

# HCED V

Linha para cozinhas  
industriais



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



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

# O NÚMERO 1

## DAS COZINHAS INDUSTRIAIS 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 603 V



HCED 201 V

HCED 142 V

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

**HCED 660 V**



**HCED 142 V**



**HCED 210 V**



**HCED 311 V**



**HCED 411 V**



**HCED 503 V**





## CARACTERÍSTICAS

- Conservação de produtos congelados, produtos refrigerados e bebidas
- Refrigeração estética
- 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 preço
- 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 32°C / 75%

## OPCIONAIS

- Acelerivo
- Iluminação em LED
- Fechadura de tampa
- Back light (com iluminação)
- Back dark (sem iluminação)
- Cassetes 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	1502
Altura (mm)	939	939	939	939
Profundidade (mm)	701	701	701	701
Peso líquido (kg)	46	63	84	70
Capacidade bruta (L)	216	311	411	503
Consumo de energia (kWh/24h)	2,48	2,37	3,01	3,69
Variação de temperatura (°C)	-22 a -18 / 0 a +8	-22 a -18 / 0 a +8	-22 a -18 / 0 a +8	-22 a -18 / 0 a +8
Tipo de gás	R-290	R-290	R-290	R-290
Truqs (L8/10) (m)	81/90	87/78	48/63	30/64
Container Brasil 20' / 40' HC	36/78	30/60	24/50	20/44
Container Export 20' / 40' HC	42/117	30/62	24/76	20/63

# 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.

# 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



# 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.

# 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 [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:

