

MAGAZINE

GRUPO

Infrico®

Nº 12 Déc 2023

NOUVEAUTES

KITCHEN LINE

LES NOUVEAUTES D'INFRICO

INTERNATIONAL

*Salon dans
le monde*

GRUPO INFRICO PRÉSENTE

SUPERMARKET

UNE ANNEE

2023 Inspirante

PANNEAUX SOLAIRES

COMPROMIS

DURABLE

**Joyeuses
Fetes**



www.infrico.com

JOYEUSES FETES



Le Grupo Infrico, au nom de tous ceux qui font partie de cette grande famille, souhaite un joyeux Noël à tous ceux qui font grandir l'entreprise et nous font confiance, comme nos clients et nos fournisseurs, qui sont le pilier de notre croissance et l'impulsion et la motivation nécessaire pour continuer à nous améliorer. Nous espérons rester unis pendant de nombreuses années encore pour vous satisfaire avec la même efficacité, le même dévouement et le même enthousiasme que ceux avec lesquels nous avons travaillé pour vous rendre heureux.

C'est une période de paix, d'union et de bonheur, une période très spéciale de l'année au cours de laquelle nous voulons faire le bilan de l'année et nous souvenir de vous tous, en vous souhaitant de profiter de cette période festive avec le plus grand enthousiasme.

En 2023, nous avons mené à bien de nombreux projets et réalisé de grands progrès au niveau de l'entreprise. Sans aucun doute, l'un des défis que nous sommes les plus fiers d'avoir développé et mis en œuvre est la création de notre Fondation, avec laquelle nous essaierons d'avancer dans la qualification des professionnels qui fournissent à notre entreprise la qualité et le développement nécessaires. Tout cela, sans perdre de vue notre environnement, avec lequel nous collaborons en soutenant les groupes les plus nécessiteux.

Sur le plan commercial, nous avons réussi à changer le concept de buffet grâce à la consolidation de notre ligne FriBuffet, dont le succès a été palpable lors de son lancement à la foire HOST de Milan. Nous aimerions également souligner notre ligne Infrico Medicare avec le progrès technologique et le développement du produit, qui a fait sensation.

Nous développons également notre nouvelle ligne de cuisines, Kitchen Line, ainsi que notre ligne de panneaux Supermarket et Impafri, dont le succès a également été démontré lors du salon de l'air conditionné et de la réfrigération de Madrid, avec des clients et des visiteurs intéressés par nos produits nouveaux et innovants. Notre présence aux foires nationales et internationales nous permet non seulement de nous implanter dans les territoires où nous sommes établis ou sur de nouveaux marchés, mais aussi de nous rapprocher de nos clients dans tous les coins du monde et de connaître de première main les préoccupations et les défis qui nous attendent.

Toutes les mesures que nous prenons en termes d'innovation et de durabilité visent à offrir les meilleurs produits sur le marché et les plus respectueux de l'environnement. Mais ce qui est clair pour nous, c'est que tout cela ne serait pas possible sans le soutien et la confiance inestimables de nos clients et de nos fournisseurs. À vous tous, merci du fond du cœur.

Enfin, en cette nouvelle année 2024, nous tenons à vous adresser nos vœux les plus sincères de réussite, de prospérité et de bonheur. Que cette année soit pleine d'enthousiasme, d'opportunités passionnantes, de réalisations significatives et de croissance continue. Merci de nous faire confiance et de faire partie de la grande famille que nous sommes au sein du Groupe Infrico.

José María Torres



Kitchen Line

La nouvelle proposition d'Infrico pour les cuisines

Infrico lance un vaste catalogue d'équipements professionnels pour la restauration afin de répondre aux besoins des clients. Kitchen Line, le nouvel équipement de cuisine d'Infrico, est conçu pour aider toutes les entreprises, que ce soit pour une cuisine crée de toutes pièces ou pour la rénover afin d'offrir un meilleur service. Ainsi, cette nouvelle série de cuisines réaffirme l'engagement continu d'Infrico en matière d'innovation, de durabilité et de design, en offrant aux clients et aux professionnels de la cuisine une expérience unique qui englobe toutes leurs exigences et leurs attentes.

L'innovation est un pilier fondamental de la philosophie d'Infrico, et la Kitchen Line ne fait pas exception. Chaque détail de ces cuisines a été soigneusement conçu pour offrir des solutions d'avant-garde qui simplifient les processus dans la cuisine professionnelle. L'entreprise a intégré les dernières innovations pour garantir à chaque utilisateur des performances et une efficacité optimale dans sa cuisine.

Outre la durabilité, le design est également une caractéristique distinctive des produits Infrico. Ces cuisines ne sont pas seulement fonctionnelles et efficaces, elles intègrent également une esthétique moderne et attrayante. Le design épuré ajoute une touche de sophistication à tout environnement de cuisine et améliore également l'expérience de l'utilisateur qui travaille dans un espace élégant et fonctionnel.

Dans l'ensemble, il est indispensable de disposer des bonnes ressources lorsqu'il s'agit d'une cuisine professionnelle. C'est pourquoi Kitchen Line d'Infrico propose une grande variété d'équipements professionnels pour tout type de cuisine.

Une cuisine doit disposer de meubles adaptés à tous les besoins des professionnels qui y travaillent. Toute la gamme de meubles Kitchen Line est modulaire, parfaite pour s'adapter à n'importe quel espace, et très esthétique, ce qui donnera une touche professionnelle et moderne à n'importe quelle cuisine.

La gamme K60 répond aux exigences de qualité et de prix des start-ups et des petites cuisines, des snack-bars, des cafés, de la gastronomie artisanale et des services de restauration, et même des food trucks. Elle couvre un large éventail d'équipements élégants, simples et de petite taille, parfaits pour les espaces et les besoins spécifiques et restreints de la cuisine.

Chaque détail de ces cuisines a été soigneusement conçu pour offrir des solutions de pointe qui simplifient les processus dans la cuisine professionnelle.

K74 est l'une des meilleures ventes, car elle combine des performances et des caractéristiques de haut niveau avec une utilisation intelligente de l'espace, en particulier lorsqu'elle est utilisée avec M74 et K90. Il couvre une large gamme d'équipements de cuisson, y compris des appareils avancés à commande numérique. Le K74 est parfait pour les cuisines de restaurants et d'hôtels de taille moyenne à grande. Il répond aux exigences de fiabilité, de puissance et de durabilité. Il offre aux chefs la sécurité de trouver la solution idéale à leurs besoins et leur permet de travailler efficacement, même avec des menus sophistiqués.

L'expression maximale de la puissance, de la robustesse et du confort dans la cuisine est atteinte avec K90. Il s'agit d'une gamme modulaire conçue pour une utilisation intensive. Elle couvre un large éventail d'équipements de cuisson et comprend des appareils à commande numérique. K90 convient parfaitement aux grandes cuisines d'hôtels et de restaurants ainsi qu'aux cuisines institutionnelles. Elle répond aux exigences de fiabilité totale, de puissance élevée et de capacité de production considérable, afin de pouvoir servir de grandes quantités de plats avec les meilleurs résultats.

K90 est une ligne modulaire conçue pour durer dans le temps. En particulier, la ligne K90 est fabriquée avec des matériaux de la plus haute qualité et épaisseur, pour garantir la robustesse et la résistance à la corrosion. La ligne K90 est conçue pour faciliter le nettoyage et garantir une hygiène parfaite aux chefs les plus exigeants.

La gamme Drop In est la solution professionnelle pour l'intégration ou le remplacement d'éléments de cuisson professionnels dans des plans de travail déjà définis, même dans des matériaux autres que l'acier inoxydable. Flexibilité, simplicité et faible coût sont les concepts clés des solutions Drop In.

Les salamandres complètent efficacement et dans un espace réduit l'équipement de n'importe quelle cuisine, du snack à la restauration collective, avec des menus à base de viande et de poisson. Elles sont indispensables dans les petits établissements servant des tapas ou des pinchos, dans les bars servant des déjeuners légers, des tables chaudes, de la restauration rapide et des snacks, ainsi que dans les cuisines des chefs les plus exigeants, qui soignent chaque détail de leurs plats.

Les fours combinés Combi allient tradition et technologie dans une combinaison parfaite pour ceux qui recherchent un équipement de cuisson avancé, fiable et précis, efficace et robuste. Combi est la solution de cuisson idéale pour le chef qui a besoin d'un contrôle personnel maximal des paramètres de cuisson et d'excellents résultats.

Enfin, Compact est le four mixte électrique professionnel numérique longitudinal GN1/1 qui garantit les meilleures performances dans l'espace le plus réduit possible ; la solution de cuisson idéale pour le chef qui a besoin d'un contrôle personnel maximum des paramètres de cuisson et d'excellents résultats, avec un encombrement minimum.

En résumé, Kitchen Line est bien plus qu'une ligne de cuisine, c'est l'incarnation des valeurs fondamentales de l'entreprise. Infrico continue ainsi à fournir à ses clients des solutions qui dépassent même leurs attentes.



La gamme Drop In est la solution professionnelle pour l'intégration ou le remplacement d'éléments de cuisson professionnels dans des plans de travail déjà définis, même dans des matériaux autres que l'acier inoxydable.



La présence du

Grupo Infrico

aux salons les plus importants de l'industrie
est soulignée

Après avoir vécu une fin d'année 2023 intense avec la présence sur des salons de renom tels qu'HOST (Milan), MEDICA (Allemagne) et C&R Madrid, le début de l'année 2024 se présente avec un premier chapitre passionnant pour le groupe Infrico en terres allemandes. Du 3 au 7 février, la ville allemande de Stuttgart accueillera Intergastra, le salon professionnel du secteur de l'hôtellerie et de la gastronomie où seront présentées des solutions innovantes, de nouveaux concepts et des idées inspirantes pour les restaurants, les hôtels et le marché de l'alimentation hors foyer.

“Poursuivant sa stratégie d'internationalisation, la présence du Groupe Infrico à ce salon nous donne l'opportunité d'atteindre plus de marchés en Europe, en particulier dans un territoire stratégique comme l'Allemagne, et d'établir de nouveaux contacts et d'entretenir des réseaux”.

Grand succès à MEDICA et C&R Madrid

Récemment, Infrico Medcare était également présent en Allemagne pour le salon MEDICA, qui a été qualifié de “grand succès” par Infrico Medcare. La filiale du groupe Infrico a exposé ses produits pendant quatre jours au parc des expositions de Düsseldorf. L'entreprise a dressé un bilan très positif de l'événement : “Ce salon international des produits de laboratoire est le plus important d'Allemagne et l'un des plus importants d'Europe. C'est l'endroit idéal pour découvrir les dernières innovations et tendances dans le domaine de la santé, ainsi que pour présenter nos nouveaux produits. Nous sommes très satisfaits de l'accueil réservé à nos nouveaux produits et nous nous réjouissons de continuer à développer nos relations dans et autour de cette région.

Le salon C&R Madrid ensuite MEDICA. Au salon de la climatisation et de la réfrigération qui s'est tenu à l'Ifema, le groupe Infrico était présent avec ses filiales Infrico Supermarket et Impafri pour présenter ses solutions les plus innovantes en matière de réfrigération et de mobilier pour chambres froides. Lors de cet événement, les salles blanches innovantes d'Impafri et le nouveau système de réfrigération à circuit d'eau d'Infrico Supermarket, Waterin, ont suscité un grand intérêt de la part des participants.

“Notre présence à des salons aussi importants nous permet de continuer à consolider notre présence en Espagne, de nous ouvrir à l'international et de faire connaître notre marque aux quatre coins du monde”, conclut l'entreprise.



INFRICO SUPERMARKET



Infrico Supermarket's 2023:

Une année proactive pour rester à la
pointe du secteur et continuer à offrir
les meilleures solutions du marché.

Infrico Supermarket a été très actif tout au long de l'année 2023. Au cours de cette période, la filiale du groupe Infrico a contribué à l'innovation avec de nouveaux produits, a créé des ressources précieuses pour les clients et a eu une présence importante dans les foires commerciales du secteur. À cet égard, les salons Euroshop (Düsseldorf) et C&R (Madrid) ont eu un impact très positif, renforçant des stratégies telles que le lancement de produits, l'ouverture à de nouveaux marchés, le rapprochement avec les clients et l'établissement de contacts avec des clients potentiels. En conséquence, la marque a amélioré son positionnement.

En ce qui concerne les innovations de produits, Infrico Supermarket a présenté d'importantes innovations au cours de l'année. Waterin, le système de réfrigération à circuit d'eau fonctionnant avec du gaz réfrigérant propane naturel (R290), s'est distingué par rapport à tous les autres. Cette technologie innovante a été une révolution en raison de sa plus grande efficacité énergétique et de son plus faible impact sur l'environnement, parmi de nombreux autres avantages.

En outre, la nouvelle vitrine de la série Amber et les nouvelles murales pour aliments chauds, l'îlot promotionnel en libre-service Biggie, la nouvelle gamme promotionnelle transparente Vision et la gamme Magnus de vitrines réfrigérées pour boulangerie ont été dévoilées.

Ces nouveautés reflètent non seulement l'engagement permanent de l'entreprise en faveur de l'excellence, mais démontrent également sa capacité à s'adapter à l'évolution des besoins et des demandes du marché. Infrico Supermarket est fier de sa recherche constante de la perfection et de sa capacité à fournir des solutions avancées à ses clients.

Les produits mentionnés ci-dessus ne sont que quelques-unes des innovations qui ont été présentées tout au long de l'année. D'autre part, il ne faut pas oublier le renforcement de la partie en ligne, avec plus de contenu sur les réseaux sociaux de toutes les nouvelles sur les produits et l'entreprise, la nouvelle page d'atterrissage pour avoir toutes les informations en un seul clic et la nouvelle application Infrico Supermarket.



Infrico Supermarket souhaite atteindre ses clients et entrer en contact avec des clients potentiels par tous les canaux et voies disponibles. C'est pourquoi le contenu est disponible en format numérique et papier. L'une des actions à cet égard a été la création d'un guide des produits. Ce guide sert non seulement d'outil d'information pour les clients, mais il met également en évidence la diversité et la qualité de la gamme de produits proposés par l'entreprise. Disponible en trois langues (espagnol, anglais et français) avec tous les équipements de refroidissement proposés par l'entreprise, le guide des produits fournit un aperçu complet et détaillé de son offre, facilitant ainsi la prise de décision des clients.

La brochure commerciale Waterin est un autre point fort de la stratégie de communication d'Infrico Supermarket. Cette brochure ne met pas seulement en avant les caractéristiques et les avantages de ce produit, mais souligne également le souci de durabilité et d'efficacité énergétique de l'entreprise. En fournissant des informations détaillées sur la gamme Waterin, Infrico Supermarket démontre son engagement à fournir des solutions qui non seulement répondent aux besoins des clients, mais qui démontrent également son engagement en matière de durabilité.

Dans sa quête d'une présentation plus détaillée et plus ciblée des produits, Infrico Supermarket a mis au point un produit collatéral. Cette ressource se distingue en fournissant des informations spécifiques sur chaque article de manière concise, en détaillant les caractéristiques clés, les tailles et les tailles disponibles. Ainsi, cette liste déroulante facilite la compréhension de la gamme de produits et permet aux clients de trouver rapidement la solution qui correspond le mieux à leurs besoins. Enfin, le catalogue d'entreprise 2023 d'Infrico Supermarket est une manifestation complète de la vision, de la mission et des valeurs de l'entreprise. Ce catalogue met en valeur les

produits, ainsi que l'expérience et l'engagement de l'entreprise en matière de qualité, d'innovation et de satisfaction de la clientèle. Ce document reflète l'identité de l'entreprise et établit une norme d'excellence dans la présentation des produits et des services.

Tout au long de l'année, l'entreprise a démontré son positionnement et sa consolidation sur le marché grâce à la mise en œuvre d'actions stratégiques.

Des nouvelles sur les produits aux ressources d'information, l'entreprise a maintenu une approche proactive pour rester à la pointe de l'industrie et fournir les meilleures solutions aux clients. À l'horizon 2024, le catalogue général est déjà en cours de préparation et sera bientôt disponible.



ENTORNO NORMATIVO Y GASES REFRIGERANTES

F-GAS

Reglamento (UE) N° 517/2014.

ECO DISEÑO

ECODISEÑO:

- Reglamento (UE) 2019/2024
- Reglamento (UE) 2015/1095

ETIQUETADO ENERGÉTICO:

- Reglamento Delegado (UE) 2019/2018
- Reglamento Delegado (UE) 2015/1094

IMPUESTO DE GASES REFRIGERANTES

Ley 14/2022

NORMATIVA DE SEGURIDAD

EN 60335-2-89

HASTA Con: **25%** AHORRO ENERGÉTICO

INFRICO SUPERMARKET - Waterin

Waterin

SISTEMA WATERLOOP R290 DE INFRICO

Infrico Supermarket

novedades new arrivals

Infrico

VITRINAS MAGNUS

Infrico Supermarket

Le groupe Infrico redouble son engagement en faveur du

développement durable

en construisant la plus grande centrale électrique d'autoconsommation d'Andalousie.

De plus en plus d'entreprises décident de redéfinir leur modèle de consommation d'énergie grâce à l'autoconsommation solaire. La reprise économique et la sensibilisation de la société aux énergies renouvelables font que l'autoconsommation industrielle est en plein essor et qu'elle façonne déjà le présent et l'avenir des entreprises.

En ce sens, Grupo Infrico a collaboré avec Enchufe Solar, leader en matière d'autoconsommation et de solutions énergétiques, pour installer la plus grande centrale solaire d'autoconsommation de la région andalouse. Ce projet intègre 2 560 panneaux photovoltaïques, d'une puissance totale de plus de 1 280 kWc. Ainsi, Grupo Infrico couvre plus de 60 % de sa consommation d'énergie actuelle et réalise une économie de plus de 170 000 euros par an.

Cet investissement a non seulement des retombées économiques, mais évite également l'émission dans l'atmosphère de plus de 420 tonnes de dioxyde de carbone par an, soit l'équivalent de la plantation de plus de cinq stades de football avec des arbres.

L'engagement du groupe Infrico en faveur de l'environnement ne date pas d'hier puisqu'en 2018, il a été reconnu par Greenpeace (Greenpeace Cool technologies) comme une entreprise qui utilise des technologies écologiques et respectueuses de la nature pour la fabrication de machines. L'entreprise évolue et intègre de plus en plus de ressources à moindre impact environnemental.

Ainsi, cet engagement du Groupe Infrico en faveur des panneaux d'autoconsommation contribue à la réalisation des engagements de durabilité fixés par l'entreprise, qui a été pionnière dans la mise en œuvre de matériaux et de modèles de production non polluants.

Notre engagement est de continuer à offrir d'excellents produits, sûrs et adaptés aux dernières technologies, mais aussi plus respectueux de l'environnement.



Infrico augmentera les formations techniques

byYou

en 2024 pour être plus
proche des clients.

En novembre dernier, la dernière des sessions de formation technique 2023 by You s'est tenue à Palma de Majorque. Plus de 140 clients se sont réunis dans les îles Baléares pour partager deux jours de sessions clés dans le but de tirer le meilleur parti de nos produits. Ces sessions ont permis de découvrir de nouveaux produits et d'approfondir l'utilisation de chacun d'entre eux.

“Ces sessions permettent aux clients de mieux connaître les produits et, en même temps, de mieux comprendre leurs besoins et leurs préoccupations”, explique l'idée des sessions de formation technique de You. “De plus, lors de l'édition de Palma de Majorque, la dernière de l'année, le degré de satisfaction des clients a été très élevé. Cela nous encourage à continuer à travailler sur cette idée qui, d'une part, augmente le niveau de satisfaction des clients et, d'autre part, nous pousse à continuer à nous améliorer.

En raison du succès des cours de formation by You pour les clients, en particulier lors de cette dernière édition organisée aux Baléares, le groupe Infrico va promouvoir ce format avec davantage de cours de formation technique tout au long de l'année 2024.

L'engagement du Groupe Infrico prévoit dans un premier temps de faire le tour des Asturies et de la région de Levante en Espagne, et de se déplacer également au Portugal, un marché clé pour l'entreprise, afin de poursuivre ce modèle de formation après-vente couronné de succès.

Enfin, ces formations servent à promouvoir Infrico by You, le service offert aux clients. Ceux-ci peuvent accéder rapidement et efficacement aux informations dont ils ont besoin à tout moment et obtenir des pièces détachées 24 heures sur 24, 365 jours par an, avec un paiement facile et des délais de livraison garantis. En définitive, il est clair que l'engagement du Groupe Infrico envers ses clients est le plus important qui soit.

“Ces événements permettent aux clients de mieux connaître les produits et, par conséquent, de mieux comprendre leurs besoins et leurs préoccupations.”



GRUPO Infrico®

 Infrico  Infrico  Infrico  Impafri  friBuffet  bu YOU
medcare Supermarket

 Infrico  Infrico
France USA

NOUS PARTICIPONS

 Inditer  INTARCON

DÉLÉGATIONS

 dicafri  Itecnic



www.infrico.com

EDITION BABAIT TECHNOLOGY SL
babait@correo.babait.com