

COMBI

Linha para supermercados
e mercearias



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



 **FRIGIDAIRE**[®]
COOLING LIFE

O NÚMERO 1

**DOS SUPERMERCADOS E
MERCEARIAS FICOU AINDA
MAIS ECONÔMICO**

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

Nossa linha de conservadores
combinados de baixa temperatura
possui alta eficiência no seu
poder de frio, baixo consumo
de energia e tecnologia
de ponta.

Descubra tudo sobre
esses equipamentos
a seguir!



COMBI
(SAR 5LS 2200 + UPPERDECK 2200)

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

**COMBI
(SMR 5LB 2200 + UPPERDECK 2200)**



**COMBI
(SMR 5LB 2200 + UPPERDECK 2200)**



**COMBI
(SMR 5LB 2200 + UPPERDECK 2200)**





CARACTERÍSTICAS

- Conservação de produtos congelados ou refrigerados
- Refrigeração estática (SMR SLE)
- Refrigeração forçada (UPPERDECK)
- Chapas internas e externas em aço galvanizado pré-pintado com alta resistência à corrosão
- Sistema de unidade condensadora removível (fácil acesso à manutenção)
- Espelho (UPPERDECK)
- Porta de vidro triplo baixo emissivo com aquecimento (UPPERDECK)
- Controlador eletrônico com ajuste de temperatura
- Sistema de iluminação em LED
- Descongelamento automático a gás quente
- Dreno frontal (SMR SLE)
- Tampa de vidro temperado de baixa emissividade e sistema de ventilação de alta eficiência (SMR SLE)
- Sem travessa central (SMR SLE)
- Isolamento de poliuretano ecologicamente correto de 70mm de espessura (livre de CFC e HFC)
- Perfil porta-preço
- Divisórias internas reguláveis
- Temperatura de operação 30°C / 50%

OPCIONAIS

- Adesivo

INFORMAÇÕES GERAIS

ECO (R290)
SMR SLE 2200
+ UPPERDECK 2200

ECO (R290)
SMR SLE 2500
+ UPPERDECK 2500

COMBI	2200 V	2500 V
Largura (mm)	2200	2500
Altura (mm)	2165	2165
Profundidade (mm)	983	983
Peso líquido (kg)	370	470
Capacidade bruta (L)	1562	1905
Consumo de energia (kWh/24h)	15,9	20,83
Variação de temperatura (°C)	-24 a -18 / 0 a +8	-24 a -18 / 0 a +8
Potência em funcionamento (W)	1741,1	1543
Potência de iluminação (W)	38,7	45,6
Truck 7,8/10 (m)	14/18	12/12
Container Brasil 20' / 40' HC	10/20	8/16
Container Export. 20' / 40' HC	10/20	8/16

COMO FUNCIONA?

Os equipamentos COMBI operam em temperaturas de **-24 a -18° C / 0 a +8° C**, garantindo a conservação de **sucos, bebidas, laticíneos, frios e alimentos resfriados no geral.**



Estas temperaturas são alcançadas por meio da **refrigeração estática** na parte superior e **refrigeração forçada** na parte inferior da COMBI. 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 COMBI:



Controlador
eletrônico



Puxador
parafusado



Iluminação
interna em
LED



Porta de vidro
tríplo



Prateleiras
ajustáveis
com pintura
plastificada



Espelho



Ventiladores
inteligentes



Degelo
automático



INDICAÇÕES



O QUE DEVO GUAR DAR?

EFICIÊNCIA E QUALIDADE PARA O SEU NEGÓCIO

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

IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO

A linha **COMBI** 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.



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:

