



MURALES

CALIENTES



 Infrico

MODELO HDC60L

DESCRIPCIÓN

- 5 niveles de exposición en INOX [4 estantes + cuba] no regulables en altura e inclinación con superficie de exposición 580x480mm.
- Iluminación mediante tubo led en la parte posterior a ambos lados.
- Tecnología de doble recuperación y circulación del aire caliente para un correcto mantenimiento de los productos envasados.
- Sistema de cortina de aire caliente en el frontal, así como en cada balda que dispone de una regulación y ventilación del aire caliente.
- Costados laterales panorámicos con efecto espejo.
- Tope de fijación del cristal frontal templado en cada estante para evitar la caída del producto.
- Facilidad de desplazamiento al disponer de 4 ruedas, dos con freno.
- Termostato digital regulable entre 20°C a 90°C para el mantenimiento del producto a temperatura reglamentaria de 63°C al corazón del producto. Norma HACCP.
- Voltaje y frecuencia 230V/50Hz.

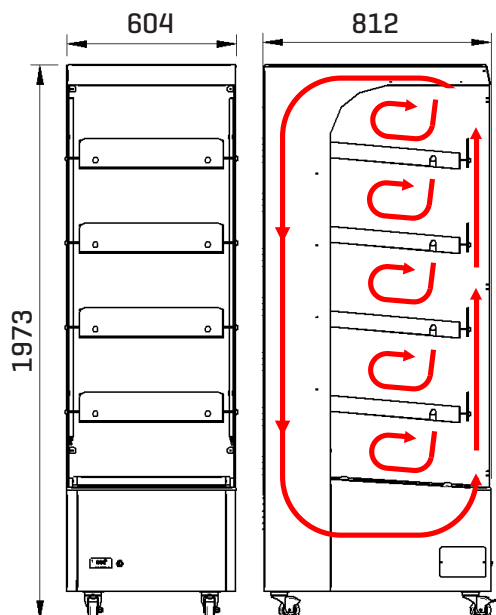
CARÁCTERÍSTICAS TÉCNICAS



ESTANTES	LONGITUD	ALTURA	PROFUNDIDAD	VOLTAJE	AMPERAJE	CONSUMO MEDIO DE ELECTRICIDAD	CONSUMO INSTANTANEO PUNTUAL	PESO	PRECIO
4	604 mm	1973 mm	812 mm	230 V mono	20 A	2.3 kWh	4.5 kW	160 kg	10.868 €

OPCIONAL: Opción 60Hz PVP 408 €

PLANO TÉCNICO



HDC60L



MODELO HDC100S

DESCRIPCIÓN

- 3 niveles de exposición en INOX [2 estantes + cuba] no regulables en altura e inclinación con superficie de exposición 980x480mm.
- Iluminación mediante tubo led en la parte posterior a ambos lados.
- Tecnología de doble recuperación y circulación del aire caliente para un correcto mantenimiento de los productos envasados.
- Sistema de cortina de aire caliente en el frontal, así como en cada balda que dispone de una regulación y ventilación del aire caliente.
- Costados laterales panorámicos con efecto espejo.
- Tope de fijación del cristal frontal templado en cada estante para evitar la caída del producto.
- Facilidad de desplazamiento al disponer de 4 ruedas, dos con freno.
- Termostato digital regulable entre 20°C a 90°C para el mantenimiento del producto a temperatura reglamentaria de 63°C al corazón del producto. Norma HACCP.
- Modelo con doble termostato digital, uno regula temperatura de la cuba y otro la temperatura en los estantes.
- Voltaje y frecuencia 400V/III/50Hz.

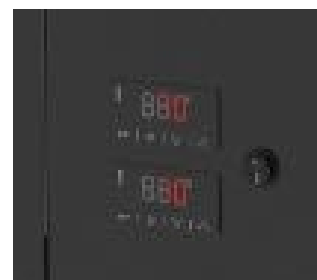
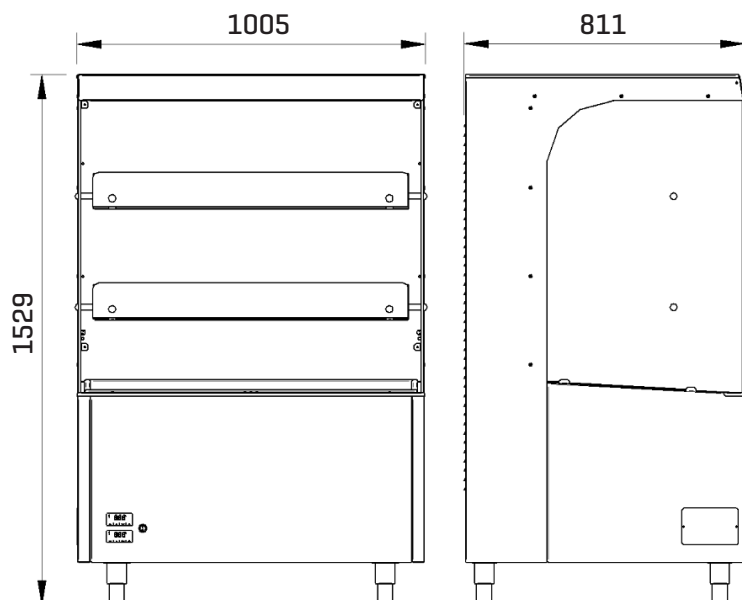
CARÁCTERÍSTICAS TÉCNICAS



ESTANTES	LONGITUD	ALTURA	PROFUNDIDAD	VOLTAJE	AMPERAJE	CONSUMO MEDIO DE ELECTRICIDAD	CONSUMO INSTANTANEO PUNTUAL	PESO	PRECIO
2	1005 mm	1529 mm	811 mm	400 V + N trifásico	9 A	3.1 kWh	6.3 kW	250 kg	11.337 €

OPCIONAL: Opción 60Hz PVP 408 €

PLANO TÉCNICO



REGULACIÓN POR DOS
THERMOSTATOS DE 20° A 90°

HDC100S



MODELO HDC100L

DESCRIPCIÓN

- 5 niveles de exposición en INOX [4 estantes + cuba] no regulables en altura e inclinación con superficie de exposición 980x480mm.
- Iluminación mediante tubo led en la parte posterior a ambos lados.
- Tecnología de doble recuperación y circulación del aire caliente para un correcto mantenimiento de los productos envasados.
- Sistema de cortina de aire caliente en el frontal, así como en cada balda que dispone de una regulación y ventilación del aire caliente.
- Costados laterales panorámicos con efecto espejo.
- Tope de fijación del cristal frontal templado en cada estante para evitar la caída del producto.
- Facilidad de desplazamiento al disponer de 4 ruedas, dos con freno.
- Termostato digital regulable entre 20°C a 90°C para el mantenimiento del producto a temperatura reglamentaria de 63°C al corazón del producto. Norma HACCP.
- Modelo con doble termostato digital, uno regula temperatura de la cuba y otro la temperatura en los estantes.
- Voltaje y frecuencia 400V/III/50Hz.

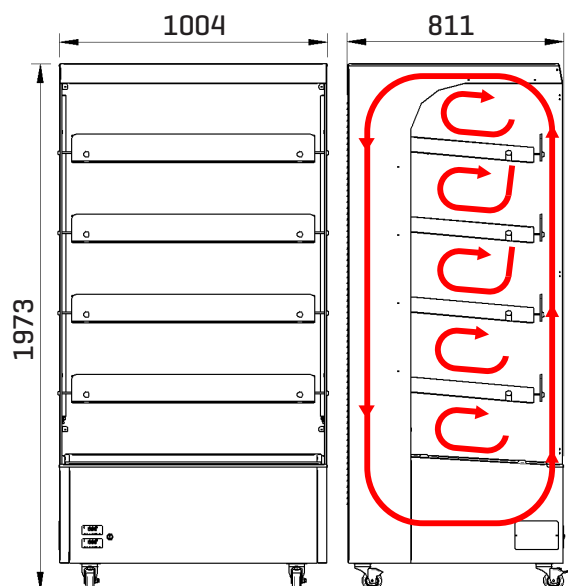
CARÁCTERÍSTICAS TÉCNICAS



ESTANTES	LONGITUD	ALTURA	PROFUNDIDAD	VOLTAJE	AMPERAJE	CONSUMO MEDIO DE ELECTRICIDAD	CONSUMO INSTANTANEO PUNTUAL	PESO	PRECIO
4	1004 mm	1973 mm	811 mm	400 V + N trifásico	21 A	4.1 kWh	8.3 kW	250 kg	13.041 €

OPCIONAL: Opción 60Hz PVP 408 €

PLANO TÉCNICO



HDC100L



MURALES CALIENTES

LA NUEVA APUESTA DE INFRICO

En Infrico somos conscientes que las necesidades del día a día han cambiado notablemente. Queremos comer caliente y bien sin perder tiempo en la cocina durante horas. En la actualidad solemos recurrir a diferentes establecimientos en busca de alimentos buenos, saludables y recién cocinados. Por ello hemos creado estos murales calientes con el objetivo de que la comida sepa como si la hubiéramos cocinado al momento.

Nuestra apuesta por la mejor tecnología e innovación hacen que los alimentos se conserven en perfecto estado de cocción y textura más tiempo conservando todos sus nutrientes.

El aspecto de los productos expuestos y el deleite por el sentido de la vista es fundamental en la cocina preparada, otra de las apuestas fuertes que hace Infrico es su diseño.

Estos murales calientes están diseñados con líneas rectas, adaptados tanto para pequeños como grandes establecimientos debido a su concepción modular.

Da igual si es desayuno, almuerzo, tentempiés o cenas, en nuestros murales calientes su conservación será perfecta y su exposición será agradable y vistosa.

GRUPO 
Infrico®

Ctra. de Aguilar a A-318 por Moriles, km 15,5 - A-3132

CP 14900 LUCENA, Córdoba - España

Tel: 0034 957 51 30 68

info@infrico.com



www.infrico.com