

VCET



Conheça nossa

linha vertical tripla ação

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



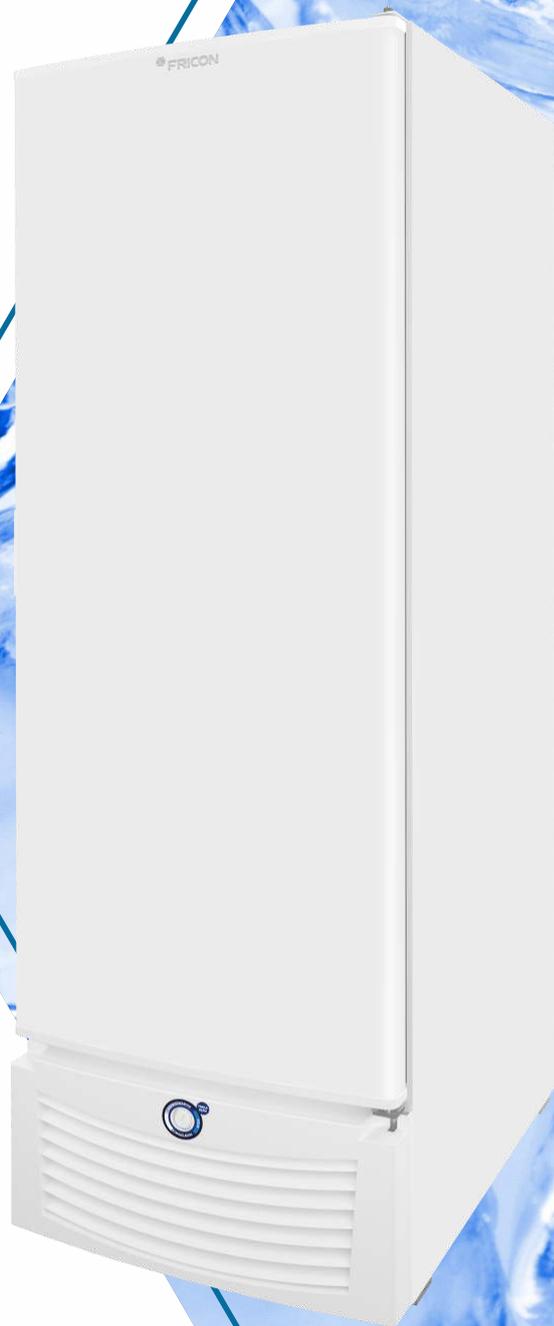
 **FRICON**[®]
COOLING LIFE

**UM É BOM.
DOIS É MELHOR.
TRÊS É FRICON.**



Você já imaginou
poder conservar até **três**
tipos de produtos em
um só equipamento?

A FRICON apresenta
o conservador vertical
tripla ação linha VCET
profissional:
um equipamento robusto
e versátil, com **alta**
eficiência no seu poder
de frio e **baixo consumo**
de energia, adequando-se
a todas as necessidades
do seu estabelecimento.



MODELOS



DADOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS

- Conservação de produtos congelados, bebidas ou gelo
- Refrigeração estática
- Chapas internas e externas em aço galvanizado pré-pintado com alta resistência à corrosão
- Isolamento de poliuretano ecologicamente correto
- Prateleiras ajustáveis com pintura plastificada e suportes em alumínio
- Puxador embutido
- Sistema de pés niveladores
- Degelo manual
- Barra de torção com exclusivo sistema stop inteligente e fechamento automático da porta
- Termostato ajustável para tripla ação
- Sistema de unidade condensadora removível para frente (fácil acesso à manutenção)
- Moldura com corte térmico, proporcionando maior eficiência energética
- Cores disponíveis: preto, branco e total black
- Voltagens: 127V e 220V
- Temperatura de operação de 35°C / 75% de umidade relativa do ar



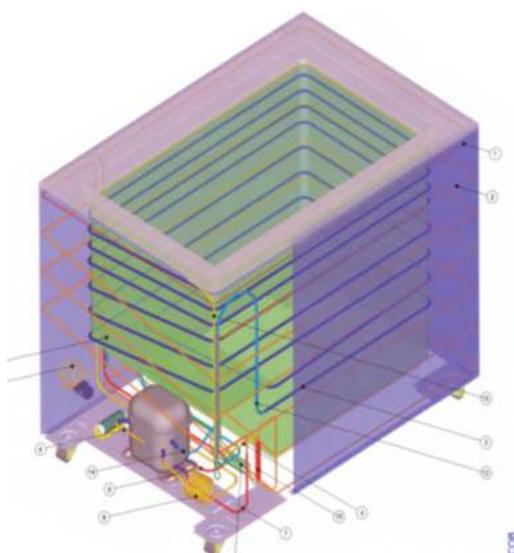
INFORMAÇÕES GERAIS	VCET 284 C	VCET 284 V	VCET 569 C	VCET 565 V
Largura (mm)	522	522	667	667
Altura (mm)	1791	1791	1980	1980
Profundidade (mm)	640	640	800	800
Peso líquido (kg)	66	75	83	104
Capacidade bruta (L)	284	284	569	565
Varição de temperatura (°C)	-22 a -16 / -15 a -5 / 0 a +8	-22 a -16 / -15 a -5 / 0 a +8	-22 a -16 / -15 a -5 / 0 a +8	-22 a -16 / -15 a -5 / 0 a +8
Consumo de energia (kWh/24h)	2,34*	3,81*	2,8*	3,8*
Tipo de gás	R-290	R-290	R-134A	R-134A
Prateleiras (fundo/aérea)	0/3	0/3	0/3	0/3
Truck 7,8/10 (m)	44/56	44/56	24/33	24/33
Container Brasil 20" / 40" HC	32/68	32/68	18/42	18/42
Container Export. 20" / 40" HC	32/68	32/68	21/42	21/42

* Consumo referente aos equipamentos de 220V.

* Consumo de energia aferido conforme ISO 23953-2:2018.

COMO FUNCIONA?

Os equipamentos da linha vertical tripla ação operam em temperaturas que vão de **-22 a -16**, **-15 a -5** e **0 a +8 °C**, garantindo a conservação de **bebidas e produtos refrigerados, comidas congeladas e gelo**.



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.

*apenas nas versões porta de vidro

DIFERENCIAIS



Iluminação interna em LED*

Melhor exibição do seu produto



Prateleiras ajustáveis com pintura plastificada

Maior durabilidade contra a corrosão



Barra de torção com sistema Stop Inteligente

Dispensa o uso de trava de abastecimento



Puxador embutido

Melhor ergonomia ao abrir e fechar a porta do seu equipamento



Unidade condensadora removível para a frente

Facilita limpeza e manutenção preventiva



Moldura com corte térmico

Elimina sudorese externa e reduz o consumo de energia



*Opcional - apenas modelos com porta de vidro

INDICADO PARA CONSERVAÇÃO DE:



Gelo



Refrigerados



Congelados

IDEAL PARA SEU NEGÓCIO



A linha vertical tripla 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 gelo, produtos congelados, produtos refrigerados e bebidas.



GOSTOU? AINDA TEM MAIS!

Entre no [nosso site](#) e confira outras soluções essenciais para o seu estabelecimento:



Soft drinks

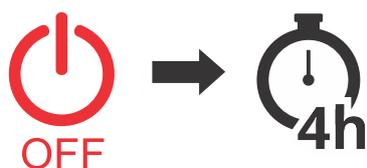


Cervejas

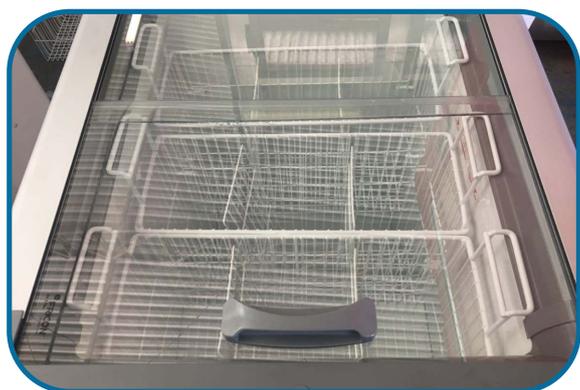


Sorvetes

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



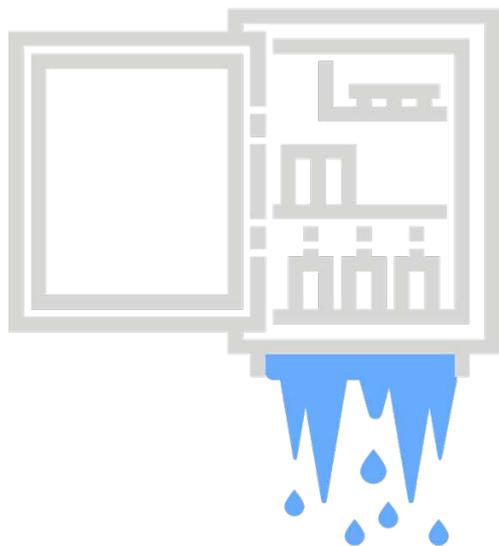
MANUTENÇÃO PREVENTIVA



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 VCET 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



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