se dieron cita en esta edición, la número 21. Además, el 68% del público de EuroShop procedía de fuera de Alemania, destacando el claro componente internacional de la feria de comercio minorista más importante del mundo.

Sobre los datos antes mencionados es especialmente positivo el aumento de visitantes procedentes del Sudeste Asiático, África y Norteamérica. En total, acudieron a EuroShop 2023 visitantes profesionales de 141 países, incluidos países tan lejanos como Brasil, Australia y Nueva Zelanda, tal y como recoge el destacado portal web en noticias publicidad, marketing y marcas.
La feria internacional Euroshop es una plataforma para presentar las últimas tendencias y tecnologías en la industria del retail, incluyendo el sector de la alimentación.

En esta edición de 2023, se presentaron muchas soluciones para la industria del retail de alimentación, incluyendo el mobiliario de refrigeración comercial. Hubo una fuerte presencia de tecnologías sostenibles, como la iluminación LED y los sistemas de refrigeración más eficientes energéticamente. También se presentaron soluciones para mejorar la eficiencia energética y reducir el desperdicio de alimentos.

Además, la feria también presentó tecnologías para mejorar la experiencia del cliente en las tiendas de alimentación, incluyendo la personalización y la interacción con la marca.

La gestión de datos y la inteligencia artificial también fueron temas importantes, con soluciones para mejorar la eficiencia en la cadena de suministro y reducir el desperdicio de alimentos.

En cuanto al mobiliario de refrigeración comercial, se presentaron soluciones innovadoras y eficientes para almacenar y exhibir alimentos y bebidas, incluyendo diseños personalizados y soluciones modulares para adaptarse a las necesidades específicas de cada tienda.

Infrico Supermarket ha sido una de las 59 empresas españolas que se han dado en la feria del retail más importante del mundo. La cifra de expositores, de un total de 55 naciones diferentes, ha crecido en esta edición hasta los 1.830 expositores.

En esta edición se amplió el stand de Infrico Supermarket en el recinto ferial de Düsseldorf para poder mostrar todas las novedades de producto entre las que destacan la nueva gama Experience Innovation, las Minimurales Experience MMDG, las vitrinas y semivitrinas serie Compact VCT y SVT, la gama promocional serie Vision VSS y SVS la cual incluye vitrinas y semivitrinas transparentes para la venta del producto promocional en el área de venta. Además tambien se expusieron las principales gamas de producto actuales como la gama de vitrinas Experience for Eat para el servicio de comida preparada o los productos innovadores de la gama de armarios: Supercooler y Dry Age y los nuevos basic buffet de la nueva gama de Self Service.

La presencia en EuroShop se confirma como un generador de nuevas oportunidades gracias a las distintas compañías y visitantes de todos los lugares del mundo y también como una oportunidad única de conectar con el sector y estar al tanto de las novedades y tendencias.

> La gestión de datos y la inteligencia artificial también fueron temas importantes, con soluciones para mejorar la eficiencia en la cadena de suministro y reducir el desperdicio de alimentos.

La feria Euroshop es una excelente oportunidad para los fabricantes de mobiliario de refrigeración comercial para presentar sus últimas soluciones y tecnologías, así como para conectarse con las cadenas del retail de alimentación y mantenerse al día con las últimas tendencias del mercado.

Entrevista

Vanessa Mora y Rafael Podadera

DELEGACIÓN DE Infrico EN REPUBLICA DOMINICANA

Hablan en esta entrevista de la evolución y crecimiento de la compañía en el país caribeño y alrededores, así como del perfil del cliente dominicano y del mobiliario de refrigeración más demandado en este territorio

¿Cómo ha evolucionado la delegación de República Dominicana desde su origen?

RP: Precisamente este año es nuestro 10° aniversario en República Dominicana, así que estamos de celebración. Al llegar al país prácticamente todo lo que se suministraba de nuestra marca Infrico se hacía a través de empresas españolas con intereses en las incipientes cadenas hoteleras del país, la gran mayoría de ellas de capital español.

Ha sido una ardua tarea de captación de clientes instaladores HORECA que a lo largo de estos años nos han dado su confianza, han creído en nosotros y en nuestros productos, por lo que hemos crecido junto a ellos, que año tras año han ido incorporando equipos de Infrico dentro de su portafolio y ofertas, tanto para proyectos en restaurantes, hoteles, minimarket y cadenas de supermercados; y presentarlos en sus establecimientos dentro de sus opciones de stock.

¿Cómo de importante es para la zona hotelera de Punta Cana, La Romana y Puerto Plata, entre otras, el mobiliario de refrigeración de Infrico?

RP: El sector de hoteles, bares y restaurantes, que abarca todas las zonas turísticas en República Dominicana ha tenido un crecimiento constante durante estos últimos años, a excepción del año de pandemia, donde cerraron hoteles y empresas suministradoras de nuestros equipos. No obstante, el país y las autoridades reaccionaron de la forma correcta y podemos decir que hemos sido uno de los primeros países en superar dicha crisis y por tanto de volver a la senda de crecimiento en el sector HORECA.

Esto implica mayor cantidad de visitantes y mucha rotación de los productos por lo que cada vez más se exigen equipos de calidad, diseño y sobre todo eficientes. Toda la generación de equipos R-290 de Infrico es buena prueba de ello, por lo que hemos generado confianza y fidelidad al ofrecer un

producto que satisface las necesidades del sector y que cumple con los más altos estándares de calidad.

¿Qué puede encontrar el cliente dominicano en Infrico? ¿Cuál es el principal elemento diferenciador respecto a otras compañías del sector?

VM: El Grupo Infrico a lo largo de estos últimos 30 años ha crecido en diferentes líneas de negocio. Gracias a sus divisiones podemos ofrecer no solo mobiliario frigorífico para hoteles y restaurantes, sino que también contamos con equipos para el área médica, supermercados y paneles para cuartos fríos. Varios son los elementos que nos diferencian: el diseño de productos innovadores, la excelente terminación, la eficiencia energética, la calidad de los equipos, rapidez en respuesta, excelente servicio post venta y plazos de entrega hacen que nos diferenciemos y nos estemos convirtiendo en un referente en el mercado dominicano.

Infrico cuenta con una extensa red comercial en América Latina y Caribe con delegaciones en varios países. ¿Cómo se trabaja para alcanzar un territorio tan amplio y ofreciendo un servicio de calidad?

RP: Varios son factores comunes. El constante crecimiento de Infrico en estos mercados tiene mucho que ver con sus estrategias y acciones en I+D, la constante preocupación en crear equipos con la mejor Eficiencia Energética y el máximo respeto al medio ambiente y, por supuesto, la gran labor de nuestros comerciales en la captación de clientes haciendo llegar la información de nuestros equipos en las visitas comerciales y su posterior seguimiento. Los delegados que representamos la marca, nos hemos enfocado en crear estrategias que se han convertido en acciones para fidelizar a nuestros clientes, brindando apoyo, asesoría y generando confianza. Nuestra experiencia en el sector de la refrigeración refleja una buena imagen de marca lo que se traduce en confiabilidad de parte de todos nuestros clientes.

¿Hay diferencias entre el cliente dominicano con el cliente de otros países del entorno?

VM: El cliente dominicano está muy influenciado por el mercado americano. Demanda equipos duraderos, exigente tanto en plazos de entrega, como ante la calidad de los equipos, y requiere de una rápida repuesta del servicio postventa, además de las demandas en cuanto a precio, dada las diferentes opciones de nuestros productos en el mercado. Tengo que decir que superamos esas expectativas con nuestros equipos Infrico.

> “Gracias a sus divisiones podemos ofrecer no solo mobiliario frigorífico para hoteles y restaurantes, sino que también contamos con equipos para el área médica, supermercados y paneles para cuartos fríos.”

¿Cómo valoran los clientes dominicanos los usos y aplicaciones del propano, R290, en refrigeración de Infrico frente a otros gases mucho más contaminantes?

RP: Las regulaciones globales sobre gases fluorados están evolucionando y República Dominicana no se ha que ha quedado atrás, está dentro de los países adheridos al Protocolo de Montreal y su posterior enmienda de Kigali los cuales firmaron en 2016 para restringir el uso de ciertos refrigerantes como el HFC y HFO bajo la regulación REACH.

En Infrico hemos sido de los pioneros en introducir este gas en nuestros equipos y de realizar los cursos de formación pertinentes en el país para su correcta utilización, por lo que nuestro cliente dominicano no ha tenido problemas en adaptarse a las demandas del mercado en pro del cuidado del medio ambiente.

Con un amplio catálogo de productos de mobiliario de refrigeración, ¿cuáles son los que actualmente tienen más salida? ¿Qué les caracteriza o los hace más populares?

VM: En actualidad los equipos frigoríficos con mayor demanda en República Dominicana son: mesas de preparación, armarios de refrigeración y congelación, línea de self-service y buffet, vitrinas y murales expositoras, vitrinas para pastelería y helados, así como abatidores de temperatura. La calidad y diseño, así como la rapidez en los plazos de entrega, hace que nuestros clientes nos elijan.

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

RP: Preferimos Infrico porque nos complace comercializar equipos de refrigeración de un fabricante con más de 30 años de experiencia en el mercado, que invierte continuamente para ofrecer productos con los más altos estándares de calidad y exigencias del mercado, incorporando todos los años las nuevas tendencias, con nuevos diseños y productos.

¿Cuál es su visión estratégica para el desarrollo y crecimiento de la marca Infrico en República Dominicana para este año?

RP: Este año continuaremos con nuestras acciones de fidelización para con nuestros clientes actuales, y nuestra acostumbrada rápida respuesta y atención personalizada. También estamos trabajando para implementar un excelente servicio postventa. Y, por supuesto, seguiremos con acciones para ofrecer y presentar nuestros catálogos de productos a nuevos clientes potenciales, presentando nuestras novedades para los sectores Horeca, supermarket y biomédico.

Lo estamo

GRACIAS AL ESFUERZO DE TODOS

"El refrigerante R-290 es una de estas alternativas, y su uso en la industria de la refrigeración es cada vez más común debido a su seguridad, sostenibilidad y eficiencia energética."

s logrando

La capa de ozono está en vías de recuperarse por completo. Se espera que para 2066 se recupere en la Antártida, en 2045 en el Ártico y en 2040 en el resto del mundo

Durante muchas décadas, la capa de ozono ha sido uno de los temas ambientales más preocupantes para la humanidad. Es una capa gaseosa que se encuentra en la atmósfera de la Tierra, y su función principal es protegernos de la radiación solar ultravioleta (UV) dañina. Sin embargo, a partir de la década de 1970, se descubrió que ciertos productos químicos, especialmente los clorofluorocarbonos (CFC), estaban dañando la capa de ozono, lo que podría resultar en graves problemas de salud y medio ambiente.

La comunidad científica y los gobiernos de todo el mundo tomaron medidas para abordar este problema. De esta forma se encontraron diferentes alternativas a los gases dañinos. Una de ellas es el refrigerante R-290, también conocido como propano que Grupo Infrico utiliza en diferentes productos. El R-290 es un refrigerante natural que no contiene cloro ni fluor, lo que significa que no daña la capa de ozono ni contribuye al calentamiento global. Además, el R-290 tiene una huella de carbono significativamente menor que otros refrigerantes, esto lo convierte en una alternativa más sostenible. El R-290 también tiene un alto rendimiento energético, esto significa que los equipos de refrigeración y aire acondicionado que utilizan este refrigerante son más eficientes energéticamente.

En el Grupo Infrico creemos en una industria verde, sostenible, preocupada por el medio ambiente y la eficiencia energética que cuide del planeta.

En resumen, la recuperación de la capa de ozono es un problema global que ha sido abordado con éxito gracias a la cooperación internacional y el uso de alternativas sostenibles. El refrigerante R-290 es una de estas alternativas, y su uso en la industria de la refrigeración es cada vez más común debido a su seguridad, sostenibilidad y eficiencia energética. Es importante que continuemos adoptando estas tecnologías sostenibles para proteger nuestro planeta y asegurar un futuro más saludable para las generaciones futuras.

GRUPO
Infrico®
Infrico
Infrico medcare
Infrico Supermarket
Impafri
friBuffet
buyou
Infrico France
Infrico USA
PARTICIPAMOS
Inditer
INTARCON
DELEGACIONES
dicafrio
Itecnic
www.infrico.com
EDICIÓN BABAIT TECHNOLOGY SL
babait@correo.babait.com