

HCED V

Linha para cozinhas
industriais



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



 **FRICON®**
COOLING LIFE

O NÚMERO 1

DAS COZINHAS INDUSTRIALIS FICOU AINDA MAIS ECONÔMICO

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

Nossa linha de conservadores horizontais de dupla ação possui alta eficiência no seu poder de frio, baixo consumo de energia e tecnologia de ponta.

Descubra tudo sobre esses equipamentos a seguir!



HCED 602 V



HCED 201 V

HCED 142 V



MODELOS

MAIOR VISIBILIDADE
DOS PRODUTOS
NO SEU PONTO
DE VENDA

HCED 660 V



HCED 142 V



HCED 260 V



HCED 311 V



HCED 411 V



HCED 500 V





CARACTERÍSTICAS

- Conservação de produtos congelados, produtos refrigerados e bebidas
- Refrigeração estática
- Gabinete interno branco com formas arredondadas
- Chapas internas e externas em aço galvanizado pré-pintado com alta resistência à corrosão
- Moldura principal em alumínio anodizado e moldura lateral em ABS
- Dreno frontal
- Encaixe para display/tabela de prego
- Rodízio duplo giratório 360° de alta resistência
- Termostato ajustável para dupla ação
- Tampa de vidro reto temperado e baixo emissivo com sistema de vedação de alta eficiência
- Gabinete com parede de isolamento de 80mm de espessura
- Grade plástica com alta resistência a impacto e proteção UV
- Sistema de condensação skin condenser, sem micro ventilador
- Voltagem: 127V, 220V e Bivolt
- Temperatura de operação 30°C / 75%

OPCIONAIS

- Adesivo
- Iluminação em LED
- Fechadura de tempe
- Back light (com iluminação)
- Back dark (sem iluminação)
- Gavetas com divisórias
- Divisória interna no gabinete
- Controlador digital
- Alarme de temperatura
- Termômetro analógico

INFORMAÇÕES GERAIS

HCED	216 C	311 C	411 C	503 C
Largura (mm)	750	1002	1262	1592
Altura (mm)	939	939	939	939
Profundidade (mm)	701	701	701	701
Peso líquido (kg)	45	63	64	70
Capacidade bruta (L)	316	391	481	603
Consumo de energia (kWh/24h)	2,68	2,57	3,01	3,69
Variiação de temperatura (°C)	-22 a -18/0 a +8			
Tipo de gás	R-290	R-290	R-290	R-290
Bruto 7,00/10 (m)	81,99	87,75	48,63	29,54
Container Brasil 20° / 40° HC	38/78	30/60	24/50	20/44
Container Export. 20° / 40° HC	42/117	30/60	24/76	20/63



TEMPERATURA

COMO FUNCIONA?

Os equipamentos HCED operam em temperaturas que vão de -22° a -18° C, garantindo a conservação de **comidas congeladas em geral**.



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



DIFERENCIAIS

A MELHOR QUALIDADE

Confira alguns dos diferenciais da linha HCED:



Dobradiças
balanceadas



Rodízio
duplo



Gabinete interno
branco com
divisória



Compressor com
base removível



Puxador com
fechadura



Dreno
frontal



Grade plástica
em material de
alto impacto



Termostato
dupla ação



INDICAÇÕES



O QUE DEVO GUAR DAR?

EFICIÊNCIA E QUALIDADE PARA O SEU NEGÓCIO

Os conservadores da linha HCED são ideais para armazenar e conservar **carnes, aves, peixes, sorvetes e alimentos no geral**, preservando de forma eficaz.



ESTABELECIMENTOS

IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO

A linha **HCED** 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!

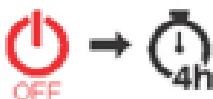
Entre no nosso site e confira outras soluções essenciais para o seu estabelecimento.





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



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 [nossa site](#) para achar o posto mais próximo de você!



A Mercofriicon S/A, detentora da marca Frigon, 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 1978 e consolidada no mercado mundial de refrigeração comercial, a Frigon produz equipamentos horizontais (retos e inclinados), ilhas, expositores verticais e auto-serviços para os mais diversos clientes.



Rodovia BR-101 Norte - Nº 5678,
Jaguaribe - Paulista/PE Brasil
CEP: 53.420-140



0800 970 9066
+55 (81) 2121-5000



mercofricon@fricon.com.br



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

Siga nossas redes:

