

HCED C

Linha para cozinhas
industriais



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



 **FRICON**[®]
COOLING LIFE

O NÚMERO 1

**DOS COZINHEIROS 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 600 C (Tampa duplo)



HCED 300 C

HCED 200 C

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





CARACTERÍSTICAS

- Conservação de produtos congelados, produtos refrigerados e bebidas
- Refrigeração estática
- Tapa de chapa
- Chapas internas e externas em aço galvanizado pré-pintado com alta resistência à corrosão
- Gabinete interno branco com divisórias
- Isolamento de poliuretano ecologicamente correto
- Divisória interna do gabinete
- Dobradiças balanceadas
- Rodízio duplo giratório 360° de alta resistência
- Sistema de condensação skin condenser, sem micro ventilador
- Termostato ajustável para dupla ação
- Puxador frontal com fechadura
- Dreno frontal
- Grade plástica em material de alta resistência a impacto com proteção UV
- Voltagens: 127V e 220V
- Temperatura de operação 32°C / 70%

OPCIONAIS

- Adesivo

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 T.B/TC (m)	81/60	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 ação dupla nas temperaturas que vão de **-22° a -18° C e 0 a +8° 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. Por isso, é necessário realizar o degelo manual sempre que preciso (já que os conservadores **HCED** têm refrigeração estática), além de limpar o seu equipamento de maneira regular e com produtos de limpeza apropriados.

Recomenda-se a higienização do equipamento de refrigeração comercial sempre que ocorrer a troca das mercadorias.



DEGELO DA FORMA CORRETA

1. Desligue o equipamento da tomada;
2. Retire todos os alimentos;
3. Mantenha o equipamento aberto durante o degelo;
4. Utilize espátulas plásticas para raspar o gelo;
5. Faça a higienização e, logo após, religue o equipamento.

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:

