



# Infrico



# Take Away & Delivery



www.infrico.com  
info@infrico.com  
+0034 957 51 30 68

Infrico S. L.  
Ctra. de Aguilar a A-318 por Moriles, Km 15.5, A-3132  
14900 Lucena - Córdoba - España

Síguenos en:



## Infrico, equipamiento específico para llevar

La pandemia generada por la Covid está haciendo que las empresas de restauración se estén transformando y ofreciendo sus servicios a domicilio. Desde hace mucho tiempo Infrico dispone de equipamiento específico para los establecimientos de comida para llevar.

Existen en el mercado establecimientos específicos para ensaladas, para ellos la firma dispone de mesas refrigeradas para ensaladas como los modelos BMGN, ME y MR (imagen 1) con refrigeración estática superior y bandejas G/N, que dotan de máxima frescura a las ensaladas y todos los ingredientes.

### Pizzerías

Otro sector importante en el Take Away son las Pizzerías, para ello la marca cuenta con mesas refrigeradas para pizzas como los modelos ME, MEV y MPL. Estos modelos incluyen encimeras de granito para una correcta elaboración de las pizzas y en los modelos MPG y MP (imagen 2) incluyen equipo refrigerado individual con cubetas sobre encimera para los ingredientes.

Cada vez con más presencia se encuentran en el mercado cadenas de comida turca (Kebab), asiático (Pad Thai) y mejicano (tacos), para los cuales, cualquier mesa de preparación de ingredientes, como los modelos ME 1000 KB o ME 1000 BAN, con las diferentes configuraciones de bandejas y cubetas, cajones y puertas es apta para dar este servicio, ya que su versatilidad la convierte en una gran referente en el mercado.

También encontramos modelos de la línea americana que se adaptan perfectamente a las necesidades del Take Away, como las mesas undercounter de refrigeración para ensaladas y pizzas modelo UC y Mesas de refrigeración



MR. Este tipo de equipos cuentan con encimera para trabajo, tapa aislada con doble posición de apertura y extraíble, y ruedas para un fácil desplazamiento y limpieza.

Todos los equipos de Infrico se fabrican con una estructura de acero compacta totalmente inyectada a alta presión libre de CFC, un sistema monoblock y refrigerante natural R290, lo que le permite conservar todas las cualidades frigoríficas, mantener un bajo consumo eléctrico y a su vez ser respetuoso con el medio ambiente.

Los modelos de mesas de trabajo de Infrico, permiten combinar bandejas para ingredientes de diferentes modelos desde 1/2, 1/3, 1/4 hasta 1/6 en las más pequeñas, según la aplicación que se desee.

La versatilidad de las mesas, unidades a la fiabilidad y tecnología, hacen de las mesas de trabajo de Infrico una referencia en el mercado.

