

MAGAZINE

GRUPO


Infrico®

Nº 9 MAR 2023

SUPERMARKET

EuroShop 2023
NOUS ÉTIIONS PRÉSENTS

ENVIRONNEMENT

Ozone
LORS DE LA
RÉCUPÉRATION

RÉP. DOMINICAINE SPÉCIAL

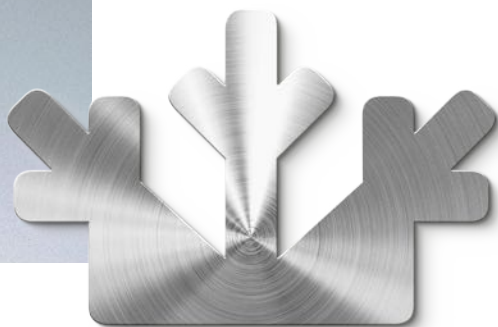
Délégation
ENTRETIEN AVEC
VANESSA ET RAFAEL

SPÉCIAL

Nouveaux
CATALOGUES 2023



www.infrico.com



NOUVEAU CATALOGUE INFRICO 2023

UN DESIGN INNOVANT ET AVANT-GARDISTE POUR ATTEINDRE L'ESPRIT DU CONSOMMATEUR

Le groupe Infrico présente son nouveau catalogue. La nouvelle édition de 2023 offre à l'utilisateur un catalogue renouvelé avec un style innovant et avant-gardiste axé sur trois couleurs : noir, gris et argent. Puisque les couleurs influencent nos sentiments et notre façon de percevoir les choses, il est pratique de savoir comment les différentes gammes de couleurs ont un impact psychologique sur notre esprit.

S'il est vrai que la couleur grise est professionnelle et formelle et rayonne de professionnalisme et d'expérience, le noir est élégant et polyvalent et suggère la qualité et le luxe. Pour sa part, la couleur argentée symbolise l'acier de la plus haute qualité et met visuellement en valeur la marque et le produit. Sous ces trois couleurs principales, le groupe Infrico a réalisé un catalogue de près de 500 pages avec un design actuel à la recherche de la beauté dans la simplicité, où prédomine un accès facile et intuitif à des informations détaillées sur tous les produits

de l'entreprise et les nouveautés des meubles frigorifiques de cette année.

Nouvelle marque pour l'univers du buffet

Dans ce nouveau catalogue a été inclus comme nouveauté un chapitre appelé Cavas & Dry Aged. Dans le grand espace dédié aux armoires de maturation de la viande Dry Aging, conçues pour obtenir les meilleurs résultats en termes de saveur, de textures et d'arômes, et dans les présentoirs de vin et de cava, les différents modèles sont détaillés ainsi que les principales caractéristiques de chacun d'eux.

Ce chapitre remplace ceux du buffet, qui trouveront désormais leur place dans leur propre catalogue sous la nouvelle marque Fribuffet. De cette façon, le groupe Infrico change le concept de buffet pour répondre aux besoins des clients dans le monde des buffets et dans la conservation des repas préparés et prêts à servir.

Extension de garantie à 2 ans et nouveaux produits



Ce n'est pas la seule nouveauté de l'entreprise et qui est présentée dans le catalogue, puisque, d'une part, il existe une nouvelle configuration de produit unique pour les vitrines et les peintures murales et, d'autre part, la période de garantie des produits devient de 2 ans. Dorénavant, les produits de l'entreprise bénéficieront d'une garantie prolongée, qui est actuellement la plus grande garantie sur le marché. Cette décision est née de l'engagement constant envers la qualité et la sécurité dans notre travail. Avec cette extension de garantie, nous renforçons notre engagement à offrir des produits de haute qualité, conçus pour répondre et dépasser les attentes de nos clients.

Parmi tous les nouveaux produits inclus dans le catalogue, les **armoires RIC** se distinguent, conçues pour introduire directement les chariots sans avoir à déplacer les produits un par un; écran réfrigéré, **ERV PP II** avec porte pleine en acier inoxydable; **Supercooler** de refroidissement de boissons, **SCP501** en acier et super refroidisseur noir; **MRH**, **table ventilée avec contrôle de l'humidité** idéale pour la pâtisserie; **AN401/902 BT PAST**, armoires à pâtisserie avec guides de congélation; **FC 900 BT/CR**, nouveau fermenteur avec porte pleine et acier inoxydable; **AC280MDAB**, petite armoire noire pour maturation; **VC 1400/2010 MDAB**, vitrine fermée de maturation en acier

VITRINAS
gnus



VMG 12 B



MR 1620 H



Control electrónico de Temperatura y Humedad.

“Dorénavant, les produits de l'entreprise bénéficieront d'une garantie prolongée, qui est actuellement la plus importante garantie sur le marché. .”

et noir; **VVS/SVS**, nouvelles vitrines Vision pour offrir une plus grande visibilité du produit exposé et rendre l'expérience d'achat plus enrichissante ; de nouvelles peintures **murales pour la morue et le fromage**; et le nouveau restylage appliqué dans les vitrines Magnus pour la boulangerie et la pâtisserie et dans les **vitrines Coral pour la crème glacée**.

Le nouveau catalogue 2023 devient ainsi un outil indispensable pour tous les clients et professionnels qui souhaitent connaître les meilleures solutions en termes de mobilier frigorifique le plus innovant et durable du marché.



friBuffet

 Infrico

CATÁLOGO CATÁLOGUE

friBuffet 20/23

NOUVEAU CATALOGUE

friBuffet

LA NOUVELLE MARQUE DU



Infrico, entreprise leader dans la fabrication d'équipements frigorifiques,

a lancé sa nouvelle marque Fribuffet. Ce lancement intervient à un moment de renouveau dans le secteur HORECA, et Fribuffet cherche à être une option innovante et efficace sur le marché.

La marque se concentre sur l'amélioration du service de buffet et des aliments préparés,

pour la conservation en chaud, neutre et froid des aliments, sans compromettre sa qualité et sa propriété. Pour cela, Fribuffet a créé différents types de meubles, conçus pour répondre aux besoins de chaque établissement, avec des éléments de chaleur ou de froid et une grande variété d'éléments et d'accessoires qui complètent cette nouvelle ligne.

Avec la technologie la plus avancée et des conceptions ergonomiques, **Fribuffet offre des solutions aux besoins du marché,** en maintenant des normes élevées de qualité et d'efficacité énergétique. La marque se concentre sur le confort des utilisateurs

finaux grâce à la conception de différents types de meubles.

La marque Fribuffet est une valeur sûre pour l'innovation et le design, avec la marque espagnole et le soutien du groupe Infrico, une entreprise mondiale qui sert des clients sur tous les continents et couvre les besoins des clients les plus exigeants. En outre, la marque s'engage à prendre soin de l'environnement, en appliquant les dernières technologies dans la fabrication de ses équipements.

En ce sens, Fribuffet est une option innovante et efficace pour ceux qui recherchent des solutions dans le **secteur HORECA**. Les produits Fribuffet ont été conçus avec le confort des utilisateurs à l'esprit, avec la plus haute qualité et technologie du groupe Infrico.

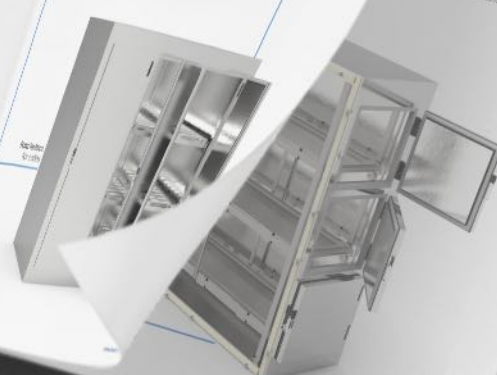
En résumé, Fribuffet est une valeur sûre pour ceux qui recherchent des solutions innovantes et efficaces dans le secteur HORECA, offrant des conceptions ergonomiques, une technologie de pointe et un engagement à prendre soin de l'environnement. Avec sa marque espagnole et le soutien du groupe Infrico, Fribuffet est une option leader sur le marché.



5 CHAMBRES PATHOLOGIQUES

Les chambres pathologiques d'Impafri s'adaptent aux besoins de chaque client car elles sont entièrement modulables en largeur et en hauteur afin d'accueillir tous les corps et carcasses qui peuvent être nécessaires.

Isolation totale de l'intérieur de l'enceinte pour éviter les fuites de liquides, d'odeurs ou de bactéries.



NOUVEAU CATALOGUE

Impafri

NOUS ÉLARGISSONS NOTRE PORTEFEUILLE

Découvrez les nouveautés du nouveau catalogue Impafri 2023! Cette année, l'entreprise leader dans les chambres froides a présenté une série de produits innovants qui aideront à optimiser les processus de réfrigération et de conservation des aliments dans le secteur industriel.

Le panneau industriel continu **IMPACONT** est l'un des produits les plus remarquables du catalogue de cette année. Ce panneau à haute résistance et isolé thermiquement est conçu pour être utilisé dans de grands espaces, tels que les entrepôts et les usines alimentaires, et peut résister à des conditions extrêmes de température et d'humidité.

Une autre nouveauté intéressante est le panneau semi-industriel **IMPACLIP**, qui offre une solution plus économique et simple pour la construction de chambres froides dans des espaces plus petits. Ce panneau est facile à installer et dispose d'un système d'assemblage unique qui permet une installation plus rapide et plus efficace.

Pour ceux qui travaillent dans le secteur de la santé, **les nouvelles chambres pathologiques** Impafri sont une solution

parfaite pour la conservation des cadavres. Ces chambres sont conçues pour respecter les réglementations sanitaires et offrent un contrôle précis de la température et de l'humidité.

Une autre nouveauté intéressante est l'incorporation de salles blanches au catalogue Impafri. Ces salles sont idéales pour les industries qui ont besoin d'un environnement contrôlé et sans pollution, telles que les produits pharmaceutiques et électroniques. Ils sont équipés d'une technologie de pointe qui garantit la qualité de l'air et la propreté.

Enfin, le catalogue Impafri 2023 comprend des couloirs de viande et des protections, idéaux pour l'industrie de la viande. Ces voies permettent une manipulation plus efficace et plus sûre de la viande pendant son processus de production et d'entreposage, et les protections garantissent l'intégrité et la qualité du produit.

Le nouveau catalogue Impafri offre des solutions innovantes et efficaces pour la réfrigération et la conservation des aliments dans l'industrie. Avec sa grande variété de produits et son engagement envers la qualité et la technologie, Impafri est un choix de premier plan sur le marché.



Infrico Supermarket



EuroShop



2023

C'EST AINSI QU'INFRICO SUPERMARKET A MONTRÉ AU RESTE DU MONDE SES MEUBLES FRIGORIFIQUES INNOVANTS.

Plus de 81 000 visiteurs de 141 pays différents se sont réunis à Düsseldorf lors du plus grand salon de vente au détail au monde.

Du 26 février au 2 mars, la ville allemande de Düsseldorf a accueilli EuroShop 2023, le salon international de détail le plus important au monde et avec la plus large gamme de produits et de services, d'une innovation et d'une qualité maximales.

Selon les données du portail Web Marketing Directo, plus de 81 000 visiteurs des cinq continents se sont rassemblés dans cette 21ème édition. En outre, 68% de l'audience d'EuroShop venait de l'extérieur de l'Allemagne, ce qui souligne la composante internationale évidente du salon de détail le plus important au monde.

Sur les données susmentionnées, l'augmentation du nombre de visiteurs en provenance d'Asie du Sud-Est, d'Afrique et d'Amérique du Nord est particulièrement positive. Au total, des visiteurs professionnels de 141 pays ont assisté à EuroShop 2023, y compris des pays aussi éloignés que le Brésil, l'Australie et la Nouvelle-Zélande, comme l'indique le portail Web leader dans

la publicité, le marketing et les nouvelles de marque.

Le salon international Euroshop est une plate-forme pour présenter les dernières tendances et technologies dans le secteur de la vente au détail, y compris le secteur alimentaire.

Dans cette édition 2023, de nombreuses solutions pour l'industrie de la distribution alimentaire ont été présentées, y compris des meubles frigorifiques commerciaux. Il y avait une forte présence de technologies durables, telles que l'éclairage LED et des systèmes de refroidissement plus économes en énergie. Des solutions pour améliorer l'efficacité énergétique et réduire le gaspillage alimentaire ont également été présentées.

En outre, le salon a également présenté des technologies pour améliorer l'expérience client dans les épiceries, y compris la personnalisation et l'interaction avec la marque.

La gestion des données et l'intelligence artificielle étaient également des sujets importants, avec des solutions pour améliorer l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement et réduire le gaspillage alimentaire.

En ce qui concerne les meubles de réfrigération commerciale, des solutions innovantes et efficaces pour l'entreposage et l'exposition des aliments et des boissons ont été présentées, y compris des conceptions personnalisées et des solutions modulaires pour répondre aux besoins spécifiques de chaque magasin.

Infrico Supermarket a été l'une des 59 entreprises espagnoles qui ont été données à la foire de détail la plus importante au monde. Le nombre d'exposants, provenant d'un total de 55 nations différentes, est passé à 1 830 exposants au cours de cette édition.

Dans cette édition, le stand du supermarché Infrico au parc des expositions de Düsseldorf a été agrandi pour présenter toutes les nouveautés de produits, parmi lesquelles la nouvelle gamme Experience Innovation, les minimurales Experience MMDG, les vitrines et semi-vitrines des séries Compact VCT et SVT, la gamme promotionnelle Vision VSS et SVS qui comprend des vitrines transparentes et des semi-vitrines pour la vente du produit promotionnel dans la zone de vente. En outre, les principales gammes de produits actuelles ont également été exposées, telles que la gamme de vitrines Experience for Eat pour le service de plats préparés ou les produits innovants de la gamme d'armoires: Supercooler et Dry Age et le nouveau buffet de base de la nouvelle gamme Self Service.

La présence dans EuroShop est confirmée comme un générateur de nouvelles opportunités grâce aux différentes entreprises





“ La gestion des données et l’intelligence artificielle étaient également des sujets importants, avec des solutions pour améliorer l’efficacité de la chaîne d’approvisionnement et réduire le gaspillage alimentaire. ”



et visiteurs du monde entier et aussi comme une occasion unique de se connecter avec le secteur et d’être au courant des nouvelles et des tendances.

Le salon Euroshop est une excellente occasion pour les fabricants de meubles frigorifiques commerciaux de présenter leurs dernières solutions et technologies, ainsi que de se connecter avec les chaînes de vente au détail alimentaire et de suivre les dernières tendances du marché.



Interview

Vanessa Mora et Rafael Podadera

DÉLÉGATION
 **Infrico**
EN RÉPUBLIQUE DOMINICAINE



Ils parlent dans cette interview de l'évolution et de la croissance de l'entreprise dans le pays des Caraïbes et ses environs, ainsi que du profil du client dominicain et des meubles frigorifiques les plus demandés sur ce territoire.



Comment la délégation de la République dominicaine a-t-elle évolué depuis sa création?

RP : Cette année est précisément notre 10e anniversaire en République dominicaine, alors nous célébrons. Lorsque nous sommes arrivés dans le pays, pratiquement tout ce qui a été fourni avec notre marque Infrico a été fait par des sociétés espagnoles ayant des intérêts dans les chaînes hôtelières naissantes du pays, la grande majorité d'entre elles avec des capitaux espagnols.

Cela a été une tâche ardue d'attirer les clients installateurs HORECA qui, au fil des ans, nous ont accordé leur confiance, ont cru en nous et en nos produits, nous avons donc grandi avec eux, qui année après année ont intégré les équipements Infrico dans leur portefeuille et leurs offres, à la fois pour des projets dans les restaurants, hôtels, supérettes et chaînes de supermarchés; et les présenter dans leurs établissements au sein de leurs stock-options.

Quelle est l'importance des meubles frigorifiques d'Infrico pour la zone hôtelière de Punta Cana, La Romana et Puerto Plata, entre autres?

RP : Le secteur de l'hôtellerie, des bars et de la restauration, qui couvre toutes les zones touristiques de la République dominicaine, a connu une croissance constante ces dernières années, à l'exception de l'année de la pandémie, où les hôtels et les entreprises fournissant nos équipements ont fermé. Cependant, le pays et les autorités ont réagi de la bonne manière et nous pouvons dire que nous avons été l'un des premiers pays à surmonter cette crise et donc à retrouver le chemin de la croissance dans le secteur HORECA.

Cela implique un plus grand nombre de visiteurs et beaucoup de rotation des produits, de sorte que la qualité, le design et surtout l'équipement efficace sont de plus en plus demandés. Toute la génération d'équipements Infrico R-290 en est la preuve, c'est pourquoi nous avons généré la confiance et la

fidélité en offrant un produit qui répond aux besoins du secteur et répond aux normes de qualité les plus élevées.

Que peut trouver le client dominicain chez Infrico ? Quel est le principal élément de différenciation par rapport aux autres entreprises du secteur?

VM: Au cours des 30 dernières années, le groupe Infrico s'est développé dans différents secteurs d'activité. Grâce à ses divisions, nous pouvons offrir non seulement des meubles réfrigérés pour les hôtels et les restaurants, mais nous disposons également d'équipements pour la zone médicale, de supermarchés et de panneaux pour chambres froides. Plusieurs éléments nous différencient : la conception de produits innovants, l'excellente complétion, l'efficacité énergétique, la qualité des équipements, la rapidité de réponse, l'excellent service après-vente et les délais de livraison nous permettent de nous différencier et nous devenons une référence sur le marché dominicain.

Infrico dispose d'un vaste réseau commercial en Amérique latine et dans les Caraïbes avec des délégations dans plusieurs pays. Comment travaillez-vous pour atteindre un territoire aussi vaste et offrir un service de qualité?

RP: Plusieurs facteurs sont communs. La croissance constante d'Infrico sur ces marchés a beaucoup à voir avec ses stratégies et ses actions en R+D, le souci constant de créer des équipes avec la meilleure efficacité énergétique et le plus grand respect de l'environnement et, bien sûr, l'excellent travail de nos commerciaux pour attirer les clients en envoyant les informations de nos équipes lors des visites commerciales et de leur suivi ultérieur. Les délégués qui représentent la marque, nous nous sommes concentrés sur la création de stratégies qui sont devenues des actions pour fidéliser nos clients, en fournissant un soutien, des conseils et

en générant la confiance. Notre expérience dans le secteur de la réfrigération reflète une bonne image de marque qui se traduit par une fiabilité de la part de tous nos clients.

Y a-t-il des différences entre le client dominicain et le client d'autres pays environnants?

VM: Le client dominicain est très influencé par le marché américain. Il exige un équipement durable, exigeant à la fois en termes de délais de livraison et en termes de qualité de l'équipement, et nécessite une réponse rapide du service après-vente, en plus des exigences en termes de prix, compte tenu des différentes options de nos produits sur le marché. Je dois dire que nous avons dépassé ces attentes avec notre équipement Infrico.

Grâce à ses divisions, nous pouvons proposer non seulement des meubles réfrigérés pour les hôtels et les restaurants, mais nous disposons également d'équipements pour le domaine médical, de supermarchés et de panneaux pour chambres froides.



Comment les clients dominicains évaluent-ils les utilisations et les applications du propane, R290, dans la réfrigération d'Infrico par rapport à d'autres gaz beaucoup plus polluants?

RP: La réglementation mondiale sur les gaz fluorés évolue et la République dominicaine n'a pas été laissée pour compte, elle fait partie des pays adhérant au Protocole de Montréal et à son amendement de Kigali qui a signé en 2016 pour restreindre l'utilisation de certains fluides frigorigènes tels que les HFC et les HFO dans le cadre du règlement REACH.

Chez Infrico, nous avons été l'un des pionniers dans l'introduction de ce gaz dans nos équipements et la réalisation des cours de formation pertinents dans le pays pour son utilisation correcte, de sorte que notre client dominicain n'a eu aucun problème à s'adapter aux exigences du marché en faveur de la protection de l'environnement.



Avec une large gamme de produits de meubles frigorifiques, quels sont ceux qui ont actuellement le plus de rendement? Qu'est-ce qui les caractérise ou les rend plus populaires?

VM: Actuellement, les équipements de réfrigération les plus demandés en République dominicaine sont: les tables de préparation, les armoires de réfrigération et de congélation, la ligne de libre-service et de buffet, les vitrines et les peintures murales, les armoires à pâtisserie et à crème glacée, ainsi que les refroidisseurs rapides. La qualité et le design, ainsi que la rapidité des délais de livraison, font que nos clients nous choisissent.

Si vous deviez dire pourquoi choisir Infrico, quelle serait la raison ou le motif principal?

RP: Nous préférons Infrico parce que nous sommes heureux de commercialiser des équipements de réfrigération d'un fabricant avec plus de 30 ans d'expérience sur le marché, qui investit continuellement pour offrir des produits avec les normes de qualité les plus élevées et les exigences du marché, en intégrant chaque année de nouvelles tendances, avec de nouveaux designs et produits.

Quelle est votre vision stratégique pour le développement et la croissance de la marque Infrico en République dominicaine pour cette année?

RP: Cette année, nous poursuivons nos actions de fidélisation auprès de nos clients actuels, ainsi que notre réponse rapide et notre attention personnalisée habituelles. Nous travaillons également à la mise en place d'un excellent service après-vente. Et, bien sûr, nous continuerons avec des actions pour offrir et présenter nos catalogues de produits à de nouveaux clients potentiels, en présentant nos nouveautés pour les secteurs Horeca, supermarché et biomédical.

Nous y pa

MERCI AUX EFFORTS DE TOUS



“ Le fluide frigorigène R-290 est l’une de ces alternatives, et son utilisation dans l’industrie de la réfrigération devient de plus en plus courante en raison de sa sécurité, de sa durabilité et de son efficacité énergétique. ”

arrivons

La couche d'ozone est sur le point de se rétablir complètement. Il devrait se rétablir en Antarctique d'ici 2066, en 2045 dans l'Arctique et en 2040 dans le reste du monde.

Pendant de nombreuses décennies, la couche d'ozone a été l'un des problèmes environnementaux les plus préoccupants pour l'humanité. C'est une couche gazeuse trouvée dans l'atmosphère terrestre, et sa fonction principale est de nous protéger du rayonnement solaire ultraviolet (UV) nocif. Cependant, à partir des années 1970, certains produits chimiques, en particulier les chlorofluorocarbures (CFC), ont été trouvés pour endommager la couche d'ozone, ce qui pourrait entraîner de graves problèmes de santé et d'environnement.

La communauté scientifique et les gouvernements du monde entier ont pris des mesures pour résoudre ce problème. De cette façon, différentes alternatives aux gaz nocifs ont été trouvées. L'un d'eux est le réfrigérant R-290, également connu sous le nom de propane que Grupo Infrico utilise dans différents produits. Le R-290 est un réfrigérant naturel qui ne contient ni chlore

ni fluor, ce qui signifie qu'il n'endommage pas la couche d'ozone et ne contribue pas au réchauffement climatique. De plus, le R-290 a une empreinte carbone nettement inférieure à celle des autres réfrigérants, ce qui en fait une alternative plus durable. Le R-290 a également une efficacité énergétique élevée, ce qui signifie que l'équipement de réfrigération et de climatisation qui utilise ce réfrigérant est plus écoénergétique.

Chez Infrico, nous croyons en une industrie verte et durable, soucieuse de l'environnement et de l'efficacité énergétique qui prend soin de la planète.

En résumé, la reconstitution de la couche d'ozone est un problème mondial qui a été traité avec succès grâce à la coopération internationale et à l'utilisation de solutions de remplacement durables. Le réfrigérant R-290 est l'une de ces alternatives, et son utilisation dans l'industrie de la réfrigération devient de plus en plus courante en raison de sa sécurité, de sa durabilité et de son efficacité énergétique. Il est important que nous continuions à adopter ces technologies durables pour protéger notre planète et assurer un avenir plus sain aux générations futures.



GRUPO Infrico®

 Infrico  Infrico  Infrico  Impafri  friBuffet  buYOU
medcare Supermarket

 Infrico  Infrico
France USA

PARTICIPENT

 Inditer  INTARCON

LES DELEGATIONS

 dicafri  Itecnic



www.infrico.com

EDITION BABAIT TECHNOLOGY SL
babait@correo.babait.com