

Infrico: equipamiento de buffet y catering que es una apuesta segura

En los últimos años, el conocido como 'servicio buffet' está experimentando un amplio desarrollo en cuanto a implantación y diseño para ofrecer al cliente un ambiente acorde a sus expectativas, que lo sorprenda gratamente, convirtiéndose en una experiencia positiva que desee repetir.

Hoy en día, los hoteles ofrecen este servicio, indispensable para sus instalaciones debido a las ventajas innumerables que alberga como la comodidad, la rapidez y, sobre todo, la abundancia de oferta que ayuda a satisfacer de distintos hábitos de alimentación. Los buffets se alzan como opciones ideales ante la situación económica actual, ya que es posible comer en cantidades razonables a un coste reducido.

Su principal atractivo se basa en brindar la posibilidad de tener amplia variedad de la oferta gastronómica, presentada de una manera agradable, jugando con los colores y texturas de los alimentos, permitiendo que cada cliente pueda comer a voluntad y satisfacer sus necesidades según sus exigencias en cada momento.

Buscando el bienestar de las personas

Para el diseño del buffet, es responsabilidad del restaurador seleccionar los tipos de menú para que el cliente disponga de una oferta amplia y atractiva y es responsabilidad del arquitecto o diseñador realizar una distribución consecuente al espacio arquitectónico, aprovechando al máximo la superficie, pensando en la comodidad del cliente y contando, para ello, con un fabricante de nivel que realice un equipamiento fiable, de calidad y estético, que garantice las condiciones óptimas de funcionamiento y con un diseño acorde a las nuevas tendencias.

Aquí destaca Infrico, que se ha convertido en uno de los líderes en la fabricación de equipos de frío comercial y es conocida nacional e internacionalmente por su equipamiento de buffet y catering. Infrico encabeza el sector tras haberse centrado en buscar el bienestar de las personas y en la construcción de un futuro mejor a través del desarrollo de maquinaria especializada y eficiente, que garantiza una perfecta conservación en materia de frío y/o calor,



asegurando la satisfacción plena de quienes confían en los equipos de la compañía para sus negocios de restauración como restaurantes o caterings de hoteles.

La capacidad de adaptación y flexibilidad que ofrece toda la gama de buffet de Infrico es la que le ha permitido posicionarse por méritos propios. La excelencia de sus materiales y la eficacia de sus diseños, pensados en ofrecer siempre el mejor de los servicios, son las características que los han hecho merecedores de los sellos y acreditaciones de garantía y calidad más importantes del sector.

En Infrico son conscientes de que la elaboración, manipulación y transporte de comida conlleva necesariamente el cumplimiento de unas normas de seguridad alimentaria muy estrictas y ayuda a las empresas de catering que confían en sus equipos cumplan con el protocolo establecido por las Administraciones Públicas.

Dichas normas son fundamentales para salvaguardar no tanto la calidad de los productos ofrecidos por estas empresas, sino la seguridad y el riesgo para la salud de las personas que consumen sus productos.

Para Infrico, la prioridad es conseguir el buen funcionamiento de cualquier establecimiento y esta se logra al alcanzar la plena satisfacción del cliente teniendo siempre muy presentes el cumplimiento de la estricta normativa técnico-sanitaria que afecta a este tipo de servicio.

Así, en su catálogo cuenta con una línea de mesas buffet para cada necesidad. Todos los módulos están disponibles con fondo 800 mm y 1000 mm para ofrecer más flexibilidad y adaptarse adecuadamente a las necesidades de espacio del cliente. En cuanto a las longitudes, estas van en función de la capacidad, existiendo de esta forma bandejas GN1/1, desde 1100 mm (2GN1/1) hasta 2025 mm (5 GN1/1).

INFRICO POSEE EL CERTIFICADO DE
ORIGEN ESPAÑOL CERTIFICADO (OEC)
QUE ACREDITA QUE SUS PRODUCTOS SON
FABRICADOS EN ESPAÑA

La versatilidad reina entre la oferta

Dependiendo de la tipología de producto, se podría empezar un lineal Buffet con un mueble neutro con elementos dispensadores de platos, vasos y pan. A continuación, por ejemplo, una Mesa Placa Fría para platos de preparaciones como ensaladas compuestas, vegetales frescos, encurtidos, quesos. Mesa gastrobuffet cuba fría para preparaciones frías como ensaladillas, ensaladas de pasta, etc. también está la opción de cuba de helados con capacidad para 4 GN1/1.

En caso de platos principales encontramos el modelo de baño maría con una temperatura de trabajo de 30°C a 90°C, o placa vitrocerámica con una temperatura máxima de 130°C; para la colocación de postres, zumos y refrescos, la opción más completa es la vitrina mural con cortina nocturna con capacidad para 3 o 4 GN1/1 y 3 estantes superiores.

Además, buscando la comodidad de los clientes existe también contamos con la opción de guía correbandejas de cuarzo que combina perfectamente en diseño con el módulo buffet.

Todos los modelos de Infrico cuentan con un estante para platos con iluminación led y a la hora de la decoración se pueden personalizar tanto la encimera como los paneles frontales a gusto del cliente. Por su parte, para la unión de módulos distintos de un lineal se puede elegir el kit de unión, lo que garantiza que la estética sea muy exclusiva. Maquinaria excelente que, además, es atractiva visualmente, ayudando a configurar espacios que incitan a disfrutar de los momentos de ocio y relax como procede.

Aparte de esta gama, Infrico cuenta con elementos encastrables *drop in*, por un lado, refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos y bebidas (vitrinas de cuba fría, placa fría, para helados, etc.), y por otro, elementos calientes que permiten mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio (vitrocerámica y baño maría seco o ventilado).

Cumple con todas las exigencias

Infrico se postula así, como una magnífica opción a tener en cuenta para el negocio hostelero, ya que, además de su amplia y completa oferta, cumple las exigencias del sector y es capaz de satisfacer las necesidades de los clientes y consumidores más exigentes. Y es que, en relación a los buffets y catering, nada se puede descuidar. Resulta de fundamental importancia respetar las condiciones climatológicas específicas de los productos, facilitando la conservación de todas las propiedades organolépticas de los alimentos, es decir, garantizando las correctas sensaciones que producen al paladar de quien los consume, al conservar de manera idónea el color, sabor, textura y aroma que los caracteriza.

La seguridad alimentaria es vital para Infrico que, además, conoce que este tipo de servicio debe ser muy riguroso en cuanto a medidas de higiene, permitiendo la realización de cuantos estudios epidemiológicos sean necesarios para comprobar la perfecta conservación de los alimentos.

Infrico posee el Certificado de Origen Español Certificado (OEC) que acredita que sus productos son fabricados en España, siendo la primera compañía del sector que logra este sello tras superar con éxito su exigente proceso de auditoría.