



## Concienciación, formación y adaptación frente a los retos del frío con Infrico

Como principal fabricante de frío comercial de nuestro país y empresa con más de 30 años de experiencia, Infrico afronta los principales retos del sector desde su posición de liderazgo con productos e iniciativas que acompañan a la hostelería en su evolución.

### ABATIDORES VS ANISAKIS

Ante la creciente proliferación del anisakis, los establecimientos hosteleros precisan de equipos que aseguren su perfecta eliminación. Para hacer frente a este problema y aportar seguridad al consumidor, la calidad y seguridad de los abatidores de Infrico le sitúan como una de las mejores opciones del mercado.

Desde la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), insisten en la importancia de congelar los pescados frescos para eliminar el temido anisakis. El parásito, que vive en el pescado fresco y no se elimina con un proceso de congelación normal, es un gusano de peligrosas consecuencias para la salud.

Este año están apareciendo tantos casos que los expertos no dudan y hablan de epidemia e insisten en la obligatoriedad de hacer las cosas bien, actuando con responsabilidad. El anisakis es un problema que afecta a la salud pública y que hosteleros y restauradores pueden combatir trabajando con las mejores herramientas, y una gran opción para ello son los equipos de Infrico. Así lo explica, Juan Manuel Martínez de Estarrona, director de Oficina Técnica de Infrico: «Las larvas se destruyen por cocción, fritura, horneado o plancha a más de 60 °C, o mediante la congelación y el mantenimiento del producto congelado a una temperatura inferior a -20 °C en el corazón del producto durante al menos 24 horas. En el caso de la restauración colectiva, disponemos de los abatidores rápidos de temperatura de Infrico que son la solución perfecta, dado que nos aseguran la congelación de todo el volumen del producto a temperaturas inferiores a -20 °C de una forma rápida por lo que se evita la formación de macrocristales de hielo que rompen la estructura de las células, y se mejora la calidad del producto. E incluso, podemos congelar el pescado a una temperatura de -35 °C y posteriormente solo necesitamos mantenerlo congelado a esa temperatura por un periodo mínimo de 15 horas con el consiguiente ahorro de tiempo».

La funcionalidad de estos refrigeradores se logra mediante el proceso llamado abatimiento, que consiste en enfriar y congelar rápidamente a bajísimas temperaturas la comida recién hecha, con la doble ventaja que esto supone: prolongar la vida del alimento y optimizar su conservación, todo de un modo rápido y eficiente.

### ENFRIAMIENTO EN TIEMPO RÉCORD

¿Y cómo se hace? Proporcionando una corriente muy fuerte de aire a muy baja temperatura (-40°C) que incide sobre el producto por todos sus lados. Esta corriente generada por los ventiladores provoca un enfriamiento en tiempo récord que logra un proceso uniforme, de exterior a interior llegando al centro del producto. A partir de este momento, se inicia la fase de conservación que mantiene la temperatura durante el tiempo establecido simplificando el control por parte del personal. Todo este proceso se realiza con un ciclo específico de trabajo del controlador de Infrico. Este proceso inactiva las larvas del parásito, e impide totalmente la intoxicación por anisakis.

### «OTRO MUNDO ES POSIBLE»

La proliferación del anisakis, entre otras causas, tienen su origen en el calentamiento global y la gestión ineficiente de los recursos por parte del ser humano. Como empresa socialmente responsable, Infrico prosiguió el año pasado con su programa de jornadas técnicas dando formación a los que instaladores y profesionales del frío de toda España. En su apuesta por frenar el calentamiento global y para dar a conocer sus contribuciones a la economía

circular, Infrico organizó su curso Jornadas Técnicas sobre Normativa en Nuevos Refrigerantes y gas R290 en Madrid para clientes de toda la zona centro. Con esta formación, impartida por profesionales de su Servicio de Asistencia Técnica, SAT, la compañía cubre una necesidad del sector y enseña a frigoristas de todo el país la importancia de cuidar el medio ambiente apostando por equipos de calidad, eficientes y de última generación. Los técnicos aprenden también a usar de manera acertada los nuevos gases ecológicos con consejos y videos didácticos y muy prácticos.

### **MÁS DE 200 FRIGORISTAS**

Infrico ha adaptado sus muebles de frío para contribuir a la conservación y preservación de la naturaleza y para demostrarlo ofrece datos concretos. En el caso del gas verde, el R290 tiene un PCA, Potencial de Calentamiento Atmosférico, igual a 3. Esto significa que no contamina si se compara con el gas R404A que tiene un PCA de 3922. A las jornadas y a sus cuatro sesiones de Madrid asistieron más de 210 personas.

En 2020 entrarán en vigor las directivas de Ecodiseño e Índice de Eficiencia Energética para Muebles Frigoríficos Comerciales y, ante este panorama, cobra aún más importancia que las máquinas sean equipos como los de Infrico, eficientes, excelentes y seguros, adaptados a las últimas tecnologías, respetuosos con la flora y la fauna y que, además, permitan un ahorro económico más que notable. Todo ello sin perder calidad, ya que los equipos de Infrico son capaces de satisfacer las necesidades de los clientes y consumidores más exigentes garantizando la seguridad alimentaria y manteniendo las características organolépticas de los alimentos. La cadena de frío con Infrico está más que asegurada para tranquilidad de clientes y restauradores.

El personal técnico del sector del frío de toda España valora muy positivamente estos cursos impartidos por la compañía líder en refrigeración comercial para el canal Horeca.



## **EQUIPOS PARA EL GASTROMERCADO DE CORREOS EN MURCIA**

El emblemático edificio del Mercado de Correos de Murcia abrió el año pasado sus puertas reconvertido en un nuevo gastrómercado. Infrico fue la firma elegida para equipar el nuevo espacio gourmet con medio centenar de equipos eficientes. Na de las mejores vitrinas, bajomostadores y botelleros del mercado, los de Infrico, equipan el edificio, tecnología punta para satisfacer a los clientes más exigentes con una marca conocida por su excelencia y que posee todas las certificaciones y acreditaciones que avalan su categoría.

Además, los equipos elegidos para el Mercado de Correos son eficientes a nivel energético y reducen al máximo la contaminación ambiental contribuyendo al desarrollo sostenible, siguiendo las pautas de economía circular y protección medioambiental que caracterizan a Infrico, pionera en el uso de refrigerantes ecológicos como el R290.

El Gastrómercado de Correos tiene un total de trece puestos de comida y tres de bebida, incluyendo una coctelería y vermutería. Posee el encanto de una plaza de abastos, donde se vende el mejor género: carne, pescado, marisco y verdura, pero no para llevarse a casa frescos, sino para consumirlos allí mismo, en pequeños restaurantes aunque los visitantes también podrán llevarse ya cocinados, al estilo 'take away'.