MAGAZINE

GRUPO Infrico®

Nº 19 Octobre 2025

SUPERMARKET

PRÉSENT EN AMÉRIQUE LATINE

SALONS EXPOCAPASU ET GÓNDOLA

PRODUIT

Infrico medcare

TECHNOLOGIE INVERTER DANS LES ULTRACONGÉLATEURS

NOUVEAUTÉS

Impafri

NOUVEAU SHOWROOM

SPÉCIAL

HOST MILANO

UN VÉRITABLE SUCCÈS

www.infrico.com

host Milano 2025

GRUPO INFRICO BRILLE

LORS D'UN RENDEZ-VOUS MONDIAL RICHE EN NOUVEAUTÉS, EN INNOVATION ET EN PROXIMITÉ AVEC LES CLIENTS

Infrico et Impafri s'imposent comme des références dans le domaine de la réfrigération professionnelle lors du salon le plus important du secteur de l'hôtellerie.

HOST MILANO 2025

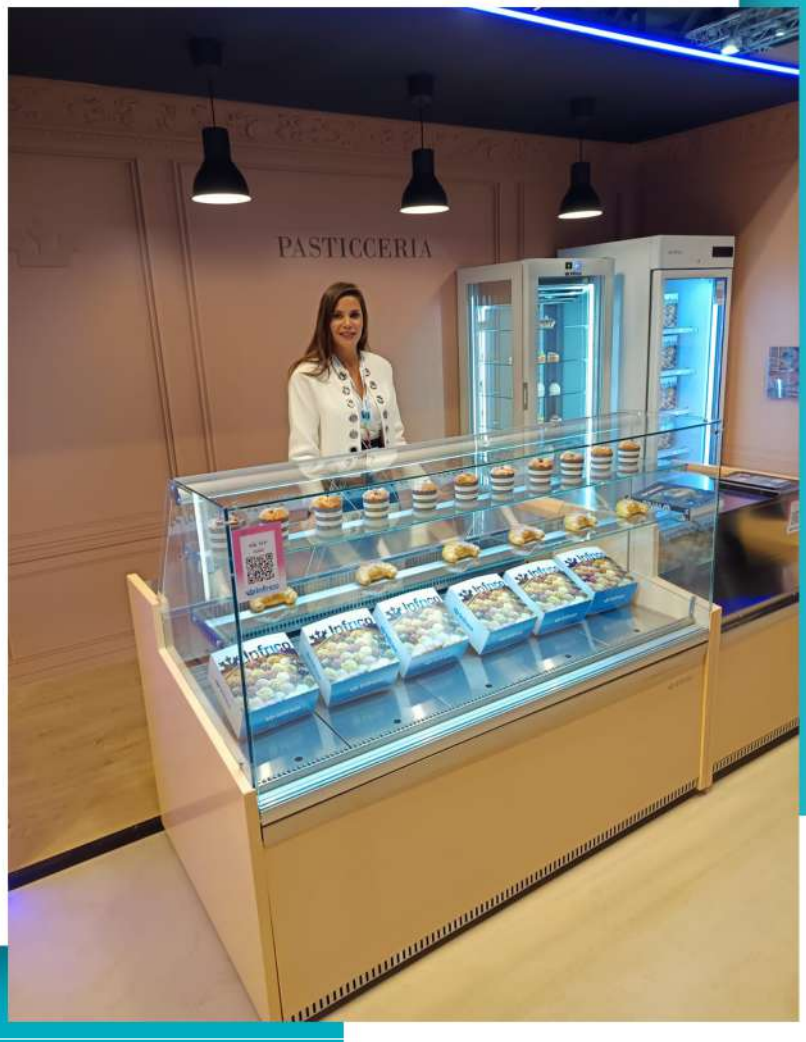
HOST MILANO 2025 A DE NOUVEAU DÉMONTRÉ POURQUOI IL S'AGIT DE L'UN DES SALONS LES PLUS IMPORTANTS AU MONDE

dans le secteur de l'hôtellerie et de l'équipement professionnel. Et, une année de plus, le groupe Infrico, à travers Infrico et Impafri, a été l'un des principaux acteurs de ce rendez-vous international.

Pendant les cinq jours du salon, du 17 au 21 octobre, notre stand est devenu un lieu de rencontre pour les professionnels, les distributeurs, les clients et les amis qui sont venus découvrir les dernières solutions en matière de réfrigération professionnelle, de cuisines industrielles et de technologies appliquées au secteur HORECA.

« Ces derniers jours ont été extraordinaires. L'intérêt que nous ont témoigné les visiteurs confirme que nous sommes sur la bonne voie : innovation, design et efficacité », soulignent les responsables d'Infrico.

« Notre stand a été un espace vivant, plein d'activité, avec des moments qui reflètent l'esprit de notre marque : proximité, professionnalisme et passion pour ce que nous faisons. »



GRUPO
Infrico
Impafri
KITCHEN LINE
GIVE ME
A BRAKE!
Impafri
GRUPO
Infrico

Infrico
Infrico

Supermarket
DELICATESSEN

Il y eu des moments pour tout : discuter, découvrir des nouveautés et profiter d'activités qui ont directement touché le public.

Parmi celles-ci, la dégustation de glaces pour présenter la nouvelle vitrine Ariana a été un succès pour montrer toutes ses qualités et savourer le succès de cette nouvelle proposition. Ce modèle, entièrement repensé, se distingue par son esthétique plus moderne, sa capacité à s'adapter aux besoins du client (12, 16 et 20 parfums de glaces), une palette de couleurs élargie et une plus grande efficacité grâce à l'utilisation du gaz réfrigérant R290.
Avec un DJ et de la musique live, la Bar Station a pris toute s'est démarquée dans un environnement dynamique et a apporté cette touche de « restauration en mouvement » qui caractérise nos solutions.

> LE CHEF RAFAEL CHICANO A ÉTÉ CHARGÉ DE DONNER VIE AU SHOWCOOKING, QUI EST DEVENU L'UNE DES GRANDES ATTRACTIONS DE CETTE ÉDITION.
>
> Les visiteurs ont pu découvrir par eux-mêmes les performances et la précision de nos fermenteurs, refroidisseurs rapides et fours, et comprendre comment Infrico apporte innovation et contrôle à chaque étape du processus culinaire.

Depuis Impafri, l'évaluation de Host Milano 2025 a également été très positive:

> *Host Milano est un rendez-vous incontournable pour montrer ce dont nous sommes capables et évaluer la réponse du marché. Nous avons accueilli des professionnels du monde entier intéressés par nos chambres modulaires, nos solutions personnalisées et nos dernières innovations en matière de réfrigération industrielle. Cela nous motive à continuer à évoluer.*

LES NOU

PRODUITS QUI DÉFINIS

Parmi les nouveautés qui ont suscité le plus d'intérêt, citons **le refroidisseur de bouteilles Supercooler série SPC,** une solution conçue pour atteindre des températures optimales en un temps record, idéale pour l'hôtellerie et la restauration haut de gamme. Ses performances et sa polyvalence en font un outil indispensable pour ceux qui recherchent la qualité et la rapidité du service.

La vitrine sur comptoir, conçue pour les établissements qui ont besoin d'optimiser l'espace sans renoncer à la visibilité, a également été très remarquée pour son aspect pratique et son design compact.

Dans la gamme des équipements techniques, **la nouvelle armoire AGB à circulation d'air chaud et froid** a attiré l'attention pour son efficacité dans les cuisines à forte demande, permettant le transit rapide des plateaux entre les zones de production et de service sans perte de température.

Le présentoir à vin en acier laqué, avec son design élégant et personnalisable, a également été l'un des points forts. Une pièce conçue aussi bien pour les restaurants que pour les espaces gastronomiques, qui allie esthétique, conservation et présentation soignée.

VEAUTÉS

SSENT LES TENDANCES

De son côté, **l'armoire de maturation de viande Dry Aging au format compa**ct a répondu à la demande croissante de solutions plus polyvalentes et plus compactes, sans renoncer au contrôle de la température et de l'humidité caractéristiques des modèles de plus grand format.

Parmi les vitrines d'exposition, **la série Juliet,** aux lignes minimalistes et offrant une grande surface d'exposition, et **la série Glacé,** avec un compartiment inférieur spécialement conçu pour les pâtisseries, se sont particulièrement distinguées.

Complétant la gamme, **la vitrine en verre droit pour les produits chauds de la série Compac**t a suscité l'intérêt de nombreux visiteurs grâce à sa capacité à maintenir une température uniforme et à présenter le produit avec une clarté maximale.

Nos cellules de refroidissement rapide, disponibles dans une large gamme de tailles, ont suscité un vif intérêt en raison de leur technologie avancée de refroidissement rapide.

INNOVATION, DESIGN ET DURABILITÉ

La durabilité et l'efficacité sont les piliers fondamentaux d'Infrico. **La technologie Inverter** permet d'ajuster la vitesse du compresseur en fonction de la demande de froid, réduisant ainsi la consommation et prolongeant la durée de vie. Associée à des **réfrigérants naturels et à des solutions IoT,** chaque innovation offre une réelle valeur ajoutée à nos clients, alliant innovation, design et respect de l'environnement.

> *« La durabilité et l'efficacité ne sont pas une tendance, elles font partie intégrante de notre conception de l'innovation »,*
> *... explique l'entreprise.*
> *« Chaque nouveau développement vise à réduire l'impact environnemental et à offrir une valeur réelle à nos clients. »*

De plus, de **nouvelles finitions et couleurs ont été présentées pour les armoires et les vitrines,** renforçant ainsi l'engagement en faveur du design et de la personnalisation. Infrico continue ainsi à consolider une équation qui définit son identité : innovation, design et durabilité.

DRINKS

A BRAKE
Infrico

Impafri

Impafri

UN POINT DE RE
UNE ENTREPRISE À L'Â

AU-DELÀ DES NOUVEAUTÉS, HOST MILANO 2025 A EU UNE VALEUR AJOUTÉE PARTICULIÈRE POUR INFRICO: LORS DU SALON, DES DÉLÉGUÉS INTERNATIONAUX D'INFRICO VENUS D'EUROPE, D'AMÉRIQUE, D'AFRIQUE ET DU MOYEN-ORIENT SE SONT RÉUNIS. CETTE RENCONTRE A PERMIS DE PARTAGER DES EXPÉRIENCES, DE RENFORCER LES LIENS ET D'ACCUEILLIR DE MANIÈRE COORDONNÉE LES CLIENTS DU MONDE ENTIER QUI ONT VISITÉ LE STAND.

« Host Milano nous offre un cadre unique pour retrouver nos équipes internationales », explique la direction d'Infrico.

«Voir des collègues de tant de pays collaborer et servir des clients de différents marchés nous rappelle quelque chose de fondamental : Infrico est désormais une entreprise mondiale, mais avec une âme proche et un esprit d'équipe ».

NCONTRE POUR
ÀME INTERNATIONALE

Avec des centaines de visiteurs, des dizaines de contacts professionnels et un excellent accueil réservé aux nouveaux produits, la participation d'Infrico et d'Impafri au salon Host Milano 2025 s'achève sur un bilan pleinement satisfaisant.

« Cela a été très favorable et nous confirme que la feuille de route que nous avons établie est la bonne pour rester à la pointe du secteur de la réfrigération, satisfaire les besoins de nos clients et répondre aux normes qu'ils attendent de notre marque ». Résumé d'Infrico.

« Chaque salon, chaque conversation et chaque client qui s'adresse à nous renforce ce que nous sommes : une entreprise engagée dans l'avenir du secteur et auprès des personnes qui le rendent possible. »

Host Milano 2025 a sans aucun doute démontré une nouvelle fois que le leadership du groupe Infrico repose sur l'innovation, la passion et un engagement sans faille envers l'excellence.

SHOWRO

RENFORCEZ VOTRE STRATÉGIE AVEC UN SHOWROOM DE DERNIÈRE GÉNÉRATION:

VIVEZ ET DÉCOUVREZ L'INNOVATION

L'innovation se ressent, se teste et se vit. C'est avec cette idée en tête qu'est né le nouveau showroom d'Impafri, un espace conçu pour offrir une expérience immersive à tous ceux qui souhaitent découvrir de près la qualité et la technologie des produits de l'entreprise.

LE SHOWROOM EST

ESPACE CONÇU POUR INSPIRER ET CRÉER D

Plus qu'une simple exposition, le showroom est un espace conçu pour inspirer et créer des liens. Chaque recoin montre comment le design, la fonctionnalité et l'efficacité énergétique s'associent pour donner naissance à des solutions qui font la différence dans le secteur du froid industriel. Des chambres modulaires aux panneaux des gammes POLAR et POLAR MAX+, les clients peuvent découvrir par eux-mêmes la précision, les matériaux et les processus qui rendent chaque produit possible.

La visite du showroom se termine par une visite des lignes de production et de peinture, où les clients peuvent voir comment la technologie, l'expérience et le souci du détail se combinent à chaque étape du processus. Une façon unique de comprendre la valeur qui se cache derrière chaque projet Impafri.

Ce nouvel espace voit le jour avec une vocation claire d'ouverture: rapprocher l'innovation du client et favoriser l'échange de connaissances. L'objectif est que les distributeurs, les techniciens et

T UN
DES LIENS

les professionnels du secteur vivent une expérience complète : tester, toucher et découvrir le potentiel de nos solutions dans un environnement réel.

Il y a quelques semaines, nous avons eu l'occasion d'accueillir un groupe de clients en mission inversée de l'ICEX, provenant de différents pays européens, qui ont visité nos installations et participé à une formation pratique sur le montage de panneaux. Une expérience enrichissante axée sur le partage, l'apprentissage et la croissance aux côtés de nos clients.

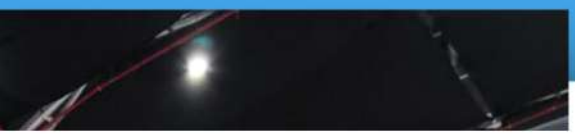
Chez Impafri, nous pensons que les idées prennent tout leur sens lorsqu'elles sont présentées et mises en pratique. C'est pourquoi nous invitons tous les professionnels du secteur à visiter le nouveau showroom de nos installations et à découvrir par eux-mêmes comment l'innovation, la précision et la proximité avec le client font partie intégrante de notre identité.

Contactez votre commercial pour planifier une visite et vivez l'expérience Impafri !

Amé

Infrico
Supermarket
GRUPO
Infrico

Infrico
supermarket
GRUPO
Infrico



érique Latine

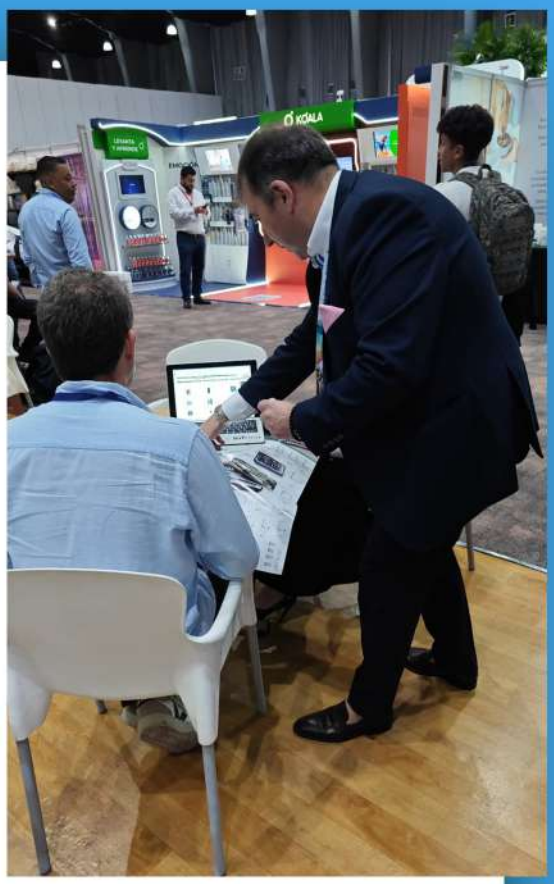
UN TERRITOIRE STRATÉGIQUE POUR

Infrico Supermarket

Le marché latino-américain est aujourd'hui une priorité pour Infrico Supermarket. Cet engagement s'est concrétisé par notre récente participation à deux rendez-vous clés du secteur : **Expo Capasu (Paraguay) et Góndola 2025 (Colombie),** des événements de référence pour le commerce de détail latino-américain où nous avons partagé notre vision et nos solutions de réfrigération commerciale.

Les 11 et 12 septembre, Infrico Supermarket a participé à Expo Capasu, le salon du commerce de détail le plus important du Paraguay, où il a présenté des solutions de pointe pour la réfrigération commerciale. Le Paraguay connaît actuellement un processus de modernisation accélérée du commerce de détail, dans lequel l'efficacité énergétique et la fiabilité opérationnelle font la différence. Chez Infrico Supermarket, nous sommes fiers d'accompagner les supermarchés et les commerces du pays avec des propositions adaptées à leurs besoins spécifiques.

« Notre participation à Expo Capasu a été très positive, tant pour l'opportunité de présenter nos innovations que pour le contact direct avec les clients locaux. Connaître de première main la réalité de nos clients et adapter en permanence nos solutions à leurs besoins constitue notre objectif principal », soulignent les responsables d'Infrico Supermarket.



Au cours du salon, qui s'est tenu au Centre des congrès de la Conmebol (Luque, District central), nous avons mis l'accent sur les leviers actuellement exigés par le marché : efficacité énergétique, durabilité et conception axée sur l'expérience d'achat, éléments essentiels pour stimuler le développement du commerce alimentaire de détail dans la région.

Tournée vers de nouveaux horizons, Infrico Supermarket était également présente au salon Góndola 2025, à Carthagène des Indes, en Colombie. Cet événement a réuni les principaux acteurs du commerce de détail colombien et nous a permis de consolider notre présence sur un marché en constante croissance, en renforçant nos relations avec nos clients et distributeurs.

« Góndola nous a donné l'occasion de resserrer nos liens avec le secteur de la distribution alimentaire et de présenter nos dernières innovations en matière de réfrigération commerciale. L'accueil a été excellent et nous sommes convaincus que nous continuerons à contribuer au développement de la distribution en Colombie et dans toute l'Amérique latine », ajoute Infrico Supermarket.

Ces participations reflètent notre stratégie visant à devenir le partenaire de référence du commerce de détail latino-américain : des solutions adaptées aux spécificités de chaque pays, une proximité commerciale et technique, et un engagement permanent en faveur de l'innovation et de l'efficacité. Infrico Supermarket renforce ainsi son positionnement et ouvre de nouvelles opportunités de collaboration dans la région.

09/05/2024 07:46
ESTADO OK
-87.7 °C
TEMP. CAMARA
VALOR DE CONSIGNA
- 86.0 °C
TEMP. REFERENCIA
- 88.3 °C
LOG-IN
LOG IN
Infrico
ULT110 -86°C

LA TECHNOLOGIE INVERTER

Infrico medcare

MOINS DE CONSOMMATION, PLUS DE CONTRÔLE ET UNE MEILLEURE DURABILITÉ

L'innovation fait partie de l'ADN du groupe Infrico. C'est pourquoi Infrico Medcare a intégré la technologie Inverter dans sa gamme de congélateurs, une avancée qui marque une nouvelle étape dans la recherche d'équipements plus efficaces, plus fiables et plus durables.

Dans les systèmes de réfrigération conventionnels, les compresseurs fonctionnent toujours à pleine puissance, même lorsque la demande en froid est faible. Cet effort inutile fait grimper la consommation d'énergie et réduit la durée de vie de l'équipement. **Avec la technologie Inverter, en revanche, le compresseur adapte sa vitesse de fonctionnement en temps réel,** en s'ajustant aux besoins de chaque instant. Il en résulte une consommation mieux contrôlée, qui se traduit par des économies d'énergie importantes et un fonctionnement plus stable.

La précision dans le maintien de la température est un autre avantage majeur. Dans les environnements médicaux ou pharmaceutiques, où chaque degré compte, la stabilité thermique garantit la sécurité des produits et la fiabilité des processus. De plus, en réduisant l'usure du compresseur, les équipements nécessitent moins d'entretien et offrent une plus grande durabilité, des aspects essentiels pour toute installation professionnelle.

Cette avancée améliore les performances des ultracongélateurs, tout en renforçant l'engagement de l'entreprise en faveur du développement durable. Une consommation réduite implique une empreinte carbone moindre et une contribution significative à l'efficacité globale du secteur.

Il convient de souligner que l'intégration de la technologie Inverter permet au client de réaliser des économies. En ajustant la vitesse du compresseur à la

demande réelle de froid, l'équipement ne consomme que l'énergie nécessaire, évitant ainsi les pics inutiles et réduisant considérablement la consommation d'électricité. Une efficacité énergétique remarquable qui diminue la facture énergétique et se traduit par des coûts de maintenance réduits et une rentabilité opérationnelle accrue à long terme.

La technologie Inverter est bien plus qu'une simple amélioration technique, c'est une façon d'appréhender l'innovation. Un pari sur le contrôle, l'efficacité et la durabilité qui positionne Infrico Medcare comme une référence en matière de réfrigération de haute précision. En définitive, cette technologie permet une plus grande stabilité de la température, un niveau sonore réduit et une efficacité énergétique remarquable.

ÉDITION BABAIT TECHNOLOGY SL
babait@correo.babait.com