MAGAZINE

GRUPO Infrico®

Nº 21th MAY 2026

PRODUITS

Impafri
ÉLARGIT SA
GAMME DE PRODUITS

NOUVEAUTÉS

Buffet
Infrico
UNE NOUVELLE IDENTITÉ DE MARQUE

INTERNATIONAL

NOUS PARCOURONS LE MONDE
À TRAVERS LES GRANDS SALONS

INNOVATION

Infrico
Supermarket
UN SECTEUR DE LA DISTRIBUTION
EN MUTATION

Infrico

NOUVEAU CATALOGUE 2026
NOUS CÉLÉBRONS NOTRE 40e ANNIVERSAIRE

www.infrico.com

Since 1986
Infrico
2026

Le Groupe Infrico consolide son leadership dans la réfrigération efficace et durable avec son nouveau catalogue 2026

INNOVATION, EFFICACITÉ ET DESIGN S'UNISSENT DANS UNE LARGE GAMME DE SOLUTIONS AVEC DE NOUVELLES OPTIONS DE PERSONNALISATION POUR LE SECTEUR HORECA.

DANS LE CADRE DE LA CÉLÉBRATION DE SON 40e ANNIVERSAIRE, LE GROUPE NE MET PAS SEULEMENT EN AVANT SON PARCOURS, MAIS AUSSI SES PROJETS D'AVENIR.

INFRICO PRÉSENTE SON NOUVEAU CATALOGUE, *à un moment particulièrement favorable de son histoire:*

Le nouveau catalogue 2026, désormais disponible sur son site internet, rassemble les dernières innovations de l'entreprise dans la réfrigération professionnelle avec un objectif clair : améliorer l'efficacité énergétique, réduire l'impact environnemental et optimiser les coûts d'exploitation des équipements pour le secteur HORECA.

Cette proposition reflète l'évolution de la gamme de solutions de l'entreprise, renforçant son engagement en faveur de l'innovation produit, de l'efficacité énergétique et de la durabilité.

ERV XS, VISIBILITÉ MAXIMALE SANS COMPROMETTRE L'EFFICACITÉ

Parmi les principales nouveautés figurent les nouvelles gammes comme les vitrines réfrigérées ERV XS. Le principal avantage de cette nouvelle proposition du Groupe Infrico est sa capacité à s'adapter aux besoins et contraintes d'espace sans sacrifier l'efficacité. De plus, comme le reste de la gamme, elles disposent d'un éclairage LED, de portes à double vitrage garantissant une excellente visibilité et d'un contrôleur tactile IP65 (intuitif et résistant).

SLIM COOLERS, EFFICACITÉ MAXIMALE DANS DES ESPACES RÉDUITS

Il convient également de souligner la nouvelle gamme Slim Coolers : une efficacité maximale dans les espaces réduits sans perte de performance. Ils sont conçus pour occuper moins d'espace, une exigence essentielle dans la restauration actuelle. Leur format étroit permet de les installer dans des cuisines, bars ou zones de travail où un équipement standard ne pourrait pas être intégré, avec des capacités allant jusqu'à 600 litres. Malgré leur compacité, ils utilisent une réfrigération ventilée et une évaporation forcée garantissant une température homogène à l'intérieur grâce à un contrôle numérique précis, assurant une stabilité thermique professionnelle. Ils utilisent également le réfrigérant R290 et des ventilateurs électroniques, permettant une réduction de la consommation énergétique.

LARGE GAMME DE COULEURS POUR LES TABLES ET ARMOIRES

Infrico propose une grande diversité de couleurs standards et optionnelles, notamment pour ses gammes commerciales et d'exposition (BMPP, BMGN et FMPP pour les tables, ainsi que AN et AGB pour les armoires), allant des couleurs neutres comme le blanc, le noir ou le gris anthracite à des tons plus vifs comme le bleu ou le vert, voire des teintes pastel. Cela permet de choisir des finitions spécifiques en cohérence avec l'identité visuelle des établissements, constituant une option idéale pour les franchises et chaînes souhaitant transformer un espace classique en un environnement réellement attractif.

GAMMES SPÉCIALISÉES POUR CHAQUE BESOIN

La gamme Infrico, qui va des armoires AGB aux solutions spécifiques comme AC, FC ou FCR, se distingue par son haut niveau de spécialisation : chaque équipement est conçu pour une fonction précise dans l'environnement professionnel, s'adaptant à des besoins très différents selon le type d'activité et l'usage quotidien. Cela permet d'optimiser aussi bien la conservation des produits que les processus de travail, en améliorant l'organisation interne, l'efficacité opérationnelle et la sécurité alimentaire dans les cuisines professionnelles, laboratoires ou installations à grand volume, où chaque détail compte pour maintenir une qualité constante et réduire les temps et coûts de gestion du froid.

EFFICACITÉ MAXIMALE ET DURABILITÉ AVEC LES CELLULES DE REFROIDISSEMENT INFRICO

Les cellules de refroidissement rapide ABT 3, 5, 6, 7, 10 et 14 d'Infrico constituent une gamme conçue pour s'adapter à différents niveaux de production. Fidèles à notre engagement environnemental, nous continuons à améliorer nos produits en intégrant des réfrigérants comme le R290 dans l'une des lignes les plus importantes de notre catalogue : les cellules de refroidissement rapide. Les modèles équipés du R290 offrent une consommation énergétique réduite et un rendement plus performant, permettant de diminuer les coûts d'exploitation dès le départ. Leur faible impact environnemental et leur conformité aux futures réglementations en font également un investissement plus durable et rentable à moyen terme.

EFFICACITÉ, FIABILITÉ ET DESIGN DANS UNE SEULE SOLUTION

Chez Infrico, nous allons encore plus loin dans la réfrigération professionnelle avec des solutions pensées pour ce qui compte vraiment : efficacité, fiabilité et adaptation au rythme réel du travail.

Nous présentons la nouvelle vitrine à viande (sans maturation) SC160ME, développée pour ceux qui recherchent des performances maximales avec la consommation la plus faible possible. Sa haute efficacité énergétique, sa robustesse et sa stabilité en font le choix idéal pour les environnements où aucune erreur n'est permise.

Nous l'intégrons dans un écosystème complet de solutions conçu pour répondre à tous les besoins des professionnels :

La gamme de vitrines sushi, poisson et fruits de mer VSU apporte polyvalence et optimisation de l'espace, s'adaptant à chaque environnement sans compromis sur les performances.

Les armoires à vin EVV garantissent puissance, fiabilité et conservation optimale, même pendant les périodes de forte exigence.

Enfin, nous avons repensé notre gamme d'armoires à vin EVV100 et EVV200MX. Parmi les nouveautés des caves à vin figurent également les modèles EWC, EWC T et EWC LUX, qui associent design, visibilité et efficacité afin de transformer la conservation en une véritable expérience produit.

UNE INNOVATION QUI REDÉFINIT L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Chez Infrico, nous continuons à miser sur l'innovation appliquée avec des solutions qui font la différence en matière d'efficacité et de technologie. Avec les unités motocondensatrices Sigilus A2L et A2L Inverter, nous franchissons une nouvelle étape en matière de durabilité

et de contrôle énergétique, grâce à l'intégration de réfrigérants à faible impact environnemental et de systèmes intelligents optimisant la consommation en temps réel.

PUISSANCE, POLYVALENCE, VISIBILITÉ ET FLEXIBILITÉ DANS LES SOLUTIONS DE CONSERVATION

Les vitrines VMR BT et VCB H/P se distinguent par leur capacité à offrir une solution efficace pour l'exposition de pâtisserie glacée, combinant visibilité, performance et fiabilité. La gamme VAR bénéficie d'un restylage orienté design, apportant une esthétique plus moderne et différenciante au point de vente.

Les conservateurs à glace Pozzetti et GTCV offrent de nouvelles solutions pour les glaciers, combinant efficacité, capacité et excellente présentation du produit. Les AGB UBT et AGB IC sont conçus comme des armoires de surgélation destinées au durcissement des glaces, garantissant puissance maximale et stabilité dans les processus exigeants.

Les ACHD se distinguent également comme armoires démontables pour la conservation de glace, élevant les standards de performance et de durabilité, tandis que les lave-verres, lave-vaisselle et lave-bouteilles LVPB TOP PROTECH intègrent un design spécialement adapté au lavage des bouteilles, ainsi qu'une protection avancée et une haute efficacité énergétique pour les environnements professionnels exigeants. L'ensemble est complété par le four rapide HSO, conçu pour offrir un équilibre parfait entre technologie, fiabilité et facilité d'utilisation.

Tout cela avec un objectif clair : vous aider à mieux travailler, réduire vos coûts et offrir davantage de valeur à votre client final.

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE ET ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL DANS LA NOUVELLE GÉNÉRATION D'ÉQUIPEMENTS DE RÉFRIGÉRATION

En matière d'efficacité et de durabilité, nous ne pouvons pas ne pas mentionner l'intégration de l'effet Coanda, une technologie qui optimise la circulation de l'air à l'intérieur de l'équipement, améliorant l'uniformité de la température et contribuant à une meilleure efficacité énergétique au quotidien.

Par ailleurs, le Groupe Infrico renforce le rôle de la technologie Inverter, présente sur une grande partie de sa gamme d'armoires et de tables, permettant d'adapter intelligemment les performances du compresseur à la demande réelle. Ce système réduit non seulement la consommation énergétique, mais améliore également la stabilité de fonctionnement, diminue l'usure des composants et réduit le niveau sonore, apportant ainsi une valeur ajoutée directe dans les environnements professionnels.

La durabilité reste un pilier fondamental du développement produit, avec un engagement fort en faveur des réfrigérants naturels comme le R290, permettant une réduction significative de l'impact environnemental grâce à leur faible potentiel de réchauffement global. Cette technologie place l'entreprise en conformité avec les réglementations européennes et les exigences de décarbonation du secteur.

L'entreprise maintient également son engagement en faveur de la durabilité dans tous ses processus de fabrication, en intégrant des matériaux recyclables et en progressant dans l'utilisation d'énergies renouvelables, consolidant ainsi une stratégie industrielle orientée vers la réduction de l'empreinte carbone.

Avec ce lancement, le Groupe Infrico met à disposition du marché un catalogue qui non seulement actualise son offre produit, mais renforce également sa vision de la réfrigération professionnelle comme un investissement stratégique : plus efficace, plus durable et plus rentable pour le client final.

Le nouveau catalogue est désormais disponible sur le site officiel d'Infrico.

Pour plus d'informations:
Contact: Ana Sánchez
Email:info@infrico.com

Buffet
Infrico
CATÁLOGO · CATALOGUE 2026
CATÁLOGO · CATALOGUE
2026

Buffet

Infrico

Infrico Buffet : une nouvelle identité de marque pour impulser l'avenir du buffet professionnel

LE GROUPE INFRICO FRANCHIT UNE NOUVELLE ÉTAPE DANS L'ÉVOLUTION DE L'UNE DE SES LIGNES LES PLUS PROMETTEUSES SUR LE CANAL HORECA AVEC LE LANCEMENT DU NOUVEAU CATALOGUE 2026 D'INFRICO BUFFET.
CETTE ÉDITION NE SE LIMITE PAS À ÉLARGIR L'OFFRE DE SOLUTIONS, ELLE SYMBOLISE ÉGALEMENT LE RELANCEMENT STRATÉGIQUE DE LA MARQUE À TRAVERS UNE NOUVELLE IDENTITÉ VISUELLE ET UN POSITIONNEMENT RENOUVELÉ.

LA TRANSITION DE FRIBUFFET À INFRICO BUFFET *représente bien plus qu'un simple changement de nom*

Elle marque l'intégration de cette ligne dans l'univers de marque du Groupe Infrico, renforçant son lien avec les valeurs qui ont historiquement défini l'entreprise: innovation, design, efficacité et capacité d'adaptation aux besoins réels du client.

Cette nouvelle dénomination s'accompagne d'une identité visuelle renouvelée et d'un nouveau logo, alignés avec l'architecture visuelle du groupe.

CE RELANCEMENT RÉPOND À UNE VOLONTÉ CLAIRE D'ACCÉLÉRER

la croissance d'une ligne bénéficiant déjà d'un solide parcours commercial et d'un excellent accueil sur le marché.

Avec de bons résultats de vente et une position consolidée dans le secteur, le Groupe Infrico aborde cette nouvelle étape avec l'ambition de poursuivre sa croissance, d'élargir sa présence et d'offrir une proposition encore plus complète et polyvalente.

Le nouveau catalogue 2026 a précisément été conçu dans cet objectif : mettre à disposition des hôtels, chaînes de restauration, espaces contract et projets hospitality une gamme plus large, flexible et personnalisable, capable de répondre aux nouveaux modèles de buffet et de libre-service exigés par le marché actuel.

Parmi les principales nouveautés de cette édition figure la Gamme Premium, pensée pour élever l'expérience esthétique et fonctionnelle des espaces buffet. Cette ligne mise sur des finitions haut de gamme, des matériaux plus sophistiqués et une meilleure intégration dans les projets d'architecture d'intérieur, apportant une image plus contemporaine, élégante et en phase avec les standards du secteur hospitality premium.

La proposition renforce la valeur du buffet comme élément central de l'expérience client.

Une autre grande nouveauté est le Gastrobuffet vitrocéramique sans cadre, une solution alliant pureté visuelle, facilité d'entretien et intégration esthétique beaucoup plus soignée. Ce nouveau design répond à la demande croissante d'espaces plus minimalistes et fonctionnels, où chaque détail contribue à améliorer la perception du service et l'expérience utilisateur.

L'évolution du catalogue met également l'accent sur la polyvalence technique avec l'intégration du Drop In remote, une solution conçue pour les projets nécessitant une intégration architecturale maximale et une optimisation de l'espace. Son design facilite la personnalisation des installations et permet de développer des configurations sur mesure selon les besoins de chaque client et environnement opérationnel.
Dans cette même logique d'adaptabilité, les nouvelles vitrines Drop In double service ont été conçues pour optimiser l'exploitation et améliorer l'accessibilité aussi bien pour l'utilisateur final que pour le personnel de service. Cette solution répond à la nécessité de créer des espaces plus efficaces, dynamiques et confortables dans des environnements à forte rotation.

Par ailleurs, l'intégration de nouvelles solutions à induction renforce l'engagement d'Infrico Buffet en faveur de l'efficacité énergétique et de l'innovation appliquée au service. La technologie à induction permet un contrôle thermique plus précis, une sécurité renforcée et une expérience d'utilisation plus efficace, en phase avec les nouvelles exigences du secteur.

Infrico Buffet ouvre ainsi un nouveau chapitre avec une identité plus forte, une offre plus complète et l'ambition de continuer à diriger l'évolution du buffet professionnel.

CÁMARAS Y EQUIPOS FRIGORÍFICOS
COLD ROOMS & REFRIGERATION UNITS
Catálogo | Catalogue
2026

Impafri élargit sa gamme de produits dans le nouveau catalogue 2026

LE NOUVEAU CATALOGUE IMPAFRI 2026 EST DÉSORMAIS UNE RÉALITÉ. APRÈS DES MOIS DE TRAVAIL, DE DÉVELOPPEMENT ET D'ÉVOLUTION PRODUIT, IMPAFRI PRÉSENTE UNE NOUVELLE ÉDITION DE L'UN DE SES OUTILS COMMERCIAUX LES PLUS IMPORTANTS POUR LE SECTEUR DU FROID INDUSTRIEL, CONÇUE POUR OFFRIR AUX CLIENTS ET PROFESSIONNELS UNE VISION COMPLÈTE DE SES SOLUTIONS LES PLUS INNOVANTES.

CETTE NOUVELLE ÉDITION CONFIRME L'ENGAGEMENT *d'Impafri en faveur de l'amélioration continue, en intégrant de nouvelles propositions*

d'Impafri en faveur de l'amélioration continue, en intégrant de nouvelles propositions qui répondent aux exigences d'un marché de plus en plus exigeant en termes de performances, d'efficacité énergétique, de design et d'adaptabilité des installations. Le catalogue rassemble en un seul et même endroit l'ensemble de l'offre de la marque, des chambres froides et portes industrielles aux nouvelles solutions visant à optimiser la conservation, la présentation et l'expérience d'utilisation.

L'un des grands protagonistes de cette édition est l'évolution de la gamme Polar Max +, l'une des lignes les plus représentatives d'Impafri. Conçue pour offrir une meilleure étanchéité, résistance et facilité de montage dans des environnements professionnels exigeants, cette nouvelle version représente une avancée importante tant au niveau des performances techniques que des finitions.

Parmi les principales nouveautés figure l'intégration de panneaux de 120 mm d'épaisseur, une amélioration permettant d'atteindre un niveau supérieur d'isolation thermique et donc une meilleure efficacité énergétique dans chaque installation. Cette évolution répond à l'engagement de l'entreprise en faveur du développement de solutions maximisant les performances tout en réduisant la consommation énergétique.

En complément, le nouveau catalogue intègre la nouvelle porte affleurante style américain pour les chambres Polar Max +, une proposition alliant fonctionnalité et design. Sa finition affleurante apporte une esthétique plus épurée et une meilleure intégration dans tous types d'espaces.

UNE AUTRE GRANDE NOUVEAUTÉ EST LA NOUVELLE LIGNE DE CHAMBRES

pour la conservation et la maturation du vin, du fromage et de la viande,

conçues pour devenir un élément central dans les boucheries spécialisées, restaurants et établissements gastronomiques haut de gamme.

Ces solutions ont été développées pour offrir un contrôle précis de la température et de l'humidité, garantissant des conditions optimales de conservation et de maturation dry aging.

Au-delà de leur aspect technique, ces chambres se distinguent par leur capacité de présentation et de mise en valeur du produit, offrant une visibilité maximale et contribuant à renforcer sa valeur commerciale. Le résultat est une combinaison de sécurité, contrôle et design permettant d'améliorer l'expérience du client final.

Le nouveau catalogue inclut également une proposition spécialement destinée aux espaces premium : la cave vinothèque, une solution développée pour la conservation professionnelle du vin dans des conditions optimales.

Pensée pour les caves à vin, restaurants, établissements gastronomiques et espaces gourmet, cette nouvelle référence combine technologie, esthétique et fonctionnalité.

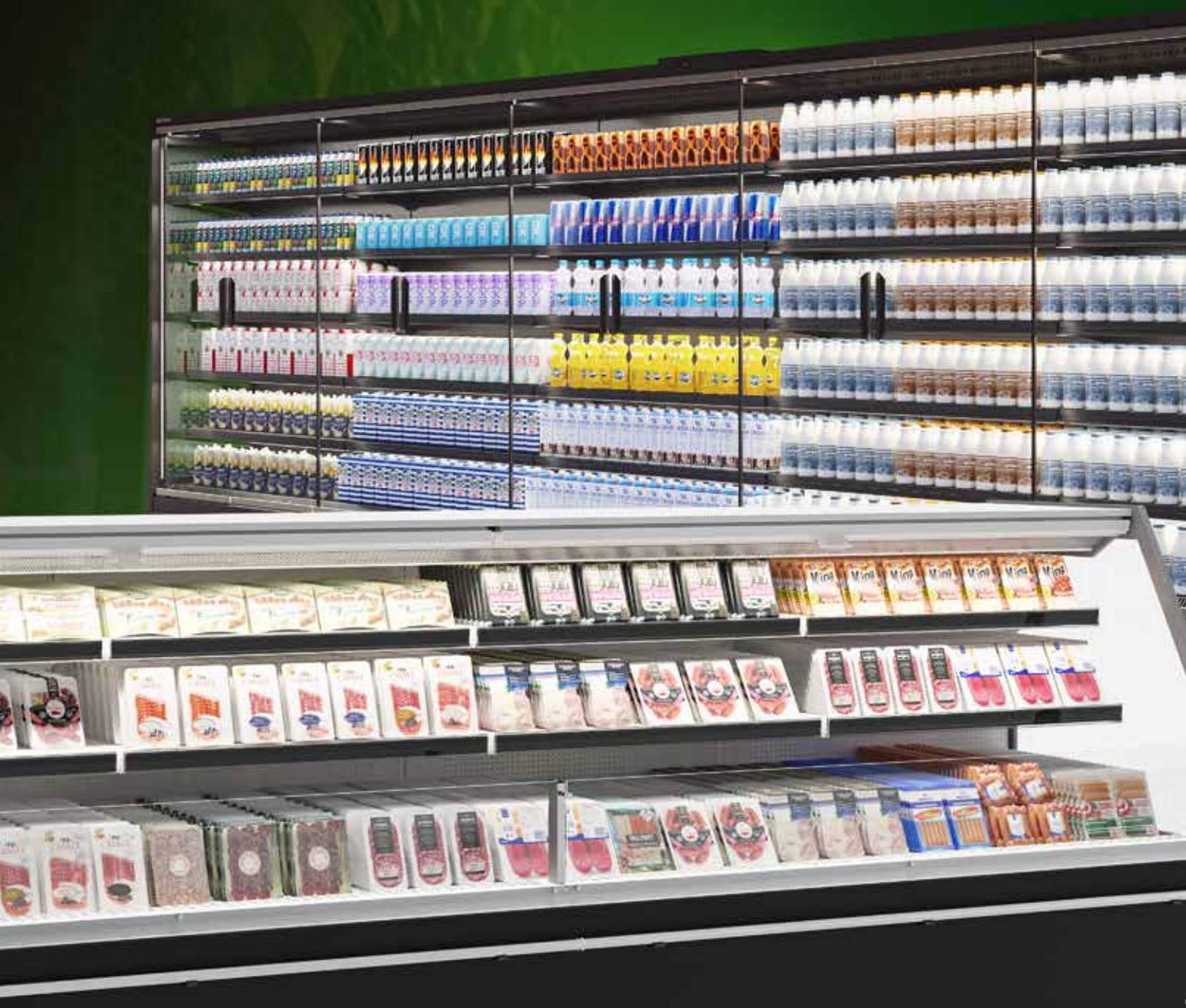
Ses portes vitrées permettent une visualisation complète de la collection de vins, tandis que les étagères spécifiques facilitent une disposition optimale des bouteilles. La finition extérieure laquée texturée et l'intérieur hygiénique en PVC complètent une solution répondant aussi bien aux exigences de conservation qu'aux attentes esthétiques des espaces les plus exclusifs.

Avec cette nouvelle édition, Impafri renforce son positionnement comme référence du froid industriel, en misant sur des solutions toujours plus efficaces, sûres et visuellement intégrées.

Chaque page du catalogue reflète evolution constante de la marque et sa volonté d'anticiper les besoins du marché.

Ce nouveau catalogue Impafri 2026 constitue une manière de continuer à avancer aux côtés des professionnels du secteur, en offrant des outils combinant innovation, design et haute performance afin de continuer à faire la différence dans chaque installation.

INNOVATION, DURABILITÉ ET EFFICACITÉ



Infrico
Supermarket

Infrico Supermarket: des solutions innovantes pour un retail en pleine transformation

«CHEZ GROUPE INFRICO, NOUS VIVONS UNE TRANSFORMATION PROFONDE DU MARCHÉ DE LA RÉFRIGÉRATION COMMERCIALE. AU-DELÀ DES RÉGLEMENTATIONS, LA MANIÈRE DONT NOS CLIENTS PERÇOIVENT LA TECHNOLOGIE, L'EFFICACITÉ ET LA DURABILITÉ ÉVOLUE ÉGALEMENT. AUJOURD'HUI, LE RETAIL A BESOIN DE SOLUTIONS CAPABLES D'OFFRIR PERFORMANCE, ÉCONOMIES D'ÉNERGIE, FIABILITÉ ET UNE MEILLEURE EXPÉRIENCE D'ACHAT. CETTE ÉVOLUTION DU MARCHÉ GUIDE AUSSI NOTRE FAÇON D'INNOVER.»

CES DERNIÈRES ANNÉES, LE SECTEUR DE LA RÉFRIGÉRATION COMMERCIALE *ne se contente plus de rivaliser uniquement sur les performances ou le design.*

Le marché évolue vers un environnement plus exigeant, où le client recherche des équipements et solutions lui permettant de mieux exploiter ses installations, de consommer moins, de réduire son impact environnemental et de s'adapter plus rapidement aux nouvelles attentes du point de vente.

SMHG EXPERIENCE
AVEC PORTE BATTANTE

MBTP EXPERIENCE
MURAL DE CONGÉLATION

VEX **EXPERIENCE**

LE MARCHÉ CHANGE, LA SOLUTION ÉVOLUE : LE RETAIL NE RECHERCHE PLUS SEULEMENT DES ÉQUIPEMENTS, MAIS DES SOLUTIONS COMPLÈTES APPORTANT EFFICACITÉ, DURABILITÉ ET UNE MEILLEURE EXPÉRIENCE D'ACHAT.

Infrico Supermarket répond à cette transformation avec une évolution produit alignée sur les nouvelles priorités du secteur.

Chez Groupe Infrico, nous interprétons ce changement comme une opportunité. Aujourd'hui, il ne suffit plus de proposer des équipements fiables : nous devons fournir des solutions adaptées à une nouvelle réalité commerciale, où l'efficacité énergétique, la durabilité et la fonctionnalité en magasin sont devenues des facteurs déterminants.

C'est pourquoi Infrico Supermarket oriente le développement de ses produits vers les besoins réels du retail actuel et futur.

Cette vision se traduit par des solutions pensées pour répondre aux besoins du commerce moderne: améliorer la présentation des produits, optimiser l'espace de vente, réduire la consommation énergétique et s'adapter avec précision à chaque format de magasin.

Au-delà du développement de nouveaux équipements, Infrico Supermarket travaille à offrir des outils aidant ses clients à mieux vendre, mieux conserver et exploiter leurs points de vente de manière plus efficace.

Dans cette logique, nos nouvelles solutions pour l'exposition des produits surgelés permettent aux distributeurs de gagner en polyvalence d'implantation tout en maintenant une excellente homogénéité de température, élément clé pour préserver la qualité du produit et assurer un fonctionnement fiable dans différents types de magasins.

De même, les semi-muraux avec portes contribuent à améliorer l'efficacité énergétique du point de vente, à réduire les pertes de froid et à offrir une expérience d'utilisation plus confortable pour les consommateurs comme pour le personnel.

S'ajoutent également des solutions spécialement conçues pour les espaces compacts, où chaque mètre linéaire compte et où il est essentiel de combiner visibilité, capacité de stockage et optimisation de l'espace commercial.

Par ailleurs, nos technologies haute efficacité pour les équipements plug-in et semi plug-in permettent de réduire la consommation énergétique, d'améliorer le contrôle thermique et de diminuer le niveau sonore en magasin, des aspects de plus en plus valorisés dans les modèles commerciaux recherchant performance opérationnelle et confort.

Dans cette même approche, nos solutions pour installations frigorifiques contribuent à développer des supermarchés plus durables, plus efficaces et mieux préparés aux nouvelles exigences du marché.

En définitive, le marché évolue et, chez Groupe Infrico, nous voulons continuer à évoluer avec lui. Notre engagement est clair : développer des solutions permettant à nos clients d'être plus efficaces, plus compétitifs et plus durables, renforçant ainsi une proposition de valeur alignée avec les nouvelles priorités du retail.

INNOVATION ORIENTÉE VERS L'EFFICACITÉ ET LE POINT DE VENTE: LES NOUVELLES SOLUTIONS INFRICO SUPERMARKET ASSOCIENT OPTIMISATION ÉNERGÉTIQUE, CONTRÔLE THERMIQUE ET POLYVALENCE EN MAGASIN, AMÉLIORANT *la présentation des produits, réduisant les consommations et s'adaptant aux différents formats de points de vente.*

MMNBT MINIMURAL RÉFRIGÉRATION NÉGATIVE REMOTE

SÉRIES **COMPACT**

ÎLOT DE CONGÉLATION REMOTE

L'innovation du Groupe Infrico parcourt le monde à travers les grands salons internationaux.

LA PARTICIPATION AUX SALONS INTERNATIONAUX CONTINUE D'ÊTRE L'UN DES PRINCIPAUX PILIERS DE LA STRATÉGIE DE CROISSANCE, DE POSITIONNEMENT ET DE PROXIMITÉ DU GROUPE INFRICO. DEPUIS LE DÉBUT DE L'ANNÉE, **INFRICO, INFRICO SUPERMARKET, INFRICO MEDCARE ET IMPAFRI ONT ÉTÉ PRÉSENTS LORS DE CERTAINS DES RENDEZ-VOUS PROFESSIONNELS LES PLUS IMPORTANTS AU MONDE**, CONSOLIDANT LEUR RAYONNEMENT INTERNATIONAL ET RENFORÇANT LEUR ENGAGEMENT EN FAVEUR DE L'INNOVATION, DE L'ÉCOUTE ACTIVE DU CLIENT ET DU DÉVELOPPEMENT DE SOLUTIONS ADAPTÉES À CHAQUE MARCHÉ.

DE DUBAÏ À SINGAPOUR, EN PASSANT PAR DÜSSELDORF, NEW DELHI, LE CANADA OU L'ALLEMAGNE,

la participation du Groupe Infrico aux salons internationaux répond à une vision stratégique :

être présent là où se définissent les tendances, où les secteurs évoluent et où naissent de nouvelles opportunités de collaboration.

L'un des grands moments de l'année a été la participation à EuroShop, à Düsseldorf, considéré comme l'un des salons du retail les plus importants au monde. Infrico Supermarket et Impafri y ont partagé un espace aux côtés des autres sociétés du groupe afin de présenter certaines de leurs principales innovations en réfrigération commerciale, froid industriel, monitoring cloud et solutions spécifiques pour le supermarché du futur.

ABASTUR by informa · FHA FOOD & HOSPITALITY ASIA · GUEXT · gulfhost

host Milano
INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION
MEDICA®
NAFEM
North American Association of
Food Equipment Manufactureres
NATIONAL
RESTAURANT
ASSOCIATION
SIRHA
LYON

Le salon allemand a une nouvelle fois démontré la capacité du Groupe Infrico à proposer des solutions combinant efficacité énergétique, design, durabilité et technologie appliquée au point de vente. Le contact direct avec les clients, distributeurs et professionnels venus de différents continents a permis de renforcer des relations déjà établies et d'ouvrir de nouvelles perspectives de développement sur des marchés stratégiques.

De son côté, Infrico continue d'élargir sa présence dans le secteur horeca et food service grâce à sa participation à des salons majeurs tels qu'AAHAR en Inde, le RC Show au Canada et Food & Hospitality Asia à Singapour. Ces événements ont permis de rapprocher ses solutions de réfrigération professionnelle de marchés en pleine expansion, notamment en Asie et en Amérique du Nord, où la demande en équipements performants et technologiquement avancés continue de croître.

Parallèlement, la présence internationale d'Infrico Medcare a joué un rôle particulièrement important lors de salons de référence pour le secteur médical et scientifique. Sa participation à Arab Health à Dubaï, puis à Analytica en Allemagne, a permis de présenter au marché international ses dernières solutions de réfrigération et de congélation médicale, axées sur la traçabilité, la sécurité des échantillons et le contrôle optimal de la température.

Dans un domaine aussi sensible que celui de la santé, être présent à ce type de rendez-vous représente une opportunité essentielle pour continuer à instaurer la confiance, comprendre les besoins réels des hôpitaux, laboratoires et pharmacies, et renforcer le positionnement de la marque comme référence de la chaîne du froid médicale.

Au-delà de l'exposition produit, chaque salon représente une opportunité d'écouter le marché, d'identifier de nouveaux besoins et de renforcer la présence internationale des marques du groupe grâce à la proximité et à la connaissance locale.

La présence continue sur les salons internationaux reflète finalement la vocation mondiale du Groupe Infrico et son engagement fort à poursuivre sa croissance grâce à l'innovation, au talent et à la proximité client.

Être présent dans les principaux points de rencontre du secteur aux quatre coins du monde renforce l'image d'un groupe prêt à diriger le présent et l'avenir de la réfrigération professionnelle à l'échelle internationale.

Infrico

SUPERMARKET

Infrico
medcare

Infrico

Nous Sommes

GRUPO Infrico®

Infrico

Impafri

Infrico Supermarket

Infrico medcare

Buffet Infrico

buyou

KITCHENLINE by Infrico

Itecnic

Dicafri

Infrico FRANCE

Infrico USA

Infrico MÉXICO

Infrico COLOMBIA

Infrico ASIA

Partnenaires:

Inditer

INTARCON

AFAR
ASOCIACIÓN DE FABRICANTES ANDALUCES DE REFRIGERACIÓN

AEFYT
ASOCIACIÓN DE EMPRESAS DE FRÍO Y SUS TECNOLOGÍAS

Collaborateurs:

afehc
asociación de fabricantes españoles exportadores de equipamientos para hostelería y colectividades

EUROVENT
EUROPEAN INDUSTRY ASSOCIATION

NAFEM
North American Association of Food Equipment Manufactureres

FCSI
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

www.infrico.com

GRUPO Infrico®
· FUNDACIÓN ·

EDITION BABAIT TECHNOLOGY
babait@correo.babait.com