

 Infrico

SUPER COOLER



[0°
—
-10°]

Bebida en estado
líquido
sin congelar.

[
2h]

Temperatura
bajo cero
en menos de **2h.**

[]

Tecnología
aplicable a
todo tipo
de **bebidas**

infrico.com

congela tu mente!!



INNOVACIÓN: TECNOLOGÍA SUPERCOOLING

El fenómeno Supercooling consiste en el enfriamiento de un líquido por debajo de su punto de congelación, permaneciendo en estado líquido de forma estable sin que este llegue a congelarse.

Nuestros Super Cooler de tecnología punta mantienen las bebidas entre 0° y -10°.

¡Te congelarán la mente!

Una innovación para el mercado Horeca, y que desde Infrico os presentamos.

Con tecnología de última generación, estos equipos suponen un salto cualitativo en enfriamiento industrial, ya que trabajan por debajo de cero grados sin congelar ni bebidas ni sólidos.

Otorgue a su establecimiento un toque elegante y sofisticado con nuestros equipos ASC501, en gama Inox y Black.

Desarrollados por nuestro equipo de I+D+i y diseñados para cualquier tipo de entorno.

APLICACIONES Y CARACTERÍSTICAS

- Una nueva experiencia para el cliente: las bebidas más frías del mundo.
- Mayor vida útil de comestibles.
- Reducción de mermas por fecha de caducidad.
- Reducción del tiempo de superenfriamiento, multiplicando ventas en bares, restaurantes, hoteles, eventos...



ALTO: 2013 mm

ANCHO: 687 mm

FONDO: 715 mm

Interior: Acero Inoxidable 430

Exterior: - Acero Inoxidable 430
- Acero Lacado Negro

Potencia frigorífica nominal: 583W.

Temperatura: 0°C / -10°C

Estantes especiales, con separadores para botellas, botellines, latas, etc.



SUPER COOLER

INFRICO S. L.

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

Síguenos en:    

infrico.com