

# ACFM

Linha para supermercados  
e mercearias



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



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

# O NÚMERO 1

DOS SUPERMERCADOS FICOU  
AINDA MAIS ECONÔMICO



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

Nossa linha ACFM de **conservadores  
verticais de média 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!



ACFM 1480 V



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

**ACFM 2076 V**



**ACFM 1450 V**



**ACFM 1000 V**





## CARACTERÍSTICAS

- Conservação da água, suco, refrigerante, isotônico, frías e laticínios
- Refrigeração forçada
- Porta de vidro temperado baixo emissivo
- 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
- Puxador embutido
- Sistema de pés niveladores
- Defrost
- Tampo superior para merchandising
- Dobradiças reforçadas e balanceadas com molas
- Acabamento frontal tipo Inox
- Temperatura de operação 35°C / 70%

## INFORMAÇÕES GERAIS

ACFM	1000 V	1450 V	2375 V
Comprimento (mm)	1308	1888	3008
Altura (mm)	2087	2087	2087
Profundidade (mm)	666	666	666
Peso líquido (kg)	200	240	350
Capacidade bruta (L)	1000	1450	3306
Consumo de energia (kWh/24h)	8,85	10,54	18,2
Variação de temperatura (°C)	+3 a +10	+3 a +10	+3 a +10
Tipo de gás	R-134A	R-134A	R-404
Prateleiras (fundo/teiras)	0/8	0/12	0/20
Truqs T&H (m)	18/21	11/15	8/9
Container Brasil 20' / 40' HC	12/25	8/18	3/9
Container Export. 20' / 40' HC	12/25	8/18	3/9

# COMO FUNCIONA?

Os equipamentos ACFM operam em temperaturas de **+3 a +10° C**, garantindo a conservação de **sucos, bebidas, laticíneos, frios e alimentos resfriados 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 ACFM:



Puxador  
embutido



Prateleiras  
ajustáveis



Porta  
de vidro



Pés  
reveladores



Iluminação  
interna em  
LED



Dobradiças  
reforçadas  
com molas



Sistema de  
refrigeração  
forçada



Controlador  
digital



# O QUE DEVO GUAR DAR?

---

## EFICIÊNCIA E QUALIDADE PARA O SEU NEGÓCIO

Os conservadores da linha ACFM são ideais para armazenar e conservar **frios, sucos, bebidas, laticíneos e alimentos resfriados** preservando de forma eficaz.

# IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO

A linha **ACFM** 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



CONTROLADOR

# COMO PROGRAMAR O CONTROLADOR?

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



- 2) Altere o valor de Set-Point



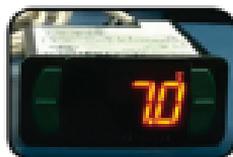
- 3) Valide com o botão  
SET OU P (toque simples)



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

**Escaneie ou clique abaixo para assistir o video 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:

