

REFRIGERACIÓN QUE CONECTA EL MUNDO

REFRIGERATION CONNECTING THE WORLD
REFROIDISSEMENT QUI CONNECTE LE MONDE

GUÍA DE PRODUCTO
PRODUCT GUIDE
GUIDE DE PRODUIT
25





GUÍA DE PRODUCTO /
PRODUCT GUIDE
GUIDE DE PRODUIT 25

ÍNDICE/INDEX

6 | Infrico

INVERTER

- 8 | Tecnología INVERTER /
INVERTER Tech / Technologie INVERTER

GAMA / RANGE / GAMME

- 10 | Enfriadores /
Bottle Coolers / Réfrigérateurs de Bouteilles

- 14 | Mesas /
Tables / Tables

- 18 | Armarios /
Reach Ins / Armoires

- 22 | Abatidores /
Blast Chillers / Cellules de Réfrigération

- 26 | iLine

- 30 | Línea Americana /
American Line / Ligne Américaine

- 34 | Cavas & Dry Aging /
Wine Cellars & Dry Aging /
Cave à Vin & Cave de Maturation

- 38 | Vitricas Expositoras /
Display cases / Vitrines de Présentation

- 42 | Supermarket

- 46 | Murales /
Multidecks / Murales

- 52 | Vitricas Pastelería-Helados /
Pastry display cases / Vitr. Pâtisseries et Glace

- 56 | Horeca

- 62 | FriBuffet

- 66 | KitchenLine

- 70 | Impafri
(Cámaras refrigeradas / Cold rooms /
Chambres réfrigérées)

K/INDEX

- 76 | **DELEGACIONES /**
DELEGATIONS / DÉLÉGATIONS
- 82 | **SECTORES / SECTORS / SECTEURS**
- 86 | **Pizza - Fast Food**
- 88 | **Pan / Bread / Pain**
- 90 | **Helado / Ice cream / Glace**
- 92 | **Pastelería / Pastry / Pâtisserie**
- 94 | **Café & Bar / Coffee & Bar / Café & Bar**
- 96 | **Restaurante / Restaurant / Restaurant**
- 98 | **Cocina / Kitchen / Cuisine**
- 100 | **Hotel**
- 102 | **Carnicería-Charcutería /**
Butchery-Delicatessen / Boucherie-Charcuterie
- 104 | **Supermarket**
- 106 | **Farmacia & Lab / Pharmacy & Lab /**
Pharmacie & Lab



Infrico

Le invitamos a descubrir todo lo que Infrico tiene para ofrecer y a unirse a nuestra extensa red de clientes. Explore nuestras soluciones y compruebe por qué somos la elección preferida de profesionales de la hostelería y la refrigeración en todo el mundo. En esta Guía de Producto 2024 encontrará una selección de nuestras soluciones de refrigeración, diseñadas para

We invite you to discover everything Infrico has to offer and join our extensive customer network. Explore our solutions and see why we are the preferred choice of horeca and refrigeration professionals around the world. In this Product Guide 2024 you will find a selection of our refrigeration solutions, designed to meet the highest

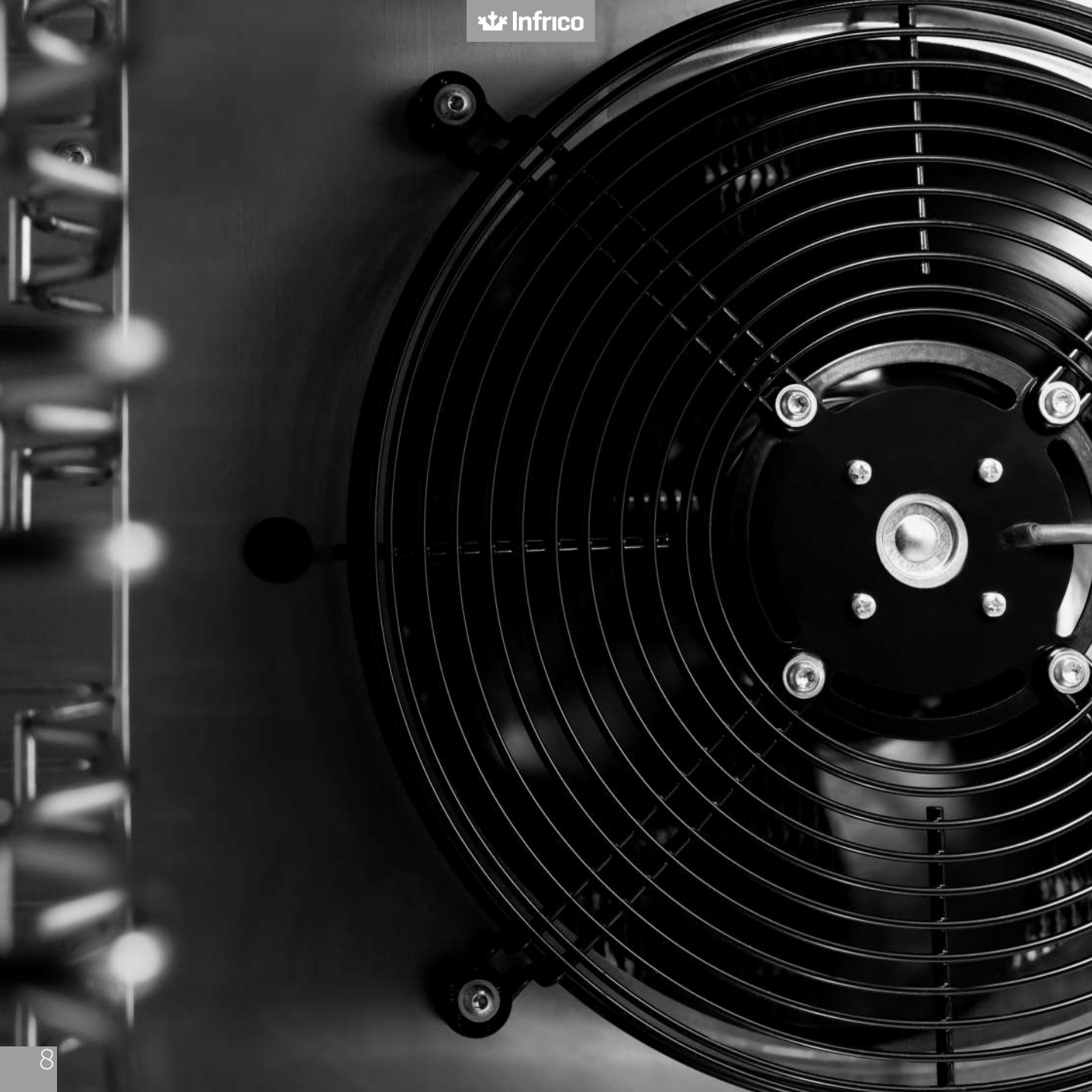
Nous vous invitons à découvrir tout ce qu'Infrico a à offrir et à rejoindre notre vaste réseau de clients. Explorez nos solutions et voyez pourquoi nous sommes le choix préféré des professionnels de horeca et de la réfrigération dans le monde entier. Dans ce Guide de Produit 2024, vous trouverez une sélection de nos solutions de réfrigération, conçues pour

satisfacer las más altas exigencias del mercado. Cada producto Infrico está fabricado con los más altos estándares de calidad y tecnología, garantizando un rendimiento y una durabilidad excepcionales. Esta dedicación a la innovación y a la excelencia nos ha permitido convertirnos en líderes y referentes del sector.

market demands. Each Infrico product is manufactured to the highest standards of quality and technology, ensuring exceptional performance and durability. This dedication to innovation and excellence has enabled us to become a leader and a reference in our industry.

répondre aux exigences les plus élevées du marché. Chaque produit Infrico est fabriqué selon les normes de qualité et de technologie les plus strictes, garantissant des performances et une durabilité exceptionnelles. Cette volonté d'innovation et d'excellence nous a permis de devenir un leader et une référence dans notre secteur.





INVERTER

Para este 2025 implementaremos paulatinamente en todas nuestras mesas y armarios de refrigeración la tecnología Inverter. La ventaja de la tecnología Inverter reside en su capacidad para adaptarse, transformando cada momento en una oportunidad para optimizar el consumo sin sacrificar el rendimiento.

Reduce el consumo de energía hasta un 40% en comparación con un compresor fijo (on-off).

La mayor capacidad de refrigeración permite reducir la cantidad de SKU.

By 2025, we will gradually implement Inverter technology in all our cooling cabinets and tables. The advantage of Inverter technology lies in its ability to adapt, transforming every moment into an opportunity to optimise consumption without sacrificing performance.

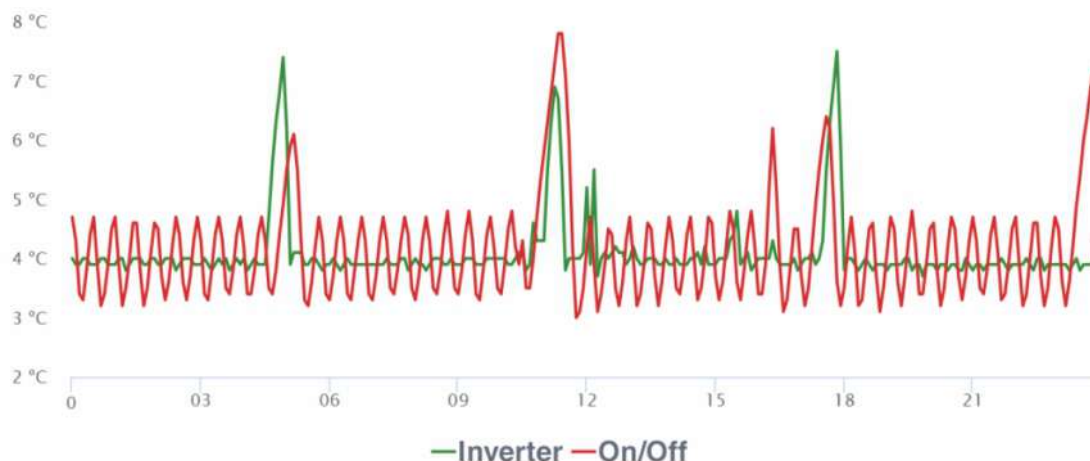
Reduces energy consumption by up to 40% in comparison to fixed (on-off) compressor.

Extended cooling capacity allows reducing the quantity of SKUs.

D'ici 2025, nous mettrons progressivement en place la technologie Inverter sur l'ensemble de nos tables et armoires frigorifiques. L'avantage de la technologie Inverter réside dans sa capacité d'adaptation, transformant chaque instant en une opportunité d'optimiser la consommation sans sacrifier la performance.

Réduit la consommation d'énergie jusqu'à 40 % par rapport à un compresseur fixe (on-off).

La capacité de refroidissement étendue permet de réduire la quantité d'UGS.



ENFRIADORES

Bottle cooler / Infrico
Réfrigérateur de
bouteilles





EB 1000 II

Enfriador de botellas
Chest bottle cooler
Refroidisseur de bouteilles



265 L
1004x550x865 mm
+3° C / +6°C
C. Clima: 4 / 38°C

ERV 15 SH

Expositor refrigerado horizontal
altura 850mm.
Back-Bar 850mm. height
Arrière bar horizontal hauteur
850mm



124 L
600x510x850 mm
+4° C / +8°C
C. Clima: 4 / 38°C

ERV 35 II

Expositor refrigerado horizontal altura 920mm.
Back-Bar 920mm. height
Arrière bar horizontal hauteur 920mm.



330 L
1350x510x920 mm
+4° C / +12°C
C. Clima: 4 / 38°C

ERV 25 PP II

Expositor refrigerado horizontal altura 920mm.
Back-Bar 920mm. height
Arrière bar horizontal hauteur 920mm.



220 L
900x510x920 mm
+4° C / +12°C
C. Clima: 4 / 38°C

ERV 53

Expositor refrigerado
Glass door merchandiser
Armoire d'exposition vertical



280 L
600x510x1820 mm
+3° C / +6°C
C. Clima: 4 / 38°C

ERC 200

Expositor refrigerado,
puertas correderas
Glass door merchandiser,
sliding doors
Armoire d'exposition
vertical, portes coulissantes



2030 L
2081x804x2005 mm
+4° C / +8°C
C. Clima: 4 / 38°C

ERC 200 PH

Armario refrigeración
Minimarket
Glass door
merchandising
Minimarket
Armoire réfrigération
Minimarket

2030 L

2081x842x2003 mm

+4°C/+8°C

C. Clima: 4 / 38°C



SPC 1470 B NEW

Enfriador de Botellas SuperCooler
Chest bottle cooler SuperCooler
Refroidisseur de bouteilles
SuperCooler

2030 L

1475x700x1187 mm

+0°C/-8°C

C. Clima: 4 / 38°C



SPC 501 B

Enfriador de Botellas SuperCooler
Chest bottle cooler SuperCooler
Refroidisseur de bouteilles
SuperCooler

500 L

687x728x2003 mm

+0°C/-8°C

C. Clima: 4 / 38°C



NEC 1002 FV

Expositor congelador
Glass door freezer
Armoire d'exposition
pour congélation

1000 L

1385x705x2010 mm

-15° C / -25°C

C. Clima: 4 / 38°C



ESC 50 CR

Escarchador de copas
Glass froster counter
Congélateur pour verres

Acero Inox AISI 304

95 L

570x600x850 mm

-5° C / -10°C

C. Clima: 4 / 38°C



TA 180

Tanque enfriador de agua
Water tank cooler
Refroidisseur d'eau

Acero Inox AISI 304

180 L

902x562x1133 mm

+1° C / +4°C

C. Clima: 4 / 38°C



MESAS

Tables / Tables





BMPP 1500 II

Mesa refrigeración
Undercounter refrigerator
Desserte dessous de
comptoir positive

Acero Inox AISI 304
245 L
1468x600x850 mm
-2° C / +8° C
C. Clima: 5/40° C



BMPP 2000 II

Mesa refrigeración con cajones
Drawers undercounter refrigerator
Desserte dessous de comptoir posit. tiroirs

Acero Inox AISI 304
385 L
1960x600x850 mm
-2° C / +8° C
C. Clima: 5/40°C



BMPP 1500 CR

Mesa de refrigeración puerta cristal
Glass door undercounter refrigerator
Desserte dessous de comptoir positive

Acero Inox AISI 304
250 L
1468x600x850 mm
+2° C / +6° C
C. Clima: 4/38° C



BMPPF 2000 II

Mesa refrigeración fregadero
Sink undercounter refrigerator
Desserte dessous de
comptoir posit. évier

Acero Inox AISI 304
385 L
1960x600x850 mm
-2° C / +8° C
C. Clima: 5/40° C



BMGN 1960 II

Mesa de refrigeración
Undercounter refrigerator
Desserte gastronomique
positive

Acero Inox AISI 304
460 L
1960x700x850 mm
-2° C / +8° C
C. Clima: 5/40° C



MSG 2000 BT

Mesa baja congelación GN 1/1
Counter bases freezer
Soubassement
gastronomique
négative

Acero Inox AISI 304
310 L
2000x700x650 mm
-18° C
C. Clima: 4/38°C



BST 1600 R (Bar Station)

Mesa refrigerada cocktails
Cocktail refrigerator table
Desserte GN positive
prép. cocktails

Acero Inox AISI 304
255 L
1600x700x1059 mm
+2° C / +8° C
C. Clima: 4/38° C



MR 2190 CR

Mesa refriger/cong Euronorma 600x400 pastelería
Euronorm 600x400 refriger/freezer counter
Tour pâtissier positif/négat. Euronorme 600x400

Acero Inox AISI 304
625 L
2185x800x850 mm
-2° C / +8° C
C. Clima: 5/40° C



ME 1003 VIP

Mesa refrigerada pizza
Pizza undercounter refrigerator
Desserte gastronomique
positive prép. pizza

0° C / +6° C
+4° C / +8° C
C. Clima: 4/38° C
Acero Inox AISI 304
355+35 L
1468x600x
x850/1417 mm



FMPP 2000 II

Frente mostrador refrigerado
Back-Bar counter refrigerator
Desserte arrière bar
positive cafétéria

Acero Inox AISI 304
510 L
1960x600x1050 mm
-2° C / +8° C
C. Clima: 5/40° C



FMPP 2000 CR

Frente mostrador refrigerado
Back-Bar counter refrigerator
Desserte arrière bar
posit. cafétéria

Acero Inox AISI 304
620 L
1150x600x1050 mm
+2° C / +6° C
C. Clima: 4/38° C



MCAF1500

Mueble mesa cafetera
Coffe unit
Meuble cafétéria



1468x600x1050 mm

ARMARIOS

Reach Ins / Armoires





AN 401 CR

SERIE
400-900L

Armario refrigeración Euronorm 600x400
Euronorm 600x400 reach in refrigerator
Armoire Euronorme 600x400 positive

-2° C / +8° C
C. Clima: 5/40° C
Acero Inox AISI 304
395 L
557x775x2060 mm



AN 1002 BT CR

SERIE
500-1000L

Armario expositor congelación puerta cristal
Bottom mounted refrig./freezer glass
door reach-in
Armoire exposition
négarive porte vitrée

-18° C
C. Clima: 4/38° C
Acero Inox AISI 304
1110 L
1385x700x2060 mm



AN 1606 T/F

SERIE
1600L

Armario de refrigeración
Bottom mounted refrigerator
Armoire positive

-2° C / +8° C
C. Clima: 5/40° C
Acero Inox AISI 304
1730 L
2081x700x2060 mm



AGN 602

SERIE
650

Armario refrigeración GN1/1
GN 1/1 reach-in refrigerator
Armoire positive GN1/1

-2° C / +8° C
C. Clima: 5/40° C
Acero Inox AISI 304
745 L
974x695x2100 mm



AGB 701

SERIE
700-1400L

Armario refrigeración
Reach-in refrigerator
Armoire positive

-2° C / +8° C
C. Clima: 5/40° C
Acero Inox AISI 304
560 L
687x794x2130 mm



AGB 1402 PAST

SERIE
700/1400L

Armario refrigeración 600x400 Pastelería
600x400 Pastry reach in refrigerator
Armoire positive Euronorm
600x400 pâtisserie

-2° C / +8° C
C. Clima: 5/40° C
Acero Inox AISI 304
1240 L
1385x794x2130 mm



AGB 901 PD CR **NEW**

SERIE
900L

Armario refrigeración 800x600
800x600 reach-in refrigerator
Armoire positive 800x600

-2° C / +8° C
C. Clima: 4/38° C

Acero Inox AISI 304

785 L

800x1030x2115 mm



AGB 901 BT

SERIE
900L

Armario refriger./cong. 800x600 helad. pastelería
Pastry ice cream 800x600 reach-in refriger./freezer
Armoire posit./négat. glace et
pâtisserie 800x600

-2° C / +8° C
-22° C / -25° C (BT)
C. Clima: 4/38° C

Acero Inox AISI 304

785 L

756x960x2130 mm



AGB 701 PESC

SERIE
700/1400L

Armario refrigeración pescado 600x400
600x400 Fish refrigerator reach-in
Armoire positive 600x400 poisson

-2° C / +2° C
C. Clima: 5/40° C

Acero Inox AISI 304

560 L

687x794x2130 mm



AC600 BT

SERIE
AC 600L

Armario Catering
Catering reach-in
Armoire traiteur catering

-18° C / -25° C
C. Clima: 4/38° C
Acero Inox AISI 430

542 L

750x752x1887 mm



RIC 1P TH

SERIE
RIC

Armario pasante para carros
Roll in pass-thru
Armoire traversante à chariot

0° C / +8° C
C. Clima: 5/40° C
Inox AISI 304

1245 L

9400x1180x2414 mm



RIC 2P

SERIE
RIC

Armario para carros
Roll in
Armoire a chariot

0° C / +8° C
C. Clima: 5/40° C
Inox AISI 304
2937 L
2000x1090x2414 mm

Carro opcional
Option rack
Chariot en option
CBGN2011 / 2021
CBE20



ABATIDORES

Blast Chillers / Cellules de Refroidissement





ABT3 1S

Abatidor y congelador 3 niveles
Blast chiller and freezer 3 levels
Cell. de refroid. et surgélation 3 niveaux



3 Bandejas
721x711x536 mm

Acero Inox AISI 304
GN 1/1

ABT5 1L

Abatidor y congelador 5 niveles
Blast chiller and freezer 5 levels
Cell. de refroid. et surgélation 5 niveaux



5 Bandejas
837x870x950 mm

Acero Inox AISI 304
GN 1/1

ABT6 1C

Abatidor y congelador 6 niveles
Blast chiller and freezer 6 levels
Cell. de refroid. et surgélation 6 niveaux



6 Bandejas
508x863x1059 mm

Acero Inox AISI 304
GN 1/1

ABT7 1M

Abatidor y congelador 7 niveles
Blast chiller and freezer 7 levels
Cell. de refroid. et surgélation 7 niveaux



7 Bandejas
1468x700x940 mm

Acero Inox AISI 304
GN 1/1

ABT7 1L

Abatidor y congelador 7 niveles
Blast chiller and freezer 7 levels
Cell. de refroid. et surgélation 7 niveaux



7 Bandejas
837x870x1120 mm

Acero Inox AISI 304
GN 1/1

ABT10 1L

Abatidor y congelador 10 niveles
Blast chiller and freezer 10 levels
Cell. de refroid. et surgélation 10 niveaux



Acero Inox AISI 304
GN 1/1

10 Bandejas
837x870x1730 mm

ABT20 1CBI

Abatidor y congelador 20 niveles
Blast chiller and freezer 20 levels
Cell. de refroid. et
surgélation 20 niveaux

Acero Inox AISI 304
GN 1/1
20 Bandejas
1200x1125x2465 mm



ABT20 2P

Abatidor y congelador 20 niveles
Blast chiller and freezer 20 levels
Cell. de refroid. et
surgélation 20 niveaux

Acero Inox AISI 304
GN 2/1
20 Bandejas
1400x1420x2280 mm



ABT20 1S

Abatidor y congelador 20 niveles
Blast chiller and freezer 20 levels
Cell. de refroid. et
surgélation 20 niveaux

Acero Inox AISI 304
GN 1/1
20 Bandejas
1200x1125x2280 mm

RATIONAL
Compatible con
carro Rational
Compatible with
Rational trolley



ABT20 4PP

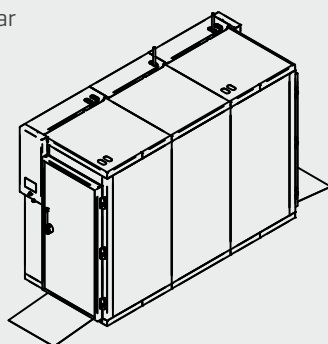
Abatidor y congelador 20 niveles
Blast chiller and freezer 20 levels
Cell. de refroid. et
surgélation 20 niveaux

Acero Inox AISI 304
GN 1/1
4x20 Bandejas
1400x2520x2280 mm



Modular/Modular/Modulaire

Abatidores túnel modular
Modular blast chillers
Cell. de refroid. et
surgélation modulaires



**Consultar /
To consult /
Consulter**

SERIE SIGILUS

Motocondensadora incluida
Including condensing unit
Unité de condensation inclus



iLine





IABT 3 1S

Abatidor y congelador 3 niveles
Blast chiller and freezer 3 levels
Cell. de refroid. et surgélation 3 niveaux



3 Bandejas
721x711x536 mm

GN 1/1

IABT 10 1L

Abatidor y congelador 10 niveles
Blast chiller and freezer 10 levels
Cell. de refroid. et surgélation 10 niveaux



10 Bandejas
837x724x800 mm

GN 1/1

IEB 100

Enfriador de botellas
Front bar chest cooler
Réfroidisseur de bouteilles



265 L
1004x550x865 mm

IM 602 P

Mesa refrigeración
Refrigerated counter
Desserte positive



255 L
1468x600x850 mm

-2° C / +8° C
C. Clima: 4 / 38°C

IM 702 P CR

Mesa refrigeración puerta de cristal
Glass door refrigerated counter
Desserte positive portes vitrées



305 L
1468x700x850 mm

+2° C / +6° C
C. Clima: 4 / 38°C

IF 603 P

Frente mostrador integrado
Tall back bar counter
Desserte arrière bar positive



535 L
1960x600x1050 mm

-2° C / +8° C
C. Clima: 4 / 38°C

IF 603 P CR

Frente mostrador integrado
Tall back bar counter
Desserte arrière bar positive



538 L

1960x600x1050 mm

+2° C / +6° C
C. Clima: 4 / 38°C

IAN 501

Armario refrigeración
Reach-in refrigerator
Armoire positive



-2° C / +8° C
C. Clima: 4 / 38°C

490 L

687x712x2060 mm

IAN 1002 CR

Armario refrig. puerta de cristal
Glass door reach-in refrigerator
Armoire positive portes vitrées



+2° C / +6° C
C. Clima: 4 / 38°C

1070 L

1385x712x2060 mm

IMC 200

Mesas estantería
Coffee unit
Meuble cafétéria



1960x600x1050 mm

IAG 701

Armario refrigeración GN2/1
Reach-in refrigerator GN2/1
Armoire positive GN2/1



-2° C / +8° C
C. Clima: 4 / 38°C

580 L

687x838x2060 mm

IAG 1402 CR

Armario refrigeración GN2/1
Reach-in refrigerator GN2/1
Armoire positive GN2/1



+2° C / +6° C
C. Clima: 4 / 38°C

1280 L

1387x838x2060 mm

LÍNEA AMERICANA

American Line / Ligne Américaine





AN 23

Armario de refrigeración GN2/1
Reach-in refrigerator GN2/1
Armoire positive GN2/1

-2° C / +8° C
C. Clima: 5 / 40°C

610 L
687x796x2112 mm



AGB 23 H / H CR NEW

Armario de refrigeración
Monoblock
Monoblock refrigerator
reach-in
Armoire positive
Monoblock

+2° C / +8° C
C. Clima: 5 / 40°C

580 L
687x838x2060 mm



UC 27 RW/RWCR

Mesa Deep Worktop de refrigeración
Shallow Deep Worktop refrigerator
Table Deep Worktop positive

200 L
702x766x811 mm

-2° C / +8° C
C. Clima: 4 / 38°C



UC 60 P/PD

Mesa undercounter refrigeración ensaladas
Sandwiches salad prep table
Table undercounter posit. préparation salade

0° C / +6° C
C. Clima: 4 / 38°C
480 L
1533x766x1175 mm



MR 119 EN

Mesa refrigeración ensaladas y pizza
Pizza salad prep tables
Table positive
prép. salades
et pizzas

0° C / +6° C
C. Clima: 4 / 38°C
1050 L
3030x830x1106 mm



MPG 1980 COMBO

Mesa refrigeración pizza
Pizza prep tables
Table positive
préparation pizza

0° C / +6° C
C. Clima: 4 / 38°C
465 L
1975x700x1543 mm



UC 36 R/CR

Mesa undercounter de refrigeración
Undercounter refrigerator
Table undercounter positive



-2° C / +8° C
C. Clima: 4 / 38°C

270 L
920x766x811 mm

UC 60 F

Mesa undercounter de congelación
Undercounter freezer
Table undercounter négative



480 L
1533x766x811 mm

-18° C
C. Clima: 4 / 38°C

UC 72 PMT

Mesa undercounter refrigeración ensaladas-sandwiches Megatop
Salad-sandwiches Megatop prep table
Table undercounter posit.
préparation salade-sandwich
Megatop



0° C / +6° C
C. Clima: 4 / 38°C

380 L
1227x866x1246 mm

MR 93

Mesa Worktop refrigeración y congelación
Worktop refrigerator and freezer
Table Worktop positive
et négative



-2° C / +8° C
C. Clima: 5 / 40°C

765 L
2370x830x1007 mm

MSG 96

Mesa baja refrigeración
Chef base refrigerators
Soubassement positive



584 L
2464x825x666 mm

0° C / +6° C
C. Clima: 4 / 38°C

ERV 60 II GD

Frente mostrador refrig. puertas cristal
Glass door back bar coolers
Arrière bar positive avec portes vitrées



362 L
1543x604x877 mm

+2° C / +6° C
C. Clima: 4 / 38°C

CAVAS & DRY AGING





AN 1002 SC

Armario secadero de embutidos
Seasoning refrigerator
Armoire séchage affinage

+4° C / +16° C
C. Clima 4/38°C
1110 L
1385x700x2060 mm



AGB 701 MDAB

Armario madurador Dry Aging
Dry Aging meat cabinet
Armoire maturation Dry Aging

0°C/+16°C
HR:45%/85%
C. Clima 4/38°C
560 L
687x868x2130 mm



AGB 1402 MDA

Armario madurador Dry Aging
Dry Aging meat cabinet
Armoire maturation Dry Aging

0°C/+16°C
HR:45%/85%
C. Clima 4/38°C
1240 L
1385x868x2130 mm



VC 2100 MDAB

Vitrina maduración Dry Aging
Dry Aging meat display case
Vitrine maturation Dry Aging

0°C/+16°C
HR:45%/85%
C. Clima 4/38°C
710 L
2100x740x1060 mm



VC 1400 MDA

Vitrina maduración Dry Aging
Dry Aging meat display case
Vitrine maturation Dry Aging

0°C/+16°C
HR:45%/85%
C. Clima 4/38°C
470 L
1384x740x1060 mm



AC 280 MDAB

Armario madurador Dry Aging
Dry Aging meat cabinet
Armoire maturation Dry Aging

0°C/+16°C
HR:45%/85%
C. Clima 4/38°C
340 L
600x656x1645 mm



AC 140 MDAB

Armario madurador Dry Aging
Dry Aging meat cabinet
Armoire maturation Dry Aging

0°C/+16°C
HR:45%/85%
C. Clima 4/38°C
141 L
600x680x824 mm



AMC 8714 XL

Armario madurador Dry Aging
Dry Aging meat cabinet
Armoire maturation Dry Aging

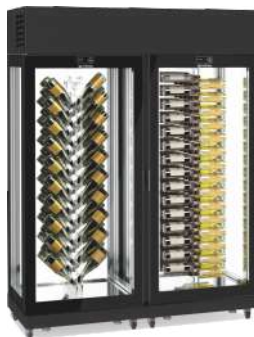
+2°C/+6°C
HR:45%/80%
780 L
850x650x2300 mm



LO 8513 V + 8513 V

Armario expositor de vino
+ kit canalizable
Wines exhibiting cupboard
+ kit canalizable
Armoire d'exposition pour le vin
+ kit cannalisable

+4°C/+18°C
780+780 L
160+160 Botellas
[850+850]x650x2300 mm



EVV 90 NEW

Armario expositor de vino
Wines cellars
Armoire à vin

+4° C / +18° C
C. Clima 4/38°C
350 L
90 Botellas
600x656x1844 mm



EVV 100

Armario expositor de vino en madera
Wines cellars
Armoire à vin

+4° C / +18° C
C. Clima 4/38°C
350 L
100 Botellas
657x596x1918 mm



EVV 49 R2G

Armario expositor de vino
en madera
Retro-wine cellars
Armoire à vin et gourmet

+4° C / +18° C
C. Clima 4/38°C
640 L
90+90 Botellas
1385x602x2032 mm



VITRINAS EXPOSITORAS

Display cases / Vitrines d'exposition





VEB 6 CP

Expositor de barra y platos
Bar display exhibitor case and plate
Vitrine à tapas



13.6 L
1162x395x195 mm

-1° C / +7° C
C. Clima: 4 / 38° C

VET 8 P

Expositor de tapas y pintxos
Bar display exhibitor case and plate
Vitrine à tapas



18.4 L
1972x410x230 mm

-1° C / +7° C
C. Clima: 4 / 38° C

VSU 6 PR

Expositor de sushi, pescado
Sushi, fish and seafood display case
Vitrine sushi, poisson et crustacés



23.8 L
1620x410x230 mm

-1° C / +7° C
C. Clima: 3 / 25° C

VIP 2300 1/4 T

Vitrina pizzas y sandwiches cuba 1/4
Refrig. pizza & sandwiches case 1/4 trays
Vitrine ingrédients pizza et sandwiches 1/4



70 L
2300x353x260 mm

-1° C / +7° C
C. Clima: 4 / 38° C

VIP 2300 1/3 C

Vitrina pizzas y sandwiches cuba 1/3
Refrig. pizza & sandwiches case 1/3 trays
Vitrine ingrédients pizza et sandwiches 1/3



97 L
2300x413x450 mm

-1° C / +7° C
C. Clima: 4 / 38° C

VC 2010

Vitrina cerrada refrigerada
3/4 vision counter case
Vitrine réfrigérée comptoir panoramique



470 L
2100x740x1060 mm

+3° C / +6° C
C. Clima: 4 / 38° C

VMS 1000 I NEW

Vitrina sobre mostrador
Display case over counter
Vitrine sur comptoir

+3° C / +6° C
C. Clima: 4 / 38°C
220 L
1003x580x1110 mm



MSB 12 RETROBANCO NEW

Vitrina mural sobre mostrador
Wall display counter case
Vitrine murale sur comptoir

-1° C / +10° C
C. Clima: 3 / 25°C
419 L
1250x685x1450 mm



VJU 15 C / P (Juliet)

Vitrina frío estático con reserva
Refrigerated whit storage display case
Vitrine de présentation froid statique

324 L
1568x979x1323 mm



+3° C / +6° C

VRP 13

Vitrina expositora carro para pescado
Fish display case
Vitrine réfrigérée pour poisson sur roulettes

AISI 304
115 L
1320x850x1275 mm



-1° C / +1° C
C. Clima: 4 / 38°C

VML 15 (Málaga)

Vitrina expositora para pescado
Fish display case
Vitrine réfrigérée comptoir panoramique

AISI 304
237 L
1642x900x1335 mm



-1° C / +1° C
C. Clima: 4 / 38°C

VMB 15 R IU (Marbella)

Vitrina frío ventilado con reserva
Refrigerated with storage display case
Vitrine présentation avec réserve

239 L
1622x953x1315 mm



0° C / +6° C
C. Clima: 4 / 38°C

SUPERMARKET





VMD 18 RU (Madrid)

Vitrina expositora modular frío ventilado
Refrigerated with storage display case
Vitrine de présentation froid ventilé



248 L
1875x1150x1290 mm

0° C / +6° C
C. Clima: 4/30°C

VBC 15 R / RCP (Barcelona)

Vitrina expositora modular frío ventilado
Refrigerated with storage display case
Vitrine de présentation froid ventilée



109 L
1250x1150x1290 mm



0° C / +6° C
C. Clima: 4/30°C

VEX 18 / 18CP (Experience)

Vitrina Experience
Experience display counter
Vitrine Experience



338 L
1875x1295x1220 mm



-1° C / +5° C
C. Clima: 4/30°C

VEX 12 CA (Experience)

Vitrina torre de carne
Meat tower display counter
Vitrine tour de viande



-1° C / +5° C
C. Clima: 4/30°C

253 L
1250x930x1500 mm

VEE 25 (California)

Vitrinas estrecha Take Away
Narrow Take Away display counter
Vitrine étroite Take Away



450 L
2500x930x1220 mm

-1° C / +5° C
C. Clima: 4/30°C

VEE 12 HT / GC (California)

Vitrina Experience caliente (HT) / Gastronorm (GC)
Experience hot display counter (HT) / Gastronorm (GC)
Vitrine Experience chaude (HT) / Gastronorme (GC)



225 L (HT)
90 L (GC)
1330x930x1220 mm



+65° C

VCT 25CP/12HC/12GC [Compact] NEW

Vitrina expositora para carne / caliente [HC] / Gastronorm [GC]
Meat display counter / hot [HC] / Gastronorm [GC]
Vitrine pour la viande / chaude [HC] / Gastronorme [GC]



600 L [CP] / 300L [HT/GC] +65 [HC/GC]
2500x1115x1250 mm [CP] -1° C / +5° C
1330x1115x1250 mm [HC/GC] C. Clima: 3/25°C

VCL 37 CP [Colombia] NEW

Vitrina para carne
Serveover for meat
Vitrine pour la viande



671 L 0° C / +5° C
3750x1080x1250 mm C. Clima: 3/25°C

VPG 37 [Biggie]

Isla promocional
autoservicio
Self-service
promotional island
Îlot promotionnel
en libre-
service



1026 L M2: -1° C / +7° C
3600x1895x1735 mm C. Clima: 3/25°C

SVT R14 [Compact] NEW

Semivitrina H1400
Semivertical H1400 display counter
Semivitrine H1400



2250 L +2° C / +4° C
3750x1115x1400 mm C. Clima: 3/25°C

SVS 12 E2 / VVS 10 [VISIÓN]

Vitrinas Promocional Grupo Incorporado
Promotional plugin counter
Vitrine promotionnelle groupe incorporé



260 L [SVS] -1 / +7° C
105 L [VVS] C. Clima: 4/30°C
1250x1000x1300 mm [SVS]
938x1000x950 mm [VVS]

GD 25 PL1 [GD] + AS 25 UL1 [COMBI]

Isla + armario de congelación
Horizontal + Top combi freezer
Îlot panoramique + armoire
de congélation



-15° C / -18° C
C. Clima: 3/25°C
813 L [GD] + 368 L [AS]
2500x980x1220 mm [GD]
2550x750x2342 mm [AS]

MURALES

Multidecks / Murales





Dimensiones / Dimensions / Dimensions

Ancho / Width / Largeur [mm]	 685 mm	 785 mm	 885 mm	 980 mm	 1085 mm		
	S	N	L	F	X		
Largo / Length / Longueur [mm]	 625 mm	 938 mm	 1250 mm	 1875 mm	 2500 mm	 3125 mm	 3750 mm
	6	9	12	18	25	31	37
Alto / Height / Hauteur [mm]				 2000 mm	 2200 mm		
				2000	2200		

Waterin

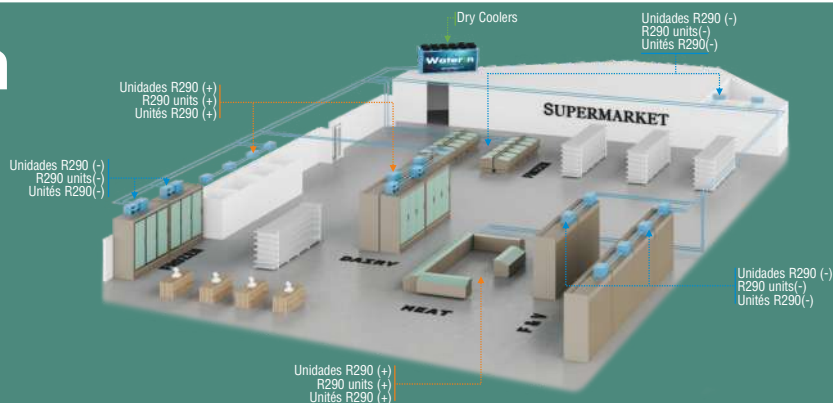
Sistema Waterloop R290
Waterloop R290 System
Système Waterloop R290



Posibilidad de recuperación de calor para calefacción o agua caliente sanitaria.

Possibility of heat recovery for heating or sanitary hot water.

Possibilité de récupération de chaleur pour le chauffage ou l'eau chaude sanitaire.



MMDG / MMBT NEW

Minimural remota cerrada refrigeración / congelación [BT]
Remote refrigeration / freezing [BT] doors multideck
Minimurale réfrig. / congélation [BT] fermée groupe à distance



MMDG

N / 12-18-25-37
M0-M1-M2

MMBT

N / 12-18-25-37
L1

SMDG/SMPB (Edimburgo)

Semimural remota abierta y cerrada
Remote open and close refrig. low multideck
Semi murale réfrig. ouverte et fermée gr. à distance



SMPB

L / 12-18-25-31
M1-M2



SMDG

L / 12-18-25-31
M1-M2

SMDCP (Dublín)

Semimural cerrada refrig. grupo incorporado
Plug-in refrigeration doors low multideck
Semi murale réfrig. fermée groupe incorporé



S-L / 12-18-25
M1-M2

SMP (Glasgow)

Semimural abierta refrigerada grupo incorporado
Open doors plug in refrig. low multideck
Semi murale réfrig. ouverte groupe incorporé



S-L / 6-9-12-18-25
M1-M2

VEG (Elegance)

Semimural abierta refrigerada grupo incorporado
Open doors plug in refrig. low multideck
Semi murale réfrig. ouverte groupe incorporé



9-12-15-18

MDCP (Rotterdam)

Mural refrigerada
grupo incorp. cerrada
Plug-in refrigerated
doors multideck
Murale réfrig. fermée
groupe incorporé



S-N-L / 6-9-12-18-25
INOX S-N-L / 9-12-18

M1-M2-H1
M1-M2-H1

MP (Munich)

Mural refrigerada grupo
incorporado abierta
Plug-in refrigerated open
doors multideck
Murale réfrig. ouverte
groupe incorporé



S-N-L / 6-9-12-18-25
INOX S-N-L / 6-9-12-18

M1-M2-H1
M1-M2-H1

MBA (Oporto) / MDCBA (Orleans)

Mural EXPERIENCE
para quesos y bacalao
EXPERIENCE multideck
for cheese and codfish
Murale EXPERIENCE
fromage et morue



MS9BA



MS12DCBA

INOX S / 6-9-12-18

M1

MDR (Rimini)

Mural refriger. remota
cerrada frente medio
Remote refriger. doors
middle front multideck
Mur. réfrig. fermée gr. à
distance front moyenne



N / 12-18-25-37
L / 12-18-25-31-37

M1-M2-H1
M1-M2-H1

MDG (Portland)

Mural refriger.
remota cerrada
Remote refriger.
doors multideck
Mur. réfrigération
fermée groupe
à distance



S-N-N22-L-L22-X-X22 / 12-18-25-31-37
M0-M1-M2-H1

MDGU / W (Detroit)

Mural refriger.
remota cerrada
Remote refriger.
doors multideck
Mur. réfrigération
fermée groupe
à distance



S-N-L / 12-18-25-31-37
M1-M2-H1

MPB (Oslo)

Mural refriger. remota
abierta frente bajo
Remote refriger. open
doors low front multideck
Mur. réfrig. ouverte gr. à
distance front bas



N-N22 / 9-12-18-25-37
L-L22 / 9-12-18-25-31-37
X-X22 / 9-12-18-25-31-37

M1-M2-H1
M1-M2-H1
M2-H1

MPBU / W NEW

Mural semi plug in /
Waterin abierta frente bajo
Semi plug in / Waterin
refrig. open doors low
front multideck
Mur. semi plug in / Waterin
réfrig. ouverte gr. à
distance front bas



L / 12-18-25

M2-H1

MBT (Toronto)

Mural remota de
congelación cerrada
Remote freezer full
glass doors multideck
Murale congélation
fermée groupe à
distance



N-N22-F-F22/ 2P-3P-4P-5P

L1

MBTU / W (Montreal)

Mural semi plug in de
congelación cerrada
Semi plug in freezer full
glass doors multideck
Murale semi plug in de
congelation fermée



N / 2P-3P

L1

MBTP (Vancouver)

Mural congelación cerrada grupo incorp. / Plug in freezer full
glass door multideck / Murale congélation fermée gr. incorporé



N / 12-18-25

L1

SIGILUS / INTARBOX / INTARLOOP

Unidades motocondensadoras
Condensing units
Motocondensateurs



INTARCUBE

Centrales frigoríficas
Refrigeration units
Centrales frigorifiques



PASTELERÍA-HELADERÍA

Pastry display cases / Vitr. pâtisseries et glace





VGL 18C / P (Glacé) NEW

Vitrina expositora con reserva para pastelería

Pastry display case with storage

Vitr. d'exposition pour pâtisserie, réserve réfrigérée



327 L

1935x985x1345 mm

+4° C / +8° C

C. Clima: 3 / 25° C

VNZ 18 / DT / HT (Niza)

Vitrina expositora para pastelería

Pastry display case

Vitrine d'exposition pour pâtisserie

VNZ +4° C / +8° C

DT +4° C / +8° C

+40° C / +50° C

HT +40° C / +50° C

C. Clima: 3 / 25° C

144 L

1915x915x1040 mm



VMR15 (Marie) NEW

Vitrina expositora para pastelería

Pastry display case

Vitr. d'exposition pour pâtisserie



204 L

1602x1094x1530 mm

+4° C / +8° C

C. Clima: 3 / 25° C

VLV 15 I / LG (Lyon)

Vitrina expositora para pastelería

Pastry display case

Vitrine d'exposition pour pâtisserie



120 L

1562x900x1305 (1060 LG) mm

+4° C / +8° C

C. Clima: 3 / 25° C



VBR 12 IR / IPR (Ámbar)

Vitrina expositora para pastelería

Pastry display case

Vitrine d'exposition pour pâtisserie

+4° C / +8° C

C. Clima: 3 / 25° C

365 L

1250x810x1300 mm



VBR 12 HT / PHT (Ámbar)

Vitrina caliente expositora para pastelería

Pastry hot display case

Vitrine chaude d'exposition pour pâtisserie

365 L

1250x810x1300 mm

+55° C / +60° C



VON 12 R / PR (Ónix)

Vitrina expositora para pastelería
Pastry display case
Vitrine d'exposition pour pâtisserie

+4° C / +8° C
C. Clima: 3 / 25°C

365 L
1250x810x1300 mm



VCO 15 (Combo)

Vitrina expositora cafetería y pastelería
Pastry display case
Vitrine d'exp. pour caféteria et pâtisserie

310 L
1662x890x1455 mm

+2° C / +5° C
C. Clima: 3 / 25°C



VMG 25 RU (Magnus)

Vitrina expositora cafetería y pastelería
Pastry display case
Vitrine d'exp. pour caféteria et pâtisserie

283 L
2500x960x1220 mm

+4° C / +8° C
C. Clima: 3 / 25°C



VCB 15 UH (Coral)

Vitrina expositora helados
Gelato display case
Vitrine d'exposition pour glace

228 L
1562x1052x1200 mm

-15° C / -18° C
C. Clima: 7 / 35°C



VAR 18 H (Aries)

Vitrina expositora helados
Gelato display case
Vitrine d'exposition pour glace

274 L
1875x1145x1320 mm

-15° C / -18° C
C. Clima: 7 / 35°C



VBZ 12 U (Ibiza)

Vitrina expositora helados frío estático
Ice cream static display case
Vitrine d'exp. pour glace statique

289 L
1310x920x1350 mm

-15° C / -18° C
C. Clima: 7 / 35°C



HORECA

Horeca equipment / Négoce





FHC 45 BQ AHC / WHC

Fabricador de hielo

Ice maker

Machine à glaçons



500x580x800 mm

48kg/24h

LVP 3040

Lavavasos y lavaplatos

Glass and dishwasher

Lave-vaisselle



436x535x670 mm

60/80° C

Túneles de lavado de arrastre

Tunnels of wash

Tunnels de lavage



+60+63° C / +82° C

HF 500 AL HC

Congelador tapa abatible

Lid chest freezer

Congélateurs avec couvercle battant



1400x660x860 mm

-17/-25° C

EHCV2000VSC

Conservadora expositora VSC

VSC Horizontal freezer

Conservateur panoramique VSC



2500x980x970 mm

L1 -18/-22° C

M1 +5/-1° C

RV200 ISD (MINI)

Armario MINI de refrigeración

MINI Reach in refrigerator

MINI Réfrigérateur vertical



598x655x838 mm

0° C/+8° C

RV400SD / FS400GD

Refrigerador y congelador
vertical 400L

Vertical refrigerator and
conservator 400L

Réfrigérateur et congélateur
vertical 400L

RV SD +2/+10° C

RV GD -1/+5° C

FS SD -18/-22° C

FS GD -15/-18° C

600x685x1890 mm [SD]

600x723x1890 mm [GD]



CV 130 IHC / 220 HC

Congelador vertical

Vertical freezer

Congélateur vertical



-18/-23° C

540x600x870 mm [130 IHC]

540x600x1340 mm [220 HC]

DTFC92 NEW

Mesas con cajones GN1/1 doble temperatura

Tables with GN1/1 drawers double temperature

Tables avec tiroirs GN1/1 double température



905x700x865 mm

0° C/+10° C

-10° C/-21° C

LO 6114 L [VITRA]

Armario expositor heladería

Exhibiting cupboard ice-cream

Armoire d'exposition pour la glace



-15/-24° C

650x650x1500 mm

LO 6314 L [VITRA]

Armario expositor heladería/pastelería

Exhibiting cupboard ice-cream/pastry

Armoire d'exposition glace/pâtisserie



+5/-20° C

NO FROST

650x850x1900 mm

HDC 100 L

Murales calientes

Hot display cabinet

Murale d'exposition
chaude



1005x790x1970 mm

+63° C

HT2021 (HT)

Carro caliente de distribución
Heated banquet trolley
Chariot distributeur maintien
au chaud

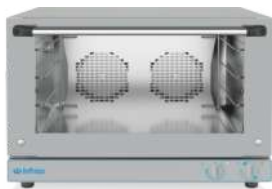


11 GN2/1
22 GN1/1
910x827x1816 mm

+50/+80° C

HE 604 PLUS

Horno eléctrico panadería 600x400
Electric bakery ovens 600x400
Fours pour la boulangerie 600x400



760x800x545 mm

-50/+250° C

PG 75 PV / PE 60 NS

Plancha a gas / Plancha eléctrica
Gas griddles / Electrical griddles
Plancha à gaz / Plancha électrique



760x435x190 mm [PG]
600x435x180 mm [PE]

+100/+300° C
+50/+300° C

HM 1802 P

Horno microondas profesional
Professional microwave oven
Four micro-ondes professionnel



574x528x368 mm

VACT 8 A

Envasadora al vacío
Vacuum packing machine
Machine sous vide



410x455x360 mm

GR 82

Grill eléctrico
Electrical grill
Grille panini électrique



690x430x240 mm

+30/+250° C

FR 1010L G

Freidora eléctrica
Electrical fryer
Freiteuse électrique



525x445x315 mm

0/+195° C

SE60T (Classic)

Salamandra
Salamander
Salamandre



600x548x500 mm

TTH 3000

Tostador de túnel eléctrico
Electric tunnel toaster
Toaster à tunnel électrique



750x420x250 mm

T 12

Tostador eléctrico
Electrical toaster
Toaster électrique



525x305x445 mm

TL6

Termo de leche
Milk urns
Termo de lait



232x232x430 mm

C 220 S

Cortadora de fiambre
Sharpening slicers
Trancheuse professionnelle



friBuffet



Posibilidad de Diseño a medida.
Customised design available.
Design personnalisé possible.



MBUB4VC

Basic Buffet Vitrocerámica
Basic Buffet Glass ceramic
Basic Buffet Vitrocéramique



1475x929x745 mm

+90°C

MB100PF3

Placa Fría
Cold Plate
Plaque Froide



1400x1000x900 mm

-4°C/+4°C

MB100VAB4

Vitrina abierta baja
Low profile open display case
Vitrine ouverte basse



1700x1000x1200 mm

+2°C/+10°C

MB80VMC4

Vitrina Gastrobuffet con cortina
Gastrobuffet air curtain display case
Vitrine Gastrobuffet avec rideau



1700x830x1750 mm

+4°C/+12°C

EEBMV4

Baño María ventilado
Ventilated bain Marie
Bain Marie ventilée



1455x650x460 mm

GN 1/1

EEVAV4

Vitrina vidrio delantero abatible
Hinged front glass
Vitrine avec verre frontal battante



1455x765x1215 mm

-4°C / +12°C

HT4021

Carro caliente puerta de
acero
Heated banquet trolley
Chariot chaud avec porte
en acier



910x1517x1816 mm

+50°C/+80°C

HPT40

Carro caliente plato nivel constante
Plate dispenser heated
chariot chaud dispensateur de vaisselle



440x780x850 mm

+30°C/+90°C

EEDFR70ESO

Freidora eléctrica 8L+8L
8L+8L electric fryers
Friteuse électrique 8L+8L



700x600x330 mm

7.5Kw + 7.5Kw

SSPN1400

Dispensador de pan, vasos y cubertería
Bread, glass and cutlerly
dispensers
Distributeur de pain,
verres et couverts



1400x700x1500 mm

SSCFF6

Self cuba fría
Cold tank
Self cuve froide



2250x800x900 mm

+2° C /+10° C

SSPFAV4

Vitrina cuba fría / placa fría
Cold tank / cold plate
display case
Vitrine cuve froide /
plaque froide



1500x800x1890 mm

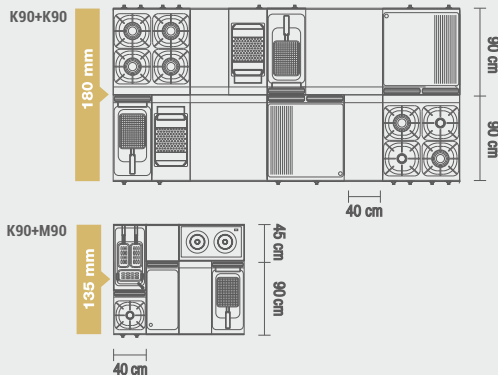
+2°/+10 / +4°/+12°

KITCHENLINE

by  Infrico







K90+M90

Línea de cocina modular, fondo 90cm

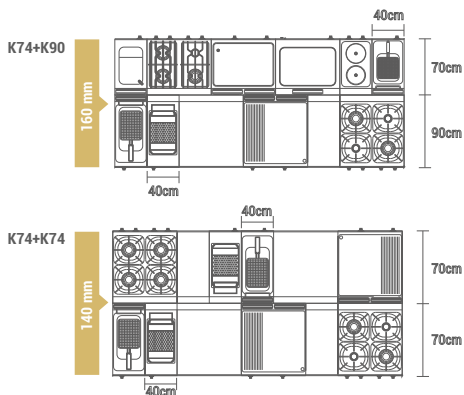
Modular cooking lines, 90cms depth

Ligne de cuisine

modulaire,

profondeur

90cm



K74+M74

Línea de cocina modular, fondo 70cm

Modular cooking lines, 70cms depth

Ligne de cuisine modulaire,

profondeur 70cm



K60

Línea de cocina modular, fondo 60cm

Modular cooking lines, 60cms depth

Ligne de cuisine modulaire, profondeur 60cm



Dómino

Arquitectura flexible para módulos estándar
Flexible architecture for standard modules
Architecture flexible pour modules standard



Core

Arquitectura única de construcción modular
Unique modular construction architecture
Architecture unique de construction modulaire



DROP IN

Elementos de cocción integrados
Integrated cooking elements
Éléments de cuisson intégrés



SALAMANDRAS

Equipos para gratinar, asar, caramelizar, ultimar platos, mantener platos calientes... / Equipment for grilling, roasting, caramelising, finalising dishes, keeping dishes warm... / Matériel pour griller, rôti, caraméliser, finaliser les plats, maintenir les plats au chaud...



HORNOS / OVEN / FOURS



PANEL & EQUIPOS

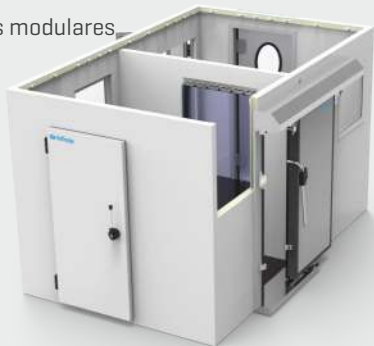
Panel & equipment / Panneau & équipements





Polar Max

Cámaras frigoríficas modulares,
Modular cold room
Chambres
réfrigérées
modulaires



Armarios/Cabinets/Armoires

Armarios modulares
desmontables
Mounted modular cabinets
Armoires modulaires
détachables



Estanterías/Shelves/Étagères

Estructuras modulares, montaje sin herramientas
Modular structures, no tools required
Structures modulaires, assemblage sans outils

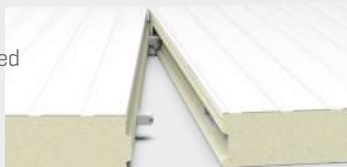


Aplicaciones especiales/ Specific applications/ Applications spéciales



Panel industrial / Industrial panel/ Panneau industriel

Panel frigorífico
discontinuo y panel
continuo tipo sandwich
Discontinuous refrigerated
panel and continuous
sandwich panel
Panneau réfrigéré
discontinu et panneau
sandwich continu



Carriles y protecciones/ Rails & protection/ Rails et protections



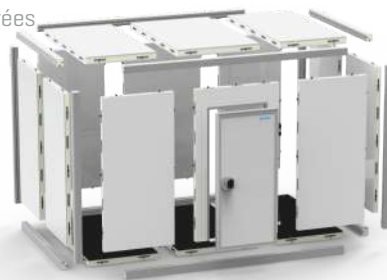
AMPC

Armario/cámara modular puertas de cristal
Modular showcase cabinet with glass doors
Armoire/chambre modulaire avec portes vitrées



CM

Cámaras modulares línea Premium
Modular cold room Premium line
Chambres réfrigérées
modulaires ligne
Premium



Puertas industriales / Industrial doors / Portes industrielles



Equipos Impafri/ Impafri units/ Equipments Impafri



Equipos Intarcon/ Intarcon units/ Equipments Intarcon





The image shows a close-up of a brushed metal surface with the Infrico logo. The logo consists of a stylized crown icon on the left and the word "Infrico" in a bold, sans-serif font to its right. The entire logo is embossed into the metal, creating a subtle relief effect. The lighting is soft, highlighting the texture of the metal and the contours of the logo.

 Infrico

1 - Oficina Central / Main Office / Usine de fabrication

INFRICO S. L. Ctra. de Aguilar a A-318 por Moriles, Km 15,5 - A-3132
CP 14900 Lucena, Córdoba - España

☎ +34 957 51 30 68 📠 +34 957 59 11 83 ✉ info@infrico.com

1 - JEFE DE VENTAS

Luis Rivas Montalvo

☎ 650 43 65 87

✉ luisrivas@infrico.com

2 - MADRID Y ZONA CENTRO

Javier López / Alberto Moreno / José Castellanos

☎ 682 68 21 25 / 627 75 22 38 / 666 41 92 41

☎ 91 684 60 96

📠 91 684 61 06

✉ delegacioncentro@infrico.com

3 - CATALUÑA-ANDORRA

Raúl Ballano / M^a. José Verdú / Nacho Garat

ITECNIC, S.L.

☎ 670 84 44 56 / 689 33 20 25 / 682 36 44 66

☎ 93 562 61 52

📠 93 562 61 45

✉ info@itecnic.com

4 - CANARIAS

Carlos Vega

DICAFRI, S.L.

☎ 674 88 30 40

☎ 928 70 10 87

📠 928 70 10 85

✉ comercial.dicafri@infrico.com

5 - SEVILLA, HUELVA Y CÁDIZ

José Manuel Romana

☎ 654 50 98 40

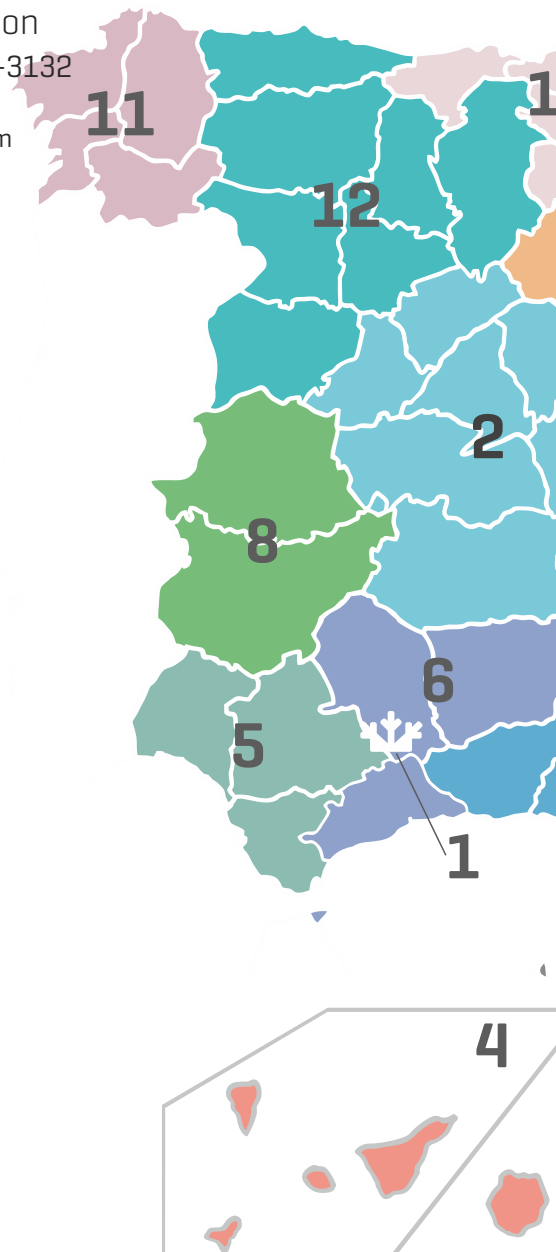
✉ josemanueldibeca@hotmail.com

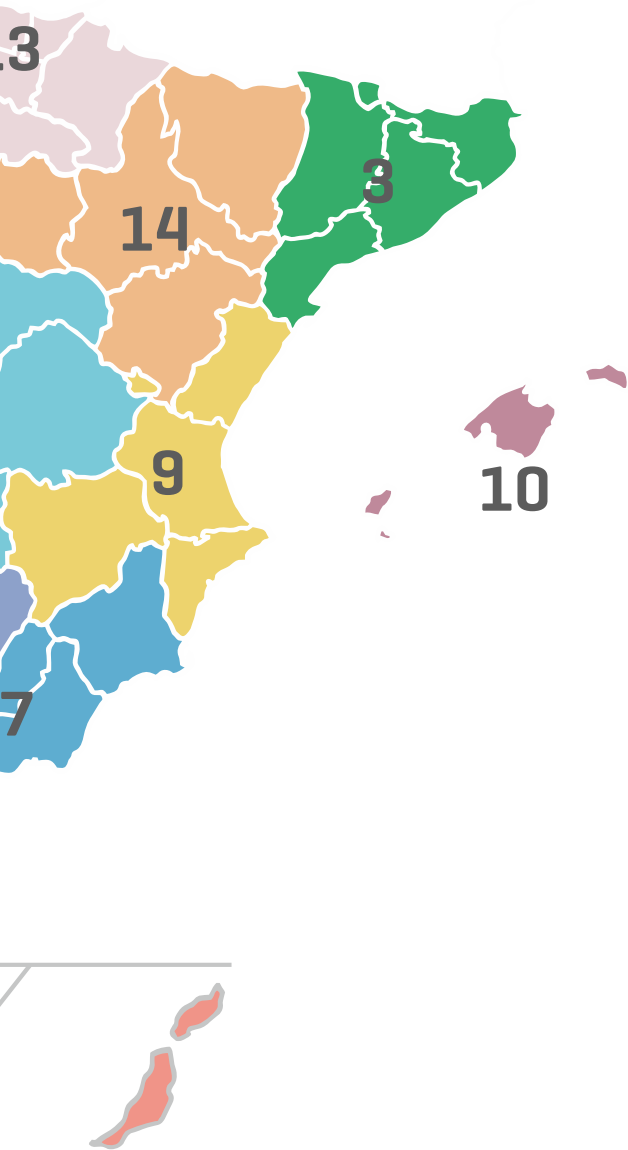
6 - CÓRDOBA, JAÉN, MÁLAGA CEUTA, MELILLA

Miguel Cantero

☎ 620 29 82 82

✉ miguelcantero@infrico.com





7 - GRANADA, ALMERÍA Y MURCIA

Daniel Riquelme Cordero

☎ 659 85 04 15

✉ danielriquelmecordero@hotmail.com

8 - EXTREMADURA

Manuel Pérez Guisado

☎ 670 03 23 56

☎ 924 45 61 91

✉ manuel@representacionesmpg.com

9 - VALENCIA, ALICANTE, CASTELLÓN Y ALBACETE

Victoria Oliver / Elena Oliver

SILVINO OLIVER, S.L.

☎ 963 97 02 45

☎ 605 09 75 40

☎ 963 97 02 46

✉ infricovalencia@silvinooliver.com

10 - BALEARES

Manuel Castro Baños

☎ 628 67 18 97

✉ mcastro@infrico.com

11 - GALICIA

Juan José Espejo / Brais Espejo

☎ 609 85 01 55 / 691 11 72 35

✉ escohostel@escohostel.com

12 - CASTILLA-LEÓN Y ASTURIAS

Paulino Canga González

☎ 609 66 52 54

☎ 670 59 49 86

✉ paulo@delegadoastur.com

13 - PAÍS VASCO, NAVARRA, LA RIOJA Y CANTABRIA

Mikel Pérez De Viñaspre

☎ 650 25 56 34

✉ mikelperez@infrico.com

14 - ARAGÓN

Adolfo Bueno

☎ 653 85 70 60

✉ buenozaragoza@gmail.com

Fran Ramón

☎ +34 609 21 81 94
✉ framon@infrico.com

Roberto Doval

☎ +34 606 970 357
✉ rdoval@infrico.com

Rui Vigo

Unipessoal Lda. Rui Vigo
 + 351 915 283 253
 + 351 309 955 122
 rui.vigo@netcabo.pt

Aziz Bouhartan

☎ + 212 661 107 372
📞 + 212 522 207 372
✉ aziz.bouhartan@infrico.com

Issam Abdelkafi

+21 694 22 61 71
issam@infrico.com

Sushil Hiranandani

☎ +971528 496385
✉ middle-east@infrico.com

Sunnit Bector

+91 7888 48 7200
salesindia@infrico.com

Mark Botwright

+34 679 71 93 26
mark@infrico.com

Rafael Cañada

+34 630 44 79 29
rafael@infrico.com

Doğan Bademkiran

+ 90 545 583 6315
dogan@infrico.com

+34 686 34 09 07
aestrada@infrico.com

Mari Carmen Castellano

+ 34 683 26 67 08
mccastellano@infrico.com



NORTH AMERICA

Pedro Carvajal

☎ +34 690 23 44 78

✉ pcarvajal@infrico.com

INFRICO USA

Juan Pablo Esparragoza

Carlos Ortega

Fran Córdoba

☎ (305) 777-9599

✉ sales@infrico.com

INFRICO MÉXICO

Oscar Sabag Garvalena

☎ +52 812 592 16 37

✉ osabag@infrico.com

PUERTO RICO

Alexandre Vargás

Global Kitchen Solutions

☎ +1 787 923 9365

✉ alexandre@globalkitchensolutions.com

REPÚBLICA DOMINICANA

Rafael Podadera

Parlyn International

☎ +1 809 759 4424

✉ rpodadera@parlyninternational.com

LATINOAMÉRICA

Antonio Mendoza

☎ +34 682 65 57 84

✉ amendoza@infrico.com

CENTRO AMERICA

Diego Mellado

☎ +502 4250 6101

✉ dmellado@infrico.com

PANAMA

Juan Gabriel Martínez

☎ +507 6676 8092

✉ jmartinez@equipcopanama.com

COLOMBIA / VENEZUELA

Jorge Solorzano

☎ +57 310 3931548

✉ jsolorzano@infrico.com

ECUADOR / PERÚ / BOLIVIA

Giovanni Pedrazzoli

☎ +59 399 118 6962

✉ gpedrazzoli@infrico.com

ARGENTINA / BRASIL

Giovanni Beccari

☎ +55 48 9946-4187

✉ gbeccari@infrico.com

CHILE

Josué Meléndez

Comercial Maquinet

☎ Tel.: +56 98199 3973

✉ ventas@maquinet.cl



Délégations France

infrico.fr 🏠 ZAC des Portes d L'Océane OUEST. 72650 SAINT SATURNIN [FRANCE]

☎ 02 43 42 00 33

📠 02 43 42 28 07

Direction

Antonio López:

☎ +34 679 29 37 22

✉ antoniolopez@infrico.com

Direction

Administrative

Sophia Choukri

☎ 06 58 04 33 15

✉ sophia@infrico.com

Service Compatibilité et Facturation

Valerie Simon:

☎ 07 61 98 47 50

☎ 02 43 42 00 33

✉ comptabilite@infrico.com

Service SAV

Stephane Vivet: Pièces détachées

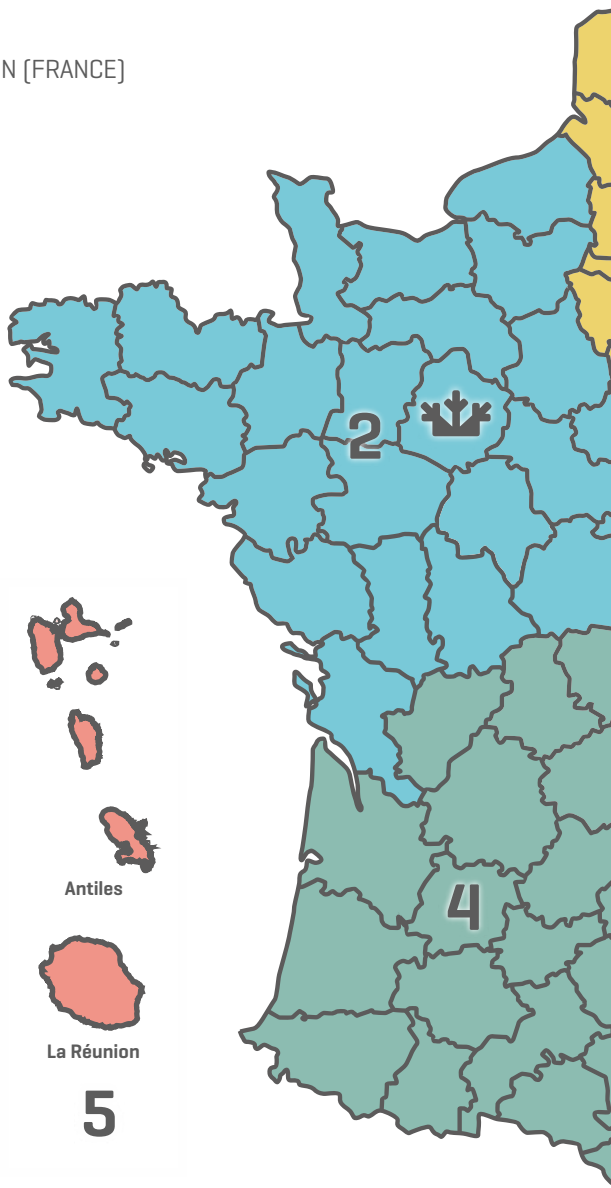
☎ 02 53 49 17 23

✉ pieces@infrico.com

Miguel Burgos: SAV

☎ 02 53 49 17 22

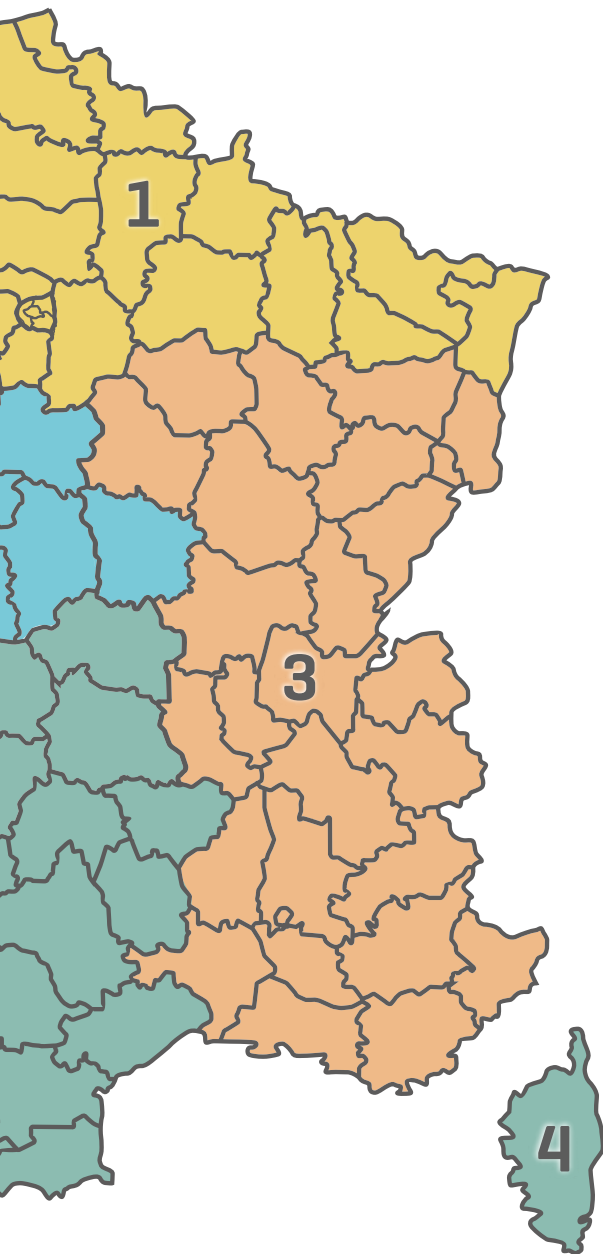
✉ sav@infrico.com



Antilles

La Réunion

5



SECTEUR 1

Paris - Île de France
Nord - Est

Mickaël Diaz:

mickael@infrico.com

Tél: 06 07 23 00 97

SECTEUR 2

Nord-Ouest

Ludovic Stojanovic

ludovic@infrico.com

Tél: 06 08 64 39 76

SECTEUR 3

Sud Est

Maxime Bernigaud

mbernigaud@infrico.com

Tél: 06 74 91 73 03

SECTEUR 4

Sud Ouest - Corse

Makan Toure

makan@infrico.com

Tél: 07 72 77 49 65

OUTRE MER - 5

La Martinique, Guadeloupe, La
Réunion, Mayotte, La Guyane,
Nouvelle Calédonie

Claire Brossier

commercial@infrico.com

Tél: 06 44 17 72 17

¿QUÉ NECESITA PARA EQUIPAR SU NEGOCIO?

WHAT DO YOU NEED TO EQUIP YOUR BUSINESS?
DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN POUR ÉQUIPER VOTRE ENTREPRISE?



Infanco

22

LE OFRECEMOS
ALGUNAS IDEAS
HERE ARE SOME IDEAS
VOICI QUELQUES IDÉES



**PIZZA
FAST FOOD**

86



**PASTELERÍA
PASTRY
PÂTISSERIE**

92



**CAFÉ & BAR
COFFEE AND BAR
CAFÉ ET BAR**

94



HOTEL

100



**CARNICERÍA-CHARCUTERÍA
BUTCHERY-DELICATESSEN
BOUCHERIE-CHARCUTERIE**

102



PAN
BREAD
PAIN

88



HELADO
ICE CREAM
GLACE

90



RESTAURANTE
RESTAURANT
RESTAURANT

96



COCINA
KITCHEN
CUISINE

98



SUPERMARKET

104



FARMACIA
PHARMACY
PHARMACIE

106

PIZZA FAST FOOD

En este sector, la maquinaria de refrigeración es esencial para mantener los ingredientes frescos y garantizar la calidad de su producto, así como para obtener un espacio cómodo que permita un buen flujo de trabajo.

Capacidad de almacenamiento, materiales, facilidad de limpieza, eficiencia energética... Todas estas características hacen que los equipos Infrico sean una pieza fundamental en su negocio.

In this sector, refrigeration equipment is essential to keep your ingredients fresh and ensure the quality of your product, as well as to provide a comfortable space for a good workflow.

Storage capacity, materials, ease of cleaning, energy efficiency... All these features make Infrico equipment an essential part of your business.

Dans ce secteur, les équipements de réfrigération sont essentiels pour conserver la fraîcheur de vos ingrédients et garantir la qualité de vos produits, ainsi que pour offrir un espace confortable permettant un bon déroulement des opérations.

Capacité de stockage, matériaux, facilité de nettoyage, efficacité énergétique... Toutes ces caractéristiques font des équipements Infrico un élément essentiel de votre activité.

MPL 2300

Mesa refrigerada pizza Lucena / Pizza prep table Lucena /
Table positive pizza Lucena

Acero Inox
AISI 304

700 L

2260x800x850/1100 mm



+2° C / +6° C

C. Clima: 4/38° C

MP 2300 CN

Mesa refrigerada pizza / Pizza prep table / Table positive pizza

Acero Inox
AISI 304

730 L

2305x800x830/980 mm



+2° C / +6° C

C. Clima: 5/40° C

ME 1003 VIP

Mesa refrigerada pizza
Pizza undercounter refrigerator
Desserte gastronomie positive
préparation pizza

0° C / +6° C

+4° C / +8° C

C. Clima: 4/38° C

Acero Inox AISI 304

355+35 L

1468x600x

x850/1417 mm



ERV 53

Expositor refrigerado
Glass door merchandiser
Armoire d'exposition vertical

+3° C / +6° C

C. Clima: 4 / 38° C

280 L

600x510x1820 mm



UC 60 P/PD

Mesa undercounter refrigeración ensaladas
Sandwiches salad prep table
Table undercounter posit. préparation salade

480 L

1533x766x1175 mm



0° C / +6° C

C. Clima: 4 / 38° C



AGB 701

Armario refrigeración GN2/1
GN2/1 reach in refrigerator
Armoire positive GN2/1

-2° C / +8° C

C. Clima: 5 / 40° C

Acero Inox AISI 304

560 L

687x794x2130 mm



PAN

BREAD / PAIN



Cubrimos todo el abanico necesario para que la fabricación de su producto sea lo más profesional y efectiva posible. Desde armarios de fermentación y abatidores de distintas capacidades, hasta vitrinas de presentación neutras, frías y calientes. En nuestro catálogo encontrará todas las soluciones necesarias para satisfacer sus necesidades.

We cover the entire range necessary to make the manufacture of your product as professional and effective as possible. From retarder proofers and blast chillers of different capacities, to neutral, cold and hot display cases. In our catalogue you will find all the necessary solutions to meet your needs.

Nous couvrons toute la gamme nécessaire pour rendre la fabrication de votre produit aussi professionnelle et efficace que possible. Des les armoires de fermentation et les cellules de réfrigération de différentes capacités jusqu'aux vitrines neutres, froides et chaudes. Dans notre catalogue, vous trouverez toutes les solutions nécessaires pour répondre à vos besoins.

FC 900 BT CR

Armario fermentación 600x800
Retarder proofer cabinet 600x800
Armoire de fermentation 600x800

-18° C / +35° C
C. Clima: 4 / 38° C
Acero Inox AISI 304
785 L
796x960x2130 mm



ABT10 1L

Abatidor y congelador 10 niveles
Blast chiller and freezer 10 levels
Cell. de refroid. et surgélation 10 niveaux

Acero Inox AISI 304
GN 1/1
10 Bandejas
837x870x1730 mm



AGB1402 PAST

Armario refrig. Euronorm
600x400 Pastelería
Euronorm 600x400 pastry
reach in refrig.
Armoire Euronorme 600x400
posit. pâtisserie
-2° C / +8° C
C. Clima: 5 / 40° C
Acero Inox AISI 304
1240 L
1385x794x2130 mm



AN 401 CR

Armario refrigeración Euronorm 600x400
Euronorm 600x400 reach in refrigerator
Armoire Euronorme 600x400 positive

-2° C / +8° C
C. Clima: 5 / 40° C
395 L
557x775x2060 mm



VMG 12 P (Magnus)

Vitrina expositora neutra cafetería y pastelería
Neutral pastry display case
Vitrine neutre d'exp. pour
cafétéria et pâtisserie

1250x960x1345 mm



VBR 12 PC (Ámbar)

Vitrina expositora caliente para pastelería
Pastry hot display case
Vitrine chaude d'exposition
pour pâtisserie

+65° C
C. Clima: 3 / 25° C
365 L
1250x810x1300 mm



HELADO

ICE CREAM / GLACE

Preparación, almacenaje, exposición y servicio. De la A a la Z, disponemos de una gran gama de soluciones de distintas capacidades y precios, pero siempre con la máxima calidad: calidad Infrico.

Armarios de congelación de hasta 54 cubetas de helado, abatidores desde 3 niveles, armarios expositores de 1, 2, 3 o 4 caras de cristal, y nuestras vitrinas expositoras de cristal curvo o recto, con frío ventilado o estático, y con uno o dos niveles de profundidad de almacenaje.

Preparation, storage, display and service. From A to Z, we have a wide range of solutions with different capacities and prices, but always with the highest quality: Infrico quality.

Freezer cabinets for up to 54 ice cream trays, chilling cabinets from 3 levels, display cabinets with 1, 2, 3 or 4 sides of glass, and our curved or straight glass display cabinets, with ventilated or static refrigeration, and with one or two levels of storage depth.

Préparation, stockage, exposition et service. De A à Z, nous disposons d'une large gamme de solutions avec des capacités et des prix différents, mais toujours avec la plus haute qualité : la qualité Infrico.

Armoires de congélation pouvant contenir jusqu'à 54 bacs à glace, cellules de refroidissement à partir de 3 niveaux, vitrines avec 1, 2, 3 ou 4 côtés en verre, et nos vitrines en verre courbes ou droites, avec froid ventilé ou statique, et avec un ou deux niveaux de profondeur de stockage.

AGB 901 BT

Armario Euronorm 800x600
Pastelería-Heladería
Euronorm 800x600 pastry -
ice cream reach in
Armoire Euronorme 800x600
pâtisserie-glace

-22° C / -25° C
C. Clima: 7 / 35°C

785 L

796x960x2130 mm



ABT7 1L

Abatidor y congelador 7 niveles
Blast chiller and freezer 7 levels
Cell. de refroid. et surgélation 7 niveaux

Acero Inox AISI 304
GN 1/1

7 Bandejas

837x870x1120 mm



LO 6314 L (Vitra NO FROST)

Expositor heladería-pastelería
Exhibiting cupboard for ice
cream & pastry
Armoire d'exposition pour la
glace et la pâtisserie

-20° C / +5° C

450 L

650x650x1900 mm



VCB 15 UH (Coral)

Vitrina expositora helados
Gelato display case
Vitrine d'exposition pour glace

-15° C / -18° C
C. Clima: 7 / 35°C

228 L

1562x1052x1200 mm



VAR 18 H (Aries)

Vitrina expositora helados
Gelato display case
Vitrine d'exposition
pour glace

-15° C / -18° C
C. Clima: 7 / 35°C

274 L

1875x1145x1320 mm



VBZ 12 U (Ibiza)

Vitrina expositora helados frío estático
Ice cream static display case
Vitrine d'exp. pour
glace statique

-15° C / -18° C
C. Clima: 7 / 35°C

289 L

1310x920x1350 mm



PASTELERÍA

PASTRY / PÂTISSERIE

Sabemos que pones toda la pasión en cada una de tus creaciones, y para personas como tú son nuestros equipos de refrigeración altamente especializados.

Nuestros armarios y vitrinas de exposición son ideales para mantener tus pasteles y postres frescos durante todo el día.

Podrás exhibir tus creaciones sin preocuparte porque se estropeen o pierdan calidad, mostrando tu repostería a los clientes y tentándolos con sus dulces favoritos.

Estos equipos mantienen los productos a la temperatura ideal y los protegen del polvo y otros contaminantes.

We know you put your passion into each of your creations, and our highly specialised refrigeration equipment is for people like you.

Our display cabinets and display cases are ideal for keeping your cakes and desserts fresh all day long.

You can display your creations without worrying about spoilage or loss of quality, showcasing your confectionery to clients and tempting them with their favourite treats.

These units keep products at the ideal temperature and protect them from dust and other contaminants.

Nous savons que vous mettez votre passion dans chacune de vos créations, et notre équipement de réfrigération hautement spécialisé est destiné à des personnes comme vous.

Nos armoires et vitrines d'exposition sont idéales pour conserver la fraîcheur de vos gâteaux et desserts tout au long de la journée.

Vous pouvez exposer vos créations sans vous soucier de la détérioration ou de la perte de qualité, en présentant vos confiseries aux clients et en les tentant avec leurs friandises préférées.

Ces unités maintiennent les produits à la température idéale et les protègent de la poussière et d'autres contaminants.

ABT10 1L

Abatidor y congelador
10 niveles
Blast chiller and freezer
10 levels
Cell. de refroid. et
surgélation 10 niveaux

Acero Inox AISI 304

GN 1/1

10 Bandejas

837x870x1730 mm



LO 6414 L (Vitra SOFT AIR)

Expositor pastelería (opcional
chocolate-bombones)
Exhibiting cupboard pastry
[chocolates optional]
Armoire d'exposition pâtisserie
[option chocolat-bonbons]

-2° C / +15° C

450 L

650x650x1900 mm



MR 1620

Mesa refrigeración 600x400
600x400 counter refrigerator
Tour pâtissier positif 600x400

420 L

1618x800x850 mm



- 2°C/+8°C

C. Clima 5/40°C

VLY 12 B (Lyon Chocolate)

Vitrina expositora pastelería
Pastry display case
Vitrine d'exposition
pour pâtisserie

+7° C / +12° C

C. Clima: 3 / 25°C

96 L

1250x900x1060 mm



VGL 18 P

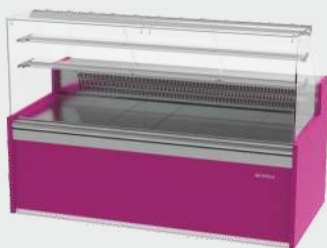
Vitrina expositora con reserva para pastelería
Pastry display case with storage
Vitrine d'exposition pour
pâtisserie avec réserve
réfrigérée

+4° C / +8° C

C. Clima: 3 / 25°C

430 L

1935x985x1345 mm



VMG 25 RU (Magnus)

Vitrina expositora cafetería y pastelería
Pastry display case
Vitrine d'exp. pour cafétéria et pâtisserie

+4° C / +8° C

C. Clima: 3 / 25°C

283 L

2500x960x1220 mm



CAFÉ & BAR

COFFEE AND BAR / CAFÉ ET BAR



Permítenos mostrarte algunos de los equipos con los que podrás equipar tu local. Equipos que te garantizan las temperaturas necesarias para servir tus productos.

Además, su diseño elegante y su funcionalidad los convierten en la mejor opción para mostrar tus bebidas y alimentos atractivamente.

Estamos convencidos de que estos dispositivos van a conseguir mejorar la eficiencia y rentabilidad de tu negocio.

Let us show you some of the products that you can equip your bar with. Equipment that guarantees the necessary temperatures to serve your products.

In addition, their elegant design and functionality make them the best option to display your food and beverages attractively.

We are convinced that these devices will improve the efficiency and productivity of your business.

Laissez-nous vous présenter quelques-uns des équipements dont vous pouvez équiper vos locaux. Des équipements qui garantissent les températures nécessaires pour servir vos produits.

En outre, leur design élégant et leur fonctionnalité en font la meilleure option pour présenter vos aliments et boissons de manière attrayante.

Nous sommes convaincus que ces appareils amélioreront l'efficacité et la rentabilité de votre entreprise.

FMPP 2000 CR

Frente mostrador refrigerado
Back-Bar counter refrigerator
Desserte arrière bar posit. cafétéria

Acero
Inox
AISI 304

620 L

1150x600x1050 mm



+2° C / +6° C
C. Clima: 4/38° C

EB 1000 II

Enfriador de botellas
Chest bottle cooler
Refroidisseur de bouteilles

265 L

1004x550x865 mm



+3° C / +6° C
C. Clima: 4 / 38° C

VEB 6 CP

Expositor de barra y platos
Bar display exhibitor case and plate
Vitrine à tapas



13.6 L

1162x395x195 mm

-1° C / +7° C
C. Clima: 4 / 38° C

ERV 25

Expositor refrigerado horizontal altura 920mm.
Back-Bar 920mm. height
Arrière bar horizontal hauteur 920mm.



220 L

900x510x920 mm

+4° C / +12° C
C. Clima: 4 / 38° C

NEC 1002 FV

Expositor congelador
Glass door freezer
Armoire d'exposition pour
congélation

-15° C / -25° C
C. Clima: 4 / 38° C

1000 L

1385x705x2010 mm



SPC 501 / 501B

Enfriador de Botellas SuperCooler
Chest bottle cooler SuperCooler
Refroidisseur de bouteilles SuperCooler

+ 0° C / -8° C
C. Clima: 4 / 38° C

500 L

687x728x2003 mm



RESTAURANTE

RESTAURANT / RESTAURANT



Tecnología avanzada, calidad constructiva, ergonomía y durabilidad excepcional. Estas cualidades, presentes en todos nuestros equipos Infrico, garantizan que su compra es una inversión segura en el corto y largo plazo. Sumadas al amplio rango de productos, hacen una combinación perfecta para su negocio. Desde cámaras frigoríficas a maduradores de carne, pasando por nuestras imbatibles mesas de preparación y almacenaje, así como nuestras vitrinas y armarios de exposición, conforman una excelente carta de presentación para cualquier tipo de restaurante.

Advanced technology, quality construction, ergonomics and exceptional durability. These qualities, present in all our Infrico equipment, ensure that your purchase is a safe investment in the short and long term. Combined with our wide range of products, they make a perfect match for your business. From cold rooms to dry aging reach ins, to our unbeatable preparation and storage tables, as well as our display cases and display cabinets, they make an excellent calling card for any type of restaurant.

Technologie avancée, construction de qualité, ergonomie et durabilité exceptionnelle. Ces qualités, présentes dans tous nos équipements Infrico, garantissent que votre achat est un investissement sûr à court et à long terme. Combinées à notre large gamme de produits, elles constituent une combinaison parfaite pour votre entreprise. Des chambres froides à armoires de maturation, en passant par nos tables de préparation et de stockage imbattables, ainsi que nos vitrines et armoires d'exposition, ils constituent une excellente carte de visite pour tout type de restaurant.

BMGN 1960

Mesa de refrigeración A+

A+ undercounter refrigerator

Desserte dessous de comptoir positive A+

+2° C / +8° C

C. Clima: 5/40° C

Acero Inox

AISI 304

465 L

1960x700x850 mm



VIP 2300 1/3 C

Vitrina pizzas y sandwiches cuba 1/3

Refrig. pizza & sandwiches case 1/3 trays

Vitrine ingrédients pizza et sandwiches 1/3

97 L

2300x413x450 mm



-1° C / +7° C

C. Clima: 4 / 38° C

VC 2100 MDAB

Vitrina maduración Dry Aging

Dry Aging meat display case

Vitrine maturation Dry Aging

710 L

2100x740x1060 mm



0° C / +16° C

HR:45%/85%

C. Clima 4/38° C

AC 280 MDAB

Armario madurador Dry Aging

Dry Aging meat cabinet

Armoire maturation

Dry Aging

340 L

600x656x1645 mm



0° C / +16° C

HR:45%/85%

C. Clima 4/38° C

VML 15 (Málaga)

Vitrina expositora para pescado

Fish display case

Vitrine réfrigérée comptoir panoramique

AISI 304

237 L

1642x900x1335 mm



-1° C / +1° C

C. Clima: 4 / 38° C

EVV 200 MX

Armario expositor de vino

en madera

Wines cellars

Armoire á vin

+4° C / +18° C

C. Clima 4/38° C

350+350 L

100+100 Botellas

1314x596x1918 mm



COCINA

KITCHEN / CUISINE

Descubre la excelencia en refrigeración con Infrico. Nuestras cocinas modulares están diseñadas para ofrecer máxima eficiencia y durabilidad, adaptándose a las necesidades de cualquier chef profesional. Cada modelo combina tecnología avanzada con un diseño elegante, asegurando rendimiento y estilo en tu cocina.

Nuestra línea de cámaras modulares de refrigeración-congelación garantiza frescura y conservación óptima de tus productos, con una flexibilidad incomparable para cualquier espacio.

Elige Infrico y lleva tu negocio al siguiente nivel.

Discover refrigeration excellence with Infrico.

Our modular kitchens are designed for maximum efficiency and durability, adapting to the needs of any professional chef. Each model combines advanced technology with a sleek design, ensuring performance and style in your kitchen.

Our line of modular chiller-freezers guarantees freshness and optimal preservation of your products, with unmatched flexibility for any space.

Choose Infrico and take your business to the next level.

Découvrez l'excellence en matière de réfrigération avec Infrico.

Nos cuisines modulaires sont conçues pour une efficacité et une durabilité maximales, s'adaptant aux besoins de tout chef professionnel. Chaque modèle associe une technologie avancée à un design épuré, garantissant performance et style dans votre cuisine.

Notre gamme de refroidisseurs-congérateurs modulaires garantit la fraîcheur et la conservation optimale de vos produits, avec une flexibilité inégalée pour n'importe quel espace.

Choisissez Infrico et faites passer votre entreprise au niveau supérieur.

K90 / M90

Consultar modelos y opciones
Consult models and options
Consulter des modèles
et des options



KITCHENLINE
by **Infrico**
ProfessionalCookingEquipment

AGB 701 PESCE

Armario refrigeración pescado 600x400
600x400 Fish refrigerator reach-in
Armoire positive 600x400 poisson

-2° C / +2° C
C. Clima: 5/40° C
Acero Inox AISI 304
560 L
687x794x2130 mm



HM1802P

Horno microondas profesional
Professional microwave oven
Four micro-ondes professionnel



574x528x368 mm
3 Magnetrones/Magnetrons/Magnetrons

ABT20 1C BI

Abatidor y congelador
20 niveles
Blast chiller and freezer
20 levels
Cell. de refroid. et
surgélation 20 niveaux

Acero Inox AISI 304
GN 1/1
20 Bandejas
1200x1125x2465 mm



SEUF40M (Ultra-rapid)

Salamandra
Salamander
Salamandre



400x548x500 mm

Cámara Modular / Modular cold room/ Chambre réfrigérée modulaire

Consultar modelos y opciones
Consult models and options
Consulter des modèles
et des options



HOTEL

Infrico te ofrece lo mejor en equipos de refrigeración para buffet de hotel, asegurando frescura y calidad en cada presentación.

Nuestros equipos están diseñados sobre la base de los mejores materiales, para cocinar y mantener tus alimentos en perfectas condiciones, realzando la experiencia gastronómica de tus huéspedes.

Nuestra línea de cámaras de refrigeración y congelación modulares proporciona la conservación óptima y flexible para cualquier espacio.

Con Infrico, la excelencia en refrigeración está garantizada.

Infrico offers you the best in hotel buffet refrigeration equipment, ensuring freshness and quality in every presentation.

Our equipment is designed on the basis of the best materials to cook and keep your food in perfect condition, enhancing your guests' dining experience.

Our line of modular refrigeration and freezer cabinets provides optimal and flexible preservation for any space.

With Infrico, refrigeration excellence is guaranteed.

Infrico vous offre le meilleur de l'équipement de réfrigération pour buffet d'hôtel, garantissant la fraîcheur et la qualité de chaque présentation.

Nos équipements sont conçus sur la base des meilleurs matériaux pour cuire et conserver vos aliments en parfait état, améliorant ainsi l'expérience culinaire de vos clients.

Notre gamme de chambres modulaires positives et négatives, offre une conservation optimale et flexible pour tout type d'espace.

Avec Infrico, l'excellence en matière de réfrigération est garantie.

MBUB4VC

Basic Buffet Vitrocerámica
Basic Buffet Gass ceramic
Basic Buffet Vitrocéramique



1475x929x745 mm

+90°C

MB100BM3

Baño María
Bain Marie
Bain Marie



1400x830x900 mm

+30°C/+90°C

MB100CF3

Cuba Fría
Cold Tank
Cuve Froide



1400x1000x900 mm

+2°C/+10°C

MB80VMC4

Vitrina Gastrobuffet con cortina
Gastrobuffet air curtain display case
Vitrine Gastrobuffet avec rideau



1700x830x1750 mm

+4°C/+12°C

HT4021

Carro caliente puerta de acero / Heated banquet trolley /
Chariot chaud avec porte en acier



910x1517x1816 mm

+50°C/+80°C

CHAFING

Accesorios / Accessories / Accessoires



CARNICERÍA, CHARCUTERÍA

BUTCHERY-DELICATESSEN /
BOUCHERIE-CHARCUTERIE

Les mostramos algunos de nuestros equipos de refrigeración especializados para carnicería y charcutería.

Armarios secaderos y de maduración, armarios de refrigeración, vitrinas con distintas profundidades de exposición, cámaras de refrigeración-congelación modulares que se adaptan a su espacio y necesidades....

Nuestros equipos garantizan una conservación óptima, manteniendo el sabor de los productos y la seguridad alimentaria.

Con Infrico, asegura la mejor conservación para tu negocio.

We show you some of our specialised refrigeration equipment for butcheiers and delicatessens.

Seasoning and maturation cabinets, refrigeration cabinets, display cabinets with different display depths, modular refrigeration-freezing chambers that adapt to your space and needs.....

Our equipment guarantees optimal preservation while maintaining product flavour and food safety.

With Infrico, ensure the best preservation for your business.

Nous vous présentons quelques-uns de nos équipements de réfrigération spécialisés pour les boucheries et les charcuteries.

Armoires de séchage et de maturation, armoires de réfrigération, vitrines avec différentes profondeurs de présentation, chambres modulaires positives-négatives qui s'adaptent à votre espace et à vos besoins.....

Nos équipements garantissent une conservation optimale tout en préservant la saveur des produits et la sécurité alimentaire.

Avec Infrico, assurez la meilleure conservation pour votre entreprise.

AN 1002 SC

Armario secadero de embutidos
Seasoning refrigerator
Armoire séchage affinage

+4° C / +16° C
C. Clima 4/38°C

1110 L
1385x700x2060 mm



AGB 701 MDAB

Armario madurador Dry Aging
Dry Aging meat cabinet
Armoire maturation Dry Aging

0°C/+16°C
HR:45%/85%
C. Clima 4/38°C
560 L
687x868x2130 mm



VEX 12 U CA

Vitrina Experience torre de carne
Meat tower Experience display counter
Vitrine Experience tour de viande

253 L
1250x930x1500 mm



-1° C / +5° C

IAN 1002 CR

Armario refrig. puerta de cristal
Glass door reach-in refrigerator
Armoire positive portes vitrées

-2° C / +6° C
C. Clima: 4 / 38°C
1070 L
1385x712x2060 mm



VBC 15 RCP (Barcelona)

Vitrina expositora modular frío ventilado
Refrigerated with storage display case
Vitrine de présentation froid ventilée

109 L
1250x1150x1290 mm



0° C / +6° C
C. Clima: 4/30°C

Cámara Modular/ Modular cold room/ Chambre réfrigérée modulaire

Consultar modelos y opciones
Consult models and options
Consulter des modèles
et des options



SUPERMARKET

Diseñadas para realzar la presentación y mejorar la visibilidad de tus productos, nuestras vitrinas mantienen la frescura y calidad, mientras que nuestras murales, con sus diferentes profundidades y alturas, ofrecen un almacenamiento eficiente y accesible, optimizando el espacio y facilitando la organización.

Con tecnología avanzada y un diseño elegante, los equipos de Infrico garantizan una experiencia de compra superior.

Designed to enhance the presentation and improve the visibility of your products, our display cabinets maintain freshness and quality, while our multidecks, with their varying depths and heights, offer efficient and accessible storage, optimising space and facilitating organisation.

With advanced technology and stylish design, Infrico equipment guarantees a superior shopping experience.

Conçues pour améliorer la présentation et la visibilité de vos produits, nos vitrines préservent la fraîcheur et la qualité, tandis que nos murales, avec leurs différentes profondeurs et hauteurs, offrent un stockage efficace et accessible, optimisant l'espace et facilitant l'organisation.

Grâce à une technologie avancée et à un design élégant, les équipements Infrico garantissent une expérience d'achat supérieure.



VEX 18CP (Experience)

Vitrina Experience
Experience display counter
Vitrine Experience



338 L
1875x1295x1220 mm

-1° C / +5° C
C. Clima: 4/30°C

ERC 200 PH

Armario refrigeración
Minimarket
Glass door merchand.
Minimarket
Armoire réfrigération
Minimarket



+4°C/+8°C
2030 L
2081x842x2003 mm

SMDG/SMPB (Edimburgo)

Semimural remota abierta y cerrada
Remote open and close refrig. low multideck
Semi murale réfrig. ouverte et fermée gr. à distance



SMPB L / 12-18-25-31
M1-M2



SMDG L / 12-18-25-31
M1-M2

MDCP (Rotterdam)

Mural refrigerada
grupo incorp. cerrada
Plug-in refrigerated
doors multideck
Murale réfrig. fermée
groupe incorporé



S-N-L / 6-9-12-18-25
INOX S-N-L / 9-12-18

M1-M2-H1
M1-M2-H1

MDGU / W (Detroit)

Mural refrig.
remota cerrada
Remote refrig.
doors multideck
Mur. réfrigération
fermée groupe
à distance



S-N-L / 12-18-25-31-37
M1-M2-H1

MBT (Toronto)

Mural remota de
congelación cerrada
Remote freezer full
glass doors multideck
Murale congélation
fermée groupe à
distance



N-N22-F-F22/ 2P-3P-4P-5P

L1

FARMACIA & LAB

PHARMACY & LAB / PHARMACIE & LAB



Elija entre la amplia gama de productos para farmacia: nuestro estándar Pharma Care y la gama top, Pharma Care Plus, con controlador táctil, compresor Inverter, datalogger digital...

En ambas gamas encontrará la solución a cualquier necesidad, con la máxima calidad y cumpliendo con la norma DIN13277.

Y con nuestra gama Lab Care Plus podrá cuidar sus artículos más valiosos: vacunas, reactivos, anticuerpos, células, muestras clínicas... conservando la temperatura entre los -40°C y -86°C, bajo los más estrictos controles sanitarios y de calidad.

Choose from our wide range of products for pharmacies: our standard Pharma Care and the top range, Pharma Care Plus, with touch controller, Inverter compressor, digital datalogger...In both ranges you will find the solution to any need, with the highest quality and complying with the DIN13277 standard.

And with our Lab Care Plus range you will be able to take care of your most valuable items: vaccines, reagents, antibodies, cells, clinical tests... keeping the temperature between -40°C and -86°C, under the strictest sanitary and quality controls.

Choisissez parmi notre large gamme de produits pour les pharmacies : notre gamme standard Pharma Care et la gamme supérieure, Pharma Care Plus, avec contrôleur tactile, compresseur Inverter, datalogger numérique...Dans ces deux gammes, vous trouverez la solution à tous vos besoins, avec la plus haute qualité et en conformité avec la norme DIN13277.

Et avec notre gamme Lab Care Plus, vous pourrez prendre soin de vos articles les plus précieux : vaccins, réactifs, anticorps, cellules, échantillons cliniques... en maintenant la température entre -40°C et -86°C, sous les contrôles sanitaires et de qualité les plus stricts.

PER 16 G (Pharma Care)

Armario de refrigeración
Refrigeration cabinet
Armoire de réfrigération

DIN13277

DIN58354

Int. Inox AISI304
+2° C / +8° C
141 L
600x680x824 mm



PER 24 S (Pharma Care)

Armario de refrigeración
Refrigeration cabinet
Armoire de réfrigération

DIN13277

DIN58354

Int. Inox AISI304
+2° C / +8° C
238 L
600x680x1244 mm



PER 37 G (Pharma Care)

Armario de refrigeración
Refrigeration cabinet
Armoire de réfrigération

DIN13277

DIN58354

Int. Inox AISI304
+2° C / +8° C
376 L
600x680x1844 mm



PTR 40 IG (Pharma Care PLUS)

Armario de refrigeración
Refrigeration cabinet
Armoire de réfrigération

DIN13277

DIN58354

inverter
+2° C / +8° C
413 L
670x683x1963 mm



PTR 130 IG (Pharma Care PLUS)

Armario de refrigeración
Refrigeration cabinet
Armoire de réfrigération

DIN13277

DIN58354

inverter
+2° C / +8° C
1202 L
1385x834x1955 mm



ULT 40086 (Lab Care PLUS) **NEW**

Armario ultra baja
temperatura
Ultra low temperature
cabinet
Armoire à ultra-basse
température

inverter
-40° C / -86° C
402 L
846x953x1987 mm









infrico.com

Síguenos en: **in f**  

info@infrico.com

Tel: (0034) 957 51 30 68

Ctra. de Aguilar a A-318 por Moriles,
km 15,5 - A-3132
CP 14900 LUCENA, Córdoba - España