GRUPO'

KITCHEN

Ferias del Mundo GRUPO INFRICO PRESENTE

SUPERMARKET

UN 2023 inspirador

PANELES SOLARES COMPROMISO sostenible



estas **FELICES FIESTAS**



2

Infrico Magazine

Desde Grupo Infrico, en nombre de todos los que formamos parte de esta gran familia, queremos desear una Feliz Navidad a los que hacéis más grande la compañía y confiáis en nosotros, como es el caso de nuestros clientes y proveedores, que son pilar de nuestro crecimiento y el impulso necesario y motivación para seguir mejorando. Esperamos continuar unidos muchos años más para complacerles con la misma efectividad, entrega e ilusión con la que hemos venido trabajando para hacerles felices.

Es una época de paz, unión y felicidad, unas fechas muy especiales en las que queremos aprovechar para hacer balance del año y acordarnos de todos vosotros y desearos que disfrutéis con la máxima ilusión estas fiestas.

Este 2023 hemos abordado numerosos proyectos y logrado grandes progresos a nivel empresarial. Sin duda, uno de los retos que más nos enorgullece haber desarrollado y ejecutado es la creación de nuestra Fundación, con la que intentaremos avanzar en la cualificación de profesionales que aporten a nuestra empresa la calidad y el desarrollo necesarios. Todo ello, sin perder de vista nuestro entorno, con el que colaboramos apoyando a los colectivos más necesitados.

A nivel comercial, hemos conseguido cambiar el concepto de buffet gracias a la consolidación de nuestra línea FriBuffet, cuyo éxito ha sido palpable en su puesta de largo en la Feria HOST Milán. También reseñar nuestra línea de Infrico Medcare con el avance y desarrollo tecnológico de producto que causó gran sensación entre los asistentes a la Feria MEDICA en Düsseldorf.

Además, estamos desarrollando nuestra nueva línea de cocinas, Kitchen Line, así como nuestra línea de Supermarket y Panel de Impafri, donde, de igual manera, quedó de manifiesto su éxito en la Feria de Climatización y Refrigeración en Madrid con los clientes y visitantes que se interesaron por nuestros nuevos e innovadores productos. La presencia en ferias nacionales e internacionales nos permiten no solo abrirnos paso en territorios en los que estamos establecidos o en nuevos mercados, sino que nos hacen estar más de nuestros clientes en cualquier rincón de mundo y conocer de primera mano las inquietudes y retos que tenemos por delante.

Todos los pasos que damos en materia de innovación y sostenibilidad son para ofrecer los mejores productos del mercado y los más respetuosos con el medioambiente. Pero, lo que tenemos claro, es que todo esto no sería posible sin el inestimable apoyo y confianza de nuestros clientes y proveedores. A todos vosotros, gracias de corazón.

Por último, en este nuevo año 2024, queremos enviaros nuestros más sinceros deseos de éxito, prosperidad y felicidad. Que este año esté lleno ilusión, de oportunidades emocionantes,





Infrico lanza un gran catálogo de equipamiento para restauración profesional con el objetivo de cubrir las necesidades de los clientes. Kitchen Line, el nuevo equipamiento para cocina de Infrico, está pensando para ayudar en cualquier negocio, bien sea para una cocina creada desde cero o para renovarla para ofrecer un mejor servicio. Así, esta nueva serie de cocinas reafirma el compromiso constante de Infrico con la innovación, la sostenibilidad y el diseño, brindando a los clientes y profesionales de la cocina una experiencia única que abarca todos sus requisitos y expectativas.

La innovación es un pilar fundamental en la filosofía de Infrico, y la línea Kitchen Line no es una excepción. Cada detalle de estas cocinas ha sido cuidadosamente diseñado para ofrecer soluciones vanguardistas que simplifican los procesos en la cocina profesional. La compañía ha integrado lo último en innovación para garantizar que cada usuario experimente un rendimiento óptimo y eficiencia en su cocina.

Al igual que la sostenibilidad, el diseño también es una característica distintiva de los productos Infrico. Estas cocinas no solo son funcionales y eficientes, sino que también incorporan una estética moderna y atractiva. El diseño elegante añade un toque de sofisticación a cualquier entorno de cocina y también mejora la experiencia del usuario al trabajar en un espacio estiloso y funcional.

Con todo ello, tener el recurso adecuado es una necesidad cuando hablamos de una cocina profesional. En este sentido, con Kitchen Line de Infrico se puede encontrar una amplia variedad de equipamiento profesional para cualquier tipo de cocina.

Una cocina debe contar con un mobiliario adaptado a cualquier necesidad de los profesionales que trabajan en ella. Toda la gama de muebles de Kitchen Line es modulable, perfecta para adaptar a cualquier espacio, y muy estética, lo que dará un toque profesional y moderno a cualquier cocina.

Repasando de manera generalizada la nueva línea de Infrico cocinas, la gama K60 satisface los requisitos de calidad y precio de startups y pequeñas cocinas, snack bars, cafeterías, servicios de gastronomía artesanal y catering, e incluso food trucks. Abarca una amplia gama de equipos elegantes, sencillos y de pequeño tamaño, perfectos para espacios y necesidades de cocción específicos y reducidos.

Cada detalle de estas cocinas ha sido cuidadosamente diseñado para ofrecer soluciones vanguardistas que simplifican los procesos en la cocina profesional.

K74 es uno de los best sellers, porque combina prestaciones y características de máximo nivel con un uso inteligente del espacio, sobre todo cuando se utiliza con M74 y K90. Abarca una amplia gama de equipos de cocción, e incluye aparatos avanzados con control digital. K74 es perfecta para cocinas de restaurantes y hoteles de tamaño mediano y grande. Satisface los requisitos de fiabilidad, potencia y durabilidad. Ofrece a los chefs la seguridad de encontrar la solución ideal para sus necesidades y les permite trabajar de manera eficaz y eficiente, incluso con menús sofisticados.

La máxima expresión de potencia, robustez y comodidad en la cocina se consigue con K90. Es una línea modular concebida para un trabajo intensivo. Abarca una amplia gama de equipos de cocción, e incluye aparatos con control digital. K90 es perfecta para cocinas de hoteles y restaurantes de grandes dimensiones y cocinas institucionales. Satisface los requisitos de total fiabilidad, elevada potencia y considerable capacidad productiva, para poder servir grandes cantidades de platos con los mejores resultados.

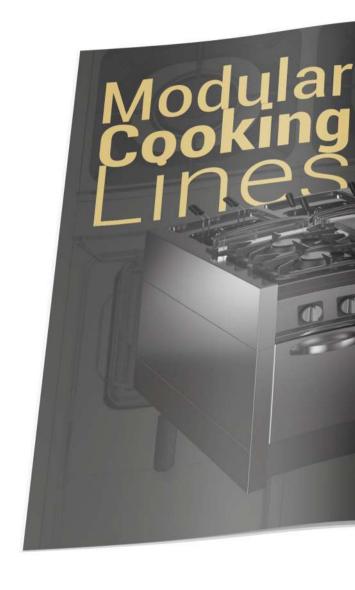
K90 es una línea modular concebida para durar en el tiempo. Concretamente, la línea K90 está fabricada con materiales de calidad y grosor máximos, para garantizar la solidez y la resistencia a la corrosión. La línea K90 está diseñada para facilitar la limpieza y garantizar una perfecta higiene de los chefs más exigentes.

La gama Drop In es la solución profesional para la integración o sustitución de elementos de cocción profesional en encimeras ya definidas, incluso de materiales distintos del acero inoxidable. Flexibilidad, sencillez y bajo coste son los conceptos clave de las soluciones Drop In.

Las salamandras completan con eficacia y en poco espacio el equipamiento de cualquier cocina, desde el snack bar hasta la restauración colectiva, tanto con menús de carne como de pescado. Resultan indispensables en locales pequeños que sirven tapas o pinchos, en bares con almuerzos ligeros, mesas calientes, comida rápida y bocaterías, así como en las cocinas de los chefs más exigentes, que cuidan cada detalle de sus platos.

Los hornos mixtos de la línea Combi unen tradición y tecnología en una combinación perfecta para quienes buscan equipos de cocción avanzados, fiables y precisos, eficientes y robustos. Combi es la solución de cocción ideal para el chef que necesita el máximo control personal de los parámetros de cocción, así como resultados de excelencia.

Por último, Compact es el horno profesional digital eléctrico combinado GN1/1 lengthwise que garantiza las mejores prestaciones ocupando el menor espacio posible; solución de cocción ideal para el chef que necesita el máximo control personal de los parámetros de cocción, así como resultados de excelencia, con un tamaño mínimo. En suma, Kitchen Line es mucho más que una línea de cocinas; es la personificación de los valores fundamentales de la empresa. De este modo, Infrico continúa brindando soluciones a sus clientes que incluso superan las expectativas.



La gama Drop In es la solución profesional para la integración o sustitución de elementos de cocción profesional en encimeras ya definidas, incluso de materiales distintos del acero inoxidable



TUPO INTERPORTATION Destacada presencia del TUPO INTERPORTATION D

en las ferias más relevantes de la industria

Después de vivir un final de 2023 intenso con la presencia en ferias de renombre como HOST (Milán), MEDICA (Alemania) y C&R Madrid, el comienzo del 2024 se presenta con un emocionante primer capítulo para Grupo Infrico en tierras germanas. Del 3 al 7 de febrero, la ciudad alemana de Stuttgart acogerá Intergastra, la feria del sector hotelero y gastronómico en el que se presentan soluciones innovadoras, nuevos conceptos e ideas inspiradoras para restaurantes, hoteles y el mercado la alimentación fuera del hogar.



"Siguiendo con la estrategia de internacionalización, la presencia de Grupo Infrico en esta feria nos brinda la oportunidad de alcanzar más mercados en Europa, concretamente en un territorio estratégico como es Alemania, y de establecer nuevos contactos y mantener redes de trabajo"

Gran éxito en MEDICA y C&R Madrid

Recientemente, también se ha estado presente en Alemania para la feria MEDICA, que ha sido tildada de "gran éxito" por Infrico Medcare. La filial del Grupo Infrico estuvo durante cuatro días exponiendo sus productos en el recinto ferial de Düsseldorf. Desde la compañía se valoró muy positivamente el evento: "Esta feria internacional de productos de laboratorio es la más importante en Alemania y una de las principales de Europa. Es un espacio idóneo para explorar las últimas innovaciones y tendencias en el campo de la salud, así como para presentar nuestros nuevos productos. Estamos muy satisfechos de la acogida de nuestras novedades y de seguir trabajando nuestras relaciones en este territorio y su entorno".

Después de MEDICA, llegó C&R Madrid. En la Feria de la Climatización y Refrigeración celebrada en Ifema, Grupo Infrico estuvo con sus filiales Infrico Supermarket e Impafri para mostrar sus soluciones más innovadoras en mobiliario de refrigeración y cámaras frigoríficas. En esta cita, despertó un gran interés entre los asistentes las novedosas Salas Blancas de Impafri y el nuevo sistema de refrigeración de circuito de agua de Infrico Supermarket, Waterin.

"Estar presentes en ferias de tanto calado nos permite seguir consolidando nuestra presencia en territorio nacional, abrirnos terreno a nivel internacional y dar a conocer nuestra marca en todos los rincones", se concluye desde la compañía.













Infrico Supermarket ha tenido una actividad destacada a lo largo de 2023. En este periodo, la filial del Grupo Infrico ha contribuido a la innovación con nuevos productos, ha creado valiosos recursos para los clientes y ha tenido una presencia importante en ferias del sector. En este sentido, las ferias Euroshop (Düsseldorf) y C&R (Madrid) han tenido un impacto muy positivo ya ha permitido reforzar estrategias como el lanzamiento de productos, abrirse a más mercados y estrechar lazos con los clientes y establecer contacto con clientes potenciales. Con todo ello, la marca ha mejorado su posicionamiento.

En el ámbito de las novedades de productos, Infrico Supermarket ha presentado innovaciones importantes durante el año destacando por encima de todos Waterin, el sistema de refrigeración de circuito de agua que funciona con gas refrigerante natural propano (R290). Esta innovadora tecnología ha supuesto una revolución por su mayor eficiencia energética y menor impacto ambiental, entre otros numerosos beneficios.

Además, se ha presentado la nueva vitrina de la serie Ámbar y las nuevas murales para alimentos calientes, la isla promocional de autoservicio Biggie, la nueva gama promocional transparente Vision y la gama de vitrinas refrigeradas para pastelería Magnus.

Estas incorporaciones no solo reflejan el compromiso constante de la empresa con la excelencia, sino que también demuestran su capacidad para adaptarse a las cambiantes necesidades y demandas del mercado. Infrico Supermarket se enorgullece de su continua búsqueda de la perfección y su capacidad para proporcionar soluciones avanzadas a sus clientes.

Los productos anteriormente mencionados, son solo algunos de las novedades que se han presentado a lo largo del año. Por otro lado, no hay que olvidar la potenciación de la parte online, con mayor contenido en redes sociales de todas las novedades de producto y de la compañía, la nueva landing page para tener un solo clic toda la información y la nueva app de Infrico Supermarket.







Infrico Supermarket quiere llegar a sus clientes y conectar con potenciales a través de todos los canales y vías disponibles. Por ello, el contenido está disponible para formato digital y papel. Una de las acciones en este sentido ha sido la creación de una Guía de Producto. Esta guía no solo sirve como una herramienta informativa para los clientes, sino que también destaca la diversidad y calidad de la gama de productos ofrecidos por la empresa. Disponible en tres idiomas (español, inglés y francés) con todos los equipos de refrigeración que ofrece la compañía, la Guía de Producto brinda una visión completa y detallada de su oferta, facilitando a los clientes la toma de decisión.

El Folleto Comercial de Waterin es otra pieza destacada en la estrategia de comunicación de Infrico Supermarket. Este folleto no solo destaca las características y beneficios de este producto, sino que también pone en valor la preocupación de la empresa por la sostenibilidad y la eficiencia energética. Al proporcionar información detallada sobre la línea Waterin, Infrico Supermarket demuestra su compromiso con ofrecer soluciones que no solo satisfacen las necesidades del cliente, sino que también pone de manifiesto su compromiso con la sostenibilidad.

En la búsqueda de una presentación más detallada y concentrada de los productos, Infrico Supermarket ha desarrollado un Desplegable de Producto. Este recurso se destaca por proporcionar información específica sobre cada artículo de manera concisa, detallando características clave, medidas y tamaños disponibles. Así, este desplegable facilita la comprensión de la gama de productos y permite a los clientes encontrar rápidamente la solución que mejor se adapte a sus necesidades.

Finalmente, el Catálogo Corporativo 2023 de Infrico Supermarket es una manifestación completa de la visión, misión y valores de la empresa. Este catálogo destaca los productos, así como la trayectoria y el compromiso de

la empresa con la calidad, la innovación y la satisfacción del cliente. Este documento refleja la identidad corporativa de la compañía y establece un estándar de excelencia en la presentación de los productos y servicios.

A lo largo del año, la compañía ha demostrado su posicionamiento y afianzamiento en el mercado mediante la implementación de acciones estratégicas.

Desde novedades de productos hasta recursos informativos, la empresa ha mantenido un enfoque proactivo para mantenerse a la vanguardia de la industria y ofrecer las mejores soluciones a los clientes. Y de cara al 2024, ya se está preparando el catálogo general que estará disponible próximamente.







Cada vez son más las empresas que deciden apostar por la redefinición de su modelo de consumo energético a través del autoconsumo solar. El repunte de la economía unido a la mayor concienciación social respecto a las energías renovables hace que el autoconsumo industrial esté en pleno auge para marcar desde ya el presente y el futuro de las empresas.

En este sentido, Grupo Infrico ha contado con Enchufe Solar, líder en autoconsumo y soluciones energéticas, para instalar la mayor planta solar de autoconsumo de la región andaluza. Este proyecto integra 2.560 paneles fotovoltaicos, con una potencia total superior a 1.280 kWp. Así, Grupo Infrico cubre más del 60% de su consumo energético actual y obtiene un ahorro económico de más de 170.000 euros al año.

Esta inversión no solo tiene beneficios a nivel económico, sino que también hace que se evite la emisión a la atmósfera de más de 420 toneladas de dióxido de carbono anuales, el equivalente a plantar más de cinco estadios de fútbol con árboles.

El compromiso de Grupo Infrico con el medio ambiente viene de largo, pues en 2018 fue reconocida por Greenpeace (Greenpeace Cooltechnologies) como empresa que usa tecnologías ecológicas y respetuosas con la naturaleza para la fabricación de maquinaria. La compañía ha ido evolucionando e integrando cada vez más recursos con menor impacto medioambiental.

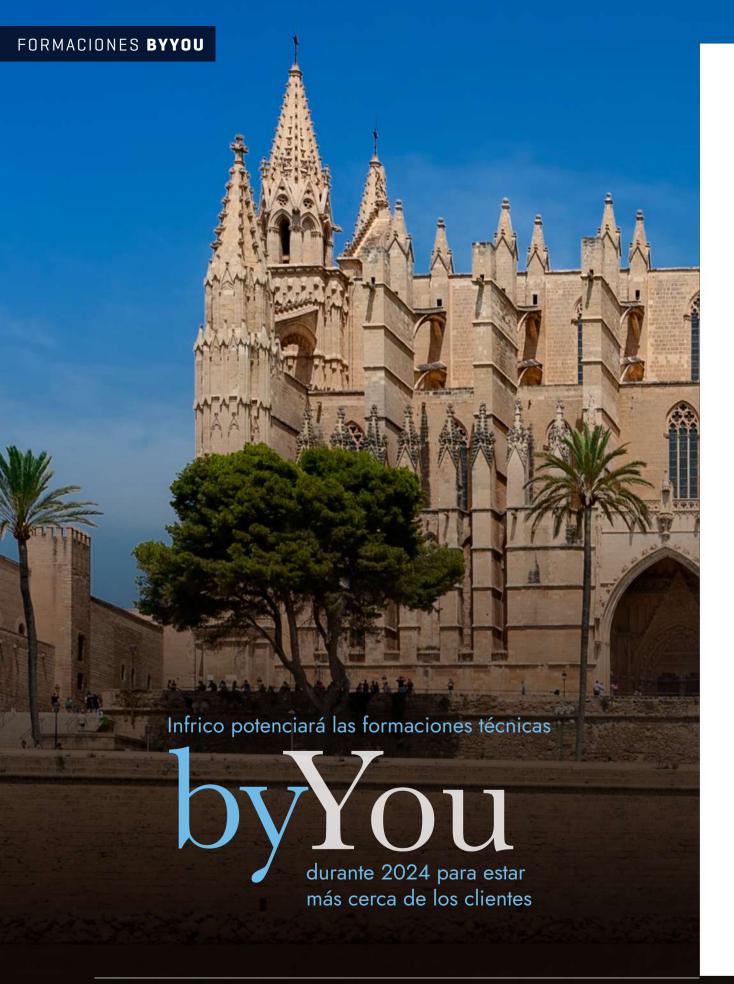
Así, esta apuesta de Grupo Infrico por las placas de autoconsumo eléctrico contribuye a la consecución de los compromisos de sostenibilidad marcados por la compañía, que ha sido pionera en la implantación de materias y modelos productivos no contaminantes.

Nuestro compromiso es seguir ofreciendo productos excelentes, seguros y adaptados a las últimas tecnologías, pero también más respetuosos con el medio ambiente.





Magazine infrico 15



Este pasado mes de noviembre se realizó en Palma de Mallorca la última de las formaciones técnicas by You de 2023. Más de 140 clientes se dieron cita en las Islas Baleares para compartir durante dos días unas jornadas clave con el objetivo de sacar el máximo rendimiento a nuestros productos. Estas sesiones sirvieron para conocer las novedades e ir al detalle con cada producto. Las formaciones fueron impartidas por el equipo del SAT formado por Francisco Luis Jiménez como responsable de Repuestos y Rubén García como responsable de Servicio Técnico.

"Estas jornadas proporcionan a los clientes un mayor grado de conocimiento sobre los productos y permite, a su vez, conocer mejor cuáles son sus necesidades e inquietudes", se explica sobre la idea de las formaciones técnicas by You. "Además, en la edición celebrada en Palma de Mallorca, que fue la última del año, el grado de satisfacción de los clientes fue muy alto. Esto nos anima a seguir trabajando en torno a esta idea, que, por un lado, eleva el grado de satisfacción del cliente y, por otra parte, a nosotros nos hace continuar esforzándonos por mejorar".

Debido al éxito que las formaciones by You tiene para los clientes, sobre todo en esta última edición celebrada en territorio balear, Grupo Infrico potenciará este formato con más formaciones técnicas a lo largo de 2024.

La apuesta de Grupo Infrico pasa inicialmente por recorrer Asturias y la zona del Levante en España, y también trasladarse a Portugal, mercado clave para la compañía, para seguir con este exitoso modelo de formación post venta.

Por último, estas formaciones sirven para potenciar Infrico by You, que es el servicio que se ofrece a los clientes. De forma rápida y eficaz pueden de acceder a la información que precisan en cada momento y pueden obtener repuestos las 24 horas del día los 365 días del año con pago sencillo y plazo de entrega garantizado. Con ello todo, queda evidenciado que la mayor apuesta de todas es la de Grupo Infrico por sus clientes.

"Estas jornadas proporcionan a los clientes un mayor grado de conocimiento sobre los productos y permite, a su vez, conocer mejor cuáles son sus necesidades e inquietudes"







Magazine Infrico.











Itecnic

Trance Trance USA

PARTICIPAMOS



DELEGACIONES





EDICIÓN BABAIT TECHNOLOGY SL babait@correo.babait.com