

ACFMP

Linha para supermercados
e mercearias



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



 **FRICON**[®]
COOLING LIFE

LANÇAMENTO

O MAIS NOVO QUERIDINHO DOS SUPERMERCADOS E MERCEARIAS

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

A nova linha ACFMP 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!



ACFMP 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

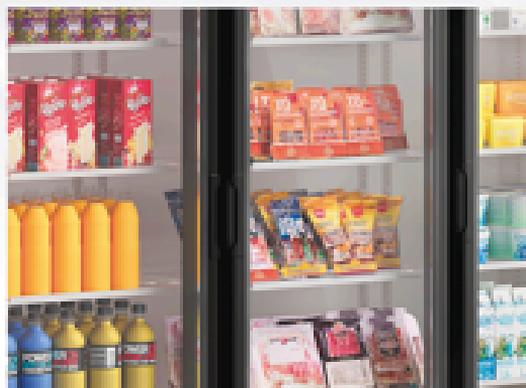
INFORMAÇÕES GERAIS

ACFMP

INFORMAÇÕES GERAIS	1320	2700
Largura (mm)	1380	2630
Altura (mm)	2065	2065
Profundidade (mm)	800	800
Peso líquido (kg)	--	--
Capacidade bruta (L)	1388	2888
Consumo de energia (kWh/24h)	10,5	22
Temp. de funcionamento (°C)	0°C a 8°	0°C a 8°
Tipo de gás	R-290	R-290
Truck (L8/10 (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 ACFMP operam em temperaturas de **0 a +8° 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 ACFMP:



Puxadores
perfusados



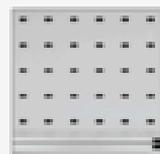
Prateleiras
ajustáveis



Porta de vidro
tríplo



Novo
bumper



Chapas de
aço galvanizado



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 ACFMP são ideais para armazenar e conservar **frios, sucos, bebidas, laticíneos e alimentos resfriados** preservando de forma eficaz.

IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO

A linha **ACFMP** 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



Site: www.fricon.com.br

Siga nossas redes:

