



# Especial Maduradores

## DRY AGER

Maduradores de carne, cámaras de secado, curado, fermentación y conservación específica

By  **infirma**



# GourMeat

## Expositores y maduradores de carnes

DRY AGER - Armario para la maduración de la carne que realiza un proceso específico para que la carne sea más tierna, y sobre todo más sabrosa. El Dry-Ager de INFRIMA garantiza el proceso de forma fiable, 100% segura y con un control exhaustivo, para lograr resultados perfectos.

¿En qué consiste el proceso de maduración en seco?

Primeramente, esta etapa se refiere al reposo en el que tiene que someterse la carne para que se pueda añejar de forma progresiva, controlando la temperatura y humedad. Una vez el animal ha sido sacrificado, se le divide en dos partes o en grandes cortes que luego se llevan a una zona refrigerada. Este proceso es costoso debido a que la carne se somete a temperaturas muy frías durante varias semanas para que consiga su estado apto y pueda comercializarse. Para la maduración, tan solo son escogidas piezas de gran calidad porque se necesita que la carne tenga un importante nivel de grasa y que se distribuya de forma homogénea.

En este momento, entra en escena el “dry ager”, para lograr una mayor concentración de sabor y una textura más suave durante el proceso de maduración (recomendado) de 3/4 semanas. En esta etapa, optimizamos el estado de la carne de dos formas: en primer lugar, por la evaporación de la humedad del músculo que provoca una alta concentración de sabor de la carne. Siguiendo, y con la acción de las enzimas endógenas, los tejidos conjuntivos del músculo se desintegran y por tanto, se consigue que la carne pueda ablandarse y volverse mucho más tierna. La maduración puede provocar la aparición de hongos en el exterior de la pieza, aunque esto no supone ningún daño para la misma e incluso pueden ayudar a potenciar el sabor de la carne.

¿Cuáles son las condiciones recomendadas?

1. La temperatura ideal para una maduración a largo plazo es de  $-0.5\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$ . Normalmente se utiliza una temperatura de  $1\text{ °C}$  para maduraciones de más de 100 días.
2. No obstante, si el producto se madura solo durante 1-2 semanas, la temperatura ideal estaría entre  $2\text{ y }3\text{ °C}$ .

La cámara de maduración debe tener un acceso independiente y separado del exterior con una sala pequeña (refrigerada) que evite la entrada de aire caliente y la humedad. En este sentido, la humedad relativa (HR) del aire tiene un papel importante en la maduración en seco, sabiendo que un margen de humedad relativa óptimo para madurar en seco debe estar entre 65 y 85%.

By  **infrima**

# EXPOSITOR

## Madurador DELUXE

- **Temperatura + 0 /+4 °C**
- **Humedad relativa 60/90 % Hr**
- Armario para maduración de todo tipo de carnes
- Serigrafía perimetral personalizable
- Sin necesidad de conectar a la red
- Controlador digital de proceso programable.
- Unidad condensadora incorporada. Clase climática 5
- Iluminación LED 3000K
- Sonda electrónica de temperatura y humedad
- Generador automático de ozono
- Humidificación gestionada por controlador digital
- Filtro de carbón activo integrado.
- Protección UV en todos los vidrios
- 2 parrillas en acero inox en MC1 y 4 parrillas en MC2



MC2



MC1

DRY AGER  
**GourMeat**  
By 



## CONSERVACIÓN Y MADURACIÓN DE CARNES

### EXPOSITOR SERIE DELUXE

Fabricado en acero inoxidable con grandes puertas de cristal. Aislamiento de poliuretano inyectado de alta densidad.

**Temperatura y humedad controlada** 0 /+4 °C - 60/90 %Hr

**Sistema Infriclean®** de producción automática de Ozono que desinfecta, higieniza y desodoriza el ambiente interior de la cámara.

**Sistema Humitech®** Generador automático de humedad para la distribución homogénea y ajuste automático de la ventilación y humedad en cada punto de la cámara.

**Filtro de carbón activo** para renovación del aire limpio interior.

Puerta con serigrafía perimetral negra y cristal térmico de doble cámara con **protección UV.**

Bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.

**Controlador electrónico** de proceso ajustable automáticamente.

Iluminación led interior con conmutación automática.

Laterales y trasera ciega. Laterales con cristal expositor opcional.

Unidad condensadora incorporada en la parte superior

Soporte de sujeción de los estantes regulables en altura.

Refrigeración ventilada.

Desescarche automático.

Patas regulables en altura.

Modelo	MC1	MC2
Largo (mm.)	600	1200
Fondo (mm.)	650	650
Alto (mm.)	1950	1950
Carga max. (Kg)	100	200
Estantes inox	2	4
Soporte y ganchos	1	2
Iluminación LED	3000 K	3000 K
Puertas de cristal	1	2
Laterales de cristal	Opcional	Opcional
Ozonizador	Si	Si
Humidificador	Si	Si
Controlador electrónico	Si	Si
Rango de temperatura (°C)	0/+4	0/+4
Rango de HR (%)	60 - 90	60 - 90
Potencia (W)	390	650
Voltaje (V)	230	230
Refrigerante	R448A o R290	R448A o R290

## ACCESORIOS Y OPCIONES



**MC.CT** CONTROLADOR TÁCTIL 7"  
Pantalla digital táctil 7"



**MC.LC** ILUMINACIÓN ESPECIAL CARNICERÍAS  
Color:



**MC.FC** FILTRO DE CARBONO ACTIVO  
5 Unidades



**MC.PI** PARRILLA EN ACERO INOX  
530x530 mm.



**MC.SG** SOPORTE PARA COLGAR Y GANCHOS  
Soporte superior para colgar carnes



**MC.PS** PIEDRA DE SAL DEL HIMALAYA (UD.)  
250x125x20 mm.



**MC.LV** LATERAL EN VIDRIO (UD.)  
Cristal expositor térmico con serigrafía



**MC.RG** RUEDAS GIRATORIAS C/FRENO (JUEGO)



# ARMARIO INOX

## Madurador PROFESIONAL

DRY AGER  
**GourMeat**  
By 



- **Temperatura + 0 /+4 °C**
- **Humedad relativa 60/90 % Hr**
- Armario para maduración de todo tipo de carnes
- Reducción de la pérdida de peso de la carne
- Filtro de carbón activo integrado.
- Controlador digital de proceso programable.
- Unidad condensadora incorporada. Clase climática 5
- Iluminación LED 3000K
- Variación de la velocidad y circulación automática del aire
- Sonda electrónica de temperatura y humedad
- Generador automático de ozono
- Humidificación gestionada por controlador digital
- Protección UV en todos los vidrios
- Función de autodiagnóstico
- Registrador de temperatura HACCP
- Gestión de alarmas por temperatura
- 2 parrillas en inox en AMP1, AMP3 y 4 parrillas en AMP2



AMP1



AMP2



AMP3

### CONSERVACIÓN Y MADURACIÓN DE CARNES

#### ARMARIO INOX SERIE PROFESIONAL

Fabricado en acero inoxidable con grandes puertas de cristal. Aislamiento de poliuretano inyectado de alta densidad.

**Temperatura y humedad controlada** 0 /+4 °C - 60/90 %Hr

**Sistema Infriclean®** de producción automática de Ozono que desinfecta, higieniza y desodoriza el ambiente interior de la cámara.

**Sistema Humitech®** Generador automático de humedad para la distribución homogénea y ajuste automático de la ventilación y humedad en cada punto de la cámara.

Puerta con cristal térmico de doble cámara con **protección UV**.

Bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.

**Controlador electrónico** de proceso ajustable automáticamente.

Iluminación led interior con conmutación automática.

Laterales y trasera ciega. Trasera con vidrio opcional.

Unidad condensadora incorporada en la parte superior

Soporte de sujeción de los estantes regulables en altura.

Refrigeración ventilada.

Desescarche automático.

Patas regulables en altura.

Modelo	AMP1	AMP2	AMP3
Largo (mm.)	720	1440	900
Fondo (mm.)	800	800	800
Alto (mm.)	2020	2020	2020
Carga max. (Kg)	130	230	160
Estantes inox	2	4	2
Soporte para ganchos	1	2	1
Iluminación LED	3000 K	3000 K	3000 K
Puertas de cristal	1	2	1
Trasera de cristal	Opcional	Opcional	Opcional
Ozonizador	Si	Si	Si
Humidificador	Si	Si	Si
Controlador electrónico	Si	Si	Si
Calefactado	No	No	No
Rango de temperatura (°C)	0/+4	0/+4	0/+4
Rango de HR (%)	60 - 90	60 - 90	60 - 90
Potencia (W)	430	650	430
Voltaje (V)	230	230	230
Refrigerante	R448A o R290	R448A o R290	R448A o R290

# ARMARIO BLACK

DRY AGER  
**GourMeat**

## Madurador PROFESIONAL

- **Temperatura + 0 /+4 °C**
- **Humedad relativa 60/90 % Hr**
- Armario para maduración de todo tipo de carnes
- Reducción de la pérdida de peso de la carne
- Filtro de carbón activo integrado.
- Controlador digital de proceso programable.
- Unidad condensadora incorporada. Clase climática 5
- Iluminación LED 3000K
- Variación de la velocidad y circulación automática del aire
- Sonda electrónica de temperatura y humedad
- Generador automático de ozono
- Humidificación gestionada por controlador digital
- Protección UV en todos los vidrios
- Función de autodiagnóstico
- Registrador de temperatura HACCP
- Gestión de alarmas por temperatura
- 2 parrillas en inox en BLK1, BLK3 y 4 parrillas en BLK2



BLK1



BLK2



BLK3



## CONSERVACIÓN Y MADURACIÓN DE CARNES

### ARMARIO BLACK SERIE PROFESIONAL

Fabricado en acero inoxidable con grandes puertas de cristal.  
Aislamiento de poliuretano inyectado de alta densidad.

**Temperatura y humedad controlada** 0 /+4 °C - 60/90 %Hr

**Sistema Infriclean®** de producción automática de Ozono que desinfecta, higieniza y desodoriza el ambiente interior de la cámara.

**Sistema Humitech®** Generador automático de humedad para la distribución homogénea y ajuste automático de la ventilación y humedad en cada punto de la cámara.

Puerta con cristal térmico de doble cámara con **protección UV.**

Bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.

**Controlador electrónico** de proceso ajustable automáticamente.

Iluminación led interior con conmutación automática.

Laterales y trasera ciega. Trasera con vidrio opcional.

Unidad condensadora incorporada en la parte superior

Soporte de sujeción de los estantes regulables en altura.

Refrigeración ventilada.

Desescarche automático.

Patas regulables en altura.

Modelo	BLK1	BLK2	BLK3
Largo (mm.)	720	1440	900
Fondo (mm.)	800	800	800
Alto (mm.)	2020	2020	2020
Carga max. (Kg)	130	230	160
Estantes inox	2	4	2
Soporte para ganchos	1	2	1
Iluminación LED	3000 K	3000 K	3000 K
Puertas de cristal	1	2	1
Trasera de cristal	Opcional	Opcional	Opcional
Ozonizador	Si	Si	Si
Humidificador	Si	Si	Si
Controlador electrónico	Si	Si	Si
Calefactado	No	No	No
Rango de temperatura (°C)	0/+4	0/+4	0/+4
Rango de HR (%)	60 - 90	60 - 90	60 - 90
Potencia (W)	430	650	430
Voltaje (V)	230	230	230
Refrigerante	R448A o R290	R448A o R290	R448A o R290

# ARMARIO INOX

## Multifunción PROFESIONAL

- **Temperatura + 0 /+40 °C**
- **Humedad relativa 30/90 % Hr**
- Armario para maduración de todo tipo de carnes
- Reducción de la pérdida de peso de la carne
- Filtro de carbón activo integrado.
- Controlador táctil 7" de proceso programable.
- Unidad condensadora incorporada. Clase climática 5
- Iluminación LED 3000K
- Variación de la velocidad y circulación automática del aire
- Sonda electrónica de temperatura y humedad
- Generador automático de ozono
- Humidificación gestionada por controlador digital
- Protección UV en todos los vidrios
- Función de autodiagnóstico
- Registrador de temperatura HACCP
- Gestión de alarmas por temperatura
- 2 parrillas en acero inox en MT1, MT3 y 4 parrillas en MT2

DRY AGER  
**GourMeat**  
By 



## CURADO, SECADO, FERMENTACIÓN, MADURACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS DELICADOS

### ARMARIO INOX MULTIFUNCIÓN

Fabricado en acero inoxidable con grandes puertas de cristal. Aislamiento de poliuretano inyectado de alta densidad.

**Temperatura y humedad controlada** 0 /+40 °C - 30/90 %Hr

**Sistema Infriclean®** de producción automática de Ozono que desinfecta, higieniza y desodoriza el ambiente interior de la cámara.

**Sistema Humitech®** Generador automático de humedad para la distribución homogénea y ajuste automático de la ventilación y humedad en cada punto de la cámara.

Puerta con cristal térmico de doble cámara con **protección UV**. Bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.

**Sistema de calefactado** integral

**Controlador digital táctil 7" HD** de proceso y programación de recetas ajustable automáticamente.

Iluminación led interior con conmutación automática.

Laterales y trasera ciega. Trasera con vidrio opcional.

Unidad condensadora incorporada en la parte superior

Soporte de sujeción de los estantes regulables en altura.

Refrigeración ventilada.

Desescarche automático.

Modelo	MT1	MT2	MT3
Largo (mm.)	720	1440	900
Fondo (mm.)	800	800	800
Alto (mm.)	2020	2020	2020
Carga max. (Kg)	130	230	160
Estantes inox	2	4	2
Soporte para ganchos	1	2	1
Iluminación LED	3000 K	3000 K	3000 K
Puertas de cristal	1	2	1
Trasera de cristal	Opcional	Opcional	Opcional
Ozonizador	Si	Si	Si
Humidificador	Si	Si	Si
Controlador electrónico	Si	Si	Si
Calefactado	Si	Si	Si
Rango de temperatura (°C)	0/+4	0/+4	0/+4
Rango de HR (%)	30 - 90	30 - 90	30 - 90
Potencia (W)	430	650	430
Voltaje (V)	230	230	230
Refrigerante	R448A o R290	R448A o R290	R448A o R290

MT1

MT2

MT3

## ACCESORIOS Y OPCIONES



**MC.CT** CONTROLADOR TÁCTIL 7"  
Pantalla digital táctil 7"



**MC.LC** ILUMINACIÓN ESPECIAL CARNICERÍAS



**MC.FC** FILTRO DE CARBONO ACTIVO  
5 Unidades



**MC.PI** PARRILLA EN ACERO INOX  
530x530 mm.



**MC.SG** SOPORTE PARA COLGAR GANCHOS  
Soporte superior para colgar carnes



**MC.EM** ESTANTE DE MADERA PARA QUESOS (UD.)



**MC.GE** ESTANTE GANCHOS EMBUTIDOS (UD.)



**MC.PS** PIEDRA DE SAL DEL HIMALAYA (UD.)



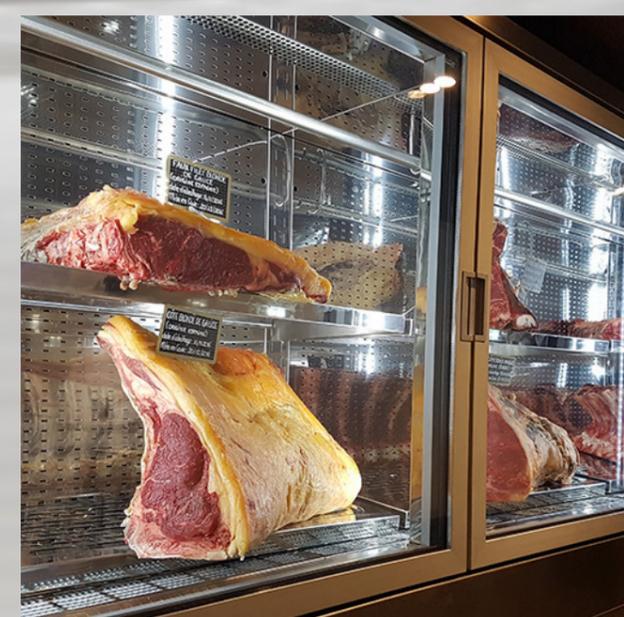
**MC.TV** TRASERA EN VIDRIO (UD.)  
Cristal expositor térmico



**MC.RG** RUEDAS GIRATORIAS C/FRENO (JUEGO)



**MC.GN** GANCHO INOX 8 mm. (UD.)



# CAVAS A MEDIDA

Multifunción

## GourMeat

By  infrima



Especial Quesos

**CAVAS ESPECIALES FABRICADAS A MEDIDA PARA CURADO, SECADO, FERMENTACIÓN, MADURACIÓN Y CONSERVACIÓN ESPECÍFICA DE ALIMENTOS Y OTROS PRODUCTOS**

### CAVAS Y ARMARIOS MULTIFUNCIÓN

Fabricado únicamente bajo proyecto.

Decoración exterior e interior totalmente personalizable.

Especificaciones posibles a petición:

#### Temperatura y humedad controlada

**Sistema Infriclean®** de producción automática de Ozono que desinfecta, higieniza y desodoriza el ambiente interior de la cámara.

**Sistema Humitech®** Generador automático de humedad para la distribución homogénea y ajuste automático de la ventilación y humedad en cada punto de la cámara.

**Protección UV** en vidrios y puertas.

**Suelo fenólico** para grandes cargas

**Controlador electrónico** de procesos.

**Iluminación LED** específica

**Estanterías** modulares en diversos materiales

**Puertas** correderas o batientes

**Cámara dividida** para separación física de diferentes productos

**Paredes** y caras expositoras en cristal

- **Temperatura a petición**
- **Humedad relativa %HR a petición**
- **Sistema calefactado integral**
- Filtro de carbón activo
- Controlador táctil 7" de proceso programable
- Unidad condensadora incorporada o remota
- Iluminación LED específica
- Variación de la velocidad y circulación automática del aire
- Sonda electrónica de temperatura y humedad
- Generador automático de ozono
- Humidificación gestionada por controlador digital
- Protección UV en todos los vidrios
- Función de autodiagnóstico
- Registrador de temperatura HACCP
- Gestión de alarmas por temperatura

 **infrima**

*Fabricando desde 1985*

## RESPECTO AL MEDIO AMBIENTE

Infrima, siguiendo con su política de respeto y conservación del medio ambiente está Certificado en la norma internacional de Medio Ambiente ISO 14001:2004

*Infrima, continuing its policy of respecting and preserving the environment is certified by international standard ISO 14001:2004*

Controlamos el cumplimiento de todos los requisitos legales y ponemos en práctica políticas de reducción de recursos naturales, reciclaje y gestión de residuos.

*We control compliance with all legal requirements and policies we implement resource reduction, recycling and waste management.*

Comprometidos con el diseño ecológico, y la disminución del consumo energético.

*Committed to eco-design, and reduced energy consumption.*

Uso de compresores de alta eficiencia energética y bajo nivel sonoro. *Compressors with high energy efficiency and low noise level.*



## INNOVACIÓN Y DISEÑO



Permanentemente comprometidos con la innovación, mejorando los sistemas de frío y utilizando los más novedosos materiales y componentes en nuestros nuevos diseños.

*Permanently committed with the innovation, improving cooling systems and using the newest materials and components in our new designs.*

Controladores electrónicos con relés de 2HP (30 amps) garantizando un mayor número de operaciones con mayor fiabilidad y estanqueidad frente a la entrada de humedad.

*Electronics controllers with 2HP (30 amps) guarantee relays a greater number of operations with greater reliability and sealing against moisture penetration.*

Incorporación de iluminación LED, llegando a reducir el consumo energético entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional manteniendo la calidad de la luz.

*Incorporating LED lighting, to decue the energy consumption by 80% and 90% compared to a traditional bulb maintaining the quality of light.*

## SERVICIO AL CLIENTE

Infrima cuenta con un extenso grupo de profesionales tanto a nivel nacional como internacional al servicio del cliente.

*Infrima has a large group of professionals for national and international customer service.*

El servicio Postventa de Infrima (SAT) está volcado en el asesoramiento, atención, reparación y envío de respuestas al servicio del cliente. *Infrima technic assistance service (TAS) is focused on advising, care, repair and delivery of spare parts to customer service.*

INFRIMA está abierto a asesorarle en sus proyectos a través de su departamento de oficina técnica.

*INFRIMA offers assistance in all your projects through its technical department.*



## CALIDAD Y CERTIFICADOS

### HACCP

Todos nuestros productos pueden incorporar un módulo HACCP para el cumplimiento del reglamento CE852/2004, bajo pedido.

*All of our products can incorporate an HACCP module to fulfill with the regulation CE852/2004, on request.*

HACCP

### Seguridad eléctrica / Electrical safety

El 100% de nuestra producción es testada en su fase final de fabricación, según normativa de Seguridad Eléctrica UNE-EN 60335-2-89:2004. Garantizando funcionamiento y niveles de calidad óptimos.

*100% of our production is tested in its final phase of manufacturing, according to the electrical safety UNE-EN 60335-2-89:2004 standards.*

*Ensuring the correct working and high quality levels.*



### RoHS

Nuestros productos cumplen con la normativa RoHS (2002/95/CE), referente a la no utilización de sustancias peligrosas en determinadas concentraciones permitidas en aparatos eléctricos y electrónicos.

*Our products comply with the RoHS standard (2002/95/CE), concerning the non-use of dangerous substances in electric and electronics machines.*



### CE

Los aparatos descritos en este catálogo están conformes con las Directivas del Consejo DC 2004/108/CE (Seguridad eléctrica) y DC 2006/95/CE (Compatibilidad electromagnética).

*The apparatuses described in this catalogue are in agreement with the Directives of Council DC 2004/108/CE (Electrical security) y DC 2006/95/CE (Electromagnetic Compatibility).*



### Cámara de ensayos / Test chamber

Infrima dispone de una cámara de ensayos termodinámicos avanzada donde se efectúan los ensayos según normativa ISO\_23953-1/2=2006 (Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación, requisitos y condiciones de ensayo).

Garantizando el correcto funcionamiento de todos nuestros fabricados en las condiciones de funcionamiento especificadas.

*Infrima has an advanced thermodynamic test Chamber, where all technical testings are carried out under ISO\_23953-1/2=2006 (commercial refrigeration furniture. Classification, requirements and test conditions normative). Ensuring the proper working of all our manufactured in specified operating conditions.*



### Línea Sodigel plus / Sodigel plus Line

Esta etiqueta la encontrará a lo largo de este catálogo identificando los artículos pertenecientes a la línea Sodigel plus, productos diseñados para el gran profesional fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10. con espesores para las superficies de trabajo de hasta 3 mm. Cantos higiénicos redondeados y curvos.

*This label will find throughout this catalog to identify the items belonging to the line Sodigel plus, great products designed for professional manufactured in stainless steel AISI 304 18/10. for surfaces with thicknesses up to 3 mm. Hygienic rounded and curved edges.*



# CONDICIONES GENERALES DE VENTA

## 1.0 Condiciones

- 1.1 • El ámbito de aplicación de las presentes condiciones generales de venta abarca toda la gama de productos que Infrima hostelería s.l., ha referenciado en el presente catálogo.
- 1.2 • El comprador realizará los pedidos en los términos y condiciones expresamente publicados por Infrima hostelería s.l., en el catálogo de mercancías.
- 1.3 • Infrima hostelería s.l., reserva el derecho de modificar los artículos incluidos en catálogo en función de las necesidades de la producción o de la existencia en el mercado de la materia prima para su fabricación.

## 2.0 Pedidos y presupuesto

- 2.1 • Los pedidos podrán efectuarse de forma verbal o por escrito, favoreciendo siempre la posibilidad de comprar a través de los servicios comerciales de Infrima hostelería s.l.
- 2.2 • Una vez verificado el alta del cliente por parte de Infrima hostelería s.l., se expedirá la oportuna carta de condiciones en la que se detallarán las condiciones comerciales que regirán desde ese momento entre ambas partes.
- 2.3 • El pedido queda condicionado a la aceptación definitiva por parte de Infrima hostelería s.l.
- 2.4 • El plazo de validez de un presupuesto será de 30 días a partir de la fecha del mismo.
- 2.5 • Todos los pedidos cuya fabricación requieran una medida especial o unas características concretas por requerimiento expreso del cliente, este vendrá obligado a garantizar el 50% del precio por adelantado.
- 2.6 • La falta de pago por parte del comprador dará derecho a Infrima hostelería s.l., a resolver el contrato en los términos expresamente establecidos en el artículo 1.124 del Código Civil.

## 3.0 Plazos de entrega

- 3.1 • Quedando supeditada la mercancía incluida en el presente catálogo a un proceso de fabricación del producto solicitado por el comprador, el plazo de entrega facilitado por Infrima hostelería s.l., tendrá el carácter de orientativo o aproximado en el tiempo.
- 3.2 • Infrima hostelería s.l., informará puntualmente al comprador del estado de elaboración de su pedido en la cadena de producción para evitar la demora del consecuente perjuicio del cliente.
- 3.3 • Los eventuales retrasos en la entrega no podrán dar lugar a penalización alguna o indemnización por daños y perjuicios, ni facultarán al comprador para anular el pedido, siempre que sea por causa imputable al proceso de fabricación.

## 4.0 Transporte de la mercancía

- 4.1 • La mercancía viajará siempre a portes debidos salvo pacto suscrito o de forma expresa con cada uno de los clientes, que quedarán debidamente reflejados en la carta de condiciones que será expedida a tales efectos.
- 4.2 • Cuando la mercancía viaje a portes debidos por indicación expresa del cliente o porque así esté pactado en la carta de condiciones, Infrima hostelería s.l., queda exonerado de las posibles taras o defectos que pudieran ser imputables al transporte de la mercancía.
- 4.3 • Cuando la mercancía viaje a portes pagados por Infrima hostelería s.l., el cliente tiene que notificarle a Infrima hostelería s.l., por escrito dentro de las 24 horas siguientes a la recepción de la mercancía, cualquier defecto o tara imputable a la agencia de transportes para facilitar la reclamación de la responsabilidad de acuerdo a la Ley 16/1.987 de Ordenación de los Transportes Terrestres y RD 1.111/1.990 por el que se aprueba el reglamento de la LOTT.
- 4.4 • No será admitida ninguna devolución de mercancía cuya tara o defecto sea imputable a la agencia de transporte, excepto que el cliente cumpla el siguiente requisito: Que se lo notifique a Infrima hostelería s.l., y/o a la Agencia de Transportes dentro de las 24 horas siguientes a la recepción de la mercancía o en el plazo legalmente establecido en cada momento en la Ley de Ordenación de Transportes Terrestres.
- 4.5 • La reclamación contra el porteador por daño o avería, deberá hacerse en el acto del recibo de los bultos siempre que se trate de daños aparentes y dentro de las 24 horas siguientes al recibo, si los daños fuesen no aparentes. La protesta o reserva debe hacerse por escrito.

## 5.0 Entrega de mercancías

- 5.1 • La relación contractual quedará perfeccionada cuando Infrima hostelería s.l., entregue la mercancía al comprador a través del medio de transporte pactado en la carta de condiciones y el vendedor firme previa revisión de la mercancía, el albarán o nota de entrega.
- 5.2 • Rehusando el comprador sin causa justa, el recibo de los bienes comprados, Infrima hostelería s.l., podrá pedir el cumplimiento o la rescisión del contrato, siendo los gastos originados de cuenta de quien hubiere dado motivo para constituirlo.

## 6.0 Precios y forma de pago

- 6.1 • Los precios de los productos ofertados por Infrima hostelería s.l., dentro del ámbito de su actividad empresarial, son los contenidos en la tarifa vigente publicada en catálogo.
- 6.2 • Los precios contenidos en el catálogo no incluyen impuestos directos o indirectos, ni tasas o aranceles de naturaleza alguna.
- 6.3 • La tarifa aplicable en cada año de vigencia del catálogo publicado, será debidamente notificada a los clientes de Infrima hostelería s.l., por cualquier medio habilitado en derecho. 6.4 • Infrima hostelería s.l., hará constar el precio de la mercancía vendida en el presupuesto ofertado al cliente y en la factura que relaciona los productos vendidos de acuerdo con las tarifas vigentes.
- 6.5 • Infrima hostelería s.l., y el cliente-comprador establecerán las formas de pago de las mercancías adquiridas en la carta de condiciones, y en su defecto, el precio será abonado en su integridad una vez puestas las mercancías a disposición del comprador.
- 6.6 • Infrima hostelería s.l., se reserva el derecho a rectificar las erratas o errores materiales de que pudiera adolecer las presentes condiciones generales de venta.

## 7.0 Falta de pago

- 7.1 • Todos los retrasos en el pago del precio sobre el plazo estipulado, generarán el interés legal del dinero incrementado en 2 puntos mensualmente, y en el concepto de pena convencional.
- 7.2 • Todos los gastos que se originen, tanto judiciales como extrajudiciales, incluyendo los gastos bancarios, notariales, de abogados, de procuradores, etc., por el impago de recibos, letras de cambio, pagarés, cheques, etc., se pagarán por la parte compradora.

## 8.0 Garantía de los productos fabricados por Infrima hostelería s.l.

- 8.1 • Todos los productos incluidos en nuestro catálogo, gozan de una garantía de un año contado a partir de la fecha de entrega de la mercancía.
- 8.1.1 • Los productos fabricados por Infrima hostelería s.l., que pudieran adolecer de algún defecto de fabricación, serán reparados o sustituidos por otro de iguales características, siempre que por parte del cliente se cumplan en debida forma los requisitos que con toda claridad y precisión se detallan a continuación:
  - 1-Que el cliente avise por escrito a Infrima hostelería s.l., de la existencia de un posible defecto.
  - 2-Que la pieza que tiene que ser sustituida sea enviada a la sede de nuestra empresa para su oportuna revisión.
  - 3-Que el cliente abone los portes de ida y vuelta de la pieza que tiene que ser susceptible de reposición o reparación.
  - 4-El cliente goza de una garantía en todos los productos que adquiera, que despliega sus efectos dentro de la instalación comercial de Infrima hostelería s.l., pero en ningún caso podrá asumirse en el exterior.
- 8.2 • Los servicios técnicos de Infrima hostelería s.l., asumen la responsabilidad de examinar la pieza o mercancía remitida por el cliente para corroborar la existencia de un posible defecto de fabricación.
- 8.3 • Si del dictamen de la oficina técnica de Infrima hostelería s.l., se determina la existencia de un defecto de fabricación, Infrima hostelería s.l., vendrá obligado a sustituir o reparar la mercadería que fue comprada por el cliente, le será enviada al domicilio social que figure en el albarán originario sin coste alguno para el cliente excepto los portes.
- 8.4 • Las piezas o materiales serán siempre sustituidos por otros de iguales características o calidades.
- 8.5 • El cambio o la sustitución de las piezas defectuosas no incluyen ni la instalación ni la mano de obra que haya de ser realizada por terceras personas.
- 8.6 • El cliente tiene pleno derecho a recibir información técnica del dictamen emitido por el fabricante.
- 8.7 • Quedan excluidos de garantía los consumibles, como por ejemplo los tubos fluorescentes, bombillas, etc.

## 9.0 Reclamaciones

Las posibles reclamaciones acerca del estado o de la cantidad de la mercancía, se efectuarán por escrito (carta, fax o correo electrónico), en el plazo de los ocho días siguientes a su recepción, excepto las referentes a material golpeado, que seguirán el procedimiento marcado en los puntos 4.3 y 4.4. Se deberá adjuntar a cada reclamación los datos de número de pedido, número de albarán y número de factura.

## 10.0 Devolución de mercancías

- 10.1 • No se admitirán devoluciones sin el previo consentimiento expreso por parte de Infrima hostelería s.l.
- 10.2 • No se admitirá en ningún caso, la devolución de materiales usados, sin plástico protector, los probados o los encargados a medida.
- 10.3 • Todos los gastos de retorno de la mercancía a devolver, manipulación, embalajes y seguro, correrán por parte del comprador, siendo estos los encargados de reclamar los daños o pérdidas que se pudieran ocasionar.
- 10.4 Infrima hostelería s.l., se reserva el derecho de admisión de la devolución hasta su inspección de calidad y cantidad de la mercancía en nuestras instalaciones.
- 10.5 • El importe a abonar se descontará en la próxima compra.

## 11.0 Reserva de dominio

- 11.1 • El vendedor se reserva el dominio de la mercancía vendida hasta el pago completo de todas las cantidades que el comprador le adeude.
- 11.2 • El vendedor se reserva el derecho de dar por rescindido el contrato si el comprador no cumplierse cualquiera de las condiciones Generales de Venta, reseñadas en virtud de ello, exigir los reintegros, garantías o indemnización de perjuicios que conviniera a sus intereses o hubiera lugar en derecho.

## 12.0 Legislación aplicable

- 12.1 • La interposición de las presentes Condiciones de Venta se encuentra amparada en el Código Civil y en el Código de Comercio, así como en la Ley 7/1998 de 13 de Abril de condiciones General de la Contratación y en la Ley 16/1987 de 30 de Julio de Ordenación de los Transportes Terrestres.

## 13.0 Jurisdicción

- 13.1 • El contrato de compraventa se entenderá siempre realizado en España, rigiéndose por la normativa legal Española en todo lo no previsto en las presentes condiciones generales de venta.
- 13.2 • Cualquier divergencia surgida como consecuencia del contrato de venta establecido, deberá ser resuelta ante los juzgados y tribunales de Almansa (Albacete) a cuyo fuero se someten expresamente comprador y vendedor, renunciando de manera expresa al que pudiera corresponderles.
- 13.3 • Queda especialmente convenido que todos los giros impagados o los plazos vencidos serán reclamados, así como la acción ejecutiva que de ellos dimana, ante los juzgados o tribunales de Almansa (Albacete) España, aunque sea otro el domicilio del aceptante o el lugar de pago indicado en las letras.

# CONTACTO



Polígono Industrial El Mugrón  
C/ Tejares, 11-15  
02640 Almansa (Albacete), España (SP)

Tfno: +34 967341203  
e-mail: [infrima@infrima.com](mailto:infrima@infrima.com)  
web: [www.infrima.com](http://www.infrima.com)

DPTO. ADMINISTRACIÓN  
[administracion@infrima.com](mailto:administracion@infrima.com)

DPTO. COMERCIAL  
[ventas@infrima.com](mailto:ventas@infrima.com)

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA  
[sat@infrima.com](mailto:sat@infrima.com)

[facebook.com/infrima](https://www.facebook.com/infrima)

[twitter.com/Infrima](https://twitter.com/Infrima)



Descargue aquí nuestro catálogo digital con su aplicación lectora de códigos QR