

# ACFBP

Linha para supermercados  
e mercearias



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



 **FRICON**<sup>®</sup>  
COOLING LIFE

# LANÇAMENTO

O MAIS NOVO QUERIDINHO  
DOS SUPERMERCADOS E  
MERCEARIAS



Você conhece as soluções FRICON  
para **alimentos congelados**?

A nova linha ACFBP de **conservadores verticais de baixa temperatura auto serviço (expositor)** possui alta eficiência no seu poder de frio, baixo consumo de energia e tecnologia de ponta.

Descubra tudo sobre  
esses equipamentos  
a seguir!



ACFBP 2700

**MAIOR VISIBILIDADE  
DOS PRODUTOS  
NO SEU PONTO  
DE VENDA.**





## CARACTERÍSTICAS

- Conservação de produtos congelados
- Refrigeração forçada
- Porta de vidro triplo aquecido
- Chapas internas em aço galvanizado pré-pintado com alta resistência a corrosão
- Isolamento de poliuretano ecologicamente correto
- Prateleiras ajustáveis com suportes em alumínio
- Controlador digital com ajuste de temperatura
- Sistema de iluminação em LED
- Sistema de pés niveladores
- Puxadores em alumínio perfurados
- Defrost
- Dobradiças reforçadas em inox 304 e balanceadas com molas
- Temperatura de operação 20°C / 60%

## OPCIONAIS

- Laterais em vidro

## INFORMAÇÕES GERAIS

### ACFBP

INFORMAÇÕES GERAIS	1320	2700
Largura (mm)	1380	2630
Altura (mm)	2065	2065
Profundidade (mm)	800	800
Peso líquido (kg)	--	--
Capacidade bruta (L)	1.388	2.486
Consumo de energia (kWh/24h)	16	46
Temp. de funcionamento (°C)	-24° a -18°	-24° a -18°
Tipo de gás	R-290	R-290
Truck 58/10 (m)	15/18	6/9
Container Brasil 20' / 40' HC	12/24	6/12
Container Export. 20' / 40' HC	12/24	6/12

# COMO FUNCIONA?

Os equipamentos ACFBP operam em temperaturas de **-24 a -18° C**, garantindo a conservação de produtos como **pizza, nuggets, hamburger, carnes, polpas de frutas e comidas congeladas no geral.**



Estas temperaturas são alcançadas por meio de **refrigeração forçada.** O ar frio circula por todo o equipamento, garantindo o resfriamento uniforme e constante dos alimentos.

# A MELHOR QUALIDADE

Confira alguns dos diferenciais da linha ACFBP:



Puxadores  
perfusados



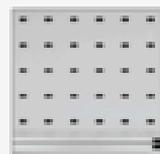
Prateleiras  
ajustáveis



Porta de vidro  
tríplo



Novo  
bumper



Chapas de  
aço galvanizado



Dobradiças  
reforçadas  
com molas



Sistema de  
refrigeração  
forçada



Controlador  
digital



INDICAÇÕES



# O QUE DEVO GUAR DAR?

## EFICIÊNCIA E QUALIDADE PARA O SEU NEGÓCIO

Os conservadores da linha ACFBP são ideais para armazenar e conservar **carnes, aves, sorvetes, açaí, polpas de frutas, carnes congeladas e outros alimentos**, preservando-os de forma eficaz.

# IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO

A linha **ACFBP** é ideal para supermercados, mercearias e outros estabelecimentos comerciais que exijam equipamentos de qualidade, alta performance e segurança na conservação.



**GOSTOU?  
AINDA TEM MAIS!**

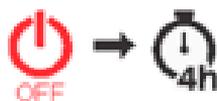
Entre no nosso site e confira outras soluções essenciais para o seu estabelecimento.





USO CORRETO

# ORIENTAÇÕES DE USO



## 1) ANTES DE LIGAR

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

## 2) PRIMEIRO USO

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



## 3) ATENÇÃO AO LIMITE

Nunca ultrapasse a linha de carga. Fazer isso causará diminuição na performance do aparelho e falhas de funcionamento

# COMO PROGRAMAR O CONTROLADOR?

- 1) Pressione o botão  
SET OU P (toque simples)



- 2) Altere o valor de Set-Point



- 3) Valide com o botão  
SET OU P (toque simples)



Quanto menor a temperatura de ajuste, maior é a possibilidade de sudações excessivas na porta de vidro e moldura do equipamento

**Escaneie ou clique abaixo para assistir o vídeo explicativo do seu controlador**

MT512



COEL Z31





### MANUTENÇÃO PREVENTIVA

A manutenção preventiva é algo que contribuirá para a maior durabilidade do seu equipamento. Havendo a necessidade, esta deve ser realizada por um profissional capacitado da rede de assistência técnica autorizada de modo a minimizar os riscos de possível ignição devido a peças incorretas ou serviço inadequado.

### HIGIENIZAÇÃO DA FORMA CORRETA

1. Desligue o equipamento da tomada;
2. Retire todos os alimentos;
3. Use flanela de algodão levemente humedecido com água limpa e de PH neutro sobre o equipamento.
4. Faça a higienização e, logo após, religue o equipamento.



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



# TIRE SUAS DÚVIDAS

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 desde 1976 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.



Rodovia BR-101 Norte - Nº 567B,  
Juaribe - Paulista/PE Brasil  
CEP: 53.420-140



0800 970 9066  
+55 (81) 2121-5000



[mercofricon@fricon.com.br](mailto:mercofricon@fricon.com.br)



Site: [www.fricon.com.br](http://www.fricon.com.br)

Siga nossas redes:

