

HCED



Conheça nossa

linha horizontal dupla ação (tampa de chapa)



*Para estabelecimentos
comerciais que exijam
um equipamento
de alta performance
e segurança*

 **FRICON**[®]
COOLING LIFE

BASTA UM GIRO PARA MUDAR DE REFRIGERADOR PARA CONSERVADOR



Você conhece as soluções FRICON para produtos congelados, produtos refrigerados e bebidas?

Nossa linha de **conservadores horizontais dupla ação** possui alta eficiência no seu poder de frio, baixo consumo de energia e tecnologia de ponta. Descubra tudo sobre ela a seguir!



MODELOS



DADOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS

- Conservação de produtos congelados, produtos refrigerados e bebidas
- Refrigeração estática
- Tampa de chapa com puxador frontal e fechadura
- Chapas internas e externas em aço galvanizado pré-pintado com alta resistência à corrosão
- Gabinete interno branco com formas arredondadas
- Isolamento de poliuretano ecologicamente correto
- Divisória interna com pintura plastificada
- Dobradiças balanceadas
- Rodízio duplo giratório de alta resistência 360°
- Degelo manual
- Termostato ajustável para dupla ação
- Dreno frontal
- Grade plástica em material de alta resistência a impacto com proteção UV
- Voltagens: 127V e 220V
- Temperatura de operação de 35°C / 75% de umidade relativa do ar



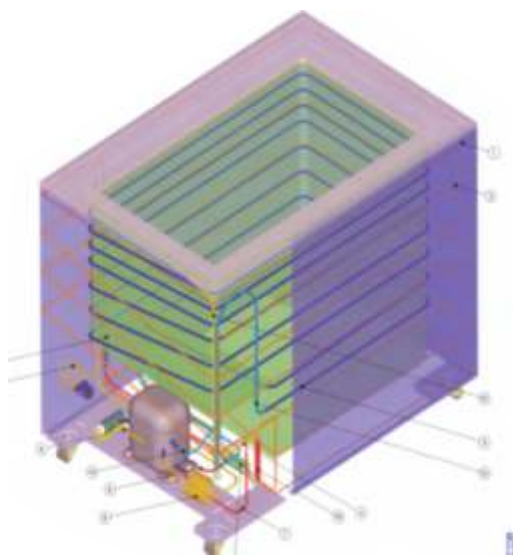
OPCIONAIS

- Adesivo
- Gás refrigerante R-290

INFORMAÇÕES GERAIS	HCED 216 C	HCED 311 C	HCED 411 C	HCED 503 C
Largura (mm)	750	1005	1265	1505
Altura (mm)	940	940	940	940
Profundidade (mm)	705	705	705	705
Peso líquido (kg)	43	51	61	66
Capacidade bruta (L)	216	311	411	503
Variação de temperatura (°C)	-22 a -18 / 0 a +8	-22 a -18 / 0 a +8	-22 a -18 / 0 a +8	-22 a -18 / 0 a +8
Consumo de energia (kWh/24h)	2,4	2,5	2,6	3,7
Tipo de gás	R-134A	R-134A	R-134A	R-134A / R-290
Tampas	1	1	1 ou 2	1 ou 2
Truck 7,8/10 (m)	81/99	57/75	48/63	39/54
Container Brasil 20" / 40" HC	36/78	30/60	24/50	20/44
Container Export. 20" / 40" HC	42/117	30/92	24/74	22/63

COMO FUNCIONA?

Os equipamentos da linha HCED operam em temperaturas que vão de **-22 a -18 e 0 a +8 °C**, garantindo a conservação de produtos como **bebidas, produtos refrigerados e comidas congeladas**.



Estas temperaturas são alcançadas por meio de **refrigeração estática**, que ocorre através da condução de temperatura entre as placas internas do equipamento e os produtos nele armazenados.

DIFERENCIAIS



Dobradiças balanceadas

Maior equilíbrio e leveza ao abrir e fechar a tampa do seu equipamento



Puxador com fechadura

Segurança adicional, permitindo o travamento das tampas



Rodízio duplo

Maior durabilidade e praticidade na movimentação do seu equipamento



Dreno frontal

Praticidade na hora do degelo do seu equipamento



Gabinete interno branco

Proteção extra para os seus produtos e contra corrosão



Termostato dupla-ação

Basta um giro para mudar de refrigerador para conservador



INDICADO PARA CONSERVAÇÃO DE:



Bebidas



Refrigerados



Congelados

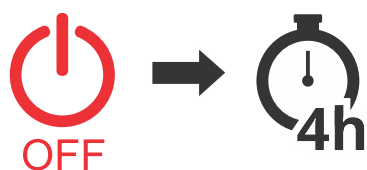
IDEAL PARA SEU NEGÓCIO



A linha horizontal dupla ação é ideal para atender **bares, restaurantes, cozinhas industriais, lojas de conveniência** e outros estabelecimentos comerciais que exijam equipamentos de qualidade, alta performance e segurança na conservação de produtos congelados, refrigerados e bebidas.



ORIENTAÇÕES DE USO



Após ser entregue, antes da primeira utilização, deixe-o **desligado** em descanso por **no mínimo 4 horas**.



No primeiro uso, ligue-o na tomada **VAZIO** e deixe funcionando por **4 horas** antes do abastecimento.



ATENÇÃO:

Para evitar perdas e garantir a melhor performance de funcionamento, nunca ultrapasse a linha de carga. Fazer isso causará diminuição no desempenho do aparelho.

LIMITE MÁXIMO DE CARGA



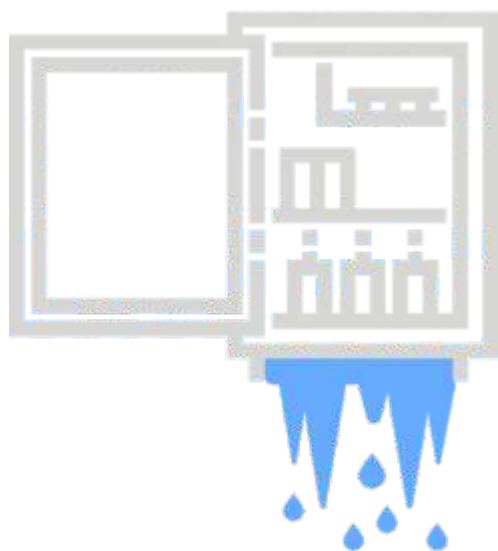
MANUTENÇÃO PREVENTIVA



A manutenção preventiva é algo que contribuirá para a maior durabilidade do seu equipamento. Por isso, é necessário realizar o **degelo manual** sempre que a camada de gelo ultrapassar **1cm** de espessura (já que os conservadores HCED tampa de chapa têm refrigeração estática), além de limpar o seu equipamento de maneira regular e com produtos de limpeza apropriados.

Recomenda-se a higienização do equipamento de refrigeração comercial sempre que ocorrer a troca das mercadorias.

DEGELO



1. Desligue o equipamento da tomada;
2. Retire todos os alimentos;
3. Mantenha o equipamento aberto durante o degelo;
4. Utilize espátulas plásticas para raspar o gelo;
5. Faça a higienização e, logo após, religue o equipamento.

ATENÇÃO

Nunca use espátulas de aço para fazer a raspagem do gelo. Utilize a espátula plástica com o máximo de cuidado, pois a raspagem indevida pode causar danos irreparáveis e até mesmo a perda do equipamento.

AINDA TEM ALGUMA DÚVIDA?

A FRICON possui um canal exclusivo de atendimento aos casos de SAC e assistência técnica pelo número:

[0800 970 9066](tel:08009709066)



Além disso, possuímos uma ampla rede de postos autorizados em todo o território nacional. Consulte [nosso site](#) para achar o posto mais próximo de você!





A Mercofricon S/A, detentora da marca Fricon, é uma empresa que atua na área de refrigeração e conservação de alimentos e bebidas. Presente em mais de 115 países nos 5 continentes há aproximadamente 45 anos e consolidada no mercado mundial de refrigeração comercial, a Fricon produz equipamentos horizontais (retos e inclinados), ilhas, expositores verticais e auto-serviços para os mais diversos clientes.



www.fricon.com.br



marketing@fricon.com.br



+55812121-5000
0800 970 9066



@coolinglifebyfricon

 **FRICON**[®]
COOLING LIFE

25 anos no
Brasil