

ACFM

Linha para açougues
e casas de carnes



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



 **FRICON**[®]
COOLING LIFE

O NÚMERO 1

DOS AÇOUGUEIROS 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 1450 V

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

 **MODELOS**

ACFM 160 V

2,09 m



1,00 m



CARACTERÍSTICAS

- Conservação de carnes resfriadas embaladas
- Refrigeração forçada
- Porta de vidro temperado baixo emissivo
- Chapas internas em aço galvanizado pré-pintado com alta resistência à corrosão
- Isolamento de poliuretano ecologicamente correto
- Proteleínas ajustáveis e inclinadas 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
- 5 níveis de proteleínas com greifificador
- Temperatura de operação 35°C / 75%

INFORMAÇÕES GERAIS

ACFM	1450 V
Largura (mm)	1868
Altura (mm)	2087
Profundidade (mm)	668
Peso líquido (kg)	260
Capacidade bruta (L)	1450
Consumo de energia (kWh/24h)	10,79
Variação de temperatura (°C)	0 a +5
Tipo de vidro	---
Proteleínas (fundo/série)	3/12
Truck 7,8/10 (m)	11/15
Container Brasil 20' / 40' HC	8/18
Container Export. 20' / 40' HC	8/18

COMO FUNCIONA?

Os equipamentos ACFM operam em temperaturas que vão de **0 a 5° C**, garantindo a conservação de **carnes, aves 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 inclináveis com porta-preço



Controlador eletrônico



Pés niveladores



Iluminação interna em LED



Dobradiças reforçadas com molas



Sistema de refrigeração forçada



Porta de vidro duplo de baixa emissividade e temperado



INDICAÇÕES



O QUE DEVO GUAR DAR?

EFICIÊNCIA E QUALIDADE PARA O SEU NEGÓCIO

Os conservadores da linha ACFM são ideais para armazenar e conservar **carnes, aves e outros alimentos resfriados** preservando de forma eficaz.

IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO

A linha **ACFM** é ideal para cozinhas industriais, restaurantes 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



Site: www.fricon.com.br

Siga nossas redes:

